

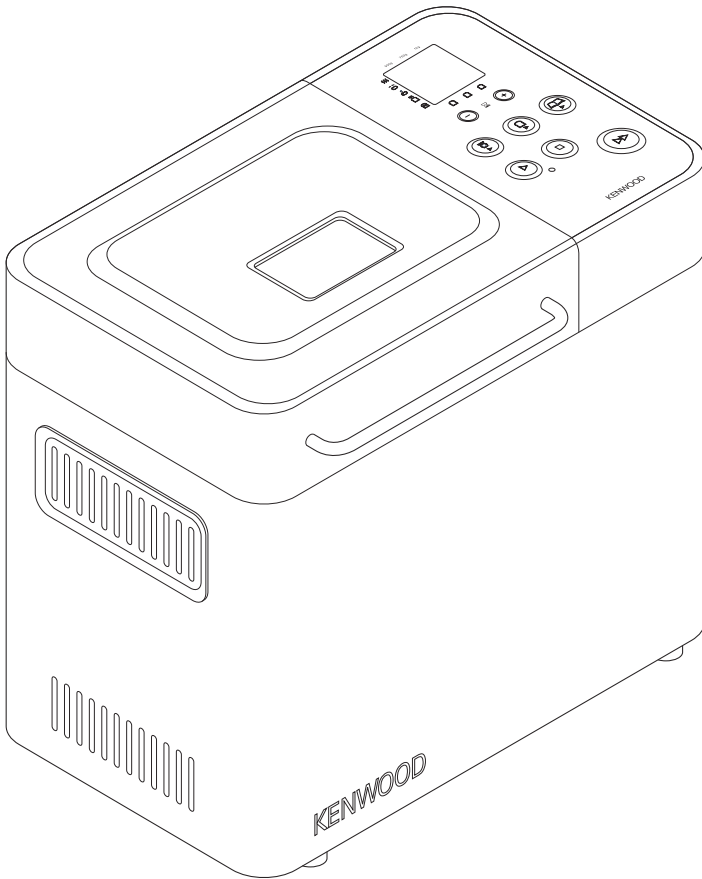


Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

57759/2

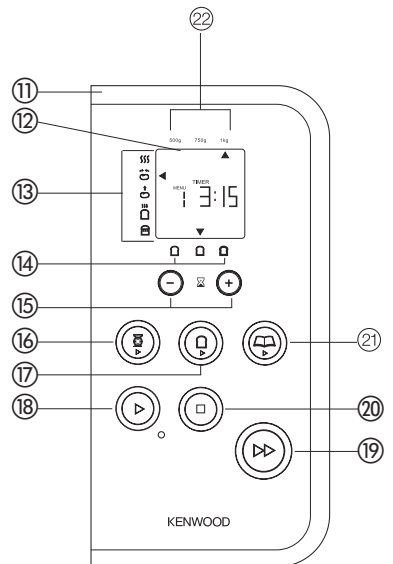
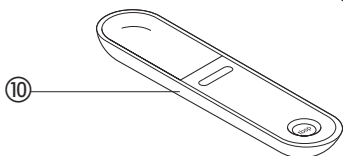
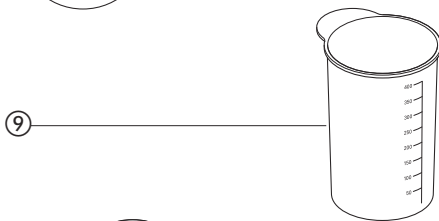
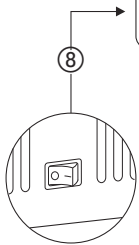
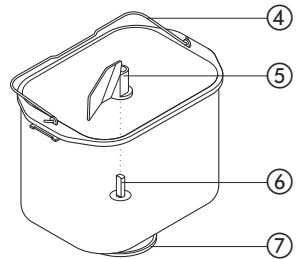
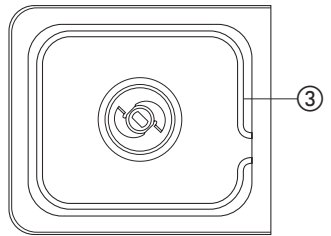
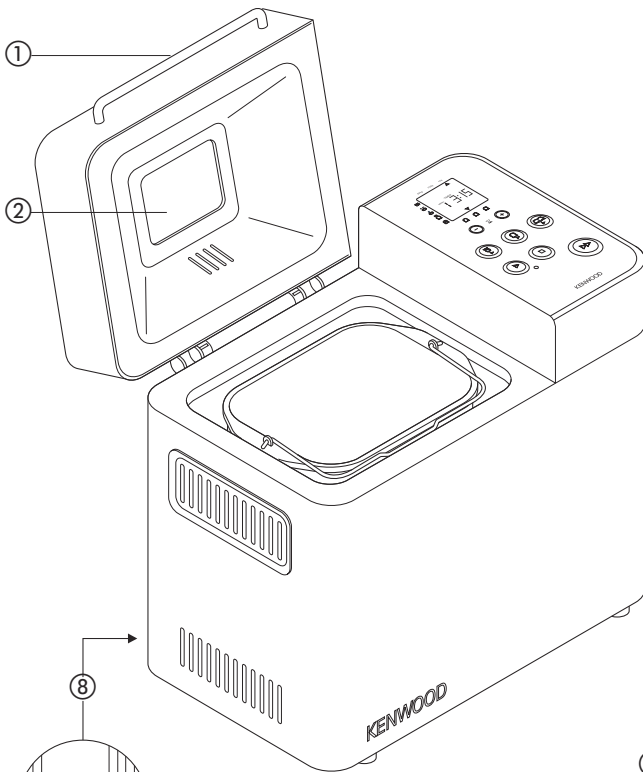
KENWOOD

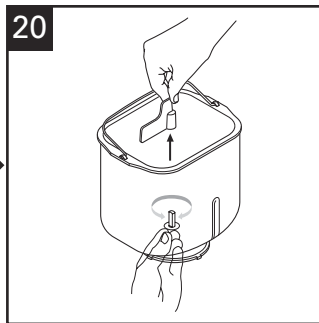
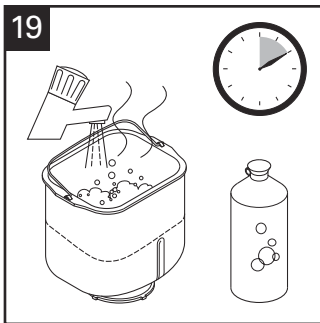
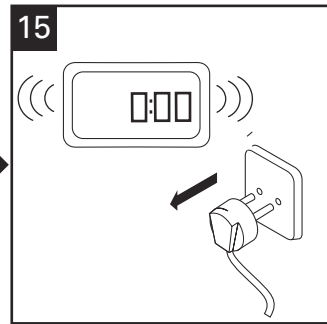
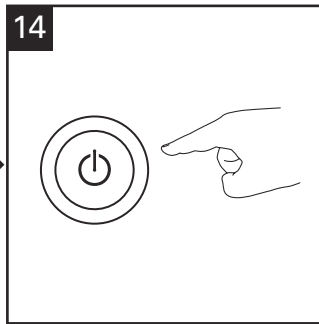
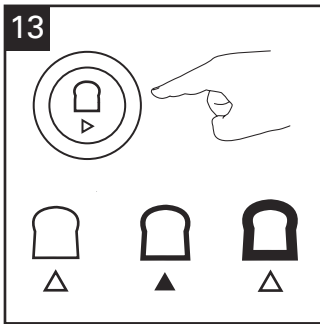
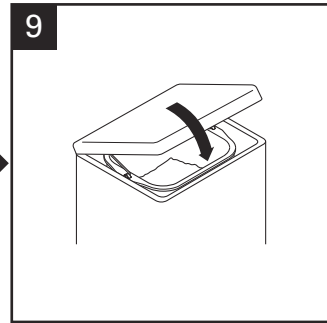
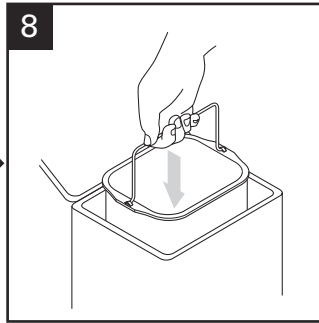
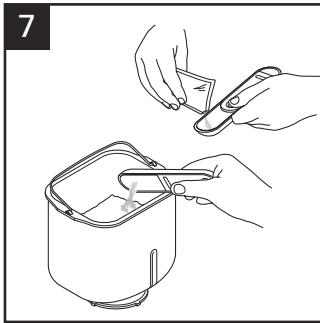
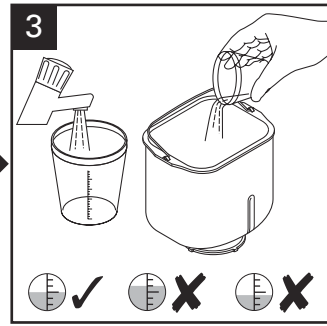
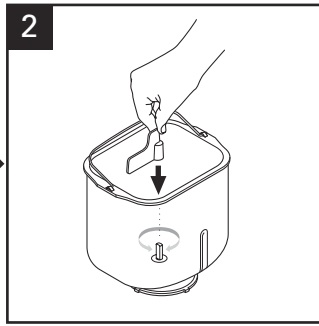
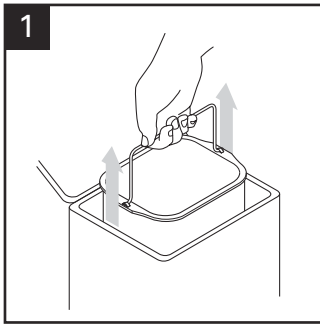
Rapid▷▷bake

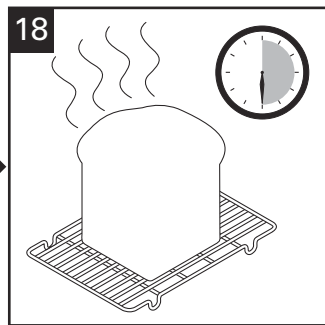
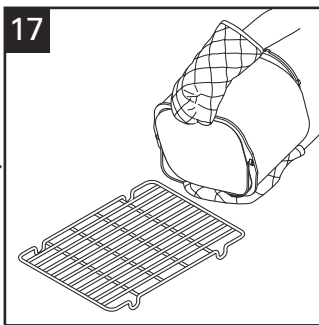
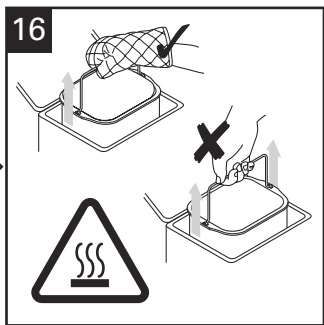
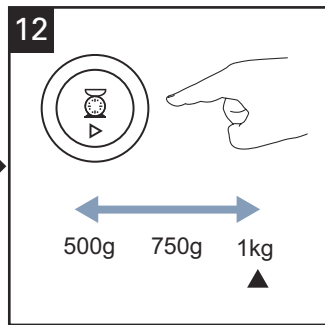
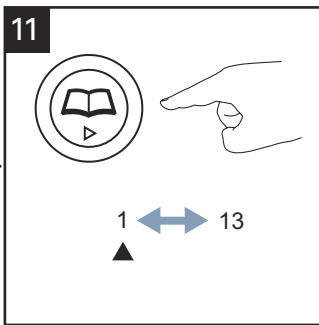
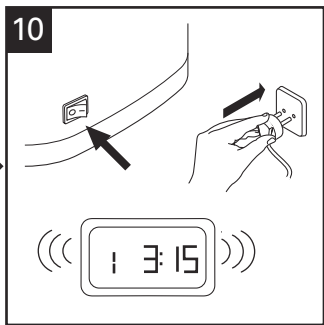
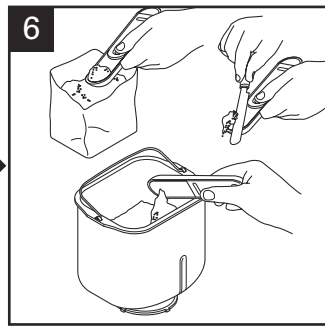
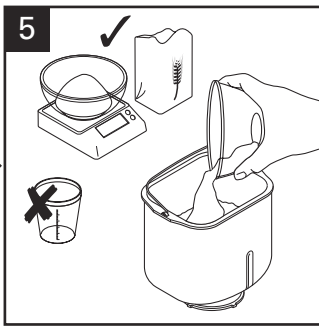
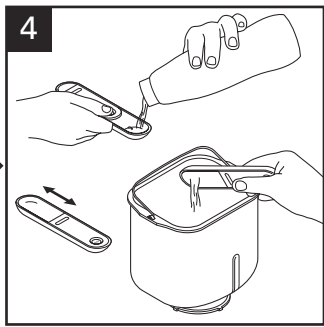


BM350

Português	2 - 14
Español	15 - 28
Türkçe	29 - 38
Česky	39 - 49
Magyar	50 - 61
Polski	62 - 75
Русский	76 - 89
Ελληνικά	90 - 103
عربي	٢١١ - ٤٠١







Português

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

antes de usar o seu aparelho Kenwood

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

segurança

- Não toque nas superfícies quentes. É provável que as superfícies expostas fiquem quentes durante a utilização. Use sempre luvas de forno para retirar a forma de pão quente.
- Para evitar salpicar o interior da cuba do forno, retire sempre a forma de pão da máquina antes de adicionar os ingredientes. Os ingredientes que se derramem sobre o elemento de aquecimento podem queimar e dar origem a fumo.
- Não use este aparelho se existirem sinais visíveis de danos no cabo de alimentação ou se o aparelho tiver caído ao chão acidentalmente.
- Não mergulhe este aparelho, o cabo de alimentação nem a ficha em água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue sempre este aparelho da tomada depois de o usar, antes de colocar ou de retirar peças ou antes de o limpar.
- Não deixe o cabo eléctrico pendurado na borda da superfície de trabalho nem deixe que este toque em superfícies quentes tais como um bico de fogão a gás ou eléctrico.
- Este aparelho só deve ser usado sobre uma superfície plana resistente ao calor.
- Não ponha a sua mão dentro da cuba do forno depois de ter retirado a forma de pão pois a cuba estará muito quente.
- Não toque nas peças móveis existentes no interior da Máquina de Pão.
- Não exceda a capacidade máxima (1 kg) indicada pois tal poderia resultar numa sobrecarga da Máquina de Pão.
- Não exponha a Máquina de Pão à luz directa do sol, nem a coloque perto de aparelhos quentes ou em sítios onde haja correntes de ar. Todos estes factores podem afectar a temperatura interna do forno, podendo estragar os resultados.
- Não use este aparelho ao ar livre.
- Não ligue a Máquina de Pão com ela vazia pois isso daria origem a danos graves.
- Não use a cuba do forno para guardar seja o que for.
- Não cubra os ventiladores de vapor existentes na tampa e certifique-se de que há ventilação adequada em volta da Máquina de Pão enquanto esta está a funcionar.

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

antes de ligar à tomada

- Certifique-se de que a alimentação eléctrica corresponde ao valor indicado na parte inferior da Máquina de Pão.
- Este aparelho cumpre a Directiva 89/336/EEC da Comunidade Económica Europeia.

antes de usar a sua máquina de pão pela primeira vez

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

chave

- ① puxador da tampa
- ② visor de controlo
- ③ elemento de aquecimento
- ④ pega da forma de pão
- ⑤ amassador
- ⑥ veio de accionamento
- ⑦ acoplamento de accionamento
- ⑧ botão ligar/desligar (on/off)
- ⑨ copo medidor
- ⑩ colher de medição dupla 1 clh. chá & 1 clh. sopa
- ⑪ painel de comando
- ⑫ visor
- ⑬ indicador do estado do programa
- ⑭ indicadores da tonalidade da cõdea (claro, médio, escuro, rápido)
- ⑮ botões do temporizador
- ⑯ botão de tamanho do pão
- ⑰ botão de tonalidade da cõdea
- ⑱ botão de início
- ⑲ botão de cozedura rápida
- ⑳ botão de paragem
- ㉑ botão do menu
- ㉒ indicadores do tamanho do pão


como medir os ingredientes (ver figuras 3 a 7)

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

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


botão ligar/desligar (on/off)


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


- Ligue à tomada e prima o interruptor ON/OFF  situado na parte de trás da máquina de pão – a unidade apita e aparece 3:15 no visor.
- Desligue sempre a sua máquina de fazer pão e retire da tomada após a sua utilização.


indicador do estado do programa


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

Pré-aquecimento  A função de pré-aquecimento só funciona no início da regulação para pão integral (30 minutos), pão integral rápido (5 minutos) e sem glúten (8 minutos), para aquecer os ingredientes antes do início da primeira fase de amassadura. Não há amassadura durante este período.

Amassadura  A massa está na primeira ou na segunda fase de amassadura ou a ser virada entre os ciclos de levedação. Durante os últimos 20 minutos do 2º ciclo de amassadura na regulação (1), (2), (3), (4), (5), (6), (10), (11) soa um aviso para indicar que deve adicionar quaisquer ingredientes extra à mão.

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

Cozedura  O pão está no ciclo de cozedura final.

