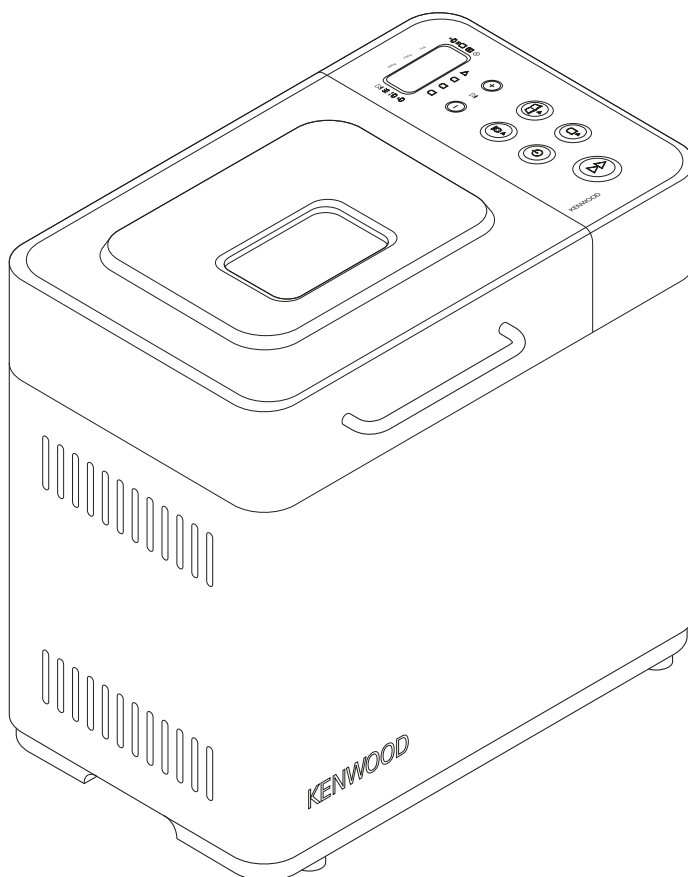


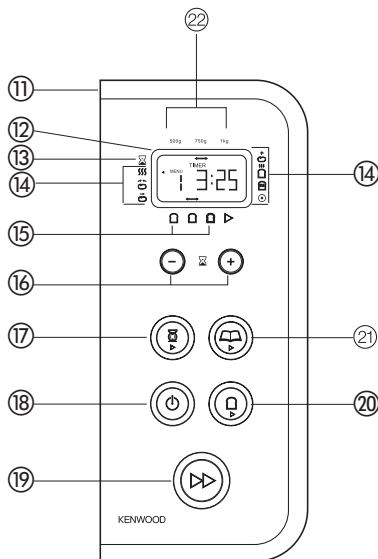
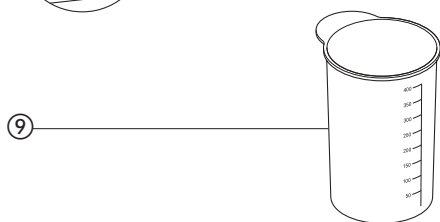
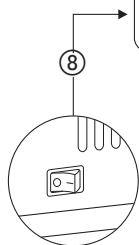
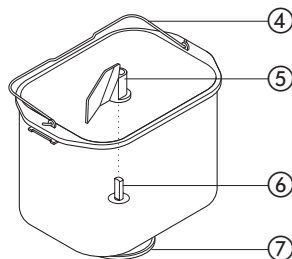
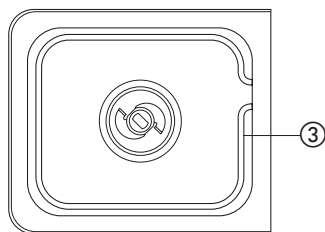
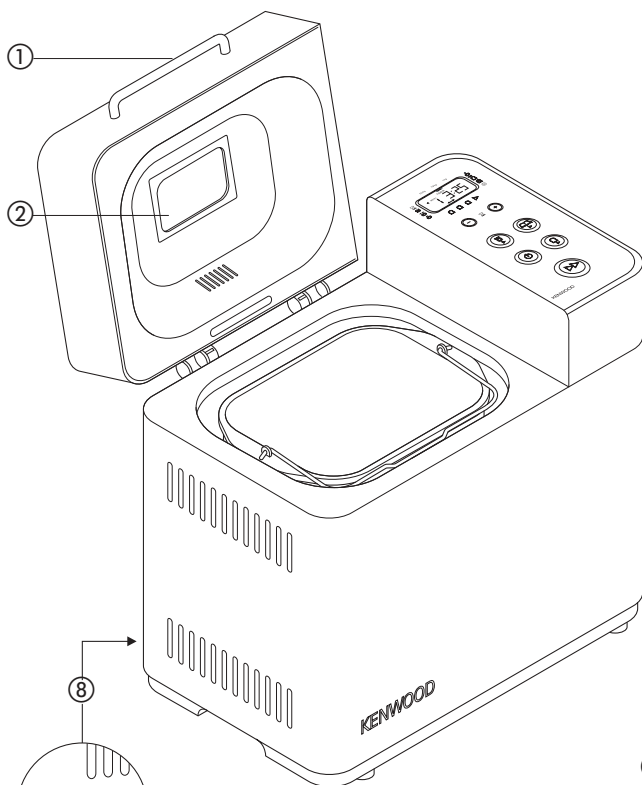
KENWOOD

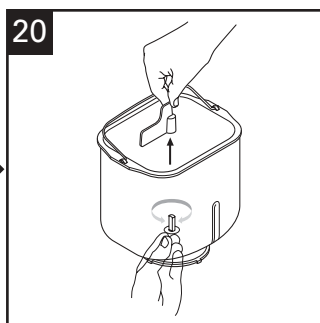
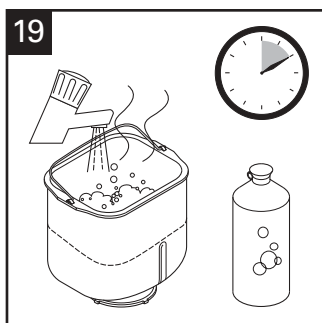
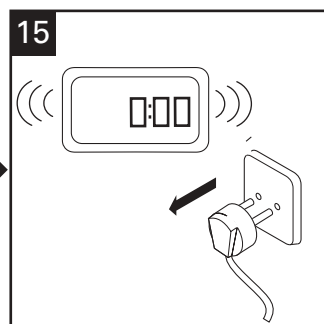
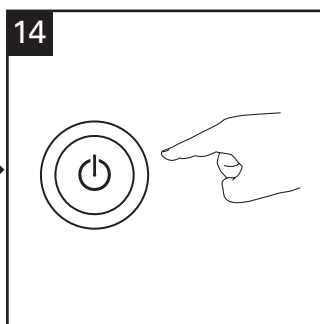
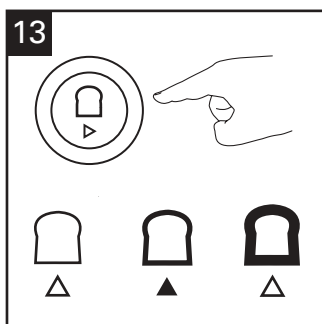
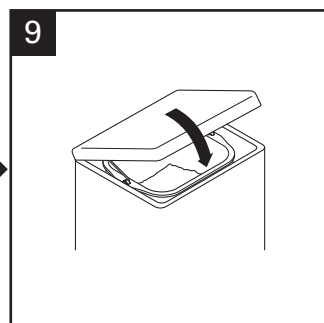
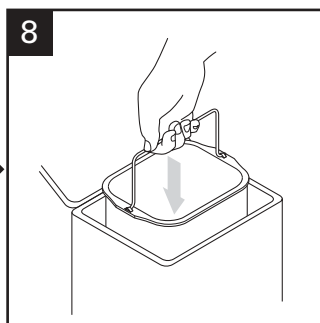
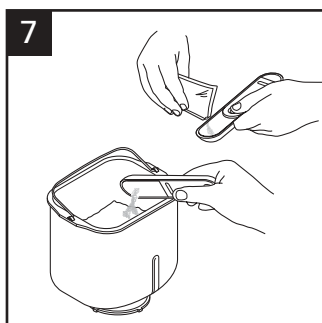
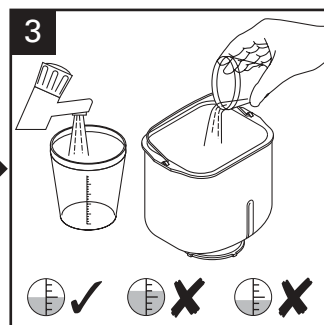
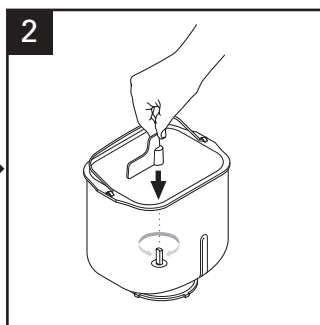
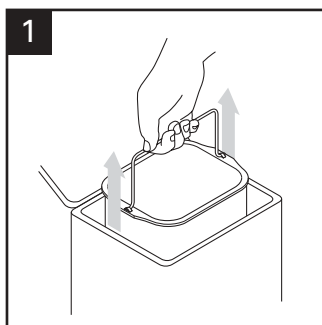
Rapid▷▷bake

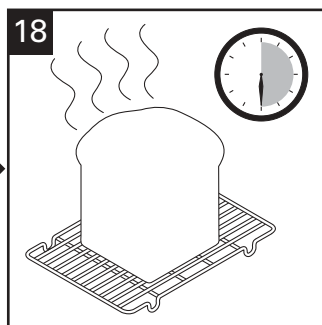
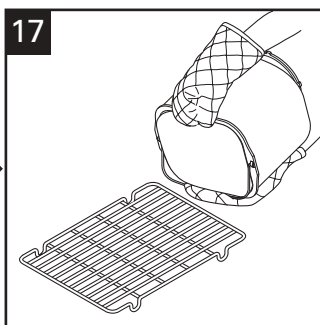
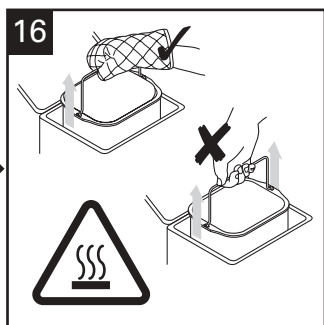
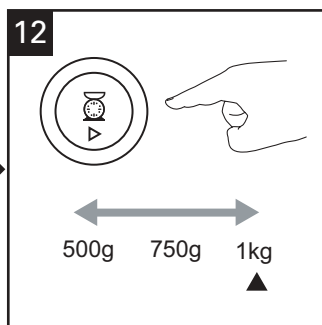
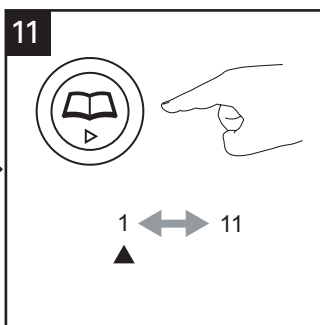
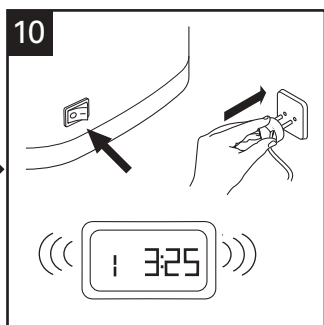
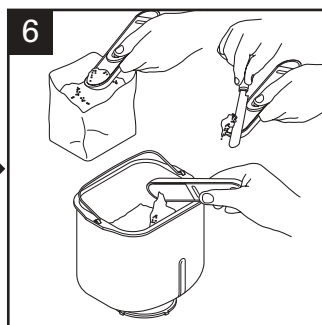
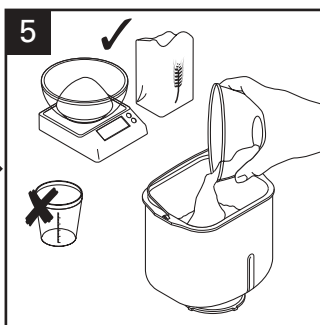
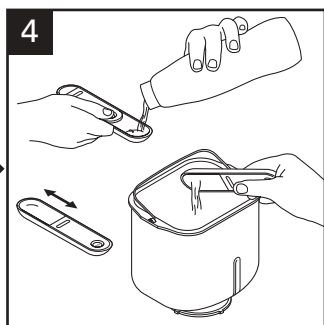


BM250

BM256







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 pečící formy vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Z důvodu zabránění rozlití ingrediencí v pečící komoře před vložením ingrediencí do pečící formy vždy formu z pekární vyjměte. Ingredience, které se rozlijí na tepelné části se mohou při pečení připalovat a zapříčinit vznik kouře.
- Nepoužívejte spotřebič, jestliže je viditelně poškozen napájecí kabel nebo pokud spotřebič upadl na zem a poškodil se.
- Pékárnu nikdy neponořujte do vody či jiných kapalin, a to ani částečně. Rovněž nikdy neponořujte napájecí kabel do vody.
- Po použití, před vkládáním nebo vyjímáním součástí a před čištěním přístroj vždy vypněte.
- Nenechejte napájecí kabel viset přes okraj horkých povrchů, zabraňte doteku napájecího kabelu s horkými povrchy jako jsou např. elektrické a plynové varné povrchy.
- Před použitím přístroj postavte na vodorovný tepelně odolný povrch.
- Nevkládejte ruce do pečící komory po vyjmutí chleba, neboť je velmi horká.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí pekární.
- Pékárnu plňte maximálně 1 kg surovin. Překročením této maximální kapacity by mohlo dojít k jejímu přetížení.
- Nemísťte pekární na přímé sluneční světlo, do blízkosti tepelných spotřebičů nebo do průvanu. Všechny tyto faktory mohou ovlivnit vnitřní teplotu pekární, což by mohlo nepříjemně ovlivnit výsledky pečení.
- Nepoužívejte pekární venku.
- Nepoužívejte pekární, jestliže je prázdná, mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Nepoužívejte pečící komoru jako prostor ke skladování.
- Nezakrývejte větrací otvory ve víku a zajistěte při používání pekární dostatečnou ventilaci kolem pekární.

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

dříve než pekární zapojíte do elektrické sítě:

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

dříve než pekární poprvé použijete:

- Umyjte všechny součásti (viz údržba a čištění)

legenda

- ① držadlo víka
- ② průzor ve víku
- ③ topné těleso
- ④ držadlo formy
- ⑤ hnětací hák
- ⑥ hnací hřídel
- ⑦ spojka pohonu
- ⑧ hlavní vypínač
- ⑨ odměrka - hrníček
- ⑩ dvojitá odměrka – 1 čajová lžička/1 polévková lžíce
- ⑪ ovládací panel
- ⑫ displej
- ⑬ indikátor časovače
- ⑭ indikátor programu
- ⑮ indikátory barvy kůrky (světlá, střední, tmavá, rychlé pečení)
- ⑯ tlačítka časovače
- ⑰ tlačítko velikosti bochníku
- ⑱ tlačítko start/stop
- ⑲ tlačítko rychlého pečení
- ⑳ tlačítko barvy kůrky
- ㉑ tlačítko MENU
- ㉒ indikátory velikosti bochníku

jak odměřit suroviny (viz obr. 3 až 7)

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

- Kapalné látky vždy odměřujte v průhledném odměřovacím poháru se stupnicí, který je součástí pekárny. Kapalina by vždy měla dosáhnout úrovně rysky v úrovni očí (viz 3).
- Vždy používejte kapaliny při pokojových teplotách, 20°C / 68°F, pokud nepoužíváte rychlý 1 hodinový cyklus pečení chleba. Řiďte se pokyny uvedenými v receptáři.
- Pro odměření malých množství suchých či kapalných ingrediencí vždy používejte odměřovací lžičci, která je součástí pekárny. Posunutím jezdcu odměrky nastavte požadované množství - 1/2 tsp (čajová lžička), 1 tsp, 1/2tbsp (polévková lžice) nebo 1 tbsp. Naplňte odměrku a zarovnejte vodorovně s okrajem (viz obr. 6 a 7).

hlavní vypínač

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

- Zapojte přístroj do zásuvky a hlavní vypínač ⑧ na zadní straně přepněte do polohy I – zapnuto. Ozve se akustický signál a na displeji se objeví 3:25.
- Po použití přístroj vždy vypněte a vypojte ze zásuvky.

indikátor programu ⑭

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

Předeheřtí  Funkce předeheřtí se aktivuje pouze na začátku programu celozrného pečiva (30min. celozrný a 5min. rychlý celozrný program), aby se suroviny před prvním hnětením zahřály. V této fázi je hnětací hák nečinný.

