

KENWOOD



BM900 series

English 2 - 22

Português 23 - 45

Español 46 - 68

Türkçe 69 - 90

Česky 91 - 112

Magyar 113 - 134

Polski 135 - 158

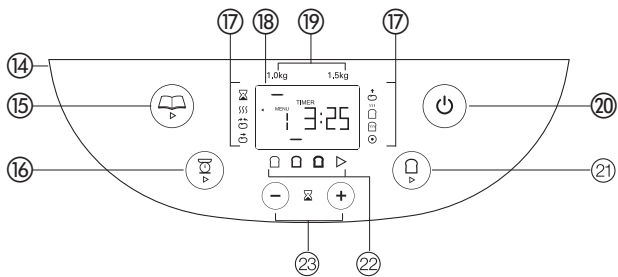
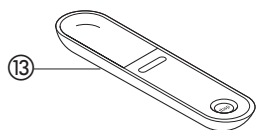
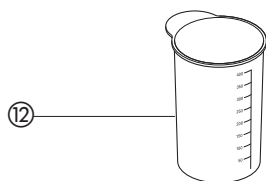
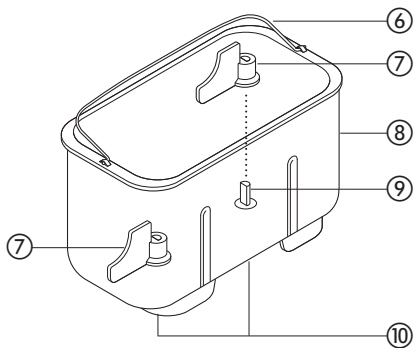
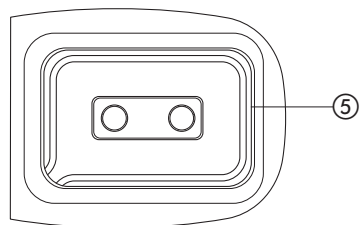
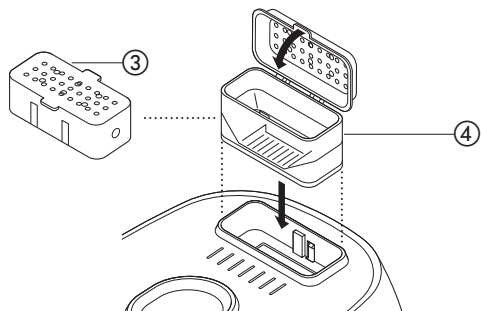
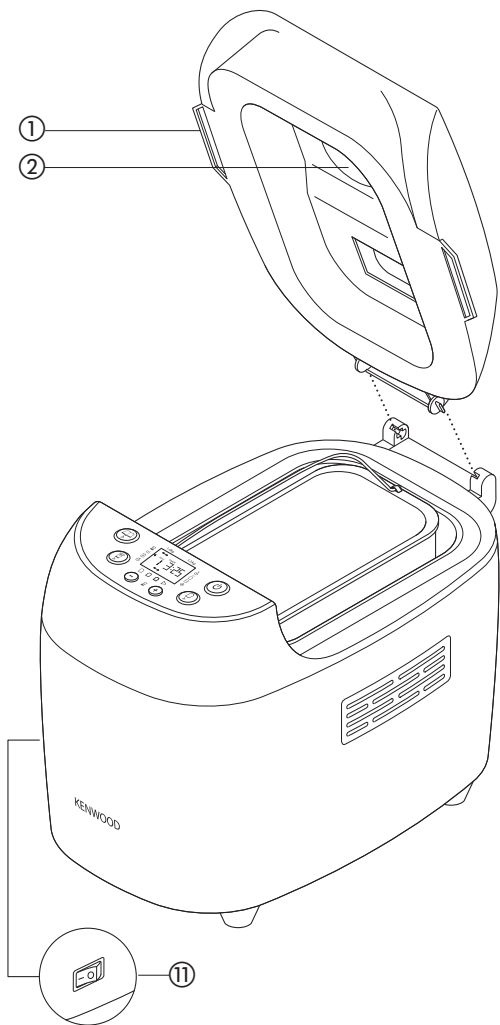
Русский 159 - 182

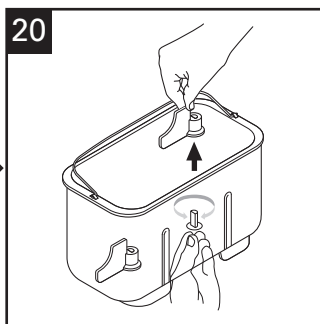
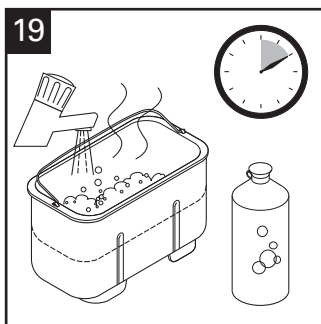
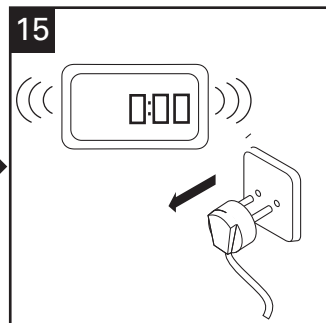
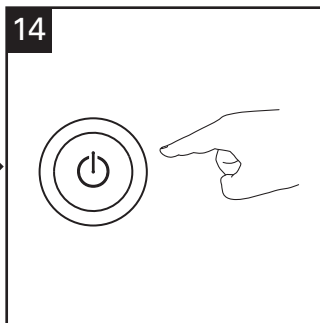
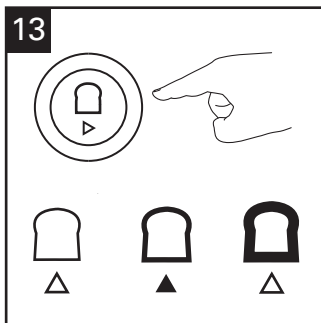
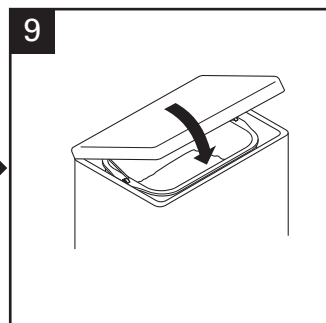
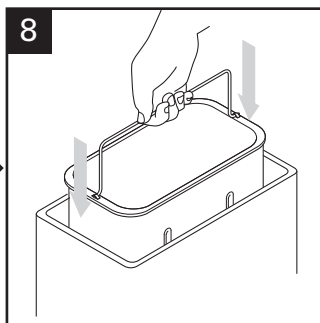
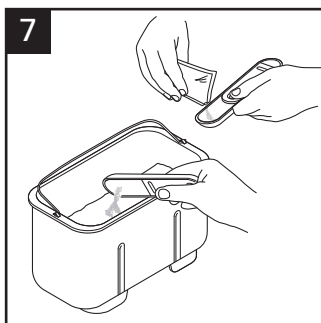
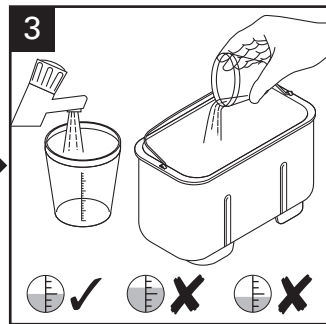
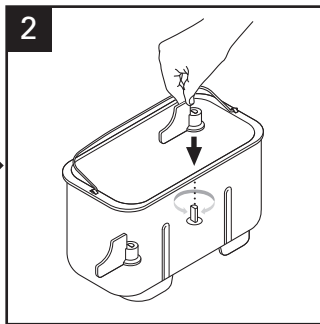
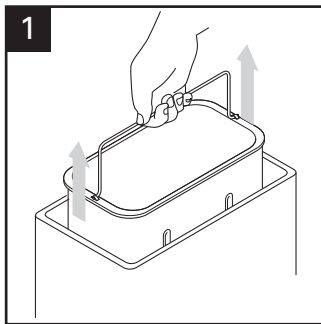
Ελληνικά 183 - 207

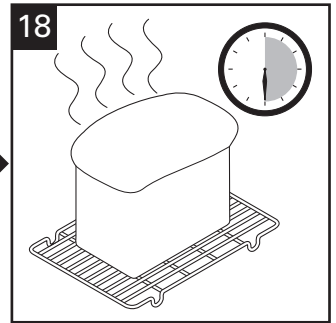
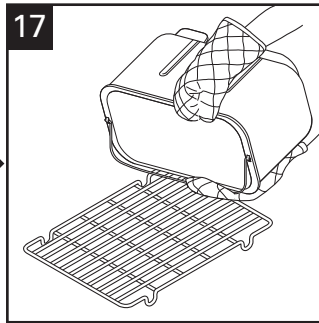
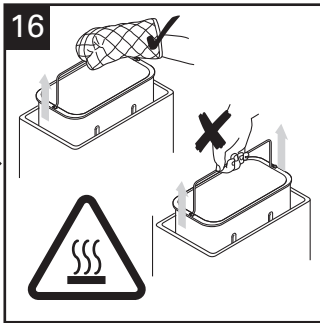
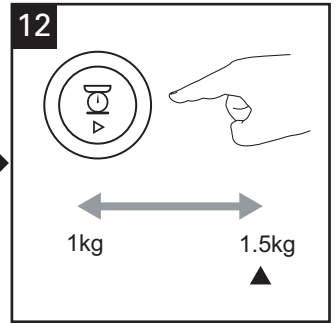
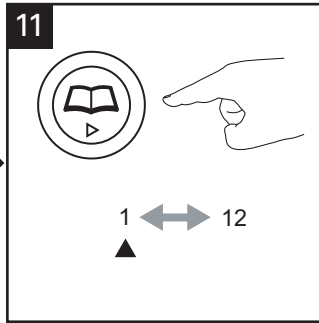
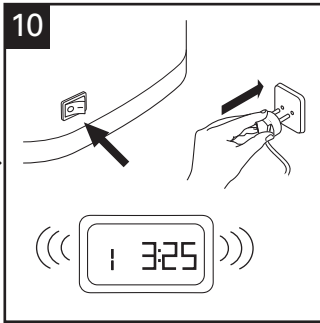
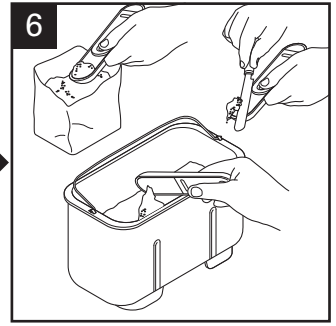
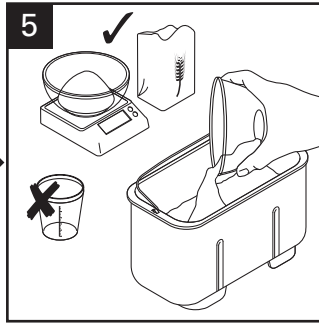
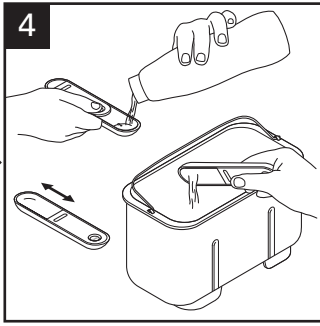
Slovenčina 208 - 230

Українська 231 - 254

عربي ٢٧٦ – ٢٥٥







before using your Kenwood appliance

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

safety

- Do not touch hot surfaces. Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use oven gloves to remove the hot bread pan.
- To prevent spillages inside the oven chamber, always remove the bread pan from the machine before adding the ingredients. Ingredients that splash onto the heating element can burn and cause smoke.
- Do not use this appliance if there is any visible sign of damage to the supply cord or if it has been accidentally dropped.
- Do not immerse this appliance, the supply cord or the plug in water or any other liquid.
- Always unplug this appliance after use, before fitting or removing parts or before cleaning.
- Do not let the electrical supply cord hang over the edge of a work surface or allow it to touch hot surfaces such as a gas or electric hob.
- This appliance should only be used on a flat heat resistant surface.
- Do not place your hand inside the oven chamber after the bread pan has been removed as it will be very hot.
- Do not touch moving parts within the Bread Maker.
- Do not exceed the maximum flour and raising agent quantities specified in the recipes supplied.
- Do not place the Bread Maker in direct sun light, near hot appliances or in a draught. All these things can affect the internal temperature of the oven, which could spoil the results.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not operate the Bread Maker when it is empty as this could cause it serious damage.
- Do not use the oven chamber for any type of storage.
- Do not cover the vents on the side of the machine and ensure there is adequate ventilation around the bread maker during operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not operate the breadmaker without either the dispenser ④ or dispenser cover ③ fitted.

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

before plugging in

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

before using your bread maker for the first time

- Wash all parts (see care and cleaning).

key

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

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

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

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

⑪ on/off switch

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

- Plug in and press the ON/OFF switch ⑪ situated at the side of the breadmaker - the unit will beep and 1 (3:25) will appear in the display window.
- Always switch off and unplug your breadmaker after use.

⑰ program status indicator

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

Pre-heat  – The pre-heat feature only operates at the start of the wholewheat (30 minutes) and wholewheat rapid (5 minutes) settings to warm the ingredients before the first kneading stage begins. **There is no kneader action during this period.**

Knead  – The dough is either in the first or 2nd kneading stage or being knocked back between the rising cycles. During the last 15-20 minutes of the 2nd Kneading cycle on setting (1), (2), (3), (4) and (6) the automatic dispenser will operate and an alert will sound to tell you to add any additional ingredients manually.

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

Bake  – The loaf is in the final baking cycle.

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

End  end of program.

using your Bread Maker

(refer to illustration panel)

- 1 Lift out the bread pan by the handle.
- 2 Fit the kneaders.
- 3 Pour the water into the bread pan.
- 4 Add the rest of the ingredients to the pan in the order
▲ listed in the recipes.
- ▼ Ensure that all the ingredients are weighed accurately
7 as incorrect measures will produce poor results.
- 8 Insert the bread pan into the oven chamber and push
down to ensure it is locked in position.
- 9 Lower the handle and close the lid.
- 10 Plug in and switch on - the unit will beep and default
to setting 1 (3:25).
- 11 Press the MENU button ⑮ until the required program
is selected. The breadmaker will default to 1.5Kg &
medium crust colour.
- 12 Select the loaf size by pressing the LOAF SIZE
button ⑯ until the indicator moves to the required
loaf size.
- 13 Select the crust colour by pressing the CRUST button
⑰ until the indicator moves to the required crust
colour (light, medium, dark or rapid). Note: To select
the rapid version of the (1) Basic, (2) French or
(3) Wholewheat program press the CRUST colour
button ⑰ until the indicator points to ►.
- 14 Press the START/STOP button ⑳. To stop or cancel
the program press the START/STOP button ⑳ for
2 -3 seconds until it beeps.
- 15 At the end of the baking cycle unplug the breadmaker.
- 16 Lift out the bread pan by the handle. **Always use
oven gloves as the pan will be hot.**
- 17 Then turn out onto a wire rack to cool.
- 18 Leave the bread to cool for at least 30 minutes before
slicing, to allow the steam to escape. The bread will
be difficult to slice if hot.
- 19 Clean the bread pan and kneader immediately after
use (see care and cleaning).

④ automatic dispenser

Your BM900 breadmaker is fitted with an automatic dispenser for releasing additional ingredients directly into the dough during the kneading cycle. This ensures that the ingredients are not overprocessed or crushed and are evenly distributed.

to fit and use the automatic dispenser

- 1 Fit the dispenser ④ to the lid. Push down to ensure it is secure.
- The breadmaker can be used without the dispenser fitted, just lift the dispenser out and fit the cover ③ instead. The manual alert will still sound. **Do not operate the breadmaker without either the dispenser ④ or dispenser cover ③ fitted.**
- 2 Fill the dispenser with the required ingredients.
- 3 The Automatic dispenser operates after approx. 15-20 minutes of kneading and an audible alert sounds as well in case you need to add ingredients manually.

hints & tips

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

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

automatic dispenser usage chart

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

bread/dough program chart					
program		Total Program Time Medium Crust Colour		Automatic Dispenser operates & manual alert for adding ingredients ***	Keep Warm ***
		1Kg	1.5Kg		
		3:15	3:25	1Kg 3:00 1.5Kg 3:10	
1 basic	White or Brown Bread Flour recipes. Rapid Loaves*	2:14	2:24	1:59 2:19	60
2 French	Produces a crisper crust and suited to loaves low in fat and sugar. Rapid loaves*	3:32	3:37	3:15 3:20	60
3 wholewheat	Wholewheat or wholemeal flour recipes: 30 minute preheat. Rapid loaves*	2:37 3:50	2:42 4:00	2:20 3:05 2:25 3:15	60
4 sweet	High sugar bread recipes.	2:35	2:45	2:15 2:25	60
5 super rapid	Produces loaves of bread in 80 minutes. Loaves require warm water, extra yeast and less salt.	3:17	3:27	2:57 3:07	60
6 gluten free	For use with gluten free flours and gluten free bread mixes.	1:20		-	60
7 cake/quick breads	Cake mixes and non-yeasted batter breads.	2:17		2:10	60
8 dough	Dough for hand shaping and baking in your own oven.	1:22		-	22
9 pizza dough	Pizza dough recipes.	1:30		-	-
10 jam	For making jams.	1:30		-	-
11 bake	Bake only feature. Can also be used to rewarm or crisp loaves already baked and cooled.	1:05		-	-
		1:00		-	60

* To select the rapid loaf program press the crust colour button until the indicator points to ▲.
 ** An alert will sound before the end of the 2nd kneading cycle to add ingredients if the recipe recommends doing so.
 *** The Bread maker will automatically go in to the keep warm mode at the end of the baking cycle. It will stay in the keep warm mode for up to 1hour or until the machine is turned off, which ever is soonest.

Basic

①

Crust Colour	Light		Medium		Dark		Rapid	
	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg
Weight								
Delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Pre-heat	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rest	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Rise 1	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	15 min	15 min
Shape 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rise 2	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	8 min 50 s	8 min 50 s
Shape 2	15 s	15s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s
Rise 3	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49min 45 s	49min 45 s	49 min 45 s	29 min 50 s	29 min 50 s
Bake	55 min	65 min	55 min	65 min	55 min	65 min	55 min	65 min
Keep warm	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour
Total	3:15	3:25	3:15	3:25	3:15	3:25	2:14	2:24
Extras	3:00	3:10	3:00	3:10	3:00	3:10	1:59	2:19

French

②

Crust Colour	Light		Medium		Dark		Rapid	
	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg
Weight								
Delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Pre-heat	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rest	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 2	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min
Rise 1	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	30 min	30 min
Shape 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	15 s	15 s
Rise 2	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	14 min 45 s	14 min 45 s
Shape 2	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	-	-
Rise 3	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	30 min	30 min
Bake	55 min	60 min	55 min	60 min	55 min	60 min	55 min	60 min
Keep warm	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour
Total	3:32	3:37	3:32	3:37	3:32	3:37	2:37	2:42
Extras	3:15	3:20	3:15	3:20	3:15	3:20	2:20	2:25

Whole Wheat

③

Crust Colour	Light		Medium		Dark		Rapid	
	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg
Weight								
Delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Pre-heat	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	5 min	5 min
Knead 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Rest	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Rise 1	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	24 min	24 min
Shape 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rise 2	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	10 min 50 s	10 min 50 s
Shape 2	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rise 3	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	34 min 50 s	34 min 50 s
Bake	55 min	65 min	55 min	65 min	55 min	65 min	55 min	65 min
Keep warm	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour
Total	3:50	4:00	3:50	4:00	3:50	4:00	2:35	2:45
Extras	3:05	3:15	3:05	3:15	3:05	3:15	2:15	2:25

Sweet Bread					④		Super Rapid		⑤
Crust Colour		Light		Medium		Dark		Medium	
Size		1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1.5Kg	
Delay		15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	
Pre-heat		-	-	-	-	-	-	-	
Knead 1		5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	20 min	
Rest		5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	-	
Knead 2		20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	12 min	
Rise 1		39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	-	
Shape 1		10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	-	
Rise 2		25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	-	
Shape 2		5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	-	
Rise 3		51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	-	
Bake		50 min	60 min	50 min	60 min	50 min	60 min	48 min	
Keep warm		1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	
Total		3:17	3:27	3:17	3:27	3:17	3:27	1:20	
Extras		2:57	3:07	2:57	3:07	2:57	3:07	-	

Program	6	7			8	9	10	11
	Gluten Free	Cake/Quick Bread			Dough	Pizza Dough	Jam	Bake
Crust Colour	N/A	Light	Medium	Dark	N/A	-	-	-
Weight	N/A	-	-	-	N/A	-	-	-
Delay	-	-	-	-	-	-	-	-
Pre-heat	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 1	5 min	3 min	3 min	3 min	5 min	3 min	5 min	-
Rest	0 min	-	-	-	5 min	-	-	-
Knead 2	12 min	4 min	4 min	4 min	20 min	27 min	60 min	-
Rise 1	0 min	-	-	-	60 min	60 min	-	-
Shape 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Rise 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Shape 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Rise 3	60 min	-	-	-	-	-	-	-
Bake	60 min	75 min	75 min	75 min	-	-	50 min	60 min
Keep warm	1hour	22 min	22 min	22 min	-	-	-	-
Total	2:17	1:22	1:22	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00
Extras	2:10	-	-	-	-	-	-	-

23 delay timer ⌚

The Delay timer allows you to delay the bread making process up to 15 hours. The delayed start cannot be used with programs (5) to (11).

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

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

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

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

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



3:25

- Press the START/STOP button and the display colon (:) will flash. The timer will start to count down.
- If you make a mistake or wish to change the time set, press the START/STOP button until the screen clears. You can then reset the time.



09:00



09:00

power interruption protection

Your Bread Maker has an 7 minute power interruption protection in case the unit is accidentally unplugged during operation. The unit will continue the program if plugged back in straight away.

care and cleaning

● **Unplug the bread maker and allow to cool completely before cleaning.**

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

bread pan

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

lid

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

automatic dispenser

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

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

Basic White Bread

Program 1

Ingredients	1Kg	1.5Kg
Water	380ml	500ml
Vegetable oil	1½tbsp	1½tbsp
Unbleached white bread flour	600g	800g
Skimmed milk powder	5tsp	5tsp
Salt	1½tsp	2tsp
Sugar	4tsp	6tsp
Easy blend dried yeast	1½tsp	1½tsp

tsp = 5 ml teaspoon

tbsp = 15ml tablespoon

Brioche Bread (use light crust colour)

Program 4

Ingredients	1Kg	1.5Kg
Milk	280ml	350ml
Eggs	2	2
Butter, melted	150g	185g
Unbleached white bread flour	600g	750g
Salt	1½tsp	2tsp
Sugar	80g	90g
Easy blend dried yeast	2tsp	2tsp

Wholemeal Bread

Program 3

Ingredients	1Kg	1.5Kg
Water	380ml	500ml
Wholemeal bread flour	540g	720g
Unbleached white bread flour	60g	80g
Salt	2tsp	2tsp
Sugar	1tbsp	4tsp
Butter	25g	30g
Easy blend dried yeast	1tsp	1½tsp

Rapid White Bread

Program 5

Ingredients	1Kg	1.5Kg
Water, lukewarm (32-35°C)	350ml	460ml
Vegetable oil	1tbsp	1½tbsp
Unbleached white bread flour	600g	800g
Skimmed milk powder	2tbsp	8tsp
Salt	1tsp	1½tsp
Sugar	4tsp	5tsp
Easy blend dried yeast	4tsp	5tsp

Bread rolls

Program 8

Ingredients	1Kg	1.5Kg
Egg	1	2
Water	see point 1	see point 1
Unbleached white bread flour	600g	800g
Salt	1½tsp	2tsp
Sugar	3tsp	4tsp
Butter	30g	40g
Easy blend dried yeast	2tsp	2tsp
For the topping:		
Egg yolk beaten with 15ml (1tbsp) water	1	2
Sesame seeds and poppy seeds, for sprinkling, optional		

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

Loaf size	1Kg	1.5Kg
Liquid up to	380ml	500ml

2 At the end of the cycle, turn the dough out onto a lightly floured surface. Gently knock back the dough and divide into equal pieces and hand shape.

3 After shaping, leave the dough for a final proving then bake in your conventional oven.

ingredients

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

wheat flours

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

white flours

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

wholemeal flours

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

strong brown flour

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

granary bread flour

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

non-wheat flours

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

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

salt

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

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

sweeteners

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

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

fats and oils

A small amount of fat or oil is often added to bread to give a softer crumb. It also helps to extend the freshness of the loaf. Use butter, margarine or even lard in small quantities up to 25 g (1 oz) or 22ml (1½ tbsp.) vegetable oil. Where a recipe uses larger amounts so the flavour is more noticeable, butter will provide the best result.

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

liquid

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

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

yeast

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

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

If you wish to use fresh yeast note the following:

6g fresh yeast = 1tsp dried yeast

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

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

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

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

adapting your own recipes

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

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

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

removing, slicing and storing bread

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

storing

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

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

general hints and tips

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

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

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

troubleshooting guide

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

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

troubleshooting guide *(continued)*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
LOAF SIZE AND SHAPE		
6. Collapsed while baking.	- Machine was placed in a draught or may have been knocked or jolted during rising. - Exceeding capacity of bread pan. - Not enough salt used or omitted. (salt helps prevent the dough over proving) - Too much yeast. - Warm, humid weather.	- Reposition bread maker. - Do not use more ingredients than recommended for large loaf (max. 1.5Kg). - Use amount of salt recommended in recipe. - Measure yeast accurately. - Reduce liquid by 15ml/3tsp and reduce yeast by $\frac{1}{4}$tsp.
7. Loaves uneven shorter on one end.	Dough too dry and not allowed to rise evenly in pan.	Increase liquid by 15ml/3 tsp.
BREAD TEXTURE		
8. Heavy dense texture.	- Too much flour. - Not enough yeast. - Not enough sugar.	- Measure accurately. - Measure right amount of recommended yeast. - Measure accurately.
9. Open, coarse, holey texture.	- Salt omitted. - Too much yeast. - Too much liquid.	- Assemble ingredients as listed in recipe. - Measure right amount of recommended yeast. - Reduce liquid by 15ml/3tsp.
10. Centre of loaf is raw, not baked enough.	- Too much liquid. - Power cut during operation. - Quantities were too large and machine could not cope.	- Reduce liquid by 15ml/3tsp. - If power is cut during operation for more than 8 minutes you will need to remove the unbaked loaf from the pan and start again with fresh ingredients. - Reduce amounts to maximum quantities allowed.
11. Bread doesn't slice well, very sticky.	- Sliced while too hot. - Not using proper knife.	- Allow bread to cool on rack at least 30 minutes to release steam, before slicing. - Use a good bread knife.
CRUST COLOUR AND THICKNESS		
12. Dark crust colour/ too thick.	DARK crust setting used.	Use medium or light setting the next time.
13. Loaf of bread is burnt.	Bread maker malfunctioning.	Refer to "Service and customer care" section.
14. Crust too light.	- Bread not baked long enough. - No milk powder or fresh milk in recipe.	- Extend baking time. - Add 15ml/3tsp skimmed milk powder or replace 50% of water with milk to encourage browning.

troubleshooting guide *(continued)*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
PAN PROBLEMS		
15. Kneaders cannot be removed.	You must add water to bread pan and allow kneaders to soak before it can be removed.	Follow cleaning instructions after use. You may need to twist kneaders slightly after soaking to loosen.
16. Bread sticks to pan/ difficult to shake out.	Can happen over prolonged use.	- Lightly wipe the inside of bread pan with vegetable oil. - Refer to "Service and customer care" section.
MACHINE MECHANICS		
17. Breadmaker not operating/Kneader not moving.	- Breadmaker not switched on - Pan not correctly located. - Delay timer selected.	- Check on/off switch  is in the ON position. - Check the pan is locked in place. - Breadmaker will not start until the countdown reaches the program start time.
18. Ingredients not mixed.	- Did not start bread maker. - Forgot to put kneaders in pan.	- After programming control panel, press start button to turn bread maker on. - Always make sure the kneaders are on the shafts in bottom of pan before adding ingredients.
19. Burning odour noted during operation.	- Ingredients spilled inside oven. - Pan leaks. - Exceeding capacity of bread pan.	- Be careful not to spill ingredients when adding to pan. Ingredients can burn on heating unit and cause smoke. - See "Service and Customer care" section. - Do not use more ingredients than recommended in recipe and always measure ingredients accurately.
20. Machine unplugged by mistake or power lost during use. How can I save the bread?.	- If machine is in knead cycle, discard ingredients and start again. - If machine is in rise cycle, remove dough from bread pan, shape and place in greased 23 x 12.5cm/9 x 5 in. loaf tin, cover and allow to rise until doubled in size. Use bake only setting 11 or bake in pre-heated conventional oven at 200°C/400°F/Gas mark 6 for 30-35 minutes or until golden brown. - If machine is in bake cycle, use the bake only setting 11 or bake in pre-heated conventional oven at 200°C/400°F/Gas mark 6 and remove top rack. Carefully remove pan from machine and place on bottom rack in oven. Bake until golden brown.	
21. E:01 appears on display and machine cannot be turned on.	Oven chamber too hot.	Unplug and allow to cool down for 30 minutes.
22. H:HH & E:EE appears in display and machine does not operate.	Bread machine is malfunctioning. Temperature sensor error	See "Service and Customer care" section.

service and customer care

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

If you need help with:

- using your machine or
 - servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333**.

Have your model number ready - it is located on the base of your Bread Maker.

- **spares and attachments**

☎ call 0870 2413653.

other countries

- Contact the shop where you bought your Bread Maker.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



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

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

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

Português

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

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

segurança

- Não toque nas superfícies quentes. É provável que as superfícies expostas fiquem quentes durante a utilização. Use sempre luvas de forno para retirar a forma de pão quente.
- Para evitar salpicar o interior da cuba do forno, retire sempre a forma de pão da máquina antes de adicionar os ingredientes. Os ingredientes que se derramem sobre o elemento de aquecimento podem queimar e dar origem a fumo.
- Não use este aparelho se existirem sinais visíveis de danos no cabo de alimentação ou se o aparelho tiver caído ao chão acidentalmente.
- Não mergulhe este aparelho, o cabo de alimentação nem a ficha em água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue sempre este aparelho da tomada depois de o usar, antes de colocar ou de retirar peças ou antes de o limpar.
- Não deixe o cabo eléctrico pendurado na borda da superfície de trabalho nem deixe que este toque em superfícies quentes tais como um bico de fogão a gás ou eléctrico.
- Este aparelho só deve ser usado sobre uma superfície plana resistente ao calor.
- Não ponha a sua mão dentro da cuba do forno depois de ter retirado a forma de pão pois a cuba estará muito quente.
- Não toque nas peças móveis existentes no interior da Máquina de Pão.
- Não exceda a capacidade máxima de farinha e quantidade de fermento especificados nas receitas fornecidas.
- Não exponha a Máquina de Pão à luz directa do sol, nem a coloque perto de aparelhos quentes ou em sítios onde haja correntes de ar. Todos estes factores podem afectar a temperatura interna do forno, podendo estragar os resultados.
- Não use este aparelho ao ar livre.
- Não ligue a Máquina de Pão com ela vazia pois isso daria origem a danos graves.
- Não use a cuba do forno para guardar seja o que for.
- Não cubra as saídas de ar do lado da máquina e assegure uma ventilação adequada à volta da máquina de fazer pão enquanto esta está a funcionar.

- Este aparelho não foi concebido para operar com temporizadores externos nem por sistema de controlo remoto separado.
- Não ponha a máquina de pão a trabalhar sem ter colocado o distribuidor ④ ou a tampa do distribuidor ③.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar à tomada

- Certifique-se de que a alimentação eléctrica corresponde ao valor indicado na parte inferior da Máquina de Pão.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de usar a sua máquina de pão pela primeira vez

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

chave

- ① puxador da tampa
- ② visor de controlo
- ③ tampa do distribuidor
- ④ distribuidor automático
- ⑤ elemento de aquecimento
- ⑥ pega da forma de pão
- ⑦ amassadores
- ⑧ forma do pão
- ⑨ veios de accionamento
- ⑩ acoplamento de accionamento
- ⑪ botão ligar/desligar (on/off)
- ⑫ copo medidor
- ⑬ colher de medição dupla 1 colher de chá & 1 colher de sopa
- ⑭ painel de comando
- ⑮ botão do menu
- ⑯ botão de tamanho do pão
- ⑰ indicador do estado do programa
- ⑱ visor
- ⑲ indicadores do tamanho do pão
- ⑳ botão Iniciar/Parar
- ㉑ botão de tonalidade da cõdea
- ㉒ indicadores da tonalidade da cõdea (clara, média, escura ou rápida)
- ㉓ botões do temporizador

como medir os ingredientes (ver figuras 3 a 7)

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

- Meça sempre os ingredientes líquidos no copo medidor transparente com as marcas graduadas, fornecido junto com o aparelho. O líquido deverá atingir a marca no copo, ao nível dos olhos, nem acima nem abaixo (ver 3).
- Use sempre os líquidos à temperatura ambiente, 20°C, excepto quando fizer pão usando o ciclo super rápido. Siga as instruções fornecidas na secção das receitas.
- Use sempre a colher de medição fornecida para medir quantidades mais pequenas de ingredientes secos ou líquidos. Use o comando deslizante para seleccionar entre as medidas - 1/2 clh. de chá, 1 clh. de chá, 1/2 clh. de sopa ou 1 clh. de sopa. Encha até cima e nivele a colher (ver 6).

⑪ botão ligar/desligar (on/off)

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

- Ligue à tomada eléctrica e prima o interruptor ON/OFF ⑪ situado na parte de trás da máquina de pão – a unidade apita e aparece 1 (3:25) no visor.
- Desligue sempre a sua máquina de fazer pão e retire da tomada após a sua utilização.

⑰ indicador do estado do programa

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

Pré-aquecimento  – A função de pré-aquecimento só funciona no início da regulação para pão integral (30 minutos) e pão integral rápido (5 minutos) para aquecer os ingredientes antes do início da primeira fase de amassagem. **Não existe amassagem durante este período.**

Amassar  – A massa de pão está na 1ª ou na 2ª fase de amassar ou em repouso entre os ciclos de levedagem. Durante os últimos 15-20 minutos da 2ª fase de amassar na regulação (1), (2), (3), (4) e (6) o distribuidor automático funcionará e emitirá um som para o avisar que deve ou pode adicionar manualmente quaisquer ingredientes adicionais.

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

Cozedura  O pão está no ciclo de cozedura final.

Manter quente  A máquina de pão entra automaticamente em modo de Manter Quente no final do ciclo de cozedura. Mantém-se em modo de manter quente durante o máximo de 1 hora ou até a máquina ser desligada, conforme o que acontecer primeiro.

Atenção: o elemento de aquecimento liga e desliga e brilha intermitentemente durante o ciclo de manter quente.

Fim  fim do programa.

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

- 1 Remova a forma de pão levantando-a pela pega.
- 2 Coloque os amassadores.
- 3 Deite a água na forma de pão.
- 4 Adicione os restantes ingredientes na forma de pão pela ordem indicada nas receitas.
Certifique-se de que todos os ingredientes são pesados com exactidão dado que quantidades incorrectas produzirão fracos resultados.
- 7 Insira a forma de pão dentro do forno de cozedura e empurre para baixo para assegurar que fica presa na posição.
- 9 Baixe o manípulo e feche a tampa.
- 10 Ligue à tomada e ligue a máquina – a unidade irá apitar e por defeito iniciar na definição 1 (3:25).
- 11 Prima o botão de MENU ⑮ até o programa pretendido ser seleccionado. A máquina de pão adoptará por defeito 1,5 kg e tonalidade média da cõdea.
- 12 Seccione o tamanho do pão premindo o botão de TAMANHO DO PÃO ⑯ até o indicador indicar o tamanho de pão pretendido.
- 13 Seccione a tonalidade da cõdea premindo o botão de CÕDEA ⑰ até o indicador se mover para a cor de cõdea pretendida (claro, médio, escuro ou rápido).
Nota: Para seleccionar a versão do programa (1) Base, (2) Francês ou (3) pão integral prima o botão de tonalidade da CÕDEA ⑰ até o indicador apontar para ►.
- 14 Prima o botão INICIAR/PARAR ⑱. Para parar ou cancelar o programa prima o botão INICIAR/PARAR ⑱ durante 2 a 3 segundos até apitar.
- 15 Desligue a máquina de pão da tomada no final do ciclo de cozedura.
- 16 Remova a forma de pão levantando-a pela pega.
Utilize sempre luvas de forno porque a forma estará muito quente.
- 17 Depois desenforme o pão sobre uma grelha, para arrefecer.
- 18 Deixe o pão arrefecer durante pelo menos 30 minutos antes de o cortar às fatias, para deixar sair o vapor. Se o pão estiver quente, será difícil cortá-lo.
- 19 Limpe a forma de pão e o amassador imediatamente após a sua utilização (ver "cuidados e limpeza").

④ distribuidor automático

A sua máquina de fazer pão BM900 está equipada com um distribuidor automático para poder juntar ingredientes adicionais directamente à massa durante o ciclo de amassar. Assegura assim que os ingredientes não são demasiado processados ou totalmente amassados e que são distribuídos de forma igual.

para inserir e utilizar o distribuidor automático

- 1 Encaixe o distribuidor ④ na tampa. Empurre para baixo para fixar.
- A máquina de pão pode ser usada sem o distribuidor colocado, basta puxar para cima o distribuidor e colocar no seu lugar a tampa ③. O alerta manual tocará na mesma. **Não ponha a máquina de pão a trabalhar sem ter colocado o distribuidor ④ ou a tampa do distribuidor ③.**
- 2 Encha o distribuidor com os ingredientes desejados.
- 3 O distribuidor automático funcionará cerca de 15 a 20 minutos depois do ciclo de amassar começar e emitirá um som para o avisar caso queira adicionar manualmente outros ingredientes adicionais.

sugestões e conselhos práticos

Nem todos os ingredientes são apropriados para usar com o distribuidor automático e para obter melhores resultados deve consultar e seguir as linhas de orientação abaixo: -

- Não encha demasiado o distribuidor – siga as quantidades recomendadas, especificadas nas receitas fornecidas.
- Mantenha o distribuidor limpo e seco para evitar que os ingredientes se colem.
- Misture os ingredientes grossos ou demasiados finos com farinha para reduzir a possibilidade de estes se colarem e evitar também que estes sejam libertados.

quadro de utilização do distribuidor automático

ingredientes	apropriado para utilizar com o distribuidor automático	comentários
Frutos Secos – ex: Sultanas, Passas, Cascas de Fruta & Cerejas Cristalizadas	Sim	Corte em pedaços grossos e não em pequenos pedaços. Não utilize frutos ensopados em xarope ou álcool. Polvilhe ligeiramente com farinha para evitar que os frutos se colem. Pedaços demasiado pequenos podem colar-se ao distribuidor e não serem adicionados à massa.
Nozes	Sim	Corte em pedaços grossos e não em pequenos pedaços.
Sementes Grandes – ex: Girassol & Abóbora	Sim	
Sementes Pequenas – ex: Papoila & Sésamo	Não	Sementes muito pequenas podem cair para a abertura à volta da porta do distribuidor. Melhor se for adicionado manualmente ou em conjunto com outros ingredientes.
Ervas – Frescas & Secas	Não	Porque foram cortadas muito pequenas podem sair do distribuidor. As ervas são muito leves e podem não ser libertadas do distribuidor. Melhor se for adicionado manualmente ou em conjunto com outros ingredientes.
Frutos /Vegetais em Azeite/Tomates/Azeitonas	Não	O azeite pode fazer com que os ingredientes fiquem colados ao distribuidor. Podem ser utilizados se foram bem escorridos e bem secos antes de adicionados no distribuidor.
Ingredientes com elevado teor de água – ex: frutos crus	Não	Podem colar-se ao distribuidor.
Queijo	Não	Pode derreter no distribuidor. Adicionado com outros ingredientes directamente na forma.
Chocolate/Pepitas de Chocolate	Não	Podem derreter no distribuidor. Adicionar manualmente quando o som de alerta tocar.

tabela de programas de pão/massa						
programa		Tempo total do programa Tonalidade média da cõdea	O distribuidor Automático funciona & o alerta manual para adicionar ingredientes		Manter quente ***	
			1Kg	1,5Kg		
1 base	Receitas com farinha branca ou integral	3:15	3:00	3:10	60	
2 francês	Pães Rápidos*	2:14	1:59	2:19		
	Produz uma cõdea mais estaladiça e é adequado para pães com baixo teor de gordura e de açúcar	3:32	3:15	3:20	60	
3 integral	Pães Rápidos*	2:37	2:20	2:25		
	Receitas com farinha integral pré-aquecimento de 30 minutos	3:50	3:05	3:15	60	
4 doce	Pães Rápidos*	2:35	2:15	2:25		
	Receitas de pão com muito açúcar	3:17	2:57	3:07	60	
5 super rápido	Coze pães em 80 minutos. Os pães necessitam de água morna, mais fermento e menos sal.	1:20	-	-	60	
6 sem glúten	Para usar com farinhas sem glúten e misturas para pão sem glúten.	2:17	2:10		60	
7 pão/bolo rápido	Cozinha misturas e pão com massa sem fermento.	1:22	-		22	
8 massa	Massa para ser moldada à mão e cozida no seu forno convencional.	1:30	-		-	
9 massa para pizza	Recitas de massa para piza	1:30	-		-	
10 compota	Para fazer compotas	1:05	-		-	
11 cozer	Função só de cozedura. Pode também ser usada para aquecer pães já cozidos e arrefecidos ou torná-los mais estaladiços.	1:00	-		60	

☆ Para seleccionar o programa de pão rápido prima o botão de tonalidade da CÕDEA até o indicador apontar para ▲.
 ☆☆ Ouve-se um aviso antes do final do 2º ciclo de amassadura para adicionar ingredientes, caso a receita assim o recomende.
 ☆☆☆ A Máquina de Pão passa automaticamente para o modo de “manter quente” no final do ciclo de cozedura. Mantém-se em modo de “manter quente” durante o máximo de 1 hora ou até a máquina ser desligada, conforme o que acontecer primeiro.

Base**①**

Tonalidade da Códexa	Clara		Média		Escura		Rápida	
	1Kg	1,5Kg	1Kg	1,5Kg	1Kg	1,5Kg	1Kg	1,5Kg
Peso								
Temporizador	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Pré-Aquecimento	-	-	-	-	-	-	-	-
Amassar 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Repousar	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Amassar 2	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Levedar 1	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	15 min.	15 min.
Moldar 1	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
Levedar 2	24 min. 50 seg.	24 min. 50 seg.	24 min. 50 seg.	24 min. 50 seg.	24 min. 50 seg.	24 min. 50 seg.	8 min. 50 seg.	8 min. 50 seg.
Moldar 2	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	10 seg.	10 seg.
Levedar 3	49 min. 45 seg.	49 min. 45 seg.	49 min. 45 seg.	49 min. 45 seg.	49 min. 45 seg.	49 min. 45 seg.	29 min. 50 seg.	29 min. 50 seg.
Cozer	55 min.	65 min.	55 min.	65 min.	55 min.	65 min.	55 min.	65 min.
Manter quente	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora
Total	3:15	3:25	3:15	3:25	3:15	3:25	2:14	2:24
Extras	3:00	3:10	3:00	3:10	3:00	3:10	1:59	2:19

Francês

②

Tonalidade da Códexa	Clara		Média		Escura		Rápida	
	1Kg	1,5Kg	1Kg	1,5Kg	1Kg	1,5Kg	1Kg	1,5Kg
Peso								
Temporizador	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Pré-Aquecimento	-	-	-	-	-	-	-	-
Amassar 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Repousar	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Amassar 2	17 min.	17 min.	17 min.	17 min.	17 min.	17 min.	17 min.	17 min.
Levedar 1	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	30 min.	30 min.
Moldar 1	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	15 seg.	15 seg.
Levedar 2	30 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	30 min. 50 seg.	14 min. 45 seg.	14 min. 45 seg.
Moldar 2	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	-	-
Levedar 3	59 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	59 min. 50 seg.	30 min.	30 min.
Cozer	55 min.	60 min.	55 min.	60 min.	55 min.	60 min.	55 min.	60 min.
Manter quente	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora
Total	3:32	3:37	3:32	3:37	3:32	3:37	2:37	2:42
Extras	3:15	3:20	3:15	3:20	3:15	3:20	2:20	2:25

Integral

③

Tonalidade da Códex	Clara		Média		Escura		Rápida	
	1Kg	1,5Kg	1Kg	1,5Kg	1Kg	1,5Kg	1Kg	1,5Kg
Peso								
Temporizador	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Pré-Aquecimento	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	5 min.	5 min.
Amassar 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Repousar	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Amassar 2	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Levedar 1	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	24 min.	24 min.
Moldar 1	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
Levedar 2	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	10 min. 50 seg.	10 min. 50 seg.
Moldar 2	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
Levedar 3	44 min. 50 seg.	44 min. 50 seg.	44 min. 50 seg.	44 min. 50 seg.	44 min. 50 seg.	44 min. 50 seg.	34 min. 50 seg.	34 min. 50 seg.
Cozer	55 min.	65 min.	55 min.	65 min.	55 min.	65 min.	55 min.	65 min.
Mantem quente	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora
Total	3:50	4:00	3:50	4:00	3:50	4:00	2:35	2:45
Extras	3:05	3:15	3:05	3:15	3:05	3:15	2:15	2:25

Pão Doce				④		Super Rápido ⑤	
Tonalidade da Córdea	Clara		Média		Escura	Média	
	1Kg	1,5Kg	1Kg	1,5Kg		1Kg	1,5Kg
Tamanho	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Temporizador	-	-	-	-	-	-	-
Pré-Aquecimento	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Amassar 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Repousar	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Amassar 2	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.
Levedar 1	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.	10 seg.
Moldar 1	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.	25 min. 50 seg.
Levedar 2	5 seg.	5 seg.	5 seg.	5 seg.	5 seg.	5 seg.	5 seg.
Moldar 2	51 min. 55 seg.	51 min. 55 seg.	51 min. 55 seg.	51 min. 55 seg.	51 min. 55 seg.	51 min. 55 seg.	51 min. 55 seg.
Levedar 3	50 min.	60 min.	50 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Cozer	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora
Manter quente	3:17	3:27	3:17	3:27	3:17	3:27	3:27
Total	2:57	3:07	2:57	3:07	2:57	3:07	3:07
Extras							

Proramma	6	7			8	9	10	11
	Sem Glúten	Pão/Bolo Rápido			Massa	Massa para Piza	Compota	Cozer
Tonalidade da Còdea	não aplicável	Clara	Média	Escura	não aplicável	-	-	-
Peso	não aplicável	-	-	-	não aplicável	-	-	-
Temporizador	-	-	-	-	-	-	-	-
Pré-Aquecimento	-	-	-	-	-	-	-	-
Amassar 1	5 min.	3 min.	3 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	-
Repousar	0 min.	-	-	-	5 min.	-	-	-
Amassar 2	12 min.	4 min.	4 min.	4 min.	20 min.	27 min.	60 min.	-
Levedar 1	0 min.	-	-	-	60 min.	60 min.	-	-
Moldar 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Levedar 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Moldar 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Levedar 3	60 min.	-	-	-	-	-	-	-
Cozer	60 min.	75 min.	75 min.	75 min.	-	-	50 min.	60 min.
Manter quente	1 hora	22 min.	22 min.	22 min.	-	-	-	-
Total	2:17	1:22	1:22	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00
Extras	2:10	-	-	-	-	-	-	-

23 temporizador ⌚

O Retardador permite atrasar o processo de fazer pão até 15 horas. O início retardado não pode ser utilizado com os programas (5) a (11).

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

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

- Pressione o botão MENU  para escolher o programa desejado – o tempo de ciclo do programa é apresentado.
- Selecione a tonalidade da cõdea e o tamanho de pão pretendido.
- Depois programe o temporizador.
- Pressione o botão TEMPORIZADOR (+) e mantenha-o premido até que o tempo desejado seja apresentado. Se ultrapassar o tempo desejado pressione o botão TEMPORIZADOR (-) para andar para trás. O temporizador quando pressionado faz a contagem com aumentos de 10 minutos. Não precisa de se preocupar com a diferença entre o tempo de programa seleccionado e o total de horas desejado uma vez que a máquina incluirá automaticamente o ciclo de tempo estabelecido.

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

- Pressione o botão MENU para escolher o seu programa. Ex: 1 e utilize o botão (+) para fazer aumentos de 10 minutos até chegar ao “9:00”. Se ultrapassar “9:00” pressione o botão TEMPORIZADOR (-) para andar para trás e chegar a “9:00”.



3:25

- Pressione o botão INICIAR/PARAR e a coluna do mostrador (:) piscará. O temporizador começará a contagem decrescente.



09:00

- Se se enganar ou desejar mudar o tempo, pressione o botão INICIAR/PARAR, até que o mostrador fique limpo. Pode então reprogramar o tempo.



09:00

protecção contra cortes de energia

A sua máquina de pão tem uma protecção contra cortes de energia de 7 minutos para o caso de o aparelho ser desligado acidentalmente da tomada enquanto está a funcionar. O aparelho continuará o programa se for ligado à tomada de imediato.

cuidados e limpeza

- **Desligue a máquina de fazer pão e da tomada eléctrica e deixe arrefecer antes de limpar.**

- Não mergulhe a Máquina de Pão nem a base exterior da forma de pão em água.
- Não use esfregões abrasivos nem utensílios metálicos.
- Use um pano macio húmido para limpar as superfícies exteriores e interiores da Máquina de Pão, se necessário.

forma

- Não lave na máquina de lavar louça a forma.
 - Limpe a forma de pão e o amassador **imediatamente** após cada utilização enchendo-a parcialmente com água morna com detergente. Deixe amolecer durante 5 a 10 minutos. Para retirar o amassador, rode-o no sentido dos ponteiros do relógio e puxe-o para fora. Acabe de limpar com um pano macio, enxágue e seque em seguida.
- Se não conseguir retirar os amassadores passados 10 minutos, segure no veio pela parte inferior da forma e rode para um lado e para o outro até o amassador se soltar.

tampa

- Retire a tampa e limpe-a com água morna com detergente.
- **Não lave a tampa na máquina de lavar louça.**
- Certifique-se que a tampa está completamente seca antes de a recolocar na máquina de fazer pão

distribuidor automático

- Remova da tampa o distribuidor automático e limpe-a com água morna e detergente e se for necessário utilize uma escova suave para a limpar. Certifique-se que o distribuidor está completamente seco antes de o recolocar na tampa.

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

Pão branco básico

Programa 1

Ingredientes	1Kg	1,5Kg
Água	380ml	500ml
Óleo vegetal	1½ c.s.	1½ c.s.
Farinha para pão branco	600g	800g
Leite magro em pó	5 c.c.	5 c.c.
Sal	1½ c.c.	2 c.c.
Açúcar	4 c.c.	6 c.c.
Fermento desidratado	1½ c.c.	1½ c.c.

c.c. = colher de chá de 5 ml

c.s. = colher de sopa de 15 ml

Pão de leite (use tonalidade da cõeia clara)

Programa 4

Ingredientes	1Kg	1,5Kg
Leite	280ml	350ml
Ovos	2	2
Manteiga amolecida	150g	185g
Farinha para pão branco	600g	750g
Sal	1½ c.c.	2 c.c.
Açúcar	80g	90g
Fermento desidratado	2 c.c.	6 c.c.

Pão Integral

Programa 3

Ingredientes	1Kg	1,5Kg
Água	380ml	500ml
Farinha Integral	540g	720g
Farinha não branqueada	60g	80g
Sal	2 c.c.	2 c.c.
Açúcar	1 c.s.	4 c.c.
Margarina	25g	30g
Fermento desidratado	1 c.c.	1,5 c.c.

Pão branco rápido

Programa 5

Ingredientes	1Kg	1,5Kg
Água, morno (32-35 °C)	350ml	460ml
Óleo vegetal	1 c.s.	1½ c.s.
Farinha para pão branco	600g	800g
Leite magro em pó	2 c.s.	8 c.c.
Sal	1 c.c.	1½ c.c.
Açúcar	4 c.c.	5 c.c.
Fermento desidratado	4 c.c.	5 c.c.

Pãezinhos

Programa 8

Ingredientes	1Kg	1,5Kg
Ovo	1	2
Água	Ver ponto 1	Ver ponto 1
Farinha para pão branco	600g	800g
Sal	1½ c.c.	2 c.c.
Açúcar	3 c.c.	4 c.c.
Manteiga	30g	40g
Fermento desidratado	2 c.c.	2 c.c.
Para a cobertura:		
Clara de ovo batida com 15 ml (1 c.s.) de água	1	2
Sementes de sésamo e sementes de papoila para decorar (opcional)		

1 Coloque o ovo/ovos no copo de medida e adicione água suficiente para dar: -

Tamanho do pão	1Kg	1,5Kg
Líquido até	380ml	500ml

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

Ingredientes

A farinha é o principal ingrediente para se fazer pão e, portanto, o sucesso de um pão perfeito reside na seleção da farinha correcta.

Farinhas de Trigo

O melhor pão é feito com farinhas de trigo. O trigo é constituído por uma película exterior, frequentemente designada por farelo, e por um núcleo interior, que contém o gérmen de trigo e o endosperma. É a proteína do endosperma que, quando misturada com água, forma glúten. O glúten estica como um elástico e os gases libertados pelo fermento durante a levedação ficam retidos, provocando o crescimento da massa do pão.

Farinhas Brancas

Nestas farinhas retira-se a camada exterior de farelo e o gérmen de trigo, deixando o endosperma que é moído para produzir uma farinha branca. É essencial usar uma farinha branca especial (para pão) ou farinha de pão branco, porque estas possuem um teor de proteína mais alto, que é necessário para o desenvolvimento do glúten. Não use farinha branca simples ou farinha com fermento já adicionado para fazer pães levedados com fermento na máquina de fazer pão, porque o pão resultante será de qualidade inferior. Há várias marcas de farinha de pão branco. Para obter os melhores resultados, use uma marca de boa qualidade, de preferência não branqueada.

Farinhas Integrais

As farinhas integrais incluem o farelo e o gérmen de trigo, que dão à farinha um sabor a nozes e que produzem um pão de textura mais grosseira. Neste caso também se deve usar farinha integral especial (para pão) ou farinha de pão integral. O pão feito com farinha 100% integral é mais denso do que o pão branco. O farelo presente na farinha inibe a libertação do glúten e, portanto, as massas de pão integral crescem mais lentamente. Use os programas especiais para farinhas integrais, para dar tempo ao pão para crescer. Para um pão mais leve, substitua parte da farinha integral por farinha de pão branco. Pode fazer um pão integral rápido usando o programa 4 Rápido Integral.

Farinha Escura Especial (para Pão)

Esta farinha pode ser utilizada combinada com farinha branca, ou por si só. Ela contém cerca de 80 a 90% do núcleo de trigo e por isso produz um pão mais leve, ainda muito saboroso. Experimente usar esta farinha com o ciclo branco básico, substituindo 50% da farinha branca especial por farinha escura especial. Pode ser necessário adicionar um pouco de líquido extra.

Farinha de Pão Tipo Multi-Cereais

É uma mistura de farinhas integral, branca e de centeio misturadas com grãos de trigo maltado inteiros que dão a textura e o sabor. Use por si só ou misturada com farinha branca especial (para pão).

Farinhas Sem Trigo

Com as farinhas de pão branco e integral podem ser usadas outras farinhas, como centeio, para fazer pães tradicionais, como pumpernickel ou pão de centeio. Elas dão ao pão um sabor característico, mesmo se adicionadas apenas em pequenas quantidades. Não use por si só, porque irá produzir uma massa pegajosa que se traduzirá num pão pesado e denso. Outros grãos como os de milho-miúdo, cevada, trigo mourisco, farinha de milho e farinha de aveia têm baixo teor em proteína e, portanto, não desenvolvem uma quantidade de glúten suficiente para produzir um pão tradicional.

Estas farinhas podem ser usadas com sucesso em pequenas quantidades. Experimente substituir 10 a 20% da farinha de pão branco por uma destas alternativas.

Sal

Quando se faz pão é essencial adicionar uma pequena quantidade de sal para desenvolver a massa e o sabor. Use sal de mesa fino ou sal marinho, mas não sal grosso, que é mais adequado para polvilhar pãezinhos moldados à mão, para lhes dar uma textura estaladiça. É melhor evitar os substitutos de baixo teor em sal, porque a maioria não contém sódio.

- O sal reforça a estrutura do glúten e torna a massa mais elástica.
- O sal inibe a levedação do fermento para evitar um crescimento demasiado da massa e impede que esta perca a sua textura.
- Demasiado sal impede que a massa cresça o suficiente.

Edulcorantes

Use açúcar branco ou amarelo, mel, extracto de malte, golden syrup, xarope de bordo e melaço ou melaço parcialmente refinado.

- O açúcar e os edulcorantes líquidos contribuem para a cor do pão, ajudando a dar um tom dourado à côdea.
- O açúcar atrai a humidade, melhorando as propriedades de conservação.
- O açúcar é um nutriente do fermento, embora não seja essencial porque os tipos de fermento em pó modernos podem alimentar-se dos açúcares e amidos naturais presentes na farinha, e aumenta a actividade da massa.
- Os pães doces possuem um teor moderado de açúcar e a doçura extra é proporcionada pela fruta e coberturas. Para estes pães, use o ciclo de pão doce.
- Se substituir o açúcar por um edulcorante líquido, o teor total de líquido da receita tem de ser ligeiramente reduzido.

Gorduras e Óleos

Ao pão adiciona-se frequentemente uma pequena quantidade de gordura ou óleo para lhe dar um miolo mais macio. Também ajuda a conservar o pão fresco por mais tempo. Use manteiga, margarina ou mesmo banha de porco em pequenas quantidades, até 25 g, ou 22 ml (1½ c. sopa) de óleo vegetal. Se a receita usar quantidades maiores para realçar o sabor, os melhores resultados obtêm-se com a manteiga.

- Em vez de manteiga pode usar azeite ou óleo de girassol; para quantidades superiores a 15 ml (3 c. chá), ajuste a quantidade de líquido de acordo. Se estiver preocupado com o nível de colesterol, o óleo de girassol é uma boa alternativa.
- Não use pastas de barrar magras porque contêm até 40% de água e portanto não têm as mesmas propriedades da manteiga.

Líquido

É essencial adicionar algum líquido, geralmente água ou leite. A água produz uma côdea mais estaladiça que o leite. A água é misturada frequentemente com leite magro em pó. Isto é essencial se usar o temporizador de adiantamento, porque o leite fresco se estragaria. Para a maioria dos programas pode usar água da torneira, contudo, no ciclo rápido de uma hora a água deve ser tépida.

- Em dias muito frios, meça a água e deixe-a à temperatura ambiente durante 30 minutos antes de a usar. Faça o mesmo se usar leite directamente do frigorífico.
- O soro de leite coalhado, iogurte, natas azedas e queijos moles como ricotta, cottage (tipo requieirão) e fromage frais podem ser todos usados para substituir parte da quantidade de líquido, para produzir um miolo mais húmido e macio. O soro de leite coalhado dá um sabor agradável ligeiramente azedo, não muito diferente do sabor de pães de estilo rústico e de massas de pão azedas.
- Pode adicionar ovos para enriquecer a massa, melhorar a cor do pão e ajudar a dar estrutura e estabilidade ao glúten durante a levedação. Se usar ovos, reduza a quantidade de líquido de acordo. Deite o ovo num copo de medida e encha com líquido até ao nível correcto para a receita.

Fermento

Existe à venda como fermento fresco (de padeiro) e em pó. Todas as receitas deste livro foram testadas com fermento em pó de fácil mistura e acção rápida, que não necessita de ser dissolvido primeiro em água. O fermento é colocado numa cavidade aberta na farinha onde se mantém seco e separado do líquido até começar a mistura.

- Para obter os melhores resultados, use fermento em pó. Não se recomenda o uso de fermento fresco porque tem tendência a dar resultados mais variáveis do que o fermento em pó. Não use fermento fresco com o temporizador de adiantamento. Se quiser usar fermento fresco, tome atenção ao seguinte:
6 g fermento fresco = 1 c. chá de fermento em pó
Misture o fermento fresco com 1 c. chá de açúcar e 2 c. sopa de água (quente). Deixe descansar durante 5 minutos até espumar.
Em seguida deite os restantes ingredientes na forma. Para obter os melhores resultados pode ser necessário ajustar a quantidade de fermento.
- Use as quantidades indicadas nas receitas; uma quantidade excessiva pode fazer com que o pão cresça demasiado e transborde da forma.

- Se abrir uma saqueta de fermento deve usá-la no prazo de 48 horas, salvo indicação em contrário do fabricante. Depois de utilizar, volte a fechar bem a saqueta. As saquetas que foram abertas e depois bem fechadas podem ser guardadas no congelador até serem necessárias.
- Use o fermento em pó antes de terminar o prazo de validade porque a sua potência vai deteriorando gradualmente com o tempo.
- Pode ser que encontre fermento em pó fabricado especialmente para ser utilizado em máquinas de fazer pão. Este fermento também dá bons resultados, embora possa ter de ajustar as quantidades recomendadas.

Adapte as Suas Receitas Pessoais

Após ter experimentado algumas das receitas que fornecemos, sugerimos-lhe que adapte algumas das suas favoritas, que antes fossem misturadas e amassadas à mão. Comece por escolher uma das receitas deste folheto que seja semelhante à sua e utilize-a como guia.

Leia as directrizes seguintes, que o irão ajudar, e prepare-se para ter de ajustar a receita.

- Certifique-se de que usa as quantidades correctas para a máquina de fazer pão. Não exceda as quantidades máximas recomendadas. Se for necessário, reduza a receita para ter quantidades de farinha e líquido equivalentes às das receitas da máquina de fazer pão.
- Deite sempre o líquido na forma do pão em primeiro lugar. Separe o fermento do líquido adicionando-o depois da farinha.
- Substitua fermento fresco por fermento em pó de fácil mistura. Nota: 6 g de fermento fresco = 1 c. chá (5 ml) de fermento em pó.
- Use leite magro em pó e água em vez de leite fresco, se usar o programa do temporizador de adiantamento.
- Se a sua receita convencional usar ovo, adicione o ovo como parte da medida total de líquido.
- Mantenha o fermento separado dos outros ingredientes na forma até se iniciar a mistura.
- Verifique a consistência da massa durante os primeiros minutos de mistura. As máquinas de fazer pão necessitam de uma massa ligeiramente mais macia e por isso pode ter necessidade de adicionar mais líquido. A massa deve ser suficientemente húmida para voltar gradualmente à sua forma.

Remover, Cortar e Conservar Pão

- Para obter os melhores resultados, retire imediatamente o pão da máquina e da sua forma assim que estiver cozido, embora a máquina de fazer pão mantenha o pão quente durante o máximo de 1 hora, se não estiver presente na altura.
- Retire a forma da máquina de fazer pão usando luvas de cozinha, mesmo que o faça durante o ciclo Manter Quente. Vire a forma do pão ao contrário e abane-a várias vezes para desprender o pão cozido. Se for difícil remover o pão cozido, experimente bater com o canto da forma numa tábua de madeira, ou rode a base do veio pela parte inferior da forma.
- A amassadeira deve permanecer dentro da forma do pão quando se retira o pão da forma, embora ocasionalmente possa ficar presa dentro do pão. Nesse caso, retire-a antes de cortar o pão com a ajuda de um utensílio de plástico resistente ao calor. Não use um utensílio de metal porque isto pode riscar o revestimento antiaderente da amassadeira.
- Deixe arrefecer o pão sobre uma rede para bolos durante pelo menos 30 minutos, para deixar escapar o vapor. É difícil cortar pão se este estiver ainda quente.

Conservação

O pão caseiro não contém conservantes e por isso deve ser consumido 2 a 3 dias após ser cozido. Se não o consumir imediatamente, enrole-o em papel de alumínio ou coloque-o num saco de plástico e vede.

- O pão estaladiço tipo francês amolece se o guardar e, portanto, é melhor não o tapar até o cortar.
- Se quiser conservar o seu pão durante alguns dias, guarde-o no congelador. Corte o pão antes de congelar para poder usar facilmente a quantidade que desejar.

Sugestões e Dicas Gerais

Os resultados conseguidos ao fazer pão dependem de vários factores, tais como a qualidade dos ingredientes, medidas correctas, temperatura e humidade. Para ajudar a garantir bons resultados, vale a pena considerar certas sugestões e dicas.

A máquina de fazer pão não é uma unidade selada e é afectada pela temperatura. Se o dia for muito quente, ou se a máquina for usada numa cozinha quente, é mais provável que o pão cresça mais do que se for fria. A temperatura ambiente óptima de uma sala é entre 20°C e 24°C.

- Em dias muito frios, deixe a água da torneira à temperatura ambiente durante 30 minutos antes de a utilizar. Trate igualmente os ingredientes que retirar do frigorífico.
- Use todos os ingredientes à temperatura ambiente, excepto quando a receita mencionar o contrário, ex: no ciclo super rápido vai precisar de líquido morno.
- Deite os ingredientes na forma do pão pela ordem sugerida na receita. Mantenha o fermento seco e separado de quaisquer outros líquidos adicionados à forma até iniciar a mistura.
- O factor mais crítico para o sucesso do seu pão é, provavelmente, a medição correcta. A maioria dos problemas é devida a medição incorrecta ou à omissão de um ingrediente. Use o copo e a colher de medida fornecidos.
- Use sempre ingredientes frescos, dentro do prazo de validade. Ingredientes que se estragam, como o leite, queijo, legumes e frutas frescas podem deteriorar-se, principalmente em condições quentes. Estes ingredientes devem ser usados em pães feitos imediatamente.
- Não acrescente gordura em excesso pois esta cria uma barreira entre o fermento e a farinha, reduzindo a acção do fermento, o que pode resultar num pão compacto e pesado.
- Corte a manteiga e outra gordura em pedaços pequenos antes de deitar na forma do pão.
- Substitua parte da água por sumo de fruta, por exemplo, sumo de laranja, maçã ou ananás, quando fizer pão com sabor a fruta.
- Os sucos de cozimento de legumes podem ser adicionados como parte do líquido. A água de cozer batatas contém amido, que é uma fonte de alimento adicional para o fermento, e que ajuda a produzir um pão bem levedado, mais macio e mais duradouro.
- Para dar sabor ao pão pode adicionar legumes como cenoura ralada, curgete ou puré de batata cozida. Terá de reduzir a quantidade de líquido da receita pois estes alimentos contêm água. Comece com menos água e verifique a massa quando começar a misturar e ajuste, se necessário.
- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas porque pode danificar a máquina de fazer pão.
- Se o pão não crescer bem, experimente substituir a água da torneira por água engarrafada ou água fervida e arrefecida. Se a sua água da torneira tiver muito cloro e flúor, pode afectar a levedação do pão. A água dura também pode ter este efeito.
- Vale a pena verificar a massa após cerca de 5 minutos de amassadura contínua. Guarde uma espátula de borracha flexível junto da máquina para poder raspar as paredes da forma se algum dos ingredientes ficar pegado aos cantos. Não a coloque junto da amassadeira, nem bloqueie o movimento desta. Verifique também a massa para verificar se tem a consistência correcta. Se a massa for muito quebradiça, ou se a máquina parecer trabalhar com dificuldade, adicione mais uma pequena quantidade de água. Se a massa pegar às paredes da forma e não formar uma bola, adicione mais uma pequena quantidade de farinha.
- Não abra a tampa durante o ciclo de levedação ou de cozimento, porque isto pode fazer com que o pão vá abaixo.

guia de resolução de problemas

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

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TAMANHO E FORMATO DO PÃO		
1. O pão não sobe o suficiente.	• Os pães de farinha integral ficam mais baixos que os pães brancos devido ao teor inferior de glúten originar a formação de proteína na farinha integral. • Líquido insuficiente. • Não se usou açúcar ou usou-se açúcar insuficiente. • Usou-se um tipo de farinha não adequada. • Usou-se um tipo de fermento não adequado. • Não se usou fermento suficiente ou o fermento era velho. • Escolheu-se o ciclo de pão rápido. • O fermento e o açúcar entraram em contacto um com o outro antes do ciclo de amassadura.	• Situação normal, não há solução. • Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 c.c.). • Coloque os ingredientes tal como indicado na receita. • Pode ter usado farinha branca normal em vez de farinha para pão integral, que tem um teor de glúten mais elevado. • Não use farinha para todos os fins. • Para melhores resultados, use apenas fermento desidratado. • Meça a quantidade recomendada e verifique a data de validade na embalagem. • Este ciclo produz pães mais baixos. Isto é normal. • Certifique-se de que ficam separados ao colocar na forma de pão.
2. Pães baixos, que não sobem.	• Não se usou fermento. • O fermento era demasiado velho. • O líquido estava demasiado quente. • Usou-se demasiado sal. • Se se usou o temporizador, o fermento humedeceu antes do início do processo de fazer pão.	• Coloque os ingredientes tal como indicado na receita. • Verifique a data de validade. • Use líquido à temperatura correcta para o programa de pão seleccionado. • Use a quantidade recomendada. • Coloque os ingredientes secos de forma a tapar os cantos da forma e faça uma pequena cavidade no centro dos ingredientes secos para o fermento, para o proteger dos líquidos.
3. Parte de cima levantada – aspecto de cogumelo.	• Demasiado fermento. • Demasiado açúcar. • Demasiada farinha. • Sal insuficiente. • Ambiente quente, húmido.	• Reduza a quantidade de fermento em ¼ c.c.. • Reduza a quantidade de açúcar em 1 c.c.. • Reduza a quantidade de farinha em 6 a 9 c.c.. • Use a quantidade de sal recomendada na receita. • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 c.c.) e a quantidade de fermento em ¼ c.c..

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TAMANHO E FORMATO DO PÃO		
4. A parte de cima e os lados vão para dentro.	• Demasiado líquido. • Demasiado fermento. • Demasiada humidade e tempo quente podem ter feito a massa levedar demasiado depressa.	• Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 c.c.) da próxima vez ou adicione um pouco mais de farinha. • Use a quantidade recomendada na receita ou experimente um ciclo mais rápido da próxima vez. • Arrefeça a água ou adicione leite tirado directamente do frigorífico
5. Parte de cima irregular – não lisa.	• Líquido insuficiente. • Demasiada farinha. • A parte de cima dos pães pode nem sempre ser perfeita, no entanto isso não afecta o sabor maravilhoso do pão.	• Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 c.c.). • Meça a farinha com exactidão. • Certifique-se de que a massa é feita nas melhores condições possíveis.
6. Abateu durante a cozedura.	• A máquina foi colocada num sítio com correntes de ar ou poderá ter sofrido um impacto quando a massa estava a levedar. • Capacidade da forma de pão excedida. • Não se usou sal suficiente ou não se usou sal nenhum. (o sal ajuda a evitar o levedar excessiva da massa) • Demasiado fermento. • Ambiente quente, húmido.	• Coloque a máquina de pão noutro sítio. • Não use mais ingredientes do que os recomendados para o tamanho de pão maior (máx. 1,5Kg). • Use a quantidade de sal recomendada na receita. • Meça o fermento com exactidão. • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 c.c.) e reduza a quantidade de fermento em ¼ c.c..
7. Pão desigual, mais baixo de um dos lados.	• Massa demasiado seca, não levedou de forma uniforme na forma.	• Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 c.c.).
TEXTURA DO PÃO		
8. Textura pesada, densa.	• Demasiada farinha. • Fermento insuficiente. • Açúcar insuficiente.	• Meça com exactidão. • Meça a quantidade exacta de fermento recomendado. • Meça com exactidão.
9. Textura aberta, grosseira ou com buracos.	• Não se usou sal. • Demasiado fermento. • Demasiado líquido.	• Coloque os ingredientes tal como indicado na receita. • Meça a quantidade exacta de fermento recomendado. • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 c.c.).