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

usar a sua Máquina de Pão

(ver o painel de ilustrações)







- 1 Retire a forma de pão segurando pela pega.
- 2 Coloque o amassador.
- 3 Deite a água na forma de pão.
- 4 Adicione os restantes ingredientes na forma de pão pela ordem indicada nas receitas.
↑
↓
Certifique-se de que todos os ingredientes são pesados com exactidão dado que quantidades incorrectas produzirão fracos resultados.
- 7 Introduza a forma de pão na cuba do forno e faça pressão para baixo, para se certificar de que encaixa na posição correcta.
- 8 Baixe o manípulo e feche a tampa.
- 9 Ligue à tomada e ligue a máquina – a unidade irá apitar e por defeito iniciar na definição 1 (3:15).
- 11 Prima o botão de MENU  até o programa pretendido ficar seleccionado. A máquina de pão adoptará por defeito 1 kg e tonalidade média da cõdea. Nota: Se usar "COZEDURA RÁPIDA" , basta premir o botão; o programa começa de imediato.
- 12 Seleccione o tamanho do pão premindo o botão de TAMANHO DO PÃO  até o indicador indicar o tamanho de pão pretendido.
- 13 Seleccione a tonalidade da cõdea premindo o botão de CÕDEA  até o indicador indicar a tonalidade da cõdea pretendida (claro, médio ou escuro).
- 14 Prima o botão de INÍCIO . Para parar ou cancelar o programa, prima o botão de PARAGEM  durante 2 a 3 segundos.
- 15 Desligue a máquina de pão da tomada no final do ciclo de cozedura.
- 16 Retire a forma de pão segurando pela pega. Use sempre luvas de forno pois a pega da forma está muito quente.
- 17 Depois desenforme o pão sobre uma grelha, para arrefecer.
- 18 Deixe o pão arrefecer durante pelo menos 30 minutos antes de o cortar às fatias, para deixar sair o vapor. Se o pão estiver quente, será difícil cortá-lo.
- 19 Limpe a forma de pão e o amassador imediatamente após a sua utilização (ver "cuidados e limpeza").

tabela de programas de pão/massa

programa		Tempo total do programa			Aviso para adicionar ingredientes *			Manter quente ★★
		Tonalidade média da cõdea			Tonalidade média da cõdea			
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 base	Receitas com farinha branca ou integral	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 rápido branco	Reduz o ciclo de pão branco em cerca de 30 minutos	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 integral	Receitas com farinha integral pré-aquecimento de 30 minutos	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	60
4 rápido integral	Para uso com farinha integral e para obter um pão integral mais rápido. Não adequado para pães 100% integrais pré-aquecimento de 5 minutos	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 francês	Produz uma cõdea mais estaladiça e é adequado para pães com baixo teor de gordura e de açúcar	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 doce	Receitas de pão com muito açúcar	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 pão rápido	Pães com massa sem fermento – mistura de 1 kg	2:08			-			22
8 bolo	Pães e bolos com massa não levedada	1:22			-			22
9 sem glúten	Para usar com farinhas sem glúten e misturas para pão sem glúten. Peso máx. de farinha: 500 g pré-aquecimento de 8 minutos	-	2:54	2:59	-			60
10 massa	Massa para ser moldada à mão e cozida no seu forno convencional.	1:30			1:14			-
11 Massa artesanal	Ciclo de massa longo para preparação de massas artesanais	5:15			4:39			-
12 compota	Para fazer compotas	1:25			-			20

tabela de programas de pão/massa


programa		Tempo total do programa Tonalidade média da côdea			Aviso para adicionar ingredientes [★] Tonalidade média da côdea			Manter quente ^{★★}
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 cozer	Função só de cozedura. Pode também ser usada para aquecer pães já cozidos e arrefecidos ou torná-los mais estaladiços. Use os botões do temporizador para alterar o tempo necessário.	0:10 - 1:30			-			60
botão de cozedura rápida	Coze pães em menos de 1 hora. Os pães necessitam de água morna, mais fermento e menos sal.	0:58			-			60

temporizador

O temporizador permite-lhe atrasar o início do processo de cozedura do pão até um máximo de 12 horas. O início temporizado não pode ser usado com o programa “COZEDURA RÁPIDA” e não é recomendado para uso com os modos de massa, compota ou sem glúten.

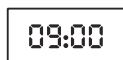
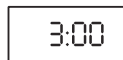
IMPORTANTE: Quando usar esta função de início temporizado não deverá utilizar ingredientes perecíveis – ou seja, alimentos que se possam “estragar” facilmente à temperatura ambiente, ou superior, tal como leite, ovos, queijo e iogurte, etc.

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

- Prima a tecla de MENU  para escolher o programa pretendido – fica visível o tempo do ciclo do programa.
- Selecciona a tonalidade da cõdea e o tamanho de pão pretendido.
- Depois programe o temporizador.
- Prima a tecla (+) do TEMPORIZADOR e continue a carregar até ficar visível o tempo total necessário. Se passar o tempo necessário, prima a tecla (-) do TEMPORIZADOR para voltar atrás. Quando premida, a tecla do temporizador altera o tempo em incrementos de 10 minutos. Não precisa de calcular a diferença entre o tempo do programa seleccionado e o total de horas necessárias, dado que a máquina de pão inclui automaticamente o tempo do ciclo.

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

- Prima a tecla de MENU para escolher o programa (por ex. 1) e use a tecla (+) do temporizador para ver o tempo em incrementos de 10 minutos até o visor indicar “9:00”. Se passar a indicação “9:00”, basta premir a tecla (-) do temporizador até voltar a “9:00”.
- Prima a tecla de início; o sinal (;) no visor começará a piscar. O temporizador iniciará a contagem decrescente.
- Se se enganar ou pretender alterar a programação do temporizador, prima a tecla de PARAGEM até o visor ficar em branco. Pode então voltar a programar o tempo.



protecção contra cortes de energia

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

cuidados e limpeza

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

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

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

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

assistência e apoio ao cliente

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

Se precisar de ajuda para:

- usar a sua Máquina de Pão
- assistência ou reparações

Contacte a loja onde adquiriu a sua Máquina de Pão.

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

Pão branco básico

Programa 1

Ingredientes	500g	750g	1Kg
Água	245ml	300ml	400ml
Óleo vegetal	1 clh. sopa	1½ clh. sopa	1½ clh. sopa
Farinha para pão branco	350g	450g	600g
Leite magro em pó	1 clh. sopa	4 clh. chá	5 clh. chá
Sal	1 clh. chá	1½ clh. chá	1½ clh. chá
Açúcar	2 clh. chá	1 clh. sopa	4 clh. chá
Fermento desidratado	1 clh. chá	1½ clh. chá	2 clh. chá

clh. chá = colher de chá de 5 ml

clh. sopa = colher de sopa de 15 ml

Pão de leite (use tonalidade da cõdea clara)

Programa 6

Ingredientes	500g	750g	1Kg
Leite	130ml	200ml	260ml
Ovos	1	2	2
Manteiga amolecida	80g	140g	180g
Farinha para pão branco	350g	500g	600g
Sal	1 clh. chá	1½ clh. chá	1½ clh. chá
Açúcar	30g	60g	80g
Fermento desidratado	1 clh. chá	2 clh. chá	2 clh. chá

Pão integral com sementes

Programa 3

Ingredientes	750g	1Kg
Água	310mls	410mls
Óleo vegetal	1 clh. sopa	1½ clh. sopa
Farinha para pão integral	400g	500g
Farinha para pão branco	50g	100g
Leite magro em pó	4 clh. chá	5 clh. chá
Sal	1 clh. chá	1½ clh. chá
Açúcar	1 clh. sopa	1 clh. sopa
Fermento desidratado	1 clh. chá	1 clh. chá
Sementes de abóbora	3 clh. chá	3 clh. chá
Sementes de girassol	3 clh. chá	3 clh. chá
Sementes de papoila	2 clh. chá	3 clh. chá
Sementes de sésamo ligeiramente torradas	2 clh. chá	3 clh. chá

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

Pão branco rápido

Botão de cozedura rápida

Ingredientes	1Kg
Água, morno (32-35 °C)	350ml
Óleo vegetal	1 clh. sopa
Farinha para pão branco	600g
Leite magro em pó	2 clh. sopa
Sal	1 clh. chá
Açúcar	4 clh. chá
Fermento desidratado	4 clh. chá

1 Prima o botão de COZEDURA RÁPIDA e o programa começa de imediato.

Pãezinhos

Programa 8

Ingredientes	1Kg
Água	240ml
Ovo	1
Farinha para pão branco	450g
Sal	1 clh. chá
Açúcar	2 clh. chá
Manteiga	25g
Fermento desidratado	1½ clh. chá
Para a cobertura:	
Clara de ovo batida com 15 ml (1 clh. sopa) de água	1
Sementes de sésamo e sementes de papoila para decorar (opcional)	

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

guia de resolução de problemas

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

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TAMANHO E FORMATO DO PÃO		
1. O pão não sobe o suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> • Os pães de farinha integral ficam mais baixos que os pães brancos devido ao teor inferior de glúten originar a formação de proteína na farinha integral. • Líquido insuficiente. • Não se usou açúcar ou usou-se açúcar insuficiente. • Usou-se um tipo de farinha não adequada. • Usou-se um tipo de fermento não adequado. • Não se usou fermento suficiente ou o fermento era velho. • Escolheu-se o ciclo de pão rápido. • O fermento e o açúcar entraram em contacto um com o outro antes do ciclo de amassadura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Situação normal, não há solução. • Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá). • Coloque os ingredientes tal como indicado na receita. • Pode ter usado farinha branca normal em vez de farinha para pão integral, que tem um teor de glúten mais elevado. • Não use farinha para todos os fins. • Para melhores resultados, use apenas fermento desidratado. • Meça a quantidade recomendada e verifique a data de validade na embalagem. • Este ciclo produz pães mais baixos. Isto é normal. • Certifique-se de que ficam separados ao colocar na forma de pão.
2. Pães baixos, que não sobem.	<ul style="list-style-type: none"> • Não se usou fermento. • O fermento era demasiado velho. • O líquido estava demasiado quente. • Usou-se demasiado sal. • Se se usou o temporizador, o fermento humedeceu antes do início do processo de fazer pão. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque os ingredientes tal como indicado na receita. • Verifique a data de validade. • Use líquido à temperatura correcta para o programa de pão seleccionado. • Use a quantidade recomendada. • Coloque os ingredientes secos de forma a tapar os cantos da forma e faça uma pequena cavidade no centro dos ingredientes secos para o fermento, para o proteger dos líquidos.
3. Parte de cima levantada – aspecto de cogumelo.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado fermento. • Demasiado açúcar. • Demasiada farinha. • Sal insuficiente. • Ambiente quente, húmido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduza a quantidade de fermento em ¼ clh. chá. • Reduza a quantidade de açúcar em 1 clh. chá. • Reduza a quantidade de farinha em 6 a 9 clh. chá. • Use a quantidade de sal recomendada na receita. • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá) e a quantidade de fermento em ¼ clh. chá.

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TAMANHO E FORMATO DO PÃO		
4. A parte de cima e os lados vão para dentro.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido. • Demasiado fermento. • Demasiada humidade e tempo quente podem ter feito a massa levedar demasiado depressa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá) da próxima vez ou adicione um pouco mais de farinha. • Use a quantidade recomendada na receita ou experimente um ciclo mais rápido da próxima vez. • Arrefeça a água ou adicione leite tirado directamente do frigorífico
5. Parte de cima irregular – não lisa.	<ul style="list-style-type: none"> • Líquido insuficiente. • Demasiada farinha. • A parte de cima dos pães pode nem sempre ser perfeita, no entanto isso não afecta o sabor maravilhoso do pão. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá). • Meça a farinha com exactidão. • Certifique-se de que a massa é feita nas melhores condições possíveis.
6. Abateu durante a cozedura.	<ul style="list-style-type: none"> • A máquina foi colocada num sítio com correntes de ar ou poderá ter sofrido um impacto quando a massa estava a levedar. • Capacidade da forma de pão excedida. • Não se usou sal suficiente ou não se usou sal nenhum. (o sal ajuda a evitar o levedar excessiva da massa) • Demasiado fermento. • Ambiente quente, húmido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque a máquina de pão noutra sítio. • Não use mais ingredientes do que os recomendados para o tamanho de pão maior (máx. 1Kg). • Use a quantidade de sal recomendada na receita. • Meça o fermento com exactidão. • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá) e reduza a quantidade de fermento em ¼ clh. chá.
7. Pão desigual, mais baixo de um dos lados.	<ul style="list-style-type: none"> • Massa demasiado seca, não levedou de forma uniforme na forma. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá).
TEXTURA DO PÃO		
8. Textura pesada, densa.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada farinha. • Fermento insuficiente. • Açúcar insuficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Meça com exactidão. • Meça a quantidade exacta de fermento recomendado. • Meça com exactidão.
9. Textura aberta, grosseira ou com buracos.	<ul style="list-style-type: none"> • Não se usou sal. • Demasiado fermento. • Demasiado líquido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque os ingredientes tal como indicado na receita. • Meça a quantidade exacta de fermento recomendado. • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá).

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TEXTURA DO PÃO		
10. O centro do pão está cru, não cozeu por completo.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido. • Corte de energia durante o funcionamento. • As quantidades eram excessivas e a máquina não aguentou. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá). • Se houver um corte na alimentação durante o funcionamento da máquina, por mais de 8 minutos, terá de remover o pão não cozido da forma e começar de novo com outros ingredientes. • Reduza as quantidades para as quantidades permitidas.
11. É difícil partir o pão às fatias, pão muito pegajoso.	<ul style="list-style-type: none"> • O pão foi partido às fatias muito quente. • A faca usada não é adequada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Antes de cortar o pão em fatias, deixe-o arrefecer sobre a grelha pelo menos 30 minutos, para libertar o vapor. • Use uma boa faca de pão.
TONALIDADE E ESPESSURA DA CÔDEA		
12. Côtdea muito escura/demasiado grossa.	<ul style="list-style-type: none"> • Usou-se a opção de cõtdea ESCURA. 	<ul style="list-style-type: none"> • Da próxima vez, use a opção de cõtdea de tonalidade média ou clara.
13. O pão está queimado.	<ul style="list-style-type: none"> • Máquina de pão avariada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ver secção "Assistência e apoio ao cliente".
14. Cõtdea demasiado clara.	<ul style="list-style-type: none"> • Pão não cozeu tempo suficiente. • A receita não tem leite em pó nem leite fresco. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prolongue o tempo de cozedura. • Adicione 15 ml (3 clh. chá) de leite magro em pó ou substitua 50% da água por leite para incentivar o escurecimento.
PROBLEMAS COM A FORMA		
15. Não é possível retirar o amassador.	<ul style="list-style-type: none"> • Tem de colocar água dentro da forma de pão e deixar o amassador de molho antes de o poder retirar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siga as instruções de limpeza após a utilização. Poderá precisar de rodar ligeiramente o amassador depois de este estar de molho, para o soltar.
16. O pão cola à forma / é difícil de desenformar.	<ul style="list-style-type: none"> • Pode acontecer após uso prolongado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unte ligeiramente a superfície interior da forma de pão com óleo vegetal. • Ver secção "Assistência e apoio ao cliente".
SISTEMAS MECÂNICOS DA MÁQUINA		
17. Máquina de pão não funciona/amassador não mexe.	<ul style="list-style-type: none"> • A máquina de fazer pão não se encontra ligada • Forma de pão mal colocada. • Temporizador seleccionado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se o botão ligar/desligar (on/off) @ se encontra na posição LIGAR (ON). • Verifique se a forma está bem encaixada no sítio. • A máquina de pão não liga enquanto a contagem decrescente não atingir a hora de início do programa.
18. Ingredientes não são misturados.	<ul style="list-style-type: none"> • Não ligou a máquina de pão. • Esqueceu-se de colocar o amassador na forma. 	<ul style="list-style-type: none"> • Depois de programar o painel de comando, prima o botão de início para ligar a máquina de pão. • Certifique-se sempre de que o amassador está fixo no veio, na parte inferior da forma, antes de adicionar os ingredientes.

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
SISTEMAS MECÂNICOS DA MÁQUINA		
19. Cheiro a queimado notado durante o funcionamento.	<ul style="list-style-type: none"> • Derramaram-se ingredientes no interior do forno. • A forma verte. • Capacidade da forma de pão excedida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenha cuidado para não derramar ingredientes ao adicioná-los na forma. Os ingredientes podem queimar na unidade de aquecimento e dar origem a fumo. • Ver secção “Assistência e apoio ao cliente”. • Não use mais ingredientes do que os recomendados na receita e meça sempre os ingredientes com exactidão.
20. Máquina desligada da tomada por engano ou corte de energia durante a utilização. Como posso salvar o pão?	<ul style="list-style-type: none"> • Se a máquina estiver no ciclo de amassadura, inutilize os ingredientes e comece de novo. • Se a máquina estiver no ciclo de levedura, retire a massa da forma de pão, molde-a e coloque-a numa forma de pão com 23 x 12,5 cm untada, cubra e deixe levedar até duplicar de tamanho. Use a opção de cozedura 13 ou coza num forno convencional a 200 °C durante 30 a 35 minutos ou até ficar dourado. • Se a máquina estiver no ciclo de cozedura, use o ciclo de cozedura 13 ou coza num forno convencional previamente aquecido a 200 °C retirando a grelha superior. Retire cuidadosamente a forma de pão da máquina e coloque-a na grelha inferior do forno. Deixe cozer até ficar dourado. 	
21. Aparece a mensagem E:01 no visor e não é possível ligar a máquina.	<ul style="list-style-type: none"> • Cuba do forno demasiado quente. 	<ul style="list-style-type: none"> • A máquina de pão está avariada. Erro no sensor de temperatura
22. Aparece a mensagem H:HH &E:EE no visor e a máquina não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue da tomada e deixe arrefecer durante 30 minutos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ver secção “Assistência e apoio ao cliente”.