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

Odpočívání  Těsto odpočívá mezi dvěma fázemi hnětení.

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

Pečení  Bočník je v poslední fázi pečení.

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

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

Konec  Konec programu.

použití domácí pekárny

(viz dvojstrana s obrázky)

- 1 Uchopte držadlo a vyjměte formu.
- 2 Nasadte hnětací hák.
- 3 Do formy nalijte vodu.
- 4 Do formy přidejte další suroviny v pořadí uvedeném
↑ v receptu.
- 5 Všechny suroviny správně zvažte.
- 6 Nesprávné dávkování surovin sníží výslednou
↓ kvalitu pečiva.
- 7
- 8 Vložte formu do pečicí komory a zatlačením dolů ji
zajistěte do pracovní polohy.
- 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
(3:25).
- 11 Tlačítkem MENU ⑳ nastavte požadovaný program.
Přístroj ve výchozím nastavení peče 1kg chléb se
středně propečenou kůrkou. Upozornění: Chcete-li
použít funkci RYCHLÉHO PEČENÍ ㉑ stačí
stisknout tlačítko této funkce. Program se nastaví a
spustí automaticky.
- 12 Tlačítkem ㉒ zvolte požadovanou velikost bochníku.
- 13 Tlačítkem ㉓ vyberte požadovanou barvu kůrky
(světlá, střední, tmavá).
- 14 Stiskněte tlačítko START/STOP ㉔. Chcete-li
program přerušit nebo ukončit, stiskněte tlačítko
START/STOP na 2 - 3 sekundy.
- 15 Po dokončení programu vytáhněte přístroj ze
zásuvky.
- 16 Uchopte držadlo a vyjměte formu. **Vždy použijte
chňapku, držadlo formy bude horké.**
- 17 Formu položte na tepelně odolnou podložku a
nechte vychladnout.
- 18 Než chléb nakrájíte, nechte jej alespoň 30 minut
vychladnout, aby se odpařila voda. Horký chléb se
krájí obtížně.
- 19 Ihned po použití vyčistěte formu a hnětací hák (viz
údržba a čištění).

tabulka programů přípravy chleba/těsta									
program		Celková doba přípravy			Signál pro přidání surovin			Udržování teploty	
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	***	
1 základní	Světlý nebo tmavý chléb	3:13	3:18	3:25	2:51	2:56	3:03	60	
2 francouzský	Krupavější kůrka a program upravený pro nižší obsah tuku a cukru	3:30	3:32	3:35	-	-	-	60	
3 celozrný	Rychlé pečení ★ Recepty na celozrný chléb nebo chléb z celozrné mouky 30min. předehřátí	2:30	2:32	2:35	-	-	-	60	
4 sladký	Rychlé pečení: 5min. předehřátí ★ Recepty na chleba s vysokým obsahem cukru	2:28	2:30	2:33	-	-	-	60	
5 bezlepkový	Příprava pečiva z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí Max. 500 g mouky	3:17	3:22	3:27	2:55	3:00	3:05	60	
6 hotové směsi	K pečení chleba z hotových směsí Max. 500 g směsi	2:24			-			60	
7 koláč	Chleby a koláče z neuknutého těsta	1:43			-			-	
8 těsto	Příprava těsta k ručnímu dokončení a pečení v klasické troubě	1:30			-			-	
9 těstoviny	Recepty na přípravu těsta pro těstoviny	0:14			-			-	
10 marmeláda	Výroba marmelád	1:05			-			-	
11 pečení	Pouze pečení. Program lze použít též k rozpečení staršího pečiva.	1:00			-			60	
rychlé pečení	Příprava chleba do jedné hodiny. Třeba přidat teplou vodu, více droždí a méně soli.	0:58			-			60	

★ Chcete-li zvolit program rychlého pečení, nastavte indikátor barvy kůrky pomocí příslušného tlačítka do polohy (▷).

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

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

opožděný start

Časovač umožňuje zahájení přípravy pečiva až 15 hodin po naprogramování. Časovač nelze použít při programu rychlého pečení. Použití časovače se nedoporučuje pro přípravu těsta, marmelády, bezlepkového pečiva či rychlé pečení

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

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

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

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

- Pomocí tlačítka MENU vyberte požadovaný program, např. 1, a pomocí tlačítka (+) časovače nastavte na displeji po deseti minutových krocích hodnotu „9:05“. Pokud tuto hodnotu překročíte, můžete se snadno vrátit stisknutím tlačítka (-).

- Stiskněte tlačítko START/STOP. Dvojtečka (:) časového údaje začne blikat a časovač začíná odpočítávat.

- Pokud zadáte chybný časový údaj nebo pokud jej chcete změnit, stiskněte a držte tlačítko START/STOP, dokud se neozve akustický signál. Poté můžete nastavit nový čas.



3:25



09:05



09:05

ochrana proti výpadku elektrické energie

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

úbržba a čištění

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

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

servis a služba zákazníkům

- Jestliže je poškozen napájecí kabel vaší pekárny, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn společností Kenwood nebo autorizovaným opravcem společnosti Kenwood.
- Pokud potřebujete pomoc s:
- Používáním vaší pekárny
 - Servisem nebo opravami (v i po záruce)
- kontaktujte obchod, ve kterém jste pekárnu zakoupili.

Recepty (jednotlivé suroviny do formy přidávejte v uvedeném pořadí)

Základní bílý chléb

Program 1

Suroviny	500g	750g	1Kg
Voda	245ml	290ml	380ml
Rostlinný olej	1 lžíce	1½ lžíce	1½ lžíce
Nebělená bílá chlebová mouka	350g	450g	600g
Sušené odstředěné mléko	1 lžíce	4 lžičky	2 lžíce
Sůl	1 lžičky	1½ lžičky	1½ lžičky
Cukr	2 lžičky	1 lžíce	4 lžičky
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	1 lžičky	1½ lžičky	1½ lžičky

lžičky = 5 ml lžičky

lžíce = 15 ml lžíce

Briošky

Program 4

Suroviny	500g	750g	1Kg
Mléko	130ml	220ml	260ml
Vejce	1	2	2
Xměkklé maslo	80g	140g	180g
Nebělená bílá chlebová mouka	350g	500g	600g
Důl	1 lžičky	1 lžičky	1½ lžičky
Vukr	30g	60g	80g
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	1½ lžičky	2 lžičky	2½ lžičky

Celozrnný chléb se semínky

Program 3

Suroviny	750g	1Kg
Voda	300mls	380mls
Rostlinný olej	1 lžíce	1½ lžíce
Celozrnná mouka	400g	500g
Nebělená bílá chlebová mouka	50g	100g
Sušené mléko	4 lžičky	2 lžíce
Sůl	1 lžičky	1½ lžičky
Cukr	2 lžičky	1 lžíce
Sušené droždí	1 lžičky	1 lžičky
Dýňová semínka	3 lžičky	3 lžičky
Slunečnicová semínka	3 lžičky	3 lžičky
Mák	2 lžičky	3 lžičky
Lehce opražená sezamová semínka	2 lžičky	3 lžičky

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

Rychlý bílý chléb

Tlačítko rychlého pečení

Suroviny	1Kg
Mléko, vlažné (32 - 35 °C)	350ml
Vejce	50ml
Rostlinný olej	1 lžíce
Nebělená bílá chlebová mouka	600g
Sušené odstředěné mléko	2 lžíce
Sůl	1 lžičky
Cukr	4 lžičky
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	4 lžičky

1 Stiskněte tlačítko RYCHLÉHO PEČENÍ. Program se automaticky spustí.

Chlebové rohlíky

Program 8

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

1 Na konci cyklu pekárnou vypněte a odpojte ji z elektrické sítě. Lehce těsto vyklepte z formy a rozdělte je na 12 stejných částí.

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMU

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

PROBLÉM	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 kapaliny. • Opomenutí cukru, nedostatečné množství. • Špatný typ používané mouky. • Špatný typ droždí. • Nedostatečné množství droždí, příliš staré droždí. • Nastavení rychlého cyklu pečení chleba. • Droždí a voda se dostaly do kontaktu ještě před zahájením hnětení.	• Normální situace, není řešení. • Zvyšte množství tekutin o 15 ml / 3 lžičky. • Vkládejte ingredience podle receptu. • Možná jste použili hladkou mouku namísto silné mouky, která má více lepku. • Pro nejlepší výsledky používejte pouze droždí s rychlým účinkem. • Odměřte doporučené množství a zkontrolujte dobu použití na balení. • Tento cyklus vyrábí menší bochníky, je to normální.
2. Nízký bochník, bez nakynutí	• Zapomenutí droždí. • Staré droždí. • Příliš teplá tekutina. • Příliš mnoho přidané soli. • Při používání časovače, droždí navlhlo před zahájením procesu přípravy chleba.	• Zajistěte, aby ke kontaktu v pečicí formě nedocházelo. • 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 odměřte ingredience. • Zajistěte ty nejlepší podmínky pro výrobu chleba.

ŘEŠENÍ PROBLÉMU - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
6. Zhroucení při pečení	• Pekárna byla umístěna v průvanu nebo byla překlopena či sražena ve fázi kynutí . • Překročení kapacity pečící formy. • Nedostatečné množství soli, opomenutí soli. (sůl pomáhá předcházet překynutí těsta) • Příliš mnoho droždí. • Teplé, vlhké počasí	• Změňte místo pekárny. • Nepoužívejte větší množství surovin, než je doporučeno pro velký bochník (max 1kg). • Používejte doporučená množství soli v receptu. • Odměřujte droždí přesně. • Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky a uberte 1/4 lžičky droždí.
7. Chléb není rovnoměrný, na konci je kratší.	• Těsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout.	• Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny.

STRUKTURA CHLEBA

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

BARVA A TLOUŠŤKA 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. • Předějte 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 pekárny.	- Jemně natřete vnitřní část pečicí formy rostlinným olejem. - Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.
STROJNÍ MECHANISMUS		
17. Pekárna nepracuje / hnětač se nepohybuje	- Přístroj není zapnutý - Pečicí forma není správně umístěna. - Je nastaveno celodenní opoždění startu.	- Zkontrolujte, zda je hlavní vypínač Ⓢ v poloze ON. - Zkontrolujte, zda je pečicí forma správně umístěna. - Pekárna nezačne pracovat dokud odpočet nedosáhne nastaveného času.
18. Ingredience nejsou smíchány	- Pekárna nezačala pracovat. - Zapomněli jste vložit hnětač.	- Po naprogramování ovládacího panelu stiskněte tlačítko start pro zapnutí pekárny. - 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 vylyty ve vnitřní části pece. - Pečicí trouba teče. - Překročení kapacity pečicí formy.	- Dejte pozor, abyste ve vnitřní části pece nevylili žádné ingredience. Ingredience se mohou připalovat na topné jednotce a mohou způsobovat dým.. - Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“. - Nepoužívejte více ingrediencí než jsou doporučená množství uvedená v receptu, vždy přesně odměřujte ingredience.
20. Pekárna je omylem vypojena z elektrické sítě nebo došlo k výpadku proudu. Jak můžu chleba zachránit?	- Pokud je pekárna v cyklu hnětení, vyjměte ingredience a začněte znovu. - Pokud je pekárna v cyklu kynutí, vyjměte těsto z pečicí formy, vytvarujte je a vložte do vymaštěného pekáčku o rozměru 23 x 12,5 cm / 9 x 5 in, zakryjte a nechte nakynout až do dosažení dvojnásobné velikosti. Použijte nastavení 11 pouze pečení nebo chléb upečte v předehřáté troubě při teplotě 200°C/400°F/ Plyn 6. Doba pečení 30 -35 minut nebo až do dosažení zlatavé barvy. - Jestliže je pekárna v cyklu pečení, použijte nastavení 11 pouze pečení nebo chléb upečte v předehřáté troubě při teplotě 200°C/400°F/ Plyn 6. Vyjměte horní rošt trouby a umístěte ji na spodní rošt trouby.	
21. Na displeji se objeví „E:01“ a přístroj nelze zapnout.	Pečicí komora je příliš horká.	Odpojte pekárnu od zdroje elektrického proudu a nechte ji vychladnout.
22. Na displeji se objeví „H:HH“ & „E:EE“ a přístroj nefunguje.	Přístroj nefunguje správně. Chyba teplotního senzoru.	Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.

Magyar

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

a Kenwood-készülék használata előtt

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

biztonság

- Ne érintse a forró felületeket. A hozzáférhető felületek a használat során felforrósodhatnak. Mindig viseljen fogókesztyűt, amikor kiveszi a forró kenyérsütő formát.
- A sütőkamra szennyeződésének elkerülése érdekében, mindig vegye ki a kenyérsütő formát, mielőtt beletenné a hozzávalókat. A fűtőelemre kerülő anyagok megégnek és füstölögnek.
- Ne használja ezt a készüléket, ha a tápkábel láthatóan megsérült, vagy ha véletlenül leejtették.
- Ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Mindig húzza ki a készüléket használat után, alkatrészek fel- vagy leszerelése, vagy tisztítás előtt.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon a munkafelület pereméről, vagy hogy forró felületekkel érintkezzen, például gáz- vagy elektromos tűzhellyel.
- Ezt a készüléket csak sima, hőálló felületen szabad használni.
- Ne nyúljon a sütőkamrába, miután kivette a kenyérsütő formát, mivel az nagyon forró.
- Ne érintse meg a kenyérsütő mozgó alkatrészeit.
- Ne lépje túl a megadott maximális mennyiséget (1 kg), mivel az a kenyérsütő túlterheléséhez vezethet.
- Ne helyezze a kenyérsütőt közvetlen napfényre, forró készülékek mellé vagy huzatos helyre. Ezek mind befolyásolhatják a kenyérsütő belső hőmérsékletét, ami tönkretetheti a végeredményt.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Ne működtesse a kenyérsütőt üresen, mivel ez súlyos károsodáshoz vezethet.
- Ne használja a kenyérsütőt anyagok vagy eszközök tárolására.
- Ne fedje le a fedél gőz-nyílásait, és működtetés közben biztosítson megfelelő szellőzést a kenyérsütő körül.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a

készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.

- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás előtt

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

mielőtt először készítené kenyert a készülékkel

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

jelmagyarázat

- ① fedél pereme
- ② figyelőablak
- ③ fűtőelem
- ④ kenyérsütő forma füle
- ⑤ dagasztó
- ⑥ hajtótengely
- ⑦ áttétel
- ⑧ be/ki kapcsoló
- ⑨ mérőpohár
- ⑩ kettős mérőkanál: 1 tk és 1 ek
- ⑪ vezérlő panel
- ⑫ kijelző ablak
- ⑬ időzítés jelző
- ⑭ program állapot kijelző
- ⑮ kenyérhéj színjelzők (világos, közepes, sötét, gyors)
- ⑯ késleltető időzítő gombok
- ⑰ kenyérméret gomb
- ⑱ start/stop gomb
- ⑲ gyors sütés gomb
- ⑳ kenyérhéj színe gomb
- ㉑ menü gomb
- ㉒ kenyérméret jelzők

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

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

- A folyadékokat mindig az átlátszó mérőpohárban mérje, amelyen jól láthatók a mérőrovátkák. A folyadékok felszínének szemmagasságban tartva pontosan a jelzés magasságában kell lennie, nem az alatt vagy a fölött (lásd 3).
- A folyadékokat mindig szobahőmérsékleten használja (20°C), kivéve ha a gyors 1 órás programmal süt kenyeret. Kövesse a recept utasításait.
- A kisebb mennyiségű szilárd és folyékony hozzávalókat mindig a mérőkanállal mérje. A csúszkával válasszon az alábbi mértékegységek közül: 1/2 tk, 1 tk, 1/2 ek vagy 1 ek. Töltse tele csapottan a kanalat (lásd 6 & 7).

be/ki kapcsoló

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

- Csatlakoztassa a készüléket és nyomja meg a készülék hátulján található BE/KI kapcsolót  - a készülék sípol és a kijelző ablakon a 3:25 felirat jelenik meg.
- Használat után mindig kapcsolja ki és húzza ki a hálózathoz a kenyérsütőt.

program állapot kijelző 14

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

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

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

Pihentetés  a tészta pihen a dagasztási ciklusok között.

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

Sütés  A kenyér a befejező sütési ciklusban van.

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

Vége  a program vége.

