

KENWOOD



BM230

English 2 - 17

Português 18 - 36

Español 37 - 55

Türkçe 56 - 73

Česky 74 - 91

Magyar 92 - 109

Polski 110 - 129

Русский 130 - 152

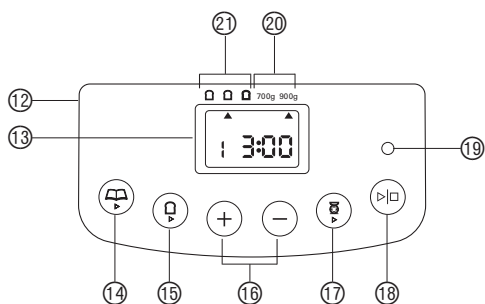
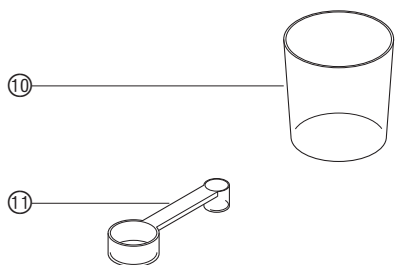
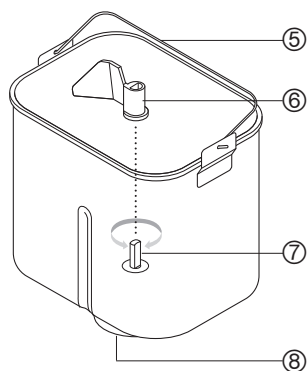
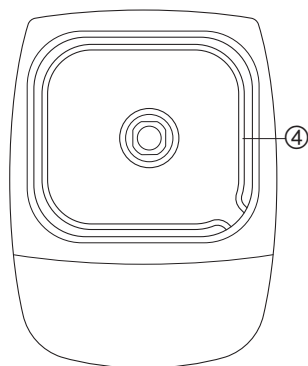
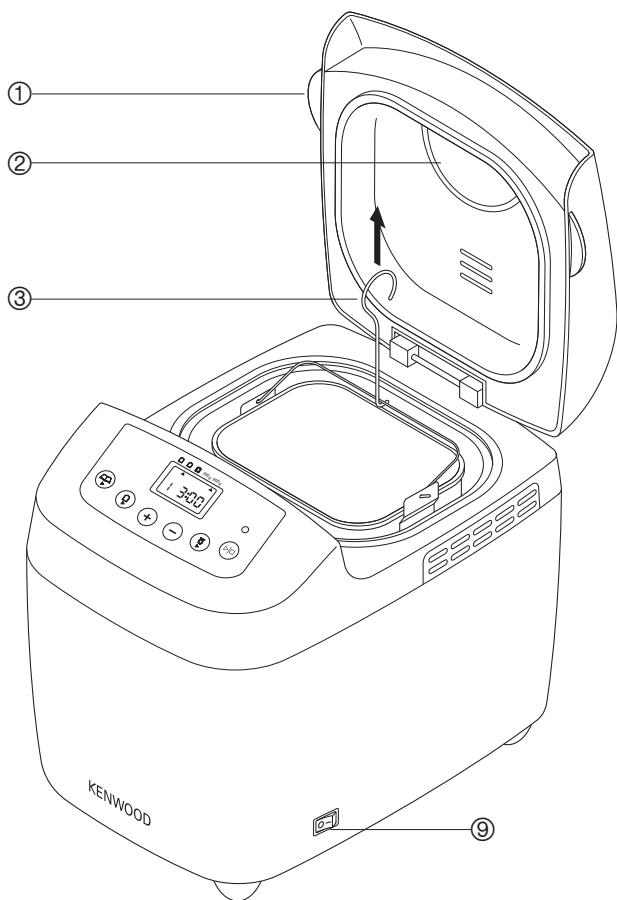
Ελληνικά 153 - 173

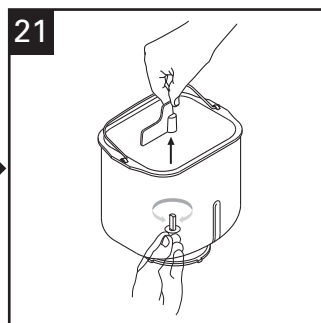
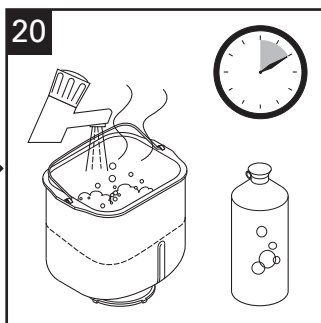
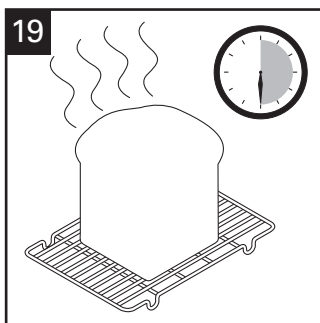
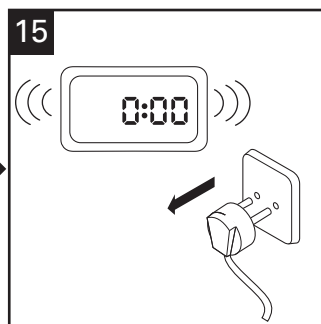
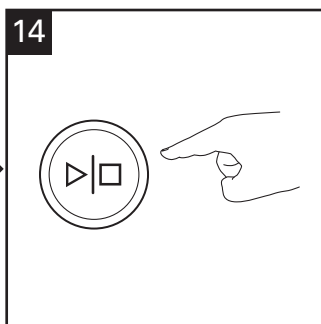
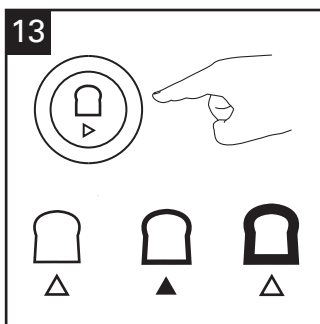
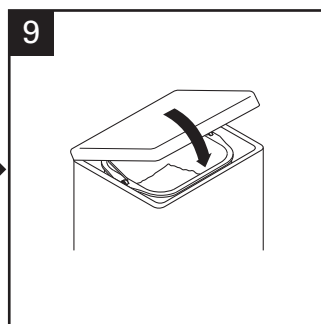
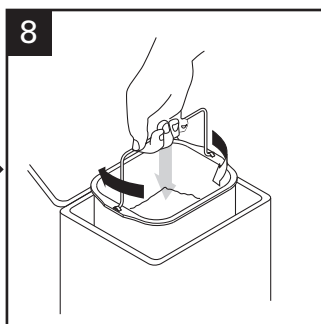
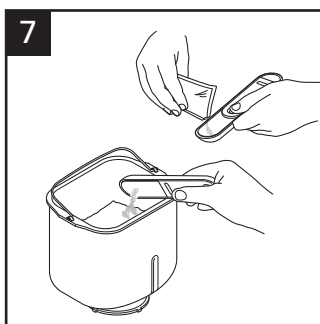
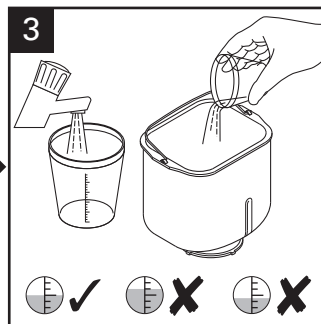
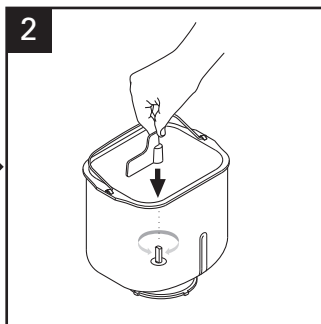
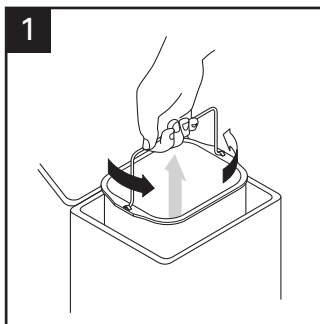
Slovenčina 174 - 192

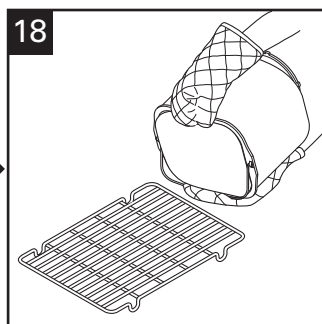
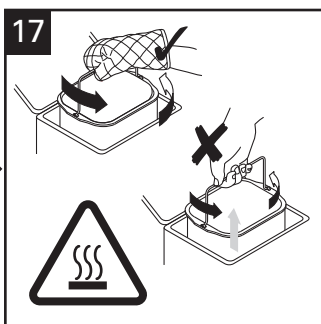
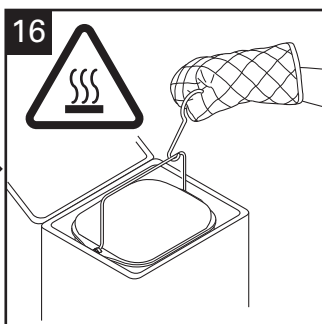
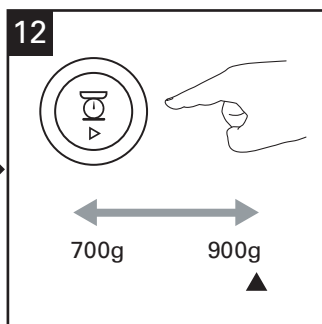
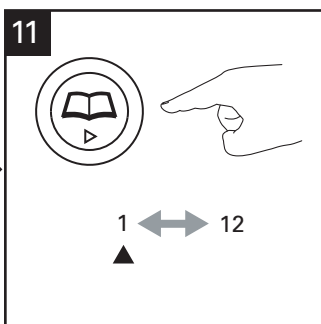
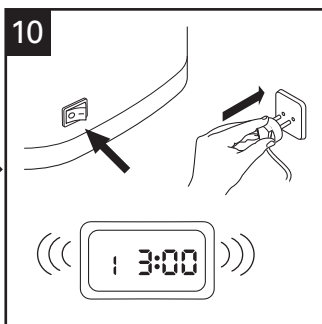
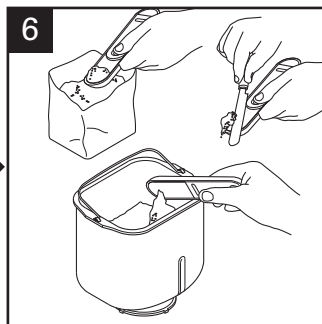
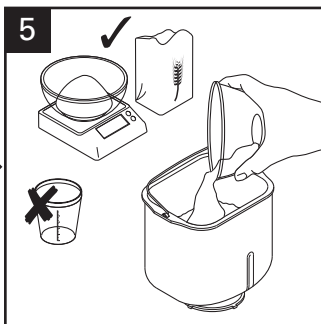
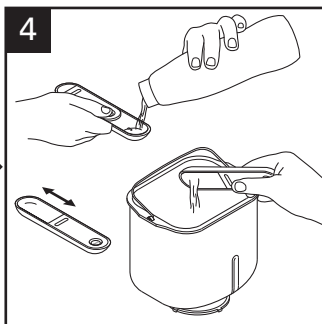
Українська 193 - 215

عربي ٢٣١ – ٢١٦









before using your Kenwood appliance

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

safety

- Do not touch hot surfaces. Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use oven gloves to remove the hot bread pan.
- To prevent spillages inside the oven chamber, always remove the bread pan from the machine before adding the ingredients. Ingredients that splash onto the heating element can burn and cause smoke.
- Do not use this appliance if there is any visible sign of damage to the supply cord or if it has been accidentally dropped.
- Do not immerse this appliance, the supply cord or the plug in water or any other liquid.
- **Always unplug this appliance after use**, before fitting or removing parts or before cleaning.
- Do not let the electrical supply cord hang over the edge of a work surface or allow it to touch hot surfaces such as a gas or electric hob.
- This appliance should only be used on a flat heat resistant surface.
- Do not place your hand inside the oven chamber after the bread pan has been removed as it will be very hot.
- Do not touch moving parts within the Bread Maker.
- Do not exceed the maximum flour and raising agent quantities specified in the recipes supplied.
- Do not place the Bread Maker in direct sun light, near hot appliances or in a draught. All these things can affect the internal temperature of the oven, which could spoil the results.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not operate the Bread Maker when it is empty as this could cause it serious damage.
- Do not use the oven chamber for any type of storage.
- Do not cover the vents in the lid or sides of the machine and ensure there is adequate ventilation around the bread maker during operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

before plugging in

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

before using your bread maker for the first time

- Wash all parts (see care and cleaning).

key

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

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

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

- Always measure liquid ingredients in the see-through measuring cup with graduated markings provided. Liquid should just reach marking on cup at eye level, not above or below (see 3).
- Always use liquids at room temperature, 20°C/68°F, unless making bread using the rapid cycles (6) & (7) . Follow the instructions given in the recipe section.
- Always use the measuring spoon provided to measure smaller quantities of dry and liquid ingredients. For 1tsp or 1tbsp, fill to the top and level off the spoon (see 6).

⑨ on/off switch

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

- Plug in and press the ON/OFF switch ⑨ situated on the righthand side of the breadmaker - the unit will beep and 1 (3:00) will appear in the display window.
- Always switch off and unplug your breadmaker after use.

using your Bread Maker

(refer to illustration panel)

- 1 Remove the bread pan by holding the handle and turning the pan to the back of the baking chamber.
- 2 Fit the kneader.
- 3 Pour the water into the bread pan.
- 4 Add the rest of the ingredients to the pan in the order listed in the recipes.
- ▲ Ensure that all the ingredients are weighed accurately as incorrect measures will produce poor results.
- ▼
- 7 Insert the bread pan into the oven chamber by positioning the bread pan at an angle towards the back of the unit. Then lock the pan by turning it towards the front.
- 8 Lower the handle and close the lid.
- 9 Plug in and switch on - the unit will beep and default to setting 1 (3:00).
- 10 Press the MENU button ⑭ until the required program is selected. The breadmaker will default to 900g & medium crust colour.
- 11 Select the loaf size by pressing the LOAF SIZE button ⑰ until the indicator ⑳ moves to the required loaf size.
- 12 Select the crust colour by pressing the CRUST button ⑮ until the indicator ㉑ moves to the required crust colour (light, medium or dark).
- 13 Press the START/STOP button ⑱ and the PROGRAM START indicator light ⑲ will come on. To stop or cancel the program press the START/STOP button ⑱ for 2 -3 seconds.
- 14 At the end of the baking cycle unplug the breadmaker.
- 15 Use the hook supplied to lift up the pan handle.
- 16 Remove the bread pan by holding the handle and turning the pan to the back of the baking chamber.
Always use oven gloves as the pan handle will be hot.
- 17 Then turn out onto a wire rack to cool.
- 18 Leave the bread to cool for at least 30 minutes before slicing, to allow the steam to escape. The bread will be difficult to slice if hot.
- 19 Clean the bread pan and kneader immediately after use (see care and cleaning).

16 delay timer (+) (-)

The Delay timer allows you to delay the bread making process up to 13 hours. The delayed start cannot be used with the programs (6) to (12).

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

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

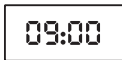
- Press the MENU button (Ⓜ) to choose the required program – the program cycle time is displayed.
- Select the crust colour and size required.
- Then set the delay timer.
- Press the (+) TIMER button and keep pressing until the total time required is displayed. If you go past the required time press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

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

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



- Press the START/STOP button – the display colon (:) will flash and the PROGRAM START indicator light (Ⓢ) will come on. The timer will start to count down.



- If you make a mistake or wish to change the time set, press the START/STOP button until the screen clears. You can then reset the time.



power interruption protection

Your Bread Maker has an 10 minute power interruption protection in case the unit is accidentally unplugged during operation. The unit will continue the program if plugged back in straight away.

care and cleaning

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

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

bread pan

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

bread/dough program chart

Program		Total Program Time Medium Crust Colour		Manual alert for adding ingredients ☆		Keep Warm ☆☆
		700g	900g	700g	900g	
1 Basic	White or Brown Bread Flour recipes	2:53	3:00	2:15	2:20	60
2 French	Produces a crisper crust and suited to loaves low in fat and sugar	3:40	3:50	2:35	2:40	60
3 Wholewheat	Wholewheat or wholemeal flour recipes	3:32	3:40	2:50	2:55	60
4 Gluten Free	For use with gluten free flours and gluten free bread mixes. Max 500g flour.	2:10		1:45		60
5 Brioche/ Sweet	High sugar bread recipes	2:50	2:55	2:25	2:30	60
6 Rapid 900g	Reduces the white cycle time by half. Loaves require warm water, extra yeast and less salt.	1:38		1:28		60
7 Rapid 700g		1:28		1:18		60
8 Dough	Dough for hand shaping and baking in your own oven.	1:30		-		-
9 Jam	For making jams. The kneader does not operate during the first 15 minutes or the last 20 minutes of the jam program.	1:20		-		-
10 Cake	Cakes mix	1:50		1:34		60
11 Pizza Dough	Pizza dough recipes	1:30		-		-
12 Bake	Bake only feature. Can also be used to rewarm or crisp loaves already baked and cooled. Use timer buttons to change time required.	0:10 – 1:00		-		60

☆ **An alert will sound before the end of the 2nd kneading cycle to add ingredients if the recipe recommends doing so.**

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

Program		Crust Colour	Weight	Knead 1	Rise 1	Knead 2	Rise 2	Rise 3	Bake	Total	Extras	Keep Warm	Delay
1	Basic	Light	700g	9 min	20 min	14 min	25 min	45 min	60 min	2:53	2:15	1Hr	13:00
			900g	10 min	20 min	15 min	25 min	45 min	65 min	3:00	2:20	1Hr	13:00
		Medium	700g	9 min	20 min	14 min	25 min	45 min	60 min	2:53	2:15	1Hr	13:00
			900g	10 min	20 min	15 min	25 min	45 min	65 min	3:00	2:20	1Hr	13:00
		Dark	700g	9 min	20 min	14 min	25 min	45 min	60 min	2:53	2:15	1Hr	13:00
			900g	10 min	20 min	15 min	25 min	45 min	65 min	3:00	2:20	1Hr	13:00
2	French	Light	700g	16 min	40 min	19 min	30 min	50 min	65 min	3:40	2:35	1Hr	13:00
			900g	18 min	40 min	22 min	30 min	50 min	70 min	3:50	2:40	1Hr	13:00
		Medium	700g	16 min	40 min	19 min	30 min	50 min	65 min	3:40	2:35	1Hr	13:00
			900g	18 min	40 min	22 min	30 min	50 min	70 min	3:50	2:40	1Hr	13:00
		Dark	700g	16 min	40 min	19 min	30 min	50 min	65 min	3:40	2:35	1Hr	13:00
			900g	18 min	40 min	22 min	30 min	50 min	70 min	3:50	2:40	1Hr	13:00
3	Wholewheat	Light	700g	9 min	25 min	18 min	35 min	65 min	60 min	3:32	2:50	1Hr	13:00
			900g	10 min	25 min	20 min	35 min	65 min	65 min	3:40	2:55	1Hr	13:00
		Medium	700g	9 min	25 min	18 min	35 min	65 min	60 min	3:32	2:50	1Hr	13:00
			900g	10 min	25 min	20 min	35 min	65 min	65 min	3:40	2:55	1Hr	13:00
		Dark	700g	9 min	25 min	18 min	35 min	65 min	60 min	3:32	2:50	1Hr	13:00
			900g	10 min	25 min	20 min	35 min	65 min	65 min	3:40	2:55	1Hr	13:00
4	Gluten Free	Medium	900g	10 min	10 min	10 min	-	30 min	70 min	2:10	1:45	1Hr	13:00
5	Brioche/Sweet	Light	700g						60 min	2:50	2:25	1Hr	13:00
			900g						65 min	2:55	2:30	1Hr	13:00
		Medium	700g	10 min	5 min	20 min	30 min	45 min	60 min	2:50	2:25	1Hr	13:00
			900g						65 min	2:55	2:30	1Hr	13:00
		Dark	700g						60 min	2:50	2:25	1Hr	13:00
			900g						65 min	2:55	2:30	1Hr	13:00
6	Rapid 900g	Medium	900g	10 min	-	5 min	-	33 min	50 min	1:38	1:28	1Hr	N/A
7	Rapid 700g	Medium	700g	10 min	-	5 min	-	28 min	45 min	1:28	1:18	1Hr	N/A
8	Dough	N/A	900g	20 min	-	-	30 min	40 min	-	1:30	N/A	N/A	N/A
9	Jam	N/A	N/A	-	15min	-	-	45min	20min	1:20	N/A	N/A	N/A
10	Cake	N/A	N/A	6 min	5 min	10 min	9min	-	80 min	1:50	1:34	N/A	N/A
11	Pizza Dough	N/A	N/A	30 min	60 min	-	-	-	-	1:30	N/A	N/A	N/A
12	Bake	N/A	N/A	-	-	-	-	-	10 – 60min	1:00	N/A	N/A	N/A

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

Basic White Bread **Program 1** Wholemeal Seeded Bread **Program 3**

Ingredients	900g	700g
Water	320ml	270ml
Vegetable oil	1½tbsp	1tbsp
Unbleached white bread flour	500g	400g
Skimmed milk powder	5tsp	1tbsp
Salt	1½tsp	1tsp
Sugar	1tbsp	2tsp
Easy blend dried yeast	7g (2½tsp)	1½tsp

tsp = 5 ml teaspoon
tbsp = 15ml tablespoon

French Bread **Program 2**

Ingredients	900g	700g
Water	300ml	250ml
Unbleached white bread flour	500g	400g
Salt	1½ tsp	1tsp
Sugar	3tsp	2tsp
Easy blend dried yeast	1½tsp	1½tsp

Ingredients	900g	700g
Water	310mls	250mls
Vegetable Oil	1½tbsp	1tbsp
Wholemeal bread flour	450g	370g
Unbleached white bread flour	50g	30g
Skimmed milk powder	5tsp	3tsp
Salt	1tsp	1tsp
Sugar	4tsp	3tsp
Easy blend dried yeast	1½tsp	1tsp
Pumpkin Seeds	1tbsp	2tsp
Sunflower seeds	1tbsp	2tsp
Poppy seeds	2tsp	2tsp
Lightly toasted sesame seeds	2tsp	2tsp

1. Add the seeds when the machine makes an audible sound during the 2nd kneading cycle.

Gluten Free Bread **Program 4**

Ingredients	Glutafin® Gluten Free Bread Mix	Juvela® Gluten Free Mix	Schär Mix B® Gluten Free Mix
Water	450ml	400ml	500ml
Vegetable Oil	2tbsp	2tbsp	2tsp
Gluten Free Bread Mix	500g	500g	500g
Salt	N/A	N/A	1tsp
Easy blend dried yeast	2tsp	2tsp	2tsp

1. After 5 minutes mixing, scrape down with a plastic spatula to ensure all the ingredients are incorporated.

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

Brioche Bread **Program 5** Summer Fruit Jam **Program 9**

Ingredients	900g	700g
Milk	200ml	160ml
Eggs	2	1
Butter, melted	120g	80g
Unbleached white bread flour	500g	400g
Salt	1½tsp	1tsp
Sugar	60g	40g
Easy blend dried yeast	2tsp	1½tsp

Ingredients	450g Jam
Strawberries	115g
Raspberries	115g
Redcurrants	75g
Lemon Juice	2tsp
Jam Sugar with pectin	300g
Butter	15g

- Note: The kneader does not operate during the first 15 minutes or the last 20 minutes of the jam program.
1. Halve the strawberries if large and place in the pan with the raspberries and redcurrants. Add the rest of the ingredients.
 2. At the end of the cycle, switch off and pour the jam into a sterilised jar, seal and label.

Rapid White Bread **Program 6-7**

Ingredients	900g	700g
Water, lukewarm (32-35°C)	320ml	250ml
Unbleached white bread flour	500g	400g
Skimmed milk powder	5tsp	4tsp
Salt	1tsp	1tsp
Sugar	4tsp	3tsp
Butter	25g	15g
Easy blend dried yeast	4tsp	3tsp

Gingerbread **Program 10**

Ingredients	1 Cake
Butter	115g
Golden Syrup	125g
Treacle	50g
Light Brown Sugar	125g
Milk	180ml
Egg	1
Plain Flour	280g
Ground Ginger	2tsp
Baking Powder	2tsp
Bicarbonate of Soda	1tsp

Bread rolls **Program 8**

Ingredients	Makes 12
Water	240ml
Egg	1
Unbleached white bread flour	450g
Salt	1tsp
Sugar	2tsp
Butter	25g
Easy blend dried yeast	1½tsp
For the topping:	
Egg yolk beaten with 15ml (1tbsp) water	1
Sesame seeds and poppy seeds, for sprinkling, optional	

- 1 At the end of the cycle, turn the dough out onto a lightly floured surface. Gently knock back the dough and divide into 12 equal pieces and hand shape.
- 2 After shaping, leave the dough for a final proving then bake in your conventional oven.

- 1 Place the butter, syrup, treacle and sugar in a small saucepan and heat gently until melted, stirring occasionally. Leave to cool slightly then pour into the bread pan.
 - 2 Add the milk and egg to the bread pan.
 - 3 Sift the flour, ginger, baking powder and bicarbonate of soda together and add to the pan.
- Note: Gingerbread is best left stored in an airtight container for 24 hours before eating, to allow time for it to become sticky.**

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

Pizza Dough

Program 11

Ingredients	Makes 2 x 30cm (12")	Makes 1 x 30cm (12")
<i>Water</i>	<i>250ml</i>	<i>140ml</i>
<i>Olive oil</i>	<i>1tbsp</i>	<i>1tbsp</i>
<i>Unbleached white bread flour</i>	<i>450g</i>	<i>225g</i>
<i>Salt</i>	<i>1½tsp</i>	<i>1tsp</i>
<i>Sugar</i>	<i>1tsp</i>	<i>½tsp</i>
<i>Easy blend dried yeast</i>	<i>1tsp</i>	<i>½tsp</i>
For the topping:		
<i>Sun-dried tomato paste</i>	<i>8tbsp</i>	<i>4tbsp</i>
<i>Dried oregano</i>	<i>2tsp</i>	<i>1tsp</i>
<i>Mozzarella cheese, sliced</i>	<i>280g</i>	<i>140g</i>
<i>Fresh plum tomatoes, roughly chopped</i>	<i>8</i>	<i>4</i>
<i>Yellow pepper, seeded and cut into thin strips</i>	<i>1</i>	<i>½</i>
<i>Green pepper, seeded and cut into thin strips</i>	<i>1</i>	<i>½</i>
<i>Mushrooms, sliced</i>	<i>100g</i>	<i>50g</i>
<i>Dolcellate cheese, cut into small pieces</i>	<i>100g</i>	<i>50g</i>
<i>Parma ham, torn into pieces</i>	<i>100g</i>	<i>50g</i>
<i>Freshly grated Parmesan cheese</i>	<i>50g</i>	<i>25g</i>
<i>Fresh basil leaves</i>	<i>12</i>	<i>6</i>
<i>Salt and freshly ground black pepper</i>		
<i>Olive oil</i>	<i>2tbsp</i>	<i>1tbsp</i>

- 1 At the end of the cycle, turn the dough out onto a lightly floured surface. Gently knock back the dough. Roll out into a 30 cm (12 in) round and place in the prepared pan or on the baking sheet.
- 2 Preheat the oven to 220°C/425°F/Gas 7. Spread the sun-dried tomato paste over the pizza base. Sprinkle with oregano and top with two-thirds of the mozzarella cheese.
- 3 Scatter with tomatoes, peppers, mushrooms, dolcellate cheese, Parma ham, remaining mozzarella and Parmesan cheese and basil leaves. Season with salt and pepper and drizzle with olive oil.
- 4 Bake for 18-20 minutes, or until golden and serve immediately.

ingredients

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

wheat flours

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

white flours

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

wholemeal flours

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

strong brown flour

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

granary bread flour

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

non-wheat flours

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

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

salt

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

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

sweeteners

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

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

fats and oils

A small amount of fat or oil is often added to bread to give a softer crumb. It also helps to extend the freshness of the loaf. Use butter, margarine or even lard in small quantities up to 25 g (1 oz) or 22ml (1 1/2 tbsp.) vegetable oil. Where a recipe uses larger amounts so the flavour is more noticeable, butter will provide the best result.

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

liquid

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

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

yeast

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

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

If you wish to use fresh yeast note the following:

6g fresh yeast = 1tsp dried yeast

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

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

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

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

adapting your own recipes

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

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

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

removing, slicing and storing bread

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

storing

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

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

general hints and tips

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

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

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

troubleshooting guide

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

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

troubleshooting guide *(continued)*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
LOAF SIZE AND SHAPE		
6. Collapsed while baking.	- Machine was placed in a draught or may have been knocked or jolted during rising. - Exceeding capacity of bread pan. - Not enough salt used or omitted. (salt helps prevent the dough over proving) - Too much yeast. - Warm, humid weather.	- Reposition bread maker. - Do not use more ingredients than recommended for large loaf (max. 900g). - Use amount of salt recommended in recipe. - Measure yeast accurately. - Reduce liquid by 15ml/3tsp and reduce yeast by 1/4tsp.
7. Loaves uneven shorter on one end.	Dough too dry and not allowed to rise evenly in pan.	Increase liquid by 15ml/3 tsp.
BREAD TEXTURE		
8. Heavy dense texture.	- Too much flour. - Not enough yeast. - Not enough sugar.	- Measure accurately. - Measure right amount of recommended yeast. - Measure accurately.
9. Open, course, holey texture.	- Salt omitted. - Too much yeast. - Too much liquid.	- Assemble ingredients as listed in recipe. - Measure right amount of recommended yeast. - Reduce liquid by 15ml/3tsp.
10. Centre of loaf is raw, not baked enough.	- Too much liquid. - Power cut during operation. - Quantities were too large and machine could not cope.	- Reduce liquid by 15ml/3tsp. - If power is cut during operation for more than 8 minutes you will need to remove the unbaked loaf from the pan and start again with fresh ingredients. - Reduce amounts to maximum quantities allowed.
11. Bread doesn't slice well, very sticky.	- Sliced while too hot. - Not using proper knife.	- Allow bread to cool on rack at least 30 minutes to release steam, before slicing. - Use a good bread knife.
CRUST COLOUR AND THICKNESS		
12. Dark crust colour/ too thick.	DARK crust setting used.	Use medium or light setting the next time.
13. Loaf of bread is burnt.	Bread maker malfunctioning.	Refer to "Service and customer care" section.
14. Crust too light.	- Bread not baked long enough. - No milk powder or fresh milk in recipe.	- Extend baking time. - Add 15ml/3tsp skimmed milk powder or replace 50% of water with milk to encourage browning.

troubleshooting guide *(continued)*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
PAN PROBLEMS		
15. Kneader cannot be removed.	You must add water to bread pan and allow kneader to soak before it can be removed.	Follow cleaning instructions after use. You may need to twist kneader slightly after soaking to loosen.
16. Bread sticks to pan/ difficult to shake out.	Can happen over prolonged use.	- Lightly wipe the inside of bread pan with vegetable oil. - Refer to "Service and customer care" section.
MACHINE MECHANICS		
17. Breadmaker not operating/Kneader not moving.	- Breadmaker not switched on - Pan not correctly located. - Delay timer selected.	- Check on/off switch  is in the ON position. - Check the pan is locked in place. - Breadmaker will not start until the countdown reaches the program start time.
18. Ingredients not mixed.	- Did not start bread maker. - Forgot to put kneader in pan.	- After programming control panel, press start button to turn bread maker on. - Always make sure kneader is on shaft in bottom of pan before adding ingredients.
19. Burning odour noted during operation.	- Ingredients spilled inside oven. - Pan leaks. - Exceeding capacity of bread pan.	- Be careful not to spill ingredients when adding to pan. Ingredients can burn on heating unit and cause smoke. - See "Service and Customer care" section. - Do not use more ingredients than recommended in recipe and always measure ingredients accurately.
20. Machine unplugged by mistake or power lost during use. How can I save the bread?.	- If machine is in knead cycle, discard ingredients and start again. - If machine is in rise cycle, remove dough from bread pan, shape and place in greased 23 x 12.5cm/9 x 5 in. loaf tin, cover and allow to rise until doubled in size. Use bake only setting 12 or bake in pre-heated conventional oven at 200°C/400°F/Gas mark 6 for 30-35 minutes or until golden brown. - If machine is in bake cycle, use the bake only setting 12 or bake in pre-heated conventional oven at 200°C/400°F/Gas mark 6 and remove top rack. Carefully remove pan from machine and place on bottom rack in oven. Bake until golden brown.	
21. HHH appears on display and machine cannot be turned on.	Oven chamber too hot.	Unplug and allow to cool down for 30 minutes.
22. LLL & EEO appears in display and machine does not operate.	Bread machine is malfunctioning. Temperature sensor error	See "Service and Customer care" section.

service and customer care

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

If you need help with:

- using your appliance or
 - servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your Bread Maker.

- Made in China.



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

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

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

Português

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

antes de usar o seu aparelho Kenwood

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

segurança

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

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

antes de ligar à tomada

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

antes de usar a sua máquina de pão pela primeira vez

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

chave

- ① puxador da tampa
- ② visor de controlo
- ③ gancho de massa de pão
- ④ elemento de aquecimento
- ⑤ pega da forma de pão
- ⑥ amassador
- ⑦ veio de accionamento
- ⑧ acoplamento de accionamento
- ⑨ botão ligar/desligar (on/off)
- ⑩ copo medidor
- ⑪ colher de medição dupla 1 clh. chá & 1 clh. sopa

- ⑫ painel de comando
- ⑬ visor
- ⑭ botão do menu
- ⑮ botão de tonalidade da cõdea
- ⑯ botões do temporizador
- ⑰ botão de tamanho do pão
- ⑱ botão Iniciar/parar
- ⑲ luz indicadora de iniciação do programa
- ⑳ indicadores do tamanho do pão
- ㉑ indicadores da tonalidade da cõdea (claro, médio, escuro)

como medir os ingredientes (ver figuras 3 a 7)

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

- Meça sempre os ingredientes líquidos no copo medidor transparente com as marcas graduadas, fornecido junto com o aparelho. O líquido deverá atingir a marca no copo, ao nível dos olhos, nem acima nem abaixo (ver 3).
- Use sempre os líquidos à temperatura ambiente, 20°C, excepto quando fizer pão usando o ciclo super rápido (6) e (7).
Siga as instruções fornecidas na secção das receitas.
- Utilize sempre a colher de medição fornecida para medir as pequenas quantidades de ingredientes secos e líquidos. Para 1 c.c. ou 1 c.s., as colheres devem estar cheias mas rasas (ver quadro 6).

⑨ botão ligar/desligar (on/off)

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

- Ligue à tomada eléctrica e prima o interruptor ON/OFF ⑨ situado no lado direito da máquina de pão – a unidade apita e aparece 1 (3:00) no visor.
- 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 Remova a forma de pão segurando-a pela pega e girando-a para trás do forno de cozedura.
- 2 Coloque o amassador.
- 3 Deite a água na forma de pão.
- 4 Adicione os restantes ingredientes na forma de pão pela ordem indicada nas receitas.
↑
Certifique-se de que todos os ingredientes são pesados com exactidão dado que quantidades ↓
7 incorrectas produzirão fracos resultados.
- 8 Insira a forma de pão dentro do forno de cozedura, posicionando-a numa posição angulada e girando-a para trás do forno. Prenda-a depois girando-a para a frente.
- 9 Baixe o manípulo e feche a tampa.
- 10 Ligue à tomada e ligue a máquina – a unidade irá apitar e por defeito iniciar na definição 1 (3:00).
- 11 Prima o botão de MENU ⑭ até o programa pretendido ser seleccionado. A máquina de pão regula-se por defeito para 900g e tonalidade média da cõdea.
- 12 Seccione o tamanho do pão premindo o botão de TAMANHO DO PÃO ⑰ até o indicador ㉑ indicar o tamanho de pão pretendido.
- 13 Seccione a tonalidade da cõdea premindo o botão de CÕDEA ⑮ até o indicador ㉑ indicar a tonalidade da cõdea pretendida (claro, médio ou escuro).
- 14 Pressione o botão INICIAR/PARAR ⑱ e a luz indicadora de INICIAR PROGRAMA ⑲ acende-se. Para parar ou cancelar o programa pressione o botão INICIAR/PARAR ⑱ durante 2 a 3 segundos.
- 15 Desligue a máquina de pão da tomada no final do ciclo de cozedura.
- 16 Utilize o gancho fornecido para levantar a pega da forma do pão.

- 17 Remova a forma de pão segurando-a pela pega e girando-a para trás do forno de cozedura.
Utilize sempre luvas de forno porque a pega da forma estará muito quente.
- 18 Depois desenforme o pão sobre uma grelha, para arrefecer.
- 19 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.
- 20 Limpe a forma de pão e o amassador imediatamente após a sua utilização (ver "cuidados e limpeza").

16 temporizador (+) (-)

O Retardador permite atrasar o processo de fazer pão até 13 horas. O início retardado não pode ser utilizado com os programas (6) a (12).

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

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

- Pressione o botão MENU  para escolher o programa desejado – o tempo de ciclo do programa é apresentado.
- Seleccione a tonalidade da côdea e o tamanho de pão pretendido.
- Depois programe o temporizador.
- Pressione o botão TEMPORIZADOR  e mantenha-o premido até que o tempo desejado seja apresentado. Se ultrapassar o tempo desejado pressione o botão TEMPORIZADOR  para andar para trás.

O temporizador quando pressionado faz a contagem com aumentos de 10 minutos. Não precisa de se preocupar com a diferença entre o tempo de programa seleccionado e o total de horas desejado uma vez que a máquina incluirá automaticamente o ciclo de tempo estabelecido.

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

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



3:00

- Pressione o botão INICIAR/PARAR – o indicador (:) piscará e a luz indicadora de INICIAR PROGRAMA  acende-se. O temporizador começará a contagem decrescente.



09:00

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



09:00

protecção contra cortes de energia

A sua máquina de pão tem uma protecção contra cortes de energia de 10 minutos para o caso de o aparelho ser desligado acidentalmente da tomada enquanto está a funcionar. O aparelho continuará o programa se for ligado à tomada de imediato.

cuidados e limpeza

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

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

forma

- Não lave na máquina de lavar louça a forma.
- Limpe a forma de pão e o amassador **imediatamente** após cada utilização enchendo 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.

tabela de programas de pão/massa

Programa		Tempo total do programa Tonalidade média da cõeada		Alerta manual para adicionar ingredientes ☆		Manter quente ☆☆
		700g	900g	700g	900g	
1 Base	Receitas com farinha branca ou integral	2:53	3:00	2:15	2:20	60
2 Francês	Produz uma cõeada mais estaladiça e é adequado para pães com baixo teor de gordura e de açúcar	3:40	3:50	2:35	2:40	60
3 Integral	Receitas com farinha integral	3:32	3:40	2:50	2:55	60
4 Sem Glúten	Para usar com farinhas sem glúten e misturas para pão sem glúten. Max. 500g de farinha.	2:10		1:45		60
5 Brioche/Doce	Receitas de pão com muito açúcar	2:50	2:55	2:25	2:30	60
6 Rápido 900g	Reduz o tempo do ciclo conveniente para metade. Os pães necessitam de água morna, mais fermento e menos sal.	1:38		1:28		60
7 Rápido 700g		1:28		1:18		60
8 Massa	Dough for hand shaping and baking in your own oven.	1:30		-		-
9 Compota	Para fazer compotas. A vara amassadora não funciona durante os primeiros 15 minutos ou os últimos 20 minutos do programa compotas.	1:20		-		-
10 Bolo	Mistura para bolos	1:50		1:34		60
11 Massa para Piza	Recitas de massa para piza	1:30		-		-
12 Cozer	Função só de cozedura. Pode também ser usada para aquecer pães já cozidos e arrefecidos ou torná-los mais estaladiços. Use os botões do temporizador para alterar o tempo necessário.	0:10 – 1:00		-		60

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

☆☆ **A Máquina de Pão passa automaticamente para o modo de “manter quente” no final do ciclo de cozedura. Mantém-se em modo de “manter quente” durante o máximo de 1 hora ou até a máquina ser desligada, conforme o que acontecer primeiro. Nota: o elemento de aquecimento (resistência) liga-se e desliga-se e acende-se intermitentemente durante o ciclo de manter quente.**

Programa		Tonalidade da Códex	Peso	Amassar 1	Levedar 1	Amassar 2	Levedar 2	Levedar 3	Cozer	Total	Extras	Manter quente	Temporizador
1	Base	Clara	700g	9 min.	20 min.	14 min.	25 min.	45 min.	60 min.	2:53	2:15	1 hora	13:00
			900g	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	65 min.	3:00	2:20	1 hora	13:00
		Média	700g	9 min.	20 min.	14 min.	25 min.	45 min.	60 min.	2:53	2:15	1 hora	13:00
			900g	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	65 min.	3:00	2:20	1 hora	13:00
2	Francês	Escura	700g	9 min.	20 min.	14 min.	25 min.	45 min.	60 min.	2:53	2:15	1 hora	13:00
			900g	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	65 min.	3:00	2:20	1 hora	13:00
		Clara	700g	16 min.	40 min.	19 min.	30 min.	50 min.	65 min.	3:40	2:35	1 hora	13:00
			900g	18 min.	40 min.	22 min.	30 min.	50 min.	70 min.	3:50	2:40	1 hora	13:00
3	Integral	Média	700g	16 min.	40 min.	19 min.	30 min.	50 min.	65 min.	3:40	2:35	1 hora	13:00
			900g	18 min.	40 min.	22 min.	30 min.	50 min.	70 min.	3:50	2:40	1 hora	13:00
		Escura	700g	16 min.	40 min.	19 min.	30 min.	50 min.	65 min.	3:40	2:35	1 hora	13:00
			900g	18 min.	40 min.	22 min.	30 min.	50 min.	70 min.	3:50	2:40	1 hora	13:00
4	Sem Glúten	Clara	700g	9 min.	25 min.	18 min.	35 min.	65 min.	60 min.	3:32	2:50	1 hora	13:00
			900g	10 min.	25 min.	20 min.	35 min.	65 min.	65 min.	3:40	2:55	1 hora	13:00
		Média	700g	9 min.	25 min.	18 min.	35 min.	65 min.	60 min.	3:32	2:50	1 hora	13:00
			900g	10 min.	25 min.	20 min.	35 min.	65 min.	65 min.	3:40	2:55	1 hora	13:00
5	Brioche/ Doce	Clara	700g	10 min.	10 min.	10 min.	-	30 min.	70 min.	2:10	1:45	1 hora	13:00
			900g	10 min.	10 min.	10 min.	-	30 min.	70 min.	2:10	1:45	1 hora	13:00
		Média	700g	10 min.	5 min.	20 min.	30 min.	45 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hora	13:00
			900g	10 min.	5 min.	20 min.	30 min.	45 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hora	13:00
6	Rápido 900g	Média	700g	10 min.	-	5 min.	-	33 min.	50 min.	1:38	1:28	1 hora	N/A
			900g	10 min.	-	5 min.	-	28 min.	45 min.	1:28	1:18	1 hora	N/A
		Escura	700g	20 min.	-	-	30 min.	40 min.	-	1:30	N/A	N/A	N/A
			900g	20 min.	-	-	30 min.	40 min.	-	1:30	N/A	N/A	N/A
7	Rápido 700g	Clara	700g	6 min.	5 min.	10 min.	9 min.	-	80 min.	1:50	1:34	N/A	N/A
			900g	6 min.	5 min.	10 min.	9 min.	-	80 min.	1:50	1:34	N/A	N/A
		Média	700g	30 min.	60 min.	-	-	-	-	1:30	N/A	N/A	N/A
			900g	30 min.	60 min.	-	-	-	-	1:30	N/A	N/A	N/A
8	Compota	Clara	700g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
			900g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
		Média	700g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
			900g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
9	Bolo	Clara	700g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
			900g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
		Média	700g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
			900g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
10	Massa para Pizza	Clara	700g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
			900g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
		Média	700g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
			900g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
11	Cozer	Clara	700g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
			900g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
		Média	700g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
			900g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
12	Cozer	Clara	700g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
			900g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
		Média	700g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A
			900g	-	-	-	-	-	10 - 60 min.	1:00	N/A	N/A	N/A

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

Pão branco básico

Programa 1

Ingredientes	900g	700g
Água	320ml	270ml
Óleo vegetal	1½ c.s.	1 c.s.
Farinha não branqueada	500g	400g
Leite magro em pó	5 c.c.	1 c.s.
Sal	1½ c.c.	1 c.c.
Açúcar	1 c.s.	2 c.c.
Fermento para pão de mistura fácil	7g (2¼ c.c.)	1½ c.c.

c.c. = colher de chá de 5 ml
c.s. = colher de sopa de 15 ml

Pão Francês

Programa 2

Ingredientes	900g	700g
Água	300ml	250ml
Farinha não branqueada	500g	400g
Sal	1½ c.c.	1 c.c.
Açúcar	3 c.c.	2 c.c.
Fermento para pão de mistura fácil	1½ c.c.	1½ c.c.

Pão Sem Glúten

Programa 4

Ingredientes	Mistura para Pão Sem Glúten Glutafin®	Glúten Juvela® Mistura Sem	Mistura Sem Glúten Schär Mix B®
Água	450ml	400ml	500ml
Óleo vegetal	2 c.s.	2 c.s.	2 c.c.
Mistura para Pão Sem Glúten	500g	500g	500g
Sal	-	-	1 c.c.
Fermento para pão de mistura fácil	2 c.c.	2 c.c.	2 c.c.

1 Após 5 minutos a misturar, rape a massa para baixo com uma espátula de plástico para que todos os ingredientes sejam incorporados.

Pão integral com sementes

Programa 3

Ingredientes	900g	700g
Água	310ml	250ml
Óleo vegetal	1½ c.s.	1 c.s.
Farinha para pão integral	450g	370g
Farinha não branqueada	50g	30g
Leite magro em pó	5 c.c.	3 c.c.
Sal	1 c.c.	1 c.c.
Açúcar	4 c.c.	3 c.c.
Fermento para pão de mistura fácil	1½ c.c.	1 c.c.
Sementes de abóbora	1 c.s.	2 c.c.
Sementes de girassol	1 c.s.	2 c.c.
Sementes de papoila	2 c.c.	2 c.c.
Sementes de sésamo ligeiramente torradas	2 c.c.	2 c.c.

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

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

Pão de leite **Programa 5** Pãezinhos **Programa 8**

Ingredientes	900g	700g
Leite	200ml	160ml
Ovos	2	1
Manteiga amolecida	120g	80g
Farinha não branqueada	500g	400g
Sal	1½ c.c.	1 c.c.
Açúcar	60g	40g
Fermento para pão de mistura fácil	2 c.c.	1½ c.c.

Ingredientes	Para 12 pães
Água	240ml
Ovo	1
Farinha não branqueada	450g
Sal	1 c.c.
Açúcar	2 c.c.
Manteiga	25 g
Fermento para pão de mistura fácil	1½ c.c.
Para a cobertura:	
Clara de ovo batida com 15 ml (1 clh. sopa) de água	1
Sementes de sésamo e sementes de papoila para decorar (opcional)	

Pão branco rápido **Programa 6-7**

Ingredientes	900g	700g
Água morna (32 a 35 °C)	320ml	250ml
Farinha não branqueada	500g	400g
Leite magro em pó	5 c.c.	4 c.c.
Sal	1 c.c.	1 c.c.
Açúcar	4 c.c.	3 c.c.
Manteiga	25g	15g
Fermento para pão de mistura fácil	4 c.c.	3 c.c.

- 1 No final do ciclo, retire a massa para cima de uma superfície ligeiramente polvilhada com farinha. Manuseie a massa com cuidado, divida em 12 porções iguais e molde à mão.
- 2 Depois de moldar a massa, deixe-a repousar um pouco e depois leve a cozer no seu forno convencional.

Compota de frutos de verão **Programa 9**

Ingredientes	450g Compota
Morangos	115g
Framboesas	115g
Groselhas vermelhas	75g
Sumo de limão	2 c.c.
Açúcar gelificante (que contém pectina)	300g
Margarina	15g

- Nota: A vara amassadora não funciona durante os primeiros 15 minutos ou os últimos 20 minutos do programa compotas.
- 1 Corte os morangos a meio se forem grandes e coloque-os na forma com as framboesas e as groselhas. Adicione os outros ingredientes.
 - 2 No fim do ciclo, desligue e deite a compota em fracos esterilizados, sele e coloque etiquetas.

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

Pão de Gengibre **Programa 10**

Ingredientes	1 Bolo.
Margarina	115g
Mel de cana de açúcar	125g
Melaço	50g
Açúcar Amarelo Claro	125g
Leite	180ml
Ovo	1
Farinha Sem Levedura	280g
Gengibre Moído	2 c.c.
Fermento em Pó Químico	2 c.c.
Bicarbonato de Soda	1 c.c.

- 1 Coloque a margarina, o mel, o melaço e o açúcar num pequeno tacho e aqueça suavemente até derreter, mexendo de vez em quando. Deixe arrefecer ligeiramente e deite em seguida na forma do pão.
- 2 Adicione o leite e o ovo à forma.
- 3 Peneire em conjunto a farinha, o gengibre, o fermento e o bicarbonato de sódio e junte na forma.

Nota: O pão de gengibre sabe melhor se for guardado durante 24 horas num contentor hermético antes de ser consumido, para que fique húmido.

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

Massa para Pizza **Programa 11**

Ingredientes	Faz 2 bases de 30 cm cada	Faz 1 base de 30 cm
Água	250ml	140m
Azeite	1 c.s.	1 c.s.
Farinha branca não branqueada	450g	225g
Sal	1½ c.c.	1 c.c.
Açúcar	1 c.c.	½ c.c.
Fermento para pão de mistura fácil	1 c.c.	½ c.c.
Para o recheio:		
Pasta de tomates secos ao sol	8 c.s.	4 c.s.
Orégãos secos	2 c.c.	1 c.c.
Queijo mozzarella fatiado	280g	140g
Tomates frescos pelados cortados grosseiramente	8	4
Pimentos amarelos sem sementes e cortados em fatias finas	1	½
Pimentos verdes sem sementes e cortados em fatias finas	1	½
Cogumelos fatiados	100g	50g
Queijo Roquefort cortado em pequenos pedaços	100g	50g
Presunto rasgado em pedacinhos	100g	50g
Queijo Parmesão ralado no momento	50g	25g
Folhas de basilico fresco	12	6
Sal e pimenta preta moída no momento		
Azeite	2 c.s.	1 c.s.

- 1 No fim do ciclo, retire a massa para cima de uma superfície ligeiramente polvilhada com farinha. Amasse suavemente a massa. Com o rolo da massa faça uma base redonda de 30 cm e coloque-a numa forma própria para pizza ou no tabuleiro do forno.
- 2 Pré-aqueça o forno a 220°C/Gás 7. Espalhe na base da pizza a pasta de tomate secado ao sol. Polvilhe por cima os orégãos e cubra com 2/3 do queijo mozzarella.
- 3 Espalhe os tomates, pimentos, cogumelos, queijo Roquefort, presunto, o restante queijo mozzarella e o queijo parmesão e as folhas de basilico. Tempere com o sal e a pimenta e salpique o azeite.
- 4 Coza durante 18 a 20 minutos, ou até estar dourada e sirva imediatamente.

Ingredientes

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

Farinhas de Trigo

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

Farinhas Brancas

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

Farinhas Integrais

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

Farinha Escura Especial (para Pão)

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

Farinha de Pão Tipo Multi-Cereais

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

Farinhas Sem Trigo

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

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

Sal

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

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

Edulcorantes

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

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

Gorduras e Óleos

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

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

Líquido

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

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

Fermento

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

- Para obter os melhores resultados, use fermento em pó. Não se recomenda o uso de fermento fresco porque tem tendência a dar resultados mais variáveis do que o fermento em pó. Não use fermento fresco com o temporizador de adiamento. Se quiser usar fermento fresco, tome atenção ao seguinte:
6 g fermento fresco = 1 c. chá de fermento em pó
Misture o fermento fresco com 1 c. chá de açúcar e 2 c. sopa de água (quente). Deixe descansar durante 5 minutos até espumar.

Em seguida deite os restantes ingredientes na forma. Para obter os melhores resultados pode ser necessário ajustar a quantidade de fermento.

- Use as quantidades indicadas nas receitas; uma quantidade excessiva pode fazer com que o pão cresça demasiado e transborde da forma.

