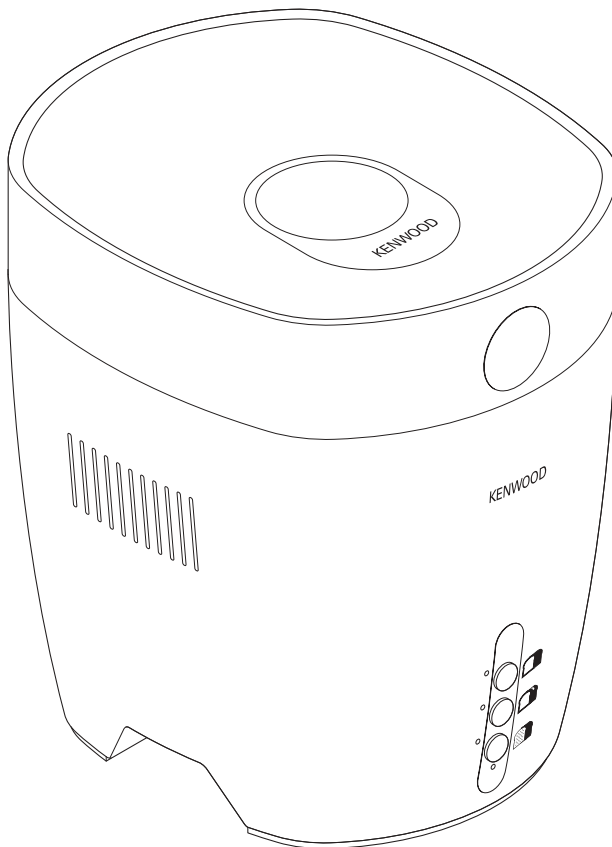




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

57765/2

KENWOOD



BM150

Português 2 - 10

Español 11 - 19

Türkçe 20 - 28

Česky 29 - 37

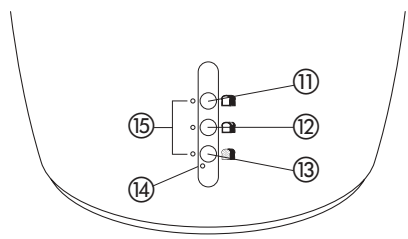
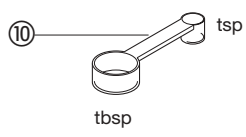
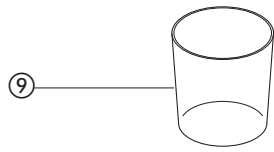
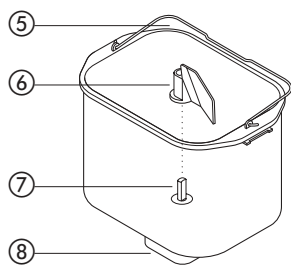
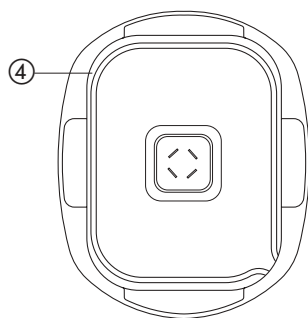
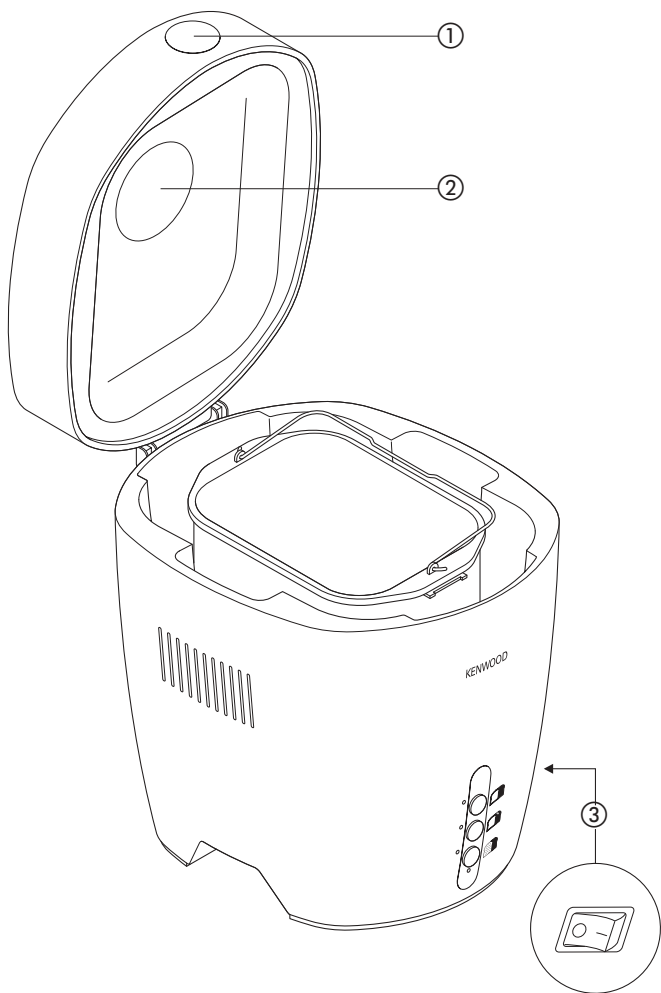
Magyar 38 - 46

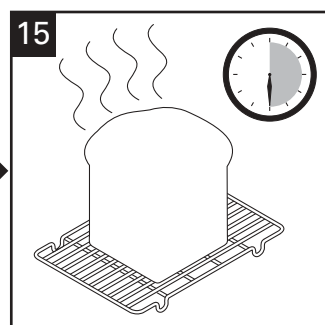
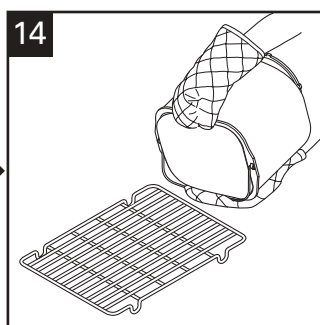
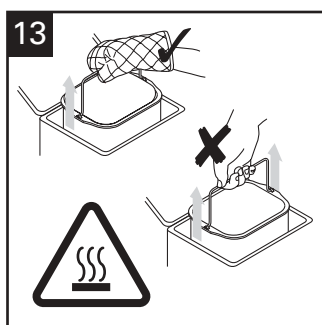
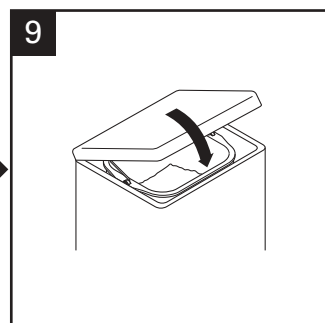
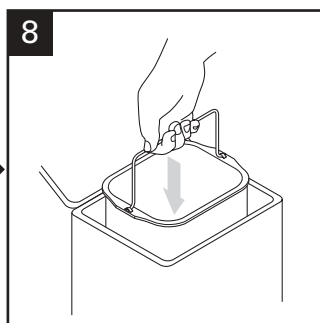
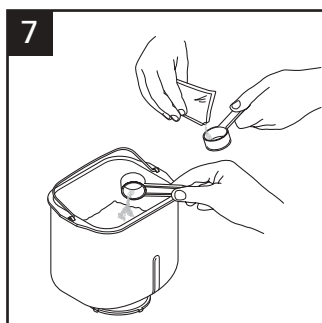
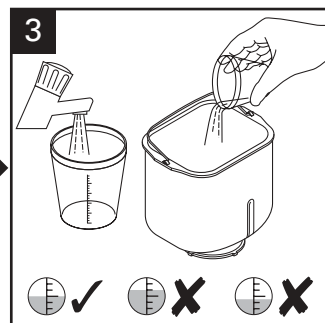
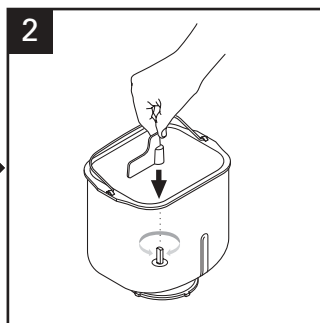
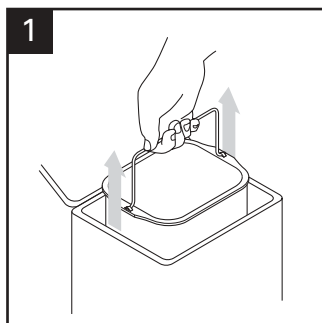
Polski 47 - 55

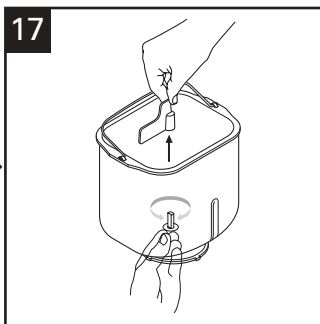
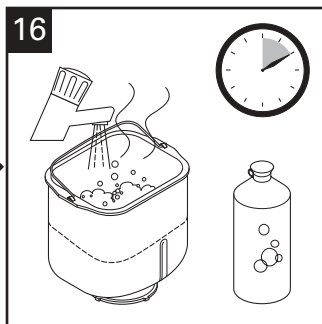
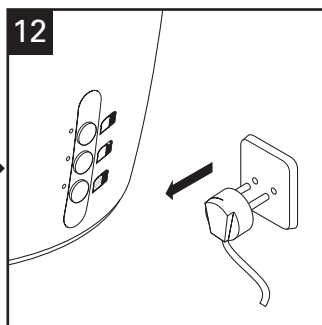
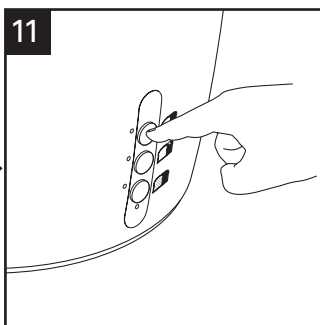
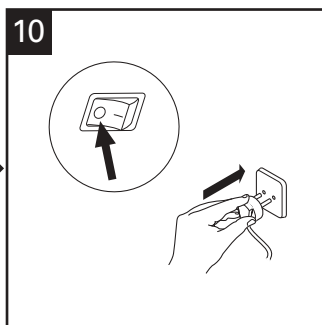
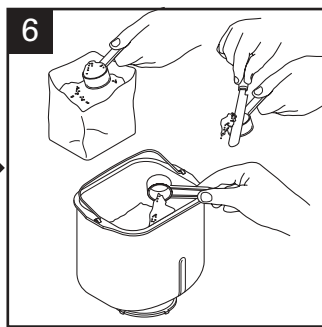
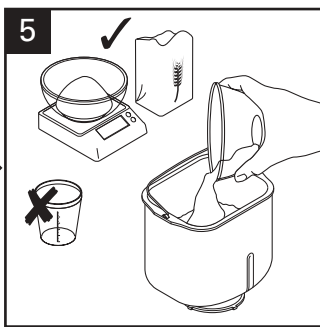
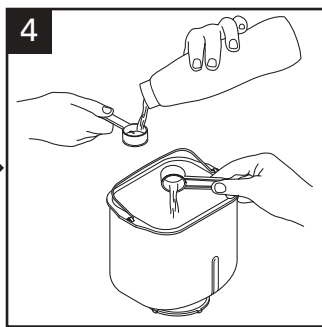
Русский 56 - 65

Ελληνικά 66 - 74

عربي ٣٨ – ٥٧







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 (750g) indicada pois tal poderia resultar numa sobrecarga da Máquina de Pão.
- Não exponha a Máquina de Pão à luz directa do sol, nem a coloque perto de aparelhos quentes ou em sítios onde haja correntes de ar. Todos estes factores podem afectar a temperatura interna do forno, podendo estragar os resultados.
- Não use este aparelho ao ar livre.
- Não ligue a Máquina de Pão com ela vazia pois isso daria origem a danos graves.
- Não use a cuba do forno para guardar seja o que for.

- Não cubra os ventiladores de vapor existentes na tampa e certifique-se de que há ventilação adequada em volta da Máquina de Pão enquanto esta está a funcionar.
- Este 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 cumpre a Directiva 89/336/EEC da Comunidade Económica Europeia.

antes de usar a sua máquina de pão pela primeira vez

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

chave

- ① puxador da tampa
- ② visor de controlo
- ③ botão ligar/desligar (on/off)
- ④ elemento de aquecimento
- ⑤ pega da forma de pão
- ⑥ amassador
- ⑦ veio de accionamento
- ⑧ acoplamento de accionamento
- ⑨ copo medidor
- ⑩ colher de medição dupla 1 clh. chá & 1 clh. sopa
- ⑪ botão de pão básico
- ⑫ botão de pão francês
- ⑬ botão de pão integral
- ⑭ luz indicadora de aparelho ligado
- ⑮ luzes indicadoras do programa

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 líquidos no copo medidor transparente com as marcas graduadas, fornecido junto com o aparelho. O líquido deverá atingir a marca no copo, ao nível dos olhos, nem acima nem abaixo (ver 3).
- Use sempre os líquidos à temperatura ambiente (20 °C), excepto ao fazer pão usando o ciclo básico. Siga as instruções fornecidas na secção das receitas.
- Use sempre a colher de medição fornecida para medir quantidades mais pequenas de ingredientes secos ou líquidos. Para obter 1 clh. de chá ou 1 clh. de sopa, encha até a colher ficar rasa (ver 6). Para ½ medida encha até à linha.

botão ligar/desligar (on/off)

A sua BM150 possui um interruptor ON/OFF e não funciona enquanto não se premir o interruptor “on”.

- O interruptor ON/OFF encontra-se na parte inferior da máquina, do lado direito.
- Ligue à tomada e pressione o interruptor ON/OFF ③ e irá aparecer a luz de indicação de ligado.
- Desligue sempre a sua máquina de fazer pão e retire da tomada após a sua utilização.

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

- 1 Retire a forma de pão segurando pela pega e rodando ligeiramente para a esquerda.
- 2 Coloque o amassador.
- 3 Deite a água na forma de pão.
- 4 Adicione os restantes ingredientes na forma de pão pela ordem indicada nas receitas.
▲
▼
Certifique-se de que todos os ingredientes são pesados com exactidão dado que quantidades incorrectas produzirão fracos resultados.
- 7 Introduza a forma de pão e faça pressão para baixo, para se certificar de que encaixa na posição correcta.
- 9 Feche a tampa.
- 10 Ligue à corrente – irá aparecer a luz de indicação de ligado.
- 11 Pressione o botão do programa desejado (básico, Francês ou integral) e a unidade irá produzir um aviso sonoro e acender a luz de indicação correspondente.
- Se desejar alterar ou parar o ciclo do programa seleccionado, prima o botão do programa correspondente até apitar.
- 12 No final do ciclo de cozedura desligue e retire da tomada a máquina de fazer pão.
- 13 Retire a forma de pão segurando pela pega. **Use sempre luvas de forno pois a pega da forma está muito quente.**
- 14 Depois desenforme o pão sobre uma grelha, para arrefecer.
- 15 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.
- 16 Limpe a forma de pão e o amassador imediatamente após a sua utilização (ver cuidados e limpeza).

gráfico de programa de pão/massa											
programa		Tempo Total	Amassar 1	Amassar 2	Levedar 1	Amassar 3	Levedar 2	Amassar 4	Levedar 3	Cozer	Manter Aquecido
básico	Produz carcaças em 75 minutos. As carcaças necessitam de água aquecida, fermento extra e menos sal.	01:15	3	17	0	0	20	0	0	35	60
Francês	Receitas de pão francês baixas em gordura e em açúcar. Receitas com farinha completa ou integral.	02:30	3	27	20	10	40	0	0	60	60
integral	Receitas integrais ou de farinha de trigo integral. Melhores resultados com a utilização de 65% de farinha de trigo integral para 35% de farinha de trigo.	02:40	3	27	20	10	20	10	40	50	60

** A Máquina de Fazer Pão entra automaticamente no modo de aquecimento no final do ciclo da cozedura indicado pelo piscar da luz de indicação do programa e pelo aviso sonoro da unidade. Irá manter-se no programa de aquecimento até 1 hora ou até que a máquina seja desligada, conforme o que ocorrer primeiro.

protecção contra cortes de energia

A sua máquina de pão tem uma protecção contra cortes de energia de 8 minutos para o caso de o aparelho ser desligado acidentalmente da tomada enquanto está a funcionar. O aparelho continuará o programa se for ligado à tomada de imediato.

cuidados e limpeza

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

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

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

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

assistência e apoio ao cliente

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

Se precisar de ajuda para:

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

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.
- 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.

