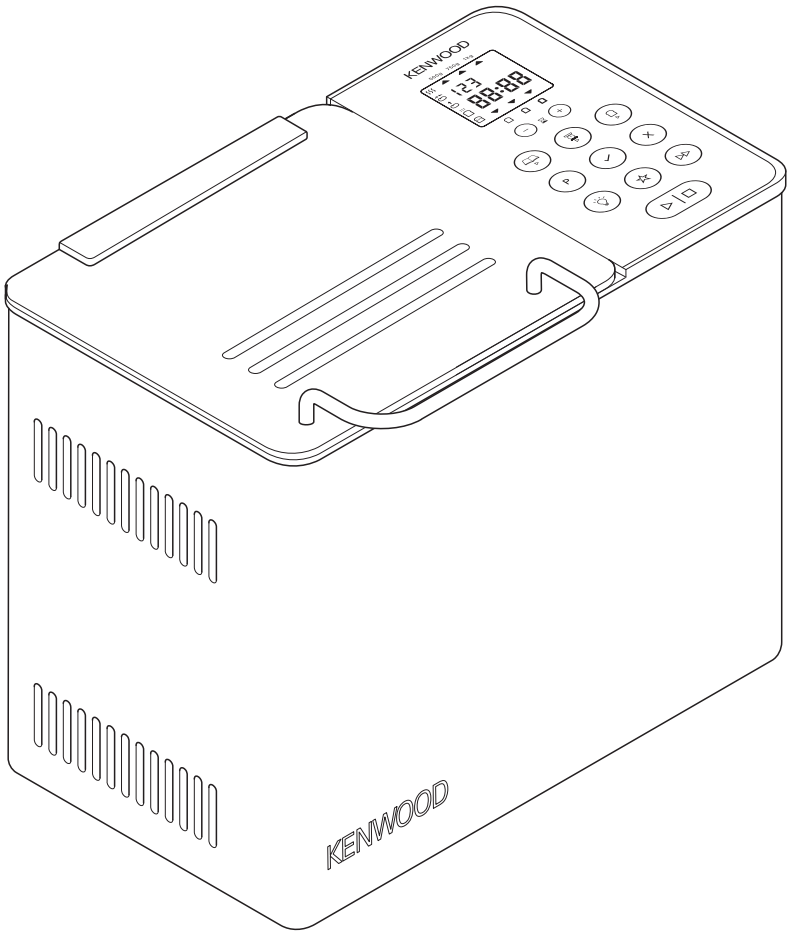
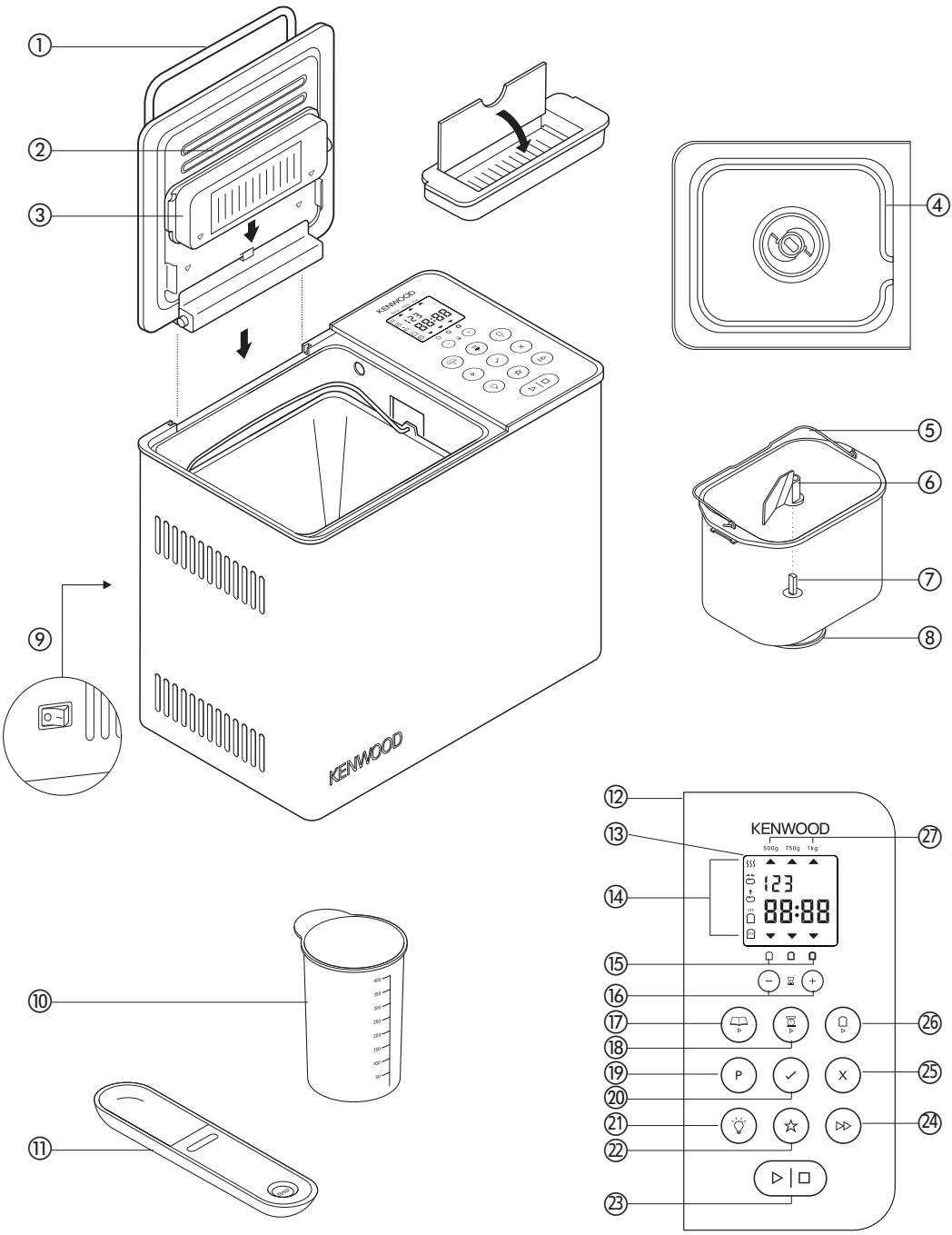
KENWOOD

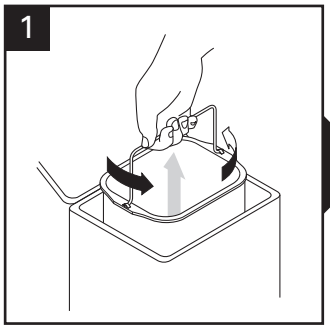
Rapid▷▷bake

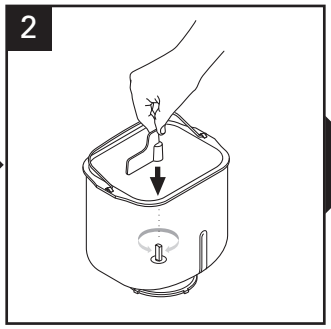


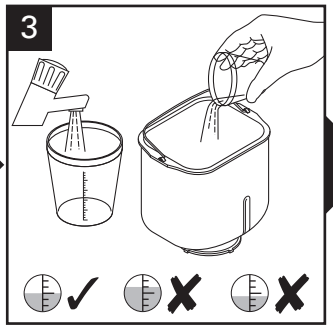
BM450

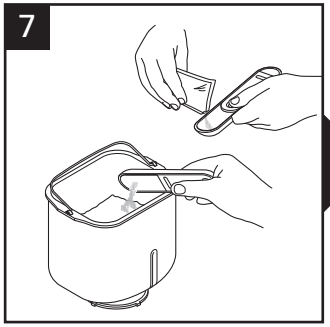
English	**2 - 19**
Português	**20 - 39**
Español	**40 - 59**
Türkçe	**60 - 77**
Česky	**78 - 96**
Magyar	**97 - 115**
Polski	**116 - 138**
Русский	**139 - 161**
Ελληνικά	**162 - 184**
عربي	١٨٥ – ٢٠٢

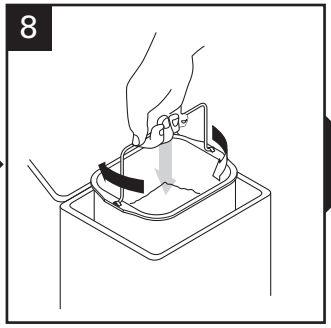

①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭
⑮
⑯
⑰
⑱
⑲
⑳
㉑
㉒
㉓
㉔
㉕
㉖
㉗
KENWOOD
500g 750g 1kg
123
88:88
P

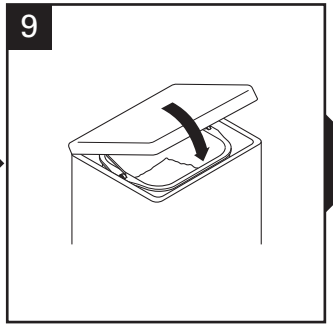

1

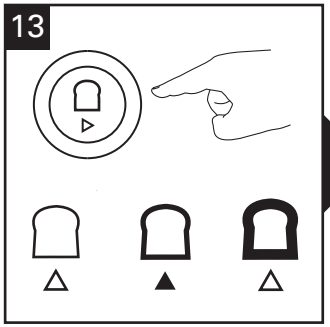

2

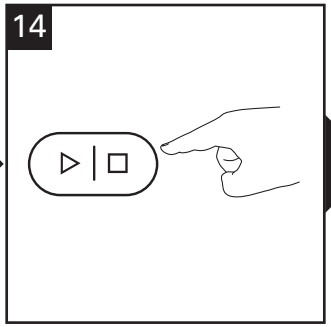

3

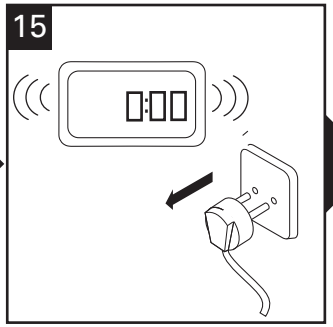

7

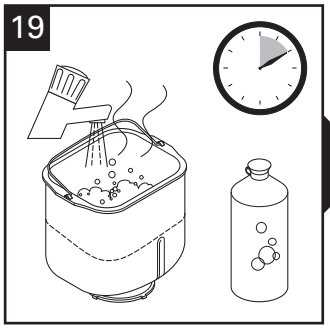

8

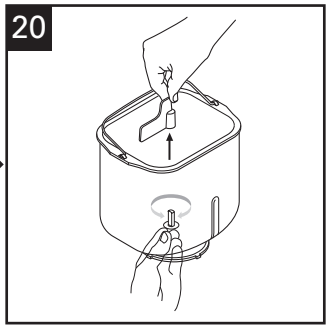

9

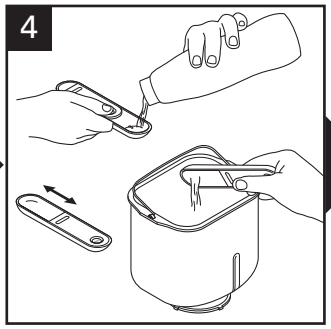

13

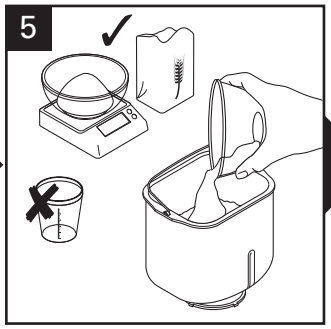

14

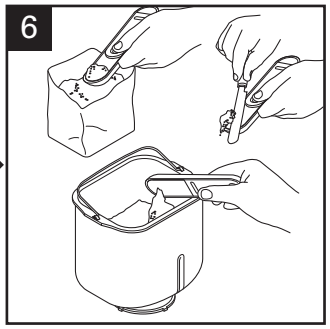

15
0:00

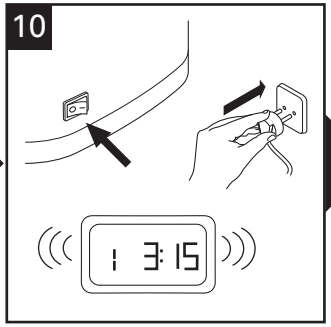

19

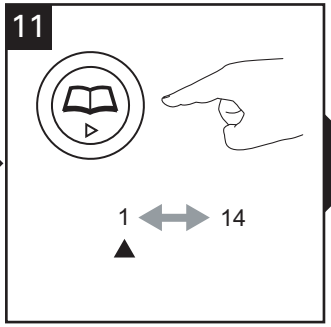

20

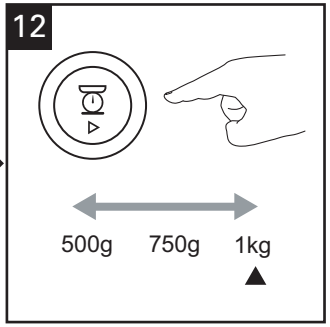

4

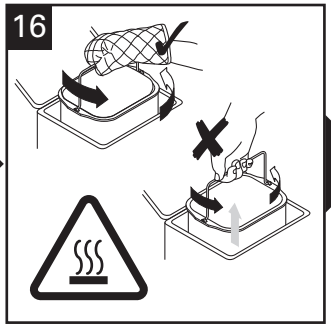

5

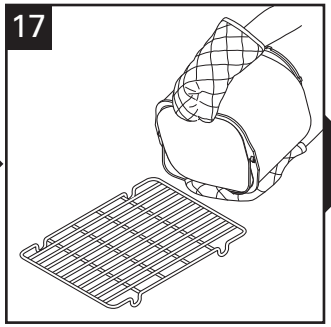

6

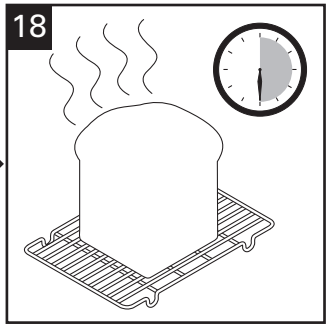

10
13:15


11
1
14


12
500g
750g
1kg


16


17


18

before using your Kenwood appliance

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

safety

- Do not touch hot surfaces. Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use oven gloves to remove the hot bread pan.
- To prevent spillages inside the oven chamber, always remove the bread pan from the machine before adding the ingredients. Ingredients that splash onto the heating element can burn and cause smoke.
- Do not use this appliance if there is any visible sign of damage to the supply cord or if it has been accidentally dropped.
- Do not immerse this appliance, the supply cord or the plug in water or any other liquid.
- Always unplug this appliance after use, before fitting or removing parts or before cleaning.
- Do not let the electrical supply cord hang over the edge of a work surface or allow it to touch hot surfaces such as a gas or electric hob.
- This appliance should only be used on a flat heat resistant surface.
- Do not place your hand inside the oven chamber after the bread pan has been removed as it will be very hot.
- Do not touch moving parts within the Bread Maker.
- Do not exceed the maximum flour and raising agent quantities specified in the recipes supplied.
- Do not place the Bread Maker in direct sun light, near hot appliances or in a draught. All these things can affect the internal temperature of the oven, which could spoil the results.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not operate the Bread Maker when it is empty as this could cause it serious damage.
- Do not use the oven chamber for any type of storage.
- Do not cover the vents on the side of the machine and ensure there is adequate ventilation around the bread maker during operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

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

before using your bread maker for the first time

- Wash all parts (see care and cleaning).
- Fit the lid (see care & cleaning).
- Fit the automatic dispenser to the underside of the lid (see automatic dispenser).

key

① lid handle
② viewing window
③ automatic dispenser
④ heating element
⑤ bread pan handle
⑥ kneader
⑦ drive shaft
⑧ drive coupling
⑨ on/off switch
⑩ measuring cup
⑪ dual measuring spoon 1tsp & 1tbsp

⑫ control panel
⑬ display window
⑭ program status indicator
⑮ crust colour indicators (light, medium, dark)
⑯ delay timer buttons
⑰ menu button
⑱ loaf size button
⑲ program button
⑳ confirm button
㉑ viewing light
㉒ favourite button
㉓ start/stop button
㉔ rapid bake button
㉕ cancel button
㉖ crust colour button
㉗ loaf size indicators

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

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

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

⑨ on/off switch

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

- Plug in and press the ON/OFF switch ⑨ situated at the back of the breadmaker - the unit will beep and 1 (3:15) will appear in the display window.
- Always switch off and unplug your breadmaker after use.

⑭ program status indicator

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

Pre-heat – The pre-heat feature only operates at the start of the wholewheat (30 minutes), wholewheat rapid (5 minutes) and gluten free (8 minutes) settings to warm the ingredients before the first kneading stage begins. **There is no kneader action during this period.**

Knead – The dough is either in the first or 2nd kneading stage or being knocked back between the rising cycles. During the last 20 minutes of the 2nd Kneading cycle on setting (1), (2), (3). (4). (5). (6). (9), (10), (11) and (13) the automatic dispenser will operate and an alert will sound to tell you to add any additional ingredients manually.

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

Bake – The loaf is in the final baking cycle.

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

using your Bread Maker
(refer to illustration panel)

1 Remove the bread pan by holding the handle and turning the pan to the back of the baking chamber.
2 Fit the kneader.
3 Pour the water into the bread pan.
4 Add the rest of the ingredients to the pan in the order listed in the recipes.
7 Ensure that all the ingredients are weighed accurately as incorrect measures will produce poor results.
8 Insert the bread pan into the oven chamber by positioning the bread pan at an angle towards the back of the unit. Then lock the pan by turning it towards the front.
9 Lower the handle and close the lid.
10 Plug in and switch on - the unit will beep and default to setting 1 (3:15).
11 Press the MENU button ⑰ until the required program is selected. The breadmaker will default to 1Kg & medium crust colour. Note: If using the "RAPID BAKE" ㉔ , just press the button and the program will start automatically.
12 Select the loaf size by pressing the LOAF SIZE button ⑱ until the indicator moves to the required loaf size.
13 Select the crust colour by pressing the CRUST button ㉖ until the indicator moves to the required crust colour (light, medium or dark).
14 Press the START/STOP button ㉓. To stop or cancel the program press the START/STOP button ㉓ for 2 -3 seconds.
15 At the end of the baking cycle unplug the breadmaker.
16 Remove the bread pan by holding the handle and turning the pan to the back of the baking chamber. **Always use oven gloves as the pan handle will be hot and take care not to touch the automatic dispenser on the underside of the lid as this will also be hot.**
17 Then turn out onto a wire rack to cool.
18 Leave the bread to cool for at least 30 minutes before slicing, to allow the steam to escape. The bread will be difficult to slice if hot.
19 Clean the bread pan and kneader immediately after use (see care and cleaning).

㉑ viewing light

- The LIGHT button can be pressed at any time to view the program status in the display window or to check the progress of the dough inside the baking chamber.
- The baking chamber viewing light will automatically switch off after 60 seconds..
- If the light bulb stops working it must be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer (see service and customer care).

③ automatic dispenser

Your BM450 breadmaker is fitted with an automatic dispenser for releasing additional ingredients directly into the dough during the kneading cycle. This ensures that the ingredients are not overprocessed or crushed and are evenly distributed.

to fit and use the automatic dispenser

1 Fit the dispenser ③ to the lid using the alignment arrows ▽.
- The dispenser will not locate and lock into position unless fitted the correct way round.
- The breadmaker can be used without the dispenser fitted if required but the manual alert will still sound.