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

Adapte as Suas Receitas Pessoais

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

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

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

Remover, Cortar e Conservar Pão

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

Conservação

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

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

Sugestões e Dicas Gerais

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

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

- Em dias muito frios, deixe a água da torneira à temperatura ambiente durante 30 minutos antes de a utilizar. Trate igualmente os ingredientes que retirar do frigorífico.
- Utilize todos os ingredientes à temperatura ambiente excepto se a receita disser diferente, ex. Para os ciclos rápidos precisa que os ingredientes estejam mornos.
- Deite os ingredientes na forma do pão pela ordem sugerida na receita. Mantenha o fermento seco e separado de quaisquer outros líquidos adicionados à forma até iniciar a mistura.
- O factor mais crítico para o sucesso do seu pão é, provavelmente, a medição correcta. A maioria dos problemas é devida a medição incorrecta ou à omissão de um ingrediente. Use o copo e a colher de medida fornecidos.
- Use sempre ingredientes frescos, dentro do prazo de validade. Ingredientes que se estragam, como o leite, queijo, legumes e frutas frescas podem deteriorar-se, principalmente em condições quentes. Estes ingredientes devem ser usados em pães feitos imediatamente.
- Não acrescente gordura em excesso pois esta cria uma barreira entre o fermento e a farinha, reduzindo a acção do fermento, o que pode resultar num pão compacto e pesado.
- Corte a manteiga e outra gordura em pedaços pequenos antes de deitar na forma do pão.
- Substitua parte da água por sumo de fruta, por exemplo, sumo de laranja, maçã ou ananás, quando fizer pão com sabor a fruta.
- Os sucos de cozimento de legumes podem ser adicionados como parte do líquido. A água de cozer batatas contém amido, que é uma fonte de alimento adicional para o fermento, e que ajuda a produzir um pão bem levedado, mais macio e mais duradouro.
- Para dar sabor ao pão pode adicionar legumes como cenoura ralada, curgete ou puré de batata cozida. Terá de reduzir a quantidade de líquido da receita pois estes alimentos contêm água. Comece com menos água e verifique a massa quando começar a misturar e ajuste, se necessário.
- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas porque pode danificar a máquina de fazer pão.
- Se o pão não crescer bem, experimente substituir a água da torneira por água engarrafada ou água fervida e arrefecida. Se a sua água da torneira tiver muito cloro e flúor, pode afectar a levedação do pão. A água dura também pode ter este efeito.
- Vale a pena verificar a massa após cerca de 5 minutos de amassadura contínua. Guarde uma espátula de borracha flexível junto da máquina para poder raspar as paredes da forma se algum dos ingredientes ficar pegado aos cantos. Não a coloque junto da amassadeira, nem bloqueie o movimento desta. Verifique também a massa para verificar se tem a consistência correcta. Se a massa for muito quebradiça, ou se a máquina parecer trabalhar com dificuldade, adicione mais uma pequena quantidade de água. Se a massa pegar às paredes da forma e não formar uma bola, adicione mais uma pequena quantidade de farinha.
- Não abra a tampa durante o ciclo de levedação ou de cozimento, porque isto pode fazer com que o pão vá abaixo.

guia de resolução de problemas

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

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

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TAMANHO E FORMATO DO PÃO		
4. A parte de cima e os lados vão para dentro.	• Demasiado líquido. • Demasiado fermento. • Demasiada humidade e tempo quente podem ter feito a massa levedar demasiado depressa.	• Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá) da próxima vez ou adicione um pouco mais de farinha. • Use a quantidade recomendada na receita ou experimente um ciclo mais rápido da próxima vez. • Arrefeça a água ou adicione leite tirado directamente do frigorífico
5. Parte de cima irregular – não lisa.	• Líquido insuficiente. • Demasiada farinha. • A parte de cima dos pães pode nem sempre ser perfeita, no entanto isso não afecta o sabor maravilhoso do pão.	• Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá). • Meça a farinha com exactidão. • Certifique-se de que a massa é feita nas melhores condições possíveis.
6. Abateu durante a cozedura.	• A máquina foi colocada num sítio com correntes de ar ou poderá ter sofrido um impacto quando a massa estava a levedar. • Capacidade da forma de pão excedida. • Não se usou sal suficiente ou não se usou sal nenhum. (o sal ajuda a evitar o levedar excessiva da massa) • Demasiado fermento. • Ambiente quente, húmido.	• Coloque a máquina de pão noutra sítio. • Não use mais ingredientes do que os recomendados para o tamanho de pão maior (máx. 900g). • Use a quantidade de sal recomendada na receita. • Meça o fermento com exactidão. • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá) e reduza a quantidade de fermento em ¼ clh. chá.
7. Pão desigual, mais baixo de um dos lados.	• Massa demasiado seca, não levedou de forma uniforme na forma.	• Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá).
TEXTURA DO PÃO		
8. Textura pesada, densa.	• Demasiada farinha. • Fermento insuficiente. • Açúcar insuficiente.	• Meça com exactidão. • Meça a quantidade exacta de fermento recomendado. • Meça com exactidão.
9. Textura aberta, grosseira ou com buracos.	• Não se usou sal. • Demasiado fermento. • Demasiado líquido.	• Coloque os ingredientes tal como indicado na receita. • Meça a quantidade exacta de fermento recomendado. • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá).

guia de resolução de problemas (continuação)

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

guia de resolução de problemas (continuação)

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

assistência e cuidados do cliente

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

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações

Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

- Fabricado na China.



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

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

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

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

antes de utilizar su aparato Kenwood

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

seguridad

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

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

antes de conectar a la corriente eléctrica

- Asegúrese de que la toma de corriente eléctrica tiene las mismas características que las que figuran en la parte inferior de la panera.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) n° 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de utilizar la panera automática por primera vez

- Lave todas las piezas (cuidado y limpieza).

clave

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

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

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

- Mida siempre los ingredientes líquidos en el vaso transparente de medición que contiene marcas con medidas. Los líquidos deben quedar justo a la altura de la marca deseada, ni por encima ni por debajo (véase la ilustración 3).
- Utilice siempre los líquidos a temperatura ambiente, 20°C/68°F, salvo cuando quiera hacer pan utilizando los ciclos rápidos (6) y (7). Siga las instrucciones incluidas en el apartado de recetas.
- Utilice siempre la cuchara de medir que se facilita para medir cantidades más pequeñas de ingredientes líquidos y secos. Para 1 cucharadita o 1 cucharada, llene la cuchara hasta arriba y luego nivélela (véase 6).

⑨ interruptor on/off

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

- Enchufe y apriete el interruptor ON/OFF ⑨ situado en el lado derecho de la máquina para hacer pan - la unidad emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá 1 (3:00).
- Apague y desconecte siempre la máquina para hacer pan después de su uso.

utilización de la panera automática (consulte los dibujos)

- 1 Retire el molde para pan cogiendo el asa y girando el molde hacia la parte trasera de la cámara de cocción.
- 2 Coloque la amasadora hasta que encaje.
- 3 Vierta el agua en el molde para pan.
- 4 Añada los demás ingredientes en el molde en el orden indicado en las recetas.
- ↑ Asegúrese de que todos los ingredientes se añaden en las cantidades exactas, ya que, si la medición es incorrecta, la calidad del
- ↓ producto resultante será mala.
- 7 Introduzca el molde para pan en el horno colocando el molde en un ángulo hacia la parte posterior de la unidad. Luego bloquee el molde girándolo hacia la parte delantera.
- 8 Baje el asa y cierre la tapa.
- 9 Enchufe y conecte – la unidad pitará y se colocará en la configuración predeterminada 1 (3:00).
- 10 Apriete el botón MENU ⑭ hasta que el programa requerido quede seleccionado. La máquina para hacer pan tomará por defecto el ajuste 900 g y color de la corteza mediano.
- 11 Seleccione el tamaño del pan apretando el botón LOAF SIZE (tamaño del pan) ⑰ hasta que el indicador ⑳ se mueva al tamaño de pan deseado.
- 12 Seleccione el color de la corteza apretando el botón CRUST (corteza) ⑮ hasta que el indicador ㉑ se mueva al color de corteza deseado (claro, mediano u oscuro).
- 13 Apriete el botón de INICIO/PARADA ⑱ y la luz indicadora de INICIO DE PROGRAMA ⑲ se iluminará. Para detener o cancelar el programa apriete el botón de INICIO/PARADA ⑱ durante 2 – 3 segundos.

- 15 Al finalizar el ciclo de horneado, desconecte la panera automática de la corriente eléctrica.
- 16 Utilice el gancho que se facilita para levantar el asa del molde.
- 17 Retire el molde para pan cogiendo el asa y girando el molde hacia la parte trasera de la cámara de cocción.

Utilice siempre guantes ya que el asa del molde estará caliente.

- 18 Luego desmolde el pan sobre una rejilla de alambre para que se enfríe.
- 19 Deje que el pan se enfríe durante al menos 30 minutos antes de rebanarlo, para que así se vaya el vapor. Será más difícil rebanar el pan si está caliente.
- 20 Limpie la bandeja para el pan y la amasadora inmediatamente después de su uso (véase cuidado y limpieza).

16 teclas de inicio diferido (+) (-)

El Temporizador de retraso le permite retrasar el proceso de producción del pan hasta 13 horas. El inicio retrasado no se puede utilizar con los programas (6) a (12).

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

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

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

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

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



3:00

- Apriete el botón de INICIO/PARADA - los dos puntos de la pantalla (:) parpadearán y la luz indicadora de INICIO DE PROGRAMA  se iluminará. La función de inicio diferido comenzará la cuenta atrás.



09:00

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



09:00

protección contra interrupción de la corriente eléctrica

La panera automática dispone de una protección de 10 minutos contra interrupciones en el suministro eléctrico, en el caso de que el aparato se desconecte accidentalmente mientras esté funcionando. El aparato seguirá con el programa si se vuelve a conectar inmediatamente.

cuidados y limpieza

- **Desconecte el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.**
- No introduzca en agua ni la carcasa de la panera ni la base externa del molde para pan.
- No utilice herramientas de metal ni estropajos para frotar.
- Utilice un paño suave humedecido para limpiar las superficies internas y externas de la panera, en caso necesario.

Molde para el pan

- No lave el molde para el pan en el lavavajillas.
- Limpie el molde para pan y la amasadora **inmediatamente** después de su uso, llenando parcialmente el molde con agua templada con jabón. Déjelo así entre 5 y 10 minutos. Para sacar 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.

tabla de programas para pan/masa

Programa		Tiempo total del programa Color de la corteza mediano		Alerta manual para añadir ingredientes ★		Mantener caliente ★★
		700 g	900 g	700 g	900 g	
1 Básico	Recetas con harina para plan blanco o integral	2:53	3:00	2:15	2:20	60
2 Francés	Produce una crujiente corteza y es ideal para barras con bajo contenido en grasa y azúcar	3:40	3:50	2:35	2:40	60
3 Integral	Recetas con harina integral de trigo	3:32	3:40	2:50	2:55	60
4 Sin Gluten	Para utilizar con harinas sin gluten y mezclas de pan sin gluten. Máx 500 g de harina.	2:10		1:45		60
5 Brioche/ Dulce	Recetas de pan con gran contenido en azúcar	2:50	2:55	2:25	2:30	60
6 Rápido 900g	Reduce el ciclo blanco a la mitad. El pan requiere agua caliente, levadura extra y menos sal.	1:38		1:28		60
7 Rápido 700g		1:28		1:18		60
8 Masa	Masa para moldear manualmente y hornear en su propio horno.	1:30		-		-
9 Mermelada	Para elaborar mermelada. La amasadora no funciona durante los primeros 15 minutos o los últimos 20 minutos del programa de mermelada.	1:20		-		-
10 Tartas	Preparado para tartas	1:50		1:34		60
11 Masa para Pizza	Recetas de masa para pizza	1:30		-		-
12 Horneado	Horneado solamente. También se puede utilizar para recalentar y tostar panes ya horneados y enfriados. Utilice los botones de temporización para seleccionar el tiempo requerido.	0:10 – 1:00		-		60

- ★ **Se escuchará un sonido de alerta antes del final del segundo ciclo de amasado para añadir ingredientes, si en la receta se indica que hay que añadir algún ingrediente.**
- ★★ **La panera se colocará automáticamente en el modo mantener caliente al final del ciclo de horneado. Se mantendrá en este modo durante un máximo de 1 hora o hasta que se apague el aparato, si esta operación se realiza antes de que transcurra 1 hora. Nota: el elemento térmico se conectará y desconectará y brillará intermitentemente durante el ciclo de mantenimiento de calor.**

Programa	Color de la corteza	Peso	Amasado 1	Fermen-tación 1	Amasado 2	Fermen-tación 2	Fermen-tación 3	Cocción	Total	Extras	Mantene caliente	Tempo-rización de retraso
1	Claro	700 g	9 min	20 min	14 min	25 min	45 min	60 min	2:53	2:15	1 hora	13:00
		900 g	10 min	20 min	15 min	25 min	45 min	65 min	3:00	2:20	1 hora	13:00
	Medio	700 g	9 min	20 min	14 min	25 min	45 min	60 min	2:53	2:15	1 hora	13:00
		900 g	10 min	20 min	15 min	25 min	45 min	65 min	3:00	2:20	1 hora	13:00
2	Oscuro	700 g	9 min	20 min	14 min	25 min	45 min	60 min	2:53	2:15	1 hora	13:00
		900 g	10 min	20 min	15 min	25 min	45 min	65 min	3:00	2:20	1 hora	13:00
	Claro	700 g	16 min	40 min	19 min	30 min	50 min	65 min	3:40	2:35	1 hora	13:00
		900 g	18 min	40 min	22 min	30 min	50 min	70 min	3:50	2:40	1 hora	13:00
3	Medio	700 g	16 min	40 min	19 min	30 min	50 min	65 min	3:40	2:35	1 hora	13:00
		900 g	18 min	40 min	22 min	30 min	50 min	70 min	3:50	2:40	1 hora	13:00
	Oscuro	700 g	16 min	40 min	19 min	30 min	50 min	65 min	3:40	2:35	1 hora	13:00
		900 g	18 min	40 min	22 min	30 min	50 min	70 min	3:50	2:40	1 hora	13:00
4	Claro	700 g	9 min	25 min	18 min	35 min	65 min	60 min	3:32	2:50	1 hora	13:00
		900 g	10 min	25 min	20 min	35 min	65 min	65 min	3:40	2:55	1 hora	13:00
	Oscuro	700 g	9 min	25 min	18 min	35 min	65 min	60 min	3:32	2:50	1 hora	13:00
		900 g	10 min	25 min	20 min	35 min	65 min	65 min	3:40	2:55	1 hora	13:00
5	Medio	700 g	9 min	25 min	18 min	35 min	65 min	60 min	3:32	2:50	1 hora	13:00
		900 g	10 min	25 min	20 min	35 min	65 min	65 min	3:40	2:55	1 hora	13:00
	Oscuro	700 g	9 min	25 min	18 min	35 min	65 min	60 min	3:32	2:50	1 hora	13:00
		900 g	10 min	25 min	20 min	35 min	65 min	65 min	3:40	2:55	1 hora	13:00
6	Medio	700 g	10 min	5 min	20 min	30 min	45 min	20 min	1:20	N/C	N/C	N/C
		900 g	10 min	5 min	20 min	30 min	45 min	20 min	1:20	N/C	N/C	N/C
	Oscuro	700 g	10 min	5 min	20 min	30 min	45 min	20 min	1:20	N/C	N/C	N/C
		900 g	10 min	5 min	20 min	30 min	45 min	20 min	1:20	N/C	N/C	N/C
7	Medio	700 g	10 min	-	5 min	-	33 min	50 min	1:38	1:28	1 hora	N/C
		900 g	10 min	-	5 min	-	28 min	45 min	1:28	1:18	1 hora	N/C
	N/C	700 g	20 min	-	-	30 min	40 min	-	1:30	N/C	N/C	N/C
		900 g	20 min	-	-	30 min	40 min	-	1:30	N/C	N/C	N/C
8	Medio	700 g	6 min	5 min	10 min	9 min	-	80 min	1:50	1:34	N/C	N/C
		900 g	30 min	60 min	-	-	-	-	1:30	N/C	N/C	N/C
	Oscuro	700 g	-	-	-	-	-	-	1:00	N/C	N/C	N/C
		900 g	-	-	-	-	-	-	1:00	N/C	N/C	N/C

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

Pan blanco básico **Programa 1**

Ingredientes	900 g	700 g
Agua	320 ml	270 ml
Aceite vegetal	1½ c/s	1 c/s
Harina de pan no blanqueada	500 g	400 g
Leche en polvo desnatada	5 c/c	1 c/s
Sal	1½ c/c	1 c/c
Azúcar	1 c/s	2 c/c
Levadura desecada fácil de mezclar	7 gr 2¼ c/c	1½ c/c

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

Pan francés **Programa 2**

Ingredientes	900 g	700 g
Agua	300 ml	250 ml
Harina de pan no blanqueada	500 g	400 g
Sal	1½ c/c	1 c/c
Azúcar	3 c/c	2 c/c
Levadura desecada fácil de mezclar	1½ c/c	1½ c/c

Pan integral con semillas **Programa 3**

Ingredientes	900 g	700 g
Agua	310 ml	250 ml
Aceite vegetal	1½ c/s	1 c/s
Harina para pan integral	450 g	370 g
Harina de pan no blanqueada	50 g	30 g
Leche en polvo desnatada	5 c/c	3 c/c
Sal	1 c/c	1 c/c
Azúcar	4 c/c	3 c/c
Levadura desecada fácil de mezclar	1½ c/c	1 c/c
Semillas de calabaza	1 c/s	2 c/c
Semillas de girasol	1 c/s	2 c/c
Semillas de amapola	2 c/c	2 c/c
Semillas de sésamo ligeramente tostadas	2 c/c	2 c/c

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

Pan sin gluten

Programa 4

Ingredientes	Glutafin® preparado para pan sin gluten	Juvela® preparado sin gluten	Schär Mix B® preparado sin gluten
Agua	450 ml	400 ml	500 ml
Aceite vegetal	2 c/s	2 c/s	2 c/c
Preparado para pan sin gluten	500 g	500 g	500 g
Sal	N/C	N/C	1 c/c
Levadura desecada fácil de mezclar	2 c/c	2 c/c	2 c/c

- 1 Después de 5 minutos de mezclado, raspe los lados del molde con una espátula de plástico para garantizar que se incorporen todos los ingredientes.

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

Pan brioche

Programa 5

Ingredientes	900 g	700 g
Leche	200 ml	160 ml
Huevos	2	1
Mantequilla, fundida	120 g	80 g
Harina de pan no blanqueada	500 g	400 g
Sal	1½ c/c	1 c/c
Azúcar	60 g	40 g
Levadura desecada fácil de mezclar	2 c/c	1½ c/c

Pan blanco rápido

Programas 6-7

Ingredientes	900 g	700 g
Agua, tibia (32 °C -35 °C)	320 ml	250 ml
Harina de pan no blanqueada	500 g	400 g
Leche en polvo desnatada	5 c/c	4 c/c
Sal	1 c/c	1 c/c
Azúcar	4 c/c	3 c/c
Mantequilla	25 g	15 g
Levadura desecada fácil de mezclar	4 c/c	3 c/c

Panecillos

Programa 8

Ingredientes	Para 12 personas
Agua	240 ml
Huevos	1
Harina de pan no blanqueada	450 g
Sal	1 c/c
Azúcar	2 c/c
Mantequilla	25 g
Levadura desecada fácil de mezclar	1½ c/c
Para cubrir:	
Yema de huevo batida con 15 ml de agua	1
Semillas de sésamo y semillas de amapola, para espolvorear, opcional	

- 1 Al final del ciclo, coloque la masa sobre una superficie ligeramente espolvoreada de harina. Vuelva a amasar con suavidad y divida la masa en 12 trozos iguales y, después, de forma a cada uno de ellos
- 2 A continuación, deje la masa para que suba y, luego, hornéela en su horno.

Mermelada de frutas de verano

Programa 9

Ingredientes	450 g de mermelada
Fresas	115 g
Frambuesas	115 g
Grosellas	75 g
Zumo de limón	2 c/c
Azúcar gelificante con pectina	300 g
Mantequilla	15 g

- Nota: La amasadora no funciona durante los primeros 15 minutos o los últimos 20 minutos del programa de mermelada.
- 1 Si las fresas son grandes, córtelas por la mitad y póngalas en el molde con las frambuesas y las grosellas. Añada el resto de ingredientes.
 - 2 Al final del ciclo, apague el aparato y vierta la mermelada en un tarro esterilizado, ciérrelo herméticamente y póngale una etiqueta.

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

Pan de jengibre **Programa 10**

Ingredientes	1 Tarta
Mantequilla	115 g
Miel de caña	125 g
Melaza	50 g
Azúcar moreno ligero	125 g
Leche	180 ml
Huevo	1
Harina normal	280 g
Jengibre molido	2 c/c
Levadura en polvo	2 c/c
Bicarbonato de soda	1 c/c

- 1 Ponga la mantequilla, la miel de caña, la melaza y el azúcar en una cacerola pequeña y caliente un poco hasta que se derritan, removiendo de vez en cuando. Deje enfriar un poco y, después, vierta la mezcla en la bandeja para el pan.
- 2 Añada la leche y el huevo a la bandeja para el pan.
- 3 Tamice la harina, el jengibre, la levadura en polvo y el bicarbonato de soda todo junto y añádalo a la bandeja.

Nota: es mejor dejar el pan de jengibre en un recipiente hermético durante 24 horas antes de comerlo, para darle tiempo a que se vuelva pegajoso.

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

Masa para pizza **Programa 11**

Ingredientes	Para hacer 2 pizzas de 30 cm	Para hacer 1 pizza de 30 cm
Agua	250 ml	140 ml
Aceite de oliva	1 c/s	1 c/s
Harina de pan no blanqueada	450 g	225 g
Sal	1½ c/c	1 c/c
Azúcar	1 c/c	½ c/c
Levadura desecada fácil de mezclar	1 c/c	½ c/c
Para poner por encima:		
Pasta de tomate secado al sol	8 c/s	4 c/s
Orégano seco	2 c/c	1 c/c
Mozzarella cortada en lonchas	280 g	140 g
Tomates pera frescos, cortados en trozos grandes	8	4
Pimiento amarillo, sin semillas y cortado en tiras finas	1	½
Pimiento verde, sin semillas y cortado en tiras finas	1	½
Champiñones, en rodajas	100 g	50 g
Queso dolcelatte, cortado en trozos pequeños	100 g	50 g
Jamón de Parma, cortado en trozos	100 g	50 g
Queso parmesano recién rallado	50 g	25 g
Hojas de albahaca frescas	12	6
Sal y pimienta negra recién molida		
Aceite de oliva	2 c/s	1 c/s

- 1 Al final del ciclo, pase la masa a una superficie ligeramente enharinada. Amase la masa suavemente para bajarla. Estire la masa dándole una forma redonda de 30 cm y póngala en la bandeja preparada o en la bandeja de horno.
- 2 Precaliente el horno a 220°C/425°F/Gas 7. Esparza la pasta de tomate secado al sol por encima de la base de la pizza. Espolvoree con orégano y ponga dos terceras partes de la mozzarella por encima.
- 3 Esparza los tomates, los pimientos, los champiñones, el queso dolcelatte, el jamón de Parma, el resto de la mozzarella y el queso parmesano y las hojas de albahaca. Sazone con sal y pimienta y rocíe con aceite de oliva.
- 4 Hornee durante 18-20 minutos o hasta que la pizza esté dorada, y sirva inmediatamente.

Ingredientes

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

Harinas de trigo

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

Harinas blancas

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

Harinas integrales

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

Harina morena fuerte

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

Harina de pan con granos de trigo malteado

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

Harinas no de trigo

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

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

Sal

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

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

Endulzantes

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

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

Grasas y aceites

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

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

Líquido

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

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

Levadura

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

- Para obtener el mejor resultado posible, utilice levadura seca. No se recomienda utilizar levadura fresca ya que tiende a producir resultados más variables que la seca. No utilice levadura fresca con el temporizador de retardo.
Si desea utilizar levadura fresca, observe lo siguiente:
6 g de levadura fresca = 1 cucharadita de café de levadura seca.
Mezcle la levadura fresca con una 1 cucharadita de café de azúcar y 2 cucharadas soperas de agua (tibia). Deje la mezcla durante 5 minutos hasta que muestre espuma.
Entonces añada el resto de los ingredientes al el molde de pan.
Para obtener el mejor resultado posible, quizá necesite ajustarse la cantidad de levadura.
- Utilice las cantidades indicadas en las recetas; una cantidad excesiva causaría que el pan se leudase demasiado y rebosara del molde de pan y se derramara.

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

Adaptación de sus propias recetas

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

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

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

Retirada, corte y almacenamiento del pan

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

Almacenamiento

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

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

Consejos y sugerencias generales

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

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

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

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

guía para resolución de problemas

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

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA		
1. El pan no sube lo suficiente	• Los panes integrales subirán menos que los panes blancos debido a que la harina integral de trigo contiene menos proteína formadora de gluten. • No se ha utilizado líquido suficiente. • No se ha echado suficiente azúcar o no se ha echado nada. • Se ha utilizado el tipo equivocado de harina. • Se ha utilizado el tipo equivocado de levadura. • No se ha utilizado levadura suficiente o estaba caducada. • Se ha seleccionado un ciclo rápido para la elaboración del pan. • La levadura y el azúcar entraron en contacto antes del ciclo de amasado.	• Situación normal, no se necesita solución. • Aumente el líquido en 15 ml (3 cucharaditas). • Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Puede que haya utilizado harina blanca normal, en vez de harina panera fuerte, que tiene un contenido más alto en gluten. • No utilice harina corriente para todo uso. • Para obtener mejores resultados, utilice sólo levadura que suba rápidamente y fácil de mezclar. • Mida la cantidad recomendada y compruebe la fecha de caducidad en el paquete. • Este ciclo produce barras más cortas. Es normal. • Asegúrese de que permanecen separados al añadirlos al molde para el pan.
2. Barras planas, no suben.	• No se ha echado levadura. • La levadura estaba caducada. • El líquido estaba demasiado caliente. • Se ha añadido demasiada sal. • Si se ha utilizado la función de inicio diferido, la levadura se mojó antes de que comenzara el proceso de elaboración del pan.	• Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Compruebe la fecha de caducidad. • Utilice líquido a la temperatura correcta para el tipo de pan que se está haciendo. • Utilice la cantidad recomendada. • Coloque ingredientes sólidos en los extremos del molde y, en el centro, haga un pequeño hueco y rellénelo de ingredientes sólidos para que la levadura lo proteja de los líquidos.
3. Parte superior inflada, forma semejante a un hongo.	• Demasiada levadura. • Demasiada azúcar. • Demasiada harina. • No se ha echado sal suficiente. • El tiempo estaba húmedo y hacia calor.	• Reduzca la cantidad de levadura en ¼ de una cucharadita. • Reduzca la cantidad de azúcar en 1 cucharadita. • Reduzca la cantidad de harina entre 6 y 9 cucharaditas. • Utilice la cantidad de sal indicada en la receta. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas) y la de levadura en ¼ de una cucharadita.

guía para resolución de problemas (continuación)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA		
4. Parte superior y lados hundidos.	• Demasiado líquido. • Demasiada levadura. • Si hace calor y la humedad es elevada, la masa puede haber subido con demasiada rapidez.	• Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharitas) la próxima vez o añada algo de harina. • Utilice la cantidad indicada en la receta o, la próxima vez, utilice un ciclo más rápido. • Enfíe el agua o añada leche recién sacada del frigorífico
5. Parte superior nudosa, no lisa.	• No se ha echado suficiente líquido. • Demasiada harina. • La parte superior de las barras puede no tener una forma perfecta; sin embargo, esto no afecta al delicioso sabor del pan.	• Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharitas). • Eche la cantidad de harina exacta. • Asegúrese de que la masa se hace en las mejores condiciones posibles.
6. La panera se ha caído mientras horneaba.	• El aparato se depositó en una zona con corriente de aire o puede haberse golpeado o sufrido una sacudida mientras subía la levadura. • Se ha excedido la capacidad del molde para pan. • No se ha echado nada de sal o no se ha echado la suficiente (la sal ayuda a impedir que la masa suba) • Demasiada levadura. • Tiempo caluroso y húmedo.	• Coloque la panera en otro lugar. • No utilice más ingredientes de los indicados para barras grandes (máx. 900 g). • Utilice la cantidad de sal recomendada en la receta. • Utilice la cantidad exacta de levadura indicada. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharitas) y la de levadura en ¼ de cucharita.
7. Las barras son desigualmente más cortas en un extremo.	• La masa estaba demasiado seca y no se ha dejado que suba uniformemente en el molde.	• Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharitas).
TEXTURA DEL PAN		
8. Textura densa y gruesa.	• Demasiada harina • No se ha echado suficiente levadura • No hay suficiente azúcar.	• Mida las cantidades con precisión. • Añada la cantidad exacta de levadura indicada. • Mida las cantidades con precisión.
9. Textura abierta, agujereada, con líneas.	• No se ha echado sal. • Demasiada levadura. • Demasiado líquido.	• Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Eche la cantidad exacta de levadura recomendada. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharitas).

guía para resolución de problemas (continuación)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
TEXTURA DEL PAN		
10. El centro de la barra no está hecho, no se ha horneado lo suficiente.	• Demasiado líquido. • Corte del suministro eléctrico mientras el aparato estaba funcionando. • Las cantidades eran demasiado grandes y el aparato no tuvo capacidad suficiente.	• Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharitas). • Si el suministro de corriente eléctrica se corta durante el funcionamiento, durante más de 8 minutos, deberá quitar el pan sin cocer de la bandeja y empezar otra vez con ingredientes nuevos. • Reduzca las cantidades al máximo permitido.
11. El pan no se corta bien en rebanadas, muy viscoso.	• Se ha cortado en rebanadas cuando aún estaba demasiado caliente. • No se ha utilizado un cuchillo adecuado.	• Deje que el pan se enfríe en la rejilla durante al menos 30 minutos para que suelte el vapor antes de cortarlo en rebanadas. • Utilice un buen cuchillo para cortar pan.
GROSOR Y COLOR DE LA CORTEZA		
12. Color oscuro de la corteza/ demasiado gruesa.	• Se ha utilizado la opción OSCURA para corteza.	• La próxima vez utilice la opción media o clara.
13. La barra de pan está quemada.	• Funcionamiento incorrecto de la panera.	• Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente".
14. La corteza es demasiado clara.	• El pan no se ha horneado el tiempo suficiente. • Aumente el tiempo de horneado.	• La receta no incluía leche en polvo ni leche fresca. • Añada 15 ml (3 cucharitas) de leche en polvo desnatada o sustituya el 50% de agua por leche para conseguir un tono más dorado.
PROBLEMAS CON EL MOLDE		
15. No es posible sacar la amasadora.	• Debe añadir agua al molde para el pan y dejar que la amasadora se empape antes de poder sacarlo.	• Siga las instrucciones de limpieza tras el uso. Puede ser preciso girar la amasadora ligeramente tras mojarla para despegarlo.
16. El pan se adhiere al molde / resulta difícil despegarlo.	• Puede ocurrir tras un uso prolongado.	• Moje un poco el interior del molde para el pan con aceite vegetal. • Consulte el apartado "Mantenimiento y atención al cliente".
FUNCIONAMIENTO DEL APARATO		
17. La panera no funciona/ la amasadora no se mueve.	• Máquina para hacer pan no conectada • El molde no está colocado correctamente. • Se ha seleccionado la tecla de inicio diferido.	• Compruebe que el interruptor on/off ⑨ esté en la posición ON. • Compruebe que el molde está ajustado en la posición correcta. • La panera no se pondrá en marcha hasta que la cuenta atrás coincida con la hora de inicio del programa.
18. Los ingredientes no se mezclan.	• No se ha presionado la tecla de inicio de la panera. • Se olvidó colocar la amasadora en el molde.	• Tras programar el panel de control, presione la tecla de inicio para poner en marcha la panera. • Asegúrese siempre de que la amasadora está sobre el eje en la parte inferior del molde antes de añadir ingrediente alguno.

guía para resolución de problemas (continuación)

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

servicio técnico y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

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

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

- Fabricado en China.



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

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

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

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

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

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

güvenlik

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

- 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 cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ekmek pişiricinizin ilk kullanımından önce

- Tüm parçaları yıkayın (bkz bakım ve temizlik).

parçalar

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

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 pişirmeyi (6) ve (7) kullanmadığınız sürece, sıvıları daima oda sıcaklığında 20°C/68°F kullanın. Tarifler bölümünde verilen talimatlara uyun.
- Küçük miktardaki kuru ve toz malzemelerin ölçümü için daima ölçüm kaşığını kullanın. 1 çay kaşığı veya 1 yemek kaşığı için kaşığı tam doldurun ve silme hale getirin (bkz 6).

⑨ açma/kapatma anahtarı

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

- Fişi takın ve ekmek yapma makinesinin sağ tarafında bulunan AÇMA/KAPAMA anahtarına ⑨ basın – cihazdan bip sesi çıkar ve ekranda 1 (3:00) görüntülenir.
- Kullandıktan sonra daima ekmek pişiriciyi kapatın ve fişini çekin.

Ekmek Pişiricinizi kullanma (çizim paneline bakın)

- 1 Tutamaktan tutup tavaşı ekmek pişirme odasının arkasına doğru döndürerek ekmek tavaşını çıkartın.
- 2 Yoğurucuyu takın.
- 3 Ekmek tavaşına suyu dökün.
- 4 Malzemelerin geri kalanını tariftaki sıraya göre ekleyin.
- ↑ Tüm malzemelerin hassas şekilde ölçüldüğünden emin olun. yanlış ölçüm sonuçların kötü olmasına sebep olur
- ↓
- 7 Ekmek tavaşını ünitenin arkasına doğru açıyla yerleştirerek ekmek tavaşını fırın odasına yerleştirin. Sonra tavaşı öne doğru döndürerek kilitleyin.
- 9 Kolu indirin ve kapağı kapatın.
- 10 Fişi takın ve çalıştırın – cihaz bip sesi çıkartır ve varsayılan ayar olarak 1 (3:00) seçilir.
- 11 İsteddiğiniz program seçilene kadar MENU düğmesine ⑭ basın. Ekmek pişiricinin varsayılan ayarı 900g ve orta kabuk rengidir.
- 12 Somun ebatını LOAF SIZE düğmesine ⑰ gösterge ⑳ istediğiniz ebata gelene kadar basarak seçin.
- 13 CRUST düğmesine ⑮ gösterge ㉑ istediğiniz kabuk rengine gelene kadar basarak kabuk rengini seçin (açık, orta veya koyu).
- 14 BAŞLAT/DURDUR düğmesine ⑱ basın, PROGRAM BAŞLAT gösterge ışığı ⑲ yanacaktır. Durdurmak veya programı iptal etmek için BAŞLAT/DURDUR düğmesine ⑱ 2-3 saniye basın.
- 15 Pişirme süresinin sonunda ekmek pişiriciyi fişten çekin
- 16 Tava tutamağını kaldırmak için sağlanan kancayı kullanın.

- 17 Tutamaktan tutup tavayı ekmek pişirme odasının arkasına doğru döndürerek ekmek tavaasını çıkartın.
Tava tutamağı sıcak olacağı için daima fırın eldiveni kullanın.
- 18 Daha sonra soğuması için tel üzerine koyun.
- 19 Dilimlemeden önce ekmeğin en az 30 dakika soğumasını, buharın çıkmasını bekleyin. Sıcakken ekmeği dilimlemek zordur.
- 20 Ekmek tavaasını ve yoğurucuyu kullandıktan sonra temizleyin (bkz bakım ve temizleme).

16 gecikme zamanlayıcı (+) (-)

Gecikme zamanlayıcı ekmek pişirme sürecini 13 saate kadar gecikmeyle yapabilmenizi sağlar. Gecikmeli başlatma (6) ila (12) programlarında kullanılamaz.

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

GECİKMELİ ZAMANLAYICI kullanmak için malzemeleri ekmek tavaasına koyun ve tavayı ekmek pişirici içine kilitleyin. Sonra:

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

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

- **MENÜ** düğmesine basarak programınızı seçin örn. 1 ve süreyi 10 dakikalık dilimler halinde artırarak '9:00' görüntülemek için **⊕ ZAMANLAYICI** düğmesine basın. Eğer '9:00' geçilirse, **⊖ ZAMANLAYICI** düğmesine basarak '9:00' geri gelin.
- **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basın – göstergede (:) yanıp söner ve **PROGRAM BAŞLAT** gösterge ışığı **Ⓘ** II yanar. Zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır.
- Hata yaparsanız veya ayarlanan süreyi değiştirmek isterseniz, ekran temizlenene kadar **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basın. Bundan sonra süreyi sıfırlayabilirsiniz.



3:00



09:00



09:00

elektrik kesintisi koruması

Çalışma sırasında fişin yanlışlıkla çekilmesi durumlarına karşı ekmek pişirici 10 dakikalık elektrik kesintisi koruma özelliğine sahiptir. Eğer fiş hemen takılırsa pişirici programına devam eder.

bakım ve temizlik

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

ekmek tavaası

- Ekmek tavaasını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Ekmek tavaasını ve yoğurucuyu kullanımdan **hemen** sonra 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.

ekmek/hamur program tablosu

Program		Toplam Program Süresi kabuk rengidir		Malzeme ekleme için manuel uyarı ★		Sıcak Tutun ★★
		700g	900g	700g	900g	
1 Normal	Beyaz veya Esmer Ekmek Unu tarifleri	2:53	3:00	2:15	2:20	60
2 Fransız	Daha çıtır kabuk oluşturur, yağ ve şekeri düşük ekmek için uygundur	3:40	3:50	2:35	2:40	60
3 Tam Buğday	Tam buğday un tarifleri un tarifleri	3:32	3:40	2:50	2:55	60
4 Glutensiz	Glutensiz un kullanmak ve glutensiz ekmek yapmak için Maks 500g un.	2:10		1:45		60
5 Brioche/ Tatlı	Yüksek şekerli tarifler	2:50	2:55	2:25	2:30	60
6 Hızlı 900g	Beyaz döngü süresini yarıya indirir. Ekmek için sıcak su, ekstra maya ve daha az tuz gerekir.	1:38		1:28		60
7 Hızlı 700g		1:28		1:18		60
8 Hamur	El ile şekillendirme ve kendi fırınıızda pişirmek için	1:30		-		-
9 Reçel	Reçel yapmak için. Yoğurucu ilk programın 15 dakikası veya 20 dakikası süresince çalışmaz.	1:20		-		-
10 Kek	Kek karışımı	1:50		1:34		60
11 Pizza Hamuru	Pizza hamuru tarifi	1:30		-		-
12 Pişir	Sadece pişirme özelliği. Pişirilmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya daha çıtır hale getirmek için kullanılabilir Gereken zamanı değiştirmek için süre düğmelerini kullanın.	0:10 – 1:00		-		60

- ★ Tarif bunu gerektiriyorsa, 2nci yoğurma döngüsünün öncesinde malzeme eklenmesi için bir uyarı sesi duyulacaktır.
- ★★ Ekmek pişirici pişirme süresinin sonunda otomatik olarak sıcak tutma moduna geçecektir. 1 saat kadar ya da makine kapatılana kadar sıcak tutma modunda kalır, hangisi önce gerçekleşirse. Lütfen unutmayın: sıcak tut döngüsü sırasında ısıtıcı eleman aralıklı olarak çalışacak ve duracaktır.

Program	Kabuk Rengi	Ağırlık	Yoğurma 1	Kabarma 1	Yoğurma 2	Kabarma 2	Kabarma 3	Pişme	Toplam	Ekstralar	Sıcak tutma	Geçikme
1	Normal	700g	9 dak.	20 dak.	14 dak.	25 dak.	45 dak.	60 dak.	2:53	2:15	1 saat	13:00
		900g	10 dak.	20 dak.	15 dak.	25 dak.	45 dak.	65 dak.	3:00	2:20	1 saat	13:00
		700g	9 dak.	20 dak.	14 dak.	25 dak.	45 dak.	60 dak.	2:53	2:15	1 saat	13:00
		900g	10 dak.	20 dak.	15 dak.	25 dak.	45 dak.	65 dak.	3:00	2:20	1 saat	13:00
2	Fransız	700g	9 dak.	20 dak.	14 dak.	25 dak.	45 dak.	60 dak.	2:53	2:15	1 saat	13:00
		900g	10 dak.	20 dak.	15 dak.	25 dak.	45 dak.	65 dak.	3:00	2:20	1 saat	13:00
		700g	16 dak.	40 dak.	19 dak.	30 dak.	50 dak.	70 dak.	3:40	2:35	1 saat	13:00
		900g	18 dak.	40 dak.	22 dak.	30 dak.	50 dak.	70 dak.	3:50	2:40	1 saat	13:00
3	Tam Buğday	700g	16 dak.	40 dak.	19 dak.	30 dak.	50 dak.	65 dak.	3:40	2:35	1 saat	13:00
		900g	18 dak.	40 dak.	22 dak.	30 dak.	50 dak.	70 dak.	3:50	2:40	1 saat	13:00
		700g	16 dak.	40 dak.	19 dak.	30 dak.	50 dak.	65 dak.	3:40	2:35	1 saat	13:00
		900g	18 dak.	40 dak.	22 dak.	30 dak.	50 dak.	70 dak.	3:50	2:40	1 saat	13:00
4	Glutensiz	700g	9 dak.	25 dak.	18 dak.	35 dak.	65 dak.	60 dak.	3:32	2:50	1 saat	13:00
		900g	10 dak.	25 dak.	20 dak.	35 dak.	65 dak.	60 dak.	3:40	2:55	1 saat	13:00
		700g	9 dak.	25 dak.	18 dak.	35 dak.	65 dak.	60 dak.	3:32	2:50	1 saat	13:00
		900g	10 dak.	25 dak.	20 dak.	35 dak.	65 dak.	60 dak.	3:40	2:55	1 saat	13:00
5	Brioche/ Tatlı	700g	10 dak.	10 dak.	10 dak.	-	30 dak.	70 dak.	2:10	1:45	1 saat	13:00
		900g	10 dak.	10 dak.	10 dak.	-	30 dak.	70 dak.	2:10	1:45	1 saat	13:00
		700g	10 dak.	10 dak.	10 dak.	-	30 dak.	70 dak.	2:10	1:45	1 saat	13:00
		900g	10 dak.	10 dak.	10 dak.	-	30 dak.	70 dak.	2:10	1:45	1 saat	13:00
6	Hızlı 900g	900g	10 dak.	-	5 dak.	-	33 dak.	50 dak.	1:38	1:28	1 saat	Yok
7	Hızlı 700g	700g	10 dak.	-	5 dak.	-	28 dak.	45 dak.	1:28	1:18	1 saat	Yok
8	Hamur	900g	20 dak.	-	-	30 dak.	40 dak.	-	1:30	Yok	Yok	Yok
9	Reçel	Yok	-	15dak.	-	-	45 dak.	20 dak.	1:20	Yok	Yok	Yok
10	Kek	Yok	6 dak.	5 dak.	10 dak.	9 dak.	-	80 dak.	1:50	1:34	Yok	Yok
11	Pizza Hamuru	Yok	30 dak.	60 dak.	-	-	-	-	1:30	Yok	Yok	Yok
12	Pişir	Yok	-	-	-	-	-	10 – 60 dak.	1:00	Yok	Yok	Yok

Tarifler (malzemeleri tavaya tarifte verilen sıra ile ekleyin)

Normal Beyaz Ekmek

Program 1

Malzemeler	900g	700g
Su	320ml	270ml
Bitkisel yağ	1½ yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	500g	400g
Yağı alınmış süt tozu	5 çay kaşığı	1 yemek kaşığı
Tuz	1½ çay kaşığı	1 çay kaşığı
Şeker	1 yemek kaşığı	2 çay kaşığı
Toz kuru maya	7g (2¼ çay kaşığı)	1½ çay kaşığı

çay kaşığı = 5ml

yemek kaşığı = 15ml

Fransız Ekmeği

Program 2

Malzemeler	900g	700g
Su	300ml	250ml
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	500g	400g
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
Şeker	3 çay kaşığı	2 çay kaşığı
Toz kuru maya	1½ çay kaşığı	1½ çay kaşığı

Tam Doygun

Tohumlu Ekmek

Program 3

Malzemeler	900g	700g
Su	310ml	250ml
Bitkisel yağ	1½ yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
Doygun ekmek unu	450g	370g
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	50g	30g
Yağı alınmış süt tozu	5 çay kaşığı	3 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
Şeker	4 çay kaşığı	3 çay kaşığı
Toz kuru maya	1½ çay kaşığı	1 çay kaşığı
Kabak çekirdeği	1 yemek kaşığı	2 çay kaşığı
Ayçekirdeği	1 yemek kaşığı	2 çay kaşığı
Haşhaş tohumu	2 çay kaşığı	2 çay kaşığı
Hafif kızartılmış susam tohumu	2 çay kaşığı	2 çay kaşığı

1 Makine ikinci yoğurma sırasında duyulabilir ses çıktığında tohumları ekleyin.

Glütensiz Ekmek

Program 4

Malzemeler	Glutafin® Glütensiz Ekmek Karışımı	Juvela® Glütensiz Karışım	Schär Mix B® Glütensiz Karışım
Su	450ml	400ml	500ml
Bitkisel yağ	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2 çay kaşığı
Glütensiz Ekmek Karışımı	500g	500g	500g
Tuz	Yok	Yok	1 çay kaşığı
Toz kuru maya	2 çay kaşığı	2 çay kaşığı	2 çay kaşığı

1 5 dakika karıştırdıktan sonra bütün malzemelerin karıştığından emin olmak için plastik bir spatula ile kazıyın.

Tarifler (malzemeleri tavaya tarifte verilen sıra ile ekleyin)

Brioche Ekmeği

Program 5

Malzemeler	900g	700g
Süt	200ml	160ml
Yumurta	2	1
Tereyağ, erimiş	120g	80g
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	500g	400g
Tuz	1½ çay kaşığı	1 çay kaşığı
Şeker	60g	40g
Toz kuru maya	2 çay kaşığı	1½ çay kaşığı

Ekmek ruloları

Program 8

Malzemeler	12 tane
Su	240ml
Yumurta	1
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	450g
Tuz	1 çay kaşığı
Şeker	2 çay kaşığı
Tereyağ	25g
Toz kuru maya	1½ çay kaşığı
Üstü için	
15 ml (yemek kaşığı) su ile çırpılmış yumurta sarısı	1
Serpme için susam ve haşhaş tohumu, isteğe bağlı	

Hızlı Beyaz Ekmek

Program 6-7

Malzemeler	900g	700g
Su, ılık (32-35°C)	320ml	250ml
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	500g	400g
Yağı alınmış süt tozu	5 çay kaşığı	4 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
Şeker	4 çay kaşığı	3 çay kaşığı
Tereyağ	25g	15g
Toz kuru maya	4 çay kaşığı	3 çay kaşığı

- 1 Döngünün sonunda hamuru hafifçe unlanmış yüzeye alın. Hamuru 12 eşit parçaya ayırın ve el ile şekillendirin.
- 2 Şekillendirdikten sonra tepsiye dizin ve normal fırında pişirin.

Yaz Meyveleri Reçeli

Program 9

Malzemeler	450g Reçel
Çilekler	115g
Ahududu	115g
Frenküzümü	75g
Limon Suyu	2 çay kaşığı
Pektinli reçel şekeri	300g
Tereyağı	15g

Not: Yoğurucu ilk programın 15 dakikası veya 20 dakikası süresince çalışmaz.

- 1 Eğer büyüklerse çilekleri dilimleyin ve ahududular ve frenküzümleri ile tencereye yerleştirin. Geri kalan malzemeyi ekleyin.
- 2 Döngünün sonunda kapatın ve reçeli steril şişeye dökün, ağzını sıkıca kapatın ve etiketleyin.

Tarifler (malzemeleri tavaya tarifte verilen sıra ile ekleyin)

Zencefilli Çörek **Program 10**

Malzemeler	1 Kek
Tereyağı	115g
Altın şurubu	125g
Şeker pekmezi	50g
Açık Kahverengi Şeker	125g
Süt	180ml
Yumurta	1
Sade un	280g
Rendelenmiş zencefil	2 çay kaşığı
Kabartma tozu	2 çay kaşığı
Karbonat	1 çay kaşığı

- 1 Tereyağı, şurubu, şeker pekmezini ve şekeri küçük bir sos tavaasına koyun ve ara sıra karıştırarak eriyene kadar ısıtın. Hafifçe soğumaya bırakın sonra ekmek tenceresine dökün.
- 2 Sütü ve yoğurdu ekmek tavaasına ekleyin.
- 3 Unu, zencefilli, kabartma tozunu, karbonatı ve tuzu tavaya ekleyin.

Not: Zencefilli çöreği yemeden önce hava almayan bir kap içerisinde 24 saat bekletmek en iyi sonucu verir, bu sürede çörekler yapışkan bir kıvama gelir.

Tarifler (malzemeleri tavaya tarifte verilen sıra ile ekleyin)

Pizza Hamuru

Program 11

Malzemeler	2 tane X 30 cm	1 tane X 30cm
Su	250ml	140ml
Zeytinyağı	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	450g	225g
Tuz	1½ çay kaşığı	1 çay kaşığı
Şeker	1 çay kaşığı	½ çay kaşığı
Toz kuru maya	1 çay kaşığı	½ çay kaşığı
Üstü için		
Güneşte kurutulmuş domates salçası	8 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı
Kurutulmuş oregano	2 çay kaşığı	1 çay kaşığı
Dilimlenmiş mozzarella peyniri	280g	140g
İrice doğranmış taze kiraz domates	8	4
Sarı biber, kabukları soyulmuş ve ince doğranmış	1	½
Yeşil biber, kabukları soyulmuş ve ince doğranmış	1	½
Mantar, dilimlenmiş	100g	50g
Küçük doğranmış dolcellate peyniri	100g	50g
Jambon parçaları	100g	50g
Taze rendelenmiş parmesan peyniri	50g	25g
Taze fesleğen yaprakları	12	6
Tuz ve taze çekilmiş kara biber		
Zeytinyağı	2 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı

- 1 Döngünün sonunda hamuru hafifçe unlanmış yüzeye alın. Hamuru nazıkçe topak haline getirin. 30 cm çapında daire şeklinde açın ve pizza tepsisine veya pişirme kağıdına yerleştirin.
- 2 Fırını 220°C/425°F/Gas 7 ısıtın. Güneşte kurutulmuş domates salçasını pizza tabanına yayın. Oregano serpin ve mozzarella peynirinin üçte ikisini koyun.
- 3 Domates, biber, mantar, dolcellate peyniri, jambon, kalan mozzarella, parmesan peyniri ve fesleğen yapraklarını koyun. Tuz ve biber serpin, üstüne zeytinyağı gezdirin.
- 4 18-20 dakika veya altın rengi olana kadar pişirin, hemen servis edin.

Malzemeler

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

Buğday unları

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

Beyaz unlar

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

Doygun unlar

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

Güçlü esmer un

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

Tahıllı ekmek unu

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

Buğdaysız unlar

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

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

Tuz

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

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

Tatlandırıcılar

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

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

Katı ve Sıvı Yağlar

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

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

Sıvı

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

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

Maya

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

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

Kendi tariflerinize uyarlama

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

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

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

Ekmeği çıkarma, dilimleme ve saklama

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

Saklama

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

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

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

- Çok soğuk günlerde musluk suyunu kullanmadan önce oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Buzdolabından çıkardığınız malzemeler gibi.
- Aksi belirtilmediği sürece tarifteki tüm bileşenleri oda sıcaklığında kullanın. Örn. hızlı pişirme için sıvıyı ılıtmanız gerekir.
- Malzemeleri ekmek tavasına tarifte önerilen sıra ile ekleyin. 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 degillerdir. 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 şişe suyuyla veya kaynamış ve soğutulmuş suyla değiştirmeyi deneyin. Eğer musluk suyunuz çok klorlu ve florinliyse ekmeğin kabarmasını etkileyebilir. Aynı zamanda sert su da bu etkiye sahiptir.
- Devamlı yoğurmanın 5 dakikasından sonra hamuru kontrol etmek iyidir. Esnek bir kauçuk spatayı makinenin yanında tutun, böylece eğer bazı malzemeler köşelere yapışırca tavanın kenarlarını kazıyabilirsiniz. Yoğurucunun yakınına koymayın, veya hareketine engel olmayın. Doğru kıvamda olup olmadığını görmek için hamuru kontrol edin. Eğer hamur kolay ufalanıyorsa veya makine zor çalışıyorsa biraz un ekleyin.
- Kabarma veya pişirme süresi sırasında ekmeğin çökmesine neden olabileceğinden kapağı açmayın.

Sorun giderme kılavuzu

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

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

Sorun giderme kılavuzu (devam)

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
SOMUN EBATI VE ŞEKLİ		
6. Pişirme sırasında çöktü	- Makine havalandırma yakınına yerleştirilmiş veya kabarma sırasında düşürülmüş ya da sallanmış olabilir. - Ekmek tavası kapasitesini aşma. - Yetersiz tuz veya tuz konmamış. (tuz hamurun aşırı kabarmasını önler) - Çok fazla maya. - Ilık, nemli, hava.	- Ekmek pişiriciyi yeniden yerleştirin. - Büyük somun için önerilen fazla malzeme koymayın (maks. 900g). - Tarifte önerilen kadar tuz koyun. - Mayayı hassas ölçün. - Sıvıyı 15ml/3tsp ve mayayı 1/4tsp azaltın.
7. Somunların bir ucu düzensiz şekilde daha kısa.	Hamur çok kuru ve tava içerisinde eşit şekilde kabarmıyor.	Sıvıyı 15ml/3 tsp azaltın.
EKMEK DOKUSU		
8. Ağır yoğun doku.	- Çok fazla un. - Yetersiz maya. - Yetersiz şeker.	- Hassas ölçün. - Tavsiye edilen maya miktarını doğru ölçün. - Hassas ölçün.
9. Açık, delikli doku	- Tuz konmadı. - Çok fazla maya. - Çok fazla sıvı.	- Malzemeleri tarifteki sıra ile katın. - Tavsiye edilen maya miktarını doğru ölçün. - Sıvıyı 15ml/3tsp azaltın.
10. Somunun ortası çiğ, yeterince pişmemiş	- Çok fazla sıvı. - Elektrik kesildi. - Miktarlar çok fazlaydı ve makine pişiremedi.	- Sıvıyı 15ml/3tsp azaltın. - Eğer çalışma esnasında 8 dakikadan daha uzun elektrik kesintisi olursa, pişmemiş ekmeği pişiriciden çıkartarak yeni malzemelerle baştan başlamanız gerekecektir. - Miktarları izin verilen maksimum seviyelere azaltın.
11. Ekmek düzgün dilimlenmiyor, yapış yapış	- Çok sıcakken dilimlenmiş. - Uygun bıçak kullanılmamış.	- Dilimlemeden önce buharını salması için ekmeğin en az 30 dakika soğumasını bekleyin. - Uygun ekmek bıçağı kullanın.
KABUK RENGİ VE KALINLIĞI		
12. Koyu kabuk rengi/çok kalın	DARK kabuk ayarı kullanılmış.	Bir dahaki sefere orta veya açık ayar kullanın.
13. Ekmek yanık	Ekmek pişirici arızalı.	"Servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakınız.
14. Kabuk çok açık	- Ekmek yeterince uzun pişirilmemiş. - Tarifte süt tozu veya taze süt yok.	- Pişirme süresini uzatın. 15ml/3tsp yağı alınmış süt tozu ekleyin veya karmayı sağlamak için sadece su yerine %50 su süt karışımı kullanın.