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TEXTURA DO PÃO		
10. O centro do pão está cru, não cozeu por completo.	• Demasiado líquido. • Corte de energia durante o funcionamento. • As quantidades eram excessivas e a máquina não aguentou.	• Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 c.c.). • Se houver um corte na alimentação durante o funcionamento da máquina, por mais de 8 minutos, terá de remover o pão não cozido da forma e começar de novo com outros ingredientes. • Reduza as quantidades para as quantidades permitidas.
11. É difícil partir o pão às fatias, pão muito pegajoso.	• O pão foi partido às fatias muito quente. • A faca usada não é adequada.	• Antes de cortar o pão em fatias, deixe-o arrefecer sobre a grelha pelo menos 30 minutos, para libertar o vapor. • Use uma boa faca de pão.
TONALIDADE E ESPESSURA DA CÔDEA		
12. Côdea muito escura/demasiado grossa.	• Usou-se a opção de côdea ESCURA.	• Da próxima vez, use a opção de côdea de tonalidade média ou clara.
13. O pão está queimado.	• Máquina de pão avariada.	• Ver secção "Assistência e apoio ao cliente".
14. Côdea demasiado clara.	• Pão não cozeu tempo suficiente. • A receita não tem leite em pó nem leite fresco.	• Prolongue o tempo de cozedura. • Adicione 15 ml (3 c.c.) de leite magro em pó ou substitua 50% da água por leite para incentivar o escurecimento.
PROBLEMAS COM A FORMA		
15. Não é possível retirar o amassador.	• Deve adicionar água à forma de pão e deixar os amassadores imersos antes de poderem ser retirados.	• Siga as instruções de limpeza depois de utilizar. Pode ter necessidade de rodar ligeiramente os amassadores depois destes estarem de molho, para os soltar.
16. O pão cola à forma / é difícil de desenformar.	• Pode acontecer após uso prolongado.	• Unte ligeiramente a superfície interior da forma de pão com óleo vegetal. • Ver secção "Assistência e apoio ao cliente".
SISTEMAS MECÂNICOS DA MÁQUINA		
17. Máquina de pão não funciona/amassador não mexe.	• A máquina de fazer pão não se encontra ligada • Forma de pão mal colocada. • Temporizador seleccionado.	• Verifique se o botão ligar/desligar (on/off) ⑪ i se encontra na posição LIGAR (ON). • Verifique se a forma está bem encaixada no sítio. • A máquina de pão não liga enquanto a contagem decrescente não atingir a hora de início do programa.
18. Ingredientes não são misturados.	• Não ligou a máquina de pão. • Esqueceu-se de colocar os amassadores na forma.	• Depois de programar o painel de comando, prima o botão de início para ligar a máquina de pão. • Certifique-se sempre que os amassadores estão fixos nos veios, na parte inferior da forma antes de adicionar os ingredientes.

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
SISTEMAS MECÂNICOS DA MÁQUINA		
19. Cheiro a queimado notado durante o funcionamento.	• Derramaram-se ingredientes no interior do forno. • A forma verte. • Capacidade da forma de pão excedida.	• Tenha cuidado para não derramar ingredientes ao adicioná-los na forma. Os ingredientes podem queimar na unidade de aquecimento e dar origem a fumo. • Ver secção "Assistência e apoio ao cliente". • Não use mais ingredientes do que os recomendados na receita e meça sempre os ingredientes com exactidão.
20. Máquina desligada da tomada por engano ou corte de energia durante a utilização. Como posso salvar o pão?	• Se a máquina estiver no ciclo de amassadura, inutilize os ingredientes e comece de novo. • Se a máquina estiver no ciclo de levedura, retire a massa da forma de pão, molde-a e coloque-a numa forma de pão com 23 x 12,5 cm untada, cubra e deixe levedar até duplicar de tamanho. Use a opção de cozedura 11 ou coza num forno convencional a 200 °C durante 30 a 35 minutos ou até ficar dourado. • Se a máquina estiver no ciclo de cozedura, use o ciclo de cozedura 11 ou coza num forno convencional previamente aquecido a 200 °C retirando a grelha superior. Retire cuidadosamente a forma de pão da máquina e coloque-a na grelha inferior do forno. Deixe cozer até ficar dourado.	
21. Aparece a mensagem E:01 no visor e não é possível ligar a máquina.	• Cuba do forno demasiado quente.	• A máquina de pão está avariada. Erro no sensor de temperatura
22. Aparece a mensagem H:HH &E:EE no visor e a máquina não funciona.	• Desligue da tomada e deixe arrefecer durante 30 minutos.	• Ver secção "Assistência e apoio ao cliente".

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações

Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

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

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

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

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite el embalaje y todas las etiquetas.

seguridad

- No toque las superficies calientes. Las superficies accesibles pueden calentarse durante la utilización del aparato. Use siempre guantes para horno para sacar el molde caliente para pan.
- Para evitar el vertido de cualquier sustancia en el interior del horno, saque siempre del aparato el molde para pan antes de añadir los ingredientes. Los ingredientes que salpiquen y caigan en el elemento térmico pueden quemarse y provocar humo.
- No utilice el aparato si observa algún signo visible de daño en el cable de alimentación o si el aparato se ha caído accidentalmente.
- No introduzca el aparato, ni el cable de alimentación ni la clavija en agua u otro líquido.
- Desconecte siempre el aparato de la electricidad después de utilizarlo, antes de poner o quitar piezas o antes de limpiarlo.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando desde el borde de una superficie de trabajo ni permita que toque superficies calientes, como quemadores de gas o eléctricos.
- Este aparato sólo debe utilizarse sobre una superficie plana con resistencia al calor.
- No meta la mano en el horno después de sacar el molde para pan, ya que estará muy caliente.
- No toque las piezas móviles situadas en el interior de la panera automática.
- No exceda las cantidades máximas de harina y de levadura recomendadas especificadas en las recetas que se facilitan.
- No exponga la panera automática a los rayos del sol, ni la coloque cerca de aparatos calientes ni en medio de una corriente de aire. La temperatura interna del horno podría verse afectada y, por lo tanto, los resultados que obtuviera con el aparato.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No ponga en marcha la panera cuando está vacía, ya que podrían producirse daños graves en ella.
- No utilice el compartimento del horno para almacenar nada.
- No cubra las salidas de vapor situadas en el lado del aparato y asegúrese de que la ventilación en torno a la máquina para hacer pan sea suficiente mientras está funcionando.

- Este aparato no está pensado para ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No ponga en marcha la máquina para hacer pan sin el dispensador ④ o la tapa del dispensador ③ acoplados.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de conectar a la corriente eléctrica

- Asegúrese de que la toma de corriente eléctrica tiene las mismas características que las que figuran en la parte inferior de la panera.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de utilizar la panera automática por primera vez

- Lave todas las piezas (cuidado y limpieza).

clave

- ① asas de la tapa
- ② ventana de visualización
- ③ tapa del dispensador
- ④ dispensador automático
- ⑤ elemento térmico
- ⑥ asa del molde para pan
- ⑦ amasadoras
- ⑧ molde para pan
- ⑨ ejes impulsores
- ⑩ acoplamientos de propulsión
- ⑪ interruptor on/off
- ⑫ vaso de medida
- ⑬ cuchara dual de medida: 5 ml y 15 ml
- ⑭ panel de control
- ⑮ botón del menú
- ⑯ botón del tamaño del pan
- ⑰ indicador de estatus de programa
- ⑱ pantalla de visualización
- ⑲ indicadores de tamaño de la barra
- ⑳ botón de inicio/parada (start/stop)
- ㉑ botón del color de la corteza
- ㉒ indicadores del color de la corteza (claro, mediano, oscuro o rápido)
- ㉓ botones del temporizador de retraso

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

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

- Mida siempre los ingredientes líquidos en el vaso transparente de medición que contiene marcas con medidas. Los líquidos deben quedar justo a la altura de la marca deseada, ni por encima ni por debajo (véase la ilustración 3).
- Utilice siempre los líquidos a temperatura ambiente, 20°C/68°F, salvo cuando quiera hacer pan utilizando el ciclo superrápido.
Siga las instrucciones incluidas en el apartado de recetas.
- Utilice siempre la cuchara de medir que se facilita para medir cantidades más pequeñas de ingredientes líquidos y secos. Utilice la corredera para seleccionar entre las siguientes medidas - 1/2 cucharadita, 1 cucharadita, 1/2 cucharada o 1 cucharada. Llene la cuchara hasta arriba y luego nivélela (véase 6).

⑪ interruptor on/off

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

- Enchufe y apriete el interruptor ON/OFF ⑪ situado en el lado de la máquina para hacer pan – la unidad emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá 1 (3:25).
- Apague y desconecte siempre la máquina para hacer pan después de su uso.

⑰ indicador de estatus de programa

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

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

Knead (amasado)  - La masa está o bien en la primera o bien en la segunda fase de amasado o se está formando en una bola entre los ciclos de fermentación. Durante los últimos 20 minutos del segundo ciclo de amasado en los ajustes (1), (2), (3), (4) y (6) el dispensador automático se pondrá en marcha y sonará una alarma para indicarle que añada cualquier ingrediente adicional manualmente.

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

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

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

End (fin)  fin del programa.

utilización de la panera automática (consulte los dibujos)

- 1 Saque el molde para pan por el asa.
- 2 Coloque las amasadoras hasta que encajen.
- 3 Vierta el agua en el molde para pan.
- 4 Añada los demás ingredientes en el molde en el orden indicado en las recetas.
Asegúrese de que todos los ingredientes se añaden en las cantidades exactas, ya que, si la medición es incorrecta, la calidad del producto resultante será mala.
- 7 Introduzca el molde para pan en el horno y apriete hacia abajo para asegurarse de que queda bien sujeto en su posición.
- 8 Baje el asa y cierre la tapa.
- 10 Enchufe y conecte – la unidad pitará y se colocará en la configuración predeterminada 1 (3:25).
- 11 Apriete el botón MENU (15) hasta que el programa requerido quede seleccionado. La máquina para hacer pan tomará por defecto el ajuste 1,5 Kg y color de la corteza mediano.
- 12 Seleccione el tamaño del pan apretando el botón LOAF SIZE (tamaño del pan) (16) hasta que el indicador se mueva al tamaño de pan deseado.
- 13 Seleccione el color de la corteza apretando el botón CRUST (corteza) (21) hasta que el indicador se mueva al color de corteza deseado (claro, mediano, oscuro o rápido). Nota: Para seleccionar la versión rápida del programa para pan (1) Básico, (2) Francés o (3) Integral apriete el botón del color de la corteza CRUST (21) hasta que el indicador señale hacia ▶.
- 14 Apriete el botón de INICIO/PARADA (20). Para detener o cancelar el programa apriete el botón de INICIO/PARADA (20) durante 2 – 3 segundos hasta que emita un pitido.
- 15 Al finalizar el ciclo de horneado, desconecte la panera automática de la corriente eléctrica.
- 16 Saque el molde para pan por el asa. **Utilice siempre guantes ya que el molde estará muy caliente.**
- 17 Luego desmolde el pan sobre una rejilla de alambre para que se enfríe.
- 18 Deje que el pan se enfríe durante al menos 30 minutos antes de rebanarlo, para que así se vaya el vapor. Será más difícil rebanar el pan si está caliente.
- 19 Limpie la bandeja para el pan y la amasadora inmediatamente después de su uso (véase cuidado y limpieza).

④ dispensador automático

Su máquina para hacer pan BM900 está equipada con un dispensador automático para soltar los ingredientes adicionales directamente en la masa durante el ciclo de amasado. Esto garantiza que los ingredientes no se procesen ni se trituren en exceso y que se distribuyan de forma equitativa.

para acoplar y utilizar el dispensador automático

- 1 Acople el dispensador ④ a la tapa. Apriete hacia abajo para asegurarse de que queda bien sujeta en su posición.

- La máquina para hacer pan se puede utilizar sin el dispensador, sólo tiene que sacar el dispensador y acoplar la tapa ③. Tenga en cuenta que la alerta manual sonará. **No ponga en marcha la máquina para hacer pan sin el dispensador ④ o la tapa del dispensador ③ colocados.**

- 2 Llene el dispensador con los ingredientes necesarios.

- 3 El dispensador automático funciona después de, aproximadamente, 15-20 minutos de amasado, y también se oye una alerta en caso de que sea necesario añadir ingredientes de forma manual.

consejos y sugerencias

No todos los ingredientes son adecuados para ser usados con el dispensador automático, por eso, para obtener mejores resultados, siga las pautas siguientes:-

- No llene demasiado el dispensador – siga las recomendaciones en cuanto a las cantidades especificadas en las recetas que se facilitan.
- Mantenga el dispensador limpio y seco para evitar que los ingredientes se peguen.
- Corte los ingredientes en trozos aproximadamente iguales o espolvoree ligeramente con harina para que no sean tan pegajosos, lo que puede impedir que los ingredientes se suelten.

tabla de uso del dispensador automático

ingredientes	adecuados para el uso con el dispensador automático	comentarios
Fruta seca como, por ejemplo, pasas sultanas, uvas pasas, corteza variada de fruta y cerezas confitadas	Sí	Cortar en trozos aproximadamente iguales y no demasiado pequeños No use fruta bañada en almíbar o alcohol. Espolvoree la fruta ligeramente con harina para que no se pegue. Las piezas cortadas en trozos demasiado pequeños pueden pegarse al dispensador y es posible que no se agreguen a la masa.
Frutos secos	Sí	Cortar en trozos aproximadamente iguales y no demasiado pequeños
Semillas grandes, por ejemplo, semillas de girasol o de calabaza	Sí	
Semillas pequeñas, por ejemplo, semillas de amapola o de sésamo	No	Las semillas muy pequeñas pueden caerse por el espacio que hay alrededor de la puerta del dispensador. Mejor añadir manualmente o con otros ingredientes.
Hierbas aromáticas – frescas y secas	No	Al estar cortadas en trocitos tan pequeños, pueden caerse del dispensador Las hierbas aromáticas pesan muy poco y es posible que no se suelten del dispensador. Mejor añadir manualmente o con otros ingredientes.
Fruta/verduras en aceite/tomates/aceitunas	No	El aceite puede hacer que los ingredientes se peguen al dispensador. Se pueden utilizar si se escurren y se secan bien antes de añadirlos al dispensador.
Ingredientes con un alto contenido en agua, por ejemplo, la fruta cruda	No	Pueden pegarse al dispensador.
Queso	No	Puede derretirse en el dispensador. Añadir con otros ingredientes directamente en el molde.
Chocolate/virutas de chocolate	No	Puede derretirse en el dispensador. Añadir manualmente cuando suene la alerta.

tabla de programas para pan/masa						
programa		Tiempo total del programa Color de la corteza mediano		El dispensador automático está en marcha y alerta manual para añadir ingredientes **		Mantener caliente ***
		1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	
1 básico	Recetas con harina para plan blanco o integral	3:15	3:25	3:00	3:10	60
2 francés	Panes rápidos*	2:14	2:24	1:59	2:19	60
	Produce una crujiente corteza y es ideal para barras con bajo contenido en grasa y azúcar	3:32	3:37	3:15	3:20	
3 integral	Panes rápidos*	2:37	2:42	2:20	2:25	60
	Recetas con harina integral de trigo	3:50	4:00	3:05	3:15	
	Precalentamiento durante 30 minutos					
4 dulce	Panes rápidos*	2:35	2:45	2:15	2:25	60
	Recetas de pan con gran contenido en azúcar	3:17	3:27	2:57	3:07	
5 superrápido	Produce pan en 80 minutos. El pan requiere agua caliente, levadura extra y menos sal.	1:20		-		60
6 sin gluten	Para utilizar con harinas sin gluten y mezclas de pan sin gluten.	2:17		2:10		60
7 tartas/panes rápidos	Preparados para tarta y panes sin levadura.	1:22		-		22
8 masa	Masa para moldear manualmente y hornear en su propio horno.	1:30		-		-
9 masa para pizza	Recetas de masa para pizza	1:30		-		-
10 mermelada	Para elaborar mermeladas	1:05		-		-
11 horneado	Horneado solamente. También se puede utilizar para recalentar y tostar panes ya horneados y enfriados.	1:00		-		60

- ★

Para seleccionar el programa de pan rápido, apriete el botón del color de la corteza hasta que el indicador señale hacia ▶.
- ★★

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

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

Básico

①

Color de la corteza	Claro		Medio		Oscuro		Rápido	
	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg
Peso								
Temporización de retraso	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Prealentamiento	-	-	-	-	-	-	-	-
Anasado 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Reposo	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Anasado 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Fermentación 1	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	15 min	15 min
Forma 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Fermentación 2	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	8 min 50 s	8 min 50 s
Forma 2	15 s	15s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s
Fermentación 3	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49min 45s	49min 45s	49 min 45 s	29 min 50 s	29 min 50 s
Cocción	55 min	65 min	55 min	65 min	55 min	65 min	55 min	65 min
Mantener caliente	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora
Total	3:15	3:25	3:15	3:25	3:15	3:25	2:14	2:24
Extras	3:00	3:10	3:00	3:10	3:00	3:10	1:59	2:19

Francés

②

Color de la corteza	Claro		Medio		Oscuro		Rápido	
	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg
Peso								
Temporización de retraso	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Prealentamiento	-	-	-	-	-	-	-	-
Anasado 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Reposo	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Anasado 2	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min
Fermentación 1	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	30 min	30 min
Forma 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	15 s	15 s
Fermentación 2	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	14 min 45 s	14 min 45 s
Forma 2	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	-	-
Fermentación 3	59 min 50 s	59 min 50s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	30 min	30 min
Cocción	55 min	60 min	55 min	60 min	55 min	60 min	55 min	60 min
Mantener caliente	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora
Total	3:32	3:37	3:32	3:37	3:32	3:37	2:37	2:42
Extras	3:15	3:20	3:15	3:20	3:15	3:20	2:20	2:25

Integral

③

Color de la corteza	Claro		Medio		Oscuro		Rápido	
	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg
Peso								
Temporización de retraso	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Precalentamiento	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	5 min	5 min
Anasado 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Reposo	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Anasado 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Fermentación 1	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	24 min	24 min
Forma 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Fermentación 2	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	10 min 50 s	10 min 50 s
Forma 2	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Fermentación 3	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	34 min 50 s	34 min 50 s
Cocción	55 min	65 min	55 min	65 min	55 min	65 min	55 min	65 min
Mantener caliente	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora
Total	3:50	4:00	3:50	4:00	3:50	4:00	2:35	2:45
Extras	3:05	3:15	3:05	3:15	3:05	3:15	2:15	2:25

Programa	6	7			8	9	10	11
	Sin Gluten	Tartas/Panes Rápidos			Masa	Masa Para Pizza	Mermelada	Horneado
Color de la corteza	N/C	Claro	Medio	Oscuro	N/C	-	-	-
Peso	N/C	-	-	-	N/C	-	-	-
Temporización de retraso	-	-	-	-	-	-	-	-
Precalentamiento	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasado 1	5 min	3 min	3 min	3 min	5 min	3 min	5 min	-
Reposo	0 min	-	-	-	5 min	-	-	-
Amasado 2	12 min	4 min	4 min	4 min	20 min	27 min	60 min	-
Fermentación 1	0 min	-	-	-	60 min	60 min	-	-
Forma 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Fermentación 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Forma 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Fermentación 3	60 min	-	-	-	-	-	-	-
Cocción	60 min	75 min	75 min	75 min	-	-	50 min	60 min
Mantener caliente	1 hora	22 min	22 min	22 min	-	-	-	-
Total	2:17	1:22	1:22	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00
Extras	2:10	-	-	-	-	-	-	-

23 teclas de inicio diferido (⌚)

El Temporizador de retraso le permite retrasar el proceso de producción del pan hasta 15 horas. El inicio retrasado no se puede utilizar con los programas (5) a (11).

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

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

- Apriete el botón del MENÚ (⌂) para seleccionar el programa que desee. Se visualiza entonces el tiempo del ciclo del programa.
- Seleccione el tamaño y el color de la corteza que desee.
- A continuación, configure el reloj de inicio diferido.
- Apriete el botón (+) de la función de inicio diferido y manténgalo apretado hasta que se visualice el número total de horas necesarias. Si se pasa del número de horas necesarias, apriete el botón (-) para retroceder. Al apretar el botón para inicio diferido, el reloj se mueve en incrementos de 10 minutos. No es preciso calcular la diferencia entre el tiempo del programa seleccionado y el número total de horas necesarias, ya que la máquina para hacer pan contará automáticamente el tiempo del ciclo.

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

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



3:25

- Presione el botón de INICIO/PARADA y parpadearán los dos puntos de la pantalla (:). La función de inicio diferido comenzará la cuenta atrás.



09:00

- Si se equivoca o desea cambiar el tiempo seleccionado, apriete el botón de INICIO/PARADA hasta que la pantalla se despeje. Entonces puede restablecer el tiempo.



09:00

protección contra interrupción de la corriente eléctrica

La panera automática dispone de una protección de 7 minutos contra interrupciones en el suministro eléctrico, en el caso de que el aparato se desconecte accidentalmente mientras esté funcionando. El aparato seguirá con el programa si se vuelve a conectar inmediatamente.

cuidados y limpieza

- **Desconecte el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.**

- No introduzca en agua ni la carcasa de la panera ni la base externa del molde para pan.
- No utilice herramientas de metal ni estropajos para frotar.
- Utilice un paño suave humedecido para limpiar las superficies internas y externas de la panera, en caso necesario.

Molde para el pan

- No lave el molde para el pan en el lavavajillas.
- Limpie el molde para pan y la amasadora **inmediatamente** después de su uso, llenando parcialmente el molde con agua templada con jabón. Déjelo así entre 5 y 10 minutos. Para sacar las amasadoras, gírelas en el sentido de las agujas del reloj y levántelas. Termine de limpiar con un paño suave, aclare y seque. Si no puede sacar las amasadoras trascurridos 10 minutos, sujete el eje situado debajo del molde y gírelo hacia adelante y hacia atrás hasta que la amasadora quede suelta.

tapa

- Quite la tapa y lávela con agua templada con jabón.
- **No lave la tapa en el lavavajillas.**
- Compruebe que la tapa esté completamente seca antes de volver a acoplarla a la máquina para hacer pan.

dispensador automático

- Quite el dispensador automático de la tapa y lávelo en agua templada con jabón y, si es preciso, utilice un cepillo suave para limpiarlo. Compruebe que el dispensador automático esté completamente seco antes de volver a acoplarlo a la tapa.

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

Pan blanco básico

Programa 1

Ingredientes	1 Kg	1,5 Kg
Agua	380 ml	500 ml
Aceite vegetal	1½ c/s	1½ c/s
Harina sin blanquear para pan blanco	600 g	800 g
Leche en polvo desnatada	5 c/c	5 c/c
Sal	1½ c/c	2 c/c
Azúcar	4 c/c	6 c/c
Levadura desecada fácil de mezclar	1½ c/c	1½ c/c

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

Pan brioche (utilice un color dorado claro para la corteza) Programa 4

Ingredientes	1 Kg	1,5 Kg
Leche	280 ml	350 ml
Huevos	2	2
Mantequilla, fundida	150 g	185 g
Harina sin blanquear para pan blanco	600 g	750 g
Sal	1½ c/c	2 c/c
Azúcar	80 g	90 g
Levadura desecada fácil de mezclar	2 c/c	2 c/c

Pan integral

Programa 3

Ingredientes	1 Kg	1,5 Kg
Agua	380 ml	500 ml
Harina de pan integral	540 g	720 g
Harina de pan no blanqueada	60 g	80 g
Sal	2 c/c	2 c/c
Azúcar	1 c/s	4 c/c
Mantequilla	25 g	30 g
Levadura desecada fácil de mezclar	1 c/c	1½ c/c

Pan blanco rápido

Programa 5

Ingredientes	1 Kg	1,5 Kg
Agua, tibia (32-35°C)	350 ml	460 ml
Aceite vegetal	1 c/s	1½ c/s
Harina sin blanquear para pan blanco	600 g	800 g
Leche en polvo desnatada	2 c/s	8 c/c
Sal	1 c/c	1½ c/c
Azúcar	4 c/c	5 c/c
Levadura desecada fácil de mezclar	4 c/c	5 c/c

Panecillos

Programa 8

Ingredientes	1 Kg	1,5 Kg
Huevos	1	2
Agua	Véase el punto 1	Véase el punto 1
Harina sin blanquear para pan blanco	600 g	800 g
Sal	1½ c/c	2 c/c
Azúcar	3 c/c	4 c/c
Mantequilla	30 g	40 g
Levadura desecada fácil de mezclar	2 c/c	2 c/c
Para cubrir:		
Yema de huevo batida con 15 ml de agua	1	2
Semillas de sésamo y semillas de amapola, para espolvorear, opcional		

1 Ponga el huevo/huevos en el vaso de medida y añada suficiente agua para dar:-

Tamaño del pan	1 Kg	1,5 Kg
Líquido hasta	380 ml	500 ml

- Al final del ciclo, coloque la masa sobre una superficie ligeramente espolvoreada de harina. Vuelva a amasar con suavidad y divida la masa en trozos iguales y, después, de forma a cada uno de ellos.
- A continuación, deje la masa para que suba y, luego, hornéela en su horno.

Ingredientes

El principal ingrediente para la elaboración de pan es la harina, por lo tanto la clave de elaborar un buen pan es seleccionar la harina correcta.

Harinas de trigo

Las mejores hogazas y barras de pan se hacen con harina de trigo. El trigo está formado por una cáscara externa, conocida como salvado, y un grano interno, que contiene el germen de trigo y el endosperma. El endosperma contiene proteína, que cuando se mezcla con agua forma gluten. El gluten se estira como un elástico y los gases emitidos por la levadura durante la fermentación quedan atrapados, causando la leudación de la masa.

Harinas blancas

A estas harinas se les ha eliminado el salvado y el germen de trigo, dejando el endosperma, que se muele y convierte en una harina blanca. Es esencial utilizar harina de pan blanca fuerte, porque tiene un nivel de proteína más alto, necesario para el desarrollo del gluten. No utilice harina blanca común ni harina leudante para hacer panes que se leudan con levadura en su elaborador de pan, ya que se producirán panes de calidad inferior. Hay disponibles varias marcas de harina de pan blanca; para obtener los mejores resultados posibles utilice una de buena calidad, preferiblemente sin blanquear.

Harinas integrales

Las harinas integrales incluyen el salvado y el germen de trigo, que dan a la harina un sabor a nuez y produce un pan de textura más gruesa. Como antes, también debe utilizarse harina integral fuerte o harina para pan integral. Los panes hechos con un 100% de harina integral serán más densas que los panes blancos. El salvado que hay en la harina inhibe la liberación de gluten, por lo tanto las masas de harina integral se leudan más lentamente. Utilice los programas especiales para pan integral que tienen en cuenta el tiempo necesario para la leudación del pan. Para hacer una barra u hogaza de pan más ligera, sustituya parte de la harina integral por harina para pan blanco. Puede hacer un pan integral rápido utilizando el ajuste de pan integral rápido 4.

Harina morena fuerte

Este ajuste puede utilizarse en combinación con el de harina blanca, o solo. Contiene alrededor de 80 y 90% de grano de trigo y por lo tanto produce un pan más ligero, que sigue estando lleno de sabor. Puede utilizar esta harina en el ciclo blanco básico, sustituyendo el 50% de la harina blanca fuerte por harina morena fuerte. Quizá necesite añadir un poco de líquido extra.

Harina de pan con granos de trigo malteado

Una combinación de harina blanca, harina integral y harina de centeno mezcladas con granos de trigo enteros, lo que añade textura y sabor al mismo tiempo. Se utiliza sola o combinada con harina blanca fuerte.

Harinas no de trigo

Pueden utilizarse otras harinas, como la de centeno, con harinas para pan blanco e integral para elaborar panes tradicionales como 'pumpernickel' o pan integral de centeno. Añadiendo incluso una pequeña cantidad se incorpora un sabor fuerte característico. No lo utilice solo, ya que producirá una masa pegajosa, que producirá un pan pesado y denso. Otros granos como el mijo, la cebada, el alforfón, el maíz y la avena tienen un contenido de proteína bajo y por lo tanto no desarrollan suficiente gluten como para producir un pan tradicional.

Estas harinas pueden utilizarse con éxito en pequeñas cantidades. Experimente, cambiando entre el 10 y el 20% de la harina para pan blanco con cualquiera de estas alternativas.

Sal

Una pequeña cantidad de sal es esencial en la elaboración de pan para el desarrollo y el sabor de la masa. Utilice sal de mesa fina o sal marina, no sal gruesa, que es mejor para ponerse en panecillos formados manualmente, para darles una textura crujiente. Es mejor no utilizar sucedáneos con bajo contenido de sal ya que la mayoría no contienen sodio.

- La sal refuerza la estructura del gluten y hace que la masa sea más elástica.
- La sal inhibe el desarrollo de la levadura para prevenir una leudación excesiva e impide que la masa se hunda.
- Demasiada sal impedirá que la masa se leude suficientemente.

Endulzantes

Utilice azúcares blancos o morenos, miel, extracto de malta, miel de caña, jarabe de arce o melaza.

- Los endulzantes de azúcar y líquidos contribuyen al color del pan, ayudando a añadir un acabado dorado a la corteza.
- El azúcar atrae la humedad, mejorando las propiedades de conservación.
- El azúcar proporciona un alimento para la levadura, aunque no sea esencial ya que los tipos modernos de levadura pueden alimentarse con los azúcares y almidones naturales encontrados en la harina, pero hará que la masa sea más activa.
- Los panes dulces incorporan una cantidad moderada de azúcar, y la fruta y el glaseado añaden un dulzor extra. Utilice el ciclo de pan dulce para estos panes.
- Si sustituye un endulzado líquido por azúcar, se deberá reducir ligeramente el contenido líquido total de la receta.

Grasas y aceites

Frecuentemente se añade una pequeña cantidad de grasa o aceite al pan, para producir una miga más blanca. También ayuda a extender la frescura del pan. Utilice mantequilla, margarina o incluso manteca en pequeñas cantidades y hasta 25 g o 22 ml (1 ½ cucharadita) de aceite vegetal. Cuando una receta utiliza cantidades más grandes para que el sabor sea más marcado, la mantequilla producirá el mejor resultado.

- Puede utilizarse aceite de oliva o aceite de girasol en lugar de mantequilla, ajuste el contenido líquido para cantidades superiores a 15 ml (3 cucharaditas) de la forma correspondiente. El aceite de girasol es una buena alternativa si le preocupa el nivel de colesterol.
- No utilice pastas para untar con bajo contenido de grasa ya que contienen hasta un 40% de agua, por lo tanto no tienen las mismas propiedades que la mantequilla.

Líquido

Es esencial algún tipo de líquido; normalmente se utiliza agua o leche. El agua produce una corteza más crujiente que la leche. El agua se combina frecuentemente con leche en polvo desnatada. Esto es esencial si se usa la función de retardo de tiempo ya que la leche fresca se estropearía. Para la mayoría de los programas puede utilizarse directamente agua del grifo, sin embargo en el ciclo rápido de una hora, el agua debe estar un poco tibia.

- En días muy fríos, mida el agua y déjela a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de utilizarla. Si utiliza leche sacada de la nevera, haga lo mismo.
- Puede utilizarse suero de leche, yogur, nata agria y quesos blandos como ricotta, requesón y fromage frais como parte del contenido líquido para producir una miga más húmeda y tierna. El suero de leche añade un matiz agradable, ligeramente agrio, algo parecido al encontrado en panes de estilo rural y pastas agrias.
- Pueden añadirse huevos para enriquecer la pasta, mejorar el color del pan y ayudar a añadir estructura y estabilidad al gluten durante la leudación. Si se utilizan huevos, reduzca el contenido líquido de la forma correspondiente. Coloque el huevo en una taza de medición y llénela con líquido hasta el nivel correcto para la receta.

Levadura

La levadura está disponible tanto fresca como seca. Todas las recetas de este libro han sido probadas utilizando levadura de mezcla fácil y acción rápida que no requieren disolverse en agua antes. Se coloca en un hoyo en la harina, donde se mantiene seca y separada del líquido hasta que la mezcla comienza.

- Para obtener el mejor resultado posible, utilice levadura seca. No se recomienda utilizar levadura fresca ya que tiende a producir resultados más variables que la seca. No utilice levadura fresca con el temporizador de retardo.

Si desea utilizar levadura fresca, observe lo siguiente:
6 g de levadura fresca = 1 cucharadita de café de levadura seca.

Mezcle la levadura fresca con una 1 cucharadita de café de azúcar y 2 cucharadas soperas de agua (tibia). Deje la mezcla durante 5 minutos hasta que muestre espuma.

Entonces añada el resto de los ingredientes al el molde de pan.

Para obtener el mejor resultado posible, quizá necesite ajustarse la cantidad de levadura.

- Utilice las cantidades indicadas en las recetas; una cantidad excesiva causaría que el pan se leudase demasiado y rebosara del molde de pan y se derramara.

- Cuando se ha abierto una bolsita de levadura, debe utilizarse antes de 48 horas, a menos que el fabricante indique otra cosa. Vuelva a cerrarla bien después de utilizarla. Las bolsitas abiertas que se han vuelto a cerrar bien pueden guardarse en la congeladora hasta que se requiera.
- Utilice levadura seca antes de su fecha límite de consumo, ya que su potencia se reduce gradualmente con el tiempo.
- Puede encontrar levadura seca elaborada especialmente para utilizarse en máquinas de pan. Esta producirá buenos resultados, aunque quizá necesite ajustar las cantidades recomendadas.

Adaptación de sus propias recetas

Después de haber preparado algunas de las recetas facilitadas, quizá desee adaptar algunas de sus propias recetas favoritas, que previamente fueron mezcladas y amasadas a mano. Empiece por seleccionar una de las recetas de este folleto, que sea similar a su receta, y úsela como guía.

Lea las directrices siguientes, que le ayudarán, y prepárese a realizar ajustes sobre la marcha.

- Asegúrese de utilizar las cantidades correctas para el elaborador de pan. No exceda el máximo recomendado. Si es necesario, reduzca la receta de acuerdo con las cantidades de harina y líquido indicadas en las recetas del elaborador de pan.
- Añada siempre líquido al molde de pan en primer lugar. Separe la levadura del líquido añadiéndola después de la harina.
- Cambie la levadura fresca por levadura seca de mezcla fácil. Nota: 6 g de levadura fresca = una cucharadita de café (5 ml) de levadura seca.
- Utilice leche seca en polvo desnatada y agua en lugar de leche fresca, si utiliza el ajuste de temporizador de retardo.
- Si su receta convencional incluye huevo, añada el huevo como parte de la medición total de líquido.
- Mantenga la levadura separada de los otros ingredientes en el molde hasta que la mezcla comience.
- Compruebe la consistencia de la masa durante los primeros minutos de la mezcla. Las máquinas de pan requieren una masa ligeramente más blanca, por lo tanto quizá necesite añadir más líquido. La masa debe ser suficientemente húmeda para que gradualmente se relaje.

Retirada, corte y almacenamiento del pan

- Para obtener los mejor resultados posibles, cuando el pan se ha terminado de hornear, retírelo de la máquina y sáquelo del molde de pan inmediatamente, aunque su elaborador de pan lo mantendrá caliente durante hasta una hora si usted no está disponible.
- Retire el molde de pan de la máquina utilizando guantes para horno, aunque sea durante el ciclo de mantenimiento de calor. Dé la vuelta al molde y agítelo varias veces para que el pan horneado salga. Si es difícil sacar el pan, golpee con cuidado la esquina del molde de pan contra una tabla de madera, o gire la base del eje situado debajo del molde.
- El amasador debe permanecer dentro del molde del pan cuando se retira el pan, sin embargo es posible que ocasionalmente permanezca dentro del pan. En este caso, retírelo antes de cortar el pan, utilizando un utensilio de plástico resistente al calor para extraerlo. No utilice un implemento metálico ya que esto puede rayar el revestimiento antiadherente del amasador.
- Deje que el pan se enfríe durante 30 minutos como mínimo sobre una rejilla, para permitir que el vapor escape. El pan será difícil de cortar si está caliente.

Almacenamiento

El pan casero no contiene conservantes por lo tanto debe comerse dentro del período de dos o tres días después de hacerse. Si no se come inmediatamente, envuélvalo en papel de aluminio o colóquelo en una bolsa de plástico y ciérrela bien.

- El pan crujiente de estilo francés se ablandará al almacenarse, por lo tanto es mejor dejarlo sin cubrir hasta que se corte.
- Si desea conservar el pan unos días, guárdelo en el refrigerador. Corte el pan antes de congelarlo, para poder retirar posteriormente la cantidad requerida.

Consejos y sugerencias generales

Los resultados de su elaboración de pan dependen de varios factores diferentes, como la calidad de los ingredientes, la medición cuidadosa, la temperatura y la humedad. Para ayudar a asegurar buenos resultados, aquí se dan algunas consejos y sugerencias que vale la pena tener en cuenta.

La máquina de pan no es una unidad cerrada herméticamente y será afectada por la temperatura. Si es un día muy caluroso o si la máquina se utiliza en una cocina caliente, es probable que el pan se leude más que en un entorno frío. La temperatura ambiente óptima es entre 20° C/68° F y 24° C/75° F.

- En días muy fríos, deje el agua del grifo a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de usarla. Haga lo mismo con los ingredientes que saque de la nevera.
- Utilice todos los ingredientes a temperatura ambiente a menos que se indique de otra manera en la receta, por ejemplo, para el ciclo superrápido necesitará calentar el líquido.
- Añada los ingredientes al molde de pan en el orden sugerido en la receta. Mantenga la levadura seca y separada de cualesquiera otros líquidos añadidos al molde, hasta que la mezcla comience.
- Probablemente la medición exacta sea el factor más importante para hacer un buen pan. La mayoría de los problemas se deben a una medición inexacta o a omitir un ingrediente. Utilice o bien medidas métricas o británicas; no pueden mezclarse. Utilice la taza y la cuchara de medición suministradas.
- Utilice siempre ingredientes frescos antes de su fecha límite de consumo. Los ingredientes perecederos como leche, queso, verdura y fruta fresca pueden estropearse, especialmente cuando hace calor. Estos ingredientes solamente deben utilizarse en panes que se hagan inmediatamente.
- No añada demasiada grasa ya que forma una barrera entre la levadura y la harina, reduciendo la velocidad de la acción de la levadura, lo que podría producir un pan compacto y pesado.
- Corte la mantequilla y otras grasas en trozos pequeños antes de añadirlas al molde de pan.
- Sustituya parte del agua por zumos de fruta como naranja, manzana o piña cuando haga panes con sabor de fruta.

- Pueden añadirse líquidos de verduras cocinadas como parte del líquido. El agua utilizada para cocer patatas contiene almidón, que es una fuente adicional de alimento para la levadura, y ayuda producir un pan bien leudado, más blando y que dura más.
- Pueden añadirse verduras como pepino, zanahoria rayada o puré de patatas para añadir sabor. Necesitará reducir el contenido líquido de la receta ya que estos alimentos contienen agua. Empiece con menos agua y compruebe la masa cuando empiece a mezclarse y realice cualquier ajuste que sea necesario.
- No exceda las cantidades indicadas en las recetas ya que puede dañar su máquina de pan.
- Si el pan no se leuda bien, cambie el agua del grifo por agua embotellada o agua hervida y enfriada. Si su agua del grifo contiene mucho cloro y flor, puede afectar la leudación del pan. El agua dura también puede tener este efecto.
- Vale la pena examinar la masa después de unos 5 minutos de amasado continuo. Mantenga una espátula de goma flexible junto a la máquina, para raspar los lados del molde si los ingredientes se pegan a las esquinas. No la coloque cerca del amasador ni impida su movimiento. Examine la masa también para ver si tiene la consistencia correcta. Si la masa se desmenuza y parece que la máquina se esfuerza, añada un poco más de agua. Si la masa se pega a los lados del molde y no forma una bola, añada poco más de harina.
- No habrá la tapa durante el ciclo de leudación u horneado ya que esto puede causar que el pan se hunda.

guía para resolución de problemas

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

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA		
1. El pan no sube lo suficiente	• Los panes integrales subirán menos que los panes blancos debido a que la harina integral de trigo contiene menos proteína formadora de gluten. • No se ha utilizado líquido suficiente. • No se ha echado suficiente azúcar o no se ha echado nada. • Se ha utilizado el tipo equivocado de harina. • Se ha utilizado el tipo equivocado de levadura. • No se ha utilizado levadura suficiente o estaba caducada. • Se ha seleccionado un ciclo rápido para la elaboración del pan. • La levadura y el azúcar entraron en contacto antes del ciclo de amasado.	• Situación normal, no se necesita solución. • Aumente el líquido en 15 ml (3 cucharaditas). • Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Puede que haya utilizado harina blanca normal, en vez de harina panera fuerte, que tiene un contenido más alto en gluten. • No utilice harina corriente para todo uso. • Para obtener mejores resultados, utilice sólo levadura que suba rápidamente y fácil de mezclar. • Mida la cantidad recomendada y compruebe la fecha de caducidad en el paquete. • Este ciclo produce barras más cortas. Es normal. • Asegúrese de que permanecen separados al añadirlos al molde para el pan.
2. Barras planas, no suben.	• No se ha echado levadura. • La levadura estaba caducada. • El líquido estaba demasiado caliente. • Se ha añadido demasiada sal. • Si se ha utilizado la función de inicio diferido, la levadura se mojó antes de que comenzara el proceso de elaboración del pan.	• Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Compruebe la fecha de caducidad. • Utilice líquido a la temperatura correcta para el tipo de pan que se está haciendo. • Utilice la cantidad recomendada. • Coloque ingredientes sólidos en los extremos del molde y, en el centro, haga un pequeño hueco y rellénelo de ingredientes sólidos para que la levadura lo proteja de los líquidos.
3. Parte superior inflada, forma semejante a un hongo.	• Demasiada levadura. • Demasiada azúcar. • Demasiada harina. • No se ha echado sal suficiente. • El tiempo estaba húmedo y hacia calor.	• Reduzca la cantidad de levadura en $\frac{1}{4}$ de una cucharadita. • Reduzca la cantidad de azúcar en 1 cucharadita. • Reduzca la cantidad de harina entre 6 y 9 cucharaditas. • Utilice la cantidad de sal indicada en la receta. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas) y la de levadura en $\frac{1}{4}$ de una cucharadita.

guía para resolución de problemas (continuación)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA		
4. Parte superior y lados hundidos.	• Demasiado líquido. • Demasiada levadura. • Si hace calor y la humedad es elevada, la masa puede haber subido con demasiada rapidez.	• Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas) la próxima vez o añada algo de harina. • Utilice la cantidad indicada en la receta o, la próxima vez, utilice un ciclo más rápido. • Enfríe el agua o añada leche recién sacada del frigorífico
5. Parte superior nudosa, no lisa.	• No se ha echado suficiente líquido. • Demasiada harina. • La parte superior de las barras puede no tener una forma perfecta; sin embargo, esto no afecta al delicioso sabor del pan.	• Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas). • Eche la cantidad de harina exacta. • Asegúrese de que la masa se hace en las mejores condiciones posibles.
6. La panera se ha caído mientras horneaba.	• El aparato se depositó en una zona con corriente de aire o puede haberse golpeado o sufrido una sacudida mientras subía la levadura. • Se ha excedido la capacidad del molde para pan. • No se ha echado nada de sal o no se ha echado la suficiente (la sal ayuda a impedir que la masa suba) • Demasiada levadura. • Tiempo caluroso y húmedo.	• Coloque la panera en otro lugar. • No utilice más ingredientes de los indicados para barras grandes (máx. 1,5 Kg). • Utilice la cantidad de sal recomendada en la receta. • Utilice la cantidad exacta de levadura indicada. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas) y la de levadura en ¼ de cucharadita.
7. Las barras son desigualmente más cortas en un extremo.	• La masa estaba demasiado seca y no se ha dejado que suba uniformemente en el molde.	• Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas).
TEXTURA DEL PAN		
8. Textura densa y gruesa.	• Demasiada harina • No se ha echado suficiente levadura • No hay suficiente azúcar.	• Mida las cantidades con precisión. • Añada la cantidad exacta de levadura indicada. • Mida las cantidades con precisión.
9. Textura abierta, agujereada, con líneas.	• No se ha echado sal. • Demasiada levadura. • Demasiado líquido.	• Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Eche la cantidad exacta de levadura recomendada. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas).

guía para resolución de problemas (continuación)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
TEXTURA DEL PAN		
10. El centro de la barra no está hecho, no se ha horneado lo suficiente.	• Demasiado líquido. • Corte del suministro eléctrico mientras el aparato estaba funcionando. • Las cantidades eran demasiado grandes y el aparato no tuvo capacidad suficiente.	• Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharitas). • Si el suministro de corriente eléctrica se corta durante el funcionamiento, durante más de 8 minutos, deberá quitar el pan sin cocer de la bandeja y empezar otra vez con ingredientes nuevos. • Reduzca las cantidades al máximo permitido.
11. El pan no se corta bien en rebanadas, muy viscoso.	• Se ha cortado en rebanadas cuando aún estaba demasiado caliente. • No se ha utilizado un cuchillo adecuado.	• Deje que el pan se enfríe en la rejilla durante al menos 30 minutos para que suelte el vapor antes de cortarlo en rebanadas. • Utilice un buen cuchillo para cortar pan.
GROSOR Y COLOR DE LA CORTEZA		
12. Color oscuro de la corteza/ demasiado gruesa.	• Se ha utilizado la opción OSCURA para corteza.	• La próxima vez utilice la opción media o clara.
13. La barra de pan está quemada.	• Funcionamiento incorrecto de la panera.	• Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente".
14. La corteza es demasiado clara.	• El pan no se ha horneado el tiempo suficiente. • Aumente el tiempo de horneado.	• La receta no incluía leche en polvo ni leche fresca. • Añada 15 ml (3 cucharitas) de leche en polvo desnatada o sustituya el 50% de agua por leche para conseguir un tono más dorado.
PROBLEMAS CON EL MOLDE		
15. No es posible sacar la amasadora.	• Debe añadir agua al molde para el pan y dejar que las amasadoras se empapen antes de poder sacarlo.	• Siga las instrucciones de limpieza tras el uso. Puede ser preciso girar las amasadoras ligeramente tras mojarlas para despegarlo.
16. El pan se adhiere al molde / resulta difícil despegarlo.	• Puede ocurrir tras un uso prolongado.	• Moje un poco el interior del molde para el pan con aceite vegetal. • Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente".
FUNCIONAMIENTO DEL APARATO		
17. La panera no funciona/ la amasadora no se mueve.	• Máquina para hacer pan no conectada • El molde no está colocado correctamente. • Se ha seleccionado la tecla de inicio diferido.	• Compruebe que el interruptor on/off ⁽¹⁾ esté en la posición ON. • Compruebe que el molde está ajustado en la posición correcta. • La panera no se pondrá en marcha hasta que la cuenta atrás coincida con la hora de inicio del programa.
18. Los ingredientes no se mezclan.	• No se ha presionado la tecla de inicio de la panera. • Se olvidó colocar las amasadoras en el molde.	• Tras programar el panel de control, presione la tecla de inicio para poner en marcha la panera. • Asegúrese siempre de que las amasadoras estén sobre los ejes en la parte inferior del molde antes de añadir ingrediente alguno.

guía para resolución de problemas (continuación)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FUNCIONAMIENTO DEL APARATO		
19. Mientras está en funcionamiento, huele a quemado.	• Se han derramado ingredientes dentro del horno. • Hay una filtración en el molde. • Se ha excedido la capacidad del molde.	• Tenga cuidado para no derramar ingredientes al añadirlos al molde. Los ingredientes pueden quemarse en la unidad térmica y ocasionar humo. • Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente". • No utilice más ingredientes de los recomendados en la receta y mida siempre los ingredientes con exactitud.
20. El aparato se ha desconectado de la corriente por error o se ha producido un corte del suministro mientras se estaba utilizando. ¿Cómo puedo aprovechar el pan?	• Si el aparato está en el ciclo de amasado, elimine los ingredientes y vuelva a empezar. • Si el aparato está en el ciclo de subida de la masa, saque la masa del molde para pan, módelela y colóquela en una lata engrasada para barras de pan de 23 cm. x 12,5 cm; tápela y deje que suba hasta que su tamaño se haya multiplicado por dos. Utilice la opción 11 sólo horneado u hornee en un horno normal precalentado a 200 °C (nivel 6) durante 30 ó 35 minutos o hasta que adquiera un tono dorado. • Si el aparato está en el ciclo de horneado, utilice la opción 11 sólo horneado u hornee en un horno normal precalentado a 200 °C (nivel 6) y quite la rejilla superior. Retire con cuidado el molde del aparato y colóquelo en la rejilla inferior del horno. Hornee hasta que adquiera un tono dorado.	
21. En la pantalla aparece E:01 y el aparato no puede encenderse.	• Compartimento del horno demasiado caliente	• Desconecte el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe durante 30 minutos.
22. En la pantalla aparece H:HH & E:EE y el aparato no funciona.	• La panera no funciona correctamente. Error del sensor de temperatura.	• Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente".

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones

Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

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



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

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

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalaj mazemelerini ve etiketleri çıkartın.

güvenlik

- Sıcak yüzeylere dokunmayın.. Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak ekmek tavaşını çıkartmak için her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Fırın odası içine dökülmeyi önlemek için, malzemeleri eklemekten önce ekmek tavaşını makinenin içinden çıkartın. Isıtıcı elemanlar üzerine dökülecek malzemeler yanarak duman oluşturabilir.
- Elektrik kablosunda gözle görülebilir bir hasar varsa veya cihaz kazara düşüyse bu cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Bu cihazı, elektrik kablosunu veya fişini suya veya başka bir sıvıya asla batırmayın.
- Kullanımdan sonra, parça takmadan veya çıkartmadan önce ya da temizlikten önce daima fişini çekin.
- Elektrik kablosunun çalışma yüzeyine temas etmesine izin vermeyin veya sıcak yüzeylere temas ettirmeyin.
- Bu cihaz sadece ısı rezistanslı düz bir yüzeyde kullanılmalıdır.
- Ekmek tavaşı çıkartıldıktan sonra ellerinizi fırın odasının içine sokmayın, oda çok sıcak olacaktır.
- Ekmek Pişirici içindeki hareketli parçalara dokunmayın.
- Sunulan reçetelerdeki maksimum un ve kabartma tozu kapasitesini aşmayın.
- Ekmek Pişiriciyi direkt güneş ışığı altına, sıcak cihazların veya havalandırma yakınına yerleştirmeyin. Bunların tümü fırının iç ısını etkileyerek sonuçların istenilen şekilde olmamasına sebep olabilir.
- Cihazı dış mekanlarda kullanmayın.
- Ekmek Pişiriciyi boş iken çalıştırmayın, ciddi hasar görebilir.
- Fırın odasını saklama kabı olarak kullanmayın.
- Makinenin yanındaki havalandırmaları kapatmayın ve çalışma sırasında ekmek makinesi çevresinde yeterli havalandırma olduğundan emin olun.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda ile kullanım için değildir.
- Ya verici ④ ya da verici kapağı ③ takılı değilken ekmek yapma makinesini çalıştırmayın.

- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuşal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın Ekmek Pişiricinin alt tarafında gösterilenle aynı olduğuna emin olun.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ekmek pişiricinizin ilk kullanımından önce

- Tüm parçaları yıkayın (bkz bakım ve temizlik).

bölümler

- ① kapak tutamakları
- ② izleme penceresi
- ③ verici kapağı
- ④ otomatik verici
- ⑤ ısıtıcı eleman
- ⑥ ekmek tavası tutamağı
- ⑦ yoğurucular
- ⑧ ekmek tavası
- ⑨ tahrik milleri
- ⑩ sürücü bağlantıları
- ⑪ açma/kapatma anahtarı
- ⑫ ölçü kabı
- ⑬ çift taraflı ölçü kaşığı 1 çay kaşığı & 1 yemek kaşığı
- ⑭ kontrol paneli
- ⑮ menü düğmesi
- ⑯ somun ebat düğmesi
- ⑰ program durum göstergesi
- ⑱ program düğmesi
- ⑲ somun ebat göstergeleri
- ⑳ başlat/durdur düğmesi
- ㉑ kabuk rengi düğmesi
- ㉒ kabuk renk göstergeleri (açık, orta, koyu veya hızlı)
- ㉓ gecikme zamanlayıcı düğmeleri

malzemeler nasıl ölçülür (çizimler 3 ile 7 ye bakın)

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

- Sıvı malzemeleri daima üzerinde ölççek çizgileri bulunan ölçme kabı ile ölçün. Sıvı göz hizasında tam çizgide olmalıdır, üstünde veya altında değil (bkz 3).
- Süper hızlı döngü kullanmadığınız sürece, sıvıları daima oda sıcaklığında kullanın, 20°C/68°F. Tarifler bölümünde verilen talimatlara uyun.
- Küçük miktardaki kuru ve toz malzemelerin ölçümü için daima ölçüm kaşığını kullanın. Kaydırıcı ile - 1/2 tsp, 1 tsp, 1/2 tbsp veya 1 tbsp ölçülerinden birini seçin. Üste kadar doldurun ve ve düzleyin (bkz 6)

⑪ açma/kapatma anahtarı

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

- Fişi takın ve ekmek yapma makinesinin arkasında bulunan AÇMA/KAPAMA anahtarına ⑪ basın – cihazdan bip sesi çıkar ve ekranda 1 (3:25) görüntülenir.
- Kullandıktan sonra daima ekmek pişiriciyi kapatın ve fişini çekin.

⑰ program durum göstergesi

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

Ön ısıtma Ⅲ Ön ısıtma özelliği sadece tam buğday (30 dakika) ve tam buğday hızlı (5 dakika) başında ilk yoğurma aşamasından önce malzemeleri ılıtmak için kullanılır. **Bu süre boyunca karıştırma olmaz.**

Yoğurma Ⅱ – Hamur ya birinci ya da ikinci yoğurma aşamasındadır veya kabarma döngüleri arasında alt üst ediliyor. İkincinin son 15-20 dakikası süresince. Yoğurma döngüsü açık ayarı (1), (2), (3), (4) ve (6) otomatik verici çalışacak ve bir uyarı sesi ilave malzemeleri manuel olarak koymanız gerektiğini size bildirecektir.

Kabarma Ⅰ Hamur birincii, ikinci veya üçüncü kabarma döngüsündedir.

Pişirme Ⅱ Somun son pişirme döngüsündedir.

Sıcak Tut Ⅲ Ekmek pişirici pişirme döngüsünün sonunda otomatik olarak sıcak tut moduna geçer. 1 saat kadar ya da makine kapatılana kadar sıcak tutma modunda kalır, hangisi önce gerçekleşirse.

Lütfen unutmayın: sıcak tut döngüsü sırasında ısıtıcı eleman aralıklı olarak çalışacak ve duracaktır.

Son Ⅳ program sonu.

Ekmek Pişiricinizi kullanma (çizim paneline bakın)

- 1 Tutacak ile ekmek tavasını kaldırın.
- 2 Yoğurucuları takın.
- 3 Ekmek tavasına suyu dökün.
- 4 Malzemelerin geri kalanını tarifteki sıraya göre ekleyin.
Tüm malzemelerin hassas şekilde ölçüldüğünden emin olun. Yanlış ölçüm sonuçların kötü olmasına sebep olur
- 5 Ekmek tavasını fırın odasına yerleştirin ve yerine oturduğundan emin olmak için aşağı bastırın.
- 6 Kolu indirin ve kapağı kapatın.
- 7 Fişi takın ve çalıştırın – cihaz bip sesi çıkarır ve varsayılan ayar olarak 1 (3:25) seçilir.
- 8 İsteddiğiniz program seçilene kadar MENU düğmesine ⑮ basın. Ekmek pişiricinin varsayılan ayarı 1.5 Kg ve orta kabuk rengidir.
- 9 Somun ebatını LOAF SIZE düğmesine ⑯ gösterge istediğiniz ebata gelene kadar basarak seçin.
- 10 CRUST düğmesine ⑰ gösterge istediğiniz kabuk rengine gelene kadar basarak kabuk rengini seçin (açık, orta, koyu veya hızlı). Not: (1) Temel, (2) Fransız veya (3) Tam buğday programlarının hızlı versiyonlarını seçmek için göstergede ► görünece kadar CRUST düğmesine ⑰ basın.
- 11 BAŞLAT/DURDUR düğmesine ⑳ basın. Durdurmak veya programı iptal etmek için bip sesini duyana kadar BAŞLAT/DURDUR düğmesine ㉑ 2-3 saniye basın.
- 12 Pişirme süresinin sonunda ekmek pişiriciyi fişten çekin
- 13 Tutacak ile ekmek tavasını kaldırın. **Tava sıcak olacağı için daima fırın eldiveni kullanın.**
- 14 Daha sonra soğuması için tel üzerine koyun.
- 15 Dilimlemeden önce ekmeğin en az 30 dakika soğumasını, buharın çıkmasını bekleyin. Sıcakken ekmeği dilimlemek zordur.
- 16 Ekmek tavasını ve yoğurucuyu kullandıktan sonra temizleyin (bkz bakım ve temizleme).

④ otomatik verici

BM900 ekmek pişiriciniz, yoğurma sırasında ilave malzemeleri hamura doğrudan ekleyen otomatik vericiye sahiptir. Bu sayede malzemeler fazla işlenmez veya parçalanmaz ve eşit olarak dağılır.

otomatik vericiyi takmak ve kullanmak için

- 1 Vericiyi ④ kapağa takın. Yerine oturduğundan emin olmak için aşağı bastırın.
- Ekmek yapma makinesi verici takılı olmadan kullanılabilir, vericiyi çekerek çıkartın ve yerine kapağı ③ takın. Manuel uyarısı duyulacaktır. **Ya verici ④ ya da verici kapağı ③ takılı değilken ekmek yapma makinesini çalıştırmayın.**
- 2 Verici gerekli malzemeler ile doldurun.
- 3 Otomatik verici yaklaşık 15-20 dakika yoğurma sonrasında çalışır ve malzemeleri manuel olarak eklemeniz gerektiğinde sesli bir uyarı duyulur.

tavsiyeler ve ipuçları

Tüm malzemeler otomatik verici ile kullanım için uygun değildir, en iyi sonuçlar için aşağıdaki rehberlere uyun:-

- Vericiyi aşırı doldurmayın – reçetelerde verilmiş olan önerilen miktarlara dikkat edin.
- Malzemelerin yapışmasını önlemek için malzemeleri temiz ve kuru tutun.
- Malzemelerin karıştırılırken yapışmasını önlemek için malzemeleri iri doğrayın veya hafifçe unlayın.

otomatik verici kullanım tablosu

malzemeler	otomatik verici ile birlikte kullanım için uygun	yorumlar
Kuru Meyveler örn. Sultani Kuru Üzüm, Kuru Üzüm, Karışık Kabuğu Soyulmuş ve Şekerle Kaplanmış Kiraz	Evet	İri parçalar halinde doğrayın çok küçük doğramayın. Şurup veya alkolle yatırılmış meyve kullanmayın. Meyvelerin yapışmasını önlemek için hafifçe unlayın. Çok küçük kesilen parçalar vericiye yapışabilir ve hamura eklenemeyebilir.
Ceviz	Evet	İri parçalar halinde doğrayın çok küçük doğramayın.
Büyük Kabuklu Tohumlar örn. Ay çekirdeği, Kabak Çekirdeği	Evet	
Küçük Kabuklu Tohumlar örn. Haşhaş ve Susam	Hayır	Çok küçük tohumlar verici kapağındaki açıklıktan düşebilir. En iyisi başka malzemelerle birlikte veya manuel olarak eklemektir.
Bitkiler – Taze ve Kurutulmuş	Hayır	Küçük paça boyutları sebebiyle vericiden düşebilir. Bitkilerin ağırlığı çok azdır ve vericiden verilemeyebilirler. En iyisi başka malzemelerle birlikte veya manuel olarak eklemektir.
Meyve/Yağ içinde Sebzeler/Domates/Zeytin	Hayır	Yap malzemelerin vericiye yapışmasına sebep olabilir. Vericiye eklenmeden önce iyice boşaltılır ve kurutulursa kullanılabilir.
Yüksek miktarda su içeren malzemeler örn. ham meyve	Hayır	Vericiye yapışabilir.
Peynir	Hayır	Verici içinde eriyebilir. Diğer malzemelerle birlikte doğrudan tavaya ekleyin.
Çikolata/Çikolata Parçaları	Hayır	Verici içinde eriyebilir. Uyarı sesi geldiğinde manuel olarak eklenir. Otomatik Verici çalışması ve malzeme ekleme için manuel uyarı

ekmek/hamur program tablosu						
program		Toplam Program Süresi		Otomatik Verici		Sıcak Tutun ***
		Kabuk rengidir		çalışması ve malzeme ekleme için manuel uyarı **		
		1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	
1 normal	Beyaz veya Esmer Ekmek Unu tarifleri	3:15	3:25	3:00	3:10	60
2 fransız	Hızlı Somunlar*	2:14	2:24	1:59	2:19	60
	Daha çtır kabuk oluşturur, yağ ve şekeri düşük ekmek için uygundur	3:32	3:37	3:15	3:20	
3 tam buğday	Hızlı Somunlar*	2:37	2:42	2:20	2:25	60
	Tam buğday veya doygun un tarifleri 30 dakika ön ısıtma	3:50	4:00	3:05	3:15	
4 tatlı	Hızlı Somunlar*	2:35	2:45	2:15	2:25	60
	Yüksek şekerli tarifler	3:17	3:27	2:57	3:07	
5 süper hızlı	80 dakikada bir somun ekmek üretir. Ekmek için sıcak su, ekstra maya ve daha az tuz gerekir.	1:20		-		60
6 glutensiz	Glutensiz un kullanmak ve glutensiz ekmek yapmak için	2:17		2:10		60
7 kek/hızlı ekmek	Kek karışımları ve mayasız ekmek.	1:22		-		22
8 hamur	El ile şekillendirme ve kendi fırınıızda pişirmek için	1:30		-		-
9 pizza hamuru	Pizza hamuru tarifi	1:30		-		-
10 reçel	Reçel yapmak için	1:05		-		-
11 pişir	Sadece pişirme özelliği. Pişirilmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya daha çtır hale getirmek için kullanılabilir.	1:00		-		60

★ Hızlı somun programını seçmek için göstergede ► görüne kadar kabuk rengi seçimi düğmesine basın
★ Tarif bunu gerektiriyorsa, 2nci yoğurma döngüsünün öncesinde malzeme eklenmesi için bir uyarı sesi duyulacaktır.
★ Ekmek pişirici pişirme süresinin sonunda otomatik olarak sıcak tutma moduna geçecektir. 1 saat kadar ya da makine kapatılana kadar sıcak tutma modunda kalır, hangisi önce gerçekleşirse.

Temel

①

Kabuk Rengi	Açık		Orta		Koyu		Hızlı	
	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg
Ağırlık								
Gecikme	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Ön İstima	-	-	-	-	-	-	-	-
Yoğurma 1	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.
Dinlenme	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.
Yoğurma 2	15 dak.	15 dak.	15 dak.	15 dak.	15 dak.	15 dak.	15 dak.	15 dak.
Kabarma 1	40 dak.	40 dak.	40 dak.	40 dak.	40 dak.	40 dak.	15 dak.	15 dak.
Şekil 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kabarma 2	24 dak. 50 s	24 dak. 50 s	24 dak. 50 s	24 dak. 50 s	24 dak. 50 s	24 dak. 50 s	8 dak. 50 s	8 dak. 50 s
Şekil 2	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s
Kabarma 3	49 dak. 45 s	49 dak. 45 s	49 dak. 45 s	49 dak. 45 s	49 dak. 45 s	49 dak. 45 s	29 dak. 50 s	29 dak. 50 s
Pişme	55 dak.	65 dak.	55 dak.	65 dak.	55 dak.	65 dak.	55 dak.	65 dak.
Sıcak tutma	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat
Toplam	3:15	3:25	3:15	3:25	3:15	3:25	2:14	2:24
Ekstralar	3:00	3:10	3:00	3:10	3:00	3:10	1:59	2:19

Fransız

②

Kabuk Rengi	Açık		Orta		Koyu		Hızlı	
	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg
Ağırlık								
Gecikme	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Ön Isıtma	-	-	-	-	-	-	-	-
Yoğurma 1	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.
Dinlenme	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.
Yoğurma 2	17 dak.	17 dak.	17 dak.	17 dak.	17 dak.	17 dak.	17 dak.	17 dak.
Kabarma 1	39 dak.	39 dak.	39 dak.	39 dak.	39 dak.	39 dak.	30 dak.	30 dak.
Şekil 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	15 s	15 s
Kabarma 2	30 dak. 50 s	30 dak. 50 s	30 dak. 50 s	30 dak. 50 s	30 dak. 50 s	30 dak. 50 s	14 dak. 45 s	14 dak. 45 s
Şekil 2	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	-	-
Kabarma 3	59 dak. 50 s	59 dak. 50 s	59 dak. 50 s	59 dak. 50 s	59 dak. 50 s	59 dak. 50 s	30 dak.	30 dak.
Pişme	55 dak.	60 dak.	55 dak.	60 dak.	55 dak.	60 dak.	55 dak.	60 dak.
Sıcak tutma	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat
Toplam	3:32	3:37	3:32	3:37	3:32	3:37	2:37	2:42
Ekstralar	3:15	3:20	3:15	3:20	3:15	3:20	2:20	2:25

Tam Buğday

③

Kabuk Rengi	Açık		Orta		Koyu		Hızlı	
	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg
Ağırlık								
Gecikme	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Ön Isıtma	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	5 dak.	5 dak.
Yoğurma 1	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.
Dinlenme	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.
Yoğurma 2	15 dak.	15 dak.	15 dak.	15 dak.	15 dak.	15 dak.	15 dak.	15 dak.
Kabarma 1	49 dak.	49 dak.	49 dak.	49 dak.	49 dak.	49 dak.	24 dak.	24 dak.
Şekil 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kabarma 2	25 dak. 50 s	25 dak. 50 s	25 dak. 50 s	25 dak. 50 s	25 dak. 50 s	25 dak. 50 s	10 dak. 50 s	10 dak. 50 s
Şekil 2	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kabarma 3	44 dak. 50 s	44 dak. 50 s	44 dak. 50 s	44 dak. 50 s	44 dak. 50 s	44 dak. 50 s	34 dak. 50 s	34 dak. 50 s
Pişme	55 dak.	65 dak.	55 dak.	65 dak.	55 dak.	65 dak.	55 dak.	65 dak.
Sıcak tutma	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat
Toplam	3:50	4:00	3:50	4:00	3:50	4:00	2:35	2:45
Ekstralar	3:05	3:15	3:05	3:15	3:05	3:15	2:15	2:25

Tatlı Ekmek**④****Süper Hızlı****⑤**

Kabuk Rengi	Açık		Orta		Koyu		Orta
	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	
Ebat							
Gecikme	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	1.5Kg -
Ön Isıtma	-	-	-	-	-	-	-
Yoğurma 1	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	20 dak.
Dinlenme	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	5 dak.	-
Yoğurma 2	20 dak.	20 dak.	20 dak.	20 dak.	20 dak.	20 dak.	12 dak.
Kabarma 1	39 dak.	39 dak.	39 dak.	39 dak.	39 dak.	39 dak.	-
Şekil 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	-
Kabarma 2	25 dak. 50 s	25 dak. 50 s	25 dak. 50 s	25 dak. 50 s	25 dak. 50 s	25 dak. 50 s	-
Şekil 2	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	-
Kabarma 3	51 dak. 55 s	51 dak. 55 s	51 dak. 55 s	51 dak. 55 s	51 dak. 55 s	51 dak. 55 s	-
Pişme	50 dak.	60 dak.	50 dak.	60 dak.	50 dak.	60 dak.	48 dak.
Sıcak tutma	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat
Toplam	3:17	3:27	3:17	3:27	3:17	3:27	1:20
Ekstralar	2:57	3:07	2:57	3:07	2:57	3:07	-

program	6	7			8	9	10	11
	Glutensiz	Kek/Hızlı Ekmek			Hamur	Pizza Hamuru	Reçel	Pişir
Kabuk Rengi	Yok	Açık	Orta	Koyu	Yok	-	-	-
Ağırılık	Yok	-	-	-	Yok	-	-	-
Gecikme	-	-	-	-	-	-	-	-
Ön Isıtma	-	-	-	-	-	-	-	-
Yoğurma 1	5 dak.	3 dak.	3 dak.	3 dak.	5 dak.	3 dak.	5 dak.	-
Dinlenme	0 dak.	-	-	-	5 dak.	-	-	-
Yoğurma 2	12 dak.	4 dak.	4 dak.	4 dak.	20 dak.	27 dak.	60 dak.	-
Kabarma 1	0 dak.	-	-	-	60 dak.	60 dak.	-	-
Şekil 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Kabarma 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Şekil 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Kabarma 3	60 dak.	-	-	-	-	-	-	-
Pişme	60 dak.	75 dak.	75 dak.	75 dak.	-	-	50 dak.	60 dak.
Sıcak tutma	1 saat	22 dak.	22 dak.	22 dak.	-	-	-	-
Toplam	2:17	1:22	1:22	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00
Ekstralar	2:10	-	-	-	-	-	-	-

23 gecikme zamanlayıcı ⓧ

Gecikme zamanlayıcı ekme pişirme sürecini 15 saate kadar gecikmeyle yapabilmenizi sağlar. (5) ile (11) programlarında gecikmeli başlatma kullanılamaz.

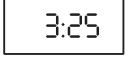
ÖNEMLİ: Gecikmeli başlatma fonksiyonunu kullanırken, bozulabilir malzeme kullanmamalısınız – oda sıcaklığında kolaylıkla bozulabilecek süt, peynir ve yoğurt gibi.