2 Fill the dispenser with the required ingredients.
3 The Automatic dispenser operates after approx. 15-20 minutes of kneading and an audible alert sounds as well in case you need to add ingredients manually.

hints & tips

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

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

automatic dispenser usage chart

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

bread/dough program chart

program		Total Program Time Medium Crust Colour			Automatic Dispenser operates & manual alert for adding ingredients ★			Keep Warm ★★
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 basic	White or Brown Bread Flour recipes	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 white rapid	Reduces the white cycle by approx. 25 minutes	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 wholewheat	Wholewheat or wholemeal flour recipes: 30 minute preheat	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 wholewheat rapid	For use with granary flour and for a quicker wholewheat loaf. Not suitable for 100% wholemeal loaves 5 minute preheat	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 french	Produces a crisper crust and suited to loaves low in fat and sugar	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 sweet	High sugar bread recipes	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 quick bread	Non-yeast batter breads - 1Kg mix	2:08			-			22
8 cake	Cake mixes - 500g mix	1:22			-			22
9 gluten free	For use with gluten free flours and gluten free bread mixes. Max 500g flour wt: 8 minute preheat	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60
10 dough	Dough for hand shaping and baking in your own oven.	1:30			1:14			-
11 Artisan dough	Long dough cycle for preparation of Artisan doughs	5:15			4:39			-
12 jam	For making jams	1:25			-			20
13 pizza dough	Pizza dough recipes	1:30			1:14			-
14 bake	Bake only feature. Can also be used to rewarm or crisp loaves already baked and cooled. Use timer buttons to change time required.	0:10 - 1:30			-			60
rapid bake button	Produces loaves of bread in under 1 hour. Loaves require warm water, extra yeast and less salt.	0:58			-			60

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

★★ **The Bread maker will automatically go in to the keep warm mode at the end of the baking cycle. It will stay in the keep warm mode for up to 1hour or until the machine is turned off, which ever is soonest.**

⑯ delay timer

The Delay timer allows you to delay the bread making process up to 15 hours. The delayed start cannot be used with the “RAPID BAKE” program or programs (7) to (13).

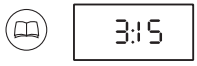
IMPORTANT: When using this delayed start function you must not use perishable ingredients – things that ‘go off’ easily at room temperature or above, such as milk, egg, cheese and yoghurt etc.

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

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

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

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



- Press the START/STOP button and the display colon (:) will flash. The timer will start to count down.

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

㉒ favourite program ☆

The Favourite program allows you to create and store up to 5 of your own programs.

to Create/Modify Own Program

1 Plug in and switch on.
2 Press the FAVOURITE button to select the program you wish to change from P1 to P5.
3 Press the (P) PROGRAM button to start modifying the program.
4 Use the DELAY TIMER buttons (-) & (+) to change the time required for each stage.
5 Press the CONFIRM button to save the change and move to the next stage of the program.
6 Repeat stage 3 to 5 until all stages have been programmed as required. The program status indicator shows what stage of the program you have reached.
7 When the CONFIRM button is pressed for the last time after the keep warm stage a beep will sound and the program will be automatically saved.
8 If you want to move back to the previous stage press the CANCEL button to change the time.

to use the favourite program

1 Plug in and switch on.
2 Press the FAVOURITE button to choose the required program P1 to P5.
3 Press the START/STOP button or select the delay timer function.

P1 – P5 Favourite Pad Program Stages			
Stage		**Default Setting**	**Min and Max Time Change Available**
1	Pre-Heat	0mins	0 – 60mins
2	Knead 1	3mins	0 – 10mins
3	Knead 2	22mins	0 – 30mins
4	Rise 1	20mins	20 – 60mins
5	Knead 3	15secs	Non changeable Kneader will not operate if Rise 2 set to 0
6	Rise 2	30mins	0 – 2hrs
7	Knead 4	15secs	Non changeable Kneader will not operate if Rise 3 set to 0
8	Rise 3	50mins	0 – 2hrs
9	Baking	60mins	0 – 1hr 30mins
10	Keep Warm	60mins	0 – 60mins

power interruption protection

Your Bread Maker has an 8 minute power interruption protection in case the unit is accidentally unplugged during operation. The unit will continue the program if plugged back in straight away.

care and cleaning

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

bread pan

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

glass lid

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

automatic dispenser

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

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

Basic White Bread — ***Program 1***

Ingredients	***500g***	***750g***	***1Kg***
Water	*245ml*	*300ml*	*380ml*
Vegetable oil	*1tbsp*	*1½tbsp*	*1½tbsp*
Unbleached white bread flour	*350g*	*450g*	*600g*
Skimmed milk powder	*1tbsp*	*4tsp*	*5tsp*
Salt	*1tsp*	*1½tsp*	*1½tsp*
Sugar	*2tsp*	*1tbsp*	*4tsp*
Easy blend dried yeast	*1tsp*	1½tsp	1½tsp

tsp = 5 ml teaspoon

tbsp = 15ml tablespoon

Brioche Bread (use light crust colour) — ***Program 6***

Ingredients	***500g***	***750g***	***1Kg***
Milk	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Eggs	*1*	*2*	*2*
Butter, melted	*80g*	*120g*	*150g*
Unbleached white bread flour	*350g*	*500g*	*600g*
Salt	*1tsp*	*1½tsp*	*1½tsp*
Sugar	*30g*	*60g*	*80g*
Easy blend dried yeast	*1tsp*	*2tsp*	*2½tsp*

Wholemeal Bread — ***Program 3***

Ingredients	***750g***	***1Kg***
Egg	*1 plus 1 egg yolk*	*2*
Water	*See point 1*	*See point 1*
Lemon juice	*1tbsp*	*1tbsp*
Honey	*2tbsp*	*2tbsp*
Wholemeal bread flour	*450g*	*540g*
Unbleached white bread flour	*50g*	*60g*
Salt	*2tsp*	*2tsp*
Easy blend dried yeast	*1tsp*	*1½tsp*

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

Loaf size	***750g***	***1Kg***
Liquid up to	*310 mls*	*380 mls*

2 Pour into the bread pan with the honey and lemon juice.

Rapid White Bread

Rapid Bake Button

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

1 Press the RAPID BAKE button and the program will start automatically.

Bread rolls

Program 10

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

1 At the end of the cycle, turn the dough out onto a lightly floured surface. Gently knock back the dough and divide into 12 equal pieces and hand shape.

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

ingredients

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

wheat flours

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

white flours

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

wholemeal flours

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

strong brown flour

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

granary bread flour

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

non-wheat flours

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

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

salt

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

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

sweeteners

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

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

fats and oils

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

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

liquid

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

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

yeast

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

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

  If you wish to use fresh yeast note the following:
  6g fresh yeast = 1tsp dried yeast
  Mix the fresh yeast with 1tsp sugar and 2tbsp of the water (warm). Leave for 5 minutes until frothy.
  Then add to the rest of the ingredients in the pan.
  To get the best results the yeast quantity may need to be adjusted.
- Use the amounts stated in the recipes; too much could cause the bread to over-rise and spill over the top of the bread pan.
- Once a sachet of yeast is opened, it should be used within 48 hours, unless stated otherwise by the manufacturer. Re-seal after use. Resealed opened sachets can be stored in the freezer until required.
- Use dried yeast before its use by date, as the potency gradually deteriorates with time.
- You may find dried yeast, which has been manufactured especially for use in bread machines. This will also produce good results, though you may need to adjust the quantities recommended.

adapting your own recipes

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

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

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

removing, slicing and storing bread

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

storing

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

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

general hints and tips

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

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

- On very cold days let the water from the tap stand at room temperature for 30 minutes before use. Likewise with ingredients from the fridge.
- Use all ingredients at room temperature unless stated otherwise in the recipe eg. for the rapid 1 hour cycle you will need to warm the liquid.
- Add ingredients to the bread pan in the order suggested in the recipe. Keep the yeast dry and separate from any other liquids added to the pan, until mixing commences.
- Accurate measuring is probably the most crucial factor for a successful loaf. Most problems are due to inaccurate measuring or omitting an ingredient. Follow either metric or imperial measurements; they are not interchangeable. Use the measuring cup and spoon provided.
- Always use fresh ingredients, within their use by date. Perishable ingredients such as milk, cheese, vegetables and fresh fruits may deteriorate, especially in warm conditions. These should only be used in breads, which are made immediately.
- Do not add too much fat as it forms a barrier between the yeast and flour, slowing down the action of the yeast, which could result in a heavy compact loaf.
- Cut butter and other fats into small pieces before adding to the bread pan.
- Replace part of the water with fruit juices such as orange, apple or pineapple when making fruit flavoured breads.
- Vegetable cooking juices can be added as part of the liquid. Water from cooking potatoes contains starch, which is an additional source of food for the yeast, and helps to produce a well-risen, softer, longer lasting loaf.
- Vegetables such as grated carrot, courgette or cooked mashed potato can be added for flavour. You will need to reduce the liquid content of the recipe as these foods contain water. Start with less water and check the dough as it begins to mix and adjust if it is necessary.
- Do not exceed the quantities given in recipes as you may damage your bread machine.
- If the bread does not rise well try replacing the tap water with bottled water or boiled and cooled water. If your tap water is heavily chlorinated and fluorinated it may affect the bread rising. Hard water can also have this effect.
- It is worth checking the dough after about 5 minutes of continuous kneading. Keep a flexible rubber spatula next to the machine, so you can scrape down the sides of the pan if some of the ingredients stick to the corners. Do not place near the kneader, or impede its movement. Also check the dough to see if it is the correct consistency. If the dough is crumbly or the machine seems to be labouring, add a little extra water. If the dough is sticking to the sides of the pan and doesn't form a ball, add a little extra flour.
- Do not open the lid during the proving or baking cycle as this may cause the bread to collapse.

troubleshooting guide

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

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

troubleshooting guide *(continued)*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
LOAF SIZE AND SHAPE		
6. Collapsed while baking.	• Machine was placed in a draught or may have been knocked or jolted during rising. • Exceeding capacity of bread pan. • Not enough salt used or omitted. (salt helps prevent the dough over proving) • Too much yeast. • Warm, humid weather.	• Reposition bread maker. • Do not use more ingredients than recommended for large loaf (max. 1Kg). • Use amount of salt recommended in recipe. • Measure yeast acurately. • Reduce liquid by 15ml/3tsp and reduce yeast by $^1/_4$tsp.
7. Loaves uneven shorter on one end.	• Dough too dry and not allowed to rise evenly in pan.	• Increase liquid by 15ml/3 tsp.
BREAD TEXTURE		
8. Heavy dense texture.	• Too much flour. • Not enough yeast. • Not enough sugar.	• Measure accurately. • Measure right amount of recommended yeast. • Measure accurately.
9. Open, course, holey texture.	• Salt omitted. • Too much yeast. • Too much liquid.	• Assemble ingredients as listed in recipe. • Measure right amount of recommended yeast. • Reduce liquid by 15ml/3tsp.
10. Centre of loaf is raw, not baked enough.	• Too much liquid. • Power cut during operation. • Quantities were too large and machine could not cope.	• Reduce liquid by 15ml/3tsp. • If power is cut during operation for more than 8 minutes you will need to remove the unbaked loaf from the pan and start again with fresh ingredients. • Reduce amounts to maximum quantities allowed.
11. Bread doesn't slice well, very sticky.	• Sliced while too hot. • Not using proper knife.	• Allow bread to cool on rack at least 30 minutes to release steam, before slicing. • Use a good bread knife.
CRUST COLOUR AND THICKNESS		
12. Dark crust colour/ too thick.	• DARK crust setting used.	• Use medium or light setting the next time.
13. Loaf of bread is burnt.	• Bread maker malfunctioning.	• Refer to "Service and customer care" section.
14. Crust too light.	• Bread not baked long enough. • No milk powder or fresh milk in recipe.	• Extend baking time. • Add 15ml/3tsp skimmed milk powder or replace 50% of water with milk to encourage browning.

troubleshooting guide *(continued)*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
PAN PROBLEMS		
15. Kneader cannot be removed.	• You must add water to bread pan and allow kneader to soak before it can be removed.	• Follow cleaning instructions after use. You may need to twist kneader slightly after soaking to loosen.
16. Bread sticks to pan/ difficult to shake out.	• Can happen over prolonged use.	• Lightly wipe the inside of bread pan with vegetable oil. • Refer to “Service and customer care” section.
MACHINE MECHANICS		
17. Breadmaker not operating/Kneader not moving.	• Breadmaker not switched on • Pan not correctly located. • Delay timer selected.	• Check on/off switch ⑨ is in the ON position. • Check the pan is locked in place. • Breadmaker will not start until the countdown reaches the program start time.
18. Ingredients not mixed.	• Did not start bread maker. • Forgot to put kneader in pan.	• After programming control panel, press start button to turn bread maker on. • Always make sure kneader is on shaft in bottom of pan before adding ingredients.
19. Burning odour noted during operation.	• Ingredients spilled inside oven. • Pan leaks. • Exceeding capacity of bread pan.	• Be careful not to spill ingredients when adding to pan. Ingredients can burn on heating unit and cause smoke. • See “Service and Customer care” section. • Do not use more ingredients than recommended in recipe and always measure ingredients accurately.
20. Machine unplugged by mistake or power lost during use. How can I save the bread?.	• If machine is in knead cycle, discard ingredients and start again. • If machine is in rise cycle, remove dough from bread pan, shape and place in greased 23 x 12.5cm/9 x 5 in. loaf tin, cover and allow to rise until doubled in size. Use bake only setting 14 or bake in pre-heated conventional oven at 200ºC/400ºF/Gas mark 6 for 30-35 minutes or until golden brown. • If machine is in bake cycle, use the bake only setting 14 or bake in pre-heated conventional oven at 200ºC/400ºF/Gas mark 6 and remove top rack. Carefully remove pan from machine and place on bottom rack in oven. Bake until golden brown.	
21. E:01 appears on display and machine cannot be turned on.	• Oven chamber too hot.	• Unplug and allow to cool down for 30 minutes.
22. H:HH & E:EE appears in display and machine does not operate.	• Bread machine is malfunctioning. Temperature sensor error	• See “Service and Customer care” section.

service and customer care

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

If you need help with:
- using your appliance or
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your Bread Maker.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

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

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Português

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

antes de usar o seu aparelho Kenwood

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

segurança

- Não toque nas superfícies quentes. É provável que as superfícies expostas fiquem quentes durante a utilização. Use sempre luvas de forno para retirar a forma de pão quente.
- Para evitar salpicar o interior da cuba do forno, retire sempre a forma de pão da máquina antes de adicionar os ingredientes. Os ingredientes que se derramem sobre o elemento de aquecimento podem queimar e dar origem a fumo.
- Não use este aparelho se existirem sinais visíveis de danos no cabo de alimentação ou se o aparelho tiver caído ao chão acidentalmente.
- Não mergulhe este aparelho, o cabo de alimentação nem a ficha em água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue sempre este aparelho da tomada depois de o usar, antes de colocar ou de retirar peças ou antes de o limpar.
- Não deixe o cabo eléctrico pendurado na borda da superfície de trabalho nem deixe que este toque em superfícies quentes tais como um bico de fogão a gás ou eléctrico.
- Este aparelho só deve ser usado sobre uma superfície plana resistente ao calor.
- Não ponha a sua mão dentro da cuba do forno depois de ter retirado a forma de pão pois a cuba estará muito quente.
- Não toque nas peças móveis existentes no interior da Máquina de Pão.
- Não exceda a capacidade máxima de farinha e quantidade de fermento especificados nas receitas fornecidas.
- Não exponha a Máquina de Pão à luz directa do sol, nem a coloque perto de aparelhos quentes ou em sítios onde haja correntes de ar. Todos estes factores podem afectar a temperatura interna do forno, podendo estragar os resultados.
- Não use este aparelho ao ar livre.
- Não ligue a Máquina de Pão com ela vazia pois isso daria origem a danos graves.
- Não use a cuba do forno para guardar seja o que for.
- Não cubra as saídas de ar do lado da máquina e assegure uma ventilação adequada à volta da máquina de fazer pão enquanto esta está a funcionar.
- Este aparelho não foi concebido para operar com temporizadores externos nem por sistema de controlo remoto separado.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar à tomada

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

antes de usar a sua máquina de pão pela primeira vez

- Lave todas as peças (ver cuidados e limpeza).
- Insira a tampa (ver cuidados e limpeza).
- Insira o distribuidor automático na parte de baixo da tampa (ver distribuidor automático).

chave

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

⑫ painel de comando
⑬ visor
⑭ indicador do estado do programa
⑮ indicadores da tonalidade da côdea (claro, médio, escuro, rápido)
⑯ botões do temporizador
⑰ botão do menu
⑱ botão de tamanho do pão
⑲ botão de programação
⑳ botão de confirmação
㉑ luz de observação
㉒ botão de programas favoritos
㉓ botão Iniciar/Parar
㉔ botão de cozedura rápida
㉕ botão Cancelar
㉖ botão de tonalidade da côdea
㉗ 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 ºC), 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).

⑨ botão ligar/desligar (on/off)

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

- Ligue à tomada e prima o interruptor ON/OFF ⑨ situado na parte de trás da máquina de pão – a unidade apita e aparece 1 (3:15) no visor.
- Desligue sempre a sua máquina de fazer pão e retire da tomada após a sua utilização.

⑭ 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.**

Amassar – A massa de pão está na 1ª ou na 2ª fase de amassar ou em repouso entre os ciclos de levedagem. Durante os últimos 20 minutos da 2ª fase de amassar na regulação (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) e (13) o distribuidor automático funcionará e emitirá um som para o avisar que deve ou pode adicionar manualmente quaisquer ingredientes adicionais.

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

Cozedura O pão está no ciclo de cozedura final.

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

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

1 Remova a forma de pão segurando-a pela pega e girando-a para trás do forno de cozedura.
2 Coloque o amassador.
3 Deite a água na forma de pão.
4 Adicione os restantes ingredientes na forma de pão pela ordem indicada nas receitas.
Certifique-se de que todos os ingredientes são pesados com exactidão dado que quantidades
7 incorrectas produzirão fracos resultados.
8 Insira a forma de pão dentro do forno de cozedura, posicionando-a numa posição angulada e girando-a para trás do forno. Prenda-a depois girando-a para a frente.
9 Baixe o manípulo e feche a tampa.
10 Ligue à tomada e ligue a máquina – a unidade irá apitar e por defeito iniciar na definição 1 (3:15).
11 Prima o botão de MENU ⑰ até o programa pretendido ficar seleccionado. A máquina de pão adoptará por defeito 1 kg e tonalidade média da côdea. Nota: Se usar "COZEDURA RÁPIDA" ㉔, basta premir o botão; o programa começa de imediato.
12 Seleccione o tamanho do pão premindo o botão de TAMANHO DO PÃO ⑱ até o indicador indicar o tamanho de pão pretendido.
13 Seleccione a tonalidade da côdea premindo o botão de CÔDEA ㉖ até o indicador indicar a tonalidade da côdea pretendida (claro, médio ou escuro).
14 Pressione o botão INICIAR/PARAR ㉓. Para parar ou cancelar o programa pressione o botão INICIAR/PARAR ㉓ durante 2 a 3 segundos.
15 Desligue a máquina de pão da tomada no final do ciclo de cozedura.
16 Remova a forma de pão segurando-a pela pega e girando-a para trás do forno de cozedura.
Utilize sempre luvas de forno uma vez que a pega da forma estará quente e não toque no distribuidor automático que se encontra na parte de baixo da tampa, porque também estará 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").

㉑ luz de observação

- O botão da LUZ pode ser pressionado em qualquer altura para ver em que posição se encontra o programa na janela do mostrador ou para verificar o progresso da massa dentro do forno.
- A luz dentro do forno apaga-se automaticamente após 60 segundos.
- Se a lâmpada deixar de funcionar, deve ser substituída pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado (ver serviço e cuidados ao cliente).