Español

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

antes de utilizar su aparato Kenwood

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

seguridad

- No toque las superficies calientes. Las superficies accesibles pueden calentarse durante la utilización del aparato. Use siempre guantes para horno para sacar el molde caliente para pan.
- Para evitar el vertido de cualquier sustancia en el interior del horno, saque siempre del aparato el molde para pan antes de añadir los ingredientes. Los ingredientes que salpiquen y caigan en el elemento térmico pueden quemarse y provocar humo.
- No utilice el aparato si observa algún signo visible de daño en el cable de alimentación o si el aparato se ha caído accidentalmente.
- No introduzca el aparato, ni el cable de alimentación ni la clavija en agua u otro líquido.
- Desconecte siempre el aparato de la electricidad después de utilizarlo, antes de poner o quitar piezas o antes de limpiarlo.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando desde el borde de una superficie de trabajo ni permita que toque superficies calientes, como quemadores de gas o eléctricos.
- Este aparato sólo debe utilizarse sobre una superficie plana con resistencia al calor.
- No meta la mano en el horno después de sacar el molde para pan, ya que estará muy caliente.
- No toque las piezas móviles situadas en el interior de la panera automática.
- No exceda la capacidad máxima (1Kg) recomendada ya que de lo contrario podría sobrecargar la máquina de hacer pan.
- No exponga la panera automática a los rayos del sol, ni la coloque cerca de aparatos calientes ni en medio de una corriente de aire. La temperatura interna del horno podría verse afectada y, por lo tanto, los resultados que obtuviera con el aparato
- No utilice el aparato al aire libre.
- No ponga en marcha la panera cuando está vacía, ya que podrían producirse daños graves en ella.
- No utilice el compartimento del horno para almacenar nada.
- No cubra las salidas de vapor situadas en la tapa y asegúrese de que la ventilación en torno a la panera es suficiente mientras está funcionando.

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

antes de conectar a la corriente eléctrica

- Asegúrese de que la toma de corriente eléctrica tiene las mismas características que las que figuran en la parte inferior de la panera.
- Este aparato cumple la Directiva 89/336/CEE de la Comunidad Económica Europea

antes de utilizar la panera automática por primera vez

- Lave todas las piezas (véase cuidado y limpieza).

clave

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


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

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

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


interruptor on/off


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

- Enchufe y apriete el interruptor ON/OFF  situado en la parte posterior de la máquina para hacer pan; la unidad emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá 3:15.
- Apague y desconecte siempre la máquina para hacer pan después de su uso.


indicador de estatus de programa


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

Pre-heat (precalentamiento)  La función de precalentamiento sólo funciona al principio de los ajustes wholewheat (integral) (30 minutos), wholewheat rapid (integral rápido) (5 minutos) y gluten free (sin gluten) (8 minutos) para calentar los ingredientes antes de que empiece la primera fase de amasado. En este período la amasadora no está en funcionamiento.

Knead (amasadora)  La masa está o bien en la primera o en la segunda fase de amasado o se está formando en una bola entre los ciclos de fermentación. Durante los últimos 20 minutos del segundo ciclo de amasado en los ajustes (1), (2), (3), (4), (5), (6), (10), (11) sonará una alarma para indicarle que añada cualquier ingrediente adicional manualmente.

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

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

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

utilización de la panera automática (consulte los dibujos)

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

tabla de programas para pan/masa

programa		Tiempo total del programa			Alerta para añadir ingredientes *			Mantener caliente **
		Color de la corteza mediano			Color de la corteza mediano			
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 básico	Recetas con harina para plan blanco o integral	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 blanco rápido	Reduce el ciclo blanco en aproximadamente 30 minutos	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 integral	Recetas con harina integral de trigo Precalentamiento durante 30 minutos	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	60
4 integral rápido	Debe utilizarse para harina con granos de trigo malteado y para un pan integral más rápido. No es adecuado para panes 100% integrales Precalentamiento durante 5 minutos	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 francés	Produce una crujiente corteza y es ideal para barras con bajo contenido en grasa y azúcar	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 dulce	Recetas de pan con gran contenido en azúcar	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 pan rápido	Panes sin levadura - 1Kg mezcla	2:08			-			22
8 tartas	Tartas y panes sin levadura	1:22			-			22
9 sin gluten	Para utilizar con harinas sin gluten y mezclas de pan sin gluten. Máx 500g de harina Precalentamiento durante 8 minutos	-	2:54	2:59	-			60
10 masa	Masa para moldear manualmente y hornear en su propio horno.	1:30			1:14			-
11 masa artesanal	Ciclo de masa largo para la preparación de masas artesanales	5:15			4:39			-
12 mermelada	Para elaborar mermeladas	1:25			-			20

tabla de programas para pan/masa

programa		Tiempo total del programa Color de la corteza mediano			Alerta para añadir ingredientes * Color de la corteza mediano			Mantener caliente **
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 horneado	Horneado solamente. También se puede utilizar para recalentar y tostar panes ya horneados y enfriados. Utilice los botones de temporización para seleccionar el tiempo requerido.	0:10 - 1:30			-			60
botón de bcocción rápida	Produce pan en menos de 1 hora. El pan requiere agua caliente, levadura extra y menos sal.	0:58			-			60

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


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

teclas de inicio diferido


El Temporizador de retraso le permite retrasar el proceso de producción del pan hasta 12 horas. El inicio retrasado no se puede utilizar con el programa "RAPID BAKE" (cocción rápida) y no se recomienda su uso con los ajustes de masa, mermelada o sin gluten.

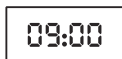
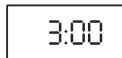
IMPORTANTE: al utilizar esta función de inicio diferido, no use ingredientes perecederos, es decir, ingredientes que se estropeen fácilmente a temperatura ambiente o a temperaturas más elevadas, como ocurre con la leche, los huevos, el queso o el yogur, por ejemplo.

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

- Presione la tecla MENÚ  para seleccionar el programa que desee. Se visualiza entonces el tiempo del ciclo del programa.
- Seleccione el tamaño y el color de la corteza que desee.
- A continuación, configure el reloj de inicio diferido.
- Presione la tecla (+) de la función de inicio diferido y manténgala presionada hasta que se visualice el número total de horas necesarias. Si se pasa del número de horas, presione la tecla (-) para retroceder. Al presionar la tecla para inicio diferido, el reloj se mueve en incrementos de 10 minutos. No es preciso calcular la diferencia entre el tiempo del programa seleccionado y el número total de horas necesarias, ya que la panera contará automáticamente el tiempo del ciclo.

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

- Presione la tecla MENÚ  para seleccionar el programa que desee, por ejemplo, el 1, y utilice la tecla (+) de la función de inicio diferido para avanzar en incrementos de 10 minutos hasta visualizar '9:00'. Si se pasa de '9:00', basta presionar la tecla (-) de la función de inicio diferido hasta volver a '9:00'.
- Presione la tecla de inicio y parpadearán los dos puntos de la pantalla (:). La función de inicio diferido comenzará la cuenta atrás.
- Si se equivoca o desea cambiar el tiempo seleccionado, Apriete la almohadilla STOP hasta que la pantalla se despeje. Entonces puede restablecer el tiempo.



protección contra interrupción de la corriente eléctrica

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

cuidados y limpieza

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

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

mantenimiento y atención al cliente

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

Si precisa ayuda:

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

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

Pan blanco básico

Programa 1

Ingredientes	500g	750g	1Kg
Agua	245ml	300ml	400ml
Aceite vegetal	1 cuchara	1½ cuchara	1½ cuchara
Harina sin blanquear para pan blanco	350g	450g	600g
Leche en polvo desnatada	1 cuchara	4 cucharilla	5 cucharilla
Sal	1 cucharilla	1½ cucharilla	1½ cucharilla
Azúcar	2 cucharilla	1 cuchara	4 cucharilla
Levadura desecada fácil de mezclar	1 cucharilla	1½ cucharilla	2 cucharilla

1 cucharilla = 5 ml

1 cuchara = 15 ml

Pan brioche (utilice un color dorado claro para la corteza) **Programa 6**

Ingredientes	500g	750g	1Kg
Leche	130ml	200ml	260ml
Huevos	1	2	2
Mantequilla, fundida	80g	140g	180g
Harina sin blanquear para pan blanco	350g	500g	600g
Sal	1 cucharilla	1½ cucharilla	1½ cucharilla
Azúcar	30g	60g	80g
Levadura desecada fácil de mezclar	1 cucharilla	2 cucharilla	2 cucharilla

Pan integral con semillas

Programa 3

Ingredientes	750g	1Kg
Agua	310mls	410mls
Aceite vegetal	1 cuchara	1½ cuchara
Harina para pan integral	400g	500g
Harina sin blanquear para pan blanco	50g	100g
Leche en polvo desnatada	4 cucharilla	5 cucharilla
Sal	1 cucharilla	1½ cucharilla
Azúcar	1 cuchara	1 cuchara
Levadura desecada fácil de mezclar	1 cucharilla	1 cucharilla
Semillas de calabaza	3 cucharilla	3 cucharilla
Semillas de girasol	3 cucharilla	3 cucharilla
Semillas de amapola	2 cucharilla	3 cucharilla
Semillas de sésamo ligeramente tostadas	2 cucharilla	3 cucharilla

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

Pan blanco rápido

Botón de cocción rápida

Ingredientes	1Kg
Agua, tibia (32-35°C)	350ml
Aceite vegetal	1 cuchara
Harina sin blanquear para pan blanco	600g
Leche en polvo desnatada	2 cuchara
Sal	1 cucharilla
Azúcar	4 cucharilla
Levadura desecada fácil de mezclar	4 cucharilla

1 Apriete el botón RAPID BAKE (cocción rápida) y el programa se iniciará automáticamente.

Panecillos

Programa 8

Ingredientes	1Kg
<i>Agua</i>	<i>240ml</i>
<i>Huevos</i>	<i>1</i>
<i>Harina sin blanquear para pan blanco</i>	<i>450g</i>
<i>Sal</i>	<i>1 cucharilla</i>
<i>Azúcar</i>	<i>2 cucharilla</i>
<i>Mantequilla</i>	<i>25g</i>
<i>Levadura desecada fácil de mezclar</i>	<i>1½ cucharilla</i>
Para cubrir:	
<i>Yema de huevo batida con 15 ml de agua</i>	<i>1</i>
<i>Semillas de sésamo y semillas de amapola, para espolvorear, opcional</i>	

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

guía para resolución de problemas

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

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA		
1. El pan no sube lo suficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Los panes integrales subirán menos que los panes blancos debido a que la harina integral de trigo contiene menos proteína formadora de gluten. • No se ha utilizado líquido suficiente. • No se ha echado suficiente azúcar o no se ha echado nada. • Se ha utilizado el tipo equivocado de harina. • Se ha utilizado el tipo equivocado de levadura. • No se ha utilizado levadura suficiente o estaba caducada. • Se ha seleccionado un ciclo rápido para la elaboración del pan. • La levadura y el azúcar entraron en contacto antes del ciclo de amasado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Situación normal, no se necesita solución. • Aumente el líquido en 15 ml (3 cucharillas). • Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Puede que haya utilizado harina blanca normal, en vez de harina panera fuerte, que tiene un contenido más alto en gluten. • No utilice harina corriente para todo uso. • Para obtener mejores resultados, utilice sólo levadura que suba rápidamente y fácil de mezclar. • Mida la cantidad recomendada y compruebe la fecha de caducidad en el paquete. • Este ciclo produce barras más cortas. Es normal. • Asegúrese de que permanecen separados al añadirlos al molde para el pan.
2. Barras planas, no suben.	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha echado levadura. • La levadura estaba caducada. • El líquido estaba demasiado caliente. • Se ha añadido demasiada sal. • Si se ha utilizado la función de inicio diferido, la levadura se mojó antes de que comenzara el proceso de elaboración del pan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Compruebe la fecha de caducidad. • Utilice líquido a la temperatura correcta para el tipo de pan que se está haciendo. • Utilice la cantidad recomendada. • Coloque ingredientes sólidos en los extremos del molde y, en el centro, haga un pequeño hueco y rellénelo de ingredientes sólidos para que la levadura lo proteja de los líquidos.
3. Parte superior inflada, forma semejante a un hongo.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada levadura. • Demasiada azúcar. • Demasiada harina. • No se ha echado sal suficiente. • El tiempo estaba húmedo y hacia calor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de levadura en $\frac{1}{4}$ de una cucharilla. • Reduzca la cantidad de azúcar en 1 cucharilla. • Reduzca la cantidad de harina entre 6 y 9 cucharillas. • Utilice la cantidad de sal indicada en la receta. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas) y la de levadura en $\frac{1}{4}$ de una cucharilla.

guía para resolución de problemas (*continuación*)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA		
4. Parte superior y lados hundidos.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido. • Demasiada levadura. • Si hace calor y la humedad es elevada, la masa puede haber subido con demasiada rapidez. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas) la próxima vez o añada algo de harina. • Utilice la cantidad indicada en la receta o, la próxima vez, utilice un ciclo más rápido. • Enfríe el agua o añada leche recién sacada del frigorífico
5. Parte superior nudosa, no lisa.	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha echado suficiente líquido. • Demasiada harina. • La parte superior de las barras puede no tener una forma perfecta; sin embargo, esto no afecta al delicioso sabor del pan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas). • Eche la cantidad de harina exacta. • Asegúrese de que la masa se hace en las mejores condiciones posibles.
6. La panera se ha caído mientras horneaba.	<ul style="list-style-type: none"> • El aparato se depositó en una zona con corriente de aire o puede haberse golpeado o sufrido una sacudida mientras subía la levadura. • Se ha excedido la capacidad del molde para pan. • No se ha echado nada de sal o no se ha echado la suficiente (la sal ayuda a impedir que la masa suba) • Demasiada levadura. • Tiempo caluroso y húmedo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la panera en otro lugar. • No utilice más ingredientes de los indicados para barras grandes (máx. 1Kg). • Utilice la cantidad de sal recomendada en la receta. • Utilice la cantidad exacta de levadura indicada. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas) y la de levadura en ¼ de cucharilla.
7. Las barras son desigualmente más cortas en un extremo.	<ul style="list-style-type: none"> • La masa estaba demasiado seca y no se ha dejado que suba uniformemente en el molde. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas).
TEXTURA DEL PAN		
8. Textura densa y gruesa.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada harina • No se ha echado suficiente levadura • No hay suficiente azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mida las cantidades con precisión. • Añada la cantidad exacta de levadura indicada. • Mida las cantidades con precisión.
9. Textura abierta, agujereada, con líneas.	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha echado sal. • Demasiada levadura. • Demasiado líquido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta. • Eche la cantidad exacta de levadura recomendada. • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas).

guia de resolução de problemas (continuação)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
TEXTURA DEL PAN		
10. El centro de la barra no está hecho, no se ha horneado lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido. • Corte del suministro eléctrico mientras el aparato estaba funcionando. • Las cantidades eran demasiado grandes y el aparato no tuvo capacidad suficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas). • Si el suministro de corriente eléctrica se corta durante el funcionamiento, durante más de 8 minutos, deberá quitar el pan sin cocer de la bandeja y empezar otra vez con ingredientes nuevos. • Reduzca las cantidades al máximo permitido.
11. El pan no se corta bien en rebanadas, muy viscoso.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha cortado en rebanadas cuando aún estaba demasiado caliente. • No se ha utilizado un cuchillo adecuado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deje que el pan se enfríe en la rejilla durante al menos 30 minutos para que suelte el vapor antes de cortarlo en rebanadas. • Utilice un buen cuchillo para cortar pan.
GROSOR Y COLOR DE LA CORTEZA		
12. Color oscuro de la corteza/ demasiado gruesa.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha utilizado la opción OSCURA para corteza. 	<ul style="list-style-type: none"> • La próxima vez utilice la opción media o clara.
13. La barra de pan está quemada.	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionamiento incorrecto de la panera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte el apartado “Mantenimiento y atención al cliente”.
14. La corteza es demasiado clara.	<ul style="list-style-type: none"> • El pan no se ha horneado el tiempo suficiente. • Aumente el tiempo de horneado. 	<ul style="list-style-type: none"> • La receta no incluía leche en polvo ni leche fresca. • Añada 15 ml (3 cucharillas) de leche en polvo desnatada o sustituya el 50% de agua por leche para conseguir un tono más dorado.
PROBLEMAS CON EL MOLDE		
15. No es posible sacar la amasadora.	<ul style="list-style-type: none"> • Debe añadir agua al molde para el pan y dejar que la amasadora se empape antes de poder sacarlo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siga las instrucciones de limpieza tras el uso. Puede ser preciso girar la amasadora ligeramente tras mojarla para despegarlo.
16. El pan se adhiere al molde / resulta difícil despegarlo.	<ul style="list-style-type: none"> • Puede ocurrir tras un uso prolongado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Moje un poco el interior del molde para el pan con aceite vegetal. • Consulte el apartado “Mantenimiento y atención al cliente”.
FUNCIONAMIENTO DEL APARATO		
17. La panera no funciona/ la amasadora no se mueve.	<ul style="list-style-type: none"> • Máquina para hacer pan no conectada • El molde no está colocado correctamente. • Se ha seleccionado la tecla de inicio diferido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el interruptor on/off @ esté en la posición ON. • Compruebe que el molde está ajustado en la posición correcta. • La panera no se pondrá en marcha hasta que la cuenta atrás coincida con la hora de inicio del programa.
18. Los ingredientes no se mezclan.	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha presionado la tecla de inicio de la panera. • Se olvidó colocar la amasadora en el molde. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tras programar el panel de control, presione la tecla de inicio para poner en marcha la panera. • Asegúrese siempre de que la amasadora está sobre el eje en la parte inferior del molde antes de añadir ingrediente alguno.

guia de resolução de problemas (*continuação*)