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

- İstedğiniz programı seçmek için **MENÜ** düğmesine Ⓜ basın – program döngüsü süresi gösterilir.
 - Gerekli kabuk rengi ve ebatı seçin.
 - Sonra gecikme zamanlayıcıyı ayarlayın.
 - (+) **ZAMANLAYICI** düğmesine basın ve gerekli olan süre gösterilinceye kadar basmaya devam edin. Eğer gerekli olan süreyi geçerseniz, (-) **ZAMANLAYICI** düğmesine basarak geri gelin.
- Zamanlayıcı düğmesine basıldığında 10 dakikalık artışlarla ilerler. Seçilen program süresi ile gerekli olan toplam saat arasındaki farka ihtiyacınız yoktur, ekme pişirici ayar döngü süresini otomatik olarak ekleyecektir.

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

- **MENÜ** düğmesine basarak programınızı seçin örn. 1 ve süreyi 10 dakikalık dilimler halinde artırarak '9:00' görüntülemek için (+) **ZAMANLAYICI** düğmesine basın. Eğer '9:00' geçilirse, (-) **ZAMANLAYICI** düğmesine basarak '9:00' geri gelin.
- **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basın, ekranda iki nokta üst üste (:) yanıp sönecektir. Sayaç geri saymaya başlayacaktır.
- Hata yaparsanız veya ayarlanan süreyi değiştirmek isterseniz, ekran temizlenene kadar **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basın. Bundan sonra süreyi sıfırlayabilirsiniz.



elektrik kesintisi koruması

Çalışma sırasında fişin yanlışlıkla çekilmesi durumlarına karşı ekmek pişirici 7 dakikalık elektrik kesintisi koruma özelliğine sahiptir. Eğer fiş hemen takılırsa pişirici programına devam eder.

bakım ve temizlik

- **Ekmek pişiriciyi fişten çekin ve temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.**
- Ne Ekmek Pişiricinin gövdesini ne de ekmek tavaasının dış tabanını suya sokmayın.
- Aşındırıcı temizleyiciler veya metal kullanmayın.
- Gerekirse Ekmek Pişiricinin içini ve dışını silmek için nemli yumuşak bir bez kullanın.

ekmek tavaası

- Ekmek tavaasını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Ekmek tavaasını ve yoğurucuyu kullanımdan **hemen** sonra tavaanın içini kısmen ılık sabunlu su ile doldurarak temizleyin. 5 ile 10 dakika bekletin. Yoğurucuları çıkartmak için saat yönünde çevirin ve çekin. Yumuşak bir bez ile silip, durulayıp kurulayarak temizlemeyi bitirin. Eğer 10 dakikadan sonra yoğurucular çıkartılamıyorsa, tavaanın altından mili tutun ve yoğurucu serbest kalana kadar ileri geri döndürün.

kapak

- Kapağı çıkartın ve ılık sabunlu su ile yıkayın.
- **Kapağı bulaşık makinesinde yıkamayın.**
- Ekmek pişiriciye takmadan önce kapağın tamamen kurduğundan emin olun.

otomatik verici

- Otomatik vericiyi kapaktan çıkartın ve ılık sabunlu su ile yıkayın, temizlemek için gerekirse yumuşak bir fırça kullanın. Kapağa takmadan önce vericinin tamamen kurduğundan emin olun.

Tarifler (malzemeleri tavaya tarifte verilen sıra ile ekleyin)

Normal Beyaz Ekmek

Program 1

Malzemeler	1Kg	1.5Kg
Su	380ml	500ml
Bitkisel yağ	1½ yemek kaşığı	1½ yemek kaşığı
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	600g	800g
Yağı alınmış süt tozu	5 çay kaşığı	5 çay kaşığı
Tuz	1½ çay kaşığı	2 çay kaşığı
Şeker	4 çay kaşığı	6 çay kaşığı
Toz kuru maya	1½ çay kaşığı	1½ çay kaşığı

çay kaşığı = 5ml

yemek kaşığı = 15ml

Brioche Ekmeği (açık kabuk rengi kullanın)

Program 4

Malzemeler	1Kg	1.5Kg
Süt	280ml	350ml
Yumurta	2	2
Tereyağ, erimiş	150g	185g
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	600g	750g
Tuz	1½ çay kaşığı	2 çay kaşığı
Şeker	80g	90g
Toz kuru maya	2 çay kaşığı	2 çay kaşığı

Kepekli Ekmek

Program 3

Malzemeler	1Kg	1.5Kg
Su	380ml	500ml
Doygun ekmek ekmek unu	540g	720g
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	60g	80g
Tuz	2 çay kaşığı	2 çay kaşığı
Şeker	1 yemek kaşığı	4 çay kaşığı
Tereyağı	25g	30g
Toz kuru maya	1 çay kaşığı	1½ çay kaşığı

Hızlı Beyaz Ekmek

Program 5

Malzemeler	1Kg	1.5Kg
Su, ılık (32-35°C)	350ml	460ml
Bitkisel yağ	1 yemek kaşığı	1½ yemek kaşığı
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	600g	800g
Yağı alınmış süt tozu	2 yemek kaşığı	8 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1½ çay kaşığı
Şeker	4 çay kaşığı	5 çay kaşığı
Toz kuru maya	4 çay kaşığı	5 çay kaşığı

Ekmek ruloları

Program 8

Malzemeler	1Kg	1.5Kg
Yumurta	1	2
Su	Bkz. nokta 1	Bkz. nokta 1
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	600g	800g
Tuz	1½ çay kaşığı	2 çay kaşığı
Şeker	3 çay kaşığı	4 çay kaşığı
Tereyağ	30g	40g
Toz kuru maya	2 çay kaşığı	2 çay kaşığı
Üstü için		
15 ml (1tbsp) su ile çırpılmış yumurta sarısı	1	2
Serpmek için susam ve haşhaş tohumu, isteğe bağlı		

1 Yumurtaları ölçme kabına koyun ve yeteri kadar su ekleyin:

Somun boyutu	1Kg	1.5Kg
Kadar sıvı	380 ml	500 ml

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

Malzemeler

Ekmek yapımının başlıca malzemesi undur, yani doğru unu seçmek başarılı bir ekmek için anahtardır.

Buğday unları

Buğday unları en iyi ekmekleri yapar. Buğday mısırın dış yapraklarından oluşur, çoğu kez suyla karıştırıldığında gluten biçimini alan buğday tohumu ve endosperm içeren kepek olarak ve çekirdek içi olarak tercih edilir. Gluten elastik gibi esner ve maya tarafından salgılanan gazlar mayalanma olduğu sırada hamuru kabartarak dışarı çıkar.

Beyaz unlar

Bu unlar harici kepeğe sahiptir ve beyaz un içine öğütülmüş endospermi bırakarak buğday tohumu çıkartılır. Güçlü beyaz un veya beyaz ekmek unu kullanmak önemlidir çünkü bu, gluten gelişimi için gerekli olan daha yüksek protein seviyesine sahiptir. Ekmek yapıcınızda mayanın ekmekleri kabartmasını sağlamak için ikinci kalite ekmek üretileceğinden sade beyaz un veya kendinden kabaran un kullanmayın. Değişik çeşitlerde beyaz ekmek unu mevcuttur, en iyi sonuç için kalitesini, tercihen ağırlanmamış olanını kullanın.

Doygun unlar

Doygun unlar una fındıklı bir tat veren ve daha kırıntılı ekmek dokusu üreten kepek ve buğday tohumu içerir. Güçlü doymun veya doymun ekmek unu tekrar kullanılmalıdır. %100 doymun unla yapılan ekmekler beyaz ekmeklere göre daha yoğun olacaktır. Undaki kepek glutenin serbest kalmasını engeller, böylece doymun hamurlar daha yavaş kabarır. Ekmeğin kabarmasına zaman tanımak için özel tam buğday programlarını kullanın. Daha hafif bir ekmek için, doymun hamurun bir kısmını beyaz ekmek hamuru ile değiştirin. Hızlı tam buğday ayarını seçerek çabuk doymun ekmek yapabilirsiniz.

Güçlü esmer un

Bu, beyaz un ile veya kendisiyle birlikte kullanılabilir. Yaklaşık %80-90 buğday tohumu içerir ve böylece hala lezzetli daha hafif ekmek üretir. Bu unu %50 güçlü beyaz unu güçlü esmer un ile değiştirerek normal beyaz döngüsünde kullanmayı deneyin. Az miktarda ekstra sıvı ilave etmeniz gerekebilir.

Tahıllı ekmek unu

Beyaz, doymun ve çavdar unlarının doku ve tat veren tam buğday tahılı ile kombinasyonudur. Bunu, tek başına veya güçlü beyaz un ile birlikte kullanın.

Buğdaysız unlar

Çavdar gibi diğer unlar çavdar ekmeği gibi klasik ekmekler yapmak için beyaz ve doymun unlarla birlikte kullanılabilir. Küçük bir miktar eklemek bile özel bir tat verir. Kendi başına kullanmayın, bu yoğunluğu ağır ekmek yapacak olan yapışkan bir hamur üretecektir. Darı, arpa, esmer buğday, mısır ve yulaf ezmesi gibi diğer tohumlar protein açısından zayıftır ve bu nedenle klasik ekmek yapmak için yeterli gluten geliştiremezler.

Bu unlar küçük miktarlarda başarılı bir biçimde kullanılabilir. %10-20 beyaz ekmek ununu bu alternatiflerden herhangi biriyle değiştirmeyi deneyin.

Tuz

Küçük bir miktar tuz hamur gelişimi ve tadı için ekmek yapımında gereklidir. Sofra tuzu veya deniz tuzu kullanın, kıtır doku vermek için elle şekillendirilmiş ruloların üstüne serpmek için en iyi olan kaba yer tuzu kullanmayın. Düşük tuz edekleri çoğu sodyum içermediği için en çok kaçınılır.

- Tuz gluten yapısını güçlendirir ve hamuru daha elastik yapar.
- Tuz, fazla kabarmayı önlemek için mayayı engeller ve hamurun çökmesini durdurur.
- Çok fazla tuz hamurun yeterince kabarmasını engelleyecektir.

Tatlandırıcılar

Beyaz veya esmer şeker, bal, malt özü, altın şurubu, akağaç şurubu, melas veya şeker pekmezi kullanın.

- Şeker ve sıvı tatlandırıcılar ekmeğin rengine katkıda bulunur, kabuğa altın rengi vermeye yardımcı olur.
- Şeker nem çeker, böylece saklama kalitelerini yükseltir.
- Şeker maya için besin sağlar, her ne kadar şart olmasa da, modern tip kuru mayalar doğal şekerlerden ve unda bulunan nişastadan beslenebilseler de bu, hamuru daha aktif yapar.
- Tatlı ekmekler ekstra tatlılık veren meyve, jöle veya donma ile orta seviyede şeker içerir. Bu ekmekler için tatlı ekmek döngüsünü kullanın.
- Eğer şeker yerine sıvı bir tatlandırıcı kullanılıyorsa tarifteki toplam sıvı içeriği hafifçe azaltılmalıdır.

Katı ve Sıvı Yağlar

Daha yumuşak bir ekmek içi için küçük bir miktar katı veya sıvı yağ çoğunlukla ekmeğe eklenir. Ayrıca bu ekmeğin tazeliğini korumasına da yardımcı olur. 25g veya 22 ml (11/2 yk) bitkisel yağ kadar küçük miktarlarda tereyağı, margarin veya domuz yağı kullanın. Tarif daha büyük bir miktarda kullanırsa böylece tat biraz daha anlaşılabilir, tereyağı en iyi sonucu sağlayacaktır.

- Zeytin yağı veya ayçiçek yağı tereyağı yerine kullanılabilir, miktarlar için sıvı içeriğini 15ml (3 çk) olarak ayarlayın. Eğer kolesterol seviyeniz ile ilgili endişeliyseniz ayçiçek yağı iyi bir alternatiftir.
- %40 su içerdiğinden düşük yağ kullanmayın, tereyağı ile aynı özelliklere sahip değildirler.

Sıvı

Sıvının bazı formları gereklidir; genellikle su veya süt kullanılır. Su süte göre daha çıtır bir kabuki oluşturur. Su çoğunlukla yağı alınmış süt tozu ile karıştırılır. Taze süt bozulabileceğinden aynı zaman gecikmesini kullanmak önemlidir. Birçok program için musluk suyu iyidir, ancak hızlı bir saatlik döngüde ılık olmalıdır.

- Çok soğuk günlerde suyu ölçün ve kullanmadan önce 30 dakika oda sıcaklığında bekletin. Eğer buzdolabından çıkan sütü kullanırsanız da aynı şeyi yapın.
- Kaymak, yoğurt, ekşi krema ve rikotta, süzme peynir ve toz peynirler gibi yumuşak peynirler daha nemli, körpe ekmek içi sağlamak için sıvı içeriğinin bir parçası olarak kullanılabilir. Kaymak, köy ekmeğinde ve ekşi hamurlarda bulunandan farklı olmayan tatlı, hafif ekşi bir tat ekler.
- Hamuru zenginleştirmek, ekmeğin rengini düzeltmek ve kabarma sırasında glutene yapı ve denge eklemeye yardım etmek için yumurtalar eklenebilir. Eğer yumurta kullanmak sıvıyı azaltırsa. Yumurtayı bir ölçme kabına yerleştirin ve tarif için doğru seviyede sıvı ile doldurun.

Maya

Maya hem kuru hem de yaş olarak mevcuttur. Bu kitaptaki bütün tarifler önce suda çözülmesi gerekmeyen toz kuru maya ile test edilmiştir. Karıştırma başlayana kadar kuru ve sıvıdan ayrı tutulduğunda hamurda iyi tutar.

- En iyi sonuç için kuru maya kullanın. Yaş mayanın kullanımı kuru mayaya göre daha değişken sonuçlar verdiği için önerilmez. Gecikme zamanlayıcı ile yaş maya kullanmayın. Eğer yaş maya kullanmak istiyorsanız aşağıdakileri not edin:
6g yaş maya = 1 çk kuru maya
Yaş mayayı 1 çk şeker ve 2 yk su (sıcak) ile karıştırın. Köpüklü oluncaya kadar 5 dakika bırakın. Sonra geri kalan malzemeleri tencereye ekleyin. En iyi sonucu almak için maya miktarı ayarlanmalıdır.
- Tariflerdeki miktarları kullanın; çok fazla kullanmak ekmeğin aşırı kabarmasına ve ekmek tenceresinden taşmasına neden olabilir.
- Bir paket maya açıldığında, 48 saat içinde kullanılmalıdır, üretici tarafından belirtilmelidir. Kullanmadan önce tekrar kapayın. Tekrar kapanan açılan paketler gerekene kadar dondurucuda saklanabilir.
- Zamanla bozulacağından kullanma tarihinden önce kuru maya kullanın.
- Özellikle ekmek makinelerinde kullanılması için üretilmiş kuru maya bulabilirsiniz. Bu aynı zamanda iyi sonuçlar üretecektir, buna rağmen önerilen miktarları ayarlamanız gerekebilir.

Kendi tariflerinize uyarlama

Sağlanan bazı tarifleri uyguladıktan sonra bazılarını daha önce el ile karıştırılan ve yoğrulan favori tariflerinizi uyarlamak isteyebilirsiniz. Bu kitapçıktaki sizin tarifinize benzer tariflerden birini seçerek başlayın, ve onu rehber olarak kullanın.

Aşağıdaki talimatları size yardımcı olması için okuyun ve ayarlarınızı yapmak için hazırlıklı olun.

- Ekmek yapıcı için doğru miktarları kullandığınızdan emin olun. Önerilen maksimum miktarı geçmeyin. Eğer gerekiyorsa, ekmek yapıcı tariflerindeki un ve sıvı miktarlarıyla eşitlemek için tarifi azaltın.
- Her zaman önce sıvıyı ekmek tenceresine ekleyin. Undan sonra ekleyerek mayayı sıvıdan ayırın.
- Yaş mayayı toz kuru maya ile değiştirin. Not: 6g yaş maya = 1 çk (5ml) kuru maya.
- Gecikme zamanlayıcıyı kullanıyorsanız yağı alınmış süt tozu ve taze süt yerine su kullanın.
- Eğer sizin klasik tarifiniz yumurta kullanıyorsa, toplam sıvıların ölçümünün parçası olarak yumurtaları ekleyin.
- Karıştırma başlangıcına kadar mayayı diğer malzemelerden uzak tutun.
- Yoğurmanın ilk birkaç dakikasında hamurun içeriğini kontrol edin. Ekmek makineleri hafif yumuşak hamur gerektirir, yani ekstra sıvı eklemeniz gerekebilir. Daha sonra dinlenebilmesi için hamur yeterinde ıslak olmalıdır.

Ekmeği çıkarma, dilimleme ve saklama

- En iyi sonuçlar için ekmeğiniz piştiğinde makineden çıkarın ve hemen ekmek tenceresini tersyüz edin, böylece ekmek yapıcınız onu bir saatliğine sıcak tutacaktır.
- Fırın eldivenleri kullanarak ekmek tenceresini makineden çıkarın, sıcak döngüde olsa bile. Tencereyi tersyüz edin ve pişmiş ekmeği çıkarmak için birkaç kere çalkalayın. Eğer ekmeği çıkartmakta zorlanıyorsanız, ekmek tavaasının köşesini tahta bir yere vurmaya deneyin, ya da şaftın tabanını ekmek tavaasının altına doğru çevirin.
- Ekmek çıkartılırken yoğurucu ekmek tavaasının içinde kalmalı, fakat duruma göre ekmeğin içinde de kalabilir. Bu durumda ekmeği kesmeden evvel yoğurucuyu sıcakta dayanıklı plastik bir araçla çıkartın. Yoğurucu üzerindeki yapışmaz kaplamayı çizebileceğinden metal araçlar kullanmayın.
- Dilimlemeden önce ekmeğin en az 30 dakika tel üzerinde soğumasını, buharın çıkmasını bekleyin. Sıcakken ekmeği dilimlemek zordur.

Saklama

Ev yapımı ekmek koruyucu madde içermez, bu sebeple 2-3 gün içerisinde tüketilmelidir. Eğer hemen yemeyecekseniz bir folyoya ya da plastik torbaya koyup ağzını sıkıca kapatın.

- Çıtır Fransız usulü ekmek torba içerisinde yumuşar, bu sebeple dilimlenene kadar poşetlenmemesi tercih edilir.
- Eğer ekmeğinizi bir kaç gün saklamak istiyorsanız, buzdolabında saklayın. İstenilen miktarın kolay elde edilebilmesi için ekmeğinizi dondurmadan önce dilimleyin.

Genel ipuçuları ve tavsiyeler

Ekmek pişirme sonuçlarınız, malzemelerin kalitesi, dikkatli ölçüm, sıcaklık ve nem gibi değişik faktörlere bağlıdır. Başarılı sonuçlar garantilemek için birkaç ipucu ve tavsiye vardır.

Ekmek makinesi kapalı bir ünite değildir ve ısıdan etkilenir. Eğer çok sıcak bir güne veya makine sıcak bir mutfakta kullanıldıysa ekmek soğuk olduğundakinden daha fazla kabarır. Optimum oda sıcaklığı 20 ila°C/ 68°F ve 24°C/ 75°F arasındadır.

- Çok soğuk günlerde musluk suyunu kullanmadan önce oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Buzdolabından çıkardığınız malzemeler gibi.
- Aksi belirtilmediği sürece tarifteki tüm bileşenleri oda sıcaklığında kullanın örn. süper hızlı saatlik pişirme için sıvıyı ılıtmanız gerekir.
- Malzemeleri ekmek tavasına tarifte önerilen sıra ile ekleyin. Mayayı karıştırma başlayana kadar kuru ve tavadaki diğer sıvılardan uzak tutun.
- Yanlışsız ölçüm başarılı bir ekmek için en önemli faktördür. Birçok problem yanlış ölçüm veya eksik malzeme yüzündendir. Hem metrik hem de ingiliz standartında ölçüler kullanın; değiştirilebilir değillerdir. Ölçme kabı ve kaşık kullanın.
- Her zaman son kullanma tarihi geçmemiş taze malzemeler kullanın. Süt, peynir, sebze ve taze meyve gibi dayanıksız malzemeler özellikle sıcak havalarda bozulabilir. Bunlar sadece hemen yapılmış ekmekler içinde kullanılmalıdır.
- Maya ve un arasında bir bariyer oluşturacağından, ağır bir ekmek olmasına neden olabilecek mayanın hareketini yavaşlatacağından çok fazla yağ eklemeyin.
- Ekmek tavasına eklemeyen önce tereyağını ve diğer yağları küçük parçalar halinde kesin.
- Meyve tatlı ekmekler yaparken suyun bir kısmına portakal, elma veya ananas gibi meyve suları koyun.
- Pişmiş sebze suları sıvının bir kısmına eklenebilir. Pişmiş patateslerden çıkan su maya için yemeğin ek kaynağı olan ve iyi kabarmış, daha yumuşak, uzun süreli ekmek üretmeye yardımcı olan nişasta içerir.
- Rendelenmiş havuç, kabak veya pişmiş patates püresi gibi sebzeler tat vermek için eklenebilir. Bu yiyecekler su içerdiği için tarifteki su miktarını azaltmanız gerekecektir. Az su ile başlayın ve karışmaya başlayınca hamuru kontrol edin ve gerekiyorsa ayarlayın.

- Tariflerde verilmiş miktarları aşmayın, ekmek pişiricinize zarar verebilirsiniz.
- Eğer ekmek iyi kabarmazsa musluk suyunu şişe suyuyla veya kaynamış ve soğutulmuş suyla değiştirmeyi deneyin. Eğer musluk suyunuz çok klorlu ve florinliyse ekmeğin kabarmasını etkileyebilir. Aynı zamanda sert su da bu etkiye sahiptir.
- Devamlı yoğurmanın 5 dakikasından sonra hamuru kontrol etmek iyidir. Esnek bir kauçuk spatmayı makinenin yanında tutun, böylece eğer bazı malzemeler köşelere yapışırsa tavanın kenarlarını kazıyabilirsiniz. Yoğurucunun yakınına koymayın, veya hareketine engel olmayın. Doğru kıvamda olup olmadığını görmek için hamuru kontrol edin. Eğer hamur kolay ufalanıyorsa veya makine zor çalışıyorsa biraz un ekleyin.
- Kabarma veya pişirme süresi sırasında ekmeğin çökmesine neden olabileceğinden kapağı açmayın.

Sorun giderme kılavuzu

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

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
SOMUN EBATI VE ŞEKLİ		
1. Ekmek yeteri kadar kabarmıyor	- Tam doymuş ekmekler beyaz ekmeklere göre daha az kabarıyor, çünkü tam doymuş buğday ununda protein oluşturan gluten daha azdır. - Yeterli sıvı yok. - Şeker yok veya yeterli değil. - Yanlış un kullanıldı. - Yanlış maya kullanıldı. - Yeterli maya kullanılmadı veya maya çok eski. - Hızlı ekmek pişirme seçildi. - Maya ve şeker yoğurmadan önce birbirleri ile temas etti.	- Normal durum, çözüm yok. - Sıvıyı 15ml/3tsp artırın. - Malzemeleri tarifteki sıra ile ekleyin. - Daha yüksek gluten içeriği olan güçlü kmeke yerine normal beyaz un kullanmış olabilirsiniz. - Genel amaçlı un kullanmayın. - En iyi sonuç için sadece hızlı "toz" maya kullanın. - Tavsiye edilen miktarı ölçün ve paket üzerindeki son kullanma tarihini kontrol edin. - Bu daha kısa somunlar üretir. Bu normaldir - Ekmek tavasına eklendiklerinde ayrı durdurulardan emin olun.
2. Hiç kabarmıyor	- Maya konmadı. - Maya çok eski. - Sıvı çok sıcak. - Çok fazla tuz eklendi. - Zamanlayıcı kullanılıyorsa, maya ekmek yapma işleminden önce ıslandı.	- Malzemeleri tarifteki sıra ile ekleyin. - Son kullanma tarihini kontrol edin. - Kullanılan ekmek ayarı için doğru sıcaklıkta sıvı kullanın. - Tavsiye edilen miktarı kullanın. - Kuru malzemeleri tavanın köşelerine doğru koyun, tavanın ortasında mayayı sıvılardan korumak için hafif bir çukur yapın.
3. Üstü açık, mantar biçimli	- Çok fazla maya. - Çok fazla şeker. - Çok fazla un. - Yeteri kadar tuz konmadı. - Ilık, nemli, hava.	- Mayayı 1/4 tsp azaltın. - Şeker 1tsp azaltın. - Unu 6 ile 9tsp azaltın. - Tarifte tavsiye edilen miktarda tuz kullanın. - Sıvıyı 15ml/3 tsp ve mayayı 1/4 tsp azaltın.
4. Üst ve yan içe çökük	- Çok fazla sıvı. - Çok fazla maya. - Yüksek nem ve sıcak hava hamurun çok hızlı kabarmasına neden olmuş olabilir.	- Sıvıyı bir sonraki seferde 15ml/3tsp azaltın veya biraz daha un katın. - Tarifte tavsiye edilen miktarda kullanın veya bir dahaki sefere daha hızlı program deneyin. - Suyu soğutun veya dolaptan aldığınız sütü katın
5. Budaklı, üstü düğümlü, düzgün değil	- Yeterli sıvı yok. - Çok fazla un. - Somunların üst kısımları mükemmel şekilli olmayabilir, ancak bu ekmeğin mükemmel lezzetini etkilemez.	- Sıvıyı 15ml/3tsp artırın. - Unu hassas ölçün. - Hamurun mümkün olan en iyi şartlarda yapıldığından emin olun.

Sorun giderme kılavuzu (devam)

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
SOMUN EBATI VE ŞEKLİ		
6. Pişirme sırasında çöktü	• Makine havalandırma yakınına yerleştirilmiş veya kabarma sırasında düşürülmüş ya da sallanmış olabilir. • Ekmek tavası kapasitesini aşma. • Yetersiz tuz veya tuz konmamış. (tuz hamurun aşırı kabarmasını önler) • Çok fazla maya. • Ilık, nemli, hava.	• Ekmek pişiriciyi yeniden yerleştirin. • Büyük somun için önerilen fazla malzeme koymayın (maks. 1.5Kg). • Tarifte önerilen kadar tuz koyun. • Mayayı hassas ölçün. • Sıvıyı 15ml/3tsp ve mayayı 1/4tsp azaltın.
7. Somunların bir ucu düzensiz şekilde daha kısa.	• Hamur çok kuru ve tava içerisinde eşit şekilde kabarmıyor.	• Sıvıyı 15ml/3 tsp azaltın.
EKMEK DOKUSU		
8. Ağır yoğun doku.	• Çok fazla un. • Yetersiz maya. • Yetersiz şeker.	• Hassas ölçün. • Tavsiye edilen maya miktarını doğru ölçün. • Hassas ölçün.
9. Açık, delikli doku	• Tuz konmadı. • Çok fazla maya. • Çok fazla sıvı.	• Malzemeleri tarifteki sıra ile katın. • Tavsiye edilen maya miktarını doğru ölçün. • Sıvıyı 15ml/3tsp azaltın.
10. Somunun ortası çiğ, yeterince pişmemiş	• Çok fazla sıvı. • Elektrik kesildi. • Miktarlar çok fazlaydı ve makine pişiremedi.	• Sıvıyı 15ml/3tsp azaltın. • Eğer çalışma esnasında 8 dakikadan daha uzun elektrik kesintisi olursa, pişmemiş ekmeği pişiriciden çıkartarak yeni malzemelerle baştan başlamanız gerekecektir. • Miktarları izin verilen maksimum seviyelere azaltın.
11. Ekmek düzgün dilimlenmiyor, yapış yapış	• Çok sıcakken dilimlenmiş. • Uygun bıçak kullanılmamış.	• Dilimlemeden önce buharını salması için ekmeğin en az 30 dakika soğumasını bekleyin. • Uygun ekmeğin bıçağı kullanın.
KABUK RENGİ VE KALINLIĞI		
12. Koyu kabuk rengi/çok kalın	• DARK kabuk ayarı kullanılmış.	• Bir dahaki sefere orta veya açık ayar kullanın.
13. Ekmek yanık	• Ekmek pişirici arızalı.	• "Servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakınız.
14. Kabuk çok açık	• Ekmek yeterince uzun pişirilmemiş. • Tarifte süt tozu veya taze süt yok.	• Pişirme süresini uzatın. • 15ml/3tsp yağı alınmış süt tozu ekleyin veya karamayı sağlamak için sadece su yerine %50 su süt karışımı kullanın.

Sorun giderme kılavuzu (devam)

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
TAVA SORUNLARI		
15. Yoğurucu çıkartılmıyor	Ekmek tavaına su ilave etmelisiniz ve yoğurucuları çıkartmadan önce yumuşamasını beklemelisiniz.	Kullanımdan sonra temizleme talimatlarına uyun. Yoğurucuyu hafifçe sağa sola döndürmeniz gerekebilir.
16. Ekmek tavaya yapıyor/çıkartması zor	Uzun süreli kullanımda olabilir.	- Ekmek tavaasının içini hafifçe yağlayın. "Servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakınız.
MAKİNE MEKANİKLERİ		
17. Ekmek pişirici çalışmıyor/Yoğurucu hareket etmiyor	- Ekmek pişirici çalıştırılmamış - Tava düzgün yerleşmemiş. - Gecikmeli zamanlayıcı seçili.	- Açma/kapatma  düğmesinin "ON" (AÇIK) konumda olup olmadığını kontrol edin. - Tavanın yerine oturduğundan emin olun. - Ekmek pişirici geri sayım programın başlangıç saatine gelene kadar çalışmaz.
18. Malzemeler karışmamış	- Ekmek pişirici çalıştırılmadı. - Yoğurucular tavaya yerleştirilmedi.	- Kontrol paneli programlandıktan sonra, ekmek pişiriciyi çalıştırmak için başlatma düğmesine basın. - Malzemeleri eklemekten önce yoğurucuların tava içindeki yerlerine oturduğundan emin olun.
19. Çalışma sırasında yanık kokusu	- Malzemeler fitrının içine döküldü. - Tava sızdırıyor. - Ekmek tavaası kapasitesini aşma.	- Tavaya malzeme eklerken dökmemeye dikkat edin. Malzemeler ısıtıcı üzerinde yanarak duman yaratabilir. - Bakınız "Servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümü. - Tarifte tavsiye edilenden fazla malzeme kullanmayın ve malzemeleri hassas ölçün.
20. Fiş yanlışlıkla çekildi veya çalışırken elektrik kesildi Ekmeği nasıl kurtarabilirim?	- Eğer makine yoğurma aşamasındaysa malzemeleri boşaltın ve tekrar başlayın. - Eğer makine kabarmadaysa hamuru ekmek tavaasından alın, biçimlendirin ve yağlanmış 23 x 12.5cm/9 x 5 in. tepsiye koyun ve iki kat olana kadar bekleyin. - Sadece pişir 11 ayarını kullanın veya önceden 200°C/400°F ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. - Eğer makine pişirmeye başladıysa, sadece pişir 11 ayarını kullanın veya 200°C/400°F ısıtılmış fırında üst kısmını alarak pişirin Tavayı makineden dikkatle çıkartın ve fırının en alt rafına yerleştirin. Kızarana kadar pişirin	
21. Ekranda E:01 gözükür ve makine açılmaz	Fırın odası çok sıcak.	Fişten çekin 30 dakika soğumasını bekleyin.
22. Ekranda H:HH & E:EE gözükür ve makine çalışmaz.	Ekmek pişirici arızalı. Sıcaklık sensör hatası	Bakınız "Servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümü.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

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.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte všechny štítky a součásti obalu.

bezpečnost

- Nedotýkejte se horkých povrchů. Přístupné povrchy se při používání mohou zahřát. Pro vyjmutí pečící formy vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Z důvodu zabránění rozlití ingrediencí v pečící komoře před vložením ingrediencí do pečící formy vždy formu z pekární vyjměte. Ingredience, které se rozlijí na tepelné části se mohou při pečení připalovat a zapříčinit vznik kouře.
- Nepoužívejte spotřebiči jestliže je viditelně poškozen napájecí kabel nebo pokud spotřebič upadl na zem a poškodil se.
- Pékárnu nikdy neponořujte do vody či jiných kapalin, a to ani částečně. Rovněž nikdy neponořujte napájecí kabel do vody.
- Po použití, před vkládáním nebo vyjímáním součástí a před čištěním přístroj vždy vypněte.
- Nenechejte napájecí kabel viset přes okraj horkých povrchů, zabraňte doteku napájecího kabelu s horkými povrchy jako jsou např. elektrické a plynové varné povrchy.
- Před použitím přístroj postavte na vodorovný tepelně odolný povrch.
- Nevkládejte ruce do pečící komory po vyjmutí chleba, neboť je velmi horká.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí pekární.
- Nepřekračujte maximální množství mouky a kvasících prostředků uvedené v dodaném receptu.
- Nemísťte pekární na přímé sluneční světlo, do blízkosti tepelných spotřebičů nebo do průvanu. Všechny tyto faktory mohou ovlivnit vnitřní teplotu pekární, což by mohlo nepříjemně ovlivnit výsledky pečení.
- Nepoužívejte pekární venku.
- Nepoužívejte pekární jestliže je prázdná, mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Nepoužívejte pečící komoru jako prostor ke skladování.
- Nezakrývejte větrací otvory na boku a zajistěte při používání pekární dostatečnou ventilaci kolem pekární.

- Toto zařízení není určeno k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Nepoužívejte pekární bez nasazeného dávkovače ④ nebo krytu dávkovače ③, pokud není dávkovač nasazen.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

dříve než pekární zapojíte do elektrické sítě:

- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku na spodní straně pekární odpovídá napětí vaší elektrické sítě.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

dříve než pekární poprvé použijete:

- Umyjte všechny součásti (viz údržba a čištění)

legenda

- ① rukojeť víka
- ② průzor ve víku
- ③ kryt dávkovače
- ④ automatický dávkovač
- ⑤ topné těleso
- ⑥ držadlo formy
- ⑦ hnětací háky
- ⑧ forma
- ⑨ hnací hřídele
- ⑩ spojky pohonu
- ⑪ hlavní vypínač
- ⑫ odměrka - hrníček
- ⑬ dvojitá odměrka – 1 lžíčky/1 lžíce
- ⑭ ovládací panel
- ⑮ tlačítko MENU
- ⑯ tlačítko velikosti bochníku
- ⑰ indikátor programu
- ⑱ displej
- ⑲ indikátory velikosti bochníku
- ⑳ tlačítko start/stop
- ㉑ tlačítko barvy kůrky
- ㉒ indikátory barvy kůrky (světlá, střední, tmavá, rychlé pečení)
- ㉓ tlačítka časovače

jak odměřit suroviny (viz obr. 3 až 7)

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

- Kapalné látky vždy odměřujte v průhledném odměřovacím poháru se stupnicí, který je součástí pekárny. Kapalina by vždy měla dosáhnout úrovně rysky v úrovni očí (viz 3).
- Vždy používejte tekutiny o pokojové teplotě přibližně 20°C s výjimkou programu velmi rychlého pečení. Řiďte se pokyny v receptáři.
- Menší množství kapalných i sypkých surovin odměřujte vždy pomocí odměrky, která je součástí příslušenství. Posunutím jezdecky odměrky nastavte požadované množství - 1/2 tsp (čajová lžička), 1 tsp, 1/2 tbsp (polévková lžíce) nebo 1 tbsp. Naplňte odměrku a zarovnejte vodorovně s okrajem (viz obr. 6).

⑪ hlavní vypínač

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

- Zapojte do sítě a stiskněte tlačítko ON/OFF ⑪ umístěné na boční straně pekárny – ozve se pípnutí a na displeji se objeví nápis 1 (3:25).
- Po použití přístroj vždy vypnete a vypojte ze zásuvky.

⑰ indikátor programu

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

Přehřátí  – funkce přehřátí se aktivuje pouze na začátku celozrného programu (30 min.) a rychlého celozrného programu (5 min.), aby se suroviny před prvním hnětením zahřály. **V této fázi je hnětací hák nečinný.**

Hnětení  - Těsto je v první nebo druhé fázi hnětení nebo se obrací mezi dvěma fázemi kynutí. V posledních 15-20 minutách druhého hnětení při nastavení (1), (2), (3), (4) a (6) se ozve akustický signál, který připomene ruční doplnění dalších surovin.

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

Pečení  Bochník je v poslední fázi pečení.

Udržování teploty  Po ukončení fáze pečení se automaticky aktivuje funkce udržování teploty, která bude zapnutá 1 hodinu nebo do vypnutí přístroje.

Upozornění: Po tuto dobu se bude topné těleso střídavě zapínat a vypínat.

Konec  – konec programu.

použití domácí pekárny (viz dvojstrana s obrázky)

- 1 Vyměte formu pomocí rukojeti.
- 2 Nasadte hnětací háky.
- 3 Do formy nalijte vodu.
- 4 Do formy přidejte další suroviny v pořadí uvedeném v receptu.
- ↑ Všechny suroviny správně zvažte.
- ↓ Nesprávné dávkování surovin sníží výslednou kvalitu pečiva.
- 7 Vložte formu do pečicí komory a zatlačením směrem dolů ji zajistěte.
- 8 Sklopte držadlo formy a zavřete víko pekárny.
- 10 Zapojte přístroj do zásuvky a zapněte jej – ozve se akustický signál a nastaví se výchozí program 1 (3:25).
- 11 Tlačítkem MENU ⑮ nastavte požadovaný program. Přístroj ve výchozím nastavení peče 1,5 kg chléb se středně propečenou kůrkou.
- 12 Tlačítkem ⑯ zvolte požadovanou velikost bochníku.
- 13 Vyberte stupeň (barvu) propečení opakovaným stiskem tlačítka barvy kůrky ⑳, dokud indikátor nedojde na požadovanou barvu kůrky (světlá, střední, tmavá, rychlé pečení). Poznámka: pro volbu rychlého pečení základního programu(1), francouzského (2) nebo celozrného (3) tiskněte tlačítko barvy kůrky ㉑, dokud indikátor neukazuje na ►.
- 14 Stiskněte tlačítko START/STOP ㉒. Chcete-li zastavit nebo zrušit program, stiskněte a podržte tlačítko START/STOP ㉒ po dobu 2 – 3 vteřin, dokud se neozve pípnutí.
- 15 Po dokončení programu vytáhněte přístroj ze zásuvky.
- 16 Vytáhněte formu za rukojeť. **Vždy použijte chňapku, protože forma bude velmi horká.**
- 17 Formu položte na tepelně odolnou podložku a nechte vychladnout.
- 18 Než chléb nakrájíte, nechte jej alespoň 30 minut vychladnout, aby se odpařila voda. Horký chléb se krájí obtížně.
- 19 Ihned po použití vyčistěte formu a hnětací hák (viz údržba a čištění).

④ automatický dávkovač

Domácí pekárna BM900 je vybavena automatickým dávkovačem pro dávkování dodatečných přísad přímo do těsta během hnětení. To zajišťuje, že přísady nejsou nadměrně zpracovány nebo rozdrnceny a že jsou rovnoměrně rozloženy.

nasazení a používání automatického dávkovače

- 1 Osadte dávkovač ④ to víka. Zatlačením jej zajistěte.
- Pekárnu je možné používat bez dávkovače, stačí jej pouze vyjmout a místo něj nasadit pouze kryt dávkovače ③. Ozve se varovný signál. **Nepoužívejte domácí pekárnu bez nasazeného dávkovače ④ nebo krytu dávkovače ③, pokud není dávkovač nasazen.**
- 2 Naplňte dávkovač požadovanými přísadami.
- 3 Automatický dávkovač se aktivuje přibližně po 15 - 20 minutách hnětení a rovněž zazní zvukový signál upozornění na ruční dávkování.

rady a tipy

Některé přísady nejsou pro použití v automatickém dávkovači vhodné. Nejlepší výsledky dosáhnete dodržováním následujících zásad:-

- Nepřeplňujte automatický dávkovač – dodržujte doporučená množství uvedená v dodaných receptech.
- Udržujte dávkovač čistý a suchý, aby se zabránilo ulpívání přísad.
- Přísady nahrubo nakrájejte nebo je lehce poprašte moukou, aby se omezila lepivost, která může zabránit v dávkování.

tabulka používání automatického dávkovače

přísady	vhodné pro použití s automatickým dávkovačem	poznámky
Sušené ovoce, například sultánky, rozinky, nastrohaná směs citrónové kůry a kandované třešně	Ano	Nahrubo nakrájejte a nekrájejte na příliš malé kousky. Nepoužívejte ovoce namočené v sirupu nebo alkoholu. Lehce poprašte moukou, aby ovoce přestalo lepit. Příliš malé nakrájené kousky se mohou přilepit k dávkovači a nemusí být přidány do těsta.
Ořechy	Ano	Nahrubo nakrájejte a nekrájejte na příliš malé kousky.
Velká semena, například slunečnicová a dýňová	Ano	
Malá semena, například mák a sezam	Ne	Velmi malá semena mohou propadávat mezerou okolo dvířek dávkovače. Nejvhodnější pro ruční dávkování nebo s dalšími přísadami.
Byliny – čerstvé a sušené	Ne	Příliš malé nakrájené kousky mohou vypadávat z dávkovače. Byliny mají velmi nízkou hmotnost a nemusí se uvolnit z dávkovače. Nejvhodnější pro ruční dávkování nebo s dalšími přísadami.
Ovoce/zelenina v oleji/tomatové omáčce/olivách	Ne	Olej může způsobit ulpívání přísad na dávkovači. Lze použít po důkladném opláchnutí a vysušení před přidáním do dávkovače.
Přísady s vysokým obsahem vody, například čerstvé ovoce	Ne	Může dojít k ulpívání na dávkovači.
Sýr	Ne	Může dojít k roztavení v dávkovači. Přidejte s dalšími přísadami přímo do formy.
Čokoláda/kousky čokolády	Ne	Může dojít k roztavení v dávkovači. Přidejte ručně po zaznění zvukového signálu.

tabulka programů přípravy chleba/těsta

program		Celková doba přípravy Středně propečenou kůrkou		Aktivace automatického dávkovače a zvukový signál upozornění na ruční dávkování přísad ★★			Udržování teploty ★★★
		1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1,5 Kg	
1 základní	Světlý nebo tmavý chléb	3:15	3:25	3:00	3:10		60
	Rychlý chléb*	2:14	2:24	1:59	2:19		
2 francouzský	Křupavější kůrka a program upravený pro nižší obsah tuku a cukru	3:32	3:37	3:15	3:20		60
	Rychlý chléb*	2:37	2:42	2:20	2:25		
3 celozrnný	Recepty na celozrnný chléb nebo chléb z celozrnné mouky 30min. předehřátí	3:50	4:00	3:05	3:15		60
	Rychlý chléb*	2:35	2:45	2:15	2:25		
4 sladký	Recepty na chleba s vysokým obsahem cukru	3:17	3:27	2:57	3:07		60
5 Velmi rychlé pečení	Upečte chléb za 80 minut. Pro rychlé pečení chleba je zapotřebí teplá voda, více kvasnic a méně soli.	1:20		–			60
6 bezlepkový	Příprava pečiva z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí	2:17		2:10			60
7 koláče/rychlý chleba	Směsi na koláče a nekynutý chleba.	1:22		–			22
8 těsto	Příprava těsta k ručnímu dokončení a pečení v klasické troubě	1:30		–			–
9 těsto na pizzu	Recepty na těsto na pizzu	1:30		–			–
10 marmeláda	Výroba marmelád	1:05		–			–
11 pečení	Pouze pečicí program. Lze použít také k rozpečení již hotového a vychladlého pečiva.	1:00		–			60

★ Pro volbu programu rychlého pečení, stiskněte tlačítko barvy kůrky, dokud indikátor neukazuje na ►

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

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

Základní

①

Barva kůrky	Světlá		Střední		Tmavá		Rychlé pečení	
	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg
Váha								
Opožděný start	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Přehřátí	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 1	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut
Pauza	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut
Hnětení 2	15 minut	15 minut	15 minut	15 minut	15 minut	15 minut	15 minut	15 minut
Kynutí 1	40 minut	40 minut	40 minut	40 minut	40 minut	40 minut	15 minut	15 minut
Tvarování 1	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.
Kynutí 2	24 minut 50 s.	24 minut 50 s.	24 minut 50 s.	24 minut 50 s.	24 minut 50 s.	24 minut 50 s.	8 minut 50 s.	8 minut 50 s.
Tvarování 2	15 s.	15 s.	15 s.	15 s.	15 s.	15 s.	10 s.	10 s.
Kynutí 3	49 minut 45 s.	49 minut 45 s.	49 minut 45 s.	49 minut 45 s.	49 minut 45 s.	49 minut 45 s.	29 minut 50 s.	29 minut 50 s.
Pečení	55 minut	65 minut	55 minut	65 minut	55 minut	65 minut	55 minut	65 minut
Ohřívání	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Celkem	3:15	3:25	3:15	3:25	3:15	3:25	2:14	2:24
Ostatní	3:00	3:10	3:00	3:10	3:00	3:10	1:59	2:19

Francouzský

②

Barva kůrky	Světlá		Střední		Tmavá		Rychlé pečení	
	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg
Váha								
Opožděný start	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Předehtání	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 1	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut
Pauza	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut
Hnětení 2	17 minut	17 minut	17 minut	17 minut	17 minut	17 minut	17 minut	17 minut
Kynutí 1	39 minut	39 minut	39 minut	39 minut	39 minut	39 minut	30 minut	30 minut
Tvarování 1	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	15 s.	15 s.
Kynutí 2	30 minut 50 s.	30 minut 50 s.	30 minut 50 s.	30 minut 50 s.	30 minut 50 s.	30 minut 50 s.	14 minut 45 s.	14 minut 45 s.
Tvarování 2	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	-	-
Kynutí 3	59 minut 50 s.	59 minut 50 s.	59 minut 50 s.	59 minut 50 s.	59 minut 50 s.	59 minut 50 s.	30 minut	30 minut
Pečení	55 minut	60 minut	55 minut	60 minut	55 minut	60 minut	55 minut	60 minut
Ohřívání	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Celkem	3:32	3:37	3:32	3:37	3:32	3:37	2:37	2:42
Ostatní	3:15	3:20	3:15	3:20	3:15	3:20	2:20	2:25

Celozrný

③

Barva kůrky	Světlá		Střední		Tmavá		Rychlé pečení	
	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg
Váha								
Opožděný start	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Předehtání	30 minut	30 minut	30 minut	30 minut	30 minut	30 minut	5 minut	5 minut
Hnětení 1	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut
Pauza	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut
Hnětení 2	15 minut	15 minut	15 minut	15 minut	15 minut	15 minut	15 minut	15 minut
Kynutí 1	49 minut	49 minut	49 minut	49 minut	49 minut	49 minut	24 minut	24 minut
Tvarování 1	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.
Kynutí 2	25 minut 50 s.	25 minut 50 s.	25 minut 50 s.	25 minut 50 s.	25 minut 50 s.	25 minut 50 s.	10 minut 50 s.	10 minut 50 s.
Tvarování 2	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.	10 s.
Kynutí 3	44 minut 50 s.	44 minut 50 s.	44 minut 50 s.	44 minut 50 s.	44 minut 50 s.	44 minut 50 s.	34 minut 50 s.	34 minut 50 s.
Pečení	55 minut	65 minut	55 minut	65 minut	55 minut	65 minut	55 minut	65 minut
Ohřívání	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Celkem	3:50	4:00	3:50	4:00	3:50	4:00	2:35	2:45
Ostatní	3:05	3:15	3:05	3:15	3:05	3:15	2:15	2:25

Sladký chléb

Sladký chléb						④	Velmi rychlé pečení	⑤
Barva kůrky	Světlá		Střední		Tmavá		Střední	
	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg	1Kg	1.5Kg		
Velikost							1.5Kg	1.5Kg
Opožděný start	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	-
Přehřátí	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 1	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	20 minut	20 minut
Pauza	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	5 minut	-	-
Hnětení 2	20 minut	20 minut	20 minut	20 minut	20 minut	20 minut	12 minut	12 minut
Kynutí 1	39 minut	39 minut	39 minut	39 minut	39 minut	39 minut	-	-
Tvarování 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	-	-
Kynutí 2	25 minut 50 s	25 minut 50 s	25 minut 50 s	25 minut 50 s	25 minut 50 s	25 minut 50 s	-	-
Tvarování 2	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	-	-
Kynutí 3	51 minut 55 s	51 minut 55 s	51 minut 55 s	51 minut 55 s	51 minut 55 s	51 minut 55 s	-	-
Pečení	50 minut	60 minut	50 minut	60 minut	50 minut	60 minut	48 minut	48 minut
Ohřívání	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Celkem	3:17	3:27	3:17	3:27	3:17	3:27	1:20	1:20
Ostatní	2:57	3:07	2:57	3:07	2:57	3:07	-	-

Program	6	7			8	9	10	11
	Bezlepkový	Koláče/Rychlý Chleba			Těsto	Těsto na Pizzu	Marmeláda	Pečení
Barva kůrky	nehodí se	Světlá	Střední	Tmavá	nehodí se	-	-	-
Weight	nehodí se	-	-	-	nehodí se	-	-	-
Opožděný start	-	-	-	-	-	-	-	-
Předehtění	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 1	5 minut	3 minut	3 minut	3 minut	5 minut	3 minut	5 minut	-
Pauza	0 minut	-	-	-	5 minut	-	-	-
Hnětení 2	12 minut	4 minut	4 minut	4 minut	20 minut	27 minut	60 minut	-
Kynutí 1	0 minut	-	-	-	60 minut	60 minut	-	-
Tvarování 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Kynutí 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Tvarování 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Kynutí 3	60 minut	-	-	-	-	-	-	-
Pečení	60 minut	75 minut	75 minut	75 minut	-	-	50 minut	60 minut
Ohřívání	1 hodina	22 minut	22 minut	22 minut	-	-	-	-
Celkem	2:17	1:22	1:22	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00
Ostatní	2:10	-	-	-	-	-	-	-

23 opožděný start ⌚

Časomíra opožděného startu umožňuje zahájení přípravy pečiva až 15 hodin po naprogramování. Časomíru nelze použít při programu rychlého pečení a s programy (5) až (11).

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

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

- Stiskněte tlačítko MENU  a zvolte požadovaný program – zobrazí se čas cyklu programu.
- Nastavte požadovanou barvu kůrky a velikost.
- Poté nastavte opožděný start.
- Spočítejte, za jak dlouho má být pečivo hotové a tento údaj zadejte pomocí tlačítka (+) časovače. Chcete-li časový údaj snížit, stiskněte tlačítko (-) časovače.

Jedním stisknutím tlačítka se doba pečení zvýší nebo sníží o deset minut. Dobu na přípravu těsta a pečení nemusíte od celkového času odečítat. Tento výpočet provede přístroj automaticky.

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

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



3:25

- Stiskněte tlačítko START/STOP a na displeji začne blikat dvojtečka (:). Časovač začne odpočítávat.



09:00

- Zvolíte-li chybné nastavení nebo chcete-li nastavení změnit, stiskněte a podržte tlačítko START/STOP, dokud se displej nevypne. Poté nastavte správný čas.



09:00

ochrana proti výpadku elektrické energie

Přístroj je vybaven ochranou proti výpadku proudu, která trvá po dobu 7 minut. Pokud se do této doby obnoví napájecí napětí, program bude dále pokračovat.

úbržba a čištění

- **Před zahájením čištění pekárnu nejprve odpojte z elektrické sítě a nechejte ji zcela vychladnout.**
- Neponořujte pekárnu ani její vnější část pečicí formy do vody.
- Nepoužívejte brusné mycí houby ani kovové nástroje.
- Je-li to nutné, vnější a vnitřní povrchy pekárny očistěte vlhkým jemným hadříkem.

pečicí forma

- Pečicí formu nemyjte v myčce na nádobí.
- Pečicí formu a hnětač vyčistěte **ihned** to každém použití tak, že částečně pečicí formu naplníte teplou vodou s mycím prostředkem. Ponechejte odmočit 5 až 10 minut. Hnětač lze vyjmout jeho otočením ve směru hodinových ručiček a zvednutím. Čištění dokončete měkkým hadříkem, opláchnutím a vysušením.
Jestliže hnětač nelze vyjmout ani po 10 minutách, uchopte hřídel pod pečicí formou a otáčejte jí dopředu a vzad až do uvolnění hnětače.

skleněné víko

- Zvedněte skleněné víko a očistěte teplou mýdlovou vodou.
- **Víko nemyjte v myčce na nádobí.**
- Před nasazením na domácí pekárnu musí být víko zcela suché.

automatický dávkovač

- Sejměte automatický dávkovač z víka a omyjte v teplé mýdlové vodě; v případě nutnosti očistěte měkkým kartáčem. Před nasazením na víko musí být dávkovač zcela suchý.

Recepty (jednotlivé suroviny do formy přidávejte v uvedeném pořadí)

Základní bílý chléb

Program 1

Suroviny	1 Kg	1,5 Kg
Voda	380ml	500ml
Rostlinný olej	1 1/2 lžíce	1 1/2 lžíce
Nebělená bílá chlebová mouka	600g	800g
Sušené odstředěné mléko	5 lžičky	5 lžičky
Sůl	1 1/2 lžičky	2 lžičky
Cukr	4 lžičky	6 lžičky
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1 1/2 lžičky	1 1/2 lžičky

lžičky = 5 ml lžičky

lžíce = 15 ml lžíce

Briošky (zvolte nastavení světlé kůrky)

Program 4

Suroviny	1 Kg	1,5 Kg
Mléko	280ml	350ml
Vejce	2	2
Xměkklé máslo	150g	185g
Nebělená bílá chlebová mouka	600g	750g
Sůl	1 1/2 lžičky	2 lžičky
Vukr	80g	90g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky	2 lžičky

Celozrnný chléb

Program 3

Suroviny	1 Kg	1,5 Kg
Voda	380ml	500 ml
Celozrnná chlebová mouka	540g	720g
Nebělená chlebová mouka	60g	80g
Sůl	2 lžičky	2 lžičky
Cukr	1 lžíce	4 lžičky
Máslo	25g	30g
Snadno mísitelné rozpustné droždí	1 lžičky	1 1/2 lžičky

Rychlý bílý chléb

Program 5

Suroviny	1 Kg	1,5 Kg
Voda, vlažné (32 - 35 °C)	350ml	460ml
Rostlinný olej	1 lžíce	1½ lžíce
Nebělená bílá chlebová mouka	600g	800g
Sušené odstředěné mléko	2 lžíce	8 lžíčky
Sůl	1 lžičky	1½ lžičky
Cukr	4 lžičky	5 lžičky
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	4 lžičky	5 lžičky

Chlebové rohlíky

Program 8

Suroviny	1 Kg	1,5 Kg
Vejce	1	2
Voda	Viz bod 1	Viz bod 1
Nebělená bílá chlebová mouka	600g	800g
Sůl	1½ lžičky	2 lžičky
Cukr	3 lžičky	4 lžičky
Máslo	30g	40g
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	2 lžičky	2 lžičky
Pro potření:		
Žloutek vajíčka našlehaný s 15 ml (1 lžící) vody	1	2
Sezamová semínka a mák pro posypání, volitelné		

1 Vejce dejte do odměrky a přidejte dostatečné množství vody k hodnotě: -

Velikost bochníku	1 Kg	1,5 Kg
Dolít vodou na	380ml	500ml

2 Na konci cyklu těsto vyklepte z formy na lehce moukou poprášenou pracovní plochu.

Těsto lehce poplácejte, rozdělte na díly o stejné velikosti a vytvarujte.

3 Z těsta vytvarujte bochník, nechte chvíli odstát a poté pečte v klasické troubě.

Ingredience

Hlavní ingrediencí pro výrobu chleba je mouka a z tohoto důvodu je její výběr klíčový pro vytvoření úspěšného bochníku.

Pšeničná mouka

Pšeničné mouky jsou pro výrobu chleba nejlepší. Pšenice se skládá z vnějšího obalu, který je často nazýván otruba, a vnitřního zrna, které obsahuje pšeničný klíček a endosperm. Protein v endospermu při smísení s vodou vytváří lepek. Lepek má schopnost roztahovat se jako guma a plyny, které se vytvářejí při fermentaci, jsou lepem zadrženy a tím dochází ke kynutí těsta.

Bílé mouky

Tyto mouky mají odstraněny otruby a pšeničný klíček a mají ponechaný pouze endosperm, který je rozemlet do bílé mouky. Je nezbytné používat silnou bílou mouku nebo bílou chlebovou mouku, neboť tyto mouky mají vyšší podíl proteinů, které jsou nutné pro vznik lepku. Pro výrobu kynutých kvasnicových chlebů nepoužívejte hladkou bílou mouku nebo hladkou bílou mouku s kypřicím práškem (běžně prodávané v obchodě. Při použití těchto mouk vyrobíte nekvalitní chléb. V obchodech je nabízeno několik druhů kvalitních bílých mouk pro výrobu chleba, pro dosažení dobrých výsledků použijte kvalitní mouky, přednostně nebělené.

Celozrnné mouky

Celozrnné mouky obsahují otruby i vnitřní zrno, které jim dávají lahodnou chuť a vytvářejí hrubší texturu chleba. I v tomto případě je nutno používat silné celozrnné a celozrnné chlebové mouky. Chléb vyrobený pouze z celozrnné mouky bude tužší než bílý chléb. Otruby v mouce zabraňují vzniku lepku, takže těsto z celozrnné mouky kyne pomaleji. Pro správné nakynutí chleba použijte speciální program pro celozrnný chléb. Jestliže chcete vytvořit lehčí chléb, část celozrnné mouky nahraďte bílou chlebovou moukou. Rychlý celozrnný chléb vytvoříte pomocí programu pro rychlý celozrnný chléb.

Silná černá mouka

Může být používána s bílou moukou nebo samostatně. Obsahuje asi 80-90% klíčku, a proto chléb z této mouky je křehký a velmi chutný. Zkuste tuto mouku použít v programu základní bílý chléb, kdy 50% silné bílé mouky nahradíte silnou černou moukou. Možná bude nutné použít trochu více tekutin.

Vícezrnná chlebová mouka

Kombinace bílé, celozrnné a žitné mouky smíchaná s sladovými celozrnnými zrní obohacující strukturu i chuť. Používejte ji samostatně nebo v kombinaci se silnou bílou moukou.

Nepšeničné mouky

Pro výrobu tradičních chlebů, jako je například žitný chléb nebo perník, mohou být používány v kombinaci s bílými nebo celozrnnými moukami i jiné mouky, jako například žitná mouka. Přidáním i malého množství docílíte distinktivní chuti. Nepoužívejte je samostatně neboť vytváří velmi lepivé těsto, ze kterého vytvoříte velmi hutný chléb. Jiné obilniny, jako například proso, ječmen, pohanka, kukuřičná mouka nebo ovesná mouka mají nízký obsah proteinů a proto nevytvoří dostatečné množství lepku pro vytvoření tradičního chleba.

Tyto mouky mohou být velmi úspěšně používány v malých množstvích. Zkuste nahradit 10-20% bílé chlebové mouky některou z těchto alternativ.

Sůl

Při výrobě chleba je malé množství soli nezbytné pro vypracování těsta a pro chuť. Používejte jemnou kuchařskou sůl nebo mořskou sůl, nepoužívejte hrubou sůl, kterou s větším úspěchem můžete použít na konečné posypání ručně vyráběných rohlíků. Soli rohlíky dosáhnou křupavé struktury. Nepoužívejte náhražky soli neboť neobsahují sodík.

- Sůl posiluje strukturu lepku a přidává těstu na pružnosti.
- Sůl zmírňuje růst droždí, čímž zabraňuje překynutí těsta a zabraňuje sražení těsta.
- Příliš mnoho soli znemožní správné nakynutí těsta.

Sladidla

Používejte bílý nebo hnědý cukr, med, sladový výtažek, zlatý sirup, javorový sirup, melasu nebo melasový sirup.

- Cukr a tekutá sladidla se podílejí na barvě chleba, dodávají zlatavý nádech konečné kůrce.
- Cukr váže vlhkost, čímž zlepšuje schopnost udržení kvality chleba.
- Cukr je výživou pro droždí, a ačkoliv není nezbytný, jelikož moderní typy sušeného droždí mají schopnost kynout na základě využití přirozených sacharidů a cukrů, které jsou obsaženy v mouce, učiní těsto aktivnější.
- Sladké chleby mají přiměřenou hladinu cukrů díky přidání ovoce, polevy nebo pocukrování, které dodávají dodatečnou sladkost. Pro výrobu těchto chlebů používejte program pro sladké chleby.
- Jestliže cukr nahrazujete tekutými sladidly, potom musí být trochu snížen celkový obsah tekutin v receptu.

Tuky a oleje

Malé množství tuku nebo oleje je často přidávání pro vytvoření měkčí krky. Také pomáhá prodloužit čerstvost chleba. Použijte máslo, margarín nebo sádlo, a to v malých množstvích do 25 g (1 oz) nebo 22 mm (1 1/2 lžice) rostlinného oleje. Pokud je recept na větší množství, kdy je více znatelná chuť mouky, použijte máslo, díky kterému dosáhnete nejlepších výsledků.

- Namísto másla můžete použít olivový olej nebo slunečnicový olej, pouze upravte obsah tekutin v celkovém receptu jestliže používáte množství přesahující 15 ml (3 lžičky). Pokud vás znepokojuje hladina cholesterolu, slunečnicový olej je vhodnou alternativou.
- Nepoužívejte nízkokalorické pomazánky (margaríny), jelikož obsahují až 40% vody a nemají stejné vlastnosti jako máslo.

Tekutiny

Tekutiny jsou pro výrobu chleba nezbytné; nejčastěji bývá používáno mléko nebo voda. Při použití vody dosáhnete více křupavé kůrky než při použití mléka. Voda bývá často míchána s odstředěným sušeným mlékem. Tento postup je nezbytný, používáte-li opožděný start, neboť čerstvé mléko podléhá zkáze. Pro většinu programů můžete použít vodu přímo z kohoutku, avšak pro program rychlého jednohodinového cyklu musíte použít vlažnou vodu.

- Ve chladných dnech vodu odměřte a před použitím ji nechte odstát v pokojové teplotě po dobu 30 minut. Pokud používáte mléko přímo z ledničky, postupujte obdobně.
- Podmáslí, jogurt, kysaná smetana a měkké sýry jako ricotta a tvaroh mohou být používány jakou část celkového kapalného obsahu; vytvářejí vlhčí a jemnější kůrku. Podmáslí dodává příjemnou, jemně nakyslou chuť, podobnou té, která je typická pro venkovské chleby a nakyslá těsta.
- Pro zlepšení těsta, zlepšení barvy chleba a celkové vylepšení struktury chleba můžete přidat vejce. Vejce také přidávají stabilitu lepku ve fázi kynutí. Pokud používáte vejce, snižte celkové množství tekutin v receptu. Pro zaručení správného množství tekutin v receptu umístěte vejce do odměřovacího poháru, který následně doplňte tekutinou.

Droždí

Droždí můžete používat sušené nebo čerstvé. Všechny recepty v tomto receptáři byly vyzkoušeny s použitím snadno rozpustného, rychle kynoucího sušeného droždí, které nevyžaduje nejprve rozpuštění ve vodě. Droždí je umístěno do důlku v mouce, kde je umístěno zvlášť od kapaliny až do zahájení míchání.

- Nejlepších výsledků dosáhnete při používání sušeného droždí. Používání čerstvého droždí není doporučeno, jelikož při jeho používání je dosahováno jiných výsledků než v případě použití sušeného droždí. Čerstvé droždí nepoužívejte pro programy s opožděným startem. Pokud chcete použít čerstvé droždí, mějte na paměti následující:
6 g čerstvého droždí = 1 lžička sušeného droždí
Smíchejte čerstvé droždí s 1 lžičkou cukru a 2 lžicemi vody (teplé). Nechte odstát na dobu 5 minut dokud nenapění.
Poté přidejte zbylé ingredience do pečicí formy.
- Používejte množství uvedené v receptech; příliš mnoho droždí by mohlo způsobit překynutí těsta a přetečení přes okraj pečicí formy.
- Pokud otevřete sáček sušeného droždí, musí být spotřebován do 48 hodin, pokud výrobce neuvádí jinak. Otevřené sáčky mohou být znovu zalepeny a uloženy v mrazničce až do libovolného opětovného použití.
- Spotřebujte sušené droždí před vypršením doporučené doby spotřeby, jelikož droždí časem ztrácí své vlastnosti.

- Obchody nabízejí sušené droždí, které je speciálně určeno pro použití v pekárnách chleba. Při použití tohoto typu droždí dosáhnete také dobrých výsledků, ale může vzniknout nutnost úpravy doporučených množství.

Úprava vlastních receptů

Po přípravě některých receptů budete možná chtít upravit některé z vašich oblíbených předpisů, které jste až dosud míchali a hnětli pouze ručně. Začněte s jedním ze zde uvedených receptů, který se podobá vašemu, a použijte ho jako základní návod.

Pozorně si přečtěte následující rady, které vám pomohou s úpravami vašich vlastních receptů.

- Ujistěte se, že používáte správná množství pro použití pekárny. Nepřekračujte maximální doporučená množství. Pokud je to nutné, snižte množství v receptu tak, aby odpovídali množství mouky a tekutiny v receptu.
- Vždy do pečicí formy vkládejte nejprve tekutiny. Přidáním mouky oddělíte droždí od tekutiny.
- Čerstvé droždí nahradte snadno smísitelným rozpustitelným sušeným droždím. Poznámka: 1 g čerstvého droždí = 1 lžička (5 ml) sušeného droždí.
- Pokud používáte opožděný start, namísto čerstvého mléka používejte vodu a odstředěné sušené mléko.
- Pokud váš běžný recept obsahuje vejce, započítejte je do celkového obsahu tekutin.
- Uchovávejte droždí odděleně od ostatních ingrediencí v pečicí formě až do doby zahájení míchání.
- V prvních minutách míchání kontrolujte konzistenci těsta. Pekárna vyžaduje nepatrně jemnější těsto, takže možná budete muset přidat tekutiny. Těsto by mělo být dostatečně mokré, aby si mohlo odpočinout (nakynout).

Vyjímání, krájení a skladování chleba

- Jestliže chcete dosáhnout nejlepších výsledků, jakmile je váš chléb dopečen, ihned jej vyjměte z pekárny a vyklopte ho z pečicí formy, i když ho můžete ponechat v pekárně, která ho udrží ve stejné teplotě po dobu až 1 hodiny. Tuto možnost využijte jestliže chléb nemůžete ihned vyndat.
- Použijte kuchyňské rukavice a vyndejte pečicí formu z pekárny, a to i v cyklu udržování tepla. Pečicí formu přetočte a několikrát jí zaklepejte abyste uvolnili upečený chléb. Pokud chléb nemůžete vyjmout, jemně poklepejte rohem pečicí formy na dřevěné prkénko, nebo otočte patkou hřídele na spodní straně formy.
- Při uvolnění chleba by hnětač měl zůstat v pečicí formě, ovšem někdy může zůstat v chlebu. Pokud tento případ nastane, vyjměte jej před krájením. K jeho vyjmutí použijte tepelně odolné plastové kuchyňské náčiní. Nepoužívejte kovové náčiní, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu hnětače.
- Nechejte chleba vychladnout minimálně po dobu 30 minut, aby unikla všechna pára. Pokud chcete chléb krájet horký, nepodaří se vám nakrájet jej na krajíce.

Skladování

Doma pečený chléb neobsahuje žádné konzervační látky, a proto by měl být spotřebován do 2 – 3 dnů od upečení. Pokud ho nechcete spotřebovat ihned, zabalte jej do fólie nebo jej umístěte do sáčku a zapečete.

- Křupavý chléb francouzského typu při zabalení změkne, proto je nejlepší ho ponechat volně až do doby krájení.
- Pokud si přejete uchovat váš chléb na několik dnů, uchovejte jej v mrazničce. Před vložením do mrazničky chléb nakrájejte na krajíce pro snadné vyjmutí požadovaného množství.

Obecné rady a tipy

Výsledky vašeho pečení chleba závisí také na mnoha dalších faktorech jako je kvalita ingrediencí, přesné měření, teplota a vlhkost. Jako pomoc pro dosažení těch nejlepších výsledků vám zde nabízíme několik rad a triků, které určitě stojí za zmínku.

Pekárna chleba není izolovanou jednotkou a bude ovlivněna teplotou. Pokud je velmi horký den nebo je pekárna používána ve velmi teplé místnosti, chleba nakyne více než v případě, kdy je pekárna ve chladném prostředí. Optimální pokojová teplota je mezi 20°C / 68°F a 24°C / 75°F.

- Ve velmi chladných dnech nechejte vodu z kohoutku stát v pokojové teplotě alespoň 30 minut před jejím použitím. Stejně postupujte i s ingrediencemi, které uchováte v lednici.
- Veškeré suroviny používejte při pokojové teplotě, pokud není v receptu uvedeno jinak – například pro velmi rychlé pečení budete muset ohřát vodu.
- Všechny ingredience dávejte do pečicí formy v pořadí, které doporučuje recept. Droždí udržujte suché a mimo dosah tekutin, které jsou přidány do formy, a to až do zahájení míchání ingrediencí.
- Přesné odměřování ingrediencí je patrně nejdůležitějším faktorem ovlivňujícím úspěšnost výsledku. Největší problémy vznikají nepřesným odměřením ingredience nebo jejím opomenutím. Používejte metrický nebo anglický jednotkový systém; nejsou zaměnitelné. Používejte odměřovací pohár a lžici, které jsou součástí pekárny.
- Vždy používejte čerstvé ingredience, vždy před vypršením jejich doby použitelnosti. Ingredience, které podléhají zkáze, jako například mléko, sýr, zelenina a čerstvé ovoce, se mohou zkazit, zvláště v teplém prostředí. Tyto ingredience používejte do chlebů, které budete ihned péct.
- Nepřidávejte příliš mnoho tuku, neboť vytváří bariéru mezi droždím a moukou a zpomaluje kynutí těsta, čímž může dojít k vytvoření těžkého sraženého bochníku chleba.
- Máslo a jiné tuky nakrájejte na malé kousky a až poté je vložte do pečicí formy.
- Pokud pečete chleby s ovocnou chutí, nahraďte část tekutin šťávami z ovoce, jako je například pomerančová, jablečná nebo ananasová šťáva.