③ distribuidor automático

A sua máquina de fazer pão BM450 está equipada com um distribuidor automático para poder juntar ingredientes adicionais directamente à massa durante o ciclo de amassar. Assegura assim que os ingredientes não são demasiado processados ou totalmente amassados e que são distribuídos de forma igual.

para inserir e utilizar o distribuidor automático

1 Encaixe o distribuidor automático ③ na tampa utilizando as setas de alinhamento ▽.
- O distribuidor não se encaixará ou fixará se não for colocado na posição correcta.
- A máquina de fazer pão pode ser usada sem o distribuidor colocado mas o som de alerta manual tocará na mesma.

2 Encha o distribuidor com os ingredientes desejados.
3 O distribuidor automático funcionará cerca de 15 a 20 minutos depois do ciclo de amassar começar e emitirá um som para o avisar caso queira adicionar manualmente outros ingredientes adicionais.

sugestões e conselhos práticos

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

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

quadro de utilização do distribuidor automático

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

tabela de programas de pão/massa

programa		Tempo total do programa Tonalidade média da côdea			O distribuidor Automático funciona & o alerta manual para adicionar ingredientes ✯			Manter quente ✯✯
		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 25 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	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	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 côdea mais estaladiça e é adequado para pães com baixo teor de gordura e de açucar	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 doce	Receitas de pão com muito açucar	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	-	2:37	2:42	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			O distribuidor Automático funciona & o alerta manual para adicionar ingredientes ✯			Manter quente ✯✯
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 massa para piza	Recitas de massa para piza	1:30			1:14			-
14 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

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

✯✯ **A Máquina de Pão passa automaticamente para o modo de "manter quente" no final do ciclo de cozedura. Mantém-se em modo de "manter quente" durante o máximo de 1 hora ou até a máquina ser desligada, conforme o que acontecer primeiro.**

⑯ temporizador

O Retardador permite atrasar o processo de fazer pão até 15 horas. Um início retardado não pode ser utilizado com o programa “COZEDURA RÁPIDA” ou os programas (7) a (13).

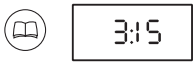
IMPORTANTE: Quando usar esta função de início temporizado não deverá utilizar ingredientes perecíveis – ou seja, alimentos que se possam “estragar” facilmente à temperatura ambiente, ou superior, tal como leite, ovos, queijo e iogurte, etc.

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

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

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

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



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

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

㉒ programa favorito ☆

O programa Favorito permite-lhe criar e guardar até 5 programas seus.

Para Criar/Modificar Programas Seus

1 Ligue à corrente e coloque em funcionamento.
2 Pressione a tecla FAVOURITE (FAVORITO) para escolher o programa que desejar modificar, entre P1 e P5.
3 Pressione a tecla (P) PROGRAMA para iniciar a modificação do programa.
4 Use as teclas DELAY TIMER (TEMPORIZADOR) (-) e (+) para mudar o tempo necessário para cada etapa.
5 Pressione a tecla CONFIRM (CONFIRMAR) para guardar a modificação e passé para a etapa seguinte do programa.
6 Repita as etapas 3 a 5 até todas se encontrarem programadas como desejado. O indicador de estado de programa mostra a etapa em que se encontra.
7 Ao pressionar a tecla CONFIRM pela última vez após a etapa de manter quente, soa um bip e o programa é automaticamente guardado.
8 Se desejar regressar à etapa anterior, pressione a tecla CANCEL para mudar o tempo.

para usar o programa favorito

1 Ligue à corrente e coloque em funcionamento.
2 Pressione a tecla FAVOURITE (FAVORITO) para escolher o programa pretendido, entre P1 e P5.
3 Pressione a tecla START/STOP ou seleccione a função temporizador.

P1 – P5 Quadro de Etapas dos Programas Favoritos			
Etapa		**Regulação Padrão**	**Mudança de Tempo Min. e Máx. Disponível**
1	Pré-Aquecimento	0 min.	0 – 60 min.
2	Amassar 1	3 min.	0 – 10 min.
3	Amassar 2	22 min.	0 – 30 min.
4	Levedar 1	20 min.	20 – 60 min.
5	Amassar 3	15 seg.	Não modificável O Amassar não funcionará se o Levedar 2 estiver programado para 0.
6	Levedar 2	30 min.	0 – 2H
7	Amassar 4	15 seg.	Não modificável O Amassar não funcionará se o Levedar 2 estiver programado para 0.
8	Levedar 3	50 min.	0 – 2H
9	A Cozer	60 min.	0 – 1H30 min.
10	Manter Quente	60 min.	0 – 60 min.

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

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

forma

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

tampa de vidro

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

distribuidor automático

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

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

Pão branco básico — ***Programa 1***

Ingredientes	***500g***	***750g***	***1Kg***
Água	*245ml*	*300ml*	*380ml*
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*
Açucar	*2 clh. chá*	*1 clh. sopa*	*4 clh. chá*
Fermento desidratado	*1 clh. chá*	*1½ clh. chá*	*1½ clh. chá*

clh. chá = colher de chá de 5 ml

clh. sopa = colher de sopa de 15 ml

Pão de leite (use tonalidade da côdea clara) — ***Programa 6***

Ingredientes	***500g***	***750g***	***1Kg***
Leite	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Ovos	*1*	*2*	*2*
Manteiga amolecida	*80g*	*120g*	*150g*
Farinha para pão branco	*350g*	*500g*	*600g*
Sal	*1 clh. chá*	*1½ clh. chá*	*1½ clh. chá*
Açucar	*30g*	*60g*	*80g*
Fermento desidratado	*1 clh. chá*	*2 clh. chá*	*2½ clh. chá*

Pão Integral — ***Programa 3***

Ingredientes	***750g***	***1Kg***
Ovo	1 mais 1 gema	2
Água	Ver ponto 1	Ver ponto 1
Sumo de limão	1 *clh. sopa*	1 *clh. sopa*
Mel	2 *clh. sopa*	2 *clh. sopa*
Farinha Integral	450g	540g
Farinha não branqueada	50g	60g
Sal	2 *clh. chá*	2 *clh. chá*
Fermento para pão de mistura fácil	1 *clh. chá*	1,5 *clh. chá*

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

Tamanho do pão	***750g***	***1Kg***
Líquido até	*310 ml.*	*380 ml.*

2 Verter dentro da forma com o mel e o sumo de limão.

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*
Açucar	*4 clh. chá*
Fermento desidratado	*4 clh. chá*

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

Pãezinhos

Programa 10

Ingredientes	***1Kg***
Água	*240ml*
Ovo	*1*
Farinha para pão branco	*450g*
Sal	*1 clh. chá*
Açucar	*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.

Ingredientes

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

Farinhas de Trigo

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

Farinhas Brancas

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

Farinhas Integrais

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

Farinha Escura Especial (para Pão)

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

Farinha de Pão Tipo Multi-Cereais

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

Farinhas Sem Trigo

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

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

Sal

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Adapte as Suas Receitas Pessoais

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

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

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

Remover, Cortar e Conservar Pão

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

Conservação

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

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

Sugestões e Dicas Gerais

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

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

- Em dias muito frios, deixe a água da torneira à temperatura ambiente durante 30 minutos antes de a utilizar. Trate igualmente os ingredientes que retirar do frigorífico.
- Use todos os ingredientes à temperatura ambiente, salvo se a receita indicar em contrário; por exemplo, para o ciclo rápido de 1 hora necessita de aquecer o líquido.
- Deite os ingredientes na forma do pão pela ordem sugerida na receita. Mantenha o fermento seco e separado de quaisquer outros líquidos adicionados à forma até iniciar a mistura.
- O factor mais crítico para o sucesso do seu pão é, provavelmente, a medição correcta. A maioria dos problemas é devida a medição incorrecta ou à omissão de um ingrediente. Use o copo e a colher de medida fornecidos.
- Use sempre ingredientes frescos, dentro do prazo de validade. Ingredientes que se estragam, como o leite, queijo, legumes e frutas frescas podem deteriorar-se, principalmente em condições quentes. Estes ingredientes devem ser usados em pães feitos imediatamente.
- Não acrescente gordura em excesso pois esta cria uma barreira entre o fermento e a farinha, reduzindo a acção do fermento, o que pode resultar num pão compacto e pesado.
- Corte a manteiga e outra gordura em pedaços pequenos antes de deitar na forma do pão.
- Substitua parte da água por sumo de fruta, por exemplo, sumo de laranja, maçã ou ananás, quando fizer pão com sabor a fruta.
- Os sucos de cozimento de legumes podem ser adicionados como parte do líquido. A água de cozer batatas contém amido, que é uma fonte de alimento adicional para o fermento, e que ajuda a produzir um pão bem levedado, mais macio e mais duradouro.
- Para dar sabor ao pão pode adicionar legumes como cenoura ralada, curgete ou puré de batata cozida. Terá de reduzir a quantidade de líquido da receita pois estes alimentos contêm água. Comece com menos água e verifique a massa quando começar a misturar e ajuste, se necessário.
- Não exceda as quantidades indicadas nas receitas porque pode danificar a máquina de fazer pão.
- Se o pão não crescer bem, experimente substituir a água da torneira por água engarrafada ou água fervida e arrefecida. Se a sua água da torneira tiver muito cloro e flúor, pode afectar a levedação do pão. A água dura também pode ter este efeito.
- Vale a pena verificar a massa após cerca de 5 minutos de amassadura contínua. Guarde uma espátula de borracha flexível junto da máquina para poder raspar as paredes da forma se algum dos ingredientes ficar pegado aos cantos. Não a coloque junto da amassadeira, nem bloqueie o movimento desta. Verifique também a massa para verificar se tem a consistência correcta. Se a massa for muito quebradiça, ou se a máquina parecer trabalhar com dificuldade, adicione mais uma pequena quantidade de água. Se a massa pegar às paredes da forma e não formar uma bola, adicione mais uma pequena quantidade de farinha.
- Não abra a tampa durante o ciclo de levedação ou de cozimento, porque isto pode fazer com que o pão vá abaixo.

guia de resolução de problemas

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

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

guia de resolução de problemas *(continuação)*

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

guia de resolução de problemas *(continuação)*

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
TEXTURA DO PÃO		
10. O centro do pão está cru, não cozeu por completo.	• Demasiado líquido. • Corte de energia durante o funcionamento. • As quantidades eram excessivas e a máquina não aguentou.	• Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá). • Se houver um corte na alimentação durante o funcionamento da máquina, por mais de 8 minutos, terá de remover o pão não cozido da forma e começar de novo com outros ingredientes. • Reduza as quantidades para as quantidades permitidas.
11. É difícil partir o pão às fatias, pão muito pegajoso.	• O pão foi partido às fatias muito quente. • A faca usada não é adequada.	• Antes de cortar o pão em fatias, deixe-o arrefecer sobre a grelha pelo menos 30 minutos, para libertar o vapor. • Use uma boa faca de pão.
TONALIDADE E ESPESSURA DA CÔDEA		
12. Côdea muito escura/demasiado grossa.	• Usou-se a opção de côdea ESCURA.	• Da próxima vez, use a opção de côdea de tonalidade média ou clara.
13. O pão está queimado.	• Máquina de pão avariada.	• Ver secção “Assistência e apoio ao cliente”.
14. Côdea demasiado clara.	• Pão não cozeu tempo suficiente. • A receita não tem leite em pó nem leite fresco.	• Prolongue o tempo de cozedura. • Adicione 15 ml (3 clh. chá) de leite magro em pó ou substitua 50% da água por leite para incentivar o escurecimento.
PROBLEMAS COM A FORMA		
15. Não é possível retirar o amassador.	• Tem de colocar água dentro da forma de pão e deixar o amassador de molho antes de o poder retirar.	• Siga as instruções de limpeza após a utilização. Poderá precisar de rodar ligeiramente o amassador depois de este estar de molho, para o soltar.
16. O pão cola à forma / é difícil de desenformar.	• Pode acontecer após uso prolongado.	• Unte ligeiramente a superfície interior da forma de pão com óleo vegetal. • Ver secção “Assistência e apoio ao cliente”.
SISTEMAS MECÂNICOS DA MÁQUINA		
17. Máquina de pão não funciona/amassador não mexe.	• A máquina de fazer pão não se encontra ligada • Forma de pão mal colocada. • Temporizador seleccionado.	• Verifique se o botão ligar/desligar (on/off) ⑨ se encontra na posição LIGAR (ON). • Verifique se a forma está bem encaixada no sítio. • A máquina de pão não liga enquanto a contagem decrescente não atingir a hora de início do programa.
18. Ingredientes não são misturados.	• Não ligou a máquina de pão. • Esqueceu-se de colocar o amassador na forma.	• Depois de programar o painel de comando, prima o botão de início para ligar a máquina de pão. • Certifique-se sempre de que o amassador está fixo no veio, na parte inferior da forma, antes de adicionar os ingredientes.

guia de resolução de problemas *(continuação)*

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
SISTEMAS MECÂNICOS DA MÁQUINA		
19. Cheiro a queimado notado durante o funcionamento.	• Derramaram-se ingredientes no interior do forno. • A forma verte. • Capacidade da forma de pão excedida.	• Tenha cuidado para não derramar ingredientes ao adicioná-los na forma. Os ingredientes podem queimar na unidade de aquecimento e dar origem a fumo. • Ver secção “Assistência e apoio ao cliente”. • Não use mais ingredientes do que os recomendados na receita e meça sempre os ingredientes com exactidão.
20. Máquina desligada da tomada por engano ou corte de energia durante a utilização. Como posso salvar o pão?	• Se a máquina estiver no ciclo de amassadura, inutilize os ingredientes e comece de novo. • Se a máquina estiver no ciclo de levedura, retire a massa da forma de pão, molde-a e coloque-a numa forma de pão com 23 x 12,5 cm untada, cubra e deixe levedar até duplicar de tamanho. Use a opção de cozedura 14 ou coza num forno convencional a 200 ºC durante 30 a 35 minutos ou até ficar dourado. • Se a máquina estiver no ciclo de cozedura, use o ciclo de cozedura 14 ou coza num forno convencional previamente aquecido a 200 ºC retirando a grelha superior. Retire cuidadosamente a forma de pão da máquina e coloque-a na grelha inferior do forno. Deixe cozer até ficar dourado.	
21. Aparece a mensagem E:01 no visor e não é possível ligar a máquina.	• Cuba do forno demasiado quente.	• A máquina de pão está avariada. Erro no sensor de temperatura
22. Aparece a mensagem H:HH &E:EE no visor e a máquina não funciona.	• Desligue da tomada e deixe arrefecer durante 30 minutos.	• Ver secção “Assistência e apoio ao cliente”.

assistência e cuidados do cliente

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

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações

Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

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

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

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

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 las cantidades máximas de harina y de levadura recomendadas especificadas en las recetas que se facilitan.
- No exponga la panera automática a los rayos del sol, ni la coloque cerca de aparatos calientes ni en medio de una corriente de aire. La temperatura interna del horno podría verse afectada y, por lo tanto, los resultados que obtuviera con el aparato
- No utilice el aparato al aire libre.
- No ponga en marcha la panera cuando está vacía, ya que podrían producirse daños graves en ella.
- No utilice el compartimento del horno para almacenar nada.
- No cubra las salidas de vapor situadas en el lado del aparato y asegúrese de que la ventilación en torno a la máquina para hacer pan sea suficiente mientras está funcionando.
- Este aparato no está pensado para ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de conectar a la corriente eléctrica

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

antes de utilizar la panera automática por primera vez

- Lave todas las piezas (cuidado y limpieza).
- Coloque la tapa (cuidado y limpieza).
- Acople el dispensador automático a la parte inferior de la tapa (véase dispensador automático).

clave

① asa de la tapa
② ventana de visualización
③ dispensador automático
④ elemento térmico
⑤ asa del molde para pan
⑥ amasadora
⑦ eje impulsor
⑧ acoplamiento de propulsión
⑨ interruptor on/off
⑩ vaso de medida
⑪ cuchara dual de medida: 5 ml y 15 ml

⑫ panel de control
⑬ pantalla de visualización
⑭ indicador de estatus de programa
⑮ indicadores del color de la corteza (claro, mediano, oscuro, rápido)
⑯ botones del temporizador de retraso
⑰ botón del menú
⑱ botón del tamaño del pan
⑲ botón del programa
⑳ botón de confirmación
㉑ luz de visualización
㉒ botón favorito
㉓ botón de inicio/parada (start/stop)
㉔ botón de cocción rápida
㉕ botón cancelar
㉖ botón del color de la corteza
㉗ 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 ºC), 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).

⑨ interruptor on/off

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

- Enchufe y apriete el interruptor ON/OFF ⑨ situado en la parte posterior de la máquina para hacer pan; la unidad emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá 1 (3:15).
- Apague y desconecte siempre la máquina para hacer pan después de su uso.

⑭ 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 minutes) y gluten free (sin gluten) (8 minutes) para calentar los ingredientes antes de que empiece la primera fase de amasado. **En este período la amasadora no está en funcionamiento.**

Knead (amasado) - La masa está o bien en la primera o bien en la segunda fase de amasado o se está formando en una bola entre los ciclos de fermentación. Durante los últimos 20 minutos del segundo ciclo de amasado en los ajustes (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) y (13) el dispensador automático se pondrá en marcha y sonará una alarma para indicarle que añada cualquier ingrediente adicional manualmente.

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

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

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

utilización de la panera automática
(consulte los dibujos)

1 Retire el molde para pan cogiendo el asa y girando el molde hacia la parte trasera de la cámara de cocción.
2 Coloque la amasadora hasta que encaje.
3 Vierta el agua en el molde para pan.
4 Añada los demás ingredientes en el molde en el orden indicado en las recetas.
Asegúrese de que todos los ingredientes se añaden en las cantidades exactas, ya que, si la medición es incorrecta, la calidad del
7 producto resultante será mala.
8 Introduzca el molde para pan en el horno colocando el molde en un ángulo hacia la parte posterior de la unidad. Luego bloquee el molde girándolo hacia la parte delantera.
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 ⑰ 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) ㉔, apriete el botón y el programa se iniciará automáticamente.
12 Seleccione el tamaño del pan apretando el botón LOAF SIZE (tamaño del pan) ⑱ hasta que el indicador se mueva al tamaño de pan deseado.
13 Seleccione el color de la corteza apretando el botón CRUST (corteza) ㉖ hasta que el indicador se mueva al color de corteza deseado (claro, mediano u oscuro).
14 Apriete el botón de INICIO/PARADA ㉓. Para detener o cancelar el programa apriete el botón de INICIO/PARADA ㉓ durante 2 – 3 segundos.
15 Al finalizar el ciclo de horneado, desconecte la panera automática de la corriente eléctrica.
16 Retire el molde para pan cogiendo el asa y girando el molde hacia la parte trasera de la cámara de cocción.
Utilice siempre guantes ya que el asa del molde estará caliente, y tenga cuidado de no tocar el dispensador automático en la parte inferior de la tapa ya que también 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).

㉑ luz de visualización

- El botón LUZ (LIGHT) se puede apretar en cualquier momento para ver el estatus de programa en la pantalla de visualización o para comprobar el progreso de la masa en la cámara de cocción.
- La luz de visualización de la cámara de cocción se apagará automáticamente después de 60 segundos.
- Si la bombilla deja de funcionar, debe ser sustituida por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD (consultar servicio y atención al cliente).