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
FUNCIONAMIENTO DEL APARATO		
19. Mientras está en funcionamiento, huele a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> • Se han derramado ingredientes dentro del horno. • Hay una filtración en el molde. • Se ha excedido la capacidad del molde. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenga cuidado para no derramar ingredientes al añadirlos al molde. Los ingredientes pueden quemarse en la unidad térmica y ocasionar humo. • Consulte el apartado “Mantenimiento y atención al cliente”. • No utilice más ingredientes de los recomendados en la receta y mida siempre los ingredientes con exactitud.
20. El aparato se ha desconectado de la corriente por error o se ha producido un corte del suministro mientras se estaba utilizando. ¿Cómo puedo aprovechar el pan?	<ul style="list-style-type: none"> • Si el aparato está en el ciclo de amasado, elimine los ingredientes y vuelva a empezar. • Si el aparato está en el ciclo de subida de la masa, saque la masa del molde para pan, módelela y colóquela en una lata engrasada para barras de pan de 23 cm. x 12,5 cm; tápela y deje que suba hasta que su tamaño se haya multiplicado por dos. Utilice la opción 13 sólo horneado u hornee en un horno normal precalentado a 200 °C (nivel 6) durante 30 ó 35 minutos o hasta que adquiera un tono dorado. • Si el aparato está en el ciclo de horneado, utilice la opción 13 sólo horneado u hornee en un horno normal precalentado a 200 °C (nivel 6) y quite la rejilla superior. Retire con cuidado el molde del aparato y colóquelo en la rejilla inferior del horno. Hornee hasta que adquiera un tono dorado. 	
21. En la pantalla aparece E:01 y el aparato no puede encenderse.	<ul style="list-style-type: none"> • Compartimento del horno demasiado caliente 	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe durante 30 minutos.
22. En la pantalla aparece H:HH & E:EE y el aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • La panera no funciona correctamente. Error del sensor de temperatura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte el apartado “Mantenimiento y atención al cliente”.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

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

güvenlik

- Sıcak yüzeylere dokunmayın.. Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak ekmek tavasını çıkartmak için her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Fırın odası içine dökülmeyi önlemek için, malzemeleri ekmeden önce ekmek tavasını makinenin içinden çıkartın. Isıtıcı elemanlar üzerine dökülecek malzemeler yanarak duman oluşturabilir.
- Elektrik kablosunda gözle görülebilir bir hasar varsa veya cihaz kazara düşüyse bu cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Bu cihazı, elektrik kablosunu veya fişini suya veya başka bir sıvıya asla batırmayın.
- Kullanımdan sonra, parça takmadan veya çıkartmadan önce ya da temizlikten önce daima fişini çekin.
- Elektrik kablosunun çalışma yüzeyine temas etmesine izin vermeyin veya sıcak yüzeylere temas ettirmeyin.
- Bu cihaz sadece ısı rezistanslı düz bir yüzeyde kullanılmalıdır.
- Ekmek tavası çıkartıldıktan sonra ellerinizi fırın odasının içine sokmayın, .oda çok sıcak olacaktır.
- Ekmek Pişirici içindeki hareketli parçalara dokunmayın.
- Belirtilen maksimum kapasiteyi (1 kg) aşmayın, bunun aşılması Ekmek Pişiricinin aşırı yüklenmesine sebep olabilir.
- Ekmek Pişiriciyi direkt güneş ışığı altına, sıcak cihazların veya havalandırma.yakınına yerleştirmeyin. Bunların tümü fırının iç ısısını etkileyerek sonuçların istenilen şekilde olmamasına sebep olabilir.
- Cihazı dış mekanlarda kullanmayın.
- Ekmek Pişiriciyi boş iken çalıştırmayın, ciddi hasar görebilir.
- Fırın odasını saklama kabı olarak kullanmayın.
- Kapaktaki buhar deliklerini kapatmayın ve çalışma sırasında ekmek pişirici etrafında yeterli havalandırma olmasını sağlayın.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın Ekmek Pişiricinin alt tarafında gösterilenle aynı olduğuna emin olun.
- Bu makina Avrupa Ekonomik Topluluğu Direktifi 89/336/EEC uyumludur.
- **ekmek pişiricinizin ilk kullanımından önce**
- Tüm parçaları yıkayın (bkz bakım ve temizlik).

bölümler

- ① kapak tutamağı
- ② izleme penceresi
- ③ ısıtıcı eleman
- ④ ekmek tavası tutamağı
- ⑤ yoğurucu
- ⑥ tahrik mili
- ⑦ tahrik bağlantısı
- ⑧ açma/kapatma anahtarı
- ⑨ ölçü kabı
- ⑩ çift taraflı ölçü kaşığı 1çaykaşığı & 1yemekkaşığı
- ⑪ kontrol paneli
- ⑫ gösterme penceresi
- ⑬ program durum göstergesi
- ⑭ kabuk renk göstergeleri (açık, orta, koyu, hızlı)
- ⑮ gecikme zamanlayıcı düğmeleri
- ⑯ somun ebat düğmesi
- ⑰ kabuk rengi düğmesi
- ⑱ başlat düğmesi
- ⑲ hızlı pişirme düğmesi
- ⑳ durdur düğmesi
- ㉑ menü düğmesi
- ㉒ somun ebat göstergeleri

malzemeler nasıl ölçülür (çizimler 3 ile 7 ye bakın)

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

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

açma/kapatma anahtarı

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

- Fişi takın ve ekmeq pişiricinin arkasında bulununan AÇMA/KAPAMA anahtarına ⑧ basın – cihazdan bip sesi çıkar ve ekranda 3.15 görüntülenir.
- Kullandıktan sonra daima ekmeq pişiriciyi kapatın ve fişini çekin.

program durum göstergesi ⑬

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

Ön ısıtma Ⅲ – Ön ısıtma özelliği sadece tam buğday (30 dakika), hızlı tam buğday (5 dakika) ve glutensiz (8 dakika) ayarının başında çalışır, bunun amacı ilk karıştırmadan önce malzemeleri ısıtmaktır. Bu süre boyunca karıştırma olmaz.

Yoğurma Ⅱ Hamur ya birinci ya da ikinci yoğurma aşamasındadır veya kabarma döngüleri arasındadır. (1), (2), (3), (4), (5), (6), (10), (11) ayarlarının ikinci yoğurma döngüsünün son 20 dakikasında bir uyarı sesi ilave malzemeleri manuel olarak eklemenizi belirtecektir.

Kabarma Ⅰ Hamur birincii, ikinci veya üçüncü kabarma döngüsündedir.

Pişirme Ⅰ Somun son pişirme döngüsündedir.

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

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

Ekmek Pişiricinizi kullanma (çizim paneline bakın)

- 1 Tutacak ile ekmek tavasını kaldırın.
- 2 Yoğurucuyu takın.
- 3 Ekmek tavasına suyu dökün.
- 4 Malzemelerin geri kalanını tarifteki sıraya göre ekleyin.
↑
Tüm malzemelerin hassas şekilde ölçüldüğünden
emin olun. yanlış ölçüm sonuçların kötü olmasına
sebeep olur
↓
- 7
- 8 Ekmek tavasını fırın odasına yerleştirin ve yerine oturduğundan emin olmak için aşağı bastırın.
- 9 Kolu indirin ve kapağı kapatın.
- 10 Fişi takın ve çalıştırın – cihaz bip sesi çıkartır ve varsayılan ayar olarak 1 (3:15) seçilir.
- 11 İsteddiğiniz program seçilene kadar MENU düğmesine ⑳ basın. Ekmek pişiricinin varsayılan ayarı 1Kg ve orta kabuk rengidir. Not: “HIZLI PİŞİRME” ㉑ kullanılıyorsa, sadece düğmeye basın, program otomatik olarak başlar.
- 12 Somun ebatını LOAF SIZE düğmesine ㉒ gösterge istediğiniz ebata gelene kadar basarak seçin.
- 13 CRUST düğmesine ㉓ gösterge istediğiniz kabuk rengine gelene kadar basarak kabuk rengini seçin (açık, orta veya koyu).
- 14 START düğmesine ㉔ basın. Durdurmak veya programı iptal etmek için STOP düğmesine ㉕ 2 – 3 saniye basın.
- 15 Pişirme süresinin sonunda ekmek pişiriciyi fişten çekin
- 16 Tutacak ile ekmek tavasını kaldırın. **Tava tutamağı sıcak olacağı için daimen fırın eldiveni kullanın.**
- 17 Daha sonra soğuması için tel üzerine koyun.
- 18 Dilimlemeden önce ekmeğin en az 30 dakika soğumasını, buharın çıkmasını bekleyin. Sıcakken ekmeği dilimlemek zordur.
- 19 Ekmek tavasını ve yoğurucuyu kullandıktan sonra temizleyin (bkz bakım ve temizleme).

ekmek/hamur program tablosu

program		Toplam Program Süresi			Malzeme Ekleme İçin Uyarı ★			Sıcak Tutun ★★
		Kabuk rengidir			Kabuk rengidir			
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 normal	Beyaz veya Esmer Ekmek Unu tarifleri	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 beyaz hızlı	Döngüyü yaklaşık 30 dakika kısaltır	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 tam buğday	Tam buğday veya doymun un tarifleri 30 dakika ön ısıtma	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	60
4 hızlı tam buğday	Tahıllı un ile kullanım içindir, tam buğday ekmeğinin süresini kısaltır. 100% doymun kemek somunlar için uygun değildir	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 fransız	Daha çıtır kabuk oluşturur, yağ ve şekeri düşük ekmek için uygundur	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 tatlı	Yüksek şekerli tarifler	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 hızlı ekmek	Mayasız ekmekler - 1Kg karışım	2:08			-			22
8 pandispanya	Mayasız ekmek ve pandispanya	1:22			-			22
9 glutensiz	Glutensiz un kullanmak ve glutensiz ekmek yapmak için Maks. 500 g un: 8 dakika ön ısıtma	-	2:54	2:59	-			60
10 hamur	El ile şekillendirme ve kendi fırınıızda pişirmek için	1:30			1:14			-
11 Artisan Hamur	Artisan hamur için uzun hamur döngüsü	5:15			4:39			-
12 reçel	Reçel yapmak için	1:25			-			20
13 pişir	Sadece pişirme özelliği. Pişirilmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya daha çıtır hale getirmek için kullanılabilir Gereken zamanı değiştirmek için süre düğmelerini kullanın.	0:10 - 1:30			-			60
hızlı pişirme düğmesi	1 saaten kısa sürede ekmek pişirmek için Ekmek için sıcak su, ekstra maya ve daha az tuz gerekir	0:58			-			60

★ Tarif bunu gerektiriyorsa, 2nci yoğurma döngüsünün öncesinde malzeme eklenmesi için bir uyarı sesi duyulacaktır.

★★ Ekmek pişirici pişirme süresinin sonunda otomatik olarak sıcak tutma moduna geçecektir. 1 saat kadar ya da makine kapatılana kadar sıcak tutma modunda kalır, hangisi önce gerçekleşirse.

gecikme zamanlayıcı ⓧ

Gecikme zamanlayıcı ekmeğin pişirme sürecini 12 saate kadar gecikmeyle yapabilmeyi sağlar.

Gecikmeli başlatma "HIZLI PIŞİRME" programı ile birlikte kullanılamaz ve hamur, reçel veya glutensiz ayarlarında kullanılması tavsiye edilmez.

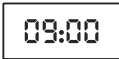
ÖNEMLİ: Gecikmeli başlatma fonksiyonunu kullanırken, bozulabilir malzeme kullanmamalısınız – oda sıcaklığında kolaylıkla bozulabilecek süt, peynir ve yoğurt gibi.

GEÇİKMELİ ZAMANLAYICI kullanmak için malzemeleri ekmeğin tavasına koyun ve tavayı ekmeğin pişirici içine kilitleyin. Sonra:

- İsteddiğiniz programı seçmek için MENU Ⓜ düğmesine basın – program süresi görüntülenir.
- Gerekli kabuk rengi ve ebatı seçin.
- Sonra gecikme zamanlayıcıyı ayarlayın.
- Gerekten toplam süre görüntülenene kadar (+) TIMER düğmesine basın. Eğer gereken süreyi geçerseniz (-) TIMER düğmesine basarak geri gelin. Zamanlayıcı düğmesine her basışta 10 dakikalık adımlarla ilerler. Seçilen program süresi ile gereken toplam saat arasındaki farkı hesaplamaz gerekli değildir, ekmeğin pişirici bunu otomatik olarak ayarlayacaktır.
- *Örnek:* Pişmiş ekmeğin sabah 7'de gerekli. Eğer ekmeğin pişirici tarif için gereken malzemeler ile akşam 10'da ayarlanırsa, gecikmeli zamanlayıcıda ayarlanması gereken süre 9 saattir.

- Programınızı seçmek için MENU düğmesine basın örn. 1 ve '9:00' görüntülenene kadar zamanı 10 dakikalık adımlarla arttırmak için (+) zamanlayıcı düğmesini kullanın. Eğer '9:00' geçerseniz, sadece (-) zamanlayıcı düğmesine basarak '9:00' kadar geri dönün.

- Başlat düğmesine basın (:)
yanıp sönecektir. Zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır.
- Hata yaparsanız veya ayarlanan süreyi değiştirmek isterseniz, gösterge temizlenene kadar STOP düğmesine basın. Bundan sonra süreyi sıfırlayabilirsiniz.



elektrik kesintisi koruması

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

bakım ve temizlik

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

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

servis ve müşteri hizmetleri

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

Tarifler (malzemeleri tavaya tarifte verilen sıra ile ekleyin)

Normal Beyaz Ekmek

Program 1

Malzemeler	500g	750g	1Kg
Su	245ml	300ml	400ml
Bitkisel yağ	1tbsp	1½tbsp	1½tbsp
Ağırtılmamış beyaz ekme unu	350g	450g	600g
Yağı alınmış süt tozu	1tbsp	4tsp	5tsp
Tuz	1tsp	1½tsp	1½tsp
Şeker	2tsp	1tbsp	4tsp
Toz kuru maya	1tsp	1½tsp	2tsp

tsp = 5 ml çay kaşığı

tbps = 15ml yemek kaşığı

Brioche Ekmeği (açık kabuk rengi kullanın)

Program 6

Malzemeler	500g	750g	1Kg
Süt	130ml	200ml	260ml
Yumurta	1	2	2
Tereyağ, erimiş	80g	140g	180g
Ağırtılmamış beyaz ekme unu	350g	500g	600g
Tuz	1tsp	1½tsp	1½tsp
Şeker	30g	60g	80g
Toz kuru maya	1tsp	2tsp	2tsp

Tam Doygun Tohumlu Ekmek

Program 3

Malzemeler	750g	1Kg
Su	310mls	410mls
Bitkisel yağ	1tbsp	1½tbsp
Doygun ekme unu	400g	500g
Ağırtılmamış beyaz ekme unu	50g	100g
Yağı alınmış süt tozu	4tsp	5tsp
Tuz	1tsp	1½tsp
Şeker	1tbsp	1tbsp
Toz kuru maya	1tsp	1tsp
Kabak çekirdeği	3tsp	3tsp
Ayçekirdeği	3tsp	3tsp
Haşhaş tohumu	2tsp	3tsp
Hafif kızartılmış susam tohumu	2tsp	3tsp

1. Makine ikinci yoğurma sırasında duyulabilir ses çıkarttığı anda tohumları ekleyin.

Hızlı Beyaz Ekmek

Hızlı pişirme düğmesi

Malzemeler	1Kg
<i>Su, ılık (32-35°C)</i>	350ml
<i>Bitkisel yağ</i>	1tbsp
<i>Ağırtılmamış beyaz ekmek unu</i>	600g
<i>Yağı alınmış süt tozu</i>	2tbsp
<i>Tuz</i>	1tsp
<i>Şeker</i>	4tsp
<i>Toz kuru maya</i>	4tsp

1 RAPID BAKE düğmesine basın, program otomatik olarak başlar.

Ekmek ruloları

Program 8

Malzemeler	1Kg
<i>Su</i>	240ml
<i>Yumurta</i>	1
<i>Ağırtılmamış beyaz ekmek unu</i>	450g
<i>Tuz</i>	1tsp
<i>Şeker</i>	2tsp
<i>Tereyağ</i>	25g
<i>Toz kuru maya</i>	1½tsp
Üstü için	
<i>15 ml (1tbsp) su ile çırpılmış yumurta sarısı</i>	1
<i>Serpmek için susam ve haşhaş tohumu, isteğe bağlı</i>	

11Döngünün sonunda hamuru hafifçe unlanmış yüzeye alın. Hamuru 12 eşit parçaya ayırın ve el ile şekillendirin.

2 Şekillendirdikten sonra tepsiye dizin ve normal fırında pişirin.

Sorun giderme kılavuzu

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

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
SOMUN EBATI VE ŞEKLİ		
1. Ekmeğin yeteri kadar kabarmıyor	<ul style="list-style-type: none">Tam doymun ekmeğin beyaz ekmeğe göre daha az kabarıyor, çünkü tam doymun buğday ununda protein oluşturan gluten daha azdır.Yeterli sıvı yok.Şeker yok veya yeterli değil.Yanlış un kullanıldı. <ul style="list-style-type: none">Yanlış maya kullanıldı.Yeterli maya kullanılmadı veya maya çok eski.Hızlı ekmeğin pişirme seçildi.Maya ve şeker yoğurmadan önce birbirleri ile temas etti.	<ul style="list-style-type: none">Normal durum, çözüm yok.Sıvıyı 15ml/3tsp arttırın.Malzemeleri tarifteki sıra ile ekleyin.Daha yüksek gluten içeriği olan güçlü ekmeğin unu yerine normal beyaz un kullanmış olabilirsiniz.Genel amaçlı un kullanmayın.En iyi sonuç için sadece hızlı "toz" maya kullanın.Tavsiye edilen miktarı ölçün ve paket üzerindeki son kullanma tarihini kontrol edin.Bu daha kısa somunlar üretir. Bu normaldirEkmeğin tavasına eklendiklerinde ayrı durdurklarından emin olun.
2. Hiç kabarmıyor	<ul style="list-style-type: none">Maya konmadı.Maya çok eski.Sıvı çok sıcak. <ul style="list-style-type: none">Çok fazla tuz eklendi.Zamanlayıcı kullanılıyorsa, maya ekmeğin yapma işleminden önce ıslandı.	<ul style="list-style-type: none">Malzemeleri tarifteki sıra ile ekleyin.Son kullanma tarihini kontrol edin.Kullanılan ekmeğin ayarı için doğru sıcaklıkta sıvı kullanın.Tavsiye edilen miktarı kullanın.Kuru malzemeleri tavanın köşelerine doğru koyun, tavanın ortasında mayayı sıvılardan korumak için hafif bir çukur yapın.
3. Üstü açık, mantar biçimli	<ul style="list-style-type: none">Çok fazla maya.Çok fazla şeker.Çok fazla un.Yeteri kadar tuz konmadı.Ilık, nemli, hava.	<ul style="list-style-type: none">Mayayı 1/4 tsp azaltın.Şeker 1tsp azaltın.Unu 6 ile 9tsp azaltın.Tarıfta tavsiye edilen miktarda tuz kullanın.Sıvıyı 15ml/3 tsp ve mayayı 1/4 tsp azaltın.
4. Üst ve yan içe çökük	<ul style="list-style-type: none">Çok fazla sıvı.Çok fazla maya.Yüksek nem ve sıcak hava hamurun çok hızlı kabarmasına neden olmuş olabilir.	<ul style="list-style-type: none">Sıvıyı bir sonraki seferde 15ml/3tsp azaltın veya biraz daha un katın.Tarıfta tavsiye edilen miktarda kullanın veya bir dahaki sefere daha hızlı program deneyin.Suyu soğutun veya dolaptan aldığınız sütü katın
5. Budaklı, üstü düğümlü, düzgün değil	<ul style="list-style-type: none">Yeterli sıvı yok.Çok fazla un.Somunların üst kısımları mükemmel şekilli olmayabilir, ancak bu ekmeğin mükemmel lezzetini etkilemez.	<ul style="list-style-type: none">Sıvıyı 15ml/3tsp arttırın.Unu hassas ölçün.Hamurun mümkün olan en iyi şartlarda yapıldığından emin olun.