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

Pão básico

Ingredientes	
Água morna (32 a 35 °C)	300 ml
Farinha para pão branco	450 g
Leite magro em pó	4 clh. chá
Sal	1 clh. chá
Açúcar	3 clh. chá
Manteiga	15 g
Fermento desidratado	4 clh. chá

clh. chá = colher de chá de 5 ml

clh. sopa = colher de sopa de 15 ml

Pão integral com sementes

Ingredientes	
Água	300 ml
Óleo vegetal	1 clh. sopa
Farinha para pão integral	300 g
Farinha para pão branco	150 g
Leite magro em pó	5 clh. chá
Sal	1 clh. chá
Açúcar	1 clh. sopa
Fermento desidratado	2 clh. chá

Pão francês

Ingredientes	
Água	300 ml
Farinha para pão branco	450 g
Leite magro em pó	4 clh. chá
Sal	1 clh. chá
Açúcar	2 clh. chá
Fermento desidratado	2 clh. chá

Pão branco (use o programa francês)

Ingredientes	
Água	300 ml
Óleo vegetal	1 clh. sopa
Farinha para pão branco	450 g
Leite magro em pó	4 clh. chá
Sal	1 clh. chá
Açúcar	1 clh. sopa
Fermento desidratado	2 clh. chá

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. • Ciclo básico escolhido. • O fermento e o açúcar entraram em contacto um com o outro antes do ciclo de amassadura.	• Situação normal, não há solução. • Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá). • Coloque os ingredientes tal como indicado na receita. • Pode ter usado farinha branca normal em vez de farinha para pão integral, que tem um teor de glúten mais elevado. • Não use farinha para todos os fins. • Para melhores resultados, use apenas fermento desidratado. • Meça a quantidade recomendada e verifique a data de validade na embalagem. • Este ciclo produz pães mais baixos. Isto é normal. • Certifique-se de que ficam separados ao colocar na forma de pão.
2. Pães baixos, que não sobem.	• Não se usou fermento. • O fermento era demasiado velho. • O líquido estava demasiado quente. • Usou-se demasiado sal.	• 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.
3. Parte de cima levantada – aspecto de cogumelo.	• Demasiado fermento. • Demasiado açúcar. • Demasiada farinha. • Sal insuficiente. • Ambiente quente, húmido.	• Reduza a quantidade de fermento em ¼ clh. chá. • Reduza a quantidade de açúcar em 1 clh. chá. • Reduza a quantidade de farinha em 6 a 9 clh. chá. • Use a quantidade de sal recomendada na receita. • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá) e a quantidade de fermento em ¼ clh. chá.

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TAMANHO E FORMATO DO PÃO		
4. A parte de cima e os lados vão para dentro.	• Demasiado líquido. • Demasiado fermento. • Demasiada humidade e tempo quente podem ter feito a massa levedar demasiado depressa.	• Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá) da próxima vez ou adicione um pouco mais de farinha. • Use a quantidade recomendada na receita ou experimente um ciclo mais rápido da próxima vez. • Arrefeça a água ou adicione leite tirado directamente do frigorífico
5. Parte de cima irregular – não lisa.	• Líquido insuficiente. • Demasiada farinha. • A parte de cima dos pães pode nem sempre ser perfeita, no entanto isso não afecta o sabor maravilhoso do pão.	• Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá). • Meça a farinha com exactidão. • Certifique-se de que a massa é feita nas melhores condições possíveis.
6. Abateu durante a cozedura.	• A máquina foi colocada num sítio com correntes de ar ou poderá ter sofrido um impacto quando a massa estava a levedar. • Capacidade da forma de pão excedida. • Não se usou sal suficiente ou não se usou sal nenhum. (o sal ajuda a evitar o levedar excessiva da massa) • Demasiado fermento. • Ambiente quente, húmido.	• Coloque a máquina de pão noutra sítio. • Não use mais ingredientes do que os recomendados para o tamanho de pão maior (máx. 750 g). • Use a quantidade de sal recomendada na receita. • Meça o fermento com exactidão. • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá) e reduza a quantidade de fermento em ¼ clh. chá.
7. Pão desigual, mais baixo de um dos lados.	• Massa demasiado seca, não levedou de forma uniforme na forma.	• Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá).
TEXTURA DO PÃO		
8. Textura pesada, densa.	• Demasiada farinha. • Fermento insuficiente. • Açúcar insuficiente.	• Meça com exactidão. • Meça a quantidade exacta de fermento recomendado. • Meça com exactidão.
9. Textura aberta, grosseira ou com buracos.	• Não se usou sal. • Demasiado fermento. • Demasiado líquido.	• Coloque os ingredientes tal como indicado na receita. • Meça a quantidade exacta de fermento recomendado. • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá).

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TEXTURA DO PÃO		
10. O centro do pão está cru, não cozeu por completo.	• Demasiado líquido. • Corte de energia durante o funcionamento. • As quantidades eram excessivas e a máquina não aguentou.	• Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá). • Se houver um corte na alimentação durante o funcionamento da máquina, por mais de 8 minutos, terá de remover o pão não cozido da forma e começar de novo com outros ingredientes. • Reduza as quantidades para as quantidades permitidas.
11. É difícil partir o pão às fatias, pão muito pegajoso.	• O pão foi partido às fatias muito quente. • A faca usada não é adequada.	• Antes de cortar o pão em fatias, deixe-o arrefecer sobre a grelha pelo menos 30 minutos, para libertar o vapor. • Use uma boa faca de pão.
TONALIDADE E ESPESSURA DA CÔDEA		
12. O pão está queimado.	• Máquina de pão avariada.	• Ver secção "Assistência e apoio ao cliente".
13. Còdea demasiado clara.	• A receita não tem leite em pó nem leite fresco.	• Adicione 15 ml (3 clh. chá) de leite magro em pó ou substitua 50% da água por leite para incentivar o escurecimento.
PROBLEMAS COM A FORMA		
14. Não é possível retirar o amassador.	• Tem de colocar água dentro da forma de pão e deixar o amassador de molho antes de o poder retirar.	• Siga as instruções de limpeza após a utilização. Poderá precisar de rodar ligeiramente o amassador depois de este estar de molho, para o soltar.
15. 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		
16. Máquina de pão não funciona/amassador não mexe.	• A máquina de fazer pão não se encontra ligada • Forma de pão mal colocada.	• Verifique se o botão ligar/desligar (on/off) ③ se encontra na posição LIGAR (ON). • Verifique se a forma está bem encaixada no sítio.
17. Ingredientes não são misturados.	• Não ligou a máquina de pão. • Esqueceu-se de colocar o amassador na forma.	• Certifique-se sempre de que o amassador está fixo no veio, na parte inferior da forma, antes de adicionar os ingredientes.
18. 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.

Español

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

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite 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 la capacidad máxima (750g) recomendada ya que de lo contrario podría sobrecargar la máquina de hacer pan.
- No exponga la panera automática a los rayos del sol, ni la coloque cerca de aparatos calientes ni en medio de una corriente de aire. La temperatura interna del horno podría verse afectada y, por lo tanto, los resultados que obtuviera con el aparato
- No utilice el aparato al aire libre.
- No ponga en marcha la panera cuando está vacía, ya que podrían producirse daños graves en ella.

- No utilice el compartimento del horno para almacenar nada.
- No cubra las salidas de vapor situadas en la tapa y asegúrese de que la ventilación en torno a la panera es suficiente mientras está funcionando.
- Este aparato no está pensado para ser 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 aparato cumple la Directiva 89/336/CEE de la Comunidad Económica Europea

antes de utilizar la panera automática por primera vez

- Limpie todas las piezas (véase cuidados y limpieza).

clave

- ① asa de la tapa
- ② ventana de visualización
- ③ interruptor on/off
- ④ elemento térmico
- ⑤ asa del molde para pan
- ⑥ amasadora
- ⑦ eje impulsor
- ⑧ acoplamiento de propulsión
- ⑪ vaso de medida
- ⑩ cuchara dual de medida: 5 ml y 15 ml
- ⑪ botón básico
- ⑫ botón francés
- ⑬ botón integral
- ⑭ luz de encendido
- ⑮ luces indicadoras del programa

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 líquidos a temperatura ambiente, 20°C/68°F, a menos que haga pan utilizando el ciclo básico. Siga las instrucciones que se dan en la sección de recetas.
 - Utilice siempre la cuchara de medida proporcionada para medir cantidades más pequeñas de ingredientes líquidos o sólidos. Para cantidades de 5 ml (1 cucharilla) y 15 ml (1 cucharada), llene hasta arriba la cuchara o cucharilla y utilice un rasero para igualar (véase la ilustración 6).
- Para una medida de $\frac{1}{2}$ llene hasta la línea.

interruptor on/off

Su BM150 está equipado con un interruptor ON/OFF, y no funcionará hasta que el interruptor "on" esté apretado.

- El interruptor ON/OFF está situado debajo de la unidad en la parte derecha.
- Enchufe y apriete el interruptor ON/OFF ③ y la luz de encendido se iluminará.
- Apague y desconecte siempre la máquina para hacer pan después de su uso.

utilización de la panera automática (consulte los dibujos)

- 1 Quite el molde para pan sujetando el asa y girando el molde hacia la parte posterior del aparato
- 2 Coloque la amasadora hasta que encaje.
- 3 Vierta el agua en el molde para pan.
- 4 Añada los demás ingredientes en el molde en el orden indicado en las recetas.
Asegúrese de que todos los ingredientes se añaden en las cantidades exactas, ya que, si la medición es incorrecta, la calidad del producto resultante será mala.
- 7 Introduzca la bandeja para el pan y apriete hacia abajo para asegurarse de que la bandeja queda bien sujeta en su posición.
- 9 Cierre la tapa.
- 10 Enchufe el aparato y conéctelo – la luz de encendido se iluminará.
- 11 Apriete el botón del programa requerido (básico, francés o integral) la unidad emitirá un pitido y la correspondiente luz indicadora se encenderá.
- Si desea cambiar o detener el ciclo del programa seleccionado, apriete el botón del programa correspondiente hasta que emita un pitido.
- 12 Al final del ciclo de cocción, desconecte y desenchufe la máquina para hacer pan.
- 13 Saque la bandeja para el pan por el asa. **Utilice siempre guantes ya que el asa de la bandeja estará caliente.**
- 14 A continuación, coloque el molde en una rejilla de aluminio para que se enfríe.
- 15 Deje que el pan se enfríe durante al menos 30 minutos antes de cortarlo en rebanadas, para permitir que se elimine el vapor. Resultará difícil cortar el pan si está caliente.
- 16 Limpie la panera y la amasadora inmediatamente después de haberlas usado (véase cuidados y limpieza).

tabla de programas para el pan/masa

programa		Tiempo total	Amasa- dora 1	Amasa- dora 2	Ferment- ación 1	Amasa- dora 3	Ferment- ación 2	Amasa- dora 4	Ferment- ación 3	Cocción	Mantener caliente
básico	Produce pan básico en 75 minutos. El pan requiere agua caliente, levadura extra y menos sal.	01:15	3	17	0	0	20	0	0	35	60
Francés	Recetas de pan francés bajo en grasas y azúcar. Recetas con harina blanca o integral.	02:30	3	27	20	10	40	0	0	60	60
integral	Recetas con harina entera de trigo o integral. Los mejores resultados se obtienen utilizando un 65% de harina de pan integral y un 35% de harina de pan blanca.	02:40	3	27	20	10	20	10	40	50	60

⚠⚠ La máquina para hacer pan irá automáticamente al modo mantener caliente (keep warm) al final del ciclo de cocción señalado por el parpadeo de la luz indicadora del programa y por le pitido de la unidad. Se mantendrá en el modo mantener caliente (keep warm) durante un máximo de una hora o hasta que la máquina se apague, lo que antes ocurra.

protección contra interrupción de la corriente eléctrica

La panera automática dispone de una protección de 8 minutos contra interrupciones en el suministro eléctrico, en el caso de que el aparato se desconecte accidentalmente mientras esté funcionando. El aparato seguirá con el programa si se vuelve a conectar inmediatamente.

cuidados y limpieza

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

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

mantenimiento y atención al cliente

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido, por razones de seguridad, por KENWOOD o una empresa de reparaciones autorizada por KENWOOD.

Si precisa ayuda:

- para utilizar la panera automática
 - para su mantenimiento o reparación
- póngase en contacto con el establecimiento en el que la compró

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.
- 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 añadir las 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.

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

Pan básico

Ingredientes	
Agua, tibia (32 °C -35 °C)	300 ml
Harina sin blanquear para pan blanco	450 gr
Leche en polvo desnatada	4 cucharillas
Sal	1 cucharilla
Azúcar	3 cucharillas
Mantequilla	15 gr
Levadura desecada fácil de mezclar	4 cucharillas

1 cucharilla = 5 ml

1 cuchara = 15 ml

Pan integral con semillas

Ingredientes	
Agua	300 ml
Aceite vegetal	1 cuchara
Harina para pan integral	300 gr
Harina sin blanquear para pan blanco	150 gr
Leche en polvo desnatada	5 cucharillas
Sal	1 cucharilla
Azúcar	1 cuchara
Levadura desecada fácil de mezclar	1 cucharilla

Pan francés

Ingredientes	
Agua	300 ml
Harina sin blanquear para pan blanco	450 gr
Leche en polvo desnatada	4 cucharillas
Sal	1 cucharilla
Azúcar	2 cucharillas
Levadura desecada fácil	2 cucharillas

Pan blanco (utilice el programa French -francés)

Ingredientes	
Agua	300 ml
Aceite vegetal	1 cuchara
Harina sin blanquear para pan blanco	450 gr
Leche en polvo desnatada	4 cucharilla
Sal	1 cucharilla
Azúcar	1 cuchara
Levadura desecada fácil	2 cucharillas

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. • Ciclo básico seleccionado. • La levadura y el azúcar entraron en contacto antes del ciclo de amasado.	• Situación normal, no se necesita solución. • Aumente el líquido en 15 ml (3 cucharillas). • Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Puede que haya utilizado harina blanca normal, en vez de harina panera fuerte, que tiene un contenido más alto en gluten. • No utilice harina corriente para todo uso. • Para obtener mejores resultados, utilice sólo levadura que suba rápidamente y fácil de mezclar. • Mida la cantidad recomendada y compruebe la fecha de caducidad en el paquete. • Este ciclo produce barras más cortas. Es normal. • Asegúrese de que permanecen separados al añadirlos al molde para el pan.
2. Barras planas, no suben.	• No se ha echado levadura. • La levadura estaba caducada. • El líquido estaba demasiado caliente. • Se ha añadido demasiada sal.	• 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.
3. Parte superior inflada, forma semejante a un hongo.	• Demasiada levadura. • Demasiada azúcar. • Demasiada harina. • No se ha echado sal suficiente. • El tiempo estaba húmedo y hacia calor.	• Reduzca la cantidad de levadura en $\frac{1}{4}$ de una cucharilla. • Reduzca la cantidad de azúcar en 1 cucharilla. • Reduzca la cantidad de harina entre 6 y 9 cucharillas. • Utilice la cantidad de sal indicada en la receta. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas) y la de levadura en $\frac{1}{4}$ de una cucharilla.

guía para resolución de problemas (*continuación*)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA		
4. Parte superior y lados hundidos.	• Demasiado líquido. • Demasiada levadura. • Si hace calor y la humedad es elevada, la masa puede haber subido con demasiada rapidez.	• Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas) la próxima vez o añada algo de harina. • Utilice la cantidad indicada en la receta o, la próxima vez, utilice un ciclo más rápido. • Enfrie el agua o añada leche recién sacada del frigorífico
5. Parte superior nudosa, no lisa.	• No se ha echado suficiente líquido. • Demasiada harina. • La parte superior de las barras puede no tener una forma perfecta; sin embargo, esto no afecta al delicioso sabor del pan.	• Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas). • Eche la cantidad de harina exacta. • Asegúrese de que la masa se hace en las mejores condiciones posibles.
6. La panera se ha caído mientras horneaba.	• El aparato se depositó en una zona con corriente de aire o puede haberse golpeado o sufrido una sacudida mientras subía la levadura. • Se ha excedido la capacidad del molde para pan. • No se ha echado nada de sal o no se ha echado la suficiente (la sal ayuda a impedir que la masa suba) • Demasiada levadura. • Tiempo caluroso y húmedo.	• Coloque la panera en otro lugar. • No utilice más ingredientes de los indicados para barras grandes (máx. 750 gr). • Utilice la cantidad de sal recomendada en la receta. • Utilice la cantidad exacta de levadura indicada. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas) y la de levadura en $\frac{1}{4}$ de cucharilla.
7. Las barras son desigualmente más cortas en un extremo.	• La masa estaba demasiado seca y no se ha dejado que suba uniformemente en el molde.	• Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas).
TEXTURA DEL PAN		
8. Textura densa y gruesa.	• Demasiada harina • No se ha echado suficiente levadura • No hay suficiente azúcar.	• Mida las cantidades con precisión. • Añada la cantidad exacta de levadura indicada. • Mida las cantidades con precisión.
9. Textura abierta, agujereada, con líneas.	• No se ha echado sal. • Demasiada levadura. • Demasiado líquido.	• Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Eche la cantidad exacta de levadura recomendada. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas).