③ dispensador automático

Su máquina para hacer pan BM450 está equipada con un dispensador automático para soltar los ingredientes adicionales directamente en la masa durante el ciclo de amasado. Esto garantiza que los ingredientes no se procesen ni se trituren en exceso y que se distribuyan de forma equitativa.

para acoplar y utilizar el dispensador automático

1 Acople el dispensador ③ a la tapa usando las flechas de alineación ▽.
- Si el dispensador no se acopla correctamente, no encajará ni se quedará bien sujeto en su posición.
- Si se precisa, la máquina para hacer pan se puede utilizar sin el dispensador pero la alerta manual sonará.

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

consejos y sugerencias

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

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

tabla de uso del dispensador automático

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

tabla de programas para pan/masa

programa		Tiempo total del programa Color de la corteza mediano			El dispensador automático está en marcha y alerta manual para añadir ingredientes ★			Mantener caliente ★★
		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 25 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	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	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	-	2:37	2:42	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**			**El dispensador automático está en marcha y alerta manual para añadir ingredientes ★**			**Mantener caliente ★★**
		500g	**750g**	**1Kg**	**500g**	**750g**	**1Kg**	
13 masa para pizza	Recetas de masa para pizza	1:30			1:14			-
14 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.**

⑯ teclas de inicio diferido ⧖

El Temporizador de retraso le permite retrasar el proceso de producción del pan hasta 15 horas. El inicio retrasado no se puede utilizar con el programa “RAPID BAKE” (cocción rápida) o con los programas (7) a (13).

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

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

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

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

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

- Presione el botón de INICIO/PARADA 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 el botón de INICIO/PARADA hasta que la pantalla se despeje. Entonces puede restablecer el tiempo.

㉒ programa favorito ☆

El Programa favorito le permite crear y guardar hasta 5 de sus propios programas.

Crear/modificar el programa propio

1 Enchufe y conecte.
2 Apriete el botón FAVORITO para seleccionar el programa que desee cambiar desde P1 hasta P5.
3 Apriete el botón PROGRAMA (P) para empezar a modificar el programa.
4 Use los botones (-) y (+) del TEMPORIZADOR DE RETRASO para cambiar el tiempo necesario para cada fase.
5 Apriete el botón CONFIRMAR para guardar el cambio y pasar a la siguiente fase del programa.
6 Repita la fase 3 a 5 hasta que todas las fases hayan sido programadas según se requiera. El indicador de estatus de programa muestra la fase del programa que se ha alcanzado.
7 Cuando el botón CONFIRMAR se presiona por última vez después de la fase “mantener caliente”, se oirá un pitido y el programa se guardará automáticamente.
8 Si quiere volver a la fase anterior, apriete el botón CANCELAR para cambiar la hora.

para usar el programa favorito

1 Enchufe y conecte.
2 Apriete el botón FAVORITO para seleccionar el programa deseado P1 a P5.
3 Apriete el botón de INICIO/PARADA o seleccione la función de temporizador de retraso.

Fases de los Programas Favoritos P1– P5			
ase		**Configuración por defecto**	**Cambio de tiempo máx. y min. disponible**
1	Precalentamiento	0 min.	0 – 60 min.
2	Amasado 1	3 min.	0 – 10 min.
3	Amasado 2	22 min.	0 – 30 min.
4	Fermentación 1	20 min.	20 – 60 min.
5	Amasado 3	15 seg.	No se puede cambiar La amasadora no funcionará si Fermentación 2 está configurada a 0
6	Fermentación 2	30 min.	0 – 2 horas
7	Amasado 4	15 seg.	No se puede cambiar La amasadora no funcionará si Fermentación 3 está configurada a 0
8	Fermentación 3	50 min.	0 – 2 horas
9	Cocción	60 min.	0 – 1 hora 30 min.
10	Mantener caliente	60 min.	0 – 60 min.

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

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

Molde para el pan

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

tapa de cristal

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

dispensador automático

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

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

Pan blanco básico ***Programa 1***

Ingredientes	***500g***	***750g***	***1Kg***
Agua	*245ml*	*300ml*	*380ml*
Aceite vegetal	*1 c/s*	*1½ c/s*	*1½ c/s*
Harina sin blanquear para pan blanco	*350g*	*450g*	*600g*
Leche en polvo desnatada	*1 c/s*	*4 c/c*	*5 c/c*
Sal	*1 c/c*	*1½ c/c*	*1½ c/c*
Azúcar	*2 c/c*	*1 c/s*	*4 c/c*
Levadura desecada fácil de mezclar	*1 c/c*	*1½ c/c*	*1½ c/c*

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

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

Ingredientes	***500g***	***750g***	***1Kg***
Leche	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Huevos	*1*	*2*	*2*
Mantequilla, fundida	*80g*	*120g*	*150g*
Harina sin blanquear para pan blanco	*350g*	*500g*	*600g*
Sal	*1 c/c*	*1½ c/c*	*1½ c/c*
Azúcar	*30g*	*60g*	*80g*
Levadura desecada fácil de mezclar	*1 c/c*	*2 c/c*	*2½ c/c*

Pan integral ***Programa 3***

Ingredientes	***750g***	***1Kg***
Huevo	*1 más 1 yema*	*2*
Agua	*Véase el punto 1*	*Véase el punto 1*
Zumo de limón	*1 c/s*	*1 c/s*
Miel	*2 c/s*	*2 c/s*
Harina de pan integral	*450g*	*540g*
Harina de pan no blanqueada	*50g*	*60g*
Sal	*2 c/c*	*2 c/c*
Levadura rápida en polvo	*1 c/c*	*1½ c/c*

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

Tamaño del pan	***750g***	***1Kg***
Líquido hasta	*310 ml*	*380 ml*

2 Verter en el molde para pan con la miel y el zumo de limón

Pan blanco rápido

Botón de cocción rápida

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

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

Panecillos

Programa 10

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

1 Al final del ciclo, coloque la masa sobre una superficie ligeramente espolvoreada de harina. Vuelva a amasar con suavidad y divida la masa en 12 trozos iguales y, después, de forma a cada uno de ellos

2 A continuación, deje la masa para que suba y, luego, hornéela en su horno.

Ingredientes

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

Harinas de trigo

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

Harinas blancas

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

Harinas integrales

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

Harina morena fuerte

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

Harina de pan con granos de trigo malteado

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

Harinas no de trigo

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

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

Sal

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

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

Endulzantes

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

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

Grasas y aceites

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

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

Líquido

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

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

Levadura

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

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

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

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

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

  Para obtener el mejor resultado posible, quizá necesite ajustarse la cantidad de levadura.
- Utilice las cantidades indicadas en las recetas; una cantidad excesiva causaría que el pan se leudase demasiado y rebosara del molde de pan y se derramara.

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

Adaptación de sus propias recetas

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

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

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

Retirada, corte y almacenamiento del pan

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

Almacenamiento

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

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

Consejos y sugerencias generales

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

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

- En días muy fríos, deje el agua del grifo a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de usarla. Haga lo mismo con los ingredientes que saque de la nevera.
- Utilice todos los ingredientes a temperatura ambiente a menos que se indique de otra manera en la receta, por ejemplo, para el ciclo rápido de 1 hora necesitará calentar el líquido.
- Añada los ingredientes al molde de pan en el orden sugerido en la receta. Mantenga la levadura seca y separada de cualesquiera otros líquidos añadidos al molde, hasta que la mezcla comience.
- Probablemente la medición exacta sea el factor más importante para hacer un buen pan. La mayoría de los problemas se deben a una medición inexacta o a omitir un ingrediente. Utilice o bien medidas métricas o británicas; no pueden mezclarse. Utilice la taza y la cuchara de medición suministradas.
- Utilice siempre ingredientes frescos antes de su fecha límite de consumo. Los ingredientes perecederos como leche, queso, verdura y fruta fresca pueden estropearse, especialmente cuando hace calor. Estos ingredientes solamente deben utilizarse en panes que se hagan inmediatamente.
- No añada demasiada grasa ya que forma una barrera entre la levadura y la harina, reduciendo la velocidad de la acción de la levadura, lo que podría producir un pan compacto y pesado.
- Corte la mantequilla y otras grasas en trozos pequeños antes de añadirlas al molde de pan.
- Sustituya parte del agua por zumos de fruta como naranja, manzana o piña cuando haga panes con sabor de fruta.
- Pueden añadirse líquidos de verduras cocinadas como parte del líquido. El agua utilizada para cocer patatas contiene almidón, que es una fuente adicional de alimento para la levadura, y ayuda producir un pan bien leudado, más blando y que dura más.
- Pueden añadirse verduras como pepino, zanahoria rayada o puré de patatas para añadir sabor. Necesitará reducir el contenido líquido de la receta ya que estos alimentos contienen agua. Empiece con menos agua y compruebe la masa cuando empiece a mezclarse y realice cualquier ajuste que sea necesario.
- No exceda las cantidades indicadas en las recetas ya que puede dañar su máquina de pan.
- Si el pan no se leuda bien, cambie el agua del grifo por agua embotellada o agua hervida y enfriada. Si su agua del grifo contiene mucho cloro y floro, puede afectar la leudación del pan. El agua dura también puede tener este efecto.
- Vale la pena examinar la masa después de unos 5 minutos de amasado continuo. Mantenga una espátula de goma flexible junto a la máquina, para raspar los lados del molde si los ingredientes se pegan a las esquinas. No la coloque cerca del amasador ni impida su movimiento. Examine la masa también para ver si tiene la consistencia correcta. Si la masa se desmenuza y parece que la máquina se esfuerza, añada un poco más de agua. Si la masa se pega a los lados del molde y no forma una bola, añada poco más de harina.
- No habrá la tapa durante el ciclo de leudación u horneado ya que esto puede causar que el pan se hunda.

guía para resolución de problemas

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

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

guía para resolución de problemas *(continuación)*

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

guía para resolución de problemas *(continuación)*

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

guía para resolución de problemas *(continuación)*

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
FUNCIONAMIENTO DEL APARATO		
19. Mientras está en funcionamiento, huele a quemado.	• Se han derramado ingredientes dentro del horno. • Hay una filtración en el molde. • Se ha excedido la capacidad del molde.	• Tenga cuidado para no derramar ingredientes al añadirlos al molde. Los ingredientes pueden quemarse en la unidad térmica y ocasionar humo. • Consulte el apartado “Mantenimiento y atención al cliente”. • No utilice más ingredientes de los recomendados en la receta y mida siempre los ingredientes con exactitud.
20. El aparato se ha desconectado de la corriente por error o se ha producido un corte del suministro mientras se estaba utilizando. ¿Cómo puedo aprovechar el pan?	• Si el aparato está en el ciclo de amasado, elimine los ingredientes y vuelva a empezar. • Si el aparato está en el ciclo de subida de la masa, saque la masa del molde para pan, modélela 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 14 sólo horneado u hornee en un horno normal precalentado a 200 ºC (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 14 sólo horneado u hornee en un horno normal precalentado a 200 ºC (nivel 6) y quite la rejilla superior. Retire con cuidado el molde del aparato y colóquelo en la rejilla inferior del horno. Hornee hasta que adquiera un tono dorado.	
21. En la pantalla aparece E:01 y el aparato no puede encenderse.	• Compartimento del horno demasiado caliente	• Desconecte el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe durante 30 minutos.
22. En la pantalla aparece H:HH & E:EE y el aparato no funciona.	• La panera no funciona correctamente. Error del sensor de temperatura.	• Consulte el apartado “Mantenimiento y atención al cliente”.

servicio técnico y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

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

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

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

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

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.
Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

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

güvenlik

- Sıcak yüzeylere dokunmayın.. Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak ekmek tavasını çıkartmak için her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Fırın odası içine dökülmeyi önlemek için, malzemeleri eklemeden önce ekmek tavasını makinenin içinden çıkartın. Isıtıcı elemanlar üzerine dökülecek malzemeler yanarak duman oluşturabilir.
- Elektrik kablosunda gözle görülebilir bir hasar varsa veya cihaz kazara düştüyse bu cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Bu cihazı, elektrik kablosunu veya fişini suya veya başka bir sıvıya asla batırmayın.
- Kullanımdan sonra, parça takmadan veya çıkartmadan önce ya da temizlikten önce daima fişini çekin.
- Elektrik kablosunun çalışma yüzeyine temas etmesine izin vermeyin veya sıcak yüzeylere temas ettirmeyin.
- Bu cihaz sadece ısı rezistanslı düz bir yüzeyde kullanılmalıdır.
- Ekmek tavası çıkartıldıktan sonra ellerinizi fırın odasının içine sokmayın, .oda çok sıcak olacaktır.
- Ekmek Pişirici içindeki hareketli parçalara dokunmayın.
- Sunulan reçetelerdeki maksimum un ve kabartma tozu kapasitesini aşmayın.
- Ekmek Pişiriciyi direkt güneş ışığı altına, sıcak cihazların veya havalandırma.yakınına yerleştirmeyin. Bunların tümü fırının iç 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.
- Makinenin yanındaki havalandırmaları kapatmayın ve çalışma sırasında ekmek makinesi çevresinde yeterli havalandırma olduğundan emin olun.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda ile kullanım için değildir.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

fişe takmadan önce

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

ekmek pişiricinizin ilk kullanımından önce

- Tüm parçaları yıkayın (bkz bakım ve temizlik).
- Kapağı takın (bkz. bakım ve temizlik).
- Otomatik vericiyi kapağın alt tarafına takın (bkz. otomatik verici).

bölümler

① kapak tutamağı
② izleme penceresi
③ otomatik verici
④ ısıtıcı eleman
⑤ ekmek tavası tutamağı
⑥ yoğurucu
⑦ tahrik mili
⑧ tahrik bağlantısı
⑨ açma/kapatma anahtarı
⑩ ölçü kabı
⑪ çift taraflı ölçü kaşığı 1çaykaşığı & 1yemekkaşığı

⑫ kontrol paneli
⑬ gösterme penceresi
⑭ program durum göstergesi
⑮ kabuk renk göstergeleri (açık, orta, koyu, hızlı)
⑯ gecikme zamanlayıcı düğmeleri
⑰ menü düğmesi
⑱ somun ebat düğmesi
⑲ program düğmesi
⑳ onay düğmesi
㉑ gözlem ışığı
㉒ sık kullanılan düğmesi
㉓ başlat/durdur düğmesi
㉔ hızlı pişirme düğmesi
㉕ iptal düğmesi
㉖ kabuk rengi düğmesi
㉗ 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 kaşığını kullanın. Kaydırıcı ile - 1/2 tsp, 1 tsp, 1/2 tbsp veya 1 tbsp ölçülerinden birini seçin. Üste kadar doldurun ve ve düzleyin (bkz 6)

⑨ açma/kapatma anahtarı

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

- Fişi takın ve ekmek pişiricinin arkasında bulununan AÇMA/KAPAMA anahtarına ⑨ basın – cihazdan bip sesi çıkar ve ekranda 1 (3:15) görüntülenir.
- Kullandıktan sonra daima ekmek pişiriciyi kapatın ve fişini çekin.

⑭ program durum göstergesi

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

Ön ısıtma – 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 – Hamur ya birinci ya da ikinci yoğurma aşamasındadır veya kabarma döngüleri arasında alt üst ediliyordur. İkincinin son 20 dakikası süresince. Yoğurma döngüsü açık ayarı (1), (2), (3), (4). (5). (6). (9), (10), (11) ve (13) otomatik verici çalışacak ve bir uyarı sesi ilave malzemeleri manuel olarak koymanız gerektiğini size bildirecektir.

Kabarma Hamur birincii, ikinci veya üçüncü kabarma döngüsündedir.

Pişirme Somun son pişirme döngüsündedir.

Sıcak Tut Ekmek pişirici pişirme döngüsnün 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 Tutamaktan tutup tavayı ekmek pişirme odasının arkasına doğru döndürerek ekmek tavasını çıkartın.
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
7 sebep olur
8 Ekmek tavasını ünitenin arkasına doğru açıyla yerleştirerek ekmek tavasını fırın odasına yerleştirin. Sonra tavayı öne doğru döndürerek kilitleyin.
9 Kolu indirin ve kapağı kapatın.
10 Fişi takın ve çalıştırın – cihaz bip sesi çıkartır ve varsayılan ayar olarak 1 (3:15) seçilir.
11 İstediğiniz program seçilene kadar MENU düğmesine ⑰ basın. Ekmek pişiricinin varsayılan ayarı 1Kg ve orta kabuk rengidir. Not: “HIZLI PİŞİRME” ㉔ kullanılıyorsa, sadece düğmeye basın, program otomatik olarak başlar.
12 Somun ebatını LOAF SIZE düğmesine ⑱ gösterge istediğiniz ebata gelene kadar basarak seçin.
13 CRUST düğmesine ㉖ gösterge istediğiniz kabuk rengine gelene kadar basarak kabuk rengini seçin (açık, orta veya koyu).
14 BAŞLAT/DURDUR düğmesine ㉓ basın. Durdurmak veya programı iptal etmek için BAŞLAT/DURDUR düğmesine ㉓ 2-3 saniye basın.
15 Pişirme süresinin sonunda ekmek pişiriciyi fişten çekin
16 Tutamaktan tutup tavayı ekmek pişirme odasının arkasına doğru döndürerek ekmek tavasını çıkartın. **Tavanın tutamakları sıcak olacağı için daima fırın eldiveni kullanın, kapağın altındaki otomatik vericiye de dokunmamaya dikkat edin çünkü bu da sıcak olacaktır.**
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).

㉑ gözlem ışığı

- Görüntüleme penceresindeki program durumunu görmek veya pişirme odası içindeki hamurun durumunu izlemek için istediğiniz zaman IŞIK düğmesine basabilirsiniz.
- Pişirme odası izleme ışığı 60 saniye sonra otomatik olarak sönecektir.
- Ampul çalışmamaya başlarsa, KENWOOD veya yetkili KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir (bkz. servis ve müşteri hizmetleri).

③ otomatik verici

BM450 ekmek pişiriciniz, yoğurma sırasında ilave malzemeleri hamura doğrudan ekleyen otomatik vericiye sahiptir. Bu sayede malzemeler fazla işlenmez veya parçalanmaz ve eşit olarak dağılır.

otomatik vericiyi takmak ve kullanmak için

1 Hizalama oklarını ▽ kullanarak vericiyi ③ kapağa takın.
- Doğru şekilde takılana kadar yerine yerleşmeyecek ve kilitlenmeyecektir.
- Ekmek pişirici verici takılmadan kullanılabilir ancak manuel uyarı gene de duyulacaktır.

2 Verici gerekli malzemeler ile doldurun.
3 Otomatik verici yaklaşık 15-20 dakika yoğurma sonrasında çalışır ve malzemeleri manuel olarak eklemeniz gerektiğinde sesli bir uyarı duyulur.

tavsiyeler ve ipuçları

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

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

otomatik verici kullanım tablosu

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

ekmek/hamur program tablosu

program		Toplam Program Süresi Kabuk rengidir			Otomatik Verici çalışması ve malzeme ekleme için manuel uyarı ★			Sıcak Tutun ★★
		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 25 dakika kısaltır	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 tam buğday	Tam buğday veya doygun un tarifleri 30 dakika ön ısıtma	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 hızlı tam buğday	Tahıllı un ile kullanım içindir, tam buğday ekmeğinin süresini kısaltır. 100% doygun 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 tarfiler	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	-	2:37	2:42	60
10 hamur	El ile şekillendirme ve kendi fırınınızda 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 pizza hamuru	Pizza hamuru tarifi		1:30			1:14		-
14 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.**

⑯ gecikme zamanlayıcı ⧖

Gecikme zamanlayıcı ekmek pişirme işlemini 15 saate kadar geciktirmenize izin verir. “HIZLI PİŞİRME” programı veya (7) ila (13) programlarında gecikmeli başlatma kullanılamaz.