(lásd az ábrákat)

- 4
↑
↓
7

kenyér/tészta programtáblázat										
program		Teljes programidő				Figyelmeztetés hozzávalók hozzáadására			Melegen tartó mód	
		500g	750g	1Kg		500g	750g	1Kg		
1 alap	Fehér vagy bama kenyérliszt receptek	3:13	3:18	3:25		2:51	2:56	3:03	60	
2 francia	Ropogósabb héjat eredményez, és alkalmas alacsony zsír- és cukortartalmú kenyér sütéséhez	3:30	3:32	3:35		-	-	-	60	
3 teljes kiőrlésű	Gyors kenyér *	2:30	2:32	2:35		-	-	-		
	Teljes kiőrlésű, vagy korpásliszt alapú receptek: 30 perc előmelegítés	3:43	3:45	3:48		2:56	2:58	3:01	60	
4 édes	Gyors kenyér: 5 perc előmelegítés *	2:28	2:30	2:33		-	-	-		
	Magas cukortartalmú kenyéreceptekhez	3:17	3:22	3:27		2:55	3:00	3:05	60	
5 gluténmentes	Gluténmentes liszthez és gluténmentes kenyértésztahoz. Max. 500 g liszt	2:24				-			60	
6 csomagolt keverék	Félkész kenyér-keverékekhez Max. 500 g keverék	2:24				-			60	
7 sütemény	Nem élesztős tészták és sütemények	1:43				-			-	
8 tészta	Tésztakészítéshez, amit aztán kézzel megformázva sütőben készíthet el.	1:30				-			-	
9 száraztészta	Száraztészta receptekhez	0:14				-			-	
10 dzsem	Dzsem készítéséhez	1:05				-			-	
11 sütés	Csak sütés. Segítségével újramelegítheti vagy megpiríthatja a már megsült és lehűt kenyeret is.	1:00				-			60	
gyors sütés gomb	Kevesebb mint 1 óra alatt készíti kenyeret. A kenyérhez meleg vizet, több élesztőt és kevesebb sót kell adni.	0:58				-			60	

- ★

A gyors kenyérsütő program kiválasztásához nyomja meg többször a kenyérhél szín gombot, amíg a jelzés a (▷)-ra mutat.
- ★★

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

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

késleltető időzítés ⌘

A késleltető időzítés segítségével a kenyér készítés max. 15 órával késleltethető. A késleltetett indítás nem használható a "GYORS SÜTÉS" programmal és használata nem ajánlott a tészta, dzsem és gluténmentes beállításokkal.

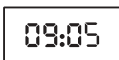
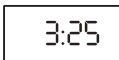
FONTOS: Ha a késleltetett időzítés funkciót használja, ne használjon szobahőmérsékleten, vagy melegben gyorsan romló élelmiszereket, például tejet, tojást, sajtot és joghurtot, stb.

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

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

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

- Nyomja meg a MENÜ gombot a program kiválasztásához, pl. 1 és a (+) időzítő gomb segítségével állítsa be 10 perces lépésekben a kijelzőt "9:05"-ra. Ha túllépi a "9:05"-et, csak nyomja meg a (-) időzítő gombot amíg újra eléri a "9:05"-et.
- Nyomja meg a start gombot és a kijelzőn villogni kezd a kettőspont (:). Az időzítő megkezdí a visszaszámlálást.
- Ha hibázott, vagy meg kívánja változtatni a beállított időtartamot, nyomja le a START/STOP gombot, amíg az hangjelzést ad. Ezután újra beállíthatja az időt.



áramkimaradás elleni védelem

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

karbantartás és tisztítás

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

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

szerviz és ügyfélszolgálat

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

Ha segítségre szorul:

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

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

Egyszerű fehér kenyér **Program: 1**

Hozzávalók	500g	750g	1Kg
Víz	245ml	290ml	380ml
Növényi olaj	1 ek	1½ ek	1½ ek
Fehérítetlen búza kenyérliszt	350g	450g	600g
Savány tejpor	1 ek	4 tk	2 ek
Só	1 tk	1½ tk	1½ tk
Cukor	2 tk	1 ek	4tsp
Keverhető szárított élesztő	1 tk	1½ tk	1½ tk

tk = 5 ml teáskanál
ek = 15ml evőkanál

Briós Kenyér **Program: 4**

Hozzávalók	500g	750g	1Kg
Tej	130ml	220ml	260ml
Tojás	1	2	2
Vaj, olvasztott	80g	140g	180g
Fehérítetlen búza kenyérliszt	350g	500g	600g
Só	1 tk	1 tk	1½ tk
Cukor	30g	60g	80g
Keverhető szárított élesztő	1½ tk	2 tk	2½ tk

Teljes kiőrlésű magos kenyér **Program: 3**

Hozzávalók	750g	1Kg
Víz	300mls	380mls
Növényi olaj	1 ek	1½ ek
Teljes kiőrlésű kenyérliszt	400g	500g
Fehérítetlen búza kenyérliszt	50g	100g
Savány tejpor	4 tk	2 ek
Só	1 tk	1½ tk
Cukor	2 tk	1 ek
Keverhető szárított élesztő	1 tk	1 tk
Tökmag	3 tk	3 tk
Napraforgómag	3 tk	3 tk
Mák	2 tk	3 tk
Enyhén pirított szezámmag	2 tk	3 tk

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

Gyors fehér kenyér

Gyors sütés gomb

Hozzávalók	1Kg
Tej, langyos (32-35°C)	350ml
Tojás	50ml
Növényi olaj	1 ek
Fehérítetlen búza kenyérliszt	600g
Savány tejsor	2 ek
Só	1 tk
Cukor	4 tk
Keverhető szárított élesztő	4 tk

1 Nyomja meg a GYORS SÜTÉS gombot, és a program automatikusan elindul.

Kenyértekercs

Program: 8

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

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

hibaelhárítási útmutató

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

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
A KENYÉR MÉRETE ÉS FORMÁJA		
1. A kenyér nem kel meg eléggé	- A teljes kiőrlésű kenyerek nem kelnek meg annyira, mint a fehér kenyér, mert a teljes-kiőrlésű lisztben kevesebb gluténképző fehérje van. - Kevés folyadék. - Kihagyta a cukrot, vagy keveset tett bele. - Nem megfelelő típusú lisztet használ. - Nem megfelelő típusú élesztőt használ. - Kevés, vagy régi élesztőt használ. - Gyors kenyérsütő programot választott. - Az élesztő és a cukor már a dagasztás előtt érintkeztek.	- Normális szituáció, nincs megoldás. - Adjon hozzá még 15 ml/3 tk folyadékot. - A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. - Lehet, hogy sima finomlisztet használt a durvább kenyérliszt helyett, amelynek magasabb a gluténtartalma. - Ne használjon általános célú lisztet. - A legjobb eredmény érdekében használjon gyors élesztőt. - Mérje ki a szükséges adagot, és ellenőrizze a 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 sót használjon. - Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, és az élesztőt ¼ tk-lal.
4. A teteje és oldala beomlik.	- Túl sok folyadék. - Túl sok élesztő. - A magas páratartalom és meleg idő miatt a tészta túl gyorsan kelt meg.	- Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, vagy adjon hozzá kicsit több lisztet. - Tartsa be a receptben megadott mennyiséget, vagy próbáljon ki egy gyorsabb programot legközelebb. - Hűtse le a vizet, vagy egyenesen a hűtőből használja a tejet.

hibaelhárítási útmutató (folytatás)

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
A KENYÉR MÉRETE ÉS FORMÁJA		
5. Felül csomós, egyenetlen – nem sima.	• Kevés a folyadék. • Túl sok a liszt. • A kenyér teteje nem mindig tökéletes, de ez nem befolyásolja a kenyér csodálatos ízét.	• Növelje a folyadék mennyiségét 15ml/3 tk-lal. • Mérje ki pontosan a lisztet. • Igyekezzen a lehető legjobb körülmények közt készíteni a tésztát.
6. Összeomlik sütés közben.	• A készülék huzatban volt, vagy kelés közben meglökték vagy elmozdították. • Túllépte a kenyérsütő forma kapacitását. • Kevés sót használt, vagy kihagyta. (A só megelőzi a tészta túlzott megkelését) • Túl sok élesztő. • Meleg, párás idő.	• Helyezze át a kenyérsütőt. • Ne használjon több hozzávalót a nagy kenyérmérethez ajánlottnál (max. 1Kg). • A receptnek megfelelő mennyiségű sót használjon. • Mérje ki pontosan az élesztőt. • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, és csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ tk-lal.
7. A kenyér egyenetlen, egyik felén kisebb.	• A tészta túl száraz és nem tud egyenletesen megkelni a formában.	• Növelje a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal.
A KENYÉR ÁLLAGA		
8. Nehéz, sűrű textúra.	• Túl sok liszt. • Kevés az élesztő. • Kevés a cukor.	• Mérjen pontosan. • Mérje ki a javasolt élesztő mennyiséget. • Mérjen pontosan.
9. Morzsás, lyukacsos textúra.	• Kihagyta a sót. • Túl sok az élesztő. • Túl sok a folyadék.	• A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. • Mérje ki a javasolt élesztő mennyiséget. • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal.
10. A kenyér közepe nyers, nem sült meg eléggé.	• Túl sok folyadék. • Áramkimaradás működés közben. • Túl nagy mennyiséget használt, ami meghaladta a készülék teljesítményét.	• Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal. • Ha működés közben 8 percnél hosszabb áramkimaradás következik be, ki kell vennie a sületlen kenyeret a sütőformából, és új hozzávalókkal 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 tejport vagy friss tejet.	• Süsse tovább. • Adjon hozzá 15 ml/3 tk sovány tejport 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 ⑧ 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. - Tűllépte a sütőforma kapacitását.	- Ügyeljen rá, hogy ne öntse mellé a hozzávalókat a forma behelyezése során. A hozzávalók megéghetnek a fűtőelemen és füstöt okoznak. - Lásd a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részt. - Ne használjon több hozzávalót a receptben javasoltnál, és mindig pontosan mérje a hozzávalókat.
20. A készüléket véletlenül kihúzták, vagy áramkimaradás volt használat közben. Hogy menthetem meg a kenyeret?.	- Ha a készülék a dagasztó ciklusban van, dobja ki a hozzávalókat és kezdje újra. - Ha a készülék a kelési időszakban van, vegye ki a tésztát a formából, formázza meg és helyezze egy enyhén kivajazott 23 x 12,5 cm-es tésztaformába, fedje le, és hagyja kétszeresére kelni. Használja a 11-es, csak sütő beállítást, vagy süssse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat) 30-35 percig, amíg aranybarna lesz. - Használja a 11-es, csak sütő beállítást, vagy süssse 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. Süssse aranybarnára.	
21. A kijelzőn a E:01 felirat látható, és a készülék nem kapcsolható be.	A sütőkamra túl forró.	Vegye ki, és hagyja hűlni 30 percig.
22. A kijelzőn az H:HH & E:EE felirat látható, és a készülék nem működik.	A kenyérsütő meghibásodott. Hőérzékelő hiba.	Lásd a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részt.

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

przed użyciem urządzenia Kenwood

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

bezpieczeństwo

- Nie dotykać gorących powierzchni. Dostępne powierzchnie mogą ulec podczas używania nagrzaniu. Przy wyjmowaniu formy do pieczenia z piekarni należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- W celu uniknięcia rozlania ingrediencji w piekarniku, należy zawsze przed włożeniem ingrediencji do formy do pieczenia, formę z piekarni wyjąć. Ingrediencje, które rozleją się na elementy termiczne, mogą podczas pieczenia przypalać i zaprzecznić wydzielanie się dymu.
- Nie używać urządzenia w przypadku, kiedy widoczne jest uszkodzenie kabla zasilającego lub, kiedy urządzenie spadło i doszło do jego uszkodzenia.
- Wzbronione jest zanurzanie piekarni, i to również częściowo, do wody lub innych cieczy. Również nie należy zanurzać kabla zasilającego do wody.
- Przed instalacją lub usuwaniem części, oraz przed myciem zawsze odłączaj urządzenie od prądu.
- Nie dopuścić, by kabel zasilający wisiał przez skraj gorących powierzchni, wykluczyć należy również kontakt kabla zasilającego z gorącymi powierzchniami, np. palnikami elektrycznymi lub gazowymi
- Urządzenie powinno stać na płaskiej żaroodpornej powierzchni.
- Nie wkładać rąk do komory do pieczenia po wyjęciu chleba, bowiem panuje tam wysoka temperatura.
- Nie dotykać ruchomych części piekarni.
- Nie przekraczaj maksymalnej podanej zdolności (1 kg), ponieważ to może doprowadzić do przeciążenia maszyny do robienia chleba.
- Piekarni nie umieszczać tam, gdzie bezpośrednio działa na nią promieniowanie słoneczne lub w pobliżu odbiorników ciepłych, albo w przeciągu. Wszystkie podane powyżej czynniki mogą mieć wpływ na wewnętrzną temperaturę piekarni, co mogło by mieć negatywny wpływ na wyniki pieczenia.
- Nie używać piekarni na dworze.
- Nie używać piekarni dokąd jest pusta, bowiem mogło by dojść do jej uszkodzenia.
- Nie wykorzystywać komory do pieczenia do przechowywania.
- Podczas używania piekarni nie zakrywać otworów wentylacyjnych w pokrywie i zapewnić w jej otoczeniu właściwą wentylację.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach

fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.

- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

przed podłączeniem piekarni do sieci elektrycznej należy :

- Skontrolować, czy informacja na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodniej części piekarni odpowiada napięciu używanej sieci elektrycznej.
- Niniejsze urządzenie odpowiada Dyrektywie Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej 83/336/EEC

przed pierwszym użyciem piekarni należy :

- Wymyć wszystkie części (patrz rozdział "Konserwacja i czyszczenie").

legenda

- ① uchwyt na pokrywce
- ② okienko obserwacyjne
- ③ element grzewczy
- ④ uchwyt brytfanki do pieczenia chleba
- ⑤ urządzenie do ugniatania ciasta
- ⑥ wał napędowy
- ⑦ sprzęgło napędowe
- ⑧ przycisk on/ off
- ⑨ miarka
- ⑩ podwójna łyżka do mierzenia 1 łyżeczka do herbaty & 1 łyżka stołowa
- ⑪ panel sterowania
- ⑫ wyświetlacz
- ⑬ indykator czasomierza
- ⑭ indykator statusu programowego
- ⑮ indykatory koloru skórki (jasny, średni, ciemny, "na szybko")
- ⑯ przyciski czasomierza opóźnienia
- ⑰ przycisk rozmiaru bochenka
- ⑱ przycisk start/stop
- ⑲ przycisk szybkiego pieczenia
- ⑳ przycisk koloru skórki
- ㉑ przycisk menu
- ㉒ wskaźniki rozmiaru bochenka

jak mierzyć składniki (zobacz rysunki 3-7)

Dla osiągnięcia najlepszego wyniku bardzo ważne jest dokładne mierzenie składników

- Substancje ciekłe zawsze odmierzać należy w przezroczystym naczyniu do odmierzania z podziałką. Naczynie to należy do wyposażenia piekarni. Ciecz zawsze miałaby zawsze osiągnąć poziomu kreski na poziomie oczu (patrz 3).
- Zawsze używać należy cieczy w temperaturach pokojowych, 20°C / 68°F, jeśli nie używa się szybkiego 1 godzinowego cyklu pieczenia chleba. Kierować się należy zaleceniami podanymi w receptariuszu.
- Do odmierzania małych ilości suchych lub ciekłych ingrediencji zawsze używać należy łyżki do odmierzania, która należy do wyposażenia piekarni. Za pomocą suwaka wybierz jedną z następujących miarek - 0,5 łyżki do herbaty, 1 łyżka do herbaty, 0,5 łyżki stołowej lub 1 łyżka stołowa. Wypełnij do wierzchu i wyrównaj łyżką (patrz 6 i 7).

przycisk on/off

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

- Wstaw wtyczkę do gniazda i naciśnij na wyłącznik ⑧, znajdujący się z tyłu maszyny - rozlegnie się sygnał dźwiękowy i w okienku monitora zjawi się 3:25.
- Po zakończeniu eksploatacji zawsze wyłączaj piekarnik i odłączaj go od prądu.

indykator statusu programowego ⑭

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

Nagrzewanie poprzednie ∞ Nagrzewanie poprzednie działa tylko na początku stanu pełnopszennego (30 minut przy razowym i 5 minut przy razowym szybkim) dla podgrzania składników przed początkiem pierwszego etapu mieszania. W tym czasie mieszanie się nie odbywa.