Sorun giderme kılavuzu (devam)

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
SOMUN EBATI VE ŞEKLİ		
6. Pişirme sırasında çöktü	<ul style="list-style-type: none"> Makine havalandırma yakınına yerleştirilmiş veya kabarma sırasında düşürülmüş ya da sallanmış olabilir. Ekmek tavası kapasitesini aşma. Yetersiz tuz veya tuz konmamış. (tuz hamurun aşırı kabarmasını önler) Çok fazla maya. Ilık, nemli, hava. 	<ul style="list-style-type: none"> Ekmek pişiriciyi yeniden yerleştirin. Büyük somun için önerilen fazla malzeme koymayın (maks. 1Kg). Tarifte önerilen kadar tuz koyun. Mayayı hassas ölçün. Sıvıyı 15ml/3tsp ve mayayı 1/4tsp azaltın.
7. Somunların bir ucu düzensiz şekilde daha kısa.	<ul style="list-style-type: none"> Hamur çok kuru ve tava içerisinde eşit şekilde kabarmıyor. 	<ul style="list-style-type: none"> Sıvıyı 15ml/3 tsp azaltın.
EKMEK DOKUSU		
8. Ağır yoğun doku.	<ul style="list-style-type: none"> Çok fazla un. Yetersiz maya. Yetersiz şeker. 	<ul style="list-style-type: none"> Hassas ölçün. Tavsiye edilen maya miktarını doğru ölçün. Hassas ölçün.
9. Açık, delikli doku	<ul style="list-style-type: none"> Tuz konmadı. Çok fazla maya. Çok fazla sıvı. 	<ul style="list-style-type: none"> Malzemeleri tarifteki sıra ile katın. Tavsiye edilen maya miktarını doğru ölçün. Sıvıyı 15ml/3tsp azaltın.
10. Somunun ortası çiğ, yeterince pişmemiş	<ul style="list-style-type: none"> Çok fazla sıvı. Elektrik kesildi. Miktarlar çok fazlaydı ve makine pişiremedi. 	<ul style="list-style-type: none"> Sıvıyı 15ml/3tsp azaltın. Eğer çalışma esnasında 8 dakikadan daha uzun elektrik kesintisi olursa, pişmemiş ekmeği pişiriciden çıkartarak yeni malzemelerle baştan başlamanız gerekecektir. Miktarları izin verilen maksimum seviyelere azaltın.
11. Ekmek düzgün dilimlenmiyor, yapış yapış	<ul style="list-style-type: none"> Çok sıcakken dilimlenmiş. Uygun bıçak kullanılmamış. 	<ul style="list-style-type: none"> Dilimlemeden önce buharını salması için ekmeğin en az 30 dakika soğumasını bekleyin. Uygun ekmeğin bıçağı kullanın.
KABUK RENGİ VE KALINLIĞI		
12. Koyu kabuk rengi/çok kalın	<ul style="list-style-type: none"> DARK kabuk ayarı kullanılmış. 	<ul style="list-style-type: none"> Bir dahaki sefere orta veya açık ayar kullanın.
13. Ekmek yanık	<ul style="list-style-type: none"> Ekmek pişirici arızalı. 	<ul style="list-style-type: none"> "Servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakınız.
14. Kabuk çok açık	<ul style="list-style-type: none"> Ekmek yeterince uzun pişirilmemiş. Tarifte süt tozu veya taze süt yok. 	<ul style="list-style-type: none"> Pişirme süresini uzatın. 15ml/3tsp yağı alınmış süt tozu ekleyin veya kararmayı sağlamak için sadece su yerine %50 su süt karışımı kullanın.

Sorun giderme kılavuzu (devam)

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
TAVA SORUNLARI		
15. Yoğurucu çıkartılmıyor	<ul style="list-style-type: none">• Ekmek tavasına su ilave etmelisiniz ve yoğurucu çıkartmadan önce yumuşamasını beklemelisiniz.	<ul style="list-style-type: none">• Kullanımdan sonra temizleme talimatlarına uyun. Yoğurucu hafifçe sağa sola döndürmeniz gerekebilir
16. Ekmek tavaya yapıyor/çıkartması zor	<ul style="list-style-type: none">• Uzun süreli kullanımda olabilir.	<ul style="list-style-type: none">• Ekmek tavaşının içini hafifçe yağlayın.• "Servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakınız.
MAKİNE MEKANİKLERİ		
17. Ekmek pişirici çalışmıyor/Yoğurucu hareket etmiyor	<ul style="list-style-type: none">• Ekmek pişirici çalıştırılmamış• Tava düzgün yerleşmemiş.• Gecikmeli zamanlayıcı seçili.	<ul style="list-style-type: none">• Açma/kapatma ⑧ düğmesinin "ON" (AÇIK) konumunda olup olmadığını kontrol edin.• Tavanın yerine oturduğundan emin olun.• Ekmek pişirici geri sayım programın başlangıç saatine gelene kadar çalışmaz.
18. Malzemeler karışmamış	<ul style="list-style-type: none">• Ekmek pişirici çalıştırılmadı.• Yoğurucu tavaya yerleştirilmedi.	<ul style="list-style-type: none">• Kontrol paneli programlandıktan sonra, ekmek pişiriciyi çalıştırmak için başlatma düğmesine basın.• Malzemeleri eklemeyen önce yoğurucunun tava içindeki yerine oturduğundan emin olun.
19. Çalışma sırasında yanık kokusu	<ul style="list-style-type: none">• Malzemeler fitrının içine döküldü.• Tava sızdırıyor.• Ekmek tavaşı kapasitesini aşma.	<ul style="list-style-type: none">• Tavaya malzeme eklerken dökmeye dikkat edin. Malzemeler ısıtıcı üzerinde yanarak duman yaratabilir.• Bakınız "Servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümü.• Tarifte tavsiye edilenden fazla malzeme kullanmayın ve malzemeleri hassas ölçün.
20. Fiş yanlışlıkla çekildi veya çalışırken elektrik kesildi Ekmeği nasıl kurtarabilirim?	<ul style="list-style-type: none">• Eğer makine yoğurma aşamasındaysa malzemeleri boşaltın ve tekrar başlayın.• Eğer makine kabarmadaysa hamuru ekmek tavaşından alın, biçimlendirin ve yağlanmış 23 x 12.5cm/9 x 5 in. tepsiye koyun ve iki kat olana kadar bekleyin. Sadece pişir 13 ayarını kullanın veya önceden 200°C/400°F ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.• Eğer makine pişirmeye başladıysa, sadece pişir 13 ayarını kullanın veya 200°C/400°F ısıtılmış fırında üst kısmını alarak pişirin Tavayı makineden dikkatle çıkartın ve fırının en alt rafına yerleştirin. Kızarana kadar pişirin	
21. Ekranda E:01 gözükür ve makine açılmaz	<ul style="list-style-type: none">• Fırın odası çok sıcak.	<ul style="list-style-type: none">• Fişten çekin 30 dakika soğumasını bekleyin.
22. Ekranda H:HH & E:EE gözükür ve makine çalışmaz.	<ul style="list-style-type: none">• Ekmek pişirici arızalı. Sıcaklık sensör hatası	<ul style="list-style-type: none">• Bakınız "Servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümü.

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 spotřebiči jestliže je viditelně poškozen napájecí kabel nebo pokud spotřebiči upadl na zem a poškodil se.
- Pékárny 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 dvojité odměrka – 1 čajová lžička/1 polévková lžice
- ⑪ ovládací panel
- ⑫ displej
- ⑬ indikátor programu
- ⑭ indikátory barvy kůrky (světlá, střední, tmavá, rychlé pečení)
- ⑮ tlačítka časovače
- ⑯ tlačítko velikosti bochníku
- ⑰ tlačítko barvy kůrky
- ⑱ tlačítko start
- ⑲ tlačítko rychlého pečení
- ⑳ tlačítko stop
- 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 pekární. 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.
- Menší množství kapalných i sypkých surovin odměřujte vždy pomocí odměrky, která je součástí příslušenství. Posunutím jezdece odměrky nastavte požadované množství - 1ř2 tsp (čajová lžička), 1 tsp, 1ř2 tbsp (polévková lžíce) nebo 1 tbsp. Naplňte odměrku a zarovnejte vodorovně s okrajem (viz obr. 6).


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  na zadní straně přepněte do polohy I – zapnuto. Ozve se akustický signál a na displeji se objeví 3:15.
- Po použití přístroj vždy vypněte a vyjete ze zásuvky.

indikátor programu


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

Předehtání  Funkce předehtání se aktivuje pouze na začátku celozrného programu (30 min.) rychlého celozrného programu (5 min.) a bezlepkového programu (8 min.), aby se suroviny před prvním hnětením zahřály. V této fázi je hnětací hák nečinný.

Hnětení  Těsto je v první nebo druhé fázi hnětení nebo se obrací mezi dvěma fázemi kynutí. V posledních 20 minutách druhého hnětení při nastavení (1), (2), (3), (4), (5), (6), (10) a (11) se ozve akustický signál, který připomene ruční doplnění dalších surovin.

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

Pečení  Bochník je v poslední fázi pečení.

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

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

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.
- ↑
Všechny suroviny správně zvažte.
- ↓
Nesprávné dávkování surovin sníží výslednou
7 kvalitu pečiva.
- 8 Vložte formu do pečicí komory a zatlačením dolů ji zajistíte do pracovní polohy.
- 9 Sklopte držadlo formy a zavřete víko pekárny.
- 10 Zapijte přístroj do zásuvky a zapněte jej – ozve se akustický signál a nastaví se výchozí program 1 (3:15).
- 11 Tlačítkem MENU (21) nastavte požadovaný program. Přístroj ve výchozím nastavení peče 1kg chléb se středně propečenou kůrkou. Upozornění: Chcete-li použít funkci RYCHLÉHO PEČENÍ (19) stačí stisknout tlačítko této funkce. Program se nastaví a spustí automaticky.
- 12 Tlačítkem (16) zvolte požadovanou velikost bochníku.
- 13 Tlačítkem (17) vyberte požadovanou barvu kůrky (světlá, střední, tmavá).
- 14 Stiskněte tlačítko START (18). Chcete-li zastavit nebo zrušit program, stiskněte a 2 - 3 vteřiny držte tlačítko STOP (20).
- 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 Středně propečenou kůrkou			Signál pro přidání surovin * Středně propečenou kůrkou			Udržování teploty **
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 základní	Světlý nebo tmavý chléb	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 rychlý bílý	Přibližně o 30 minut kratší program pro bílý chléb	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 celozrnný	Recepty na celozrnný chléb nebo chléb z celozrnné mouky 30min. předehřátí	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	60
4 rychlý celozrnný	Program vhodný k pečení z mouky Granary a k rychlejší přípravě chleba. Není vhodný k přípravě 100% celozrnného chleba předehřátí 5 minut	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 francouzský	Křupavější kůrka a program upravený pro nižší obsah tuku a cukru	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 sladký	Recepty na chleba s vysokým obsahem cukru	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 rychlý chléb	Chléb bez kvasnic – směs 1 kg	2:08			-			22
8 koláč	Chleby a koláče z nekynutého těsta	1:22			-			22
9 bezlepkový	Příprava pečiva z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí Max. 500 g mouky: předehřátí 8 minut	-	2:54	2:59	-			60
10 těsto	Příprava těsta k ručnímu dokončení a pečení v klasické troubě	1:30			1:14			-
11 jemné kynuté těsto	Dlouhý program pro přípravu jemného kynutého těsta	5:15			4:39			-
12 marmeláda	Výroba marmelád	1:25			-			20

tabulka programů přípravy chleba/těsta

program		Celková doba přípravy Středně propečenou kůrkou			Signál pro přidání surovin ★ Středně propečenou kůrkou			Udržování teploty ★★
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 pečení	Pouze pečící program. Lze použít také k rozpečení již hotového a vychladlého pečiva. Požadovaný čas nastavte pomocí tlačítek časovače.	0:10 - 1:30			-			60
rychlé pečení	Příprava chleba do jedné hodiny. Třeba přidat teplou vodu, více droždí a méně soli.	0:58			-			60

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


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

opožděný start

Časovač umožňuje zahájení přípravy pečiva až 12 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 pekárný. 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 pekárný na požadovaný recept zobrazen čas 22.00, musí být celková doba opoždění startu nastavena na 9 hodin.

- Pomocí tlačítka MENU vyberte požadovaný program, např. 1, a pomocí tlačítka (+) časovače nastavte na displeji po desetiminutových krocích hodnotu „9:00“. Pokud tuto hodnotu překročíte, můžete se snadno vrátit stisknutím tlačítka (-).
- Stiskněte tlačítko START/STOP. Dvojtečka (:) časového údaje začne blikat a časovač začíná odpočítávat.
- Zvolíte-li chybné nastavení nebo chcete-li nastavení změnit, stiskněte a držte tlačítko STOP, dokud se displej nevypne. Poté nastavte správný čas.



3:00



09:00



09:00

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.

úbrzba a čištění

DŮLEŽITÉ: před zahájením čištění pekárný nejdříve odpojte z elektrické sítě a nechte ji vychladnout.

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

servis a služba zákazníkům

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

Recepty (jednotlivé suroviny do formy přidávejte v uvedeném pořadí)

Základní bílý chléb

Program 1

Suroviny	500g	750g	1Kg
Voda	245ml	300ml	400ml
Rostlinný olej	1 lžíce	1½ lžíce	1½ lžíce
Nebělená bílá chlebová mouka	350g	450g	600g
Sušené odstředěné mléko	1 lžíce	4 lžičky	5 lžičky
Sůl	1 lžičky	1½ lžičky	1½ lžičky
Cukr	2 lžičky	1 lžíce	4 lžičky
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	1 lžičky	1½ lžičky	2 lžičky

lžičky = 5 ml lžičky

lžíce = 15 ml lžíce

Briošky (zvolte nastavení světlé kůrky)

Program 6

Suroviny	500g	750g	1Kg
Mléko	130ml	200ml	260ml
Vejsce	1	2	2
Xměkklé máslo	80g	140g	180g
Nebělená bílá chlebová mouka	350g	500g	600g
Sůl	1 lžičky	1½ lžičky	1½ lžičky
Vukr	30g	60g	80g
Snadno smísitelné rozpustnédroždí	1 lžičky	2 lžičky	2 lžičky

Celozrnný chléb se semínky

Program 3

Suroviny	750g	1Kg
Voda	310mls	410mls
Rostlinný olej	1 lžíce	1½ lžíce
Celozrnná mouka	400g	500g
Nebělená bílá chlebová mouka	50g	100g
Sušené mléko	4 lžičky	5 lžičky
Sůl	1 lžičky	1½ lžičky
Cukr	1 lžíce	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
Voda, vlažné (32 - 35 °C)	350ml
Rostlinný olej	1 lžice
Nebělená bílá chlebová mouka	600g
Sušené odstředěné mléko	2 lžice
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 lžicí) 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	PRÁVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
VELIKOST A TVAR CHLEBA		
1. Chléb je nízký	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Zapomenutí droždí. • Staré droždí. • Příliš teplá tekutina. • Příliš mnoho přidané soli. • Při používání časovače, droždí navlhlo před zahájením procesu přípravy chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš mnoho droždí • Příliš mnoho cukru • Příliš mnoho mouky. • Příliš mnoho přidané soli. • Teplé, vlhké počasí. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uberte 1/4 lžičky dro-dí. • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš mnoho kapaliny. • Příliš mnoho droždí. • Teplé, vlhké počasí mohlo způsobit příliš rychlé nakynutí těsta. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 hrboilatá vrchní část – ne hladká	<ul style="list-style-type: none"> • Nedostatek kapaliny. • Příliš mnoho mouky. • Vrchní část bochníku nemusí mít hezký tvar; toto neovlivňuje výbornou chuť chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny. • Přesně odměřujte ingredience. • Zajistěte ty nejlepší podmínky pro výrobu chleba.

ŘEŠENÍ PROBLÉMU - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
6. Zhroucení při pečení	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Změňte místo pekárny. • Nepoužívejte větší množství surovin, než je doporučeno pro velký bochník (max 1kg). • Použijte 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Těsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny.