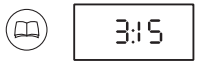
ÖNEMLİ: Gecikmeli başlatma fonksiyonunu kullanırken, bozulabilir malzeme kullanmamalısınız – oda sıcaklığında kolaylıkla bozulabilecek süt, peynir ve yoğurt gibi.

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

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

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

- MENÜ düğmesine basarak programınızı seçin örn. 1 ve süreyi 10 dakikalık dilimler halinde artırarak ‘9:00’ görüntülemek için (+) ZAMANLAYICI düğmesine basın. Eğer ‘9:00’ geçilirse, (-) ZAMANLAYICI düğmesine basarak ‘9:00’ geri gelin.



- BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın, ekranda iki nokta üst üste (:) yanıp sönecektir. Sayaç geri saymaya başlayacaktır.

- Hata yaparsanız veya ayarlanan süreyi değiştirmek isterseniz, ekran temizlenene kadar BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın. Bundan sonra süreyi sıfırlayabilirsiniz.

㉒ sık kullanılan program ☆

Sık kullanılan program, 5 taneye kadar kendi programınızı oluşturmanızı ve saklamanızı sağlar.

Kendi Programınızı Oluşturmak/Değiştirmek için

1 Fişe takın ve çalıştırın.
2 SIK KULLANILAN düğmesine basarak P1 ile P5 arasında değiştirmek istediğiniz programı seçin.
3 Programı değiştirmeye başlamak için (P) PROGRAM düğmesine basın.
4 Her aşama için gerekli olan zamanı değiştirmek için GECİKME ZAMANLAYICI düğmelerine (-) ve (+) basın.
5 Değişiklikleri kaydetmek ve programın sonraki aşamasına geçmek için ONAYLA düğmesine basın.
6 Tüm aşamalar gereken şekilde programlanana kadar aşama 3 – 5 tekrar edin. Program durum göstergesi programın hangi aşamasına ulaştığınızı gösterir.
7 Sıcak tut aşamasından sonra ONAYLA düğmesine son kez basıldıktan sonra bir bip sesi duyulur ve program otomatik olarak kaydedilir.
8 Eğer önceki aşamaya dönmek isterseniz İPTAL düğmesine basarak zamanı değiştirin.

sık kullanılan programı kullanmak için

1 Fişe takın ve çalıştırın.
2 SIK KULLANILAN düğmesine basarak P1 ile P5 arasında istediğiniz programı seçin.
3 BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın veya gecikme zamanlayıcı fonksiyonunu seçin.

P1 – P5 Sık Kullanılan Program Aşamaları			
Aşama		**Varsayılan Ayarlar**	**Mevcut Min ve Maks Süre Değişimi**
1	Ön Isıtma	0dak	0 – 60dak
2	Yoğurma 1	3dak	0 – 10dak
3	Yoğurma 2	22dak	0 – 30dak
4	Kabarma 1	20dak	20 – 60dak
5	Yoğurma 3	15san	Değiştirilemez Kabarma 2, 0 olarak ayarlandıysa yoğurucu çalışmayacaktır
6	Kabarma 2	30dak	0 – 2sa
7	Yoğurma 4	15san	Değiştirilemez Kabarma 3, 0 olarak ayarlandıysa yoğurucu çalışmayacaktır
8	Kabarma 3	50dak	0 – 2sa
9	Pişirme	60dak	0 – 1sa 30dak
10	Sıcak Tutma	60dak	0 – 60dak

elektrik kesintisi koruması

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

bakım ve temizlik

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

ekmek tavası

- Ekmek tavasını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Ekmek 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 kurulayarak temizlemeyi bitirin. Eğer 10 dakikadan sonra yoğurucu çıkartılamıyorsa, tavanın altından mili tutun ve yoğurucu serbest kalana kadar ileri geri döndürün.

cam kapak

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

otomatik verici

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

Tarifler (malzemeleri tavaya tarifte verilen sıra ile ekleyin)

Normal Beyaz Ekmek ***Program 1***

Malzemeler	***500g***	***750g***	***1Kg***
Su	*245ml*	*300ml*	*380ml*
Bitkisel yağ	*1 çorba kaşığı*	*1 1/2 çorba kaşığı*	*1 1/2 çorba kaşığı*
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	*350g*	*450g*	*600g*
Yağı alınmış süt tozu	*1 çorba kaşığı*	*4 çay kaşığı*	*5 çay kaşığı*
Tuz	*1 çay kaşığı*	*1 1/2 çay kaşığı*	*1 1/2 çay kaşığı*
Şeker	*2 çay kaşığı*	*1 çorba kaşığı*	*4 çay kaşığı*
Toz kuru maya	*1 çay kaşığı*	*1 1/2 çay kaşığı*	*1 1/2 çay kaşığı*

tsp = 5 ml çay kaşığı

tbsp = 15ml çorba kaşığı

Brioche Ekmeği (açık kabuk rengi kullanın) ***Program 6***

Malzemeler	***500g***	***750g***	***1Kg***
Süt	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Yumurta	*1*	*2*	*2*
Tereyağ, erimiş	*80g*	*120g*	*150g*
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	*350g*	*500g*	*600g*
Tuz	*1 çay kaşığı*	*1 1/2 çay kaşığı*	*1 1/2 çay kaşığı*
Şeker	*30g*	*60g*	*80g*
Toz kuru maya	*1 çay kaşığı*	*2 çay kaşığı*	*2 1/2 çay kaşığı*

Kepekli Ekmek ***Program 3***

Malzemeler	***750g***	***1Kg***
Yumurta	*1 artı 1 yumurta sarısı*	*2*
Su	*Bkz. nokta 1*	*Bkz. nokta 1*
Limon suyu	*1 çorba kaşığı*	*1 çorba kaşığı*
Bal	*2 çorba kaşığı*	*2 çorba kaşığı*
Kepekli ekmek unu	*450g*	*540g*
Ağartılmamış beyaz ekmek unu	*50g*	*60g*
Tuz	*2 çay kaşığı*	*2 çay kaşığı*
Kuru maya	*1 çay kaşığı*	*1 1/2 çay kaşığı*

1 Yumurtaları ölçme kabına koyun ve yeteri kadar su ekleyin: -

Somun boyutu	***750g***	***1Kg***
Kadar sıvı	*310 mls*	*380 mls*

2 Bal ve limon suyu ile birlikte ekmek tavasına dökün.

Hızlı Beyaz Ekmek

Hızlı pişirme düğmesi

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

1 RAPID BAKE düğmesine basın, program otomatik olarak başlar.

Ekmek ruloları

Program 10

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

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.

Malzemeler

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kendi tariflerinize uyarlama

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

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

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

Ekmeği çıkarma, dilimleme ve saklama

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

Saklama

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

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

Genel ipucuları ve tavsiyeler

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

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

- Çok soğuk günlerde musluk suyunu kullanmadan önce oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Buzdolabından çıkardığınız malzemeler gibi.
- Aksi belirtilmediği sürece tarifteki tüm bileşenleri oda sıcaklığında kullanın örn. hızlı 1 saatlik pişirme için sıvıyı ılıtmanız gerekir.
- Malzemeleri ekmek tavasına tarifte önerilen sıra ile ekleyin. Mayayı karıştırma başlayana kadar kuru ve tavadaki diğer sıvılardan uzak tutun.
- Yanlışsız ölçüm başarılı bir ekmek için en önemli faktördür. Birçok problem yanlış ölçüm veya eksik malzeme yüzündendir. Hem metrik hem de ingiliz standartında ölçüler kullanın; değiştirilebilir değillerdir. Ölçme kabı ve kaşık kullanın.
- Her zaman son kullanma tarihi geçmemiş taze malzemeler kullanın. Süt, peynir, sebze ve taze meyve gibi dayanıksız malzmeler özellikle sıcak havalarda bozulabilir. Bunlar sadece hemen yapılmış ekmekler içinde kullanılmalıdır.
- Maya ve un arasında bir bariyer oluşturacağından, ağır bir ekmek olmasına neden olabilecek mayanın hareketini yavaşlatacağından çok fazla yağ eklemeyin.
- Ekmek tavasına eklemeden önce tereyağını ve diğer yağları küçük parçalar halinde kesin.
- Meyve tatlı ekmekler yaparken suyun bir kısmına portakal, elma veya ananas gibi meyve suları koyun.
- Pişmiş sebze suları sıvının bir kısmına eklenebilir. Pişmiş patateslerden çıkan su maya için yemeğin ek kaynağı olan ve iyi kabarmış, daha yumuşak, uzun süreli ekmek üretmeye yardımcı olan nişasta içerir.
- Rendelenmiş havuç, kabak veya pişmiş patates püresi gibi sebzeler tat vermek için eklenebilir. Bu yiyecekler su içerdiği için tarifteki su miktarını azaltmanız gerekecektir. Az su ile başlayın ve karışmaya başlayınca hamuru kontrol edin ve gerekliyse ayarlayın.
- Tariflerde verilmiş miktarları aşmayın, ekmek pişiricinize zarar verebilirsiniz.
- Eğer ekmek iyi kabarmazsa musluk suyunu şişe suyuyla veya kaynamış ve soğutulmuş suyla değiştirmeyi deneyin. Eğer musluk suyunuz çok klorlu ve florinliyse ekmeğin kabarmasını etkileyebilir. Aynı zamanda sert su da bu etkiye sahiptir.
- Devamlı yoğurmanın 5 dakikasından sonra hamuru kontrol etmek iyidir. Esnek bir kauçuk spatuayı makinanın yanında tutun, böylece eğer bazı malzemeler köşelere yapışırsa tavanın kenarlarını kazıyabilirsiniz. Yoğurucunun yakınına koymayın, veya hareketine engel olmayın. Doğru kıvamda olup olmadığını görmek için hamuru kontrol edin. Eğer hamur kolay ufalanıyorsa veya makine zor çalışıyorsa biraz un ekleyin.
- Kabarma veya pişirme süresi sırasında ekmeğin çökmesine neden olabileceğinden kapağı açmayın.

Sorun giderme kılavuzu

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

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

Sorun giderme kılavuzu *(devam)*

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

Sorun giderme kılavuzu *(devam)*

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
TAVA SORUNLARI		
15. Yoğurucu çıkartılamıyor	• Ekmek tavasına su ilave etmelisiniz ve yoğurucu çıkartmadan önce yumuşamasını beklemelisiniz.	• Kullanımdan sonra temizleme talimatlarına uyun. Yoğurucyu hafifçe sağa sola döndürmeniz gerekebilir
16. Ekmek tavaya yapışıyor/çıkartması zor	• Uzun süreli kullanımda olabilir.	• Ekmek tavasının içini hafifçe yağlayın. • “Servis ve müşteri hizmetleri” bölümüne bakınız.
MAKİNE MEKANİKLERİ		
17. Ekmek pişirici çalışmıyor/Yoğurucu hareket etmiyor	• Ekmek pişirici çalıştırılmamış • Tava düzgün yerleşmemiş. • Gecikmeli zamanlayıcı seçili.	• Açma/kapatma ⑨ düğmesinin “ON” (AÇIK) konumda olup olmadığını kontrol edin. • Tavanın yerine oturduğundan emin olun. • Ekmek pişirici geri sayım programın başlangıç saatine gelene kadar çalışmaz.
18. Malzemeler karışmamış	• Ekmek pişirici çalıştırılmadı. • Yoğurucu tavaya yerleştirilmedi.	• Kontrol paneli programlandıktan sonra, ekmek pişiriciyi çalıştırmak için başlatma düğmesine basın. • Malzemeleri eklemeden önce yoğurucunun tava içindeki yerine oturduğundan emin olun.
19. Çalışma sırasında yanık kokusu	• Malzemeler fıtrının içine döküldü. • Tava sızdırıyor. • Ekmek tavası kapasitesini aşma.	• Tavaya malzeme eklerken dökmemeye dikkat edin. Malzemeler ısıtıcı üzerinde yanarak duman yaratabilir. • Bakınız “Servis ve Müşteri Hizmetleri” bölümü. • Tarifte tavsiye edilenden fazla malzeme kullanmayın ve malzemeleri hassas ölçün.
20. Fiş yanlışlıkla çekildi veya çalışırken elektrik kesildi Ekmeği nasıl kurtarabilirim?	• Eğer makine yoğurma aşamasındaysa malzemeleri boşaltın ve tekrar başlayın. • Eğer makine kabarmadaysa hamuru ekmek tavasından alın, biçimlendirin ve yağlanmış 23 x 12.5cm/9 x 5 in. tepsiye koyun ve iki kat olana kadar bekleyin. Sadece pişir 14 ayarını kullanın veya önceden 200°C/400°F ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. • Eğer makine pişirmeye başladıysa, sadece pişir 14 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 açılamaz	• Fırın odası çok sıcak.	• Fişten çekin 30 dakika soğumasını bekleyin.
22. Ekranda H:HH &E:EE gözükür ve makine çalışmaz.	• Ekmek pişirici arızalı. Sıcaklık sensör hatası	• Bakınız “Servis ve Müşteri Hizmetleri” bölümü.

servis ve müşteri hizmetleri

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

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir

Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

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

Česky

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.

bezpeăanost

- 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 pekárny vyjměte. Ingredience, které se rozlijí na tepelné části se mohou při pečení připalovat a zapříčinit vznik kouře.
- Nepoužívejte spotřebič jestliže je viditelně poškozen napájecí kabel nebo pokud spotřebič upadl na zem a poškodil se.
- Pekárnu nikdy neponořujte do vody či jiných kapalin, a to ani částečně. Rovněž nikdy neponořujte napájecí kabel do vody.
- Po použití, před vkládáním nebo vyjímáním součástí a před čištěním přístroj vždy vypněte.
- Nenechejte napájecí kabel viset přes okraj horkých povrchů, zabraňte doteku napájecího kabelu s horkými povrchy jako jsou např. elektrické a plynové varné povrchy.
- Před použitím přístroj postavte na vodorovný tepelně odolný povrch.
- Nevkládejte ruce do pečící komory po vyjmutí chleba, neboť je velmi horká.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí pekárny.
- Nepřekračujte maximální množství mouky a kvasících prostředků uvedené v dodaném receptu.
- Nemisťujte pekárnu na přímé sluneční světlo, do blízkosti tepelných spotřebičů nebo do průvanu. Všechny tyto faktory mohou ovlivnit vnitřní teplotu pekárny, což by mohlo nepříjemně ovlivnit výsledky pečení.
- Nepoužívejte pekárnu venku.
- Nepoužívejte pekárnu jestliže je prázdná, mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Nepoužívejte pečící komoru jako prostor ke skladování.
- Nezakrývejte větrací otvory na boku a zajistěte při používání pekárny dostatečnou ventilaci kolem pekárny.
- Toto zařízení není určeno k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

dříve než pekárnu zapojíte do elektrické sítě:

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

dříve než pekárnu poprvé použijete:

- Umyjte všechny součásti (viz údržba a čištění)
- Nasaďte víko (viz údržba a čištění).
- Nasaďte automatický dávkovač na spodní stranu víka (viz automatický dávkovač).

legenda

① držadlo víka
② průzor ve víku
③ automatický dávkovač
④ topné těleso
⑤ držadlo formy
⑥ hnětací hák
⑦ hnací hřídel
⑧ spojka pohonu
⑨ hlavní vypínač
⑩ odměrka - hrníček
⑪ dvojitá odměrka – 1 čajová lžička/1 polévková lžíce

⑫ ovládací panel
⑬ displej
⑭ indikátor programu
⑮ indikátory barvy kůrky (světlá, střední, tmavá, rychlé pečení)
⑯ tlačítka časovače
⑰ tlačítko MENU
⑱ tlačítko velikosti bochníku
⑲ programovací tlačítko
⑳ potvrzovací tlačítko
㉑ indikátor osvětlení
㉒ tlačítko oblíbeného programu
㉓ tlačítko start/stop
㉔ tlačítko rychlého pečení
㉕ stornovací tlačítko
㉖ tlačítko barvy kůrky
㉗ indikátory velikosti bochníku

jak odměřit suroviny (viz obr. 3 až 7)
Pro dosažení optimálních výsledků je mimořádně důležité dodržet správné množství surovin.

- Kapalné látky vždy odměřujte v průhledném odměřovacím poháru se stupnicí, který je součástí pekárny. Kapalina by vždy měla dosáhnout úrovně rysky v úrovni očí (viz 3).
- Vždy používejte kapaliny při pokojových teplotách, 20°C / 68°F, pokud nepoužíváte rychlý 1 hodinový cyklus pečení chleba. Řiďte se pokyny uvedenými v receptáři.
- Menší množství kapalných i sypkých surovin odměřujte vždy pomocí odměrky, která je součástí příslušenství. Posunutím jezdce odměrky nastavte požadované množství - 1ŕ2 tsp (čajová lžička), 1 tsp, 1ŕ2 tbsp (polévková lžíce) nebo 1 tbsp. Naplňte odměrku a zarovnejte vodorovně s okrajem (viz obr. 6).

⑨ hlavní vypínač

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

- Zapojte přístroj do zásuvky a hlavní vypínač ⑨ na zadní straně přepněte do polohy I – zapnuto. Ozve se akustický signál a na displeji se objeví 1 (3:15).
- Po použití přístroj vždy vypněte a vypojte ze zásuvky.

⑭ indikátor programu

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

Předehřátí Funkce předehřátí se aktivuje pouze na začátku celozrnného programu (30 min.) rychlého celozrnného 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). (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 Při vyjímání formu uchopte rukojeť a otočte formu směrem k zadní části pečící komory.
2 Nasaďte 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 pečící komory tak, aby se nacházela v úhlu směrem k zadní části spotřebiče. Potom formu zajistěte otočením dopředu.
9 Sklopte držadlo formy a zavřete víko pekárny.
10 Zapojte přístroj do zásuvky a zapněte jej – ozve se akustický signál a nastaví se výchozí program 1 (3:15).
11 Tlačítkem MENU ⑰ nastavte požadovaný program. Přístroj ve výchozím nastavení peče 1kg chléb se středně propečenou kůrkou. Upozornění: Chcete-li použít funkci RYCHLÉHO PEČENÍ ㉔ stačí stisknout tlačítko této funkce. Program se nastaví a spustí automaticky.
12 Tlačítkem ⑱ zvolte požadovanou velikost bochníku.
13 Tlačítkem ㉖ vyberte požadovanou barvu kůrky (světlá, střední, tmavá).
14 Stiskněte tlačítko START/STOP ㉓. Chcete-li zastavit nebo zrušit program, stiskněte a podržte tlačítko START/STOP ㉓ po dobu 2 – 3 vteřin.
15 Po dokončení programu vytáhněte přístroj ze zásuvky.
16 Při vyjímání formu uchopte rukojeť a otočte formu směrem k zadní části pečící komory.
Vždy použijte chňapku, protože držadlo formy bude horké a nedotýkejte se automatického dávkovače na spodní straně víka, který bude také horký.
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).

㉑ indikátor osvětlení

- Stisknutím tlačítka OSVĚTLENÍ lze kdykoli zobrazit stav programu v okně displeje nebo zkontrolovat stav těsta uvnitř pečící komory.
- Osvětlení pečící komory se automaticky vypne po 60 sekundách.
- Pokud žárovka přestane fungovat, musí být vyměněna společností KENWOOD nebo autorizovaným opravcem KENWOOD (viz servis a služba zákazníkům).