Mieszanie ⚙ Ciasto znajduje się bądź na pierwszej albo na drugiej etapie mieszania albo osiada pomiędzy cyklami pęcznienia. W ciągu ostatnich 10 minut drugiego cyklu mieszania przy stanach (1), (3), (4) rozlegnie się alarm dźwiękowy, podpowiadając, jakich składników należy dodać ręcznie.

Spokój ⚪ ciasto odpoczywa między cyklami mieszania.

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

Pieczenie 🍞 Bochenek jest na końcowym etapie pieczenia.

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

Koniec ☺ koniec programu.

Eksploatacja piekarnika

(zobacz rysunki)

- 1 Wyjmij formę do chleba przy pomocy uchwytu.
- 2 Zainstaluj urządzenie do ugniatania ciasta.
- 3 Nalej wodę do brytfanki na chleb.
- 4 Dodaj resztę składników do brytfanki w kolejności,
↑
podanej w przepisie.
↓
Upewnij się, że dokładnie odmierzyłeś wszystkie składniki ponieważ nieodpowiednie dawki mogą
- 7 zepsuć produkt końcowy.
- 8 Wstaw formę do chleba w komorę piecyka i upewnij ją, zamykając naciskiem w odpowiednim położeniu.
- 9 Opuść uchwyt i zamknij pokrywę.
- 10 Podłącz do prądu i włącz – urządzenie wyda charakterystyczny dźwięk i automatycznie wybierze program 1 (3:25).
- 11 Naciskaj na przycisk MENU ⑳, dopóki nie wybierzesz wymaganego programu. Piekarnik do chleba automatycznie nastraja się na 1 kg i średni kolor skórki. Uwaga: przy użyciu "RAPID BAKE" ⑲ - szybkiego pieczenia - po prostu naciśnij przycisk i program się włączy automatycznie.
- 12 Wybierz rozmiar bochenka, naciskając na przycisk LOAF SIZE ⑳ - rozmiar bochenka - dopóki indykator nie przesunie się do wymaganego rozmiaru bochenka.
- 13 Wybierz kolor skórki, naciskając na przycisk CRUST ㉑ - skórka - dopóki indykator nie przysunie się do wymaganego koloru skórki (jasny, średni lub ciemny).
- 14 Naciśnij na przycisk START ㉒. W celu zatrzymania albo skasowania programu wciskaj przycisk START/STOP przez 2 – 3 sekundy.
- 15 Po skończeniu pieczenia odłącz piekarnik od prądu.
- 16 Wyjmij formę do chleba przy pomocy uchwytu.
Konieczniew używaj zawsze kuchennych rękawic ochronnych, ponieważ uchwyt formy będzie gorący.
- 17 Potem wywróć na półkę drucianą dla stygnięcia.
- 18 Pozostaw chleb dla stygnięcia przez co najmniej 30 minut przed krojeniem, pozwól ulotnić się parze. Gorący chleb ciężko się kroi.
- 19 Wyczyść natychmiast po użyciu formę do chleba i naczynie do mieszania ciasta (patrz rozdział "Konserwacja i czyszczenie").

Lista programów do pieczenia chleba/ ciasta

program	Ogólny czas trwania programu	Alarm sygnalizujący porę dodawania składników				Podgrzewaj
		500g	750g	1Kg		
1 podstawowy	Dla przepisów zawierających mąk pszenną lub żytnią	3:13	3:18	3:25		60
2 francuski	Chleb ma bardziej chrupiącą skórkę. Program dopasowany jest do ciasta o niskiej zawartości tłuszczu i cukru.	3:30	3:32	3:35		60
3 razowy	"Szybkie" bochenki *	2:30	2:32	2:35		
	Przepisy na mąkę razową lub pełnoziarnistą 30 minut poprzedniego nagrzewania	3:43	3:45	3:48		60
	"Szybkie" bochenki: 5 minut poprzedniego nagrzewania *	2:28	2:30	2:33		
4 słodki	Przepisy z dużą zawartością cukru	3:17	3:22	3:27		60
5 bez zawartości białka roślinnego	Do pieczenia z mąki i mieszanek zbóż bez zawartości białka roślinnego. Maksymalnie 500g mąki (na wagę)		2:24			60
6 mieszanaka w woreczkach	Do gotowych mieszanek chlebowych Maksymalnie 500g mieszanek		2:24			60
7 ciasto na słodko	Dla chleba i ciast z nie zawierającego drożdży ciasta		1:43			-
8 ciasto	Ciasto do ręcznego nadawania kształtu i pieczenia w piekarniku.		1:30			-
9 ciasto makaronowe	Przepisy na ciasto makaronowe		0:14			-
10 konfitury	Do robienia konfitur		1:05			-
11 dopiekanie	Tylko dopieka. Można również korzystać z tego programu do odgrzewania lub nadania chrupkości już upieczonym i wystygłym bochenkom.		1:00			60
przycisk szybkiego pieczenia	Pozwala na wypieczenie bochenków chleba w czasie poniżej 1 godziny. Wymaga ciepłej wody, więcej drożdży i mniej soli.		0:58			60

★ Dla wybrania programu "szybkiego bochenka" wciskaj sterowanie koloru skóry, dopóki indykator nie zacznie wskazywać ($\triangleright$).

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

**
*
Piekarnik automatycznie pozostanie w reżimie podgrzewania po zakończeniu pieczenia. Reżim ten będzie wyłączony przez godzinę, jeśli nie wyłączy się piekarnika wcześniej.

wydłużenie czasu ⓧ

Czasomierz opóźnienia pozwala na opóźnienie procesu robienia chleba na okres do 15 godzin. Opóźniony start nie może być używany z programem "RAPID BAKE" ("szybkie pieczenie") i nie poleca się do wykorzystania przy nastawieniu na ciasto, konfitury lub produkt bezglutenowy.

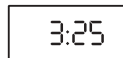
WAŻNE : Przy użyciu funkcji Opóźniony start, nie używać ingrediencji ulegających psuciu się – ingrediencji, które podlegają łatwemu psuciu się w temperaturach pokojowych lub wyższych, jak na przykład mleko, jaja, jogurt, itd.

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

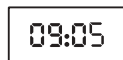
- Wcisnąć przycisk MENU Ⓜ i ustawić wymagane ustawienie.
- Ustawić wybrane zabarwienie skórki oraz wielkość.
- Następnie ustawić wydłużania czasu.
- Wcisnąć przycisk (+) TIMER i wciskaj dotychczas, póki nie wyświetli się pożądaný czas pieczenia. Jeśli przegapiłeś pożądaný czas wcisnąć przycisk (-) TIMER, żeby wrócić. Po naciśnięciu przyciska wydłużania czasu będzie wyświetlał on czas z 10 minutowymi przerwami pomiędzy wyświetlanymi godzinami. Nie musisz obliczać różnicy pomiędzy wybranym przez program czasem i wymaganym czasem w całości, ponieważ piekarnik automatycznie wybierze zaprogramowany czas pieczenia.

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

- Wcisnąć przycisk MENU, żeby wybrać odpowiedni program, np., 1 i użyć przycisku (+) timer, żeby wyświetliło się '9:05'. Jeśli przegapiłeś '9:05', po prostu wcisnąć przycisk (-) timer, dopóki nie wrócisz do '9:05'.



- Wcisnąć przycisk start, zaświeci się dwukropek (:). Timer zacznie odliczenie czasu.



- Jeśli pomyliłeś się lub chcesz zmienić czas, naciskaj przycisk START/STOP, dopóki nie wyda charakterystycznego dźwięku. Po tym możesz ustawić inny czas.



ochrona przeciwko przerwaniu dostawy energii elektrycznej

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

konserwacja i czyszczenie

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

- **NIE ZANURZAĆ** piekarni ani jej zewnętrznej części formy do pieczenia do wody.
- Do mycia brytfanki na chleb nie używaj zmywarki. Mycie w zmywarce może zepsuć właściwości gwarantujące nie przypalanie się chleba, co spowoduje, że chleb będzie się przypalał podczas pieczenia.
- **NIE STOSOWAĆ** do mycia gąbek ściernych oraz narzędzi metalowych.
- Formę do pieczenia oraz ugniatacz należy po każdym użyciu natychmiast wyczyścić poprzez częściowe napełnienie formy do pieczenia wodą z środkiem myjącym. Pozostawić do odmoczenia na 5-10 minut. Ugniatacz można wyjąć poprzez jego obrócenie zgodnie z ruchem wskazówek zegara oraz podniesieniem. Czyszczenie zakończyć należy przepłukaniem i osuszeniem za pomocą miękkiej szmatki.

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

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

serwis i ośrodki troski o klienta

- W razie uszkodzenia kabla, jego wymiana ze względu na bezpieczeństwo należy do kompetencji wyłącznie autoryzowanego pracownika firmy KENWOOD.

Jeżeli potrzebna jest rada co do używania urządzenia, należy zwrócić się do sprzedawcy, od którego urządzenie to pozostało nabyte.

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

Podstawowy biały chleb

Program 1

Składniki	500g	750g	1Kg
Letnia woda	245ml	290ml	380ml
Olej roślinny	1 łyżka st.	1½ łyżka st.	1½ łyżka st.
Niebielona biała mąka chlebową	350g	450g	600g
Suszone mleko odtłuszczone	1 łyżka st.	4 łyżeczki	2 łyżka st.
Sól	1 łyżeczki	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki
Cukier	2 łyżeczki	1 łyżka st.	4 łyżeczki
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1 łyżeczki	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki

łyżeczki = 5 ml łyżeczki

łyżka st. = 15ml łyżka st.

Chleb Brioche

Program 4

Składniki	500g	750g	1Kg
Mleko	130ml	220ml	260ml
Jajka	1	2	2
Roztopione masło	80g	140g	180g
Niebielona biała mąka chlebową	350g	500g	600g
Sól	1 łyżeczki	1 łyżeczki	1½ łyżeczki
Cukier	30g	60g	80g
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1½ łyżeczki	2 łyżeczki	2½ łyżeczki

Chleb pełnoziarnisty

Program 3

Składniki	750g	1Kg
<i>Woda</i>	<i>300mls</i>	<i>380mls</i>
<i>Olej roślinny</i>	<i>1 łyżka st.</i>	<i>1½ łyżka st.</i>
<i>Mąka razowa</i>	<i>400g</i>	<i>500g</i>
<i>Niebielona biała mąka chlebowa</i>	<i>50g</i>	<i>100g</i>
<i>Odtłuszczone suche mleko</i>	<i>4 łyżeczki</i>	<i>2 łyżka st.</i>
<i>Sól</i>	<i>1 łyżeczki</i>	<i>1½ łyżeczki</i>
<i>Cukier</i>	<i>2 łyżeczki</i>	<i>1 łyżka st.</i>
<i>Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne</i>	<i>1 łyżeczki</i>	<i>1 łyżeczki</i>
<i>Ziarna dyni</i>	<i>3 łyżeczki</i>	<i>3 łyżeczki</i>
<i>Pestki słonecznika</i>	<i>3 łyżeczki</i>	<i>3 łyżeczki</i>
<i>Ziarenka maku</i>	<i>2 łyżeczki</i>	<i>3 łyżeczki</i>
<i>Lekko zrumienione ziarenka sezamu</i>	<i>2 łyżeczki</i>	<i>3 łyżeczki</i>

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

Biały chleb na szybko

Przycisk szybkiego pieczenia

Składniki	1Kg
Mleko o temperaturze letniej (32-35°C)	350ml
Jajka	50ml
Olej roślinny	1 łyżka st.
Niebielona biała mąka chlebowa	600g
Suszone mleko odtłuszczone	2 łyżka st.
Sól	1 łyżeczki
Cukier	4 łyżeczki
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	4 łyżeczki

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

Rogale chlebowe

Program 8

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

- 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.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciąg dalszy*

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
5. Szorstka i nierówna powierzchnia – nie gładka	• Zbyt mało cieczy. • Zbyt dużo mąki . • Wierzch bochenku nie musi mieć żadnego kształtu, nie ma to wpływu na znakomity smak chleba.	• Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki • Należy 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 dodawać więcej składników, niż zaleca się dla większego bochenka (maks. 1Kg). • Używać zalecanej w przepisie ilości soli • Doładnie odmierzać drożdże • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki i zmniejszyć ilość drożdży o $\frac{1}{4}$ łyżeczki
7. Chleb nie jest równomierny, na końcu krótszy	• Tęsto je piliś suche a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout.	• Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki.
STRUKTURA CHLEBA		
8. Ciężka, gęsta struktura	• Zbyt dużo mąki • Zbyt mało drożdży • Zbyt mało cukru	• Odmierzać dokładnie • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Odmierzać dokładnie
9. Otwarta, gruba, porowata struktura	• Zupełnie brakuje soli • Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cieczy	• Wkładać składniki wg przepisu • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki
10. Chleb jest w środku surowy, mało wypieczony	• Zbyt mało cieczy • Przerwanie dostawy prądu w ciągu wyrobu chleba • Zbyt duża ilość składników, które piekarnia nie zdołała obrobić	• Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki • Jeżeli podczas pracy prąd wyłączy się na czas dłuższy niż 8 minut, niedopieczony bochenek trzeba będzie usunąć z formy i wszystko rozpocząć od nowa z nowymi składnikami. • Obniżyć ilość na maksymalnie dozwolone
11. Chleba nie można dobrze pokroić, bardzo klei się	• Chleb krojony jest zbyt gorący • Używanie niewłaściwego noża	• Pozostawić chleb na kratce do wystygnięcia na co najmniej 30 minut, by odeszła para. Dopiero potem można chleb kroić. • Do krojenia chleba używać dobrego noża

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciąg dalszy*

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
12. Ciemny kolor skórki, zbyt gruba	• Użycie ustawienia CIEMNA skórka	• Przyszłym razem użyć ustawienia - średnia lub ciemna skórka
13. Bochenek jest przypalony	• Nieprawidłowe działanie piekarni	• Więcej informacji znajduje się w części Serwis i ośrodki troski o klienta
KOLOR I GRUBOŚĆ SKÓRKI		
14. Skórka jest zbyt jasna	• Chleb nie piecze się przez określony czas. • W przepisie nie użyto świeżego lub suszonego mleka	• Przedłużyć czas pieczenia • Dodać 15 ml/ 3 łyżeczki suszonego mleka lub 50 % wody zastąpić mlekiem,prze co osiągnięty pozostanie ciemniejszy kolor
PROBLEMY Z FORMĄ		
15. Wygniatacza nie można wyjąć	• Do formy do pieczenia wlać wodę i pozostawić wygniatacz do odmoczenia. Potem można go łatwo wyjąć.	• Postępować wg zaleceń odnoszących się do czyszczenia po użyciu sprzętu. Może konieczne będzie obrócenie wygniataczem po odmoczeniu, by doszło do jego obluźowania.
16. Chleb przykleja się do formy do pieczenia / nie można go wyjąć	• Przypadek ten może powstać po dłuższym używaniu piekarni	• Umiarkowanie posmarować wewnętrzną część formy do pieczenia olejem roślinnym. • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Klienta”
CZĘŚCI MECHANICZNE		
17. Piekarnia nie pracuje / wygniatacz nie działa	• Piekarnik nie jest włączony • Forma do pieczenia nie jest umieszczona właściwie • Ustawiono jest całodzienne opóźnienie startu	• 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. Ingredience 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 spalenieżnę	• Składniki są wylane w wewnętrznej części pieca • Z piekarnika wycieka • Przekroczenie objętości formy do pieczenia	• Dejte pozor, aby ste ve vnitřní části pece nevyhlili žádné ingredience. Ingredience se mohou připalovat na topné jednotce a mohou způsobovat dým.. • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Klienta” • Nie używać większej ilości składników, niż ilość zalecana w przepisie. Składniki należy zawsze dokładnie odmierzać.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciąg dalszy*

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

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

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

Меры безопасности

- Не касайтесь горячих поверхностей. Внешние поверхности могут сильно нагреваться при эксплуатации печи. При извлечении горячего поддона с хлебом всегда используйте кухонные перчатки.
- Чтобы предотвратить проливание внутри камеры, всегда извлекайте поддон с хлебом из печи, прежде чем добавлять в него ингредиенты. Ингредиенты, попавшие в виде брызг на нагревательный элемент, могут загореться и привести к возникновению дыма.
- Не используйте данное устройство, если имеются видимые признаки повреждения сетевого шнура или если вы случайно уронили устройство.
- Не погружайте данное устройство, сетевой шнур или вилку в воду или какую-либо другую жидкость.
- Не забывайте отсоединять вилку шнура из сети после применения данного устройства, а также перед установкой или снятием каких-либо деталей или очисткой.
- Не допускайте свисания сетевого шнура через край рабочей поверхности и не допускайте его касания горячих поверхностей, таких как конфорка газовой или электрической плиты.
- Данное устройство разрешается эксплуатировать только на плоской теплостойкой поверхности.
- Не помещайте руки внутрь камеры печи после извлечения поддона с хлебом, так как камера очень сильно нагревается.
- Не касайтесь движущихся частей внутри хлебопечки.
- Во избежание перегрузки хлебопечки, соблюдайте установленные ограничения по закладке ингредиентов (1 кг).
- Не устанавливайте хлебопечку на прямом солнечном свете, рядом с горячими бытовыми приборами или вытяжкой. Это может повлиять на внутреннюю температуру печи и снизить качество приготовляемого продукта.
- Не используйте данное устройство на улице.
- Запрещается включать хлебопечку без загрузки, поскольку это может привести к серьезному повреждению.
- Не используйте камеру печи для хранения каких-либо предметов.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия для пара в крышке и убедитесь, что вокруг хлебопечки обеспечивается достаточное проветривание во время ее работы.

- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед подключением сетевого шнура к розетке

- Убедитесь, что электрическое питание соответствует указанному с нижней стороны хлебопечки.
- Данное устройство соответствует требованиям Директивы 89/336/ЕЕС Европейского экономического сообщества

Перед использованием хлебопечки в первый раз

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

Условные обозначения

- ① Ручка крышки
- ② Смотровое окно
- ③ Нагревательный элемент
- ④ Ручка поддона для хлеба
- ⑤ Тестомешалка
- ⑥ Вал привода
- ⑦ Муфта привода
- ⑧ Выключатель питания
- ⑨ Мерная чашка
- ⑩ Двойная мерная ложка (1 чайная ложка и 1 столовая ложка)
- ⑪ Панель управления
- ⑫ Дисплей-индикатор
- ⑬ Индикатор таймера
- ⑭ Индикатор выполнения программы
- ⑮ Индикатор цвета корочки (светлая, средняя, темная, в ускоренном режиме)
- ⑯ Кнопки таймера временной остановки
- ⑰ Кнопка "размер буханки"
- ⑱ Кнопка "пуск/стоп"
- ⑲ Кнопка "ускоренная выпечка"
- ⑳ Кнопка "цвет корочки"
- ㉑ Кнопка "меню"
- ㉒ Индикаторы размера батона

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).
- Всегда используйте жидкости при комнатной температуре (20°C/68°F), если только вы не готовите хлеб по ускоренному 1-часовому циклу. Следуйте инструкциям, приведенным в разделе рецептов.
- Всегда используйте прилагаемую мерную ложку для измерения небольших количеств сухих и жидких ингредиентов. Требуемый объем: 1/2 чайной ложки, 1 чайная ложка, 1/2 столовой ложки или 1 столовая ложка. Отмеряется с помощью подвижной шкалы мерной ложки. После наполнения ложки уровень содержимого следует выровнять по краю (см. рис. 6 и 7).

Выключатель питания

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

- Включите хлебопечку в сеть и нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ ⑧, расположенную на задней стенке. Вы услышите звуковой сигнал, и на экране дисплея появятся цифры 3:25.
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.

индикатор выполнения программы ⑭

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

Предварительный разогрев . Предварительный разогрев используется только при приготовлении хлеба из обойной муки (обычная выпечка - 30 минут или ускоренная выпечка - 5 минут) для разогрева ингредиентов перед первым вымешиванием. При разогреве вымешивание не производится.

Вымешивание . Тесто находится на первой или второй стадии вымешивания, либо обминается между циклами подъема теста. В течение последних 10 минут второго цикла вымешивания при установках (1), (3), (4) прозвучит звуковой сигнал, чтобы вы могли вручную добавить необходимые ингредиенты.

Пауза . Тесто выдерживается между замесами.

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

Выпечка . Буханка находится в последней стадии выпечки.

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

Конец  - конец программы.

Использование хлебопечки (смотрите рисунки)

- 1 Возьмитесь за ручку и выдвиньте форму
- 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 Поместите форму в камеру печи и нажмите на нее для фиксации в необходимом положении.
- 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 (3:25).
- 11 Нажимайте кнопку "МЕНЮ" ⑳ до установки программы. По умолчанию хлебопечка настроена на выпечку буханки в 1 кг, со средним цветом корочки. Внимание! При использовании режима "УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА" ⑲ просто нажмите на кнопку, и программа запустится автоматически.
- 12 Выберите размер буханки, нажимая на кнопку "РАЗМЕР БУХАНКИ" ㉑ до индикации требуемого размера.
- 13 Выберите цвет корочки, нажимая на кнопку "ЦВЕТ КОРОЧКИ" ㉒ до индикации требуемого цвета (светлый, средний или темный).
- 14 Нажмите на кнопку "ПУСК" ㉓. Для остановки или отмены программы удерживайте кнопку "ПУСК/СТОП" в течение 2-3 секунд.
- 15 По окончании цикла запекания выньте сетевой шнур хлебопечки из розетки сети.
- 16 Возьмитесь за ручку и выдвиньте форму. **При работе с горячей формой всегда используйте рукавицы.**
- 17 Для остывания хлеба поместите его на решетку.
- 18 До разрезания хлеба дайте ему остыть в течение не менее 30 минут, чтобы из него вышел пар. Горячий хлеб резать трудно.
- 19 Сразу после использования, очистите форму и камеру вымешивания (см. раздел "Уход и очистка").

Программы приготовления хлеба и теста

Программа		Общее время работы программы				Звуковое предупреждение о необходимости добавления ингредиентов				Используйте огрева подогревания ***
		500g	750g	1Kg		500g	750g	1Kg		
1 Основной вариант	Рецепты для приготовления белого или темного хлеба из муки	3:13	3:18	3:25		2:51	2:56	3:03		60
2 Французский хлеб	Машина готовит хлеб с более хрустящей коркой, этот режим подходит для приготовления батонов с низким содержанием жиров и сахара	3:30	3:32	3:35		-	-	-		60
3 Хлеб из цельного зерна	Ускоренная выпечка *	2:30	2:32	2:35		-	-	-		
	Рецепты для приготовления хлеба из муки из цельного зерна или неперсеянной муки 30-минутный предварительный разогрев	3:43	3:45	3:48		2:56	2:58	3:01		60
4 Сладкий хлеб	Ускоренная выпечка: 5-минутный предварительный разогрев *	2:28	2:30	2:33		-	-	-		
	Рецепты для приготовления хлеба с высоким содержанием сахара	3:17	3:22	3:27		2:55	3:00	3:05		60
5 Без клейковины	Данный режим предназначен для приготовления хлеба из муки без клейковины и хлеба смешанного состава, не содержащего клейковину. Максимум 500 г белой муки	2:24								60
6 готовые смеси	Используется для выпечки из готовых смесей. Максимум 500 грамм смеси	2:24								60
7 Пирожное	Хлеб и пирожные из бездрожжевого теста	1:43								-
8 Тесто	Тесто для ручного формирования и запекания в духовке.	1:30								-
9 тесто для макаронных изделий	Согласно рецепту теста для макаронных изделий	0:14								-
10 Джем	Для приготовления джемов	1:05								-

Программы приготовления хлеба и теста

Программа		Общее время работы программы				Звуковое предупреждение о необходимости добавления ингредиентов			Используйте огрева подогревания
		500g	750g	1Kg		500g	750g	1Kg	
11 Запеченный хлеб	Только функция запекания. Ее также можно использовать для повторного подогрева или получения хрустящей корки у ранее приготовленного и остывшего хлеба.		1:00				-		60
кнопка "ускоренная выпечка"	Позволяет выпечь хлеб в течение 1 часа. Требуется теплая вода, больше дрожжей и меньше соли.	0:58				-		60	

★ Для выбора программы "ускоренная выпечка" нажимайте на кнопку "цвет корочки" до появления на индикаторе символа (▷) ★
★ 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.

Таймер задержки

Таймер временной остановки позволяет приостановить начатый процесс выпечки хлеба на срок до 15 часов. Временная остановка не может быть использована при работе программы "ускоренная выпечка" и не рекомендуется к использованию при установках "тесто", "джем" или "низкопротеиновая мука"

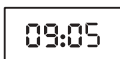
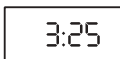
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: При использовании функции запуска с задержкой нельзя использовать скоропортящиеся ингредиенты, которые быстро теряют свои свойства при комнатной или более высокой температуре, такие как молоко, яйца, сыр, йогурт и т. д.

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

- Нажмите кнопку МЕНЮ для выбора нужной программы - на дисплее будет отображена длительность цикла выбранной программы.
- Выберите нужный цвет корки и размер батона.
- После этого настройте таймер задержки.
- Нажмите кнопку (+) ТАЙМЕРА и держите ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не будет показано нужное время задержки. Если вы набрали слишком большое время задержки, нажмите кнопку (-) ТАЙМЕРА для уменьшения времени. При каждом нажатии кнопки таймера время изменяется на 10 минут. Вам не нужно рассчитывать разницу между временем выбранной программы и общей длительностью приготовления, так как хлебопечка автоматически прибавит время настроенного 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 для выбора нужной программы, например "1", и нажимайте кнопку (+) таймера, увеличивая время при каждом нажатии на 10 минут, пока дисплей не покажет "9:05". Если вы набрали время, превышающее "9:05", нажмите кнопку (-) ТАЙМЕРА для возврата к "9:05".
- Нажмите кнопку запуска, и две точки (:) на дисплее замигают. Таймер начнет обратный отсчет.
- Если вы ошиблись при наборе или хотите изменить установленное время, нажимайте кнопку ЗАПУСК/ОСТАНОВКА до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал. После этого вы сможете заново переустановить время.



Защита от прерывания электропитания

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

Уход и очистка

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

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

Техническое обслуживание и работа с клиентами

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

Если вам нужна помощь:

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

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

Простой белый хлеб

Программа 1

Ингредиенты	500g	750g	1Kg
Вода	245ml	290ml	380ml
Растительное масло	1 Столовая ложка	1½ Столовая ложка	1½ Столовая ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	350g	450g	600g
Сухое обезжиренное молоко	1 Столовая ложка	4 Чайная ложка	2 Столовая ложка
Соль	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка
Сахар	2 Чайная ложка	1 Столовая ложка	4 Чайная ложка
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка

Чайная ложка = чайной ложке вместимостью 5 мл

Столовая ложка = столовой ложке вместимостью 15 мл

Булочки «бриош»

Программа 4

Ингредиенты	500g	750g	1Kg
Молоко	130ml	220ml	260ml
Яйца	1	2	2
Масло, топленое	80g	140g	180g
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	350g	500g	600g
Соль	1 Чайная ложка	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка
Сахар	30g	60g	80g
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1½ Чайная ложка	2 Чайная ложка	2½ Чайная ложка

Белый хлеб из очищенной непросеянной муки

Программа 3

Ингредиенты	750g	1Kg
<i>Вода</i>	<i>300mls</i>	<i>380mls</i>
<i>Растительное масло</i>	<i>1 Столовая ложка</i>	<i>1½ Столовая ложка</i>
<i>Непросеянная мука для приготовления хлеба</i>	<i>400g</i>	<i>500g</i>
<i>Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба</i>	<i>50g</i>	<i>100g</i>
<i>Сухое обезжиренное молоко</i>	<i>4 Чайная ложка</i>	<i>2 Столовая ложка</i>
<i>Соль</i>	<i>1 Чайная ложка</i>	<i>1½ Чайная ложка</i>
<i>Сахар</i>	<i>2 Чайная ложка</i>	<i>1 Столовая ложка</i>
<i>Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)</i>	<i>1 Чайная ложка</i>	<i>1 Чайная ложка</i>
<i>Тыквенные семечки</i>	<i>3 Чайная ложка</i>	<i>3 Чайная ложка</i>
<i>Семечки подсолнуха</i>	<i>3 Чайная ложка</i>	<i>3 Чайная ложка</i>
<i>Маковые семена</i>	<i>2 Чайная ложка</i>	<i>3 Чайная ложка</i>
<i>Слегка поджаренные семена кунжута</i>	<i>2 Чайная ложка</i>	<i>3 Чайная ложка</i>

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

Быстрое приготовление белого хлеба **Кнопка "ускоренная выпечка"**

Ингредиенты	1Kg
Мелкое молоко (32-35°C)	350ml
Яйцо	50ml
Растительное масло	1 Столовая ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	600g
Сухое обезжиренное молоко	2 Столовая ложка
Соль	1 Чайная ложка
Сахар	4 Чайная ложка
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	4 Чайная ложка

1 Нажмите кнопку "УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА" и программа запуститься автоматически

Хлебные булочки-«роллз» **Program 8**

Ингредиенты	1Kg
Вода	240ml
Яйцо	1
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	450g
Соль	1 Чайная ложка
Сахар	2 Чайная ложка
Масло	25g
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1½ Чайная ложка
Для верхнего слоя:	
Яичный желток взбитый с 15 мл (1 стол. ложка) воды	1
Семена кунжута и мака для посыпания (по желанию)	

- 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 запеките в обычной духовке.

Устранение проблем

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

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА		
1. Хлеб поднимается недостаточно высоко	• Хлеб из непросеянной муки будет ниже по высоте, чем обычный белый хлеб, из-за меньшего содержания белка, формирующего клейковину, в муке из цельного зерна. • Недостаточное количество жидкости. • Не добавили или добавили недостаточное количество сахара. • Использовали неподходящий сорт муки. • Использовали неподходящий сорт дрожжей. • Добавили недостаточное количество дрожжей, или дрожжи были слишком старыми. • Был выбран режим ускоренного приготовления хлеба. • Дрожжи и сахар соприкасались друг с другом до начала цикла перемешивания теста.	• Нормальная ситуация, не требуется никаких специальных мер. • Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки. • Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте. • Возможно, вы использовали обычную белую муку специального хлебопекарного сорта, в которой содержится большее количество клейковины. • Не используйте универсальную муку, пригодную для всех видов применения. • Для получения наилучших результатов используйте только 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 узловая верхняя часть - неровная поверхность.	• Недостаточное количество жидкости. • Слишком много муки. • Верхняя часть батончиков может не сохранить отличную форму, но это не повлияет на прекрасный аромат и вкус хлеба.	• Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки. • Точно отмерьте количество муки. • Постарайтесь приготовить тесто при как можно лучших условиях.
6. При запекании происходит сильное оседание батона.	• Возможно, машина работала на сквозняке или подверглась толчкам или тряске во время подъема теста. • Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба. • Недостаточное количество соли или ее отсутствие. (Соль способствует предотвращению слишком сильной расстойки теста.) • Слишком много дрожжей. • Теплая и влажная погода.	• Измените место расположения хлебобулочек. • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано для приготовления большого батона (макс. 1 кг). • Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли. • Точно отмерьте количество дрожжей. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.
7. Батон получился неровным, 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" 11 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200°C/400°F на отметке 6 газовой плиты в течение 30-35 минут или до покрытия батона золотисто-коричневой коркой. • Если машина находится в цикле запекания, используйте настройку "только запекание" 11 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200°C/400°F на отметке 6 газовой плиты, сняв верхний поддон духовки. Осторожно извлеките батон из машины и поместите его на нижний поддон духовки. Запекайте до появления золотистой коричневой корки.	
21. На дисплее появляется надпись "E:01", и машину невозможно включить.	• Камера печи недостаточно горячая.	• Неисправность работы хлебопечки. Ошибка датчика температуры.
22. На дисплее появляется надпись "H:HH" + "E:EE", и работа с клиентами". машина не работает.	• Выньте сетевой шнур из розетки сети и	• См. раздел "Техническое обслуживание и оставьте остывать в течение 30 минут.