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
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 cucharillas). • Si el suministro de corriente eléctrica se corta durante el funcionamiento, durante más de 8 minutos, deberá quitar el pan sin cocer de la 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. La barra de pan está quemada.	• Funcionamiento incorrecto de la panera.	• Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente".
13. La corteza es demasiado clara.	• Aumente el tiempo de horneado.	• Añada 15 ml (3 cucharillas) de leche en polvo desnatada o sustituya el 50% de agua por leche para conseguir un tono más dorado.
PROBLEMAS CON EL MOLDE		
14. No es posible sacar la amasadora.	• Debe añadir agua al molde para el pan y dejar que la amasadora se empape antes de poder sacarlo.	• Siga las instrucciones de limpieza tras el uso. Puede ser preciso girar la amasadora ligeramente tras mojarla para despegarlo.
15. 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		
16. La panera no funciona/ la amasadora no se mueve.	• Máquina para hacer pan no conectada • El molde no está colocado correctamente.	• Compruebe que el interruptor on/off ③ esté en la posición ON. • Compruebe que el molde está ajustado en la posición correcta.
17. Los ingredientes no se mezclan.	• No se ha presionado la tecla de inicio de la panera. • Se olvidó colocar la amasadora en el molde.	• Asegúrese siempre de que la amasadora está sobre el eje en la parte inferior del molde antes de añadir ingrediente alguno.
18. 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.

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 tavasını çıkartmak için her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Fırın odası içine dökülmeyi önlemek için, malzemeleri eklemekten önce ekmek tavasını makinenin içinden çıkartın. Isıtıcı elemanlar üzerine dökülecek malzemeler yanarak duman oluşturabilir.
- Elektrik kablosunda gözle görülebilir bir hasar varsa veya cihaz kazara düştüyse bu cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Bu cihazı, elektrik kablosunu veya fişini suya veya başka bir sıvıya asla batırmayın.
- Kullanımdan sonra, parça takmadan veya çıkartmadan önce ya da temizlikten önce daima fişini çekin.
- Elektrik kablosunun çalışma yüzeyine temas etmesine izin vermeyin veya sıcak yüzeylere temas ettirmeyin.
- Bu cihaz sadece ısı rezistanslı düz bir yüzeyde kullanılmalıdır.
- Ekmek tavası çıkartıldıktan sonra ellerinizi fırın odasının içine sokmayın, .oda çok sıcak olacaktır.
- Ekmek Pişirici içindeki hareketli parçalara dokunmayın.
- Belirtilen maksimum kapasiteyi (750g) aşmayın, bunun aşılması Ekmek Pişiricinin aşırı yüklenmesine sebep olabilir.
- Ekmek Pişiriciyi direkt güneş ışığı altına, sıcak cihazların veya havalandırma.yakınına yerleştirmeyin. Bunların tümü fırının iç ısını etkileyerek sonuçların istenilen şekilde olmamasına sebep olabilir.
- Cihazı dış mekanlarda kullanmayın.
- Ekmek Pişiriciyi boş iken çalıştırmayın, ciddi hasar görebilir.
- Fırın odasını saklama kabı olarak kullanmayın.
- Kapaktaki buhar deliklerini kapatmayın ve çalışma sırasında ekmek pişirici etrafında yeterli havalandırma olmasını sağlayın.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

- Çocuklar cihazla oynamamaları 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 makina Avrupa Ekonomik Topluluğu Direktifi 89/336/EEC uyumludur.

ekmek pişiricinizin ilk kullanımından önce

- Tüm parçaları yıkayın (bkz bakım ve temizlik).

bölümler

- ① kapak tutamağı
- ② izleme penceresi
- ③ açma/kapatma anahtarı
- ④ ısıtıcı eleman
- ⑤ ekmek tavası tutamağı
- ⑥ yoğurucu
- ⑦ tahrik mili
- ⑧ tahrik bağlantısı
- ⑨ ölçü kabı
- ⑩ çift taraflı ölçü kaşığı 1çaykaşığı & 1yemekkaşığı
- ⑪ basit düğmesi
- ⑫ Fransız düğmesi
- ⑬ tam buğday düğmesi
- ⑭ cihaz açık ışığı
- ⑮ program gösterge ışıkları

malzemeler nasıl ölçülür (çizimler 3 ile 7 ye bakın)

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

- Sıvı malzemeleri daima üzerinde ölçek çizgileri bulunan ölçme kabı ile ölçün. Sıvı göz hizasında tam çizgide olmalıdır, üstünde veya altında değil (bkz 3).
- Hızlı basit döngü kullanmadığınız sürece, sıvıları daima oda sıcaklığında kullanın, 20şC/68şF. Tarifler bölümünde verilen talimatlara uyun.
- Küçük miktardaki kuru ve toz malzemelerin ölçümü için daima ölçüm kaşığı kullanın. 1 çay kaşığı veya 1 yemek kaşığı için kaşığı tam doldurun ve silme hale getirin (bkz 6).
1/2 ölçü için çizgiye kadar doldurun.

açma/kapatma anahtarı

BM150 AÇMA/KAPAMA anahtarına sahiptir ve "açma" anahatarına basılmadıkça çalışmaz.

- AÇMA/KAPAMA anahtarı sağ tarafta cihazın altındadır.
- Fişe takın ve gösterge güç ışığı yanana kadar AÇMA/KAPAMA düğmesine basın ③.
- Kullandıktan sonra daima ekmek pişiriciyi kapatın ve fişini çekin.

Ekmek Pişiricinizi kullanma (çizim paneline bakın)

- 1 Tutamağından tutarak ve tavayı makinenin arkasına döndürerek ekmek tavaını çıkartın.
- 2 Yoğurucuyu takın.
- 3 Ekmek tavaına 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 tavaını yerleştirin ve yerine oturduğundan emin olmak için aşağı bastırın.
- 6 Kapağı kapatın.
- 7 Fişe takın ve çalıştırın – güç ışığı yanacaktır.
- 8 İsteddiğiniz program düğmesine basın (temel, Fransız veya tam buğday), cihazdan bip sesi çıkar ve buna karşılık gelen gösterge ışığı yanar.
- 9 Seçtiğiniz program döngüsü değiştirmek veya durdurmak isterseniz, bip sesi çıkana kadar seçtiğiniz programına düğmesine basın.
- 10 Pişirme süresinin sonunda ekmek pişiriciyi kapatın ve fişten çekin.
- 11 Tutacak ile ekmek tavaını kaldırın. **Tava tutamağı sıcak olacağı için daima fırın eldiveni kullanın.**
- 12 Daha sonra soğuması için tel üzerine koyun.
- 13 Dilimlemeden önce ekmeğin en az 30 dakika soğumasını, buharın çıkmasını bekleyin. Sıcakken ekmeği dilimlemek zordur.
- 14 Ekmek tavaını ve yoğurucuyu kullandıktan sonra temizleyin (bkz bakım ve temizlik).

ekmek/hamur program tablosu

program		Toplam Zaman	Yoğurma 1	Yoğurma 2	Kabarma 1	Yoğurma 3	Kabarma 2	Yoğurma 4	Kabarma 3	Piştirme	Sıcak Tutun
temel	75 dakikada ekmek pişirmek için. Ekmek için sıcak su, ekstra maya ve daha az tuz gerekir.	01:15	3	17	0	0	20	0	0	35	60
Fransız	Fransız ekmeği tariflerinde yağ ve şeker daha azdır. Beyaz veya esmer unlu tarifler	02:30	3	27	20	10	40	0	0	60	60
tam buğday	Tam buğday veya doygun ekmek tarifleri En iyi sonuç için %65 doygun ekmek unu ile %35 beyaz ekmek ununu karıştırın.	02:40	3	27	20	10	20	10	40	50	60

★★ Ekmek pişirici, program göstergesi ve cihazdan çıkan bip sesi ile belirtilmiş piştirme süresinin sonunda otomatik olarak sıcak tutma moduna geçecektir. 1 saat kadar ya da makine kapatılana kadar sıcak tutma modunda kalır, hangisi önce gerçekleşirse.

elektrik kesintisi koruması

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

bakım ve temizlik

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

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

servis ve müşteri hizmetleri

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

genel ipucuları 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 pişirici mühürlenmiş bir birim değildir ve sıcaklıktan etkilenir. Eğer çok sıcak bir güneş veya makine sıcak bir mutfakta kullanıldıysa ekmek soğuk olduğundakinden daha fazla kabırır. En iyi oda sıcaklığı 20°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.
- Malzemeleri tarifte yazan sırada ekmek tavasının içine koyun. Mayayı karıştırma başlayana kadar kuru ve tavadaki diğer sıvılardan uzak tutun.
- Yanlızsız ölçüm başarılı bir ekmek için en önemli faktördür. Birçok problem yanlış ölçüm veya eksik malzeme yüzündendir. Hem metrik hem de İngiliz standartlarında 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 oluşturduğundan, ağır bir ekmek olmasına neden olabilecek mayanın hareketini yavaşlatacağından çok fazla yağ eklemeyin.
- Ekmek tavasına eklemekten 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 gerekliyse ayarlayın.
- Tariflerde verilmiş miktarları aşmayın, ekmek pişiricinize zarar verebilirsiniz.

- Eğer ekmek iyi kabarmazsa musluk suyunu şi_e 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 spatayı 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 su ekleyin. Eğer hamur tavanın kenarlarına yapışıyorsa ve top haline gelmiyorsa, biraz un ekleyin.
- Kabarma veya pişirme süresi sırasında ekmeğin çökmesine neden olabileceğinden kapağı açmayın.

Tarifler (malzemeleri tavaya tarifte verilen sıra ile ekleyin)

Temel ekmek

Malzemeler	
<i>Su, ılık (32-35°C)</i>	<i>300ml</i>
<i>Ağırtılmamış beyaz ekmek unu</i>	<i>450g</i>
<i>Yağı alınmış süt tozu</i>	<i>4tsp</i>
<i>Tuz</i>	<i>1tsp</i>
<i>Şeker</i>	<i>3tsp</i>
<i>Tereyağ</i>	<i>15g</i>
<i>Toz kuru maya</i>	<i>4tsp</i>

tsp = 5 ml çay kaşığı

tbsp = 15ml yemek kaşığı

Tam Doygun Tohumlu Ekmek

Malzemeler	
<i>Su</i>	<i>300mls</i>
<i>Bitkisel yağ</i>	<i>1tbsp</i>
<i>Doygun ekmek unu</i>	<i>300g</i>
<i>Ağırtılmamış beyaz ekmek unu</i>	<i>150g</i>
<i>Yağı alınmış süt tozu</i>	<i>5tsp</i>
<i>Tuz</i>	<i>1tsp</i>
<i>Şeker</i>	<i>1tbsp</i>
<i>Toz kuru maya</i>	<i>2tsp</i>

Fransız ekmeği

Malzemeler	
<i>Su</i>	<i>300ml</i>
<i>Ağırtılmamış beyaz ekmek unu</i>	<i>450g</i>
<i>Yağı alınmış süt tozu</i>	<i>4tsp</i>
<i>Tuz</i>	<i>1tsp</i>
<i>Şeker</i>	<i>2tsp</i>
<i>Toz kuru maya</i>	<i>2tsp</i>

Beyaz ekmek (Fransız programını kullanın)

Malzemeler	
<i>Su</i>	<i>300ml</i>
<i>Bitkisel yağ</i>	<i>1tbsp</i>
<i>Ağırtılmamış beyaz ekmek unu</i>	<i>450g</i>
<i>Yağı alınmış süt tozu</i>	<i>4tsp</i>
<i>Tuz</i>	<i>1tsp</i>
<i>Şeker</i>	<i>1tbsp</i>
<i>Toz kuru maya</i>	<i>2tsp</i>

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 doymun ekmekler beyaz ekmeklere göre daha az kabarır, çünkü tam doymun 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. - Temel döngü seçildi. - Maya ve şeker yoğurmadan önce birbirleri ile temas etti.	- Normal durum, çözüm yok. - Sıvıyı 15ml/3tsp arttırın. - Malzemeleri tarifteki sıra ile ekleyin. - Daha yüksek gluten içeriği olan güçlü kmek unu yerine normal beyaz un kullanmış olabilirsiniz. - Genel amaçlı un kullanmayın. - En iyi sonuç için sadece hızlı "toz" maya kullanın. - Tavsiye edilen miktarı ölçün ve paket üzerindeki son kullanma tarihini kontrol edin. - Bu daha kısa somunlar üretir. Bu normaldir - Ekmek tavasına eklendiklerinde ayrı durdurklarından emin olun.
2. Hiç kabarmıyor	- Maya konmadı. - Maya çok eski. - Sıvı çok sıcak. - Çok fazla tuz eklendi.	- Malzemeleri tarifteki sıra ile ekleyin. - Son kullanma tarihini kontrol edin. - Kullanılan ekmek ayarı için doğru sıcaklıkta sıvı kullanın. - Tavsiye edilen miktarı kullanın.
3. Üstü açık, mantar biçimli	- Çok fazla maya. - Çok fazla şeker. - Çok fazla un. - Yeteri kadar tuz konmadı. - Ilık, nemli, hava.	- Mayayı 1/4 tsp azaltın. - Şekeri 1tsp azaltın. - Unu 6 ile 9tsp azaltın. - Tarifte tavsiye edilen miktarda tuz kullanın. - Sıvıyı 15ml/3 tsp ve mayayı 1/4 tsp azaltın.
4. Üst ve yan içe çökük	- Çok fazla sıvı. - Çok fazla maya. - Yüksek nem ve sıcak hava hamurun çok hızlı kabarmasına neden olmuş olabilir.	- Sıvıyı bir sonraki seferde 15ml/3tsp azaltın veya biraz daha un katın. - Tarifte tavsiye edilen miktarda kullanın veya bir dahaki sefere daha hızlı program deneyin. - Suyu soğutun veya dolaptan aldığınız sütü katın
5. Budaklı, üstü düğümlü, düzgün değil	- Yeterli sıvı yok. - Çok fazla un. - Somunların üst kısımları mükemmel şekilli olmayabilir, ancak bu ekmeğin mükemmel lezzetini etkilemez.	- Sıvıyı 15ml/3tsp arttırın. - Unu hassas ölçün. - Hamurun mümkün olan en iyi şartlarda yapıldığından emin olun.