STRUKTURA CHLEBA

8. Těžká hustá struktura.	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš mnoho mouky. • Nedostatek droždí. • Nedostatek cukru. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odměřujte přesně. • Odměřte správné množství doporučeného typu droždí. • Odměřujte přesně.
9. Otevřená, hrubá, děrovatá struktura.	<ul style="list-style-type: none"> • Zapomenutí soli. • Příliš mnoho droždí. • Příliš mnoho tekutiny. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš mnoho tekutiny. • Výpadek proudu v průběhu výroby chleba. • Příliš velká množství ingrediencí, které pekárna nezvládne zpracovat. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 lepivý.	<ul style="list-style-type: none"> • Chléb je krájen příliš horký • Používání nevhodného nože. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nechejte chléb vychladnout na chladicí mřížce alespoň 30 minut vychladnout, aby odešla pára, až poté chléb krájejte. • Používejte dobrý nůž na chleba.

BARVA A TLOUŠŤKA KŮRKY

12. Tmavá barva kůrky, příliš tlustá.	<ul style="list-style-type: none"> • Používáte nastavení TMAVÁ kůrka. 	<ul style="list-style-type: none"> • Příště použijte nastavení střední nebo světlé kůrky.
13. Bochník je připálený.	<ul style="list-style-type: none"> • Špatná funkce pekárny. 	<ul style="list-style-type: none"> • Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.
14. Kůrka je příliš světlá.	<ul style="list-style-type: none"> • Chléb se nepeče dost dlouho. • V receptu není použito čerstvé mléko ani sušené mléko. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prodlužte čas pečení. • Předejde 15 ml/ 3 lžičky sušeného mléka nebo nahraďte 50% vody mlékem, tím docílíte tmavší barvy.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
PROBLÉMY S FORMOU		
15. Hnětač nelze vyjmout.	<ul style="list-style-type: none"> Do pečicí formy přidejte vodu a nechte hnětač odmočit. Poté ho snadno vyjmete. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Tento případ může nastat po delším používání pekárný. 	<ul style="list-style-type: none"> Jemně natřete vnitřní část pečicí formy rostlinným olejem. Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.
STROJNÍ MECHANISMUS		
17. Pekařna nepracuje / hnětač se nepohybuje	<ul style="list-style-type: none"> Přístroj není zapnutý Pečicí forma není správně umístěna. Je nastaveno celodenní opoždění startu. 	<ul style="list-style-type: none"> Zkontrolujte, zda je hlavní vypínač Ⓞ v poloze ON. Zkontrolujte, zda je pečicí forma správně umístěna. Pekařna nezačne pracovat dokud odpočet nedosáhne nastaveného času.
18. Ingredience nejsou smíchány	<ul style="list-style-type: none"> Pekařna nezačala pracovat. Zapomněli jste vložit hnětač. 	<ul style="list-style-type: none"> Po naprogramování ovládacího panelu stiskněte tlačítko start pro zapnutí pekárný. Vždy se ujistěte, že hnětač je umístěn na spodní straně formy. Tuto kontrolu proveďte vždy před vložením ingrediencí.
19. Při provozu je detekován zápach spáleniny	<ul style="list-style-type: none"> Ingredience jsou vylity ve vnitřní části pece. Pečicí trouba teče. Překročení kapacity pečicí formy. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. Pekařna je omylem vypojena z elektrické sítě nebo došlo k výpadku proudu. Jak můžu chleba zachránit?	<ul style="list-style-type: none"> Pokud je pekařna v cyklu hnětení, vyjměte ingredience a začněte znovu. Pokud je pekařna 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 13 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 pekařna v cyklu pečení, použijte nastavení 13 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.	<ul style="list-style-type: none"> Pečicí komora je příliš horká. 	<ul style="list-style-type: none"> Odpojte pekařnu od zdroje elektrického proudu a nechte ji vychladnout.
22. Na displeji se objeví „H:HH“ & „E:EE“ a přístroj nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Přístroj nefunguje správně. Chyba teplotního senzoru. 	<ul style="list-style-type: none"> 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!
- Távolítson el minden csomagolást és címkét.

biztonság

- Ne érintse a forró felületeket. A hozzáférhető felületek a használat során felforrósodhatnak. Mindig viseljen fogókesztyűt, amikor kiveszi a forró kenyérsütő formát.
- A sütőkamra szennyeződésének elkerülése érdekében, mindig vegye ki a kenyérsütő formát, mielőtt beletenné a hozzávalókat. A fűtőelemre kerülő anyagok megégnek és füstölögnek.
- Ne használja ezt a készüléket, ha a tápkábel láthatóan megsérült, vagy ha véletlenül leejtették.
- Ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Mindig húzza ki a készüléket használat után, alkatrészek fel- vagy leszerelése, vagy tisztítás előtt.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel leöggjön 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 rendeltetészerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás előtt

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

mielőtt először készítené kenyéret 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 program állapot kijelző
- ⑭ kenyérhéj színjelzők (világos, közepes, sötét, gyors)
- ⑮ késleltető időzítő gombok
- ⑯ kenyérméret gomb
- ⑰ kenyérhéj színe gomb
- ⑱ start gomb
- ⑲ gyors sütés gomb
- ⑳ stop 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).


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 3:15 felirat jelenik meg.
- Használat után mindig kapcsolja ki és húzza ki a hálózathoz a kenyérsütőt.

program állapot kijelző


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

Előmelegítés  Az előmelegítés funkció csak a teljes kiőrlésű (30 percig), a teljes kiőrlésű, gyors (5 percig), és a gluténmentes beállítások elején működik 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 20 percében az (1), (2), (3), (4), (5), (6), (10), (11) beállítások esetén egy figyelmeztető hangjelzés emlékeztet a további összetevők hozzáadására.

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

Sütés  A kenyér a befejező sütési ciklusban van.

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

a kenyérsütő használata (lásd az ábrákat)

- 1 Vegye ki a kenyérsütő formát a nyél segítségével.
- 2 Helyezze fel a dagasztót.
- 3 Öntse a vizet a kenyérsütő formába.
- 4 Adja hozzá a többi hozzávalót a sütőformába a receptben feltüntetett sorrendben.
▲
↑
↓
▼
7
- 5 Ügyeljen az összes hozzávaló pontos mérésére, mert a pontatlan mérés gyenge eredményhez vezethet.
- 6 Helyezze a kenyérsütő formát a sütőkamrába és nyomja lefelé, rögzítve a helyzetét.
- 9 Engedje le a fogantyút és zárja le a fedelet.
- 10 Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra és kapcsolja be – a készülék bip hangot ad, és megjelenik az 1. beállítás (3:15).
- 11 Nyomja meg többször a MENÜ gombot (Ⓜ), amíg kiválasztja a megfelelő programot. A kenyérsütő alapbeállítása 1 kg és közepes kenyérhéj szín.
Megjegyzés: Ha a "GYORS SÜTÉST" (Ⓜ), használja, egyszerűen nyomja meg a gombot, és a program automatikusan elindul.
- 12 Válassza ki a kenyér méretet a KENYÉR MÉRET gomb (Ⓜ) többszöri megnyomásával, amíg a jelzés a megfelelő kenyér mérethez nem kerül.
- 13 Válassza ki a kenyérhéj színét megnyomva a KENYÉRHÉJ gombot (Ⓜ), amíg a jelzés a megfelelő kenyérhéj színhez kerül (világos, közepes vagy sötét).
- 14 Nyomja meg a START gombot (Ⓜ). A program megállításához vagy törléséhez nyomja le a START/STOP gombot (Ⓜ) 2 – 3 másodpercre.
- 15 A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütőt.
- 16 Vegye ki a kenyérsütő formát a nyél segítségével.
Mindig használjon edényfogó kesztyűt, mert a sütőforma fogantyúja forró lesz.
- 17 Borítsa ki a kenyeret egy rácsra, hogy az lehűljön.
- 18 Hagyja a kenyeret 30 percig hűlni, mielőtt felszelné, hogy a gőz távozhasson. A forró kenyeret nehéz felszelni.
- 19 Tisztítsa meg a kenyérsütő formát és a dagasztót közvetlenül a használat után (lásd karbantartás és tisztítás).

kenyér/tészta programtáblázat

program		Teljes programidő Közepes kenyérhég szín			Figyelmeztetés hozzávalók hozzáadására ★ Közepes kenyérhég szín			Melegen tartó mód ★★
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 alap	Fehér vagy bama kenyérliszt receptek	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 fehér, gyors	A fehér kenyér ciklus időtartamát kb. 30 perccel csökkenti	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 teljes kiőrlésű	Teljes kiőrlésű, vagy korpásliszt alapú receptek: 30 perc előmelegítés	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	60
4 teljes kiőrlésű, gyors	Teljes kiőrlésű lisztet tartalmazó kenyerek gyorsabb sütéséhez. Nem alkalmas 100%-ban teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér sütéséhez. 5 perc előmelegítés	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 francia	Ropogósabb héjat eredményez, és alkalmas alacsony zsír- és cukortartalmú kenyér sütéséhez	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 édes	Magas cukortartalmú kenyéreceptekhez	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 gyors kenyér	Élesztő-mentes tésztájú kenyerekhez – 1 kg keverék	2:08			-			22
8 sütemény	Nem élesztős tészták és sütemények	1:22			-			22
9 gluténmentes	Gluténmentes liszthez és gluténmentes kenyértésztához. Max. 500 g liszt 8 perc előmelegítés	-	2:54	2:59	-			60
10 tészta	Tésztakészítéshez, amit aztán kézzel megformázva sütőben készíthet el.	1:30			1:14			-
11 paraszt kenyér	Hosszú tészta kelesztés parasztkenyér előállításához	5:15			4:39			-
12 dzsem	Dzsem készítéséhez	1:25			-			20

kenyér/tészta programtáblázat

program		Teljes programidő Közepes kenyérhéj szín			Figyelmeztetés hozzávalók hozzáadására ☆ Közepes kenyérhéj szín			Melegen tartó mód ☆☆
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 sütés	Csak sütés. Segítségével újramelegítheti vagy megpiríthatja a már megsült és lehült kenyeret is. Az időzítő gombokkal beállíthatja a szükséges időt.	0:10 - 1:30			-			60
gyors sütés gomb	Kevesebb mint 1 óra alatt készít kenyeret. A kenyérhez meleg vizet, több élesztőt és kevesebb sót kell adni.	0:58			-			60


- ☆ **A második dagasztási ciklus vége előtt hangjelzés szólal meg, ami figyelmeztet a hozzávalók hozzáadására, ha a recept szerint ez szükséges.**
- ☆☆ **A kenyérsütő automatikusan melegen tartó módba lép a sütési ciklus végén. A készülék 1 óráig marad a melegen tartó módban, vagy a kikapcsolásig, ha ez előbb történik.**

késleltető időzítés

A késleltető időzítés segítségével a kenyér készítés max. 12 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 KÉSLELTETŐ 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 szint 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 "9:00"-ra. Ha túllépi a "9:00"-et, csak nyomja meg a (-) időzítő gombot amíg újra eléri a "9:00"-et.
- Nyomja meg a start gombot és a kijelzőn villogni kezd a kettőspont (:). Az időzítő megkezd a visszaszámlálást.
- Ha elhibázta, vagy szeretné megváltoztatni az időbeállítást, nyomja le a STOP gombot, amíg a kijelző törlődik. Ezután újra beállíthatja az időt.



3:00



09:00



09:00

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	300ml	400ml
Növényi olaj	1 ek	1½ ek	1½ ek
Fehérítetlen búza kenyérliszt	350g	450g	600g
Sovány tejszór	1 ek	4 tk	5 tk
Só	1 tk	1½ tk	1½ tk
Cukor	2 tk	1 ek	4tsp
Keverhető szárított élesztő	1 tk	1½ tk	2 tk

tk = 5 ml teáskanál

ek = 15ml evőkanál

Briós Kenyér (világos kenyérhéj színt válasszon)

Program: 6

Hozzávalók	500g	750g	1Kg
Tej	130ml	200ml	260ml
Tojás	1	2	2
Vaj, olvasztott	80g	140g	180g
Fehérítetlen búza kenyérliszt	350g	500g	600g
Só	1 tk	1½ tk	1½ tk
Cukor	30g	60g	80g
Keverhető szárított élesztő	1 tk	2 tk	2 tk

Teljes kiőrlésű magos kenyér

Program: 3

Hozzávalók	750g	1Kg
Víz	310mls	410mls
Növényi olaj	1 ek	1½ ek
Teljes kiőrlésű kenyérliszt	400g	500g
Fehérítetlen búza kenyérliszt	50g	100g
Sovány tejszór	4 tk	5 tk
Só	1 tk	1½ tk
Cukor	1 ek	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
Víz, langyos (32-35°C)	350ml
Növényi olaj	1 ek
Fehértetlen búza kenyérliszt	600g
Sovány tejpor	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
Fehértetlen 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 szezámaggal 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Kihagyta az élesztőt. • Az élesztő túl régi. • Túl forró folyadék. • Túl sok sót adott hozzá. • Ha időzítést használt, az élesztő átnedvesedett a kenyérbélesztés megkezdése előtt. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok élesztő. • Túl sok cukor. • Túl sok liszt. • Kevés a só. • Meleg, nedves időjárás. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 élesztőét ¼ tk-lal.
4. A teteje és oldala beomlik.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok folyadék. • Túl sok élesztő. • A magas páratartalom és meleg idő miatt a tészta túl gyorsan kelt meg. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Kevés a folyadék. • Túl sok a liszt. • A kenyér teteje nem mindig tökéletes, de ez nem befolyásolja a kenyér csodálatos ízét. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • A tészta túl száraz és nem tud egyenletesen megkelni a formában. 	<ul style="list-style-type: none"> • Növelje a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal.
A KENYÉR ÁLLAGA		
8. Nehéz, sűrű textúra.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok liszt. • Kevés az élesztő. • Kevés a cukor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mérjen pontosan. • Mérje ki a javasolt élesztő mennyiséget. • Mérjen pontosan.
9. Morzsás, lyukacsos textúra.	<ul style="list-style-type: none"> • Kihagyta a sót. • Túl sok az élesztő. • Túl sok a folyadék. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok folyadék. • Áramkimaradás működés közben. • Túl nagy mennyiséget használt, ami meghaladta a készülék teljesítményét. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 újrateknie. • Csökkentse a mennyiséget a maximálisan megengedettre.
11. A kenyér nehezen szelhető, nagyon ragadós.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl forrón szeli. • Nem megfelelő kést használ. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • A SÖTÉT kenyérhéj beállítást használja. 	<ul style="list-style-type: none"> • Legközelebb használja a közepes vagy világos beállítást.
13. A kenyér megégett.	<ul style="list-style-type: none"> • A kenyérsütő meghibásodott. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tájékozódjon a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részben.
14. Túl vékony a kenyérhéj.	<ul style="list-style-type: none"> • Nem sütötte elég ideig. • A recept nem tartalmaz tejsót vagy friss tejet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Süsse tovább. • Adjon hozzá 15 ml/3 tk sovány tejsót vagy helyettesítse tejsót a víz 50%-át a barnulás elősegítéséhez.

hibaelhárítási útmutató (folytatás)

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
SÜTŐFORMA PROBLÉMÁK		
15. A dagasztót nem lehet eltávolítani.	<ul style="list-style-type: none"> Vizet kell önteni a kenyérsütő formába és hagynia kell ázni a dagasztó, mielőtt eltávolítja. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Hosszabb használat után előfordulhat. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> A kenyérsütő nincs bekapcsolva A sütőforma nem megfelelően van behelyezve. A késleltető időzítőt választotta. 	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze, hogy a be/ki kapcsoló  BE helyzetben van-e. Ellenőrizze, hogy rögzül-e a helyén a forma. A kenyérsütő nem indul el, amíg a visszaszámlálás el nem éri a program kezdő idejét.
18. A hozzávalók nem keverednek el.	<ul style="list-style-type: none"> Nem indította el a kenyérsütőt. Elfelejtette a dagasztót a formába tenni. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> A hozzávalók kiborultak a sütő belsejébe. A sütőforma ereszt. Túllépte a sütőforma kapacitását. 	<ul style="list-style-type: none"> 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?.	<ul style="list-style-type: none"> 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 13-es, csak sütő beállítást, vagy süsse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat) 30-35 percig, amíg aranybarna lesz. Használja a 13-es, csak sütő beállítást, vagy süsse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat), és vegye ki a felső rácsot. Óvatosan vegye ki a formát a készülékből, és helyezze a sütő alsó részére. Süsse aranybarnára. 	
21. A kijelzőn a E:01 felirat látható, és a készülék nem kapcsolható be.	<ul style="list-style-type: none"> A sütőkamra túl forró. 	<ul style="list-style-type: none"> Vegye ki, és hagyja hűlni 30 percig.
22. A kijelzőn az H:HH & E:EE felirat látható, és a készülék nem működik.	<ul style="list-style-type: none"> A kenyérsütő meghibásodott. Hőérzékelő hiba. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 zaprzeczynić wydzielanie się dymu.
- Nie używać urządzenia w przypadku, kiedy widoczne jest uszkodzenia kabla zasilającego lub, kiedy urządzenie spadło i doszło do jego uszkodzenia.
- Wzbronione jest zanurzanie piekarni, i to również częściowo, do wody lub innych cieczy. Również nie należy zanurzać kabla zasilającego do wody.
- Przed instalacją lub usuwaniem części, oraz przed myciem zawsze odłączaj urządzenie od prądu.
- Nie dopuścić, by kabel zasilający wisiał przez skraj gorących powierzchni, wykluczyć należy również kontakt kabla zasilającego z gorącymi powierzchniami, np. palnikami elektrycznymi lub gazowymi
- Urządzenie powinno stać na płaskiej żaroodpornej powierzchni.
- Nie wkładać rąk do komory do pieczenia po wyjęciu chleba, bowiem panuje tam wysoka temperatura.
- Nie dotykać ruchomych części piekarni.
- Nie przekraczaj maksymalnej podanej zdolności (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 dworzu.
- Nie używać piekarni dokąd jest pusta, bowiem mogło by dojść do jej uszkodzenia.
- Nie wykorzystywać komory do pieczenia do przechowywania.
- Podczas używania piekarni nie zakrywać otworów wentylacyjnych w pokrywie i zapewnić w jej otoczeniu właściwą wentylację.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach

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

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

przed podłączeniem piekarni do sieci elektrycznej należy :

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

przed pierwszym użyciem piekarni należy :

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

legenda

- ① uchwyt na pokrywcę
- 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 indykatytor statusu programowego
- ⑭ indykatory koloru skórki (jasny, średni, ciemny, "na szybko")
- ⑮ przyciski czasomierza opóźnienia
- ⑯ przycisk rozmiaru bochenka
- ⑰ przycisk koloru skórki
- ⑱ przycisk start
- ⑲ przycisk szybkiego pieczenia
- ⑳ przycisk stop
- 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.
- Koniecznie używaj znajdującej się w komplecie łyżeczki jako miarki do mierzenia mniejszych ilości suchych lub płynnych składników. Za pomocą suwaka wybierz jedną z następujących miarek - 0,5 łyżki do herbaty, 1 łyżka do herbaty, 0,5 łyżki stołowej lub 1 łyżka stołowa. Wypełnij do wierzchu i wyrównaj łyżką (patrz 6).