Ελληνικά

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

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

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

ασφάλεια

- Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Κατά τη χρήση είναι πιθανό να ζεσταθούν οι επιφάνειες τις οποίες μπορείτε να αγγίζετε. Χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου για να βγάξετε τη ζεστή φόρμα ψωμιού.
- Αφαιρείτε πάντα τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή προτού προσθέσετε τα υλικά, ώστε να μην χυθούν υλικά μέσα στο θάλαμο ψησίματος. Τα υλικά που στάζουν πάνω στο θερμαντικό στοιχείο μπορεί να καούν και να δημιουργήσουν καπνό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν υπάρχουν φανερές ενδείξεις βλάβης στο ηλεκτρικό καλώδιο ή εάν κατά λάθος πέσει κάτω.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή το φις μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση, πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων ή πριν από τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ηλεκτρικού ρεύματος να κρέμεται από την επιφάνεια εργασίας και να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες, όπως εστίες γκαζιού ή ηλεκτρικές εστίες.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο πάνω σε επίπεδες επιφάνειες, ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Μην βάζετε τα χέρια σας μέσα στο θάλαμο ψησίματος αφού βγάλετε τη φόρμα ω ψωμιού, γιατί μπορεί να καείτε.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη που βρίσκονται μέσα στον Παρασκευαστή Ψωμιού.
- Μην υπερβαίνετε την καθορισμένη μέγιστη χωρητικότητα (1 Kg), καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερφόρτωση του παρασκευαστή ψωμιού.
- Μην εκθέτετε τον Παρασκευαστή Ψωμιού στο άμεσο ηλιακό φως και μην τον τοποθετείτε κοντά σε θερμές συσκευές ή σε ρεύματα αέρα. Όλα τα παραπάνω μπορεί να επηρεάσουν την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου και να αλλοιώσουν το αποτέλεσμα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τον Παρασκευαστή Ψωμιού όταν είναι άδειος, διότι μπορεί να προκληθεί σοβαρή ζημία.
- Μην χρησιμοποιείτε το θάλαμο ψησίματος ως χώρο αποθήκευσης.
- Μην καλύπτετε τις γρίλιες για τους υδρατμούς που υπάρχουν στο καπάκι. Βεβαιωθείτε ότι ο εξαερισμός στο χώρο όπου βρίσκεται ο παρασκευαστής ψωμιού είναι επαρκής κατά τη λειτουργία του.

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

πριν από τη σύνδεση στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος του Παρασκευαστή Ψωμιού.
- Η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/ΕΟΚ

πριν από την πρώτη χρήση του παρασκευαστή ψωμιού

- Να πλένετε όλα τα εξαρτήματα (βλ. την ενότητα Φροντίδα και καθαρισμός).

επεξήγηση συμβόλων

- ① λαβή καπακιού
- ② παραθυράκι
- ③ θερμαντικό στοιχείο
- ④ χειρολαβή φόρμας
- ⑤ εξάρτημα ζυμώματος
- ⑥ άξονας κίνησης
- ⑦ συζευκτήρας μετάδοσης κίνησης
- ⑧ διακόπτης ανάμματος/σβήσιματος
- ⑨ δοσομετρητής
- ⑩ διπλή μεζούρα-κουτάλι για 1 κουταλιά της σούπας και 1 κουταλάκι του γλυκού
- ⑪ πίνακας ελέγχου
- ⑫ οθόνη ψησίματος
- ⑬ Ενδεικτική λυχνία χρονοδιακόπτη
- ⑭ Ενδεικτική λυχνία κατάστασης προγράμματος
- ⑮ Ενδεικτικές λυχνίες χρώματος κόρας (ανοιχτό, μέτριο, σκούρο, γρήγορο ψήσιμο)
- ⑯ Κουμπιά χρονοδιακόπτη καθυστέρησης
- ⑰ Κουμπί καθορισμού μεγέθους φρατζόλας
- ⑱ Κουμπί Start/Stop (εκκίνησης/τερματισμού λειτουργίας)
- ⑲ Κουμπί γρήγορου ψησίματος
- ⑳ Κουμπί χρώματος κόρας
- ㉑ Κουμπί Menu (Μενού)
- ㉒ δείκτες μεγέθους φραντζόλας

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

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

- Να μετράτε πάντα τα υγρά με το διαφανές κύπελλο-μεζούρα με τις διαβαθμίσεις. Τα υγρά θα πρέπει να φτάνουν ακριβώς στη γραμμή διαβάθμισης του κυπέλλου, ούτε παραπάνω ούτε παρακάτω (βλέπε εικόνα 3).
- Χρησιμοποιείτε πάντα τα υγρά όταν βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου, δηλαδή 20°C/68°F, εκτός εάν ψήνετε ψωμί χρησιμοποιώντας το σύντομο κύκλο της 1 ώρας. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα των συνταγών.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το κουτάλι-μεζούρα για να μετράτε μικρότερες ποσότητες στερεών και υγρών υλικών. Χρησιμοποιήστε το συρόμενο δείκτη για να επιλέξετε μία από τις εξής μεζούρες: ½ κουτ. γλυκού, 1 κουτ. γλυκού, ½ κουτ. σούπας ή 1 κουτ. σούπας. Γεμίστε μέχρι πάνω και καθαρίστε το κουτάλι (βλ. 6 & 7).

διακόπτης ανάμματος/σβήσίματος

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

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

Ενδεικτική λυχνία κατάστασης προγράμματος

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

Προθέρμανση . Η λειτουργία προθέρμανσης ενεργοποιείται μόνο κατά την έναρξη της ρύθμισης ψωμιού ολικής άλεσης (30 λεπτά για ψωμί ολικής άλεσης και 5 λεπτά για γρήγορο ψήσιμο ψωμιού ολικής άλεσης), προκειμένου να ζεσταθούν τα συστατικά πριν ξεκινήσει η φάση του πρώτου ζυμώματος. Κατά τη διάρκεια αυτού του χρονικού διαστήματος δεν πραγματοποιείται ζύμωμα.

Ζύμωμα . Η ζύμη βρίσκεται στη φάση του πρώτου ή του δεύτερου ζυμώματος ή γίνεται έντονο ζύμωμα πριν από τον κύκλο φουσκώματος. Κατά τα τελευταία 10 λεπτά του δεύτερου κύκλου ζυμώματος στη ρύθμιση (1), (3), (4), ακούγεται ένας προειδοποιητικός ήχος που υποδεικνύει ότι πρέπει να ρίξετε τα υπόλοιπα συστατικά με το χέρι.

Παραμονή . Η ζύμη αφήνεται για μικρά διαστήματα ανάμεσα στους κύκλους ζυμώματος.

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

Ψήσιμο . Η φρατζόλα βρίσκεται στον τελικό κύκλο ψησίματος.

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

Τέλος . Λήξη του προγράμματος.

πώς να χρησιμοποιείτε τον Παρασκευαστή Ψωμιού

(βλέπε σχέδιο με εικόνες)

- 1 Βγάλτε τον κάδο για ψωμί, σηκώνοντάς το από τη λαβή.
- 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 στο θάλαμο του φούρνου και πιέστε το προς τα κάτω, για να βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει στη σωστή θέση.
- 9 Χαμηλώστε το χερούλι και κλείστε το καπάκι.
- 10 Συνδέστε το στην πρίζα και ανάψτε το – η συσκευή θα παράγει έναν ήχο και θα ξεκινήσει τη λειτουργία της με προεπιλεγμένη τη ρύθμιση 1 (3:25).
- 11 Πατήστε το κουμπί MENU , για να επιλέξετε το απαιτούμενο πρόγραμμα. Η προκαθορισμένη ρύθμιση του παρασκευαστή ψωμιού είναι το 1 Kg & το μέτριο χρώμα κόρας. Σημείωση: Εάν χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση «RAPID BAKE»  (Γρήγορο ψήσιμο), πατήστε το κουμπί για να ξεκινήσει αυτόματα το πρόγραμμα.
- 12 Επιλέξτε το μέγεθος της φρατζόλας πατώντας το κουμπί LOAF SIZE , έως ότου ο δείκτης μετακινηθεί στο επιθυμητό μέγεθος φρατζόλας.
- 13 Επιλέξτε το χρώμα κόρας πατώντας το κουμπί CRUST , έως ότου ο δείκτης μετακινηθεί στο χρώμα κόρας (ανοιχτό, μέτριο ή σκούρο) που θέλετε.
- 14 Πατήστε το κουμπί START . Για να διακόψετε ή να ακυρώσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί START/STOP επί 2-3 δευτερόλεπτα.
- 15 Όταν τελειώσει ο κύκλος ψησίματος, βγάλτε τον παρασκευαστή ψωμιού από την πρίζα.
- 16 Βγάλτε τον κάδο για ψωμί, σηκώνοντάς τον από τη λαβή. Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου, καθώς η λαβή του κάδου είναι καυτή.
- 17 Στη συνέχεια, τοποθετήστε τον κάδο σε μια σχάρα για να κρυώσει.

- 18 Αφήστε το ψωμί να κρυώσει επί 30 λεπτά προτού το κόψετε, για να φύγει ο ατμός. Εάν το ψωμί είναι ζεστό, δεν θα κόβεται εύκολα.
- 19 Να καθαρίζετε τον κάδο ψωμιού και το εξάρτημα ζυμώματος αμέσως μετά τη χρήση (βλ. την ενότητα Φροντίδα και καθαρισμός).

πίνακας προγραμμάτων για ψωμί/ζύμη

πρόγραμμα		Συνολικός Χρόνος Προγράμματος			Προεξοποίηση για την Προσθήκη Ιγλικών ★★				Διατήρηση της Θερμοκρασίας ★★ ★
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg		
1	πολυτελείας	Συνταγές για ψωμί με λευκό ή σπαρένιο αλεύρι	3:13	3:18	3:25	2:51	2:56	3:03	60
2	γαλλικό	Τραγανιστή κόρα, κατάλληλο για ψωμί με χαμηλά λιπαρά και λίγη ζάχαρη	3:30	3:32	3:35	-	-	-	60
3	ολικής αλέσεως	Γρήγορο ψήσιμο φρατζόλας ★	2:30	2:32	2:35	-	-	-	
		Συνταγές με αλεύρι ολικής αλέσεως Προθερμηση 30 λεπτών	3:43	3:45	3:48	2:56	2:58	3:01	60
4	γλυκά	Γρήγορο ψήσιμο φρατζόλας Προθέρμανση 5 λεπτών ★	2:28	2:30	2:33	-	-	-	
		Συνταγές για ψωμί με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη	3:17	3:22	3:27	2:55	3:00	3:05	60
5	χωρίς γλουτένη	Για χρήση αλεύρων και μειγμάτων για ψωμί χωρίς γλουτένη. Έως 500 g αλεύρι το μέγιστο	2:24						
6	Συσκευασμένο μείγμα	Για προπαρασκευασμένα μείγματα ψωμιού Μείγμα 500 g το μέγιστο	2:24						60
7	κέικ	Ψωμιά και κέικ χωρίς προζύμι	1:43						-
8	ζύμη	Ζύμη για ζύμωμα με τα χέρια και ψήσιμο στον δικό σας φούρνο.	1:30						-
9	Ζύμη ζυμαρικών	Συνταγές με ζύμη ζυμαρικών	0:14						-
10	μαρμελάδα	Για παρασκευή μαρμελάδων	1:05						-

πίνακας προγραμμάτων για ψωμί/ζύμη

πρόγραμμα		Συνολικός Χρόνος Προγράμματος			Προεidoποίηση για την Προσθήκη Ιγλικών			Διατήρηση της Θερμοκρασίας
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
11 ψήσιμο	Μόνο ψήσιμο. Μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιείτε για να φρυγανίζετε και να ξαναζεσταίνετε ήδη ψημένες φραντζόλες.	1:00			-			60
Κουμπί γρήγορου ψησίματος	Παράγει φραντζόλες σε λιγότερο από 1 ώρα. Για να παρασκευαστούν οι φραντζόλες, χρειάζεται ζεστό νερό, επιπλέον μαγιά και λιγότερο αλάτι.	0:58			-			60

★ Για να επιλέξετε το πρόγραμμα γρήγορου ψησίματος φραντζόλας, πατήστε το πληκτρολόγιο χρώματος κόρας μέχρις ότου ο δείκτης μετακινηθεί στο (▷).

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

χρονοδιακόπτης καθυστέρησης ⏸

Ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης σας δίνει τη δυνατότητα να καθυστερείτε τη διαδικασία παρασκευής ψωμιού για έως και 15 ώρες. Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο πρόγραμμα «RAPID BAKE» και δεν συνιστάται για τις ρυθμίσεις για ζύμη, μαρμελάδα ή μείγματα χωρίς γλουτένη.

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

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

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

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

- Πατήστε το πλήκτρο MENOY για να επιλέξετε το πρόγραμμα, π.χ. το 1, και χρησιμοποιήστε το πλήκτρο (+) του χρονοδιακόπτη για να προχωρήσει κατά διαστήματα των 10 λεπτά και να εμφανιστεί η ώρα «9:05». Εάν προσπεράσετε την ώρα «9:05», απλώς πατήστε το πλήκτρο (-) του χρονοδιακόπτη μέχρις ότου φτάσετε στις «9:05».



3:25



09:05



09:05

- Πατήστε το πλήκτρο έναρξης και θα αναβοσβήσει η άνω και κάτω τελεία (:) στην οθόνη. Το χρονόμετρο αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση.
- Εάν κάνετε κάποιο λάθος ή επιθυμείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση του χρόνου, πατήστε το πλήκτρο ΕΝΑΡΞΗ/ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ έως ότου ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος. Τώρα, μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά το χρόνο.

Λειτουργία ασφάλειας από διακοπή ρεύματος

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

φροντίδα και καθαρισμός

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

- Μην βυθίζετε το κύριο σώμα του Παρασκευαστή Ψωμιού ή την εξωτερική βάση της φόρμας ψωμιού σε νερό.
- Μην πλένετε τη φόρμα ψωμιού στο πλυντήριο πιάτων. Το πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων μπορεί να καταστρέψει την αντικολητική επιστροφή της φόρμας ψωμιού και το ψωμί να κολλά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή μεταλλικά εργαλεία.
- Καθαρίστε αμέσως τη φόρμα ψωμιού και το εξάρτημα ζυμώνματος 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 ζυμώνματος, 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 ζυμώνματος μετά από 10 λεπτά, κρατήστε τον άξονα από το κάτω μέρος της φόρμας και στρέψτε τον εμπρός και πίσω έως ότου το εξάρτημα ζυμώνματος αποδεσμευτεί.
- Χρησιμοποιήστε μαλακό υγρό πανί για να καθαρίσετε, εάν χρειάζεται, τις εξωτερικές και εσωτερικές επιφάνειες του Παρασκευαστή Ψωμιού.
- Για να καθαρίσετε τη συσκευή, μπορείτε να αφαιρείτε το καπάκι.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

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

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

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

Λευκό Ψωμί Πολυτελείας

Πρόγραμμα 1

Υλικά	500g	750g	1Kg
Νερό	245ml	290ml	380ml
Φυτικό λάδι	1 κουτ. σούπας	1½ κουτ. σούπας	1½ κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	350g	450g	600g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	1 κουτ. σούπας	4 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. σούπας
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	2 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. σούπας	4 κουτ. του γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού

κουτ. του γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί Μπριός

Πρόγραμμα 4

Υλικά	500g	750g	1Kg
Γάλα	130ml	220ml	260ml
Αυγά	1	2	2
Βούτυρο, λιωμένο	80g	140g	180g
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	350g	500g	600g
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	30g	60g	80g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1½ κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού	2½ κουτ. του γλυκού

Ψωμί Ολικής Αλέσεως

Πρόγραμμα 3

Υλικά	750g	1Kg
Νερό	300mls	380mls
Φυτικό λάδι	1 κουτ. σούπας	1½ κουτ. σούπας
Αλεύρι ολικής αλέσεως για ψωμί	400g	500g
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	50g	100g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	4 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. σούπας
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	2 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. σούπας
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού
Σπόροι κολοκύθας	3 κουτ. του γλυκού	3 κουτ. του γλυκού
Σπόροι ηλίανθου	3 κουτ. του γλυκού	3 κουτ. του γλυκού
Σπόροι παπαρούνας	2 κουτ. του γλυκού	3 κουτ. του γλυκού
Ελαφρώς καβουρνιασμένο σουσάμι	2 κουτ. του γλυκού	3 κουτ. του γλυκού

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

Γρήγορο Ψωμί Πολυτελείας

Κουμπί γρήγορου ψησίματος

Υλικά	1Kg
Γάλα, χλιαρό (32-35°C)	350ml
Αυγό	50ml
Φυτικό λάδι	1 κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουτ. σούπας
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. του γλυκού
ΒΞηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	4 κουτ. του γλυκού

1 Πατήστε το κουμπί RAPID BAKE, για να ξεκινήσει αυτόματα το πρόγραμμα.