- Do chleba můžete také přidávat šťávy vzniklé vařením zeleniny. Voda z vařených brambor obsahuje škrob, který podporuje kynutí droždí, čímž pomáhá vytvářet dobře nakynuté, měkčí bochníky chleba, které dlouho vydrží čerstvé.
- Pro chuť můžete do chleba přidat strouhanou mrkev, cuketu nebo uvařenou šfouchanou bramboru. Pokud tuto zeleninu přidáváte, musíte snížit obsah tekutin v receptu, jelikož všechny tyto druhy zeleniny obsahují vodu. Začněte přidáním menšího množství vody a zkontrolujte těsto při jeho míchání a v případě potřeby přidejte vodu.
- Nepřekračujte množství uvedená v receptu, mohli byste poškodit vaši pekárnu.
- Jestliže chléb dobře nenakyne, zkuste vodu z kohoutku nahradit balenou vodou nebo převařenou a vychlazenou vodou. Jestliže vaše voda z kohoutku obsahuje příliš velké množství chlóru nebo fluóru, obsah těchto látek může ovlivnit kynutí chleba. Stejný účinek může mít také příliš tvrdá voda.
- Je vhodné těsto po 5 minutách nepřetržitého hnětení zkontrolovat. Vedle pekárny položte ohebnou plastovou špachtli, abyste mohli seškrábnout stěny formy, jestliže se na kraje přilepí některé ingredience. Špachtli v žádném případě neumísťujte do blízkosti hnětače aby jste nezabránili jeho pohybu. Také zkontrolujte správnou konzistenci těsta. Pokud je těsto drolivé nebo jestliže se vám zdá, že pekárna pracuje příliš ztěžka, přidejte trochu vody. Pokud se těsto lepí na stěny formy a nevytváří kouli, přidejte trochu mouky.
- Ve fázi kynutí či pečení nezvedejte víko pekárny, chléb by mohl klesnout a srazit se.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
VELIKOST A TVAR CHLEBA		
1. Chléb je nízký	• Celozrnný chléb je nižší než bílé chleby z důvodu menšího množství lepku, který tvoří proteiny v celozrnné mouce. • Nedostatek kapaliny. • Opomenutí cukru, nedostatečné množství. • Špatný typ používané mouky. • Špatný typ droždí. • Nedostatečné množství droždí, příliš staré droždí. • Nastavení rychlého cyklu pečení chleba. • Droždí a voda se dostaly do kontaktu ještě před zahájením hnětení.	• Normální situace, není řešení. • Zvyšte množství tekutin o 15 ml / 3 lžičky. • Vkládejte ingredience podle receptu. • Možná jste použili hladkou mouku namísto silné mouky, která má více lepku. • Nepoužívejte univerzální mouk • Pro nejlepší výsledky používejte pouze droždí s rychlým účinkem. • Odměřte doporučené množství a zkontrolujte dobu použití na balení. • Tento cyklus vyrábí menší bochníky, je to normální. • Zajistěte, aby ke kontaktu v pečicí formě nedocházelo.
2. Nízký bochník, bez nakynutí	• Zapomenutí droždí. • Staré droždí. • Příliš teplá tekutina. • Příliš mnoho přidané soli. • Při používání časovače, droždí navlhlo před zahájením procesu přípravy chleba.	• Vkládejte ingredience podle receptu. • Zkontrolujte dobu použití na balení. • Používejte tekutiny při správných teplotách. • Používejte doporučená množství. • Suché ingredience umístěte do rohů pečicí formy a ve středu suchých ingrediencí udělejte důlek, do kterého vložte droždí, tím bude chráněno proti zvlhnutí.
3. Příliš vykynuté – tvar houby	• Příliš mnoho droždí • Příliš mnoho cukru • Příliš mnoho mouky. • Příliš mnoho přidané soli. • Teplé, vlhké počasí.	• Uberte 1/4 lžičky droždí. • Uberte 1 lžičku cukru. • Uberte 6 až 9 lžic mouky. • Používejte množství doporučená v receptu. • Uberte 15 ml / 3 lžičky kapaliny a 1/4 lžičky droždí.
4. Propadnutí vrchní části a stran	• Příliš mnoho kapaliny. • Příliš mnoho droždí. • Teplé, vlhké počasí mohlo způsobit příliš rychlé nakynutí těsta.	• Příště uberte 15 ml / 3 lžičky kapaliny nebo přidejte trochu mouky. • Používejte množství doporučená v receptu, příště zkuste rychlejší cyklus. • Ochlaďte vodu nebo přidejte mléko přímo z lednice.
5. Drsná hrbolatá vrchní část – ne hladká	• Nedostatek kapaliny. • Příliš mnoho mouky. • Vrchní část bochníku nemusí mít hezký tvar; toto neovlivňuje výběrnou chuť chleba.	• Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny. • Přesně odměřujte ingredience. • Zajistěte ty nejlepší podmínky pro výrobu chleba.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
6. Zhroucení při pečení	• Pekárna byla umístěna v průvanu nebo byla překlopena či sražena ve fázi kynutí . • Překročení kapacity pečicí formy. • Nedostatečné množství soli, opomenutí soli. (sůl pomáhá předcházet překynutí těsta) • Příliš mnoho droždí. • Teplé, vlhké počasí	• Změňte místo pekárny. • Nepoužívejte větší množství surovin, než je doporučeno pro velký bochník (max 1,5 Kg). • Používejte doporučená množství soli v receptu. • Odměřujte droždí přesně. • Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky a uberte 1/4 lžičky droždí.
7. Chléb není rovnoměrný, na konci je kratší.	• Těsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout.	• Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny.
STRUKTURA CHLEBA		
8. Těžká hustá struktura.	• Příliš mnoho mouky. • Nedostatek droždí. • Nedostatek cukru.	• Odměřujte přesně. • Odměřte správné množství doporučeného typu droždí. • Odměřujte přesně.
9. Otevřená, hrubá, děrovaná struktura.	• Zapomenutí soli. • Příliš mnoho droždí. • Příliš mnoho tekutiny.	• Vkládejte ingredience podle receptu. • Odměřte správné množství doporučeného typu droždí. • Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky
10. Střed chleba je syrový, nedostatečně propečený.	• Příliš mnoho tekutiny. • Výpadek proudu v průběhu výroby chleba. • Příliš velká množství ingrediencí, které pekárna nevládne zpracovat.	• Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky. • Dojde-li při přípravě k více než osmiminutovému výpadku proudu, vyjměte nedokončený bochník z formy a začněte znovu s čerstvými surovinami. • Snižte množství na maximální povolená množství.
11. Chléb nejde dobře krájet, je velmi lepkavý.	• Chléb je krájen příliš horký • Používání nevhodného nože.	• Nechejte chléb vychladnout na chladicí mřížce alespoň 30 minut vychladnout, aby odešla pára, až poté chléb krájejte. • Používejte dobrý nůž na chleba.
BARVA A TLOUŠŤKA KÚRKY		
12. Tmavá barva kůrky, příliš tlustá.	• Používáte nastavení TMAVÁ kůrka.	• Příště použijte nastavení střední nebo světlé kůrky.
13. Bochník je připálený.	• Špatná funkce pekárny.	• Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.
14. Kůrka je příliš světlá.	• Chléb se nepeče dost dlouho. • V receptu není použito čerstvé mléko ani sušené mléko.	• Prodlužte čas pečení. • Předejde 15 ml/ 3 lžičky sušeného mléka nebo nahraďte 50% vody mlékem, tím docílíte tmavší barvy.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
PROBLÉMY S FORMOU		
15. Hnětač nelze vyjmout.	Je nutné do formy nalít vodu a nechat hnětačí háky odmočit, předtím než formu vyjmete.	Řídte se instrukcemi ohledně údržby a čištění. Někdy je nutné mírně zapohybovat hnětačími háky po odmočení, aby se uvolnily.
16. Chléb se přichytává k pečicí formě / nelze ho snadno vyklopit.	Tento případ může nastat po delším používání pekárny.	- Jemně natřete vnitřní část pečicí formy rostlinným olejem. - Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.
STROJNÍ MECHANISMUS		
17. Pekárna nepracuje / hnětač se nepohybuje	- Přístroj není zapnutý - Pečicí forma není správně umístěna. - Je nastaveno celodenní opoždění startu.	- Zkontrolujte, zda je hlavní vypínač ⑪ v poloze ON. - Zkontrolujte, zda je pečicí forma správně umístěna. - Pekárna nezačne pracovat dokud odpočet nedosáhne nastaveného času.
18. Ingredience nejsou smíchány	- Pekárna nezačala pracovat. - Zapomněli jste vložit hnětačí háky.	- Po naprogramování ovládacího panelu stiskněte tlačítko start pro zapnutí pekárny. - Vždy se ujistěte, že hnětačí háky jsou umístěny na hřídeli na spodní straně formy. Tuto kontrolu proveďte vždy před vložením ingrediencí.
19. Při provozu je detekován zápach spáleniny	- Ingredience jsou vylity ve vnitřní části pece. - Pečicí trouba teče. - Překročení kapacity pečicí formy.	- Dejte pozor, abyste ve vnitřní části pece nevylili žádné ingredience. Ingredience se mohou připalovat na topné jednotce a mohou způsobovat dým. - Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“. - Nepoužívejte více ingrediencí než jsou doporučená množství uvedená v receptu, vždy přesně odměřujte ingredience.
20. Pekárna je omylem vypojena z elektrické sítě nebo došlo k výpadku proudu. Jak můžu chleba zachránit?	- Pokud je pekárna v cyklu hnětení, vyjměte ingredience a začněte znovu. - Pokud je pekárna v cyklu kynutí, vyjměte těsto z pečicí formy, vytvarujte je a vložte do vymaštěného pekáčku o rozměru 23 x 12,5 cm / 9 x 5 in, zakryjte a nechejte nakynout až do dosažení dvojnásobné velikosti. Použijte nastavení 11 pouze pečení nebo chléb upečte v předehřáté troubě při teplotě 200°C/400°F/ Plyn 6. Doba pečení 30 -35 minut nebo až do dosažení zlatavé barvy. - Jestliže je pekárna v cyklu pečení, použijte nastavení 11 pouze pečení nebo chléb upečte v předehřáté troubě při teplotě 200°C/400°F/ Plyn 6. Vyjměte horní rošt trouby a umístěte ji na spodní rošt trouby.	
21. Na displeji se objeví „E:01“ a přístroj nelze zapnout.	Pečicí komora je příliš horká.	Odpojte pekárnu od zdroje elektrického proudu a nechejte ji vychladnout.
22. Na displeji se objeví „H:HH“ & „E:EE“ a přístroj nefunguje.	Přístroj nefunguje správně. Chyba teplotního senzoru.	Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.

servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit KENWOOD nebo autorizovaný servisní technik KENWOOD.

Pokud potřebujete pomoc:

- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
- servisem či opravou, obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaná městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů, a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

Magyar

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

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolást és címkét.

biztonság

- Ne érintse a forró felületeket. A hozzáférhető felületek a használat során felforrósodhatnak. Mindig viseljen fogókésztyűt, amikor kiveszi a forró kenyérsütő formát.
- A sütőkamra szennyeződésének elkerülése érdekében, mindig vegye ki a kenyérsütő formát, mielőtt beletenné a hozzávalókat. A fűtőelemre kerülő anyagok megégnek és füstölögnek.
- Ne használja ezt a készüléket, ha a tápkábel láthatóan megsérült, vagy ha véletlenül leejtették.
- Ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Mindig húzza ki a készüléket használat után, alkatrészek fel- vagy leszerelése, vagy tisztítás előtt.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel leljöjjön a munkafelület pereméről, vagy hogy forró felületekkel érintkezzen, például gáz- vagy elektromos tűzhellyel.
- Ezt a készüléket csak sima, hőálló felületen szabad használni.
- Ne nyúljon a sütőkamrába, miután kivette a kenyérsütő formát, mivel az nagyon forró.
- Ne érintse meg a kenyérsütő mozgó alkatrészeit.
- Ne lépje túl a mellékelt receptekben meghatározott liszt és élesztő mennyiségeket.
- Ne helyezze a kenyérsütőt közvetlen napfényre, forró készülékek mellé vagy huzatos helyre. Ezek mind befolyásolhatják a kenyérsütő belső hőmérsékletét, ami tönkretelheti a végeredményt.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Ne működtesse a kenyérsütőt üresen, mivel ez súlyos károsodáshoz vezethet.
- Ne használja a kenyérsütőt anyagok vagy eszközök tárolására.
- Ne takarja le a készülék oldalán lévő nyílásokat, és ügyeljen a megfelelő szellőzésre a kenyérsütő körül működés közben.
- Ez a készülék rendeltetészerűen nem működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távkapcsoló rendszerrel.
- Ne használja a kenyérsütőjét adagoló ④ nélkül, vagy az adagoló fedele ③ nélkül.

- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetészerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy áramforrása megfelel-e a kenyérsütő alján feltüntetettnek.
- Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.24-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

mielőtt először készítené kenyeret a készülékkel

- Mosson el minden alkatrészt (ld. kezelés és tisztítás).

jelmagyarázat

- ① a fedél fülei
- ② figyelőablak
- ③ az adagoló fedele
- ④ automatikus adagoló
- ⑤ fűtőelem
- ⑥ kenyérsütő forma füle
- ⑦ dagasztók
- ⑧ kenyérsütő serpenyő
- ⑨ hajtótengelyek
- ⑩ hajtás kapcsolók
- ⑪ be/ki kapcsoló
- ⑫ mérőpohár
- ⑬ kettős mérőkanál: 1 tk és 1 ek
- ⑭ vezérlő panel
- ⑮ menü gomb
- ⑯ kenyérméret gomb
- ⑰ program állapot kijelző
- ⑱ kijelző ablak
- ⑲ kenyérméret jelzők
- ⑳ főkapcsoló gomb
- ㉑ kenyérhéj színe gomb
- ㉒ a kenyérhéj színe jelzői (világos, közepes, sötét vagy gyors)
- ㉓ késleltető időzítő gombok

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

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

- A folyadékokat mindig az átlátszó mérőpohárban mérje, amelyen jól láthatók a mérőrovátkák. A folyadékok felszínének szemmagasságban tartva pontosan a jelzés magasságában kell lennie, nem az alatt vagy a fölött (lásd 3).
- A folyadékokat mindig 20°C/68°F szobahőmérsékleten használja, kivéve, ha a szuper gyors ciklust használja a kenyérsütéshez. Kövesse a recept részben közölt utasításokat.
- A kisebb mennyiségű szilárd és folyékony hozzávalókat mindig a mérőkanállal mérje. A csúszkával válasszon az alábbi mértékegységek közül: ½ tk, 1 tk, ½ ek vagy 1 ek. Töltse tele csapottan a kanalat (lásd 6).

⑪ be/ki kapcsoló

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

- Dugasolja be és nyomja le a kenyérsütő oldalán lévő BE/KI kapcsolót ⑪ – a készülék pittyegő hangot ad, és 1 (3:25) látható a kijelző ablakban.
- Használat után mindig kapcsolja ki és húzza ki a hálózathoz a kenyérsütőt.

⑰ program állapot kijelző

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

Előmelegítés  – Az előmelegítési jellemző csak a korpás búzakenyér (30 perces) ciklus kezdetén és a gyors korpás búzakenyér (5 perces) ciklus kezdetén működik az alkotóelemek felmelegítése céljából, mielőtt elkezdődik az első dagasztási szakasz.

Ebben az időszakban a dagasztó nem működik.

Dagaszt  – A tészta az első vagy a 2. dagasztási szakaszban van, vagy a kelesztési ciklusok között várakozik. A 2. szakasz utolsó 15-20 percében.

A dagasztási ciklus (1), (2), (3), (4) és (6) beállításán, az automatikus adagoló működik, és figyelmeztető hangjelzés utal rá, ha kézzel bármilyen alkotóelemet kell hozzáadni.

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

Sütés  A kenyér a befejező sütési ciklusban van.

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

A program vége .

- 1 Emelje fel a kenyérsütőt a fogójánál.
- 2 Tegye a dagasztókat a helyére.
- 3 Öntse a vizet a kenyérsütő formába.
- 4 Adja hozzá a többi hozzávalót a sütőformába a receptben feltüntetett sorrendben.
- 5 Ügyeljen az összes hozzávaló pontos mérésére,
- 6 mert a pontatlan mérés gyenge eredményhez vezethet.
- 7
- 8 Tegye be a kenyérsütőt a sütőkamrába, és tolja le, hogy rögzítve legyen.
- 9 Engedje le a fogantyút és zárja le a fedelet.
- 10 Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra és kapcsolja be – a készülék bip hangot ad, és megjelenik az 1. beállítás (3:25).
- 11 Nyomja le a MENU gombot a kívánt program kiválasztása céljából. A kenyérsütő alap helyzetben 1,5 kg-ra és közepes sütésre van beállítva.
- 12 Válassza ki a kenyér méretet a KENYÉR MÉRET gomb többszöri megnyomásával, amíg a jelzés a megfelelő kenyér mérethez nem kerül.
- 13 Válassza ki a kenyérhéj színét a KENYÉRHÉJ gomb lenyomásával, amíg a mutató a kívánt sütési szint mutatja (világos, közepes, sötét vagy gyors). Megjegyzés: Az (1) Alap, (2) Francia vagy (3) Korpás búzakenyér program közül a gyors változat kiválasztásához nyomja le a KENYÉRHÉJ szín gombot amíg a mutató a -ra mutat.
- 14 Nyomja le a START/STOP gombot . A program leállítására vagy megszakítására nyomja le a START/STOP gombot 2 -3 másodpercre a pittyegő hangjelzésig
- 15 A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütőt.
- 16 Emelje ki a kenyérsütő serpenyőt a fogójánál fogva.
Mindig használjon sütőkesztyűt, mert a serpenyő forró.
- 17 Borítsa ki a kenyeret egy rácsra, hogy az lehűljön.
- 18 Hagyja a kenyeret 30 percig hűlni, mielőtt felszelné, hogy a gőz távozhasson. A forró kenyeret nehéz felszelni.
- 19 Tisztítsa meg a kenyérsütő formát és a dagasztót közvetlenül a használat után (lásd karbantartás és tisztítás).

Az Ön BM900 kenyérsütője automatikus adagolóval van felszerelve, amely további alkotóelemeket adagol közvetlenül a tésztaába a dagasztási folyamat során. Ez biztosítja, hogy az alkotóelemek ne legyenek túldagasztva vagy összetörve, és hogy egyenletes legyen az eloszlásuk.

az automatikus adagoló felszerelése és használata

- 1 Tegye az adagolót ④ a fedélre. Nyomja le, hogy fixen álljon a helyén.
- A kenyérsütő használható adagoló nélkül is, csak emelje le az adagolót és tegye rá helyette fedelet ③. A kézi figyelmeztető jelzés még szól. **Ne használja a kenyérsütőt úgy, hogy sem az adagoló ④, sem az adagoló fedele ③ nincs rátéve.**
- 2 Töltse fel az adagolót a szükséges alkotóelemekkel.
- 3 Az automatikus adagoló a dagasztás után kb. 15-20 perccel működik, és hangjelzés is hallható, ha kézzel további alkotóelemeket kell beadagolni.

ötletek és tippek

Nem minden alkotóelem használható az automatikus adagolóval, s a legjobb eredmény elérése érdekében tartsa be az alábbi szabályokat:

- Nem töltse túl az adagolót – tartsa be a mellékelt receptekben meghatározott ajánlott mennyiségeket.
- Tartsa az automatikus adagolót tisztán és szárazon, nehogy leragadjanak az alkotóelemek.
- Darabolja fel az alkotóelemeket, vagy kissé szórja be lisztel, nehogy leragadjanak, így nem válnak szét az alkotóelemek.

automatikus adagoló használati táblázat

alkotóelemek	automatikus adagolóval használható	megjegyzések
Szárított gyümölcs, pl. malagaszőlő, mazsola, vegyes kandírozott és cukrozott cseresznye	Igen	Darabolja fel, de ne túl apróra. Ne tegyen bele szirupba vagy alkoholba mártott gyümölcsöt. Kissé szórja be liszttel, hogy a gyümölcs ne ragadjon. A túl apróra vágott darabok az adagolóhoz tapadhatnak, és esetleg nem adhatók a tésztahoz.
Dió	Igen	Darabolja fel, de ne túl apróra.
Nagy magvak, pl. napraforgó és tökmag	Igen	
Kis magvak, pl. mák és szezámmag	Nem	Az igen kis darabok kieshetnek az adagoló ajtaja körüli hézagon. A legjobb kézzel vagy más alkotóelemmel együtt hozzáadni.
Fűfélék – friss és szárított	Nem	Az apróra vágott darabok kieshetnek az adagolóból. A füvek súlya kicsi, és esetleg nem jönnek ki az adagolóból. A legjobb kézzel vagy más alkotóelemmel együtt hozzáadni.
Gyümölcs / zöldség olajban / paradicsomszószban / olíva olajban	Nem	Olaj hatására az alkotóelemek az adagolóhoz tapadhatnak. Akkor használható, ha az adagolóba helyezés előtt jól lecsepegtette és kiszárította.
Nagy víztartalmú alkotóelemek, pl. nyers gyümölcs	Nem	Az adagolóhoz ragadhat.
Sajt	Nem	Megolvadhat az adagolóban. Tegye közvetlenül a serpenyőbe a többi alkotóelemmel együtt.
Csokoládé / csokoládéreszelék	Nem	Megolvadhat az adagolóban. Kézzel kell hozzáadni, amikor a figyelmeztető jelzés hallatszik.

kenyér/tészta programtáblázat						
program		Teljes programidő Közepes kenyérhéj szín	Az automatikus adagoló működése és az alkotóelemek kézi beadagolását jelző figyelmeztetés **		Melegen tartó mód ***	
			1 kg	1,5 kg		
			1 kg	1,5 kg		
1 alap	Fehér vagy barna kenyérliszt receptek	3:15	3:25	3:00	3:10	60
	Gyors cipók*	2:14	2:24	1:59	2:19	
2 francia	Ropogósabb héjat eredményez, és alkalmas alacsony zsírtartalmú kenyér sütéséhez	3:32	3:37	3:15	3:20	60
	Gyors cipók*	2:37	2:42	2:20	2:25	
3 teljes kiőrlésű	Teljes kiőrlésű, vagy korpásliszt alapú receptek: 30 perc előmelegítés	3:50	4:00	3:05	3:15	60
	Gyors cipók*	2:35	2:45	2:15	2:25	
4 édes	Magas cukortartalmú kenyéreceptekhez	3:17	3:27	2:57	3:07	60
5 szuper gyors	A kenyércipókat 80 perc alatt megsüti. A cipókhoz meleg víz, még élesztő és egy kevés só szükséges.	1:20		–		60
6 gluténmentes	Gluténmentes lisztből és élesztőmentes kenyértésztahoz.	2:17		2:10		60
7 torta/gyors kenyér	Torta keverék és élesztőmentes felvert kenyér.	1:22		–		22
8 tészta	Tésztakészítéshez, amit aztán kézzel megformázva sütőben készíthet el.	1:30		–		–
9 pizza tészta	Pizza tészta receptek	1:30		–		–
10 dzsem	Dzsem készítéséhez	1:05		–		–
11 sütés	Csak sütés. Segítségével újramelegítheti vagy megpiríthatja a már megsült és lehűlt kenyeret is.	1:00		–		60

☆ A gyors cipó program kiválasztásához nyomja le a kenyérhéj színe gombot, amíg a mutató ►-ra mutat.

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

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

Alap ①

A kenyérhéj színe	Világos		Közepes		Sötét		Gyors	
	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg
Súly								
Várakozás	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Előmelegítés	-	-	-	-	-	-	-	-
1.dagasztás	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Pihentetés	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
2. dagasztás	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc
1.kelesztés	40 perc	40 perc	40 perc	40 perc	40 perc	40 perc	15 perc	15 perc
1.formázás	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
2.kelesztés	24 perc 50 mp	24 perc 50 mp	24 perc 50 mp	24 perc 50 mp	24 perc 50 mp	24 perc 50 mp	8 perc 50 mp	8 perc 50 mp
2.formázás	15 mp	15mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	10 mp	10 mp
3.kelesztés	49 perc 45 mp	49 perc 45 mp	49 perc 45 mp	49 perc 45 mp	49 perc 45 mp	49 perc 45 mp	29 perc 50 mp	29 perc 50 mp
Sütés	55 perc	65 perc	55 perc	65 perc	55 perc	65 perc	55 perc	65 perc
Melegen tartás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra
Összesen	3:15	3:25	3:15	3:25	3:15	3:25	2:14	2:24
Extrák	3:00	3:10	3:00	3:10	3:00	3:10	1:59	2:19

Francia

②

A kenyérháj színe	Világos		Közepes		Sötét		Gyors	
	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg
Súly								
Várakozás	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Előmelegítés	-	-	-	-	-	-	-	-
1.dagasztás	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Pihentetés	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
2. dagasztás	17 perc	17 perc	17 perc	17 perc	17 perc	17 perc	17 perc	17 perc
1.kelesztés	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	30 perc	30 perc
1.formázás	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	15 mp	15 mp
2.kelesztés	30 perc 50 mp	30 perc 50 mp	30 perc 50 mp	30 perc 50 mp	30 perc 50 mp	30 perc 50 mp	14 perc 45 mp	14 perc 45 mp
2.formázás	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	-	-
3.kelesztés	59 perc 50 mp	59 perc 50 mp	59 perc 50 mp	59 perc 50 mp	59 perc 50 mp	59 perc 50 mp	30 perc	30 perc
Sütés	55 perc	60 perc	55 perc	60 perc	55 perc	60 perc	55 perc	60 perc
Melegen tartás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra
Összesen	3:32	3:37	3:32	3:37	3:32	3:37	2:37	2:42
Extrák	3:15	3:20	3:15	3:20	3:15	3:20	2:20	2:25

korpás búzakenyő

③

A kenyérhéj színe	Világos		Közepes		Sötét		Gyors	
	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg
Suly								
Várakozás	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Előmelegítés	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	5 perc	5 perc
1.dagasztás	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
Pihentetés	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc
2. dagasztás	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc	15 perc
1.kelesztés	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc	49 perc	24 perc	24 perc
1.formázás	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
2.kelesztés	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	10 perc 50 mp	10 perc 50 mp
2.formázás	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp
3.kelesztés	44 perc 50 mp	44 perc 50 mp	44 perc 50 mp	44 perc 50 mp	44 perc 50 mp	44 perc 50 mp	34 perc 50 mp	34 perc 50 mp
Sütés	55 perc	65 perc	55 perc	65 perc	55 perc	65 perc	55 perc	65 perc
Melegen tartás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra
Összesen	3:50	4:00	3:50	4:00	3:50	4:00	2:35	2:45
Extrák	3:05	3:15	3:05	3:15	3:05	3:15	2:15	2:25

édes kenyér						④	szuper gyors kenyér		⑤
A kenyérhøj színe		Világos		Közepes		Sötét		Közepes	
Méret	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg
Várakozás	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	-
Előmelegítés	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.dagasztás	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	20 perc	20 perc
Pihentetés	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	5 perc	-	-
2. dagasztás	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	12 perc	12 perc
1.kelesztés	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	39 perc	-	-
1.formázás	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	10 mp	-	-
2.kelesztés	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	25 perc 50 mp	-	-
2.formázás	5 mp	5 mp	5 mp	5 mp	5 mp	5 mp	5 mp	-	-
3.kelesztés	51 perc 55 mp	51 perc 55 mp	51 perc 55 mp	51 perc 55 mp	51 perc 55 mp	51 perc 55 mp	51 perc 55 mp	-	-
Sütés	50 perc	60 perc	50 perc	60 perc	50 perc	60 perc	60 perc	48 perc	48 perc
Melegen tartás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra
Összesen	3:17	3:27	3:17	3:27	3:17	3:27	3:27	1:20	1:20
Extrák	2:57	3:07	2:57	3:07	2:57	3:07	3:07	-	-

Program	6	7			8	9	10	11
	Gluténmentes	Torta/gyors kenyér			Tészta	Pizza Tészta	Dzsem	Sütés
A kenyérhéj színe	N/A	Világos	Közepes	Sötét	N/A	-	-	-
Weight	N/A	-	-	-	N/A	-	-	-
Delay	-	-	-	-	-	-	-	-
Előmelegítés	-	-	-	-	-	-	-	-
1.dagasztás	5 perc	3 perc	3 perc	3 perc	5 perc	3 perc	5 perc	-
Pihentetés	0 perc	-	-	-	5 perc	-	-	-
2. dagasztás	12 perc	4 perc	4 perc	4 perc	20 perc	27 perc	60 perc	-
1.kelesztés	0 perc	-	-	-	60 perc	60 perc	-	-
1.formázás	-	-	-	-	-	-	-	-
2.kelesztés	-	-	-	-	-	-	-	-
2.formázás	-	-	-	-	-	-	-	-
3.kelesztés	60 perc	-	-	-	-	-	-	-
Sütés	60 perc	75 perc	75 perc	75 perc	-	-	50 perc	60 perc
Melegen tartás	1 óra	22 perc	22 perc	22 perc	-	-	-	-
Összesen	2:17	1:22	1:22	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00
Extrák	2:10	-	-	-	-	-	-	-

23 késleltető időzítés

A Késleltetés időkapcsoló lehetővé teszi a kenyérsütés akár 15 órával későbbre való beállítását is. A késleltetett indítás nem használható az (5) - (11) programokkal.

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

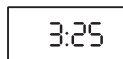
A KÉSLELTETŐ IDŐZÍTÉS használatához egyszerűen helyezze az összetevőket a kenyérsütő formába, és helyezze a sütőformát a kenyérsütőbe. Ezután:

- Nyomja le a MENU gombot  a kívánt program kiválasztására – a kijelzőn látható a program ciklus ideje.
- Válassza ki a kívánt kenyérháj színt és méretet.
- Ezután állítsa be a késleltető időzítést.
- Nyomja le a (+) TIMER időkapcsoló gombot, és tartsa lenyomva, amíg a kijelzőn nem látható a teljes kívánt idő. Ha túlszaladt a kívánt időn, nyomja le a (-) TIMER gombot a visszatéréshez.

Az időkapcsoló gomb lenyomás közben 10 perces időközökkel lép előre. Önnek nem kell kiszámítania a kiválasztott program idő és a szükséges összes óra közötti különbséget, mivel a kenyérsütő automatikusan beállítja a szükséges ciklus időt.

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

- Nyomja le a MENU gombot, hogy kiválassza a programját, pl. 1-t, és használja a (+) TIMER gombot az idő 10 perces időközökkel történő görgetéséhez, hogy "9:00"-t mutasson. Ha túlszaladt a "9:00"-en, egyszerűen nyomja le a (-) TIMER gombot, amíg vissza nem ér a "9:00"-hez.
- Nyomja le a START/STOP főkapcsoló gombot, és a kijelzőn villogni kezd a kettőspont (:). Az időkapcsoló megkezdí a visszaszámlálást.
- Ha hibát vétett, vagy szeretné megváltoztatni az időbeállítást, nyomja le a START/STOP gombot, amíg minden eltűnik a képernyőről. Ekkor újra beállíthatja az időt.



áramkimaradás elleni védelem

A kenyérsütő 7 perces áramkimaradás elleni védelemmel rendelkezik, arra az esetre, ha működés közben véletlenül kihúzná. A készülék folytatja a programot, ha ezalatt újra bedugja.

karbantartás és tisztítás

- **Húzza ki a kenyérsütő áramcsatlakozóját, és teljesen hagyja lehűlni tisztítás előtt**
- Ne merítse a kenyérsütő testet, vagy a kenyérsütő forma külső alapját vízbe.
- Ne használjon érdes súrolószivacsot vagy fém eszközt.
- Szükség esetén használjon puha, nedves rongyot a kenyérsütő külső és belső felszínének tisztítására.

kenyérsütő serpenyő

- A kenyérsütő serpenyő nem tehető mosogatógépbe.
- Minden használat után **azonnal** mosogassa el a kenyérsütő serpenyőt úgy, hogy részben feltölti meleg mosogatószeres vízzel. Hagyja ázni 5 - 10 percig. A dagasztókat úgy távolítsa el, hogy elfordítja az óramutató járásával egyező irányban, és kiemeli. A mosogatás után puha ruhával törölje le, öblítse le és szárítsa meg. Ha a dagasztók nem távolíthatók el 10 perc elteltével, fogja meg a keverőszárat a serpenyő alatt, és csavarja visszafelé, amíg a dagasztó kiszabadul.

fedél

- Emelje le a fedelet, és mosogassa el meleg mosogatószeres vízzel.
- **A fedelet ne tegye mosogatógépbe.**
- Ügyeljen rá, hogy a fedél teljesen száraz legyen, mielőtt visszateszi a kenyérsütőre.

automatikus adagoló

- Vegye le az automatikus adagolót a fedélről, és mosogassa el mosogatószeres meleg vízzel, s ha szükséges, puha kefével tisztítsa meg. Ügyeljen rá, hogy az adagoló teljesen száraz legyen, mielőtt visszateszi a fedélre.

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

Egyszerű fehér kenyér

Program: 1

Hozzávalók	1 kg	1,5 kg
Víz	380 ml	500 ml
Növényi olaj	1½ ek	1½ ek
Fehérítetlen búza kenyérliszt	600 g	800 g
Sovány tejpor	5 tk	5 tk
Só	1½ tk	2 tk
Cukor	4 tk	6 tk
Keverhető szárított élesztő	1½ tk	1½ tk

tk = 5 ml teáskanál

ek = 15ml evőkanál

Bríós Kenyér (világos kenyérhéj színt válasszon)

Program: 4

Hozzávalók	1 kg	1,5 kg
Tej	280 ml	350 ml
Tojás	2	2
Vaj, olvasztott	150 g	185 g
Fehérítetlen búza kenyérliszt	600 g	750 g
Só	1½ tk	2 tk
Cukor	80 g	90 g
Keverhető szárított élesztő	2 tk	2 tk

Teljes kiőrlésű kenyér

Program: 3

Hozzávalók	1 kg	1,5 kg
Víz	380 ml	500 ml
Korpás kenyérliszt	540 g	720 g
Fehérítetlen búza kenyérliszt	60 g	80 g
Só	2 tk	2 tk
Cukor	1 ek	4 tk
Vaj	25 g	30 g
Keverhető szárított élesztő	1 tk	1½ tk

Gyors fehér kenyér

Program: 5

Hozzávalók	1 kg	1,5 kg
Víz, langyos (32-35°C)	350 ml	460 ml
Növényi olaj	1 ek	1½ ek
Fehérítetlen búza kenyérliszt	600 g	800 g
Sovány tejpor	2 ek	8 tk
Só	1 tk	1½ tk
Cukor	4 tk	5 tk
Keverhető szárított élesztő	4 tk	5 tk

Kenyértekerecs

Program: 8

Hozzávalók	1 kg	1,5 kg
Tojás	1	2
Víz	Ld. az 1. pontot	Ld. az 1. pontot
Fehérítetlen búza kenyérliszt	600 g	800 g
Só	1½ tk	2 tk
Cukor	3 tk	4 tk
Vaj	30 g	40 g
Keverhető szárított élesztő	2 tk	2 tk
A tetejére:		
15 ml (1 ek) vízzel felvert tojássárgája	1	2
Ízlés szerint szezámmaggal vagy mákkal is megszórható		

1 Tegye a tojást/tojásokat mérőpohárba, és adjon hozzá elegendő vizet:-

Cípő méret	1 kg	1,5 kg
Folyadék, max.	380 ml	500 ml

- 2 S a ciklus végén öntse ki a tésztát enyhén kilisztezett felületre. Finoman ütogetve a tésztát ossza fel egyenlő részekre, és kézzel formálja.
- 3 A formázás után hagyja a tésztát még kissé kelni, majd süsse meg hagyományos sütőben.

Hozzávalók

A kenyér fő alkotóeleme a liszt, ezért a sikeres kenyérsütés kulcsa a megfelelő liszt kiválasztása.

Búzaliszt

A búzaliszttal lehet a legjobb cipókat sütni. A búza külső héjból áll, ezt gyakran nevezik korpának, valamint belső magból, amely búzacsírából és magbélből áll. A magbélben fehérje van, amely vízzel keverve glutént képez. A glutén rugalmas, és a kelesztés során a keményítő hatására keletkező gázokat csapdába fogja, így kel meg a tészta.

Fehér liszt

Az ilyen lisztből eltávolították a külső korpát és a búzacsírából, marad a magbél, amelyből fehér lisztet őrölnek. Alapvetően fontos a kemény búzaliszt vagy fehér kenyérliszt használata, mert ennek magasabb a glutén kialakulásához szükséges protein szintje. Ne használjon pusztán fehér lisztet vagy önmagától kelő lisztet élesztős kenyérhez a kenyérsütő gépében, mert ez elrontja a cipókat. Különböző márkájú fehér kenyérliszt kapható, használjon jó minőségűt, elsősorban fehérítés nélkülit, hogy jó eredményeket érhesen el.

Korpás liszt

A korpás liszt korpát és búzacsírából áll, amely élvezetesebb ízt biztosít és durvább textúrát kölcsönöz a kenyérnek. Ismét kemény, teljes kiőrlésű vagy korpás kenyérlisztet kell használni. A 100 %-ban teljes kiőrlésű lisztből készült cipók sűrűbbek, mint a fehér cipók. A lisztben jelenlévő korpa gátolja a glutén kialakulását, így a teljes kiőrlésű lisztből készült tészta lassabban kel meg. Használja a speciális teljes kiőrlésű liszt programokat, hogy a kenyérnek legyen elegendő ideje megkelni. Könnyebb cipók esetén a teljes kiőrlésű liszt egy részét helyettesítse fehér kenyérliszttel. Gyorsabban süthet teljes kiőrlésű lisztből cipókat a teljes kiőrlésű lisztre alkalmazható gyors beállítással.

Kemény barna liszt

Ez lehet fehér liszttel kombinálva, vagy önmagában is. 80-90 %-ban tartalmazza a búza magjának belsejét, és könnyebb cipó készíthető belőle, amely még mindig nagyon ízes. Próbálja ki ezt a lisztet az alap, fehér ciklusban, a kemény fehér liszt 50 %-a helyett kemény barna liszttel. Ilyenkor egy kicsit több folyadékot kell hozzáadni.

Teljes kiőrlésű kenyérliszt

A fehér liszt, a teljes kiőrlésű liszt és a rozsliszt kombinációja malátával kevert teljes kiőrlésű liszttel, amely mind a textúrát, mind az ízt befolyásolja. Használható magában, vagy kemény fehér liszttel kombinálva is.

Nem teljes kiőrlésű liszt

Egyéb lisztek, pl. rozs is használható fehér liszttel és teljes kiőrlésű kenyérliszttel együtt hagyományos kenyér sütésére, mint amilyen pl. a fekete zabkenyér vagy a rozskenyér. Még kis mennyiségben adagolva is más ízt kölcsönöz. Ne használja önmagában, mivel ragadóssá teszi a tésztát, s ettől nehéz, sűrű lesz a kenyér. Az egyéb lisztek, pl. a köles, árpa, hajdina, kukorica liszt és zabliszt proteinben szegény, és ezért nem fejleszt elegendő glutént a hagyományos kenyér készítéséhez.

Ezek a lisztek kis mennyiségekben jól használhatók. Próbálja meg a fehér kenyérliszt 10-20 %-a helyett ezek bármelyikét használni.

Só

Kis mennyiségű só alapvetően szükséges a kenyér készítéséhez, hogy a tészta megkeljen és ízes legyen. Finom asztali sót vagy tengeri sót használjon, ne durva sót, s a legjobb finoman kiszórni a kézzel formázott cipók tetejére, hogy ropogós textúrát biztosítson. Az alacsony sótartalmú helyettesítő anyagokat legjobb kerülni, mivel általában nem tartalmaznak nátriumot.

- A só erősíti a glutén struktúráját és rugalmasabbá teszi a tésztát.
- A só gátolja az élesztő növekedését a túlkelesztés megakadályozása céljából, és megakadályozza, hogy a tészta összeessen.
- A túl sok só nem engedi a tésztát megfelelően megkelni.

Édesítő szerek

Használjon fehér vagy barna cukrot, mézet, malátakivonatot, cukorszirupot, juharka szirupot, melaszt vagy szirupot.

- A cukor és a folyékony édesítő szerek színesebbé teszik a kenyeret, aranybarnára változtatják a kenyérhéjat.
- A cukor vonzza a nedvességet, így javítja a tulajdonságok megőrzését.
- A cukor elősegíti a kelesztést, bár nem feltétlenül szükséges, mivel az új típusú szárított élesztő magába szívja a lisztben található természetes cukrot és keményítőt, de aktívabbá teszi a tésztát.
- Az édes kenyerekben mérsékelt cukorszintet biztosít a gyümölcs, a cukormáz vagy máz pedig edesebbé teszi. Az ilyen kenyerekhez az édes kenyér ciklust kell használni.
- Ha cukor helyett folyékony édesítő szert használ, akkor a receptben előírt folyadékmennyiséget egy kissé csökkenteni kell.

Zsír és olaj

Kis mennyiségű zsírt vagy olajat kell a kenyérhez adni, hogy lágyabb legyen a bele. Ez abban is segít, hogy frissen tartja a cipót. Használjon kis mennyiségű, legfeljebb 25 g vaját, margarint, vagy akár disznózsírt, vagy 22 ml növényi olajat. Ha a recept nagyobb mennyiséget ír elő, hogy az íze jobban érzékelhető legyen, a vaj biztosítja a legjobb eredményt.

- Olívaolaj vagy napraforgó olaj használható vaj helyett, a folyadék mennyiséget ilyenkor emelje 15 ml fölé. A napraforgó olaj jó alternatíva, ha ügyelni akar a koleszterin szintre.
- Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenőanyagokat, mivel ezek max. 40 %-ban vizet tartalmaznak, tehát nem ugyanazok a jellemzőik, mint a vajnak.

Folyadék

A folyadék bizonyos formában elengedhetetlen; általában vizet vagy tejet kell használni. A víz a kenyér héját ropogósabbá teszi, mint a tej. A víz gyakran kombinálható lefőlőzött tejből készült tejjel. Ez feltétlenül szükséges, ha készletetést alkalmaz, mivel a friss tej megromlik. A legtöbb program esetén a csapvíz megfelelő, de a gyors egyórás ciklushoz kézmeleg vizet kell használni.

- Nagyon hideg napokon mérje meg a víz hőmérsékletét, és hagyja állni szobahőmérsékleten 30 percig felhasználás előtt. Ha közvetlenül a hűtőből kivett tejet használ, akkor is így járjon el.

- Az író, joghurt, tejföl és az olyan lágy sajtok, mint pl. a ricotta, cottage és fromage frais, mind felhasználható a folyadéktartalom részeként nagyobb nedvesség és lágyabb kenyérbél biztosítása céljából. Az író kellemes, finoman savanykás ízt kölcsönöz, ahhoz hasonlóan, mint amilyen általában a vidéki házikenyer és a tejfölös tészta.
- Tojást is lehet hozzáadni, hogy gazdagabbá tegye a tésztát, javítsa a kenyér színét és a struktúráját, valamint a glutén stabilitását kelesztés közben. Ha tojást használ, ennek megfelelően csökkentse a folyadék mennyiségét. Tegye a tojást mérőpohárba és öntse fel folyadékkal a receptben előírt szintig.

Élesztő

Az élesztő friss és szárított formában is kapható. A könyvben lévő összes receptet könnyen keveredő, gyors működésű szárított élesztővel tesztelték, amelyet nem szükséges előzőleg vízben feloldani. Ezt a lisztbe kell helyezni, és a keverés megkezdéséig szárazon hagyni.

- A legjobb eredmény érdekében használjon száraz élesztőt. A friss élesztő használata nem ajánlott, mivel kiszámíthatatlanabb eredményt ad, mint a száraz élesztő. Ne használjon friss élesztőt a késleltető időzítővel.

Ha friss élesztőt kíván használni, vegye figyelembe az alábbi szabályt:

6 g friss élesztő = 1 tk száraz élesztő

Keverje össze a friss élesztőt 1 tk cukorral és 2 ek (langyos) vízzel. Hagyja 5 percig állni, amíg habzani kezd. Ezután adja a többi összetevőhöz a kenyérformában. A legjobb eredmény érdekében előfordulhat, hogy az élesztő mennyiségét módosítani kell.

- Használja a receptekben megadott mennyiségeket, ha túl sokat használ, az a kenyér túlzott keléséhez vezethet, és a tészta túladagad a kenyérforma tetején.
- Ha kinyit egy csomag élesztőt, azt 48 órán belül fel kell használni, kivéve, ha a gyártó más utasítást ad meg. Használat után zárja le. Az újra lezárt, már felbontott csomagok a mélyhűtőben tárolhatók.
- A száraz élesztőt használja fel a feltüntetett szavatossági időn belül, mert az idő során csökken a minősége.
- A piacon léteznek olyan száraz élesztők is, amelyek kifejezetten kenyérsütő készülékekhez készültek. Ezek is jó eredményt nyújtanak, de lehet, hogy módosítani kell a javasolt mennyiséget.

Saját receptek

Ha már sültt a mellékelt receptek alapján, talán szeretne néhány saját kedvcenet, amit korábban kézzel kevert és dagasztott. Kezdje a könyvben látható, a sajátjához hasonló valamelyik recepttel, és ezt használja útmutatóul.

Olvassa el az alábbi útmutatókat, és álljon készen a menet közbeni változtatásokra.

- Ügyeljen rá, hogy a kenyérsütő géphez a megfelelő mennyiségeket használja. Ne lépje túl az ajánlott maximumot. Szükség esetén inkább csökkentse a receptjében a mennyiségeket, hogy megfeleljen a kenyérsütő gép receptjeiben megadott liszt és folyadék mennyiségeknek.
- Először mindig a folyadékot töltsse a kenyérsütő tálba. Az élesztőt azzal különítse el a folyadéktól, hogy a liszt után adja hozzá.
- Friss élesztő helyett könnyű száraz élesztőpor keveréket használjon. Figyelem: 6 g friss élesztő = 1 teáskanál (5 ml) élesztőporral.
- Lefölözött tejből készült tejport és vizet használjon friss tej helyett, ha időkapcsolós késleltető beállítást alkalmaz.
- Ha az Ön hagyományos receptjében tojás is van, a tojást a teljes kimért folyadékmennyiségbe számítsa bele.
- Az élesztőt tartsa külön a többi alkotóelemtől a tálban a keverés megkezdéséig.
- Ellenőrizze a tészta konzisztenciáját a keverés első perceiben. A kenyérsütő gépekbe kissé lágyabb tésztát kell tenni, ezért lehet, hogy több folyadékot kell hozzáöntenie. A tésztának elég nedvesnek kell lennie, hogy fokozatosan megkeljen.

A kenyér eltávolítása, szeletelése és tárolása

- A legjobb eredmények elérése céljából, amikor a kenyér már megsült, vegye ki a gépből, és azonnal fordítsa ki a kenyérsütő tálból, bár a kenyérsütő gép még melegen tartja egy óráig, ha Ön nincs a közelben.
- Sütőkesztyű használatával vegye ki a kenyérsütő tálát a gépből, még a melegen tartási ciklusban is. Fordítsa fel a tálát, és rázogassa meg többször, hogy kijöjjön belőle a megsült kenyér. Ha a kenyeret nehéz kivenni, finoman kopogtassa meg a kenyérsütő tál sarkát fakanállal, vagy fordítsa el a kenyérsütő tál alatt lévő tengely tartóját.
- A dagasztónak a kenyérsütő tálban kell maradnia, amikor a kenyeret kiveszi, de esetenként benne maradhat a kenyércipóban. Ilyen esetben vegye ki, mielőtt szeletelné a kenyeret, hőnek ellenálló műanyag kanállal vegye ki. Ne használjon fémeszközt, mivel ez felkarcolhatja a dagasztó tapadás gátló bevonatát.
- Hagyja a kenyeret lehűlni legalább 30 percig rácsos tartón, hogy a gőz eltávozzon belőle. A kenyeret nehéz szeletelni, ha forró.

Tárolás

A házi sütésű kenyér nem tartalmaz semmilyen tartósítószert, így a sütéstől számított 2-3 napon belül el kell fogyasztani. Ha nem fogyasztják el azonnal, tekerje be fóliába, vagy tegye műanyag zacskóba és zárja le.

- A francia stílusú ropogós kenyér tárolás közben megpuhul, ezért jobb lefedetlenül hagyni szeletelésig.
- Ha több napig is tárolni kívánja a kenyeret, tegye mélyhűtőbe. Szeletelje fel a kenyeret a mélyhűtőbe helyezés előtt, hogy könnyen kivehesse a szükséges mennyiséget.

Általános ötletek és tippek

A kenyérsütés eredménye különböző tényezőktől függ, ilyenek pl. az alkotóelemek minősége, a gondos mérés, a hőmérséklet és a nedvességtartalom. A jó eredmény biztosítása céljából adunk néhány figyelemreméltó ötletet és tippet.

A kenyérsütő gép nem légmentesen zárt készülék, és ki van téve a hőmérséklet hatásának. Nagyon meleg napokon, vagy ha a gépet forró konyhában használják, a kenyér esetleg jobban felmelegszik, mint hidegben. Az optimális szobahőmérséklet 20°C és 24°C között van.

- Nagyon hideg napokon hagyja, hogy a csapból vett víz felmelegedjen szobahőmérsékletre 30 percig a használat előtt. Ugyanez vonatkozik a hűtőből kivett alkotóelemekre is.
- Minden alkotóelemet szobahőmérsékleten használjon, kivéve, ha mást ír elő a recept, pl. a szuper gyors ciklusban elő kell melegíteni a folyadékot.
- A kenyérsütő tálba az alkotóelemeket a receptben megadott sorrendben kell betenni. Tartsa az élesztőt szárazon és elkülönítve a tálba betett többi folyadéktól a keverés elkezdéséig.
- A pontos mérés talán a legfontosabb tényező a sikeres kenyérsütés szempontjából. A legtöbb problémát a pontatlan mérés és valamely alkotóelem kihagyása okozza. Vagy a metrikus, vagy az angol mértékegységeket kövesse; ezeket nem lehet keverni. Használja a mellékelt mérőpoharat és kanalat.
- Mindig friss alkotóelemeket használjon, a lejáratuk előtt. A romló alkotóelemek, mint a tej, sajt, zöldségek és friss gyümölcsök megromolhatnak, különösen meleg időben. Csak olyan kenyérben használhatók, amelyet azonnal elfogyasztanak.
- Ne adjon hozzá túl sok zsírt, mivel ez gátat képez az élesztő és a liszt között, lelassítja az élesztő működését, és ezért nagyon sűrű lehet a kenyér.
- A vajat és egyéb zsírokat vágja kis darabokra, mielőtt a kenyérsütő tálba teszi.
- A víz egy része kiváltható gyümölcslével, pl. narancslével, almával vagy ananászlével, ha gyümölcs ízesítésű kenyeret süt.
- Zöldség-főzőlé is hozzáadható a folyadék egy részeként. A burgonya főzőleve keményítőt tartalmaz, ami az élesztő számára további tápanyag forrás, és segíti a kelesztést, puhább, tartósabb kenyeret biztosít.
- Az olyan zöldségek, mint sárgarépa, cukkini vagy főtt törtburgonya hozzáadható ízesítés céljából. Csökkenteni kell a receptben előírt folyadékmennyiséget, mivel ezek az élelmiszerek vizet tartalmaznak. Kezdje kevesebb vízzel, és vizsgálja meg a tésztát a keverés elején, és szükség szerint adjon hozzá még vizet.
- Ne lépje túl a receptekben megadott mennyiséget, mivel ez károsíthatja a kenyérsütő gépet.
- Ha a kenyér nem kel jól, próbálja meg a csapvizet palackozott vízzel vagy forralt és lehűtött vízzel helyettesíteni. Ha a csapvíz nagyon klóros és fluorozott, ez befolyásolhatja a kenyér kelését. A kemény víznek is ilyen hatása van.
- Érdemes kb. 5 percenként ellenőrizni a tésztát a folyamatos dagasztás közben. Tartson egy rugalmas gumi spatulát a gép mellett, hogy azzal le tudja kaparni a tál oldaláról, ha egyes alkotóelemek odaragadtak a sarkokba. Ne tegye a dagasztó közelébe, illetve ne akadályozza a mozgását. Azért is ellenőrizni kell a tésztát, hogy lássa, megfelelő-e a sűrűsége. Ha a tészta szétesik, vagy a gép erőlködve működik, adjon hozzá még egy kis vizet, ha a tészta felragad a tál oldalára és nem áll össze golyó formába, adjon hozzá még egy kis vizet.
- Ne nyissa ki a fedelet a kelesztési és a sütési ciklus közben, mert ettől a kenyér összeeshet.

hibaelhárítási útmutató

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

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
A KENYÉR MÉRETE ÉS FORMÁJA		
1. A kenyér nem kel meg eléggé	- A teljes kiőrlésű kenyerek nem kelnek meg annyira, mint a fehér kenyér, mert a teljes-kiőrlésű lisztben kevesebb gluténképző fehérje van. - Kevés folyadék. - Kihagyta a cukrot, vagy keveset tett bele. - Nem megfelelő típusú lisztet használ. - Nem megfelelő típusú élesztőt használ. - Kevés, vagy régi élesztőt használ. - Gyors kenyérsütő programot választott. - Az élesztő és a cukor már a dagasztás előtt érintkeztek.	- Normális szituáció, nincs megoldás. - Adjon hozzá még 15 ml/3 tk folyadékot. - A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. - Lehet, hogy sima finomlisztet használt a durvább kenyérliszt helyett, amelynek magasabb a gluténtartalma. - Ne használjon általános célú lisztet. - A legjobb eredmény érdekében használjon gyors élesztőt. - Mérje ki a szükséges adagot, és ellenőrizze a lejárát idejét. - Ez a program laposabb kenyeret eredményez. Ez normális. - Ügyeljen, hogy külön maradjanak, mikor a kenyérsütő formába teszi.
2. Lapos kenyér, nem kel meg.	- Kihagyta az élesztőt. - Az élesztő túl régi. - Túl forró folyadék. - Túl sok só adott hozzá. - Ha időzítést használt, az élesztő átnedvesedett a kenyérkészítés megkezdése előtt.	- A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. - Ellenőrizze a lejárát idejét. - A folyadékot a kiválasztott beállításnak megfelelő hőmérsékleten használja. - Tartsa be a megadott mennyiségeket. - Helyezze a száraz hozzávalókat a sütőforma sarkaiba, majd készítsen mélyedést a száraz hozzávalók közepén az élesztőnek, hogy védje azt a folyadéktól.
3. Felül felfújódott, gomba-alakú forma.	- Túl sok élesztő. - Túl sok cukor. - Túl sok liszt. - Kevés a só. - Meleg, nedves időjárás.	- Csökkentse az élesztő mennyiségét $\frac{1}{4}$ tk-lal. - Csökkentse a cukor mennyiségét 1 tk-lal. - Csökkentse a liszt mennyiségét 6-9 tk-lal. - A receptben javasolt mennyiségű só használjon. - Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, és az élesztőt $\frac{1}{4}$ tk-lal.
4. A teteje és oldala beomlik.	- Túl sok folyadék. - Túl sok élesztő. - A magas páratartalom és meleg idő miatt a tészta túl gyorsan kelt meg.	- Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, vagy adjon hozzá kicsit több lisztet. - Tartsa be a receptben megadott mennyiséget, vagy próbáljon ki egy gyorsabb programot legközelebb. - Hűtse le a vizet, vagy egyenesen a hűtőből használja a tejet.

hibaelhárítási útmutató (folytatás)

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
A KENYÉR MÉRETE ÉS FORMÁJA		
5. Felül csomós, egyenetlen – nem sima.	• Kevés a folyadék. • Túl sok a liszt. • A kenyér teteje nem mindig tökéletes, de ez nem befolyásolja a kenyér csodálatos ízét.	• Növelje a folyadék mennyiségét 15ml/3 tk-lal. • Mérje ki pontosan a lisztet. • Igyekezzen a lehető legjobb körülmények közt készíteni a tésztát.
6. Összeomlik sütés közben.	• A készülék huzatban volt, vagy kelés közben meglökték vagy elmozdították. • Túllépte a kenyérsütő forma kapacitását. • Kevés sót használt, vagy kihagyta. (A só megelőzi a tészta túlzott megkelését) • Túl sok élesztő. • Meleg, párás idő.	• Helyezze át a kenyérsütőt. • Ne használjon több hozzávalót a nagy kenyérmérethez ajánlottnál (max. 1,5 kg). • A receptnek megfelelő mennyiségű sót használjon. • Mérje ki pontosan az élesztőt. • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, és csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ tk-lal.
7. A kenyér egyenetlen, egyik felén kisebb.	• A tészta túl száraz és nem tud egyenletesen megkelni a formában.	• Növelje a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal.
A KENYÉR ÁLLAGA		
8. Nehéz, sűrű textúra.	• Túl sok liszt. • Kevés az élesztő. • Kevés a cukor.	• Mérjen pontosan. • Mérje ki a javasolt élesztő mennyiséget. • Mérjen pontosan.
9. Morzsás, lyukacsos textúra.	• Kihagyta a sót. • Túl sok az élesztő. • Túl sok a folyadék.	• A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. • Mérje ki a javasolt élesztő mennyiséget. • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal.
10. A kenyér közepe nyers, nem sült meg eléggé.	• Túl sok folyadék. • Áramkimaradás működés közben. • Túl nagy mennyiséget használt, ami meghaladta a készülék teljesítményét.	• Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal. • Ha működés közben 8 percnél hosszabb áramkimaradás következik be, ki kell vennie a sületlen kenyeret a sütőformából, és új hozzávalókkal újakezdenie. • Csökkentse a mennyiséget a maximálisan megengedettre.
11. A kenyér nehezen szelhető, nagyon ragadós.	• Túl forrón szeli. • Nem megfelelő kést használ.	• Szelés előtt hagyja a kenyeret legalább 30 percig rácson hűlni, hogy kiengedje a gőzt. • Használjon jó kenyérvágó kést.
A KENYÉRHÉJ SZÍNE ÉS VASTAGSÁGA		
12. Sötét héj/ túl vastag.	• A SÖTÉT kenyérhéj beállítást használja.	• Legközelebb használja a közepes vagy világos beállítást.
13. A kenyér megégett.	• A kenyérsütő meghibásodott.	• Tájékozódjon a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részben.
14. Túl vékony a kenyérhéj.	• Nem sütötte elég ideig. • A recept nem tartalmaz tejpport vagy friss tejet.	• Süsse tovább. • Adjon hozzá 15 ml/3 tk sovány tejpport vagy helyettesítse tejjel a víz 50%-át a barnulás elősegítéséhez.

hibaelhárítási útmutató (folytatás)

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
SÜTŐFORMA PROBLÉMÁK		
15. A dagasztót nem lehet eltávolítani.	Adjon hozzá a vizet a kenyérsütő serpenyőbe és hagyja, hogy a dagasztók ázzanak, mielőtt kiveszi.	Használat után tartsa be a mosogatási utasításokat. Áztatás után esetleg kissé el kell fordítania a dagasztókat a kilazításhoz.
16. A kenyér a formába ragad/ nehezen rázható ki.	Hosszabb használat után előfordulhat.	- Enyhén kenje be a forma belső felszínét növényi olajjal. - Tájékozódjon a "szerviz és ügyfélszolgálat" részben.
MECHANIKAI PROBLÉMÁK		
17. A kenyérsütő nem működik / A dagasztó nem mozog.	- A kenyérsütő nincs bekapcsolva - A sütőforma nem megfelelően van behelyezve. - A késleltető időzítőt választotta.	- Ellenőrizze, hogy a be/ki kapcsoló II BE helyzetben van-e. - Ellenőrizze, hogy rögzül-e a helyén a forma. - A kenyérsütő nem indul el, amíg a visszaszámlálás el nem éri a program kezdő idejét.
18. A hozzávalók nem keverednek el.	- Nem indította el a kenyérsütőt. - Elfelejtette betenni a dagasztókat a serpenyőbe.	- A vezérlőpanel beprogramozását követően nyomja meg a start gombot a kenyérsütő elindításához. - Mindig ellenőrizze, hogy a dagasztók rajta vannak-e a serpenyő alján lévő keverőszáron, mielőtt hozzáadja az alkotóelemeket.
19. Működés közben égett szag érezhető.	- A hozzávalók kiborultak a sütő belsejébe. - A sütőforma ereszt. - Túllépte a sütőforma kapacitását.	- Ügyeljen rá, hogy ne öntse mellé a hozzávalókat a forma behelyezése során. A hozzávalók megéghetnek a fűtélelemen és füstöt okoznak. - Lásd a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részt. - Ne használjon több hozzávalót a receptben javasoltnál, és mindig pontosan mérje a hozzávalókat.
20. A készüléket véletlenül kihúzták, vagy áramkimaradás volt használat közben. Hogy menthetem meg a kenyeret?.	- Ha a készülék a dagasztó ciklusban van, dobja ki a hozzávalókat és kezdje újra. - Ha a készülék a kelési időszakban van, vegye ki a tésztát a formából, formázza meg és helyezze egy enyhén kivajazott 23 x 12.5 cm-es tésztaformába, fedje le, és hagyja kétszeresére kelni. Használja a 11-es, csak sütő beállítást, vagy süsse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat) 30-35 percig, amíg aranybarna lesz. - Használja a 11-es, csak sütő beállítást, vagy süsse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat), és vegye ki a felső rácsot. Óvatosan vegye ki a formát a készülékből, és helyezze a sütő alsó részére. Süsse aranybarnára.	
21. A kijelzőn a E:01 felirat látható, és a készülék nem kapcsolható be.	A sütőkamra túl forró.	Vegye ki, és hagyja hűlni 30 percig.
22. A kijelzőn az H:HH & E:EE felirat látható, és a készülék nem működik.	A kenyérsütő meghibásodott. Hőérzékelő hiba.	Lásd a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részt.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással és a javítással kapcsolatban, lépjen kapcsolatba azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



A TERMÉK MEGFELELŐ MÓDON TÖRTÉNŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EC IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia-és erőforrás-megtakarítás érhető el.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétygyűjtő edény (kerek kuka) jelzés mutatja.

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Usuń opakowanie w całości wraz ze wszystkimi etykietami.

bezpieczeństwo

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

- Nie wykorzystywać komory do pieczenia do przechowywania.
- Nie przykrywać otworów wentylacyjnych w bocznej części obudowy i zapewnić odpowiednią wentylację urządzenia podczas użytkowania.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przy użyciu zewnętrznego zegara ani systemu zdalnego sterowania.
- Nie używać urządzenia, jeżeli dozownik ④ lub pokrywka dozownika ③ nie zostały zamocowane.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

przed podłączeniem piekarni do sieci elektrycznej należy :

- Skontrolować, czy informacja na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodniej części piekarni odpowiada napięciu używanej sieci elektrycznej.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 z dnia 24 października 2004 r. dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym użyciem piekarni należy :

- Wymyć wszystkie części (zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”).

legenda

- ① uchwyty pokrywy
- ② okienko obserwacyjne
- ③ pokrywa dozownika
- ④ dozownik automatyczny
- ⑤ element grzewczy
- ⑥ uchwyt brytfanki do pieczenia chleba
- ⑦ noże do zagniatania
- ⑧ forma do chleba
- ⑨ wały napędowe
- ⑩ sprzęgła napędowe
- ⑪ przycisk on/ off
- ⑫ miarka
- ⑬ podwójna łyżka do mierzenia 1 łyżeczka do herbaty & 1 łyżka stołowa
- ⑭ panel sterowania
- ⑮ przycisk menu
- ⑯ przycisk rozmiaru bochenka
- ⑰ indykator statusu programowego
- ⑱ wyświetlacz
- ⑲ wskaźniki rozmiaru bochenka
- ⑳ przycisk „start/stop”
- ㉑ przycisk koloru skórki
- ㉒ wskaźniki koloru skórki (jasny, średni, ciemny lub „szybkie pieczenie”)
- ㉓ przyciski czasomierza opóźnienia

jak mierzyć składniki (zobacz rysunki 3-7)

Dla osiągnięcia najlepszego wyniku bardzo ważne jest dokładne mierzenie składników

- Substancje ciekłe zawsze odmierzaj należy w przejrzystym naczyniu do odmierzania z podziałką. Naczynie to należy do wyposażenia piekarni. Ciecz zawsze miałyby zawsze osiągnąć poziomu kreski na poziomie oczu (patrz 3).
- Woda i inne płyny powinny mieć temperaturę pokojową (20°C), chyba że używana jest funkcja pieczenia superszybkiego. Należy postępować według wskazówek zawartych w przepisie.
- Koniecznie używaj znajdującej się w komplecie łyżeczki jako miarki do mierzenia mniejszych ilości suchych lub płynnych składników. Za pomocą suwaka wybierz jedną z następujących miarek - 0,5 łyżki do herbaty, 1 łyżka do herbaty, 0,5 łyżki stołowej lub 1 łyżka stołowa. Wypełnij do wierzchu i wyrównaj łyżką (patrz 6).

⑪ przycisk on/off

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

- Podłączyć urządzenie do prądu i wcisnąć znajdujący się z boku przycisk ON/OFF ⑪ – rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis 1 (3:25).
- Po zakończeniu eksploatacji zawsze wyłączaj piekarnik i odłączaj go od prądu.

⑰ indykator statusu programowego

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

Nagrzewanie ㉓ – funkcja nagrzewania działa wyłącznie na początku programu pełnopszennego (30 minut) oraz pełnopszennego szybkiego (5 minut) do podgrzewania składników przed rozpoczęciem pierwszej fazy zagniatania. **W tym czasie zagniatanie ani mieszanie nie odbywa się.**

Zagniatanie ㉔ – ciasto znajduje się w pierwszej bądź drugiej fazie zagniatania lub jest wyrabiane pomiędzy cyklami wyrastania. Podczas ostatnich 15-20 minut drugiej fazy zagniatania w programie (1), (2), (3), (4) oraz (6) włączy się dozownik automatyczny, oraz rozlegnie się sygnał dźwiękowy, oznaczający, że można ręcznie dodać składniki.

Wzrost ㉕ ciasto znajduje się na pierwszym, drugim lub trzecim etapie pęcznienia.

Pieczenie ㉖ Bochenek jest na końcowym etapie pieczenia.

Podtrzymywanie w ciepłym stanie ㉗ Piekarnik do chleba automatycznie przełącza się podtrzymywania w ciepłym stanie w końcu cyklu pieczenia. On pozostaje w w stanie podtrzymywania ciepła w ciągu do 1 godziny lub do czasu wyłączenia urządzenia, cokolwiek nastąpi wcześniej. **Notabene: element grzejnikowy włącza się i wyłącza oraz raz po raz się świeci podczas cyklu podtrzymywania w ciepłym stanie.**

Koniec ㉘ – koniec programu.

Eksplotacja piekarnika (zobacz rysunki)

- 1 Trzymając za uchwyt, wyjąć formę do chleba.
- 2 Zamocować noże do zagniatania.
- 3 Nalej wodę do brytfanki na chleb.
- 4 Dodaj resztę składników do brytfanki w kolejności,
↑
↓
podanej w przepisie.
- 5 Upewnij się, że dokładnie odmierzyłeś wszystkie składniki ponieważ nieodpowiednie dawki mogą
↓
zepsuć produkt końcowy.
- 6 Włożyć formę do komory piecika i nacisnąć, aby
zablokować ją na miejscu.
- 7 Opuścić uchwyt i zamknij pokrywę.
- 8 Podłącz do prądu i włącz – urządzenie wyda charakterystyczny dźwięk i automatycznie wybierze program 1 (3:25).
- 9 Nacisnąć przycisk MENU ⑮ i przytrzymać, aż zostanie wyświetlony żądany program. Ustawiane automatycznie wartości domyślne to 1,5 kg i średni kolor skórki.
- 10 Wybierz rozmiar bochenka, naciskając na przycisk LOAF SIZE ⑯ - rozmiar bochenka - dopóki indykator nie przesunie się do wymaganego rozmiaru bochenka.
- 11 Wybrać stopień przyrumienienia, wciskając przycisk koloru skórki ⑰ do momentu, aż wskaźnik przesunie się dożądanego koloru (jasny, średni, ciemny lub „szybkie pieczenie”). Uwaga: aby wybrać szybką wersję programu podstawowego (1), francuskiego (2) lub pełnopszennego (3), wcisnąć przycisk koloru skórki ⑰ i przytrzymać, aż wskaźnik pokaże symbol ►.
- 12 Nacisnąć przycisk START/STOP ⑳. Aby zatrzymać lub skasować wybrany program, nacisnąć przycisk START/STOP ⑳ i przytrzymać przez 2-3 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- 13 Po skończeniu pieczenia odłączyć piekarnik od prądu.
- 14 Trzymając za uchwyt, wyjąć formę do chleba.
Wyjmując formę należy zawsze używać rękawic kuchennych, ponieważ będzie gorąca.
- 15 Potem wyrwać na półkę drucianą dla stygnięcia.
- 16 Pozostaw chleb dla stygnięcia przez co najmniej 30 minut przed krojeniem, pozwól ulotnić się parze. Gorący chleb ciężko się kroi.
- 17 Wyczyścić natychmiast po użyciu formę do chleba i naczynie do mieszania ciasta (patrz rozdział "Konserwacja i czyszczenie").

④ dozownik automatyczny

Piekarnik do chleba BM900 posiada dozownik, który automatycznie wrzuca dodatkowe składniki bezpośrednio do ciasta podczas fazy zagniatania. Dzięki temu dodatkowe składniki nie ulegają nadmiernemu przetworzeniu bądź zgnieceniu podczas wyrabiania oraz są równomiernie rozprowadzone w cieście.

mocowanie i stosowanie automatycznego dozownika

- 1 Dozownik przymocować do pokrywy ④ i przycisnąć, aby zablokować go w bezpiecznym położeniu.
 - Urządzenia można używać bez dozownika – wystarczy zamiast dozownika zamocować pokrywę ③. Brak dozownika nie powoduje wyłączenia sygnału ręcznego dodawania składników. **Nie używać urządzenia, jeżeli dozownik ④ lub pokrywka dozownika ③ nie zostały zamocowane.**
- 2 Napełnić dozownik odpowiednią ilością wymaganych składników.
- 3 Dozownik włącza się automatycznie po ok. 15-20 minutach zagniatania. Włącza się wtedy również sygnał dźwiękowy, przypominający o możliwości ręcznego dodania składników.

porady i wskazówki

Nie wszystkie składniki można dodawać za pomocą automatycznego dozownika. Aby uzyskać najlepszy rezultat, należy stosować się do poniższych wskazówek.