Sorun giderme kılavuzu (devam)

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
TAVA SORUNLARI		
15. Yoğurucu çıkartılmıyor	Ekmek tavasına su ilave etmelisiniz ve yoğurucu çıkartmadan önce yumuşamasını beklemelisiniz.	Kullanımdan sonra temizleme talimatlarına uyun. Yoğurucuyu hafifçe sağa sola döndürmeniz gerekebilir
16. Ekmek tavaya yapışıyor/çıkartması zor	Uzun süreli kullanımda olabilir.	- Ekmek tavasının içini hafifçe yağlayın. “Servis ve müşteri hizmetleri” bölümüne bakınız.
MAKİNE MEKANİKLERİ		
17. Ekmek pişirici çalışmıyor/Yoğurucu hareket etmiyor	- Ekmek pişirici çalıştırılmamış - Tava düzgün yerleşmemiş. - Gecikmeli zamanlayıcı seçili.	- Açma/kapatma Ⓢ düğmesinin “ON” (AÇIK) konumda olup olmadığını kontrol edin. - Tavanın yerine oturduğundan emin olun. - Ekmek pişirici geri sayım programın başlangıç saatine gelene kadar çalışmaz.
18. Malzemeler karışmamış	- Ekmek pişirici çalıştırılmadı. - Yoğurucu tavaya yerleştirilmedi.	- Kontrol paneli programlandıktan sonra, ekmek pişiriciyi çalıştırmak için başlatma düğmesine basın. - Malzemeleri eklemeyen önce yoğurucunun tava içindeki yerine oturduğundan emin olun.
19. Çalışma sırasında yanık kokusu	- Malzemeler fitrının içine döküldü. - Tava sızdırıyor. - Ekmek tavası kapasitesini aşma.	- Tavaya malzeme eklerken dökmemeye dikkat edin. Malzemeler ısıtıcı üzerinde yanarak duman yaratabilir. - Bakınız “Servis ve Müşteri Hizmetleri” bölümü. - Tarifte tavsiye edilenden fazla malzeme kullanmayın ve malzemeleri hassas ölçün.
20. Fiş yanlışlıkla çekildi veya çalışırken elektrik kesildi Ekmeği nasıl kurtarabilirim?	- Eğer makine yoğurma aşamasındaysa malzemeleri boşaltın ve tekrar başlayın. - Eğer makine kabarmadaysa hamuru ekmek tavasından alın, biçimlendirin ve yağlanmış 23 x 12.5cm/9 x 5 in. tepsiye koyun ve iki kat olana kadar bekleyin. - Sadece pişir 12 ayarını kullanın veya önceden 200°C/400°F ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. - Eğer makine pişirmeye başladıysa, sadece pişir 12 ayarını kullanın veya 200°C/400°F ısıtılmış fırında üst kısmını alarak pişirin Tavayı makineden dikkatle çıkartın ve fırının en alt rafına yerleştirin. Kızarana kadar pişirin	
21. Ekranda HHH gözüküyor ve makine açılmıyor	Fırın odası çok sıcak.	Fişten çekin 30 dakika soğumasını bekleyin.
22. Ekranda LLL ve EEO gözüküyor ve makine çalışmıyor.	Ekmek pişirici arızalı. Sıcaklık sensör hatası	Bakınız “Servis ve Müşteri Hizmetleri” bölümü.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:
- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Çin'de üretilmiştir.



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

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

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

- Toto zařízení není určeno k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- 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 pekárny odpovídá napětí vaší elektrické sítě.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

dříve než pekárnu poprvé použijete:

- Umyjte všechny součásti (viz údržba a čištění)

legenda

- ① rukojeť víka
- ② průzor ve víku
- ③ háček na manipulaci s držadlem formy
- ④ topné těleso
- ⑤ držadlo formy
- ⑥ hnětací hák
- ⑦ hnací hřídel
- ⑧ spojka pohonu
- ⑨ hlavní vypínač
- ⑩ odměrka - hrníček
- ⑪ dvojitá odměrka – 1 čajová lžička/1 polévková lžice

- ⑫ ovládací panel
- ⑬ displej
- ⑭ tlačítko MENU
- ⑮ tlačítko barvy kůrky
- ⑯ tlačítka časovače
- ⑰ tlačítko velikosti bochníku
- ⑱ tlačítko start/stop
- ⑲ indikátor začátku programu
- ⑳ indikátory velikosti bochníku
- ㉑ indikátory barvy kůrky (světlá, střední, tmavá)

jak odměřit suroviny (viz obr. 3 až 7)

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

- Kapalně látky vždy odměřujte v průhledném odměřovacím poháru se stupnicí, který je součástí pekárny. Kapalina by vždy měla dosáhnout úrovně rysky v úrovni očí (viz 3).
- Vždy používejte kapaliny při pokojových teplotách, 20°C, pokud nepoužíváte rychlopečicí cykly (6) a (7). Řiďte se pokyny uvedenými v receptáři.
- Menší množství kapalných i sypkých surovin odměřujte vždy pomocí odměrky, která je součástí balení. Pro odměření 1 kávové lžičky nebo 1 polévkové lžice naplňte odměrku po okraj a zarovnejte (viz obr. 6).

⑨ hlavní vypínač

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

- Zapojte přístroj do zásuvky a stiskněte tlačítko hlavního vypínače (ON/OFF) ⑨ na pravé straně přístroje straně. Ozve se pípnutí a na displeji se objeví 1 (3:00).
- Po použití přístroj vždy vypněte a vypojte ze zásuvky.

použití domácí pekárny (viz dvojstrana s obrázky)

- 1 Při vyjímání formu uchopte rukojeť a otočte formu směrem k zadní části pečicí komory.
- 2 Nasadte hnětací hák.
- 3 Do formy nalijte vodu.
- 4 Do formy přidejte další suroviny v pořadí uvedeném v receptu.
- ↑ Všechny suroviny správně zvažte.
- ↓ Nesprávné dávkování surovin snižuje výslednou kvalitu pečiva.
- 7
- 8 Vložte formu do pečicí komory tak, aby se nacházela v úhlu směrem k zadní části spotřebiče. Potom formu zajistěte otočením dopředu.
- 9 Sklopte držadlo formy a zavřete víko pekárny.
- 10 Zapojte přístroj do zásuvky a zapněte jej – ozve se akustický signál a nastaví se výchozí program 1 (3:00).
- 11 Tlačítkem MENU ⑭ nastavte požadovaný program. Přístroj ve výchozím nastavení peče podle programu na 900g chleba se středně propečenou kůrkou.
- 12 Stiskněte tlačítko ⑰ pro volbu velikosti bochníku, dokud indikátor ⑳ nedojde až na symbol požadované velikosti bochníku.
- 13 Tlačítkem ⑮ vyberte požadovanou ㉑ barvu kůrky (světlá, střední, tmavá).
- 14 Stiskněte tlačítko START/STOP ⑱ a rozsvítí se indikátor začátku programu ⑲. Chcete-li zastavit nebo zrušit program, stiskněte a podržte tlačítko START/STOP ⑱ po dobu 2 – 3 sekund.
- 15 Po dokončení programu vytáhněte přístroj ze zásuvky.
- 16 Použijte dodaný háček na manipulaci s držadlem formy a držadlo jeho pomocí zdvihněte.

- 17 Při vyjímání formu uchopte za držadlo a otočte ji směrem k zadní části pečicí komory.
Vždy použijte chňapku, protože držadlo formy bude horké.
- 18 Formu položte na tepelně odolnou podložku a nechte vychladnout.
- 19 Než chléb nakrájíte, nechte jej alespoň 30 minut vychladnout, aby se odpařila voda. Horký chléb se krájí obtížně.
- 20 Ihned po použití vyčistěte formu a hnětací hák (viz údržba a čištění).

16 opožděný start (+) (-)

Časovač umožňuje odložit zahájení pečení chleba až o 13 hodin po naprogramování. Časovač nelze použít s programy (6) až (12).

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

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

- Stiskněte tlačítko MENU (⌂) a zvolte požadovaný program – zobrazí se čas cyklu programu.
 - Nastavte požadovanou barvu kůrky a velikost.
 - Poté nastavte opožděný start.
 - Spočítejte, za jak dlouho má být pečivo hotové a tento údaj zadejte pomocí tlačítka (+) časovače. Chcete-li časový údaj snížit, stiskněte tlačítko (-) časovače.
- Jedním stisknutím tlačítka se doba pečení zvýší nebo sníží o deset minut. Doba na přípravu těsta a pečení nemusíte od celkového času odečítat. Tento výpočet provede přístroj automaticky.

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

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



3:00

- Stiskněte tlačítko START/STOP a na displeji začne blikat symbol dvojtečky (:.) a indikátor začátku programu (19) se rozsvítí. Časovač začne odpočítávat směrem dolů.



09:00

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



09:00

ochrana proti výpadku elektrické energie

Přístroj je vybaven 10 minutovou ochranou proti výpadku proudu. Pokud se do této doby obnoví napájecí napětí, program bude dále pokračovat.

údržba a čištění

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

pečicí forma

- Pečicí formu nemyjte v myčce na nádobí.
- Pečicí formu a hnětač vyčistěte **ihned** to každém použití tak, že částečně pečicí formu naplníte teplou vodou s 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 ji dopředu a vzad až do uvolnění hnětače.

tabulka programů přípravy chleba/těsta

Program		Celková doba přípravy Středně propečenou kůrkou		Manuální připomenutí akustickým signálem, je třeba vložit suroviny ★		Udržování teploty ★★
		700g	900g	700g	900g	
1 Základní	Světlý nebo tmavý chléb	2:53	3:00	2:15	2:20	60
2 Francouzský	Křupavější kůrka a program upravený pro nižší obsah tuku a cukru	3:40	3:50	2:35	2:40	60
3 Celozrnný	Recepty na celozrnný chléb nebo chléb z celozrnné mouky	3:32	3:40	2:50	2:55	60
4 Bezlepkový	Příprava pečiva z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí Maximálně 500g mouky	2:10		1:45		60
5 Briška/Sladké Pečivo	Recepty na chleba s vysokým obsahem cukru	2:50	2:55	2:25	2:30	60
6 Rychlé pečení 900g	Zkracuje cyklus pečení bílého chleba na polovinu. K přípravě bochníků pomocí rychlopečení je třeba teplé vody, více droždí a méně soli.	1:38		1:28		60
7 Rychlé pečení 700g		1:28		1:18		60
8 Těsto	Příprava těsta k ručnímu dokončení a pečení v klasické troubě	1:30		-		-
9 Džem	Pro příprav džemů. Hnětač je při použití tohoto programu prvních 15 nebo posledních 20 minut programu nečinný.	1:20		-		-
10 Koláče	Koláčové směsi	1:50		1:34		60
11 těsto na pizzu	Recepty na těsto na pizzu	1:30		-		-
12 pečení	Pouze pečící program. Lze použít také k rozpečení již hotového a vychladlého pečiva. Požadovaný čas nastavte pomocí tlačítek časovače.	0:10 – 1:00		-		60

- ★ Před ukončením druhého hnětacího cyklu se ozve akustický signál upozorňující na přidání dalších surovin, pokud je tak uvedeno v receptu.
- ★★ Na konci pečícího cyklu se přístroj automaticky přepne do režimu udržování teploty. V tomto režimu zůstane až jednu hodinu nebo do vypnutí. Upozornění: topné tělísko se během pečícího cyklu několikrát vypne a zapne a bude střídavě žhnout.

Program		Barva kürky	Váha	Hnětení 1	Kynutí 1	Hnětení 2	Kynutí 2	Kynutí 3	Pečení	Celkem	Ostatní	Ohřívání	Opožděný start
1	Základní	Světlá	700g	9 minut	20 minut	14 minut	25 minut	45 minut	60 minut	2:53	2:15	1 hodina	13:00
			900g	10 minut	20 minut	15 minut	25 minut	45 minut	65 minut	3:00	2:20	1 hodina	13:00
		Střední	700g	9 minut	20 minut	14 minut	25 minut	45 minut	60 minut	2:53	2:15	1 hodina	13:00
			900g	10 minut	20 minut	15 minut	25 minut	45 minut	65 minut	3:00	2:20	1 hodina	13:00
2	Francouzský	Tmavá	700g	9 minut	20 minut	14 minut	25 minut	45 minut	60 minut	2:53	2:15	1 hodina	13:00
			900g	10 minut	20 minut	15 minut	25 minut	45 minut	65 minut	3:00	2:20	1 hodina	13:00
		Světlá	700g	16 minut	40 minut	19 minut	30 minut	50 minut	65 minut	3:40	2:35	1 hodina	13:00
			900g	18 minut	40 minut	22 minut	30 minut	50 minut	70 minut	3:50	2:40	1 hodina	13:00
3	Celozrnný	Střední	700g	16 minut	40 minut	19 minut	30 minut	50 minut	65 minut	3:40	2:35	1 hodina	13:00
			900g	18 minut	40 minut	22 minut	30 minut	50 minut	70 minut	3:50	2:40	1 hodina	13:00
		Tmavá	700g	16 minut	40 minut	19 minut	30 minut	50 minut	65 minut	3:40	2:35	1 hodina	13:00
			900g	18 minut	40 minut	22 minut	30 minut	50 minut	70 minut	3:50	2:40	1 hodina	13:00
4	Bezlepkový	Světlá	700g	9 minut	25 minut	18 minut	35 minut	65 minut	60 minut	3:32	2:50	1 hodina	13:00
			900g	10 minut	25 minut	20 minut	35 minut	65 minut	65 minut	3:40	2:55	1 hodina	13:00
		Střední	700g	9 minut	25 minut	18 minut	35 minut	65 minut	60 minut	3:32	2:50	1 hodina	13:00
			900g	10 minut	25 minut	20 minut	35 minut	65 minut	65 minut	3:40	2:55	1 hodina	13:00
5	Brioška/Sladké Pečivo	Světlá	700g	10 minut	10 minut	10 minut	-	30 minut	70 minut	2:10	1:45	1 hodina	13:00
			900g	10 minut	10 minut	10 minut	-	30 minut	70 minut	2:10	1:45	1 hodina	13:00
		Střední	700g	10 minut	5 minut	20 minut	30 minut	45 minut	60 minut	2:50	2:25	1 hodina	13:00
			900g	10 minut	5 minut	20 minut	30 minut	45 minut	65 minut	2:55	2:30	1 hodina	13:00
6	Rychlé pečení 900g	Světlá	700g	10 minut	-	5 minut	-	33 minut	50 minut	1:38	1:28	1 hodina	nehodí se
			900g	10 minut	-	5 minut	-	28 minut	45 minut	1:28	1:18	1 hodina	nehodí se
		Střední	700g	20 minut	-	-	30 minut	40 minut	-	1:30	nehodí se	nehodí se	nehodí se
			900g	-	15 minut	-	-	45 minut	20 minut	1:20	nehodí se	nehodí se	nehodí se
7	Těsto	Světlá	700g	6 minut	5 minut	10 minut	9 minut	-	80 minut	1:50	1:34	nehodí se	nehodí se
			900g	30 minut	60 minut	-	-	-	-	1:30	nehodí se	nehodí se	nehodí se
		Střední	700g	-	-	-	-	-	-	1:00	nehodí se	nehodí se	nehodí se
			900g	-	-	-	-	-	10 – 60 minut	1:00	nehodí se	nehodí se	nehodí se
8	Džem	Světlá	700g	10 minut	10 minut	10 minut	9 minut	-	80 minut	1:50	1:34	nehodí se	nehodí se
			900g	30 minut	60 minut	-	-	-	-	1:30	nehodí se	nehodí se	nehodí se
		Střední	700g	-	-	-	-	-	-	1:00	nehodí se	nehodí se	nehodí se
			900g	-	-	-	-	-	10 – 60 minut	1:00	nehodí se	nehodí se	nehodí se
9	Kolečka	Světlá	700g	10 minut	10 minut	10 minut	9 minut	-	80 minut	1:50	1:34	nehodí se	nehodí se
			900g	30 minut	60 minut	-	-	-	-	1:30	nehodí se	nehodí se	nehodí se
		Střední	700g	-	-	-	-	-	-	1:00	nehodí se	nehodí se	nehodí se
			900g	-	-	-	-	-	10 – 60 minut	1:00	nehodí se	nehodí se	nehodí se
10	Těsto na pizzu	Světlá	700g	10 minut	10 minut	10 minut	9 minut	-	80 minut	1:50	1:34	nehodí se	nehodí se
			900g	30 minut	60 minut	-	-	-	-	1:30	nehodí se	nehodí se	nehodí se
		Střední	700g	-	-	-	-	-	-	1:00	nehodí se	nehodí se	nehodí se
			900g	-	-	-	-	-	10 – 60 minut	1:00	nehodí se	nehodí se	nehodí se
11	Pečení	Světlá	700g	10 minut	10 minut	10 minut	9 minut	-	80 minut	1:50	1:34	nehodí se	nehodí se
			900g	30 minut	60 minut	-	-	-	-	1:30	nehodí se	nehodí se	nehodí se
		Střední	700g	-	-	-	-	-	-	1:00	nehodí se	nehodí se	nehodí se
			900g	-	-	-	-	-	10 – 60 minut	1:00	nehodí se	nehodí se	nehodí se
12	Pečení	Světlá	700g	10 minut	10 minut	10 minut	9 minut	-	80 minut	1:50	1:34	nehodí se	nehodí se
			900g	30 minut	60 minut	-	-	-	-	1:30	nehodí se	nehodí se	nehodí se
		Střední	700g	-	-	-	-	-	-	1:00	nehodí se	nehodí se	nehodí se
			900g	-	-	-	-	-	10 – 60 minut	1:00	nehodí se	nehodí se	nehodí se

Recepty (jednotlivé suroviny do formy přidávejte v uvedeném pořadí)

Základní bílý chléb

Program 1

Suroviny	900g	700g
Voda	320ml	270ml
Rostlinný olej	1½ lžíce	1 lžíce
Nebělená chlebová mouka	500g	400g
Sušené odstředěné mléko	5 lžičky	1 lžíce
Sůl	1½ lžičky	1 lžička
Cukr	1 lžíce	2 lžičky
Snadno smísitelné rozpustné droždí	7g (2¼ lžičky)	1½ lžičky

lžička = 5 ml lžičky

lžíce = 15 ml lžíce

Francouzský chléb

Program 2

Suroviny	900g	700g
Voda	300 ml	250ml
Nebělená chlebová mouka	500g	400g
Sůl	1½ lžičky	1 lžička
Cukr	3 lžičky	2 lžičky
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky

Celozrnný chléb se semínky

Program 3

Suroviny	900g	700g
Voda	310ml	250ml
Rostlinný olej	1½ lžíce	1 lžíce
Nebělená chlebová mouka	450g	370g
Bílá mouka - nebělená	50g	30g
Sušené mléko	5 lžičky	3 lžičky
Sůl	1 lžička	1 lžička
Cukr	4 lžičky	3 lžičky
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky	1 lžička
Dýňová semínka	1 lžíce	2 lžičky
Slunečnicová semínka	1 lžíce	2 lžičky
Mák	2 lžičky	2 lžičky
Lehce opražená sezamová semínka	2 lžičky	2 lžičky

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

Bezlepkový chléb

Program 4

Suroviny	Bezlepková chlebová směs Glutafin®	Bezlepková chlebová směs Juvela®	Bezlepková chlebová směs Schär Mix B®
Voda	450ml	400ml	500ml
Rostlinný olej	2 lžíce	2 lžíce	2 lžíce
Bezlepková chlebová směs	500g	500g	500g
Sůl	N/A	N/A	1 lžička
Snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky	2 lžičky	2 lžičky

- 1 Asi po 5 minutách míšení seškrabejte směs plastovou škrabkou, aby se všechny suroviny mohly řádně spojit.

Recepty (jednotlivé suroviny do formy přidávejte v uvedeném pořadí)

Briošky

Program 5

Suroviny	900g	700g
Mléko	200ml	160ml
Bejce	2	1
Změklé máslo	120g	80g
Nebělená chlebová mouka	500g	400g
Sůl	1½ lžičky	1 lžička
Cukr	60g	40g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky	1½ lžičky

Chlebové rohlíky

Program 8

Suroviny	12
Voda	240ml
Vejce	1
Nebělená chlebová mouka	450 g
Sůl	1 lžička
Cukr	2 lžičky
Máslo	25 g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky
Pro potření:	
Žloutek vajíčka našlehaný s 15 ml (1 lžící) vody	1
Sezamová semínka a mák pro posypání, volitelné	

Rychlý bílý chléb

Program 6-7

Suroviny	900g	700g
Voda, vlažná	320ml	250ml
Nebělená chlebová mouka	500g	400g
Sušené odstředěné mléko	5 lžičky	4 lžičky
Sůl	1 lžička	1 lžička
Cukr	4 lžičky	3 lžičky
Máslo	25g	15g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	4 lžičky	3 lžičky

- 1 Na konci cyklu pekárnou vypněte a odpojte ji z elektrické sítě. Lehce těsto vyklepte z formy a rozdělte je na 12 stejných částí.
- 2 Z těsta vytvarujte bochník, nechte chvíli odstat a poté pečte v klasické troubě.

Džem z letních plodů

Program 9

Suroviny	450g džemu
Jahody	115g
Maliny	115g
Červený rybíz	75g
Citronová šťáva	2 lžičky
Cukr na přípravu džemu s pektinem	300g
Máslo	15g

Upozornění: Hnětač je při použití tohoto programu prvních 15 nebo posledních 20 minut programu nečinný.

- 1 Rozkrojte jahody na půl, pokud jsou velké a spolu s malinami a černým rybízem je vložte do formy. Přidejte ostatní suroviny.
- 2 Po ukončení cyklu přístroj vypněte a hotový džem nalijte do sterilní nádoby, utěsněte a označte štítkem.

Recepty (jednotlivé suroviny do formy přidávejte v uvedeném pořadí)

Perník

Program 10

<i>Suroviny</i>	<i>1 koláč</i>
<i>Máslo</i>	<i>115g</i>
<i>Sirup (zlatý)</i>	<i>125g</i>
<i>Melasa</i>	<i>50g</i>
<i>Lehký hnědý cukr</i>	<i>125g</i>
<i>Mléko</i>	<i>180ml</i>
<i>Vajíčko</i>	<i>1</i>
<i>Čistá mouka</i>	<i>280g</i>
<i>Mletý zázvor</i>	<i>2 lžičky</i>
<i>Prášek do pečiva</i>	<i>2 lžičky</i>
<i>Jedlá soda</i>	<i>1 lžička</i>

- 1 Vložte máslo, sirup, melasu a cukr do malého hrnce a za pomalého míchání ohřejte, dokud se suroviny nerozpustí. Ponechte mírně vychladnout a poté směs nalijte do formy.
- 2 Přidejte do formy mléko a vajíčko.
- 3 Smíchejte mouku, zázvor, prášek do pečiva a jedlou sodu dohromady a vložte do formy.

Upozornění: Perník je vhodné před konzumací ponechat po dobu 24 hodin ve vzduchotěsné nádobě, aby dosáhl potřebné lepkavé konzistence.

Recepty (jednotlivé suroviny do formy přidávejte v uvedeném pořadí)

Těsto na pizzu

Program 11

Suroviny	Příprava 2 x 30cm	Příprava 1 x 30cm
Voda	250ml	140ml
Olivový olej	1 lžíce	1 lžíce
Nebělená chlebová mouka	450g	225g
Sůl	1½ lžičky	1 lžička
Cukr	1 lžička	½ lžičky
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1 lžička	½ lžičky
Pro přípravu polevy:		
Pasta ze sušených rajčat	8 lžíce	4 lžíce
Sušené oregano	2 lžičky	1 lžička
Mozzarella nakrájená na plátky	280g	140g
Čerstvá rajčata (švestkovitého tvaru), nakrájená nahrubo	8	4
Žlutá paprika, bez semínek, nakrájená na tenké proužky	1	½
Zelená paprika, bez semínek, nakrájená na tenké proužky	1	½
Houby nakrájené	100g	50g
Sýr typu dolcellate, nakrájený na malé kousky	100g	50g
Parmská šunka, nakrájená na kousky	100g	50g
Čerstvě nastrohaný parmazán	50g	25g
Čerstvá bazalka listy	12	6
Sůl a čerstvě namletý černý pepř		
Olivový olej	2 lžíce	1 lžíce

- 1 Na konci cyklu těsto vyklepte z formy na lehké moukou poprášenou plochu. Těsto jemně oplácejte. Uválejte do kotouče o průměru asi 30 cm (12 palců) a vložte do připravené formy nebo na ták na pečení.
- 2 Předehřejte troubu na 220°C (stupeň 7 na některých troubách). Rozetřete pastu ze sušených rajčat na spodní část pizzy. Posypte oreganem a navrch dejte dvě třetiny připravené mozarely.
- 3 Posypte rajčaty, paprikou, houbami a sýrem dolcellate, parmskou šunkou, zbývající mozarellou, parmazánem a listy bazalky. Dochuťte solí a pepřem a pokapejte olivovým olejem.
- 4 Pečte po dobu 18-20 minut, nebo dokud pizza nezezlatoví a ihned podávejte.

Ingredience

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

Pšeničná mouka

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

Bílé mouky

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

Celozrné mouky

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

Silná černá mouka

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

Vícezrná chlebová mouka

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

Nepšeničné mouky

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

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

Sůl

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

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

Sladidla

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

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

Tuky a oleje

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

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

Tekutiny

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

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

Droždí

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

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

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

Úprava vlastních receptů

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

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

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

Vyjímání, krájení a skladování chleba

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

Skladování

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

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

Obecné rady a tipy

Výsledky vašeho pečení chleba závisí také na mnoha dalších faktorech jako je kvalita ingrediencí, přesné měření, teplota a vlhkost. Jako pomoc pro dosažení těch nejlepších výsledků vám zde nabízáme 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, chléb nakyne více než v případě, kdy je pekárna ve chladném prostředí. Optimální pokojová teplota je mezi 20°C / 68°F a 24°C / 75°F.

- Ve velmi chladných dnech nechejte vodu z kohoutku stát v pokojové teplotě alespoň 30 minut před jejím použitím. Stejně postupujte i s ingrediencemi, které uchováte v ledničce.
- Vždy používejte suroviny při pokojových teplotách, pokud není v receptu stanoveno jinak. Např. pro rychlopečení budete muset vodu předem ohřát.
- 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 použijte do chlebů, které budete ihned péct.
- Nepřidávejte příliš mnoho tuku, neboť vytváří bariéru mezi droždím a moukou a zpomaluje kynutí těsta, čímž může dojít k vytvoření těžkého sraženého bochníku chleba.
- Máslo a jiné tuky nakrájejte na malé kousky a až poté je vložte do pečicí formy.
- Pokud pečete chleby s ovocnou chutí, nahraďte část tekutin šťávami z ovoce, jako je například pomerančová, jablečná nebo ananasová šťáva.

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

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
6. Zhroucení při pečení	• Pekárna byla umístěna v průvanu nebo byla překlopena či sražena ve fázi kynutí . • Překročení kapacity 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 900g). • Používejte doporučená množství soli v receptu. • Odměřujte droždí přesně. • Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky a uberte 1/4 lžičky droždí.
7. Chléb není rovnoměrný, na konci je kratší.	• Těsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout.	• Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny.

STRUKTURA CHLEBA

8. Těžká hustá struktura.	• Příliš mnoho mouky. • Nedostatek droždí. • Nedostatek cukru.	• Odměřujte přesně. • Odměřte správné množství doporučeného typu droždí. • Odměřujte přesně.
9. Otevřená, hrubá, děrovaná struktura.	• Zapomenutí soli. • Příliš mnoho droždí. • Příliš mnoho tekutiny.	• Vkládejte ingredience podle receptu. • Odměřte správné množství doporučeného typu droždí. • Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky
10. Střed chleba je syrový, nedostatečně propečený.	• Příliš mnoho tekutiny. • Výpadek proudu v průběhu výroby chleba. • Příliš velká množství ingrediencí, které pekárna nezládne zpracovat.	• Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky. • Dojde-li při přípravě k více než osmiminutovému výpadku proudu, vyjměte nedokončený bochník z formy a začněte znovu s čerstvými surovinami. • Snižte množství na maximální povolená množství.
11. Chléb nejde dobře krájet, je velmi lepkavý.	• Chléb je krájen příliš horký • Používání nevhodného nože.	• Nechejte chléb vychladnout na chladicí mřížce alespoň 30 minut vychladnout, aby odešla pára, až poté chléb krájejte. • Používejte dobrý nůž na chleba.

BARVA A TLOUŠŤKA KÚRKY

12. Tmavá barva kůrky, příliš tlustá.	• Používáte nastavení TMAVÁ kůrka.	• Příště použijte nastavení střední nebo světlé kůrky.
13. Bochník je připálený.	• Špatná funkce pekárny.	• Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.
14. Kůrka je příliš světlá.	• Chléb se nepeče dost dlouho. • V receptu není použito čerstvé mléko ani sušené mléko.	• Prodlužte čas pečení. • Přidejte 15 ml / 3 lžičky sušeného mléka nebo nahraďte 50% vody mlékem, tím docílíte tmavší barvy

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - pokračování

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

servis a údržba

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

Pokud potřebujete pomoc:

- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
 - servisem či opravou,
- obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.
- Vyrobeno v Číně.



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

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

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!
- Távolítson 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 tűzhelyel.
- Ezt a készüléket csak sima, hőálló felületen szabad használni.
- Ne nyúljon a sütőkamrába, miután kivette a kenyérsütő formát, mivel az nagyon forró.
- Ne érintse meg a kenyérsütő mozgó alkatrészeit.
- Ne lépje túl a mellékelt receptekben meghatározott liszt és élesztő mennyiségeket.
- Ne helyezze a kenyérsütőt közvetlen napfényre, forró készülékek mellé vagy huzatos helyre. Ezek mind befolyásolhatják a kenyérsütő belső hőmérsékletét, ami 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 nyílásokat a fedélen vagy a készülék oldalán, és ügyeljen rá, hogy megfelelő szellőzés legyen a kenyérsütő körül működés közben.
- Ez a készülék rendeltetészerűen nem működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távkapcsoló rendszerrel.

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

csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy áramforrása megfelel-e a kenyérsütő alján feltüntetettnek.
- Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.27-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

mielőtt először készítené kenyeret a készülékkel

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

jelmagyarázat

- ① a fedél fülei
- ② figyelőablak
- ③ kenyérsütő forma kampó
- ④ fűtőelem
- ⑤ kenyérsütő forma füle
- ⑥ dagasztó
- ⑦ hajtótengely
- ⑧ áttétel
- ⑨ be/ki kapcsoló
- ⑩ mérőpohár
- ⑪ kettős mérőkanál: 1 tk és 1 ek

- ⑫ vezérlő panel
- ⑬ kijelző ablak
- ⑭ menü gomb
- ⑮ kenyérháj színe gomb
- ⑯ késleltető időzítő gombok
- ⑰ kenyérméret gomb
- ⑱ főkapcsoló gomb
- ⑲ programindító jelzőlámpa
- ⑳ kenyérméret jelzők
- ㉑ kenyérháj színjelzők (világos, közepes, sötét)

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, 20°C/68°F használja, kivéve, ha gyors kenyérsütési (6) és (7) ciklusokat alkalmaz. Kövesse a recept fejezetben megadott utasításokat.
- Mindig használja a mellékelt mérőkanalat a száraz vagy folyékony alkotóelemek mérésére. Pl. 1 tk vagy 1 ek, töltse tele és simítsa le a kanalat (ld. 6).

⑨ be/ki kapcsoló

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

- Dugaszolja be az áramcsatlakozót és nyomja le a kenyérsütő jobb oldalán lévő be/ki kapcsolót ⑨ –a készülék bip hangot ad, és az 1 (3:00) beállítás megjelenik az ellenőrző ablakban.
- Használat után mindig kapcsolja ki és húzza ki a hálózathoz a kenyérsütőt.

a kenyérsütő használata (lásd az ábrákat)

- 1 Vegye ki a kenyeret a fogóval, és tegye vissza a serpenyőt a sütőkamrába
- 2 Helyezze fel a dagasztót.
- 3 Öntse a vizet a kenyérsütő formába.
- 4 Adja hozzá a többi hozzávalót a sütőformába a receptben feltüntetett sorrendben.
- ↑ Ügyeljen az összes hozzávaló pontos mérésére, mert a pontatlan mérés gyenge eredményhez vezethet.
- ↓
- 7
- 8 Tegye a kenyérsütő serpenyőt a sütőkamrába úgy, hogy a kenyérsütő serpenyő szőget zárjon be a készülék hátoldalával.
- 9 Engedje le a fogantyút és zárja le a fedelet.
- 10 Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra és kapcsolja be – a készülék bip hangot ad, és megjelenik az 1. beállítás (3:00).
- 11 Nyomja le a MENU gombot ⑭, amíg kiválasztásra kerül a kívánt program. A kenyérsütő alapértéken 900 g-ra és közepes sütésre van beállítva.
- 12 Válassza ki a kenyér méretet a KENYÉR MÉRET gomb ⑰ többszöri megnyomásával, amíg a jelzés ㉑ a megfelelő kenyér mérethez nem kerül.
- 13 Válassza ki a kenyérháj színét megnyomva a KENYÉRHÉJ gombot ⑮, amíg a jelzés ㉑ a megfelelő kenyérháj színhez kerül (világos, közepes vagy sötét).
- 14 Nyomja le a START/STOP gombot ⑱ és a PROGRAM START jelzőlámpa ⑲ kigyullad. A program teljes vagy ideiglenes leállításához nyomja le a START/STOP gombot ⑱ 2 -3 másodpercre.
- 15 A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütőt.
- 16 Használja a mellékelt kampót a kenyérsütő forma fogójának felemelésére.

- 17 Vegye le a kenyérsütő formát a fogójánál fogva és fordítsa el a formát a sütőkamra hátulja felé.

Mindig használjon sütőkesztyűt, mert a sütőforma fogója forró.

- 18 Borítsa ki a kenyeret egy rácsra, hogy az lehűljön.
19 Hagyja a kenyeret 30 percig hűlni, mielőtt felszelné, hogy a gőz távozhasson. A forró kenyeret nehéz felszelni.
20 Tisztítsa meg a kenyérsütő formát és a dagasztót közvetlenül a használat után (lásd karbantartás és tisztítás).

16 késleltető időzítés (+) (-)

A Késleltetés időkapcsoló lehetővé teszi a kenyérsütés akár 13 órával későbbre való beállítását is. A késleltetett indítás nem használható a (6) - (12) programokkal.

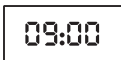
FONTOS: Ha a késleltetett időzítés funkciót használja, ne használjon szobahőmérsékleten, vagy melegben gyorsan romló élelmiszereket, például tejet, tojást, sajtot és joghurtot, stb.

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

- Nyomja le a MENU gombot (⊕) a kívánt program kiválasztására – a kijelzőn látható a program ciklus ideje.
 - Válassza ki a kívánt kenyérhéj szint és méretet.
 - Ezután állítsa be a késleltető időzítést.
 - Nyomja le a (+) TIMER időkapcsoló gombot, és tartsa lenyomva, amíg a kijelzőn nem látható a teljes kívánt idő. Ha túlszaladt a kívánt időn, nyomja le a (-) TIMER gombot a visszatéréshez.
- Az időkapcsoló gomb lenyomás közben 10 perces időközökkel lép előre. Önnek nem kell kiszámítania a kiválasztott program idő és a szükséges összes óra közötti különbséget, mivel a kenyérsütő automatikusan beállítja a szükséges ciklus időt.

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

- Nyomja le a MENU gombot, hogy kiválassza a programját, pl. 1-t, és használja a (+) TIMER gombot az idő 10 perces időközökkel történő görgetéséhez, hogy "9:00"-t mutasson. Ha túlszaladt a "9:00"-en, egyszerűen nyomja le a (-) TIMER gombot, amíg vissza nem ér a "9:00"-hez.
- Nyomja le a START/STOP gombot – a kijelzőn a kettőspont (:) villog, és a PROGRAM START jelzőlámpa (19) II kigyullad. Az időkapcsoló megkezdí a visszaszámlálást.
- Ha hibát vétett, vagy szeretné megváltoztatni az időbeállítást, nyomja le a START/STOP gombot, amíg minden eltűnik a képernyőről. Ekkor újra beállíthatja az időt.



áramkimaradás elleni védelem

A kenyérsütő 10 perces áramkimaradás elleni védelemmel rendelkezik, arra az esetre, ha működés közben véletlenül kihúzná. A készülék folytatja a programot, ha ezalatt újra bedugja.

karbantartás és tisztítás

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

kenyérsütő serpenyő

- A kenyérsütő serpenyő nem tehető mosogatógépbe.
- 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.

kenyér/tészta programtáblázat						
Program		Teljes programidő Közepes kenyérháj szín		Kézi figyelmeztetés az alkotóelemek hozzáadására ★		Melegen tartó mód ★★
		700g	900g	700g	900g	
1 Alap	Fehér vagy barna kenyérliszt receptek	2:53	3:00	2:15	2:20	60
2 Francia	Ropogósabb héjat eredményez, és alkalmas alacsony zsír-és cukortartalmú kenyér sütéséhez	3:40	3:50	2:35	2:40	60
3 Teljes kiőrlésű	Teljes kiőrlésű, vagy korpásliszt alapú receptek	3:32	3:40	2:50	2:55	60
4 Gluténmentes	Gluténmentes liszthez és gluténmentes kenyértésztához Max 500 g liszt.	2:10		1:45		60
5 Briós/ édesség	Magas cukortartalmú kenyérreceptekhez	2:50	2:55	2:25	2:30	60
6 Gyors 900g	Felére csökkenti a fehér ciklus idejét. A cipókhoz meleg víz, több élesztő és kevesebb só szükséges.	1:38		1:28		60
7 Gyors 700g		1:28		1:18		60
8 Tészta	Tésztakészítéshez, amit aztán kézzel megformázva sütőben készíthet el.	1:30		-		-
9 Dzsem	Dzsem készítéséhez. A dagasztó nem működik a dzsem program első 15 percében, vagy az utolsó 20 percében.	1:20		-		-
10 Torta	Tortakeverék	1:50		1:34		60
11 Pizza Tészta	Pizza tészta receptek	1:30		-		-
12 Sütés	Csak sütés. Segítségével újramelegítheti vagy megpiríthatja a már megsült és lehűlt kenyeret is. Az időzítő gombokkal beállíthatja a szükséges időt.	0:10 – 1:00		-		60

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

★★ A kenyérsütő automatikusan melegen tartó módba lép a sütési ciklus végén. A készülék 1 óráig marad a melegen tartó módban, vagy a kikapcsolásig, ha ez előbb történik. Figyelem: a fűtőelem be- és kikapcsol, és szakaszosan izzik a melegen tartási ciklusban.

Program		A kenyér- héj színe	Súly	1.dagasztás	1.kelesztés	2.dagasztás	2.kelesztés	3.kelesztés	Sütés	Összesen	Extrák	Melegen tartás	Várakozás
1	Alap	Világos	700g	9 perc	20 perc	14 perc	25 perc	45 perc	60 perc	2:53	2:15	1 óra	13:00
			900g	10 perc	20 perc	15 perc	25 perc	45 perc	65 perc	3:00	2:20	1 óra	13:00
		Közepes	700g	9 perc	20 perc	14 perc	25 perc	45 perc	60 perc	2:53	2:15	1 óra	13:00
			900g	10 perc	20 perc	15 perc	25 perc	45 perc	65 perc	3:00	2:20	1 óra	13:00
2	Francia	Sötét	700g	9 perc	20 perc	14 perc	25 perc	45 perc	60 perc	2:53	2:15	1 óra	13:00
			900g	10 perc	20 perc	15 perc	25 perc	45 perc	65 perc	3:00	2:20	1 óra	13:00
		Világos	700g	16 perc	40 perc	19 perc	30 perc	50 perc	65 perc	3:40	2:35	1 óra	13:00
			900g	18 perc	40 perc	22 perc	30 perc	50 perc	70 perc	3:50	2:40	1 óra	13:00
3	Teljes kiőrlésű	Közepes	700g	16 perc	40 perc	19 perc	30 perc	50 perc	65 perc	3:40	2:35	1 óra	13:00
			900g	18 perc	40 perc	22 perc	30 perc	50 perc	70 perc	3:50	2:40	1 óra	13:00
		Sötét	700g	16 perc	40 perc	19 perc	30 perc	50 perc	65 perc	3:40	2:35	1 óra	13:00
			900g	18 perc	40 perc	22 perc	30 perc	50 perc	70 perc	3:50	2:40	1 óra	13:00
4	Gluténmentes	Világos	700g	9 perc	25 perc	18 perc	35 perc	65 perc	60 perc	3:32	2:50	1 óra	13:00
			900g	10 perc	25 perc	20 perc	35 perc	65 perc	65 perc	3:40	2:55	1 óra	13:00
		Közepes	700g	9 perc	25 perc	18 perc	35 perc	65 perc	60 perc	3:32	2:50	1 óra	13:00
			900g	10 perc	25 perc	20 perc	35 perc	65 perc	65 perc	3:40	2:55	1 óra	13:00
5	Briós/édesség	Közepes	900g	10 perc	10 perc	10 perc	-	30 perc	70 perc	2:10	1:45	1 óra	13:00
			700g						60 perc	2:50	2:25	1 óra	13:00
		Világos	700g						65 perc	2:55	2:30	1 óra	13:00
			900g	10 perc	5 perc	20 perc	30 perc	45 perc	60 perc	2:50	2:25	1 óra	13:00
6	Gyors 900g	Közepes	700g	10 perc	-	5 perc	-	33 perc	50 perc	1:38	1:28	1 óra	N/A
			900g	10 perc	-	5 perc	-	28 perc	45 perc	1:28	1:18	1 óra	N/A
		Közepes	700g	20 perc	-	-	30 perc	40 perc	-	1:30	N/A	N/A	N/A
			900g	-	15perc	-	-	45 perc	20 perc	1:20	N/A	N/A	N/A
7	Tészta	N/A	N/A	6 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
			N/A	30 perc	60 perc	-	-	-	-	1:30	N/A	N/A	N/A
		N/A	N/A	-	-	-	-	-	-	1:00	N/A	N/A	N/A
			N/A	-	-	-	-	-	10 – 60 perc				
8	Dzsem	N/A	700g	10 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
			900g	10 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
		N/A	N/A	6 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
			N/A	30 perc	60 perc	-	-	-	-	1:30	N/A	N/A	N/A
9	Torta	N/A	700g	10 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
			900g	10 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
		N/A	N/A	6 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
			N/A	30 perc	60 perc	-	-	-	-	1:30	N/A	N/A	N/A
10	Pizza tészta	N/A	700g	10 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
			900g	10 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
		N/A	N/A	6 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
			N/A	30 perc	60 perc	-	-	-	-	1:30	N/A	N/A	N/A
11	Sütés	N/A	700g	10 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
			900g	10 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
		N/A	N/A	6 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
			N/A	30 perc	60 perc	-	-	-	-	1:30	N/A	N/A	N/A
12	Sütés	N/A	700g	10 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
			900g	10 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
		N/A	N/A	6 perc	5 perc	10 perc	9 perc	-	80 perc	1:50	1:34	N/A	N/A
			N/A	30 perc	60 perc	-	-	-	-	1:30	N/A	N/A	N/A

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

Egyszerű fehér kenyér

1. program

Teljes kiőrlésű
magos kenyér

3. program

Hozzávalók	900g	700g
Víz	320 ml	270 ml
Növényi olaj	1½ ek	1 ek
Nem fehérített fehér kenyér liszt	500 g	400 g
Savány tejpor	5 tk	1 ek
Só	1½ tk	1 tk
Cukor	1 ek	2 tk
Könnyen keverhető élesztőpor	7 g (2¼ tk)	1½ tk

tk = 5 ml teáskanál
ek = 15ml evőkanál

Francia kenyér

2. program

Hozzávalók	900 g	700 g
Víz	300 ml	250 ml
Nem fehérített fehér kenyér liszt	500 g	400 g
Só	1 tk	1 tk
Cukor	3 tk	2 tk
Könnyen keverhető élesztőpor	1½ tk	1½ tk

Hozzávalók	900 g	700 g
Víz	310 ml	250 ml
Növényi olaj	1½ ek	1 ek
Teljes kiőrlésű kenyérliszt	450 g	370 g
Nem fehérített fehér kenyér liszt	50 g	30 g
Savány tejpor	5 tk	3 tk
Só	1 tk	1 tk
Cukor	4 tk	3 tk
Könnyen keverhető élesztőpor	1½ tk	1 tk
Tökmag	1 ek	2 tk
Napraforgómag	1 ek	2 tk
Mák	2 tk	2 tk
Enyhén piritott szezámag	2 tk	2 tk

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

Sikérmentes kenyér

4. program

Hozzávalók	Glutafin® sikér-mentes kenyér keverék	Juvela® sikér-mentes keverék	Schär B® keverék sikérmentes keverék
Víz	450 ml	400 ml	500 ml
Növényi olaj	2 ek	2 ek	2 tk
Sikérmentes kenyér keverék	500 g	500 g	500 g
Só	N/A	N/A	1 tk
Könnyen keverhető élesztőpor	2 tk	2 tk	2 tk

1 5 perces keverés után kaparja le műanyag kanállal, hogy minden alkotórész benne maradjon.

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

Briós Kenyér **5. program** **Kenyértekercs** **8. program**

Hozzávalók	900g	700g
Tej	200 ml	160 ml
Tojás	2	1
Vaj, olvasztott	120 g	80 g
Nem fehérített fehér kenyér liszt	500 g	400 g
Só	1½ tk	1 tk
Cukor	60 g	40 g
Könnyen keverhető élesztőpor	2 tk	1½ tk

Hozzávalók	12 darabhoz
Víz	240 ml
Tojás	1
Fehérítetlen búza kenyérliszt	450 g
Só	1 tk
Cukor	2 tk
Vaj	25 g
Keverhető szárított élesztő	1½ tk
A tetejére:	
15 ml (1 ek) vízzel felvert tojássárgája	1
Ízlés szerint szezámmaggal vagy mákkal is megszórható	

Gyors fehér kenyér **6-7. program**

Hozzávalók	900 g	700 g
Víz, langyos (32-35°C)	320 ml	250 ml
Nem fehérített fehér kenyér liszt	500 g	400 g
Sovány tejpor	5 tk	4 tk
Só	1 tk	1 tk
Cukor	4 tk	3 tk
Vaj	25 g	15 g
Könnyen keverhető élesztőpor	4 tk	3 tk

- 1 A ciklus végén borítsa ki a tésztát egy enyhén lisztes felületre. Enyhén hajtsa át a tésztát, majd ossza 12 egyenlő részre és formázza meg kézzel.
- 2 A formázás után hagyja a tésztát még kissé kelni, majd süsse meg hagyományos sütőben.

Nyári gyümölcsdzsem **9. program**

Hozzávalók	450 g dzsem
Eper	115 g
Málna	115 g
Ribizli	75 g
Citromlé	2 tk
Pektintartalmú dzsemcukor	300 g
Vaj	15 g

- Megjegyzés: A dagasztó nem működik a dzsem program első 15 percében vagy az utolsó 20 percében.
- 1 Vágja félbe az epret, és tegye a serpenyőbe a málnával és a ribizlivel együtt. Adj hozzá a többi hozzávalók.
 - 2 A ciklus végén kapcsolja ki, és öntse bele a dzsemet sterilizált üvegbe, zárja le és címkézz fel.

Gyömbéres kenyér **10. program**

Hozzávalók	1 torta
<i>Vaj</i>	<i>115 g</i>
<i>Nádcukor szirup</i>	<i>125 g</i>
<i>Melasz</i>	<i>50 g</i>
<i>Világos barnacukor</i>	<i>125 g</i>
<i>Tej</i>	<i>180 ml</i>
<i>Tojás</i>	<i>1</i>
<i>Sima liszt</i>	<i>280 g</i>
<i>Őrölt gyömbér</i>	<i>2 tk</i>
<i>Sütőpor</i>	<i>2 tk</i>
<i>Szódabikarbona</i>	<i>1 tk</i>

- 1 Tegye a vaját, a szirupot, a melaszt és a cukrot egy kis nyeles serpenyőbe, és lassan olvassza fel, időnként kevergetve. Hagyja kissé lehűlni, majd öntse bele a kenyérsütő serpenyőbe.
- 2 Adja hozzá a tejet és a tojást a kenyérsütő serpenyőbe.
- 3 Szórja bele a lisztet, a gyömbért, a sütőport és a szódabikarbónát a serpenyőbe.

Megjegyzés: A gyömbéres kenyér akkor a legfinomabb, ha légmentes tartóban tárolják fogyasztás előtt 24 óráig, hogy tapadóssá váljon.

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

Pizza tészta **11. program**

Hozzávalók	2 x 30 cm-es cipő (12")	1 x 30 cm-es cipő (12")
Víz	250 ml	140 m
Olíva olaj	1 ek	1 ek
Nem fehérített fehér kenyér liszt	450 g	225 g
Só	1½ tk	1 tk
Cukor	1 tk	½ tk
Könnyen keverhető élesztőpor	1 tk	½ tk
A tetejére:		
Paradicsompüré napon száritott paradicsomból	8 ek	4 ek
Száritott szurokfű	2 tk	1 tk
Mozzarella sajt, szeletelt	280 g	140 g
Friss szilvaparadicsom, durvára vágva	8	4
Sárga paprika, kimagozott és vékonyra szeletelt	1	½
Zöldpaprika, kimagozott és vékonyra szeletelt	1	½
Gomba, szeletelt	100 g	50 g
Dolcellate sajt, kis darabokra vágva	100 g	50 g
Pármái sonka, darabokra tépve	100 g	50 g
Frissen őrölt Parmezán sajt	50 g	25 g
Friss bazsalikom levelek	12	6
Só és friss őrölt fekete bors		
Olíva olaj	2 ek	1 ek

- 1 A ciklus végén forgassa rá a tésztát finoman kilisztegetett felületre. Finoman formázza meg a tésztát. Tekerje 30 cm-es (12 in) rolnira, és tegye az előkészített serpenyőbe, vagy sütőlapra.
- 2 Melegítse elő a sütőt 220°C/425°F-ra vagy a gázsütőt 7. fokozatra. Terítse el a napon szárított paradicsomból készült pürét a pizza alapon. Szórja meg szurokfűvel, és a tetejére tegye rá a mozzarella sajt kétharmadát.
- 3 Díszítse paradicsommal, paprikával, gombával, dolcellate sajtval, Pármái sonkával, a maradék mozzarellával és parmezán sajtval, valamint bazsalikom levelekkel. Fűszerezze sóval és borssal, és hintse meg olíva olajjal.
- 4 Süsse 18-20 percig, vagy arany barnára, és azonnal tálalja.

Hozzávalók

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

Búzaliszt

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

Fehér liszt

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

Korpás liszt

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

Kemény barna liszt

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

Teljes kiőrlésű kenyérliszt

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

Nem teljes kiőrlésű liszt

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

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

Só

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

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

Édesítő szerek

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

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

Zsír és olaj

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

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

Folyadék

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

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

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

Élesztő

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

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

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

6 g friss élesztő = 1 tk száraz élesztő

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

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

Saját receptek

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

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

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

A kenyér eltávolítása, szeletelése és tárolása

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

Tárolás

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

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

Általános ötletek és tippek

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

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

- Nagyon hideg napokon hagyja, hogy a csapból vett víz felmelegedjen szobahőmérsékletre 30 percig a használat előtt. Ugyanez vonatkozik a hűtőből kivett alkotóelemekre is.
- Minden alkotóelemet szobahőmérsékleten használjon, kivéve, ha más áll a receptben, pl. gyors ciklusokhoz fel kell melegítenie a folyadékot.
- A kenyérsütő tálba az alkotóelemeket a receptben megadott sorrendben kell betenni. Tartsa az élesztőt szárazon és elkülönítve a tálba betett többi folyadéktól a keverés elkezdéséig.
- A pontos mérés talán a 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 lejáratauk előtt. A romló alkotóelemek, mint a tej, sajt, zöldségek és friss gyümölcsök megromolhatnak, különösen meleg időben. Csak olyan kenyérben használhatók, amelyet azonnal elfogyasztanak.
- Ne adjon hozzá túl sok zsírt, mivel ez gátat képez az élesztő és a liszt között, lelassítja az élesztő működését, és ezért nagyon sűrű lehet a kenyér.
- A vajat és egyéb zsírokat vágja kis darabokra, mielőtt a kenyérsütő tálba teszi.
- A víz egy része kiváltható gyümölcslével, pl. narancslével, almával vagy ananászlével, ha gyümölcs ízesítésű kenyeret süt.
- Zöldség-főzőlé is hozzáadható a folyadék egy részeként. A burgonya főzőleve keményítőt tartalmaz, ami az élesztő számára további tápanyag forrás, és segíti a kelesztést, puhább, tartósabb kenyeret biztosít.

- Az olyan zöldségek, mint sárgarépa, cukkini vagy főtt törtburgonya hozzáadható ízesítés céljából.

Csökkenteni kell a receptben előírt folyadékmennyiséget, mivel ezek az élelmiszerek vizet tartalmaznak.

Kezdje kevesebb vízzel, és vizsgálja meg a tésztát a keverés elején, és szükség szerint adjon hozzá még vizet.