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 (Ⓢ), znajdujący się z tyłu maszyny - rozlegnie się sygnał dźwiękowy i w okienku monitora zjawi się 3:15.
- Po zakończeniu eksploatacji zawsze wyłączaj piekarnik i odłączaj go od prądu.

indykator statusu programowego (13)

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

Poprzednie nagrzewanie ☰ Poprzednie nagrzewanie działa tylko na początku stanów całopiecznego (30 minut), całopiecznego szybkiego (5 minut) i bezglutenowego (8 minut) do podgrzewania składników przed rozpoczęciem 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), (2), (3), (4), (5), (6), (10), (11) rozlegnie się alarm dźwiękowy, podpowiadając, jakich składników należy dodać ręcznie.

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.**

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.
- ↑
↓
5 Upewnij się, że dokładnie odmierzyłeś wszystkie składniki ponieważ nieodpowiednie dawki mogą zepsuć produkt końcowy.
- 7
- 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 (3:15).
- 11 Naciskaj na przycisk MENU ²¹, 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 ¹⁶ - rozmiar bochenka - dopóki indykator nie przesunie się do wymaganego rozmiaru bochenka.
- 13 Wybierz kolor skórki, naciskając na przycisk CRUST ¹⁷ - skórka - dopóki indykator nie przysunie się do wymaganego koloru skórki (jasny, średni lub ciemny).
- 14 Naciśnij na przycisk START ¹⁸. Dla zatrzymania lub skasowania programu wciskaj przycisk STOP ²⁰ przez 2 – 3 sekundy.
- 15 Po skończeniu pieczenia odłącz piekarnik od prądu.
- 16 Wyjmij formę do chleba przy pomocy uchwytu.
Koniecznie 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 średni kolor skórki			Alarm sygnalizujący porę dodawania składników ★ średni kolor skórki			Podgrzewaj ★★
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 podstawowy	Dla przepisów zawierających mąk pszenną lub żytnią	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 biały szybki	Skraca cały cykl o około 30 minut	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 razowy	Przepisy na mąkę razową lub pełnoziarnistą 30 minut poprzedniego nagrzewania	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	60
4 całopieczny szybki	Do użycia z mąką spichlerzową oraz dla szybszego wypiekania całopiecznego bochenka. Nie pasuje do 100% bochenków całopiecznych 5 minut poprzedniego nagrzewania	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 francuski	Chleb ma bardziej chrupiącą skórkę. Program dopasowany jest do ciasta o niskiej zawartości tłuszczu i cukru.	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 słodki	Przepisy z dużą zawartością cukru	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 szybki chleb	Gatunki chleba z bitego ciasta bezdrożdżowego – 1 kg mieszanki		2:08			-		22
8 ciasto na słodko	Dla chleba i ciast z nie zawierającego drożdży ciasta		1:22			-		22
9 bez zawartości białka roślinnego	Do pieczenia z mąki i mieszanek zbóż bez zawartości białka roślinnego. Maksymalnie 500g mąki (na wagę) 8 minut poprzedniego nagrzewania	-	2:54	2:59		-		60
10 ciasto	Ciasto do ręcznego nadawania kształtu i pieczenia w piekarniku.		1:30			1:14		-
11 Ciasto zawodowe	Długi cykl ciastowy do przygotowania ciast zawodowych		5:15			4:39		-
12 konfitury	Do robienia konfitur		1:25			-		20

Lista programów do pieczenia chleba/ ciasta

program		Ogólny czas trwania programu średni kolor skórki			Alarm sygnalizujący porę dodawania składników ☆ średni kolor skórki			Podgrzewaj ☆☆
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 dopiekanie	Funkcja samego tylko dopiekanie. Może również być używana do podgrzewania i robienia chrupiącymi już wypieczonych i ostygniętych bochenków. Ustawiaj czas przy pomocy przycisków czasomierza.	0:10 - 1:30			-			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

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


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

wydłużenie czasu

Czasomierz opóźnienia pozwala na opóźnienie procesu robienia chleba na okres do 12 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.

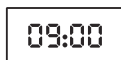
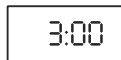
WAŻNE : Przy użyciu funkcji Opóźniony start, nie używać ingrediencji ulegających psuciu się – ingrediencji, które podlegają łatwemu psuciu się w temperaturach pokojowych lub wyższych, jak na przykład mleko, jaja, jogurt, itd.

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 godz.

- Wcisnąć przycisk MENU, żeby wybrać odpowiedni program, np., 1 i użyć przycisku (+) timer, żeby wyświetliło się '9:00'. Jeśli przegapiłeś '9:00', po prostu wcisnąć przycisk (-) timer, dopóki nie wrócisz do '9:00'.
- Wcisnąć przycisk start, zaświeci się dwukropek (:). Timer zacznie odliczenie czasu.
- Jeżeli popełnisz błąd lub będziesz chciał zmienić nastawienie czasu, naciskając na sterowanie STOP do oczyszczenia się monitora. Potem można ponownie ustawić 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	300ml	400ml
Olej roślinny	1 łyżka st.	1½ łyżka st.	1½ łyżka st.
Niebielona biała mąka chlebowa	350g	450g	600g
Suszone mleko odtłuszczone	1 łyżka st.	4 łyżeczki	5 łyżeczki
Sól	1 łyżeczki	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki
Cukier	2 łyżeczki	1 łyżka st.	4 łyżeczki
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1 łyżeczki	1½ łyżeczki	2 łyżeczki

łyżeczki = 5 ml łyżeczki

łyżka st. = 15ml łyżka st.

Chleb Brioche (używaj jasnego koloru skórki)

Program 6

Składniki	500g	750g	1Kg
Mleko	130ml	200ml	260ml
Jajka	1	2	2
Roztopione masło	80g	140g	180g
Niebielona biała mąka chlebowa	350g	500g	600g
Sól	1 łyżeczki	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki
Cukier	30g	60g	80g
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1 łyżeczki	2 łyżeczki	2 łyżeczki

Chleb pełnoziarnisty

Program 3

Składniki	750g	1Kg
Woda	310mls	410mls
Olej roślinny	1 łyżka st.	1½ łyżka st.
Mąka razowa	400g	500g
Niebielona biała mąka chlebowa	50g	100g
Odtłuszczone suche mleko	4 łyżeczki	5 łyżeczki
Sól	1 łyżeczki	1½ łyżeczki
Cukier	1 łyżka st.	1 łyżka st.
Łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	1 łyżeczki	1 łyżeczki
Ziarna dyni	3 łyżeczki	3 łyżeczki
Pestki słonecznika	3 łyżeczki	3 łyżeczki
Ziarenka maku	2 łyżeczki	3 łyżeczki
Lekko zrumienione ziarenka sezamu	2 łyżeczki	3 łyżeczki

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

Biały chleb na szybko

Przycisk szybkiego pieczenia

Składniki	1Kg
Woda o temperaturze letniej (32-35°C)	350ml
Olej roślinny	1 łyżka st.
Niebielona biała mąka chlebowa	600g
Suszone mleko odtłuszczone	2 łyżka st.
Sól	1 łyżeczki
Cukier	4 łyżeczki
Łatwe do wmięszania 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 wmięszania 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 wygniataania. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Całkowicie brakuje drożdży • Stare drożdże • Zbyt ciepła ciecz • Zbyt dużo soli. • Przy używaniu timera, drożdże zwilgotniało przed zapoczęciem procesu przygotowania chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cukru • Zbyt dużo mąki • Zbyt dużo soli • Ciepła, wilgotna pogoda 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt dużo cieczy. • Zbyt wiele drożdży. • Ciepła, wilgotna pogoda mogło spowodować zbyt szybkie wyrośnięcie ciasta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przyszlzym razem 0 15 ml / 3 łyżeczki cieczy mniej lub dodać trochę mąki. • Używać ilości zalecanych w przepisie, przyszlzym razem wypróbować szybszy cykl. • Schłodzić wodę lub dodać mleka z lodówki.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - ciąg dalszy

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
5. Szorstka i nierówna powierzchnia – nie gładka	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt mało cieczy. • Zbyt dużo mąki . • Wierzch bochenku nie musi mieć żadnego kształtu, nie ma to wpływu na znakomity smak chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki • Należy doładnie odmierzać składniki • Zapewnić optymalne warunki do wyrobu chleba.
6. Zapadnięcie się podczas pieczenia	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Przemieścić piekarnię • Nie dodawaj 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 ¼ łyżeczki
7. Chleb nie jest równomierny, na końcu krótszy	<ul style="list-style-type: none"> • Tęsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout. 	<ul style="list-style-type: none"> • Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki.
STRUKTURA CHLEBA		
8. Ciężka, gęsta struktura	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt dużo mąki • Zbyt mało drożdży • Zbyt mało cukru 	<ul style="list-style-type: none"> • Odmierzać dokładnie • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Odmierzać dokładnie
9. Otwarta, gruba, porowata struktura	<ul style="list-style-type: none"> • Zupełnie brakuje soli • Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cieczy 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt mało cieczy • Przerwanie dostawy prądu w ciągu wyrobu chleba • Zbyt duża ilość składników, które piekarnia nie zdołała obrócić 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Chleb krojony jest zbyt gorący • Używanie niewłaściwego noża 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Użycie ustawienia CIEMNA skórka 	<ul style="list-style-type: none"> • Przyszłym razem użyć ustawienia - średnia lub ciemna skórka
13. Bochenek jest przypalony	<ul style="list-style-type: none"> • Nieprawidłowe działanie piekarni 	<ul style="list-style-type: none"> • Więcej informacji znajduje się w części Serwis i ośrodki troski o klienta
KOLOR I GRUBOŚĆ SKÓRKI		
14. Skórka jest zbyt jasna	<ul style="list-style-type: none"> • Chleb nie piecze się przez określony czas. • W przepisie nie użyto świeżego lub suszonego mleka 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Do formy do pieczenia wlać wodę i pozostawić wygniatacz do odmoczenia. Potem można go łatwo wyjąć. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Przypadek ten może powstać po dłuższym używaniu piekarni 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Piekarnik nie jest włączony • Forma do pieczenia nie jest umieszczona właściwie • Ustawiono jest całodzienne opóźnienie startu 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 mieszane	<ul style="list-style-type: none"> • Piekarnia nie zaczęła pracować • Brak wygniatacza 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. Kontrolni dokonać należy zawsze przed włożeniem składników.
19. Podczas działania czuć jest spaleniżę	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki są wylane w wewnętrznej części pieca • Z piekarnika wycieka • Przekroczenie objętości formy do pieczenia 	<ul style="list-style-type: none"> • Dejte pozor, abyste ve vnitřní části pece nevyllili žádné ingredience. Ingredience se mohou připalovat na topné jednotce a mohou způsobovat dým.. • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodku 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 ?	<ul style="list-style-type: none"> • Jeśli piekarnia znajduje się w trakcie wygniatania, wyjąć należy składniki i zacząć ponownie. • Jeśli piekarnia znajduje się w trakcie rośnięcia, należy wyjąć ciasto z formy do pieczenia, uformować i włożyć do wysmarowanej brytfanny o rozmiarach P 23 x 12,5 cm / 9 x 5 in, zakryć i pozostawić do do wyrośnięcia do osiągnięcia podwójnej wielkości. Użyć ustawienia 13 – 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 13 - 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Komora do pieczenia jest zbyt gorąca 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć piekarnię z sieci i pozostawić do wystygnięcia
22. Kiedy na ekranie pojawia się H:HH & E:EE, urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> • Piekarnik nie działa. Problemy z czujnikiem temperatury. 	<ul style="list-style-type: none"> • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Klienta”

Русский

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 выполнения программы
- ⑭ Индикатор цвета корочки (светлая, средняя, темная, в ускоренном режиме)
- ⑮ Кнопки таймера временной остановки
- ⑯ Кнопка "размер буханки"
- ⑰ Кнопка "цвет корочки"
- ⑱ кнопка "пуск"
- ⑲ Кнопка "ускоренная выпечка"
- ⑳ кнопка "стоп"
- 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 мерную ложку, чтобы измерять небольшие объёмы жидкости и сыпучих ингредиентов. Используйте подвижную линейку мерной ложки, чтобы выбрать нужный объём: 1/2 чайной ложки, 1 чайная ложка, 1/2 столовой ложки или 1 столовая ложка. Наполните мерную ложку до края и высыпьте содержимое (см. рис. 6).


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 , расположенную на задней стенке. Вы услышите звуковой сигнал, и на экране дисплея появятся цифры 3:15.
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.


Индикатор выполнения программы


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

Разогрев . Разогрев используется только при приготовлении хлеба из обойной муки (30 минут), быстрой выпечки хлеба из обойной муки (5 минут) или выпечки из низкопротеиновой муки (8 минут), для того, чтобы подогреть ингредиенты перед первым замесом. 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), (2), (3), (4), (5), (6), (10), (11) прозвучит звуковой сигнал, чтобы вы могли вручную добавить необходимые ингредиенты.

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

Выпечка . Буханка находится в последней стадии выпечки.

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

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 ↓
- 7 снизить качество хлеба.
- 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 (3:15).
- 11 Нажимайте кнопку "МЕНЮ"  до установки программы. По умолчанию хлебопечка настроена на выпечку буханки в 1 кг, со средним цветом корочки. Внимание! При использовании режима "УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА"  просто нажмите на кнопку, и программа запустится автоматически.
- 12 Выберите размер буханки, нажимая на кнопку "РАЗМЕР БУХАНКИ"  до индикации требуемого размера.
- 13 Выберите цвет корочки, нажимая на кнопку "ЦВЕТ КОРОЧКИ"  до индикации требуемого цвета (светлый, средний или темный).
- 14 Нажмите кнопку "ПУСК" . Чтобы остановить или отменить программу, удерживайте кнопку СТОП  нажатой 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 Средним цветом корочки			Звуковое предупреждение о необходимости добавления * ингредиентов Средним цветом корочки			Используйте нагрева подогревания **
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 Основной вариант	Рецепты для приготовления белого или темного хлеба из муки	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 быстрая выпечка белого хлеба.	Уменьшает срок приготовления белого хлеба примерно на 30 минут.	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 Хлеб из цельного зерна	Рецепты для приготовления хлеба из муки из цельного зерна или непросеянной муки 30-минутный предварительный разогрев	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	60
4 быстрое приготовление хлеба из обойной муки.	Используется при выпечке из обойной муки для быстрого приготовления хлеба. Не совместима с программой быстрого разогрева (5 минут) при приготовлении 100% хлеба из обойной муки	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 Французский хлеб	Машина готовит хлеб с более хрустящей коркой, этот режим подходит для приготовления батончиков с низким содержанием жиров и сахара	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 Сладкий хлеб	Рецепты для приготовления хлеба с высоким содержанием сахара	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 быстрая выпечка.	Для выпечки из бездрожжевого (пресного) теста - 1 кг смеси	2:08			-			22
8 Пирожное	Хлеб и пирожные из бездрожжевого теста	1:22			-			22
9 Без кле йковины	Данный режим предназначен для приготовления хлеба из муки без клейковины и хлеба смешанного состава, не содержащего клейковину. Максимум 500 г белой муки 8 минутный разогрев	-	2:54	2:59	-			60
10 Тесто	Тесто для ручного формования и запекания в духовке.	1:30			1:14			-
11 Домашнее тесто	Увеличенный срок приготовления теста. Используется при приготовлении домашнего теста.	5:15			4:39			-

Программы приготовления хлеба и теста

Программа		Общее время работы программы Средним цветом корочки			Звуковое предупреждение о необходимости добавления * ингредиентов Средним цветом корочки			Используйте нагрева подогревания **
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
12 Джем	Для приготовления джемов	1:25			-			20
13 выпечка.	Программа "только выпечка". Может также использоваться для разогрева или подсушивания ранее испеченного и охлажденного хлеба. Для установки продолжительности работы, используйте кнопки таймера.	0:10 - 1:30			-			60
кнопка "ускоренная выпечка"	Позволяет выпечь хлеб в течение 1 часа. Требуется теплая вода, больше дрожжей и меньше соли.	0:58			-			60

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

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

Таймер задержки

Таймер временной остановки позволяет приостановить начатый процесс выпечки хлеба на срок до 12 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 "9:00". Если вы набрали время, превышающее "9:00", нажмите кнопку (-) ТАЙМЕРА для возврата к "9:00".