Sorun giderme kılavuzu (devam)

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
SOMUN EBATI VE ŞEKLİ		
6. Pişirme sırasında çöktü	• Makine havalandırma yakınına yerleştirilmiş veya kabarma sırasında düşürülmüş ya da sallanmış olabilir. • Ekmek tavaşı kapasitesini aşma. • Yetersiz tuz veya tuz konmamış. (tuz hamurun aşırı kabarmasını önler) • Çok fazla maya. • Ilık, nemli, hava.	• Ekmek pişiriciyi yeniden yerleştirin. • Büyük somun için önerilen fazla malzeme koymayın (maks. 750g). • Tarifte önerilen kadar tuz koyun. • Mayayı hassas ölçün. • Sıvıyı 15ml/3tsp ve mayayı 1/4tsp azaltın.
7. Somunların bir ucu düzensiz şekilde daha kısa.	• Hamur çok kuru ve tava içerisinde eşit şekilde kabarmıyor.	• Sıvıyı 15ml/3 tsp azaltın.
EKMEK DOKUSU		
8. Ağır yoğun doku.	• Çok fazla un. • Yetersiz maya. • Yetersiz şeker.	• Hassas ölçün. • Tavsiye edilen maya miktarını doğru ölçün. • Hassas ölçün.
9. Açık, delikli doku	• Tuz konmadı. • Çok fazla maya. • Çok fazla sıvı.	• Malzemeleri tarifteki sıra ile katın. • Tavsiye edilen maya miktarını doğru ölçün. • Sıvıyı 15ml/3tsp azaltın.
10. Somunun ortası çiğ, yeterince pişmemiş	• Çok fazla sıvı. • Elektrik kesildi. - Miktarlar çok fazlaydı ve makine pişiremedi.	• Sıvıyı 15ml/3tsp azaltın. • Eğer çalışma esnasında 8 dakikadan daha uzun elektrik kesintisi olursa, pişmemiş ekmeği pişiriciden çıkartarak yeni malzemelerle baştan başlamanız gerekecektir. • Miktarları izin verilen maksimum seviyelere azaltın.
11. Ekmek düzgün dilimlenmiyor, yapış yapış	• Çok sıcakken dilimlenmiş. - Uygun bıçak kullanılmamış.	• Dilimlemeden önce buharını salması için ekmeğin en az 30 dakika soğumasını bekleyin. • Uygun ekmek bıçağı kullanın.
KABUK RENGİ VE KALINLIĞI		
12. Ekmek yanık	• Ekmek pişirici arızalı.	• "Servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakınız.
13. Kabuk çok açık	• Tarifte süt tozu veya taze süt yok.	• 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		
14. Yoğurucu çıkartılmıyor	• Ekmek tavasına su ilave etmelisiniz ve yoğurucu çıkartmadan önce yumuşamasını beklemelisiniz.	• Kullanımdan sonra temizleme talimatlarına uyun. Yoğurucuyu hafifçe sağa sola döndürmeniz gerekebilir
15. Ekmek tavaya yapışıyor/çıkartması zor	• Uzun süreli kullanımda olabilir.	• Ekmek tavaasının içini hafifçe yağlayın. • “Servis ve müşteri hizmetleri” bölümüne bakınız.
MAKİNE MEKANİKLERİ		
16. Ekmek pişirici çalışmıyor/Yoğurucu hareket etmiyor	• Ekmek pişirici çalıştırılmamış • Tava düzgün yerleşmemiş.	• Açma/kapatma ③ düğmesinin “ON” (AÇIK) konumda olup olmadığını kontrol edin. • Tavanın yerine oturduğundan emin olun.
17. Malzemeler karışmamış	• Ekmek pişirici çalıştırılmadı. • Yoğurucu tavaya yerleştirilmedi.	• Malzemeleri eklemekten önce yoğurucunun tava içindeki yerine oturduğundan emin olun.
18. Çalışma sırasında yanık kokusu	• Malzemeler fırının 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.

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

před použitím tohoto zařízení Kenwood

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

bezpečnost

- Nedotýkejte se horkých povrchů. Přístupné povrchy se při používání mohou zahřát. Pro vyjmutí pečicí formy vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Z důvodu zabránění rozlití ingrediencí v pečicí komoře před vložením ingrediencí do pečicí formy vždy formu z pekární vyjměte. Ingredience, které se rozlijí na tepelné části se mohou při pečení připalovat a zapříčinit vznik kouře.
- Nepoužívejte spotřebič, jestliže je viditelně poškozen napájecí kabel nebo pokud spotřebič upadl na zem a poškodil se.
- 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 pečicí komory po vyjmutí chleba, neboť je velmi horká.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí pekární.
- Pékárnu plňte maximálně 750g surovin. Překročením této maximální kapacity by mohlo dojít k jejímu přetížení.
- Nemísťte pekárnu 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 pekárnu venku.
- Nepoužívejte pekárnu, jestliže je prázdná, mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Nepoužívejte pečicí komoru jako prostor ke skladování.
- Nezakrývejte větrací otvory ve víku a zajistěte při používání pekární dostatečnou ventilaci kolem pekární.

- 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 pekárnu zapojíte do elektrické sítě:

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

dříve než pekárnu poprvé použijete:

- Omyjte všechny části (viz údržba a čištění).

legenda

- ① držadlo víka
- ② průzor ve víku
- ③ hlavní vypínač
- ④ topné těleso
- ⑤ držadlo formy
- ⑥ hnětací hák
- ⑦ hnací hřídel
- ⑧ spojka pohonu
- ⑨ odměrka - hrníček
- ⑩ dvojitá odměrka – 1 čajová lžička/1 polévková lžíce
- ⑪ tlačítko volby - klasický chléb
- ⑫ tlačítko volby – francouzský chléb
- ⑬ tlačítko volby – celozrnný chléb
- ⑭ kontrolka zapnutí
- ⑮ indikátory zvoleného programu

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).
- Používejte vždy kapalné suroviny s pokojovou teplotou 20°C. Výjimkou je pečení klasického chleba. V tomto případě postupujte podle níže uvedeného receptu.
- Pro odměření malých množství suchých či kapalných ingrediencí vždy používejte odměřovací lžíci, která je součástí pekárny. Pro odměření 1 lžíce či 1 lžičky odměřovací lžíci vždy naplňte a poté nožem zarovnejte. Pro odměření • množství odměřovací lžíci naplňte k uvedené rysce (viz 6). Poloviční množství odměřte podle rysky.

hlavní vypínač

Pekárna BM150 je vybavena hlavním vypínačem. Před použitím jej přepněte do polohy I.

- Hlavní vypínač je umístěn na spodní straně přístroje vpravo.
- Zapojte přístroj do zásuvky a hlavní vypínač ③ jej zapněte. Kontrolka napájení se rozsvítí.
- Po použití přístroj vždy vypněte a vypojte ze zásuvky.

použití domácí pekárny (viz dvojstrana s obrázky)

- 1 Uchopte držadlo formy, formu sklopte dozadu a vytáhněte ji z pečicí komory..
- 2 Nasadte hnětací hák.
- 3 Do formy nalijte vodu.
- 4 Do formy přidejte další suroviny v pořadí uvedeném v receptu.
▲
▼ Všechny suroviny správně zvažte.
Nesprávné dávkování surovin snižší výslednou
- 7 kvalitu pečiva.
- 8 Vložte formu do pečicí komory a zatlačením dolů ji zajistěte do pracovní polohy.
- 9 Zavřete víko.
- 10 Zapojte přístroj do zásuvky – kontrolka napájení se rozsvítí.
- 11 Stiskněte tlačítko požadovaného programu (základní, francouzský nebo celozrný). Ozve se akustický signál a rozsvítí se odpovídající kontrolka.
- Chcete-li změnit nebo zastavit zvolený program, stiskněte a držte odpovídající tlačítko, dokud se neozve akustický signál.
- 12 Po použití pekárny vypněte a napájecí kabel vytáhněte ze zásuvky.
- 13 Uchopte držadlo a vyjměte formu. **Vždy použijte chňapku, držadlo formy bude horké.**
- 14 Formu položte na tepelně odolnou podložku a nechte vychladnout.
- 15 Než chléb nakrájíte, nechte jej alespoň 30 minut vychladnout, aby se odpařila voda. Horký chléb se krájí obtížně.
- 16 Ihned po použití vyčistěte formu a hnětací hák (viz údržba a čištění).

tabulka programů pečení chleba/přípravy těsta											
program	Příprava celkem	Hnětení 1	Hnětení 2	Kynutí 1	Hnětení 3	Kynutí 2	Hnětení 4	Kynutí 3	Pečení	Udržování teploty	
základní	Bochnik chleba je hotový za 75 minut. K přípravě je třeba teplá voda, více droždí a méně soli.	3	17	0	0	20	0	0	35	60	
Francouzský	Francouzský chléb obsahuje méně tuku a cukru. Recepty z bílé a hnědé mouky	3	27	20	10	40	0	0	60	60	
celozrnná mouka	Recepty z pšeničné a smíšené celozrnné mouky Nejlepších výsledků lze dosáhnout s 65 % celozrnné mouky a 35 % bílé mouky.	3	27	20	10	20	10	40	50	60	

** Po dopečení chleba se přístroj automaticky přepne do režimu udržování teploty, který je indikován blikající kontrolkou programu a akustickým signálem. V tomto režimu zůstane až jednu hodinu nebo dokud jej nevypnete.

ochrana proti výpadku elektrické energie

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

údržba a čištění

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

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

servis a služba zákazníkům

- Jestliže je poškozen napájecí kabel vaší pekárny, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn společností Kenwood nebo autorizovaným opravcem společnosti Kenwood.

Pokud potřebujete pomoc s:

- Používáním vaší pekárny
 - Servisem nebo opravami (v i po záruce)
- kontaktujte obchod, ve kterém jste pekárnu zakoupili.

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 uchovávejte v ledničce.
- 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 lžíci, 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, nahradte 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 šťouchanou 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 neumisťujte 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.

Recepty (jednotlivé suroviny do formy přidávejte v uvedeném pořadí)

Klasický chléb

Suroviny	
Voda, vlažná (32-35°C)	300 ml
Nebělená bílá chlebová mouka	450 g
Sušené odstředěné mléko	4 lžičky
Sůl	1 lžičky
Cukr	3 lžičky
Máslo	15 g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	4 lžičky

lžičky = 5 ml lžičky

lžíce = 15 ml lžíce

Celozrnný chléb se semínky

Suroviny	
voda	300 ml
rostlinný olej	1 lžíce
celozrnná mouka	300 g
bílá mouka - nebělená	150 g
sušené mléko	5 lžičky
sůl	1 lžičky
cukr	1 lžíce
sušené droždí	2 lžičky

Francouzský chléb

Suroviny	
Voda	300 ml
Nebělená bílá chlebová mouka	450 g
Sušené odstředěné mléko	4 lžičky
Sůl	1 lžičky
Cukr	2 lžičky
Snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky

Bílý chléb (zvolte program pro francouzský chléb)

Suroviny	
Voda	300 ml
Rostlinný olej	1 lžíce
Nebělená bílá chlebová mouka	450 g
Sušené odstředěné mléko	4 lžičky
Sůl	1 lžičky
Cukr	1 lžíce
Snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky

ŘEŠENÍ PROBLÉMU

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

PROBLÉM	PRÁVĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
VELIKOST A TVAR CHLEBA		
1. Chléb je nízký	• Celozrnný chléb je nižší než bílé chleby z důvodu menšího množství lepku, který tvoří proteiny v celozrnné mouce. • Nedostatek kapalin. • Opomenutí cukru, nedostatečné množství. • Špatný typ používané mouky. • Špatný typ droždí. • Nedostatečné množství droždí, příliš staré droždí. • Zvolen program pro klasický chléb. • 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. • Pro nejlepší výsledky používejte pouze droždí s rychlým účinkem. • Odměřte doporučené množství a zkontrolujte dobu použití na balení. • Tento cyklus vyrábí menší bochníky, je to normální.
2. Nízký bochník, bez nakynutí	• Zapomenutí droždí. • Staré droždí. • Příliš teplá tekutina. • Příliš mnoho přidané soli.	• Zajistěte, aby ke kontaktu v pečicí formě nedocházelo. • Vkládejte ingredience podle receptu. • Zkontrolujte dobu použití na balení. • Používejte tekutiny při správných teplotách.
3. Příliš vykynuté – tvar houby	• Příliš mnoho droždí • Příliš mnoho cukru • Příliš mnoho mouky. • Příliš mnoho přidané soli. • Teplé, vlhké počasí.	• Uberte 1/4 lžičky droždí. • Uberte 1 lžičku cukru. • Uberte 6 až 9 lžic mouky. • Používejte množství doporučená v receptu. • Uberte 15 ml / 3 lžičky kapaliny a 1/4 lžičky droždí.
4. Propadnutí vrchní části a stran	• Příliš mnoho kapaliny. • Příliš mnoho droždí. • Teplé, vlhké počasí mohlo způsobit příliš rychlé nakynutí těsta.	• Příště uberte 15 ml / 3 lžičky kapaliny nebo přidejte trochu mouky. • Používejte množství doporučená v receptu, příště zkuste rychlejší cyklus. • Ochlaďte vodu nebo přidejte mléko přímo z lednice.
5. Drsná hrbolatá vrchní část – ne hladká	• Nedostatek kapaliny. • Příliš mnoho mouky. • Vrchní část bochníku nemusí mít hezký tvar; toto neovlivňuje výbornou chuť chleba.	• Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny. • Přesně odměřujte ingredience. • Zajistěte ty nejlepší podmínky pro výrobu chleba.

ŘEŠENÍ PROBLÉMU - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
6. Zhroucení při pečení	• Pekárna byla umístěna v průvanu nebo byla překlopena či sražena ve fázi kynutí . • Překročení kapacity pečící formy. • Nedostatečné množství soli, opomenutí soli. (sůl pomáhá předcházet překynutí těsta) • Příliš mnoho droždí. • Teplé, vlhké počasí	• Změňte místo pekárny. • Nepoužívejte větší množství surovin, než je doporučeno pro velký bochník (max 750 g). • 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, děrovatá 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 nezvládne zpracovat.	• Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky. • Dojde-li při přípravě k více než osmiminutovému výpadku proudu, vyjměte nedokončený bochník z formy a začněte znovu s čerstvými surovinami. • Snižte množství na maximální povolená množství.
11. Chléb nejde dobře krájet, je velmi 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 KŮRKY		
12. Bochník je připálený.	• Špatná funkce pekárny.	• Více informací naleznete v části „servis a služba zákazníkům“.
13. Kůrka je příliš světlá.	• V receptu není použito čerstvé mléko ani sušené mléko.	• Přidejte 15 ml/ 3 lžičky sušeného mléka nebo nahraďte 50% vody mlékem, tím docílíte tmavší barvy.

ŘEŠENÍ PROBLÉMU - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
PROBLÉMY S FORMOU		
14. Hnětač nelze vyjmout.	Do pečicí formy přidejte vodu a nechtejте hnětač odmočit. Poté ho snadno vyjmete.	Postupujte podle pokynů pro čištění po používání nádobí. Možná budete muset hnětačem po odmočení pootočit, aby došlo k jeho uvolnění.
15. 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 služba zákazníkům“.
STROJNÍ MECHANISMUS		
16. Pekárna nepracuje / hnětač se nepohybuje	- Přístroj není zapnutý - Pečicí forma není správně umístěna.	- Zkontrolujte, zda je hlavní vypínač Ⓢ v poloze ON. - Zkontrolujte, zda je pečicí forma správně umístěna.
17. Ingredience nejsou smíchány	- Pekárna nezačala pracovat. - Zapomněli jste vložit hnětač.	Vždy se ujistěte, že hnětač je umístěn v hřideli na spodní straně formy. Tuto kontrolu proveďte vždy před vložením ingrediencí.
18. 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 nevyllili žádné ingredience. Ingredience se mohou připalovat na topné jednotce a mohou způsobovat dým. - Více informací naleznete v části „servis a služba zákazníkům“. - Nepoužívejte více ingrediencí než jsou doporučená množství uvedená v receptu, vždy přesně odměřujte ingredience.