- Ne lépje túl a receptekben megadott mennyiséget, mivel ez károsíthatja a kenyérsütő gépet.
- Ha a kenyér nem kel jól, próbálja meg a csapvizet palackozott vízzel vagy forralt és lehűtött vízzel helyettesíteni. Ha a csapvíz nagyon klóros és fluorozott, ez befolyásolhatja a kenyér kelését. A kemény víznek is ilyen hatása van.
- Érdemes kb. 5 percenként ellenőrizni a tésztát a folyamatos dagasztás közben. Tartson egy rugalmas gumi spatulát a gép mellett, hogy azzal le tudja kaparni a tál oldaláról, ha egyes alkotóelemek odaragadtak a sarkokba. Ne tegye a dagasztó közelébe, illetve ne akadályozza a mozgását. Azért is ellenőrizni kell a tésztát, hogy lássa, megfelelő-e a sűrűsége. Ha a tészta szétesik, vagy a gép erőlködve működik, adjon hozzá még egy kis vizet, ha a tészta felragad a tál oldalára és nem áll össze golyó formába, adjon hozzá még egy kis vizet.
- Ne nyissa ki a fedelet a kelesztési és a sütési ciklus közben, mert ettől a kenyér összeeshet.

hibaelhárítási útmutató

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

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
A KENYÉR MÉRETE ÉS FORMÁJA		
1. A kenyér nem kel meg eléggé	- A teljes kiőrlésű kenyerek nem kelnek meg annyira, mint a fehér kenyér, mert a teljes-kiőrlésű lisztben kevesebb gluténképző fehérje van. - Kevés folyadék. - Kihagyta a cukrot, vagy keveset tett bele. - Nem megfelelő típusú lisztet használ. - Nem megfelelő típusú élesztőt használ. - Kevés, vagy régi élesztőt használ. - Gyors kenyérsütő programot választott. - Az élesztő és a cukor már a dagasztás előtt érintkeztek.	- Normális szituáció, nincs megoldás. - Adjon hozzá még 15 ml/3 tk folyadékot. - A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. - Lehet, hogy sima finomlisztet használt a durvább kenyérliszt helyett, amelynek magasabb a gluténtartalma. - Ne használjon általános célú lisztet. - A legjobb eredmény érdekében használjon gyors élesztőt. - Mérje ki a szükséges adagot, és ellenőrizze a 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. - Ha időzítést használt, az élesztő átnedvesedett a kenyérkészítés megkezdése előtt.	- A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. - Ellenőrizze a lejárat idejét. - A folyadékot a kiválasztott beállításnak megfelelő hőmérsékleten használja. - Tartsa be a megadott mennyiségeket. - Helyezze a száraz hozzávalókat a sütőforma sarkaiba, majd készítsen mélyedést a száraz hozzávalók közepén az élesztőnek, hogy védje azt a folyadéktól.
3. Felül felfújódott, gomba-alakú forma.	- Túl sok élesztő. - Túl sok cukor. - Túl sok liszt. - Kevés a só. - Meleg, nedves időjárás.	- Csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ tk-lal. - Csökkentse a cukor mennyiségét 1 tk-lal. - Csökkentse a liszt mennyiségét 6-9 tk-lal. - A receptben javasolt mennyiségű só használjon. - Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, és az élesztőt ¼ tk-lal.
4. A teteje és oldala beomlik.	- Túl sok folyadék. - Túl sok élesztő. - A magas páratartalom és meleg idő miatt a tészta túl gyorsan kelt meg.	- Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, vagy adjon hozzá kicsit több lisztet. - Tartsa be a receptben megadott mennyiséget, vagy próbáljon ki egy gyorsabb programot legközelebb. - Hűtse le a vizet, vagy egyenesen a hűtőből használja a tejet.

hibaelhárítási útmutató (folytatás)

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
A KENYÉR MÉRETE ÉS FORMÁJA		
5. Felül csomós, egyenetlen – nem sima.	• Kevés a folyadék. • Túl sok a liszt. • A kenyér teteje nem mindig tökéletes, de ez nem befolyásolja a kenyér csodálatos ízét.	• Növelje a folyadék mennyiségét 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. 900g). • 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 megkelti a formában.	• Növelje a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal.
A KENYÉR ÁLLAGA		
8. Nehéz, sűrű textúra.	• Túl sok liszt. • Kevés az élesztő. • Kevés a cukor.	• Mérjen pontosan. • Mérje ki a javasolt élesztő mennyiséget. • Mérjen pontosan.
9. Morzsás, lyukacsos textúra.	• Kihagyta a sót. • Túl sok az élesztő. • Túl sok a folyadék.	• A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. • Mérje ki a javasolt élesztő mennyiséget. • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal.
10. A kenyér közepe nyers, nem sült meg eléggé.	• Túl sok folyadék. • Áramkimaradás működés közben. • Túl nagy mennyiséget használt, ami meghaladta a készülék teljesítményét.	• Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal. • Ha működés közben 8 percnél hosszabb áramkimaradás következik be, ki kell vennie a sületlen kenyeret a sütőformából, és új hozzávalókkal újakezdenie. • Csökkentse a mennyiséget a maximálisan megengedettre.
11. A kenyér nehezen szelhető, nagyon ragadós.	• Túl forrón szeli. • Nem megfelelő kést használ.	• Szelés előtt hagyja a kenyeret legalább 30 percig rácson hűlni, hogy kiengedje a gőzt. • Használjon jó kenyérvágó kést.
A KENYÉRHÉJ SZÍNE ÉS VASTAGSÁGA		
12. Sötét héj/ túl vastag.	• A SÖTÉT kenyérhéj beállítást használja.	• Legközelebb használja a közepes vagy világos beállítást.
13. A kenyér megégett.	• A kenyérsütő meghibásodott.	• Tájékozódjon a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részben.
14. Túl vékony a kenyérhéj.	• Nem sütötte elég ideig. • A recept nem tartalmaz tejpport vagy friss tejet.	• Süsse tovább. • Adjon hozzá 15 ml/3 tk sovány tejpport vagy helyettesítse tejjel a víz 50%-át a barnulás elősegítéséhez.

hibaelhárítási útmutató (folytatás)

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
SÜTŐFORMA PROBLÉMÁK		
15. A dagasztót nem lehet eltávolítani.	Vizet kell önteni a kenyérsütő formába és hagynia kell ázni a dagasztó, mielőtt eltávolítja.	Kövesse a használat után a tisztítási útmutatót. Az áztatás után kissé csavargatnia kell a dagasztót, hogy meglazuljon.
16. A kenyér a formába ragad/ nehezen rázható ki.	Hosszabb használat után előfordulhat.	- Enyhén kenje be a forma belső felszínét növényi olajjal. - Tájékozódjon a "szerviz és ügyfélszolgálat" részben.
MECHANIKAI PROBLÉMÁK		
17. A kenyérsütő nem működik / A dagasztó nem mozog.	- A kenyérsütő nincs bekapcsolva - A sütőforma nem megfelelően van behelyezve. - A késleltető időzítőt választotta.	- Ellenőrizze, hogy a be/ki kapcsoló  BE helyzetben van-e. - Ellenőrizze, hogy rögzül-e a helyén a forma. - A kenyérsütő nem indul el, amíg a visszaszámlálás el nem éri a program kezdő idejét.
18. A hozzávalók nem keverednek el.	- Nem indította el a kenyérsütőt. - Elfelejtette a dagasztót a formába tenni.	- A vezérlőpanel beprogramozását követően nyomja meg a start gombot a kenyérsütő elindításához. - A hozzávalók hozzáadása előtt mindig ellenőrizze, hogy a dagasztó a tengelyen legyen a forma aljában.
19. Működés közben égett szag érezhető.	- A hozzávalók kiborultak a sütő belsejébe. - A sütőforma ereszt. - Túllépte a sütőforma kapacitását.	- Ügyeljen rá, hogy ne öntse mellé a hozzávalókat a forma behelyezése során. A hozzávalók megéghetnek a fűtélelemen és füstöt okoznak. - Lásd a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részt. - Ne használjon több hozzávalót a receptben javasoltnál, és mindig pontosan mérje a hozzávalókat.
20. A készüléket véletlenül kihúzták, vagy áramkimaradás volt használat közben. Hogy menthetem meg a kenyeret?.	- Ha a készülék a dagasztó ciklusban van, dobja ki a hozzávalókat és kezdje újra. - Ha a készülék a kelési időszakban van, vegye ki a tésztát a formából, formázza meg és helyezze egy enyhén kivajazott 23 x 12.5 cm-es tésztaformába, fedje le, és hagyja kétszeresére kelni. Használja a 12-es, csak sütő beállítást, vagy süsse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat) 30-35 percig, amíg aranybarna lesz. - Használja a 12-es, csak sütő beállítást, vagy süsse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat), és vegye ki a felső rácsot. Óvatosan vegye ki a formát a készülékből, és helyezze a sütő alsó részére. Süsse aranybarnára.	
21. HHH látható a kijelzőn és a készülék nem kapcsolható be.	A sütőkamra túl forró.	Vegye ki, és hagyja hűlni 30 percig.
22. LLL és EEO látható a kijelzőn és a készülék nem működik.	A kenyérsütő meghibásodott. Hőérzékelő hiba.	Lásd a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részt.

szerviz és vevőszolgálat

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

Ha segítségre van szüksége:

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



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

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

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

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

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

przed użyciem urządzenia Kenwood

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

bezpieczeństwo

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

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

przed podłączeniem piekarni do sieci elektrycznej należy :

- Skontrolować, czy informacja na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodniej części piekarni odpowiada napięciu używanej sieci elektrycznej.
 - Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- ### **przed pierwszym użyciem piekarni należy :**
- Wymyć wszystkie części (zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”).

legenda

- ① uchwyty pokrywy
 - ② okienko obserwacyjne
 - ③ haczyk
 - ④ element grzewczy
 - ⑤ uchwyt brytfanki do pieczenia chleba
 - ⑥ urządzenie do ugniatania ciasta
 - ⑦ wał napędowy
 - ⑧ sprzęgło napędowe
 - ⑨ przycisk on/ off
 - ⑩ miarka
 - ⑪ podwójna łyżka do mierzenia 1 łyżeczka do herbaty & 1 łyżka stołowa
-
- ⑫ panel sterowania
 - ⑬ wyświetlacz
 - ⑭ przycisk menu
 - ⑮ przycisk koloru skórki
 - ⑯ przyciski czasomierza opóźnienia
 - ⑰ przycisk rozmiaru bochenka
 - ⑱ przycisk „start/stop”
 - ⑲ wskaźnik rozpoczęcia programu
 - ⑳ wskaźniki rozmiaru bochenka
 - ㉑ indykatory koloru skórki (jasny, średni, ciemny)

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 miałyby zawsze osiągnąć poziomu kreski na poziomie oczu (patrz 3).
- Woda i inne płyny powinny mieć temperaturę pokojową (20°C), chyba że używane są funkcje pieczenia szybkiego (6) lub (7). Należy postępować według wskazówek zawartych w przepisie.
- Do odmierzania mniejszej ilości składników sypkich i płynnych należy używać załączonej w zestawie łyżeczki do mierzenia. Aby odmierzyć jedną łyżeczkę do herbaty lub jedną łyżkę stołową, nabrać odpowiednio pełną miarkę i wyrównać nożem (zob. 6).

⑨ przycisk on/off

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

- Podłączyć urządzenie do prądu i wcisnąć znajdujący się z prawej strony przycisk ON/OFF ⑨ – rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis 1 (3:00).
- Po zakończeniu eksploatacji zawsze wyłączaj piekarnik i odłączaj go od prądu.

Eksploatacja piekarnika (zobacz rysunki)

- 1 Wyjąć formę do chleba trzymając za uchwyt i przekręcając w kierunku tylnej ściany komory piecyka.
- 2 Zainstaluj urządzenie do ugniatania ciasta.
- 3 Nalej wodę do brytfanki na chleb.
- 4 Dodaj resztę składników do brytfanki w kolejności, podanej w przepisie.
- ↑ Upewnij się, że dokładnie odmierzyłeś wszystkie składniki ponieważ nieodpowiednie dawki mogą zepsuć produkt końcowy.
- ↓
- 7
- 8 Wstawić formę do komory piecyka ustawiając ją pod kątem w stosunku do tylnej ściany komory. Następnie zablokować w odpowiednim położeniu przekręcając formę w kierunku przedniej ściany komory.
- 9 Opuść uchwyt i zamknij pokrywę.
- 10 Podłącz do prądu i włącz – urządzenie wyda charakterystyczny dźwięk i automatycznie wybierze program 1 (3:00).
- 11 Naciśnąć przycisk MENU ⑭ i przytrzymać, aż zostanie wyświetlony żądany program. Ustawiane automatycznie wartości domyślne to 900 g i średni kolor skórki.
- 12 Wybierz rozmiar bochenka, naciskając na przycisk LOAF SIZE ⑰ - rozmiar bochenka - dopóki indykator ⑲ nie przesuśnie się do wymaganego rozmiaru bochenka.
- 13 Wybierz kolor skórki, naciskając na przycisk CRUST ⑮ - skórka - dopóki indykator ㉑ nie przysunie się do wymaganego koloru skórki (jasny, średni lub ciemny).

- 14 Wcisnąć przycisk START/STOP  – zaświeci się wskaźnik rozpoczęcia programu . Aby zatrzymać lub skasować wybrany program, nacisnąć przycisk START/STOP  i przytrzymać przez 2-3 sekundy.
- 15 Po skończeniu pieczenia odłączyć piekarnik od prądu.
- 16 Za pomocą załączonego haczyka unieść uchwyt formy do chleba.
- 17 Wyjąć formę, trzymając za uchwyt i przekręcając do tyłu komory piecyka.
Wymijając formę należy zawsze używać rękawic kuchennych, ponieważ uchwyt będzie gorący.
- 18 Potem wyrwać na półkę drucianą dla stygnięcia.
- 19 Pozostaw chleb dla stygnięcia przez co najmniej 30 minut przed krojeniem, pozwól ulotnić się parze. Gorący chleb ciężko się kroi.
- 20 Wycisnąć natychmiast po użyciu formę do chleba i naczynie do mieszania ciasta (patrz rozdział "Konserwacja i czyszczenie").

wydłużenie czasu

Czasomierz umożliwia opóźnienie momentu rozpoczęcia pieczenia o maksymalnie 13 godz. Momentu rozpoczęcia pieczenia nie można opóźniać przy programach (6)–(12).

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

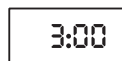
Przy użyciu funkcji WYDŁUŻENIE CZASU, po prostu włożyć należy ingredience do formy do pieczenia oraz formę włożyć do piekarni. Następnie :

- Nacisnąć przycisk MENU  i wybrać wymagany program – wyświetlony zostanie czas trwania programu.
- Ustawić wybrane zabarwienie skórki oraz wielkość.
- Następnie ustawić wydłużania czasu.

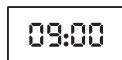
- Nacisnąć przycisk czasomierza  TIMER i przyciskać, aż wyświetlony zostanie wymagany czas opóźnienia. Jeżeli przez pomyłkę zostanie wybrany zbyt długi czas, można wrócić do poprzedniej wartości naciskając przycisk  TIMER. Każde wciśnięcie przycisku czasomierza zmienia wyświetlaną wartość o 10 min. Nie trzeba obliczać różnicy pomiędzy czasem trwania wybranego programu i wymaganą całkowitą liczbą godzin opóźnienia, ponieważ czas trwania programu dodawany jest automatycznie.

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

- Nacisnąć przycisk MENU, aby wybrać odpowiedni program, np. 1, a następnie za pomocą przycisku  TIMER ustawić czasomierz na „9:00” godzin (każde naciśnięcie przycisku zmienia wyświetlany czas o 10 minut). Jeżeli przez pomyłkę zostanie wybrany zły czas, można wrócić do wartości „9:00” naciskając przycisk  TIMER odpowiednią liczbę razy.



- Wcisnąć przycisk START/STOP. Wyświetlany dwukropek (:) zacznie migać i zaświeci się wskaźnik rozpoczęcia programu . Czasomierz zacznie odliczać czas.



- W razie błędnego wybrania godziny lub aby zmienić ustawienia, należy wcisnąć przycisk START/STOP do momentu, gdy wyświetlane ustawienia znikną z wyświetlacza. Można wtedy ponownie ustawić czas.



ochrona przeciwko przerwaniu dostawy energii elektrycznej

Twój piekarnik ma 10 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

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

forma do chleba

- Formy do chleba nie należy myć w zmywarce do naczyń.
- Formę do pieczenia oraz ugniatacz należy po każdym użyciu **natychmiast** wyczyścić poprzez częściowe napełnienie formy do pieczenia wodą z środkiem myjącym. Pozostawić do odmoczenia na 5-10 minut. Ugniatacz można wyjąć poprzez jego obrócenie zgodnie z ruchem wskazówek zegara oraz podniesieniem. Czyszczenie zakończyć należy przepłukaniem i osuszeniem za pomocą miękkiej szmatki.

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

Lista programów do pieczenia chleba/ ciasta

Program		Ogólny czas trwania średni programu kolor skórki		Sygnał przypominający o ręcznym dodaniu składników ★		Podgrzewaj ★★
		700 g	900 g	700 g	900 g	
1 Podstawowy	Dla przepisów zawierających mąk pszenną lub żytnią	2:53	3:00	2:15	2:20	60
2 Francuski	Chleb ma bardziej chrupiącą skórkę. Program dopasowany jest do ciasta o niskiej zawartości tłuszczu i cukru.	3:40	3:50	2:35	2:40	60
3 Razowy	Przepisy na mąkę razową lub pełnoziarną	3:32	3:40	2:50	2:55	60
4 Bez zawartości białka roślinnego	Do pieczenia z mąki i mieszanek zbóż bez zawartości białka roślinnego Nie więcej niż 500 g mąki.	2:10		1:45		60
5 Brioche/ Słodki	Przepisy z dużą zawartością cukru	2:50	2:55	2:25	2:30	60
6 Szybki 900 g	Skraca program do pieczenia chleba białego o połowę. Należy użyć ciepłej wody, większej ilości drożdży i mniej soli.	1:38		1:28		60
7 Szybki 700 g		1:28		1:18		60
8 Ciasto	Ciasto do ręcznego nadawania kształtu i pieczenia w piekarniku	1:30		-		-
9 Dżem	Do robienia dżemów. Podczas pierwszych 15 oraz ostatnich 20 minut programu do robienia dżemów nóż do zagniatania nie obraca się.	1:20		-		-
10 Ciasta	Ciasta w proszku	1:50		1:34		60
11 Ciasto na Pizzę	Przepisy na ciasto na pizzę	1:30		-		-
12 Dopiekanie	Funkcja samego tylko dopiekanie. Może również być używana do podgrzewania i robienia chrupiącymi już wypieczonych i ostyglych bochenków. Ustawiaj czas przy pomocy przycisków czasomierza	0:10 – 1:00		-		60

★ Alarm zabrmi przed zakończeniem drugiego cyklu ugniatania ciasta i zasygnalizuje porę dodania składników, jeśli przewiduje to przepis.

★★ Piekarnik automatycznie pozostanie w reżimie podgrzewania po zakończeniu pieczenia. Reżim ten będzie włączony przez godzinę, jeśli nie wyłączy się piekarnika wcześniej. Uwaga: podczas cyklu utrzymywania w ciepłej temperaturze (podgrzewania) grzałka na przemian włącza się i wyłącza.

Program		Kolor skórki	Waga	Zagnia- tanie 1	Rośnięcie 1	Zagnia- tanie 2	Rośnięcie 2	Rośnięcie 3	Pieczenie	Całkowity czas	Dodatki	Utrzymywanie w cieple	Opóźnienie
1	Podstawowy	Jasny	700 g	9 min	20 min	14 min	25 min	45 min	60 min	2:53	2:15	1 godz.	13:00
			900 g	10 min	20 min	15 min	25 min	45 min	65 min	3:00	2:20	1 godz.	13:00
		Średni	700 g	9 min	20 min	14 min	25 min	45 min	60 min	2:53	2:15	1 godz.	13:00
			900 g	10 min	20 min	15 min	25 min	45 min	65 min	3:00	2:20	1 godz.	13:00
2	Francuski	Ciemny	700 g	9 min	20 min	14 min	25 min	45 min	60 min	2:53	2:15	1 godz.	13:00
			900 g	10 min	20 min	15 min	25 min	45 min	65 min	3:00	2:20	1 godz.	13:00
		Jasny	700 g	16 min	40 min	19 min	30 min	50 min	65 min	3:40	2:35	1 godz.	13:00
			900 g	18 min	40 min	22 min	30 min	50 min	70 min	3:50	2:40	1 godz.	13:00
3	Razowy	Średni	700 g	16 min	40 min	19 min	30 min	50 min	65 min	3:40	2:35	1 godz.	13:00
			900 g	18 min	40 min	22 min	30 min	50 min	70 min	3:50	2:40	1 godz.	13:00
		Ciemny	700 g	16 min	40 min	19 min	30 min	50 min	65 min	3:40	2:35	1 godz.	13:00
			900 g	18 min	40 min	22 min	30 min	50 min	70 min	3:50	2:40	1 godz.	13:00
4	Bez zawartości białkoarsinowego	Jasny	700 g	9 min	25 min	18 min	35 min	65 min	60 min	3:32	2:50	1 godz.	13:00
			900 g	10 min	25 min	20 min	35 min	65 min	65 min	3:40	2:55	1 godz.	13:00
		Średni	700 g	10 min	25 min	18 min	35 min	65 min	60 min	3:32	2:50	1 godz.	13:00
			900 g	10 min	25 min	20 min	35 min	65 min	65 min	3:40	2:55	1 godz.	13:00
5	Brioche/Stodki	Jasny	700 g	10 min	10 min	10 min	-	30 min	70 min	2:10	1:45	1 godz.	13:00
			900 g	10 min	10 min	10 min	-	30 min	70 min	2:10	1:45	1 godz.	13:00
		Średni	700 g	10 min	5 min	20 min	30 min	45 min	60 min	2:50	2:25	1 godz.	13:00
			900 g	10 min	5 min	20 min	30 min	45 min	65 min	2:55	2:30	1 godz.	13:00
6	Szybki 900 g	Ciemny	700 g	10 min	5 min	20 min	30 min	45 min	65 min	2:55	2:30	1 godz.	13:00
			900 g	10 min	5 min	20 min	30 min	45 min	65 min	2:55	2:30	1 godz.	13:00
		Średni	700 g	10 min	-	5 min	-	33 min	50 min	2:55	2:30	1 godz.	13:00
			900 g	10 min	-	5 min	-	33 min	50 min	2:55	2:30	1 godz.	13:00
7	Szybki 700 g	Ciemny	700 g	10 min	-	5 min	-	28 min	45 min	1:28	1:18	1 godz.	nie dot.
			900 g	10 min	-	5 min	-	28 min	45 min	1:28	1:18	1 godz.	nie dot.
		Średni	700 g	20 min	-	-	30 min	40 min	-	1:30	nie dot.	nie dot.	nie dot.
			900 g	20 min	-	-	30 min	40 min	-	1:30	nie dot.	nie dot.	nie dot.
8	Ciasto	Jasny	700 g	6 min	5 min	10 min	9 min	45 min	20 min	1:20	nie dot.	nie dot.	nie dot.
			900 g	6 min	5 min	10 min	9 min	45 min	20 min	1:20	nie dot.	nie dot.	nie dot.
		Średni	700 g	30 min	60 min	-	-	-	80 min	1:50	1:34	nie dot.	nie dot.
			900 g	30 min	60 min	-	-	-	80 min	1:50	1:34	nie dot.	nie dot.
9	Dżem	Jasny	700 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.
			900 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.
		Średni	700 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.
			900 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.
10	Ciasto na Pizzę	Jasny	700 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.
			900 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.
		Średni	700 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.
			900 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.
11	Dopiekanie	Jasny	700 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.
			900 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.
		Średni	700 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.
			900 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.
12	Dopiekanie	Jasny	700 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.
			900 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.
		Średni	700 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.
			900 g	30 min	60 min	-	-	-	10 – 60 min	1:00	nie dot.	nie dot.	nie dot.

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

Podstawowy biały chleb Program 1 Chleb pełnoziarnisty Program 3

<i>Składniki</i>	<i>900g</i>	<i>700g</i>
<i>Letnia woda</i>	<i>320 ml</i>	<i>270 ml</i>
<i>Olej roślinny</i>	<i>1½ łyżka st.</i>	<i>1 łyżka st.</i>
<i>Niebielona oczyszczona mąka chlebowa</i>	<i>500g</i>	<i>400g</i>
<i>Suszone mleko odtłuszczone</i>	<i>5 łyżeczki</i>	<i>1 łyżka st.</i>
<i>Sól</i>	<i>1½ łyżeczki</i>	<i>1 łyżeczki</i>
<i>Cukier</i>	<i>1 łyżka st.</i>	<i>2 łyżeczki</i>
<i>Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku</i>	<i>7g</i> <i>(2¼ łyżeczek)</i>	<i>1½ łyżeczki</i>

łyżeczki = 5 ml łyżeczki
łyżka st. = 15ml łyżka st.

<i>Składniki</i>	<i>900g</i>	<i>700g</i>
<i>Woda</i>	<i>310 ml</i>	<i>250 ml</i>
<i>Olej roślinny</i>	<i>1½ łyżka st.</i>	<i>1 łyżka st.</i>
<i>Mąka razowa</i>	<i>450 g</i>	<i>370 g</i>
<i>Niewybielona mąka pszenna</i>	<i>50 g</i>	<i>30 g</i>
<i>Odtłuszczone suche mleko</i>	<i>5 łyżeczki</i>	<i>3 łyżeczki</i>
<i>Sól</i>	<i>1 łyżeczka</i>	<i>1 łyżeczka</i>
<i>Cukier</i>	<i>4 łyżeczki</i>	<i>3 łyżeczki</i>
<i>Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku</i>	<i>1½ łyżeczki</i>	<i>1 łyżeczka</i>
<i>Ziarna dyni</i>	<i>1 łyżka st.</i>	<i>2 łyżeczki</i>
<i>Pestki słonecznika</i>	<i>1 łyżka st.</i>	<i>2 łyżeczki</i>
<i>Ziarenka maku</i>	<i>2 łyżeczki</i>	<i>2 łyżeczki</i>
<i>Lekko zrumienione ziarenka sezamu</i>	<i>2 łyżeczki</i>	<i>2 łyżeczki</i>

Chleb francuski Program 2

<i>Składniki</i>	<i>900 g</i>	<i>700 g</i>
<i>Woda</i>	<i>300 ml</i>	<i>250 ml</i>
<i>Niebielona oczyszczona mąka chlebowa</i>	<i>500 g</i>	<i>400 g</i>
<i>Sól</i>	<i>1½ łyżeczki</i>	<i>1 łyżeczka</i>
<i>Cukier</i>	<i>3 łyżeczki</i>	<i>2 łyżeczki</i>
<i>Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku</i>	<i>1½ łyżeczki</i>	<i>1½ łyżeczki</i>

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

Chleb bezglutenowy Program 4

<i>Składniki</i>	<i>Mieszanka do chleba bezglutenowego Glutafin®</i>	<i>Mieszanka bezglutenowa JuveLa®</i>	<i>Mieszanka bezglutenowa Schär Mix B®</i>
<i>Woda</i>	<i>450 ml</i>	<i>400 ml</i>	<i>500 ml</i>
<i>Olej roślinny</i>	<i>2 łyżka st.</i>	<i>2 łyżka st.</i>	<i>2 łyżeczki</i>
<i>Mieszanka do chleba bezglutenowego</i>	<i>500 g</i>	<i>500 g</i>	<i>500 g</i>
<i>Sól</i>	<i>nie dot.</i>	<i>nie dot.</i>	<i>1 łyżeczka</i>
<i>Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku</i>	<i>2 łyżeczki</i>	<i>2 łyżeczki</i>	<i>2 łyżeczki</i>

1 Po 5 min. mieszania, za pomocą plastikowej łopatkı zgarnąć składniki osadzające się na bokach miski, by wszystkie składniki całkowicie się ze sobą połączyły.

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

Chleb Brioche

Program 5

Składniki	900g	700g
Mleko	200ml	160ml
Jajka	2	1
Roztopione masło	120g	80g
Niebielona oczyszczona mąka chlebowa	500g	400g
Sól	1½ łyżeczki	1 łyżeczki
Cukier	60g	40g
Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku	2 łyżeczki	1½ łyżeczki

Rogale chlebowe

Program 8

Składniki	12
Woda	240 ml
Jajka	1
Niebielona oczyszczona mąka chlebowa	450 g
Sól	1 łyżeczki
Cukier	2 łyżeczki
Masło	25 g
Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku	1½ łyżeczki
Na potarcie	
Żółtko z jajka ubite z 15 ml wody	1
Siemiona sezamu i mak do posypania, do wyboru	1 łyżeczki

Biały chleb na szybko Program 6-7

Składniki	900g	700g
Letnia woda (32-35°C)	320 ml	250 ml
Niebielona oczyszczona mąka chlebowa	500g	400g
Suszone mleko odtłuszczone	5 łyżeczki	4 łyżeczki
Sól	1 łyżeczki	1 łyżeczki
Cukier	4 łyżeczki	3 łyżeczki
Masło	25g	15g
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	4 łyżeczki	3 łyżeczki

- 1 Na końcu cyklu piekarnię wyłączyć i odłączyć z sieci elektrycznej. Ciasto lekko wyłożyć z formy i podzielić na 12równych.
- 2 Po nadaniu formy pozostaw ciasto, aby się rozwarstwiło, a później upiecz w zwykłym piekarniku.

Dżem z letnich owoców Program 9

Składniki	450 g dżemu
Truskawki	115 g
Maliny	115 g
Czerwona porzeczka	75 g
Sok z cytryny	2 łyżeczki
Cukier żelujący do dżemów (z pektyną)	300 g
Masło	15 g

Uwaga: Podczas pierwszych 15 oraz ostatnich 20 minut programu do robienia dżemów nóż do zagniatania nie obraca się.

- 1 Duże truskawki przekroić na pół i umieścić w formie. Dodać maliny i czerwoną porzeczke. Następnie dodać pozostałe składniki.
- 2 Po zakończeniu programu wyłączyć urządzenie i przełączyć dżem do wyparzonego słoika, szczelnie zamknąć i opisać.

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

Piernik

Program 10

<i>Składniki</i>	<i>1 ciasto</i>
<i>Masło</i>	<i>115 g</i>
<i>Syrop cukrowy</i>	<i>125 g</i>
<i>Syrop z melasy</i>	<i>50 g</i>
<i>Jasny cukier brązowy</i>	<i>125 g</i>
<i>Mleko</i>	<i>180 ml</i>
<i>Jaja</i>	<i>1</i>
<i>Zwykła mąka</i>	<i>280 g</i>
<i>Imbir (suszony)</i>	<i>2 łyżeczki</i>
<i>Proszek do pieczenia</i>	<i>2 łyżeczki</i>
<i>Soda oczyszczona</i>	<i>1 łyżeczki</i>

- 1 Masło, syrop cukrowy, syrop z melasy i cukier umieścić w rondelku i roztopić na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu. Pozostawić do schłodzenia, a następnie wlać do formy do chleba.
- 2 Do formy dodać mleko i jajko.
- 3 Mąkę, imbir, proszek do pieczenia i sodę przesiać razem i dodać do formy.

Uwaga: Przed spożyciem piernik najlepiej zostawić w szczelnym pojemniku na 24 godz., by zrobił się kleisty.

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

Ciasto do pizzy

Program 11

Składniki	2 x 30-cm spody	1 x 30-cm spód
Woda	250 ml	140 ml
Oliwa z oliwek	1 łyżka st.	1 łyżka st.
Niebielona oczyszczona mąka chlebowa	450 g	225 g
Sól	1½ łyżeczki	1 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczki	½ łyżeczki
Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku	1 łyżeczka	½ łyżeczki
Wierzch:		
Purée z pomidorów suszonych na słońcu	8 łyżka st.	4 łyżka st.
Oregano (suszone)	2 łyżeczki	1 łyżeczki
Mozzarella (pokrojona na plastry)	280 g	140 g
Świeże pomidory, grubo posiekane	8	4
Żółta papryka (z usuniętymi gniazdami nasiennymi), pokrojona na cienkie paski	1	½
Zielona papryka (z usuniętymi gniazdami nasiennymi), pokrojona na cienkie paski	1	½
Pieczarki, pokrojone na plasterki	100 g	50g
Ser Dolcellate, pokrojony na małe kawałki	100 g	50 g
Szynka parmeńska, porwana na kawałki	100 g	50 g
Świeżo starty parmezan	50 g	25 g
Listki świeżej bazylii	12	6
Sól i świeżo zmielony pieprz		
Oliwa z oliwek stołowe	2 łyżka st.	1 łyżka st.

- Po zakończeniu cyklu wyłożyć ciasto na lekko oprószoną mąką powierzchnię. Delikatnie wygnieść. Rozwałkować ciasto na okrągłe kawałki o średnicy 30 cm, a następnie położyć na przygotowaną blachę lub formę.
- Rozgrzać piekarnik do 220°C. Spód pizzy posmarować purée pomidorowym. Posypać oregano, a następnie rozłożyć na nim 2/3 plastry mozarelli.
- Ułożyć na spodzie pomidory, paprykę, grzyby, ser dolcellate, szynkę parmeńską, pozostałą część mozarelli i parmezanu i listki bazylii. Doprawić solą i pieprzem i skropić oliwą.
- Piec 18-20 min. lub do momentu, gdy spód przybierze złoty kolor i natychmiast podawać.

Ingredencje

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

Mąki pszenne

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

Białe mąki

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

Mąki pełnoziarniste

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

Intensywna ciemna a mąka

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

Wielozziarnista mąka chlebową

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

Mąki nie pszenne

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

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

Sól

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

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

Słodzenie

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

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

Tłuszcze i oleje

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

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

Płyny

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

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

Drożdże

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

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

Przygotowanie własnych przepisów

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

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

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

Wyjmowanie, krojenie i przechowywanie chleba

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

Przechowywanie

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

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

Rady ogólne

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

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

- W dniach wyznaczających się niską temperaturą, należy pozostawiać wodę z kranu przed jej użyciem, do odstania na co najmniej 30 minut. W taki sam sposób należy postępować również w przypadku pozostałych składników, które przechowywane są w lodówce.
- Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, o ile w przepisie nie podano inaczej – np. używając programów szybkich, składniki płynne należy podgrzać.
- Wszystkie składniki należy dawać do formy do pieczenia w kolejności, którą zaleca przepis. Drożdże należy utrzymywać suche oraz należy wykluczyć ich kontakt z płynami, które dodawane są do formy, i to do momentu zapoczątkowania 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 miarowy lub angielski system miarowy; nie można ich zamieniać. Używać należy naczyń 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 wygniatacia należy ciasto skontrolować. Przy piekarni należy mieć do dyspozycji giętą plastikową łopatkę do zeskrobania ścian formy, w przypadku przyklejenia składników. Pod żadnym pozorem nie należy umieszczać łopatek blisko wygniatacza, bowiem mogło by to spowodować jego zablokowanie. Również skontrolować należy, czy konsystencja ciasta jest właściwa. Jeśli kruszy się lub piekarnia robi wrażenie, że pracuje z trudem, należy dodać trochę wody. Jeśli ciasto klei się do ścian formy i nie wytwarza górkę, należy dosypać trochę mąki.
- W fazie rośnięcia czy pieczenia nie należy podnosić pokrywy piekarni, bowiem chleb może opaść i ściąć się.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
WIELKOŚĆ I KSZTAŁT CHLEBA		
1. Chleb jest niski	• Z powodu niższej ilości glutenu, który tworzy proteiny w mące pełnoziarnistej, chleb pełnoziarnisty jest niższy niż chleb biały. • Niewystarczający ilość cięczy. • Brakuje cukru lub zbyt mała ilość cukru. • Niewłaściwy typ używanej do wypieku mąki. • Niewłaściwy typ drożdży • Zbyt mała ilość drożdży, drożdże zbyt stare. • Ustawienie szybkiego cyklu pieczenia chleba. • Doszło do połączenia drożdży i wody jeszcze przed początkiem procesu wygniataania.	• Sytuacja normalna, rozwiązania nie ma. • Podwyższyć ilość cięczy o 15 ml/ 3 łyżeczki. • Wkładać składniki zgodnie z przepisem. • Można doszło do użycia gładkiej mąki zamiast silnej mąki, które zawiera więcej glutenu. • Nie u'ywać mąki uniwersalnej • W celu uzyskania najlepszych wyników używać należy tylko drożdży o szybkim działaniu. • Odmierzać zalecane ilości i kontrolować zalecany okres zużycia na opakowaniu. • Cykl ten wytwarza mniejsze bochenki, jest to normalne. • Zapewnić, by nie dochodziło do kontaktu w formie do pieczenia.
2. Niski bochenek, bez wyrośnięcia	• Całkowicie brakuje drożdży • Stare drożdże • Zbyt ciepła ciecz • Zbyt dużo soli. • Przy używaniu timera, drożdże zwilgotniało przed zapoczęciem procesu przygotowania chleba.	• Wkładać składniki wg przepisu • Skontrolować okres gwarancyjny na opakowaniu. • Używać cięczy będących we właściwych temperaturach. • Używać zalecanych ilości. • Składniki suche umieścić w rogach formy do pieczenia, oraz w środku suchych ingrediencji zrobić zagłębienie, w które należy włożyć drożdże, tak będzie chronione przed zwilgotnieniem.
3. Zbyt wyrośnięty – kształt grzyba	• Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cukru • Zbyt dużo mąki • Zbyt dużo soli • Ciepła, wilgotna pogoda	• O 1/4 łyżeczko drożdży mniej • O 1 łyżeczkę cukru mniej. • O 6 do 9 łyżek mąki mniej. • Używać ilości zalecanych w przepisie. • O 15 ml / 3 łyżeczki cięczy i 1/4 łyżeczki drożdży mniej.
4. Zapadnięcie się wierzchu i boków	• Zbyt dużo cięczy. • Zbyt wiele drożdży. • Ciepła, wilgotna pogoda mogło spowodować zbyt szybkie wyrośnięcie ciasta.	• Przyszlzym razem 0 15 ml / 3 łyżeczki cięczy 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 cięczy. • Zbyt dużo mąki . • Wierzch bochenku nie musi mieć żadnego kształtu, nie ma to wpływu na znakomity smak chleba.	• Podwyższyć ilość cięczy 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. 900g). • Używać zalecanej w przepisie ilości soli • Doładnie odmierzać drożdże • Obniżyć ilość cięczy o 15 ml / 3 łyżeczki i zmniejszyć ilość drożdży o ¼ łyżeczki
7. Chleb nie jest równomierny, na końcu krótszy	• Těsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout.	• Podwyższyć ilość cięczy 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 cięczy	• Wkładać składniki wg przepisu • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Obniżyć ilość cięczy o 15 ml / 3 łyżeczki
10. Chleb jest w środku surowy, mało wypieczony	• Zbyt mało cięczy • Przerwanie dostawy prądu w ciągu wyrobu chleba • Zbyt duża ilość składników, które piekarnia nie zdołała obrobić	• Obniżyć ilość cięczy o 15 ml / 3 łyżeczki • Jeżeli podczas pracy prąd wyłączy się na czas dłuższy niż 8 minut, niedopieczony bochenek trzeba będzie usunąć z formy i wszystko rozpocząć od nowa z nowymi składnikami. • Obniżyć ilość na maksymalnie dozwolone
11. Chleba nie można dobrze pokroić, bardzo klei się	• Chleb krojony jest zbyt gorący • Używanie niewłaściwego noża	• Pozostawić chleb na kratce do wystygnięcia na co najmniej 30 minut, by odeszła para. Dopiero potem można chleb kroić. • Do krojenia chleba używać dobrego noża

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciąg dalszy*

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
KOLOR I GRUBOŚĆ SKÓRKI		
12. Ciemny kolor skórki, zbyt gruba	• Użycie ustawienia CIEMNA skórka	• Przyszłym razem użyć ustawienia - średnia lub ciemna skórka
13. Bochenek jest przypalony	• Nieprawidłowe działanie piekarni	• Więcej informacji znajduje się w części Serwis i ośrodki troski o klienta
14. Skórka jest zbyt jasna	• Chleb nie piecze się przez określony czas. • W przepisie nie użyto świeżego lub suszonego mleka	• Przedłużyć czas pieczenia • Dodać 15 ml/ 3 łyżeczki suszonego mleka lub 50% wody zastąpić mlekiem, prze co osiągnięty pozostanie ciemniejszy kolor
PROBLEMY Z FORMĄ		
15. Wygniatacza nie można wyjąć	• Do formy do pieczenia wlać wodę i pozostawić wygniatacz do odmożenia. Potem można go łatwo wyjąć.	• Postępować wg zaleceń odnoszących się do czyszczenia po użyciu sprzętu. Może konieczne będzie obrócenie wygniataczem po odmożeniu, by doszło do jego obluźowania.
16. Chleb przykleja się do formy do pieczenia / nie można go wyjąć	• Przypadek ten może powstać po dłuższym używaniu piekarni	• Umiarkowanie posmarować wewnętrzną część formy do pieczenia olejem roślinnym. • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Klienta”
CZĘŚCI MECHANICZNE		
17. Piekarnia nie pracuje / wygniatacz nie działa	• Piekarnik nie jest włączony • Forma do pieczenia nie jest umieszczona właściwie • Ustawiono jest całodzienne opóźnienie startu	• Sprawdź, czy przycisk on/ off  znajduje się w pozycji ON. • Skontrolować, czy forma do pieczenia jest właściwie umieszczona) • Piekarnia nie zacznie działać, dokąd odliczanie nie osiągnie ustawionego czasu.
18. Ingrediencje nie są zmieszane	• Piekarnia nie zaczęła pracować • Brak wygniatacza	• Po zaprogramowaniu panelu sterującego należy wcisnąć przycisk start w celu włączenia piekarni. • Zawsze upewnić się należy, czy wygniatacz umieszczony jest na wale n spodnie części formy. Kontroli dokonać należy zawsze przed włożeniem składników.
19. Podczas działania czuć jest spaleniznę	• Składniki są wylane w wewnętrzną część pieca • Z piekarnika wycieka • Przekroczenie objętości formy do pieczenia	• Dajte pozor, aby ste ve vnitřní části pece nevyliili žádné ingredience. Ingredience se mohou připalovat na topné jednotce a mohou způsobovat dým.. • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Klienta” • Nie używać większej ilości składników, niż ilość zalecana w przepisie. Składniki należy zawsze dokładnie odmierzać.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciąg dalszy*

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

obsługa i ochrona konsumenta

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

Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:

- eksploatacją swojego urządzenia albo
 - obsługą lub naprawą
- skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.
- Wyprodukowano w Chinach.



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

W momencie zakończenia okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać go do odpadów miejskich.

Można dostarczyć go do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia wynikających z jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, oraz osiągnięcia w ten sposób znaczącej oszczędności energii i zasobów.

Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

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

Меры безопасности

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

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

Перед подключением сетевого шнура к розетке

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

Перед использованием хлебопечки в первый раз

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

Условные обозначения

- ① Ручки крышки
- ② Смотровое окно
- ③ Крючок, расположенный на форме для выпекания
- ④ Нагревательный элемент
- ⑤ Ручка поддона для хлеба
- ⑥ Тестомешалка
- ⑦ Вал привода
- ⑧ Муфта привода
- ⑨ Выключатель питания
- ⑩ Мерная чашка
- ⑪ Двойная мерная ложка (1 чайная ложка и 1 столовая ложка)
- ⑫ Панель управления
- ⑬ Дисплей-индикатор
- ⑭ Кнопка "меню"
- ⑮ Кнопка "цвет корочки"
- ⑯ Кнопки таймера временной остановки
- ⑰ Кнопка "размер буханки"
- ⑱ Кнопка «пуск/стоп»
- ⑲ Световой индикатор запуска программы
- ⑳ Кнопка подтверждения
- ㉑ Индикатор цвета корочки (светлая, средняя, темная)

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

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

- Всегда определяйте объем жидких ингредиентов при помощи прозрачной мерной чашки с градуированными отметками. Уровень жидкости должен точно соответствовать отметке на чашке на уровне глаз, не выше и не ниже (см. 3).
- Используйте жидкости, которые хранились при комнатной температуре (20°C/68°F), за исключением программ ускоренного выпекания хлеба (6) и (7). Выполняйте инструкции, приведенные в разделе «Рецепты».
- Всегда используйте мерную ложечку, которая поставляется в комплекте прибора, чтобы отмерить небольшое количество сухих ингредиентов и жидкостей. Чтобы отмерить 1 чайную ложку или 1 столовую ложку, наберите полную мерную ложечку, а затем слегка отсыпьте, чтобы смесь распределялась равномерно (см. рис.6).

⑨ Выключатель питания

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

- Подключите прибор к сети и нажмите переключатель ON/OFF (включить/выключить) ⑨, который расположен на боковой панели хлебопечки. Прозвучит характерный сигнал и на экране дисплея появится цифра 1 (3:00).
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.

Использование хлебопечки (смотрите рисунки)

- 1 Выньте форму, держа ее за ручку и повернув к задней части пекарной камеры.
- 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 в камеру печи, разместив форму под углом к задней части устройства. Зафиксируйте форму, повернув ее кпереди.
- 9 Опустите рукоятку и закройте крышку.
- 10 Вставьте вилку в розетку и включите питание – устройство издаст звуковой сигнал и перейдет по умолчанию в режим 1 (3:00).
- 11 Нажимайте кнопку «МЕНЮ» ⑭ до установки необходимой программы. По умолчанию хлебопечка настроена на выпекание буханки весом 900 грамм со средним цветом корочки.
- 12 Выберите размер буханки, нажимая на кнопку "РАЗМЕР БУХАНКИ" ⑰ до индикации ⑳ требуемого размера.
- 13 Выберите цвет корочки, нажимая на кнопку "ЦВЕТ КОРОЧКИ" ⑮ до индикации ㉑ требуемого цвета (светлый, средний или темный).
- 14 Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» ⑲, загорится световой индикатор «ЗАПУСКА ПРОГРАММЫ» ⑲. Чтобы остановить или отменить программу, нажмите и удерживайте кнопку "ПУСК/СТОП" ⑲ в течение 2 -3 секунд.
- 15 По окончании цикла запекания выньте сетевой шнур хлебопечки из розетки сети.

- 16 Чтобы поднять ручку формы для выпекания, воспользуйтесь специальным крючком.
- 17 Извлеките форму для выпекания, удерживая ее за ручку и поворачивая к задней стенке камеры. **Всегда используйте кухонные рукавички, поскольку ручка формы для хлеба сильно нагревается.**
- 18 Для остывания хлеба поместите его на решетку.
- 19 До разрезания хлеба дайте ему остыть в течение не менее 30 минут, чтобы из него вышел пар. Горячий хлеб резать трудно.
- 20 Сразу после использования, очистите форму и камеру вымешивания (см. раздел "Уход и очистка").

⑩ Таймер задержки (+) (-)

Таймер задержки позволяет задерживать время начала процесса приготовления хлеба до 13 часов. Однако функцию отложенного пуска хлебопечки нельзя использовать для программ (6)-(12).

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

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

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

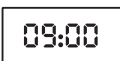
При нажатии кнопки таймера время добавляется в 10-минутных интервалах. Вам не нужно рассчитывать разницу между выбранным временем программы и общим необходимым временем, поскольку хлебопечка автоматически включает установку времени цикла.

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

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



- Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП», на дисплее появится и начнет мигать символ (:), а также загорится световой индикатор «ЗАПУСКА ПРОГРАММЫ» ⑩. Таймер начнет отсчет в обратном порядке.



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



Защита от прерывания электропитания

Хлебопечка имеет защиту от прерывания электрического питания, действующую в течение 10 минут, в случае, если она была случайно отсоединена от сети во время работы. После подключения питания хлебопечка сразу же продолжит работу по действующей программе.

Уход и очистка

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

Форма

- Не мыть форму в посудомоечной машине.
- Производите очистку поддона для хлеба и тестомешалки **немедленно** после каждого использования. Заполнив поддон наполовину теплой мыльной водой, оставьте его для отмокания 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.

Программы приготовления хлеба и теста						
Программа		Общее время работы программы Средним цветом корочки		Прозвучит характерный сигнал, означающий, что можно добавлять ингредиенты вручную ★		Используйте нагрева подогревания ★★
		700 г	900 г	700 г	900 г	
1 Основной вариант	Рецепты для приготовления белого или темного хлеба из муки	2:53	3:00	2:15	2:20	60
2 Французский хлеб зерна	Машина готовит хлеб с более хрустящей коркой, этот режим подходит для приготовления батонов с низким содержанием жиров и сахара	3:40	3:50	2:35	2:40	60
3 Хлеб из цельного	Рецепты для приготовления хлеба из муки из цельного зерна или непросеянной муки	3:32	3:40	2:50	2:55	60
4 Без клейковины	Данный режим предназначен для приготовления хлеба из муки без клейковины и хлеба смешанного состава, не содержащего клейковину. Максимум 500 г муки.	2:10		1:45		60
5 Бришь/сладкий хлеб	Рецепты для приготовления хлеба с высоким содержанием сахара	2:50	2:55	2:25	2:30	60
6 Ускоренная выпечка 900 г	Сокращает время выпекания белого хлеба наполовину. Необходимые условия: теплая вода, дополнительная порция дрожжей и меньшее количество соли.	1:38		1:28		60
7 Ускоренная выпечка 700 г		1:28		1:18		60
8 Тесто	Тесто для ручного формования и запекания в духовке	1:30		-		-
9 Джем	Используется для приготовления джемов. Во время работы программы по приготовлению джемов, тестомешалка не будет работать первые 15 минут или последние 20 минут цикла	1:20		-		-

Программы приготовления хлеба и теста						
Программа		Общее время работы программы Средним цветом корочки		Прозвучит характерный сигнал, означающий, что можно добавлять ингредиенты вручную ☆		Используйте нагрева подогревания ☆☆
		700 г	900 г	700 г	900 г	
10 Выпечка	Смесь для выпекания тортов/пирожных	1:50		1:34		60
11 Тесто для пиццы	Рецепты теста для пиццы	1:30		-		-
12 выпечка	Программа "только выпечка". Может также использоваться для разогрева или подсушивания ранее испеченного и охлаждённого хлеба. Для установки продолжительности работы, используйте кнопки таймера	0:10 – 1:00		-		60

- ☆ Звуковой сигнал подается перед окончанием 2-го цикла перемешивания теста, предупреждая о необходимости добавления ингредиентов, если это рекомендуется по рецепту.
- ☆☆ В конце цикла запекания хлебопечка автоматически переходит в режим поддержания хлеба в теплом состоянии. Она остается в режиме поддержания хлеба в теплом состоянии до 1 часа или до тех пор, пока машина не будет выключена, в зависимости от того, что произойдет раньше. Внимание: во время работы цикла подогрева нагревательный элемент будет попеременно включаться и выключаться.

Программа	Цвет корочки	Вес	Замешивание 1	Подъем 1	Замешивание 2	Подъем 2	Подъем 3	Выпекание	Общее время	Дополнительно	Подогрев	Задержка
1	Основной вариант	700 г	9 мин	20 мин	14 мин	25 мин	45 мин	60 мин	2:53	2:15	1 час	13:00
		900 г	10 мин	20 мин	15 мин	25 мин	45 мин	65 мин	3:00	2:20	1 час	13:00
		700 г	9 мин	20 мин	14 мин	25 мин	45 мин	60 мин	2:53	2:15	1 час	13:00
		900 г	10 мин	20 мин	15 мин	25 мин	45 мин	65 мин	3:00	2:20	1 час	13:00
2	Французский хлеб	700 г	9 мин	20 мин	14 мин	25 мин	45 мин	60 мин	2:53	2:15	1 час	13:00
		900 г	10 мин	20 мин	15 мин	25 мин	45 мин	65 мин	3:00	2:20	1 час	13:00
		700 г	16 мин	40 мин	19 мин	30 мин	50 мин	65 мин	3:40	2:35	1 час	13:00
		900 г	18 мин	40 мин	22 мин	30 мин	50 мин	70 мин	3:50	2:40	1 час	13:00
3	Хлеб из цельного	700 г	16 мин	40 мин	19 мин	30 мин	50 мин	65 мин	3:40	2:35	1 час	13:00
		900 г	18 мин	40 мин	22 мин	30 мин	50 мин	70 мин	3:50	2:40	1 час	13:00
		700 г	16 мин	40 мин	19 мин	30 мин	50 мин	65 мин	3:40	2:35	1 час	13:00
		900 г	18 мин	40 мин	22 мин	30 мин	50 мин	70 мин	3:50	2:40	1 час	13:00
4	Без кле йковины	700 г	9 мин	25 мин	18 мин	35 мин	65 мин	60 мин	3:32	2:50	1 час	13:00
		900 г	10 мин	25 мин	20 мин	35 мин	65 мин	60 мин	3:40	2:55	1 час	13:00
		700 г	9 мин	25 мин	18 мин	35 мин	65 мин	60 мин	3:32	2:50	1 час	13:00
		900 г	10 мин	25 мин	20 мин	35 мин	65 мин	60 мин	3:40	2:55	1 час	13:00
5	Бриошь/ сладкий хлеб	700 г	10 мин	10 мин	10 мин	-	30 мин	70 мин	2:10	1:45	1 час	13:00
		900 г	10 мин	10 мин	10 мин	-	30 мин	70 мин	2:10	1:45	1 час	13:00
		700 г	10 мин	10 мин	10 мин	-	30 мин	70 мин	2:10	1:45	1 час	13:00
		900 г	10 мин	10 мин	10 мин	-	30 мин	70 мин	2:10	1:45	1 час	13:00
6	Ускоренная выпечка 900 г	700 г	10 мин	-	5 мин	-	33 мин	50 мин	1:38	1:28	1 час	N/A
		900 г	10 мин	-	5 мин	-	33 мин	50 мин	1:38	1:28	1 час	N/A
		700 г	10 мин	-	5 мин	-	33 мин	50 мин	1:38	1:28	1 час	N/A
		900 г	10 мин	-	5 мин	-	33 мин	50 мин	1:38	1:28	1 час	N/A
7	Ускоренная выпечка 700 г	700 г	10 мин	-	5 мин	-	28 мин	45 мин	1:28	1:18	1 час	N/A
		900 г	10 мин	-	5 мин	-	28 мин	45 мин	1:28	1:18	1 час	N/A
		700 г	10 мин	-	5 мин	-	28 мин	45 мин	1:28	1:18	1 час	N/A
		900 г	10 мин	-	5 мин	-	28 мин	45 мин	1:28	1:18	1 час	N/A
8	Тесто	700 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		900 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		700 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		900 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
9	Джем	700 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		900 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		700 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		900 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
10	Выпечка	700 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		900 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		700 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		900 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
11	Тесто для пиццы	700 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		900 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		700 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		900 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
12	Выпечка	700 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		900 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		700 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д
		900 г	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1:30	н/д	н/д	н/д

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

Простой белый хлеб Программа 1

Ингредиенты	900 г	700 г
Вода	320 мл	270 мл
Растительное масло	1½ стол. ложка	1 стол. ложка
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	500 г	400 г
Сухое обезжиренное молоко	5 чайн. ложка	1 стол. ложка
Соль	1½ чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сахар	1 стол. ложка	2 чайн. ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	7 г (2¼ чайн. ложка)	1½ чайн. ложка

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

Французский хлеб Программа 2

Ингредиенты	900 г	700 г
Вода	300 мл	250 мл
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	500 г	400 г
Соль	1½ чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сахар	3 чайн. ложка	2 чайн. ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1½ чайн. ложка	1½ чайн. ложка

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

**Белый хлеб из очищенной
непросеянной муки Программа 3**

Ингредиенты	900 г	700 г
Вода	310 мл	250 мл
Растительное масло	1½ стол. ложка	1 стол. ложка
Непросеянная мука для приготовления хлеба	450 г	370 г
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	50 г	30 г
Сухое обезжиренное молоко	5 чайн. ложка	3 чайн. ложка
Соль	1 чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сахар	4 чайн. ложка	3 чайн. ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1½ чайн. ложка	1 чайн. ложка
Тыквенные семечки	1 стол. ложка	2 чайн. ложка
Семечки подсолнуха	1 стол. ложка	2 чайн. ложка
Маковые семена	2 чайн. ложкаи	2 чайн. ложка
Слегка поджаренные семена кунжута	2 чайн. ложка	2 чайн. ложка

1 Добавьте семена, когда хлебопечка подаст звуковой сигнал во время второго цикла перемешивания теста.