3:00



09:00

- Нажмите кнопку запуска, и две точки (:) на дисплее мигают. Таймер начнет обратный отсчет.
- Если вы ошиблись или хотите изменить установленное время, нажмите на кнопку "СТОП" и удерживайте ее в этом положении до очистки экрана. После этого введите новое время.



09:00

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 отмокания в течение 5-10 минут. Для снятия тестомешалки поверните ее по часовой стрелке и поднимите. Для завершения очистки протрите детали мягкой тряпкой, ополосните и высушите. Если тестомешалку не удастся вытащить через 10 минут, удерживайте вал привода с нижней стороны поддона и проверните тестомешалку вперед и назад до тех пор, пока она не освободится.
- 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	300ml	400ml
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	5 Чайная 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» (используйте светлый цвет корочки)

Программа 6

Ингредиенты	500g	750g	1Kg
Молоко	130ml	200ml	260ml
Яйца	1	2	2
Масло, топленое	80g	140g	180g
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	350g	500g	600g
Соль	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка
Сахар	30g	60g	80g
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1 Чайная ложка	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка

Белый хлеб из очищенной непросеянной муки

Программа 3

Ингредиенты	750g	1Kg
<i>Вода</i>	<i>310mls</i>	<i>410mls</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>5 Чайная ложка</i>
<i>Соль</i>	<i>1 Чайная ложка</i>	<i>1½ Чайная ложка</i>
<i>Сахар</i>	<i>1 Столовая 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
Вода молоко (32-35°C)	350ml
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 запустится 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 запекайте 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		
<p>1. Хлеб поднимается недостаточно высоко</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>2. Получаются плоские батоны, хлеб не поднимается.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много дрожжей. • Слишком много сахара. • Слишком много муки. • Недостаточное количество соли. • Теплая и влажная погода. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много жидкости. • Слишком много дрожжей. • Высокая влажность и теплая погода могли стать причиной слишком быстрого подъема теста. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки в следующий раз или добавьте чуть больше муки. • Используйте количество, рекомендуемое в рецепте, или попробуйте более быстрый цикл в следующий раз. • Охладите воду или добавьте молока, взятого из холодильника
5. Искривленная и узловатая верхняя часть - неровная поверхность.	<ul style="list-style-type: none"> • Недостаточное количество жидкости. • Слишком много муки. • Верхняя часть батончиков может не сохранить отличную форму, но это не повлияет на прекрасный аромат и вкус хлеба. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Измените место расположения хлебобочки. • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Тесто было слишком сухим, или не было условий для его равномерного подъема в поддоне. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.

Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
СТРУКТУРА ХЛЕБА		
8. Очень плотная структура.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много муки. • Недостаточное количество дрожжей. • Недостаточное количество сахара. 	<ul style="list-style-type: none"> • Точно отмерьте нужное количество. • Отмерьте точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями. • Точно отмерьте нужное количество.
9. Хлеб имеет отверстия, грубую структуру и разрывы.	<ul style="list-style-type: none"> • Не добавили соль. • Слишком много дрожжей. • Слишком много жидкости. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много жидкости. • Во время работы произошло отключение электропитания. • Объем ингредиентов был слишком большой, и машина не смогла его обработать. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Разрезка производится, когда хлеб еще слишком горячий. • Используется неподходящий нож. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Использована настройка ТЕМНОГО цвета корки. 	<ul style="list-style-type: none"> • В следующий раз используйте настройку средней или светлой окраски корки.
13. Батон подгорел.	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправность работы хлебопечки. 	<ul style="list-style-type: none"> • См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".
14. Слишком светлая корка.	<ul style="list-style-type: none"> • Выпечка хлеба производилась недостаточное количество времени. • В рецепте нет сухого или свежего молока. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 удается снять тестомешалку.	<ul style="list-style-type: none"> • Следует добавить воду в поддон для хлеба и оставить тестомешалку для отмокания, затем ее можно будет снять. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Это может произойти после длительного периода эксплуатации машины. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлебопечка не включена. • Неправильно установлен поддон для хлеба. • Выбран режим работы с таймером задержки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь в том, что выключатель питания Ⓢ находится в положении ON. • Вы не произвели запуск хлебопечки. • Забыли установить тестомешалку в поддон.
18. Ингредиенты не перемешаны.	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты попали внутрь печи. • Поддон протекает. 	<ul style="list-style-type: none"> • Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба. • Убедитесь, что поддон зафиксирован на своем месте.
19. Во время работы чувствуется горелый запах.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • 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" 13 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" 13 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Камера печи недостаточно горячая. 	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправность работы хлебопечки. Ошибка датчика температуры.
22. На дисплее появляется надпись "H:HH" + "E:EE", и работа с клиентами". машина не работает.	<ul style="list-style-type: none"> • Выньте сетевой шнур из розетки сети и 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 φιλς μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση, πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων ή πριν από τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ηλεκτρικού ρεύματος να κρέμεται από την επιφάνεια εργασίας και να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες, όπως εστίες γκαζιού ή ηλεκτρικές εστίες.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο πάνω σε επίπεδες επιφάνειες, ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Μην βάζετε τα χέρια σας μέσα στο θάλαμο ψησίματος αφού βγάλετε τη φόρμα ψωμιού, γιατί μπορεί να καείτε.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη που βρίσκονται μέσα στον Παρασκευαστή Ψωμιού.
- Μην υπερβαίνετε την καθορισμένη μέγιστη χωρητικότητα (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 ζημιά.
- 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 υπεύθυνος 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 ή 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 ανάματος/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 κατάστασης προγράμματος
- ⑭ Ενδεικτικές λυχνίες χρώματος κόρας (ανοιχτό, μέτριο, σκούρο, γρήγορο ψήσιμο)
- ⑮ Κουμπιά χρονοδιακόπτη καυστήρησης
- ⑯ Κουμπιά καθορισμού μεγέθους φρατζόλας
- ⑰ Κουμπιά χρώματος κόρας
- ⑱ Κουμπιά Start (Εναρξης λειτουργίας)
- ⑲ Κουμπιά γρήγορου ψησίματος
- ⑳ Κουμπιά Stop (Διακοπής λειτουργίας)
- ㉑ Κουμπιά 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.
- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε τη μεζούρα που παρέχεται μαζί με τη συσκευή για να μετράτε τις μικρότερες ποσότητες των στερεών και των υγρών συστατικών. Χρησιμοποιήστε το συρόμενο δείκτη για να επιλέξετε μία από τις εξής μεζούρες: ½ κουτ. γλυκού, 1 κουτ. γλυκού, ½ κουτ. σούπας ή 1 κουτ. σούπας. Γεμίστε μέχρι πάνω και καθαρίστε το κουτάλι (βλ. 6).


διακόπτης ανάμματος/σβησίματος


Ο αρτοποιητής σας Kenwood έχει ένα διακόπτη ANAMMATΟΣ/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 3:15 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 λειτουργίας παρασκευής ψωμιού ολικής άλεσης (30 λεπτά), γρήγορου ψησίματος ψωμιού ολικής άλεσης (5 λεπτά) και παρασκευής ψωμιού χωρίς γλουτένη (8 λεπτά), 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), (2), (3), (4), (5), (6), (10), (11) ακούγεται ένας προειδοποιητικός ήχος που υποδεικνύει ότι πρέπει να ρίξετε τα υπόλοιπα συστατικά με το χέρι.

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

Ψήσιμο . Η φρατζόλα βρίσκεται στον τελικό κύκλο ψησίματος.

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

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.
Βεβαιώνεστε ότι όλα τα υλικά έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια, διότι οι λανθασμένες ποσότητες δε θα δώσουν το επιθυμητό αποτέλεσμα.
- 7
- 8 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 (3:15).
- 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 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 μέτριο χρώμα κόρας			Προειδοποίηση για την Προσθήκη Υλικών * μέτριο χρώμα κόρας			Διατήρηση της Θερμοκρασίας **
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 πολυτελείας	Συνταγές για ψωμί με λευκό ή σταρένιο αλεύρι	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 γρήγορο ψήσιμο άσπρου ψωμιού	Μειώνει τον κύκλο ψήσιματος άσπρου ψωμιού έως και 30 λεπτά	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 ολικής αλέσεως	Συνταγές με αλεύρι ολικής αλέσεως Προθέρμανση 30 λεπτών	4:20	4:25	4:30	3:36	3:41	3:46	60
4 γρήγορο ψήσιμο ψωμιού ολικής άλεσης	Για χρήση με πολύσπορο αλεύρι και για γρηγορότερο ψήσιμο ψωμιού ολικής άλεσης. Δεν είναι κατάλληλο για ψωμί που φτιάχνεται αποκλειστικά με αλεύρι ολικής άλεσης. Προθέρμανση 5 λεπτών.	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 γαλλικό	Τραγανιστή κόρα, κατάλληλο για ψωμί με χαμηλά λιπαρά και λίγη ζάχαρη	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 γλυκά	Συνταγές για ψωμί με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 γρήγορο ψήσιμο	Ψωμί από ζύμη χωρίς μαγιά – Μείγμα 1 Kg	2:08			-			22
8 κέικ	Ψωμιά και κέικ χωρίς προζύμι	1:22			-			22
9 χωρίς γλουτένη	Για χρήση αλεύρων και μειγμάτων για ψωμί χωρίς γλουτένη. Έως 500 g αλεύρι το μέγιστο Προθέρμανση 8 λεπτών	-	2:54	2:59	-			60
10 ζύμη	Ζύμη για ζύμωμα με τα χέρια και ψήσιμο στον δικό σας φούρνο.	1:30			1:14			-
11 Ζύμη για χειροποίητο ψωμί	Κύκλος ζύμης μεγάλης διάρκειας για προετοιμασία ζύμης για χειροποίητο ψωμί	5:15			4:39			-

πίνακας προγραμμάτων για ψωμί/ζύμη

πρόγραμμα		Συνολικός Χρόνος Προγράμματος μέτριο χρώμα κόρας			Προειδοποίηση για την Προσθήκη Υλικών * μέτριο χρώμα κόρας			Διατήρηση της Θερμοκρασίας **
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
12 μαρμελάδα	Για παρασκευή μαρμελάδων	1:25			-			20
13 Ψήσιμο Λειτουργία ψησίματος.	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης για ζέσταμα ή για να γίνουν τραγανές οι φρατζόλες που έχουν ήδη ψηθεί και κρυώσει. Χρησιμοποιήστε τους χρονοδιακόπτες για να αλλάξετε την ώρα.	0:10 - 1:30			-			60
Κουπί γρήγορου ψησίματος	Παράγει φρατζόλες σε λιγότερο από 1 ώρα. Για να παρασκευαστούν οι φρατζόλες, χρειάζεται ζεστό νερό, επιπλέον μαγιά και λιγότερο αλάτι.	0:58			-			60

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


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

χρονοδιακόπτης καθυστέρησης

Ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης σας δίνει τη δυνατότητα να καθυστερείτε τη διαδικασία παρασκευής ψωμιού για έως και 12 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.
- Έπειτα 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 «9:00». Εάν προσπεράσετε την ώρα «9:00», απλώς πατήστε το πλήκτρο (-) του χρονοδιακόπτη μέχρις ότου φτάσετε στις «9:00».



3:00

- Πατήστε το πλήκτρο έναρξης και θα αναβοσβήσει η άνω και κάτω τελεία (:) στην οθόνη. Το χρονόμετρο αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση.



09:00

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



09:00

Λειτουργία ασφάλειας από διακοπή ρεύματος

Ο παρασκευαστής ψωμιού διαθέτει λειτουργία ασφάλειας διάρκειας 8 λεπτών, σε περίπτωση που η μονάδα απουσυνδεθεί 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 επιστρώση της φόρμας ψωμιού και το ψωμί να κολλά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή μεταλλικά εργαλεία.
- Καθαρίστε αμέσως τη φόρμα ψωμιού και το εξάρτημα ζυμώματος μετά από κάθε χρήση γεμίζοντας μέχρι κάποιο σημείο τη φόρμα με ζεστή σαπουνάδα. Αφήστε την να μουλιάσει για 5 έως 10 λεπτά. Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα ζυμώματος, στρέψτε τον δεξιόστροφα και ανασηκώστε το. Ολοκληρώστε το καθαρίσμα με ένα μαλακό πανί, ξεπλύνετε και αφήστε την να στεγνώσει. Εάν δεν μπορείτε να αφαιρέσετε το εξάρτημα ζυμώματος μετά από 10 λεπτά, κρατήστε τον άξονα από το κάτω μέρος της φόρμας και στρέψτε τον εμπρός και πίσω έως ότου το εξάρτημα ζυμώματος αποδεσμευτεί.
- Χρησιμοποιήστε μαλακό υγρό πανί για να καθαρίσετε, εάν χρειάζεται, τις εξωτερικές και εσωτερικές επιφάνειες του Παρασκευαστή Ψωμιού.
- Για να καθαρίσετε τη συσκευή, μπορείτε να 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	300ml	400ml
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	5 κουτ. του γλυκού
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	2 κουτ. του γλυκού

κουτ. του γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί Μπριός (χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση για ανοιχτό χρώμα κόρας) Πρόγραμμα 6

Υλικά	500g	750g	1Kg
Γάλα	130ml	200ml	260ml
Αυγά	1	2	2
Βούτυρο, λιωμένο	80g	140g	180g
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	350g	500g	600g
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	30g	60g	80g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού

Ψωμί Ολικής Αλέσεως

Πρόγραμμα 3

Υλικά	750g	1Kg
Νερό	310mls	410mls
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	5 κουτ. του γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	1 κουτ. σούπας	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
Νερό, χλιαρό (32-35°C)	350ml
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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Λείπει η μαγιά. • Μπαγιάτικη μαγιά. • Τα υγρά ήταν καυτά. • Προστέθηκε πολύ αλάτι. • Εάν χρησιμοποιήθηκε χρονόμετρο, η μαγιά βράχθηκε προτού ξεκινήσει η παρασκευή του ψωμιού. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Πάρα πολλή μαγιά. • Πάρα πολλή ζάχαρη. • Πάρα πολύ αλεύρι. • Λιγότερο αλάτι. • Ζεστός, υγρός καιρός. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Πάρα πολλά υγρά. • Πάρα πολλή μαγιά. • Λόγω του υγρού και ζεστού καιρού, η ζύμη φούσκωσε πολύ γρήγορα. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Η ζύμη είναι πολύ ξηρή και δεν μπορεί να φουσκώσει ομοιόμορφα μέσα στη φόρμα. 	<ul style="list-style-type: none"> • Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.
ΥΦΗ ΨΩΜΙΟΥ		
8. Πολύ σφιχτό.	<ul style="list-style-type: none"> • Πάρα πολύ αλεύρι. • Λιγότερη μαγιά. • Λιγότερη ζάχαρη. 	<ul style="list-style-type: none"> • Μετρήστε με ακρίβεια. • Μετρήστε τη σωστή συνιστώμενη ποσότητα μαγιάς. • Μετρήστε με ακρίβεια.
9. Ζύμη που έχει σκάσει με τρύπες.	<ul style="list-style-type: none"> • Λείπει το αλάτι. • Πάρα πολλή μαγιά. • Πάρα πολλά υγρά. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Πάρα πολλά υγρά. • Διακοπή ρεύματος κατά τη λειτουργία. • Οι ποσότητες ήταν πολύ μεγάλες και η συσκευή δεν μπόρεσε να δουλέψει τα υλικά. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> •Κόπηκε σε φέτες ενώ ήταν πολύ ζεστό. •Δεν χρησιμοποιήθηκε το κατάλληλο μαχαίρι. 	<ul style="list-style-type: none"> •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.	<ul style="list-style-type: none"> •Το ψωμί δεν ψήθηκε για αρκετό χρόνο. •Δεν αναφέρεται στη συνταγή γάλα σε σκόνη ή φρέσκο γάλα. 	<ul style="list-style-type: none"> •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.	<ul style="list-style-type: none"> •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.	<ul style="list-style-type: none"> •Ο αρτοποιητής δεν είναι αναμμένος •Η φόρμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. •Έχει επιλεγεί ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης. 	<ul style="list-style-type: none"> •Ελέγξτε πως ο διακόπτης ανάμματος/σβήσιματος  είναι στη θέση ANAMMENOS. •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.	<ul style="list-style-type: none"> •Δεν έχετε θέσει σε λειτουργία τον παρασκευαστή ψωμιού. •Ξεχάσατε να τοποθετήσετε το εξάρτημα ζυμώματος στη φόρμα. 	<ul style="list-style-type: none"> •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.	<ul style="list-style-type: none"> •Τα υλικά ξεχειλίζουν από τη φόρμα στο εσωτερικό του φούρνου. •Η φόρμα έχει διαρροή. •Έχετε υπερβεί το όριο χωρητικότητας της φόρμας ψωμιού. 	<ul style="list-style-type: none"> •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;	<ul style="list-style-type: none"> • Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο ζυμώνματος, 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 13 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 13 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Ο θάλαμος ψησίματος είναι πολύ ζεστός. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Ο παρασκευαστής ψωμιού δε λειτουργεί σωστά. Σφάλμα στον αισθητήρα θερμοκρασίας 	<ul style="list-style-type: none"> • Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

• ٠٠:٠٠

• ٠٠:٠٠



• ٠٠:٠٠

• ٠٠:٠٠



• ٠٠:٠٠

• ٠٠:٠٠

• ٠٠:٠٠

• ٠٠:٠٠

• ٠٠:٠٠

• ٠٠:٠٠

• ٠٠:٠٠

- ٠٠:٠٠
- ٠٠:٠٠
- ٠٠:٠٠

• ٠٠:٠٠

٠٠:٠٠

- ٠٠:٠٠
- ٠٠:٠٠

- ٠٠:٠٠
- ٠٠:٠٠
- ٠٠:٠٠

- ٠٠:٠٠
- ٠٠:٠٠
- ٠٠:٠٠

٠٠:٠٠

• ٠٠:٠٠

٠٠:٠٠

٠٠:٠٠