③ automatický dávkovač

Domácí pekárna BM450 je vybavena automatickým dávkovačem pro dávkování dodatečných přísad přímo do těsta během hnětení. To zajišťuje, že přísady nejsou nadměrně zpracovány nebo rozdrceny a že jsou rovnoměrně rozloženy.

nasazení a používání automatického dávkovače

1 Nasaďte dávkovač ③ na víko podle zarovnávacích šipek ▽.
- Při nesprávném postupu nebude dávkovač usazen na místo.
- Domácí pekárnu lze používat bez nasazeného dávkovače, ale zvukový signál upozornění na ruční dávkování se bude aktivovat.

2 Naplňte dávkovač požadovanými přísadami.
3 Automatický dávkovač se aktivuje přibližně po 15 - 20 minutách hnětení a rovněž zazní zvukový signál upozornění na ruční dávkování.

rady a tipy

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

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

tabulka používání automatického dávkovače

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

tabulka programů přípravy chleba/těsta

program		Celková doba přípravy Středně propečenou kůrkou			Aktivace automatického dávkovače a zvukový signál upozornění na ruční dávkování přísad ⁎			Udržování teploty ⁎⁎
		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 25 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	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	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	-	2:37	2:42	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			Aktivace automatického dávkovače a zvukový signál upozornění na ruční dávkování přísad ★			Udržování teploty ★★
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 těsto na pizzu	Recepty na těsto na pizzu	1:30			1:14			-
14 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.**

⑯ opožděný start ⧖

Časovač umožňuje zahájení přípravy pečiva až 15 hodin po naprogramování. Časovač nelze použít při programu rychlého pečení a programy (7) až (13).

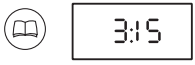
DŮLEŽITÉ: Jestliže používáte funkci opožděný start, nepoužívejte ingredience podléhající zkáze – věci, které se lehce kazí při pokojových nebo vyšších teplotách, jako například mléko, vejce, sýr a jogurt atd.

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

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

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

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



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

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

㉒ oblíbený program ☆

Oblíbený program umožňuje vytvořit a uložit až 5 vlastních programů.

vytvoření/úpravy vlastního programu

1 Zapojte přístroj do zásuvky a zapněte jej.
2 Stisknutím tlačítka oblíbeného programu vyberte program, který chcete změnit, od P1 do P5.
3 Stisknutím tlačítka programu (P) začnete upravovat program.
4 Pomocí tlačítek opožděného startu (-) a (+) změňte čas požadovaný pro jednotlivé fáze.
5 Stisknutím potvrzovacího tlačítka uložte změnu a přejděte na další fázi programu.
6 Zopakujte kroky 3 až 5, dokud nebudou všechny fáze naprogramovány podle vašich požadavků. Indikátor programu ukazuje dosaženou fázi programu.
7 Posledním stisknutím potvrzovacího tlačítka po fázi udržování teploty zazní akustický signál a program bude automaticky uložen.
8 Chcete-li přejít zpět na předchozí fázi, stisknutím stornovacího tlačítka změňte čas.

používání oblíbeného programu

1 Zapojte přístroj do zásuvky a zapněte jej.
2 Stisknutím tlačítka oblíbeného programu zvolte požadovaný program P1 až P5.
3 Stiskněte tlačítko START/STOP nebo vyberte funkci opožděného startu.

P1 – P5 Fáze oblíbených programů			
Fáze		**Výchozí nastavení**	**Možnosti změny min. a max. času**
1	Předehřátí	0 min.	0 – 60 min.
2	Hnětení 1	3 min.	0 – 10 min.
3	Hnětení 2	22 min.	0 – 30 min.
4	Kynutí 1	20 min.	20 – 60 min.
5	Hnětení 3	15 s.	Nelze změnit Hnětač nebude fungovat, pokud je Kynutí 2 nastaveno na 0
6	Kynutí 2	30 min.	0 – 2 hod.
7	Hnětení 4	15 s.	Nelze změnit Hnětač nebude fungovat, pokud je Kynutí 3 nastaveno na 0
8	Kynutí 3	50 min.	0 – 2 hod.
9	Pečení	60 min.	0 – 1 hod. 30 min.
10	Ohřívání	60 min.	0 – 60 min.

ochrana proti výpadku elektrické energie

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

úbržba a čištění

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

pečící forma

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

skleněné víko

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

automatický dávkovač

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

Recepty (jednotlivé suroviny do formy přidávejte v uvedeném pořadí)

Základní bílý chléb

Program 1

Suroviny	***500g***	***750g***	***1Kg***
Voda	*245ml*	*300ml*	*380ml*
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 rozpustné droždí	*1 lžičky*	*1½ lžičky*	*1½ lžičky*

lžičky = 5 ml lžičky

lžíce = 15 ml lžíce

Briošky (zvolte nastavení světlé kůrky)

Program 6

Suroviny	***500g***	***750g***	***1Kg***
Mléko	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Vejce	*1*	*2*	*2*
Změklé máslo	*80g*	*120g*	*150g*
Nebělená bílá chlebová mouka	*350g*	*500g*	*600g*
Sůl	*1 lžičky*	*1½ lžičky*	*1½ lžičky*
Vukr	*30g*	*60g*	*80g*
Snadno smísitelné rozpustné droždí	*1 lžičky*	*2 lžičky*	*2½ lžičky*

Celozrnný chléb

Program 3

Suroviny	***750g***	***1Kg***
Vejce	*1 plus 1 žloutek*	*2*
Voda	*Viz bod 1*	*Viz bod 1*
Citrónová šťáva	*1 lžíce*	*1 lžíce*
Med	*2 lžíce*	*2 lžíce*
Celozrnná mouka	*450 g*	*540 g*
Nebělená bílá chlebová mouka	*50 g*	*60 g*
Sůl	*2 lžičky*	*2 lžičky*
Snadno smísitelné rozpustné droždí	*1 lžičky*	*1 1/2 lžičky*

1 Vejce dáme do odměrky a přidáme dostatečné množství vody k hodnotě: -

Velikost bochníku	***750g***	***1Kg***
Dolít vodou na	*310 ml*	*380 ml*

2 Nalijeme do mísy spolu s medem a citrónovou šťávou.

Rychlý bílý chléb

Tlačítko rychlého pečení

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

1 Stiskněte tlačítko RYCHLÉHO PEČENÍ. Program se automaticky spustí.

Chlebové rohlíky

Program 10

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

1 Na konci cyklu pekárnu 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.

Ingredience

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sladidla

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

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

Tuky a oleje

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

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

Tekutiny

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

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

Droždí

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

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

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

Úprava vlastních receptů

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

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

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

Vyjímání, krájení a skladování chleba

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

Skladování

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

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

Obecné rady a tipy

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

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

- Ve velmi chladných dnech nechejte vodu z kohoutku stát v pokojové teplotě alespoň 30 minut před jejím použitím. Stejně postupujte i s ingrediencemi, které uchováváte v ledničce.
- Používejte všechny ingredience v pokojových teplotách, pokud recept nestanoví jinak, například v 1 hodinovém rychlém cyklu, kdy je nutné tekutinu ohřát.
- Všechny ingredience dávejte do pečící formy v pořadí, které doporučuje recept. Droždí udržujte suché a mimo dosah tekutin, které jsou přidány do formy, a to až do zahájení míchání ingrediencí.
- Přesné odměřování ingrediencí je patrně nejdůležitějším faktorem ovlivňujícím úspěšnost výsledku. Největší problémy vznikají nepřesným odměřením ingredience nebo jejím opomenutím. Používejte metrický nebo anglický jednotkový systém; nejsou zaměnitelné. Používejte odměřovací pohár a lžíci, které jsou součástí pekárny.
- Vždy používejte čerstvé ingredience, vždy před vypršením jejich doby použitelnosti. Ingredience, které podléhají zkáze, jako například mléko, sýr, zelenina a čerstvé ovoce, se mohou zkazit, zvláště v teplém prostředí. Tyto ingredience používejte do chlebů, které budete ihned péct.
- Nepřidávejte příliš mnoho tuku, neboť vytváří bariéru mezi droždím a moukou a zpomaluje kynutí těsta, čímž může dojít k vytvoření těžkého sraženého bochníku chleba.
- Máslo a jiné tuky nakrájejte na malé kousky a až poté je vložte do pečící formy.
- Pokud pečete chleby s ovocnou chutí, nahraďte část tekutin šťávami z ovoce, jako je například pomerančová, jablečná nebo ananasová šťáva.
- Do chleba můžete také přidávat šťávy vzniklé vařením zeleniny. Voda z vařených brambor obsahuje škrob, který podporuje kynutí droždí, čímž pomáhá vytvářet dobře nakynuté, měkčí bochníky chleba, které dlouho vydrží čerstvé.
- Pro chuť můžete do chleba přidat strouhanou mrkev, cuketu nebo uvařenou šťouchanou bramboru. Pokud tuto zeleninu přidáváte, musíte snížit obsah tekutin v receptu, jelikož všechny tyto druhy zeleniny obsahují vodu. Začněte přidáním menšího množství vody a zkontrolujte těsto při jeho míchání a v případě potřeby přidejte vodu.
- Nepřekračujte množství uvedená v receptu, mohli byste poškodit vaši pekárnu.
- Jestliže chléb dobře nenakyne, zkuste vodu z kohoutku nahradit balenou vodou nebo převařenou a vychlazenou vodou. Jestliže vaše voda z kohoutku obsahuje příliš velké množství chlóru nebo fluóru, obsah těchto látek může ovlivnit kynutí chleba. Stejný účinek může mít také příliš tvrdá voda.
- Je vhodné těsto po 5 minutách nepřetržitého hnětení zkontrolovat. Vedle pekárny položte ohebnou plastovou špachtli, abyste mohli seškrábnou stěny formy, jestliže se na kraje přilepí některé ingredience. Špachtli v žádném případě neumisťujte do blízkosti hnětače aby jste nezabránili jeho pohybu. Také zkontrolujte správnou konzistenci těsta. Pokud je těsto drolivé nebo jestliže se vám zdá, že pekárna pracuje příliš ztěžka, přidejte trochu vody. Pokud se těsto lepí na stěny formy a nevytváří kouli, přidejte trochu mouky.
- Ve fázi kynutí či pečení nezvedejte víko pekárny, chléb by mohl klesnout a srazit se.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - pokračování

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
PROBLÉMY S FORMOU		
15. Hnětač nelze vyjmout.	• Do pečící formy přidejte vodu a nechejte hnětač odmočit. Poté ho snadno vyjmete.	• Postupujte podle pokynů pro čištění po používání nádobí. Možná budete muset hnětačem po odmočení pootočit, aby došlo k jeho uvolnění.
16. Chléb se přichytává k pečící formě / nelze ho snadno vyklopit.	• Tento případ může nastat po delším používání pekárny.	• Jemně natřete vnitřní část pečící formy rostlinným olejem. • Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.
STROJNÍ MECHANISMUS		
17. Pekárna nepracuje / hnětač se nepohybuje	• Přístroj není zapnutý • Pečící forma není správně umístěna. • Je nastaveno celodenní opoždění startu.	• Zkontrolujte, zda je hlavní vypínač ⑨ v poloze ON. • Zkontrolujte, zda je pečící forma správně umístěna. • Pekárna nezačne pracovat dokud odpočet nedosáhne nastaveného času.
18. Ingredience nejsou smíchány	• Pekárna nezačala pracovat. • Zapomněli jste vložit hnětač.	• Po naprogramování ovládacího panelu stiskněte tlačítko start pro zapnutí pekárny. • Vždy se ujistěte, že hnětač je umístěn v hřídeli na spodní straně formy. Tuto kontrolu proveďte vždy před vložením ingrediencí.
19. Při provozu je detekován zápach spáleniny	• Ingredience jsou vylity ve vnitřní části pece. • Pečící trouba teče. • Překročení kapacity pečící formy.	• Dejte pozor, abyste ve vnitřní části pece nevylili žádné ingredience. Ingredience se mohou připalovat na topné jednotce a mohou způsobovat dým.. • Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“. • Nepoužívejte více ingrediencí než jsou doporučená množství uvedená v receptu, vždy přesně odměřujte ingredience.
20. Pekárna je omylem vypojena z elektrické sítě nebo došlo k výpadku proudu. Jak můžu chleba zachránit?	• Pokud je pekárna v cyklu hnětení, vyjměte ingredience a začněte znovu. • Pokud je pekárna v cyklu kynutí, vyjměte těsto z pečící formy, vytvarujte je a vložte do vymaštěného pekáčku o rozměru 23 x 12,5 cm / 9 x 5 in, zakryjte a nechejte nakynout až do dosažení dvojnásobné velikosti. Použijte nastavení 14 pouze pečení nebo chléb upečte v předehřáté troubě při teplotě 200°C/400°F/ Plyn 6. Doba pečení 30 -35 minut nebo až do dosažení zlatavé barvy. • Jestliže je pekárna v cyklu pečení, použijte nastavení 14 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.	• Pečící komora je příliš horká.	• Odpojte pekárnu od zdroje elektrického proudu a nechejte ji vychladnout.
22. Na displeji se objeví „H:HH“ & „E:EE“ a přístroj nefunguje.	• Přístroj nefunguje správně. Chyba teplotního senzoru.	• Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.

servis a údržba

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

Pokud potřebujete pomoc:

- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
- servisem či opravou,

obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

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

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

Magyar

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

a Kenwood-készülék használata előtt

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

biztonság

- Ne érintse a forró felületeket. A hozzáférhető felületek a használat során felforrósodhatnak. Mindig viseljen fogókesztyűt, amikor kiveszi a forró kenyérsütő formát.
- A sütőkamra szennyeződésének elkerülése érdekében, mindig vegye ki a kenyérsütő formát, mielőtt beletenné a hozzávalókat. A fűtőelemre kerülő anyagok megégnek és füstölögnek.
- Ne használja ezt a készüléket, ha a tápkábel láthatóan megsérült, vagy ha véletlenül leejtették.
- Ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Mindig húzza ki a készüléket használat után, alkatrészek fel- vagy leszerelése, vagy tisztítás előtt.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon a munkafelület pereméről, vagy hogy forró felületekkel érintkezzen, például gáz- vagy elektromos tűzhellyel.
- Ezt a készüléket csak sima, hőálló felületen szabad használni.
- Ne nyúljon a sütőkamrába, miután kivette a kenyérsütő formát, mivel az nagyon forró.
- Ne érintse meg a kenyérsütő mozgó alkatrészeit.
- Ne lépje túl a mellékelt receptekben meghatározott liszt és élesztő mennyiségeket.
- Ne helyezze a kenyérsütőt közvetlen napfényre, forró készülékek mellé vagy huzatos helyre. Ezek mind befolyásolhatják a kenyérsütő belső hőmérsékletét, ami tönkreteheti a végeredményt.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Ne működtesse a kenyérsütőt üresen, mivel ez súlyos károsodáshoz vezethet.
- Ne használja a kenyérsütőt anyagok vagy eszközök tárolására.
- Ne takarja le a készülék oldalán lévő nyílásokat, és ügyeljen a megfelelő szellőzésre a kenyérsütő körül működés közben.
- Ez a készülék rendeltetésszerűen nem működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távkapcsoló rendszerrel.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás előtt

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

mielőtt először készítene kenyeret a készülékkel

- Mosson el minden alkatrészt (ld. kezelés és tisztítás).
- Tegye rá a fedelet (ld. kezelés és tisztítás)
- Tegye az automatikus adagolót a fedél belsejébe (ld, az automatikus adagolót)

jelmagyarázat

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

⑫ vezérlő panel
⑬ kijelző ablak
⑭ program állapot kijelző
⑮ kenyérhéj színjelzők (világos, közepes, sötét, gyors)
⑯ késleltető időzítő gombok
⑰ menü gomb
⑱ kenyérméret gomb
⑲ program gomb
⑳ megerősítő gomb
㉑ ellenőrző lámpa
㉒ kedvenc gomb
㉓ főkapcsoló gomb
㉔ gyors sütés gomb
㉕ mégsem gomb
㉖ kenyérhéj színe gomb
㉗ 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 (20ľC), 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).

⑨ be/ki kapcsoló

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

- Csatlakoztassa a készüléket és nyomja meg a készülék hátulján található BE/KI kapcsolót ⑨ - a készülék sípol és a kijelző ablakon a 1 (3:15) felirat jelenik meg.
- Használat után mindig kapcsolja ki és húzza ki a hálózatból a kenyérsütőt.

⑭ 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 A bemelegítési jellemző csak a korpás búzakenyér (30 perc), a gyors korpás búzakenyér (5 perc) és a sikérmentes (8 perc) beállítás elején működik az alkotóelemek bemelegítése céljából az első dagasztási szakasz előtt. **Ebben az időszakban a dagasztó nem működik.**

Dagaszt – A tészta az első vagy a 2. dagasztási szakaszban van, vagy a kelesztési ciklusok között várakozik. A 2. szakasz utolsó 20 percében.
A dagasztási ciklus (1), (2), (3). (4). (5). (6). (9), (10), (11) és (13) beállításon, az automatikus adagoló működik, és figyelmeztető hangjelzés utal rá, ha kézzel bármilyen alkotóelemet kell hozzáadni.

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

Sütés A kenyér a befejező sütési ciklusban van.

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

a kenyérsütő használata
(lásd az ábrákat)

1 Vegye ki a kenyeret a fogóval, és tegye vissza a serpenyőt a sütőkamrába
2 Helyezze fel a dagasztót.
3 Öntse a vizet a kenyérsütő formába.
4 Adja hozzá a többi hozzávalót a sütőformába a receptben feltüntetett sorrendben.
Ügyeljen az összes hozzávaló pontos mérésére, mert a pontatlan mérés gyenge eredményhez
7 vezethet.
8 Tegye a kenyérsütő serpenyőt a sütőkamrába úgy, hogy a kenyérsütő serpenyő szöget zárjon be a készülék hátoldalával.
9 Engedje le a fogantyút és zárja le a fedelet.
10 Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra és kapcsolja be – a készülék bip hangot ad, és megjelenik az 1. beállítás (3:15).
11 Nyomja meg többször a MENÜ gombot ⑰, amíg kiválasztja a megfelelő programot. A kenyérsütő alapbeállítása 1 kg és közepes kenyérhéj szín. Megjegyzés: Ha a "GYORS SÜTÉST" ㉔, használja, egyszerűen nyomja meg a gombot, és a program automatikusan elindul.
12 Válassza ki a kenyér méretet a KENYÉR MÉRET gomb ⑱ többszöri megnyomásával, amíg a jelzés a megfelelő kenyér mérethez nem kerül.
13 Válassza ki a kenyérhéj színét megnyomva a KENYÉRHÉJ gombot ㉖, amíg a jelzés a megfelelő kenyérhéj színhez kerül (világos, közepes vagy sötét).
14 Nyomja le a START/STOP ㉓ főkapcsoló gombot. A program leállításához nyomja le a START/STOP ㉓ főkapcsoló gombot 2-3 másodpercre.
15 A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütőt.
16 Vegye ki a kenyeret a fogóval, és tegye vissza a serpenyőt a sütőkamrába.
Mindig használjon sütőkesztyűt, mivel a serpenyő fogója forró, és vigyázzon, hogy ne érjen a fedél belsejében lévő az automatikus adagolóhoz, mert ez is forró.
17 Borítsa ki a kenyeret egy rácsra, hogy az lehűljön.
18 Hagyja a kenyeret 30 percig hűlni, mielőtt felszelné, hogy a gőz távozhasson. A forró kenyeret nehéz felszelni.
19 Tisztítsa meg a kenyérsütő formát és a dagasztót közvetlenül a használat után (lásd karbantartás és tisztítás).