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

Хлеб без глютена

Программа 4

Ингредиенты	Хлеб без глютена на основе смеси Glutafin®	Хлеб без глютена на основе смеси Juvela®	Хлеб без глютена на основе смеси Schär Mix B®
Вода	450 мл	400 мл	500 мл
Растительное масло	2 стол. ложка	2 стол. ложка	2 чайн. ложка
Смесь для приготовления хлеба без глютена	500 г	500 г	500 г
Соль	Н/Д	Н/Д	1 чайн. ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	2 чайн. ложка	2 чайн. ложка	2 чайн. ложка

1 Через 5 минут после начала цикла вымешивания, снимите налипшую массу со стенок и перемешайте с помощью пластмассовой лопатки.

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

Булочки «бриош» Программа 5 Хлебные булочки-«роллз»

Программа 8

Ингредиенты	900 г	700 г
Молоко	200 мл	160 мл
Яйца	2	1
Масло, топленое	120 г	80 г
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	500 г	400 г
Соль	1½ чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сахар	60 г	40 г
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	2 чайн. ложка	1½ чайн. ложка

Ингредиенты	12 порций
Вода	240 мл
Яйцо	1
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	450 г
Соль	1 чайн. ложка
Сахар	2 чайн. ложка
Масло	25 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1½ чайн. ложка
Для верхнего слоя:	
Яичный желток взбитый с 15 мл (1 стол. ложка) воды	1
Семена кунжута и мака для посыпания (по желанию)	

**Быстрое приготовление
белого хлеба Программы 6-7**

Ингредиенты	900 г	700 г
Теплая вода (32-35°C)	320 мл	250 мл
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	500 г	400 г
Сухое обезжиренное молоко	5 чайн. ложка	4 чайн. ложка
Соль	1 чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сахар	4 чайн. ложка	3 чайн. ложка
Масло	25 г	15 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	4 чайн. ложка	3 чайн. ложка

- 1 По окончании цикла переверните и выложите батон на слегка посыпанную мукой поверхность. Слегка прижмите батон и разделите его на 12 равных частей, придайте нужную форму руками.
- 2 После создания нужной формы оставьте приготовленные изделия на некоторое время для расстойки теста, затем запекут в обычной духовке.

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

Джем из летних фруктов

Программа 9

Ингредиенты	450 г джема
Клубника	115 гр.
Малина	115 гр.
Красная смородина	75 гр.
Лимонный сок	2 чайн. ложка
Сахар, содержащий пектин	300 гр.
Масло сливочное	15 гр.

Внимание: Во время работу программы по приготовлению джемов, тестомешалка не будет работать первые 15 минут или последние 20 минут цикла.

- 1 Большие по размеру ягоды клубники разрежьте пополам и положите в форму для выпекания хлеба вместе с ягодами малины и красной смородины. Затем добавьте остальные ингредиенты.
- 2 По окончании цикла, выключите прибор и перелейте джем в стерилизованную тару, плотно закройте и наклейте этикетку.

Имбирный пряник

Программа 10

Ингредиенты	1 коржик
Масло сливочное	115 гр.
Светлая патока	125 гр.
Патока	50 гр.
Светло-коричневый сахар	125 гр.
Молоко	180 мл.
Яйцо	1
Обычная мука	280 гр.
Молотый имбирь	2 чайн. ложка
Разрыхлитель	2 чайн. ложка
Питьевая сода	1 чайн. ложка

- 1 Положите масло, светлую и обычную патоку, и сахар в небольшую кастрюлю и подогревайте, пока ингредиенты не растают. Не забывайте время от времени помешивать полученную смесь. Остудите и затем перелейте в форму для выпекания.
- 2 Затем добавьте молоко и яйцо.
- 3 Просейте одновременно муку, имбирь, разрыхлитель, соду и соль, и затем насыпьте в форму.
Внимание! Перед тем, как подавать на стол, имбирный пряник рекомендуется положить в герметичную емкость на 24 часа. Пряник должен пропитаться.

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

Тесто для пиццы Программа 11

Ингредиенты	Чтобы приготовить пиццу размером 2 X 30 см	Чтобы приготовить пиццу размером 1 X 30 см
Вода	250 мл.	140 мл.
Оливковое масло	1 стол. ложка	1 стол. ложка
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	450 гр.	225 гр.
Соль	1½ чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сахар	1 чайн. ложка	½ чайн. ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1 чайн. ложка	½ чайн. ложка
Наполнитель:		
Паста из сушеных помидор	8 стол. ложка	4 стол. ложка
Сушеный орегано	2 чайн. ложка	1 чайн. ложка
Сыр «Моцарелла», нарезать	280 гр.	140 гр.
Свежие помидоры-сливки, порезать крупно	8	4
Желтый перец, удалить семена и порезать в виде полосок	1	½
Зеленый перец, удалить семена и порезать в виде полосок	1	½
Грибы, порезать	100 гр.	50 гр.
Сыр «Dolcellate», порезать маленькими кусочками	100 гр.	50 гр.

Ингредиенты	Чтобы приготовить пиццу размером 2 X 30 см	Чтобы приготовить пиццу размером 1 X 30 см
Ветчина «Парма», разорвать на кусочки	100 гр.	50 гр.
Свежее натертый сыр «Пармезан»	50 гр.	25 гр.
Свежие листья базилика	12	6
Соль и свежее молотый черный перец		
Оливковое масло	2 стол. ложка	1 стол. ложка

- 1 По окончании программы выньте тесто и положите его на поверхность, предварительно посыпанную мукой. Слегка примните тесто. Сделайте из теста круг размером 30 см (12 дюймов) и затем положите его на подготовленную форму или лист для выпекания.
- 2 Включите режим разогрева духовки 220°C/425°F/Gas 7. Смажьте тело пиццы пастой из сушеных помидор. Присыпьте сверху орегано и добавьте две трети сыра «Моцарелла».
- 3 Затем присыпьте помидорами, перцем, грибами, сыром «dolcellate», ветчиной «Парма», оставшейся частью сыра «Моцарелла» и «Пармезан», листьями базилика. Добавьте соль и сахар по вкусу, и сбрызните оливковым маслом.
- 4 Выпекайте 18-20 минут или до появления золотистого оттенка. Подавайте горячей.

Ингредиенты

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

Пшеничная мука обыкновенная

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

Пшеничная мука высшего сорта

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

Мука грубого помола

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

Темная мука твердых сортов

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

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

Мука для белого хлеба с добавлением солода

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

Другие виды муки

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

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

Соль

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

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

Подсластители

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

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

Жиры и масла

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

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

Жидкость

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

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

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

Дрожжи

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

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

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

По собственному рецепту

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

Учтите, что вам понадобятся некоторые корректировки в процессе приготовления.

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

Как вынимать, нарезать и хранить хлеб

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

Хранение

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

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

Общие советы и маленькие хитрости

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

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

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

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

Устранение проблем

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

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

Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА		
3. Вспученная верхняя часть - форма батона напоминает гриб.	• Слишком много дрожжей. • Слишком много сахара. • Слишком много муки. • Недостаточное количество соли. • Теплая и влажная погода.	• Уменьшите содержание дрожжей на 1/4 чайной ложки. • Уменьшите содержание сахара на 1 чайную ложку. • Уменьшите содержание муки на 6-9 чайных ложек. • Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.
4. Верхняя и боковые части оседают.	• Слишком много жидкости. • Слишком много дрожжей. • Высокая влажность и теплая погода могли стать причиной слишком быстрого подъема теста.	• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки в следующий раз или добавьте чуть больше муки. • Используйте количество, рекомендуемое в рецепте, или попробуйте более быстрый цикл в следующий раз. • Охладите воду или добавьте молока, взятого из холодильника
5. Искривленная и узловатая верхняя часть - неровная поверхность.	• Недостаточное количество жидкости. • Слишком много муки. • Верхняя часть 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 хлебопечки. • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано для приготовления большого батона (макс. 900 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. Темный цвет корки / корка слишком толстая.	• Использована настройка ТЕМНОГО цвета корки.	• В следующий раз используйте настройку средней или светлой окраски корки.
13. Батон подгорел.	• Неисправность работы хлебопечки.	• См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".
14. Слишком светлая корка.	• Выпечка хлеба производилась недостаточное количество времени. • В рецепте нет сухого или свежего молока.	• Увеличьте время приготовления. • Добавьте 15 мл / 3 чайной ложки сухого обезжиренного молока или вместо 50% объема воды добавьте соответствующий объем молока для получения более коричневой окраски.
ЗАТРУДНЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С ПОДДОНОМ ДЛЯ ХЛЕБА		
15. Не удастся снять тестомешалку.	• Следует 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.
16. Хлеб прилипает к поддону / его трудно извлечь встряхиванием.	• Это может произойти после длительного периода эксплуатации машины.	• Слегка смажьте внутреннюю часть поддона для хлеба растительным маслом. • См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".

Устранение проблем (продолжение)

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

Обслуживание и забота о покупателях

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

Если вам нужна помощь в:

- использовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте
- Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Сделано в Китае.



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

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

Ελληνικά

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

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

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

ασφάλεια

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

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

πριν από τη σύνδεση στην πρίζα

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

πριν από την πρώτη χρήση του παρασκευαστή ψωμιού

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

επεξήγηση συμβόλων

- ① λαβές καπακιού
- ② παραθυράκι
- ③ γάντζος φόρμας
- ④ θερμαντικό στοιχείο
- ⑤ χειρολαβή φόρμας
- ⑥ εξάρτημα ζυμώματος
- ⑦ άξονας κίνησης
- ⑧ συζευκτήρας μετάδοσης κίνησης
- ⑨ διακόπτης ανάμματος/σβησίματος
- ⑩ δοσομετρητής
- ⑪ διπλή μεζούρα-κουτάλι για 1 κουταλιά της σούπας και 1 κουταλάκι του γλυκού
- ⑫ πίνακας ελέγχου
- ⑬ οθόνη ψησίματος
- ⑭ Κουμπί Μεξφ (Μενού)
- ⑮ Κουμπί χρώματος κόρας
- ⑯ Κουμπί χρονοδιακόπτη καθυστέρησης
- ⑰ Κουμπί καθορισμού μεγέθους φρατζόλας
- ⑱ κουμπί τυασυ/τυοπ (έναρξης/διακοπής)
- ⑲ ενδεικτική λυχνία έναρξης προγράμματος
- ⑳ δείκτες μεγέθους φραντζόλας
- ㉑ Ενδεικτικές λυχνίες χρώματος κόρας (ανοιχτό, μέτριο, σκούρο)

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

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

- Να μετράτε πάντα τα υγρά με το διαφανές κύπελλο-μεζούρα με τις διαβαθμίσεις. Τα υγρά θα πρέπει να φτάνουν ακριβώς στη γραμμή διαβάθμισης του κυπέλλου, ούτε παραπάνω ούτε παρακάτω (βλέπε εικόνα 3).
- Χρησιμοποιείτε πάντα τα υγρά όταν βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου, δηλαδή 20°C/68°F, εκτός εάν πηγνέτε ψωμί χρησιμοποιώντας τους γρήγορους κύκλους (6) και (7). Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα των συνταγών.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη μεζούρα που παρέχεται μαζί με τη συσκευή για να μετράτε τις μικρότερες ποσότητες των στερεών και των υγρών συστατικών. Για 1 κουτ. γλυκού ή 1 κουτ. σούπας, γεμίστε μέχρι πάνω και απομακρύνετε την περίσσεια ποσότητα (βλ. 6).

⑨ διακόπτης

ανάμματος/σβησίματος

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

- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και πατήστε το διακόπτη ON/OFF ⑨ που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά του παρασκευαστή ψωμιού. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από τη μονάδα και θα εμφανιστεί η ένδειξη 1 (3:00) στην οθόνη.
- 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 Βγάλτε τον κάδο ψωμιού ανασηκώνοντάς τον από τη λαβή και στρέφοντάς τον προς την πίσω πλευρά του θαλάμου ψησίματος.
- 2 Προσαρμόζετε το εξάρτημα του ζυμώματος.
- 3 Ρίξτε το νερό μέσα στη φόρμα ψωμιού.
- 4 Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά στη φόρμα με τη σειρά που αναφέρονται στις συνταγές. Βεβαιώνετε ότι όλα τα υλικά έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια, διότι οι λανθασμένες ποσότητες δε θα δώσουν το επιθυμητό αποτέλεσμα.
- 7 Τοποθετήστε τον κάδο για ψωμί μέσα στο θάλαμο του φούρνου τοποθετώντας την με κλίση προς το πίσω μέρος της συσκευής. Έπειτα ασφαλίστε τον κάδο στρέφοντάς τον προς τα εμπρός.
- 9 Χαμηλώστε το χερούλι και κλείστε το καπάκι.
- 10 Συνδέστε το στην πρίζα και ανάψτε το – η συσκευή θα παράγει έναν ήχο και θα ξεκινήσει τη λειτουργία της με προεπιλεγμένη τη ρύθμιση 1 (3:00).
- 11 Πατήστε το κουμπί MENU ⑭ για να επιλέξετε το απαιτούμενο πρόγραμμα. Η προκαθορισμένη ρύθμιση του παρασκευαστή ψωμιού είναι 900 g και μέτριο χρώμα κόρας.
- 12 Επιλέξτε το μέγεθος της φρατζόλας πατώντας το κουμπί LOAF SIZE ⑰, έως ότου ο δείκτης ㉑ μετακινηθεί στο επιθυμητό μέγεθος φρατζόλας.

- 13 Επιλέξτε το χρώμα κόρας πατώντας το κουμπί CRUST , έως ότου ο δείκτης  μετακινηθεί στο χρώμα κόρας (ανοιχτό, μέτριο ή σκούρο) που θέλετε.
- 14 Πατήστε το κουμπί START/STOP  και η ενδεικτική λυχνία ΕΝΑΡΞΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ  θα ανάψει. Για να τερματίσετε ή να ακυρώσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί START/STOP  για 2-3 δευτερόλεπτα.
- 15 Όταν τελειώσει ο κύκλος ψησίματος, βγάλτε τον παρασκευαστή ψωμιού από την πρίζα.
- 16 Χρησιμοποιήστε το γάντζο που παρέχεται για να ανασηκώσετε τη χειρολαβή της φόρμας.
- 17 Βγάλτε τη φόρμα ανασηκώνοντάς την από τη χειρολαβή και στρέφοντάς την προς την πίσω πλευρά του θαλάμου ψησίματος.
Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου, καθώς η χειρολαβή της φόρμας θα καίει.
- 18 Στη συνέχεια, τοποθετήστε τον κάδο σε μια σχάρα για να κρυώσει.
- 19 Αφήστε το ψωμί να κρυώσει επί 30 λεπτά προτού το κόψετε, για να φύγει ο ατμός. Εάν το ψωμί είναι ζεστό, δεν θα κόβεται εύκολα.
- 20 Να καθαρίζετε τον κάδο ψωμιού και το εξάρτημα ζυμώματος αμέσως μετά τη χρήση (βλ. την ενότητα Φροντίδα και καθαρισμός).

16 χρονοδιακόπτης

καθυστέρησης

Ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης σας επιτρέπει να καθυστερήσετε την παρασκευή του ψωμιού έως και 13 ώρες. Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τα προγράμματα (6) έως (12).

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

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

- Πατήστε το κουμπί MENU  για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα – θα εμφανιστεί ο χρόνος του κύκλου του προγράμματος.
- Επιλέξτε το χρώμα κόρας και το μέγεθος ψωμιού που επιθυμείτε.

- Έπειτα ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης.

- Πατήστε το κουμπί  του ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ και κρατήστε το πατημένο μέχρις ότου εμφανιστεί ο επιθυμητός συνολικός χρόνος. Εάν προσπεράσετε τον επιθυμητό χρόνο, πατήστε το κουμπί  του ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ για να τον μειώσετε.

Κρατώντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη πατημένο, ο χρόνος μεταβάλλεται κατά 10 λεπτά. Δεν χρειάζεται να υπολογίσετε τη διαφορά ανάμεσα στην ώρα του προγράμματος που επιλέγετε και στο συνολικό χρόνο που απαιτείται για το ψήσιμο, διότι ο παρασκευαστής ψωμιού ρυθμίζεται αυτόματα σύμφωνα με το χρόνο του κύκλου που επιλέξατε.

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

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



3:00

- Πατήστε το κουμπί START/STOP – η άνω και κάτω τελεία (:) στην οθόνη θα αναβοσβήσει και η ενδεικτική λυχνία ΕΝΑΡΞΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ  θα ανάψει. Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση.



09:00

- Εάν κάνετε κάποιο λάθος ή θέλετε να αλλάξετε την καθορισμένη ώρα, πατήστε το κουμπί START/STOP έως ότου η οθόνη μα είναι κενή. Κατόπιν, μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου την ώρα.



09:00

λειτουργία ασφάλειας από διακοπή ρεύματος

Ο παρασκευαστής ψωμιού διαθέτει λειτουργία ασφάλειας διάρκειας 10 λεπτών, σε περίπτωση που η μονάδα αποσυνδεθεί κατά λάθος ενώ λειτουργεί και διακοπεί η παροχή ρεύματος. Η μονάδα θα συνεχίσει να λειτουργεί στο ίδιο πρόγραμμα, αμέσως μόλις τη συνδέσετε πάλι στην πρίζα.

φροντίδα και καθαρισμός

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

κάδος για ψωμί

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

πίνακας προγραμμάτων για ψωμί/ζύμη						
πρόγραμμα		Συνολικός Χρόνος Προγράμματος μέτριο χρώμα κόρας		Μη αυτόματη ηχητική προειδοποίηση για την προσθήκη υλικών *		Διατήρηση της Θερμοκρασίας **
		700 g	900 g	700 g	900 g	
1 πολυτελείας	Συνταγές για ψωμί με λευκό ή σταρένιο αλεύρι	2:53	3:00	2:15	2:20	60
2 γαλλικό	Τραγανιστή κόρα, κατάλληλο για ψωμί με χαμηλά λιπαρά και λίγη ζάχαρη	3:40	3:50	2:35	2:40	60
3 ολικής αλέσεως	Συνταγές με αλεύρι ολικής αλέσεως	3:32	3:40	2:50	2:55	60
4 χωρίς γλουτένη	Για χρήση αλεύρων και μειγμάτων για ψωμί χωρίς γλουτένη. Έως 500 g αλεύρι.	2:10		1:45		60
5 Ψωμί μπριός/γλυκά	Συνταγές για ψωμί με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη	2:50	2:55	2:25	2:30	60
6 Γρήγορο 900 g	Μειώνει κατά το ήμισυ το χρόνο του κύκλου παρασκευής λευκού ψωμιού. Για να παρασκευαστούν οι φρατζόλες,	1:38		1:28		60
7 Γρήγορο 700 g	χρειάζεται ζεστό νερό, επιπλέον μαγιά και λιγότερο αλάτι.	1:28		1:18		60
8 ζύμη	Ζύμη για ζύμωμα με τα χέρια και ψήσιμο στον δικό σας φούρνο	1:30		-		-
9 Μαρμελάδα	Για παρασκευή μαρμελάδων. Το εξάρτημα ζυμώματος δεν λειτουργεί τα πρώτα 15 λεπτά ή τα τελευταία 20 λεπτά του προγράμματος μαρμελάδας	1:20		-		-
10 Κέικ	Μείγμα για κέικ	1:50		1:34		60
11 ζύμη για πίτσα	Συνταγές για ζύμες πίτσας	1:30		-		-
12 Ψήσιμο Λειτουργία ψησίματος	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης για ζέσταμα ή για να γίνουν τραγανές οι φρατζόλες που έχουν ήδη ψηθεί και κρυώσει. Χρησιμοποιήστε τους χρονοδιακόπτες για να αλλάξετε την ώρα.	0:10 – 1:00		-		60

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

★★ Ο Παρασκευαστής Ψωμιού θα μεταβεί αυτόματα στον τρόπο λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας μετά την ολοκλήρωση του κύκλου ψησίματος. Παραμένει στη λειτουργία αυτή για 1 ώρα ή μέχρις ότου η συσκευή τεθεί εκτός λειτουργίας, όποιο από τα δύο συμβεί πιο σύντομα. Σημείωση: το θερμομαντικό στοιχείο θα ανάβει και θα σβήνει, ενώ θα φωτίζεται περιοδικά κατά τη διάρκεια του κύκλου διατήρησης θερμοκρασίας.

πρόγραμμα	Χρώμα κόρας	Βάρος	Ζύμωμα 1	Φούσ- κιωμα 1	Ζύμωμα 2	Φούσ- κιωμα 2	Φούσ- κιωμα 3	Ψήσιμο	Σύνολο	Πρόσθετα	Διατήρηση θερμοκ- ρασίας	Καθυστέ- ριση
1	πολυτελείας	700 g	9 λεπτά	20 λεπτά	14 λεπτά	25 λεπτά	45 λεπτά	60 λεπτά	2:53	2:15	1 ώρα	13:00
		900 g	10 λεπτά	20 λεπτά	15 λεπτά	25 λεπτά	45 λεπτά	65 λεπτά	3:00	2:20	1 ώρα	13:00
	Μέτριο	700 g	9 λεπτά	20 λεπτά	14 λεπτά	25 λεπτά	45 λεπτά	60 λεπτά	2:53	2:15	1 ώρα	13:00
		900 g	10 λεπτά	20 λεπτά	15 λεπτά	25 λεπτά	45 λεπτά	65 λεπτά	3:00	2:20	1 ώρα	13:00
2	Σκούρο	700 g	9 λεπτά	20 λεπτά	14 λεπτά	25 λεπτά	45 λεπτά	60 λεπτά	2:53	2:15	1 ώρα	13:00
		900 g	10 λεπτά	20 λεπτά	15 λεπτά	25 λεπτά	45 λεπτά	65 λεπτά	3:00	2:20	1 ώρα	13:00
	Ανοιχτό	700 g	16 λεπτά	40 λεπτά	19 λεπτά	30 λεπτά	50 λεπτά	65 λεπτά	3:40	2:35	1 ώρα	13:00
		900 g	18 λεπτά	40 λεπτά	22 λεπτά	30 λεπτά	50 λεπτά	70 λεπτά	3:50	2:40	1 ώρα	13:00
3	Μέτριο	700 g	16 λεπτά	40 λεπτά	19 λεπτά	30 λεπτά	50 λεπτά	65 λεπτά	3:40	2:35	1 ώρα	13:00
		900 g	18 λεπτά	40 λεπτά	22 λεπτά	30 λεπτά	50 λεπτά	70 λεπτά	3:50	2:40	1 ώρα	13:00
	Σκούρο	700 g	16 λεπτά	40 λεπτά	19 λεπτά	30 λεπτά	50 λεπτά	65 λεπτά	3:40	2:35	1 ώρα	13:00
		900 g	18 λεπτά	40 λεπτά	22 λεπτά	30 λεπτά	50 λεπτά	70 λεπτά	3:50	2:40	1 ώρα	13:00
4	Ανοιχτό	700 g	9 λεπτά	25 λεπτά	18 λεπτά	35 λεπτά	65 λεπτά	60 λεπτά	3:32	2:50	1 ώρα	13:00
		900 g	10 λεπτά	25 λεπτά	20 λεπτά	35 λεπτά	65 λεπτά	65 λεπτά	3:40	2:55	1 ώρα	13:00
	Μέτριο	700 g	9 λεπτά	25 λεπτά	18 λεπτά	35 λεπτά	65 λεπτά	60 λεπτά	3:32	2:50	1 ώρα	13:00
		900 g	10 λεπτά	25 λεπτά	20 λεπτά	35 λεπτά	65 λεπτά	65 λεπτά	3:40	2:55	1 ώρα	13:00
5	Σκούρο	700 g	9 λεπτά	25 λεπτά	18 λεπτά	35 λεπτά	65 λεπτά	60 λεπτά	3:32	2:50	1 ώρα	13:00
		900 g	10 λεπτά	25 λεπτά	20 λεπτά	35 λεπτά	65 λεπτά	65 λεπτά	3:40	2:55	1 ώρα	13:00
	Μέτριο	700 g	10 λεπτά	5 λεπτά	20 λεπτά	30 λεπτά	45 λεπτά	45 λεπτά	2:55	2:30	1 ώρα	13:00
		900 g	10 λεπτά	5 λεπτά	20 λεπτά	30 λεπτά	45 λεπτά	45 λεπτά	2:55	2:30	1 ώρα	13:00
6	Σκούρο	700 g	9 λεπτά	10 λεπτά	10 λεπτά	-	30 λεπτά	70 λεπτά	2:10	1:45	1 ώρα	13:00
		900 g	10 λεπτά	10 λεπτά	10 λεπτά	-	30 λεπτά	60 λεπτά	2:50	2:25	1 ώρα	13:00
	Μέτριο	700 g	10 λεπτά	5 λεπτά	20 λεπτά	30 λεπτά	45 λεπτά	45 λεπτά	2:55	2:30	1 ώρα	13:00
		900 g	10 λεπτά	5 λεπτά	20 λεπτά	30 λεπτά	45 λεπτά	45 λεπτά	2:55	2:30	1 ώρα	13:00
7	Μέτριο	700 g	10 λεπτά	-	5 λεπτά	-	33 λεπτά	50 λεπτά	1:38	1:28	1 ώρα	N/A
		900 g	10 λεπτά	-	5 λεπτά	-	28 λεπτά	45 λεπτά	1:28	1:18	1 ώρα	N/A
	N/A	700 g	20 λεπτά	-	-	30 λεπτά	40 λεπτά	-	1:30	Δ / I	Δ / I	Δ / I
		900 g	20 λεπτά	-	-	30 λεπτά	40 λεπτά	-	1:30	Δ / I	Δ / I	Δ / I
8	Μέτριο	700 g	6 λεπτά	5 λεπτά	10 λεπτά	9 λεπτά	-	80 λεπτά	1:50	1:34	Δ / I	Δ / I
		900 g	6 λεπτά	5 λεπτά	10 λεπτά	9 λεπτά	-	80 λεπτά	1:50	1:34	Δ / I	Δ / I
	N/A	700 g	30 λεπτά	60 λεπτά	-	-	-	-	1:30	Δ / I	Δ / I	Δ / I
		900 g	30 λεπτά	60 λεπτά	-	-	-	-	1:30	Δ / I	Δ / I	Δ / I
9	Μέτριο	700 g	10 λεπτά	-	-	-	45 λεπτά	20 λεπτά	1:20	Δ / I	Δ / I	Δ / I
		900 g	10 λεπτά	-	-	-	45 λεπτά	20 λεπτά	1:20	Δ / I	Δ / I	Δ / I
	N/A	700 g	20 λεπτά	-	-	30 λεπτά	40 λεπτά	-	1:30	Δ / I	Δ / I	Δ / I
		900 g	20 λεπτά	-	-	30 λεπτά	40 λεπτά	-	1:30	Δ / I	Δ / I	Δ / I
10	Μέτριο	700 g	10 λεπτά	-	5 λεπτά	-	33 λεπτά	50 λεπτά	1:38	1:28	1 ώρα	N/A
		900 g	10 λεπτά	-	5 λεπτά	-	28 λεπτά	45 λεπτά	1:28	1:18	1 ώρα	N/A
	N/A	700 g	20 λεπτά	-	-	30 λεπτά	40 λεπτά	-	1:30	Δ / I	Δ / I	Δ / I
		900 g	20 λεπτά	-	-	30 λεπτά	40 λεπτά	-	1:30	Δ / I	Δ / I	Δ / I
11	Μέτριο	700 g	10 λεπτά	-	-	-	45 λεπτά	20 λεπτά	1:20	Δ / I	Δ / I	Δ / I
		900 g	10 λεπτά	-	-	-	45 λεπτά	20 λεπτά	1:20	Δ / I	Δ / I	Δ / I
	N/A	700 g	20 λεπτά	-	-	30 λεπτά	40 λεπτά	-	1:30	Δ / I	Δ / I	Δ / I
		900 g	20 λεπτά	-	-	30 λεπτά	40 λεπτά	-	1:30	Δ / I	Δ / I	Δ / I
12	Μέτριο	700 g	10 λεπτά	-	-	-	45 λεπτά	20 λεπτά	1:20	Δ / I	Δ / I	Δ / I
		900 g	10 λεπτά	-	-	-	45 λεπτά	20 λεπτά	1:20	Δ / I	Δ / I	Δ / I
	N/A	700 g	20 λεπτά	-	-	30 λεπτά	40 λεπτά	-	1:30	Δ / I	Δ / I	Δ / I
		900 g	20 λεπτά	-	-	30 λεπτά	40 λεπτά	-	1:30	Δ / I	Δ / I	Δ / I

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

Λευκό Ψωμί Πολυτελείας **Πρόγραμμα 1**

Γαλλικό ψωμί **Πρόγραμμα 2**

Υλικά	900 g	700 g
Νερό	320 ml	270 ml
Φυτικό λάδι	1½ κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	500 g	400 g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	5 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. σούπας
Αλάτι	1½ κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	1 κουτ. σούπας	2 κουτ. του γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	7 g (2¼ κουτ. του γλυκού)	1½ κουτ. του γλυκού

Υλικά	900 g	700 g
Νερό	300 ml	250 ml
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	500 g	400 g
Αλάτι	1½ κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	3 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1½ κουτ. του γλυκού	½ κουτ. του γλυκού

Ψωμί Ολικής Αλέσεως Πρόγραμμα 3

Υλικά	900 g	700 g
Νερό	310 ml	250 ml
Φυτικό λάδι	1½ κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Αλεύρι ολικής αλέσεως για ψωμί	450 g	370 g
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	50 g	30 g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	5 κουτ. του γλυκού	3 κουτ. του γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. του γλυκού	3 κουτ. του γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1½ κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού
Σπόροι κολοκύθας	1 κουτ. σούπας	2 κουτ. του γλυκού
Σπόροι ηλιάνθου	1 κουτ. σούπας	2 κουτ. του γλυκού
Σπόροι παπαρούνας	2 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού
Ελαφρώς καβουρντισμένο σουσάμι	2 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού

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

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

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

Ψωμί χωρίς γλουτένη

Πρόγραμμα 4

Υλικά	Μείγμα για ψωμί χωρίς γλουτένη Glutafin®	Μείγμα χωρίς γλουτένη Juvela®	Μείγμα χωρίς γλουτένη Schär Mix B®
Νερό	450 ml	400 ml	500 ml
Φυτικό λάδι	2 κουτ. σούπας	2 κουτ. σούπας	2 κουτ. του γλυκού
Μείγμα για ψωμί χωρίς γλουτένη	500 g	500 g	500 g
Αλάτι	Δ/Ι	Δ/Ι	1 κουτ. του γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού

1 Μετά από 5 λεπτά ανάμειξης, ξεκολλήστε τα υλικά από τα τοιχώματα με μια πλαστική σπάτουλα για να διασφαλίσετε ότι όλα τα υλικά θα αφομοιωθούν.

Ψωμί Μπριός

Πρόγραμμα 5

Γρήγορο Ψωμί Πολυτελείας

Πρόγραμμα 6-7

Υλικά	900 g	700 g
Γάλα	200 ml	160 ml
Αυγά	2	1
Βούτυρο, λιωμένο	120 g	80 g
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	500 g	400 g
Αλάτι	1½ κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	60 g	40 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού

Υλικά	900 g	700 g
Νερό, χλιαρό (32-35°C)	320 ml	250 ml
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	500 g	400 g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	5 κουτ. του γλυκού	4 κουτ. του γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. του γλυκού	3 κουτ. του γλυκού
Βούτυρο	25 g	15 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	4 κουτ. του γλυκού	3 κουτ. του γλυκού

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

Ψωμάκια **Πρόγραμμα 8** **Μαρμελάδα με καλοκαιρινά φρούτα**

Υλικά	12 Ψωμάκια
Νερό	240 ml
Αυγό	1
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	450 g
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	2 κουτ. του γλυκού
Βούτυρο	25 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1½ κουτ. του γλυκού
Για το γαρνίρισμα:	
Κρόκος αυγού χτυπημένος με 15 ml (1 κουτ. σούπας) νερό	1
Σουσάμι και σπόροι παπαρούνας, για πασπάλισμα, προαιρετικό	

- 1 Αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος, αναποδογυρίστε τη ζύμη πάνω σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια. Ζυμώστε ελαφρά τη ζύμη για να φύγει ο αέρας, χωρίστε την σε 12 ίσα μέρη και πλάστε τα με τα χέρια.
- 2 Μετά το πλάσιμο, αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για τελευταία φορά και μετά ψήστε τα ψωμάκια στο συμβατικό φούρνο.

Πρόγραμμα 9

Υλικά	450 g μαρμελάδας
Φράουλες	115 g
Σμέουρα	115 g
Βατόμουρα	75 g
Χυμός λεμονιού	2 κουτ. του γλυκού
Ειδική ζάχαρη για μαρμελάδα με πηκτίνη	300 g
Βούτυρο	15 g

- Σημείωση: Το εξάρτημα ζυμώματος δεν λειτουργεί τα πρώτα 15 λεπτά ή τα τελευταία 20 λεπτά του προγράμματος μαρμελάδας.
- 1 Κόψτε τις φράουλες στη μέση εάν είναι μεγάλες και τοποθετήστε τις στη φόρμα μαζί με τα σμέουρα και τα βατόμουρα. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
 - 2 Στο τέλος του κύκλου, σβήστε τη συσκευή και αδειάστε τη μαρμελάδα σε αποστειρωμένο βάζο, κλείστε το ερμητικά και κολλήστε ετικέτα.

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

Ψωμί με πιπερόριζα *Πρόγραμμα 10*

Υλικά	1 κέικ
Βούτυρο	115 g
Σιρόπι μελάσας	125 g
Μελάσα	50 g
Καστανή ζάχαρη	125 g
Γάλα	180 ml
Αβγό	1
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	280 g
Τριμμένη πιπερόριζα	2 κουτ. του γλυκού
Μπέικιν πάουντερ	2 κουτ. του γλυκού
Μαγειρική σόδα	1 κουτ. του γλυκού

- 1 Βάλτε το βούτυρο, το σιρόπι, τη μελάσα και τη ζάχαρη σε ένα κατσαρολάκι και ζεστάνετε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λειώσει το μείγμα, ανακατεύοντας κάπου-κάπου. Αφήστε το μείγμα να κρυώσει ελαφρώς και, στη συνέχεια, αδειάστε το στη φόρμα.
- 2 Προσθέστε το γάλα και τα αβγά στη φόρμα.
- 3 Κοσκινίστε μαζί το αλεύρι, την πιπερόριζα, το μπέικιν πάουντερ και τη μαγειρική σόδα και προσθέστε τα στη φόρμα.
- Σημείωση:** Συνιστούμε να αφήσετε το ψωμί με πιπερόριζα για 24 ώρες σε αεροστεγές δοχείο, προτού το καταναλώσετε, έτσι ώστε να αποκτήσει κολλώδη υφή.

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

Ζύμη για πίτσα **Πρόγραμμα 11**

Υλικά	Για 2 πίτσες	Για 1 πίτσα
	30 εκ.	30 εκ.
Νερό	250 ml	140 ml
Ελαιόλαδο	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	450 g	225 g
Αλάτι	1½ κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	1 κουτ. του γλυκού	½ κουτ. του γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 κουτ. του γλυκού	½κουτ. του γλυκού
Για το γαρνίρισμα:		
Πολτός λιαστής ντομάτας	8 κουτ. σούπας	4 κουτ. σούπας
Αποξηραμένη ρίγανη	2 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού
Φέτες τυριού μοτσαρέλα	280 g	140 g
Φρέσκα ντοματάκια, χοντροκομμένα	8	4
Κίτρινη πιπεριά χωρίς τα σπόρια και κομμένη σε λεπτές λωρίδες	1	½
Πράσινη πιπεριά χωρίς τα σπόρια και κομμένη σε λεπτές λωρίδες	1	½
Ψιλοκομμένα μανιτάρια	100 g	50 g
Τυρί ντολτσσελάτε κομμένο σε μικρά κομμάτια	100 g	50 g
Ζαμπόν Πάρμας σε κομμάτια	100 g	50 g
Φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα	50 g	25 g
Φύλλα φρέσκου βασιλικού	12	6
Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι		
Ελαιόλαδο	2 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας

- 1 Αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος, αναποδογυρίστε τη ζύμη πάνω σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια. Ζυμώστε ελαφρά τη ζύμη. Ανοίξτε τη ζύμη σε κυκλικό σχήμα 30 εκ. και βάλτε την στη φόρμα ή στη λαδόκολλα που έχετε ετοιμάσει.
- 2 Προθερμάνετε το φούρνο στους 220°C/το φούρνο αερίου στο 7. Αλείψτε τον πολύ λιαστής ντομάτας στη ζύμη της πίτσας. Πασπαλίστε με ρίγανη και καλύψτε με τα δύο τρίτα της μοτσαρέλας.
- 3 Γαρνίρετε με τις ντομάτες, τις πιπεριές, τα μανιτάρια, το τυρί ντολτσσελάτε, το ζαμπόν Πάρμας, την υπόλοιπη μοτσαρέλα, την παρμεζάνα και τα φύλλα βασιλικού. Αλατοπιπερώστε και περιχύστε με ελαιόλαδο.
- 4 Ψήστε για 18-20 λεπτά ή έως ότου ροδίσει και σερβίρετε αμέσως.

Υλικά

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

Αλεύρια σιταριού

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

Λευκά αλεύρια

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

Αλεύρια ολικής άλεσης

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

Δυνατό μαύρο αλεύρι

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

Αλεύρι αρτοποιίας τύπου "Ήσαζας"

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

Αλεύρια που δεν παρασκευάζονται από σιτάρι

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

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

Αλάτι

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

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

Γλυκαντικές ουσίες

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

- Η ζάχαρη και οι υγρές γλυκαντικές ουσίες συνεισφέρουν στο χρώμα του ψωμιού, βοηθώντας να πετύχετε χρυσαφένιο φινίρισμα στην κρούστα.
- Η ζάχαρη προσελκύει την υγρασία, πράγμα που ενισχύει τις ιδιότητες του καρβελίου όσον αφορά στη συντήρησή του.
- Η ζάχαρη παρέχει τροφή για τη μαγιά, εάν και αυτό δεν είναι απαραίτητο, καθώς οι νέοι τύποι στεγνής μαγιάς έχουν την ικανότητα να τρέφονται από τα φυσικά σάκχαρα και άμυλα που βρίσκονται στο αλεύρι, και κάνει τη ζύμη πιο ενεργή.
- Τα γλυκά ψωμιά έχουν μέτρια περιεκτικότητα σε ζάχαρη, καθώς η γλυκάδα προστίθεται με τα φρούτα ή το γλασάρισμα. Ωρησιμοποιήστε τον κύκλο γλυκού ψωμιού για αυτά τα ψωμιά.
- Εάν αντικαταστήσετε τη ζάχαρη με υγρή γλυκαντική ουσία τότε πρέπει να μειώσετε ελαφρώς τη συνολική ποσότητα του υγρού της συνταγής.

Λίπη και λάδια

Συχνά προστίθεται στο ψωμί μια μικρή ποσότητα λίπους ή λαδιού, ώστε η ψίχα να είναι μαλακότερη. Αυτό βοηθά επίσης να διατηρηθεί το καρβέλι φρέσκο για μεγαλύτερο διάστημα. Χρησιμοποιήστε βούτυρο, μαργαρίνη ή ακόμη και λαρδί σε μικρές ποσότητες έως 25 γρ. (1 oz) ή 22 ml (1½ κουταλιά) φυτικό έλαιο. Στις συνταγές όπου χρησιμοποιούνται μεγαλύτερες ποσότητες ώστε η γεύση να είναι πιο αισθητή, το βούτυρο προσφέρει τα καλύτερα αποτελέσματα.

- Αντί για βούτυρο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο. Προσαρμόστε ανάλογα την ποσότητα του υγρού για ποσότητες μεγαλύτερες από 15 ml (3 κουταλάκια). Το ηλιέλαιο είναι μια καλή εναλλακτική λύση εάν ανησυχείτε για το επίπεδο της χοληστερόλης σας.
- Μη χρησιμοποιείτε μαργαρίνες με λίγα λιπαρά διότι περιέχουν νερό έως και 40% και επομένως δε διαθέτουν τις ίδιες ιδιότητες με το βούτυρο.

Υγρό

Κάποια μορφή υγρού είναι απαραίτητη. Συνήθως χρησιμοποιείται νερό ή γάλα. Το νερό δημιουργεί πιο τραγανή κόρα από ό,τι το γάλα. Το νερό συνδυάζεται συχνά με αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη. Αυτό είναι απαραίτητο εάν χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης διότι το φρέσκο γάλα θα χαλάσει. Για τα περισσότερα προγράμματα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε νερό της βρύσης. Ωστόσο, στον κύκλο μιας ώρας ταχείας παρασκευής, το νερό πρέπει να είναι χλιαρό.

- Σε ημέρες με πολύ χαμηλή θερμοκρασία, μετρήστε το νερό και αφήστε το να σταθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί 30 λεπτά πριν τη χρήση. Εάν χρησιμοποιήσετε γάλα κατευθείαν από το ψυγείο, κάντε το ίδιο.
- Το βουτυρόγαλα, το γιαούρτι, η ξινή κρέμα και τα μαλακά τυριά όπως η ρικότα, το τυρί τύπου κοτάτζ και το "ζσωναχε ζσαιτ" μπορούν όλα να χρησιμοποιηθούν σαν μέρος της ποσότητας υγρού για να έχετε πιο υγρή και τρυφερή ψίχα. Το βουτυρόγαλα προσθέτει μια ευχάριστη, ελαφρώς ξινή γεύση, που μοιάζει κάπως με τη γεύση που έχει το χωριάτικο ψωμί και το προζύμι.

- Μπορείτε να προσθέσετε αυγά για να εμπλουτίσετε τη ζύμη, να βελτιώσετε το χρώμα του ψωμιού και να ενισχύσετε τη δομή και την ευστάθεια της γλουτένης κατά τη διάρκεια της διόγκωσης. Εάν χρησιμοποιήσετε αυγά, μειώστε ανάλογα την ποσότητα του υγρού. Βάλτε το αυγό στην κούπα-μεζούρα και συμπληρώστε με υγρό μέχρι τη σωστή στάθμη της συνταγής.

Μαγιά

Διατίθεται τόσο νωπή όσο και στεγνή μαγιά. Όλες οι συνταγές του παρόντος βιβλίου έχουν δοκιμαστεί χρησιμοποιώντας εύκολης ανάμιξης, στεγνή μαγιά ταχείας δράσης η οποία δεν χρειάζεται να διαλυθεί πρώτα σε νερό. Η μαγιά τοποθετείται σε μια λακκούβα στο αλεύρι, όπου διατηρείται στεγνή και ξεχωριστά από το υγρό έως ότου αρχίσει η ανάμιξη.

- Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε στεγνή μαγιά. Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε νωπή μαγιά διότι τείνει να δίνει πιο ευμετάβλητα αποτελέσματα σε σχέση με τη στεγνή μαγιά. Μη χρησιμοποιείτε νωπή μαγιά με τον χρονοδιακόπτη καθυστέρησης. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε νωπή μαγιά, έχετε υπόψη τα εξής:
6 γρ. νωπή μαγιά = 1 κουταλάκι στεγνή μαγιά
Αναμίξτε τη νωπή μαγιά με 1 κουταλάκι ζάχαρη και δύο κουταλιές νερό (χλιαρό). Αφήστε το μίγμα για 5 λεπτά μέχρι να αφρίσει.
Στη συνέχεια, προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στον κάδο.
Για να έχετε βέλτιστα αποτελέσματα, η ποσότητα της μαγιάς μπορεί να χρειαστεί ρύθμιση.
- Χρησιμοποιήστε την ποσότητα που αναφέρεται στις συνταγές. Εάν η ποσότητα είναι υπερβολική, το ψωμί μπορεί να φουσκώσει υπερβολικά και να χυθεί έξω από τον κάδο.
- Αφού ανοίξετε ένα φακελάκι μαγιάς, πρέπει να το χρησιμοποιήσετε εντός 48 ωρών, εκτός εάν οι προδιαγραφές του κατασκευαστή είναι διαφορετικές. Μετά τη χρήση, ξανακλείστε ερμητικά το φακελάκι. Τα ανοικτά φακελάκια που έχουν ξανακλείσει ερμητικά, μπορούν να φυλαχτούν στην κατάψυξη μέχρι να τα χρησιμοποιήσετε.
- Χρησιμοποιήστε τη στεγνή μαγιά πριν την ημερομηνία λήξης, διότι η αποτελεσματικότητά της μειώνεται σταδιακά με την πάροδο του χρόνου.

- Μπορείτε να βρείτε στεγνή μαγιά, που έχει παρασκευαστεί ειδικά για χρήση σε αρτοποιητές. Αυτή η μαγιά θα δώσει επίσης καλά αποτελέσματα, εάν και μπορεί να χρειαστεί να προσαρμόσετε τις συνιστώμενες ποσότητες.

Προσαρμογή των δικών σας συνταγών για χρήση με τον αρτοποιητή

Αφού δοκιμάσετε ορισμένες από τις συνταγές που παρέχονται, ίσως θελήσετε να προσαρμόσετε ορισμένες από τις αγαπημένες σας συνταγές για τις οποίες μέχρι σήμερα αναμειγνύατε και ζυμώνατε τα υλικά με τα χέρια. Ξεκινήστε επιλέγοντας μία από τις συνταγές του βιβλίου που μοιάζει με τη δική σας συνταγή και χρησιμοποιήστε την ως οδηγό.

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω κατευθυντήριες οδηγίες και να είστε προετοιμασμένοι να κάνετε προσαρμογές στη συνταγή σας καθώς την εφαρμόζετε.

- Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τις σωστές ποσότητες για τον αρτοποιητή. Μη υπερβαίνετε τη συνιστώμενη μέγιστη ποσότητα. Εάν χρειαστεί, μειώστε τις ποσότητες της συνταγής σας ώστε να ταιριάζουν με την ποσότητα αλευριού και υγρού των συνταγών του αρτοποιητή.
- Προσθέτετε πάντα πρώτο το υγρό στον κάδο. Ξεχωρίστε τη μαγιά από το υγρό, προσθέτοντας την μετά το αλεύρι.
- Αντικαταστήστε τη νωπή μαγιά με στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης. Σημείωση: 6 γρ. νωπή μαγιά = 1 κουταλάκι (5 ml) στεγνή μαγιά.
- Χρησιμοποιήστε νερό και αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη αντί για φρέσκο γάλα, εάν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση χρονοδιακόπτη καθυστέρησης.
- Εάν στη δική σας συνταγή χρησιμοποιείτε αυγά, προσθέστε το αυγό ως μέρος της συνολικής ποσότητας του υγρού.
- Φροντίστε η μαγιά να παραμένει χωριστά από τα υπόλοιπα υλικά του κάδου μέχρι να αρχίσει η ανάμιξη.

- Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης κατά τη διάρκεια των πρώτων λεπτών της ανάμιξης. Οι συσκευές παρασκευής ψωμιού απαιτούν ελαφρώς μαλακότερη ζύμη και γι' αυτό το λόγο μπορεί να χρειαστεί να συμπληρώσετε επιπλέον υγρό. Η ζύμη πρέπει να είναι αρκετά υγραμένη ώστε να 'ξεκουράζεται' σταδιακά.

Αφαίρεση, κόψιμο σε φέτες και φύλαξη του ψωμιού

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, αφού ψηθεί το καρβέλι, βγάλτε το από το μηχάνημα και από τον κάδο. Ωστόσο, εάν δεν βρίσκεστε εκεί, ο αρτοποιητής θα διατηρήσει το καρβέλι ζεστό έως και για 1 ώρα.
- Βγάλτε τον κάδο από το μηχάνημα χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου, ακόμη και όταν ο αρτοποιητής λειτουργεί στον κύκλο διατήρησης θερμότητας. Αναποδογυρίστε τον κάδο και κουνήστε τον αρκετές φορές για να βγει το ψημένο ψωμί. Εάν το ψωμί δεν βγαίνει εύκολα, δοκιμάστε να κτυπήσετε τη γωνία του κάδου σε ξύλινη τάβλα ή περιστρέψτε τη βάση του άξονα που βρίσκεται κάτω από τον κάδο.
- Ο ζυμωτής παραμένει στο εσωτερικό του κάδου όταν βγάλετε το ψωμί. Ωστόσο, ορισμένες φορές μπορεί να παραμείνει μέσα στο καρβέλι. Εάν συμβεί αυτό, βγάλτε το ζυμωτή πριν κόψετε το ψωμί σε φέτες, χρησιμοποιώντας ένα πλαστικό σκεύος κουζίνας ανθεκτικό στη θερμότητα. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικό εργαλείο διότι αυτό μπορεί να ξύσει την αντικολητική επικάλυψη του ζυμωτή.
- Αφήστε το ψωμί να κρυώσει επί τουλάχιστον 30 λεπτά σε σχάρα, ώστε να διαφύγουν οι υδατμοί. Το ψωμί κόβεται δύσκολα σε φέτες όταν είναι καυτό.

Φύλαξη

Το σπιτικό ψωμί δεν περιέχει συντηρητικά και γι' αυτό το λόγο πρέπει να καταναλωθεί εντός 2-3 ημερών από το ψήσιμο. Εάν το ψωμί δεν πρόκειται να καταναλωθεί αμέσως, τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο ή τοποθετήστε το σε πλαστική σακούλα και κλείστε την ερμητικά.

- Το τραγανιστό ψωμί γαλλικού τύπου μαλακώνει κατά τη φύλαξη και γι' αυτό το λόγο είναι καλύτερα να το αφήσετε ξεσκεπαστο μέχρι να το κόψετε σε φέτες.
- Εάν θέλετε να διατηρήσετε το ψωμί για μερικές ημέρες, φυλάξτε το στην κατάψυξη. Κόψτε το ψωμί σε φέτες πριν το καταψύξετε, ώστε να μπορείτε να βγάξετε εύκολα όση ποσότητα θέλετε.

Γενικές συμβουλές και μυστικά

Το πετυχημένο ψήσιμο του ψωμιού εξαρτάται από μια ποικιλία διαφορετικών παραγόντων, όπως η ποιότητα των υλικών, η προσεκτική μέτρηση, η θερμοκρασία και η υγρασία. Αξίζει να διαβάσετε τα μυστικά και τις συμβουλές που ακολουθούν, ώστε να διασφαλίσετε ότι θα έχετε επιτυχή αποτελέσματα.

Η συσκευή παρασκευής ψωμιού δεν είναι μια στεγανοποιημένη μονάδα και ως εκ τούτου επηρεάζεται από τη θερμοκρασία. Εάν η ημέρα είναι πολύ ζεστή ή το μηχάνημα χρησιμοποιείται σε ζεστή κουζίνα, τότε το ψωμί είναι πιθανό να φουσκώσει περισσότερο από ό,τι όταν κάνει κρύο. Η βέλτιστη θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι μεταξύ 20°C/68°F και 24°C/75°F.

- Σε ημέρες με πολύ χαμηλή θερμοκρασία, αφήστε το νερό της βρύσης να σταθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί 30 λεπτά πριν τη χρήση. Κάντε το ίδιο για τα υλικά που χρησιμοποιούνται απευθείας από το ψυγείο.
- Χρησιμοποιήστε όλα τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου εκτός εάν προβλέπεται διαφορετικά από τη συνταγή, π.χ. για τους γρήγορους κύκλους θα χρειαστεί να ζεστάνετε το υγρό.
- Προσθέστε τα υλικά στον κάδο με τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή. Φροντίστε η μαγιά να παραμείνει στεγνή και να είναι χωριστά από οποιαδήποτε άλλα υγρά που προστέθηκαν στον κάδο, μέχρι να αρχίσει η ανάμιξη.
- Η ακριβής μέτρηση είναι πιθανόν ο πιο σημαντικός παράγοντας για ένα πετυχημένο καρβέλι. Τα περισσότερα προβλήματα οφείλονται σε ανακριβείς μετρήσεις ή στην παράλειψη ενός από τα υλικά. Για τη μέτρηση των υλικών της συνταγής ακολουθήστε το μετρικό ή το βρετανικό σύστημα. Μη χρησιμοποιείτε και τα δύο συστήματα στην ίδια συνταγή. Χρησιμοποιήστε την κούπα-μεζούρα και το κουτάλι που παρέχονται.

- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα υλικά, εντός της ημερομηνίας λήξης. Τα ευπαθή υλικά όπως το γάλα, το τυρί, τα λαχανικά και τα φρέσκα φρούτα μπορεί να χαλάσουν, ιδιαίτερα σε υψηλή θερμοκρασία περιβάλλοντος. Αυτά τα υλικά πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο σε ψωμί που παρασκευάζεται αμέσως.
 - Μην προσθέτετε υπερβολική ποσότητα λίπους διότι αυτό σχηματίζει φράγμα μεταξύ της μαγιάς και του αλευριού, επιβραδύνοντας τη δράση της μαγιάς, πράγμα που μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα ένα βαρύ και συμπαγές καρβέλι.
 - Κόψτε κομματάκια το βούτυρο και τα άλλα λίπη πριν τα προσθέσετε στον κάδο.
 - Αντικαταστήστε μέρος της ποσότητας του νερού με χυμούς φρούτων, όπως πορτοκάλι, μήλο ή ανανά όταν φτιάχνετε ψωμιά με γεύση φρούτων.
 - Μπορείτε να προσθέσετε σαν μέρος της ποσότητας του υγρού και ζωμό λαχανικών. Το νερό από τις βραστές πατάτες περιέχει άμυλο, πράγμα που αποτελεί μία πρόσθετη πηγή τροφής για τη μαγιά και βοηθά να παρασκευάσετε ένα καλά φουσκωμένο, μαλακότερο καρβέλι που μπορεί να διατηρηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
 - Για τη γεύση, μπορείτε να προσθέσετε λαχανικά όπως τριμμένο καρότο, κολοκυθάκια ή πουρέ πατάτας. Επειδή αυτά τα τρόφιμα περιέχουν νερό, θα χρειαστεί να μειώσετε την ποσότητα υγρού της συνταγής. Αρχίστε με λίγο νερό, ελέγξτε τη ζύμη καθώς αρχίζει να αναμινύεται και προσαρμόστε την ποσότητα όπως απαιτείται.
 - Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες που αναφέρονται στις συνταγές διότι μπορεί να καταστρέψετε τον αρτοποιητή.
- μ Εάν το ψωμί δε φουσκώσει καλά, δοκιμάστε να αντικαταστήσετε το νερό της βρύσης με εμφιαλωμένο νερό ή βρασμένο νερό. Εάν το νερό της βρύσης είναι πολύ χλωριωμένο και φθοριωμένο μπορεί να επηρεαστεί η διόγκωση του ψωμιού. Το σκληρό νερό μπορεί επίσης να έχει το ίδιο αποτέλεσμα.
- Αξίζει να ελέγξετε τη ζύμη μετά από περίπου 5 λεπτά συνεχές ζύμωμα. Φροντίστε να έχετε δίπλα στη συσκευή μια εύκαμπτη, ελαστική σπάτουλα, ώστε να μπορείτε να ξύσετε τα τοιχώματα του κάδου εάν κάποια από τα υλικά κολλήσουν στις γωνίες. Μη βάζετε τη σπάτουλα δίπλα στο ζυμωτή ούτε να παρεμποδίζετε την κίνησή του. Επίσης, ελέγξτε τη ζύμη για να δείτε εάν έχει τη σωστή σύσταση. Εάν η ζύμη τρίβεται ή η συσκευή δείχνει να λειτουργεί με δυσκολία, προσθέστε λίγο παραπάνω νερό. Εάν η ζύμη κολλά στα τοιχώματα του κάδου και δεν σχηματίζει μπάλα, προσθέστε λίγο παραπάνω αλεύρι.
 - Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του κύκλου φουσκώματος της ζύμης ή του κύκλου ψησίματος διότι το ψωμί μπορεί να διαλυθεί.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

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

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ		
1. Το ψωμί δεν φουσκώνει αρκετά.	• Τα ψωμιά ολικής αλέσεως φουσκώνουν λιγότερο από τα λευκά ψωμιά εξαιτίας της λιγότερης γλουτένης που περιέχει το αλεύρι ολικής αλέσεως. • Τα υγρά δεν είναι αρκετά. • Λείπει ζάχαρη ή δεν έχει προστεθεί αρκετή. • Δεν χρησιμοποιήθηκε ο σωστός τύπος αλευριού. • Δεν χρησιμοποιήθηκε ο σωστός τύπος μαγιάς. • Δεν προστέθηκε αρκετή μαγιά ή ήταν μπαγιάτικη. • Επιλέχθηκε ο γρήγορος κύκλος παρασκευής ψωμιού. • Η μαγιά αναμειχθηκε με τη ζάχαρη πριν από τον κύκλο του ζυμώματος.	• Φυσιολογική περίπτωση, καμία λύση. • Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού. • Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή. • Ίσως να χρησιμοποιήσατε απλό αλεύρι αντί για το σκληρό αλεύρι για ψωμί που έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε γλουτένη. • Μην χρησιμοποιείτε αλεύρι για όλες τις χρήσεις. • Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε μόνο μαγιά που ενεργεί γρήγορα και «αναμειγνύεται εύκολα». • Μετρήστε την ποσότητα που συνιστάται και ελέγξτε την ημερομηνία λήξης στη συσκευασία. • Σε αυτόν τον κύκλο παρασκευάζονται μικρότερες φραντζόλες. Φυσιολογικό. • Βεβαιωθείτε ότι δεν αναμειγνύονται όταν προστίθενται στη φόρμα ψωμιού.
2. Επίπεδες φραντζόλες, δεν έχουν φουσκώσει.	• Λείπει η μαγιά. • Μπαγιάτικη μαγιά. • Τα υγρά ήταν καυτά. • Προστέθηκε πολύ αλάτι. • Εάν χρησιμοποιήθηκε χρονόμετρο, η μαγιά βράχκε προτού ξεκινήσει η παρασκευή του ψωμιού.	• Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή. • Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης. • Τα υγρά πρέπει να είναι στη σωστή θερμοκρασία για τη ρύθμιση που χρησιμοποιείται. • Χρησιμοποιήστε τις συνιστώμενες ποσότητες. • Τοποθετήστε τα στεγνά υλικά στις γωνίες της φόρμας και ανοίξτε μια λακουβίτσα στη μέση ώστε η μαγιά να μην έρθει σε επαφή με τα υγρά.
3. Φραντζόλα που έχει φουσκώσει στο επάνω μέρος, σαν μανιτάρι.	• Πάρα πολλή μαγιά. • Πάρα πολλή ζάχαρη. • Πάρα πολύ αλεύρι. • Λιγότερο αλάτι. • Ζεστός, υγρός καιρός.	• Μειώστε τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού. • Μειώστε τη ζάχαρη κατά 1 κουτ. γλυκού. • Μειώστε το αλεύρι κατά 6 με 9 κουτ. γλυκού. • Χρησιμοποιήστε την συνιστώμενη από την συνταγή ποσότητα. • Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού και τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ		
4. Το πάνω μέρος και οι πλευρές της φραντζόλας μπαίνουν προς τα μέσα.	• Πάρα πολλά υγρά. • Πάρα πολλή μαγιά. • Λόγω του υγρού και ζεστού καιρού, η ζύμη φούσκωσε πολύ γρήγορα.	• Μειώστε την επόμενη φορά τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού ή προσθέστε λίγο ακόμα αλεύρι. • Χρησιμοποιήστε την συνιστώμενη από την συνταγή ποσότητα ή δοκιμάστε τον γρήγορο κύκλο. • Βάλτε στο ψυγείο το νερό ή προσθέστε γάλα κατευθείαν από το ψυγείο.
5. Ανώμαλη επιφάνεια – όχι λεία.	• Τα υγρά δεν ήταν αρκετά. • Πάρα πολύ αλεύρι. • Το επάνω μέρος της φραντζόλας μπορεί να μην έχει το τέλειο σχήμα, αυτό όμως δεν επηρεάζει την υπέροχη γεύση του ψωμιού.	• Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού. • Μετρήστε με ακρίβεια το αλεύρι. • Βεβαιωθείτε ότι η ζύμη φουσκώνει κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες.
6. Ξεφουσκώνει ενώ ψήνεται.	• Η συσκευή ήταν τοποθετημένη κοντά σε ρεύμα αέρα ή πιθανόν να χτυπήθηκε ή να τραντάχτηκε κατά τον κύκλο του φουσκώματος. • Έχετε υπερβεί τη χωρητικότητα της φόρμας ψωμιού. • Δεν έχει χρησιμοποιηθεί αρκετό ή καθόλου αλάτι. (Υο αλάτι βοηθά στο να μην φουσκώνει υπερβολικά η ζύμη) • Πάρα πολλή μαγιά. • Ζεστός, υγρός καιρός.	• Τοποθετήστε τον παρασκευαστή ψωμιού σε σωστή θέση. • Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες υλικών από τις συνιστώμενες για τις μεγάλες φραντζόλες (μεγ. 900g). • 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. Σκούρο χρώμα κόρας / πολύ παχιά.	• Χρησιμοποιήθηκε η ρύθμιση για ΣΚΟΥΡΟΧΡΩΜΗ κόρα.	• Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά τη ρύθμιση «μέτρια» αντί της «ανοικτής».
13. Η φραντζόλα κάηκε.	• Ο παρασκευαστής ψωμιού δεν λειτουργεί σωστά.	• Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
14. Πολύ ανοιχτόχρωμη κόρα.	• Το ψωμί δεν ψήθηκε για αρκετό χρόνο. • Δεν αναφέρεται στη συνταγή γάλα σε σκόνη ή φρέσκο γάλα.	• Παρατείνετε το χρόνο ψησίματος. • Προσθέστε 15 ml/3 κουτ. του γλυκού αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη ή αντικαταστήστε το 50% του νερού με γάλα για να ενισχυθεί το χρώμα.
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΜΕ ΤΗ ΦΟΡΜΑ		
15. Το εξάρτημα ζυμώματος δεν μπορεί να αφαιρεθεί.	• Προσθέστε νερό στη φόρμα ψωμιού και αφήστε το εξάρτημα ζυμώματος να μουλιάσει πριν προσπαθήσετε να το αφαιρέσετε.	• Ακολουθήστε τις οδηγίες καθαρισμού μετά τη χρήση. Ίσως χρειάζεται να πρέπει να περιστρέψετε ελαφρώς το εξάρτημα ζυμώματος αφού μουλιάσει για να χαλαρώσει.
16. Το ψωμί κολλάει στα τοιχώματα της φόρμας / δύσκολα βγαίνει από τη φόρμα.	• Μπορεί να συμβεί λόγω εκτεταμένης χρήσης.	• Αλείψτε ελαφρά το εσωτερικό της φόρμας ψωμιού με φυτικό λάδι. • Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
ΜΗΧΑΝΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ		
17. Ο παρασκευαστής ψωμιού δεν λειτουργεί / Το εξάρτημα ζυμώματος δεν κινείται.	• Ο αρτοποιητής δεν είναι αναμμένος • Η φόρμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. • Έχει επιλεγεί ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης.	• Ελέγξτε πως ο διακόπτης ανάμματος/σβήσιματος ☉ είναι στη θέση ΑΝΑΜΜΕΝΟΣ. • Ελέγξτε εάν η φόρμα έχει ασφαλίσει στη θέση της. • Η λειτουργία του παρασκευαστή ψωμιού δεν ξεκινά έως ότου η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο χρόνο έναρξης του προγράμματος.
18. Τα υλικά δεν αναμειγνύονται.	• Δεν έχετε θέσει σε λειτουργία τον παρασκευαστή ψωμιού. • Ξεχάσατε να τοποθετήσετε το εξάρτημα ζυμώματος στη φόρμα.	• Αφότου ρυθμίσετε το πρόγραμμα από τον πίνακα ελέγχου, πατήστε το πλήκτρο έναρξης για να ενεργοποιήσετε τον παρασκευαστή ψωμιού. • Πριν προσθέσετε τα υλικά, βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα του ζυμώματος εφαρμόζει πάνω στον άξονα στη βάση της φόρμας.
19. Μυρωδιά καμένου κατά τη λειτουργία.	• Τα υλικά ξεχειλίζουν από τη φόρμα στο εσωτερικό του φούρνου. • Η φόρμα έχει διαρροή. • Έχετε υπερβεί το όριο χωρητικότητας της φόρμας ψωμιού.	• Προσέξτε να μην στάζουν τα υλικά όταν τα ρίχνετε μέσα στη φόρμα. Τα υλικά που έχουν στάξει πάνω στο θερμαντικό στοιχείο μπορεί να καούν και να αρχίσει να βγαίνει καπνός. • Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών». • Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες υλικών από εκείνες που συνιστώνται στη συνταγή και μετράτε πάντα με ακρίβεια τα υλικά.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΗΧΑΝΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ		
20. Η μηχανή αποσυνδέθηκε από την πρίζα κατά λάθος ή έγινε διακοπή ρεύματος την ώρα που λειτουργούσε. Τι μπορώ να κάνω για να μην χαλάσει το ψωμί;	• Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο ζυμώματος, πετάξτε τα υλικά και ξεκινήστε τη διαδικασία από την αρχή. • Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο φουσκώματος, αφαιρέστε ζύμη από τη φόρμα ψωμιού, πλάστε την και τοποθετήστε την σε φόρμα για ψωμί διαστάσεων 23 x 12.5 cm/9 x 5 in., σκεπάστε την και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει μέχρις ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος. Χρησιμοποιήστε μόνο τη ρύθμιση 12 μόνο για ψήσιμο ή ψήστε σε προθερμασμένο συμβατικό φούρνο στους 200°C/400°F/ένδειξη γκαζιού 6, για 30-35 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει. • Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο του ψησίματος, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση 12 μόνο για ψήσιμο ή ψήστε σε προθερμασμένο συμβατικό φούρνο στους 200°C/400°F/ένδειξη γκαζιού 6 αφαιρώντας την επάνω σχάρα. Βγάλτε προσεκτικά τη φόρμα από τη συσκευή και τοποθετήστε τη στην κάτω σχάρα του φούρνου. Ψήστε το ψωμί μέχρι να ροδίσει.	
21. Η ένδειξη HHH εμφανίζεται στην οθόνη και η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία.	• Ο θάλαμος ψησίματος είναι πολύ ζεστός.	• Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει για 30 λεπτά.
22. Η ένδειξη LLL και ΕΕΟ εμφανίζονται στην οθόνη και η συσκευή δεν λειτουργεί.	• Ο παρασκευαστής ψωμιού δε λειτουργεί σωστά. Σφάλμα στον αισθητήρα θερμοκρασίας	• Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
 - το σέρβις ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η Χωριστή διάθεση μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

bezpečnosť

- Nedotýkajte sa povrchu horúcich dielov. Povrchy dosiahnuteľných dielov sa pri používaní môžu veľmi rozohriať. Pri vyberaní nádoby na pečenie chleba používajte vždy ochranné rukavice.
- Aby sa zabránilo znečisteniu vnútrajška komory pece, vždy pred vkladáním ingrediencií vytiahnite nádobu na pečenie von zo stroja. Ingrediencie, ktoré by sa dostali na povrch vyhrievacieho elementu by mohli prihorieť a zapríčiniť zadymenie.
- Toto zariadenie nepoužívajte, pokiaľ prírodná šnúra nesie viditeľné známky poškodenia alebo ak zariadenie spadlo na zem.
- Toto zariadenie, prírodnú šnúru alebo zástrčku nikdy neponárajte do vody, ani do inej tekutiny.
- **Zástrčku tohto zariadenia vytiahnite zo zásuvky vždy po použití**, pred zakladaním alebo odkladaním jednotlivých častí alebo pred čistením.
- Nenechajte elektrickú šnúru visieť cez hrany pracovného stola a nepripustíte jej dotyk s horúcimi predmetmi, ako sú elektrické alebo plynové variče.
- Toto zariadenie sa smie používať len vtedy, ak je umiestnené na rovnej, teplovzdornej ploche.
- Po vybratí nádoby na pečenie chleba nestrkajte ruky do komory pece, lebo môže byť veľmi horúca.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí vo vnútri piecky na chlieb (Bread Maker).
- Neprekračujte maximálne množstvá múky a kvasiacich prostriedkov, špecifikovaných v dodaných receptoch.
- Neumiestňujte piecku na chlieb (Bread Maker) na priame slnečné svetlo, do blízkosti horúcich predmetov, ani do prievanu. Všetky tieto podmienky môžu negatívne ovplyvniť vnútornú teplotu v peci a pokaziť výsledný produkt.
- Toto zariadenie nepoužívajte vonku.
- Nezapínajte toto zariadenie pokiaľ je prázdne, lebo by to mohlo zapríčiniť vážne škody.
- Toto zariadenie nepoužívajte na žiadny druh skladovania predmetov.
- Nezakrývajte ventilačné otvory na veku alebo na bokoch stroja a zabezpečte dostatočné vetranie okolia piecky na chlieb počas jej činnosti.

- Toto zariadenie nie je ovládateľné externým časovačom, ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na bočnej strane tohto zariadenia.
- Toto zariadenie vyhovuje európskej smernici 2004/108/ES o elektromagnetickej znášateľnosti a predpisu č. 1935/2004 zo dňa 27/10/2004 o materiáloch, ktoré sú vhodné na kontakt s potravinami.

pred prvým použitím piecky na chlieb

- Poumývajte všetky diely (viď odsek ošetrovanie a čistenie).

význam symbolov

- ① rukoväť veka
- ② priesor
- ③ hák nádoby na pečenie
- ④ vyhrievací element
- ⑤ rukoväť nádoby na pečenie chleba
- ⑥ miesič
- ⑦ pohonný hriadeľ
- ⑧ spojka pohonu
- ⑨ vypínač zap/vyp
- ⑩ odmerka
- ⑪ duálna meracia lyžica – 1čaj.lyž. a 1pol.lyž.

- ⑫ riadiaci panel
- ⑬ displej
- ⑭ tlačidlo menu
- ⑮ tlačidlo farba kôrky
- ⑯ tlačidlá časovača oneskorenia
- ⑰ tlačidlo veľkosti bochníka
- ⑱ tlačidlo start/stop
- ⑲ svetelná kontrolka spustenia programu
- ⑳ indikátory veľkosti bochníka
- ㉑ indikátor farby kôrky (light- svetlá, medium- stredná, dark- tmavá)

ako odmerať množstvá ingrediencií (viď obrázky 3 až 7)

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

- Tekuté ingrediencie merajte pomocou priehľadnej odmerky s vyznačenou stupnicou. Hladina tekutiny v odmerke musí dosiahnuť presne úroveň požadovanej značky, nesmie jej byť viac, ani menej (viď 3).
- Vždy používajte tekutiny pri izbovej teplote 20°C, s výnimkou rýchlych cyklov pečenia chleba (6) a (7). Postupujte podľa inštrukcií v odseku receptov.
- Na meranie menších množstiev tekutých alebo tuhých ingrediencií používajte meraciu lyžicu. Naplňte 1 čajovú lyžičku alebo 1 polievkovú lyžicu do vrchu a zarovnajte s okrajom lyžice (viď 6).

⑨ vypínač zap/vyp

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

- Zastrčte zástrčku do zásuvky a stlačte prepínač zap./vyp. ⑨, ktorý je umiestnený na pravej strane pecky na chlieb – jednotka pípne a na displeji sa objaví 1 (03:00).
- Piecku na chlieb vždy po použití vypnite a vytiahnite zo zásuvky.

používanie pecky na chlieb (Bread Maker)

(viď ilustračný panel)

- 1 Vyberte nádobu na pečenie chleba tak, že ju uchopíte za rukoväť a nádobu otočíte smerom do zadnej časti komory na pečenie.
- 2 Založte miesič.
- 3 Nalejte vodu do nádoby na chlieb.
- 4 Do nádoby pridajte zvyšok ingrediencií v takom poradí, aké je uvedené v príslušnom recepte.
- 5 ↑
- 6 ↓
- 7 Postarajte sa o presné odváženie a odmeranie všetkých ingrediencií, pretože nesprávne odmeranie má za následok nekvalitný produkt.
- 8 Založte nádobu na chlieb do komory pece v uhle smerom k zadnej časti jednotky. Nádobu zaistite natočením nádoby smerom k prednej časti.
- 9 Sklopte rukoväť a zatvorte veko.
- 10 Zastrčte zástrčku do zásuvky – zariadenie pípne a štandardne prejde na nastavenie 1 (3:00).
- 11 Stláčajte tlačidlo MENU ⑭, kým sa nevyberie požadovaný program. Piecka na chlieb sa štandardne nastaví na veľkosť 900 g a strednú farbu kôrky.
- 12 Vyberte si veľkosť bochníka stláčaním tlačidla LOAF SIZE (VEĽKOSŤ BOCHNÍKA) ⑰ kým sa indikátor ⑳ nedostane na požadovanú veľkosť bochníka.
- 13 Vyberte si požadovanú farbu kôrky stláčaním tlačidla CRUST (KÔRKA) ⑮ kým sa indikátor ㉑ nepresunie na požadovanú farbu kôrky (light- svetlá, medium- stredná alebo dark- tmavá).
- 14 Stlačte tlačidlo štart/stop ⑲, rozsvieti sa svetelná kontrolka spustenia programu ⑲. Na zastavenie alebo zrušenie programu stlačte tlačidlo štart/stop ⑲ na 2 – 3 sekundy.

- 15 Na konci cyklu pečenia vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- 16 Na zdvihnutie rukoväte nádoby na pečenie použite dodaný hák.
- 17 Vyberte nádobu na pečenie chleba tak, že ju uchopíte za rukoväť a nádobu otočíte smerom do zadnej časti komory na pečenie.
Vždy používajte ochranné rukavice, pretože rukoväť nádoby bude horúca.
- 18 Potom chlieb vyklopte na drôtený rošt, aby sa ochladil.
- 19 Pred krájaním nechajte chlieb ochladieť na dobu najmenej 30 minút, aby z neho mohla uniknúť para. Horúci chlieb sa ľahko krája.
- 20 Nádobu na pečenie a miesič vyčistite ihneď po použití (viď odsek ošetrovanie a čistenie).

16 časovač oneskorenia (+) (-)

Časovač oneskorenia umožňuje oneskoriť proces prípravy chleba až o 13 hodín. Oneskorený štart nie je možné použiť s programami (6) až (12).

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

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

- Stlačte tlačidlo MENU (⌘) a vyberte si požadovaný program – zobrazí sa čas cyklu daného programu.
- Vyberte si požadovanú farbu kôrky a veľkosť.
- Potom nastavte časovač oneskorenia.
- Stlačte tlačidlo (+) TIMER (ČASOVAČ) a podržte ho stlačené, kým sa nezobrazí celkový požadovaný čas. Pokiaľ ste prebehli požadovaný čas, stlačte tlačidlo (-) TIMER (ČASOVAČ) a vráťte sa späť. Pokiaľ je tlačidlom časovača stlačené, posúva čas v krokoch s hodnotou 10 minút. Nemusíte počítať rozdiel medzi vybraným časom trvania programu a celkovým počtom požadovaných hodín, pretože piecka na chlieb automaticky do času zahrnie aj nastavený čas cyklu.

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

- Stlačte tlačidlo MENU a vyberte si požadovaný program, napríklad č. 1 a pomocou tlačidla (+) TIMER (ČASOVAČ) posúvajte výsledný údaj v krokoch s hodnotou 10 minút, kým sa na displeji nezobrazí '9:00'. Pokiaľ by ste požadovaný čas prebehli, jednoducho stlačte tlačidlo (-) TIMER a vráťte sa na hodnotu '9:00'.
- Stlačte tlačidlo štart/stop – na displeji začne blikať dvojbodka (:) a rozsvieti sa svetelná kontrolka spustenia programu 19. Časovač začne odpočítavať nastavený čas oneskorenia.
- Pokiaľ ste urobili chybu alebo si prajete zmeniť nastavený čas, stlačte tlačidlo START/STOP kým sa displej nevymaže. Teraz môžete čas resetovať.



3:00



09:00



09:00

ochrana proti prerušeniu napájania

Táto piecka na chlieb má 10 minútovú ochranu pre prípad náhodného prerušenia prívodu elektrického prúdu, napríklad pri náhodnom vytiahnutí zástrčky zo zásuvky. Zariadenie pokračuje vo vykonávaní programu po včasnom obnovení dodávky elektrického prúdu.

ošetrovanie a čistenie

- **Pred každým čistením odpojte piecku na chlieb od prívodu elektrickej energie a nechajte ju úplne vychladnúť.**
- Teleso piecky na chlieb, ani vonkajší základ nádoby na pečenie, nesmiete ponárať do vody.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo kovové nástroje.
- V prípade potreby čistenia vonkajšej a vnútornej plochy piecky na chlieb, používajte navlhčené handričky.

nádoba na pečenie chleba

- Túto nádobu nečistíte v umývačke riadu.
- Nádobu na pečenie a miesič čistíte ihneď po každom použití tak, že nádobu čiastočne naplníte teplou mydlovou vodou. Nechajte 5 až 10 minút odmočiť. Miesič zložte otáčaním v smere hodinových ručičiek a následným zdvihnutím. Konečné vyčistenie vykonajte mäkkou utierkou, opláchnite a vysušte. Pokiaľ by sa miesič nedal zložiť po desiatich minútach, pridržte hriadeľ zo spodnej časti nádoby a krúťte vzad a vpred, kým sa miesič neuvoľní.

tabuľka programov pre miesenie a pečenie chleba

Program		Celkový čas programu Stredná farba kôrky		Zvukový signál pre manuálne dávkovanie*		Udržiavanie v teple **
		700g	900g	700g	900g	
1 Základný	Recepty na chlieb z bielej alebo tmavej múky	2:53	3:00	2:15	2:20	60
2 Francúzsky	Bochníky s krehkou chrumkavou kôrkou s malým množstvom tuku a cukru	3:40	3:50	2:35	2:40	60
3 Celozrnný	Recepty z celozrnnnej múky	3:32	3:40	2:50	2:55	60
4 Bezlepkový	Na použitie s bezlepkovou múkou a bezlepkovou zmesou na prípravu chleba. Maximálna hmotnosť múky 500g.	2:10		1:45		60
5 Briškový / sladký	Recepty s vyšším obsahom cukru	2:50	2:55	2:25	2:30	60
6 Rýchly 900g	Skracuje dobu pečenia bieleho chleba na polovicu. Bochníky potrebujú na prípravu teplú vodu, extra kvasnice a málo soli.	1:38		1:28		60
7 Rýchly 700g		1:28		1:18		60
8 Cesto	Cesto na ručné tvarovanie a na pečenie v piecke	1:30		-		-
9 Džem	Na výrobu džemov. Miesič sa neuvedie do činnosti počas prvých 15 minút alebo posledných 20 minút programu na prípravu džemu.	1:20		-		-
10 Koláč	Koláčová zmes	1:50		1:34		60
11 Cesto na picu	Recepty na prípravu cesta na picu	1:30		-		-
12 Pečenie	Len pečenie. Možno použiť aj na opätovné ohriatie alebo zapečenie upečeného a ochladnutého produktu. Na zmenu požadovaného času použite časovač.	0:10 – 1:00		-		60

★ Pred koncom druhého cyklu miesenia zaznie zvukový signál pre manuálne dávkovanie ingrediencií, ak tak odopruča recept.

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

Program	Farba kôrky	Váha	Miesenie 1	Kysnutie 1	Miesenie 2	Kysnutie 2	Kysnutie 3	Pečenie	Celkovo	Vedľajšie činnosti	Udržanie v teple	Ones-korenie
1	Základný	700g	9 min.	20 min.	14 min.	25 min.	45 min.	60 min.	2:53	2:15	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	65 min.	3:00	2:20	1 hodina	13:00
		700g	9 min.	20 min.	14 min.	25 min.	45 min.	60 min.	2:53	2:15	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	65 min.	3:00	2:20	1 hodina	13:00
2	Francúzsky	700g	9 min.	20 min.	14 min.	25 min.	45 min.	60 min.	2:53	2:15	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	65 min.	3:00	2:20	1 hodina	13:00
		700g	16 min.	40 min.	19 min.	30 min.	50 min.	65 min.	3:40	2:35	1 hodina	13:00
		900g	18 min.	40 min.	22 min.	30 min.	50 min.	70 min.	3:50	2:40	1 hodina	13:00
3	Celozrnný	700g	9 min.	25 min.	18 min.	35 min.	65 min.	60 min.	3:32	2:50	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	25 min.	20 min.	35 min.	65 min.	65 min.	3:40	2:55	1 hodina	13:00
		700g	9 min.	25 min.	18 min.	35 min.	65 min.	60 min.	3:32	2:50	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	25 min.	20 min.	35 min.	65 min.	65 min.	3:40	2:55	1 hodina	13:00
4	Bezlepkový	900g	10 min.	10 min.	10 min.	-	30 min.	70 min.	2:10	1:45	1 hodina	13:00
		700g						60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
		900g						65 min.	2:55	2:30	1 hodina	13:00
		700g	10 min.	5 min.	20 min.	30 min.	45 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
5	Brioškový / sladký	700g	10 min.	25 min.	18 min.	35 min.	65 min.	60 min.	3:32	2:50	1 hodina	13:00
		900g	9 min.	25 min.	18 min.	35 min.	65 min.	60 min.	3:32	2:50	1 hodina	13:00
		700g	10 min.	25 min.	20 min.	35 min.	65 min.	65 min.	3:40	2:55	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	25 min.	20 min.	35 min.	65 min.	70 min.	2:10	1:45	1 hodina	13:00
6	Rýchly 900g	700g	10 min.	10 min.	10 min.	-	30 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	65 min.	2:55	2:30	1 hodina	13:00
		700g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	65 min.	2:55	2:30	1 hodina	13:00
7	Rýchly 700g	700g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	65 min.	2:55	2:30	1 hodina	13:00
		700g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	65 min.	2:55	2:30	1 hodina	13:00
8	Džem	700g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	65 min.	2:55	2:30	1 hodina	13:00
		700g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	65 min.	2:55	2:30	1 hodina	13:00
9	Koláč	700g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	65 min.	2:55	2:30	1 hodina	13:00
		700g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	65 min.	2:55	2:30	1 hodina	13:00
10	Cesto na pıcu	700g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	65 min.	2:55	2:30	1 hodina	13:00
		700g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	65 min.	2:55	2:30	1 hodina	13:00
11	Pečenie	700g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	65 min.	2:55	2:30	1 hodina	13:00
		700g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	65 min.	2:55	2:30	1 hodina	13:00
12	Pečenie	700g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	65 min.	2:55	2:30	1 hodina	13:00
		700g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	60 min.	2:50	2:25	1 hodina	13:00
		900g	10 min.	10 min.	5 min.	-	33 min.	65 min.	2:55	2:30	1 hodina	13:00

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

Základný biely chlieb

Program 1

Ingrediencie	900g	700g
Voda	320 ml	270 ml
Rastlinný olej	1,5 pol. lyž.	1 pol. lyž.
Nebielelná biela chlebová múka	500 g	400 g
Odstredené sušené mlieko	5 čaj. lyž.	1 pol. lyž.
Sol'	1,5 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Cukor	1 pol. lyž.	2 čaj. lyž.
Sušené kvasnice	7 g (2 a štvrt čaj. lyž.)	1,5 čaj. lyž.

čaj. lyž. = 5 ml = čajová lyžička

pol. lyž. = 15 ml = polievková lyžica

Francúzsky chlieb

Program 2

Ingrediencie	900g	700g
Voda	300ml	250ml
Nebielelná biela chlebová múka	500g	400g
Sol'	1,5 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Cukor	3 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.
Sušené kvasnice	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.

Celozrnný chlieb so semienkami

Program 3

Ingrediencie	900g	700g
Voda	310 ml	250 ml
Rastlinný olej	1,5 pol. lyž.	1 pol. lyž.
Celozrnná chlebová múka	450 g	370 g
Nebielelná biela chlebová múka	50 g	30 g
Odstredené sušené mlieko	5 čaj. lyž.	3 čaj. lyž.
Sol'	1 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Cukor	4 čaj. lyž.	3 čaj. lyž.
Sušené kvasnice	1,5 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Tekvicové semienka	1 pol. lyž.	2 čaj. lyž.
Slnečnicové semienka	1 pol. lyž.	2 čaj. lyž.
Makové semienka	2 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.
Ľahko opražené sezamové semienka	2 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.

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

Bezlepkový chlieb

Program 4

Ingrediencie	Bezlepková zmes na prípravu chleba zn. Glutafin®	Bezlepková zmes zn. Juvela®	Bezlepková zmes zn. Schär Mix B®
Voda	450ml	400ml	500ml
Rastlinný olej	2 pol.lyž.	2 pol.lyž.	2 čaj. lyž.
Bezlepková zmes na prípravu chleba	500g	500g	500g
Sol'	nepridáva sa	nepridáva sa	1 čaj. lyž.
Sušené kvasnice	2 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.

1 Po 5 minútach miešania zoškrabte plastovou škrabkou, aby ste sa uistili, že sa zapracovali všetky suroviny.

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

Brioškový chlieb

Program 5

Ingrediencie	900g	700g
Mlieko	200 ml	160 ml
Vajcia	2	1
Maslo, rozpustené	120 g	80 g
Nebieleňá biela chlebová múka	500 g	400 g
Sol'	1,5 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Cukor	60 g	40 g
Sušené kvasnice	2 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.

Biely chlieb – rýchly program

Program 6 – 7

Ingrediencie	900g	700g
Voda, vlažná (32°C – 35°C)	320 ml	250 ml
Nebieleňá biela chlebová múka	500 g	400 g
Odstredené sušené mlieko	5 čaj. lyž.	4 čaj. lyž.
Sol'	1 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Cukor	4 čaj. lyž.	3 čaj. lyž.
Maslo	25 g	15 g
Sušené kvasnice	4 čaj. lyž.	3 čaj. lyž.

Pečivo

Program 8

Ingrediencie	na 12 kusov
Voda	240 ml
Vajce	1
Nebieleňá biela chlebová múka	450 g
Sol'	1 čaj. lyž.
Cukor	2 čaj. lyž.
Maslo	25 g
Sušené kvasnice	1,5 čaj. lyž.
Na polevu:	
Vaječný žĺtok rozšľahajte s 15 ml (1 pol. lyž.) vody	1
Sezamové a makové semienka na posypanie, voliteľné	

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

Džem z letného ovocia

Program 9

Ingrediencie	450g džemu
Jahody	115g
Maliny	115g
Červené ríbezle	75g
Citrónová šťava	2 čaj. lyž.
Cukor na prípravu džemu s pektínom	300g
Maslo	15g

Poznámka: Miesič nebude v činnosti počas prvých 15 minút alebo počas posledných 20 minút programu na prípravu džemu.

- 1 Ak sú jahody veľké, prerežte ich na polovice a vložte do nádoby s malinami a červenými ríbezľami. Pridajte ostatné ingrediencie.
- 2 Po ukončení cyklu spotrebič vypnite a džem vlejte do vysterilizovaných pohárov, zatvorte ich a nalepte nálepky s označením.

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

Zázvorový chlieb

Program 10

<i>Ingrediencie</i>	<i>1 múčnik</i>
<i>Maslo</i>	<i>115g</i>
<i>Sirup z trstinového cukru</i>	<i>125g</i>
<i>Melasa</i>	<i>50g</i>
<i>Trstinový cukor</i>	<i>125g</i>
<i>Mlieko</i>	<i>180ml</i>
<i>Vajce</i>	<i>1</i>
<i>Hladká múka</i>	<i>280g</i>
<i>Mletý zázvor</i>	<i>2 čaj. lyž.</i>
<i>Prášok do pečiva</i>	<i>2 čaj. lyž.</i>
<i>Sóda bikarbóna</i>	<i>1 čaj. lyž.</i>

- 1 Maslo, sirup, melasu a cukor vložte do menšej nádoby a ohrievajte na miernom ohni, kým sa neroztopia, príležitostne premiešajte. Nechajte mierne vychladnúť, potom vlejte do formy na chlieb.
- 2 Do formy na chlieb prilejte mlieko a pridajte vajíčko.
- 3 Preosejte múku, zamiešajte do nej zázvor, prášok na pečenie a sódu bikarbónu a pridajte ich do formy na chlieb.

Poznámka: Pred jedením sa odporúča nechať odstáť zázvorový chlieb vo vzduchotesnej nádobe počas 24 hodín, aby bol lepavý.

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

Cesto na picu

Program 11

Ingrediencie	Cesto 2 x 30cm	Cesto 1 x 30cm
Voda	250ml	140ml
Olivový olej	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.
Nebielená biela chlebová múka	450g	225g
Soľ	1,5 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Cukor	1 čaj. lyž.	0,5 čaj.lyž.
Sušené kvasnice	1 čaj. lyž.	0,5 čaj.lyž.
Na oblohu:		
Pasta z paradajok sušených na slnku	8 pol. lyž.	4 pol. lyž.
Sušené oregano	2 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Syr Mozzarella, pokrájaný na plátky	280g	140g
Čerstvé olúpané paradajky, hrubo posekané	8	4
Žltá paprika, bez semienok a pokrájaná na tenké rezance	1	1/2
Zelená paprika, bez semienok a pokrájaná na tenké rezance	1	1/2
Šampiňóny, pokrájané na plátky	100g	50g
Syr Dolcellate, pokrájaný na malé kúsky	100g	50g
Parmská šunka, posekaná na kúsky	100g	50g
Čerstvo postrúhaný syr parmezán	50g	25g
Čerstvé lístky bazalky	12	6
Soľ a čerstvo zomleté čierne korenie		
Olivový olej	2 pol.lyž.	1 pol. lyž.

- 1 Na konci cyklu vyklopte cesto na mierne pomúčenú plochu. Cesto znovu jemne hneďte. Vyvalkajte na kruh s priemerom 30 cm a položte ho na pripravenú formu alebo plech na pečenie.
- 2 Rúru predhrejte na 220°C/plyn stupeň 7. Naneste na cesto pizze pastu z paradajok sušených na slnku. Posypte oreganom a navrch poukladajte dve tretiny syra mozzarella.
- 3 Poukladajte paradajky, papriku, šampiňóny, posypte syrom dolcellate, parmskou šunkou, zvyškom mozzarely, parmezánom a bazalkovými lístkami. Ochutťe soľou, čiernym korením a pokvapkajte olivovým olejom.
- 4 Pečte 18-20 minút alebo kým nedosiahne zlatistú farbu a ihneď potom podávajte.

ingrediencie

Hlavnou ingredienciou na výrobu chleba je múka, ktorú treba správne vybrať, čo je kľúčom na dosiahnutie dobrého bochníka.

pšeničné múky

Z pšeničnej múky sú najlepšie bochníky chleba. Pšenica pozostáva z vonkajšej šupky, často nazývanej otruby, a z vnútorného jadra, ktoré obsahuje pšeničný zárodok a endosperm (múčna časť zrna na výživu zárodku pri klíčení). Proteín vo vnútri endospermu po zmiešaní s vodou tvorí lepok. Lepok sa elasticky rozťahuje a pri fermentácii kvasníc sa vyvíjajú plyny, ktoré zapríčiňujú narastanie objemu kysnutého cesta.

biele múky

Z tejto múky sa odoberajú otruby a pšeničné zárodoky, zostávajúci endosperm sa melie na bielu múku. Je zásadne potrebné používať čistú bielu múku, alebo chlebovú bielu múku, pretože majú vyššiu úroveň proteínov, ktoré sú potrebné na vývoj lepku. Nepoužívajte obyčajnú bielu múku, ani samokysnúcu múku na prípravu kvasených chlebov v piecke na chlieb, lebo výsledkom budú bochníky podradnej kvality. Existuje niekoľko značiek bielej chlebovej múky. V záujme čo najlepších výsledkov použite na prípravu chleba múku dobrej kvality, prednostne nebielenú.

celozrnné múky

Celozrnné múky obsahujú otruby, aj pšeničné zárodoky, ktoré dávajú múke orieškovitú príchuť a výsledný chlieb má potom hrubšiu, zrnitú štruktúru. Znovu sa na prípravu musí použiť čistá celozrnná pšeničná múka alebo celozrnná chlebová múka. Bochníky chleba pripravené zo 100% celozrnej múky sú omnoho hustejšie než biele bochníky. Zárodoky prítomné v múke, zabraňujú tvorbe lepku, takže cesto z celozrnej múky kysne omnoho pomalšie. Používajte špeciálne programy na prípravu celozrnného chleba, ktoré majú dlhší čas na kysnutie cesta. Pokiaľ chcete svetlejšie bochníky, potom nahraďte časť celozrnej múky bielou chlebovou múkou. Na rýchlu prípravu celozrnného chleba môžete použiť nastavenie rapid na rýchlejšiu prípravu.

čistá tmavá múka

Môže sa používať v kombinácii s bielou múkou, alebo samostatne. Obsahuje približne 80-90% pšeničných jadier a výsledkom sú svetlejšie bochníky, ktoré si však zachovávajú celú chuť. Pokúste sa použiť túto múku na základnom bielom cykle tak, že nahradíte 50% čistej

bielej múky čistou tmavou múkou. Možno bude treba pridať malé množstvo doplnkovej tekutiny.

obilná chlebová múka

Je to kombinácia bielej, celozrnej a ražnej múky so sladovanými celozrnnými pšeničnými zrnkami, ktoré dávajú chlebu osobitnú štruktúru aj chuť. Použiť sa dá samostatne, alebo v kombinácii s bielou múkou.

múky, ktoré nie sú vyrobené z pšenice

Ostatné druhy múky, ako napríklad ražná, možno použiť s bielou alebo celozrnnou pšeničnou múkou na výrobu tradičných chlebov, ako je perník alebo ražný chlieb. Rovnomerne pridávajte malé množstvá prísad a rozličných príchuť. Nepoužívajte samostatne, lebo výsledkom by bolo lepkavé cesto a veľmi hustý, ťažký bochník. Ostatné druhy obilia, ako je proso, jačmeň, pohánka, kukurica a ovos majú nízky obsah proteínov a nedokážu vytvoriť dostatočné množstvo lepku na výrobu tradičného chleba.

Tieto druhy múky možno úspešne použiť len v malých množstvách. Skúste nahradiť 10-20% bielej chlebovej múky niektorou z vyššie uvedených alternatív.

soľ

Malé množstvo soli v chlebe je základnou podmienkou na prípravu cesta a na výslednú chuť chleba. Používajte jemnú kuchynskú soľ, nepoužívajte hrubú soľ, ktorou je lepšie posypať na záver ručne tvarované žemle, aby sa tak dosiahla chrumkavá štruktúra. Je lepšie vyhnúť sa náhradám s malým obsahom soli, lebo tieto neobsahujú sodík.

- Soľ spevňuje štruktúru lepku a zlepšuje pružnosť cesta.
- Soľ potláča rast kvasiniek a tak zabraňuje prekysnutiu cesta a jeho kolapsu.
- Príliš veľké množstvo soli však bráni dostatočnému kysnutiu cesta.

sladidlá

Na sladenie používajte biely alebo hnedý cukor, med, sladový extrakt, zlatý sirup, javorový sirup alebo melasu.

- Cukor a tekuté sladidlá ovplyvňujú farbu chleba a pomáhajú dať chlebu zlatistú kôrku.
- Cukor prítahuje vlhkosť a zlepšuje tak udržiavanie kvality chleba.
- Cukor podporuje kvasenie potravín, ale nie zásadne, pretože moderné typy suchých kvasníc sú schopné využívať prírodné cukry a škroby, ktoré sa nachádzajú v múke, čím sa cesto výrazne aktivizuje.

- Sladké chleby majú strednú úroveň cukru spolu s pridaným ovocím alebo polevou s pridanými osobitnými sladidlami. Na tento typ chlebov používajte cyklus pre sladký chlieb.
- Pokiaľ sa používajú na sladenie tekuté sladidlá, potom treba mierne zredukovať celkový obsah tekutiny uvedenej v recepte.

tukey a olej

Aby sa dosiahla mäkkšia kôrka, do chleba sa pridáva malé množstvo tuku alebo oleja. Pomáha to predĺžiť čerstvý stav bochníka. Používa sa maslo, margarín alebo bravčová masť v malých množstvách do 25 g alebo rastlinný olej 22ml (1,5 pol.lyž.). Pokiaľ sa v niektorom recepte musí použiť viac príchutí, potom sa s maslom dosiahne lepší výsledok.

- Olivový olej alebo slnečnicový olej možno použiť namiesto masla, pričom treba primerane upraviť obsah tekutín pri množstvách nad 15ml (3 čaj.lyž.). Slnečnicový olej je vhodnou alternatívou pre prípad, že chcete obmedziť hladinu cholesterolu.
- Nepoužívajte nízkotukové nátierkové zmesi s obsahom tuku nad 40%, pretože nemajú porovnateľné vlastnosti, ako maslo.

tekutina

Používajú sa niektoré druhy tekutín, pričom základom je voda alebo mlieko. S vodou je výslená kôrka krehkejšia než s mliekom. Voda sa často kombinuje s práškom z odstredeného mlieka. Toto je podstatné v prípade, že sa na prípravu použije oneskorenie času dopečenia, pretože čerstvé mlieko by sa mohlo pokaziť. Pre väčšinu programov je vhodná voda priamo z vodovodu, ale v prípade rýchleho jednodňového cyklu rapid treba použiť vlažnú vodu.

- V prípade veľmi chladných dní si odmerajte teplotu vody a nechajte ju pred použitím postáť pri izbovej teplote aspoň 30 minút. Pokiaľ použijete mlieko priamo z ľadničky, postupujte rovnako.
- V prípade použitia podmaslia, cmaru, kyslej smotany a mäkkého syra, ako je ricotta, cottage alebo fromage frais, možno ich použiť ako časť tekutiny, aby sa dosiahla vlhkejšia a jemnejšia striedka. Podmaslie poskytnie chlebu príjemnú, mierne kyslastú príchúť, ktorú si vyžadujú chleby a cestá v niektorých krajinách.

- Vajcia možno pridať na dosiahnutie spestrenia cesta, na zlepšenie farby chleba a na podporu štruktúry a stability lepku počas kysnutia. Pokiaľ sa na prípravu použijú vajcia, musí sa primerane redukovat obsah tekutín. Vložte vajcia do odmernej nádoby a nádobu doplňte tekutinou do požadovaného objemu podľa receptu.

kvasnice

Kvasnice sa dajú použiť čerstvé alebo sušené. Všetky recepty tejto knihy boli otestované s použitím ľahkých rýchlo pôsobiacich zmesí suchých kvasníc, ktoré netreba vopred rozrobiť vo vode. Primiešajú sa jednoducho do múky, kde zostávajú suché, kým sa k zmesi neprimieša voda.

- V záujme dobrých výsledkov používajte suché kvasnice. Používanie čerstvých kvasníc sa neodporúča, lebo sa po nich dosahujú veľmi nevyrovnané výsledky. Pokiaľ používate časovač oneskorenia, potom nepoužívajte čerstvé kvasnice. Pokiaľ si však želáte použiť čerstvé kvasnice, postupujte nasledovne:
6g čerstvých kvasníc = 1 čaj.lyž. suchých kvasníc
Zmiešajte čerstvé kvasnice s jednou čajovou lyžičkou cukru a dvomi polievkovými lyžicami vody (teplej).
Ponechajte 5 minút, kým sa nespenia.
Potom pridajte do nádoby ostatné ingrediencie.
V záujme dosiahnutia najlepších výsledkov treba množstvo kvasníc prispôbiť.
- Používajte množstvá, uvedené v receptoch, príliš mnoho kvasníc môže zapríčiniť prekysnutie cesta a jeho pretečenie cez vršok nádoby na pečenie.
- Pokiaľ sa sáčok s kvasnicami otvorí, potom treba použiť jeho obsah do 48 hodín, iba ak by výrobca uvádzal niečo iné. Sáčok po odsýpaní kvasníc znovu uzavrite. Sáčok, ktorý už bol otvorený a znovu zatvorený, treba uložiť do mrazničky.
- Sušené kvasnice použite pred dátumom spotreby, pretože sa kvasnice časom kazia.
- Je možné zakúpiť kvasnice, špeciálne určené na použitie v piekch na chlieb. Aj s nimi sa dajú dosiahnuť dobré výsledky, len treba vhodne prispôbiť odporúčané množstvá.

úprava vlastných receptov

Potom čo ste už vyskúšali niektoré recepty na pečenie, si možno budete želať ich prispôbiť na vlastné obľúbené recepty, ktoré ste predtým namiešali a vymiesili ručne. Začnite výberom niektorého z receptov uvedených v tejto knihe, ktorý je podobný vášmu receptu a použite ho ako základné vodítko.

Prečítajte si nasledovné pokyny, ktoré vám pomôžu pri príprave vlastného receptu.

- Overte si, či chcete použiť správne množstvá ingrediencií pre piecku na chlieb. Neprekračujte odporúčané maximálne množstvá. V prípade potreby zredukujte recept tak, aby ste dosiahli vhodné množstvo múky a tekutiny podľa receptu piecky na chlieb.
- Do nádoby na pečenie vždy najskôr nalejte tekutinu. Oddelte kvasnice od tekutiny tak, že ich pridáte až po múke.
- Čerstvé kvasnice nahradte sušenými. Poznámka: 6g čerstvých kvasníc = 1 čajová lyžička (5ml) suchých kvasníc
- Pokiaľ používate časovač na oneskorenie pečenia, potom namiesto čerstvého mlieka použite sušené odstredené mlieko.
- Pokiaľ na prípravu chleba používate vajcia, potom treba ich objem zahrnúť do celkového množstva tekutiny a spolu ho odmerať.
- Kvasnice držte oddelené od ostatných ingrediencií v nádobe na pečenie, kým sa nezačne ich miešanie.
- Počas prvých minút miešania kontrolujte konzistenciu cesta. Pokiaľ piecka na chlieb potrebuje trochu mäkkšie cesto, pridajte do neho extra tekutinu. Cesto musí byť dostatočne vlhké, aby sa postupne uvoľňovalo.

vyberanie, krájanie a skladovanie chleba

- V záujme čo najlepších výsledkov, keď sa bochník chleba upečie, vyberte ho zo stroja a vyklopte ihneď z nádoby na pečenie, hoci piecka na chlieb udrží chlieb v teple až jednu hodinu, pokiaľ nie ste práve nablízku.
- Nádobu na pečenie vyberajte zo stroja pomocou ochranných rukavíc, aj keď sa nachádza v cykle udržiavania teploty. Otočte nádobu dolu hlavou a niekoľkokrát potraсте, aby sa chlieb uvoľnil. Pokiaľ sa chlieb nedá vybrať, skúste opatrne poklepať hranou nádoby o drevennú dosku, alebo otáčajte základom hriadeľa na spodnej časti nádoby na pečenie.
- Miesič by mal zostať vo vnútri nádoby na pečenie aj po vybratí chleba, aj keď niekedy sa môže stať, zostane v bochníku. V takom prípade ho musíte vybrať ešte pred krájaním chleba. Použite na to vhodný teplovzdorný plastový nástroj. Nepoužívajte na to kovové nástroje, ktoré by mohli poškrabať ochranný povlak na miesiči.
- Pred krájaním nechajte chlieb ochladiť na dobu najmenej 30 minút, aby mohla z neho uniknúť para. Horúci chlieb sa ťažko krája.

uskladnenie

Domáci chlieb neobsahuje žiadne ochranné prostriedky, preto ho treba skonzumovať do dvoch, troch dní od upečenia. Pokiaľ chlieb nebudete jesť ihneď, zabalte ho do fólie alebo do plastového vrecúška a utesnite.

- Krehký chlieb typu french pri skladovaní mäkne, preto je lepšie ho nechať až do pokrájania neprikrytý.
- Pokiaľ chcete chlieb uskladniť na niekoľko dní, uložte ho do mrazničky. Pred zamrazením chlieb nakrájajte, aby sa ľahšie dalo odobrať požadované množstvo.

všeobecné pokyny a tipy

Výsledky používania piecky na chlieb sú závislé na mnohých faktoroch, ako je kvalita ingrediencií, presné meranie, teplota a vlhkosť okolia. V záujme dosiahnutia dobrých výsledkov vám uvádzame niekoľko pokynov a tipov.

Piecka na chlieb nie je utesnené zariadenie a teplotou sa negatívne ovplyvňuje. Pokiaľ je veľmi horúci deň alebo ak sa stroj používa vo veľmi teplej kuchyni, potom spravidla cesto vykysne viac, než v chlade. Optimálna teplota okolia je medzi 20°C a 24°C.

- V prípade veľmi chladných dní si odmerajte teplotu vody a nechajte ju pred použitím postáť pri izbovej teplote aspoň 30 minút. Podobne postupujte pri používaní ingrediencií z chladničky.
- Všetky ingrediencie používajte pri izbovej teplote, iba ak by v recepte bolo niečo iné. Napríklad v prípade rýchlych cyklov budete potrebovať vlažnú tekutinu.
- Všetky ingrediencie pridávajte do nádoby na pečenie v poradí, uvedenom v recepte. Kvasnice udržiavajte suché a oddelené od ostatných tekutín, pridaných do nádoby, kým sa nezačne mixovanie.
- Presné nameranie jednotlivých ingrediencií najdôležitejším faktorom úspechu práce. Najväčšie problémy sú zapríčinené nepresným meraním alebo vynechaním ingrediencie. Postupujte buď podľa metrických alebo anglických merných jednotiek, ktoré nie sú vzájomne zameniteľné. Na meranie používajte merací valec (odmerku) a meraciu lyžicu.
- Vždy používajte čerstvé ingrediencie v rámci záručnej doby. Ľahko sa kaziace ingrediencie, ako je mlieko, syr, zelenina a čerstvé ovocie sa môžu rýchlo pokaziť, hlavne v teple. Takéto ingrediencie možno použiť len na prípravu chleba, ktorý sa pečie ihneď.
- Nepriďavajte do cesta príliš mnoho tuku, pretože tvorí bariéru medzi kvasnicami a múkou, spomaľuje aktivitu kvasníc a môže mať za následok ťažký, kompaktný chlieb.
- Maslo a ostatné tuky pred pridaním do nádoby pokrájajte na malé kúsky.
- Pokiaľ pripravujete chlieb s ovocnou príchuťou, potom nahraďte časť vody ovocnými džúsmi, ako je pomarančový, jablkový, alebo ananášový džús.