Ψωμάκια

Πρόγραμμα 8

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

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

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

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

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ		
1. Το ψωμί δεν φουσκώνει αρκετά.	• Τα ψωμιά ολικής αλέσεως φουσκώνουν λιγότερο από τα λευκά ψωμιά εξαιτίας της λιγότερης γλουτένης που περιέχει το αλεύρι ολικής αλέσεως. • Τα υγρά δεν είναι αρκετά. • Λείπει ζάχαρη ή δεν έχει προστεθεί αρκετή. • Δεν χρησιμοποιήθηκε ο σωστός τύπος αλευριού. • Δεν χρησιμοποιήθηκε ο σωστός τύπος μαγιάς. • Δεν προστέθηκε αρκετή μαγιά ή ήταν μπαγιάτικη. • 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 γέυση του ψωμιού.	• Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3κουτ. γλυκού. • Μετρήστε με ακρίβεια το αλεύρι. • Βεβαιωθείτε ότι η ζύμη φουσκώνει κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες.
6. Ξεφουσκώνει ενώ ψήνεται.	• Η συσκευή ήταν τοποθετημένη κοντά σε ρεύμα αέρα ή πιθανόν να χτυπήθηκε ή να τραντάχτηκε κατά τον κύκλο του φουσκώματος. • Έχετε υπερβεί τη χωρητικότητα της φόρμας ψωμιού. • Δεν έχει χρησιμοποιηθεί αρκετό ή καθόλου αλάτι. (Το αλάτι βοηθά στο να μην φουσκώνει υπερβολικά η ζύμη) • Πάρα πολλή μαγιά. • Ζεστός, υγρός καιρός.	• Τοποθετήστε τον παρασκευαστή ψωμιού σε σωστή θέση. • Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες υλικών από τις συνιστώμενες για τις μεγάλες φραντζόλες (μεγ. 1kg). • Χρησιμοποιήστε τη συνιστώμενη από τη συνταγή ποσότητα αλατιού. • Μετρήστε με ακρίβεια τη μαγιά. • Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού και τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού.
7. Φραντζόλες ανομοιόμορφα μικρότερες από τη μια πλευρά.	• Η ζύμη είναι πολύ ξηρή και δεν μπορεί να φουσκώσει ομοιόμορφα μέσα στη φόρμα.	• Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.
ΥΦΗ ΨΩΜΙΟΥ		
8. Πολύ σφιχτό.	• Πάρα πολύ αλεύρι. • Λιγότερη μαγιά. • Λιγότερη ζάχαρη.	• Μετρήστε με ακρίβεια. • Μετρήστε τη σωστή συνιστώμενη ποσότητα μαγιάς. • Μετρήστε με ακρίβεια.
9. Ζύμη που έχει σκάσει με τρύπες.	• Λείπει το αλάτι. • Πάρα πολλή μαγιά. • Πάρα πολλά υγρά.	• Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή. • Μετρήστε τη σωστή συνιστώμενη ποσότητα μαγιάς. • Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.
10. Η φραντζόλα στο κέντρο είναι ωμή, δεν έχει ψηθεί αρκετά.	• Πάρα πολλά υγρά. • Διακοπή ρεύματος κατά τη λειτουργία. • Οι ποσότητες ήταν πολύ μεγάλες και η συσκευή δεν μπόρεσε να δουλέψει τα υλικά.	• Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού. • Εάν διακοπεί το ρεύμα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας για διάστημα μεγαλύτερο των 8 λεπτών, θα πρέπει να αφαιρέσετε την άψητη φραντζόλα από τον κάδο και να ξεκινήσετε πάλι τη διαδικασία με καινούργια συστατικά. • Μειώστε τις ποσότητες σύμφωνα με τις μέγιστες επιτρεπόμενες ποσότητες.

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 ③ 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 11 μόνο για ψήσιμο ή ψήστε σε προθερμασμένο συμβατικό φούρνο στους 200°C/400°F/ένδειξη γκαζιού 6, για 30-35 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει. • Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο του ψησίματος, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση 11 μόνο για ψήσιμο ή ψήστε σε προθερμασμένο συμβατικό φούρνο στους 200°C/400°F/ένδειξη γκαζιού 6 αφαιρώντας την επάνω σχάρα. Βγάλτε προσεκτικά τη φόρμα από τη συσκευή και τοποθετήστε τη στην κάτω σχάρα του φούρνου. Ψήστε το ψωμί μέχρι να ροδίσει.	
21. Η ένδειξη E:01 εμφανίζεται στην οθόνη και η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία.	• Ο θάλαμος ψησίματος είναι πολύ ζεστός.	• Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει για 30 λεπτά.
22. Η ένδειξη H:HH & E:EE εμφανίζεται στην οθόνη και η συσκευή δεν λειτουργεί.	• Ο παρασκευαστής ψωμιού δε λειτουργεί σωστά. Σφάλμα στον αισθητήρα θερμοκρασίας	• Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

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. - يمكن أن يحدث مع الاستخدام المطول.	- اتبع إرشادات التنظيف بعد الاستخدام. قد تحتاج إلى إدارة العجانة قليلاً بعد نقعها لتحريرها. - مسح داخل مقلاة الخبز قليلاً بزيت نباتي. - راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
١٦) الخبز يلتصق بالمقلاة/ من الصعب إزالته.		
العناصر الفنية في الجهاز		
١٧) الجهاز لا يعمل / العجانة لا تتحرك.	- الجهاز ليس قيد التشغيل. - لم يتم وضع المقلاة بالشكل الصحيح. - تم تحديد موقت التأخير.	- افحص مفاتيح التشغيل / الإيقاف ⑧ وتأكد بأنه في وضع التشغيل. - تحقق بأن المقلاة تم قفلها في مكانها الصحيح. - لن يعمل الجهاز حتى يصل العد التنازلي إلى وقت بدء البرنامج.
١٨) لم يتم خلط المكونات.	- لم يتم بدء تشغيل الجهاز. - نسي وضع العجانة في المقلاة.	- بعد برمجة لوحة التحكم، اضغط على زر بدء التشغيل لتشغيل الجهاز. - تأكد دائماً من وجود العجين على العمود في أسفل المقلاة قبل إضافة المكونات.
١٩. ملاحظة رائحة احتراق أثناء العمل.	- تم سكب المكونات داخل الفرن. - المقلاة ترشّح. - يتجاوز سعة مقلاة الخبز.	- احذر من سكب المكونات عند إضافتها إلى المقلاة. يمكن أن تحرق المكونات عند تسخين الوحدة وتسبب دخان. - انظر قسم "الخدمة ورعاية العملاء". - لا تستخدم مكونات تزيد عن الحد الموصى به في الوصفة وقم بقياس المكونات دائماً بدقة.
٢٠) تم فصل الجهاز عن طريق الخطأ أو انقطاع التيار أثناء الاستخدام. كيف يمكنني إنقاذ الخبز؟	- إذا كان الجهاز في دورة عجن، فتخلص من المكونات وأبدأ من جديد. - إذا كان الجهاز في دورة ارتفاع، فأخرج العجين من مقلاة الخبز، وشكله وضعه في علبه أرغفة وضع عليها زيت وحجمها ٢٣ x ١٢.٥ سم / ٩ x ٥ بوصة، مع تغطيتها والسماح لها بالارتفاع حتى يتضاعف حجمها. استخدم إعداد الخبز فقط ١١ أو الخبز في فرن عادي تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت / علامة الغاز ٦ لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى يتحول اللون إلى البني الذهبي. - إذا كان الجهاز في دورة خبز، فاستخدم الخبز فقط في الإعداد ١١ أو الخبز في فرن عادي تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت / علامة الغاز ٦ وانزع الحامل العلوي. أخرج المقلاة بحرص من الجهاز وضعها على الحامل الأسفل في الفرن. اخبز حتى يتحول اللون إلى البني الذهبي.	
٢١) E:01 على الشاشة ولا يمكن تشغيل الجهاز.	غرفة الفرن ساخنة جداً.	افصل الجهاز ودعه يبرد لمدة ٣٠ دقيقة.
٢٢) يظهر H:HH & E:EE على الشاشة والجهاز لا يعمل.	- جهاز الخبز معطل. - خطأ في أداة الاستشعار.	انظر قسم "الخدمة ورعاية العملاء".

دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حجم الرغيف وشكله		
(٦) الانهيار أثناء الخبز.	- تم وضع الجهاز بالقرب من جهاز تحويل الهواء الساخن أو ربما ضرب أو نقر أثناء الانتفاخ. - يتجاوز سعة مقلاة الخبز.	- تغيير موضع الجهاز. - لا تستخدم مكونات أكثر من الموصى به للرغيف الكبير (بحد أقصى 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 نبي، ولم يتم خبزه بالقدر الكافي.	- الكثير من السوائل. - انقطاع التيار الكهربائي أثناء العملية.	- تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي. - إذا حدث انقطاع للتيار الكهربائي أثناء العملية، لمدة تتجاوز ٨ دقائق فستحتاج إلى إخراج الرغيف غير المخبوز من المقلاة والبدء من جديد مع مكونات طازجة. - تقليل الكميات إلى الحد الأقصى المسموح به.
(١١) لا يتم تقطيع الخبز بشكل جيد، دبق جداً.	- تم التقطيع وهو ساخن جداً. - عدم استخدام السكين المناسب.	- اترك الخبز على الحامل حتى يبرد لمدة ٢٠ دقيقة على الأقل لتحرير البخار، قبل التقطيع. - استخدم سكين خبز جيدة.
لون القشرة والسمك		
(١٢) قشرة داكنة اللون / سميكة جداً	تم استخدام إعداد القشرة الداكنة.	استخدم الإعداد متوسط أو الخفيف في المرة القادمة.
(١٣) رغيف خبز احترق.	يوجد عطل في الجهاز.	راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
(١٤) القشرة خفيفة جداً.	- لم يتم الخبز مدة كافية. - لا يوجد مسحوق حليب أو حليب طازج في الوصفة.	إضافة ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي من مسحوق الحليب منزوع الدسم أو استبدل ٥٠٪ من الماء بالحليب للمساعدة على التخميص.

دليل حل المشاكل

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

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حجم الرغيف وشكله		
١) الخبز لا ينتفخ بالحجم الكافي	• خبز القمح الكامل سيكون أقل انتفاخاً عن الخبز الأبيض بسبب وجود كمية أقل من البروتين الذي يشكل الجلوتين أو المادة الدبقة في الطحين ذو القمح الكامل. • لا توجد سوائيل 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 السوائيل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي. • تجميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. • ربما استخدمت طحين أبيض عادي بدلاً من طحين الخبز القوي الذي يحتوي على محتوى جلوتين أعلى. • لا تستخدم الطحين المستخدم لكل الأغراض. • للحصول على أفضل النتائج استخدم فقط خميرة "سهلة المزج" وسريعة التفاعل. • يجب قياس الكميات الموصى بها وتفقّد تاريخ الصلاحية على العبوة. • هذه الدورة تنتج أرغفة أقل. هذا أمر عادي. • تأكد بأن تظل متفرقة عند إضافتها إلى مقالة الخبز.
٢) أرغفة مسطحة، دون انتفاخ.	• تم إهمال الخميرة. • الخميرة قديمة للغاية. • السائل ساخن جداً. • تم إضافة الكثير من الملح. • إذا تم استخدام الموقت، فقد أصبحت الخميرة رطبة قبل بدء عملية إعداد الخبز.	• تجميع 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. • جودافى ورطب.	• تقليل الخميرة بمقدار ربع ملء ملعقة شاي. • تقليل السكر بمقدار ملء ملعقة شاي. • تقليل الطحين بمقدار ملء ٦ إلى ٩ ملاعق. • استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة. • تقليل السوائيل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي والخميرة بمقدار ملء ربع كوب شاي.
٤) القمة والأطراف مجوفة إلى الداخل.	• الكثير من السوائيل. • الكثير من الخميرة. • ربما تسبب الرطوبة المرتفعة والجو الدافئ في انتفاخ العجين بسرعة.	• تقليل السوائيل بمقدار ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي في المرة القادمة أو أضع القليل من الطحين الإضافي. • استخدم الكمية الموصى بها في الوصفة أو حاول استخدام دورة أسرع في المرة القادمة. • برد الماء أو أضع الحليب مباشرة من الثلاجة.
٥) قمة مشوهة ومنتفخة – ليست ملساء.	• لا توجد سوائيل كافية. • الكثير من الطحين. • قد لا تأخذ قمة الأرغفة الشكل المناسب، رغم ذلك فإن ذلك لا يؤثر في طعم الخبز الرايع.	• زيادة السوائيل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي. • قياس الطحين بدقة. • تأكد بأن العجين يتم إعداده في أفضل ظروف ممكنة.

خبز أبيض سريع

زر الخبز السريع

المحتويات	١ كيلوجرام
حليب فاطر (٣٢ - ٣٥ درجة مئوية)	٣٥٠ مللي
بيض	٠٥ مللي
زيت نباتي	ملء ملعقة طعام
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٦٠٠ جرام
مسحوق الحليب منزوع الدسم	ملء ملعقتي طعام
ملح	ملء ملعقة شاي
سكر	ملء ٤ ملاعق شاي
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ٤ ملاعق شاي

١ اضغط على زر الخبز السريع RAPID BAKE وسيبدأ البرنامج تلقائياً.

ملفوفات الخبز

البرنامج ٨

المحتويات	١ كيلوجرام
ماء	٢٤٠ مللي
بيض	١
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٤٥٠ جرام
ملح	ملء ملعقة شاي
سكر	ملء ملعقتي شاي
زبدة	٢٥ جرام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقة شاي ونصف
للطبقة العلوية:	
صفار البيض مضروب مع ١٥ مللي (ملء ملعقة مائدة) من الماء	١
بذور السمسم وبذور نباتية، لرشها على السطح، اختياري	

١ في نهاية الدورة، أخرج العجين إلى سطح عليه القليل من الطحين. اضرب برفق على ظهر العجين وقسمه إلى ١٢ قطعة متساوية مع تشكيله يدوياً.

٢ بعد التشكيل، دع العجين ليزيد إلى الحجم الأخير ثم اخبزه في فرنك الخاص.

الوصفات (أضف المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرود في الوصفات)

الخبز الأبيض الأساسي

البرنامج ١

المحتويات	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام
ماء	٢٤٥ مللي	٢٩٠ مللي	٣٨٠ مللي
زيت نباتي	ملء ملعقة طعام	ملء ملعقة طعام ونصف	ملء ملعقة طعام ونصف
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٣٥٠ جرام	٤٥٠ جرام	٦٠٠ جرام
مسحوق الحليب منزوع الدسم	ملء ملعقة طعام	ملء ٤ ملاعق شاي	ملء ملعقتي طعام
ملح	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ملعقة شاي ونصف
سكر	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقة طعام	ملء ٤ ملاعق شاي
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ملعقة شاي ونصف

ملء ملعقة شاي = ملعقة شاي مقدارها ٥ مللي

ملء ملعقة طعام = ملعقة طعام مقدارها ١٥ مللي

خبز البريوش

البرنامج ٤

المحتويات	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام
حليب	١٣٠ مللي	٢٢٠ مللي	٢٦٠ مللي
بيض	١	٢	٢
زبدة، مذوية	٨٠ جرام	١٤٠ جرام	١٨٠ جرام
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٣٥٠ جرام	٥٠٠ جرام	٦٠٠ جرام
ملح	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي ونصف
سكر	٣٠ جرام	٦٠ جرام	٨٠ جرام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقتي شاي ونصف

خبز القمح الكامل المحلي

البرنامج ٣

المحتويات	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام
ماء	٣٠٠ مللي	٣٨٠ مللي
زيت نباتي	ملء ملعقتي طعام	ملء ملعقة طعام ونصف
دقيق خبز كامل القمح الكامل	٤٠٠ جرام	٥٠٠ جرام
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٥٠ جرام	١٠٠ جرام
مسحوق الحليب منزوع الدسم	ملء ٤ ملاعق شاي	ملء ملعقتي طعام
ملح	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقة شاي ونصف
سكر	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقة طعام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقتي شاي
بذور اليقطين	ملء ٣ ملاعق شاي	ملء ٣ ملاعق شاي
بذور دوار الشمس	ملء ٣ ملاعق شاي	ملء ٣ ملاعق شاي
بذور نباتية	ملء ملعقتي شاي	ملء ٣ ملاعق شاي
بذور سمسم محمصة قليلا	ملء ملعقتي شاي	ملء ٣ ملاعق شاي

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

موقت التأخير ⓧ

الحماية من انقطاع التيار

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

العناية والتنظيف

- **هام:** فك قابس الجهاز ودعه يبرد قبل التنظيف.
- لا تغمر جسم الجهاز أو القاعدة الخارجية لمقلاة الخبز في الماء.
- لا تستخدم غسالة الصحون لتنظيف مقلاة الخبز.
- يمكن أن تضر غسالة الصحون خاصية عدم الالتصاق في مقلاة الخبز ما قد يسبب الالتصاق أثناء الخبز.
- لا تستخدم ألواح صقل خشنة أو أدوات معدنية.
- نظف مقلاة الخبز والعجانة مباشرة بعد كل استخدام بملء المقلاة جزئياً بماء صابوني دافئ. اتركها لتتقاع 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 وأدركه إلى الأمام والخلف حتى يتم تحرير العجانة.
- استخدم قماشاً رطبة ناعمة لتنظيف الأسطح الداخلية والخارجية من الجهاز عند الضرورة.
- يمكن رفع الغطاء للقيام بالتنظيف.