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 fogókesztyűt, amikor kiveszi a forró kenyérsütő formát.
- A sütőkamra szennyeződésének elkerülése érdekében, mindig vegye ki a kenyérsütő formát, mielőtt beletenné a hozzávalókat. A fűtőelemre kerülő anyagok megégnek és füstölögnek.
- Ne használja ezt a készüléket, ha a tápkábel láthatóan megsérült, vagy ha véletlenül leejtették.
- Ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Mindig húzza ki a készüléket használat után, alkatrészek fel- vagy leszerelése, vagy tisztítás előtt.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon a munkafelület pereméről, vagy hogy forró felületekkel érintkezzen, például gáz- vagy elektromos tűzhellyel.
- Ezt a készüléket csak sima, hőálló felületen szabad használni.
- Ne nyúljon a sütőkamrába, miután kivette a kenyérsütő formát, mivel az nagyon forró.
- Ne érintse meg a kenyérsütő mozgó alkatrészeit.
- Ne lépje túl a megadott maximális mennyiséget (750g), mivel az a kenyérsütő túlterheléséhez vezethet.
- Ne helyezze a kenyérsütőt közvetlen napfényre, forró készülékek mellé vagy huzatos helyre. Ezek mind befolyásolhatják a kenyérsütő belső hőmérsékletét, ami tönkretetheti a végeredményt.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Ne működtesse a kenyérsütőt üresen, mivel ez súlyos károsodáshoz vezethet.
- Ne használja a kenyérsütőt anyagok vagy eszközök tárolására.
- Ne fedje le a fedél gőz-nyílásait, és működtetés közben biztosítson megfelelő szellőzést a kenyérsütő körül.

- 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 rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás előtt

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

mielőtt először készítené kenyeret a készülékkel

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

jelmagyarázat

- ① fedél pereme
- ② figyelőablak
- ③ kettős mérőkanál: 1 tk és 1 ek
- ④ fűtőelem
- ⑤ kenyérsütő forma füle
- ⑥ dagasztó
- ⑦ hajtótengely
- ⑧ áttétel
- ⑨ be/ki kapcsoló
- ⑩ mérőpohár

- ⑪ alap gomb
- ⑫ francia gomb
- ⑬ teljes kiőrlésű gomb
- ⑭ bekapcsolás jelzőfény
- ⑮ program jelzőfények

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

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

- A folyadékokat mindig az átlátszó mérőpohárban mérje, amelyen jól láthatók a mérőrovátkák. A folyadékok felszínének szemmagasságban tartva pontosan a jelzés magasságában kell lennie, nem az alatt vagy a fölött (lásd 3).
- A folyadékokat mindig szobahőmérsékleten használja (20°C), kivéve ha az alap programmal süt kenyeret. Kövesse a recept utasításait.
- A kisebb mennyiségű szilárd és folyékony hozzávalókat mindig a mérőkanállal mérje. 1 teáskanálnyi vagy 1 evőkanálnyi mennyiség méréséhez töltse tele csapottan a kanalat (lásd 6). 1/2 egység méréséhez töltse meg a vonalig.

be/ki kapcsoló

A BM150 el van látva egy BE/KI kapcsolóval, és csak akkor működik, ha megnyomja a "be" gombot.

- A BE/KI kapcsoló a készülék alatt található, a jobb oldalon.
- Csatlakoztassa a hálózatra, és nyomja meg a BE/KI kapcsológombot ③ és ekkor a bekapcsolást jelző lámpa világítani kezd.
- Használat után mindig kapcsolja ki és húzza ki a hálózatról a kenyérsütőt.

a kenyérsütő használata (lásd az ábrákat)

- 1 Távolítsa el a kenyérsütő formát annak fogójánál fogva és a készülék hátsó része felé forgatva.
- 2 Helyezze fel a dagasztót.
- 3 Öntse a vizet a kenyérsütő formába.
- 4 Adja hozzá a többi hozzávalót a sütőformába a receptben feltüntetett sorrendben.
- ▲
7 ▼
Ügyeljen az összes hozzávaló pontos mérésére, mert a pontatlan mérés gyenge eredményhez vezethet.
- 8 Helyezze be a kenyérsütő formát és nyomja lefelé, rögzítve a helyzetét.
- 9 Zárja le a fedelet.
- 10 Csatlakoztassa és kapcsolja be a készüléket – ekkor a bekapcsolást jelző lámpa világítani kezd.
- 11 Nyomja meg a kívánt programgombot (alap, francia vagy teljes kiőrlésű) az egység bip hangjelzést ad és a megfelelő jelzőlámpa világítani kezd.
- Ha meg akarja változtatni, vagy le akarja állítani a kiválasztott programot, nyomja le hosszan a megfelelő program gombot, amíg megszólal a hangjelzés.
- 12 A sütési ciklus végén kapcsolja ki és húzza ki a hálózati csatlakozójából a kenyérsütőt.
- 13 Vegye ki a kenyérsütő formát a nyél segítségével.
Mindig használjon edényfogó kesztyűt, mert a sütőforma fogantyúja forró lesz.
- 14 Borítsa ki a kenyeret egy rácsra, hogy az lehűljön.
- 15 Hagyja a kenyeret 30 percig hűlni, mielőtt felszelné, hogy a gőz távozhasson. A forró kenyeret nehéz felszelni.
- 16 Tisztítsa meg a kenyérsütő formát és a dagasztót közvetlenül a használat után (lásd karbantartás és tisztítás).

kenyér/tészta programtáblázat											
program		Összes idő	Dagasztás 1	Dagasztás 2	Kele- sztés 1	Dagasztás 3	Kele- sztés 2	Dagasztás 4	Kele- sztés 3	Sütés tartás	Melegen
alap	75 perc alatt készíti el a kenyeret. A kenyérhez meleg víz, extra élesztő és egy kevés só kell.	01:15	3	17	0	0	20	0	0	35	60
francia	A francia kenyér zsír- és cukorszegény recept alapján készül. A recepttől függően fehér vagy barna lisztből	02:30	3	27	20	10	40	0	0	60	60
teljes kiörlésű	Teljes kiörlésű vagy korpás lisztből készül. A legjobb eredményt akkor kapjuk, ha 65% teljes kiörlésű lisztet és 35% fehér kenyérlisztet használunk.	02:40	3	27	20	10	20	10	40	50	60

** A sütési ciklus végén a kenyérsütő automatikusan melegen tartó üzemmódra kapcsol át, amit a programjelző fény valamint az egység bip hangjelzése is jelez. A készülék legalább egy óráhosszáig melegen tartó üzemmódban marad, vagy addig, amíg ki nem kapcsolják, attól függően, hogy melyik következik be előbb.

áramkimaradás elleni védelem

A kenyérsütő 8 perces áramkimaradás elleni védelemmel rendelkezik, arra az esetre, ha működés közben véletlenül kihúzná. A készülék folytatja a programot, ha ezalatt újra bedugja.

karbantartás és tisztítás

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

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

szerviz és ügyfélszolgálat

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

Ha segítségre szorul:

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

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.
- 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 legdöntőbb 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, zöltségek 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, almalével vagy ananászlével, ha gyümölcs ízesítésű kenyeret süt.
- Zöltség-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 zöltségek, 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 lisztet.
- Ne nyissa ki a fedelet a kelesztési és a sütési ciklus közben, mert ettől a kenyér összeeshet.

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

Alap kenyér

Hozzávalók	
Víz, langyos (32-35°C)	300 ml
Fehérítetlen búza kenyérliszt	450 g
Sovány tejpor	4 tk
Só	1 tk
Cukor	3 tk
Vaj	15 g
Keverhető szárított élesztő	4 tk

tk = 5 ml teáskanál
ek = 15ml evőkanál

Teljes kiőrlésű magos kenyér

Hozzávalók	
Víz	300 ml
Növényi olaj	1 ek
Teljes kiőrlésű kenyérliszt	300 g
Fehérítetlen búza kenyérliszt	150 g
Sovány tejpor	5 tk
Só	1 tk
Cukor	4 ek
Keverhető szárított élesztő	2 tk

Francia kenyér

Hozzávalók	
Víz	300 ml
Fehérítetlen búza kenyérliszt	450 g
Sovány tejpor	4 tk
Só	1 tk
Cukor	2 tk
Keverhető szárított élesztő	2 tk

Fehér kenyér (használja a francia programot)

Hozzávalók	
Víz	300 ml
Növényi olaj	1 ek
Fehérítetlen búza kenyérliszt	450 g
Sovány tejpor	4 tk
Só	1 tk
Cukor	1 ek
Keverhető szárított élesztő	2 tk

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. - Az alap ciklus lett kiválasztva. - 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 lejárat idejét. - Ez a program laposabb kenyeret eredményez. Ez normális. - Ügyeljen, hogy külön maradjanak, mikor a kenyérsütő formába teszi.
2. Lapos kenyér, nem kel meg.	- Kihagyta az élesztőt. - Az élesztő túl régi. - Túl forró folyadék. - Túl sok sót adott hozzá.	- A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. - Ellenőrizze a lejárat idejét. - A folyadékot a kiválasztott beállításnak megfelelő hőmérsékleten használja. - Tartsa be a megadott mennyiségeket.
3. Felül felfújódott, gomba-alakú forma.	- Túl sok élesztő. - Túl sok cukor. - Túl sok liszt. - Kevés a só. - Meleg, nedves időjárás.	- Csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ tk-lal. - Csökkentse a cukor mennyiségét 1 tk-lal. - Csökkentse a liszt mennyiségét 6-9 tk-lal. - A receptben javasolt mennyiségű sót használjon. - Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, és az élesztőt ¼ tk-lal.
4. A teteje és oldala beomlik.	- Túl sok folyadék. - Túl sok élesztő. - A magas páratartalom és meleg idő miatt a tészta túl gyorsan kelt meg.	- Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, vagy adjon hozzá kicsit több lisztet. - Tartsa be a receptben megadott mennyiséget, vagy próbáljon ki egy gyorsabb programot legközelebb. - Hűtse le a vizet, vagy egyenesen a hűtőből használja a tejet.

hibaelhárítási útmutató (folytatás)

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
A KENYÉR MÉRETE ÉS FORMÁJA		
5. Felül csomós, egyenetlen – nem sima.	• Kevés a folyadék. • Túl sok a liszt. • A kenyér teteje nem mindig tökéletes, de ez nem befolyásolja a kenyér csodálatos ízét.	• Növelje a folyadék mennyiségét 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. 750 g). • A receptnek megfelelő mennyiségű sót használjon. • Mérje ki pontosan az élesztőt. • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, és csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ tk-lal.
7. A kenyér egyenetlen, egyik felén kisebb.	• 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. A kenyér megégett.	• A kenyérsütő meghibásodott.	• Tájékozódjon a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részben.
13. Túl vékony a kenyérhéj.	• Nem sütötte elég ideig. • A recept nem tartalmaz tejport vagy friss tejet.	• Süsse tovább. • Adjon hozzá 15 ml/3 tk sovány tejporthoz vagy helyettesítse tejjel a víz 50%-át a barnulás elősegítéséhez.

hibaelhárítási útmutató (folytatás)

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
SÜTŐFORMA PROBLÉMÁK		
14. A dagasztót nem lehet eltávolítani.	Vizet kell önteni a kenyérsütő formába és hagynia kell ázni a dagasztó, mielőtt eltávolítja.	Kövesse a használat után a tisztítási útmutatót. Az áztatás után kissé csavargatnia kell a dagasztót, hogy meglazuljon.
15. 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		
16. A kenyérsütő nem működik / A dagasztó nem mozog.	- A kenyérsütő nincs bekapcsolva - A sütőforma nem megfelelően van behelyezve.	- Ellenőrizze, hogy a be/ki kapcsoló ③ BE helyzetben van-e. - Ellenőrizze, hogy rögzül-e a helyén a forma.
17. A hozzávalók nem keverednek el.	- Nem indította el a kenyérsütőt. - Elfelejtette a dagasztót a formába tenni.	A hozzávalók hozzáadása előtt mindig ellenőrizze, hogy a dagasztó a tengelyen legyen a forma aljában.
18. Működés közben égett szag érezhető.	- A hozzávalók kiborultak a sütő belsejébe. - A sütőforma ereszt. - Túllépte a sütőforma kapacitását.	- Ügyeljen rá, hogy ne öntse mellé a hozzávalókat a forma behelyezése során. A hozzávalók megéghetnek a fűtőelemen és füstöt okoznak. - Lásd a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részt. - Ne használjon több hozzávalót a receptben javasoltnál, és mindig pontosan mérje a hozzávalókat.

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 przekraczaj maksymalnej podanej zdolności (750g), ponieważ to może doprowadzić do przeciążenia maszyny do robienia chleba.
- Piekarni nie umieszczać tam, gdzie bezpośrednie działa na nią promieniowanie słoneczne lub w pobliżu odbiorników ciepłych, albo w przeciągu. Wszystkie podane powyżej czynniki mogą mieć wpływ na wewnętrzną temperetaurę piekarni, co mogło by mieć negatywny wpływ na wyniki pieczenia.
- Nie używać piekarni na dworzu.
- Nie używać piekarni dokąd jest pusta, bowiem mogło by dojść do jej uszkodzenia.
- Nie wykorzystywać komory do pieczenia do przechowywania.
- Podczas używania piekarni nie zakrywać otworów wentylacyjnych w pokrywie i zapewnić w jej otoczeniu właściwą wentylację.

- 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 odpowiada Dyrektywie Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej 83/336/EEC

przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem piekarni należy :

- Przemyć wszystkie części (patrz konserwacja i czyszczenie).

legenda

- ① uchwyt na pokrywce
- ② okienko obserwacyjne
- ③ przycisk on/off
- ④ element grzewczy
- ⑤ uchwyt brytfanki do pieczenia chleba
- ⑥ urządzenie do ugniatania ciasta
- ⑦ wał napędowy
- ⑧ sprzęgło napędowe
- ⑨ miarka
- ⑩ podwójna łyżka do mierzenia 1 łyżeczka do herbaty & 1 łyżka stołowa
- ⑪ przycisk dla chleba zwykłego
- ⑫ przycisk dla bułki francuskiej
- ⑬ przycisk dla bułki pełnopysznej
- ⑭ światło indykatorowe włączenia
- ⑮ światła indykatorowe programów

jak mierzyć składniki (zobacz rysunki 3-7)

Dla osiągnięcia najlepszego wyniku bardzo ważne jest dokładne mierzenie składników

- Substancje ciekłe zawsze odmierzać należy w przejrzystym naczyniu do odmierzania z podziałką. Naczynie to należy do wyposażenia piekarni. Ciecz zawsze miałaby zawsze osiągnąć poziom kreski na poziomie oczu (patrz 3).
- Używaj płynów tylko przy temperaturze pokojowej, 20°C/68°F, jeżeli nie chodzi o pieczenie chleba w oparciu o cykl zwykły. Przestrzegaj instrukcji, podanych w rozdziale przepisów.
- Do odmierzania małych ilości suchych lub ciekłych ingrediencji zawsze używać należy łyżki do odmierzania, która należy do wyposażenia piekarni. W celu odmierzenia 1 łyżki lub 1 łyżeczki, łyżkę do odmierzania należy odpowiednio napęlnić oraz następnie wyrównać za pomocą noża. W celu odmierzenia ó ilości łyżki do odmierzania, napęlnić należy do kreski (patrz 6).
Przy potrzebie uzyskania połowy miarki wypełniaj do linii.

przycisk on/off

Twoje urządzenie BM150 jest wyposażone w wyłącznik i nie zostanie uruchomione, dopóki nie przełączysz je w położenie włączenia.

- Wyłącznik znajduje się w dolnej części urządzenia po prawej stronie.
- Podłącz urządzenie do prądu, wciśnij przycisk wyłącznik ③, a zaświeci się kontrolka zasilania.
- Po zakończeniu eksploatacji zawsze wyłączaj piekarnik i odłączaj go od prądu.