- Nie przepełniać dozownika – stosować ilość podaną w przepisie.
- Aby dodawane składniki nie przywierają do ścianek dozownika, należy utrzymywać go w czystości i dbać, by był suchy.
- Kleistość składników może spowodować, że nie wypadną z dozownika. Aby temu zapobiec, należy je grubo posiekać lub oprószyć mąką, co zmniejszy ich kleistość.

stosowanie automatycznego dozownika

składniki	można stosować w automatycznym dozowniku	uwagi
suszone owoce, tj. sultanki, rodzynki, skórka pomarańczowa i cytrynowa, wiśnie kandyzowane	tak	Grubo posiekać (nie należy siekać zbyt drobno). Nie używać owoców moczonych w syropie bądź alkoholu. Lekko przyprószyć mąką, by owoce się nie kleiły. Zbyt drobno posiekane kawałki mogą przyklejać się do ścianek dozownika, co może sprawić, że nie zostaną dodane do ciasta.
orzechy	tak	Grubo posiekać (nie należy siekać zbyt drobno).
duże nasiona, tj. pestki dyni i słonecznika	tak	
małe nasiona, tj. ziarna sezamu i maku	nie	Bardzo małe ziarenka mogą wypadać przez szczelinę wokół klapki dozownika. Najlepiej dodać ręcznie lub wymieszane z innymi składnikami.
zioła – świeże i suszone	nie	Zbyt drobno posiekane mogą wypadać z dozownika. Zioła są bardzo lekkie, przez co mogą pozostać w dozowniku w momencie otwarcia klapki. Najlepiej dodać ręcznie lub wymieszane z innymi składnikami.
owoce/warzywa w oleju/pomidory/oliwki	nie	Olej może powodować przyklejanie się składników do ścianek dozownika. Można stosować pod warunkiem, że przed włożeniem do dozownika zostaną dokładnie odcedzone i osuszone.
składniki o wysokiej zawartości wody, np. surowe owoce	nie	Mogą przyklejać się do ścianek dozownika.
ser	nie	Może roztopić się w dozowniku. Dodawać z innymi składnikami bezpośrednio do formy.
czekolada/kawałki czekolady	nie	Może roztopić się w dozowniku. Dodać ręcznie po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.

Lista programów do pieczenia chleba/ ciasta

program	Ogólny czas trwania średni programu kolor skórki	Włączenie się automatycznego dozownika i sygnał przypominający o ręcznym dodaniu składników **		Podgrzewaj ***
		1 kg	1,5 kg	
1 podstawowy	Dla przepisów zawierających mąk pszenną lub żytnią	3:15	3:25	60
	Szybka wersja*	2:14	2:24	
2 francuski	Chleb ma bardziej chrupiącą skórkę. Program dopasowany jest do ciasta o niskiej zawartości tłuszczu i cukru.	3:32	3:37	60
	Szybka wersja*	2:37	2:42	
3 razowy	Przepisy na mąkę razową lub pełnoziarnistą 30 minut poprzedniego nagrzewania	3:50	4:00	60
	Szybka wersja*	2:35	2:45	
4 słodki	Przepisy z dużą zawartością cukru	3:17	3:27	60
5 program superszybki	Chleb jest gotowy w 80 minut. Należy użyć ciepłej wody, więcej drożdży i mniej soli.	1:20		60
	Do pieczenia z mąki i mieszanek zbóż bez zawartości białka roślinnego	2:17	2:10	60
7 ciasta/chleby szybkie	Ciasta w proszku i chleby bezdrożdżowe.	1:22	–	22
8 ciasto	Ciasto do ręcznego nadawania kształtu i pieczenia w piekarniku	1:30	–	–
9 ciasto na pizzę	Przepisy na ciasto na pizzę	1:30	–	–
10 konfitury	Do robienia konfitur	1:05	–	–
11 dopiekanie	Funkcja samego tylko dopiekanie. Może również być używana do podgrzewania i robienia chrupiących już wypieczonych i ostygniętych bochenków.	1:00	–	60

☆ Aby wybrać szybką wersję danego programu, wcisnąć przycisk koloru skórki i przytrzymać do momentu, aż wskaźnik pokaże symbol ▶.
 ☆ Alarm zabrzmi przed zakończeniem drugiego cyklu ugniatania ciasta i zasygnalizuje porę dodania składników, jeśli przewiduje to przepis.
 ☆ Piekarnik automatycznie pozostanie w reżimie podgrzewania po zakończeniu pieczenia. Reżim ten będzie włączony przez godzinę, jeśli nie
 ☆ wyłączy się piekarnik wcześniej.

Podstawowy

①

Kolor skórki	Jasny		Średni		Ciemny		„Szybkie Pieczenie”	
	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg
Waga								
Opóźnienie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Podgrzewanie	-	-	-	-	-	-	-	-
Zagniatanie 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Leżakowanie	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Zagniatanie 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Rośnięcie 1	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	15 min	15 min
Formowanie 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rośnięcie 2	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	24 min 50 s	8 min 50 s	8 min 50 s
Formowanie 2	15 s	15s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s
Rośnięcie 3	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	49 min 45 s	29 min 50 s	29 min 50 s
Pieczenie	55 min	65 min	55 min	65 min	55 min	65 min	55 min	65 min
Utrzymywanie w ciepłej temperaturze	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.
Całkowity czas	3:15	3:25	3:15	3:25	3:15	3:25	2:14	2:24
Dodatki	3:00	3:10	3:00	3:10	3:00	3:10	1:59	2:19

Francuski

②

Kolor skórki	Jasny		Średni		Ciemny		„Szybkie Pieczenie”	
	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg
Waga								
Opóźnienie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Podgrzewanie	-	-	-	-	-	-	-	-
Zagniatanie 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Leżakowanie	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Zagniatanie 2	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min	17 min
Rośnięcie 1	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	30 min	30 min
Formowanie 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	15 s	15 s
Rośnięcie 2	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	30 min 50 s	14 min 45 s	14 min 45 s
Formowanie 2	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	-	-
Rośnięcie 3	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	59 min 50 s	30 min	30 min
Pieczenie	55 min	60 min	55 min	60 min	55 min	60 min	55 min	60 min
Utrzymywanie w ciepłej temperaturze	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.
Całkowity czas	3:32	3:37	3:32	3:37	3:32	3:37	2:37	2:42
Dodatki	3:15	3:20	3:15	3:20	3:15	3:20	2:20	2:25

Pełnopsenny

③

Kolor skórki	Jasny		Średni		Ciemny		„Szybkie Pieczenie”	
	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg
Waga								
Opóźnienie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Podgrzewanie	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	5 min	5 min
Zagniatanie 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Leżakowanie	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Zagniatanie 2	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min	15 min
Rośnięcie 1	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	49 min	24 min	24 min
Formowanie 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rośnięcie 2	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	10 min 50 s	10 min 50 s
Formowanie 2	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Rośnięcie 3	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	44 min 50 s	34 min 50 s	34 min 50 s
Pieczenie	55 min	65 min	55 min	65 min	55 min	65 min	55 min	65 min
Utrzymywanie w ciepłej temperaturze	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.
Całkowity czas	3:50	4:00	3:50	4:00	3:50	4:00	2:35	2:45
Dodatki	3:05	3:15	3:05	3:15	3:05	3:15	2:15	2:25

Chleb słodki

„Superszybki” ⑤

④

Kolor skórki	Jasny		Średni		Ciemny		Średni
	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	
Wielkość							1,5 kg
Opóźnienie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-
Podgrzewanie	-	-	-	-	-	-	-
Zagniatanie 1	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	20 min
Leżakowanie	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	-
Zagniatanie 2	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	12 min
Rośnięcie 1	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	39 min	-
Formowanie 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	-
Rośnięcie 2	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	25 min 50 s	-
Formowanie 2	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	-
Rośnięcie 3	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	51 min 55 s	-
Pieczenie	50 min	60 min	50 min	60 min	50 min	60 min	48 min
Utrzymywanie w ciepłej temperaturze	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.
Całkowity czas	3:17	3:27	3:17	3:27	3:17	3:27	1:20
Dodatki	2:57	3:07	2:57	3:07	2:57	3:07	-

Program	6	7			8	9	10	11
	Bez zawartości białka roślinnego	Ciasta/Chleby Szybkie			Ciasto	Ciasto na pizzę	Konfitury	Dopiekanie
Crust Colour	nie dot.	Jasny	Średni	Ciemny	nie dot.	-	-	-
Weight	nie dot.	-	-	-	nie dot.	-	-	-
Opóźnienie	-	-	-	-	-	-	-	-
Podgrzewanie	-	-	-	-	-	-	-	-
Zagniatanie 1	5 min	3 min	3 min	3 min	5 min	3 min	5 min	-
Leżakowanie	0 min	-	-	-	5 min	-	-	-
Zagniatanie 2	12 min	4 min	4 min	4 min	20 min	27 min	60 min	-
Rośnięcie 1	0 min	-	-	-	60 min	60 min	-	-
Formowanie 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Rośnięcie 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Formowanie 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Rośnięcie 3	60 min	-	-	-	-	-	-	-
Pieczenie	60 min	75 min	75 min	75 min	-	-	50 min	60 min
Utrzymywanie w cieplej temperaturze	1 godz.	22 min	22 min	22 min	-	-	-	-
Całkowity czas	2:17	1:22	1:22	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00
Dodatki	2:10	-	-	-	-	-	-	-

23 wydłużenie czasu ⌚

Czasomierz umożliwia opóźnienie momentu rozpoczęcia pieczenia o maksymalnie 15 godz. Momentu rozpoczęcia pieczenia nie można opóźniać przy programach (5)-(11).

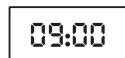
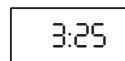
WAŻNE : Przy użyciu funkcji Opóźniony start, nie używać ingrediencji ulegających psuciu się – ingrediencji, które podlegają łatwemu psuciu się w temperaturach pokojowych lub wyższych, jak na przykład mleko, jaja, jogurt, itd.

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

- Nacisnąć przycisk MENU  i wybrać wymagany program – wyświetlony zostanie czas trwania programu.
- Ustawić wybrane zabarwienie skórki oraz wielkość.
- Następnie ustawić wydłużania czasu.
- Nacisnąć przycisk czasomierza (+) TIMER i przyciskać, aż wyświetlony zostanie wymagany czas opóźnienia. Jeżeli przez pomyłkę zostanie wybrany zbyt długi czas, można wrócić do poprzedniej wartości naciskając przycisk (-) TIMER. Każde wciśnięcie przycisku czasomierza zmienia wyświetlaną wartość o 10 min. Nie trzeba obliczać różnicy pomiędzy czasem trwania wybranego programu i wymaganą całkowitą liczbą godzin opóźnienia, ponieważ czas trwania programu dodawany jest automatycznie.

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

- Nacisnąć przycisk MENU, aby wybrać odpowiedni program, np. 1, a następnie za pomocą przycisku (+) TIMER ustawić czasomierz na „9:00” godzin (każde naciśnięcie przycisku zmienia wyświetlany czas o 10 minut). Jeżeli przez pomyłkę zostanie wybrany zły czas, można wrócić do wartości „9:00” naciskając przycisk (-) TIMER odpowiednią liczbę razy.
- Nacisnąć przycisk START/STOP. Wyświetlany dwukropek (:) zacznie migać. Czasomierz zacznie odliczać czas.
- W razie błędnego wybrania godziny lub aby zmienić ustawienia, należy wciskać przycisk START/STOP do momentu, gdy wyświetlane ustawienia znikną z wyświetlacza. Można wtedy ponownie ustawić czas.



ochrona przeciwko przerwaniu dostawy energii elektrycznej

Twój piekarnik ma 7 minutową ochronę na wypadek, gdyby urządzenie zostało przypadkowo odłączone od prądu w czasie działania. Urządzenie będzie kontynuowało pracę od razu po ponownym podłączeniu.

automatyczny dozownik

- Odłączyć dozownik od pokrywy i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. W razie konieczności wyczyścić szczoteczką o miękkim włosiu. Przed ponownym zamocowaniem dozownika należy go dokładnie wysuszyć.

konserwacja i czyszczenie

- **Przed czyszczeniem należy odłączyć dopływ prądu z sieci i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.**
- NIE ZANURZAĆ piekarni ani jej zewnętrznej części formy do pieczenia do wody.
- NIE STOSOWAĆ do mycia gąbek ściernych oraz narzędzi metalowych.
- Jeżeli jest to konieczne, zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię piekarni należy wyczyścić za pomocą wilgotnej oar miękkiej szmatki.

forma do chleba

- Formy do chleba nie należy myć w zmywarce do naczyń.
- Formę do chleba i noże do zagniatania należy umyć **natychmiast** po każdym użyciu, częściowo wypełniając formę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Zostawić na 5-10 minut, żeby odmokły. Aby zdjąć noże do zagniatania, należy je przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wyjąć. Po odmoczeniu umyć miękką ściereczką, wypłukać i wysuszyć. Jeżeli po 10 minutach odmakania wciąż nie można wyjąć noży, chwycić wał napędowy od spodu formy i przekręcać prawo i w lewo, aż nóż zostanie zwolniony.

pokrywa

- Zdjąć pokrywę i umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń.
- **Pokrywy nie należy myć w zmywarce do naczyń.**
- Przed ponownym zamocowaniem pokrywy należy ją dokładnie wysuszyć.

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

Podstawowy biały chleb

Program 1

Składniki	1 kg	1,5 kg
Letnia woda	380 ml	500 ml
Olej roślinny	1½ łyżka st.	1½ łyżka st.
Niebielona biała mąka chlebowa	600 g	800 g
Suszone mleko odtłuszczone	5 łyżeczki	5 łyżeczki
Sól	1½ łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	4 łyżeczki	6 łyżeczki
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki

łyżeczki = 5 ml łyżeczki

łyżka st. = 15ml łyżka st.

Chleb Brioche (używaj jasnego koloru skórki)

Program 4

Składniki	1 kg	1,5 kg
Mleko	280 ml	350 ml
Jajka	2	2
Roztopione masło	150 g	185 g
Niebielona biała mąka chlebowa	600 g	750 g
Sól	1½ łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	80 g	90 g
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	2 łyżeczki	2 łyżeczki

Chleb razowy

Program 3

Składniki	1 kg	1,5 kg
Woda	380 ml	500 ml
Mąka do chleba z pełnego przemiału	540 g	720 g
Niebielona biała mąka chlebowa	60 g	80 g
Sól	2 łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	1 łyżka st.	4 łyżeczki
Masło	25 g	30 g
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1 łyżeczka	1½ łyżeczki

Biały chleb na szybko

Program 5

Składniki	1 kg	1,5 kg
<i>Woda o temperaturze letniej (32-35°C)</i>	350 ml	460 ml
<i>Olej roślinny</i>	1 łyżka st.	1½ łyżka st.
<i>Niebielona biała mąka chlebowa</i>	600 g	800 g
<i>Suszone mleko odtłuszczone</i>	2 łyżka st.	8 łyżeczki
<i>Sól</i>	1 łyżeczki	1½ łyżeczki
<i>Cukier</i>	4 łyżeczki	5 łyżeczki
<i>Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne</i>	4 łyżeczki	5 łyżeczki

Rogale chlebowe

Program 8

Składniki	1 kg	1,5 kg
<i>Jajka</i>	1	2
<i>Woda</i>	zob. pkt 1.	zob. pkt 1.
<i>Niebielona biała mąka chlebowa</i>	600 g	800 g
<i>Sól</i>	1½ łyżeczki	2 łyżeczki
<i>Cukier</i>	3 łyżeczki	4 łyżeczki
<i>Masło</i>	30 g	40 g
<i>Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne</i>	2 łyżeczki	2 łyżeczki
Na potarcie		
<i>Żółtko z jajka ubite z 15 ml wody</i>	1	2
<i>Siemiona sezamu i mak do posypania, do wyboru</i>		

1 Jajko/a wbić do miarki i dodać odpowiednią ilość wody na:

Rozmiar bochenka	1 kg	1,5 kg
<i>maksymalna ilość płynu</i>	380 ml	500 ml

- Po zakończeniu cyklu wyłożyć ciasto na lekko oprószoną mąką powierzchnię. Delikatnie wygnieść i podzielić na równe części, a następnie ręcznie uformować.
- Po nadaniu formy pozostaw ciasto, aby się rozwarstwiło, a później upiecz w zwykłym piekarniku.

Ingredencje

Głównym składnikiem do wyrobu chleba jest mąka i z tego powodu jej wybór jest elementem kluczowym w osiągnięciu powodzenia w pieczeniu chleba.

Mąki pszenne

Mąki pszenne są do wypieku chleba najlepsze. Pszenica składa się z łuski zewnętrznej, która często nazywana jest otrębem, oraz z ziarnia, które zawiera kielek i endospen. Proteina w endospenie wytwarza podczas zmieszania z wodą gluten. Gluten posiada właściwość rozciągania się jak guma oraz gazy, które wytwarzają podczas procesu fermentacji pozostają zatrzymane przez gluten, i w ten sposób dochodzi do rośnięcia ciasta.

Białe mąki

W mąkach tych usunięto otręby i kielki, pozostawiając tylko endospan, który pozostanie zmielony do białej mąki. Niezbędne jest, by użyta pozostała intensywna biała mąka lub biała mąka chlebową, bowiem mąki te posiadają wyższą zawartość protein, które konieczne są do powstawania glutenu. Do wyrobu chleba drożdżowego nie należy używać gładkiej białej mąki lub gładkiej białej mąki z proszkiem do pieczenia (powszechnie do dyspozycji w sieci detalicznej). Przy użyciu mąk tych nie powstanie chleb o dobrej jakości. W sprzedaży jest kilka rodzajów dobrych jakościowo białych mąk do wyrobu chleba. Do wyrobu chleba należy użyć mąki o dobrej jakości, która nie jest wybielana.

Mąki pełnoziarniste

Mąki pełnoziarniste zawierają otręby oraz ziarno wewnętrzne, co nadaje im łagodny smak oraz powoduje, że miąższ chleba wyznacza się wyższą gęstością. Również i w tym przypadku koniecznością jest używanie intensywnie pełnoziarnistej i pełnoziarnistej mąki chlebowej. Chleb tylko z mąki pełnoziarnistej będzie twardszy niż biały chleb. Otręby w mące wstrzymują powstawanie glutenu, a więc ciasto z mąki pełnoziarnistej rośnie bardziej powoli. W celu właściwego wyrośnięcia chleba użyć należy specjalnego programu dla chleba pełnoziarnistego. Jeżeli ma powstać lżejszy chleb, to część mąki pełnoziarnistej należy zastąpić białą mąką chlebową. Szybki chleb pełnoziarnisty powstanie za pomocą programu dla chleba pełnoziarnistego

Intensywna ciemna a mąka

Może być używana w połączeniu z białą mąką lub samodzielnie. Zawiera 80-90 % kielków, i dlatego chleb z tej mąki jest kruchy i bardzo smaczny. Mąki tej można użyć w programie – Podstawowy biały chleb, kiedy 50 % intensywnie białej mąki zastąpi się intensywną mąką ciemną. Prawdopodobnie konieczne będzie użycie trochę większej ilości płynów.

Wielozziarnista mąka chlebową

Kombinacja mąki białej, pełnoziarnistej i mąki żytniej w połączeniu ze całymi ziarnami słodowymi wzbogaca strukturę i smak. Używać należy samodzielnie lub w połączeniu z intensywną białą mąką.

Mąki nie pszenne

Do wyrobu chleba tradycyjnego, jak na przykład chleb żytni lub piernik, użyć ich można w połączeniu z mąkami białymi lub pełnoziarnistymi lub z inną mąką, na przykład żytnią. Poprzez dodanie również małej ilości osiągnąć można znakomitego smaku. Nie należy używać ich samodzielnie, bowiem powstaje bardzo kleiste ciasto, i następnie z niego bardzo zbity chleb. Inne zboża, jak na przykład proso, jęczmień, gryczka, mąka kukurydziana lub mąka owsiana, posiadają bardzo niską zawartość protein i dlatego nie wytworzą właściwej ilości glutenu do wytworzenia chleba tradycyjnego.

Mąki te mogą być używane z powodzeniem, ale w małych ilościach. Część białej chlebowej mąki może zastąpiona przez 10-20 % niektórych z podanych powyżej alternatyw.

Sól

W wypieku chleba mała ilość soli jest niezbędna do wyrobienia ciasta oraz w celach smakowych. Użyć należy delikatnej soli kuchennej lub soli morskiej, nie należy używać soli grubej. Niniejszej można użyć do posypania ręcznie wyrobionych rogali. Sól spowoduje, że rogale są bardziej kruche. Nie należy używać ekwiwalentów soli, bowiem nie zawierają sody.

- Sól wzmacnia strukturę glutenu i dodaje ciastu sprężystości.
- Sól łagodzi wzrost drożdży, przez co broni w przerośnięciu ciasta i jego ścianiu się.
- Zbyt wiele soli uniemożliwia właściwe wyrośnięcie ciasta.

Słodzenie

Używać należy cukru białego lub brązowego, miodu, wyciągu ze słodu, złotego syropu, melasy lub syropu melasowego.

- Cukier i słodziki płynne mają wpływ na zabarwienie chleba, dodają złocistego zabarwienia skórce.
- Cukier wiąże wilgoć, co zlepsza zdolność zachowania jakości chleba.
- Cukier stanowi odżywkę dla drożdży, i kiedy nie jest niezbędny, bowiem nowoczesny typ drożdży posiada zdolność rośnięcia na podstawie wykorzystania naturalnych węglowodanów i cukrów zawartych w mące, powoduje, że ciasto jest bardziej aktywne.
- Słodkie chleby wyznaczają się stosownym poziomem cukrów dzięki dodaniu owoców, polewy lub pocukrowaniu, co dodaje właściwej słodkości. Do wyrobu chlebów tych używać należy programu dla słodkich chlebów.
- Jeżeli cukier zastąpiony jest przez słodzik w płynie, to konieczne jest obniżenie łącznej zawartości płynów w przepisie.

Tłuszcze i oleje

Mała ilość tłuszczu lub oleju często dodawana jest w celu wytworzenia bardziej miękkiej skórki. Również pomaga w zachowaniu świeżości chleba. Należy użyć masła, margaryny lub smalcu, i to w małych ilościach do 25 g (1oz) lub 22 mm (1 1/2 łyżki) oleju roślinnego. Jeżeli przepis jest na większą ilość, kiedy bardziej wybija się smak mąki, należy użyć masła, dzięki któremu zostaną osiągnięte najlepsze wyniki.

- Zamiast masła można użyć oliwki lub oleju słonecznikowego, należy tylko dostosować zawartość płynów w przepisie, jeśli używa się ilości przekraczającej 15 ml (3 łyżeczki). Jeżeli zaniepokaja Cię poziom cholesterolu, najbardziej korzystne jest użycie oleju słonecznikowego.
- Nie należy używać margaryny niskokalorycznej, bowiem zawiera ona nawet 40 % wody i nie posiada takich samych właściwości jak masło.

Płyny

Płyny są do wyrobu chleba niezbędne; najczęściej używa się mleka lub wody. Przy użyciu wody osiągnięta jest bardziej krucha skórka, niż przy użyciu mleka. Woda często zmieszana pozostaje z odtłuszczonym suchym mlekiem. Sposób ten konieczny jest przy użyciu Opóźnionego startu, bowiem świeże mleko ulega zepsuciu. Dla większości programów można użyć wody bezpośrednio z kranu, nie mniej jednak dla programu szybkiego, trwającego godzinę cyklu, należy użyć letniej wody.

- Podczas chłodnych dni odmierzoną wodę należy przed użyciem pozostawić na 30 minut odstania w temperaturze pokojowej. Jeżeli używa się mleka bezpośrednio z lodówki, należy postępować tak samo.
- Maślanki, jogurtu, kwaśnej śmietany oraz miękie sery, jak ricotta i twaróg, należy używać jako części łącznej zawartości płynnej ; powstaje bardziej wilgotna i i delikatniejsza skórka. Maślanka dodaje przyjemnego, delikatnie kwaskowatego smaku, który podobny jest do tego, który typowy jest dla chleba wiejskiego oraz ciast kwaskowych.
- W celu zlepszenia ciasta, koloru chleba i ogólnego zlepszenia struktury chleba można dodać jajko. Jajka również powodują lepszą stabilność glutenu w fazie rośnięcia. Jeżeli używa się jaj, należy w przepisie obniżyć łączną ilość płynów. W celu zagwarantowania właściwej ilości płynów w przepisie, należy umieścić jajka do naczynia do odmierzania, które następnie uzupełnić należy płynem.

Drożdże

Można używać drożdży suszonych lub świeżych. Wszystkie przepisy zawarte w tym receptariuszu pozostały wypróbowane i użyto w nich łatwo rozpuszczalnych, szybko rosnących drożdży, które nie wymagają wstępnego rozpuszczania w wodzie. Drożdże umieszczane są w zagłębieniu, w mące, odrębnie od płynu, aż do zapoczątkowania mieszania.

- Najlepsze wyniki osiągane są przy użyciu drożdży suszonych. Używanie świeżych drożdży nie jest zalecane, bowiem przy ich użyciu osiągane są inne wyniki niż przy użyciu drożdży suszonych. Świeżych drożdży nie należy używać w programach o opóźnionym starcie.
Jeżeli chcesz użyć świeżych drożdży, należy pamiętać, że :
6 g świeżych drożdży = 1 łyżeczka suszonych drożdży
Zmieszać świeże drożdże z 1 łyżeczką cukru i 2 łyżkami wody (ciepłej). Pozostawić do odstania na 5 minut, dokąd nie spenią się.
Następnie do formy do pieczenia dodać kolejne ingredencje.
- Używać należy ilości podanych w przepisach; zbyt wiele drożdży może spowodować przerośnięcie ciasta i przelanie się przez obręby formy do pieczenia.
- Jeżeli otworzysz torebkę suszonych drożdży, należy zużytkować je do 48 godzin, o ile producent nie podaje inaczej. Otwarte torebki mogą być znowu zaklejone i umieszczone w zamrażalniku do momentu potrzeby ich ponownego wykorzystania.
- Suszone drożdże należy zużytkować przed upływem zalecanej daty zużycia, bowiem drożdże tracą swoje właściwości.
- Sklepy oferują suszone drożdże, które specjalnie przeznaczone są do użycia w piekarniach chleba. Przy użyciu tego typu drożdży osiągnięte pozostaną dobre wyniki, ale może powstać konieczność dostosowania zalecanego dawkowania.

Przygotowanie własnych przepisów

Po wypróbowaniu załączonych przepisów można kilka własnych, ulubionych przepisów na chleb wyrabiany ręcznie dostosować do wypieku w piekarniku do chleba. Aby to uczynić, należy wybrać jeden z przepisów załączonych w niniejszej instrukcji (najbardziej zbliżony do własnego) i użyć go jako wskazówki.

Z uwagą zapoznaj się z następującymi radami, które pomogą Ci w przygotowaniu własnych przepisów.

- Upewnij się, czy użyta jest właściwa dla piekarni ilość składników. Nie należy przekraczać maksymalnych zalecanych ilości. Jeżeli to konieczne, obniżyć należy ilości w przepisie tak, by odpowiadały ilości mąki i płynów w receptariuszu piekarni.
- Zawsze do formy do pieczenia wlewać należy najpierw płyny. Poprzez dodanie mąki oddzielić drożdże od płynu.
- Świeże drożdże można zastąpić łatwymi do w mieszania rozpuszczalnymi drożdżami suszonymi. Uwaga : 1 g świeżych drożdży = 1 łyżeczka (5 ml) suszonych drożdży
- Jeżeli używasz opóźnionego startu, zamiast świeżego mleka użyć należy wody i odtłuszczonego suszonego mleka.
- Jeżeli przepis zawiera jajka, wliczyć je należy w łączną ilość płynów.
- Drożdże przechowywać należy osobno od pozostałych składników w formie do pieczenia, do momentu zapoczątkowania mieszania.
- Podczas pierwszych minut mieszania kontrolować należy konsystencję ciasta. Piekarnia wymaga trochę delikatniejszego ciasta, a więc może trzeba będzie dodać płynu. Ciasto miało być wystarczająco mokre, aby mogło dojść do jego rośnięcia.

Vyjmowanie, krojenie i przechowywanie chleba

- W celu uzyskania jak najlepszego wyniku pieczenia, jak tylko jest wypiek gotowy, należy jak najszybciej wyjąć go z piekarni i wyłożyć z formy do pieczenia. Nie mniej jednak chleb można pozostawić w piekarni, która zachowa go w takiej samej temperaturze jeszcze przez 1 godzinę. Możliwość tę można wykorzystać, jeśli nie można natychmiast chleba wyjąć.
- Formę do pieczenia należy wyjąć z piekarni, używając rękawic kuchennych, i to również podczas cyklu utrzymywania ciepła. Formę do pieczenia należy przewrócić i kilkakrotnie nią potrząsnąć, by doszło do obluźowania upieczonego chleba. Jeżeli chleba nie da się wyjąć, należy delikatnie zastukać rogiem formy do pieczenia o drewnianą deseczkę, lub należy obrócić stopą wału na spodniej części formy.
- Podczas obluźowania chleba wygniatacz miałby zostać w formie do pieczenia, nie mniej jednak niekiedy pozostanie w chlebie. Jeżeli dojdzie do tego, należy wyjąć go przed krojeniem. Do wyjęcia należy użyć plastikowych narzędzi kuchennych odpornych na działanie ciepła. Nie należy używać metalowych narzędzi, by nie doszło do uszkodzenia nieprzylegającej powierzchni wygniatacza.
- Pozostawić chleb do wystygnięcia na 30 minut, by odeszła cała para. Gorącego chleba nie można pokroić na kromki.

Przechowywanie

Chleb upieczony w domu nie zawiera żadnych substancji konserwujących, i dlatego miałby być zużyty do 2-3 dni od upieczenia. Jeżeli nie ma być skusowany natychmiast, należy zapakować go do woreczka i zapieczętować.

- Kruchy chleb francuskiego typu po zapakowaniu zmięknie, dlatego najlepiej jest pozostawić go bez opakowania do momentu, kiedy będzie krojony.
- Jeżeli chleb ma być przechowywany przez kilka dni, najlepszy w tym celu będzie zamrażalnik. Przed włożeniem do zamrażalnika, należy pokroić go na kromki w celu łatwego wyjęcia potrzebnej ilości.

Rady ogólne

Wyniki wypieku chleba uzależnione są również od wielu innych kolejnych czynników, jakimi są: jakość składników, dokładne odmierzenie, temperatura i wilgotność. Pomocą przy osiągnięciu jak najlepszych wyników jest kilka rad i typów, o których na pewno warto wspomnieć.

Piekarnia chleba nie jest jednostką izolowaną. Jeżeli jest parny dzień lub piekarnia używana jest w bardzo ciepłym pomieszczeniu, chleb wyrośnie o wiele bardziej, niż w przypadku, kiedy piekarnia pracuje w środowisku chłodnym. Optymalna temperatura pokojowa jest pomiędzy 20°C / 68°F i 24°C / 75°F.

- W dniach wyznaczających się niską temperaturą, należy pozostawiać wodę z kranu przed jej użyciem, do odstania na co najmniej 30 minut. W taki sam sposób należy postępować również w przypadku pozostałych składników, które przechowywane są w lodówce.
- Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, o ile w przepisie nie podano inaczej – np. używając programu superszybkiego płyn należy podgrzać.
- Wszystkie składniki należy dawać do formy do pieczenia w kolejności, którą zaleca przepis. Drożdże należy utrzymywać suche oraz należy wykluczyć ich kontakt z płynami, które dodawane są do formy, i to do momentu rozpoczęcia procesu mieszania składników.
- Dokładne odmierzenie składników należy do najważniejszych czynników, od których zależy pozytywny wynik całego wypieku. Największym problemem jest niedokładne odmierzenie składników lub ich całkowity brak. Stosować należy system metryczny lub angielski system miar; nie można ich zamieniać. Używać należy naczynia i łyżki do odmierzenia, które należą do wyposażenia piekarni.
- Zawsze używać należy świeżych składników, jeszcze przed końcem ich daty ważności. Składniki, które podlegają psuciu się, jak na przykład mleko, ser, warzywa i świeże owoce, mogą psuć się szczególnie w cieple. Składników tych używać należy do chleba, który pozostanie natychmiast upieczony.
- Nie należy dodawać zbyt dużej ilości tłuszczu, bowiem powoduje to powstanie bariery pomiędzy mąką i drożdżami, hamuje rośnięcie ciasta, co spowodować może powstanie ciężkiego i ściętego bochenka.

- Masło i inne tłuszcze pokroić należy na małe kawałki i następnie włożyć do formy do pieczenia.
- Jeżeli piecze się chleb o smaku owocowym, należy zastąpić część płynów sokami owocowymi, np. pomarańczowym, z jabłek, lub ananasowym.
- Do chleba można również dodawać soki powstałe podczas gotowania warzyw. Woda z gotowanych ziemniaków zawiera skrobię, która wspiera rośnięcie drożdży, powstają bardziej miękkie bochenki chleba, które długo zachowują swoją świeżość.
- W celu złepszenia smaku można dodać struganej marchwi, cukinii lub ugotowany, rozgnieciony ziemniak. Jeśli dodaje się ziemniak, należy obniżyć zawartość płynów w przepisie, bowiem tego typu warzywa zawierają wodę. Zacząć należy dodając mniejszej ilości wody oraz skontrolować należy ciasto podczas procesu mieszania. W razie potrzeby należy dodać wodę.
- Nie należy przekraczać ilości podanych w przepisie, mogło by to uszkodzić piekarnię.
- Jeśli chleb dobrze nie wyrośnie, należy zastąpić wodę z kranu wodą pakowaną lub przegotowaną oraz przestudzoną. Jeśli woda z kranu zawiera zbyt wielką ilość chloru lub fluoru, może to mieć negatywny wpływ na rośnięcie. To samo dotyczy wody zbyt twardej.
- Po 5 minutach wygniatacia należy ciasto skontrolować. Przy piekarni należy mieć do dyspozycji giętą plastikową łopatkę do zeskrobania ścian formy, w przypadku przyklejenia składników. Pod żadnym pozorem nie należy umieszczać łopatek blisko wygniatacza, bowiem mogło by to spowodować jego zablokowanie. Również skontrolować należy, czy konsystencja ciasta jest właściwa. Jeśli kruszy się lub piekarnia robi wrażenie, że pracuje z trudem, należy dodać trochę wody. Jeśli ciasto klei się do ścian formy i nie wytwarza górkę, należy dosypać trochę mąki.
- W fazie rośnięcia czy pieczenia nie należy podnosić pokryw piekarni, bowiem chleb może opaść i ściąć się.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
WIELKOŚĆ I KSZTAŁT CHLEBA		
1. Chleb jest niski	• Z powodu niższej ilości glutenu, który tworzy proteiny w mące pełnoziarnistej, chleb pełnoziarnisty jest niższy niż chleb biały. • Niewystarczający ilość cieczy. • Brakuje cukru lub zbyt mała ilość cukru. • Niewłaściwy typ używanej do wypieku mąki. • Niewłaściwy typ drożdży • Zbyt mała ilość drożdży, drożdże zbyt stare. • Ustawienie szybkiego cyklu pieczenia chleba. • Doszło do połączenia drożdży i wody jeszcze przed początkiem procesu wygnięcia.	• Sytuacja normalna, rozwiązania nie ma. • Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki. • Wkładać składniki zgodnie z przepisem. • Można doszło do użycia gładkiej mąki zamiast silnej mąki, które zawiera więcej glutenu. • Nie używać mąki uniwersalnej • W celu uzyskania najlepszych wyników używać należy tylko drożdży o szybkim działaniu. • Odmierzać zalecane ilości i kontrolować zalecany okres zużycia na opakowaniu. • Cykl ten wytwarza mniejsze bochenki, jest to normalne. • Zapewnić, by nie dochodziło do kontaktu w formie do pieczenia.
2. Niski bochenek, bez wyrośnięcia	• Całkowicie brakuje drożdży • Stare drożdże • Zbyt ciepła ciecz • Zbyt dużo soli. • Przy używaniu timera, drożdże zwilgotniało przed zapoczątkiem procesu przygotowania chleba.	• Wkładać składniki wg przepisu • Skontrolować okres gwarancyjny na opakowaniu. • Używać cieczy będących we właściwych temperaturach. • Używać zalecanych ilości. • Składniki suche umieścić w rogach formy do pieczenia, oraz w środku suchych ingrediencji zrobić zagłębienie, w które należy włożyć drożdże, tak będzie chronione przed zwilgotnieniem.
3. Zbyt wyrośnięty – kształt grzyba	• Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cukru • Zbyt dużo mąki • Zbyt dużo soli • Ciepła, wilgotna pogoda	• O 1/4 łyżeczki drożdży mniej • O 1 łyżeczkę cukru mniej. • O 6 do 9 łyżek mąki mniej. • Używać ilości zalecanych w przepisie. • O 15 ml / 3 łyżeczki cieczy i 1/4 łyżeczki drożdży mniej.
4. Zapadnięcie się wierzchu i boków	• Zbyt dużo cieczy. • Zbyt wiele drożdży. • Ciepła, wilgotna pogoda mogło spowodować zbyt szybkie wyrośnięcie ciasta.	• Przyszyłem razem 0 15 ml / 3 łyżeczki cieczy mniej lub dodać trochę mąki. • Używać ilości zalecanych w przepisie, przyszyłem razem wypróbować szybszy cykl. • Schłodzić wodę lub dodać mleka z lodówki.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciąg dalszy*

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
5. Szorstka i nierówna powierzchnia – nie gładka	• Zbyt mało cieczy. • Zbyt dużo mąki . • Wierzch bochenku nie musi mieć żadnego kształtu, nie ma to wpływu na znakomity smak chleba.	• Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki • Należy dokładnie odmierzać składniki • Zapewnić optymalne warunki do wyrobu chleba.
6. Zapadnięcie się podczas pieczenia	• Piekarnia umieszczona w przeciągu lub przewrócona, albo zrzucana podczas rośnięcia • Przekroczenie pojemności formy do pieczenia • Zbyt mała ilość soli, zupełny brak soli (sól pomaga przeciwko przerośnięciu ciasta) • Zbyt dużo drożdży • Ciepła, wilgotna pogoda	• Przenieść piekarnię • Nie dodawaj więcej składników, niż zaleca się dla większego bochenka (maks. 1,5 kg). • Używać zalecanej w przepisie ilości soli • Doładnie odmierzać drożdże • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki i zmniejszyć ilość drożdży o ¼ łyżeczki
7. Chleb nie jest równomierny, na końcu krótszy	• Těsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout.	• Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki.
STRUKTURA CHLEBA		
8. Ciężka, gęsta struktura	• Zbyt dużo mąki • Zbyt mało drożdży • Zbyt mało cukru	• Odmierzać dokładnie • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Odmierzać dokładnie
9. Otwarta, gruba, porowata struktura	• Zupełnie brakuje soli • Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cieczy	• Wkładać składniki wg przepisu • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki
10. Chleb jest w środku surowy, mało wypieczony	• Zbyt mało cieczy • Przerwanie dostawy prądu w ciągu wyrobu chleba • Zbyt duża ilość składników, które piekarnia nie zdołała obrobić	• Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki • Jeżeli podczas pracy prąd wyłączy się na czas dłuższy niż 8 minut, niedopieczony bochenek trzeba będzie usunąć z formy i wszystko rozpocząć od nowa z nowymi składnikami. • Obniżyć ilość na maksymalnie dozwolone
11. Chleba nie można dobrze pokroić, bardzo klei się	• Chleb krojony jest zbyt gorący • Używanie niewłaściwego noża	• Pozostawić chleb na kratce do wystygnięcia na co najmniej 30 minut, by odeszła para. Dopiero potem można chleb kroić. • Do krojenia chleba używać dobrego noża

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciąg dalszy*

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
12. Ciemny kolor skórki, zbyt gruba	• Użycie ustawienia CIEMNA skórka	• Przyszłym razem użyć ustawienia - średnia lub ciemna skórka
13. Bochenek jest przypalony	• Nieprawidłowe działanie piekarni	• Więcej informacji znajduje się w części Serwis i ośrodki troski o klienta
KOLOR I GRUBOŚĆ SKÓRKI		
14. Skórka jest zbyt jasna	• Chleb nie piecze się przez określony czas. • W przepisie nie użyto świeżego lub suszonego mleka	• Przedłużyć czas pieczenia • Dodać 15 ml/ 3 łyżeczki suszonego mleka lub 50 % wody zastąpić mlekiem, prze co osiągnięty pozostanie ciemniejszy kolor
PROBLEMY Z FORMĄ		
15. Wygniatacza nie można wyjąć	• Przed wyjęciem noży, do formy należy wlać wody i odczekać, aż odmokną.	• Postępować wg wskazówek zawartych w części dotyczącej czyszczenia po użyciu. Po odmoczeniu konieczne może być lekkie przekręcanie noży celem ich obluźowania.
16. Chleb przykleja się do formy do pieczenia / nie można go wyjąć	• Przypadek ten może powstać po dłuższym używaniu piekarni	• Umiarkowanie posmarować wewnętrzną część formy do pieczenia olejem roślinnym. • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Klienta”
CZĘŚCI MECHANICZNE		
17. Piekarnia nie pracuje / wygniatacz nie działa	• Piekarnik nie jest włączony • Forma do pieczenia nie jest umieszczona właściwie • Ustawiono jest całodziennie opóźnienie startu	• Sprawdź, czy przycisk on/ off  znajduje się w pozycji ON. • Skontrolować, czy forma do pieczenia jest właściwie umieszczona) • Piekarnia nie zacznie działać, dokąd odliczanie nie osiągnie ustawionego czasu.
18. Ingredencje nie są zmieszane	• Piekarnia nie zaczęła pracować • Noże do zagniatania nie zostały założone.	• Po zaprogramowaniu panelu sterującego należy wcisnąć przycisk start w celu włączenia piekarni. • Przed dodaniem składników do formy należy sprawdzić, czy na znajdujące się w dnie formy wały napędowe zamocowano noże do zagniatania.
19. Podczas działania czuć jest spaleniznę	• Składniki są wylane w wewnętrzną część pieca • Z piekarnika wycieka • Przekroczenie objętości formy do pieczenia	• Dejte pozor, aby ste ve vnitřní části pece nevyliili žádné ingredience. Ingredience se mohou připalovat na topné jednotce a mohou způsobovat dým.. • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Klienta” • Nie używać większej ilości składników, niż ilość zalecana w przepisie. Składniki należy zawsze dokładnie odmierzać.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciąg dalszy*

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
20. Piekarnia pozostała przez pomyłkę wyłączona z sieci elektrycznej lub doszło do przerwania dostawy prądu. Jak uratować chleb ?	• Jeśli piekarnia znajduje się w trakcie wygniataania, wyjąć należy składniki i zacząć ponownie. • Jeśli piekarnia znajduje się w trakcie rośnięcia, należy wyjąć ciasto z formy do pieczenia, uformować i włożyć do wysmarowanej brytfanny o rozmiarach P 23 x 12,5 cm / 9 x 5 in, zakryć i pozostawić do do wyrośnięcia do osiągnięcia podwójnej wielkości. Użyć ustawienia 11 – tylko pieczenie lub chleb upiec w zagrzanym piekarniku w temperaturze 200°C/400°F/ Gaz 6. Czas pieczenia 30 -35 minut lub do osiągnięcia złocistego koloru. • Jeżeli piekarnia znajduje się w trakcie cyklu pieczenia, należy użyć ustawienia 11 - tylko pieczenie lub chleb upiec w zagrzanym wstępnie piekarniku w temperaturze 200°C/400°F/ Gaz 6. Wyjąć górny ruszt oraz umieścić go na spodni ruszt piekarnika.	
21. Kiedy na ekranie pojawia się E:01, urządzenia nie da się włączyć.	• Komora do pieczenia jest zbyt gorąca	• Wyłączyć piekarnię z sieci i pozostawić do wystygnięcia
22. Kiedy na ekranie pojawia się H:HH & E:EE, urządzenie nie działa.	• Piekarnik nie działa. Problemy z czujnikiem temperatury.	• Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Kileta”

obsługa i ochrona konsumenta

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy KENWOOD lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę .

Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:

- eksploatacją swojego urządzenia albo
- obsługą lub naprawą
skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/EC.

W momencie zakończenia okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać go do odpadów miejskich. Można dostarczyć go do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia wynikających z jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, oraz osiągnięcia w ten sposób znaczącej oszczędności energii i zasobów. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

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

Меры безопасности

- Не касайтесь горячих поверхностей. Внешние поверхности могут сильно нагреваться при эксплуатации печи. При извлечении горячего поддона с хлебом всегда используйте кухонные перчатки.
- Чтобы предотвратить проливание внутри камеры, всегда извлекайте поддон с хлебом из печи, прежде чем добавлять в него ингредиенты. Ингредиенты, попавшие в виде брызг на нагревательный элемент, могут загореться и привести к возникновению дыма.
- Не используйте данное устройство, если имеются видимые признаки повреждения сетевого шнура или если вы случайно уронили устройство.
- Не погружайте данное устройство, сетевой шнур или вилку в воду или какую-либо другую жидкость.
- Не забывайте отсоединять вилку шнура из сети после применения данного устройства, а также перед установкой или снятием каких-либо деталей или очисткой.
- Не допускайте свисания сетевого шнура через край рабочей поверхности и не допускайте его касания горячих поверхностей, таких как конфорка газовой или электрической плиты.
- Данное устройство разрешается эксплуатировать только на плоской теплостойкой поверхности.
- Не помещайте руки внутрь камеры печи после извлечения поддона с хлебом, так как камера очень сильно нагревается.
- Не касайтесь движущихся частей внутри хлебопечки.
- Не кладите муки и дрожжей больше, чем указано в прилагающихся рецептах.
- Не устанавливайте хлебопечку на прямом солнечном свете, рядом с горячими бытовыми приборами или вытяжкой. Это может повлиять на внутреннюю температуру печи и снизить качество приготовляемого продукта.
- Не используйте данное устройство на улице.
- Запрещается включать хлебопечку без загрузки, поскольку это может привести к серьезному повреждению.

- Не используйте камеру печи для хранения каких-либо предметов.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на боковой поверхности машины, чтобы обеспечить равномерную вентиляцию вокруг хлебопечки во время ее работы.
- Данный прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.
- Не включайте хлебопечку, не установив предварительно дозатор ④ или крышку дозатора ③.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед подключением сетевого шнура к розетке

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

Перед использованием хлебопечки в первый раз

- Вымойте все части прибора (см. раздел "Уход и очистка")

Условные обозначения

- ① ручки крышки
- ② Смотровое окно
- ③ крышка дозатора
- ④ Автоматический диспенсер
- ⑤ Нагревательный элемент
- ⑥ Ручка поддона для хлеба
- ⑦ тестомешалка
- ⑧ форма для выпечки хлеба
- ⑨ вал привода
- ⑩ муфта привода
- ⑪ Выключатель питания
- ⑫ Мерная чашка
- ⑬ Двойная мерная ложка (1 чайная ложка и 1 столовая ложка)
- ⑭ Панель управления
- ⑮ Кнопка "меню"
- ⑯ Кнопка "размер буханки"
- ⑰ Индикатор выполнения программы
- ⑱ Дисплей-индикатор
- ⑲ Индикаторы размера батона
- ⑳ Кнопка «пуск/стоп»
- ㉑ Кнопка "цвет корочки"
- ㉒ индикаторы кнопки "цвет корочки" (светлый, средний, темный или в ускоренном режиме)
- ㉓ Кнопки таймера временной остановки

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

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

- Всегда определяйте объем жидких ингредиентов при помощи прозрачной мерной чашки с градуированными отметками. Уровень жидкости должен точно соответствовать отметке на чашке на уровне глаз, не выше и не ниже (см. 3).
- Используйте жидкость комнатной температуры 20°C/68°F, за исключением программы сверхбыстрой выпечки хлеба. Выполняйте инструкции, приведенные в разделе «Рецепты».
- Всегда используйте мерную ложку, чтобы измерять небольшие объемы жидкости и сыпучих ингредиентов. Используйте подвижную линейку мерной ложки, чтобы выбрать нужный объем: 1/2 чайной ложки, 1 чайная ложка, 1/2 столовой ложки или 1 столовая ложка. Наполните мерную ложку до края и высыпьте содержимое (см. рис. 6).

⑪ Выключатель питания

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

- Подключите прибор к сети и нажмите переключатель ON/OFF (включить/выключить) ⑪, который расположен на боковой панели хлебопечки. Прозвучит характерный сигнал и на экране дисплея появятся цифры 1 (3:25).
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.

⑰ индикатор выполнения программы

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

Разогрев – Функция разогрева используется только при приготовлении хлеба из цельной муки (30 минут) и быстрой выпечки хлеба из цельной муки (5 минут) для того, чтобы подогреть ингредиенты перед первым замесом. **При разогреве вымешивание не производится.**

Замешивание – Тесто находится на первой или второй стадии замешивания, либо обминается между циклами подъема. В течение последних 15-20 минут второго замешивания при установках (1), (2), (3), (4) и (6) сработает автоматический диспенсер, и прозвучит звуковой сигнал, чтобы вы могли вручную добавить необходимые ингредиенты.

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

Выпечка . Буханка находится в последней стадии выпечки.

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

Окончание завершение программы.

Использование хлебопечки (смотрите рисунки)

- 1 Выньте форму для выпечки хлеба, удерживая ее за ручку.
- 2 Установите тестомешалку.
- 3 Налейте воду в поддон для хлеба.
- 4 Добавьте остальные ингредиенты в поддон по порядку, указанному в разделе рецептов.
- 5 Убедитесь, что все ингредиенты точно отмерены по весу, так как неправильные объемы могут снизить качество хлеба.
- 6 Вставьте форму в камеру печи и надавите на нее, чтобы зафиксировать в нужном положении.
- 7 Опустите рукоятку и закройте крышку.
- 8 Вставьте вилку в розетку и включите питание – устройство издаст звуковой сигнал и перейдет по умолчанию в режим 1 (3:25).
- 9 Нажимайте кнопку «МЕНЮ» ⑮ до установки необходимой программы. По умолчанию хлебопечка настроена на выпечку буханки весом 1,5 кг со средним цветом корочки.
- 10 Выберите размер буханки, нажимая на кнопку "РАЗМЕР БУХАНКИ" ⑯ до индикации требуемого размера.
- 11 Выберите цвет корочки, нажимая на кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» ⑰ до тех пор, пока не загорится индикатор цвета корочки, который вы хотите получить (светлый, средний, темный или в ускоренном режиме). Внимание: Для того, чтобы выбрать ускоренный режим для программ (1) Основной вариант, (2) Французский хлеб или (3) Хлеб из цельного зерна, нажимайте на кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» ⑰ до тех пор, пока не загорится индикатор ►.
- 12 Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» ⑱. Чтобы остановить или отменить программу, нажмите на кнопку «ПУСК/СТОП» ⑱ и удерживайте в течение 2-3 секунд, пока не прозвучит характерный сигнал.
- 13 По окончании цикла запекания выньте сетевой шнур хлебопечки из розетки сети.
- 14 Выньте форму для выпечки хлеба, удерживая ее за ручку. **Всегда используйте кухонные рукавички, поскольку форма для хлеба сильно нагревается.**
- 15 Для остывания хлеба поместите его на решетку.

- 16 До разрезания хлеба дайте ему остыть в течение не менее 30 минут, чтобы из него вышел пар. Горячий хлеб резать трудно.
- 17 Сразу после использования, очистите форму и камеру вымешивания (см. раздел "Уход и очистка").

④ Автоматический диспенсер

Хлебопечка BM900 оснащена автоматическим диспенсером для добавления дополнительных ингредиентов непосредственно в тесто во время замешивания. Диспенсер обеспечивает своевременное и равномерное добавление ингредиентов.

Установка автоматического диспенсера

- 1 Прикрепите дозатор ④ к крышке. Для этого надавите на него его так, чтобы он зафиксировался на своем месте.
- Хлебопечка может работать и без дозатора, просто извлеките дозатор и установите на его место крышку ③. При этом, все равно прозвучит сигнал, предупреждающий о том, что необходимо добавить ингредиенты. **Не включайте хлебопечку, предварительно не установив дозатор ④ или крышку дозатора ③.**
- 2 Засыпьте необходимые ингредиенты в диспенсер.
- 3 Автоматический диспенсер срабатывает приблизительно через 15 -20 минут после начала замешивания. При этом звучит сигнал, чтобы вы могли вручную добавить необходимые ингредиенты.

Полезные советы

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

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

Таблица использования автоматического диспенсера

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

Программы приготовления хлеба и теста

Программа		Общее время работы программы Средним цветом корочки			Работа автоматического диспенсера и сигнал добавления ингредиентов вручную			Используйте огрева подогревания ***
		1 кг	1,5 кг		1 кг	1,5 кг		
1 Основной вариант	Рецепты для приготовления белого или темного хлеба из муки	3:15	3:25		3:00	3:10		60
	Ускоренная выпечка хлеба*	2:14	2:24		1:59	2:19		
2 Французский хлеб	Машина готовит хлеб с более хрустящей коркой, этот режим подходит для приготовления батонов с низким содержанием жиров и сахара	3:32	3:37		3:15	3:20		60
	Ускоренная выпечка хлеба*	2:37	2:42		2:20	2:25		
3 Хлеб из цельного зерна	Рецепты для приготовления хлеба из муки из цельного зерна или неперсеянной муки 30-минутный предварительный разогрев	3:50	4:00		3:05	3:15		60
	Ускоренная выпечка хлеба*	2:35	2:45		2:15	2:25		
4 Сладкий хлеб	Рецепты для приготовления хлеба с высоким содержанием сахара	3:17	3:27		2:57	3:07		60
5 сверхбыстрая выпечка	В этом режиме хлеб выпекается за 80 минут. Необходимые условия: теплая вода, дополнительная порция дрожжей и меньшее количество соли.	1:20			–			60
6 Без кле йковины	Данный режим предназначен для приготовления хлеба из муки без клейковины и хлеба смешанного состава, не содержащего клейковину.	2:17			2:10			60
7 пироги/быстрая выпечка	Рецепты с использованием смесей для выпечки пирогов (тортов), а также хлеба из бездрожжевого теста.	1:22			–			22
8 Тесто	Тесто для ручного формования и запекания в духовке.	1:30			–			–
9 Тесто для пиццы	Рецепты теста для пиццы	1:30			–			–
10 Джем	Для приготовления джемов	1:05			–			–
11 выпечка	Программа "только выпечка". Может также использоваться для разогрева или подсушивания ранее испеченного и охлажденного хлеба.	1:00			–			60

★ Чтобы выбрать ускоренный режим выпекания хлеба, нажмите кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» до тех пор, пока не загорится индикатор ▲.

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

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

Основной вариант

①

Цвет корочки	Светлый		Средний		Темный		В ускоренном режиме	
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг
Вес								
Задержка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Разогрев	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Остановка	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замешивание 2	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Подъем 1	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	15 мин	15 мин
Форма 1	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Подъем 2	24 мин 50 сек	24 мин 50 сек	24 мин 50 сек	24 мин 50 сек	24 мин 50 сек	24 мин 50 сек	8 мин 50 сек	8 мин 50 сек
Форма 2	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	15 сек	10 сек	10 сек
Подъем 3	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	49 мин 45 сек	29 мин 50 сек	29 мин 50 сек
Выпекание	55 мин	65 мин	55 мин	65 мин	55 мин	65 мин	55 мин	65 мин
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Общее время	3:15	3:25	3:15	3:25	3:15	3:25	2:14	2:24
Дополнительно	3:00	3:10	3:00	3:10	3:00	3:10	1:59	2:19

Французский хлеб ②

Цвет корочки	Светлый		Средний		Темный		В ускоренном режиме	
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг
Вес								
Задержка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Разогрев	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Остановка	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замешивание 2	17 мин	17 мин	17 мин	17 мин	17 мин	17 мин	17 мин	17 мин
Подъем 1	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	30 мин	30 мин
Форма 1	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	15 сек	15 сек
Подъем 2	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	30 мин 50 сек	14 мин 45 сек	14 мин 45 сек
Форма 2	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	-	-
Подъем 3	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	59 мин 50 сек	30 мин	30 мин
Выпекание	55 мин	60 мин	55 мин	60 мин	55 мин	60 мин	55 мин	60 мин
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Общее время	3:32	3:37	3:32	3:37	3:32	3:37	2:37	2:42
Дополнительно	3:15	3:20	3:15	3:20	3:15	3:20	2:20	2:25

Хлеб из цельного зерна

③

Цвет корочки	Светлый		Средний		Темный		В ускоренном режиме	
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг
Вес								
Задержка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Разогрев	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	5 мин	5 мин
Замешивание 1	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Остановка	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замешивание 2	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Подъем 1	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	49 мин	24 мин	24 мин
Форма 1	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Подъем 2	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	10 мин 50 сек	10 мин 50 сек
Форма 2	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек
Подъем 3	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	44 мин 50 сек	34 мин 50 сек	34 мин 50 сек
Выпекание	55 мин	65 мин	55 мин	65 мин	55 мин	65 мин	55 мин	65 мин
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Общее время	3:50	4:00	3:50	4:00	3:50	4:00	2:35	2:45
Дополнительно	3:05	3:15	3:05	3:15	3:05	3:15	2:15	2:25

Сладкий хлеб							④		⑤	
Цвет корочки	Светлый		Средний		Темный		Средний	Средний	Средний	Средний
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг				
Размер	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1,5 кг	1,5 кг	1,5 кг	1,5 кг
Задержка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-	-
Разогрев	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	20 мин	20 мин
Остановка	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	-	-
Замешивание 2	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	12 мин	12 мин
Подъем 1	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	39 мин	-	-
Форма 1	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	10 сек	-	-
Подъем 2	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	25 мин 50 сек	-	-
Форма 2	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	5 сек	-	-
Подъем 3	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	51 мин 55 сек	-	-
Выпекание	50 мин	60 мин	50 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	48 мин	48 мин
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Общее время	3:17	3:27	3:17	3:27	3:17	3:27	3:17	3:27	1:20	1:20
Дополнительно	2:57	3:07	2:57	3:07	2:57	3:07	2:57	3:07	-	-

Программа	6	7			8	9	10	11
	Без клейковины	пирогои/быстрая выпечка			Тесто	Тесто для пиццы	Джем	выпечка
Цвет корочки	н/д	Светлый	Средний	Темный	н/д	-	-	-
Вес	н/д	-	-	-	н/д	-	-	-
Задержка	-	-	-	-	-	-	-	-
Разогрев	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	5 мин	3 мин	3 мин	3 мин	5 мин	3 мин	5 мин	-
Остановка	0 мин	-	-	-	5 мин	-	-	-
Замешивание 2	12 мин	4 мин	4 мин	4 мин	20 мин	27 мин	60 мин	-
Подъем 1	0 мин	-	-	-	60 мин	60 мин	-	-
Форма 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Форма 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 3	60 мин	-	-	-	-	-	-	-
Выпекание	60 мин	75 мин	75 мин	75 мин	-	-	50 мин	60 мин
Подогрев	1 час	22 мин	22 мин	22 мин	-	-	-	-
Общее время	2:17	1:22	1:22	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00
Дополнительно	2:10	-	-	-	-	-	-	-

23 Таймер задержки ⌚

Таймер задержки позволяет задерживать время начала процесса приготовления хлеба до 15 часов. Однако функцию отложенного пуска хлебопечки нельзя использовать для программ (5)-(11).

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

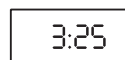
Чтобы использовать ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ, просто поместите ингредиенты на поддон для хлеба и зафиксируйте поддон в хлебопечке. Затем:

- Нажмите кнопку МЕНЮ , чтобы выбрать необходимую программу – отображается время цикла программы.
- Выберите нужный цвет корки и размер батона.
- После этого настройте таймер задержки.
- Нажмите и удерживайте кнопку (+) ТАЙМЕР, чтобы выставить нужное время. Если вы случайно превысите нужное значение, уменьшите его кнопкой (-) ТАЙМЕР.

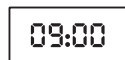
При нажатии кнопки таймера время добавляется в 10-минутных интервалах. Вам не нужно рассчитывать разницу между выбранным временем программы и общим необходимым временем, поскольку хлебопечка автоматически включает установку времени цикла.

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

- Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать программу, например, 1, и нажатием кнопки (+) ТАЙМЕР установите значение «9:00» (время добавляется в 10-минутных интервалах). При превышении этого значения нажмите (-) ТАЙМЕР, чтобы установить «9:00».



- Нажмите на кнопку ПУСК/СТОП. Двоеточие (:) на дисплее начнет мигать. Таймер начнет обратный отсчет времени.



- Если вы ошиблись при установке времени или просто хотите изменить установленное время, нажмите и удерживайте кнопку ПУСК/СТОП до тех пор, пока дисплей не очистится. После этого можно установить новое время.



Защита от прерывания электропитания

Хлебопечка имеет защиту от прерывания электрического питания, действующую в течение 7 минут, в случае, если она была случайно отсоединена от сети во время работы. После подключения питания хлебопечка сразу же продолжит работу по действующей программе.

Уход и очистка

- **Перед чисткой отключите хлебопечку от источника питания и дайте ей полностью остыть.**
- Не погружайте корпус хлебопечки или наружное основание поддона для хлеба в воду.
- Не используйте абразивные губки или металлические кухонные принадлежности.
- Используйте влажную тряпку для очистки наружных и внутренних поверхностей хлебопечки по мере необходимости.

Форма

- Не мойте форму в посудомоечной машине.
- Производите очистку формы для выпекания хлеба и тестомешалки **непосредственно** после каждого использования. Для этого заполните форму теплой мыльной водой наполовину. Оставьте отмокать на 5-10 минут. Чтобы извлечь тестомешалку, поверните ее по часовой стрелке и поднимите. Протрите детали мягкой тканью, промойте и просушите. Если тестомешалку не удастся извлечь после истечения 10 минут, возьмитесь за вал привода, который расположен на обратной стороне формы, и, удерживая его, проворачивайте тестомешалку вперед назад до тех пор, пока не сможете ее поднять.

крышка

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

Автоматический диспенсер

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

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

Простой белый хлеб

Программа 1

Ингредиенты	1 кг	1,5 кг
Вода	380 мл	500 мл
Растительное масло	1½ Столовая ложка	1½ Столовая ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	600 г	800 г
Сухое обезжиренное молоко	5 Чайная ложка	5 Чайная ложка
Соль	1½ Чайная ложка	2 Чайная ложка
Сахар	4 Чайная ложка	6 Чайная ложка
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка

Чайная ложка = чайной ложке вместимостью 5 мл

Столовая ложка = столовой ложке вместимостью 15 мл

Булочки «бриош» (используйте светлый цвет корочки)

Программа 4

Ингредиенты	1 кг	1,5 кг
Молоко	280 мл	350 мл
Яйца	2	2
Масло, топленое	150 г	185 г
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	600 г	750 г
Соль	1½ Чайная ложка	2 Чайная ложка
Сахар	80 г	90 г
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка

Хлеб из непросеянной муки

Программа 3

Ингредиенты	1 кг	1,5 кг
Вода	380 мл	500 мл
Мука из цельного зерна	540 г	720 г
Неотбеленная мука высшего сорта	60 г	80 г
Соль	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка
Сахар	1 Столовая ложка	4 Чайная ложка
Масло сливочное	25 г	30 г
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка

Быстрое приготовление белого хлеба

Программа 5

Ингредиенты	1 кг	1,5 кг
Вода молоко (32-35°C)	350 мл	460 мл
Растительное масло	1 Столовая ложка	1½ Столовая ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	600 г	800 г
Сухое обезжиренное молоко	2 Столовая ложка	8 Чайная ложка
Соль	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка
Сахар	4 Чайная ложка	5 Чайная ложка
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	4 Чайная ложка	5 Чайная ложка

Хлебные булочки-«роллз»

Программа 8

Ингредиенты	1 кг	1,5 кг
Яйцо	1	2
Вода	См. пункт 1	См. пункт 1
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	600 г	800 г
Соль	1½ Чайная ложка	2 Чайная ложка
Сахар	3 Чайная ложка	4 Чайная ложка
Масло	30 г	40 г
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка
Для верхнего слоя:		
Яичный желток взбитый с 15 мл (1 стол. ложка) воды	1	2
Семена кунжута и мака для посыпания (по желанию)		

1 Положите яйцо/яйца в мерную чашечку и добавьте достаточное количество воды:-

Размер буханки	1 кг	1,5 кг
Жидкости не больше	380 мл	500 мл

- По окончании программы выньте тесто и положите его на поверхность, предварительно посыпанную мукой. Слегка обомните тесто, разделите на равные части и придайте форму руками.
- После создания нужной формы оставьте приготовленные изделия на некоторое время для расстойки теста, затем запекут в обычной духовке.

Ингредиенты

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

Пшеничная мука обыкновенная

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

Пшеничная мука высшего сорта

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

Мука грубого помола

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

Темная мука твердых сортов

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

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

Мука для белого хлеба с добавлением солода

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

Другие виды муки

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

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

Соль

Малое количество соли очень важно для выпечки хлеба, так как она способствует хорошему формированию теста и приданию вкуса готовому хлебу. Используйте столовую соль мелкого помола или морскую соль, но не соль крупного помола, которой лучше посыпать сверху вылепленные вручную булки, чтобы сделать корочку хрустящей. Заменители соли с ее низким содержанием лучше не использовать, поскольку большинство из них не содержит натрия.

- Соль укрепляет структуру клейковины и делает тесто более эластичным.
- Соль препятствует росту дрожжей и не дает тесту слишком высоко подняться и затем обрваться.
- Слишком много соли не даст тесту как следует подняться.

Подсластители

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

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

Жиры и масла

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

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

Жидкость

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

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

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

Дрожжи

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

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

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

По собственному рецепту

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

Учтите, что вам понадобятся некоторые корректировки в процессе приготовления.

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

Как вынимать, нарезать и хранить хлеб

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

Хранение

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

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

Общие советы и маленькие хитрости

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

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

- В очень холодные дни дайте воде из-под крана в течение 30 минут постоять при комнатной температуре и только после этого используйте ее. Так же поступайте с ингредиентами, хранившимися в холодильнике.
- Используйте жидкости комнатной температуры, за исключением случаев, указанных в рецепте, как например, при выборе программы сверхбыстрой выпечки необходимо добавлять только теплую воду.
- Помещайте все ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, указанном в рецепте. Сохраняйте дрожжи сухими и изолируйте их от всех жидкостей, добавляемых в форму, до начала этапа смешивания.
- Точная дозировка – возможно, самое важное условие получения удачного хлеба. Большинство проблем связано с неточностью дозирования или с тем, что какой-то ингредиент не был добавлен. Используйте метрическую или британскую систему мер: нельзя одновременно применять обе. Пользуйтесь прилагаемыми мерными чашкой и ложкой.
- Всегда используйте только свежие ингредиенты с неистекшим сроком годности. Скоропортящиеся продукты – молоко, сыр, овощи и свежие фрукты – могут испортиться, особенно в теплом месте. Поэтому их можно применять только непосредственно перед выпечкой хлеба.

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

Устранение проблем

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

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА		
1. Хлеб поднимается недостаточно высоко	• Хлеб из непросеянной муки будет ниже по высоте, чем обычный белый хлеб, из-за меньшего содержания белка, формирующего клейковину, в муке из цельного зерна. • Недостаточное количество жидкости. • Не добавили или добавили недостаточное количество сахара. • Использовали неподходящий сорт муки. • Использовали неподходящий сорт дрожжей. • Добавили недостаточное количество дрожжей, или дрожжи были слишком старыми. • Был выбран режим ускоренного приготовления хлеба. • Дрожжи и сахар соприкасались друг с другом до начала цикла перемешивания теста.	• Нормальная ситуация, не требуется никаких специальных мер. • Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки. • Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте. • Возможно, вы использовали обычную белую муку специального хлебопекарного сорта, в которой содержится большее количество клейковины. • Не используйте универсальную муку, пригодную для всех видов применения. • Для получения наилучших результатов используйте только быстрорастворимые дрожжи "легко перемешиваемого сорта". • Отмерьте рекомендуемое количество ингредиентов и проверьте их срок годности на упаковке. • Данный цикл дает более короткие батоны. Это нормально. • Убедитесь, что уложенные на поддон батоны не соприкасаются друг с другом.
2. Получаются плоские батоны, хлеб не поднимается.	• Не добавили дрожжи. • Дрожжи были слишком старыми. • Жидкость была слишком горячей. • Добавили слишком много соли. • Если был использован таймер, дрожжи намокли до начала процесса приготовления хлеба.	• Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте. • Проверьте срок годности. • Используйте жидкость при требуемой температуре, соответствующей используемой вами настройке приготовления хлеба. • Используйте рекомендуемые количества ингредиентов. • Разместите сухие ингредиенты по углам поддона и сделайте небольшое углубление в центре уложенных сухих ингредиентов для дрожжей, чтобы защитить их от жидкостей.

Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА		
3. Вспученная верхняя часть - форма батона напоминает гриб.	• Слишком много дрожжей. • Слишком много сахара. • Слишком много муки. • Недостаточное количество соли. • Теплая и влажная погода.	• Уменьшите содержание дрожжей на 1/4 чайной ложки. • Уменьшите содержание сахара на 1 чайную ложку. • Уменьшите содержание муки на 6-9 чайных ложек. • Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.
4. Верхняя и боковые части оседают.	• Слишком много жидкости. • Слишком много дрожжей. • Высокая влажность и теплая погода могли стать причиной слишком быстрого подъема теста.	• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки в следующий раз или добавьте чуть больше муки. • Используйте количество, рекомендуемое в рецепте, или попробуйте более быстрый цикл в следующий раз. • Охладите воду или добавьте молока, взятого из холодильника
5. Искривленная и узловатая верхняя часть - неровная поверхность.	• Недостаточное количество жидкости. • Слишком много муки. • Верхняя часть батонов может не сохранить отличную форму, но это не повлияет на прекрасный аромат и вкус хлеба.	• Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки. • Точно отмерьте количество муки. • Постарайтесь приготовить тесто при как можно лучших условиях.
6. При запекании происходит сильное оседание батона.	• Возможно, машина работала на сквозняке или подверглась толчкам или тряске во время подъема теста. • Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба. • Недостаточное количество соли или ее отсутствие. (Соль способствует предотвращению слишком сильной расстойки теста.) • Слишком много дрожжей. • Теплая и влажная погода.	• Измените место расположения хлебопечки. • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано для приготовления большого батона (макс. 1,5 кг). • Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли. • Точно отмерьте количество дрожжей. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.
7. Батон получился неровным, короче с одной стороны.	• Тесто было слишком сухим, или не было условий для его равномерного подъема в поддоне.	• Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.

Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
СТРУКТУРА ХЛЕБА		
8. Очень плотная структура.	• Слишком много муки. • Недостаточное количество дрожжей. • Недостаточное количество сахара.	• Точно отмерьте нужное количество. • Отмерьте точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями. • Точно отмерьте нужное количество.
9. Хлеб имеет отверстия, грубую структуру и разрывы.	• Не добавили соль. • Слишком много дрожжей. • Слишком много жидкости.	• Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте. • Отмерьте точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.
10. Центр батона сырой, недостаточно пропеченный.	• Слишком много жидкости. • Во время работы произошло отключение электропитания. • Объем ингредиентов был слишком большой, и машина не смогла его обработать.	• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайной ложки. • В случае если в процессе выпечки электроэнергия отключилась более, чем на 8 минут, необходимо извлечь недопеченную буханку из формы и начать процесс сначала, с новыми ингредиентами. • Снизьте объем ингредиентов до максимально допустимого количества.
11. Хлеб недостаточно хорошо режется и очень липкий.	• Разрезка производится, когда хлеб еще слишком горячий. • Используется неподходящий нож.	• Дайте батону остыть на проволочной подставке по крайней мере в течение 30 минут, чтобы из него вышел пар, прежде чем его резать. • Используйте хороший нож для резки хлеба.
ЦВЕТ И ТОЛЩИНА КОРКИ		
12. Темный цвет корки / корка слишком толстая.	• Использована настройка ТЕМНОГО цвета корки.	• В следующий раз используйте настройку средней или светлой окраски корки.
13. Батон подгорел.	• Неисправность работы хлебопечки.	• См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".
14. Слишком светлая корка.	• Выпечка хлеба производилась недостаточное количество времени. • В рецепте нет сухого или свежего молока.	• Увеличьте время приготовления. • Добавьте 15 мл / 3 чайной ложки сухого обезжиренного молока или вместо 50% объема воды добавьте соответствующий объем молока для получения более коричневой окраски.
ЗАТРУДНЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С ПОДДОНОМ ДЛЯ ХЛЕБА		
15. Не удастся снять тестомешалку.	• Следует налить в форму для выпекания воду и оставить тестомешалку отмокать, а затем ее можно снять.	• Выполняйте указания по очистке после каждого использования. Возможно, вам понадобится слегка прокрутить тестомешалку после отмачивания, чтобы устранить заедание.
16. Хлеб прилипает к поддону / его трудно извлечь встряхиванием.	• Это может произойти после длительного периода эксплуатации машины.	• Слегка смажьте внутреннюю часть поддона для хлеба растительным маслом. • См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".

Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
МЕХАНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ МАШИНЫ		
17. Хлебопечка не работает / тестомешалка не движется.	• Хлебопечка не включена. • Неправильно установлен поддон для хлеба. • Выбран режим работы с таймером задержки.	• Убедитесь в том, что выключатель питания ⑪ находится в положении ON. • Вы не произвели запуск хлебопечки. • Забыли установить тестомешалку в поддон.
18. Ингредиенты не перемешаны.	• Ингредиенты попали внутрь печи. • Забыли установить тестомешалку в форму для выпекания хлеба.	• Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба. • Прежде чем добавлять ингредиенты, убедитесь, установлена ли тестомешалка на дно формы.
19. Во время работы чувствуется горелый запах.	• Хлебопечка не запустится до тех пор, пока обратный отсчет не достигнет установленного времени запуска программы. • После настройки программы при помощи панели управления нажмите кнопку запуска для включения хлебопечки. • Всегда проверяйте, чтобы тестомешалка была установлена на вал в нижней части поддона, прежде чем загружать ингредиенты.	• Следите за тем, чтобы не пролить ингредиенты при их загрузке в поддон. Ингредиенты могут сгореть при попадании на нагревательное устройство и вызвать появление дыма. • См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами". • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано в рецепте, и всегда точно отмеряйте объем ингредиентов.
20. Машина была по ошибке отключена от сети, или произошло прерывание электропитания во время работы. Как можно спасти батон хлеба?	• Если машина находится в цикле перемешивания теста, извлеките все ингредиенты, удалите их в отходы и начните весь процесс заново. • Если машина находится в цикле подъема теста, извлеките тесто из поддона для хлеба, придайте нужную форму, поместите его в смазанный маслом противень для хлеба размером 23 x 12,5 см (9 x 5 дюймов), накройте сверху и оставьте для подъема теста до тех пор, пока оно не увеличится в два раза. Используйте настройку "только запекание" 11 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200°C/400°F/на отметке 6 газовой плиты в течение 30-35 минут или до покрытия батона золотисто-коричневой коркой. • Если машина находится в цикле запекания, используйте настройку "только запекание" 11 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200°C/400°F/на отметке 6 газовой плиты, сняв верхний поддон духовки. Осторожно извлеките батон из машины и поместите его на нижний поддон духовки. Запекайте до появления золотистой коричневой корки.	
21. На дисплее появляется надпись "E:01", и машину невозможно включить.	• Камера печи недостаточно горячая.	• Неисправность работы хлебопечки. Ошибка датчика температуры.
22. На дисплее появляется надпись "H:HH" + "E:EE", и работа с клиентами". машина не работает.	• Выньте сетевой шнур из розетки сети и	• См. раздел "Техническое обслуживание и оставьте остывать в течение 30 минут.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте

Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



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

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

Ελληνικά

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

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

ασφάλεια

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

- Μην θέτετε σε λειτουργία τον Παρασκευαστή Ψωμιού όταν είναι άδειος, διότι μπορεί να προκληθεί σοβαρή ζημιά.
- Μην χρησιμοποιείτε το θάλαμο ψησίματος ως χώρο αποθήκευσης.
- Μην καλύπτετε τις γρίλιες που βρίσκονται στα τοιχώματα της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι ο παρασκευαστής ψωμιού αερίζεται επαρκώς κατά τη λειτουργία του.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τον παρασκευαστή ψωμιού χωρίς να έχει τοποθετηθεί είτε ο διανομέας ④ είτε το κάλυμμα του διανομέα ③.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

πριν από τη σύνδεση στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος του Παρασκευαστή Ψωμιού.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν από την πρώτη χρήση του παρασκευαστή ψωμιού

- Να πλένετε όλα τα εξαρτήματα ((ανατρέξτε στην ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός»)).

επεξήγηση συμβόλων

- ① λαβές καπακιού
- ② παραθυράκι
- ③ κάλυμμα διανομέα
- ④ αυτόματος διανομέας
- ⑤ θερμαντικό στοιχείο
- ⑥ χειρολαβή φόρμας
- ⑦ εξαρτήματα ζυμώματος
- ⑧ φόρμα ψωμιού
- ⑨ άξονες κίνησης
- ⑩ συζευκτικές μετάδοσης κίνησης
- ⑪ διακόπτης ανάμματος/σβησίματος
- ⑫ δοσομετρητής
- ⑬ διπλή μεζούρα-κουτάλι για 1 κουταλιά της σούπας και 1 κουταλάκι του γλυκού
- ⑭ πίνακας ελέγχου
- ⑮ Κουμπί Μεξφ (Μενού)
- ⑯ Κουμπί καθορισμού μεγέθους φρατζόλας
- ⑰ Ενδεικτική λυχνία κατάστασης προγράμματος
- ⑱ οθόνη ψησίματος
- ⑲ δείκτες μεγέθους φραντζόλας
- ⑳ κουμπί start/stop (έναρξης/διακοπής)
- ㉑ Κουμπί χρώματος κόρας
- ㉒ ενδεικτικές λυχνίες χρώματος κόρας (ανοιχτό, μέτριο, σκούρο, γρήγορο ψήσιμο)
- ㉓ Κουμπιά χρονοδιακόπτη καθυστέρησης

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

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

- Να μετράτε πάντα τα υγρά με το διαφανές κύπελλο-μεζούρα με τις διαβαθμίσεις. Τα υγρά θα πρέπει να φτάνουν ακριβώς στη γραμμή διαβάθμισης του κυπέλλου, ούτε παραπάνω ούτε παρακάτω (βλέπε εικόνα 3).
 - Χρησιμοποιείτε πάντα τα υγρά όταν βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου, δηλαδή 20°C/68°F, εκτός εάν ψήνετε ψωμί χρησιμοποιώντας τον πολύ γρήγορο κύκλο.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα των συνταγών.

- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε τη μεζούρα που παρέχεται μαζί με τη συσκευή για να μετράτε τις μικρότερες ποσότητες των στερεών και των υγρών συστατικών. Χρησιμοποιήστε το συρόμενο δείκτη για να επιλέξετε μία από τις εξής μεζούρες: ½ κουτ. γλυκού, 1 κουτ. γλυκού, ½ κουτ. σούπας ή 1 κουτ. σούπας. Γεμίστε μέχρι πάνω και καθαρίστε το κουτάλι (βλ. 6).

⑪ διακόπτης ανάμματος/σβησίματος

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

- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και πατήστε το διακόπτη ON/OFF ⑪ που βρίσκεται στο πίσω μέρος του παρασκευαστή ψωμιού – θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από τη μονάδα και θα εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 1 (3:25).
- Πάντα να σβήνετε και να βγάξετε από την πρίζα τον αρτοποιητή σας μετά τη χρήση.

⑰ Ενδεικτική λυχνία κατάστασης προγράμματος

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

Προθέρμανση sss - Η λειτουργία προθέρμανσης ενεργοποιείται μόνο κατά την έναρξη της λειτουργίας παρασκευής ψωμιού ολικής άλεσης (30 λεπτά) και γρήγορου ψησίματος ψωμιού ολικής άλεσης (5 λεπτά), προκειμένου να ζεσταθούν τα συστατικά προτού ξεκινήσει η φάση του πρώτου ζυμώματος.

Κατά τη διάρκεια αυτού του χρονικού διαστήματος δεν πραγματοποιείται ζύωμα.

Ζύωμα Ⓢ – Η ζύμη βρίσκεται στη φάση του πρώτου ή του δεύτερου ζυμώματος ή γίνεται έντονο ζύωμα πριν από τον κύκλο φουσκώματος. Κατά τα τελευταία 15-20 λεπτά του δεύτερου κύκλου ζυμώματος στη ρύθμιση (1), (2), (3), (4) και (6), ο αυτόματος διανομέας θα τεθεί σε λειτουργία και θα ακουστεί ηχητική προειδοποίηση για να προσθέσετε τυχόν υλικά με το χέρι.

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

Ψήσιμο ☐. Η φρατζόλα βρίσκεται στον τελικό κύκλο ψησίματος.

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

Τέλος ☉ τέλος του προγράμματος.

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

- 1 Βγάλετε τη φόρμα ψωμιού ανασηκώνοντάς την από τη χειρολαβή.
- 2 Προσαρμόστε τα εξαρτήματα ζυμώματος.
- 3 Ρίξτε το νερό μέσα στη φόρμα ψωμιού.
- 4 Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά στη φόρμα με τη σειρά που αναφέρονται στις συνταγές.  Βεβαιώνετε ότι όλα τα υλικά έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια, διότι οι λανθασμένες ποσότητες δε θα δώσουν το επιθυμητό αποτέλεσμα.
- 7  Τοποθετήστε τη φόρμα ψωμιού μέσα στο θάλαμο του φούρνου και σπρώξτε την προς τα κάτω προκειμένου να βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει στη θέση της.
- 9 Χαμηλώστε το χερούλι και κλείστε το καπάκι.
- 10 Συνδέστε το στην πρίζα και ανάψτε το – η συσκευή θα παράγει έναν ήχο και θα ξεκινήσει τη λειτουργία της με προεπιλεγμένη τη ρύθμιση 1 (3:25).
- 11 Πατήστε το κουμπί MENU ☐ για να επιλέξετε το απαιτούμενο πρόγραμμα. Η προκαθορισμένη ρύθμιση του παρασκευαστή ψωμιού είναι το 1,5 kg και το μέτριο χρώμα κόρας.
- 12 Επιλέξτε το μέγεθος της φρατζόλας πατώντας το κουμπί LOAF SIZE ☐, έως ότου ο δείκτης μετακινηθεί στο επιθυμητό μέγεθος φρατζόλας.

- 13 Επιλέξτε το χρώμα κόρας πατώντας το κουμπί CRUST ☐, έως ότου ο δείκτης μετακινηθεί στο χρώμα κόρας (ανοιχτό, μέτριο, σκούρο ή γρήγορο ψήσιμο) που θέλετε. Σημείωση: Για να επιλέξετε τη γρήγορη έκδοση του προγράμματος (1) Πολυτελείας, (2) Γαλλικό ή (3) Ολικής άλεσης, πατήστε το κουμπί CRUST ☐ για το χρώμα της κόρας, μέχρι ο δείκτης να υποδεικνύει ►.
- 14 Πατήστε το κουμπί START/STOP ☐. Για να τερματίσετε ή να ακυρώσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί START/STOP ☐ για 2-3 δευτερόλεπτα, έως ότου ακουστεί το ηχητικό σήμα.
- 15 Όταν τελειώσει ο κύκλος ψησίματος, βγάλτε τον παρασκευαστή ψωμιού από την πρίζα.
- 16 Βγάλτε τη φόρμα ψωμιού ανασηκώνοντάς την από τη χειρολαβή. **Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου, καθώς η χειρολαβή της φόρμας θα καίει.**
- 17 Στη συνέχεια, τοποθετήστε τον κάδο σε μια σχάρα για να κρυώσει.
- 18 Αφήστε το ψωμί να κρυώσει επί 30 λεπτά προτού το κόψετε, για να φύγει ο ατμός. Εάν το ψωμί είναι ζεστό, δεν θα κόβεται εύκολα.
- 19 Να καθαρίζετε τον κάδο ψωμιού και το εξάρτημα ζυμώματος αμέσως μετά τη χρήση (βλ. την ενότητα Φροντίδα και καθαρισμός).

④ αυτόματος διανομέας

Ο παρασκευαστής ψωμιού BM900 διαθέτει αυτόματο διανομέα για την προσθήκη πρόσθετων υλικών απευθείας μέσα στη ζύμη κατά τον κύκλο ζυμώματος. Έτσι διασφαλίζεται ότι τα υλικά δεν θα υποβληθούν σε υπερβολική επεξεργασία, δεν θα λιώσουν, καθώς και ότι θα κατανεμηθούν ομοιόμορφα.

τοποθέτηση και χρήση του αυτόματου διανομέα

- 1 Τοποθετήστε το διανομέα ④ στο καπάκι. Πιέστε προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει στη θέση του.
- Ο παρασκευαστής ψωμιού μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς να έχει τοποθετηθεί ο διανομέας. Απλά ανασηκώστε το διανομέα, βγάλτε τον έξω και προσαρμόστε αντ' αυτού το κάλυμμα ③. Η ηχητική προειδοποίηση για προσθήκη επιπλέον υλικών με το χέρι θα εξακολουθήσει να ακούγεται. **Μην ενεργοποιείτε τον παρασκευαστή ψωμιού χωρίς να έχετε τοποθετήσει είτε το διανομέα ④ είτε το κάλυμμα του διανομέα ③.**
- 2 Γεμίστε το διανομέα με τα απαραίτητα υλικά.
- 3 Ο αυτόματος διανομέας θα λειτουργήσει μετά από περίπου 15-20 λεπτά ζυμώματος, ενώ θα ακουστεί ηχητική προειδοποίηση εάν χρειαστεί να προσθέσετε υλικά με το χέρι.

υποδείξεις και συμβουλές

Δεν είναι όλα τα υλικά κατάλληλα για χρήση με τον αυτόματο διανομέα. Για καλύτερα αποτελέσματα ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:-

- Μην γεμίζετε υπερβολικά το διανομέα – ακολουθήστε τις συνιστώμενες ποσότητες που ορίζονται στις παρεχόμενες συνταγές
- Διατηρείτε το διανομέα καθαρό και στεγνό για να μην κολλήσουν επάνω του τα υλικά.
- Κόψτε τα υλικά σε μεγάλα κομμάτια ή πασπαλίστε τα με αλεύρι για να μειώσετε την πιθανότητα να κολλήσουν στο διανομέα, κάτι που θα εμποδίζει την προσθήκη των υλικών.

διάγραμμα χρήσης του αυτόματου διανομέα

υλικά	κατάλληλα για προσθήκη με τον αυτόματο διανομέα	σχόλια
Αποξηραμένα φρούτα, όπως σουλτανίνα, σταφίδες, ψιλοκομμένα φρούτα γλασέ και κερασάκια μαρασκίνο	Ναι	Κόψτε σε μεγάλα και όχι σε πολύ μικρά κομμάτια. Μην χρησιμοποιείτε φρούτα σε σιρόπι ή αλκοόλ. Πασπαλίστε ελαφρά με αλεύρι για να μην κολλήσουν τα φρούτα. Τα πολύ μικρά κομμάτια ενδέχεται να κολλήσουν στο διανομέα και να μην προστεθούν στη ζύμη.
Ξηροί καρποί	Ναι	Κόψτε σε μεγάλα και όχι σε πολύ μικρά κομμάτια.
Μεγάλοι σπόροι, όπως σπόροι ηλίανθου και κολοκύθας	Ναι	
Μικροί σπόροι, όπως, σπόροι από παπαρούνα και σουσάμι	Όχι	Οι πολύ μικροί σπόροι ενδέχεται να πέσουν από το κενό που υπάρχει γύρω από το πορτάκι του διανομέα. Είναι προτιμότερο να προστίθενται με το χέρι ή μαζί με άλλα υλικά.
Μυρωδικά – Φρέσκα και αποξηραμένα	Όχι	Επειδή είναι ψιλοκομμένα ενδέχεται να πέσουν έξω από το διανομέα. Τα μυρωδικά είναι πολύ ελαφριά και ενδέχεται να μην πέσουν από το διανομέα. Είναι προτιμότερο να προστίθενται με το χέρι ή μαζί με άλλα υλικά.
Φρούτα/Λαχανικά σε λάδι/σάλτσα τομάτας/ελιές	Όχι	Λόγω του λαδιού μπορεί τα υλικά να κολλήσουν στο διανομέα. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν εάν τα στραγγίσετε και τα στεγνώσετε καλά, προτού τα προσθέσετε στο διανομέα.
Υλικά με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, όπως τα ωμά φρούτα	Όχι	Ενδέχεται να κολλήσουν στο διανομέα.
Τυρί	Όχι	Μπορεί να λιώσει μέσα στο διανομέα. Προσθέστε μαζί με άλλα υλικά απευθείας στον κάδο.
Σοκολάτα/Κομμάτια σοκολάτας	Όχι	Μπορεί να λιώσουν μέσα στο διανομέα. Προσθέστε με το χέρι όταν ακουστεί η ηχητική προειδοποίηση.

πίνακας προγραμμάτων για ψωμί/ζύμη

πρόγραμμα		Συνολικός Χρόνος Προγράμματος μέτριο χρώμα κόρας	Ο αυτόματος διανομέας τίθεται σε λειτουργία και ακούγεται η ηχητική προειδοποίηση για προσθήκη υλικών με το χέρι *			Διατήρηση της Θερμοκρασίας ***
		1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	
1 πολυτελείας	Συνταγές για ψωμί με λευκό ή σταρένιο αλεύρι	3:15	3:25	3:00	3:10	60
	Φρατζόλες γρήγορης παρασκευής*	2:14	2:24	1:59	2:19	
2 γαλλικό	Τραγανιστή κόρα, κατάλληλο για ψωμί με χαμηλά λιπαρά και λίγη ζάχαρη	3:32	3:37	3:15	3:20	60
	Φρατζόλες γρήγορης παρασκευής*	2:37	2:42	2:20	2:25	
3 ολικής αλέσεως	Συνταγές με αλεύρι ολικής αλέσεως: Προβέβρεση 30 λεπτών	3:50	4:00	3:05	3:15	60
	Φρατζόλες γρήγορης παρασκευής*	2:35	2:45	2:15	2:25	
4 γλυκά	Συνταγές για ψωμί με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη	3:17	3:27	2:57	3:07	60
5 πολύ γρήγορο ψήσιμο	Παρασκευάζει φρατζόλες ψωμιού σε 80 λεπτά. Για να παρασκευαστούν οι φρατζόλες, χρειάζεται ζεστό νερό, επιπλέον μαγιά και λιγότερο αλάτι.	1:20		-		60
6 χωρίς γλουτένη	Για χρήση αλεύρων και μειγμάτων για ψωμί χωρίς γλουτένη.	2:17		2:10		60
7 κέικ/γρήγορο ψήσιμο	Μείγματα για κέικ και ψωμί από ζύμη χωρίς μαγιά.	1:22		-		22
8 ζύμη	Ζύμη για ζύμωμα με τα χέρια και ψήσιμο στον δικό σας φούρνο.	1:30		-		-
9 ζύμη για πίτσα	Συνταγές για ζύμες πίτσας	1:30		-		-
10 μαρμελάδα	Για παρασκευή μαρμελάδων	1:05		-		-
11 ψήσιμο Λειτουργία ψησίματος	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης για ζεσταμα ή για να γίνουν τραγανές οι φρατζόλες που έχουν ήδη ψηθεί και κρυώσει.	1:00		-		60

★ Για να επιλέξετε το πρόγραμμα γρήγορου ψησίματος ψωμιού, πατήστε το πλήκτρο χρώματος κόρας μέχρι ο δείκτης να υποδεικνύει ►.

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

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

Πολυτελείας

①

Χρώμα κόρας	Ανοιχτό		Μέτριο		Σκούρο		Γρήγορο ψήσιμο	
	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg
Βάρος								
Καθυστέρηση	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Προθέρμανση	-	-	-	-	-	-	-	-
Ζύμωμα 1	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά
Ξεκούραση	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά
Ζύμωμα 2	15 λεπτά	15 λεπτά	15 λεπτά	15 λεπτά	15 λεπτά	15 λεπτά	15 λεπτά	15 λεπτά
Φούσκωμα 1	40 λεπτά	40 λεπτά	40 λεπτά	40 λεπτά	40 λεπτά	40 λεπτά	15 λεπτά	15 λεπτά
Πλάσιμο 1	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα
Φούσκωμα 2	24 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	24 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	24 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	24 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	24 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	24 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	8 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	8 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα
Πλάσιμο 2	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα
Φούσκωμα 3	49 λεπτά και 45 δευτερόλεπτα	49 λεπτά και 45 δευτερόλεπτα	49 λεπτά και 45 δευτερόλεπτα	49 λεπτά και 45 δευτερόλεπτα	49 λεπτά και 45 δευτερόλεπτα	49 λεπτά και 45 δευτερόλεπτα	29 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	29 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα
Ψήσιμο	55 λεπτά	65 λεπτά	55 λεπτά	65 λεπτά	55 λεπτά	65 λεπτά	55 λεπτά	65 λεπτά
Διατήρηση θερμοκρασίας	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα
Σύνολο	3:15	3:25	3:15	3:25	3:15	3:25	2:14	2:24
Πρόσθετα	3:00	3:10	3:00	3:10	3:00	3:10	1:59	2:19

Γαλλικό ②

Χρώμα κόρας	Ανοιχτό		Μέτριο		Σκούρο		Γρήγορο ψήσιμο	
	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg
Βάρος								
Καθυστέρηση	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Προθέρμανση	-	-	-	-	-	-	-	-
Ζύμωμα 1	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά
Ξεκούραση	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά
Ζύμωμα 2	17 λεπτά	17 λεπτά	17 λεπτά	17 λεπτά	17 λεπτά	17 λεπτά	17 λεπτά	17 λεπτά
Φούσκωμα 1	39 λεπτά	39 λεπτά	39 λεπτά	39 λεπτά	39 λεπτά	39 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά
Πλάσιμο 1	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα
Φούσκωμα 2	30 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	30 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	30 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	30 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	30 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	30 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	14 λεπτά και 45 δευτερόλεπτα	14 λεπτά και 45 δευτερόλεπτα
Πλάσιμο 2	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	-	-
Φούσκωμα 3	59 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	59 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	59 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	59 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	59 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	59 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	30 λεπτά	30 λεπτά
Ψήσιμο	55 λεπτά	60 λεπτά	55 λεπτά	60 λεπτά	55 λεπτά	60 λεπτά	55 λεπτά	60 λεπτά
Διατήρηση θερμοκρασίας	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα
Σύνολο	3:32	3:37	3:32	3:37	3:32	3:37	2:37	2:42
Πρόσθετα	3:15	3:20	3:15	3:20	3:15	3:20	2:20	2:25

Ολικής άλεσης

③

Χρώμα κόρας	Ανοιχτό		Μέτριο		Σκούρο		Γρήγορο ψήσιμο	
	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg
Βάρος	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Καθυστέρηση	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά
Προθέρμανση	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά
Ζύμωμα 1	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά
Ξεκούραση	15 λεπτά	15 λεπτά	15 λεπτά	15 λεπτά	15 λεπτά	15 λεπτά	15 λεπτά	15 λεπτά
Ζύμωμα 2	49 λεπτά	49 λεπτά	49 λεπτά	49 λεπτά	49 λεπτά	49 λεπτά	24 λεπτά	24 λεπτά
Φούσκιωμα 1	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα
Πλάσιμο 1	25 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	25 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	25 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	25 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	25 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	25 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	10 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	10 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα
Φούσκιωμα 2	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα
Πλάσιμο 2	44 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	44 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	44 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	44 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	44 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	44 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	34 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	34 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα
Φούσκιωμα 3	55 λεπτά	65 λεπτά	55 λεπτά	65 λεπτά	55 λεπτά	65 λεπτά	55 λεπτά	65 λεπτά
Ψήσιμο	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα
Διατήρηση θερμοκρασίας	3:50	4:00	3:50	4:00	3:50	4:00	2:35	2:45
Σύνολο	3:05	3:15	3:05	3:15	3:05	3:15	2:15	2:25
Πρόσθετα								

Γλυκό ψωμί										④		Πολύ γρήγορο ψήσιμο ⑤	
Χρώμα κόρας	Ανοιχτό		Μέτριο		Σκούρο		Μέτριο		Μέτριο				
	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1 Kg	1,5 Kg	1,5 Kg	1,5 Kg			
Μέγεθος	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-			
Καθυστέρηση	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Προβέρμανση	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	20 λεπτά	-			
Ζύμωμα 1	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	5 λεπτά	-	-			
Ξεκούραση	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	12 λεπτά	-			
Ζύμωμα 2	39 λεπτά	39 λεπτά	39 λεπτά	39 λεπτά	39 λεπτά	39 λεπτά	39 λεπτά	39 λεπτά	-	-			
Φούσκωμα 1	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	10 δευτερόλεπτα	-	-			
Πλάσιμο 1	25 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	25 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	25 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	25 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	25 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	25 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	25 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	25 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα	-	-			
Φούσκωμα 2	5 δευτερόλεπτα	5 δευτερόλεπτα	5 δευτερόλεπτα	5 δευτερόλεπτα	5 δευτερόλεπτα	5 δευτερόλεπτα	5 δευτερόλεπτα	5 δευτερόλεπτα	-	-			
Πλάσιμο 2	51 λεπτά και 55 δευτερόλεπτα	51 λεπτά και 55 δευτερόλεπτα	51 λεπτά και 55 δευτερόλεπτα	51 λεπτά και 55 δευτερόλεπτα	51 λεπτά και 55 δευτερόλεπτα	51 λεπτά και 55 δευτερόλεπτα	51 λεπτά και 55 δευτερόλεπτα	51 λεπτά και 55 δευτερόλεπτα	-	-			
Φούσκωμα 3	50 λεπτά	60 λεπτά	50 λεπτά	60 λεπτά	50 λεπτά	60 λεπτά	50 λεπτά	60 λεπτά	48 λεπτά	-			
Ψήσιμο	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	-			
Διατήρηση θερμοκρασίας	3:17	3:27	3:17	3:27	3:17	3:27	3:17	3:27	1:20	-			
Σύνολο	2:57	3:07	2:57	3:07	2:57	3:07	2:57	3:07	-	-			
Πρόσθετα													

πρόγραμμα	6	7			8	9	10	11
	χωρίς γλουτένη	κέικλρήγορο ψήσιμο			ζύμη	ζύμη για πίτσα	μαρμελάδα	ψήσιμο Λειτουργία ψησίματος
Χρώμα κόρας	Δ / Ι	Ανοιχτό	Μέτριο	Σκούρο	Δ / Ι	-	-	-
Βάρος	Δ / Ι	-	-	-	Δ / Ι	-	-	-
Καθυστέρηση	-	-	-	-	-	-	-	-
Προθέρμανση	-	-	-	-	-	-	-	-
Ζύμωμα 1	5 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά	5 λεπτά	3 λεπτά	5 λεπτά	-
Ξεκούραση	0 λεπτά	-	-	-	5 λεπτά	-	-	-
Ζύμωμα 2	12 λεπτά	4 λεπτά	4 λεπτά	4 λεπτά	20 λεπτά	27 λεπτά	60 λεπτά	-
Φούσκωμα 1	0 λεπτά	-	-	-	60 λεπτά	60 λεπτά	-	-
Πλάσιμο 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Φούσκωμα 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Πλάσιμο 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Φούσκωμα 3	60 λεπτά	-	-	-	-	-	-	-
ψήσιμο	60 λεπτά	75 λεπτά	75 λεπτά	75 λεπτά	-	-	50 λεπτά	60 λεπτά
Διατήρηση θερμοκρασίας	1 ώρα	22 λεπτά	22 λεπτά	22 λεπτά	-	-	-	-
Σύνολο	2:17	1:22	1:22	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00
Πρόσθετα	2:10	-	-	-	-	-	-	-

23 χρονοδιακόπτης καθυστέρησης ⌚

Ο Χρονοδιακόπτης καθυστέρησης σας επιτρέπει να καθυστερήσετε την παρασκευή του ψωμιού έως και 15 ώρες. Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τα προγράμματα (5) έως (11).

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

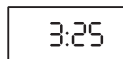
Για να χρησιμοποιήσετε το ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ, απλώς τοποθετήστε τα υλικά μέσα στη φόρμα ψωμιού και ασφαλίστε την μέσα στον παρασκευαστή ψωμιού. Στη συνέχεια:

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

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

- Πατήστε το κουμπί MENU για να επιλέξετε το πρόγραμμα, π.χ. το 1, και χρησιμοποιήστε το κουμπί (+) του ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ για να προχωρήσει κατά διαστήματα των 10 λεπτών και να εμφανιστεί η ώρα «9:00». Εάν προσπεράσετε την ώρα «9:00», απλώς πατήστε το κουμπί (-) του ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ μέχρις ότου επιστρέψετε στο «9:00».

- Πατήστε το κουμπί START/STOP και θα αναβοσβήσει η άνω και κάτω τελεία (:) στην οθόνη. Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση.
- Εάν κάνετε κάποιο λάθος ή θέλετε να αλλάξετε την καθορισμένη ώρα, πατήστε το κουμπί START/STOP έως ότου η οθόνη μα είναι κενή. Κατόπιν, μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου την ώρα.



Λειτουργία ασφάλειας από διακοπή ρεύματος

Ο παρασκευαστής ψωμιού διαθέτει λειτουργία ασφάλειας διάρκειας 7 λεπτών, σε περίπτωση που η μονάδα αποσυνδεθεί κατά λάθος ενώ λειτουργεί και διακοπεί η παροχή ρεύματος. Η μονάδα θα συνεχίσει να λειτουργεί στο ίδιο πρόγραμμα, αμέσως μόλις τη συνδέσετε πάλι στην πρίζα.

φροντίδα και καθαρισμός

- **Αποσυνδέστε τον παρασκευαστή ψωμιού από την πρίζα και αφήστε τον να κρυώσει εντελώς προτού τον καθαρίσετε.**
- Μην βυθίζετε το κύριο σώμα του Παρασκευαστή Ψωμιού ή την εξωτερική βάση της φόρμας ψωμιού σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή μεταλλικά εργαλεία.
- Χρησιμοποιήστε μαλακό υγρό πανί για να καθαρίσετε, εάν χρειάζεται, τις εξωτερικές και εσωτερικές επιφάνειες του Παρασκευαστή Ψωμιού.

κάδος για ψωμί

- Μην πλένετε τον κάδο για ψωμί στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε **αμέσως** τη φόρμα ψωμιού και το εξάρτημα ζυμώματος μετά από κάθε χρήση, γεμίζοντας μέχρι κάποιο σημείο τη φόρμα με ζεστή σαπουνάδα. Αφήστε τη να μουλιάσει για 5 έως 10 λεπτά. Για να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ζυμώματος, στρέψτε τα δεξιόστροφα και ανασηκώστε. Ολοκληρώστε το καθαρισμό με ένα μαλακό πανί, ξεπλύνετε και αφήστε την να στεγνώσει.
Εάν δεν μπορείτε να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ζυμώματος μετά από 10 λεπτά, κρατήστε τον άξονα από το κάτω μέρος της φόρμας και στρέψτε τον εμπρός και πίσω έως ότου το εξάρτημα ζυμώματος αποδεσμευτεί.

καπάκι

- Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε με ζεστή σαπουνάδα.
- **Μην πλένετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.**
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει στεγνώσει εντελώς πριν το ξανατοποθετήσετε στον παρασκευαστή ψωμιού.

αυτόματος διανομέας

- Αφαιρέστε τον αυτόματο διανομέα από το καπάκι και πλύντε τον σε ζεστή σαπουνάδα. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια μαλακή βούρτσα για να τον καθαρίσετε. Βεβαιωθείτε ότι ο διανομέας έχει στεγνώσει εντελώς πριν τον ξανατοποθετήσετε στο καπάκι.

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

Λευκό Ψωμί Πολυτελείας

Πρόγραμμα 1

Υλικά	1 Kg	1,5 Kg
Νερό	380 ml	500 ml
Φυτικό λάδι	1½ κουτ. σούπας	1½ κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600 g	800 g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	5 κουτ. του γλυκού	5 κουτ. του γλυκού
Αλάτι	1½ κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. του γλυκού	6 κουτ. του γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1½ κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού

κουτ. του γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί Μπριός (χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση για ανοιχτό χρώμα κόρας)

Πρόγραμμα 4

Υλικά	1 Kg	1,5 Kg
Γάλα	280 ml	350 ml
Αυγά	2	2
Βούτυρο, λιωμένο	150 g	185 g
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600 g	750 g
Αλάτι	1½ κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	80 g	90 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού

Ψωμί ολικής αλέσεως

Πρόγραμμα 3

Υλικά	1 Kg	1,5 Kg
Νερό	380 ml	500 ml
Αλεύρι για ψωμί ολικής άλεσης	540 g	720 g
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	60 g	80 g
Αλάτι	2 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	1 κουτ. σούπας	4 κουτ. γλυκού
Βούτυρο	25 g	30 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 κουτ. γλυκού	1½ κουτ. γλυκού

Γρήγορο Ψωμί Πολυτελείας

Πρόγραμμα 5

Υλικά	1 Kg	1,5 Kg
Νερό, χλιαρό (32-35°C)	350 ml	460 ml
Φυτικό λάδι	1 κουτ. σούπας	1½ κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600 g	800 g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουτ. σούπας	8 κουτ. του γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. του γλυκού	5 κουτ. του γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	4 κουτ. του γλυκού	5 κουτ. του γλυκού

Ψωμάκια

Πρόγραμμα 8

Υλικά	1 Kg	1,5 Kg
Αυγό	1	2
Νερό	Βλ. σημείωση 1	Βλ. σημείωση 1
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600 g	800 g
Αλάτι	1½ κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	3 κουτ. του γλυκού	4 κουτ. του γλυκού
Βούτυρο	30 g	40 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 κουτ. σούπας	2 κουτ. σούπας
Για το γαρνίρισμα:		
Κρόκος αυγού χτυπημένος με 15 ml (1 κουτ. σούπας) νερό	1	2
Σουσάμι και σπόροι παπαρούνας, για πασπάλισμα, προαιρετικό		

1 Βάλτε το αυγό/τα αυγά στο δοσομετρητή και προσθέστε όσο νερό χρειάζεται για να φτιάξετε:-

Μέγεθος φρατζόλας	1 Kg	1,5 Kg
Αραιώστε με υγρό έως	380 ml	500 ml

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

Υλικά

Το βασικό υλικό για την παρασκευή του ψωμιού είναι το αλεύρι. Επομένως, η σωστή επιλογή αλευριού αποτελεί το βασικό παράγοντα για ένα πετυχημένο καρβέλι.

Αλεύρια σιταριού

Τα καλύτερα καρβέλια παρασκευάζονται από αλεύρια σιταριού. Το σιτάρι αποτελείται από ένα εξωτερικό κέλυφος, που συχνά αναφέρεται ως πίτουρο, και έναν εσωτερικό πυρήνα, ο οποίος περιέχει το φύτρο και το ενδοσπέρμιο. Η πρωτεΐνη εντός του ενδοσπερμίου, όταν αναμιχθεί με νερό, σχηματίζει τη γλουτένη. Η γλουτένη τεντώνεται σαν ελαστικό και τα αέρια που αναδίδει η μαγιά κατά τη διάρκεια της ζύμωσης παγιδεύονται, πράγμα που κάνει τη ζύμη να φουσκώνει.

Λευκά αλεύρια

Στα αλεύρια αυτά έχει αφαιρεθεί το εξωτερικό πίτουρο και το φύτρο, αφήνοντας μόνο το ενδοσπέρμιο το οποίο αλέθεται σε λευκό αλεύρι. Είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε δυνατό λευκό αλεύρι ή λευκό αλεύρι αρτοποιίας, διότι έχει υψηλότερο επίπεδο πρωτεΐνης, πράγμα απαραίτητο για το σχηματισμό της γλουτένης. Μη χρησιμοποιείτε απλό λευκό αλεύρι ή αλεύρι που φουσκώνει μόνο του για να φτιάξετε στον αρτοποιητή ψωμιά που φουσκώνουν με μαγιά, διότι τα καρβέλια που θα παρασκευαστούν θα είναι κατώτερης ποιότητας. Διατίθενται αρκετές μάρκες λευκού αλευριού αρτοποιίας. Χρησιμοποιήστε μία μάρκα καλής ποιότητας, κατά προτίμηση αλευκάστου αλευριού, για να έχετε βέλτιστα αποτελέσματα.

Αλεύρια ολικής άλεσης

Τα αλεύρια ολικής άλεσης συμπεριλαμβάνουν το πίτουρο και το φύτρο, πράγμα που δίνει στο αλεύρι μια πιο 'γεμάτη' γεύση και μια πιο σκληρή υφή στο καρβέλι. Όπως και προηγουμένως, πρέπει να χρησιμοποιείτε δυνατό αλεύρι ολικής άλεσης ή αλεύρι ολικής άλεσης αρτοποιίας. Τα καρβέλια που παρασκευάζονται με αλεύρι ολικής άλεσης 100% είναι πιο σφικτά από τα λευκά καρβέλια. Το πίτουρο που υπάρχει στο αλεύρι αναστέλλει την απελευθέρωση της γλουτένης με αποτέλεσμα οι ζύμες ολικής άλεσης να διογκώνονται πιο αργά. Χρησιμοποιήστε τα ειδικά προγράμματα ολικής άλεσης για να αφήσετε το απαραίτητο χρονικό περιθώριο για τη διόγκωση του ψωμιού. Για ελαφρύτερο καρβέλι, αντικαταστήστε ένα μέρος της ποσότητας του αλευριού ολικής άλεσης με λευκό αλεύρι αρτοποιίας. Μπορείτε να παρασκευάσετε γρήγορα ένα καρβέλι ολικής άλεσης χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση ολικής άλεσης, ταχείας παρασκευής.

Δυνατό μαύρο αλεύρι

Το αλεύρι αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με λευκό αλεύρι, ή μόνο του. Αυτό το αλεύρι περιέχει περίπου το 80-90% του πυρήνα σιταριού και κατά συνέπεια παράγει ελαφρύτερο καρβέλι το οποίο όμως είναι εξίσου γευστικό. Δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε το αλεύρι αυτό στον κύκλο Απλό λευκό, αντικαθιστώντας το 50% του δυνατού λευκού αλευριού με δυνατό μαύρο αλεύρι. Μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε λίγο επιπλέον υγρό.

Αλεύρι αρτοποιίας τύπου "Ήσαζας"

Το αλεύρι αυτό είναι ένας συνδυασμός από λευκό αλεύρι, αλεύρι ολικής άλεσης και αλεύρι σίκαλης αναμιγμένα με βυνούχους σπόρους ολικής άλεσης, πράγμα που κάνει το ψωμί πιο γευστικό και του προσφέρει ιδιαίτερη υφή. Χρησιμοποιήστε το μόνο του ή σε συνδυασμό με δυνατό λευκό αλεύρι.

Αλεύρια που δεν παρασκευάζονται από σιτάρι

Άλλα αλεύρια όπως το αλεύρι σίκαλης μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε συνδυασμό με λευκά και ολικής άλεσης αλεύρια για να παρασκευάσετε παραδοσιακά ψωμιά όπως το σικαλόψωμο ή το κριθαρόψωμο. Η προσθήκη ακόμη και μιας μικρής ποσότητας ενός τέτοιου αλευριού δίνει μια ξεχωριστή αφάδα στο καρβέλι. Μην τα χρησιμοποιείτε μόνο τους, διότι η ζύμη θα είναι κολλώδης, πράγμα που θα έχει ως αποτέλεσμα ένα σφικτό, βαρύ καρβέλι. Άλλα σιτηρά όπως το κεχρί, το κριθάρι, το φαγόπυρο, το καλαμποκάλευρο και το αλεύρι βρώμης έχουν λίγες πρωτεΐνες και για το λόγο αυτό δεν σχηματίζουν τη γλουτένη που απαιτείται για να παρασκευάσετε παραδοσιακά καρβέλια.

Τα αλεύρια αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν με επιτυχία σε μικρές ποσότητες. Δοκιμάστε να αντικαταστήσετε το 10-20% της ποσότητας του λευκού αλευριού αρτοποιίας με οποιοδήποτε από αυτά τα εναλλακτικά αλεύρια.

Αλάτι

Μια μικρή ποσότητα αλατιού είναι απαραίτητη για την παρασκευή του ψωμιού διότι απαιτείται για τη δημιουργία της ζύμης και δίνει γεύση. Χρησιμοποιήστε φιλό αλάτι μαγειρικής ή θαλάσσης και όχι αλάτι αλεσμένο σε χοντρούς κόκκους, το οποίο είναι καλύτερα να το πασπαλίσετε σε ψωμάκια που πλάσατε με το χέρι για να τους δώσετε πιο τραγανιστή υφή. Είναι καλύτερα να αποφεύγετε τα υποκατάστατα με χαμηλή περιεκτικότητα άλατος διότι τα περισσότερα από αυτά δεν περιέχουν νάτριο.

- Υο αλάτι ενισχύει τη δομή της γλουτένης και κάνει τη ζύμη πιο ελαστική.
- Το αλάτι αναστέλλει την ανάπτυξη της μαγιάς, πράγμα που αποτρέπει την υπερδιόγκωση και την καθίζηση της ζύμης.
- Η υπερβολική ποσότητα αλατιού δεν επιτρέπει την επαρκή διόγκωση της ζύμης.

Γλυκαντικές ουσίες

Χρησιμοποιήστε άσπρη ή μαύρη ζάχαρη, μέλι, εκχύλισμα βύνης, σιρόπι σφενδάμνου ή μελάσα.

- Η ζάχαρη και οι υγρές γλυκαντικές ουσίες συνεισφέρουν στο χρώμα του ψωμιού, βοηθώντας να πετύχετε χρυσαφένιο φινιρίσμα στην κρούστα.
- Η ζάχαρη προσελκύει την υγρασία, πράγμα που ενισχύει τις ιδιότητες του καρβελιού όσον αφορά στη συντήρησή του.
- Η ζάχαρη παρέχει τροφή για τη μαγιά, εάν και αυτό δεν είναι απαραίτητο, καθώς οι νέοι τύποι στεγνής μαγιάς έχουν την ικανότητα να τρέφονται από τα φυσικά σάκχαρα και άμυλα που βρίσκονται στο αλεύρι, και κάνει τη ζύμη πιο ενεργή.
- Τα γλυκά ψωμιά έχουν μέτρια περιεκτικότητα σε ζάχαρη, καθώς η γλυκάδα προστίθεται με τα φρούτα ή το γλασάρισμα. Ωρησιμοποιήστε τον κύκλο γλυκού ψωμιού για αυτά τα ψωμιά.
- Εάν αντικαταστήσετε τη ζάχαρη με υγρή γλυκαντική ουσία τότε πρέπει να μειώσετε ελαφρώς τη συνολική ποσότητα του υγρού της συνταγής.

Λίπη και λάδια

Συχνά προστίθεται στο ψωμί μια μικρή ποσότητα λίπους ή λαδιού, ώστε η ψίχα να είναι μαλακότερη. Αυτό βοηθά επίσης να διατηρηθεί το καρβέλι φρέσκο για μεγαλύτερο διάστημα. Χρησιμοποιήστε βούτυρο, μαργαρίνη ή ακόμη και λαρδί σε μικρές ποσότητες έως 25 γρ. (1 oz) ή 22 ml (1½ κουταλιά) φυτικό έλαιο. Στις συνταγές όπου χρησιμοποιούνται μεγαλύτερες ποσότητες ώστε η γεύση να είναι πιο αισθητή, το βούτυρο προσφέρει τα καλύτερα αποτελέσματα.

- Αντί για βούτυρο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο. Προσαρμόστε ανάλογα την ποσότητα του υγρού για ποσότητες μεγαλύτερες από 15 ml (3 κουταλάκια). Το ηλιέλαιο είναι μια καλή εναλλακτική λύση εάν ανησυχείτε για το επίπεδο της χοληστερόλης σας.
- Μη χρησιμοποιείτε μαργαρίνες με λίγα λιπαρά διότι περιέχουν νερό έως και 40% και επομένως δε διαθέτουν τις ίδιες ιδιότητες με το βούτυρο.

Υγρό

Κάποια μορφή υγρού είναι απαραίτητη. Συνήθως χρησιμοποιείται νερό ή γάλα. Το νερό δημιουργεί πιο τραγανή κόρα από ό,τι το γάλα. Το νερό συνδυάζεται συχνά με αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη. Αυτό είναι απαραίτητο εάν χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης διότι το φρέσκο γάλα θα χαλάσει. Για τα περισσότερα προγράμματα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε νερό της βρύσης. Ωστόσο, στον κύκλο μιας ώρας ταχείας παρασκευής, το νερό πρέπει να είναι χλιαρό.

- Σε ημέρες με πολύ χαμηλή θερμοκρασία, μετρήστε το νερό και αφήστε το να σταθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί 30 λεπτά πριν τη χρήση. Εάν χρησιμοποιήσετε γάλα κατευθείαν από το ψυγείο, κάντε το ίδιο.
- Το βουτυρόγαλα, το γιαούρτι, η ξινή κρέμα και τα μαλακά τυριά όπως η ρικότα, το τυρί τύπου κότατζ και το "ζσοναγε ζσαιτ" μπορούν όλα να χρησιμοποιηθούν σαν μέρος της ποσότητας υγρού για να έχετε πιο υγρή και τρυφερή ψίχα. Το βουτυρόγαλα προσθέτει μια ευχάριστη, ελαφρώς ξινή γεύση, που μοιάζει κάπως με τη γεύση που έχει το χωριάτικο ψωμί και το προζύμι.

- Μπορείτε να προσθέσετε αυγά για να εμπλουτίσετε τη ζύμη, να βελτιώσετε το χρώμα του ψωμιού και να ενισχύσετε τη δομή και την ευστάθεια της γλουτένης κατά τη διάρκεια της διόγκωσης. Εάν χρησιμοποιήσετε αυγά, μειώστε ανάλογα την ποσότητα του υγρού. Βάλτε το αυγό στην κούπα-μεζούρα και συμπληρώστε με υγρό μέχρι τη σωστή στάθμη της συνταγής.

Μαγιά

Διατίθεται τόσο νωπή όσο και στεγνή μαγιά. Όλες οι συνταγές του παρόντος βιβλίου έχουν δοκιμαστεί χρησιμοποιώντας εύκολης ανάμιξης, στεγνή μαγιά ταχείας δράσης η οποία δεν χρειάζεται να διαλυθεί πρώτα σε νερό. Η μαγιά τοποθετείται σε μια λακκούβα στο αλεύρι, όπου διατηρείται στεγνή και ξεχωριστά από το υγρό έως ότου αρχίσει η ανάμιξη.

- Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε στεγνή μαγιά. Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε νωπή μαγιά διότι τείνει να δίνει πιο ευμετάβλητα αποτελέσματα σε σχέση με τη στεγνή μαγιά. Μη χρησιμοποιείτε νωπή μαγιά με τον χρονοδιακόπτη καθυστέρησης. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε νωπή μαγιά, έχετε υπόψη τα εξής:
6 γρ. νωπή μαγιά = 1 κουταλάκι στεγνή μαγιά
Αναμίξτε τη νωπή μαγιά με 1 κουταλάκι ζάχαρη και δύο κουταλιές νερό (χλιαρό). Αφήστε το μίγμα για 5 λεπτά μέχρι να αφρίσει.
Στη συνέχεια, προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στον κάδο.
Για να έχετε βέλτιστα αποτελέσματα, η ποσότητα της μαγιάς μπορεί να χρειαστεί ρύθμιση.
- Χρησιμοποιήστε την ποσότητα που αναφέρεται στις συνταγές. Εάν η ποσότητα είναι υπερβολική, το ψωμί μπορεί να φουσκώσει υπερβολικά και να χυθεί έξω από τον κάδο.
- Αφού ανοίξετε ένα φακελάκι μαγιάς, πρέπει να το χρησιμοποιήσετε εντός 48 ωρών, εκτός εάν οι προδιαγραφές του κατασκευαστή είναι διαφορετικές. Μετά τη χρήση, ξανακλείστε ερμητικά το φακελάκι. Τα ανοικτά φακελάκια που έχουν ξανακλείσει ερμητικά, μπορούν να φυλαχτούν στην κατάψυξη μέχρι να τα χρησιμοποιήσετε.
- Χρησιμοποιήστε τη στεγνή μαγιά πριν την ημερομηνία λήξης, διότι η αποτελεσματικότητά της μειώνεται σταδιακά με την πάροδο του χρόνου.

- Μπορείτε να βρείτε στεγνή μαγιά, που έχει παρασκευαστεί ειδικά για χρήση σε αρτοποιητές. Αυτή η μαγιά θα δώσει επίσης καλά αποτελέσματα, εάν και μπορεί να χρειαστεί να προσαρμόσετε τις συνιστώμενες ποσότητες.

Προσαρμογή των δικών σας συνταγών για χρήση με τον αρτοποιητή

Αφού δοκιμάσετε ορισμένες από τις συνταγές που παρέχονται, ίσως θελήσετε να προσαρμόσετε ορισμένες από τις αγαπημένες σας συνταγές για τις οποίες μέχρι σήμερα αναμειγνύατε και ζυμώνατε τα υλικά με τα χέρια. Ξεκινήστε επιλέγοντας μία από τις συνταγές του βιβλίου που μοιάζει με τη δική σας συνταγή και χρησιμοποιήστε την ως οδηγό.

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω κατευθυντήριες οδηγίες και να είστε προετοιμασμένοι να κάνετε προσαρμογές στη συνταγή σας καθώς την εφαρμόζετε.

- Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τις σωστές ποσότητες για τον αρτοποιητή. Μην υπερβαίνετε τη συνιστώμενη μέγιστη ποσότητα. Εάν χρειαστεί, μειώστε τις ποσότητες της συνταγής σας ώστε να ταιριάζουν με την ποσότητα αλευριού και υγρού των συνταγών του αρτοποιητή.
- Προσθέτετε πάντα πρώτο το υγρό στον κάδο. Ξεχωρίστε τη μαγιά από το υγρό, προσθέτοντας την μετά το αλεύρι.
- Αντικαταστήστε τη νωπή μαγιά με στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης. Σημείωση: 6 γρ. νωπή μαγιά = 1 κουταλάκι (5 ml) στεγνή μαγιά.
- Χρησιμοποιήστε νερό και αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη αντί για φρέσκο γάλα, εάν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση χρονοδιακόπτη καθυστέρησης.
- Εάν στη δική σας συνταγή χρησιμοποιείτε αυγά, προσθέστε το αυγό ως μέρος της συνολικής ποσότητας του υγρού.
- Φροντίστε η μαγιά να παραμένει χωριστά από τα υπόλοιπα υλικά του κάδου μέχρι να αρχίσει η ανάμιξη.

- Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης κατά τη διάρκεια των πρώτων λεπτών της ανάμιξης. Οι συσκευές παρασκευής ψωμιού απαιτούν ελαφρώς μαλακότερη ζύμη και γι' αυτό το λόγο μπορεί να χρειαστεί να συμπληρώσετε επιπλέον υγρό. Η ζύμη πρέπει να είναι αρκετά υγραμένη ώστε να 'ξεκουράζεται' σταδιακά.

Αφαίρεση, κόψιμο σε φέτες και φύλαξη του ψωμιού

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, αφού ψηθεί το καρβέλι, βγάλτε το από το μηχάνημα και από τον κάδο. Ωστόσο, εάν δεν βρίσκεστε εκεί, ο αρτοποιητής θα διατηρήσει το καρβέλι ζεστό έως και για 1 ώρα.
- Βγάλτε τον κάδο από το μηχάνημα χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου, ακόμη και όταν ο αρτοποιητής λειτουργεί στον κύκλο διατήρησης θερμότητας. Αναποδογυρίστε τον κάδο και κουνήστε τον αρκετές φορές για να βγει το ψημένο ψωμί. Εάν το ψωμί δεν βγαίνει εύκολα, δοκιμάστε να κτυπήσετε τη γωνία του κάδου σε ξύλινη τάβλα ή περιστρέψτε τη βάση του άξονα που βρίσκεται κάτω από τον κάδο.
- Ο ζυμωτής παραμένει στο εσωτερικό του κάδου όταν βγάλετε το ψωμί. Ωστόσο, ορισμένες φορές μπορεί να παραμείνει μέσα στο καρβέλι. Εάν συμβεί αυτό, βγάλτε το ζυμωτή πριν κόψετε το ψωμί σε φέτες, χρησιμοποιώντας ένα πλαστικό σκεύος κουζίνας ανθεκτικό στη θερμότητα. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικό εργαλείο διότι αυτό μπορεί να ξύσει την αντικολλητική επικάλυψη του ζυμωτή.
- Αφήστε το ψωμί να κρυώσει επί τουλάχιστον 30 λεπτά σε σχάρα, ώστε να διαφύγουν οι υδατμοί. Το ψωμί κόβεται δύσκολα σε φέτες όταν είναι καυτό.

Φύλαξη

Το σπιτικό ψωμί δεν περιέχει συντηρητικά και γι' αυτό το λόγο πρέπει να καταναλωθεί εντός 2-3 ημερών από το ψήσιμο. Εάν το ψωμί δεν πρόκειται να καταναλωθεί αμέσως, τυλίξτε το σε αλουμινοχαρτό ή τοποθετήστε το σε πλαστική σακούλα και κλείστε την ερμητικά.

- Το τραγανιστό ψωμί γαλλικού τύπου μαλακώνει κατά τη φύλαξη και γι' αυτό το λόγο είναι καλύτερα να το αφήσετε ξεσκεπαστο μέχρι να το κόψετε σε φέτες.
- Εάν θέλετε να διατηρήσετε το ψωμί για μερικές ημέρες, φυλάξτε το στην κατάψυξη. Κόψτε το ψωμί σε φέτες πριν το καταψύξετε, ώστε να μπορείτε να βγάξετε εύκολα όση ποσότητα θέλετε.

Γενικές συμβουλές και μυστικά

Το πετυχημένο ψήσιμο του ψωμιού εξαρτάται από μια ποικιλία διαφορετικών παραγόντων, όπως η ποιότητα των υλικών, η προσεκτική μέτρηση, η θερμοκρασία και η υγρασία. Αξίζει να διαβάσετε τα μυστικά και τις συμβουλές που ακολουθούν, ώστε να διασφαλίσετε ότι θα έχετε επιτυχή αποτελέσματα.

Η συσκευή παρασκευής ψωμιού δεν είναι μια στεγανοποιημένη μονάδα και ως εκ τούτου επηρεάζεται από τη θερμοκρασία. Εάν η ημέρα είναι πολύ ζεστή ή το μηχάνημα χρησιμοποιείται σε ζεστή κουζίνα, τότε το ψωμί είναι πιθανό να φουσκώσει περισσότερο από ό,τι όταν κάνει κρύο. Η βέλτιστη θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι μεταξύ 20°C/68°F και 24°C/75°F.

- Σε ημέρες με πολύ χαμηλή θερμοκρασία, αφήστε το νερό της βρύσης να σταθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί 30 λεπτά πριν τη χρήση. Κάντε το ίδιο για τα υλικά που χρησιμοποιούνται απευθείας από το ψυγείο.
- Χρησιμοποιήστε όλα τα υλικά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος εκτός εάν προβλέπεται διαφορετικά από τη συνταγή, π.χ. για τον πολύ γρήγορο κύκλο θα χρειαστεί να ζεστάνετε το υγρό.
- Προσθέστε τα υλικά στον κάδο με τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή. Φροντίστε η μαγιά να παραμείνει στεγνή και να είναι χωριστά από οποιαδήποτε άλλα υγρά που προστέθηκαν στον κάδο, μέχρι να αρχίσει η ανάμιξη.
- Η ακριβής μέτρηση είναι πιθανόν ο πιο σημαντικός παράγοντας για ένα πετυχημένο καρβέλι. Τα περισσότερα προβλήματα οφείλονται σε ανακριβείς μετρήσεις ή στην παράλειψη ενός από τα υλικά. Για τη μέτρηση των υλικών της συνταγής ακολουθήστε το μετρικό ή το βρετανικό σύστημα. Μη χρησιμοποιείτε και τα δύο συστήματα στην ίδια συνταγή. Χρησιμοποιήστε την κούπα-μεζούρα και το κουτάλι που παρέχονται.

- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα υλικά, εντός της ημερομηνίας λήξης. Τα ευπαθή υλικά όπως το γάλα, το τυρί, τα λαχανικά και τα φρέσκα φρούτα μπορεί να χαλάσουν, ιδιαίτερα σε υψηλή θερμοκρασία περιβάλλοντος. Αυτά τα υλικά πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο σε ψωμί που παρασκευάζεται αμέσως.
 - Μην προσθέτετε υπερβολική ποσότητα λίπους διότι αυτό σχηματίζει φράγμα μεταξύ της μαγιάς και του αλευριού, επιβραδύνοντας τη δράση της μαγιάς, πράγμα που μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα ένα βαρύ και συμπαγές καρβέλι.
 - Κόψτε κομματάκια το βούτυρο και τα άλλα λίπη πριν τα προσθέσετε στον κάδο.
 - Αντικαταστήστε μέρος της ποσότητας του νερού με χυμούς φρούτων, όπως πορτοκάλι, μήλο ή ανανά όταν φτιάχνετε ψωμιά με γεύση φρούτων.
 - Μπορείτε να προσθέσετε σαν μέρος της ποσότητας του υγρού και ζωμό λαχανικών. Το νερό από τις βραστές πατάτες περιέχει άμυλο, πράγμα που αποτελεί μία πρόσθετη πηγή τροφής για τη μαγιά και βοηθά να παρασκευάσετε ένα καλά φουσκωμένο, μαλακότερο καρβέλι που μπορεί να διατηρηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
 - Για τη γεύση, μπορείτε να προσθέσετε λαχανικά όπως τριμμένο καρότο, κολοκυθάκια ή πουρέ πατάτας. Επειδή αυτά τα τρόφιμα περιέχουν νερό, θα χρειαστεί να μειώσετε την ποσότητα υγρού της συνταγής. Αρχίστε με λίγο νερό, ελέγξτε τη ζύμη καθώς αρχίζει να αναμειγνύεται και προσαρμόστε την ποσότητα όπως απαιτείται.
 - Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες που αναφέρονται στις συνταγές διότι μπορεί να καταστρέψετε τον αρτοποιητή.
- μ Εάν το ψωμί δε φουσκώσει καλά, δοκιμάστε να αντικαταστήσετε το νερό της βρύσης με εμφιαλωμένο νερό ή βρασμένο νερό. Εάν το νερό της βρύσης είναι πολύ χλωριωμένο και φθοριωμένο μπορεί να επηρεαστεί η διόγκωση του ψωμιού. Το σκληρό νερό μπορεί επίσης να έχει το ίδιο αποτέλεσμα.
- Αξίζει να ελέγξετε τη ζύμη μετά από περίπου 5 λεπτά συνεχές ζύμωμα. Φροντίστε να έχετε δίπλα στη συσκευή μια εύκαμπτη, ελαστική σπάτουλα, ώστε να μπορείτε να ξύσετε τα τοιχώματα του κάδου εάν κάποια από τα υλικά κολλήσουν στις γωνίες. Μη βάζετε τη σπάτουλα δίπλα στο ζυμωτή ούτε να παρεμποδίζετε την κίνησή του. Επίσης, ελέγξτε τη ζύμη για να δείτε εάν έχει τη σωστή σύσταση. Εάν η ζύμη τρίβεται ή η συσκευή δείχνει να λειτουργεί με δυσκολία, προσθέστε λίγο παραπάνω νερό. Εάν η ζύμη κολλά στα τοιχώματα του κάδου και δεν σχηματίζει μπάλα, προσθέστε λίγο παραπάνω αλεύρι.
 - Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του κύκλου φουσκώματος της ζύμης ή του κύκλου ψησίματος διότι το ψωμί μπορεί να διαλυθεί.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

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

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ		
1. Το ψωμί δεν φουσκώνει αρκετά.	• Τα ψωμιά ολικής αλέσεως φουσκώνουν λιγότερο από τα λευκά ψωμιά εξαιτίας της λιγότερης γλουτένης που περιέχει το αλεύρι ολικής αλέσεως. • Τα υγρά δεν είναι αρκετά. • Λείπει ζάχαρη ή δεν έχει προστεθεί αρκετή. • Δεν χρησιμοποιήθηκε ο σωστός τύπος αλευριού. • Δεν χρησιμοποιήθηκε ο σωστός τύπος μαγιάς. • Δεν προστέθηκε αρκετή μαγιά ή ήταν μπαγιάτικη. • Επιλέχθηκε ο γρήγορος κύκλος παρασκευής ψωμιού. • Η μαγιά αναμείχθηκε με τη ζάχαρη πριν από τον κύκλο του ζυμώματος.	• Φυσιολογική περίπτωση, καμία λύση. • Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού. • Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή. • Ίσως να χρησιμοποιήσατε απλό αλεύρι αντί για το σκληρό αλεύρι για ψωμί που έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε γλουτένη. • Μην χρησιμοποιείτε αλεύρι για όλες τις χρήσεις. • Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε μόνο μαγιά που ενεργεί γρήγορα και «αναμειγνύεται εύκολα». • Μετρήστε την ποσότητα που συνιστάται και ελέγξτε την ημερομηνία λήξης στη συσκευασία. • Σε αυτόν τον κύκλο παρασκευάζονται μικρότερες φραντζόλες. Φυσιολογικό. • Βεβαιωθείτε ότι δεν αναμειγνύονται όταν προστίθενται στη φόρμα ψωμιού.
2. Επίπεδες φραντζόλες, δεν έχουν φουσκώσει.	• Λείπει η μαγιά. • Μπαγιάτικη μαγιά. • Τα υγρά ήταν καυτά. • Προστέθηκε πολύ αλάτι. • Εάν χρησιμοποιήθηκε χρονόμετρο, η μαγιά βράχθηκε προτού ξεκινήσει η παρασκευή του ψωμιού.	• Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή. • Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης. • Τα υγρά πρέπει να είναι στη σωστή θερμοκρασία για τη ρύθμιση που χρησιμοποιείται. • Χρησιμοποιήστε τις συνιστώμενες ποσότητες. • Τοποθετήστε τα στεγνά υλικά στις γωνίες της φόρμας και ανοίξτε μια λακουβίτσα στη μέση ώστε η μαγιά να μην έρθει σε επαφή με τα υγρά.
3. Φραντζόλα που έχει φουσκώσει στο επάνω μέρος, σαν μανιτάρι.	• Πάρα πολλή μαγιά. • Πάρα πολλή ζάχαρη. • Πάρα πολύ αλεύρι. • Λιγότερο αλάτι. • Ζεστός, υγρός καιρός.	• Μειώστε τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού. • Μειώστε τη ζάχαρη κατά 1 κουτ. γλυκού. • Μειώστε το αλεύρι κατά 6 με 9 κουτ. γλυκού. • Χρησιμοποιήστε την συνιστώμενη από την συνταγή ποσότητα. • Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού και τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ		
4. Το πάνω μέρος και οι πλευρές της φραντζόλας μπαίνουν προς τα μέσα.	• Πάρα πολλά υγρά. • Πάρα πολλή μαγιά. • Λόγω του υγρού και ζεστού καιρού, η ζύμη φούσκωσε πολύ γρήγορα.	• Μειώστε την επόμενη φορά τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού ή προσθέστε λίγο ακόμα αλεύρι. • Χρησιμοποιήστε την συνιστώμενη από την συνταγή ποσότητα ή δοκιμάστε τον γρήγορο κύκλο. • Βάλτε στο ψυγείο το νερό ή προσθέστε γάλα κατευθείαν από το ψυγείο.
5. Ανώμαλη επιφάνεια – όχι λεία.	• Τα υγρά δεν ήταν αρκετά. • Πάρα πολύ αλεύρι. • Το επάνω μέρος της φραντζόλας μπορεί να μην έχει το τέλειο σχήμα, αυτό όμως δεν επηρεάζει την υπέρροχη γεύση του ψωμιού.	• Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού. • Μετρήστε με ακρίβεια το αλεύρι. • Βεβαιωθείτε ότι η ζύμη φουσκώνει κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες.
6. Ξεφουσκώνει ενώ ψήνεται.	• Η συσκευή ήταν τοποθετημένη κοντά σε ρεύμα αέρα ή πιθανόν να χτυπήθηκε ή να τραντάχτηκε κατά τον κύκλο του φουσκώματος. • Έχετε υπερβεί τη χωρητικότητα της φόρμας ψωμιού. • Δεν έχει χρησιμοποιηθεί αρκετό ή καθόλου αλάτι. (Υο αλάτι βοηθά στο να μην φουσκώνει υπερβολικά η ζύμη) • Πάρα πολλή μαγιά. • Ζεστός, υγρός καιρός.	• Τοποθετήστε τον παρασκευαστή ψωμιού σε σωστή θέση. • Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες υλικών από τις συνιστώμενες για τις μεγάλες φραντζόλες (μεγ. 1,5 Kg). • Χρησιμοποιήστε τη συνιστώμενη από τη συνταγή ποσότητα αλατιού. • Μετρήστε με ακρίβεια τη μαγιά. • Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού και τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού.
7. Φραντζόλες ανομοιόμορφα μικρότερες από τη μία πλευρά.	• Η ζύμη είναι πολύ ξηρή και δεν μπορεί να φουσκώσει ομοιόμορφα μέσα στη φόρμα.	• Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.
ΥΦΗ ΨΩΜΙΟΥ		
8. Πολύ σφιχτό.	• Πάρα πολύ αλεύρι. • Λιγότερη μαγιά. • Λιγότερη ζάχαρη.	• Μετρήστε με ακρίβεια. • Μετρήστε τη σωστή συνιστώμενη ποσότητα μαγιάς. • Μετρήστε με ακρίβεια.
9. Ζύμη που έχει σκάσει με τρύπες.	• Λείπει το αλάτι. • Πάρα πολλή μαγιά. • Πάρα πολλά υγρά.	• Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή. • Μετρήστε τη σωστή συνιστώμενη ποσότητα μαγιάς. • Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.
10. Η φραντζόλα στο κέντρο είναι ωμή, δεν έχει ψηθεί αρκετά.	• Πάρα πολλά υγρά. • Διακοπή ρεύματος κατά τη λειτουργία. • Οι ποσότητες ήταν πολύ μεγάλες και η συσκευή δεν μπόρεσε να δουλέψει τα υλικά.	• Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού. • Εάν διακοπεί το ρεύμα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας για διάστημα μεγαλύτερο των 8 λεπτών, θα πρέπει να αφαιρέσετε την άψητη φραντζόλα από τον κάδο και να ξεκινήσετε πάλι τη διαδικασία με καινούργια συστατικά. • Μειώστε τις ποσότητες σύμφωνα με τις μέγιστες επιτρεπόμενες ποσότητες.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΥΦΗ ΨΩΜΙΟΥ		
11. Το ψωμί δεν κόβεται καλά, κολλάει στο μαχαίρι.	• Κόπηκε σε φέτες ενώ ήταν πολύ ζεστό. • Δεν χρησιμοποιήθηκε το κατάλληλο μαχαίρι.	• Πριν κόψετε το ψωμί σε φέτες, αφήστε το να κρυώσει πάνω σε σχάρα για τουλάχιστον 30 λεπτά ώστε να εξατμιστούν οι υδρατμοί. • Χρησιμοποιήστε ένα καλό μαχαίρι για ψωμί.
ΧΡΩΜΑ ΚΟΡΑΣ ΚΑΙ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ		
12. Σκούρο χρώμα κόρας / πολύ παχιά.	• Χρησιμοποιήθηκε η ρύθμιση για ΣΚΟΥΡΟΧΡΩΜΗ κόρα.	• Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά τη ρύθμιση «μέτρια» αντί της «ανοικτής».
13. Η φραντζόλα κήκε.	• Ο παρασκευαστής ψωμιού δεν λειτουργεί σωστά.	• Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
14. Πολύ ανοιχτόχρωμη κόρα.	• Το ψωμί δεν ψήθηκε για αρκετό χρόνο. • Δεν αναφέρεται στη συνταγή γάλα σε σκόνη ή φρέσκο γάλα.	• Παρατείνετε το χρόνο ψησίματος. • Προσθέστε 15 ml/3 κουτ. του γλυκού αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη ή αντικαταστήστε το 50% του νερού με γάλα για να ενισχυθεί το χρώμα.
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΜΕ ΤΗ ΦΟΡΜΑ		
15. Το εξάρτημα ζυμώματος δεν μπορεί να αφαιρεθεί.	• Προσθέστε νερό στη φόρμα ψωμιού και αφήστε τα εξαρτήματα ζυμώματος να μουλιάσουν πριν προσπαθήσετε να τα αφαιρέσετε.	• Ακολουθήστε τις οδηγίες καθαρισμού μετά τη χρήση. Ίσως χρειάζεται να πρέπει να περιστρέψετε ελαφρώς το εξάρτημα ζυμώματος αφού μουλιάσει, για να χαλαρώσει.
16. Το ψωμί κολλάει στα τοιχώματα της φόρμας / δύσκολα βγαίνει από τη φόρμα.	• Μπορεί να συμβεί λόγω εκτεταμένης χρήσης.	• Αλείψτε ελαφρά το εσωτερικό της φόρμας ψωμιού με φυτικό λάδι. • Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
ΜΗΧΑΝΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ		
17. Ο παρασκευαστής ψωμιού δεν λειτουργεί / Το εξάρτημα ζυμώματος δεν κινείται.	• Ο αρτοποιητής δεν είναι αναμμένος • Η φόρμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. • Έχει επιλεγεί ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης.	• Ελέγξτε πως ο διακόπτης ανάμματος/σβήσιματος ⑪ είναι στη θέση ΑΝΑΜΜΕΝΟΣ. • Ελέγξτε εάν η φόρμα έχει ασφαλιστεί στη θέση της. • Η λειτουργία του παρασκευαστή ψωμιού δεν ξεκινά έως ότου η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο χρόνο έναρξης του προγράμματος.
18. Τα υλικά δεν αναμειγνύονται.	• Δεν έχετε θέσει σε λειτουργία τον παρασκευαστή ψωμιού. • Ξεχάσατε να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα ζυμώματος στη φόρμα.	• Αφότου ρυθμίσετε το πρόγραμμα από τον πίνακα ελέγχου, πατήστε το πλήκτρο έναρξης για να ενεργοποιήσετε τον παρασκευαστή ψωμιού. • Πριν προσθέσετε τα υλικά, βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα ζυμώματος βρίσκονται πάνω στους άξονες στη βάση της φόρμας.
19. Μυρωδιά καμένου κατά τη λειτουργία.	• Τα υλικά ξεχειλίζουν από τη φόρμα στο εσωτερικό του φούρνου. • Η φόρμα έχει διαρροή. • Έχετε υπερβεί το όριο χωρητικότητας της φόρμας ψωμιού.	• Προσέξτε να μην στάζουν τα υλικά όταν τα ρίχνετε μέσα στη φόρμα. Τα υλικά που έχουν στάξει πάνω στο θερμαντικό στοιχείο μπορεί να καούν και να αρχίσει να βγαίνει καπνός. • Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών». • Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες υλικών από εκείνες που συνιστώνται στη συνταγή και μετράτε πάντα με ακρίβεια τα υλικά.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΗΧΑΝΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ		
20. Η μηχανή αποσυνδέθηκε από την πρίζα κατά λάθος ή έγινε διακοπή ρεύματος την ώρα που λειτουργούσε. Τι μπορώ να κάνω για να μην χαλάσει το ψωμί;	• Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο ζυμώματος, πετάξτε τα υλικά και ξεκινήστε τη διαδικασία από την αρχή. • Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο φουσκώματος, αφαιρέστε ζύμη από τη φόρμα ψωμιού, πλάστε την και τοποθετήστε την σε φόρμα για ψωμί διαστάσεων 23 x 12.5 cm/9 x 5 in., σκεπάστε την και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει μέχρις ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος. Χρησιμοποιήστε μόνο τη ρύθμιση 11 μόνο για ψήσιμο ή ψήστε σε προθερμασμένο συμβατικό φούρνο στους 200°C/400°F/ένδειξη γκαζιού 6, για 30-35 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει. • Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο του ψησίματος, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση 11 μόνο για ψήσιμο ή ψήστε σε προθερμασμένο συμβατικό φούρνο στους 200°C/400°F/ένδειξη γκαζιού 6 αφαιρώντας την επάνω σχάρα. Βγάλτε προσεκτικά τη φόρμα από τη συσκευή και τοποθετήστε τη στην κάτω σχάρα του φούρνου. Ψήστε το ψωμί μέχρι να ροδίσει.	
21. Η ένδειξη E:01 εμφανίζεται στην οθόνη και η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία.	• Ο θάλαμος ψησίματος είναι πολύ ζεστός.	• Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει για 30 λεπτά.
22. Η ένδειξη H:HH E:EE εμφανίζεται στην οθόνη και η συσκευή δεν λειτουργεί.	• Ο παρασκευαστής ψωμιού δε λειτουργεί σωστά. Σφάλμα στον αισθητήρα θερμοκρασίας	• Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
 - το σέρβις ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
 - Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η Χωριστή διάθεση μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

bezpečnosť

- Nedotýkajte sa povrchu horúcich dielov. Povrchy dosiahnuteľných dielov sa pri používaní môžu veľmi rozohriať. Pri vyberaní nádoby na pečenie chleba používajte vždy ochranné rukavice.
- Aby sa zabránilo znečisteniu vnútrajška komory pece, vždy pred vkladáním ingrediencií vyťahnite nádobu na pečenie von zo stroja. Ingrediencie, ktoré by sa dostali na povrch vyhrievacieho elementu by mohli prihorieť a zapríčiniť zadymenie.
- Toto zariadenie nepoužívajte, pokiaľ prírodná šnúra nesie viditeľné známky poškodenia alebo ak zariadenie spadlo na zem.
- Toto zariadenie, prírodnú šnúru alebo zástrčku nikdy neponárajte do vody, ani do inej tekutiny.
- Zástrčku tohto zariadenia vyťahnite zo zásuvky vždy po použití, pred zakladaním alebo odkladaním jednotlivých častí alebo pred čistením.
- Nenechajte elektrickú šnúru visieť cez hrany pracovného stola a nepripustíte jej dotyk s horúcimi predmetmi, ako sú elektrické alebo plynové variče.
- Toto zariadenie sa smie používať len vtedy, ak je umiestnené na rovnej, teplovzdornej ploche.
- Po vybratí nádoby na pečenie chleba nestrkajte ruky do komory pece, lebo môže byť veľmi horúca.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí vo vnútri piecky na chlieb (Bread Maker).
- Neprekračujte maximálne množstvá múky a kvasiacich prostriedkov, špecifikovaných v dodaných receptoch.
- Neumiestňujte piecku na chlieb (Bread Maker) na priame slnečné svetlo, do blízkosti horúcich predmetov, ani do prievanu. Všetky tieto podmienky môžu negatívne ovplyvniť vnútornú teplotu v peci a pokaziť výsledný produkt.
- Toto zariadenie nepoužívajte vonku.
- Nezapínajte toto zariadenie pokiaľ je prázdne, lebo by to mohlo zapríčiniť vážne škody.
- Toto zariadenie nepoužívajte na žiadny druh skladovania predmetov.
- Nezakrývajte ventilačné otvory na boku stroja a zabezpečte dostatočné vetranie okolia piecky na chlieb počas jej činnosti.