㉑ ellenőrző lámpa

- A LIGHT (Lámpa) gomb bármikor lenyomható, hogy megtekintse a programot az ellenőrző ablakban, vagy ellenőrizze a tésztát a sütőkamrában.
- A sütőkamra ellenőrző lámpája 60 mp elteltével automatikusan kikapcsolódik
- Ha a lámpa kiég, KENWOOD lámpával vagy a KENWOOD által engedélyezett lámpával kell kicserélni (ld. a szervizt és a vevőszolgálatot)

③ automatikus adagoló

Az Ön BM450 kenyérsütője automatikus adagolóval van felszerelve, amely további alkotóelemeket adagol közvetlenül a tésztába a dagasztási folyamat során. Ez biztosítja, hogy az alkotóelemek ne legyenek túldagasztva vagy összetörve, és hogy egyenletes legyen az eloszlásuk.

az automatikus adagoló felszerelése és használata

1 Tegye az automatikus adagolót ③ a fedélre a nyilak szerint ▽.
- Az adagoló nem tehető a helyére és nem zárható le a helyén, ha nem illeszkedik a teljes kerületén.
- A kenyérsütő szükség esetén használható adagoló nélkül is, de kézi figyelmeztető hangjelzés szólni fog.

2 Töltse fel az adagolót a szükséges alkotóelemekkel.
3 Az automatikus adagoló a dagasztás után kb. 15-20 perccel működik, és hangjelzés is hallható, ha kézzel további alkotóelemeket kell beadagolni.

ötletek és tippek

Nem minden alkotóelem használható az automatikus adagolóval, s a legjobb eredmény elérése érdekében tartsa be az alábbi szabályokat:
- Nem töltse túl az adagolót – tartsa be a mellékelt receptekben meghatározott ajánlott mennyiségeket.
- Tartsa az automatikus adagolót tisztán és szárazon, nehogy leragadjanak az alkotóelemek.
- Darabolja fel az alkotóelemeket, vagy kissé szórja be liszttel, nehogy leragadjanak, így nem válnak szét az alkotóelemek.

automatikus adagoló használati táblázat

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

kenyér/tészta programtáblázat

program		Teljes programidő Közepes kenyérhéj szín			Az automatikus adagoló működése és az alkotóelemek kézi beadagolását jelző figyelmeztetés ✭			Melegen tartó mód ✭✭
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 alap	Fehér vagy barna kenyérliszt receptek	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 fehér, gyors	A fehér kenyér ciklus időtartamát kb. 25 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	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	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 kenyérreceptekhez	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	-	2:37	2:42	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**			**Az automatikus adagoló működése és az alkotóelemek kézi beadagolását jelző figyelmeztetés ★**			**Melegen tartó mód ★★**
		500g	**750g**	**1Kg**	**500g**	**750g**	**1Kg**	
13. pizza tészta	Pizza tészta receptek	1:30			1:14			-
14 sütés	Csak sütés. Segítségével újramelegítheti vagy megpiríthatja a már megsült és lehűlt 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.**

⑯ késleltető időzítés

A Késleltetés időkapcsoló lehetővé teszi a kenyérkészítési eljárás akár 15 óráig való késleltetését is. A késleltetett indítás nem használható “RAPID BAKE” program vagy a (7) - (13) programok esetén.

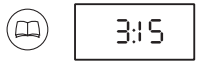
FONTOS: Ha a késleltetett időzítés funkciót használja, ne használjon szobahőmérsékleten, vagy melegben gyorsan romló élelmiszereket, például tejet, tojást, sajtot és joghurtot, stb.

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

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

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

- Nyomja le a MENU gombot, hogy kiválassza a programját, pl. 1-t, és használja a (+) TIMER gombot az idő 10 perces időközökkel történő görgetéséhez, hogy “9:00”-t mutasson. Ha túlszaladt a “9:00”-en, egyszerűen nyomja le a (-) TIMER gombot, amíg vissza nem ér a a “9:00”-hez.



- Nyomja le a START/STOP főkapcsoló gombot, és a kijelzőn villogni kezd a kettőspont (:). Az időkapcsoló megkezdi a visszaszámlálást.

- Ha hibát vétett, vagy szeretné megváltoztatni az időbeállítást, nyomja le a START/STOP gombot, amíg minden eltűnik a képernyőről. Ekkor újra beállíthatja az időt.

㉒ kedvenc program ☆

A kedvenc program lehetővé teszi akár 5 saját program kialakítását és tárolását is.

Saját Program kialakítása/módosítása

1 Dugja be a tápkábelt és kapcsolja be!
2 Nyomja le a FAVOURITE (KEDVENC) gombot, hogy kiválassza a megfelelő programot P1-től P5-ig.
3 Nyomja le a (P) PROGRAM gombot, hogy megkezdje a program módosítását.
4 A DELAY TIMER (IDŐKAPCSOLÓ) (-) és (+) gombjaival módosítsa az egyes szakaszokhoz szükséges időt.
5 Nyomja le a COMFIRM (MEGERŐSÍT) gombot, hogy elmentse a módosítást, és tovább lépjen a program következő szakaszára
6 Ismételje meg a 3-5. lépést, amíg minden szakaszt beprogramozott az igénye szerint. A program állapotmutató jelzi, hogy a program milyen szakaszba ért.
7 Amikor a CONFIRM gombot a melegen tartási szakasz után utoljára nyomja le, egy pittyegés hallatszik, és a program automatikusan el lesz mentve.
8 Ha vissza akar térni az előző szakaszba, nyomja le a CANCEL (MÉGSEM) gombot az idő módosítása céljából.

a kedvenc program használata

1 Dugja be a tápkábelt és kapcsolja be!
2 Nyomja le a FAVOURITE (KEDVENC) gombot, hogy kiválassza a megfelelő programot P1-től P5-ig.
3 Nyomja le a START/STOP (FŐKAPCSOLÓ) gombot, vagy válassza ki késleltetési funkciót!

P1 – P5 Kedvenc Pad Program szakaszok			
Szakasz		**Alapértékek beállítása**	**Lehetséges minimális és maximális idő átállítás**
1	Előmelegítés	0 perc	0 – 60 perc
2	1 dagasztás	3 perc	0 – 10 perc
3	2 dagasztás	22 perc	0 – 30 perc
4	1 kelesztés	20 perc	20 – 60 perc
5	3 dagasztás	15 mp	Nem állítható át A dagasztó nem működik, ha a 2. kelesztés 0-ra van állítva
6	2 kelesztés	30 perc	0 - 2 óra
7	4 dagasztás	15 mp	Nem állítható át A dagasztó nem működik, ha a 3. kelesztés 0-ra van állítva
8	3 kelesztés	50 perc	0 - 2 óra
9	Sütés	60 perc	0 - 1 óra 30 perc
10	Melegen tartás	60 perc	0 - 60 perc

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

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

kenyérsütő serpenyő

- A kenyérsütő serpenyő nem tehető mosogatógépbe.
- A kenyérsütő formát és a dagasztót **közvetlenül** használat után mossa el, félig megtöltve a sütőformát langyos mosószeres vízzel. Hagyja 5-10 percig ázni. A dagasztó eltávolításához, fordítsa el az óramutató járásnak irányába és húzza felfelé. Fejezze be a tisztítást egy puha ronggyal, öblítse el és szárítsa meg. Ha a dagasztó 10 perc után sem távolítható el, fogja meg a tengelyt a sütőforma alatt, és mozgassa előre-hátra, amíg a dagasztó kiszabadul.

üveg fedél

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

automatikus adagoló

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

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

Egyszerű fehér kenyér ***Program: 1***

Hozzávalók	***500g***	***750g***	***1Kg***
Víz	*245ml*	*300ml*	*380ml*
Növényi olaj	*1 ek*	*1½ ek*	*1½ ek*
Fehérítetlen búza kenyérliszt	*350g*	*450g*	*600g*
Sovány tejpor	*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*	*1½ tk*

tk = 5 ml teáskanál

ek = 15ml evőkanál

Briós Kenyér (világos kenyérhéj színt válasszon) ***Program: 6***

Hozzávalók	***500g***	***750g***	***1Kg***
Tej	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Tojás	*1*	*2*	*2*
Vaj, olvasztott	*80g*	*120g*	*150g*
Fehérítetlen búza kenyérliszt	*350g*	*500g*	*600g*
Só	*1 tk*	*1½ tk*	*1½ tk*
Cukor	*30g*	*60g*	*80g*
Keverhető szárított élesztő	*1 tk*	*2 tk*	*2½ tk*

Teljes kiőrlésű kenyér ***Program: 3***

Hozzávalók	***750g***	***1Kg***
Tojás	*1 plusz 1 tojássárgája*	*2*
Víz	*Ld. az 1. pontot*	*Ld. az 1. pontot*
Citromlé	*1 ek*	*1 ek*
Méz	*2 ek*	*2 ek*
Teljes kiőrlésű kenyérliszt	*450 g*	*540 g*
Nem fehérített fehér kenyérliszt	*50 g*	*60 g*
Só	*2 tk*	*2 tk*
Könnyű szárított élesztőkeverék	*1 tk*	*1½ tk*

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

Cipó méret	***750g***	***1Kg***
Folyadék, max.	310 ml	380 ml

2 Öntse a kenyérsütő serpenyőbe a mézzel és citromlével együtt.

Gyors fehér kenyér

Gyors sütés gomb

Hozzávalók	***1Kg***
Víz, langyos (32-35°C)	*350ml*
Növényi olaj	*1 ek*
Fehérítetlen 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: 10

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

1 A ciklus végén borítsa ki a tésztát egy enyhén lisztes felületre. Enyhén hajtsa át a tésztát, majd ossza 12 egyenlő részre és formázza meg kézzel.

2 A formázás után hagyja a tésztát még kissé kelni, majd süsse meg hagyományos sütőben.

Hozzávalók

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Nagyon hideg napokon mérje meg a víz hőmérsékletét, és hagyja állni szobahőmérsékleten 30 percig felhasználás előtt. Ha közvetlenül a hűtőből kivett tejet használ, akkor is így járjon el.
- Az író, joghurt, tejföl és az olyan lágy sajtok, mint pl. a ricotta, cottage és fromage frais, mind felhasználható a folyadéktartalom részeként nagyobb nedvesség és lágyabb kenyérbél biztosítása céljából. Az író kellemes, finoman savanykás ízt kölcsönöz, ahhoz hasonlóan, mint amilyen általában a vidéki házikenyér és a tejfölös tészta.
- Tojást is lehet hozzáadni, hogy gazdagabbá tegye a tésztát, javítsa a kenyér színét és a struktúráját, valamint a glutén stabilitását kelesztés közben. Ha tojást használ, ennek megfelelően csökkentse a folyadék mennyiségét. Tegye a tojást mérőpohárba és öntse fel folyadékkal a receptben előírt szintig.

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

- A legjobb eredmény érdekében használjon száraz élesztőt. A friss élesztő használata nem ajánlott, mivel kiszámíthatatlanabb eredményt ad, mint a száraz élesztő. Ne használjon friss élesztőt a késleltető időzítővel.
  Ha friss élesztőt kíván használni, vegye figyelembe az alábbi szabályt:
  6 g friss élesztő = 1 tk száraz élesztő
  Keverje össze a friss élesztőt 1 tk cukorral és 2 ek (langyos) vízzel. Hagyja 5 percig állni, amíg habzani kezd. Ezután adja a többi összetevőhöz a kenyérformában. A legjobb eredmény érdekében előfordulhat, hogy az élesztő mennyiségét módosítani kell.
- Használja a receptekben megadott mennyiségeket, ha túl sokat használ, az a kenyér túlzott keléséhez vezethet, és a tészta túldagad a kenyérforma tetején.
- Ha kinyit egy csomag élesztőt, azt 48 órán belül fel kell használni, kivéve, ha a gyártó más utasítást ad meg. Használat után zárja le. Az újra lezárt, már felbontott csomagok a mélyhűtőben tárolhatok.
- A száraz élesztőt használja fel a feltüntetett szavatossági időn belül, mert az idő során csökken a minősége.
- A piacon léteznek olyan száraz élesztők is, amelyek kifejezetten kenyérsütő készülékekhez készültek. Ezek is jó eredményt nyújtanak, de lehet, hogy módosítani kell a javasolt mennyiséget.

Saját receptek

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

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

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

A kenyér eltávolítása, szeletelése és tárolása

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

Tárolás

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

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

Általános ötletek és tippek

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

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

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

hibaelhárítási útmutató

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

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

hibaelhárítási útmutató (folytatás)

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

hibaelhárítási útmutató (folytatás)

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
SÜTŐFORMA PROBLÉMÁK		
15. A dagasztót nem lehet eltávolítani.	• Vizet kell önteni a kenyérsütő formába és hagynia kell ázni a dagasztó, mielőtt eltávolítja.	• Kövesse a használat után a tisztítási útmutatót. Az áztatás után kissé csavargatnia kell a dagasztót, hogy meglazuljon.
16. A kenyér a formába ragad/ nehezen rázható ki.	• Hosszabb használat után előfordulhat.	• Enyhén kenje be a forma belső felszínét növényi olajjal. • Tájékozódjon a “szerviz és ügyfélszolgálat” részben.
MECHANIKAI PROBLÉMÁK		
17. A kenyérsütő nem működik / A dagasztó nem mozog.	• A kenyérsütő nincs bekapcsolva • A sütőforma nem megfelelően van behelyezve. • A késleltető időzítőt választotta.	• Ellenőrizze, hogy a be/ki kapcsoló ⑨ BE helyzetben van-e. • Ellenőrizze, hogy rögzül-e a helyén a forma. • A kenyérsütő nem indul el, amíg a visszaszámlálás el nem éri a program kezdő idejét.
18. A hozzávalók nem keverednek el.	• Nem indította el a kenyérsütőt. • Elfelejtette a dagasztót a formába tenni.	• A vezérlőpanel beprogramozását követően nyomja meg a start gombot a kenyérsütő elindításához. • A hozzávalók hozzáadása előtt mindig ellenőrizze, hogy a dagasztó a tengelyen legyen a forma aljában.
19. Működés közben égett szag érezhető.	• A hozzávalók kiborultak a sütő belsejébe. • A sütőforma ereszt. • Túllépte a sütőforma kapacitását.	• Ügyeljen rá, hogy ne öntse mellé a hozzávalókat a forma behelyezése során. A hozzávalók megéghetnek a fűtőelemen és füstöt okoznak. • Lásd a “Szerviz és ügyfélszolgálat” részt. • Ne használjon több hozzávalót a receptben javasoltnál, és mindig pontosan mérje a hozzávalókat.
20. A készüléket véletlenül kihúzták, vagy áramkimaradás volt használat közben. Hogy menthetem meg a kenyeret?.	• Ha a készülék a dagasztó ciklusban van, dobja ki a hozzávalókat és kezdje újra. • Ha a készülék a kelési időszakban van, vegye ki a tésztát a formából, formázza meg és helyezze egy enyhén kivajazott 23 x 12.5 cm-es tésztaformába, fedje le, és hagyja kétszeresére kelni. Használja a 14-es, csak sütő beállítást, vagy süsse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat) 30-35 percig, amíg aranybarna lesz. • Használja a 14-es, csak sütő beállítást, vagy süsse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat), és vegye ki a felső rácsot. Óvatosan vegye ki a formát a készülékből, és helyezze a sütő alsó részére. Süsse aranybarnára.	
21. A kijelzőn a E:01 felirat látható, és a készülék nem kapcsolható be.	• A sütőkamra túl forró.	• Vegye ki, és hagyja hűlni 30 percig.
22. A kijelzőn az H:HH & E:EE felirat látható, és a készülék nem működik.	• A kenyérsütő meghibásodott. Hőérzékelő hiba.	• Lásd a “Szerviz és ügyfélszolgálat” részt.

szerviz és vevőszolgálat

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

Ha segítségre van szüksége:

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

- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

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

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni.
A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználódott készülékek visszavételét vegező kereskedőknél adható le.
Az elektromos háztartási készülékek szelektiv gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a kömyezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahaszonsítását, melynek révén jelentős energia-és erőforrás-megtakarítás érhető el.
Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétgyűjtő edény (kerekes kuka) jelzés mutatja.

Polski

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

przed użyciem urządzenia Kenwood

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

bezpieczeństwo

- Nie dotykać gorących powierzchni. Dostępne powierzchnie mogą ulec podczas używania nagrzaniu. Przy wyjmowaniu formy do pieczenia z piekarni należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- W celu uniknięcia rozlania ingrediencji w piekarniku, należy zawsze przed włożeniem ingrediencji do formy do pieczenia, formę z piekarni wyjąć. Ingrediencje, które rozleją się na elementy termiczne, mogą podczas pieczenia przypalać i zaprzyczynić wydzielanie się dymu.
- Nie używać urządzenia w przypadku, kiedy widoczne jest uszkodzenia kabla zasilającego lub, kiedy urządzenie spadło i doszło do jego uszkodzenia.
- Wzbronione jest zanurzanie piekarni, i to również częściowo, do wody lub innych cieczy. Również nie należy zanurzać kabla zasilającego do wody.
- Przed instalacją lub usuwaniem części, oraz przed myciem zawsze odłączaj urządzenie od prądu.
- Nie dopuścić, by kabel zasilający wisiał przez skraj gorących powierzchni, wykluczyć należy również kontakt kabla zasilającego z gorącymi powierzchniami, np. palnikami elektrycznymi lub gazowymi
- Urządzenie powinno stać na płaskiej żaroodpornej powierzchni.
- Nie wkładać rąk do komory do pieczenia po wyjęciu chleba, bowiem panuje tam wysoka temperatura.
- Nie dotykać ruchomych części piekarni.
- Nie należy przekraczać podanej w załączonych przepisach maksymalnej ilości mąki i środka spulchniającego.
- Piekarni nie umieszczać tam, gdzie bezpośrednio działa na nią promieniowanie słoneczne lub w pobliżu odbiorników cieplnych, albo w przeciągu. Wszystkie podane powyżej czynniki mogą mieć wpływ na wewnętrzną temperetaurę piekarni, co mogło by mieć negatywny wpływ na wyniki pieczenia.
- Nie używać piekarni na dworzu.
- Nie używać piekarni dokąd jest pusta, bowiem mogło by dojść do jej uszkodzenia.
- Nie wykorzystywać komory do pieczenia do przechowywania.
- Nie przykrywać otworów wentylacyjnych w bocznej części obudowy i zapewnić odpowiednią wentylację urządzenia podczas użytkowania.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przy użyciu zewnętrznego zegara ani systemu zdalnego sterowania.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

przed podłączeniem piekarni do sieci elektrycznej należy :

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

przed pierwszym użyciem piekarni należy :

- Wymyj wszystkie części (zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie").
- Zamocować pokrywę (zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie").
- Przymocować dozownik do spodniej części pokrywy (zob. ustęp pt. „dozownik automatyczny").

legenda

① uchwyt na pokrywce
② okienko obserwacyjne
③ dozownik automatyczny
④ element grzewczy
⑤ uchwyt brytfanki do pieczenia chleba
⑥ urządzenie do ugniatania ciasta
⑦ wał napędowy
⑧ sprzęgło napędowe
⑨ przycisk on/ off
⑩ miarka
⑪ podwójna łyżka do mierzenia 1 łyżeczka do herbaty & 1 łyżka stołowa
⑫ panel sterowania
⑬ wyświetlacz
⑭ indykator statusu programowego
⑮ indykatory koloru skórki (jasny, średni, ciemny, "na szybko")
⑯ przyciski czasomierza opóźnienia
⑰ przycisk menu
⑱ przycisk rozmiaru bochenka
⑲ przycisk wybierania programu
⑳ przycisk potwierdzania
㉑ lampka podglądu
㉒ przycisk „ulubione”
㉓ przycisk „start/stop”
㉔ przycisk szybkiego pieczenia
㉕ przycisk „anuluj”
㉖ przycisk koloru skórki
㉗ 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 przejrzystym 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).