Eksplatacja piekarnika (zobacz rysunki)

- 1 Wyciągnij brytfankę na chleb, trzymając ją za uchwyt i obracając nią do tyłu urządzenia.
- 2 Zainstaluj urządzenie do ugniatania ciasta.
- 3 Nalej wodę do brytfanki na chleb.
- 4 Dodaj resztę składników do brytfanki w kolejności, podanej w przepisie.
- ▲
↓
Upewnij się, że dokładnie odmierzyłeś wszystkie składniki ponieważ nieodpowiednie dawki mogą zepsuć produkt końcowy.
- 7 Wstaw formę do chleba i upewnij ją, zamykając naciskiem w odpowiednim położeniu.
- 9 Zamknij wieko.
- 10 Podłącz do prądu i włącz – zaświeci się kontrolka zasilania.
- 11 Wciśnij przycisk odpowiedniego režimu (ciasto zwykłe, francuskie lub razowe), urządzenie wyda krótki charakterystyczny dźwięk i zaświeci się odpowiednia kontrolka.
- Jeśli chcesz zmienić albo zatrzymać wybrany cykl programowy, naciśnij na odpowiedni przycisk programowy, dopóki nie usłyszysz sygnału dźwiękowego.
- 12 Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik i odłącz go od prądu.
- 13 Wyjmij formę do chleba przy pomocy uchwytu.
Koniecznie używaj zawsze kuchennych rękawic ochronnych, ponieważ uchwyt formy będzie gorący.
- 14 Następnie odwróć i zostaw na kratce do wystygnięcia.
- 15 Chleb powinien stygnąć co najmniej 30 minut, żeby przestał parować, zanim przystąpisz do krojenia. Gorący chleb ciężko jest pokroić.
- 16 Umyj brytfankę i urządzenie do ugniatania ciasta od razu po eksploatacji (patrz konserwacja i czyszczenie).

tabela programów pieczenia chleba/ przyrządzania ciasta										
program	Ogólny czas	Zagniatanie 1	Zagniatanie 2	Ciasto rośnie 1	Zagniatanie 3	Ciasto rośnie 2	Zagniatanie 4	Ciasto rośnie 3	Pieczenie	Reżim podgrzewania
zwykłe	01:15	3	17	0	0	20	0	0	35	60
francuskie	02:30	3	27	20	10	40	0	0	60	60
razowe	02:40	3	27	20	10	20	10	40	50	60

** Po zakończeniu pieczenia piekarnik automatycznie pozostanie w reżimie podgrzewania: zacznie się świecić kontrolka, i urządzenie wyda krótki charakterystyczny dźwięk. Urządzenie pozostanie w reżimie podgrzewania przez maksymalnie 1 godzinę albo do wyłączenia piekarnika, jeśli owo nastąpi wcześniej.

ochrona przeciwko przerwaniu dostawy energii elektrycznej

Twój piekarnik ma 8 minutową ochronę na wypadek, gdyby urządzenie zostało przypadkowo odłączone od prądu w czasie działania. Urządzenie będzie kontynuowało pracę od razu po ponownym podłączeniu.

konserwacja i czyszczenie

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

- NIE ZANURZAĆ piekarni ani jej zewnętrznej części formy do pieczenia do wody.
 - Do mycia brytfanki na chleb nie używaj zmywarki. Mycie w zmywarce może zepsuć właściwości gwarantujące nie przypalanie się chleba, co spowoduje, że chleb będzie się przypalał podczas pieczenia.
 - NIE STOSOWAĆ do mycia gąbek ściernych oraz narzędzi metalowych.
 - Formę do pieczenia oraz ugniatacz należy po każdym użyciu natychmiast wyczyścić poprzez częściowe napełnienie formy do pieczenia wodą z środkiem myjącym. Pozostawić do odmożenia na 5-10 minut. Ugniatacz można wyjąć poprzez jego obrócenie zgodnie z ruchem wskazówek zegara oraz podniesieniem. Czyszczenie zakończyć należy przepłukaniem i osuszeniem za pomocą miękkiej szmatki.
- Jeżeli ugniatacza nie można wyjąć nawet po 10 minutach po odmożeniu, należy chwycić wał pod formą do pieczenia i obracać ją naprzód i w tył, do momentu obluźnienia ugniatacza.
- Jeżeli jest to konieczne, zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię piekarni należy wyczyścić za pomocą wilgotnej oraz miękkiej szmatki.
 - Wieko można podnieść dla czyszczenia.

serwis i łączność z klientami

- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie KENWOOD, względnie autoryzowany punkt naprawczy KENWOODA.

Gdy potrzebujesz pomocy:

- W posługiwaniu się malakserem
- W serwisie lub naprawie prosimy się skontaktować z miejscem zakupu swego malaksera.

radę 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 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 zlepzenia 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 wygniatania 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 łopatki 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 góry, należy dosypać trochę mąki.
- W fazie rośnięcia czy pieczenia nie należy podnosić pokrywy piekarni, bowiem chleb może opaść i ściąć się.

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

Chleb zwykły

Składniki	
<i>Letnia woda (32-35°C)</i>	<i>300 ml</i>
<i>Niebielona biała mąka chlebowa</i>	<i>450g</i>
<i>Suszone mleko odtłuszczone</i>	<i>4 łyżeczki</i>
<i>Sól</i>	<i>1 łyżeczki</i>
<i>Cukier</i>	<i>3 łyżeczki</i>
<i>Masło</i>	<i>15g</i>
<i>Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne</i>	<i>4 łyżeczki</i>

łyżeczki = 5 ml łyżeczki

łyżka st. = 15ml łyżka st.

Chleb pełnoziarnisty

Składniki	
<i>Woda</i>	<i>300mls</i>
<i>Olej roślinny</i>	<i>1 łyżka st.</i>
<i>Mąka razowa</i>	<i>300g</i>
<i>Niewybielona mąka pszenna</i>	<i>150g</i>
<i>Odtłuszczone suche mleko</i>	<i>5 łyżeczki</i>
<i>Sól</i>	<i>1 łyżeczki</i>
<i>Cukier</i>	<i>1 łyżka st.</i>
<i>Wymieszane suche drożdże</i>	<i>2 łyżeczki</i>

Bułka francuska

Składniki	
<i>Letnia woda</i>	<i>300 ml</i>
<i>Niebielona biała mąka chlebowa</i>	<i>450g</i>
<i>Suszone mleko odtłuszczone</i>	<i>4 łyżeczki</i>
<i>Sól</i>	<i>1 łyżeczki</i>
<i>Cukier</i>	<i>2 łyżeczki</i>
<i>Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne</i>	<i>2 łyżeczki</i>

Chleb biały (wykorzystuj programu do chleba francuskiego)

Składniki	
<i>Letnia woda</i>	<i>300 ml</i>
<i>Olej roślinny</i>	<i>1 łyżka st.</i>
<i>Niebielona biała mąka chlebowa</i>	<i>450g</i>
<i>Suszone mleko odtłuszczone</i>	<i>4 łyżeczki</i>
<i>Sól</i>	<i>1 łyżeczki</i>
<i>Cukier</i>	<i>1 łyżka st.</i>
<i>Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne</i>	<i>2 łyżeczki</i>

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. • Wybrano cykl zwykły. • Doszło do połączenia drożdży i wody jeszcze przed początkiem procesu wygniataania.	• Sytuacja normalna, rozwiązania nie ma. • Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki. • Wkładać składniki zgodnie z przepisem. • Można doszło do użycia gładkiej mąki zamiast silnej mąki, które zawiera więcej glutenu. • W celu uzyskania najlepszych wyników używać należy tylko drożdży o szybkim działaniu. • Odmierzać zalecane ilości i kontrolować zalecany okres zużycia na opakowaniu. • Cykl ten wytwarza mniejsze bochenki, jest to normalne. • Zapewnić, by nie dochodziło do kontaktu w formie do pieczenia.
2. Niski bochenek, bez wyrośnięcia	• Całkowicie brakuje drożdży • Stare drożdże • Zbyt ciepła ciecz • Zbyt dużo soli.	• Wkładać składniki wg przepisu • Skontrolować okres gwarancyjny na opakowaniu. • Używać cieczy będących we właściwych temperaturach. • Używać zalecanych ilości.
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.	• Przyszlzym razem 0 15 ml / 3 łyżeczki cieczy mniej lub dodać trochę mąki. • Używać ilości zalecanych w przepisie, przyszlzym razem wypróbować szybszy cykl. • Schłodzić wodę lub dodać mleka z lodówki.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciąg dalszy*

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
5. Szorstka i nierówna powierzchnia – nie gładka	• Zbyt mało cieczy. • Zbyt dużo mąki . • Wierzch bochenku nie musi mieć żadnego kształtu, nie ma to wpływu na znakomity smak chleba.	• Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki • Należy doładnie odmierzać składniki • Zapewnić optymalne warunki do wyrobu chleba.
6. Zapadnięcie się podczas pieczenia	• Piekarnia umieszczona w przeciągu lub przewrócona, albo 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. 750 g). • Używać zalecanej w przepisie ilości soli • Doładnie odmierzać drożdże • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki i zmniejszyć ilość drożdży o $\frac{1}{4}$ łyżeczki
7. Chleb nie jest równomierny, na końcu krótszy	• Tęsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout.	• Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki.
STRUKTURA CHLEBA		
8. Ciężka, gęsta struktura	• Zbyt dużo mąki • Zbyt mało drożdży • Zbyt mało cukru	• Odmierzać dokładnie • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Odmierzać dokładnie
9. Otwarta, gruba, porowata struktura	• Zupełnie brakuje soli • Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cieczy	• Wkładać składniki wg przepisu • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki
10. Chleb jest w środku surowy, mało wypieczony	• Zbyt mało cieczy • Przerwanie dostawy prądu w ciągu wyrobu chleba • Zbyt duża ilość składników, które piekarnia nie zdołała obrócić	• 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. Bochenek jest przypalony	Nieprawidłowe działanie piekarni	Więcej informacji znajduje się w części "serwis i łączność z klientami"
13. Skórka jest zbyt jasna	W przepisie nie użyto świeżego lub suszonego mleka	Dodać 15 ml/ 3 łyżeczki suszonego mleka lub 50% wody zastąpić mlekiem, prze co osiągnięty pozostanie ciemniejszy kolor
PROBLEMY Z FORMĄ		
14. Wygniatacza nie można wyjąć	Do formy do pieczenia wlać wodę i pozostawić wygniatacz do odmoczenia. Potem można go łatwo wyjąć.	Postępować wg zaleceń odnoszących się do czyszczenia po użyciu sprzętu. Może konieczne będzie obrócenie wygniataczem po odmoczeniu, by doszło do jego obluźzowania.
15. 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 łączność z klientami"
CZĘŚCI MECHANICZNE		
16. Piekarnia nie pracuje / wygniatacz nie działa	- Piekarnik nie jest włączony - Forma do pieczenia nie jest umieszczona właściwie	- Sprawdź, czy przycisk on/ off ③ znajduje się w pozycji ON. - Skontrolować, czy forma do pieczenia jest właściwie umieszczona
17. Ingredience nie są mieszane	- Piekarnia nie zaczęła pracować - Brak wygniatacza	Zawsze upewnić się należy, czy wygniatacz umieszczony jest na wale n spodnie części formy. Kontroli dokonać należy zawsze przed włożeniem składników.
18. Podczas działania czuć jest spaleniznę	- Składniki są wylane w wewnętrzną część pieca - Z piekarnika wycieka - Przekroczenie objętości formy do pieczenia	- Dejte pozor, abyste 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 łączność z klientami" - Nie używać większej ilości składników, niż ilość zalecana w przepisie. Składniki należy zawsze dokładnie odmierzać.

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.
- Во избежание перегрузки хлебопечки, соблюдайте установленные ограничения по закладке ингредиентов (750 г).
- 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 перекрывайте вентиляционные отверстия для пара в крышке и убедитесь, что вокруг хлебопечки обеспечивается достаточное проветривание во время ее работы.
- 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 требованиям Директивы 89/336/ЕЕС Европейского экономического сообщества

Перед использованием хлебопечки в первый раз

- Промойте все части машины (см. раздел по уходу и очистке).

Условные обозначения

- ① Ручка крышки
- ② Смотровое окно
- ③ Выключатель питания
- ④ Нагревательный элемент
- ⑤ Ручка поддона для хлеба
- ⑥ Тестомешалка
- ⑦ Вал привода
- ⑧ Муфта привода
- ⑨ Мерная чашка
- ⑩ Двойная мерная ложка (1 чайная ложка и 1 столовая ложка)
- ⑪ кнопка "простая выпечка"
- ⑫ кнопка "французская выпечка"
- ⑬ кнопка "хлеб из обойной муки"
- ⑭ индикатор включения питания
- ⑮ индикаторы работы программы

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).
- За исключением случаев приготовления хлеба по программе "простая выпечка", всегда используйте жидкости комнатной температуры 20°C/68°F. Следуйте указаниям в разделе "рецепты".
- Всегда используйте прилагаемую мерную ложку для измерения небольших количеств сухих и жидких ингредиентов. Отмеривая 1 чайную или 1 столовую ложку, заполняйте ее до краев, но «без горочки» (см. 6).
Чтобы отмерить 1/2 объема, наполняйте до линии.

Выключатель питания

На хлебопечке BM150 установлен выключатель "ВКЛ/ВЫКЛ". Пока вы не нажмете "вкл.", хлебопечка работать не будет.

- Выключатель "ВКЛ/ВЫКЛ" расположен на нижней части хлебопечки, с правой стороны.
- Вставьте вилку в розетку и нажмите выключатель питания "ВКЛ/ВЫКЛ" ③ - загорится световой индикатор подачи питания.
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.

Использование хлебопечки (смотрите рисунки)

- 1 Извлеките поддон для хлеба, держа за ручку и поворачивая поддон в сторону задней части машины.
- 2 Установите тестомешалку.
- 3 Налейте воду в поддон для хлеба.
- 4 Добавьте остальные ингредиенты в поддон по порядку, указанному в разделе рецептов. Убедитесь, что все ингредиенты точно отмерены по весу, так как неправильные объемы могут снизить качество хлеба.
- 7 ↓
- 8 Вставьте форму, и нажмите на нее до фиксации
- 9 Закройте крышку
- 10 Воткните вилку в розетку и переместите выключатель питания в положение «on» - загорится световой индикатор подачи питания.
- 11 Нажмите кнопку нужной программы (basic (основной), French (французский) или whole wheat (из цельного зерна), после чего машина подаст звуковой сигнал и загорится соответствующий световой индикатор.
- Если вы хотите изменить или остановить ход исполнения выбранной программы, нажмите кнопку соответствующей программы и удерживайте её до звукового сигнала
- 12 По завершении цикла хлебопечения выключите машину, и отсоедините ее от розетки.
- 13 Возьмитесь за ручку и выньте форму. **Всегда используйте рукавицы, так как форма будет горячей.**
- 14 После этого переверните поддон, уложив батон на проволочную подставку для остывания.
- 15 Оставьте батон остывать по крайней мере в течение 30 минут до нарезания, чтобы из него вышел пар. Батон будет трудно разрезать, если он горячий.
- 16 Очистите поддон для хлеба и тестомешалку немедленно после использования (см. раздел по уходу и очистке).

таблица с программами выпечки хлеба/приготовления теста

программа	Суммарное время	Замес теста 1	Замес теста 2	Подъем теста 1	Замес теста 3	Подъем теста 2	Замес теста 4	Подъем теста 3	Выпечка	Сохранение в теплом состоянии
Основной	Выпечка хлеба в течение 75 минут. Для выпечки требуется теплая вода, дрожжи высшего качества и меньше соли.	3	17	0	0	20	0	0	35	60
Французский	Рецепты булочной мелочи с низким содержанием жира и сахара. Рецепты с мукой высшего сорта и грубой мукой.	3	27	20	10	40	0	0	60	60
Из цельного зерна	Рецепты с использованием муки из цельного зерна: наилучшие результаты – при использовании 65% хлебопекарной муки из цельного зерна и 35% хлебопекарной муки высшего сорта.	3	27	20	10	20	10	40	50	60

☆☆ По завершении цикла хлебопечения хлебопечка автоматически переходит в режим сохранения тепла, о чем свидетельствует мигание светового индикатора программы и звучание зуммера. Устройство остается в режиме сохранения тепла до 1 часа, или до тех пор, пока устройство не будет выключено, в зависимости от того, что произойдет раньше.

Защита от прерывания электропитания

Хлебопечка имеет защиту от прерывания электрического питания, действующую в течение 8 минут, в случае, если она была случайно отсоединена от сети во время работы. После подключения питания хлебопечка сразу же продолжит работу по действующей программе.