- Toto zariadenie nie je ovládateľné externým časovačom, ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Piecku na chlieb nepoužívajte, ak nie je osadený dávkovač ④ alebo kryt dávkovača ③.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na bočnej strane tohto zariadenia.
- Toto zariadenie vyhovuje európskej smernici 2004/108/EC o elektromagnetickej znášanlivosti a predpisu č. 1935/2004 zo dňa 27/10/2004 o materiáloch, ktoré sú vhodné na kontakt s potravinami.

pred prvým použitím piecky na chlieb

- Poumývajte všetky diely (viď odsek ošetrovanie a čistenie).

význam symbolov

- ① rukoväť veka
- ② priezor
- ③ kryt dávkovača
- ④ automatický dávkovač
- ⑤ vyhrievací element
- ⑥ rukoväť nádoby na pečenie chleba
- ⑦ miesiče
- ⑧ nádoba na pečenie chleba
- ⑨ pohonné hriadele
- ⑩ spojky pohonu
- ⑪ vypínač zap/vyp
- ⑫ odmerka
- ⑬ duálna meracia lyžica – 1čaj.lyž. a 1pol.lyž.
- ⑭ riadiaci panel
- ⑮ tlačidlo menu
- ⑯ tlačidlo veľkosti bochníka
- ⑰ indikátor stavu programu
- ⑱ displej
- ⑲ indikátory veľkosti bochníka
- ⑳ tlačidlo start/stop
- ㉑ tlačidlo farba kôrky
- ㉒ indikátory farby kôrky (svetlá, stredná, tmavá alebo rýchlo)
- ㉓ tlačidlá časovača oneskorenia

ako odmerať množstvá ingrediencií (viď obrázky 3 až 7)

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

- Tekuté ingrediencie merajte pomocou priehľadnej odmerky s vyznačenou stupnicou. Hladina tekutiny v odmerke musí dosiahnuť presne úroveň požadovanej značky, nesmie jej byť viac, ani menej (viď 3).
- Vždy používajte tekutiny pri izbovej teplote 20°C / 68°F, s výnimkou super-rýchleho cyklu pečenia chleba.
Postupujte podľa pokynov v sekcii receptov.
- Na meranie menších množstiev tekutých alebo tuhých ingrediencií používajte meraciu lyžicu. Používajte posuvný jazdec na výber medzi nasledovnými meraniami - 1/2 čaj.lyž., 1 čaj.lyž, 1/2 pol.lyž alebo 1 pol.lyž. Naplňte lyžicu do vrchu a zarovnajete s okrajom lyžice (viď 6).

⑪ vypínač zap/vyp

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

- Zariadenie zapojte do siete a stlačte spínač ZAP/VYP
⑪ umiestnený na bočnej strane piecky na chlieb – jednotka pípne a na displeji sa objaví údaj 1 (3:25).
- Piecku na chlieb vždy po použití vypnite a vytiahnite zo zásuvky.

⑰ indikátor stavu programu

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

Predohrev – táto funkcia je aktívna len pri spustení programu pre celozrnnú múku (30 minút) a rýchleho programu pre celozrnnú múku (5 minút), aby sa ohriali ingrediencie pred začiatkom prvého stupňa miesenia. **Počas tejto fázy nie je miesič v činnosti.**

Miesenie . Cesto je na prvom alebo na druhom stupni miesenia, alebo sa obracia medzi cyklami kysnutia. Počas posledných 15-20 minút druhého cyklu miesenia na nastavení (1), (2), (3), (4) a (6) pracuje automatický dávkovač a v prípade potreby sa ozve zvukový signál, keď treba manuálne pridať ingrediencie.

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

Pečenie . Bochník je vo finálnom cykle pečenia.

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

Koniec – koniec programu.

používanie piecky na chlieb (Bread Maker)

(viď ilustračný panel)

- 1 Chyťte rukoväť a vytiahnite nádobu na pečenie.
- 2 Založte miesiče.
- 3 Nalejte vodu do nádoby na chlieb.
- 4 Do nádoby pridajte zvyšok ingrediencií v takom poradí, aké je uvedené v príslušnom recepte.
- 7 Postarajte sa o presné odváženie a odmeranie všetkých ingrediencií, pretože nesprávne odmeranie má za následok nekvalitný produkt.
- 8 Vložte nádobu na pečenie do komory piecky a zatlačte ju tak, aby zapadla na miesto.
- 9 Sklopte rukoväť a zatvorte veko.
- 10 Zastrčte zástrčku do zásuvky – zariadenie pípne a štandardne prejde na nastavenie 1 (3:25).
- 11 Stláčajte tlačidlo MENU ⑮, kým sa nevyberie požadovaný program. Piecka na chlieb sa štandardne nastaví na hmotnosť 1,5 kg a strednú farbu kôrky.
- 12 Vyberte si veľkosť bochníka stláčaním tlačidla LOAF SIZE (VEĽKOSŤ BOCHNÍKA) ⑮ kým sa indikátor nedostane na požadovanú veľkosť bochníka.
- 13 Farbu kôrky vyberte stláčaním tlačidla pre farbu kôrky ⑫, kým indikátor nebude zobrazovať požadovanú farbu kôrky (svetlá, stredná, tmavá alebo rýchlo). Poznámka: Ak chcete vybrať rýchlu verziu programu (1) Základný, (2) Francúzsky alebo (3) Celozrný, stláčajte tlačidlo pre farbu kôrky ⑫, kým indikátor neukáže ►.
- 14 Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP ⑮. Na zastavenie alebo zrušenie programu stlačte tlačidlo ŠTART/STOP ⑮ na dobu 2 – 3 sekúnd, kým nezapípa.
- 15 Na konci cyklu pečenia vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- 16 Chyťte rukoväť a vytiahnite nádobu na pečenie. **Vždy používajte ochranné rukavice, pretože nádoba bude horúca.**
- 17 Potom chlieb vyklopte na drôtený rošt, aby sa ochladil.
- 18 Pred krájaním nechajte chlieb ochladiť na dobu najmenej 30 minút, aby z neho mohla uniknúť para. Horúci chlieb sa ťažko krája.
- 19 Nádobu na pečenie a miesič vyčistíte ihneď po použití (viď odsek ošetrovanie a čistenie).

④ automatický dávkovač

Piecka na chlieb BM900 je vybavená automatickým dávkovačom na pridávanie doplnkových ingrediencií priamo do cesta počas cyklu miesenia. Týmto spôsobom je zaručené, že ingrediencií bude presné množstvo a že sa rozložia rovnomerne.

založenie a používanie automatického dávkovača

- 1 Dávkovač ④ založte do veka. Zatlačte ho tak, aby zapadol na miesto.
- Piecka na chlieb sa dá používať bez založeného dávkovača, len treba vytiahnuť dávkovač a namiesto neho založiť kryt ③. **Bude pritom stále znieť zvukový signál pre manuálne dávkovanie. Piecku na chleba nepoužívajte, ak nie je osadený dávkovač ④ alebo kryt dávkovača ③.**
- 2 Naplňte dávkovač požadovanými ingredienciami.
- 3 Automatický dávkovač sa aktivuje po uplynutí cca 15–20 minút miesenia a v prípade, že treba ešte manuálne pridať ingrediencie, sa ozve zvukový signál.

pokyny a tipy

Automatický dávkovač nie je vhodný na dávkovanie všetkých druhov ingrediencií. Pokiaľ chcete dosiahnuť optimálne výsledky, rešpektujte nasledovné pokyny: -

- Neprepĺňujte dávkovač – rešpektujte odporúčané množstvá špecifikované v dodaných receptoch.
- Udržiavajte dávkovač v čistom a suchom stave, aby sa zabránilo lepeniu ingrediencií.
- Posekajte ingrediencie na hrubo alebo ich jemne poprášte múkou, aby sa obmedzilo lepenie, ktoré by mohlo brániť dávkovaniu ingrediencií.

tabuľka používania automatického dávkovača

ingredencie	vhodné na použitie v automatickom dávkovači	poznámky
Suché ovocie, napríklad hrozienka Miešané ovocné šupky, kandizované čerešne	Áno	Nahrubo posekať, nesekať príliš najemno. Nepoužívať ovocie namočené v sirupe alebo alkohole. Zľahka poprášiť múkou, aby sa zabránilo vzájomnému lepeniu ovocia. Príliš malé kúsky sa môžu prilepiť na dávkovač a nedajú sa pridávať do cesta.
Orechy	Áno	Nahrubo posekať, nesekať príliš najemno.
Veľké semienka, napríklad semená slečníc, tekvic	Áno	
Malé semienka, napríklad semienka maku, sezamu	Nie	Veľmi malé semienka môžu prepadnúť cez štrbinu okolo dvierok dávkovača. Najlepšie je manuálne pridávanie alebo pridávanie s inými ingredienciami.
Bylinky – čerstvé aj sušené	Nie	Veľmi malé kúsky môžu vypadávať z dávkovača. Bylinky sú váhovo veľmi ľahké a môže sa stať, že nebudú dávkované. Najlepšie je manuálne pridávanie alebo pridávanie s inými ingredienciami.
Ovocie a zelenina v oleji/paradajkovej šťave/olivách	Nie	Olej môže zapríčiniť prilepenie ingrediencií na dávkovač. Môžu sa použiť len po dokonalom zbavení tekutín a po následnom vysušení pred vložením do dávkovača.
Ingredencie s veľkým obsahom vody, napríklad čerstvé ovocie	Nie	Môžu sa prilepiť na dávkovač.
Syr	Nie	Môžu sa roztaviť v dávkovači. Pridávať spolu s inými ingredienciami priamo do nádoby.
Čokoláda/čokoládové kúsky	Nie	Môžu sa roztaviť v dávkovači. Pridávať manuálne, keď zaznie signálny zvuk.

tabuľka programov pre miesenie a pečenie chleba

program	Celkový čas programu Stredná farba kôrky	Pracuje automatický dávkovač a zvukový signál pre manuálne dávkovanie ★★		Udržiavanie v teple ★★★
		1 kg	1,5 kg	
1 základný	Recepty na chlieb z bielej alebo tmavej múky	3:15	3:25	60
2 francúzsky	Rýchle bochníky*	2:14	2:24	60
	Bochníky s krehkou chrumkavou kôrkou s malým množstvom tuku a cukru	3:32	3:37	
3 celozrnný	Rýchle bochníky*	2:37	2:42	60
	Recepty z celozrnnnej múky, 30 minút predohrev	3:50	4:00	
4 sladký	Rýchle bochníky*	2:35	2:45	60
	Recepty s vyšším obsahom cukru	3:17	3:27	
5 super-rýchly	Upečie bochník chleba za 80 minút. Bochníky potrebujú na prípravu teplú vodu, extra kvasnice a menej soli.	1:20		60
6 bezlepkový	Na použítie s bezlepkovou múkou a bezlepkovou zmesou na prípravu chleba.	2:17	2:10	60
7 koláč/rýchle chleby	Znesi na koláč a nekvasené šľahané chleby.	1:22	–	22
8 cesto	Cesto na ručné tvarovanie a na pečenie v pecku.	1:30	–	–
9 cesto na picu	Recepty na prípravu cesta na picu	1:30	–	–
10 džem	Na výrobu džemov	1:05	–	–
11 pečenie	Len pečenie. Možno použiť aj na opätovné ohriatie alebo zapečenie upečeného a ochladnutého produktu.	1:00	–	60

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

★★ Pred koncom druhého cyklu miesenia zaznie zvukový signál pre manuálne dávkovanie ingrediencií, ak tak odporúča recept.

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

Základný

①

Farba kórký	Svetlá		Stredná		Tmavá		Rýchlo	
	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg
Váha								
Oneskorenie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Predhrev	-	-	-	-	-	-	-	-
Miesenie 1	5 min	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Prestávka	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Miesenie 2	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Kysnutie 1	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	15 min.	15 min.
Tvarovanie 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kysnutie 2	24 min. 50 s	24 min. 50 s	24 min. 50 s	24 min. 50 s	24 min. 50 s	24 min. 50 s	8 min. 50 s	8 min. 50 s
Tvarovanie 2	15 s	15s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s
Kysnutie 3	49 min. 45 s	49 min. 45 s	49 min. 45 s	49 min. 45 s	49 min. 45 s	49 min. 45 s	29 min. 50 s	29 min. 50 s
Pečenie	55 min.	65 min.	55 min.	65 min.	55 min.	65 min.	55 min	65 min.
Udržanie v teple	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Celkovo	3:15	3:25	3:15	3:25	3:15	3:25	2:14	2:24
Vedľajšie činnosti	3:00	3:10	3:00	3:10	3:00	3:10	1:59	2:19

Francúzsky

②

Farba kórký	Svetlá		Stredná		Tmavá		Rýchlo	
	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg
Váha	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Oneskorenie	-	-	-	-	-	-	-	-
Predhrev	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Miesenie 1	17 min.	17 min.	17 min.	17 min.	17 min.	17 min.	17 min.	17 min.
Prestávka	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.
Miesenie 2	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	15 s	15 s
Kysnutie 1	30 min. 50 s	30 min. 50 s	30 min. 50 s	30 min. 50 s	30 min. 50 s	30 min. 50 s	14 min. 45 s	14 min. 45 s
Tvarovanie 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	-	-
Kysnutie 2	59 min. 50 s	59 min. 50 s	59 min. 50 s	59 min. 50 s	59 min. 50 s	59 min. 50 s	30 min.	30 min.
Tvarovanie 2	55 min.	60 min.	55 min.	60 min.	55 min.	60 min.	55 min.	60 min.
Kysnutie 3	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Pečenie	3:32	3:37	3:32	3:37	3:32	3:37	2:37	2:42
Udržiavanie v teple	3:15	3:20	3:15	3:20	3:15	3:20	2:20	2:25
Celkovo								
Vedľajšie činnosti								

Celozrnný

③

Farba kórký	Svetlá		Stredná		Tmavá		Rýchlo	
	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg
Váha								
Oneskorenie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Predhrev	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	5 min.	5 min.
Miesenie 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Prestávka	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Miesenie 2	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Kysnutie 1	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	49 min.	24 min.	24 min.
Tvarovanie 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kysnutie 2	25 min. 50 s	25 min. 50 s	25 min. 50 s	25 min. 50 s	25 min. 50 s	25 min. 50 s	10 min. 50 s	10 min. 50 s
Tvarovanie 2	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
Kysnutie 3	44 min. 50 s	44 min. 50 s	44 min. 50 s	44 min. 50 s	44 min. 50 s	44 min. 50 s	34 min. 50 s	34 min. 50 s
Pečenie	55 min.	65 min.	55 min.	65 min.	55 min.	65 min.	55 min.	65 min.
Udržanie v teple	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Celkovo	3:50	4:00	3:50	4:00	3:50	4:00	2:35	2:45
Vedľajšie činnosti	3:05	3:15	3:05	3:15	3:05	3:15	2:15	2:25

Sladký chlieb					④		⑤	
Farba kôrky	Svetlá		Stredná		Tmavá		Stredná	
	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1 kg	1,5 kg	1,5 kg	
Veľkosť	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	1,5 kg
Oneskorenie	-	-	-	-	-	-	-	-
Predhrev	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	20 min.
Miesenie 1	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	-
Prestávka	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	12 min.
Miesenie 2	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	39 min.	-
Kysnutie 1	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	-
Tvarovanie 1	25 min. 50 s	25 min. 50 s	25 min. 50 s	25 min. 50 s	25 min. 50 s	25 min. 50 s	25 min. 50 s	-
Kysnutie 2	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	5 s	-
Tvarovanie 2	51 min. 55 s	51 min. 55 s	51 min. 55 s	51 min. 55 s	51 min. 55 s	51 min. 55 s	51 min. 55 s	-
Kysnutie 3	50 min.	60 min.	50 min.	60 min.	50 min.	60 min.	60 min.	48 min.
Pečenie	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Udržiavanie v teple	3:17	3:27	3:17	3:27	3:17	3:27	3:27	1:20
Celkovo	2:57	3:07	2:57	3:07	2:57	3:07	3:07	-
Vedľajšie činnosti								

program	6	7			8	9	10	11
	bezlepkový	koláč/rýchle chleby			cesto	cesto na picu	džem	pečenie
Farba kórky	Nedostupné	Svetlá	Stredná	Tmavá	Nedostupné	-	-	-
Váha	Nedostupné	-	-	-	Nedostupné	-	-	-
Oneskorenie	-	-	-	-	-	-	-	-
Predohrev	-	-	-	-	-	-	-	-
Miesenie 1	5 min.	3 min.	3 min.	3 min.	5 min.	3 min.	5 min.	-
Prestávka	0 min.	-	-	-	5 min.	-	-	-
Miesenie 2	12 min.	4 min.	4 min.	4 min.	20 min.	27 min.	60 min.	-
Kysnutie 1	0 min.	-	-	-	60 min.	60 min.	-	-
Tvarovanie 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Kysnutie 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Tvarovanie 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Kysnutie 3	60 min.	-	-	-	-	-	-	-
Pechenie	60 min.	75 min.	75 min.	75 min.	-	-	50 min.	60 min.
Udrzanie v teple	1 hodina	22 min.	22 min.	22 min.	-	-	-	-
Celkovo	2:17	1:22	1:22	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00
Vedľajšie činnosti	2:10	-	-	-	-	-	-	-

23 časovač oneskorenia

Časovač oneskorenia umožňuje oneskoriť proces prípravy chleba o 15 hodín. Oneskorený štart nie je možné použiť s programami (5) až (11).

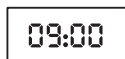
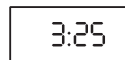
Dôležité upozornenie: Pokiaľ použijete funkciu oneskorenia štartu, nesmiete na prípravu používať rýchlo sa kaziace ingrediencie, ktoré sa kazia už pri izbovej alebo vyššej teplote, ako sú napríklad mlieko, vajcia, syr, jogurt a podobne.

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

- Stláčajte tlačidlo MENU  a vyberte si požadovaný program – zobrazí sa čas cyklu daného programu.
- Vyberte si požadovanú farbu kôrky a veľkosť.
- Potom nastavte časovač oneskorenia.
- Stlačte tlačidlo (+) TIMER (ČASOVAČ) a podržte ho stlačené, kým sa nezobrazí celkový požadovaný čas. Pokiaľ ste prebehli požadovaný čas, stlačte tlačidlo (-) TIMER (ČASOVAČ) a vráťte sa späť. Pokiaľ je tlačidlom časovača stlačené, posúva čas v krokoch s hodnotou 10 minút. Nemusíte počítať rozdiel medzi vybraným časom trvania programu a celkovým počtom požadovaných hodín, pretože piecka na chlieb automaticky do času zahrnie aj nastavený čas cyklu.

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

- Stlačte tlačidlo MENU a vyberte si požadovaný program, napríklad č. 1 a pomocou tlačidla (+) TIMER (ČASOVAČ) posúvajte výsledný údaj v krokoch s hodnotou 10 minút, kým sa na displeji nezobrazí '9:00'. Pokiaľ by ste požadovaný čas prebehli, jednoducho stlačte tlačidlo (-) TIMER a vráťte sa na hodnotu '9:00'.
- Stlačte tlačidlo START/STOP a zobrazená kolónka (:) začne blikať. Časovač začne odpočítavať nastavený čas oneskorenia.
- Pokiaľ ste urobili chybu alebo si prajete zmeniť nastavený čas, stláčajte tlačidlo START/STOP kým sa displej nevymaže. Teraz môžete čas resetovať.



ochrana proti prerušeniu napájania

Táto piecka na chlieb má 7 minútovú ochranu pre prípad náhodného prerušenia prívodu elektrického prúdu, napríklad pri náhodnom vytiahnutí zástrčky zo zásuvky. Zariadenie pokračuje vo vykonávaní programu po včasnom obnovení dodávky elektrického prúdu.

ošetrovanie a čistenie

- **Pred každým čistením odpojte piecku na chlieb od prívodu elektrickej energie a nechajte ju úplne vychladnúť.**
- Teleso piecky na chlieb, ani vonkajší základ nádoby na pečenie, nesmiete ponárať do vody.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo kovové nástroje.
- V prípade potreby čistenia vonkajšej a vnútornej plochy piecky na chlieb, používajte navlhčené handričky.

nádoba na pečenie chleba

- Túto nádobu nečistíte v umývačke riadu.
- Nádobu na pečenie a miesič vyčistíte **hneď** po každom použití tak, že nádobu čiastočne naplníte teplou mydlovou vodou. Nechajte 5 až 10 minút odmočiť. Pri odnímaní miesiče otáčajte v smere hodinových ručičiek a následne zdvihnite. Konečné vyčistenie vykonajte mäkkou utierkou, opláchnite a vysušte. Pokiaľ by sa miesiče nedali zložiť po 10 minútach, pridržte hriadeľ zo spodnej časti nádoby a krúťte vzad a vpred, kým sa miesič neuvolní.

veko

- Zdvihnite veko a vyčistíte ho teplou mydlovou vodou.
- **Veko nečistíte v umývačke riadu.**
- Pred založením veka na piecku na chlieb sa presvedčíte, či je veko úplne vyschnuté.

automatický dávkovač

- Zložte automatický dávkovač z veka a poumývajte ho v teplej mydlovej vode. V prípade potreby použite na čistenie aj mäkkú kefku. Pred založením dávkovača na veko sa presvedčíte, či je dávkovač úplne vyschnutý.

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

Základný biely chlieb

Program 1

Ingrediencie	1 kg	1,5 kg
Voda	380 ml	500 ml
Rastlinný olej	1,5 pol.lyž.	1,5 pol.lyž.
Nebieleňá biela chlebová múka	600 g	800 g
Odstredené sušené mlieko	5 čaj.lyž.	5 čaj.lyž.
Sol'	1,5 čaj.lyž.	2 čaj.lyž.
Cukor	4 čaj.lyž.	6 čaj.lyž.
Sušené kvasnice	1,5 čaj.lyž.	1,5 čaj.lyž.

čaj.lyž. = 5 ml = čajová lyžička

pol.lyž. = 15ml = polievková lyžica

Brioškový chlieb (svetlá farba kôrky)

Program 4

Ingrediencie	1 kg	1,5 kg
Mlieko	280 ml	350 ml
Vajcia	2	2
Maslo, rozpustené	150 g	185 g
Nebieleňá biela chlebová múka	600 g	750 g
Sol'	1,5 čaj.lyž.	2 čaj.lyž.
Cukor	80 g	90 g
Sušené kvasnice	2,5 čaj.lyž.	2 čaj.lyž.

Celozrnný chlieb

Program 3

Ingrediencie	1 kg	1,5 kg
Voda	380 ml	500 ml
Celozrnná chlebová múka	540 g	720 g
Nebieleňá biela chlebová múka	60 g	80 g
Sol'	2 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.
Cukor	1 pol. lyž.	4 čaj. lyž.
Maslo	25 g	30 g
Sušené kvasnice	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.

Biely chlieb Rapid

Program 5

Ingrediencie	1 kg	1,5 kg
Voda, vlažná (32°C – 35°C)	350 ml	460 ml
Rastlinný olej	1 pol.lyž.	1,5 pol.lyž.
Nebielená biela chlebová múka	600 g	800 g
Odstredené sušené mlieko	2 pol.lyž.	8 čaj.lyž.
Sol'	1 čaj.lyž.	1,5 čaj.lyž.
Cukor	4 čaj.lyž.	5 čaj.lyž.
Sušené kvasnice	4 čaj. lyž.	5 čaj.lyž.

Žemle

Program 8

Ingrediencie	1 kg	1,5 kg
Vajce	1	2
Voda	Vid' bod 1	Vid' bod 1
Nebielená biela chlebová múka	600 g	800 g
Sol'	1,5 čaj.lyž.	2 čaj.lyž.
Cukor	3 čaj.lyž.	4 čaj.lyž.
Maslo	30 g	40 g
Sušené kvasnice	2 čaj.lyž.	2 čaj.lyž.
Na polevu:		
Vaječný žltok rozšľahajte s 15 ml (1 pol.lyž.) vody	1	2
Sezamové a makové semenka na posypanie, (voliteľné)		

1 Vložte vajce/vajcia do odmerky a pridajte nasledovné dostatočné množstvo vody:-

Veľkosť bochníka	1 kg	1,5 kg
Voda do celkového objemu	380 ml	500 ml

2 Na konci cyklu obráťte cesto na mierne pomúčenú plochu. Opatrne ho obráťte, rozdeľte na rovnaké kusy a ručne vytvarujte.

3 Po vytvarovaní nechajte cesto vykysnúť a potom ho upečte v konvenčnej peci.

ingrediencie

Hlavnou ingredienciou na výrobu chleba je múka, ktorú treba správne vybrať, čo je kľúčom na dosiahnutie dobrého bochníka.

pšeničné múky

Z pšeničnej múky sú najlepšie bochníky chleba. Pšenica pozostáva z vonkajšej šupky, často nazývanej otruby, a z vnútorného jadra, ktoré obsahuje pšeničný zárodok a endosperm (múčna časť zrna na výživu zárodku pri klíčení). Proteín vo vnútri endospermu po zmiešaní s vodou tvorí lepok. Lepok sa elasticky rozťahuje a pri fermentácii kvasníc sa vyvíjajú plyny, ktoré zapríčínajú narastanie objemu kysnutého cesta.

biele múky

Z tejto múky sa odoberajú otruby a pšeničné zárodky, zostávajúci endosperm sa melie na bielu múku. Je zásadne potrebné používať čistú bielu múku, alebo chlebovú bielu múku, pretože majú vyššiu úroveň proteínov, ktoré sú potrebné na vývoj lepku. Nepoužívajte obyčajnú bielu múku, ani samokysnúcu múku na prípravu kvasených chlebov v pieckach na chlieb, lebo výsledkom budú bochníky podradnej kvality. Existuje niekoľko značiek bielej chlebovej múky. V záujme čo najlepších výsledkov použite na prípravu chleba múku dobrej kvality, prednostne nebielenú.

celozrnné múky

Celozrnné múky obsahujú otruby, aj pšeničné zárodky, ktoré dávajú múke orieškovitú príchuť a výsledný chlieb má potom hrubšiu, zrnitú štruktúru. Znovu sa na prípravu musí použiť čistá celozrnná pšeničná múka alebo celozrnná chlebová múka. Bochníky chleba pripravené zo 100% celozrnných múky sú omnoho hustejšie než biele bochníky. Zárodok prítomný v múke, zabraňuje tvorbe lepku, takže cesto z celozrnných múky kysne omnoho pomalšie. Používajte špeciálne programy na prípravu celozrnného chleba, ktoré majú dlhší čas na kysnutie cesta. Pokiaľ chcete svetlejšie bochníky, potom nahraďte časť celozrnných múky bielou chlebovou múkou. Na rýchlu prípravu celozrnného chleba môžete použiť nastavenie rapid na rýchlejšiu prípravu.

čistá tmavá múka

Môže sa používať v kombinácii s bielou múkou, alebo samostatne. Obsahuje približne 80-90% pšeničných jadier a výsledkom sú svetlejšie bochníky, ktoré si však zachovávajú celú chuť. Pokúste sa použiť túto múku na základnom bielom cykle tak, že nahradíte 50% čistej

bielej múky čistou tmavou múkou. Možno bude treba pridať malé množstvo doplnkovej tekutiny.

obilná chlebová múka

Je to kombinácia bielej, celozrnných a ražnej múky so sladovanými celozrnnými pšeničnými zrnkami, ktoré dávajú chlebu osobitnú štruktúru aj chuť. Použiť sa dá samostatne, alebo v kombinácii s bielou múkou.

múky, ktoré nie sú vyrobené z pšenice

Ostatné druhy múky, ako napríklad ražná, možno použiť s bielou alebo celozrnnou pšeničnou múkou na výrobu tradičných chlebov, ako je perník alebo ražný chlieb. Rovnomerne pridávajte malé množstvá prísad a rozličných príchuť. Nepoužívajte samostatne, lebo výsledkom by bolo lepkavé cesto a veľmi hustý, ťažký bochník. Ostatné druhy obilia, ako je proso, jačmeň, pohánka, kukurica a ovos majú nízky obsah proteínov a nedokážu vytvoriť dostatočné množstvo lepku na výrobu tradičného chleba.

Tieto druhy múky možno úspešne použiť len v malých množstvách. Skúste nahradiť 10-20% bielej chlebovej múky niektorou z vyššie uvedených alternatív.

soľ

Malé množstvo soli v chlebe je základnou podmienkou na prípravu cesta a na výslednú chuť chleba. Používajte jemnú kuchynskú soľ, nepoužívajte hrubú soľ, ktorou je lepšie posypať na záver ručne tvarované žemle, aby sa tak dosiahla chrumkavá štruktúra. Je lepšie vyhnúť sa náhradám s malým obsahom soli, lebo tieto neobsahujú sodík.

- Soľ spevňuje štruktúru lepku a zlepšuje pružnosť cesta.
- Soľ potláča rast kvasiniek a tak zabraňuje prekysnutiu cesta a jeho kolapsu.
- Prilíš veľké množstvo soli však bráni dostatočnému kysnutiu cesta.

sladidlá

Na sladenie používajte biely alebo hnedý cukor, med, sladový extrakt, zlatý sirup, javorový sirup alebo melasu.

- Cukor a tekuté sladidlá ovplyvňujú farbu chleba a pomáhajú dať chlebu zlatistú kôru.
- Cukor priťahuje vlhkosť a zlepšuje tak udržiavanie kvality chleba.
- Cukor podporuje kvasenie potravín, ale nie zásadne, pretože moderné typy suchých kvasníc sú schopné využívať prírodné cukry a škroby, ktoré sa nachádzajú v múke, čím sa cesto výrazne aktivizuje.

- Sladké chleby majú strednú úroveň cukru spolu s pridaným ovocím alebo polevou s pridanými osobitnými sladidlami. Na tento typ chlebov používajte cyklus pre sladký chlieb.
- Pokiaľ sa používajú na sladenie tekuté sladidlá, potom treba mierne zredukovať celkový obsah tekutiny uvedenej v recepte.

tuky a oleje

Aby sa dosiahla mäkkšia kôrka, do chleba sa pridáva malé množstvo tuku alebo oleja. Pomáha to predĺžiť čerstvý stav bochníka. Používa sa maslo, margarín alebo bravčová masť v malých množstvách do 25 g alebo rastlinný olej 22ml (1,5 pol.lyž.). Pokiaľ sa v niektorom recepte musí použiť viac príchuť, potom sa s maslom dosiahne lepší výsledok.

- Olivový olej alebo sľečnicový olej možno použiť namiesto masla, pričom treba primerane upraviť obsah tekutín pri množstvách nad 15ml (3 čaj.lyž.). Sľečnicový olej je vhodnou alternatívou pre prípad, že chcete obmedziť hladinu cholesterolu.
- Nepoužívajte nízkotukové nátierkové zmesi s obsahom tuku nad 40%, pretože nemajú porovnateľné vlastnosti, ako maslo.

tekutina

Používajú sa niektoré druhy tekutín, pričom základom je voda alebo mlieko. S vodou je výslená kôrka krehkejšia než s mliekom. Voda sa často kombinuje s práškom z odstredeného mlieka. Toto je podstatné v prípade, že sa na prípravu použije oneskorenie času dopečenia, pretože čerstvé mlieko by sa mohlo pokaziť. Pre väčšinu programov je vhodná voda priamo z vodovodu, ale v prípade rýchleho jednodňového cyklu rapid treba použiť vlažnú vodu.

- V prípade veľmi chladných dní si odmerajte teplotu vody a nechajte ju pred použitím postáť pri izbovej teplote aspoň 30 minút. Pokiaľ použijete mlieko priamo z fadničky, postupujte rovnako.
- V prípade použitia podmaslia, cmaru, kyslej smotany a mäkkého syra, ako je ricotta, cottage alebo fromage frais, možno ich použiť ako časť tekutiny, aby sa dosiahla vlhkejšia a jemnejšia striedka. Podmaslie poskytnie chlebu príjemnú, mierne kyslastú príchuť, ktorú si vyžadujú chleby a cestá v niektorých krajinách.

- Vajcia možno pridať na dosiahnutie spestrenia cesta, na zlepšenie farby chleba a na podporu štruktúry a stability lepku počas kysnutia. Pokiaľ sa na prípravu použijú vajcia, musí sa primerane redukovať obsah tekutín. Vložte vajcia do odmernej nádoby a nádobu doplňte tekutinou do požadovaného objemu podľa receptu.

kvasnice

Kvasnice sa dajú použiť čerstvé alebo sušené. Všetky recepty tejto knihy boli otestované s použitím ľahkých rýchlo pôsobiacich zmesí suchých kvasníc, ktoré netreba vopred rozrobiť vo vode. Primiešajú sa jednoducho do múky, kde zostávajú suché, kým sa k zmesi neprímieša voda.

- V záujme dobrých výsledkov používajte suché kvasnice. Používanie čerstvých kvasníc sa neodporúča, lebo sa po nich dosahujú veľmi nevyrovnané výsledky. Pokiaľ používate časovač oneskorenia, potom nepoužívajte čerstvé kvasnice. Pokiaľ si však želáte použiť čerstvé kvasnice, postupujte nasledovne:
6g čerstvých kvasníc = 1 čaj.lyž. suchých kvasníc
Zmiešajte čerstvé kvasnice s jednou čajovou lyžičkou cukru a dvomi polievkovými lyžicami vody (teplej).
Ponechajte 5 minút, kým sa nespenia.
Potom pridajte do nádoby ostatné ingrediencie.
V záujme dosiahnutia najlepších výsledkov treba množstvo kvasníc prispôbiť.
- Používajte množstvá, uvedené v receptoch, príliš mnoho kvasníc môže zapríčiniť prekysnutie cesta a jeho pretečenie cez vršok nádoby na pečenie.
- Pokiaľ sa sáčok s kvasnicami otvorí, potom treba použiť jeho obsah do 48 hodín, iba ak by výrobca uvádzal niečo iné. Sáčok po odsýpaní kvasníc znovu uzavrite. Sáčok, ktorý už bol otvorený a znovu zatvorený, treba uložiť do mrazničky.
- Sušené kvasnice použite pred dátumom spotreby, pretože sa kvasnice časom kazia.
- Je možné zakúpiť kvasnice, špeciálne určené na použitie v piekch na chlieb. Aj s nimi sa dajú dosiahnuť dobré výsledky, len treba vhodné prispôbiť odporúčané množstvá.

úprava vlastných receptov

Potom čo ste už vyskúšali niektoré recepty na pečenie, si možno budete želať ich prispôbiť na vlastné obľúbené recepty, ktoré ste predtým namiešali a vymiesili ručne. Začnite výberom niektorého z receptov uvedených v tejto knihe, ktorý je podobný vášmu receptu a použite ho ako základné vodítko.

Prečítajte si nasledovné pokyny, ktoré vám pomôžu pri príprave vlastného receptu.

- Overté si, či chcete použiť správne množstvá ingrediencií pre piecku na chlieb. Neprekračujte odporúčané maximálne množstvá. V prípade potreby zredukujte recept tak, aby ste dosiahli vhodné množstvo múky a tekutiny podľa receptu piecky na chlieb.
- Do nádoby na pečenie vždy najskôr nalejte tekutinu. Oddelte kvasnice od tekutiny tak, že ich pridáte až po múke.
- Čerstvé kvasnice nahradte sušenými. Poznámka: 6g čerstvých kvasníc = 1 čajová lyžička (5ml) suchých kvasníc
- Pokiaľ používate časovač na oneskorenie pečenia, potom namiesto čerstvého mlieka použite sušené odstredenú mlieko.
- Pokiaľ na prípravu chleba používate vajcia, potom treba ich objem zahrnúť do celkového množstva tekutiny a spolu ho odmerať.
- Kvasnice držte oddelené od ostatných ingrediencií v nádobe na pečenie, kým sa nezačne ich miešanie.
- Počas prvých minút miešania kontrolujte konzistenciu cesta. Pokiaľ piecka na chlieb potrebuje trochu mäkkšie cesto, pridajte do neho extra tekutinu. Cesto musí byť dostatočne vlhké, aby sa postupne uvoľňovalo.

vyberanie, krájanie a skladovanie chleba

- V záujme čo najlepších výsledkov, keď sa bochník chleba upečie, vyberte ho zo stroja a vyklopte ihneď z nádoby na pečenie, hoci piecka na chlieb udrží chlieb v teple až jednu hodinu, pokiaľ nie ste práve nablízku.
- Nádobu na pečenie vyberajte zo stroja pomocou ochranných rukavíc, aj keď sa nachádza v cykle udržiavania teploty. Otočte nádobu dolu hlavou a niekoľkokrát potraсте, aby sa chlieb uvoľnil. Pokiaľ sa chlieb nedá vybrať, skúste opatrne poklepať hranou nádoby o drevenú dosku, alebo otáčajte základom hriadeľa na spodnej časti nádoby na pečenie.
- Miesič by mal zostať vo vnútri nádoby na pečenie aj po vybratí chleba, aj keď niekedy sa môže stať, zostane v bochníku. V takom prípade ho musíte vybrať ešte pred krájaním chleba. Použite na to vhodný teplovzdorný plastový nástroj. Nepoužívajte na to kovové nástroje, ktoré by mohli poškrabať ochranný povlak na miesiči.
- Pred krájaním nechajte chlieb ochladiť na dobu najmenej 30 minút, aby mohla z neho uniknúť para. Horúci chlieb sa ťažko krája.

uskladnenie

Domáci chlieb neobsahuje žiadne ochranné prostriedky, preto ho treba skonzumovať do dvoch, troch dní od upečenia. Pokiaľ chlieb nebudete jesť ihneď, zabaľte ho do fólie alebo do plastového vrecúška a utesnite.

- Krehký chlieb typu french pri skladovaní mäkne, preto je lepšie ho nechať až do pokrájania neprikrytý.
- Pokiaľ chcete chlieb uskladniť na niekoľko dní, uložte ho do mrazničky. Pred zamrazením chlieb nakrájajte, aby sa ľahšie dalo odobrať požadované množstvo.

všeobecné pokyny a tipy

Výsledky používania piecky na chlieb sú závislé na mnohých faktoroch, ako je kvalita ingrediencií, presné meranie, teplota a vlhkosť okolia. V záujme dosiahnutia dobrých výsledkov vám uvádzame niekoľko pokynov a tipov.

Piecka na chlieb nie je utesnené zariadenie a teplotou sa negatívne ovplyvňuje. Pokiaľ je veľmi horúci deň alebo ak sa stroj používa vo veľmi teplej kuchyni, potom spravidla cesto vykysne viac, než v chlade. Optimálna teplota okolia je medzi 20°C a 24°C.

- V prípade veľmi chladných dní si odmerajte teplotu vody a nechajte ju pred použitím postáť pri izbovej teplote aspoň 30 minút. Podobne postupujte pri používaní ingrediencií z chladničky.
- Všetky ingrediencie používajte pri izbovej teplote, iba ak by v recepte bolo niečo iné. Napríklad v prípade super rýchleho cyklu budete potrebovať vlažnú tekutinu.
- Všetky ingrediencie pridávajte do nádoby na pečenie v poradí, uvedenom v recepte. Kvasnice udržiavajte suché a oddelené od ostatných tekutín, pridaných do nádoby, kým sa nezačne mixovanie.
- Presné nameranie jednotlivých ingrediencií najdôležitejším faktorom úspechu práce. Najväčšie problémy sú zapríčinené nepresným meraním alebo vynechaním ingrediencie. Postupujte buď podľa metrických alebo anglických merných jednotiek, ktoré nie sú vzájomne zameniteľné. Na meranie používajte merací valec (odmerku) a meráciu lyžicu.
- Vždy používajte čerstvé ingrediencie v rámci záručnej doby. Ľahko sa kaziace ingrediencie, ako je mlieko, syr, zelenina a čerstvé ovocie sa môžu rýchlo pokaziť, hlavne v teple. Takéto ingrediencie možno použiť len na prípravu chleba, ktorý sa pečie ihneď.
- Nepridávajte do cesta príliš mnoho tuku, pretože tvorí bariéru medzi kvasnicami a múkou, spomaľuje aktivitu kvasníc a môže mať za následok ťažký, kompaktný chlieb.
- Maslo a ostatné tuky pred pridaním do nádoby pokrájajte na malé kúsky.
- Pokiaľ pripravujete chlieb s ovocnou príchuťou, potom nahraďte časť vody ovocnými džúsmi, ako je pomarančový, jablkový, alebo ananášový džús.

- Rastlinné džúsy na varenie možno pridávať ako časť tekutiny. Voda z varených zemiakov obsahuje škrob, ktorý je doplnkovou výživou pre kvasnice a podporuje dosiahnutie dobre vykysnutého, mäkkého, trvanlivého chleba.
- Zeleninu, ako je strúhaná mrkva, cuketa alebo varené pretlačené zemiaky, možno pridať na zlepšenie chuti. Musíte však zredukovať množstvo tekutiny z receptu, lebo tieto potraviny obsahujú vodu. Začínajte s menším množstvom vody a kontrolujte cesto pri miesení a prípadne pridajte vodu.
- Neprekračujte množstvá, uvedené v receptoch, pretože by ste mohli poškodiť piecku na chlieb.
- Pokiaľ cesto dobre nekysne, skúste nahradiť vodu z vodovodu balenou vodou z fľaše, alebo prevarenou a ochladenou vodou. Pokiaľ je vaša voda z vodovodu veľmi chlórovaná a fluórovaná, môže sa tým zhoršovať proces kysnutia cesta. Aj tvrdá voda môže mať taký istý účinok.
- Dôrazne sa odporúča skontrolovať cesto po uplynutí asi 5 minút neustáleho miesenia. Pri stroji majte poruke pružnú gumenú špachtľu, ktorou môžete oškrabať boky nádoby na pečenie, pokiaľ by tam zostali prilepené nejaké ingrediencie. Nestrkajte špachtľu do blízkosti miesiča, lebo by sa tak mohol obmedziť jeho pohyb. Kontrolujte aj to, či má cesto správnu konzistenciu. Pokiaľ sa cesto mrví alebo ak má stroj tendenciu spomaľovať, pridajte malé množstvo vody. Pokiaľ je cesto prilepené na stenách nádoby a nedá sa z neho vytvoriť bochník, pridajte do neho trochu múky.
- Veko neotvárajte počas cyklu prípravy a pečenia, lebo by to mohlo zapríčiniť kolaps chleba.

príručka na odstraňovanie problémov

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

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

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

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

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

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

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

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

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie vášho zariadenia
- servis alebo opravy

Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/EC.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

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

Заходи безпеки

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

- Не перекривайте вентиляційні отвори, розташовані з одного боку приладу та забезпечте достатнє провітрювання навколо хлібопічки під час її роботи.
- Цей прилад не призначений для роботи від пульту дистанційного управління або від зовнішнього таймеру.
- Не вмикайте хлібопічку, якщо ви попередньо не встановили дозатор ④ або кришку дозатора ③.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині хлібопічки.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

Перед першим використанням хлібопічки

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

Показчик

- ① ручки кришки
- ② оглядове віконце
- ③ кришка дозатора
- ④ автоматичний дозатор
- ⑤ нагрівальний елемент
- ⑥ держак таці для хліба
- ⑦ тістомішалка
- ⑧ таця для хліба
- ⑨ привідний вал
- ⑩ муфта приводу
- ⑪ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)
- ⑫ мірча чашка
- ⑬ подвійна мірча ложка (1 чайна ложка та 1 столова ложка)
- ⑭ панель керування
- ⑮ кнопка «Меню»
- ⑯ кнопка «Розмір буханки»
- ⑰ індикатор статусу програми
- ⑱ дисплей
- ⑲ індикатори розміру буханки
- ⑳ кнопка «Пуск/стоп»
- ㉑ кнопка «Колір скоринки»
- ㉒ індикатори кольору скоринки (світлий, середній, темний у прискореному режимі)
- ㉓ кнопки таймера тимчасової затримки

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

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

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

⑪ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)

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

- Підключіть хлібопічку до мережі й натисніть перемикач ON/OFF (увімкнути/вимкнути) ⑪, розташований на боковій панелі. Ви почуєте звуковий сигнал і на дисплеї з'являться цифри 1 (3:25).
- Після використання завжди вимикайте та відключайте хлібопічку від мережі.

⑰ індикатор статусу програми

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

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

Вимішування  Тісто знаходиться на першій або другій стадії вимішування, або обминається між циклами піднімання. Протягом останніх 15-20 хвилин другого циклу вимішування при налаштуванні (1), (2), (3), (4) та (6) працюватиме автоматичний дозатор і ви почуєте звуковий сигнал, який означає, що ви можете вручну додати необхідні інгредієнти.

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

Випікання  Буханка знаходиться на останній стадії випікання.

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

Кінець  завершення програми.

Як користуватися хлібопічкою (дивись малюнки)

- 1 Візьміть ручку та підніміть тацю.
- 2 Установіть тістомішалку.
- 3 Налийте воду у тацю.
- 4 Додайте інші інгредієнти згідно із порядком, зазначеним у розділі рецептів.
- 7 Переконайтеся, що всі інгредієнти були точно відміряні, оскільки неправильний об'єм погіршує якість хліба, що випікається.
- 8 Установіть тацю до камери пічки та натисніть, щоб зафіксувати її на місці.
- 9 Опустіть держак і закрийте кришку.
- 10 Підключіть прилад до мережі й увімкніть живлення. Ви почуєте звуковий сигнал і по замовчуванню прилад перейде до режиму 1 (3:25).
- 11 Натискайте кнопку «МЕНЮ» ⑮, доки ви не оберете потрібну програму. По замовчуванню хліб опічка налаштована на випікання буханки вагою 1,5 кг та середнім кольором скоринки.
- 12 Оберіть розмір буханки, натискаючи кнопку «РОЗМІР БУХАНКИ» ⑯, доки індикатор не покаже потрібний вам розмір.
- 13 Оберіть колір скоринки, натискаючи кнопку «КОЛІР СКОРИНКИ» ⑰, доки індикатор не покаже потрібний колір (світлий, середній, темний або у прискореному режимі). Увага: Для того, щоб обрати прискорений режим програм (1) Стандартний хліб, (2) Французький хліб або (3) Хліб із цільного зерна, натискайте кнопку «КОЛІР СКОРИНКИ» ⑰, доки не засвітиться індикатор ►.
- 14 Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП» ⑳. Щоби припинити або скасувати програму, натисніть та утримуйте кнопку «ПУСК/СТОП» ⑳ протягом 2 – 3 секунд, доки не почуєте звуковий сигнал.
- 15 Після закінчення циклу випікання, відключіть хлібопічку від мережі.
- 16 Візьміть ручку та підніміть тацю. **Завжди використовуйте кухонні рукавички, оскільки таця стає дуже гарячою.**
- 17 Покладіть хліб на грати та залиште охолонути.
- 18 Перед розрізанням охудіть хліб протягом не менше 30 хвилин. З нього повинен вийти пар. Гарячий хліб різати важко.

- 19 Одразу ж після використання почистіть форму для випікання та тістомішалку (дивись розділ «Догляд та чищення»).

④ автоматичний дозатор

Хлібопічка BM900 має автоматичний дозатор, який дозволяє додавати інгредієнти до тіста під час вимішування. Це дозволяє уникнути надмірної обробки чи кришення інгредієнтів, а також дозволяє їх рівномірно розподіляти.

Як установити й користуватися автоматичним дозатором

- 1 Установіть дозатор ④ на кришку. Натисніть, щоб зафіксувати на місці.
- Хлібопічка може працювати і без дозатора. Просто вийміть дозатора та встановіть на його місце кришку ③. Але під час роботи все одно пролунає сигнал, який попереджає про необхідність додати інгредієнти вручну. **Не вмикайте хлібопічку, якщо ви попередньо не встановили дозатор ④ або кришку дозатора ③.**
- 2 Покладіть потрібні інгредієнти до дозатору.
- 3 Автоматичний дозатор почне працювати за приблизно 15-20 хвилин після початку процесу вимішування. При цьому прилад почне надавати характерний звук, такий же самий, як і у разі необхідності додавання будь-яких інгредієнтів вручну.

Корисні поради

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

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

Використання автоматичного дозатору

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

Програми приготування хліба/тіста

Програма		Загальний час роботи програми Середній копір скоринки			Працює автоматичний дозатор та лунає попереджувальний сигнал, що вказує на необхідність додати інгредієнти			Використовуйте режим підігрівання
		1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	
1 Стандартна програма	Рецепти приготування білого або темного хліба з борошна.	3:15	3:25	3:00	3:10			60
2 Французький хліб	Прискорене випікання хліба*	2:14	2:24	1:59	2:19			
	Приклад готує хліб із хрусткішою скоринкою. Цей режим підходить для випікання буханок із низьким вмістом жирів та цукру.	3:32	3:37	3:15	3:20			60
3 Випікання хліба із цільного зерна	Прискорене випікання хліба*	2:37	2:42	2:20	2:25			
	Рецепти приготування хліба із цільного зерна чи непряного борошна. Попередній підігрів – 30 хвилин.	3:50	4:00	3:05	3:15			60
4 Солодкий хліб	Прискорене випікання хліба*	2:35	2:45	2:15	2:25			
	Рецепти випікання хліба із високим вмістом цукру.	3:17	3:27	2:57	3:07			60
5 надшвидке випікання	Хліб готується протягом 80 хвилин. Для приготування потрібна тепла вода, більше дріжджів та менше солі.	1:20			–			60
6 Хліб з низьким вмістом рослинних білків	Цей режим призначений для приготування хліба з низьким вмістом рослинних білків, а також для випікання виробів і з борошна, що не містить клейковину.	2:17			2:10			60
7 тістечка/прискорене випікання хліба	Призначена для випікання тістечок зі сумішей, а також хліба без додавання дріжджів.	1:22			–			22
8 Тісто	Цей режим використовується для приготування тіста для ручного формування та запікання у вашій духовці.	1:30			–			–
9 Тісто для піци	Рецепти приготування тіста для піци.	1:30			–			–
10 Джем	Цей режим використовується для приготування джемів.	1:05			–			–
11 Випічка	Програма «Тільки випічка». Ця програма може використовуватися для підігрівання або підсушування раніше випеченого та охолодженого хліба.	1:00			–			60

★ Щоб обрати програму прискореного випікання, натискайте кнопку «Копір скоринки», доки на дисплеї не з'явиться позначка ▲.

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

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

Стандартний хліб

①

Колір скоринки	Світлий		Середній		Темний		У прискореному режимі
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	
Вага							1,5 кг
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Розігрівання	-	-	-	-	-	-	-
Вимішування 1	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Зупинка	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Вимішування 2	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв
Піднімання 1	40 хв	40 хв	40 хв	40 хв	40 хв	40 хв	15 хв
Формування 1	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с
Піднімання 2	24 хв 50 с	24 хв 50 с	24 хв 50 с	24 хв 50 с	24 хв 50 с	24 хв 50 с	8 хв 50 с
Формування 2	15 с	15с	15 с	15 с	15 с	15 с	10 с
Піднімання 3	49 хв 45 с	49 хв 45 с	49 хв 45 с	49хв 45 с	49хв 45 с	49 хв 45 с	29 хв 50 с
Випікання	55 хв	65 хв	55 хв	65 хв	55 хв	65 хв	65 хв
Підігрівання	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г
Загальний час	3:15	3:25	3:15	3:25	3:15	3:25	2:24
Додатково	3:00	3:10	3:00	3:10	3:00	3:10	2:19

Французський хліб

②

Колір скоринки	Світлий		Середній		Темний		У прискореному режимі
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	
Вага							1,5 кг
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Розігрівання	-	-	-	-	-	-	-
Вимішування 1	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Зупинка	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Вимішування 2	17 хв	17 хв	17 хв	17 хв	17 хв	17 хв	17 хв
Піднімання 1	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	30 хв
Формування 1	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	15 с
Піднімання 2	30 хв 50 с	30 хв 50 с	30 хв 50 с	30 хв 50 с	30 хв 50 с	30 хв 50 с	14 хв 45 с
Формування 2	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	-
Піднімання 3	59 хв 50 с	59 хв 50 с	59 хв 50 с	59 хв 50 с	59 хв 50 с	59 хв 50 с	30 хв
Випікання	55 хв	60 хв	55 хв	60 хв	55 хв	60 хв	60 хв
Підігрівання	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г
Загальний час	3:32	3:37	3:32	3:37	3:32	3:37	2:42
Додатково	3:15	3:20	3:15	3:20	3:15	3:20	2:25

Хліб із цільного зерна

③

Колір скоринки	Світлий		Середній		Темний		У прискореному режимі
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	
Вага							1,5 кг
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Розігрівання	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	5 хв
Вимішування 1	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Зупинка	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Вимішування 2	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв	15 хв
Піднімання 1	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	49 хв	24 хв
Формування 1	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с
Піднімання 2	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	10 хв 50 с
Формування 2	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с
Піднімання 3	44 хв 50 с	44 хв 50 с	44 хв 50 с	44 хв 50 с	44 хв 50 с	44 хв 50 с	34 хв 50 с
Випікання	55 хв	65 хв	55 хв	65 хв	55 хв	65 хв	65 хв
Підігрівання	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г
Загальний час	3:50	4:00	3:50	4:00	3:50	4:00	2:45
Додатково	3:05	3:15	3:05	3:15	3:05	3:15	2:25

Солодкий хліб

④						⑤	
Колір скоринки	Світлий		Середній		Темний		Середній
	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	1 кг	1,5 кг	
Розмір							1,5 кг
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	-
Розігрівання	-	-	-	-	-	-	-
Вимішування 1	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	20 хв
Зупинка	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	-
Вимішування 2	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	12 хв
Піднімання 1	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	39 хв	-
Формування 1	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	10 с	-
Піднімання 2	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	25 хв 50 с	-
Формування 2	5 с	5 с	5 с	5 с	5 с	5 с	-
Піднімання 3	51 хв 55 с	51 хв 55 с	51 хв 55 с	51 хв 55 с	51 хв 55 с	51 хв 55 с	-
Випікання	50 хв	60 хв	50 хв	60 хв	50 хв	60 хв	48 хв
Підігрівання	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г
Загальний час	3:17	3:27	3:17	3:27	3:17	3:27	1:20
Додатково	2:57	3:07	2:57	3:07	2:57	3:07	-

Програма	6	7			8	9	10	11
	Хліб з низьким вмістом рослинних білків	тістечка/прискорене випікання хліба			Тісто	Тісто для піци	Джем	Випічка
Колір скоринки	н/д	Світлий	Середній	Темний	н/д	-	-	-
Weight	н/д	-	-	-	н/д	-	-	-
Затримка	-	-	-	-	-	-	-	-
Розігрівання	-	-	-	-	-	-	-	-
Вимішування 1	5 хв	3 хв	3 хв	3 хв	5 хв	3 хв	5 хв	-
Зупинка	0 хв	-	-	-	5 хв	-	-	-
Вимішування 2	12 хв	4 хв	4 хв	4 хв	20 хв	27 хв	60 хв	-
Піднімання 1	0 хв	-	-	-	60 хв	60 хв	-	-
Формування 1	-	-	-	-	-	-	-	-
Піднімання 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Формування 2	-	-	-	-	-	-	-	-
Піднімання 3	60 хв	-	-	-	-	-	-	-
Випікання	60 хв	75 хв	75 хв	75 хв	-	-	50 хв	60 хв
Підігрівання	1 г	22 хв	22 хв	22 хв	-	-	-	-
Загальний час	2:17	1:22	1:22	1:22	1:30	1:30	1:05	1:00
Додатково	2:10	-	-	-	-	-	-	-

23 кнопки таймера тимчасової затримки

Таймер тимчасової затримки дозволяє припинити процес випікання хліба на термін до 15 годин. Але затримка увімкнення не використовується для програм (5)-(11).

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

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

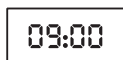
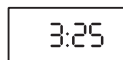
- Натисніть кнопку «МЕНЮ» , щоб обрати потрібну програму. На дисплеї з'явиться тривалість циклу програми.
- Оберіть колір скоринки та розмір буханки.
- Після цього налаштуйте таймер затримки.
- Натисніть кнопку «ТАЙМЕР» (+) та продовжуйте натискати, доки на дисплеї не з'явиться потрібний час затримки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

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

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

- Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП». На дисплеї почне блимати позначка (:). Таймер почне зворотний відлік.

- Якщо ви помилилися або бажаєте змінити налаштування часу, натискайте кнопку «ПУСК/СТОП», доки всі показники не зникнуть з дисплея. Після цього установіть новий час.



Захист від переривання живлення

Хлібопічка має захист від переривання живлення, який діє протягом 7 хвилин. Ця функція активується, якщо ви випадково відключили прилад від мережі під час роботи. Підключіть прилад до мережі й хлібопічка продовжуватиме роботу згідно з встановленою програмою.

Догляд та чищення

- **Перед чищенням, відключіть хлібопічку від мережі та залиште охолонути.**
- Не опускайте хлібопічку та зовнішній корпус таці для хліба у воду.
- Не використовуйте абразивні губки чи металеві пристрої для чищення.
- Протріть зовнішню та внутрішню поверхні хліб опічки м'якою вологою ганчіркою.

Таця для хліба

- Не мийте тацю для хліба у посудомийній машині.
- **Одразу ж** після використання почистіть тацю для хліба та тістомішалку. Щоби помити тацю для хліба, налейте трошки теплої мильної води. Залиште її мокнути на 5 – 10 хвилин. Щоби витягти тістомішалку, поверніть її за годинниковою стрілкою та підніміть. Помийте м'якою ганчіркою, сполосніть та просушіть. Якщо ви не можете витягти тістомішалку коли минуло 10 хвилин, візьміться за вал, розташований знизу таці та покрутіть його вперед назад, доки тістомішалка не розблокується.

кришка

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

Автоматичний дозатор

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

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

Стандартний білий хліб

Програма 1

Інгредієнти	1 кг	1,5 кг
Вода	380 мл	500 мл
Рослинна олія	1½ столових ложки	1½ столових ложки
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	800 г
Сухе знежирене молоко	5 чайних ложок	5 чайних ложок
Сіль	1½ чайних ложки	2 чайних ложок
Цукор	4 чайних ложки	6 чайних ложок
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Булочка «Бріош» (використовуйте світлий колір скоринки)Програма 4

Інгредієнти	1 кг	1,5 кг
Молоко	280 мл	350 мл
Яйця	2	2
Масло, топлене	150 г	185 г
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	750 г
Сіль	1½ чайних ложки	2 чайних ложки
Цукор	80 г	90 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	2 чайних ложки

Хліб із непросіяного борошна

Програма 3

Інгредієнти	1 кг	1,5 кг
Вода	380 мл	500 мл
Борошно із цільного зерна	540 г	720 г
Невибілене борошно для приготування білого хліба	60 г	80 г
Сіль	2 чайних ложки	2 чайних ложки
Цукор	1 столова ложка	4 чайних ложки
Масло	25 г	30 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	1½ чайних ложки

Прискорене випікання білого хліба

Програма 5

Інгредієнти	1 кг	1,5 кг
Вода, тепла (32-35°C)	350 мл	460 мл
Рослинна олія	1 столова ложка	1½ столових ложки
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	800 г
Сухе знежирене молоко	2 столових ложки	8 чайних ложки
Сіль	1 чайна ложка	1½ чайних ложки
Цукор	4 чайних ложки	5 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	4 чайних ложки	5 чайних ложки

Булочки

Програма 8

Інгредієнти	1 кг	1,5 кг
Яйце	1	2
Вода	См. пункт 1	См. пункт 1
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	800 г
Сіль	1½ чайних ложки	2 чайних ложки
Цукор	3 чайних ложки	4 чайних ложки
Масло	30 г	40 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	2 чайних ложки
Верхній шар (присипка):		
Яєчний жовток збитий з 15 мл (1столова ложка) води	1	2
Насіння кунжуту та маку для присипки (за власним бажанням)		

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

Розмір буханки	1 кг	1,5 кг
Рідина не більше	380 мл	500 мл

- Наприкінці циклу витягніть тісто та покладіть його на посипану борошном поверхню. Трошки обмініть тісто та поділіть на однакові частини. Надайте необхідну форму вручну.
- Після надання потрібної форми, залиште тісто для остаточного витримання, а потім випікайте в своїй стаціонарній духовці.

інгредієнти

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

Пшеничне борошно

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

Біле борошно

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

Непросіяне борошно

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

борошна, скористуйтеся програмою прискореного випікання цільного хліба.

Насичене жовте борошно

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

Борошно із цільного зерна

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

Інші види борошна

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

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

Сіль

Невелика кількість солі – необхідний інгредієнт під час приготування хліба, оскільки її додають у тісто для надання смаку. Використовуйте звичайну столову сіль чи морську сіль, але ні в якому разі грубодроблену. Грубодроблена сіль використовується для присипання булочок, сформованих вручну, для отримання хрусткішої текстури. Не використовуйте заміники із низьким вмістом солі, оскільки вони не містять натрій.

- Сіль посилює структуру глютену і робить тісто еластичнішим.

- Сіль не дає дріжджам підходити дуже сильно і запобігає сплющуванню тіста.
- Однак, забагато солі не дасть тісту достатньо піднятися.

Підсолоджувачі

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

- Цукрові та рідкі підсолоджувачі надають насиченість кольору, а скоринка стає золотавою.
- Цукор сприяє появі вологи, що добре впливає на якість зберігання.
- Цукор - необхідний елемент для дріжджів, хоча і не самий важливий. Природний цукор та крохмаль, який міститься у борошні активують роботу сучасних видів сухих дріжджів. В такому випадку, тісто стає активнішим.
- Солодкий хліб містить помірний рівень цукру, а фрукти, глазур чи цукрова глазур додають ще більше солодкості. Для приготування такого хліба, використовуйте цикл випікання солодкого хліба.
- У разі заміни рідкого підсолоджувача цукром, загальний об'єм рідини, зазначений у рецепті, треба трохи зменшити.

Жири та олія

Зазвичай, щоб зробити кришку м'якішою, у тісто додають невелику кількість жирів або олії. Це також сприяє тому, що хліб довше не черствіє. Можна використовувати масло, маргарин чи навіть свинячий жир у невеликій кількості, не більше 25 гр (1 унції) або 22 мл (112 столової ложки) рослинної олії. Якщо у рецепті зазначена більша кількість жирів чи олії, то в такому разі краще додавати масло, оскільки смак олії стає дуже помітним.

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

Рідина

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

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

Дріжджі

Дріжджі бувають свіжі та сухі. Всі рецепти були протестовані у режимі звичайного змішування. Сухі дріжджі, які не потрібно розчиняти у воді, змішуються скоріше. Їх кладуть в ямку у борошні, де вони зберігаються окремо від рідини, доки не почнеться процес змішування.

- Для отримання кращих результатів використовуйте сухі дріжджі. Не рекомендується використовувати свіжі дріжджі, оскільки результат може відрізнитися від того, на що ви очікували. Не використовуйте свіжі дріжджі, якщо активовано режим увімкнення приладу із затримкою. Якщо ви бажаєте додати свіжі дріжджі, ви повинні виконати наступні вимоги:

6 гр свіжих дріжджів = 1 чайній ложці сухих дріжджів

Додайте до свіжих дріжджів 1 чайну ложку цукру та 2 столових ложки теплої води. Залиште на 5 хвилин, доки не з'явиться піна.

Після цього додайте решту інгредієнтів до форми.

Для отримання кращих результатів розрахуйте потрібну кількість дріжджів.

- Дотримуйтесь об'ємів, зазначених у рецептах. Перевищення норми може спричинити переливання тіста через край форми для випікання.
- Після того, як ви відкрили пачку дріжджів, ви повинні використати їх протягом 48 годин. Ви можете зберігати дріжджі довший час тільки, якщо це було зазначено виробником. Закрийте пачку після використання. Зберігайте відкриті дріжджі у холодильнику й використовуйте, як тільки буде потрібно.
- Не використовуйте дріжджі, термін придатності яких вже закінчився. З часом дріжджі втрачають свої властивості.
- Зараз у продажу ви можете знайти сухі дріжджі, які були виготовлені спеціально для використання у хлібопічках. Такі дріжджі звісно сприятимуть кращим результатам, але спершу ви повинні розрахувати правильну кількість.

Розробка власних рецептів

Після того, як ви спробували приготувати хліб за рецептами, що додаються, ви можете адаптувати декілька своїх улюблених рецептів, які ви використовували для приготування тіста вручну. Спершу оберіть один із схожих рецептів, які викладені у посібнику, та використовуйте його, як основу.

Прочитайте наступні інструкції та будьте готові вносити зміни в міру того, як ви просуваєтесь уперед.

- Переконайтеся, що ви використовуєте потрібну кількість інгредієнтів, зазначену для хлібопічки. Не перевищуйте максимальних показників. У разі необхідності, візьміть меншу кількість борошна та рідини, ніж зазначено у рецептах, що додаються.
- Завжди спершу зливайте рідину. Відокремте дріжджі від рідини, додавши їх після борошна.
- Замініть свіжі дріжджі сухими, які легко змішуються. Увага: 6 гр свіжих дріжджів = 1 чайній ложці (5 мл) сухих дріжджів
- Якщо ви використовуєте режим увімкнення приладу із затримкою, замініть свіже молоко сухим або залийте воду.
- Якщо у вашому рецепті зазначено, що треба додати яйце, зробіть це, але не забудьте поррахувати його, як частину загального об'єму рідини.
- Покладіть дріжджі в окрему форму і залиште їх там, доки не почнете змішувати всі інгредієнти.
- Перевіряйте консистенцію тіста протягом перших хвилин вимішування. Для випікання хліба у хлібопічці, тісто повинно бути м'яким, і тому, скоріш за все, вам потрібно буде додати більше рідини. Тісто має бути вологим, щоб рівномірно підніматись.