الخدمة ورعاية العملاء

- إذا حدث تلف في السلك فقم باستبداله، لدواعي السلامة، بواسطة KENWOOD أو عامل إصلاح معتمد من KENWOOD.
- إذا أردت الحصول على المساعدة في أي مما يلي:
- استخدام الجهاز أو
- خدمات الصيانة أو الإصلاح
- فاتصل بالمحل حيث قمت بشراء الجهاز.

يسمح موقت التأخير بتأخير عملية صنع الخبز حتى ١٥ ساعة. لا يمكن استخدام البداية المتأخرة مع برنامج الخبز السريع "RAPID BAKE" ولا ينصح باستخدامه مع العجين أو المربى أو الإعدادات الخالية من المواد الدبقة.

هام: عند استخدام وظيفة البداية المتأخرة هذه يجب عدم استخدام مكونات قابلة للفساد - وهي المكونات التي تفسد بسهولة في درجة حرارة الغرفة أو فوقها، مثل الحليب والبيض والجبنه واللبن المصفى والزبادي وغيرها.

لاستخدام موقت التأخير DELAY TIMER فقط ضع المكونات في مقلاة الخبز واقفل المقلاة في الجهاز. ثم قم بالتالي:

- اضغط على لوحة القائمة MENU ⓧ لاختيار البرنامج المطلوب - يتم عرض وقت دورة البرنامج.
- حدد لون القشرة والحجم الذي تريد.
- ثم قم بإعداد موقت التأخير.

● اضغط على لوحة الموقت (+) TIMER واستمر في الضغط حتى يتم عرض إجمالي الوقت المطلوب. إذا تجاوزت الوقت المطلوب فاضغط على لوحة الموقت (-) TIMER للعودة. تتقدم لوحة

الوقت عند الضغط عليها بزيادة عشر دقائق. لا تحتاج إلى تجرب الفرق بين وقت البرنامج المحدد وإجمالي عدد الساعات المطلوبة حيث سيتضمن الجهاز وقت دورة الإعداد تلقائياً.

مثال: المطلوب الانتهاء من رغيف في ٧ صباحاً. إذا تم إعداد الجهاز بمكونات الوصفة المطلوبة على ١٠ مساءً في الليلة السابقة، فإن إجمالي الوقت الذي يجب إعداده على موقت التأخير هو ٩ ساعات.



3:25

- ضغط على لوحة القائمة MENU

لاختيار البرنامج، على سبيل المثال

١ واستخدم لوحة الموقت (+) لتمرير الوقت بزيادة ١٠ دقائق كل مرة

لعرض "9:05". إذا تجاوزت "9:05"،

فاضغط على لوحة الموقت (-) حتى تعود إلى "9:05".



09:05

- اضغط على لوحة التشغيل وستومض علامة النقطتين (:).

سيبدأ الموقت في العد التنازلي.

- إذا قمت بأي خطأ أو كنت ترغب في تغيير الوقت، فاضغط على لوحة التشغيل / الإيقاف

START/STOP حتى تصدر صوتاً. يمكنك عندئذ إعادة تعيين الوقت.



09:05

تخطيط برنامج الخبز / العجين									
الاحتفاظ به دافئاً ***	تنبيه لإضافة المحتويات ***				إجمالي وقت البرنامج			البرنامج	
	١ كيلوجرام	٧٥٠ جرام	٥٠٠ جرام	١ كيلوجرام	١ كيلوجرام	٧٥٠ جرام	٥٠٠ جرام		
٦٠	٣:٠٣	٢:٥٦	٢:٥١	٣:٢٥	١	١٨	٣:١٣	وصفات طحين الخبز الأبيض أو الأسمر	١ أساسي
٦٠	-	-	-	٣:٣٥	١	٣٢	٣:٢٠	ينتج قشرة هشة ومناسب للأرغفة منخفضة الدهون والسكر	٢ فريسي
	-	-	-	٢:٣٥	٢	٣٢	٢:٣٠	أرغفة سريعة *	
٦٠	٣:٠١	٢:٥٨	٢:٥٦	٣:٤٨	١	٤٥	٣:٤٣	دقيق القمح الكامل الوصفات: ٣٠ دقيقة للإحماء	٣ القمح الكامل
٦٠	-	-	-	٢:٣٣	٢	٣٠	٢:٢٨	أرغفة سريعة: ٥ دقائق للإحماء *	
٦٠	٣:٠٥	٣:٠٠	٢:٥٥	٣:٢٧	٢	٣٢	٣:١٧	وصفات الخبز التي تحتوي كمية كبيرة من السكر	٤ حلويات
٦٠	-	-	-	٢:٢٤	٢	٢٤	٢:٢٤	للاستخدام مع الطحين الخالي من المواد الدبقة وخليط الخبز الخالي من المواد الدبقة. الوزن الأقصى ٥٠٠ جرام من الدقيق	٥ خالي من مواد دبقة
٦٠	-	-	-	٢:٢٤	٢	٢٤	٢:٢٤	لحلمات الخبز سابقة التجهيز	٦ عبوة الخليط الجاهز
-	-	-	-	١:٤٣	١	٤٣	١:٤٣	خبز وكمل بدون خميرة	٧ كعك
-	-	-	-	١:٣٠	١	٣٠	١:٣٠	عجين للتشكيل اليدوي والخبز في الفرن الخاص بك.	٨ عججين
-	-	-	-	٠:١٤	٠	١٤	٠:١٤	وصفات عجينة المكرونة	٩ عجينة المكرونة
-	-	-	-	١:٠٥	١	٠٥	١:٠٥	لعمل المربات.	١٠ مربى
٦٠	-	-	-	١:٠٠	١	٠٠	١:٠٠	ميزة للخبز فقط يمكن استخدامها أيضاً لإعادة تدفئة الأرغفة التي تم خبزها بالفعل وبردت أو جعلها هشة.	١١ الخبز
٦٠	-	-	-	٠:٥٨	٠	٥٨	٠:٥٨	ينتج أرغفة خبز في أقل من ساعة واحدة. تحتاج الأرغفة إلى مياه دافئة وخميرة إضافية وكمية أقل من الملح.	زر الخبز السريع

* اختيار برنامج الرغبة السريع اضغط على لوحة لون القشرة حتى يشير المؤشر إلى (▷).
 * سيتم إصدار تنبيه قبل نهاية دورة العجين الثانية لإضافة المكونات إذا كانت الوصفة تنصح بذلك.
 * سينتقل الجهاز تلقائياً إلى وضع الاحتفاظ بالحرارة في نهاية دورة الخبز. ستظل في وضع الاحتفاظ بالحرارة لمدة ساعة أو حتى إيقاف تشغيل الجهاز. أيهما أقرب.

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

من الهام استخدام المقياس الدقيق للمكونات للحصول على أفضل النتائج.

- يجب قياس مكونات السوائل دائماً في كوب القياس الشفاف الذي يحتوي على علامات مدرجة.
- يجب أن تصل السوائل إلى علامة في الكوب بمستوى العين، لا أكثر من ذلك ولا أقل (انظر ٣).
- استخدم دائماً السوائل بدرجة حرارة الغرفة، ٢٠ درجة مئوية أو ٦٨ درجة فهرنهايت، ما لم يتم عمل الخبز باستخدام الدورة السريعة التي تستغرق ساعة واحدة.
- اتبع الإرشادات الموضحة في قسم الوصفات.
- استخدم دائماً ملعقة القياس الموجودة لقياس الكميات الصغيرة للمكونات الجافة والسائلة. استخدم المنزلق للاختيار بين القياسات التالية - نصف ملء ملعقة شاي أو ملء ملعقة شاي كاملة أو نصف ملء ملعقة طعام أو ملء ملعقة طعام كاملة. املاً حتى القمة ثم امسح الملعقة (انظر ٦ و٧)

مفتاح التشغيل / الإيقاف

- يحتوي جهاز Kenwood على مفتاح التشغيل / الإيقاف ولن يعمل حتى يتم الضغط على مفتاح التشغيل "on".
- قم بتوصيل الجهاز واضغط على مفتاح التشغيل / الإيقاف ⑧ الموجود خلف الجهاز - ستصدر الوحدة صافرة وسيظهر الرقم 3:25 على شاشة العرض.
- أوقف عمل الجهاز دائماً وافصله عن الكهرباء بعد الاستخدام.

مؤشر حالة البرنامج ⑭

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

التسخين المسبق ③ تعمل ميزة التسخين المسبق فقط في بداية إعداد القمح الكامل (٣٠ دقيقة للقمح الكامل و٥ دقائق للقمح الكامل السريع) لتدفئة المحتويات قبل بدء المرحلة الأولى في العجانة.

لا يوجد أي نشاط للعجانة في هذه المرحلة.

العجن ④ إما أن يكون العجين في مرحلة العجن الأولى أو الثانية أو يتم ضربه بين دورات الانتفاخ. أثناء آخر ١٠ دقائق من دورة العجن الثانية عند الإعداد (١) و(٣) و(٤) سيصدر صوت تنبيه لإعلامك بأن تضيف المحتويات الإضافية يدوياً.

فترة الراحة ⑤ فترة راحة للعجين بين دورات العجانة.

الانتفاخ ⑥ العجين إما في دورة الانتفاخ الأولى أو الثانية أو الثالثة.

الخبز ⑦ الرغبة في دورة الخبز الأخيرة. الاحتفاظ بالحرارة ⑧ ينتقل الجهاز تلقائياً إلى وضع الاحتفاظ بالحرارة في نهاية دورة الخبز. سيظل الجهاز في وضع الاحتفاظ بالحرارة لمدة ساعة أو حتى إيقاف تشغيله، أيهما أقرب. الرجاء ملاحظة التالي: سيتم تشغيل وإيقاف عنصر التسخين وسيصدر وهجاً بشكل متقطع أثناء دورة الاحتفاظ بالحرارة.

النهاية ⑨ نهاية البرنامج.

استخدام جهاز الخبز (ارجع إلى لوحة الشكل التوضيحي)

- ١ ارفع مقلاة الخبز بواسطة المقبض.
- ٢ ثبت العجانة.
- ٣ صب الماء على مقلاة الخبز.
- ٤ أضف باقي المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرد في الوصفات.
- ٥ تأكد من وزن كل المكونات بشكل صحيح. حيث يؤدي استخدام الأوزان الخاطئة إلى الحصول على نتائج ضعيفة.
- ٦ أدخل مقلاة الخبز في غرفة الفرن واضغط للأسفل للتأكد بأنه تم قفلها في المكان الصحيح.
- ٧ اخفض المقبض وأغلق الغطاء.
- ٨ قم بتوصيل الجهاز ثم تشغيله - ستصدر الوحدة صافرة وتبدأ العمل بالإعداد ١ (3:25).
- ٩ اضغط على زر القائمة ② (MENU) حتى يتم اختيار البرنامج المطلوب. يتم استخدام الإعداد ١ كيلو جرام ولون القشرة المتوسط بشكل افتراضي في الجهاز. ملاحظة: عند الرغبة في استخدام خيار الخبز السريع ⑩ "RAPID BAKE"، فقط اضغط الزر وسيبدأ البرنامج تلقائياً.
- ١٠ حدد حجم الرغيف بالضغط على زر حجم الرغيف ⑪ (LOAF SIZE) حتى يتحرك المؤشر إلى حجم الرغيف المطلوب.
- ١١ حدد لون القشرة بالضغط على زر القشرة ⑫ (CRUST) حتى يتحرك المؤشر إلى لون القشرة المطلوب (فاتحة أو متوسطة أو داكنة).
- ١٢ اضغط على زر التشغيل ⑬ (START). للإيقاف أو إلغاء البرنامج اضغط على الزر تشغيل / إيقاف لمدة ٢ - ٣ ثواني.
- ١٣ في نهاية دورة الخبز فك قابس الجهاز.
- ١٤ ارفع مقلاة الخبز بواسطة المقبض. استخدم دائماً القفازات حيث غالباً ما يكون مقبض المقلاة ساخناً.
- ١٥ ثم ضع المقلاة على حامل سلكي لتبرد.
- ١٦ اترك الخبز حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة قبل التقطيع إلى شرائح، للسماح بتسريب البخار. سيكون من الصعب تقطيع الخبز إلى شرائح إذا كان ساخناً.
- ١٧ نظف مقلاة الخبز والعجانة على الفور بعد الاستخدام (انظر العناية والتنظيف).

قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- فك جميع مواد التغليف وأي بطاقات.

السلامة

- لا تلمس الأسطح الساخنة. الأسطح التي يمكن الوصول إليها عرضة لارتفاع درجة حرارتها أثناء الاستخدام. استخدم دائماً قفازات الفرن لإخراج مقلاة الخبز الساخنة.
- لمنع أي انسكاب داخل غرفة الفرن، أخرج دائماً مقلاة الخبز من الجهاز قبل إضافة المكونات. المكونات التي تنسكب على العنصر الساخن يمكن أن تحترق وتسبب الدخان
- لا تستخدم هذا الجهاز إذا كانت هناك أي علامة مرئية على وجود تلف في سلك التيار أو إذا سقط من غير قصد.
- لا تغمر الجهاز أو سلك التيار أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
- افصل الجهاز دائماً من الكهرباء بعد الاستخدام أو قبل تركيبه أو إزالة الأجزاء أو قبل التنظيف.
- لا تترك سلك التيار الكهربائي يتدلى على حافة سطح العمل أو السماح له بلمس الأسطح الساخنة مثل موقد الغاز أو مصباح كهربائي.
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط على الأسطح المسطحة المقاومة للحرارة.
- لا تضع يدك داخل غرفة الفرن بعد إخراج مقلاة الخبز حيث ستكون ساخنة جداً.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة داخل الجهاز.
- لا تتجاوز السعة القصوى (١ كيلوجرام) المذكورة حيث قد ينتج عن ذلك زيادة التحميل على الجهاز.
- لا تضع الجهاز أمام أشعة الشمس المباشرة أو بالقرب من أجهزة ساخنة أو جهاز تحويل الهواء الساخن. يمكن لكل هذه الأشياء أن تؤثر في درجة الحرارة الداخلية للفرن، ما قد يفسد النتائج.
- لا تستخدم هذا الجهاز في الأماكن المكشوفة.
- لا تشغل الجهاز عندما يكون فارغاً حيث قد يتسبب ذلك في حدوث تلف كبير.
- لا تستخدم غرفة الفرن لأي نوع من التخزين.
- لا تغطي فتحات البخار في الغطاء وتأكد من وجود تهوية كافية حول الجهاز أثناء العمل.
- لا تسمح للأشخاص العاجزين باستخدام الجهاز دون إشراف.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لن تقبل Kenwood أي مسؤولية قانونية إذا تعرض الجهاز لسوء استخدام أو عدم اتباع هذه الإرشادات.

قبل التوصيل بالكهرباء

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

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسل كل الأجزاء (انظر العناية والتنظيف).

المفتاح

- ① مقبض الغطاء
- ② زجاج العرض
- ③ عنصر التسخين
- ④ مقبض مقلاة الخبز
- ⑤ العجانة
- ⑥ عمود المحرك
- ⑦ توصيلة المحرك
- ⑧ مفتاح التشغيل / الإيقاف
- ⑨ كوب قياس
- ⑩ ملعقة قياس مزدوجة مل، ملعقة شاي ومل، ملعقة طعام
- ⑪ لوحة التحكم
- ⑫ شاشة العرض
- ⑬ مؤشر الوقت
- ⑭ مؤشر حالة البرنامج
- ⑮ مؤشرات لون القشرة (فاتحة، متوسطة، داكنة)
- ⑯ أزرار مؤقت التأخير
- ⑰ زر حجم الرغبة
- ⑱ زر التشغيل / الإيقاف
- ⑲ زر الخبز السريع
- ⑳ زر لون القشرة
- ㉑ زر القائمة
- ㉒ مؤشرات حجم الرغبة