- Rastlinné džúsy na varenie možno pridávať ako časť tekutiny. Voda z varených zemiakov obsahuje škrob, ktorý je doplnkovou výživou pre kvasnice a podporuje dosiahnutie dobre vykysnutého, mäkkého, trvanlivého chleba.
- Zeleninu, ako je strúhaná mrkva, cuketa alebo varené pretlačené zemiaky, možno pridať na zlepšenie chuti. Musíte však zredukovať množstvo tekutiny z receptu, lebo tieto potraviny obsahujú vodu. Začínajte s menším množstvom vody a kontrolujte cesto pri miesení a prípadne pridajte vodu.
- Neprekračujte množstvá, uvedené v receptoch, pretože by ste mohli poškodiť piecku na chlieb.
- Pokiaľ cesto dobre nekysne, skúste nahradiť vodu z vodovodu balenou vodou z fľaše, alebo prevarenou a ochladenou vodou. Pokiaľ je vaša voda z vodovodu veľmi chlórovaná a fluórovaná, môže sa tým zhoršovať proces kysnutia cesta. Aj tvrdá voda môže mať taký istý účinok.
- Dôrazne sa odporúča skontrolovať cesto po uplynutí asi 5 minút neustáleho miesenia. Pri stroji majte poruke pružnú gumenú špachtľu, ktorou môžete oškrabať boky nádoby na pečenie, pokiaľ by tam zostali prilepené nejaké ingrediencie. Nestrkajte špachtľu do blízkosti miesiča, lebo by sa tak mohol obmedziť jeho pohyb. Kontrolujte aj to, či má cesto správnu konzistenciu. Pokiaľ sa cesto mrví alebo ak má stroj tendenciu spomaľovať, pridajte malé množstvo vody. Pokiaľ je cesto prilepené na stenách nádoby a nedá sa z neho vytvoriť bochník, pridajte do neho trochu múky.
- Veko neotvárajte počas cyklu prípravy a pečenia, lebo by to mohlo zapríčiniť kolaps chleba.

príručka na odstraňovanie problémov

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

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

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
VEĽKOSŤ A TVAR BOCHNÍKA		
4. Vršok a strany sú preliačené.	• Príliš mnoho tekutiny. • Príliš mnoho kvasníc. • Veľmi vlhké a teplé počasie mohlo zapríčiniť príliš rýchle kysnutie cesta.	• Zmenšíte množstvo tekutiny ešte raz o 15ml = 3 kávové lyžičky, alebo pridajte malé množstvo múky. • Použite množstvo, odporúčané v recepte, alebo skúste nabudúce rýchlejší cyklus. • Ochladte vodu alebo použite mlieko priamo z chladničky.
5. Vršok je hrbolatý, uzlovitý, nerovný.	• Nedostatok tekutiny. • Príliš mnoho múky. • Vršok bochníka nebol perfektne vyformovaný, ale neovplyvnilo to dobrú chuť chleba.	• Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny. • Presne odmerajte množstvo múky. • Overtte si, či sa cesto pripravovalo za optimálnych podmienok.
6. Kolaps počas pečenia	• Stroj bol umiestnený v prievane alebo bol vystavený nárazom, alebo otrasom. • Prekročenie kapacity nádoby na pečenie. • Nedostatočné množstvo soli. (soľ chráni pred prílišným nakysnutím) • Príliš mnoho kvasníc. • Teplé, vlhké počasie.	• Premiestnenie piecky na chlieb. • Nepoužívajte viac ingrediencií, než sa odporúča na veľké bochníky (max. 900g). • Použite množstvo soli, odporúčané v recepte. • Presne odmerajte množstvo kvasníc. • Zmenšíte množstvo tekutiny o 15ml = 3 kávové lyžičky a kvasníc o štvrtinu kávevej lyžičky.
7. Bochníky sú nerovné a kratšie na jednom konci.	• Cesto je príliš suché a neumožňuje rovnomerné vykysnutie v nádobe.	• Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny.
ŠTRUKTÚRA CHLEBA		
8. Veľmi hustá štruktúra.	• Príliš mnoho múky. • Nedostatok kvasníc. • Nedostatok cukru.	• Merajte presne. • Namerajte presné množstvo odporúčaných kvasníc. • Merajte presne.
9. Otvorená, dieravá štruktúra.	• Zabudnlo sa na pridanie soli. • Príliš mnoho kvasníc. • Príliš mnoho tekutiny.	• Zostavte ingrediencie podľa receptu. • Namerajte presné množstvo odporúčaných kvasníc. • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny.
10. Stred bochníka je surový, nie je dobre prepečený.	• Príliš mnoho tekutiny. • Počas prípravy nastalo prerušenie dodávky elektrického prúdu. • Množstvo bolo príliš veľké, stroj ho nezvládol.	• Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny. • Pokiaľ sa preruší dodávka elektrického prúdu počas prípravy chleba na viac, než 8 minút, musíte vybrať neupečený chlieb z nádoby na pečenie a začať znovu s čerstvými ingredienciami. • Zredukujte množstvo na maximálne dovolené množstvo.

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

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

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

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

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie vášho zariadenia
- servis alebo opravy

Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Vyrobené v Číne.



DŮLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dílerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

Заходи безпеки

- Не торкайтеся гарячої поверхні. Зовнішні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи пічки. Щоби витягти гарячу тацю із хлібом, використовуйте кухонні рукавички.
- Щоб уникнути розливання всередині камери, перед додаванням інгредієнтів завжди витягуйте з пічки тацю із хлібом. Інгредієнти, які попадають на нагрівальний елемент, можуть спалахнути та спричинити появу диму.
- Не використовуйте прилад, якщо існують візуальні ознаки пошкодження шнура живлення, або якщо ви випадково його упустили.
- Не опускайте прилад, шнур живлення або вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.
- **Завжди відключайте прилад від електромережі після використання, перед установкою чи зніманням деталей, та перед чищенням.**
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні, а саме газової чи електричної конфорки.
- Експлуатація цього приладу дозволяється тільки на плоскій термостійкій поверхні.
- Не опускайте руки всередину камери пічки після витягнення таці із хлібом, оскільки вона дуже сильно нагрівається.
- Не торкайтеся рухомих деталей всередині хлібопічки.
- Не перевищуйте максимальних показників для борошна та розпушувача, зазначених у рецептах, що додаються..
- Не встановлюйте хлібопічку під прямим сонячним світлом, поряд із гарячими побутовими приладами чи витяжкою. Це може вплинути на внутрішню температуру пічки й погіршити якість продукту.
- Цей прилад призначений для використання тільки у приміщенні.
- Не вмикайте порожню пічку. Це може спричинити серйозні пошкодження.
- Не зберігайте будь-які предмети всередині камери пічки.

- Не перекривайте вентиляційні отвори, що розташовані на кришці та з обох боків приладу, та забезпечте достатню циркуляцію повітря навколо хлібопічки під час її роботи.
- Цей прилад не призначений для роботи від пульту дистанційного управління або від зовнішнього таймеру.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині хлібопічки.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

Перед першим використанням хлібопічки

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

Покажчик

- ① ручки кришки
- ② оглядове віконце
- ③ гак таці
- ④ нагрівальний елемент
- ⑤ держак таці для хліба
- ⑥ тістомішалка
- ⑦ привідний вал
- ⑧ муфта приводу
- ⑨ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)
- ⑩ мірча чашка
- ⑪ подвійна мірча ложка (1 чайна ложка та 1 столова ложка)
- ⑬ панель керування
- ⑬ дисплей
- ⑬ кнопка «Меню»
- ⑬ кнопка «Колір скоринки»
- ⑬ кнопки таймера тимчасової затримки
- ⑬ кнопка «Розмір буханки»
- ⑬ кнопка «Пуск/стоп»
- ⑬ світловий індикатор запуску програми
- ⑬ індикатори розміру буханки
- ⑬ індикатори кольору скоринки (світла, середня, темна)

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

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

- Завжди визначайте об'єм рідких інгредієнтів за допомогою прозорої мірчої чашки із градуйованими позначками. Рівень рідини повинен відповідати позначці на чашці, ні вище, ні нижче (дивись мал. 3)
- Завжди використовуйте рідини, що зберігалися при кімнатній температурі (20°C/68°F), за винятком приготування хліба за прискореними циклами (6) та (7) . Виконуйте інструкції, що додаються у розділі рецептів.
- Використовуйте мірчу ложку, щоби відміряти невеликі об'єми рідини та сухих інгредієнтів. Для відмірювання 1 чайної ложки та 1 столової ложки, візьміть повну мірчу ложку, але слідкуйте, щоби сухі інгредієнти не просипалися крізь край ложки (дивиться мал.6).

⑨ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)

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

- Підключіть хлібопічку до мережі електропостачання й натисніть перемикач ON/OFF (увімкнути/вимкнути) ⑨, розташований на боковій панелі. Ви почуєте звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться цифра 1 (3:00).
- Після використання завжди вимикайте та відключайте хлібопічку від мережі.

Як користуватися хлібопічкою (дивись малюнки)

- 1 Витягніть тацю, тримаючи її за держак й повертаючи до заднього боку камери.
- 2 Установіть тістомішалку.
- 3 Налийте воду у тацю.
- 4 Додайте інші інгредієнти згідно із порядком, зазначеним у розділі рецептів.
- 5 Переконайтеся, що всі інгредієнти були точно відміряні, оскільки неправильний об'єм погіршує якість хліба, що випікається.
- 6 Установіть тацю до камери пічки так, щоби вона знаходилася під кутом відносно задньої стінки корпусу. Потім зафіксуйте тацю, повернувши її до передньої стінки.
- 7 Опустіть держак і закрийте кришку.
- 8 Підключіть прилад до мережі й увімкніть живлення. Ви почуєте звуковий сигнал і по замовчуванню прилад перейде до режиму 1 (3:00).
- 9 Натискайте кнопку «МЕНЮ» ⑬, доки ви не оберете потрібну програму. По замовчуванню хлібопічка налаштована на випікання буханки вагою 900 г та середнім кольором скоринки.
- 10 Оберіть розмір буханки, натискаючи кнопку «РОЗМІР БУХАНКИ» ⑬, доки індикатор ⑬ не покаже потрібний вам розмір.
- 11 Оберіть колір скоринки, натискаючи кнопку «КОЛІР СКОРИНКИ» ⑬, доки індикатор ⑬ не покаже потрібний колір (світлий, середній або темний).

- 14 Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП» . Спалахне світловий індикатор «ЗАПУСК ПРОГРАМИ» . Щоби припинити або скасувати програму, натисніть та утримуйте кнопку «ПУСК/СТОП»  протягом 2-3 секунд.
- 15 Після закінчення циклу випікання, відключіть хлібопічку від мережі.
- 16 Використовуйте гак, щоби підняти ручку таці.
- 17 Витягніть тацю, тримаючи її за ручку й повертаючи до заднього боку камери. **Завжди використовуйте кухонні рукавички, оскільки ручка таці стає дуже гарячою.**
- 18 Покладіть хліб на грати та залиште охолонутим.
- 19 Перед розрізанням остудіть хліб протягом не менше 30 хвилин. З нього повинен вийти пар. Гарячий хліб різати важко.
- 20 Одразу ж після використання почистіть форму для випікання та тістомішалку (дивись розділ «Догляд та чищення»).

кнопки таймера тимчасової затримки

Таймер тимчасової затримки дозволяє припинити процес випікання хліба на термін до 13 годин. Але затримка увімкнення не використовується для програм (6)-(12).

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

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

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

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

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

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



3:00

- Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП», на дисплеї з'явиться та почне блимати позначка (:), і спалахне світловий індикатор «ЗАПУСК ПРОГРАМИ» . Таймер почне зворотний відлік.
- Якщо ви помилилися або бажаєте змінити налаштування часу, натискайте кнопку «ПУСК/СТОП», доки всі показники не зникнуть з дисплея. Після цього установіть новий час.



09:00



09:00

Захист від переривання живлення

Хлібопічка має захист від переривання живлення, який діє протягом 10 хвилин. Ця функція активується, якщо ви випадково відключили прилад від мережі під час роботи. Підключіть прилад до мережі й хлібопічка продовжуватиме роботу згідно з встановленою програмою.

Догляд та чищення

- **Перед чищенням, відключіть хлібопічку від мережі та залиште охолонути.**
- Не опускайте хлібопічку та зовнішній корпус таці для хліба у воду.
- Не використовуйте абразивні губки чи металеві пристрої для чищення.
- Протріть зовнішню та внутрішню поверхні хліб опічки м'якою вологою ганчіркою.

Таця для хліба

- Не мийте тацю для хліба у посудомийній машині.
- **Одразу ж** після використання почистіть тацю для хліба та тістомішалку. Щоби помити тацю для хліба, налейте трошки теплої мильної води. Залиште її мокнути на 5 – 10 хвилин. Щоби витягти тістомішалку, поверніть її за годинникову стрілкою та підніміть. Помийте м'якою ганчіркою, сполосніть та просушіть.
Якщо ви не можете витягти тістомішалку коли минуло 10 хвилин, візьміться за вал, розташований знизу таці та покрутіть його вперед назад, доки тістомішалка не розблокується.

Програми приготування хліба/тіста						
Програма		Загальний час роботи програми Середній колір скоринки		Пролунає сигнал, який означає, що можна додавати інгредієнти вручну ☆		Використовуйте ☆☆
		700 г	900 г	700 г	900 г	
1 Стандартна програма	Рецепти приготування білого або темного хліба з борошна	2:53	3:00	2:15	2:20	60
2 Французький хліб	Прилад готує хліб із хрусткішою скоринкою. Цей режим підходить для випікання буханок із низьким вмістом жирів та цукру	3:40	3:50	2:35	2:40	60
3 Випікання хліба із цільного зерна	Рецепти приготування хліба із цільного зерна чи непросіяного борошна	3:32	3:40	2:50	2:55	60
4 Хліб з низьким вмістом рослинних білків	Цей режим призначений для приготування хліба з низьким вмістом рослинних білків, а також для випікання виробів з борошна, що не містить клейковину. Максимум 500 г борошна.	2:10		1:45		60
5 Бріош/ Солодкий хліб	Рецепти випікання хліба із високим вмістом цукру	2:50	2:55	2:25	2:30	60
6 Прискорене випікання 900 г	Зменшує час приготування білого хліба наполовину. Для приготування потрібна тепла вода, більше дріжджів та менше солі.	1:38		1:28		60
7 Прискорене випікання 700 г		1:28		1:18		60
8 Тісто	Цей режим використовується для приготування тіста для ручного формування та запікання у вашій духовці	1:30		-		-
9 Джем	Цей режим використовується для приготування джемів. Під час роботи програми приготування джемів тістомішалка не працює протягом перших 15 хвилин або останніх 20 хвилин.	1:20		-		-

Програми приготування хліба/тіста						
Програма		Загальний час роботи програми Середній колір скоринки		Пролунає сигнал, який означає, що можна додавати інгредієнти вручну ☆		Використовуйте ☆☆
		700 г	900 г	700 г	900 г	
10 Тістечка	Суміш для випікання тістечок	1:50		1:34		60
11 Тісто для піци	Рецепти приготування тіста для піци	1:30		-		-
12 Випічка	Програма «Тільки випічка». Ця програма може використовуватися для підігрівання або підсушування раніше випеченого та охолодженого хліба. Для установки терміну роботи, використовуйте кнопки таймера.	0:10 – 1:00		-		60

- ☆ Звуковий сигнал пролунає наприкінці 2-го циклу вимішування тіста, який попереджує про необхідність додати інгредієнти, якщо це рекомендовано у рецепті.
- ☆☆ Наприкінці циклу випікання хлібopічка автоматично переходить до режиму підігрівання хліба. Підігрівання продовжується протягом 1 години або до моменту вимкнення хлібopічки. Увага: У режимі підігрівання нагрівальний елемент періодично вмикається і вимикається.

Програма		Колір скоринки	Вага	Вимішування 1	Піднімання 1	Вимішування 2	Піднімання 2	Піднімання 3	Випікання	Загальний час	Додатково	Підігрівання	Затримка
1	Стандартна програма	Світлий	700 г	9 хв	20 хв	14 хв	25 хв	45 хв	60 хв	2:53	2:15	1 г	13:00
			900 г	10 хв	20 хв	15 хв	25 хв	45 хв	65 хв	3:00	2:20	1 г	13:00
		Середній	700 г	9 хв	20 хв	14 хв	25 хв	45 хв	60 хв	2:53	2:15	1 г	13:00
			900 г	10 хв	20 хв	15 хв	25 хв	45 хв	65 хв	3:00	2:20	1 г	13:00
2	Французький хліб	Темний	700 г	9 хв	20 хв	14 хв	25 хв	45 хв	60 хв	2:53	2:15	1 г	13:00
			900 г	10 хв	20 хв	15 хв	25 хв	45 хв	65 хв	3:00	2:20	1 г	13:00
		Світлий	700 г	16 хв	40 хв	19 хв	30 хв	50 хв	65 хв	3:40	2:35	1 г	13:00
			900 г	18 хв	40 хв	22 хв	30 хв	50 хв	70 хв	3:50	2:40	1 г	13:00
3	Випікання хліба із цільного зерна	Середній	700 г	16 хв	40 хв	19 хв	30 хв	50 хв	65 хв	3:40	2:35	1 г	13:00
			900 г	18 хв	40 хв	22 хв	30 хв	50 хв	70 хв	3:50	2:40	1 г	13:00
		Темний	700 г	16 хв	40 хв	19 хв	30 хв	50 хв	65 хв	3:40	2:35	1 г	13:00
			900 г	18 хв	40 хв	22 хв	30 хв	50 хв	70 хв	3:50	2:40	1 г	13:00
4	Хліб з низьким вмістом рослинних білків	Світлий	700 г	9 хв	25 хв	18 хв	35 хв	65 хв	60 хв	3:32	2:50	1 г	13:00
			900 г	10 хв	25 хв	20 хв	35 хв	65 хв	65 хв	3:40	2:55	1 г	13:00
		Середній	700 г	9 хв	25 хв	18 хв	35 хв	65 хв	60 хв	3:32	2:50	1 г	13:00
			900 г	10 хв	25 хв	20 хв	35 хв	65 хв	65 хв	3:40	2:55	1 г	13:00
5	Бріюш/Солодкий хліб	Середній	700 г	10 хв	10 хв	10 хв	-	30 хв	70 хв	2:10	1:45	1 г	13:00
			900 г	10 хв	10 хв	10 хв	-	30 хв	70 хв	2:10	1:45	1 г	13:00
		Темний	700 г	10 хв	10 хв	10 хв	-	30 хв	70 хв	2:10	1:45	1 г	13:00
			900 г	10 хв	10 хв	10 хв	-	30 хв	70 хв	2:10	1:45	1 г	13:00
6	Прискорене 900 г	Середній	900 г	10 хв	-	5 хв	-	33 хв	50 хв	1:38	1:28	1 г	н/д
7	Прискорене 700 г	Середній	700 г	10 хв	-	5 хв	-	28 хв	45 хв	1:28	1:18	1 г	н/д
8	Тісто	н/д	900 г	20 хв	-	-	30 хв	40 хв	-	1:30	н/д	н/д	н/д
9	Джем	н/д	н/д	-	15 хв	-	-	45 хв	20 хв	1:20	н/д	н/д	н/д

Програма		Колір скоринки	Вага	Вимішу- вання 1	Піднім- ання 1	Вимішу- вання 2	Піднім- ання 2	Піднім- ання 3	Випікання	Загал- ьний час	Додатково	Підігрів- ання	Затримка
10	Тістечка	н/д	н/д	6 хв	5 хв	10 хв	9 хв	-	80 хв	1:50	1:34	н/д	н/д
11	Тісто для піци	н/д	н/д	30 хв	60 хв	-	-	-	-	1:30	н/д	н/д	н/д
12	Випічка	н/д	н/д	-	-	-	-	-	10 – 60 хв	1:00	н/д	н/д	н/д

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

Стандартний білий хліб Програма 1 **Цільний хліб із насінням Програма 3**

Інгредієнти	900 г	700 г
Вода	320 мл	270 мл
Рослинна олія	1½ столових ложки	1 столова ложка
Невибілене борошно для приготування білого хліба	500 г	400 г
Сухе знежирене молоко	5 чайних ложок	1 столова ложка
Сіль	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Цукор	1 столова ложка	2 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	7 гр (2¼ чайних ложки)	1½ чайної ложки

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)
Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Французький хліб Програма 2

Інгредієнти	900 г	700 г
Вода	300 мл	250 мл
Невибілене борошно для приготування білого хліба	500 г	400 г
Сіль	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Цукор	3 чайних ложки	2 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайної ложки	1½ чайної ложки

Інгредієнти	900 г	700 г
Вода	310 мл	250 мл
Рослинна олія	1½ столових ложки	1 столова ложка
Борошно із цільного зерна для приготування хліба	450 г	370 г
Невибілене борошно для приготування білого хліба	50 г	30 г
Сухе знежирене молоко	5 чайних ложок	3 чайних ложки
Сіль	1 чайна ложка	1 чайна ложка
Цукор	4 чайних ложки	3 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Гарбузове насіння	1 столова ложка	2 чайних ложки
Соняшникове насіння	1 столова ложка	2 чайних ложки
Макове насіння	2 чайних ложки	2 чайних ложки
Трошки підсмажене насіння кунжуту	2 чайних ложки	2 чайних ложки

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

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

Хліб без глютену

Програма 4

Інгредієнти	Хліб без глютену на основі суміші Glutafin®	Хліб без глютену на основі суміші Juvela®	Хліб без глютену на основі суміші Schär Mix B®
Вода	450 мл	400 мл	500 мл
Рослинна олія	2 столових ложки	2 столових ложки	2 чайних ложки
Суміш для випікання хлібу без глютену	500 г	500 г	500 г
Сіль	Н/Д	Н/Д	1 чайна ложка
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	2 чайних ложки	2 чайних ложки

1 Після завершення 5 хвилин циклу вимішування, зніміть інгредієнти, що залипили, з боків таці та перемішайте за допомогою пластикової лопатки.

Булочка «Бріюш»

Програма 5

Прискорене випікання білого хліба

Програма 6-7

Інгредієнти	900 г	700 г
Молоко	200 мл	160 мл
Яйця	2	1
Масло, топлене	120 г	80 г
Невибілене борошно для приготування білого хліба	500 г	400 г
Сіль	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
Цукор	60 г	40 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	1½ чайної ложки

Інгредієнти	900 г	700 г
Вода, тепла (32-35°C)	320 мл	250 мл
Невибілене борошно для приготування білого хліба	500 г	400 г
Сухе знежирене молоко	5 чайних ложок	4 чайних ложки
Сіль	1 чайна ложка	1 чайна ложка
Цукор	4 чайних ложки	3 чайних ложки
Масло	25 г	15 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	4 чайних ложки	3 чайних ложки

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

Булочки

Програма 8

Джем із літніх фруктів Програма 9

Інгредієнти	12 штук
Вода	240 мл
Яйце	1
Невибілене борошно для приготування білого хліба	450 г
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	2 чайних ложки
Масло	25 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайної ложки
Верхній шар (присипка):	
Яєчний жовток збитий з 15 мл (1столова ложка) води	1
Насіння кунжуту та маку для присипки (за власним бажанням)	

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

Інгредієнти	450 г джему
полуниця	115 г
малина	115 г
червона порічка	75 г
лимонний сік	2 чайних ложки
цукор, що містить піктин	300 г
масло	15 г

Увага: Під час роботи програми приготування джемів тістомішалка не працює протягом перших 15 хвилин або останніх 20 хвилин.

- 1 Якщо полуниці дуже великі за розміром, розділіть їх навпіл, потім покладіть до таці разом з малиною та порічкою. Додайте решту інгредієнтів.
- 2 Після завершення циклу вимкніть прилад та перелийте джем до стерилізованої ємності, ретельно закрийте щільною кришкою та наліпіть наклейку.

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

Імбирний кекс **Програма 10**

Інгредієнти	великий розмір
масло	115 г
Світла патока	125 г
патока	50 г
світло-брунатний м'який цукор	125 г
молоко	180 мл
яйце, трошки збити	1
звичайне борошно	280 г
мелений імбир	2 чайних ложки
розпушувач	2 чайних ложки
питна сода	1 чайна ложка

- 1 Покладіть масло, світлу та густу патоку, та цукор у невеличку каструлю та підігрівайте, доки усі інгредієнти не розтануть. Час від часу помішуйте суміш. Залиште трошки охолонути, а потім перелийте у тацю для випікання хліба.
- 2 Після цього додайте молоко та яйце.
- 3 Просійте борошно, імбир, розпушувач та питну соду, а потім додайте до таці.
Увага: Імбирний кекс рекомендується зберігати у герметичній ємності протягом 24 годин перш, ніж подавати його до столу. Він має повністю насититись.

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

Тісто для піци **Програма 11**

Інгредієнти	для приготування піци розміром 2х30 см	для приготування піци розміром 2х30 см
Вода	250 мл	140 мл
Оливкова олія	1 столова ложка	1 столова ложка
Невибілене борошно для приготування білого хліба	450 г	225 г
сіль	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
цукор	1 чайна ложка	½ чайної ложки
Сухі дріжджі, що легко перемішуються	1 чайна ложка	½ чайної ложки
Наповнювач:		
Паста із сушених томатів	8 столових ложок	4 столових ложки
Сушений орегано	2 чайних ложки	1 чайна ложка
Сир моцарела, нарізати	280 г	140 г
Свіжі помідори-сливки, крупно нарізати	8	4
Жовтий перець, видалити насіння та порізати на тонкі стрічки	1	½
Зелений перець, видалити насіння та порізати на тонкі стрічки	1	½
Гриби, порізати	100 г	50 г
Сир Dolcellate, дрібно порізати	100	50 г
Шинка Парма, розірвати на шматочки	100 г	50 г
Свіже натертий сир Пармезан	50 г	25 г
Свіже листя базиліку	12	6
Сіль та свіже мелений чорний перець		
Оливкова олія	2 столових ложки	1 столова ложка

- 1 Наприкінці циклу витягніть тісто та покладіть його на посипану борошном поверхню. Трошки обіміть тісто. Розкатайте тісто й зробіть 30 см (12 дюймовий) круг, а потім покладіть його на підготовлену тацю або на лист.
- 2 Увімкніть режим підігріву духовки 220°C/425°F/положення 7. регулятору духовки. Нанесіть пасту із сушених томатів на основу піци. Присипте зверху орегано та додайте 2/3 сира моцарела.
- 3 Насипте помідори, перець, гриби, додайте сир Dolcellate® , шинку Парма, решту сиру моцарела та Пармезан, листя базиліку. Посоліть та поперчіть, а також покропіть оливковою олією.
- 4 Випікайте 18-20 хвилин або до появи золотавого кольору, та одразу ж подавайте до столу.

інгредієнти

Головний інгредієнт, що використовується при випіканні хліба – це борошно, і тому дуже важливо обрати правильний тип.

Пшеничне борошно

Із пшеничного борошна виходить найсмачніший хліб. Пшеничне борошно має зовнішню плівку, яку ще називають «висівки», і внутрішнє зерно, яке містить пшеничний зародок та ендосперм. Саме білок, який знаходиться всередині ендосперму, при змішуванні з водою утворює глютен. Глютен має властивість розтягуватись подібно еластичним предметам. Під час ферментації із дріжджів виходять гази, які уловлюються й сприяють тому, що тісто починає підніматися.

Біле борошно

У цьому борошні не має зовнішніх висівок та пшеничного зародку, а ендосперм, що залишився, перемололи на біле борошно. Тому дуже важливо використовувати саме біле борошно, або біле борошно для випікання хліба, оскільки воно містить більше протеїнів, які необхідні для формування глютену. Не використовуйте звичайне біле борошно або борошно для піднімання для приготування дріжджового хлібу, бо буханки не піднімуться і ви отримаєте плоский хліб. Існує декілька видів білого борошна для випікання хліба. Для отримання кращих результатів використовуйте тільки високоякісне борошно, надаючи перевагу невібіленому борошну.

Непросіяне борошно

Непросіяне борошно має висівки та пшеничний зародок, що надає борошну горіховий присмак та дозволяє готувати хліб з більш крупною текстурою. Дуже важливо використовувати борошно із цільного зерна чи непросіяне борошно. Буханки хліба, виготовлені із 100% непросіяного борошна, матимуть щільнішу текстуру, ніж буханки білого хліба. Висівкам, що присутні у борошні, притаманні властивості виділяти глютен, і тому тісто на основі непросіяного борошна піднімається повільніше. Використовуйте спеціальні програми для приготування хліба з непросіяного борошна, які дозволяють йому піднятися. Щоби випекти менш щільну буханку, замініть частину непросіяного борошна білим борошном. Щоби швидко приготувати буханку на основі непросіяного

борошна, скористуйтеся програмою прискореного випікання цільного хліба.

Насичене жовте борошно

Можна використовувати цей вид борошна у комбінації з білим борошном, або окремо. Воно містить близько 80-90% пшеничного зерна, і тому хліб виходить легкішим, з дуже насиченим смаком. Спробуйте приготувати хліб на основі цього борошна в режимі випікання стандартного білого хліба, замінивши 50% насиченого білого борошна жовтим. Можливо вам доведеться додати більше рідини.

Борошно із цільного зерна

Комбінація білого, непросіяного та житнього борошна, змішаних із солодовими цільними зернами надають хлібу особливий присмак та текстуру. Використовуйте окремо або у комбінації із білим борошном.

Інші види борошна

Інші види борошна таке, як, наприклад, житнє борошно можна використовувати з білим та непросіяним борошном для випікання чорного хліба із зернами чи житнього хліба. Навіть невелика кількість такого борошна надає особливий присмак. Не використовуйте це борошно окремо, оскільки тісто буде клейким і хліб вийде кволим, крупної структури. Інші види зернових такі, як просо, ячмінь, гречка та овес містять невелику кількість протеїнів, і тому не виробляють достатньо глютену, щоби приготувати звичайний хліб.

Такі види борошна можна використовувати у незначній кількості. Спробуйте замінити 10-20% білого борошна одним із цих видів.

Сіль

Невелика кількість солі – необхідний інгредієнт під час приготування хліба, оскільки її додають у тісто для надання смаку. Використовуйте звичайну столову сіль чи морську сіль, але ні в якому разі грубодроблену, Грубодроблена сіль використовується для присипання булочок, сформованих вручну, для отримання хрусткішої текстури. Не використовуйте заміники із низьким вмістом солі, оскільки вони не містять натрій.

- Сіль посилює структуру глютену і робить тісто еластичнішим.

- Сіль не дає дріжджам підходити дуже сильно і запобігає сплюснюванню тіста.
- Однак, забагато солі не дасть тісту достатньо піднятися.

Підсолоджувачі

Використовуйте білий або чорний цукор, мед, екстракт солоду, світлу патоку, кленовий сироп, чорну патоку чи патоку.

- Цукрові та рідкі підсолоджувачі надають насиченість кольору, а скоринка стає золотавою.
- Цукор сприяє появі вологи, що добре впливає на якість зберігання.
- Цукор - необхідний елемент для дріжджів, хоча і не самий важливий. Природний цукор та крохмаль, який міститься у борошні активують роботу сучасних видів сухих дріжджів. В такому випадку, тісто стає активнішим.
- Солодкий хліб містить помірний рівень цукру, а фрукти, глазур чи цукрова глазур додають ще більше солодкості. Для приготування такого хліба, використовуйте цикл випікання солодкого хліба.
- У разі заміни рідкого підсолоджувача цукром, загальний об'єм рідини, зазначений у рецепті, треба трохи зменшити.

Жири та олія

Зазвичай, щоби зробити кришку м'якішою, у тісто додають невелику кількість жирів або олії. Це також сприяє тому, що хліб довше не черствіє. Можна використовувати масло, маргарин чи навіть свинячий жир у невеликій кількості, не більше 25 гр (1 унції) або 22 мл (112 столової ложки) рослинної олії. Якщо у рецепті зазначена більша кількість жирів чи олії, то в такому разі краще додавати масло, оскільки смак олії стає дуже помітним.

- Замість масла можна використовувати оливкову або соняшникову олію. Треба тільки правильно розрахувати об'єм рідини для кількості, яка перевищує 15 мл (3 чайних ложки). Для тих, кого турбує рівень вмісту холестерину, більше підходить соняшникова олія.
- Не використовуйте спреди із низьким вмістом жирів, адже вони містять до 40% води, і мають зовсім інші властивості порівняно із маслом.

Рідина

Для приготування хліба завжди використовується яка-небудь рідина, зазвичай це молоко або вода. Хліб на воді має хрусткішу скоринку, аніж виготовлений на молоці. Дуже часто використовують воду у комбінації із сухим знежиреним молоком. Це дуже важливо, особливо, якщо ви користуєтеся таймером затримки увімкнення, адже свіже молоко може прокиснути. Для більшості програм достатньо додати просту воду з під крану, але для програми прискореного випікання використовуйте теплу воду.

- В холодні дні відміряйте необхідну кількість води й залиште її постояти при кімнатній температурі 30 хвилин перш, ніж ви почнете готувати.. Якщо ви використовуєте молоко з холодильника, зробіть теж саме.
- Щоби отримати м'якішу кришку, можна використовувати пахту, йогурт, сметану, м'які види сирів такий, як рікотта, наприклад. Пахта надає особливий, приємний, трохи кислий смак, який відрізняється від смаку сільського домашнього хліба та кислого тіста.
- Щоби зробити тісто більш пружним, поліпшити колір хліба, структуру та надати стабільності глютену під час піднімання, можна додати яйця. Якщо ви використовуєте яйця, візьміть менший об'єм рідини. Покладіть яйце до мірної чашки та залийте рідину, не перевищуючи рівень, зазначений у рецепті.

Дріжджі

Дріжджі бувають свіжі та сухі. Всі рецепти були протестовані у режимі звичайного змішування. Сухі дріжджі, які не потрібно розчиняти у воді, змішуються скоріше. Їх кладуть у ямку у борошні, де вони зберігаються окремо від рідини, доки не почнете процес змішування.

- Для отримання кращих результатів використовуйте сухі дріжджі. Не рекомендується використовувати свіжі дріжджі, оскільки результат може відрізнитися від того, на що ви очікували. Не використовуйте свіжі дріжджі, якщо активовано режим увімкнення приладу із затримкою. Якщо ви бажаєте додати свіжі дріжджі, ви повинні виконати наступні вимоги:
6 гр свіжих дріжджів = 1 чайній ложці сухих дріжджів

Додайте до свіжих дріжджів 1 чайну ложку цукру та 2 столових ложки теплої води. Залиште на 5 хвилин, доки не з'явиться піна.

Після цього додайте решту інгредієнтів до форми. Для отримання кращих результатів розрахуйте потрібну кількість дріжджів.

- Дотримуйтесь об'ємів, зазначених у рецептах. Перевищення норми може спричинити переливання тіста через край форми для випікання.
- Після того, як ви відкрили пачку дріжджів, ви повинні використати їх протягом 48 годин. Ви можете зберігати дріжджі довший час тільки, якщо це було зазначено виробником. Закрийте пачку після використання. Зберігайте відкриті дріжджі у холодильнику й використовуйте, як тільки буде потрібно.
- Не використовуйте дріжджі, термін придатності яких вже закінчився. З часом дріжджі втрачають свої властивості.
- Зараз у продажу ви можете знайти сухі дріжджі, які були виготовлені спеціально для використання у хлібopічках. Такі дріжджі звісно сприятимуть кращим результатам, але спершу ви повинні розрахувати правильну кількість.

Розробка власних рецептів

Після того, як ви спробували приготувати хліб за рецептами, що додаються, ви можете адаптувати декілька своїх улюблених рецептів, які ви використовували для приготування тіста вручну. Спершу оберіть один із схожих рецептів, які викладені у посібнику, та використовуйте його, як основу.

Прочитайте наступні інструкції та будьте готові вносити зміни в міру того, як ви просуваєтесь уперед.

- Переконайтеся, що ви використовуєте потрібну кількість інгредієнтів, зазначену для хлібopічки. Не перевищуйте максимальних показників. У разі необхідності, візьміть меншу кількість борошна та рідини, ніж зазначено у рецептах, що додаються.
- Завжди спершу зливайте рідину. Відокремте дріжджі від рідини, додавши їх після борошна.
- Замініть свіжі дріжджі сухими, які легко змішуються. Увага: 6 гр свіжих дріжджів = 1 чайній ложці (5 мл) сухих дріжджів
- Якщо ви використовуєте режим увімкнення приладу із затримкою, замініть свіже молоко сухим або залийте воду.
- Якщо у вашому рецепті зазначено, що треба додати яйце, зробіть це, але не забудьте поррахувати його, як частину загального об'єму рідини.
- Покладіть дріжджі в окрему форму і залиште їх там, доки не почнете змішувати всі інгредієнти.
- Перевіряйте консистенцію тіста протягом перших хвилин вимішування. Для випікання хліба у хлібopічці, тісто повинно бути м'яким, і тому, скоріш за все, вам потрібно буде додати більше рідини. Тісто має бути вологим, щоб рівномірно підніматись.

Як витягти, нарізати та зберігати хліб

- Для отримання кращих результатів після закінчення циклу випікання, витягніть хліб із приладу та одразу ж вийміть його із форми. Але якщо вас не має поблизу приладу, хлібопічка буде підігрівати хліб протягом 1 години.
- Витягніть тачу для хліба із приладу. Використовуйте для цього кухонні рукавички, навіть якщо ви робите це під час циклу підігрівання. Переверніть тачу догори дном та потрясіть декілька разів, щоб вийняти готовий хліб. Якщо хліб не виймається, спробуйте легенько постукувати по дерев'яній частині тачі, або покрутіть основу валу, розташовану на тильному боці форми для випікання.
- Під час виймання хліба, тістомішалка повинна залишатися всередині тачі, однак дуже часто вона потрапляє всередину готової буханки. Якщо це трапилося, перш, ніж розрізати хліб, витягніть її за допомогою термостійкого пластикового кухонного інструменту. Не використовуйте для цього металеві предмети, оскільки вони можуть подрпати антипригарне покриття.
- Перед розрізанням охолодіть хліб протягом не менше 30 хвилин. З нього повинен вийти пар. Гарячий хліб різати важко.

Зберігання

- Хліб, виготовлений в домашніх умовах, не містить консервантів, і тому його краще з'їсти протягом 2-3 днів з моменту приготування. Якщо ви не збираєтесь їсти хліб одразу ж після приготування, загорніть його у фольгу або покладіть до пластикового пакету та щільно закрийте.
- Хрусткий французький хліб стає м'якішим під час зберігання, і тому до початку процесу розрізання його краще не накривати.
 - Якщо ви бажаєте, щоб ваш хліб залишався свіжим протягом декілька днів, зберігайте його у холодильнику. Перед тим, як покласти хліб у холодильник, розріжте його на шматочки, щоб вам було легше діставати потрібну кількість.

Загальна інформація та корисні поради

Результати випікання хліба у хлібопічці залежать від ряду факторів, а саме від якості інгредієнтів, правильного відмірювання їх кількості, температури та вологості. Для отримання кращих результатів, рекомендуємо вам дотримуватись наших порад.

Хлібопічка – це негерметичний прилад, і тому на її роботу впливає такий фактор, як температура. Якщо на вулиці дуже жарко або прилад знаходиться в кухні, де повітря також сильно нагрівається, хліб підніметься більше, ніж в холодних умовах. Оптимальна температура становить не менше 20°C /68°F та не більше 24°C/75°F.

- В холодні дні відміряйте необхідну кількість води й залиште її постояти при кімнатній температурі 30 хвилин перш, ніж ви почнете готувати.. Повторіть таку ж саму процедуру для інгредієнтів, що зберігалися у холодильнику.
- Всі інгредієнти повинні бути кімнатної температури, адже виключення становлять тільки випадки, коли показники температури зазначені у рецепті, наприклад, для режиму прискореного випікання потрібно підігріти рідину.
- Додавайте інгредієнти до тачі згідно із списком, зазначеним у рецепті. Дріжджі повинні зберігатися в окремій посуді, доки ви не почнете змішувати всі інгредієнти.
- Правильне відмірювання необхідної кількості інгредієнтів – це найважливіший фактор успіху. Більшість проблем трапляється у разі неправильного відмірювання або, якщо ви забули покласти той чи інший інгредієнт. Використовуйте метричну систему мір, оскільки ці цифри є незмінними величинами. Використовуйте мірчу чашку та ложку, що додаються.
- Завжди використовуйте тільки свіжі інгредієнти, уважно слідкуйте за їх терміном придатності. Швидкопсувні продукти такі, як молоко, сир, овочі, свіжі фрукти можуть псуватися, особливо в теплих умовах. Такі продукти можна використовувати, якщо ви збираєтесь готувати хліб негайно.
- Не кладіть забагато жирів, оскільки вони формують бар'єр між дріжджами та борошном, уповільнюючи дію дріжджів, що може стати причиною випікання кволого хліба.

- Перед додаванням масла чи жиру до таці, поріжте його на маленькі шматочки.
- Якщо ви бажаєте приготувати хліб із фруктовим смаком, замініть частину води фруктовим соком, наприклад, помаранчевим, яблучним або ананасним.
- Сік із овочів можна використовувати, як частину рідини. Вода, яка відділяється під час готування картоплі, містить крохмаль, який, в свою чергу, є додатковим джерелом поживи для дріжджів, і сприяє випіканню високого, м'якого хліба, який довго зберігає свою свіжість.
- Овочі такі, як моркву, кабачки або навіть готове картопляне пюре можна додавати для поліпшення смаку. Однак, вам потрібно буде зменшити кількість рідини, оскільки ці продукти містять воду. Починайте із меншої кількості води і перевіряйте стан тіста, коли запуститься процес вимішування. Додавайте воду у разі необхідності.
- Не перевищуйте максимальних показників, що зазначені у рецепті, оскільки ви можете пошкодити прилад.
- Якщо хліб не піднімається, спробуйте замінити пливучу воду на пляшкову або кип'ячену та охолоджену воду. Якщо пливуча вода містить багато хлору та фтору, це може заважати процесу піднімання хліба. Жорстка вода також має такий ефект.
- Рекомендується перевірити стан тіста через 5 хвилин з моменту початку процесу вимішування. Під рукою треба мати гнучку гумову лопатку, щоби можна були зняти інгредієнти, які залипили на стінки форми для випікання. Не кладіть нічого поряд із тістомішалкою і не перешкоджайте її руху. Перевіряйте тісто, щоби переконатися, що консистенція правильна. Якщо тісто кришиться чи прилад пригальмовує, додайте трохи води. Якщо тісто налипає на стінки і не формує шар, додайте трохи борошна.
- Не відкривайте кришку під час витримання і випікання, тісто може опуститися.

Посібник із усунення несправностей

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

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

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
РОЗМІР ТА ФОРМА БУХАНКИ		
4. Верхівка та боки осуваються.	• Забагато рідини. • Забагато дріжджів. • Висока вологість та тепла погода спричинили дуже швидке піднімання тіста.	• Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки наступного разу або додайте трохи борошна. • Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість або спробуйте прискорений цикл наступного разу. • Остудіть воду або додайте холодного молока
5. Скривлена вузлувата верхівка, нерівна поверхня.	• Недостатня кількість рідини. • Забагато борошна. • Верхівка буханок може не зберігати ідеальну форму, але це не впливатиме на чудовий смак хліба.	• Збільшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки. • Уважно відміряйте кількість борошна. • Зробіть усе необхідне, щоби приготувати тісто в якомога кращих умовах.
6. Під час випікання, буханка осідає.	• Можливо прилад працював на протягу або зазнав штовханів чи тусу під час процесу піднімання тіста. • Об'єм інгредієнтів перевищив місткість таці для хліба. • Недостатня кількість солі або її відсутність. (сіль запобігає зайвому витримуванию) • Забагато дріжджів. • Тепла, волога погода.	• Поставте хлібопічку в інше місце. • Не використовуйте більше інгредієнтів для приготування буханки великого розміру, ніж це рекомендовано (максимум 900 г). • Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість солі. • Уважно відміряйте кількість дріжджів. • Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки, а дріжджів на 1/4 чайних ложки.
7. Буханки виходять нерівними, коротшими з одного боку.	• Тісто було дуже сухим або не було умов для його рівномірного піднімання у таці.	• Збільшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.
СТРУКТУРА ХЛІБА		
8. Дуже щільна структура.	• Забагато борошна. • Недостатня кількість дріжджів. • Недостатня кількість цукру.	• Точно відмірте необхідну кількість. • Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями. • Точно відмірте необхідну кількість.
9. Хліб має отвори, грубу структуру та розриви.	• Не поклали сіль. • Забагато дріжджів. • Забагато рідини.	• Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті. • Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями. • Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
СТРУКТУРА ХЛІБА		
10. Середина буханки виходить сирою, непропеченою.	• Забагато рідини. • Ви поклали велику кількість інгредієнтів і прилад не зміг їх обробити. • Ви розрізаєте хліб, коли він ще гарячий.	• Зменшити кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки. • У разі, якщо в процесі випікання хліба живлення було відключено більше, ніж на 8 хвилин, вийміть непропечену буханку із форми та почніть процес випікання знов з новими інгредієнтами. • Зменшити об'єм інгредієнтів до максимально припустимої кількості.
11. Хліб погано розрізається, дуже липкий.	• Під час роботи сталося відключення живлення. • Ви використовуєте невідповідний ніж.	• Остудіть буханку на підставці протягом не менше 30 хвилин. Перед розрізанням із буханки повинен вийти пар. • Використовуйте відповідний ніж для розрізання хліба.
КОЛІР ТА ТОВЩИНА СКОРИНКИ		
12. Темний колір скоринки/ скоринка дуже товста	• Використовується налаштування ТЕМНОГО кольору скоринки.	• Наступного разу використовуйте налаштування середнього або світлого кольору скоринки.
13. Буханка підгоріла.	• Несправна робота приладу.	• Дивись розділ «Технічне обслуговування».
14. Скоринка дуже світлого кольору.	• Хліб випікався недостатньо довго. • У рецепті не зазначено застосування сухого або свіжого молока.	• Збільшити час випікання. • Додайте 15 мл/3 чайних ложки сухого знежиреного молока або замініть 50% об'єму води молоком, щоб отримати більш насичений брунатний колір.
ПРОБЛЕМИ, ПОВ'ЯЗАНІ ІЗ ТАЦЕЮ ДЛЯ ХЛІБА		
15. Ви не можете витягти тістомішалку.	• Додайте воду до таці для хліба й залиште тістомішалку, щоб вона відмокла, і тільки після цього її можна буде витягти.	• Виконуйте інструкції стосовно чищення після кожного використання. Можливо вам знадобиться трохи покрутити тістомішалку після відмокання, щоб усунути заїдання.
16. Хліб прилипає до таці/ його важко зняти за допомогою струшування.	• Це може трапитися після тривалого застосування приладу.	• Протріть внутрішню поверхню таці рослинною олією. • Дивись розділ «Технічне обслуговування».
МЕХАНІЧНА ЧАСТИНА ПРИЛАДУ		
17. Хлібопечка не працює/ тістомішалка не рухається.	• Хлібопечку не увімкнуто. • Тацю було встановлено неправильно. • Активовано режим роботи таймеру із затримкою.	• Переконайтеся, що перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) ⑨ знаходиться в положенні ON (увімкнути). • Переконайтеся, що тацю було зафіксовано. • Хлібопечка не запуститься, доки зворотний відлік не дійде встановленого часу запуску програми.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
МЕХАНІЧНА ЧАСТИНА ПРИЛАДУ		
18.Інгредієнти не перемішані.	• Ви не запустили програму. • Ви забули встановити тістомішалку до таці.	• Після налаштування програми за допомогою панелі управління, натисніть кнопку запуску, щоб увімкнути хлібопічку. • Перед завантаженням інгредієнтів, переконайтеся, що тістомішалку було встановлено на вал, розташований у нижній частині таці.
19.Під час роботи відчувається запах гару.	• Інгредієнти опинилися всередині пічки. • Таця протікає. • Об'єм інгредієнтів перевищив місткість таці для хліба.	• Намагайтеся не пролити інгредієнти, коли ви додаєте їх до форми. Інгредієнти, які попадають на нагрівальний елемент, можуть спалахнути та спричинити появу диму. • Дивись розділ «Технічне обслуговування». • Якщо прилад знаходиться у циклі перемішування тіста, вийміть всі інгредієнти, утилізуйте їх та почніть процес спокатку.
20.Прилад було випадково відключено від мережі, або сталося відключення живлення під час роботи. Як можна врятувати хліб?	• Якщо прилад знаходиться у циклі перемішування тіста, вийміть всі інгредієнти, утилізуйте їх та почніть процес спокатку. • Якщо прилад знаходиться у циклі піднімання тіста, вийміть тісто із таці для хліба, надайте потрібну форму, покладіть на спеціальний лист для хліба, умащений маслом, розміром 23 x 12.5 см (9 x 5 дюймів), накрийте та залиште, доки тісто не збільшиться вдвічі. Використовуйте налаштування «Тільки випікання» 12 або випікайте хліб у попередньо розігрітій духовці при температурі 200C/400F/для газової пічки відмітка 6 протягом 30-35 хвилин, або доки буханка не стане золотаво-брунатною. • Якщо прилад знаходиться у циклі випікання, використовуйте налаштування «Тільки випікання» 12 або випікайте хліб у попередньо розігрітій духовці при температурі 200C/400F/для газової пічки відмітка 6, знявши верхній лист. Обережно витягніть тацю із приладу й установіть його на нижній лист в духовці. Випікайте до появи золотаво-брунатої скоринки.	
21.Літери ННН з'являються на дисплеї і прилад вмикається.	• Камера пічки перегрілася.	• Відключіть прилад від мережі та залиште охолонути на 30 хвилин.
22.На дисплеї з'являються літери LLL та EEO і прилад не працює.	• Несправна робота хлібопічки. Помилка давача температури	• Дивись розділ «Технічне обслуговування».

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
 - обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту
- Зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами. Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги. Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

الصيانة ورعاية العملاء

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

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

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

لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
مشاكل المقلاة		
(١٥) لا يمكن إخراج العجانة.	يجب إضافة ماء إلى مقلاة الخبز ونقع العجانة قبل إخراجها.	اتبع إرشادات التنظيف بعد الاستخدام. قد تحتاج إلى إدارة العجانة قليلاً بعد نقعها لتحريرها.
(١٦) الخبز يلتصق بالمقلاة/ من الصعب إزالته.	يمكن أن يحدث مع الاستخدام المطول.	- مسح داخل مقلاة الخبز قليلاً بزيت نباتي. - راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
العناصر الفنية في الجهاز		
(١٧) الجهاز لا يعمل / العجانة لا تتحرك.	الجهاز ليس قيد التشغيل.	- أفحص مفتاح التشغيل / الإيقاف ⑨ وتأكد بأنه في وضع التشغيل. - تحقق بأن المقلاة تم قفلها في مكانها الصحيح. - لن يعمل الجهاز حتى يصل العد التنازلي إلى وقت بدء البرنامج.
(١٨) لم يتم خلط المكونات.	- لم يتم بدء تشغيل الجهاز. - نسي وضع العجانة في المقلاة.	- بعد برمجة لوحة التحكم، اضغط على زر بدء التشغيل لتشغيل الجهاز. - تأكد دائماً من وجود العجين على العمود في أسفل المقلاة قبل إضافة المكونات.
(١٩) ملاحظة رائحة احتراق أثناء العمل.	- تم سكب المكونات داخل الفرن. - المقلاة ترشع. - يتجاوز سعة مقلاة الخبز.	- احذر من سكب المكونات عند إضافتها إلى المقلاة. يمكن أن تحرق المكونات عند تسخين الوحدة وتسبب دخان. - انظر قسم "الخدمة ورعاية العملاء". - لا تستخدم مكونات تزيد عن الحد الموصى به في الوصفة وقم بقياس المكونات دائماً بدقة.
(٢٠) تم فصل الجهاز عن طريق الخطأ أو انقطاع التيار أثناء الاستخدام. كيف يمكنني إنقاذ الخبز؟	- إذا كان الجهاز في دورة عجن، فتخلص من المكونات وابدأ من جديد. - إذا كان الجهاز في دورة ارتفاع، فأخرج العجين من مقلاة الخبز، وشكله وضعه في علة أرغفة وضع عليها زيت وحجمها ٢٣ x ١٢.٥ سم / ٩ x ٥ بوصة، مع تغطيتها والسماح لها بالارتفاع حتى يتضاعف حجمها. استخدم إعداد الخبز فقط ١٤ أو الخبز في فرن عادي تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت / علامة الغاز ٦ لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى يتحول اللون إلى البني الذهبي. - إذا كان الجهاز في دورة خبز، فاستخدم الخبز فقط في الإعداد ١٤ أو الخبز في فرن عادي تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت / علامة الغاز ٦ وانزع الحامل العلوي. أخرج المقلاة بحرص من الجهاز وضعها على الحامل الأسفل في الفرن. اخبز حتى يتحول اللون إلى البني الذهبي.	
(٢١) تظهر "HHH" على الشاشة ولا يمكن تشغيل الجهاز.	غرفة الفرن ساخنة جداً.	أفصل الجهاز ودعه يبرد لمدة ٣٠ دقيقة.
(٢٢) تظهر "LLL" و "EEO" على الشاشة ولا يعمل الجهاز.	- جهاز الخبز معطل. - خطأ في أداة الاستشعار.	انظر قسم "الخدمة ورعاية العملاء".

دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حجم الرغيف وشكله		
(٦) الانهيار أثناء الخبز.	- تم وضع الجهاز بالقرب من جهاز تحويل الهواء الساخن أو ربما ضرب أو نقر أثناء الانتفاخ. - يتجاوز سعة مقلاة الخبز.	- تغيير موضع الجهاز. - لا تستخدم مكونات أكثر من الموصى به للرغيف الكبير (بحد أقصى ٧٥٠ جرام). - استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة.
(٧) الأرغفة غير متساوية وأقصر في طرف واحد.	- لم يتم استخدام كمية الملح الكافية أو التخلص منها. (الملح يساعد على منع زيادة حجم العجين بمقدار كبير). - الكثير من الخميرة. - جو دافئ ورطب.	- قياس الخميرة بدقة. - تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي وتقليل الخميرة بمقدار ربع ملء ملعقة شاي. - زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.
نسيج الخبز		
(٨) نسيج كثيف.	- الكثير من الطحين. - لم يتم استخدام كمية كافية من الخميرة. - لم يتم استخدام كمية كافية من السكر.	- القياس بدقة. - قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها. - القياس بدقة.
(٩) نسيج مفتوح ويحتوي ثقوب.	- تم إهمال الملح. - الكثير من الخميرة. - الكثير من السوائل.	- تجميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. - قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها. - تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.
(١٠) وسط الرغيف نئى، ولم يتم خبزه بالقدر الكافي.	- الكثير من السوائل. - انقطاع التيار الكهربائي أثناء العملية.	- تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي. - إذا حدث انقطاع للتيار الكهربائي أثناء العملية، لمدة تتجاوز ٨ دقائق فستحتاج إلى إخراج الرغيف غير المخبوز من المقلاة والبدء من جديد مع مكونات طازجة. - تقليل الكميات إلى الحد الأقصى المسموح به.
(١١) لا يتم تقطيع الخبز بشكل جيد، دبق جداً.	- تم التقطيع وهو ساخن جداً. - عدم استخدام السكين المناسب.	- اترك الخبز على الحامل حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل لتحرير البخار، قبل التقطيع. - استخدم سكين خبز جيدة.
لون القشرة والسمك		
(١٢) قشرة داكنة اللون / سمكية جداً	تم استخدام إعداد القشرة الداكنة.	استخدم الإعداد متوسط أو الخفيف في المرة القادمة.
(١٣) رغيف خبز احترق.	يوجد عطل في الجهاز.	راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
(١٤) القشرة خفيفة جداً.	- لم يتم الخبز مدة كافية. - لا يوجد مسحوق حليب أو حليب طازج في الوصفة.	إضافة ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي من مسحوق الحليب منزوع الدسم أو استبدال 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 اللدنة في الطحين ذو القمح الكامل. • لا توجد سوائل كافية. • تم إهمال السكر أو لم يضاف بالكمية المناسبة. • استخدام نوع خاطئ من الطحين. • استخدام نوع خاطئ من الخميرة. • عدم إضافة خميرة كافية أو أنها قديمة جداً. • اختيار دورة خبز سريعة. • حدث مزج بين السكر والخميرة قبل دورة العجن.	• في الوضع العادي، لا يوجد حل. • زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي. • جميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. • ربما استخدمت طحين أبيض عادي بدلاً من طحين الخبز القوي الذي يحتوي على محتوى جلوتين أعلى. • لا تستخدم الطحين المستخدم لكل الأغراض. • للحصول على أفضل النتائج استخدم فقط خميرة "سهلة المزج" وسريعة التفاعل. • يجب قياس الكميات الموصى بها وتفقد تاريخ الصلاحية على العبوة. • هذه الدورة تنتج أرغفة أقل. هذا أمر عادي. • تأكد بأن نازل متفرقة عند إضافتها إلى مقلاة الخبز.
(٢) أرغفة مسطحة، دون انتفاخ.	• تم إهمال الخميرة. • الخميرة قديمة للغاية. • السائل ساخن جداً. • تم إضافة الكثير من الملح. • إذا تم استخدام الموقت، فقد أصبحت الخميرة رطبة قبل بدء عملية إعداد الخبز.	• جميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. • تحقق من تاريخ الصلاحية. • استخدم سائل في درجات الحرارة المناسبة لإعداد الخبز المستخدم. • استخدم الكمية الموصى بها. • ضع مكونات جافة في زوايا المقلاة مع عمل فجوة صغيرة في منتصف المكونات الجافة للخميرة لحمايتها من السوائل.
(٣) القمة منتفخة – وتأخذ شكل الفطر.	• الكثير من الخميرة. • الكثير من السكر. • الكثير من الطحين. • لم يتم استخدام كمية كافية من الملح. • جو دافئ ورطب.	• تقليل الخميرة بمقدار ربع ملء، ملعقة شاي. • تقليل السكر بمقدار ملء، ملعقة شاي. • تقليل الطحين بمقدار ملء ٦ إلى ٩ ملاعق. • استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة. • تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي والخميرة بمقدار ملء ربع كوب شاي.
(٤) القمة والأطراف مجوفة إلى الداخل.	• الكثير من السوائل. • الكثير من الخميرة. • ربما تسبب الرطوبة المرتفعة والجو الدافئ في انتفاخ العجين بسرعة.	• تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي في المرة القادمة أو أو أضف القليل من الطحين الإضافي. • استخدم الكمية الموصى بها في الوصفة أو حاول استخدام دورة أسرع في المرة القادمة. • برد الماء أو أضف 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.

- لا تتجاوزي الكميات الموضحة في وصفات الطهي حيث يؤدي ذلك إلى تلف جهاز صنع الخبز.
- في حالة عدم تخمر الخبز بشكل جيد جربي استبدال ماء الصنبور بماء الزجاجات أو ماء تم غليه ثم تبريده. إذا كانت هناك كميات كبيرة من الكلور 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 بالأركان. لا تضعيها جانب العجانة حتى لا تعوق حركتها. تحققي أيضاً من العجين لمتابعة القوام الصحيح. إذا كان العجين مفتت أو العجانة تعمل بصعوبة، أضيفي كمية إضافية صغيرة من الماء.
- لا تفتحي الغطاء العلوي أثناء التخمير أو دورة الخبز حيث يتسبب ذلك في انهيار قمة الخبز.

ملاحظات وتلميحات عامة

- تعتمد نتائج جهاز صنع الخبز على عدد من العوامل المختلفة، مثل نوعية المكونات، المعايير الصحية، درجة الحرارة والرطوبة. للمساعدة في ضمان الحصول على نتائج ناجحة، هناك بعض التلميحات والنصائح تستحق الملاحظة.
- جهاز صنع الخبز غير محكوم حرارياً لذا فهو يتأثر بدرجة الحرارة. إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة أو استخدام الجهاز في مطبخ ساخن، من المحتمل إطالة فترة تخمير الخبز عنها إذا كان الجو بارداً. درجة حرارة الغرفة المثالية بين ٢٠ و ٢٤ درجة مئوية.
- في درجات الحرارة المنخفضة جداً اترك الماء الصنوبر لمدة ٣٠ دقيقة حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل الاستخدام. تتبع نفس الطريقة مع المكونات المجمدة.
- استخدمي كل المكونات في درجة حرارة الغرفة ما لم يتم الإشارة إلى ما دون ذلك في وصفة الطهي، على سبيل المثال لدورة الخبز السريع ستحتاجين إلى تدفئة السوائل.
- أضيفي المكونات إلى وعاء الخبز حسب الترتيب الموضح في وصفات الطهي. حافظي على جفاف الخميرة بعيداً عن أي سائل أخرى سيتم إضافتها إلى وعاء الخبز، حتى يتم الخلط.
- تعتبر المعايير الصحية العامل الأساسي للحصول على نتائج رائعة. غالبية المشاكل ناتجة عن المعايير غير الصحيحة أو إزالة مكون من ضمن المكونات. اتبعي المقاييس المترية أو الإنجليزية، حيث يمكن التحويل فيما بينهم. استخدمي كوب وملعقة المعايرة المزودتين.
- استخدمي دائماً مكونات طازجة، ضمن فترة صلاحيتها. المكونات المعرضة للتلف مثل الحليب، الجبن، الخضراوات، الفواكه الطازجة قد تفسد، خاصة في درجات الحرارة الدافئة. يجب استخدامها فقط في الخبز الذي تم خبزه فوراً.
- لا تضيفي كمية من الدهون أكثر من اللازم حيث تكون فاصلاً بين الخميرة والدقيق، مما يبطئ من عملية التخمير، الذي قد ينتج عنه خبز مضغوط ثقيل.
- قطعي الزبد والدهون الأخرى إلى قطع صغيرة قبل إضافتها إلى وعاء الخبز.
- استبدلي جزء من الماء بعصائر الفاكهة مثل البرتقال، التفاح أو أناناس عند صنع خبز بطعم الفاكهة.
- يمكن إضافة عصائر طهي الخضراوات كجزء من السوائل. الماء الناتج عن البطاطس المطهية يحتوي على النشا، الذي يشكل مصدراً إضافياً من الغذاء للخميرة، ويساعد على إنتاج خبز مخمر جيداً، طري ويبقى لمدة طويلة من الوقت.
- يمكن إضافة الخضراوات مثل الجزر المفروم، البطاطس المجعدة أو المهروسة لإضافة نكهة. ستحتاجين إلى تقليل كمية السوائل المستخدمة في هذه الحالة حيث تحتوي هذه الأطعمة على الماء. ابدي كمية أقل من الماء ثم لاحظي حالة العجين أثناء الخلط وأضيفي المزيد من الماء حسب الحاجة.

- استخدمي مسحوق الحليب منزوع الدسم مع الماء بدلاً من الحليب الطازج، عند استخدام إعداد مؤقت التأخير.
- إذا كانت وصفتك التقليدية تستخدم البيض، أضيفي البيض كجزء من قياس إجمالي السوائل.
- افصلي الخميرة عن باقي المكونات في وعاء الخبز حتى تبدأ عملية الخلط.
- تحقق من تماسك العجين خلال الدقائق الأولى من الخلط. تتطلب أجهزة صنع الخبز عجينة خفيفة، لذا قد تحتاجين إلى إضافة كمية إضافية من السائل. يجب أن يكون العجين رطب بالقدر الكافي حتى يترأخى ثانية.

إزالة، تقطيع وتخزين الخبز

- للحصول على أفضل النتائج، بمجرد انتهاء خبز الرغبة، أزيله من الجهاز ومن وعاء الخبز فوراً، على الرغم من ذلك يحافظ جهاز صنع الخبز على دفئ الرغبة لمدة ساعة إذا كنت غير موجودة في المكان.
- أزلي وعاء الخبز من الجهاز باستخدام قفازات الفرن، حتى خلال دورة التدفئة. اقلبي وعاء الخبز مع رجه عدة مرات لتحرير الرغبة المخبوز. في حالة صعوبة إزالة الرغبة، جربي نقر جوانب وعاء الخبز على لوح خشبي أو أديري قاعدة العمود أسفل وعاء الخبز.
- يجب إبقاء العجينة داخل وعاء الخبز بعد تحرير الرغبة، على الرغم من ذلك في بعض المناسبات تبقى بداخل رغبة الخبز. في هذه الحالة، أزلي العجينة قبل تقطيع الخبز باستخدام أدوات مائدة بلاستيكية مقاومة للحرارة لإخراجها. لا تستخدم أدوات معدنية قد تخدش السطح مانع الالتصاق الخاص بالعجينة.
- اتركي الخبز ليبرد لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل قبل تقطيعه، لسماح بتسرب البخار. يصعب تقطيع الخبز في حالة ارتفاع درجة حرارته.

التخزين

- الخبز المصنوع في المنزل لا يحتوي على مواد حافظة لذلك يجب تناوله خلال ٢-٣ أيام من الخبز.
- في حالة عدم تناوله، غلفيه في رقائق معدنية أو ضعيه في كيس بلاستيك مع إحكام الغلق.
- الخبز الفرنسي الهش يصبح طرياً عند تخزينه، لذلك من الأفضل تركه دون تغطية حتى يتم تقطيعه. إذا أردت الاحتفاظ بالخبز لأيام قليلة، خزنيه في المجمد. قطعي الخبز قبل التجميد، لسهولة إزالة الكمية المطلوبة.

الدهون والزيوت

تستخدم كمية صغيرة من الدهون أو الزيت عادة في صنع الخبز لتكوين قشرة هشة. تساعد أيضاً على إطالة فترة الخبز طازجاً. استخدمى الزيت أو السمن بكميات صغيرة حتى ٢٥ غ أو زيت نباتى ٢٢ مل (١.٥ ملعقة كبيرة). في حالة استخدام وصفة الطهي كميّات أكبر حتى تكون النكهة ملحوظة، يوفر الزيت نتائج أفضل.

- يمكن استخدام زيت الزيتون أو زيت دوار الشمس بدلاً من الزيت، يجب ضبط المحتويات السائلة لوصفة الطهي عند إضافة كمية من الزيت أكبر من ١٥ مل (٣ ملاعق صغيرة). يعتبر زيت دوار الشمس أفضل بديل في حالة القلق من مستوى الكوليسترول.
- لا تستخدمى الإضافات قليلة الدهون حيث تضم ٤٠٪ ماء من مكوناتها لذا فلن تحصلي على نفس خصائص الزيت.

السوائل

- يعض أنواع السوائل ضرورية، عادة يستخدم الماء والحليب. ينتج الماء قشرة خارجية هشة عند الحليب.
- عادة ما يكون الماء مصحوباً بمسحوق حليب منزوع الدسم. يعد ذلك ضرورياً حيث أن استخدام الحليب الطازج لنفس التأخير الزمني يؤدي إلى فساده. لغالبية البرامج، استخدام الماء مباشرة من الصنبور مناسب، على الرغم من ذلك عند استخدام الدورة السريعة ١ ساعة يجب استخدام ماء فاتر.
- في درجات الحرارة المنخفضة جداً اتركي الماء الصنبور لمدة ٣٠ دقيقة حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل الاستخدام.
 - استخدام الحليب مباشرة من الثلاجة يعامل بنفس الكيفية.
 - الحليب المخضوض، الزبادى، السور كريم والجبن الطري يمكن استخدامهم كجزء من المحتوى السائل لإنتاج قشرة خارجية طرية. يضيف الحليب المخضوض، تأثير لذيق قليل الحمضية عكس المذاق الموجود في الخبز العادي والعجين الحامضى.
 - يمكن إضافة البيض لدعم العجين، تحسين لون الخبز والمساعدة في إضافة قوام وثبات للغوتين أثناء التخمير. في حالة استخدام البيض، يجب تخفيض المحتويات السائلة، ضعي البيض في كوب القياس وأضيفي المكونات السائلة إليه حتى الوصول إلى المستوى السائل المطلوب للوصفة.

الخميرة

تتوافر الخميرة في كل من الحالة الطازجة والمجففة. كل الوصفات المدرجة في هذا الكتاب تم اختبارها باستخدام الخميرة المجففة سهلة الخلط سريعة التفاعل والتي لا تتطلب الذوبان في الماء أولاً. يتم إضافتها إلى الدقيق حيث تبقى منفصلة عن المكونات السائلة حتى تبدأ عملية الخلط.

- للحصول على أفضل النتائج استخدمى الخميرة المجففة. غير منصوح باستخدام الخميرة الطازجة حيث ينتج عنها نتائج متغيرة بعكس الخميرة المجففة. لا تستخدمى الخميرة الطازجة مع مؤقت التأخير. لاستخدام الخميرة الطازجة لاحظي التالي:
٦ غ خميرة طازجة = ١ ملعقة صغيرة خميرة مجففة.
اخلطي الخميرة الطازجة مع ١ ملعقة صغيرة سكر و ٢ ملعقة كبيرة ماء (دافئ). اتركها لمدة ٥ دقائق حتى تتكون رغوة. ثم أضيفها لباقي المكونات في وعاء الخبز. للحصول على أفضل النتائج، يجب ضبط كمية الخميرة.
- استخدمى الكميات المشار إليها في وصفات الطهي، إضافة كمية كبيرة من الخميرة يؤدي إلى ارتفاع سطح العجين حتى يتجاوز قمة وعاء الخبز.
- بمجرد فتح كيس الخميرة، يجب استخدامها في خلال ٤٨ ساعة ما لم يتم الإشارة إلى غير ذلك بواسطة المصنع. أعيدى إقفال العبوة بعد الاستخدام. يمكن تخزين عبوة الخميرة المحكمة في المبرد للاستخدام المستقبلي.
- استخدمى الخميرة المجففة بعد إنتاجها بفترة قصيرة، حيث يقل تأثيرها تدريجياً مع الوقت.
- يمكنك الحصول على خميرة مجففة مصنعة خصيصاً للاستخدام في جهاز صنع الخبز. تنتج هذه الأنواع نتائج جيدة أيضاً، ولكن قد تحتاجين إلى ضبط الكميات الموصى بها.

ضبط وصفات الطهي الخاصة

بعد خبز بعض من الوصفات الموضحة قد ترغبين في تعديل بعض المكونات حسب التفضيلات الشخصية، والتي قمتي بخلطها وعجنها بيدك. ابديي بتحديد أحد الوصفات الموجودة في الكتاب، والتي تتشابه مع وصفتك واستخدميها كمرجع.

تابعي قراءة الإرشادات التالية للحصول على المساعدة واستعدي لإدخال التعديلات.

- تأكدى من استخدام الكميات الصحيحة في جهاز صنع الخبز. لا تتجاوزي الحدود القصوى الموصى بها. إذا دعت الضرورة، قللي الوصفة بحيث تتماشى مع كميات الدقيق والسائل المشار إليها في كتاب وصفات الطهي الخاص بجهاز صنع الخبز.
- أضيفي المكونات السائلة أولاً إلى وعاء الخبز. افصلي الخميرة عن السائل بإضافتها بعد الدقيق.
- استبدلي الخميرة الطازجة بالخميرة المجففة سهلة الخلط. ملاحظة: ٦ غ خميرة طازجة = ١ ملعقة صغيرة (٥ مل) خميرة مجففة.

المكونات

المكون الأساسي في صناعة الخبز هو الدقيق، لذلك فاختيار الدقيق الصحيح هو مفتاح الحصول على أفضل النتائج.

دقيق القمح

ينتج دقيق القمح أفضل أنواع الخبز. يحتوي القمح على قشرة خارجية يشار إليها عادة باسم النخالة، بالإضافة إلى نواة داخلية والتي تحتوي على بذرة القمح والتي عند خلطها بالماء تكون الغلوتين. يتمدد الغلوتين مثل الشريط المطاطي ويتم احتباس الغازات المتصاعدة أثناء التخمر، مما يساعد على تخمر العجين.

الدقيق الأبيض

يتكون هذا الدقيق من إزالة القشرة الخارجية وبذرة القمح، ثم طحن الباقي لتكوين الدقيق الأبيض. من الضروري استخدام الدقيق الأبيض أو دقيق الخبز الأبيض حيث يحتوي على مستوى مرتفع من البروتين ضروري لتنمية الغلوتين. لا تستخدم دقيق أبيض عادي دقيق ذاتي التخمر في عملية التخمر في جهاز صنع الخبز، حيث تنتج أرغفة دون المستوى. تتوافر أصناف متعددة من الدقيق الأبيض، استخدم أحد هذه الأصناف بجودة عالية، يفضل صنف غير مبيض للحصول على أفضل النتائج.

الدقيق الأسمر

يتكون الدقيق الأسمر من النخالة وبذرة القمح، حيث يكسب الخبز نكهة المكسرات وينتج خبز بقوام خشن. مرة أخرى، يجب استخدام دقيق أسمر مركز أو دقيق أسمر. الخبز الناتج عن استخدام دقيق أسمر ١٠٠٪ أكثر كثافة من الناتج عن الدقيق الأبيض. النخالة الموجودة في الدقيق تمنع الغلوتين من التحرر، لذلك تكون عملية تخمر عجين الدقيق الأسمر بطيئة. استخدم برامج الدقيق الأسمر الخاصة لتوفير وقت كافٍ لتخمير الخبز. للحصول على رغيف خفيف، يمكن استبدال جزء من الدقيق الأسمر بدقيق أبيض. يمكنك عمل رغيف دقيق أسمر سريعاً باستخدام إعداد الدقيق الأسمر السريع.

دقيق بني مركز

يمكن استخدامه مع الدقيق الأبيض، أو بمفرده. يتكون من ٨٠-٩٠٪ من بذرة القمح لذا فينتج عنه خبز خفيف ممتلئ بالنكهة. استخدم هذا الدقيق مع دورة الدقيق الأبيض الأساسية، مع استبدال ٥٠٪ من الدقيق الأبيض المركز بالدقيق البني المركز. قد تحتاجين إلى إضافة المزيد من السوائل.

دقيق خليط الحبوب

خليط من الدقيق الأبيض، الدقيق الأسمر ونبات الجاودار مع دقيق الشعير والذي يضيف القوام والنكهة. يستخدم بمفرده أو مع الدقيق الأبيض المركز.

دقيق غير قمحي

أنواع أخرى من الدقيق مثل دقيق نبات الجاودار يمكن استخدامها مع الدقيق الأبيض والدقيق الأسمر لعمل الخبز التقليدي مثل خبز الجاودار. يضيف نكهة مميزة حتى مع إضافة كمية صغيرة. لا تستخدمه بمفرده، سينتج عجين لزج مما ينتج عند خبز ثقل كثيف. الحبوب الأخرى مثل الدخن، الشعير، الحنطة السوداء، الذرة والشوفان المجروش ذات مستوى منخفض من البروتين ولذا لا ينتج عنها كمية كافية من الغلوتين لإنتاج الخبز التقليدي. يمكن استخدام هذه الأنواع من الدقيق بنجاح بكميات صغيرة. جربي استبدال ١٠-٢٠٪ من الدقيق الأبيض بهذه الأنواع من الدقيق.

الملح

كمية صغيرة من الملح ضرورية وذلك لتخمير العجين وإكساب النكهة. استخدم ملح الطعام الناعم أو ملح البحر، لا تستخدم الملح الخشن والذي من الأفضل استخدامه في الرش على سطح اللبائف اليدوية لإكساب قوام خشن. يجب تجنب البدائل منخفضة الملح حيث لا يحتوي معظمها على الصوديوم.

- يقوي الملح من قوام الغلوتين ويجعل العجين أكثر مرونة.
- يمنع الملح نماء الخميرة لمنع التخمر الزائد وإيقاف انهيال العجين.
- المقدار الزائد من الملح يمنع تخمر العجين بالشكل الكافي.

المحليات

استخدمي السكر الأبيض أو البني، عسل النحل، خلاصة الشعير، الشراب الذهبي، شراب القيقب، أو دبس السكر.

- يسهم السكر والمحليات في تكوين لون الخبز، مما يساعد في إضافة لون ذهبي للقشرة الخارجية للخبز.
- السكر يجذب الرطوبة، لذا فهو يحسن الحفاظ على الكميات.
- يمثل السكر مصدر غذائي للخميرة، على الرغم من عدم ضروريته حيث أن غالبية أنواع الخميرة المجففة الحديثة قادرة على التغذي بالسكر الطبيعي والنشا الموجود في الدقيق، إلا أنه يزيد من نشاط العجين.
- الخبز المسكر يحتوي على مستوى معتدل من السكر حيث أن الفاكهة أو الإضافات الخارجية تضفي حلاوة إضافية. استخدم دورة الخبز المسكر لهذه الأنواع من الخبز.
- في حالة استخدام محلي سائل لاستبدال السكر يجب خفض كمية السائل المستخدمة في وصفة الطهي قليلاً.

وصفة التحضير (أضيفي المكونات إلى وعاء الخبز بالترتيب المبين في وصفة التحضير)

عجين البيتزا

البرنامج ١٠

المكونات	تحضير ٢ بيتزا ٣٠ x سم	تحضير ١ بيتزا ٣٠ x سم
ماء	٢٥٠ مل	١٤٠ مل
زيت الزيتون	١ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة
دقيق خبز أبيض غير مبيض	٤٥٠ غ	٢٢٥ غ
ملح	١,٥ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
سكر	١ ملعقة صغيرة	نصف ملعقة صغيرة
خميرة جافة سهلة الخلط	١ ملعقة صغيرة	نصف ملعقة صغيرة
إضافات السطح:		
معجون طماطم مجففة بالشمس	٨ ملاعق كبيرة	٤ ملاعق كبيرة
زعرر مجفف	٢ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
شرائح جبن موزاريلا	٢٨٠ غ	١٤٠ غ
طماطم طازجة مفرومة	٨	٤
فلفل أصفر مزال البذور ومقطع إلى شرائح رفيعة	١	١-٢
فلفل أخضر مزال البذور ومقطع إلى شرائح رفيعة	١	١-٢
شرائح مشروم	١٠٠ غ	٥٠ غ
جبن دولسيلاتا مقطعة إلى قطع صغيرة	١٠٠ غ	٥٠ غ
لحم مفروم	١٠٠ غ	٥٠ غ
جبن بارميزان مبشور	٥٠ غ	٢٥ غ
أوراق ريحان طازج	١٢	٦
ملح وفلفل أسود طازج		
زيت الزيتون	٢ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة

- ١ في نهاية الدورة، لفي العجين على سطح مرشوش بطبقة خفيفة من الدقيق. امسكي العجين برفق. شكلي العجين في صورة دائرة بطول ٣٠ سم وضعيه في الصينية المجهزة أو على ورق الخبز.
- ٢ سخني الفرن إلى درجة ٢٢٠ درجة مئوية/درجة الغاز ٧. وزعي معجون الطماطم المجففة بالشمس على قاعدة البيتزا. رشي الزعرر وثلاثي جبن الموزاريلا على السطح.
- ٣ وزعي الطماطم والفلفل والمشروم وجبن الدولسيلاتا واللحم المفروم وبقيّة جبن الموزاريلا وجبن البارميزان وأوراق الريحان. تبلي البيتزا بإضافة الملح والفلفل وقليل من زيت الزيتون.
- ٤ اخبري البيتزا لمدة ١٨-٢٠ دقيقة أو حتى يتحول لونها إلى اللون الذهبي وقدميها فوراً.

وصفة التحضير (أضيفي المكونات إلى وعاء الخبز بالترتيب المبين في وصفة التحضير)

خبز بريوتش

البرنامج ٥

مربى الفواكه الصيفية

البرنامج ٩

المكونات	٤٥٠ جرام مربى
الفاولة	١١٥ غ
التوت	١١٥ غ
الكريز	٧٥ غ
عصير ليمون	١ ملعقة صغيرة
سكر مربى مع البكتين	٣٠٠ غ
زبدة	١٥ غ

المكونات	٩٠٠ جرام	٧٠٠ جرام
حليب	٢٠٠ مل	١٦٠ مل
بيض	٢	١
زبدة مذابة	١٤٠ غ	٨٠ غ
دقيق خبز أبيض غير مبيض	٥٠٠ غ	٤٠٠ غ
ملح	١,٥ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
سكر	٦٠ غ	٤٠ غ
خميرة جافة سهلة الخلط	٢ ملعقة صغيرة	١,٥ ملعقة صغيرة

ملاحظة: لا تعمل العجانة خلال أول ١٥ دقيقة أو آخر ٢٠ دقيقة في برنامج عمل المربى.

- ١ قطعي ثمرات الفاولة إلى نصفين إذا كانت كبيرة الحجم وضعيها في وعاء الخبز مع التوت والكريز. أضيفي باقي المكونات.
- ٢ في نهاية الدورة، أوقفي تشغيل الجهاز وصبي المربى في وعاء معقم مع إحكام غلقه ووضع علامة عليه.

الخبز الأبيض السريع

البرنامج ٦ - ٧

المكونات	٩٠٠ جرام	٧٠٠ جرام
ماء، ماء فاتر (٣٢ - ٣٥ درجة)	٣٢٠ مل	٢٥٠ مل
دقيق خبز أبيض غير مبيض	٥٠٠ غ	٤٠٠ غ
مسحوق حليب منزوع الدسم	٥ ملاعق صغيرة	٤ ملاعق صغيرة
ملح	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
سكر	٤ ملاعق صغيرة	٣ ملاعق صغيرة
زبدة	٢٥ غ	١٥ غ
خميرة جافة سهلة الخلط	٤ ملاعق صغيرة	٣ ملاعق صغيرة

كعكة الزنجبيل

البرنامج ١٠

المكونات	١ كعكة
زبدة	١١٥ غ
شراب ذهبي	١٢٥ غ
دبس السكر	٥٠ غ
سكر بني فاتح	١٢٥ غ
حليب	١٨٠ مل
بيض	١
دقيق عادي	٢٨٠ غ
مسحوق زنجبيل	٢ ملعقة صغيرة
مسحوق خبز	٢ ملعقة صغيرة
بيكربونات الصودا	١ ملعقة صغيرة

- ١ ضعي الزبدة والشراب ودبس السكر والسكر في مقلاة صغيرة مع التسخين بلطف حتى الذوبان مع التقليب من حين لآخر. اتركي الخليط ليبرد قليلاً ثم أضيفيه لوعاء الخبز.
 - ٢ أضيفي الحليب والبيض إلى وعاء الخبز.
 - ٣ انخلي الدقيق ومسحوق الزنجبيل ومسحوق الخبز وبيكربونات الصودا معاً ثم أضيفيهم إلى وعاء الخبز.
- ملاحظة: من الأفضل ترك كعك الزنجبيل داخل حاوية محكمة الغلق لمدة ٢٤ قبل تناوله لكي يصبح لزجاً.

لفائف الخبز

البرنامج ٨

المكونات	كمية ١٢ قطع
ماء	٢٤٠ مل
بيض	١
دقيق خبز أبيض غير مبيض	٤٥٠ غ
ملح	١ ملعقة صغيرة
سكر	٢ ملعقة صغيرة
زبدة	٢٥ غ
خميرة جافة سهلة الخلط	١,٥ ملعقة صغيرة
إضافات السطح:	
صفار بيض مخفوق مع ١٥ مل (١ ملعقة كبيرة) ماء	١
بذور السمسم والخشخاش للرش على السطح، اختياري	

- ١ في نهاية الدورة، لفي العجين على سطح مرشوش بطبقة خفيفة من الدقيق. امسكي العجين مرة أخرى برفق وقطعيه إلى ١٢ قطعة متساوية الحجم وشكليها بيدك.
- ٢ بعد التشكيل، اتركي العجين لفترة تخمير نهائية ثم اخبزي في الفرن العادي..

وصفة التحضير (أضيفي المكونات إلى وعاء الخبز بالترتيب المبين في وصفة التحضير)

الخبز الأبيض العادي البرنامج ١ خبز دقيق أسمر خبز الحبوب البرنامج ٣

المكونات	٩٠٠ جرام	٧٠٠ جرام
ماء	٣١٠ مل	٢٥٠ مل
زيت نباتي	١,٥ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة
دقيق أسمر	٤٥٠ غ	٣٧٠ غ
دقيق خبز أبيض غير مبيض	٥٠ غ	٣٠ غ
مسحوق حليب منزوع الدسم	٥ ملاعق صغيرة	٣ ملاعق صغيرة
ملح	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
سكر	٤ ملاعق صغيرة	٣ ملاعق صغيرة
خميرة جافة سهلة الخلط	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
بذور قرع العسل	١ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة صغيرة
بذور زهرة دوار الشمس	١ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة صغيرة
بذور الخشخاش	٢ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة
بذور سمسم محمصة قليلاً	٢ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة

المكونات	٩٠٠ غ	٧٠٠ غ
ماء	٣٢٠ مل	٢٧٠ مل
زيت نباتي	١,٥ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة
دقيق خبز أبيض غير مبيض	٥٠٠ غ	٤٠٠ غ
مسحوق حليب منزوع الدسم	٥ ملاعق صغيرة	١ ملعقة كبيرة
ملح	١,٥ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
سكر	١ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة صغيرة
خميرة جافة سهلة الخلط	٢,٢٥ ملعقة صغيرة	١,٥ ملعقة صغيرة

ملعقة صغيرة = ملعقة شاي ٥ مل
ملعقة كبيرة = ملعقة ١٥ مل

الخبز الفرنسي البرنامج ٢

المكونات	٩٠٠ جرام	٧٠٠ جرام
ماء	٣٠٠ مل	٢٥٠ مل
دقيق خبز أبيض غير مبيض	٥٠٠ جرام	٤٠٠ جرام
ملح	١,٥ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
سكر	٣ ملاعق صغيرة	٢ ملعقة صغيرة
خميرة جافة سهلة الخلط	١,٥ ملعقة صغيرة	١,٥ ملعقة صغيرة

الخبز خالي من الغلوتين البرنامج ٤

المكونات	خليط خبز خالي من الغلوتين	خليط جوفيل خالي من الغلوتين	خليط Schar Mix B خالي من الغلوتين
ماء	٤٥٠ مل	٤٠٠ مل	٥٠٠ مل
زيت نباتي	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة صغيرة
خليط خبز خالي من الغلوتين	٥٠٠ جرام	٥٠٠ جرام	٥٠٠ جرام
ملح	غير مستخدم	غير مستخدم	١ ملعقة صغيرة
خميرة جافة سهلة الخلط	٢ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة	١,٥ ملعقة صغيرة

١ بعد ٥ دقائق من الخلط، اقشطي السطح بمعلقة بلاستيكية للتأكد من اندماج كل المكونات.

البرنامج		لون القفيرة الخارجية	الوزن	العجن ١	التخمير ١	العجن ٢	التخمير ٢	التخمير ٣	الخبيز	الإجمالي	إضافات	التكلفة	التأخير
١	خبز عادي	فاتح	٧٠٠ غ	٩	٢٠	١٤	٢٥	٤٥	٦٠	٧:٥٣	٢:١٥	١س	١٢:٠٠
		فاتح	٩٠٠ غ	١٠	٢٠	١٥	٢٥	٤٥	٦٥	٢:٠٠	٢:٢٠	١س	١٢:٠٠
		متوسط	٧٠٠ غ	٩	٢٠	١٤	٢٥	٤٥	٦٥	٢:٥٣	٢:٠٥	١س	١٢:٠٠
		غامق	٧٠٠ غ	١٠	٢٠	١٥	٢٥	٤٥	٦٥	٢:٥٣	٢:٢٥	١س	١٢:٠٠
		غامق	٩٠٠ غ	٩	٢٠	١٤	٢٥	٤٥	٦٥	٢:٥٣	٢:١٥	١س	١٢:٠٠
٢	خبز فرنسي	فاتح	٧٠٠ غ	١٦	٤٤٠	١٩	٢٢٠	٤٥	٦٥	٣:٤٠	٢:٣٥	١س	١٢:٠٠
		متوسط	٩٠٠ غ	١٨	٤٤٠	٢٢	٢٣٠	٥٠	٧٠	٣:٥٠	٢:٤٠	١س	١٢:٠٠
		غامق	٩٠٠ غ	١٦	٤٤٠	١٩	٢٢٠	٥٠	٧٠	٣:٤٠	٢:٣٥	١س	١٢:٠٠
		غامق	٧٠٠ غ	١٦	٤٤٠	١٩	٢٢٠	٥٠	٦٥	٣:٤٠	٢:٣٥	١س	١٢:٠٠
		غامق	٩٠٠ غ	١٨	٤٤٠	٢٢	٢٣٠	٥٠	٧٠	٣:٥٠	٢:٤٠	١س	١٢:٠٠
٣	خبز دقيق أسمر	فاتح	٧٠٠ غ	٩	٢٥	١٨	٢٥	٦٥	٦٠	٢:٣٥	٢:٥٠	١س	١٢:٠٠
		متوسط	٩٠٠ غ	١٠	٢٥	٢٠	٢٥	٦٥	٦٥	٢:٤٠	٢:٥٥	١س	١٢:٠٠
		غامق	٧٠٠ غ	٩	٢٥	١٨	٢٥	٦٥	٦٥	٢:٤٠	٢:٥٥	١س	١٢:٠٠
		غامق	٩٠٠ غ	٩	٢٥	١٨	٢٥	٦٥	٦٥	٢:٤٠	٢:٥٥	١س	١٢:٠٠
		غامق	٧٠٠ غ	٩	٢٥	١٨	٢٥	٦٥	٦٥	٢:٤٠	٢:٥٥	١س	١٢:٠٠
٤	خبز خالي من الغلوتين	متوسط	٩٠٠ غ	١٠	٢٥	١٠	٢٥	٦٥	٧٠	٢:١٠	١:٤٥	١س	١٢:٠٠
		فاتح	٧٠٠ غ										
		متوسط	٩٠٠ غ										
		متوسط	٧٠٠ غ										
		غامق	٩٠٠ غ										
٥	خبز بريوش / الخبز الحلو	فاتح	٧٠٠ غ										
		متوسط	٧٠٠ غ	١٠	٥	٢٠	٢٠	٤٥					
		متوسط	٩٠٠ غ										
		متوسط	٧٠٠ غ										
		غامق	٩٠٠ غ										
٦	خبز سريع ٩٠٠ غ	متوسط	٩٠٠ غ	١٠		٥٥							
		متوسط	٧٠٠ غ	١٠		٥٥							
		متوسط	٩٠٠ غ	٢٠									
		متوسط	٧٠٠ غ										
		غامق	٩٠٠ غ										
٧	خبز سريع ٧٠٠ غ	متوسط	٧٠٠ غ	١٠		٥٥							
		متوسط	٩٠٠ غ	٢٠									
		متوسط	٧٠٠ غ										
		متوسط	٩٠٠ غ										
		غامق	٩٠٠ غ										
٨	المربى	متوسط	٧٠٠ غ										
		متوسط	٩٠٠ غ										
		متوسط	٧٠٠ غ										
		متوسط	٩٠٠ غ										
		غامق	٩٠٠ غ										
٩	كعكة	متوسط	٧٠٠ غ										
		متوسط	٩٠٠ غ										
		متوسط	٧٠٠ غ										
		متوسط	٩٠٠ غ										
		غامق	٩٠٠ غ										
١٠	عجين البيتزا	متوسط	٧٠٠ غ										
		متوسط	٩٠٠ غ										
		متوسط	٧٠٠ غ										
		متوسط	٩٠٠ غ										
		غامق	٩٠٠ غ										
١١	عجين البيتزا	متوسط	٧٠٠ غ										
		متوسط	٩٠٠ غ										
		متوسط	٧٠٠ غ										
		متوسط	٩٠٠ غ										
		غامق	٩٠٠ غ										
١٢	الخبيز	متوسط	٧٠٠ غ										
		متوسط	٩٠٠ غ										
		متوسط	٧٠٠ غ										
		متوسط	٩٠٠ غ										
		غامق	٩٠٠ غ										

جدول برامج الخبز/العجين

البرنامج	إجمالي زمن البرنامج لون قشرة متوسط				تحذير يدوي لإضافة المكونات *		التدفئة ★★
	غ ٩٠٠	غ ٧٠٠	غ ٩٠٠	غ ٧٠٠	غ ٩٠٠	غ ٧٠٠	
١ خبز عادي	وصفات تحضير بالدقيق الأبيض أو البني.	٢:٥٣	٣:٠٠	٢:١٥	٢:٢٠	٦٠	
٢ خبز فرنسي	ينتج خبز بقشرة هشة رغيف منخفض الدسم والسكر.	٣:٤٠	٣:٥٠	٢:٣٥	٢:٤٠	٦٠	
٣ خبز دقيق أسمر	وصفات طهي الدقيق الأسمر	٣:٣٢	٣:٤٠	٢:٥٠	٢:٥٥	٦٠	
٤ خبز خالي من الغلوتين	للاستخدام مع الدقيق خالي من الغلوتين وخلطات الخبز خالي من الغلوتين. الحد الأقصى ٥٠٠ غرام دقيق.	٢:١٠	١:٤٥	٦٠			
٥ خبز بريوتش / الخبز الحلو	وصفات طهي خبز عالي السكر	٢:٥٠	٢:٥٥	٢:٢٥	٢:٣٠	٦٠	
٦ خبز سريع ٩٠٠ غ	يقلل دورة الخبز الأبيض بمقدار النصف. يحتاج الخبز إلى ماء دافئ والمزيد من الخميرة والقليل من الملح.	١:٣٨	١:٢٨	١:٢٨	١:٢٨	٦٠	
٧ خبز سريع ٧٠٠ غ		١:٣٠	١:٢٠	١:٣٠	١:١٨	٦٠	
٨ عجين	عجين للتشكيل اليدوي والطهي في الفرن.	١:٣٠	١:٢٠	١:٣٠	١:٢٠	٦٠	
٩ المربى	لعمل المربى. لا تعمل العجانة خلال أول ١٥ دقيقة أو آخر ٢٠ دقيقة في برنامج عمل المربى.	١:٢٠	١:٣٠	١:٢٠	١:٣٤	٦٠	
١٠ كعكة	خلطات الكعكات	١:٥٠	١:٣٠	١:٥٠	١:٣٤	٦٠	
١١ عجينة البيتزا	وصفات تحضير البيتزا	١:٣٠	١:٣٠	١:٣٠	١:٣٠	٦٠	
١٢ خبز	خاصية الخبز فقط. يمكن استخدامها لإعادة تدفئة أو تحمير قشرة الخبز الذي تم خبزه مسبقاً وتبريده. استخدمي أزرار المؤقت لتغيير الزمن المطلوب.	١:٠٠ - ٠:١٠	١:٠٠	١:٠٠	١:٠٠	٦٠	

★ يصدر صوت قبل نهاية دورة العجن الثانية لإضافة المكونات في حالة توصية وصفة الطهي بذلك.

★★ يدخل جهاز صنع الخبز تلقائياً في وضع التدفئة في نهاية دورة الخبز. يبقى الجهاز في وضع التدفئة لمدة ١ ساعة أو حتى يتم إيقاف تشغيل الجهاز، حسب أي منهما الأقرب. يرجى الملاحظة: سيتم تشغيل وإيقاف عنصر التسخين ويتوهج بشكل متقطع خلال دورة التدفئة.

الحماية من انقطاع التيار

يحتوي الجهاز على حماية ضد انقطاع التيار لمدة ١٠ دقائق في حالة فصل الوحدة من غير قصد أثناء العمل. ستستمر الوحدة في البرنامج إذا تم توصيلها مرة أخرى على الفور.

العناية والتنظيف

- افصلي جهاز صنع الخبز عن مصدر التيار الكهربائي واتركيه ليبرد تماماً قبل التنظيف.
- لا تغمر جسم الجهاز أو القاعدة الخارجية لمقلاة الخبز في الماء.
- لا تستخدم ألواح صقل خشنة أو أدوات معدنية.
- استخدم قماشاً رطبة ناعمة لتنظيف الأسطح الداخلية والخارجية من الجهاز عند الضرورة.

وعاء الخبز

- لا تغسلي وعاء الخبز في غسالة الأطباق.
- نظف مقلاة الخبز والعجانة مباشرة بعد كل استخدام بماء المقلاة جزئياً بماء صابوني دافئ. اتركها لتتجف لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق. لإخراج العجانة، أدركها في اتجاه عقارب الساعة ثم ارفعها. استخدم قطعة قماش نظيفة لالانتهاء من التنظيف ثم اشطفها وجففها.
- إذا تعذر إخراج العجانة بعد ١٠ دقائق، فأمسك العمود من أسفل المقلاة وأدره إلى الامام والخلف حتى يتم تحرير العجانة.

⑫ مؤقت التأخير + -

يتيح لك مؤقت التأخير تأجيل دورة الخبز ما يصل إلى ١٢ ساعة. لا يمكن استخدام وظيفة البدء المؤجل مع برامج الخبز (٦) إلى (١٢).

هام: عند استخدام وظيفة البداية المتأخرة هذه يجب عدم استخدام مكونات قابلة للفساد - وهي المكونات التي تفسد بسهولة في درجة حرارة الغرفة أو فوقها، مثل الحليب والبيض والجبنه والبن المصفى والزبادي وغيرها.

لاستخدام مؤقت التأخير DELAY TIMER فقط ضع المكونات في مقلاة الخبز واقفل المقلاة في الجهاز. ثم قم بالتالي:

- اضغطي على زر MENU (القائمة) ⊕ لاختيار برنامج الخبز المطلوب - يتم عرض زمن دورة برنامج الخبز.
- حدد لون القشرة والحجم الذي تريد.
- ثم قم بإعداد مؤقت التأخير.
- اضغطي على زر TIMER ⊕ (زيادة زمن المؤقت) مع الاستمرار إلى أن يتم عرض إجمالي الزمن المطلوب. إذا تجاوزتي الزمن المطلوب اضغطي على زر TIMER ⊖ (تقليل زمن المؤقت) للعودة إلى الزمن الإجمالي المطلوب. عند الضغط على زر المؤقت تكون الزيادة في الزمن بمعدل ١٠ دقائق. لا تحتاجي إلى تشغيل الجهاز لفترة مساوية للفرق بين زمن برنامج الخبز المحدد وإجمالي عدد الساعات المطلوبة حيث يقوم جهاز صنع الخبز بتضمين زمن دورة الإعداد تلقائياً.
- مثال: المطلوب الانتهاء من رغيف في ٧ صباحاً. إذا تم إعداد الجهاز بمكونات الوصفة المطلوبة على ١٠ مساءً في الليلة السابقة، فإن إجمالي الوقت الذي يجب إعداده على مؤقت التأخير هو ٩ ساعات.



3:00

- اضغطي على زر MENU (القائمة) لاختيار برنامج خبز على سبيل المثال البرنامج ١ واستخدمي زر ⊕

TIMER (زيادة زمن المؤقت) لتعديل الزمن بمعدل زيادة ١٠ دقائق إلى أن يتم عرض "٩:٠٠" على الشاشة. إذا تجاوزتي الزمن "٩:٠٠" اضغطي على زر TIMER ⊖ (تقليل زمن المؤقت) للعودة إلى القيمة "٩:٠٠".



09:00

- اضغطي على زر START/STOP (تشغيل/إيقاف) - عندئذ يومض الفاصل الزمني (:). المعرض وضاء ضوء مؤشر بدء البرنامج START

PROGRAM ⑮. يبدأ المؤقت في العد التنازلي.



09:00

- في حالة إدخال زمن غير صحيح ورغبتي في تغيير الزمن: اضغطي على زر START/STOP (بدء/إيقاف التشغيل) مع الاستمرار إلى أن يتم مسح القيمة المعروضة على الشاشة. يمكنك عندئذ إعادة تعيين الزمن المطلوب.

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).
- استخدمي سواثل في درجة حرارة الغرفة، ٢٠ درجة مئوية، إلا في حالة استخدام الجهاز لصنع الخبز على إعداد الدورة السريعة (٦) و (٧).
- اتبعي الخطوات الموضحة في قسم وصفات التحضير.
- استخدمي دائماً ملعقة المعايرة المزودة لمعايرة الكميات الصغيرة من المكونات الجافة أو السائلة. في حالة ١ ملعقة صغيرة أو ١ ملعقة كبيرة قومي املئي المعلقة مع مساواة السطح (راجع الخطوة ٦).

مفتاح التشغيل / الإيقاف ⑨

- يحتوي جهاز Kenwood على مفتاح التشغيل / الإيقاف ولن يعمل حتى يتم الضغط على مفتاح التشغيل "ON".
- وصلتي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي واضغط على مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف) ⑨ الموجود على الجانب الأيمن لجهاز صنع الخبز - سيصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة ويعرض على الشاشة القيمة ١ (03:00).
- أوقف عمل الجهاز دائماً وافصله عن الكهرباء بعد الاستخدام.

استخدام جهاز الخبز (ارجع إلى لوحة الشكل التوضيحي)

- أزيلي وعاء الخبز عن طريق الإمساك بالمقبض ولف الوعاء إلى الجزء الخلفي من غرفة الخبز.
- ثبت العجانة.
- صب الماء على مقلاة الخبز.
- أضف باقي المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرد في الوصفات.
- تأكد من وزن كل المكونات بشكل صحيح. حيث يؤدي استخدام الأوزان الخاطئة إلى الحصول على نتائج ضعيفة.
- أدخل عاء الخبز داخل غرفة الفرن عن طريق وضع الوعاء على الزاوية المتجهة إلى الجانب الخلفي من الوحدة. ثم ثبتي الوعاء في موضعه الصحيح عن طريق لفة في اتجاه الجزء الأمامي.
- أخفض المقبض وأغلق الغطاء.
- قم بتوصيل الجهاز ثم تشغيله - ستصدر الوحدة صافرة وتبدأ العمل بالإعداد ١ (3:00).

- اضغطي على زر MENU (القائمة) ⑭ لحين اختيار البرنامج المطلوب. الإعداد الافتراضي لجهاز صنع الخبز هو ٩٠٠ جرام ولون متوسط للقشرة الخارجية.
- حدد حجم الرغيف بالضغط على زر حجم الرغيف ⑰ (SIZE LOAF) حتى يتحرك ⑳ المؤشر إلى حجم الرغيف المطلوب.
- حدد لون القشرة بالضغط على زر القشرة ㉑ (CRUST) حتى يتحرك ㉒ المؤشر إلى لون القشرة المطلوب (فاتحة أو متوسطة أو داكنة).
- اضغطي على زر START/STOP (تشغيل/إيقاف) ㉓ وسوف يضاء ضوء مؤشر بدء البرنامج PROGRAM START. لإيقاف برنامج ㉔ الخبز أو إلغاؤه اضغطي على زر START/STOP (بدء/إيقاف التشغيل) ㉕ لمدة ٢-٣ ثوان.
- في نهاية دورة الخبز فك قابس الجهاز.
- استخدمي الخفاف المزود لرفع مقبض وعاء الخبز.
- أزيلي وعاء الخبز عن طريق الإمساك بالمقبض ولف الوعاء إلى الجزء الخلفي من غرفة الخبز.
- استخدمي دائماً قفازات الفرن حيث يكون مقبض وعاء الخبز ساخناً.
- ثم ضع المقلاة على حامل سلكي لتبرد.
- اترك الخبز حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة قبل التقطيع إلى شرائح، للسماح بتسريب البخار سيكون من الصعب تقطيع الخبز إلى شرائح إذا كان ساخناً.
- نظف مقلاة الخبز والعجانة على الفور بعد الاستخدام (انظر العناية والتنظيف).

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من أن مصدر التيار الكهربائي هو نفس الموصَّح في الجزء السفلي من الجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى اغسل كل الأجزاء (راجع قسم العناية والتنظيف).

المفتاح

- ① مقبضي الغطاء العلوي
- ② زجاج العرض
- ③ خطاف رفع وعاء الخبز
- ④ عنصر التسخين
- ⑤ مقبض مقلاة الخبز
- ⑥ العبّانة
- ⑦ عمود المحرك
- ⑧ توصيلة المحرك
- ⑨ مفتاح التشغيل / الإيقاف
- ⑩ كوب قياس
- ⑪ ملعقة قياس مزدوجة ملء، ملعقة شاي وملء، ملعقة طعام
- ⑫ لوحة التحكم
- ⑬ شاشة العرض
- ⑭ زر القائمة
- ⑮ زر لون القشرة
- ⑯ أزرار مؤقت التأخير
- ⑰ زر حجم الرغبة
- ⑱ زر بدء / إيقاف التشغيل
- ⑲ ضوء مؤشر بدء البرنامج
- ⑳ مؤشرات حجم الرغبة
- ㉑ مؤشرات لون القشرة (فاتحة، متوسطة، داكنة)

قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- فك جميع مواد التغليف وأي بطاقات.

السلامة

- لا تلمس الأسطح الساخنة. الأسطح التي يمكن الوصول إليها عرضة لارتفاع درجة حرارتها أثناء الاستخدام. استخدم دائماً قفازات الفرن لإخراج مقلاة الخبز الساخنة.
- لمنع أي انسكاب داخل غرفة الفرن، أخرج دائماً مقلاة الخبز من الجهاز قبل إضافة المكونات. المكونات التي تتسكب على العنصر الساخن يمكن أن تحترق وتسبب الدخان.
- لا تستخدم هذا الجهاز إذا كانت هناك أي علامة مرئية على وجود تلف في سلك التيار أو إذا سقط من غير قصد.
- لا تغمر الجهاز أو سلك التيار أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
- افصل الجهاز دائماً من الكهرباء بعد الاستخدام أو قبل تركيبه أو إزالة الأجزاء أو قبل التنظيف.
- لا تترك سلك التيار الكهربائي يتدلى على حافة سطح العمل أو السماح له بلمس الأسطح الساخنة مثل موقد الغاز أو مصباح كهربائي.
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط على الأسطح المسطحة المقاومة للحرارة.
- لا تضع يدك داخل غرفة الفرن بعد إخراج مقلاة الخبز حيث ستكون ساخنة جداً.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة داخل الجهاز.
- لا تتجاوز كميات الدقيق وعامل الرفع المحددة في وصفات التحضير المزمدة.
- لا تضع الجهاز أمام أشعة الشمس المباشرة أو بالقرب من أجهزة ساخنة أو جهاز تحويل الهواء الساخن. يمكن لكل هذه الأشياء أن تؤثر في درجة الحرارة الداخلية للفرن، ما قد يفسد النتائج.
- لا تستخدم هذا الجهاز في الأماكن المكشوفة.
- لا تشغل الجهاز عندما يكون فارغاً حيث قد يتسبب ذلك في حدوث تلف كبير.
- لا تستخدم غرفة الفرن لأي نوع من التخزين.
- لا تغطي الفتحات الموجودة في الغطاء العلوي وعلى جانبي الجهاز وتأكد من وجود تهوية كافية حول جهاز صنع الخبز أثناء التشغيل.
- ليس المقصود من هذا الجهاز تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز تحكم عن بعد خارجي.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقرارات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفه باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لن تقبل Kenwood أي مسؤولية قانونية إذا تعرض الجهاز لسوء استخدام أو عدم اتباع هذه الإرشادات.



Head Office Address: Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com
Made in China

40002/1