Як витягти, нарізати та зберігати хліб

- Для отримання кращих результатів після закінчення циклу випікання, витягніть хліб із приладу та одразу ж вийміть його із форми. Але якщо вас не має поблизу приладу, хлібопічка буде підігрівати хліб протягом 1 години.
- Витягніть тацю для хліба із приладу. Використовуйте для цього кухонні рукавички, навіть якщо ви робите це під час циклу підігрівання. Переверніть тацю догори дном та потрясіть декілька разів, щоби вийняти готовий хліб. Якщо хліб не виймається, спробуйте легенько постукувати по дерев'яній частині таці, або покритіть основу валу, розташовану на тильному боці форми для випікання.
- Під час виймання хліба, тістомішалка повинна залишатися всередині таці, однак дуже часто вона потрапляє всередину готової буханки. Якщо це трапилося, перш, ніж розрізати хліб, витягніть її за допомогою термостійкого пластикового кухонного інструменту. Не використовуйте для цього металеві предмети, оскільки вони можуть подряпати антипригарне покриття.
- Перед розрізанням охолодіть хліб протягом не менше 30 хвилин. З нього повинен вийти пар. Гарячий хліб різати важко.

Зберігання

- Хліб, виготовлений в домашніх умовах, не містить консервантів, і тому його краще з'їсти протягом 2-3 днів з моменту приготування. Якщо ви не збираєтесь їсти хліб одразу ж після приготування, загорніть його у фольгу або покладіть до пластикового пакету та щільно закрийте.
- Хрусткий французький хліб стає м'якішим під час зберігання, і тому до початку процесу розрізання його краще не накривати.
 - Якщо ви бажаєте, щоби ваш хліб залишався свіжим протягом декілька днів, зберігайте його у холодильнику. Перед тим, як покласти хліб у холодильник, розріжте його на шматочки, щоби вам було легше діставати потрібну кількість.

Загальна інформація та корисні поради

Результати випікання хліба у хлібопічці залежать від ряду факторів, а саме від якості інгредієнтів, правильного відмірювання їх кількості, температури та вологості. Для отримання кращих результатів, рекомендуємо вам дотримуватись наших порад.

Хлібопічка – це негерметичний прилад, і тому на її роботу впливає такий фактор, як температура. Якщо на вулиці дуже жарко або прилад знаходиться в кухні, де повітря також сильно нагрівається, хліб підніметься більше, ніж в холодних умовах. Оптимальна температура становить не менше 20°C /68°F та не більше 24°C/75°F.

- В холодні дні відміряйте необхідну кількість води й залиште її постояти при кімнатній температурі 30 хвилин перш, ніж ви почнете готувати.. Повторіть таку ж саму процедуру для інгредієнтів, що зберігалися у холодильнику.
- Всі інгредієнти повинні бути кімнатної температури, адже виключення становлять тільки випадки, коли показники температури зазначені у рецепті, наприклад, для режиму надшвидкого випікання потрібно підігріти рідину.
- Додавайте інгредієнти до таці згідно із списком, зазначеним у рецепті. Дріжджі повинні зберігатися в окремій посуді, доки ви не почнете змішувати всі інгредієнти.
- Правильне відмірювання необхідної кількості інгредієнтів – це найважливіший фактор успіху. Більшість проблем трапляється у разі неправильного відмірювання або, якщо ви забули покласти той чи інший інгредієнт. Використовуйте метричну систему мір, оскільки ці цифри є незмінними величинами. Використовуйте мірчу чашку та ложку, що додаються.
- Завжди використовуйте тільки свіжі інгредієнти, уважно слідкуйте за їх терміном придатності. Швидкопсувні продукти такі, як молоко, сир, овочі, свіжі фрукти можуть псуватися, особливо в теплих умовах. Такі продукти можна використовувати, якщо ви збираєтесь готувати хліб негайно.
- Не кладіть забагато жирів, оскільки вони формують бар'єр між дріжджами та борошном, уповільнюючи дію дріжджів, що може стати причиною випікання кволого хліба.

- Перед додаванням масла чи жиру до таці, поріжте його на маленькі шматочки.
- Якщо ви бажаєте приготувати хліб із фруктовим смаком, замініть частину води фруктовим соком, наприклад, помаранчевим, яблучним або ананасним.
- Сік із овочів можна використовувати, як частину рідини. Вода, яка відділяється під час готування картоплі, містить крохмаль, який, в свою чергу, є додатковим джерелом поживи для дріжджів, і сприяє випіканню високого, м'якого хліба, який довго зберігає свою свіжість.
- Овочі такі, як моркву, кабачки або навіть готове картопляне пюре можна додавати для поліпшення смаку. Однак, вам потрібно буде зменшити кількість рідини, оскільки ці продукти містять воду. Починайте із меншої кількості води і перевіряйте стан тіста, коли запуститься процес вимішування. Додавайте воду у разі необхідності.
- Не перевищуйте максимальних показників, що зазначені у рецепті, оскільки ви можете пошкодити прилад.
- Якщо хліб не піднімається, спробуйте замінити пливучу воду на пляшкову або кип'ячену та охолоджену воду. Якщо пливуча вода містить багато хлору та фтору, це може заважати процесу піднімання хліба. Жорстка вода також має такий ефект.
- Рекомендується перевірити стан тіста через 5 хвилин з моменту початку процесу вимішування. Під рукою треба мати гнучку гумову лопатку, щоби можна були зняти інгредієнти, які залипили на стінки форми для випікання. Не кладіть нічого поряд із тістомішалкою і не перешкоджайте її руху. Перевіряйте тісто, щоби переконатися, що консистенція правильна. Якщо тісто кришиться чи прилад пригальмовує, додайте трохи води. Якщо тісто налипає на стінки і не формує шар, додайте трохи борошна.
- Не відкривайте кришку під час витримання і випікання, тісто може опуститися.

Посібник із усунення несправностей

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

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

Посібник із усунення несправностей (продовження)

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

Посібник із усунення несправностей (продовження)

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

Посібник із усунення несправностей (продовження)

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

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
 - обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту
- Зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами. Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги. Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

الصيانة ورعاية العملاء

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

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

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

لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
مشاكل المقلاة		
(١٥) لا يمكن إخراج العجانة.	يجب إضافة كمية من الماء في وعاء الخبز وترح العجانة منقوعة قبل إزالتها .	- اتبعي تعليمات التنظيف بعد الانتهاء من استخدام الجهاز. - قد تحتاجين إلى لوي العجانة قليلاً بعد نقعها لإزالتها بسهولة.
(١٦) الخبز يلتصق بالمقلاة/ من الصعب إزالته.	يمكن أن يحدث مع الاستخدام المطول.	- مسح داخل مقلاة الخبز قليلاً بزيت نباتي. - راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
العناصر الفنية في الجهاز		
(١٧) الجهاز لا يعمل / العجانة لا تتحرك.	الجهاز ليس قيد التشغيل.	- افحص مفتاح التشغيل / الإيقاف ⑪ وتأكد بأنه في وضع التشغيل. - تحقق بأن المقلاة تم قفلها في مكانها الصحيح. - لن يعمل الجهاز حتى يصل العد التنازلي إلى وقت بدء البرنامج.
(١٨) لم يتم خلط المكونات.	- لم يتم بدء تشغيل الجهاز. - نسبت تركيب العجانة في وعاء الخبز.	- بعد برمجة لوحة التحكم، اضغط على زر بدء التشغيل لتشغيل الجهاز. - تأكد من تركيب العجانة على محاور الحركة في قاع وعاء الخبز قبل إضافة المكونات.
(١٩) ملاحظة رائحة احتراق أثناء العمل.	- تم سكب المكونات داخل الفرن. - المقلاة ترشّح. - يتجاوز سعة مقلاة الخبز.	- احذر من سكب المكونات عند إضافتها إلى المقلاة. يمكن أن تحرق المكونات عند تسخين الوحدة وتسبب دخان. - انظر قسم "الخدمة ورعاية العملاء". - لا تستخدم مكونات تزيد عن الحد الموصى به في الوصفة وقم بقياس المكونات دائماً بدقة.
(٢٠) تم فصل الجهاز عن طريق الخطأ أو انقطاع التيار أثناء الاستخدام. كيف يمكنني إنقاذ الخبز؟	- إذا كان الجهاز في دورة عجن، فتخلص من المكونات وابدأ من جديد. - إذا كان الجهاز في دورة ارتفاع، فأخرج العجين من مقلاة الخبز، وشكله وضعه في علبه أرغفة وضع عليها زيت وحجمها ٢٣ x ١٢.٥ سم / ٩ x ٥ بوصة، مع تغطيتها والسماح لها بالارتفاع حتى يتضاعف حجمها. استخدم إعداد الخبز فقط ١١ أو الخبز في فرن عادي تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت / علامة الغاز ٦ لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى يتحول اللون إلى البني الذهبي. - إذا كان الجهاز في دورة خبز، فاستخدم الخبز فقط في الإعداد ١١ أو الخبز في فرن عادي تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت / علامة الغاز ٦ وانزع الحامل العلوي. أخرج المقلاة بحرص من الجهاز وضعها على الحامل الأسفل في الفرن. اخبز حتى يتحول اللون إلى البني الذهبي.	
(٢١) E:01 على الشاشة ولا يمكن تشغيل الجهاز.	غرفة الفرن ساخنة جداً.	افصل الجهاز ودعه يبرد لمدة ٣٠ دقيقة.
(٢٢) يظهر H:HH و E:EE على الشاشة والجهاز لا يعمل.	- جهاز الخبز معطل. - خطأ في أداة الاستشعار.	انظر قسم "الخدمة ورعاية العملاء".

دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حجم الرغيف وشكله		
(٦) الانهيار أثناء الخبز.	- تم وضع الجهاز بالقرب من جهاز تحويل الهواء الساخن أو ربما ضرب أو نقر أثناء الانتفاخ. - يتجاوز سعة مقلاة الخبز.	- تغيير موضع الجهاز. - لا تستخدم مكونات أكثر من الموصى به للرغيف الكبير (بحد أقصى ١,٥ كيلوغرام). - استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة.
(٧) الأرغفة غير متساوية وأقصر في طرف واحد.	- لم يتم استخدام كمية الملح الكافية أو التخلص منها. (الملح يساعد على منع زيادة حجم العجين بمقدار كبير). - الكثير من الخميرة. - جو دافئ ورطب.	- قياس الخميرة بدقة. - تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي وتقليل الخميرة بمقدار ربع ملء ملعقة شاي.
(٧) العجين جاف جداً ولم يتم السماح له بالانتفاخ بشكل متساو في المقلاة.		زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.
نسيج الخبز		
(٨) نسيج كثيف.	- الكثير من الطحين. - لم يتم استخدام كمية كافية من الخميرة. - لم يتم استخدام كمية كافية من السكر.	- القياس بدقة. - قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها. - القياس بدقة.
(٩) نسيج مفتوح ويحتوي ثقوب.	- تم إهمال الملح. - الكثير من الخميرة. - الكثير من السوائل.	- تجميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. - قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها. - تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.
(١٠) وسط الرغيف نبي، ولم يتم خبزه بالقدر الكافي.	- الكثير من السوائل. - انقطاع التيار الكهربائي أثناء العملية.	- تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي. - إذا حدث انقطاع للتيار الكهربائي أثناء العملية، لمدة تتجاوز ٨ دقائق فستحتاج إلى إخراج الرغيف غير المخبوز من المقلاة والبدء من جديد مع مكونات طازجة. - تقليل الكميات إلى الحد الأقصى المسموح به.
(١١) لا يتم تقطيع الخبز بشكل جيد، دبق جداً.	- تم التقطيع وهو ساخن جداً. - عدم استخدام السكين المناسب.	- اترك الخبز على الحامل حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل لتحرير البخار، قبل التقطيع. - استخدم سكين خبز جيدة.
لون القشرة والسمك		
(١٢) قشرة داكنة اللون / سمكية جداً	تم استخدام إعداد القشرة الداكنة.	استخدم الإعداد متوسط أو الخفيف في المرة القادمة.
(١٣) رغيف خبز احترق.	يوجد عطل في الجهاز.	راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
(١٤) القشرة خفيفة جداً.	- لم يتم الخبز مدة كافية. - لا يوجد مسحوق حليب أو حليب طازج في الوصفة.	إضافة ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي من مسحوق الحليب منزوع الدسم أو استبدل ٥٠٪ من الماء بالحليب للمساعدة على التخميص.

دليل حل المشاكل

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

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حجم الرغيف وشكله		
١) الخبز لا ينتفخ بالحجم الكافي	• خبز القمح الكامل سيكون أقل انتفاخاً عن الخبز الأبيض بسبب وجود كمية أقل من البروتين الذي يشكل الجلوتين أو المادة الدبقة في الطحين ذو القمح الكامل. • لا توجد سوائل كافية. • تم إهمال السكر أو لم يضاف بالكمية المناسبة. • استخدام نوع خاطئ من الطحين. • استخدام نوع خاطئ من الخميرة. • عدم إضافة خميرة كافية أو أنها قديمة جداً. • اختيار دورة خبز سريعة. • حدث مزج بين السكر والخميرة قبل دورة العجن.	• في الوضع العادي، لا يوجد حل. • زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / مل، ٣ ملاعق شاي. • جميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. • ربما استخدمت طحين أبيض عادي بدلاً من طحين الخبز القوي الذي يحتوي على محتوى جلوتين أعلى. • لا تستخدم الطحين المستخدم لكل الأغراض. • للحصول على أفضل النتائج استخدم فقط خميرة "سهلة المزج" وسريعة التفاعل. • يجب قياس الكميات الموصى بها وتنفذ تاريخ الصلاحية على العبوة. • هذه الدورة تنتج أرغفة أقل. هذا أمر عادي. • تأكد بأن تظل متفرقة عند إضافتها إلى مقلاة الخبز.
٢) أرغفة مسطحة، دون انتفاخ.	• تم إهمال الخميرة. • الخميرة قديمة للغاية. • السائل ساخن جداً. • تم إضافة الكثير من الملح. • إذا تم استخدام الوقت، فقد أصبحت الخميرة رطبة قبل بدء عملية إعداد الخبز.	• جميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. • تحقق من تاريخ الصلاحية. • استخدم سائل في درجات الحرارة المناسبة لإعداد الخبز المستخدم. • استخدم الكمية الموصى بها. • ضع مكونات جافة في زوايا المقلاة مع عمل فجوة صغيرة في منتصف المكونات الجافة للخميرة لحمايتها من السوائل.
٣) القمة منتفخة - وتأخذ شكل الفطر.	• الكثير من الخميرة. • الكثير من السكر. • الكثير من الطحين. • لم يتم استخدام كمية كافية من الملح. • جو دافئ ورطب.	• تقليل الخميرة بمقدار ربع مل، ملعقة شاي. • تقليل السكر بمقدار مل، ملعقة شاي. • تقليل الطحين بمقدار مل، ٦ إلى ٩ ملاعق. • استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة. • تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / مل، ٣ ملاعق شاي والخميرة بمقدار مل، ربع كوب شاي.
٤) القمة والأطراف مجوفة إلى الداخل.	• الكثير من السوائل. • الكثير من الخميرة. • ربما تسبب الرطوبة المرتفعة والجو الدافئ في انتفاخ العجين بسرعة.	• تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / مل، ثلاث ملاعق شاي في المرة القادمة أو أضع القليل من الطحين الإضافي. • استخدم الكمية الموصى بها في الوصفة أو حاول استخدام دورة أسرع في المرة القادمة. • برد الماء أو أضع الحليب مباشرة من الثلاجة.
٥) قمة مشوهة ومنتفخة - ليست ملساء.	• لا توجد سوائل كافية. • الكثير من الطحين. • قد لا تأخذ قمة الأرغفة الشكل المناسب، رغم ذلك فإن ذلك لا يؤثر في طعم الخبز الرائع.	• زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / مل، ٣ ملاعق شاي. • قياس الطحين بدقة. • تأكد بأن العجين يتم إعداده في أفضل ظروف ممكنة.

- لا تتجاوزي الكميات الموضحة في وصفات الطهي حيث يؤدي ذلك إلى تلف جهاز صنع الخبز.
- في حالة عدم تخمر الخبز بشكل جيد جربي استبدال ماء الصنبور بماء الزجاجات أو ماء تم غليه ثم تبريده. إذا كانت هناك كميات كبيرة من الكلور والفور في ماء الصنبور قد يؤدي ذلك إلى سوء تخمير الخبز. يؤدي الماء العسر إلى نفس النتيجة.
- من المفيد التحقق من حالة العجين بعد ٥ دقائق من العجن المتواصل. أبقى على ملعقة مطاطية مرنة بجانب الجهاز، بحيث تستطيعين استخدامها لقشط جوانب وعاء الخبز في حالة علق بعض المكونات بالأركان. لا تضعيها جانب العجانة حتى لا تعوق حركتها. تحققي أيضاً من العجين لمتابعة القوام الصحيح. إذا كان العجين مفتت أو العجانة تعمل بصعوبة، أضيفي كمية إضافية صغيرة من الماء.
- لا تفتحي الغطاء العلوي أثناء التخمير أو دورة الخبز حيث يتسبب ذلك في انهيار قمة الخبز.

ملاحظات وتلميحات عامة

- تعمد نتائج جهاز صنع الخبز على عدد من العوامل المختلفة، مثل نوعية المكونات، المعايير الصحية، درجة الحرارة والرطوبة. للمساعدة في ضمان الحصول على نتائج ناجحة، هناك بعض التلميحات والنصائح تستحق الملاحظة.
- جهاز صنع الخبز غير محكوم حرارياً لذا فهو يتأثر بدرجة الحرارة. إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة أو استخدام الجهاز في مطبخ ساخن، من المحتمل إطالة فترة تخمير الخبز عنها إذا كان الجو بارداً. درجة حرارة الغرفة المثالية بين ٢٠ و ٢٤ درجة مئوية.
- في درجات الحرارة المنخفضة جداً اترك الماء الصنوبر لمدة ٣٠ دقيقة حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل الاستخدام. تتبع نفس الطريقة مع المكونات المجمدة.
- استخدمي كل المكونات في درجة حرارة الغرفة ما لم يتم الإشارة إلى ما دون ذلك في وصفة الطهي، على سبيل المثال لدورة الخبز السريع ستحتاجين إلى تدفئة السوائل.
- أضيفي المكونات إلى وعاء الخبز حسب الترتيب الموضح في وصفات الطهي. حافظي على جفاف الخميرة بعيداً عن أي سوائل أخرى سيتم إضافتها إلى وعاء الخبز، حتى يتم الخلط.
- تعتبر المعايير الصحية العامل الأساسي للحصول على نتائج رائعة. غالبية المشاكل ناتجة عن المعايير غير الصحية أو إزالة مكون من ضمن المكونات. اتبعي المقاييس المترية أو الإنجليزية، حيث يمكن التحويل فيما بينهم. استخدمي كوب وملعقة المعايير المزودتين.
- استخدمي دائماً مكونات طازجة، ضمن فترة صلاحيتها. المكونات المعرضة للتلف مثل الحليب، الجبن، الخضراوات، الفواكه الطازجة قد تفسد، خاصة في درجات الحرارة الدافئة. يجب استخدامها فقط في الخبز الذي تم خبزه فوراً.
- لا تضيفي كمية من الدهون أكثر من اللازم حيث تكون فاصلاً بين الخميرة والدقيق، مما يبطئ من عملية التخمير، الذي قد ينتج عنه خبز مضغوط ثقيل.
- قطعي الزبد والدهون الأخرى إلى قطع صغيرة قبل إضافتها إلى وعاء الخبز.
- استبدلي جزء من الماء بعصائر الفاكهة مثل البرتقال، التفاح أو أناناس عند صنع خبز بطعم الفاكهة.
- يمكن إضافة عصائر طهي الخضراوات كجزء من السوائل. الماء الناتج عن البطاطس المطهية يحتوي على النشا، الذي يشكل مصدراً إضافياً من الغذاء للخميرة، ويساعد على إنتاج خبز مخمر جيداً، طري ويبقى لمدة طويلة من الوقت.
- يمكن إضافة الخضراوات مثل الجزر المفروم، البطاطس المجمدة أو المهروسة لإضافة نكهة. ستحتاجين إلى تقليل كمية السوائل المستخدمة في هذه الحالة حيث تحتوي هذه الأطعمة على الماء. ابدئي بكمية أقل من الماء ثم لاحظي حالة العجين أثناء الخلط وأضيفي المزيد من الماء حسب الحاجة.

- استخدمي مسحوق الحليب منزوع الدسم مع الماء بدلاً من الحليب الطازج، عند استخدام إعداد مؤقت التأخير.
- إذا كانت وصفةك التقليدية تستخدم البيض، أضيفي البيض كجزء من قياس إجمالي السوائل.
- افصلي الخميرة عن باقي المكونات في وعاء الخبز حتى تبدأ عملية الخلط.
- تحققي من تماسك العجين خلال الدقائق الأولى من الخلط. تتطلب أجهزة صنع الخبز عجين خفيف، لذا قد تحتاجين إلى إضافة كمية إضافية من السائل. يجب أن يكون العجين رطب بالقدر الكافي حتى يترأخي ثانية.

إزالة، تقطيع وتخزين الخبز

- للحصول على أفضل النتائج، بمجرد انتهاء خبز الرغيف، أزيليهِ من الجهاز ومن وعاء الخبز فوراً، على الرغم من ذلك يحافظ جهاز صنع الخبز على دفي الرغيف لمدة ساعة إذا كنت غير موجودة في المكان.
- أزيلي وعاء الخبز من الجهاز باستخدام قفازات الفرن، حتى خلال دورة التدفئة. اقلبي وعاء الخبز مع رجه عدة مرات لتحرير الرغيف المخبوز. في حالة صعوبة إزالة الرغيف، جربي نقر جوانب وعاء الخبز على لوح خشبي أو أدبري قاعدة العمود أسفل وعاء الخبز.
- يجب إبقاء العجانة داخل وعاء الخبز بعد تحرير الرغيف، على الرغم من ذلك في بعض المناسبات تبقى بداخل رغيف الخبز. في هذه الحالة، أزيلي العجانة قبل تقطيع الخبز باستخدام أدوات مائدة بلاستيكية مقاومة للحرارة لإخراجها. لا تستخدم أدوات معدنية قد تخدش السطح مانع الالتصاق الخاص بالعجانة.
- اتركي الخبز ليبرد لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل قبل تقطيعه، السماح بتسرب البخار. يصعب تقطيع الخبز في حالة ارتفاع درجة حرارته.

التخزين

- الخبز المصنوع في المنزل لا يحتوي على مواد حافظة لذلك يجب تناوله خلال ٢-٣ أيام من الخبز.
- في حالة عدم تناوله، غلفيه في رقائق معدنية أو ضعيه في كيس بلاستيك مع إحكام الغلق.
- الخبز الفرنسي الهش يصبح طرياً عند تخزينه، لذلك من الأفضل تركه دون تغطية حتى يتم تقطيعه. إذا أردت الاحتفاظ بالخبز لأيام قليلة، خزنيه في المجمد. قطعي الخبز قبل التجميد، لسهولة إزالة الكمية المطلوبة.

الدهون والزيوت

تستخدم كمية صغيرة من الدهون أو الزيت عادة في صنع الخبز لتكوين قشرة هشة. تساعد أيضاً على إطالة فترة الخبز طازجاً. استخدم الزبد أو السمن بكميات صغيرة حتى ٢٥ غ أو زيت نباتي ٢٢ مل (١.٥ ملعقة كبيرة). في حالة استخدام وصفة الطهي كميات أكبر حتى تكون النكهة ملحوظة، يوفر الزبد نتائج أفضل.

- يمكن استخدام زيت الزيتون أو زيت دوار الشمس بدلاً من الزبد، يجب ضبط المحتويات السائلة لوصفة الطهي عند إضافة كمية من الزيت أكبر من ١٥ مل (٣ ملاعق صغيرة). يعتبر زيت دوار الشمس أفضل بديل في حالة القلق من مستوى الكوليسترول.
- لا تستخدم الإضافات قليلة الدهون حيث تضم ٤٠٪ ماء من مكوناتها لذا فلن تحصلي على نفس خصائص الزبد.

السوائل

- يعض أنواع السوائل ضرورية، عادة يستخدم الماء والحليب. ينتج الماء قشرة خارجية هشة عن الحليب.
- عادة ما يكون الماء مصحوباً بمسحوق حليب منزوع الدسم. يعد ذلك ضرورياً حيث أن استخدام الحليب الطازج لنفس التأخير الزمني يؤدي إلى فساده. لغالبية البرامج، استخدام الماء مباشرة من الصنبور مناسب، على الرغم من ذلك عند استخدام الدورة السريعة ١ ساعة يجب استخدام ماء فاتر.
- في درجات الحرارة المنخفضة جداً اتركي الماء الصنبور لمدة ٣٠ دقيقة حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل الاستخدام.
 - استخدام الحليب مباشرة من الثلاجة يعامل بنفس الكيفية.
 - الحليب المخضوخ، الزبادي، السور كريم والجبن الطري يمكن استخدامهم كجزء من المحتوى السائل لإنتاج قشرة خارجية طرية. يضيف الحليب المخضوخ، تأثير لذيذ قليل الحمضية عكس المذاق الموجود في الخبز العادي والعجين الحامضي.
 - يمكن إضافة البيض لدعم العجين، تحسين لون الخبز والمساعدة في إضافة قوام وثبات للغوتين أثناء التخمير. في حالة استخدام البيض، يجب تخفيض المحتويات السائلة. ضعي البيض في كوب القياس وأضيفي المكونات السائلة إليه حتى الوصول إلى المستوى السائل المطلوب للوصفة.

الخميرة

تتوافر الخميرة في كل من الحالة الطازجة والمجففة. كل الوصفات المدرجة في هذا الكتاب تم اختبارها باستخدام الخميرة المجففة سهلة الخلط سريعة التفاعل والتي لا تتطلب الذوبان في الماء أولاً. يتم إضافتها إلى الدقيق حيث تبقى منفصلة عن المكونات السائلة حتى تبدأ عملية الخلط.

- للحصول على أفضل النتائج استخدم الخميرة المجففة. غير منصوح باستخدام الخميرة الطازجة حيث ينتج عنها نتائج متغيرة بعكس الخميرة المجففة. لا تستخدم الخميرة الطازجة مع مؤقت التأخير. لاستخدام الخميرة الطازجة لاحظ التالي:
٦ غ خميرة طازجة = ١ ملعقة صغيرة خميرة مجففة.
اخلطي الخميرة الطازجة مع ١ ملعقة صغيرة سكر و ٢ ملعقة كبيرة ماء (دافئ). اتركيها لمدة ٥ دقائق حتى تتكون رغوة. ثم أضيفها لباقي المكونات في وعاء الخبز. للحصول على أفضل النتائج، يجب ضبط كمية الخميرة.
- استخدم الكميات المشار إليها في وصفات الطهي، إضافة كمية كبيرة من الخميرة يؤدي إلى ارتفاع سطح العجين حتى يتجاوز قمة وعاء الخبز.
- بمجرد فتح كيس الخميرة، يجب استخدامها في خلال ٤٨ ساعة ما لم يتم الإشارة إلى غير ذلك بواسطة المصنع. أعيدي إقفال العبوة بعد الاستخدام. يمكن تخزين عبوة الخميرة المحكمة في المبرد للاستخدام المستقبلي.
- استخدم الخميرة المجففة بعد إنتاجها بفترة قصيرة، حيث يقل تأثيرها تدريجياً مع الوقت.
- يمكنك الحصول على خميرة مجففة مصنعة خصيصاً للاستخدام في جهاز صنع الخبز. تنتج هذه الأنواع نتائج جيدة أيضاً، ولكن قد تحتاجين إلى ضبط الكميات الموصى بها.

ضبط وصفات الطهي الخاصة

بعد خبز بعض من الوصفات الموضحة قد ترغبين في تعديل بعض المكونات حسب التفضيلات الشخصية، والتي قمنا بخلطها وعجنها ببديك. ابديي بتحديد أحد الوصفات الموجودة في الكتاب، والتي تتشابه مع وصفتك واستخدميها كمرجع.

تابعي قراءة الإرشادات التالية للحصول على المساعدة واستعدي لإدخال التعديلات.

- تأكدي من استخدام الكميات الصحيحة في جهاز صنع الخبز. لا تتجاوزي الحدود القصوى الموصى بها. إذا دعت الضرورة، قللي الوصفة بحيث تتماشى مع كميات الدقيق والسائل المشار إليها في كتاب وصفات الطهي الخاص بجهاز صنع الخبز.
- أضيفي المكونات السائلة أولاً إلى وعاء الخبز. افصلي الخميرة عن السائل بإضافتها بعد الدقيق.
- استبدلي الخميرة الطازجة بالخميرة المجففة سهلة الخلط. ملاحظة: ٦ غ خميرة طازجة = ١ ملعقة صغيرة (٥ مل) خميرة مجففة.

المكونات

المكون الأساسي في صناعة الخبز هو الدقيق، لذلك فاختيار الدقيق الصحيح هو مفتاح الحصول على أفضل النتائج.

دقيق القمح

ينتج دقيق القمح أفضل أنواع الخبز. يحتوي القمح على قشرة خارجية يشار إليها عادة باسم النخالة، بالإضافة إلى نواة داخلية والتي تحتوي على بذرة القمح والتي عند خلطها بالماء تكون الغلوتين. يتمدد الغلوتين مثل الشريط المطاطي ويتم احتباس الغازات المتصاعدة أثناء التخمر، مما يساعد على تخمر العجين.

الدقيق الأبيض

يتكون هذا الدقيق من إزالة القشرة الخارجية وبذرة القمح، ثم طحن الباقي لتكوين الدقيق الأبيض. من الضروري استخدام الدقيق الأبيض أو دقيق الخبز الأبيض حيث يحتوي على مستوى مرتفع من البروتين ضروري لتنمية الغلوتين. لا تستخدم دقيق أبيض عادي دقيق ذاتي التخمر في عملية التخمر في جهاز صنع الخبز، حيث تنتج أرغفة دون المستوى. تتوفر أصناف متعددة من الدقيق الأبيض، استخدم أحد هذه الأصناف بجودة عالية، يفضل صنف غير مبيض للحصول على أفضل النتائج.

الدقيق الأسمر

يتكون الدقيق الأسمر من النخالة وبذرة القمح، حيث يكسب الخبز نكهة المكسرات وينتج خبز بقوام خشن. مرة أخرى، يجب استخدام دقيق أسمر مركز أو دقيق أسمر. الخبز الناتج عن استخدام دقيق أسمر ١٠٠٪ أكثر كثافة من الناتج عن الدقيق الأبيض. النخالة الموجودة في الدقيق تمنع الغلوتين من التحرر، لذلك تكون عملية تخمر عجين الدقيق الأسمر بطيئة. استخدم برامج الدقيق الأسمر الخاصة لتوفير وقت كافٍ لتخمر الخبز. للحصول على رغيف خفيف، يمكن استبدال جزء من الدقيق الأسمر بدقيق أبيض. يمكنك عمل رغيف دقيق أسمر سريعاً باستخدام إعداد الدقيق الأسمر السريع.

دقيق بني مركز

يمكن استخدامه مع الدقيق الأبيض، أو بمفرده. يتكون من ٨٠-٩٠٪ من بذرة القمح لذا فينتج عنه خبز خفيف ممثل بالنكهة. استخدم هذا الدقيق مع دورة الدقيق الأبيض الأساسية، مع استبدال ٥٠٪ من الدقيق الأبيض المركز بالدقيق البني المركز. قد تحتاجين إلى إضافة المزيد من السوائل.

دقيق خليط الحبوب

خليط من الدقيق الأبيض، الدقيق الأسمر ونبات الجاودار مع دقيق الشعير والذي يضيف القوام والنكهة. يستخدم بمفرده أو مع الدقيق الأبيض المركز.

دقيق غير قمحي

أنواع أخرى من الدقيق مثل دقيق نبات الجاودار يمكن استخدامها مع الدقيق الأبيض والدقيق الأسمر لعمل الخبز التقليدي مثل خبز الجاودار. يضيف نكهة مميزة حتى مع إضافة كمية صغيرة. لا تستخدمه بمفرده، سينتج عجين لزج مما ينتج عند خبز ثقل كثيف. الحبوب الأخرى مثل الدخن، الشعير، الحنطة السوداء، الذرة والشوفان المجروش ذات مستوى منخفض من البروتين ولذا لا ينتج عنها كمية كافية من الغلوتين لإنتاج الخبز التقليدي. يمكن استخدام هذه الأنواع من الدقيق بنجاح بكميات صغيرة. جربي استبدال ١٠-٢٠٪ من الدقيق الأبيض بهذه الأنواع من الدقيق.

الملح

كمية صغيرة من الملح ضرورية وذلك لتخمير العجين وإكساب النكهة. استخدم ملح الطعام الناعم أو ملح البحر، لا تستخدم الملح الخشن والذي من الأفضل استخدامه في الرش على سطح اللبائف اليدوية لإكساب قوام خشن. يجب تجنب البدائل منخفضة الملح حيث لا يحتوي معظمها على الصوديوم.

- يقوي الملح من قوام الغلوتين ويجعل العجين أكثر مرونة.
- يمنع الملح نماء الخميرة لمنع التخمر الزائد وإيقاف انهيار العجين.
- المقدار الزائد من الملح يمنع تخمر العجين بالشكل الكافي.

المحليات

استخدمي السكر الأبيض أو البني، عسل النحل، خلاصة الشعير، الشراب الذهبي، شراب القيقب، أو دبس السكر.

- يسهم السكر والمحليات في تكوين لون الخبز، مما يساعد في إضافة لون ذهبي للقشرة الخارجية للخبز.
- السكر يجذب الرطوبة، لذا فهو يحسن الحفاظ على الكميات.
- يمثل السكر مصدر غذائي للخميرة، على الرغم من عدم ضروريته حيث أن غالبية أنواع الخميرة المجففة الحديثة قادرة على التغذية بالسكر الطبيعي والنشا الموجود في الدقيق، إلا أنه يزيد من نشاط العجين.
- الخبز المسكر يحتوي على مستوى معتدل من السكر حيث أن الفاكهة أو الإضافات الخارجية تضيف حلاوة إضافية. استخدم دورة الخبز المسكر لهذه الأنواع من الخبز.
- في حالة استخدام محلي سائل لاستبدال السكر يجب خفض كمية السائل المستخدمة في وصفة الطهي قليلاً.

خبز أبيض سريع

البرنامج ٥

المكونات	١ كيلو غرام	١,٥ كيلو غرام
حليب فاتر (٣٢ - ٣٥ درجة مئوية)	٣٥٠ مللي	٤٦٠ مللي
زيت نباتي	١ ملعقة كبيرة	ملء ملعقة طعام ونصف
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٦٠٠ جرام	٨٠٠ جرام
مسحوق الحليب منزوع الدسم	٢ ملعقة كبيرة	ملء ٨ ملاعق شاي
ملح	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي ونصف
سكر	ملء ٤ ملاعق شاي	ملء ٥ ملاعق شاي
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ٤ ملاعق شاي	ملء ٥ ملاعق شاي

ملفوفات الخبز

البرنامج ٨

المكونات	١ كيلو غرام	١,٥ كيلو غرام
بيض	١	٢
ماء	١٠ راجعي النقطة ١	راجعي النقطة ١
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٦٠٠ جرام	٨٠٠ جرام
ملح	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ٢ ملاعق شاي
سكر	ملء ٣ ملاعق شاي	ملء ٤ ملاعق شاي
زبدة	٣٠ جرام	٤٠ جرام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ٢ ملاعق شاي	ملء ٢ ملاعق شاي
للطبقة العلوية:		
صفار البيض مضروب مع ١٥ مللي (ملء ملعقة مائدة) من الماء	١	٢
بذور السمسم وبذور نباتية، لرشها على السطح، اختياري		

١ أضيفي البيضة/البيض إلى كوب القياس أو الدورق وأضيفي كمية كافية من الماء لعم -

حجم الرغيف	١ كيلو غرام	١,٥ كيلو غرام
كمية السائل	٢٨٠ مللي	٥٠٠ مللي

٢ في نهاية الدورة، لفي العجين على سطح مرشوش بطبقة خفيفة من الدقيق. امسكي العجين مرة أخرى برفق وقطعيه إلى قطع متساوية الحجم وشكليها بيدك.

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

الوصفات (أضف المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرود في الوصفات)

الخبز الأبيض الأساسي البرنامج ١

المكونات	١ كيلو غرام	١,٥ كيلو غرام
ماء	٣٨٠ مللي	٥٠٠ مللي
زيت نباتي	ملء ملعقة طعام ونصف	ملء ملعقة طعام ونصف
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٦٠٠ جرام	٨٠٠ جرام
مسحوق الحليب منزوع الدسم	ملء ٥ ملاعق شاي	ملء ٥ ملاعق شاي
ملح	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ٢ ملاعق شاي
سكر	ملء ٤ ملاعق شاي	ملء ٦ ملاعق شاي
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ملعقة شاي ونصف

ملء ملعقة شاي = ملعقة شاي مقدارها ٥ مللي

ملء ملعقة طعام = ملعقة طعام مقدارها ١٥ مللي

خبز البريوش (استخدم لون القشرة الفاتح) البرنامج ٤

المكونات	١ كيلو غرام	١,٥ كيلو غرام
حليب	٢٨٠ مللي	٣٥٠ مللي
بيض	٢	٢
زبدة، مذوبة	١٥٠ جرام	١٨٥ جرام
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٦٠٠ جرام	٧٥٠ جرام
ملح	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ٢ ملاعق شاي
سكر	٨٠ جرام	٩٠ جرام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ٢ ملاعق شاي	ملء ٢ ملاعق شاي

خبز الدقيق الأسمر البرنامج ٣

المكونات	١ كيلو غرام	١,٥ كيلو غرام
ماء	٣٨٠ مللي	٥٠٠ مللي
دقيق خبز	٥٤٠ جرام	٧٢٠ جرام
دقيق خبز أبيض غير مبيض	٦٠ جرام	٨٠ جرام
ملح	ملء ٢ ملاعق شاي	ملء ٢ ملاعق شاي
سكر	١ ملعقة كبيرة	ملء ٤ ملاعق شاي
زبدة	٢٥ جرام	٣٠ جرام
خميرة جافة سهلة الخلط	ملء ١ ملاعق شاي	ملء ملعقة شاي ونصف

الحماية من انقطاع التيار

يحتوي الجهاز على حماية ضد انقطاع التيار لمدة ٧ دقائق في حالة فصل الوحدة من غير قصد أثناء العمل. ستستمر الوحدة في البرنامج إذا تم توصيلها مرة أخرى على الفور.

العناية والتنظيف

- افصلي جهاز صنع الخبز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ليبرد تماماً قبل التنظيف.
- لا تغمر جسم الجهاز أو القاعدة الخارجية لمقلاة الخبز في الماء.
- لا تستخدم ألواح صفل خشنة أو أدوات معدنية.
- استخدم قماشاً رطبة ناعمة لتنظيف الأسطح الداخلية والخارجية من الجهاز عند الضرورة.

وعاء الخبز

- لا تغسلي وعاء الخبز في غسالة الأطباق.
- نظفي وعاء الخبز والعجانة فوراً بعد كل استخدام بواسطة تعبئة الوعاء بالماء الدافئ والصابون جزئياً. اتركي وعاء الخبز والعجانة منقوعين لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق. لإزالة العجانة، لفيها في اتجاه عقارب الساعة واسحبها لأعلى. نظفي باستخدام قطعة من القماش ناعم ثم الشطف والتجفيف.
- في حالة عدم التمكن من إزالة العجانة بعد ١٠ دقائق، امسكي ذراع الدوران من أسفل وعاء الخبز ولفيه للأمام والخلف حتى يتم تحرير العجانة.

الغطاء العلوي

- ارفعي الغطاء العلوي للخارج ونظفيه بالماء الدافئ والصابون.
- لا تغسلي الغطاء العلوي الزجاجي في غسالة الأطباق.
- تأكدي من تجفيف الغطاء العلوي الزجاجي تماماً قبل إعادة تركيبه في الجهاز مرة أخرى.

وحدة التوزيع التلقائي

- أزيلتي وحدة التوزيع التلقائي عن الغطاء العلوي واغسليها في الماء الدافئ والصابون واستخدمي فرشاة لينة للتنظيف متى دعت الضرورة. تأكدي من تجفيف وحدة التوزيع التلقائي تماماً قبل إعادة تركيبها في الغطاء العلوي مرة أخرى.

②٣ مؤقت التأخير ⑧

يتيح لك مؤقت التأخير تأجيل دورة الخبز ما يصل إلى ١٥ ساعة. لا يمكن استخدام وظيفة البدء المؤجل مع برامج الخبز (٥) إلى (١١).

هام: عند استخدام وظيفة البداية المتأخرة هذه يجب عدم استخدام مكونات قابلة للفساد - وهي المكونات التي تفسد بسهولة في درجة حرارة الغرفة أو فوقها، مثل الحليب والبيض والجبنه واللبن المصفى والزبادي وغيرها.

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

- اضغط على زر MENU (القائمة) Ⓜ لاختيار برنامج الخبز المطلوب - يتم عرض زمن دورة برنامج الخبز.
 - حدد لون القشرة والحجم الذي تريد.
 - ثم قم بإعداد مؤقت التأخير.
 - اضغط على زر (+) TIMER (زيادة زمن المؤقت) مع الاستمرار إلى أن يتم عرض إجمالي الزمن المطلوب. إذا تجاوزت الزمن المطلوب اضغط على زر (-) TIMER (تقليل زمن المؤقت) للعودة إلى الزمن الإجمالي المطلوب. عند الضغط على زر المؤقت تكون الزيادة في الزمن بمعدل ١٠ دقائق. لا تحتاجي إلى تشغيل الجهاز لفترة مساوية للفرق بين زمن برنامج الخبز المحدد وإجمالي عدد الساعات المطلوبة حيث يقوم جهاز صنع الخبز بتضمين زمن دورة الإعداد تلقائياً.
- مثال: المطلوب الانتهاء من رغيف في ٧ صباحاً. إذا تم إعداد الجهاز بمكونات الوصفة المطلوبة على ١٠ مساءً في الليلة السابقة، فإن إجمالي الوقت الذي يجب إعداده على مؤقت التأخير هو ٩ ساعات.

- اضغط على زر MENU (القائمة)

لاختيار برنامج خبز على سبيل المثال البرنامج ١ واستخدمي زر (+) TIMER

(زيادة زمن المؤقت) لتمرير الزمن

بمعدل زيادة ١٠ دقائق إلى أن يتم

عرض "٩:٠٠" على الشاشة. إذا

تجاوزت الزمن "٩:٠٠" اضغط على

زر (-) TIMER (تقليل زمن المؤقت)

للعودة إلى القيمة "٩:٠٠".

- اضغط على زر START/STOP

(بدء/إيقاف التشغيل) عندئذ يومض

الفاصل الزمني (:). المعروض. يبدأ

المؤقت في العد التنازلي.

- في حالة إدخال زمن غير صحيح

ورغبتي في تغيير الزمن: اضغط على

على زر START/STOP (بدء/إيقاف

التشغيل) مع الاستمرار إلى أن يتم

مسح القيمة المعروضة على الشاشة.

يمكنك عندئذ إعادة تعيين الزمن المطلوب.



3:25



09:00



09:00

١١	١٠	٩	٨	٧			٦	البرنامج
				غامق	متوسط	فاتح		
الخيز	مربي	عجين البيتزا	عجين	الكعك/خيز سريع			خالي	
-	-	-	غير متاح	غير متاح	فاتح	غير متاح	لون القشرة الخارجية	
-	-	-	غير متاح	-	-	-	الوزن	
-	-	-	-	-	-	-	المؤقت	
-	-	-	-	-	-	-	تسخين مسبق	
-	٥ دقائق	٣ دقائق	٥ دقائق	٣ دقائق	٣ دقائق	٣ دقائق	٥ دقائق	عجن ١
-	-	-	٥ دقائق	-	-	-	١٠ دقائق	تخيز
-	٦٠ دقائق	٢٧ دقائق	٢٠ دقائق	٤ دقائق	٤ دقائق	٤ دقائق	١٢ دقائق	عجن ٢
-	-	٦٠ دقائق	٦٠ دقائق	-	-	-	١٠ دقائق	تخيز ١
-	-	-	-	-	-	-	-	تشكيل ١
-	-	-	-	-	-	-	-	تخيز ٢
-	-	-	-	-	-	-	-	تشكيل ٢
-	-	-	-	-	-	-	٦٠ دقائق	تخيز ٣
٦٠ دقائق	٥٠ دقائق	-	-	٧٥ دقائق	٧٥ دقائق	٧٥ دقائق	٦٠ دقائق	خيز
-	-	-	-	٢٢ دقائق	٢٢ دقائق	٢٢ دقائق	١ ساعة	تدفئة مستمرة
١٠٠٠	١٠:٥	١:٣٠	١:٣٠	١:٢٢	١:٢٢	١:٢٢	٢:١٧	الإجمالي
-	-	-	-	-	-	-	٢:١٠	إضافي

⑤ Super Rapid		④ Sweet Bread (خبز حلو)				
متوسط	غامق	متوسط		فاتح		لون القشرة الخارجية
١,٠٥ كيلوغرام	١ كيلوغرام	١,٥ كيلوغرام	١ كيلوغرام	١,٥ كيلوغرام	١ كيلوغرام	الحم
-	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	المؤقت
-	-	-	-	-	-	تسخين مسبق
٢٠ دقيقة	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	عجن ١
-	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	تخمير
١٢ دقيقة	٢٠ دقيقة	٢٠ دقيقة	٢٠ دقيقة	٢٠ دقيقة	٢٠ دقيقة	عجن ٢
-	٣٩ دقيقة	٣٩ دقيقة	٣٩ دقيقة	٣٩ دقيقة	٣٩ دقيقة	تخمير ١
-	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	تشكيل ١
-	٢٥ دقيقة ٥٠ ثوان	٢٥ دقيقة ٥٠ ثوان	٢٥ دقيقة ٥٠ ثوان	٢٥ دقيقة ٥٠ ثوان	٢٥ دقيقة ٥٠ ثوان	تخمير ٢
-	٥ ثوان	٥ ثوان	٥ ثوان	٥ ثوان	٥ ثوان	تشكيل ٢
-	٥١ دقيقة ٥٥ ثوان	٥١ دقيقة ٥٥ ثوان	٥١ دقيقة ٥٥ ثوان	٥١ دقيقة ٥٥ ثوان	٥١ دقيقة ٥٥ ثوان	تخمير ٣
٤٨ دقيقة	٦٠ دقيقة	٦٠ دقيقة	٥٠ دقيقة	٦٠ دقيقة	٥٠ دقيقة	خبز
١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	تدفئة مستمرة
١:٢٠	٣:٢٧	٣:٢٧	٣:١٧	٣:٢٧	٣:١٧	الإجمالي
-	٣:٠٧	٣:٠٧	٢:٥٧	٣:٠٧	٢:٥٧	إضافي

Whole Wheat (دقيق أسمر)

سريع		غامق		متوسط		فاتح		لون القشرة الخارجية
١,٥ كيلوغرام	١ كيلوغرام	١,٥ كيلوغرام	١ كيلوغرام	١,٥ كيلوغرام	١ كيلوغرام	١,٥ كيلوغرام	١,٥ كيلوغرام	الوزن ١
١٥:٠٠ دقائق	١٥:٠٠ دقائق	١٥:٠٠ دقائق	١٥:٠٠ دقائق	١٥:٠٠ دقائق	١٥:٠٠ دقائق	١٥:٠٠ دقائق	١٥:٠٠ دقائق	المؤقت
٥ دقائق	٥ دقائق	٣٠ دقيقة	٣٠ دقيقة	٣٠ دقيقة	٣٠ دقيقة	٣٠ دقيقة	٣٠ دقيقة	تسخين مسبق
٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	عجن ١
٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	تخمير
١٥ دقائق	١٥ دقائق	١٥ دقائق	١٥ دقائق	١٥ دقائق	١٥ دقائق	١٥ دقائق	١٥ دقائق	عجن ٢
٢٤ دقيقة	٢٤ دقيقة	٤٩ دقيقة	٤٩ دقيقة	٤٩ دقيقة	٤٩ دقيقة	٤٩ دقيقة	٤٩ دقيقة	تخمير ١
١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	تشكيل ١
١٠ دقيقة. ٥. ثانية	١٠ دقيقة. ٥. ثانية	٢٥ دقائق. ٥. ثانية	٢٥ دقائق. ٥. ثانية	٢٥ دقائق. ٥. ثانية	٢٥ دقائق. ٥. ثانية	٢٥ دقائق. ٥. ثانية	٢٥ دقائق. ٥. ثانية	تخمير ٢
١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	تشكيل ٢
٣٤ دقيقة. ٥. ثانية	٣٤ دقيقة. ٥. ثانية	٤٤ دقيقة. ٥. ثانية	٤٤ دقيقة. ٥. ثانية	٤٤ دقيقة. ٥. ثانية	٤٤ دقيقة. ٥. ثانية	٤٤ دقيقة. ٥. ثانية	٤٤ دقيقة. ٥. ثانية	تخمير ٣
٦٥ دقائق	٥٥ دقيقة	٦٥ دقائق	٥٥ دقيقة	٦٥ دقائق	٥٥ دقيقة	٦٥ دقائق	٥٥ دقيقة	خبيز
١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	تدفئة مستمرة
٢:٤٥	٢:٣٥	٤:٠٠	٣:٥٠	٤:٠٠	٣:٥٠	٤:٠٠	٣:٥٠	الإجمالي
٢:٢٥	٢:١٥	٣:١٥	٣:٠٥	٣:١٥	٣:٠٥	٣:١٥	٣:٠٥	إضافي

②

French (فرنسي)

سريع		غامق		متوسط		فاتح		لون القشرة الخارجية
١,٥ كيلوغرام	١ كيلوغرام	١,٥ كيلوغرام	١ كيلوغرام	١,٥ كيلوغرام	١ كيلوغرام	١,٥ كيلوغرام	١ كيلوغرام	الوزن
١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	المؤقت
-	-	-	-	-	-	-	-	تسخين مسبق
٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	عجن ١
٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	تخمير
١٧ دقيقة	١٧ دقيقة	١٧ دقيقة	١٧ دقيقة	١٧ دقيقة	١٧ دقيقة	١٧ دقيقة	١٧ دقيقة	عجن ٢
٣٠ دقيقة	٣٠ دقيقة	٣٩ دقيقة	٣٩ دقيقة	٣٩ دقيقة	٣٩ دقيقة	٣٩ دقيقة	٣٩ دقيقة	تخمير ١
١٥ ثوان	١٥ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	تشكيل ١
١٤ دقيقة ٤٥ ثانية	١٤ دقيقة ٤٥ ثانية	٣٠ دقيقة ٥٠ ثانية	٣٠ دقيقة ٥٠ ثانية	٣٠ دقيقة ٥٠ ثانية	٣٠ دقيقة ٥٠ ثانية	٣٠ دقيقة ٥٠ ثانية	٣٠ دقيقة ٥٠ ثانية	تخمير ٢
-	-	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	تشكيل ٢
٣٠ دقيقة	٣٠ دقيقة	٥٩ دقيقة ٥٠ ثانية	٥٩ دقيقة ٥٠ ثانية	٥٩ دقيقة ٥٠ ثانية	٥٩ دقيقة ٥٠ ثانية	٥٩ دقيقة ٥٠ ثانية	٥٩ دقيقة ٥٠ ثانية	تخمير ٣
٦٠ دقيقة	٥٥ دقيقة	٦٠ دقيقة	٦٠ دقيقة	٥٥ دقيقة	٥٥ دقيقة	٦٠ دقيقة	٥٥ دقيقة	خبيز
١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	تدفئة مستمرة
٢:٤٢	٢:٣٧	٣:٢٧	٣:٢٢	٣:٣٧	٣:٣٢	٣:٣٧	٣:٣٢	الإجمالي
٢:٢٥	٢:٢٠	٣:٢٠	٣:١٥	٣:٢٠	٣:١٥	٣:٢٠	٣:١٥	إضافي

①

Basic (الإعداد الأساسي)

سريع		غامق		متوسط		فاتح		لون القشرة الخارجية
١ كيلوغرام	١ كيلوغرام	١ كيلوغرام	١ كيلوغرام	١ كيلوغرام	١ كيلوغرام	١ كيلوغرام	١ كيلوغرام	الوزن
١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	المؤقت
-	-	-	-	-	-	-	-	تشخين مسبق
٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	عجن ١
٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	٥ دقائق	تخمير
١٥ دقيقة	١٥ دقيقة	١٥ دقيقة	١٥ دقيقة	١٥ دقيقة	١٥ دقيقة	١٥ دقيقة	١٥ دقيقة	عجن ٢
١٥ دقيقة	١٥ دقيقة	٤٠ دقيقة	٤٠ دقيقة	٤٠ دقيقة	٤٠ دقيقة	٤٠ دقيقة	٤٠ دقيقة	تخمير ١
١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٠ ثوان	تشكيل ١
٨ دقيقة. ٥ ثانية	٨ دقيقة. ٥ ثانية	٢٤ دقيقة. ٥ ثانية	٢٤ دقيقة. ٥ ثانية	٢٤ دقيقة. ٥ ثانية	٢٤ دقيقة. ٥ ثانية	٢٤ دقيقة. ٥ ثانية	٢٤ دقيقة. ٥ ثانية	تخمير ٢
١٠ ثوان	١٠ ثوان	١٥ ثانية	١٥ ثانية	١٥ ثانية	١٥ ثانية	١٥ ثانية	١٥ ثانية	تشكيل ٢
٢٩ دقيقة. ٥ ثانية	٢٩ دقيقة. ٥ ثانية	٤٩ دقيقة. ٥ ثانية	٤٩ دقيقة. ٥ ثانية	٤٩ دقيقة. ٥ ثانية	٤٩ دقيقة. ٥ ثانية	٤٩ دقيقة. ٥ ثانية	٤٩ دقيقة. ٥ ثانية	تخمير ٣
٥٦ دقيقة	٥٥ دقيقة	٥٦ دقيقة	٥٥ دقيقة	٥٦ دقيقة	٥٥ دقيقة	٥٦ دقيقة	٥٥ دقيقة	خبز
١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	تدفئة مستمرة
٢:٢٤	٢:١٤	٣:٢٥	٣:١٥	٣:٢٥	٣:١٥	٣:٢٥	٣:١٥	الإجمالي
٢:١٩	١:٥٩	٣:١٠	٣:٠٠	٣:١٠	٣:٠٠	٣:١٠	٣:٠٠	إضافي

تخطيط برنامج الخبز / العجين				
الاحتفاظ بالحرارة ***	تشغيل وحدة التوزيع التلقائي والتنبية اليدوي لإضافة المكونات ***	إجمالي وقت البرنامج لبن القشرة المتوسط		البرنامج
		١ كيلوغرام	١,٥ كيلوغرام	
٦٠	٢:١٠	٢:٢٥	٢:١٥	١ أساسي
	٢:١٩	٢:٢٤	٢:١٤	وصفات طحين الخبز الأبيض أو الأسمر
	٢:٢٠	٢:٣٧	٢:٢٢	أرغفة سريعة*
٦٠	٢:٢٥	٢:٤٢	٢:٣٧	٢ فرنسي
	٢:١٥	٤:٠٠	٢:٥٠	ينتج قشرة هشّة ومناسب للأرغفة منخفضة الدهون والسكر
	٢:٢٥	٢:٤٥	٢:٣٥	أرغفة سريعة*
٦٠	٢:٠٧	٣:٢٧	٢:١٧	٣ القمح الكامل
				دقيق القمح الكامل الوصفات: ٢٠ دقيقة للإحساء
				أرغفة سريعة*
٦٠	–	١:٢٠		٤ حلويات
				وصفات الخبز التي تحتوي كمية كبيرة من السكر
				ينتج خبزاً في خلال ٨٠ دقيقة. يحتاج الخبز إلى ماء دافئ والمزيد من الخميرة والقليل من الملح.
٦٠	٢:١٠	٢:١٧		٦ خالي من مواد دبقّة
				للاستخدام مع الدقيق الخالي من المواد الدبقّة وخليط الخبز الخالي من المواد الدبقّة، الوزن
	٢٢	١:٢٢	١:٢٢	٧ الكعك/خبز سريع
–	–	١:٢٠	١:٢٠	٨ عججين
–	–	١:٢٠	١:٢٠	٩ عججين البيتزا
–	–	١:٠٥		١٠ مربى
٦٠	–	١:٠٠		١١ الخبز
				ميرة الخبز فقط.

- * تحديد برنامج أرغفة سريعة اضغطي على زر لون CRUST (القشرة الخارجية) حتى يشير المؤشر إلى الرمز ٤.
 ** سيتم إصدار صوت تنبيه قبل نهاية دورة العجين الثانية لإضافة المكونات إذا كانت الوصفة تنصح بذلك.
 *** سينتقل الجهاز تلقائياً إلى وضع الاحتفاظ بالحرارة في نهاية دورة الخبز. ستظل في وضع الاحتفاظ بالحرارة لمدة ساعة أو حتى إيقاف تشغيل الجهاز، أيهما أقرب.

مخطط استخدام وحدة التوزيع التلقائي

المكونات	مناسبة للاستخدام مع	ملاحظات وحدة التوزيع التلقائي
الفواكه المجففة مثل العنب والزبيب وخليط الكرز المقشر	نعم	مفروم خشن مع عدم الفرغ إلى أجزاء صغيرة جداً. لا تستخدم الفواكه المنقوعة في الشراب أو أي عصير آخر. رشي الفواكه بطبقة رقيقة من مسحوق الدقيق لمنع التصاق الفواكه. قد تلتصق القطع الصغيرة جداً في وحدة التوزيع التلقائي ولا يتم نشرها على العجين.
المكسرات	نعم	مفروم خشن مع عدم الفرغ إلى أجزاء صغيرة جداً.
البذور الكبيرة مثل دوار الشمس والقرع البذور الصغيرة مثل الخشخاش والسمنسم	نعم لا	قد تتساقط البذور الصغيرة جداً من خلال الفجوة الموجودة حول باب وحدة التوزيع التلقائي. من الأفضل إضافتها يدوياً أو مع مكونات أخرى.
الأعشاب - طازجة ومجففة	لا	إذا كان حجم المفروم صغير جداً قد تتساقط البذور من وحدة التوزيع التلقائي. البذور خفيفة الوزن وقد لا تنتشر من وحدة التوزيع التلقائي. من الأفضل إضافتها يدوياً أو مع مكونات أخرى.
فواكه / خضروات مع الزيت / طماطم / زيتون	لا	قد يتسبب الزيت في التصاق المكونات بوحدة التوزيع التلقائي. يمكن استخدامها في حالة تصفيتها وتجفيفها بشكل جيد قبل الإضافة إلى وحدة التوزيع التلقائي.
مكونات مرتفعة المحتوى المائي على سبيل المثال الفواكه النيئة الجبن	لا لا	قد تلتصق داخل وحدة التوزيع التلقائي. قد تنصهر داخل وحدة التوزيع التلقائي. تضاف مباشرة إلى وعاء الخبز مع المكونات الأخرى.
الشوكولاتة / شرائح الشوكولاتة	لا	قد تنصهر داخل وحدة التوزيع التلقائي. تضاف مباشرة إلى وعاء الخبز مع المكونات الأخرى.

١٦ ارفعي وعاء الخبز للخارج باستخدام المقبض. استخدم دائماً قفازات الفرن حيث يكون مقبض وعاء الخبز ساخناً.

١٧ ثم ضع المقلاة على حامل سلكي لتبرد.

١٨ اترك الخبز حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة قبل التقطيع إلى شرائح، للسماح بتسريب البخار. سيكون من الصعب تقطيع الخبز إلى شرائح إذا كان ساخناً.

١٩ نظّف مقلاة الخبز والعجانة على الفور بعد الاستخدام (انظر العناية والتنظيف).

④ وحدة التوزيع التلقائي

جهاز صنع الخبز BM900 مجهز بوحدة للتوزيع التلقائي تعمل على نشر المكونات الإضافية على العجين مباشرة خلال دورة العجن. تضمن هذه الوحدة توزيع المكونات بانتظام وتجنب تجاوز معالجة المكونات أو تجاوز درجة سحقها.

لتركيب واستخدام وحدة التوزيع التلقائي

١ ركبي وحدة التوزيع ④ في الغطاء العلوي. اضغطي عليها لأسفل للتأكد من استقرارها في موضعها الصحيح.

● يمكنك استخدام جهاز صنع الخبز بدون تركيب وحدة التوزيع، فقط ارفعي وحدة التوزيع للخارج وركبي الغطاء ③ بدلاً منها. سيصدر التنبيه اليدوي. لا تشغلي جهاز صنع الخبز بدون

تركيب وحدة التوزيع ④ أو غطاء التوزيع ③.

٢ ضعي المكونات المطلوبة داخل وحدة التوزيع التلقائي.

٣ تبدأ وحدة التوزيع التلقائي في العمل بعد ١٥ إلى ٢٠ دقيقة تقريباً من دورة العجن ويصدر تنبيهاً صوتياً أيضاً لتنبيهك بإضافة مكونات إضافية يدوياً حسب رغبتك.

تلميحات ونصائح

لا تناسب وحدة التوزيع التلقائي الاستخدام مع كل أنواع المكونات وللحصول على أفضل النتائج اتبعي التعليمات الإرشادية الموضحة فيما يلي:-

- لا تتجاوزي سعة تعبئة وحدة التوزيع التلقائي - اتبعي الكميات الموصى بها في وصفات التحضير المزودة مع الجهاز.
- حافظي على جفاف ونظافة وحدة التوزيع التلقائي لتجنب التصاق المكونات.
- قطعي المكونات في صورة قطع صغيرة جداً أو رشدها بمسحوق الدقيق لتقليل الالتصاق والذي قد يتسبب في منع نشر المكونات على العجين.

كيفية قياس المكونات (راجع الشكل التوضيحي من ٣ إلى ٧)

من الهام استخدام المقياس الدقيق للمكونات للحصول على أفضل النتائج.

- يجب قياس مكونات السوائل دائماً في كوب القياس الشفاف الذي يحتوي على علامات مدرجة.
- يجب أن تصل السوائل إلى علامة في الكوب بمستوى العين، لا أكثر من ذلك ولا أقل (انظر ٣).
- استخدم سوائل في درجة حرارة الغرفة، ٢٠ درجة مئوية، إلا في حالة استخدام الجهاز لصنع الخبز على إعداد الدورة السريعة. اتبعي الخطوات الموضحة في قسم وصفات التحضير.
- استخدم دائماً ملعقة القياس الموجودة لقياس الكميات الصغيرة للمكونات الجافة والسائلة. استخدم المنزلق للاختبار بين القياسات التالية - نصف ملء، ملعقة شاي أو ملء، ملعقة شاي كاملة أو نصف ملء، ملعقة طعام أو ملء، ملعقة طعام كاملة. املا حتى القمة ثم امسح الملعقة (انظر ٦)

مفتاح التشغيل / إيقاف 11

يحتوي جهاز Kenwood على مفتاح التشغيل / إيقاف ولن يعمل حتى يتم الضغط على مفتاح التشغيل "on".

- وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي واضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف) 11 الموجود على جانب جهاز صنع الخبز - سيصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة ويعرض على الشاشة القيمة ١ (3:25).
- أوقف عمل الجهاز دائماً وافصله عن الكهرباء بعد الاستخدام.

مؤشر حالة البرنامج 17

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

التسخين المسبق 18 - تعمل وظيفة التسخين المسبق فقط في بداية إعداد الخبز بالدقيق الأسمر (لمدة ٣٠ دقيقة) وإعداد الخبز السريع بالدقيق الأسمر (لمدة ٥ دقائق) لتدفئة المكونات قبل بدء مرحلة العجن الأولى. لا تعمل العجانة خلال هذه الفترة.

العجن 19 - العجن إما في المرحلة الأولى من العجن أو في المرحلة الثانية أو في مرحلة الصدم بين دورات التخمير. خلال آخر ٢٠ دقيقة من دورة العجن الثانية على الإعداد (١) و(٢) و(٣) و(٤) و(٦) تعمل وحدة التوزيع التلقائي ويصدر تنبيهاً صوتياً لإخبارك بإضافة كمية إضافية من المكونات يدوياً.

الانتفاخ 20 - العجن إما في دورة الانتفاخ الأولى أو الثانية أو الثالثة.

الخبز 21 - الرغبة في دورة الخبز الأخيرة.

الاحتفاظ بالحرارة 22 - ينتقل الجهاز تلقائياً إلى وضع الاحتفاظ بالحرارة في نهاية دورة الخبز. سيظل الجهاز في وضع الاحتفاظ بالحرارة لمدة ساعة أو حتى إيقاف تشغيله، أيهما أقرب. الرجاء ملاحظة التالي: سيتم تشغيل عنصر التسخين وإيقافه وسيصدر وهجاً بشكل متقطع أثناء دورة الاحتفاظ بالحرارة.

إنهاء 23 - نهاية البرنامج.

استخدام جهاز الخبز (راجع إلى لوحة الشكل التوضيحي)

- ١ ارفعي وعاء الخبز للخارج باستخدام المقبض.
- ٢ ركبي العجانة.
- ٣ صب الماء على مقلاة الخبز.
- ٤ أضف باقي المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرد في الصفحات.
- ٥ تأكد من وزن كل المكونات بشكل صحيح. حيث يؤدي استخدام الأوزان الخاطئة إلى الحصول على نتائج ضعيفة.
- ٦ ادخلي وعاء الخبز داخل غرفة الفرن واضغطي عليه لأسفل لتتأكد من استقراره في موضعه.
- ٧ اخفض المقبض وأغلق الغطاء.
- ٨ قم بتوصيل الجهاز ثم تشغيله - ستصدر الوحدة صافرة وتبدأ العمل بالإعداد ١ (3:25).
- ٩ اضغطي على زر MENU (القائمة) 15 لحين اختيار البرنامج المطلوب. الأعداد الافتراضي لجهاز صنع الخبز هو ١٠٥ كيلوغرام ولون متوسط للقشرة الخارجية.
- ١٠ حدد حجم الرغبة بالضغط على زر حجم الرغبة 16 (LOAF SIZE) حتى يتحرك المؤشر إلى حجم الرغبة المطلوب.
- ١١ اختاري لون القشرة الخارجية بواسطة الضغط على زر لون CRUST (القشرة الخارجية) 21 لحين تحرك المؤشر إلى لون القشرة الخارجية المطلوب (فاتح أو متوسط أو غامق أو سريع). ملاحظة: لاختبار الطريقة السريعة لإعداد (١) الأساسي أو (٢) الخبز الفرنسي أو (٣) الخبز الأسمر، اضغطي على زر لون CRUST (القشرة الخارجية) 21 لحين إشارة المؤشر إلى الرمز 24.
- ١٢ اضغطي على زر START/STOP (بدء/إيقاف التشغيل) 20. لإيقاف برنامج الخبز أو إلغائه اضغطي على زر START/STOP (بدء/إيقاف التشغيل) 20 لمدة ٢-٣ ثوان لحين صدور نغمة صوتية قصيرة.
- ١٣ في نهاية دورة الخبز فك قابس الجهاز.

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- فك جميع مواد التغليف وأي بطاقات.

السلامة

- لا تلمس الأسطح الساخنة. الأسطح التي يمكن الوصول إليها عرضة لارتفاع درجة حرارتها أثناء الاستخدام. استخدم دائماً قفازات الفرن لإخراج مقلاة الخبز الساخنة.
- لمنع أي انسكاب داخل غرفة الفرن، أخرج دائماً مقلاة الخبز من الجهاز قبل إضافة المكونات. المكونات التي تنسكب على العنصر الساخن يمكن أن تحترق وتسبب الدخان.
- لا تستخدم هذا الجهاز إذا كانت هناك أي علامة مرئية على وجود تلف في سلك التيار أو إذا سقط من غير قصد.
- لا تغمر الجهاز أو سلك التيار أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
- افصل الجهاز دائماً من الكهرباء بعد الاستخدام أو قبل تركيبه أو إزالة الأجزاء أو قبل التنظيف.
- لا تترك سلك التيار الكهربائي يتدلى على حافة سطح العمل أو السماح له بلمس الأسطح الساخنة مثل موقد الغاز أو مصباح كهربائي.
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط على الأسطح المسطحة المقاومة للحرارة.
- لا تضع يدك داخل غرفة الفرن بعد إخراج مقلاة الخبز حيث ستكون ساخنة جداً.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة داخل الجهاز.
- لا تتجاوزي كميات الدقيق وعامل الرفع المحددة في وصفات التحضير المزودة.
- لا تضع الجهاز أمام أشعة الشمس المباشرة أو بالقرب من أجهزة ساخنة أو جهاز تحويل الهواء الساخن. يمكن لكل هذه الأشياء أن تؤثر في درجة الحرارة الداخلية للفرن، ما قد يفسد النتائج.
- لا تستخدم هذا الجهاز في الأماكن المكشوفة.
- لا تشغل الجهاز عندما يكون فارغاً حيث قد يتسبب ذلك في حدوث تلف كبير.
- لا تستخدم غرفة الفرن لأي نوع من التخزين.
- لا تغطي فتحات البخار الموجودة على جانبي الجهاز وتأكدي من وجود تهوية كافية حول جهاز صنع الخبز أثناء التشغيل.
- ليس المقصود من هذا الجهاز تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز تحكم عن بعد خارجي.
- لا تشغلي جهاز صنع الخبز بدون تركيب وحدة التوزيع (4) أو غطاء التوزيع (3).
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.

- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من أن مصدر التيار الكهربائي هو نفس الموضع في الجزء السفلي من الجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى
- اغسل كل الأجزاء (راجع قسم العناية والتنظيف).
- ركبى الغطاء العلوي (راجع قسم العناية والتنظيف).
- ركبى وحدة التوزيع التلقائي على الجانب السفلي للغطاء العلوي (راجع قسم وحدة التوزيع التلقائي).

المفتاح

- ① مقبضي الغطاء العلوي
- ② زجاج العرض
- ③ غطاء وحدة التوزيع
- ④ وحدة التوزيع التلقائي
- ⑤ عنصر التسخين
- ⑥ مقبض مقلاة الخبز
- ⑦ العجانة
- ⑧ وعاء الخبز
- ⑨ محاور الدوران
- ⑩ قاعدة الدوران
- ⑪ مفتاح التشغيل / الإيقاف
- ⑫ كوب قياس
- ⑬ ملعقة قياس مزدوجة ملء ملعقة شاي وملء ملعقة طعام
- ⑭ لوحة التحكم
- ⑮ زر القائمة
- ⑯ زر حجم الرغبة
- ⑰ مؤشر حالة البرنامج
- ⑱ شاشة العرض
- ⑲ مؤشرات حجم الرغبة
- ⑳ زر بدء / إيقاف التشغيل
- ㉑ زر لون القشرة
- ㉒ مؤشرات لون القشرة الخارجية (فاتح، متوسط، غامق أو سريع)
- ㉓ أزرار مؤقت التأخير



Head Office Address: Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China

19700/2