Уход и очистка

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

- Не погружайте корпус хлебопечки или наружное основание поддона для хлеба в воду.
- Не используйте посудомоечную машину для очистки поддона для хлеба. Мойка в посудомоечной машине может нарушить свойства непригорающего покрытия поддона для хлеба, и хлеб будет прилипать к поддону в процессе запекания.
- Не используйте абразивные губки или металлические кухонные принадлежности.
- Производите очистку поддона для хлеба и тестомешалки немедленно после каждого использования. Заполнив поддон наполовину теплой мыльной водой, оставьте его для отмачивания в течение 5-10 минут. Для снятия тестомешалки поверните ее по часовой стрелке и поднимите. Для завершения очистки протрите детали мягкой тряпкой, ополосните и высушите. Если тестомешалку не удастся вытащить через 10 минут, удерживайте вал привода с нижней стороны поддона и проверните тестомешалку вперед и назад до тех пор, пока она не освободится.
- Используйте влажную тряпку для очистки наружных и внутренних поверхностей хлебопечки по мере необходимости.
- Для очистки можно снять крышку

Техническое обслуживание и работа с клиентами

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

Если вам нужна помощь:

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

Рекомендации и советы общего характера

Результат выпечки хлеба зависит от многих факторов, в частности, от качества ингредиентов, точности замеров, температуры и влажности. Для того, чтобы обеспечить хороший результат, мы предлагаем вам несколько советов, на которые стоит обратить внимание.

Хлебопечка негерметична и подвержена влиянию температуры. При жаркой погоде, или при использовании машины в нагретой кухне, хлеб наверняка будет подниматься быстрее, чем в прохладных условиях. Оптимальная комнатная температура составляет от 20°C/68°F до 24°C/75°F.

- В очень холодный день перед использованием водопроводной воды дайте ей постоять 30 минут. Аналогичным образом поступите и с ингредиентами, извлеченными из холодильника.
- Все ингредиенты нужно добавлять в емкость для хлеба в том порядке, в каком они упоминаются в рецепте. Дрожжи должны быть сухими и до начала смешивания должны храниться отдельно от остальных жидких продуктов, добавляемых в емкость.
- Точное отмеривание продуктов является, вероятно, самым важным фактором, влияющим на качество выпечки хлеба. В большинстве случаев проблемы бывают вызваны неточным отмериванием продуктов или пропуском того или иного ингредиента. Измерения выполняйте в метрической или британской системе; эти системы не взаимозаменяемы. Используйте предусмотренную мерную чашку или ложку.
- Всегда используйте свежие продукты, у которых не истек срок годности. Скоропортящиеся продукты, такие как молоко, сыр, овощи и свежие фрукты могут испортиться, особенно в теплых условиях. Эти продукты нужно использовать для приготовления хлеба, выпекаемого прямо сейчас.
- Не кладите слишком много жира, так как он создает барьер между дрожжами и мукой, замедляя действие дрожжей. В результате хлеб получается тяжелым и плотным.
- Перед добавлением в емкость для хлеба сливочного масла и других жирных продуктов режьте их на мелкие кусочки.
- Если вы готовите хлеб с фруктовым ароматом, часть воды можно заменить фруктовыми соками, например, апельсиновым, яблочным или ананасовым.
- Жидкие продукты можно частично заменить соком, образовавшимся при готовке овощей. Вода, где варился картофель, содержит крахмал, который является дополнительным источником «пищи» для дрожжей, и способствует тому, что хлеб становится пышным, мягким, и долго не черствеет.
- Для аромата можно добавить овощи, такие как тертая морковь, кабачок, или картофельное пюре. Вам придется уменьшить количество жидких ингредиентов, по сравнению с рецептом, так как все эти продукты содержат воду. Начните с минимального количества воды и по мере приготовления теста добавляйте воду, если это необходимо.
- Не превышайте нормы продуктов, указанные в рецепте, так как это может стать причиной повреждения хлебопечки.
- Если хлеб не поднимается в достаточной степени, попробуйте заменить водопроводную воду кипяченой охлажденной водой. Если ваша водопроводная вода сильно хлорирована и фторирована, это может сказаться на подъеме хлеба. Такая же эффект может дать жесткая вода.
- Рекомендуется производить проверку теста примерно через 5 минут непрерывного перемешивания. Держите рядом с машиной эластичную резиновую лопатку, чтобы очистить стенки емкости в том случае, если ингредиенты прилипнут в ее углах. Не помещайте лопатку рядом с тестомешалкой, и не препятствуйте ее движению. Проверяйте консистенцию теста. Если оно комковато, или машина работает с трудом, добавьте немного воды. Если тесто прилипает к краям емкости, и не сбивается в шар, добавьте немного муки.
- Не открывайте крышку во время проверки или во время выпечки хлеба, так как это может привести к ухудшению качества хлеба.

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

Простая выпечка

Ингредиенты	
Теплая вода (32-35°C)	300 мл
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	450 г
Сухое обезжиренное молоко	4 чайн. ложка
Соль	1 чайн. ложка
Сахар	3 чайн. ложка
Масло	15 г
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	4 чайн. ложка

Чайная ложка = чайной ложке вместимостью 5 мл
Столовая ложка = столовой ложке вместимостью 15 мл

Белый хлеб из очищенной непросеянной муки

Ингредиенты	
Вода	300 мл
Растительное масло	1 стол. ложка
Непросеянная мука для приготовления хлеба	300 г
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	150 г
Сухое обезжиренное молоко	5 чайн. ложка
Соль	1 чайн. ложка
Сахар	1 стол. ложка
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	2 чайн. ложка

Французская выпечка

Ингредиенты	
Вода	300 мл
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	450 г
Сухое обезжиренное	4 чайн. ложка
Соль	1 чайн. ложка
Сахар	2 чайн. ложка
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	2 чайн. ложка

Белый хлеб (используйте программу "французская выпечка")

Ингредиенты	
Вода	300 мл
Растительное масло	1 стол. ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	450 г
Сухое обезжиренное молоко	4 чайн. ложка
Соль	1 чайн. ложка
Сахар	1 стол. ложка
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1 чайн. ложка

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. - выбран цикл "простая выпечка" - 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 быстродействующие дрожжи "легко перемешиваемого сорта". - Отмерьте рекомендуемое количество ингредиентов и проверьте их срок годности на упаковке. - Данный цикл дает более короткие батоны. Это нормально. - Убедитесь, что уложенные на поддон батоны не соприкасаются друг с другом.
2. Получаются плоские батоны, хлеб не поднимается.	- Не добавили дрожжи. - Дрожжи были слишком старыми. - Жидкость была слишком горячей. - Добавили слишком много соли.	- 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.

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 узловая верхняя часть - неровная поверхность.	• Недостаточное количество жидкости. • Слишком много муки. • Верхняя часть батончиков 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 хлебобулочки. • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано для приготовления большого батона (макс. 750 г). • Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли. • Точно отмерьте количество дрожжей. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.
7. Батон получился неровным, корочка с одной стороны.	• 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. Батон подгорел.	Неисправность работы хлебопечки.	См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".
13. 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		
14. Не удастся снять тестомешалку.	Следует добавить воду в поддон для хлеба и оставить тестомешалку для отмокания, затем ее можно будет снять.	Следуйте указаниям по очистке после каждого применения. Возможно, вам потребуется слегка поворачивать тестомешалку после отмачивания, чтобы устранить заедание.
15. 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		
16. Хлебопечка не работает / тестомешалка не движется.	• Хлебопечка не включена. • Неправильно установлен поддон для хлеба.	• Убедитесь в том, что выключатель питания ③ находится в положении ON. • Вы не произвели запуск хлебопечки.
17. Ингредиенты не перемешаны.	• Ингредиенты попали внутрь печи. • Поддон протекает.	• Убедитесь, что поддон зафиксирован на своем месте.
18. 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.

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 ψωμιού, γιατί μπορεί να καείτε.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη που βρίσκονται μέσα στον Παρασκευαστή Ψωμιού.
- Μην υπερβαίνετε την καθορισμένη μέγιστη χωρητικότητα (750g), καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερφόρτωση του παρασκευαστή ψωμιού.
- Μην εκθέτετε τον Παρασκευαστή Ψωμιού στο άμεσο ηλιακό φως και μην τον τοποθετείτε κοντά σε θερμές συσκευές ή σε ρεύματα αέρα. Όλα τα παραπάνω μπορεί να επηρεάσουν την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου και να αλλοιώσουν το αποτέλεσμα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τον Παρασκευαστή Ψωμιού όταν είναι άδειος, διότι μπορεί να προκληθεί σοβαρή ζημία.
- Μην χρησιμοποιείτε το θάλαμο ψησίματος ως χώρο αποθήκευσης.

- Μην καλύπτετε τις γρίλιες για τους υδρατμούς που υπάρχουν στο καπάκι. Βεβαιωθείτε ότι ο εξαερισμός στο χώρο όπου βρίσκεται ο παρασκευαστής ψωμιού είναι επαρκής κατά τη λειτουργία του.
- Η συσκευή 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.
- Η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/ΕΟΚ

πριν από την πρώτη χρήση του παρασκευαστή ψωμιού

- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα (βλ. φροντίδα και καθαρισμός).

επεξήγηση συμβόλων

- ① λαβή καπακιού
- ② παραθυράκι
- ③ διακόπτης ανάματος/σβησίματος
- ④ θερμαντικό στοιχείο
- ⑤ χειρολαβή φόρμας
- ⑥ εξάρτημα ζυμώματος
- ⑦ άξονας κίνησης
- ⑧ συζευκτήρας μετάδοσης κίνησης
- ⑨ δοσομετρητής
- ⑩ διπλή μεζούρα-κουτάλι για 1 κουταλιά της σούπας και 1 κουταλάκι του γλυκού
- ⑪ Βασικό κουμπί
- ⑫ Κουμπί για ψωμί γαλλικού τύπου
- ⑬ Κουμπί για ψωμί ολικής άλεσης
- ⑭ Λυχνία διακόπτη λειτουργίας
- ⑮ Ενδεικτικές λυχνίες προγράμματος

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).
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τα υγρά σε θερμοκρασία δωματίου, στους 20°C/68°F, εκτός εάν φτιάχνετε ψωμί χρησιμοποιώντας το βασικό κύκλο. Ακολουθήστε τις οδηγίες που θα βρείτε στην ενότητα με τις συνταγές.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το κουτάλι-μεζούρα για να μετράτε μικρότερες ποσότητες στερεών και υγρών υλικών. Για 1 κουταλάκι του γλυκού ή 1 κουταλιά της σούπας, γεμίστε το μέχρι επάνω και ισιώστε την επιφάνειά του (βλέπε εικόνα 6).
Για τη μισή δόση, γεμίστε μέχρι τη γραμμή.

διακόπτης ανάμματος/σβήσίματος

Η συσκευή BM150 διαθέτει διακόπτη ON/OFF (Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση) και δεν λειτουργεί εάν ο διακόπτης δεν είναι στη θέση «on».

- Ο διακόπτης ON/OFF βρίσκεται κάτω από τη μονάδα, στη δεξιά πλευρά.
- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα, πατήστε το διακόπτη ON/OFF ③ και θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας.
- Πάντα να σβήνετε και να βγάξετε από την πρίζα τον αρτοποιητή σας μετά τη χρήση.

πώς να χρησιμοποιείτε τον Παρασκευαστή Ψωμιού

(βλέπε σχέδιο με εικόνες)

- 1 Αφαιρείτε τη φόρμα ψωμιού ανασκλώνοντάς την από τη χειρολαβή και στρέφοντάς την προς την πίσω πλευρά της συσκευής.
- 2 Προσαρμόζετε το εξάρτημα του ζυμώματος.
- 3 Ρίξτε το νερό μέσα στη φόρμα ψωμιού.
- 4 Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά στη φόρμα με τη σειρά που αναφέρονται στις συνταγές. Βεβαιώνετε ότι όλα τα υλικά έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια, διότι οι λανθασμένες ποσότητες δε θα δώσουν το επιθυμητό αποτέλεσμα.
- 7 Τοποθετήστε τον κάδο ψωμιού και πιέστε τον προς τα κάτω, για να βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση.
- 9 Κλείστε το καπάκι.
- 10 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και θέστε την σε λειτουργία - θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας.
- 11 Πατήστε το κουμπί για το πρόγραμμα που θέλετε (βασικό, γαλλικό ή ολικής άλεσης), η μονάδα θα κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και θα ανάψει η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία.
- Εάν θέλετε να αλλάξετε πρόγραμμα ή να διακόψετε τον κύκλο προγράμματος που επιλέξατε, πατήστε το αντίστοιχο κουμπί προγράμματος μέχρις ότου ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.
- 12 Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος ψησίματος, θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε από την πρίζα τον παρασκευαστή ψωμιού.
- 13 Βγάλτε τον κάδο ψωμιού, σηκώνοντάς τον από τη λαβή. Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου, καθώς η λαβή του κάδου είναι καυτή.
- 14 Στη συνέχεια αναποδογυρίστε το περιεχόμενο της φόρμας πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσει.
- 15 Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά προτού το κόψετε σε φέτες για να ελευθερωθούν οι υδρατμοί. Θα δυσκολευτείτε να κόψετε το ψωμί όσο είναι καυτό.
- 16 Καθαρίζετε τη φόρμα ψωμιού και το εξάρτημα ζυμώματος αμέσως μετά τη χρήση (βλ. φροντίδα και καθαρισμός).

πίνακας προγραμμάτων για ψωμί/ζύμη											
πρόγραμμα		Συνολικός Χρόνος	Ζύμωμα 1	Ζύμωμα 2	Φούσκωμα 1	Ζύμωμα 3	Φούσκωμα 2	Ζύμωμα 4	Φούσκωμα 3	Ψήσιμο	Διατηρείται Ζεστό
βασικό	Παρασκευάζει φραντζόλες ψωμιού σε 75 λεπτά, για τις οποίες χρειάζεται ζεστό νερό, επιπλέον μαγιά και λιγότερο αλάτι.	01:15	3	17	0	0	20	0	0	35	60
γαλλικό	Συνταγές γαλλικού ψωμιού με χαμηλά λιπαρά και λίγη ζάχαρη. Συνταγές με λευκό ή σταρένιο αλεύρι	02:30	3	27	20	10	40	0	0	60	60
ολικής άλεσης	Συνταγές με αλεύρι ολικής άλεσης. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε 65% αλεύρι ολικής άλεσης και 35% λευκό αλεύρι.	02:40	3	27	20	10	20	10	40	50	60

✳️✳️ Ο Παρασκευαστής Ψωμιού θα μεταθεί αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας μετά την ολοκλήρωση του κύκλου ψησίματος, η οποία υποδεικνύεται από την ενδεικτική λυχνία του προγράμματος που αναδοσθήνει και τον χαρακτηριστικό ήχο της μονάδας. Παραμένει στη λειτουργία αυτή έως 1 ώρα ή έως όπου η συσκευή τεθεί εκτός λειτουργίας, όποιο από τα δύο συμβεί πιο σύντομα.

Λειτουργία ασφάλειας από διακοπή ρεύματος

Ο παρασκευαστής ψωμιού διαθέτει λειτουργία ασφάλειας διάρκειας 8 λεπτών, σε περίπτωση που η μονάδα αποσυνδεθεί κατά λάθος ενώ λειτουργεί και διακοπεί η παροχή ρεύματος. Η μονάδα θα συνεχίσει να λειτουργεί στο ίδιο πρόγραμμα, αμέσως μόλις τη συνδέσετε πάλι στην πρίζα.

Φροντίδα και καθαρισμός

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

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

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

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

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

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.
- Προσθέστε τα υλικά στον κάδο με τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή. Φροντίστε η μαγιά να παραμένει 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 κομμάτια 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 γέυση 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 γέυση, 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 αναμινύεται και προσαρμόστε την ποσότητα όπως απαιτείται.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες που αναφέρονται στις συνταγές διότι μπορεί να καταστρέψετε τον αρτοποιητή.
- 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 φθωριωμένο 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.

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

Απλό ψωμί

Υλικά	
Νερό, χλιαρό (32-35°C)	300 ml
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	450 g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	4 κουτ. γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	3 κουτ. γλυκού
Βούτυρο	15 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	4 κουτ. γλυκού

κουτ. του γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml
κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί Ολικής Αλέσεως

Υλικά	
Νερό	300 ml
Φυτικό λάδι	1 κουτ.σούπας
Αλεύρι ολικής αλέσεως για ψωμί	300 g
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	150 g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	5 κουτ. γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	1 κουτ.σούπας
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 κουτ. γλυκού

Ψωμί γαλλικού τύπου

Υλικά	
Νερό	300 ml
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	450 g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	4 κουτ. γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	2 κουτ. γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 κουτ. γλυκού

Άσπρο ψωμί (χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα για ψωμί Γαλλικού τύπου)

Υλικά	
Νερό	300 ml
Φυτικό λάδι	1 κουτ.σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	450 g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	4 κουτ. γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	1 κουτ.σούπας
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 κουτ. γλυκού

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

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

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ		
1. Το ψωμί δεν φουσκώνει αρκετά.	• 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. • Έχει επιλεχθεί ο βασικός κύκλος. • 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.	• 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.
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 υπέροχη γέυση του ψωμιού.	• Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3κουτ. γλυκού. • Μετρήστε με ακρίβεια το αλεύρι. • Βεβαιωθείτε ότι η ζύμη φουσκώνει κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες.
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. (Το 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. 750 g). • Χρησιμοποιήστε τη συνιστώμενη από τη συνταγή ποσότητα αλατιού. • Μετρήστε με ακρίβεια τη μαγιά. • Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού και τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού.
7. Φραντζόλες ανομοιόμορφα μικρότερες από τη μια πλευρά.	• 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 υδατμοί. • Χρησιμοποιήστε ένα καλό μαχαίρι για ψωμί.
ΧΡΩΜΑ ΚΟΡΑΣ ΚΑΙ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ		
12. Η φραντζόλα κήκε.	• Ο παρασκευαστής ψωμιού δεν λειτουργεί σωστά.	• Συμβουλευτείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
13. Πολύ ανοιχτόχρωμη κόρα.	• Δεν αναφέρεται στη συνταγή γάλα σε σκόνη ή φρέσκο γάλα.	• 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		
14. Το εξάρτημα ζυμώματος δεν μπορεί να αφαιρεθεί.	• Προσθέστε νερό στη φόρμα ψωμιού και αφήστε το εξάρτημα ζυμώματος να μουλιάσει πριν προσπαθήσετε να το αφαιρέσετε.	• Ακολουθήστε τις οδηγίες καθαρισμού μετά τη χρήση. Ίσως χρειάζεται να πρέπει να περιστρέψετε ελαφρώς το εξάρτημα ζυμώματος αφού μουλιάσει για να χαλαρώσει.
15. 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		
16. Ο παρασκευαστής ψωμιού δεν λειτουργεί / Το εξάρτημα ζυμώματος δεν κινείται.	• Ο αρτοποιητής δεν είναι αναμμένος • Η φόρμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	• Ελέγξτε πως ο διακόπτης ανάμματος/σβήσματος ③ είναι στη θέση ΑΝΑΜΜΕΝΟΣ. • Ελέγξτε εάν η φόρμα έχει ασφαλίσει στη θέση της.
17. Τα υλικά δεν αναμειγνύονται.	• Δεν έχετε θέσει σε λειτουργία τον παρασκευαστή ψωμιού. • Ξεχάσατε να τοποθετήσετε το εξάρτημα ζυμώματος στη φόρμα.	• Πριν προσθέσετε τα υλικά, βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα του ζυμώματος εφαρμόζει πάνω στον άξονα στη βάση της φόρμας.
18. 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.

دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
مشاكل المقلاة		
١٤. لا يمكن إخراج العجانة.	يجب إضافة ماء إلى مقلاة الخبز ونقع العجانة قبل إخراجها.	اتبع إرشادات التنظيف بعد الاستخدام. قد تحتاج إلى إدارة العجانة قليلاً بعد نقعها لتحريرها.
١٥. 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		
١٦. الجهاز لا يعمل / العجانة لا تتحرك.	- الجهاز ليس قيد التشغيل. - لم يتم وضع المقلاة بالشكل الصحيح.	- افحص مفتاح التشغيل / الإيقاف ③ - تأكد بأنه في وضع التشغيل.
١٧. لم يتم خلط المكونات.	- لم يتم بدء تشغيل الجهاز. - نسي وضع العجانة في المقلاة.	تحقق بأن المقلاة تم قفلها في مكانها الصحيح. تأكد دائماً من وجود العجانة على العمود في أسفل المقلاة قبل إضافة المكونات.
١٨. 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.

دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حجم الرغبة وشكله		
٦. الانتهاء 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 ٧٥٠ جرام). - استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة.
	- 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. الأرغفة غير متساوية وأقصر في طرف واحد.	العجين جاف جداً ولم يتم السماح له بالانتفاخ بشكل متساو في المقلاة.	زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.
نسيج الخبز		
٨. نسيج كثيف.	- الكثير من الطحين. - لم يتم استخدام كمية كافية من الخميرة. - لم يتم استخدام كمية كافية من السكر.	- القياس بدقة. - قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها. - القياس بدقة.
٩. نسيج مفتوح ويحتوي 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 الرغبة نئ، 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 الرغبة غير المخبوز من المقلاة والبدء من جديد مع مكونات طازجة. - تقليل الكميات إلى الحد الأقصى المسموح به.
	الكميات كانت كبيرة جداً ولم يتمكن الجهاز من العمل معها.	
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. رغيف خبز احترق.	يوجد عطل في الجهاز.	راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
١٣. القشرة خفيفة جداً.	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 الدورة الأساسية. • حدث مزج بين السكر والخميرة قبل دورة العجن.	• في الوضع العادي، لا يوجد حل. • زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي. • تجميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. • ربما استخدمت طحين أبيض عادي بدلاً من طحين الخبز القوي الذي يحتوي على محتوى جلوتين أعلى. • لا تستخدم الطحين المستخدم لكل الأغراض. • للحصول على أفضل النتائج استخدم فقط خميرة "سهلة المزج" وسريعة التفاعل. • يجب قياس الكميات الموصى بها وتفقد تاريخ الصلاحية على العبوة. • هذه الدورة تنتج أرغفة أقل. هذا أمر عادي. • تأكد بأن تظل متفرقة عند إضافتها إلى مقالة الخبز.
٢. أرغفة مسطحة، دون انتفاخ.	• تم إهمال الخميرة. • الخميرة قديمة للغاية. • السائل ساخن جداً. • تم إضافة الكثير من الملح.	• تجميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. • تحقق من تاريخ الصلاحية. • استخدم سائل في درجات الحرارة المناسبة لإعداد الخبز المستخدم. • استخدم الكمية الموصى بها.
٣. القمة منتفخة – وتأخذ شكل الفطر.	• الكثير من الخميرة. • الكثير من السكر. • الكثير من الطحين. • لم يتم استخدام كمية كافية من الملح. • جودافى ورطب.	• تقليل الخميرة بمقدار ربع ملء ملعقة شاي. • تقليل السكر بمقدار ملء ملعقة شاي. • تقليل الطحين بمقدار ملء ٦ إلى ٩ ملاعق. • استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة. • تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي والخميرة بمقدار ملء ربع كوب شاي.
٤. القمة والأطراف مجوفة إلى الداخل.	• الكثير من السوائل. • الكثير من الخميرة. • ربما تسبب الرطوبة المرتفعة والجو الدافئ في انتفاخ العجين بسرعة.	• تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي في المرة القادمة أو أضعف القليل من الطحين الإضافي. • استخدم الكمية الموصى بها في الوصفة أو حاول استخدام دورة أسرع في المرة القادمة. • برد الماء أو أضعف 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 / ملء ٣ ملاعق شاي. • قياس الطحين بدقة. • تأكد بأن العجين يتم إعداده في أفضل ظروف ممكنة.

الوصفات (أضف المكونات إلى المقالة بالترتيب المسرود في الوصفات)

الخبز الأساسي

الخبز الفرنسي

المحتويات	
ماء	٣٠٠ مللي
طحين الخبز الأبيض غير المبيض	٤٥٠ جرام
مسحوق حليب منزوع الدسم	ملء ٤ ملاعق شاي
ملح	ملء ملعقة شاي
سكر	ملء ملعقتي شاي
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقتي شاي

المحتويات	
ماء فاتر (٣٢-٣٥ درجة مئوية)	٣٠٠ مللي
دقيق الخبز الأبيض غير المبيض	٤٥٠ جرام
مسحوق حليب منزوع الدسم	ملء ٤ ملاعق شاي
ملح	ملء ملعقة شاي
سكر	ملء ٣ ملاعق شاي
زبدة	١٥ جرام
خميرة جافة سهلة المزج	ملء ٤ ملاعق

خبز أبيض (استخدم البرنامج الفرنسي)

ملء ملعقة شاي = ملعقة شاي مقدارها ٥ مللي
ملء ملعقة طعام = ملعقة طعام مقدارها ١٥ مللي

المحتويات	
ماء	٣٠٠ مللي
زيت نباتي	ملء ملعقة طعام
طحين الخبز الأبيض غير المبيض	٤٥٠ جرام
مسحوق حليب منزوع الدسم	ملء ٤ ملاعق شاي
ملح	ملء ملعقة شاي
سكر	ملء ملعقة طعام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقتي شاي

خبز القمح الكامل

لمحتويات	
ماء	٣٠٠ مللي
زيت نباتي	ملء ملعقة طعام
دقيق خبز القمح الكامل	٢٠٠ جرام
دقيق خبز أبيض غير المبيض	١٥٠ جرام
مسحوق الحليب منزوع الدسم	ملء ٥ ملاعق شاي
ملح	ملء ملعقة شاي
سكر	ملء ملعقة طعام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقتي شاي

ملاحظات وتلميحات عامة

- لا تتجاوزي الكميات الموضحة في وصفات التحضير 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 والفلور 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 بالآركان. 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. في حالة التصاق العجين بجوانب وعاء الخبز وعدم تكوين كرات، أضيفي كمية إضافية صغيرة من الدقيق.
- لا تفتحي الغطاء العلوي أثناء تفقد الحالة أو دورة الخبز حيث يتسبب ذلك في انهيار قمة الخبز.

- 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 الحرارة المثالية للتشغيل ٢٠-٢٤ درجة مئوية.
- في الأيام الباردة جداً اتركي الماء الصنبور لمدة ٣٠ دقيقة حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل الاستخدام. تتبع نفس الطريقة مع المكونات المجمدة.
- أضيفي المكونات إلى وعاء الخبز حسب الترتيب الموضح في وصفات التحضير. 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. استخدم كوب وملعقة المعايير المزويتين.
- 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 طعم 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.

الحماية من انقطاع التيار

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

العناية والتنظيف

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

الخدمة ورعاية العملاء

- إذا تعرض السلك للتلف فيجب استبداله، لدواعي السلامة، بواسطة KENWOOD أو عامل إصلاح معتمد من KENWOOD.

- إذا أردت الحصول على المساعدة في أي مما يلي:
 - استخدام الجهاز أو
 - خدمات الصيانة أو الإصلاح
- فاتصل بالمحل حيث قمت بشراء الجهاز.

كيفية قياس المكونات (راجع الشكل التوضيحي من ٣ إلى ٧)

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

مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف)

- الجهاز BM150 مجهز بمفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف) ولن يتم تشغيله دون الضغط على مفتاح ON (تشغيل).
- يوجد مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف) أسفل الوحدة على الجانب الأيمن.
- وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي واضغطي على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف) ③ سيتم إضاءة ضوء التشغيل.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل جهاز صنع الخبز وفصله عن التيار الكهربائي بعد الانتهاء من الاستخدام.

استخدام جهاز الخبز (ارجع إلى لوحة الشكل التوضيحي)

- ١ ارفع مقلاة الخبز بواسطة المقبض.
- ٢ ثبت العجانة.
- ٣ صب الماء على مقلاة الخبز.
- ٤ أضف باقي المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرود في الوصفات.
- ٥ تأكد من وزن كل المكونات بشكل صحيح.
- ٦ حيث يؤدي استخدام الأوزان الخاطئة إلى الحصول على نتائج ضعيفة.
- ٧ أدخل مقلاة الخبز واضغط للأسفل للتأكد بأن المقلاة تم قفلها في مكانها الصحيح.
- ٨ أغلق الغطاء.
- ٩ قم بتوصيل الجهاز ثم تشغيله - ستصدر الوحدة صافرة وسيتم تشغيل ضوء التشغيل.
- ١٠ اضغط زر البرنامج المطلوب (أساسي أو فرنسي أو القمح الكامل) وسيضيء المؤشر المماثل.
- ١١ إذا أردت تغيير أو إيقاف دورة البرنامج المحددة، فاضغط على زر البرنامج المماثل حتى يصدر صافرة.
- ١٢ في نهاية دورة الخبز فك قابس الجهاز.
- ١٣ ارفع مقلاة الخبز بواسطة المقبض. استخدم دائماً قفازات الفرن حيث غالباً ما يكون مقبض المقلاة ساخناً.
- ١٤ ثم ضع المقلاة على حامل سلبي لتبرد.
- ١٥ اترك الخبز حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل قبل التقطيع إلى شرائح، للسماح بتسريب البخار. سيكون من الصعب تقطيع الخبز إلى شرائح إذا كان ساخناً.
- ١٦ نظّف مقلاة الخبز والعجانة على الفور بعد الاستخدام (انظر العناية والتنظيف).

عربي

تصميمها لتلويحها بعد رجعت يها قهله لا تصفها وتة لحيها

قبل استخدام جهاز Kenwood

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

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسل كل الأجزاء (انظر العناية والتنظيف).

المفتاح

- ① مقبض الغطاء
- ② زجاج العرض
- ③ مفتاح التشغيل / الإيقاف
- ④ عنصر التسخين
- ⑤ مقبض مقلاة الخبز
- ⑥ العجانة
- ⑦ عمود المحرك
- ⑧ توصيلة المحرك
- ⑨ كوب قياس
- ⑩ ملعقة قياس مزدوجة ملء ملعقة شاي وملء ملعقة طعام
- ⑪ زر الخبز الأساسي
- ⑫ زر الخبز الفرنسي
- ⑬ زر القمع الكامل
- ⑭ ضوء التشغيل
- ⑮ أضواء مؤشر البرنامج

- اقرأ هذه الإرشادات 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 هذا الجهاز أو سلك التيار أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
- افصل الجهاز دائماً من الكهرباء بعد الاستخدام أو قبل تركيبه أو إزالة الأجزاء أو قبل التنظيف.
- لا تترك سلك التيار الكهربائي يتدلى على حافة سطح العمل أو السماح له بلمس الأسطح الساخنة مثل موقد الغاز أو مصباح كهربائي.
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط على الأسطح المسطحة المقاومة للحرارة.
- لا تضع يدك داخل غرفة الفرن بعد إخراج مقلاة الخبز حيث ستكون ساخنة جداً.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة داخل الجهاز.
- لا تتجاوز السعة القصوى (٧٥٠ جرام) المذكورة حيث قد ينتج عن ذلك زيادة التحميل على الجهاز.
- لا تضع الجهاز أمام أشعة الشمس المباشرة أو بالقرب من أجهزة ساخنة أو جهاز تحويل الهواء الساخن. يمكن أن تؤثر كل هذه الأشياء في درجة الحرارة الداخلية للفرن، ما قد يفسد النتائج.
- لا تستخدم هذا الجهاز في الأماكن المكشوفة.
- لا تشغل الجهاز عندما يكون فارغاً حيث قد يتسبب ذلك في حدوث تلف كبير.
- لا تستخدم غرفة الفرن لأي نوع من التخزين.
- لا تغطي فتحات البخار في الغطاء وتأكد من وجود تهوية كافية حول الجهاز أثناء العمل.
- 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 هذا الجهاز في المنزل فقط كما هو معد له.
- لن تقبل Kenwood مسؤولية قانونية إذا تعرض الجهاز لسوء استخدام أو عدم اتباع هذه الإرشادات.