⑨ 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 ⑨, znajdujący się z tyłu maszynki - rozlegnie się sygnał dźwiękowy i w okienku monitora zjawi się 1 (3:15).
- Po zakończeniu eksploatacji zawsze wyłączaj piekarnik i odłączaj go od prądu.

⑭ indykator statusu programowego

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 całopszennego (30 minut), całopszennego szybkiego (5 minut) i bezglutenowego (8 minut) do podgrzewania składników przed rozpoczęciem pierwszego etapu mieszania. **W tym czasie mieszanie się nie odbywa.**

Zagniatanie – ciasto znajduje się w pierwszej bądź drugiej fazie zagniatania lub jest wyrabiane pomiędzy cyklami wyrastania. Podczas ostatnich 20 minut drugiej fazy zagniatania w programie (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) oraz (13) włączy się dozownik automatyczny, oraz rozlegnie się sygnał dźwiękowy, oznaczający, że można ręcznie dodać składniki.

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 Wyjąć formę do chleba trzymając za uchwyt i przekręcając w kierunku tylnej ściany komory piecyka.
2 Zainstaluj urządzenie do ugniatania ciasta.
3 Nalej wodę do brytfanki na chleb.
4 Dodaj resztę składników do brytfanki w kolejności, podanej w przepisie.
Upewnij się, że dokładnie odmierzyłeś wszystkie składniki ponieważ nieodpowiednie dawki mogą
7 zepsuć produkt końcowy.
8 Wstawić formę do komory piecyka ustawiając ją po kątem w stosunku do tylnej ściany komory. Następnie zablokować w odpowiednim położeniu przekręcając formę w kierunku przedniej ściany komory.
9 Opuść uchwyt i zamknij pokrywę.
10 Podłącz do prądu i włącz – urządzenie wyda charakterystyczny dźwięk i automatycznie wybierze program 1 (3:15).
11 Naciskaj na przycisk MENU ⑰, dopóki nie wybierzesz wymaganego programu. Piekarnik do chleba automatycznie nastraja się na 1 kg i średni kolor skórki. Uwaga: przy użyciu “RAPID BAKE” ㉔ - szybkiego pieczenia - po prostu naciśnij przycisk i program się włączy automatycznie.
12 Wybierz rozmiar bochenka, naciskając na przycisk LOAF SIZE ⑱ - rozmiar bochenka - dopóki indykator nie przesunie się do wymaganego rozmiaru bochenka.
13 Wybierz kolor skórki, naciskając na przycisk CRUST ㉖ - skórka - dopóki indykator nie przysunie się do wymaganego koloru skórki (jasny, średni lub ciemny).
14 Nacisnąć przycisk START/STOP ㉓. Aby zatrzymać lub skasować wybrany program, nacisnąć przycisk START/STOP ㉓ i przytrzymać przez 2-3 sekundy.
15 Po skończeniu pieczenia odłącz piekarnik od prądu.
16 Wyjąć formę do chleba trzymając za uchwyt i przekręcając do tyłu komory piecyka.
Do wyjmowania formy zawsze używać rękawic kuchennych, ponieważ uchwyt formy będzie gorący. Nie dotykać dozownika po wewnętrznej stronie pokrywy, ponieważ podczas pieczenia dozownik również ulega nagrzaniu.
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").

㉑ lampka podglądu

- Przycisk LIGHT podświetla komorę piecyka i wyświetlacz w panelu sterowania, dzięki czemu można sprawdzić aktualny etap procesu na wyświetlaczu oraz stan piekącego się ciasta w komorze.
- Lampka oświetlająca wnętrze komory piecyka wyłączy się automatycznie po 60 sekundach.
- Przepaloną żarówkę może wymienić wyłącznie pracownik firmy KENWOOD lub autoryzowany punkt serwisowy firmy (zob. ustęp pt. „serwis i ośrodki troski o klienta”).

③ dozownik automatyczny

Piekarnik do chleba BM450 posiada dozownik, który automatycznie wrzuca dodatkowe składniki bezpośrednio do ciasta podczas fazy zagniatania. Dzięki temu dodatkowe składniki nie ulegają nadmiernemu przetworzeniu bądź zgnieceniu podczas wyrabiania oraz są równomiernie rozprowadzone w cieście.

mocowanie i stosowanie automatycznego dozownika

1 Przymocować dozownik ③ do spodniej części pokrywy, zgodnie ze strzałkami (symbol) wskazującymi odpowiednie ustawienie ▽.

- Dozownika nie można zablokować na miejscu, jeżeli nie jest odpowiednio ułożony.
- Piekarnika do chleba można używać bez zamocowanego dozownika. Brak dozownika nie wyłącza sygnału ręcznego dodawania składników.

2 Napełnić dozownik odpowiednią ilością wymaganych składników.

3 Dozownik włącza się automatycznie po ok. 15-20 minutach zagniatania. Włącza się wtedy również sygnał dźwiękowy, przypominający o możliwości ręcznego dodania składników.

porady i wskazówki

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

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

stosowanie automatycznego dozownika

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

Lista programów do pieczenia chleba/ ciasta

program		Ogólny czas trwania programu średni kolor skórki			Włączenie się automatycznego dozownika i sygnał przypominający o ręcznym dodaniu składników ✱			Podgrzewaj ✱✱
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 podstawowy	Dla przepisów zawierajàcych màk pszenną lub żytnią	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 biały szybki	Skraca cały cykl o około 25 minut	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 razowy	Przepisy na mąkę razową lub rpełnoziarnistą 30 minut poprzedniego nagrzewania	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 całopszenny szybki	Do użycia z mąką spichlerzową oraz dla szybszego wypiekania całopszennego bochenka. Nie pasuje do 100% bochenków całopszennych 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	-	2:37	2:42	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			Włączenie się automatycznego dozownika i sygnał przypominający o ręcznym dodaniu składników ★			Podgrzewaj ★★
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 Ciasto na pizzę	Przepisy na ciasto na pizzę	1:30			1:14			-
15 dopiekanie	Funkcja samego tylko dopiekanie. Może również być używana do podgrzewania i robienia chrupiącymi już wypieczonych i ostygłych 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 zabrzmi przed zakończeniem drugiego cyklu ugniatania ciasta i zasygnalizuje porę dodania składników, jeśli przewiduje to przepis.**

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

⑯ wydłużenie czasu

Czasomierz umożliwia opóźnienie rozpoczęcia pieczenia o maksymalnie 15 godz. Czasomierza opóźniającego start nie można używać z programem szybkiego pieczenia (RAPID BAKE) lub programami (7)-(13).

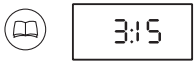
WAŻNE : Przy użyciu funkcji Opóźniony start, nie używać ingrediencji ulegających psuciu się – ingrediencji, które podlegają łatwemu psuciu się w temperaturach pokojowych lub wyższych , jak na przykład mleko, jaja, jogurt, itd.

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

- Nacisnąć przycisk MENU ㉑ i wybrać wymagany program – wyświetlony zostanie czas trwania programu.
- Ustawić wybrane zabarwienie skórki oraz wielkość.
- Następnie ustawić wydłużania czasu.
- Nacisnąć przycisk czasomierza (+) TIMER i przyciskać, aż wyświetlony zostanie wymagany czas opóźnienia. Jeżeli przez pomyłkę zostanie wybrany zbyt długi czas, można wrócić do poprzedniej wartości naciskając przycisk (-) TIMER.
  Każde wciśnięcie przycisku czasomierza zmienia wyświetlaną wartość o 10 min. Nie trzeba obliczać różnicy pomiędzy czasem trwania wybranego programu i wymaganą całkowitą liczbą godzin opóźnienia, ponieważ czas trwania programu dodawany jest automatycznie.

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

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



- Nacisnąć przycisk START/STOP. Wyświetlany dwukropek (:) zacznie migać. Czasomierz zacznie odliczać czas.

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

㉒ program „ulubione” ☆

Program „Ulubione” pozwala na utworzenie i zapisanie w pamięci do 5 własnych programów.

Tworzenie/zmienianie własnego programu

1 Podłączyć urządzenie do prądu i włączyć.
2 Wcisnąć przycisk „ulubione” (FAVOURITE) i wybrać program, który ma zostać zmieniony (P1-P5).
3 Wcisnąć przycisk (P) PROGRAM, aby rozpocząć zmienianie programu.
4 Przy pomocy przycisków (-) oraz (+) czasomierza (DELAY TIMER) zmienić czas na wymagany czas trwania każdego etapu.
5 Wcisnąć przycisk potwierdzania (CONFIRM), aby zapisać zmiany i przejść do kolejnego etapu programu.
6 Powtórzyć kroki 3-5, by zaprogramować wszystkie etapy. Wskaźnik statusu programu informuje o aktualnym etapie.
7 Po ostatnim naciśnięciu przycisku potwierdzania (CONFIRM) (po zaprogramowaniu etapu utrzymywania ciepłej temperatury), rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a program zostanie automatycznie zapisany w pamięci.
8 By wrócić do poprzedniego etapu, należy nacisnąć przycisk „anuluj” (CANCEL), aby zmienić czas.

korzystanie z funkcji „ulubione”

1 Podłączyć urządzenie do prądu i włączyć.
2 Wcisnąć przycisk „ulubione” (FAVOURITE), aby wybrać wymagany program (P1-P5)
3 Wcisnąć przycisk START/STOP lub wybrać funkcję czasomierza.

P1 – P5: Etapy programów funkcji „ulubione”			
Etap		**Ustawienia domyślne**	**Dostępne wartości minimalne i maksymalne czasu trwania**
1	Rozgrzewanie	0 min	0 – 60 min
2	Zagniatanie 1	3 min	0 – 10 min
3	Zagniatanie 2	22 min	0 – 30 min
4	Rośnięcie 1	20 min	20 – 60 min
5	Zagniatanie 3	15 s	nie można zmienić Nóż do ugniatania nie włączy się, jeżeli etap „Rośnięcie 2” będzie ustawiony na 0.
6	Rośnięcie 2	30 min	0 – 2 godz.
7	Zagniatanie 4	15 s	nie można zmienić Nóż do ugniatania nie włączy się, jeżeli etap „Rośnięcie 3” będzie ustawiony na 0.
8	Rośnięcie 3	50 min	0 – 2 godz.
9	Pieczenie	60 min	0 – 1,5 godz.
10	Utrzymywanie w ciepłej temperaturze	60 min	0 – 60 min

ochrona przciwko 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

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

forma do chleba

- Formy do chleba nie należy myć w zmywarce do naczyń.
- Formę do pieczenia oraz ugniatacz należy po każdym użyciu **natychmiast** wyczyścić poprzez częściowe napełnienie formy do pieczenia wodą z środkiem myjącym. Pozostawić do odmoczenia na 5-10 minut. Ugniatacz można wyjąć poprzez jego obrócenie zgodnie z ruchem wskazówek zegara oraz podniesieniem. Czyszczenie zakończyć należy przepłukaniem i osuszeniem za pomocą miękkiej szmatki.
  Jeżeli ugniatacza nie można wyjąć nawet po 10 minutach po odmoczeniu, należy chwycić wał pod formą do pieczenia i obracać ją naprzód i w tył, do momentu obluzowania ugniatacza.

szklana pokrywa

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

automatyczny dozownik

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

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

Podstawowy biały chleb ***Program 1***

Składniki	***500g***	***750g***	***1Kg***
Letnia woda	*245ml*	*300ml*	*380ml*
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*	1½ *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*	*280ml*
Jajka	*1*	*2*	*2*
Roztopione masło	*80g*	*120g*	*150g*
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*	*2½ łyżeczki*

Chleb razowy ***Program 3***

Składniki	***750g***	***1Kg***
jajko	*1 plus 1 żółtko*	*2*
woda	*zob. pkt 1.*	*zob. pkt 1.*
sok z cytryny	*1 łyżka st.*	*1 łyżka st.*
miód	*2 łyżki st.*	*2 łyżki st.*
razowa mąka chlebowa	*450 g*	*540 g*
niebielona oczyszczona mąka chlebowa	*50 g*	*60 g*
sól	*2 łyżeczki*	*2 łyżeczki*
łatwe do wmieszania drożdże rozpuszczalne	*1 łyżeczki*	*1 1/2 łyżeczki*

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

Rozmiar bochenka	***750g***	***1Kg***
maksymalna ilość płynu	310 ml	380 ml

2 Wlać do formy do chleba i dodać miód i sok z cytryny.

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 wmieszania drożdże rozpuszczalne	*4 łyżeczki*

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

Rogale chlebowe

Program 10

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

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

Ingrediencje

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Drożdże

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

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

Przygotowanie własnych przepisów

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

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

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

Vyjmowanie, krojenie i przechowywanie chleba

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

Przechowywanie

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

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

Rady ogólne

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

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

- W dniach wyznaczających się niską temperaturą, należy pozostawiać wodę z kranu przed jej użyciem, do odstania na co najmniej 30 minut. W taki sam sposób należy postępować również w przypadku pozostałych ingrediencji, które przechowywane są w lodówce.
- Wszystkieużywane ingrediencje muszą być używane w temperaturach pokojowych, o ile przepis nie zaleca inaczej, na przykład w 1 godzinowym szybkim cyklu, kiedy płyn należy zagrzać.
- Wszystkie ingrediencje należy dawać do formy do pieczenia w kolejności, którą zaleca przepis. Drożdże należy utrzymywać suche oraz należy wykluczyć ich kontakt z płynami, które dodawane są do formy, i to do momentu zapoczęcia procesu mieszania ingrediencji.
- Dokładne odmierzanie ingrediencji należy do najważniejszych faktorów, od których zależy pozytywny wynik całego wypieku. Największym problemem jest niedokładne odmierzanie ingrediencji lub ich całkowity brak. Stosować należy system metryczny lub angielski system miar ; nie można ich zamieniać. Używać należy naczynia i łyżki do odmierzania, które należą do wyposażenia piekarni.
- Zawsze używać należy świeżych ingrediencji, jeszcze przed końcem ich daty ważności. Składniki, które podlegają psuciu się, jak na przykład mleko, ser, warzywa i świeże owoce, mogą psuć się szczególnie w cieple. Składników tych używać należy do chleba, który pozostanie natychmiast upieczony.
- Nie należy dodawać zbyt dużej ilości tłuszczu, bowiem powoduje to powstanie bariery pomiędzy mąką i drożdżami, hamuje rośnięcie ciasta, co spowodować może powstanie ciężkiego i ściętego bochenka.
- Masło i inne tłuszcze pokroić należy na małe kawałki i następnie włożyć do formy do pieczenia.
- Jeżeli piecze się chleb o smaku owocowym, należy zastąpić część płynów sokami owocowymi, np. pomarańczowym, z jabłek, lub ananasowym.
- Do chleba można również dodawać soki powstałe podczas gotowania warzyw. Woda z gotowanych ziemniaków zawiera skrobię, która wspiera rośnięcie drożdży , powstają bardziej miękkie bochenki chleba, które długo zachowują swoją świeżość.
- W celu zlepszenia smaku można dodać struganej marchwi, cukinii lub ugotowany, rozgnieciony ziemniak. Jeśli dodaje się ziemniak, należy obniżyć zawartość płynów w przepisie, bowiem tego typu warzywa zawierają wodę. Zacząć należy dodając mniejszej ilości wody oraz skontrolować należy ciasto podczas procesu mieszania. W razie potrzeby należy dodać wodę.
- Nie należy przekraczać ilości podanych w przepisie, mogło by to uszkodzić piekarnię.
- Jeśli chleb dobrze nie wyrośnie, należy zastąpić wodę z kranu wodą pakowaną lub przegotowaną oraz przestudzoną. Jeśli woda z kranu zawiera zbyt wielką ilość chloru lub fluoru, może to mieć negatywny wpływ na rośnięcie. To samo dotyczy wody zbyt twardej.
- Po 5 minutach wygniatania należy ciasto skontrolować. Przy piekarni należy mieć do dyspozycji giętką plastykową łopatkę do zeskrobania ściany formy, w przypadku przyklejenia ingrediencji. Pod żadnym pozorem nie należy umieszczać łopatki blisko wygniatacza, bowiem mogło by to spowodować jego zablokowanie. Również skontrolować należy, czy konsystencja ciasta jest właściwa. Jeśli kruszy się lub piekarnia robi wrażenie, że pracuje z trudem, należy dodać trochę wody. Jeśli ciasto klei się do ścian formy i nie wytwarza górki, należy dosypać trochę mąki.
- W fazie rośnięcia czy pieczenia nie należy podnosić pokrywy piekarni, bowiem chleb może opaść i ściąć się.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciag dalszy*

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
5. Szorstka i nierówna powierzchnia – nie gładka	• Zbyt mało cieczy. • Zbyt dużo mąki . • Wierzch bochenku nie musi mieć żadnego kształtu, nie ma to wpływu na znakomity smak chleba.	• Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki • Należy doładnie odmierzać składniki • Zapewnić optymalne warunki do wyrobu chleba.
6. Zapadnięcie się podczas pieczenia	• Piekarnia umieszczona w przeciągu lub przewrócona, albo zrzucona 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	• 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 zmiejszyć ilość drożdży o ¼ łyżeczki
7. Chleb nie jest równomierny, na końcu krótszy	• Těsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout.	• Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki.
STRUKTURA CHLEBA		
8. Ciężka, gęsta struktura	• Zbyt dużo mąki • Zbyt mało drożdży • Zbyt mało cukru	• Odmierzać dokładnie • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Odmierzać dokładnie
9. Otwarta, gruba, porowata struktura	• Zupełnie brakuje soli • Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cieczy	• Wkładać ingrediencje wg przepisu • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki
10. Chleb jest w środku surowy, mało wypieczony	• Zbyt mało cieczy • Przerwanie dostawy prądu w ciągu wyrobu chleba • Zbyt duża ilość składników, które piekarnia nie zdołała obrobić	• Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki • Jeżeli podczas pracy prąd wyłączy się na czas dłuższy niż 8 minut, niedopieczony bochenek trzeba będzie usunąć z formy i wszystko rozpocząć od nowa z nowymi składnikami. • Obniżyć ilość na maksymalnie dozwolone
11. Chleba nie można dobrze pokroić, bardzo klei się	• Chleb krojony jest zbyt gorący • Używanie niewłaściwego noża	• Pozostawić chleb na kratce do wystygnięcia na conajmniej 30 minut, by odeszła para. Dopiero potem można chleb kroić. • Do krojenia chleba używać dobrego noża

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciag dalszy*

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
12. Ciemny kolor skórki, zbyt gruba	• Użycie ustawienia CIEMNA skórka	• Przyszłym razem użyć ustawienia - średnia lub ciemna skórka
13. Bochenek jest przypalony	• Nieprawidłowe działanie piekarni	• Więcej informacji znajduje się w części Serwis i ośrodki troski o klienta
KOLOR I GRUBOŚĆ SKÓRKI		
14. Skórka jest zbyt jasna	• Chleb nie piecze się przez określony czas. • W przepisie nie użyto świeżego lub suszonego mleka	• Przedłużyć czas pieczenia • Dodać 15 ml/ 3 łyżeczki suszonego mleka lub 50 % wody zastąpić mlekiem,prze co osiągnięty pozostanie ciemniejszy kolor
PROBLEMY Z FORMĄ		
15. Wygniatacza nie można wyjąć	• Do formy do pieczenia wlać wodę i pozostawić wygniatacz do odmoczenia. Potem można go łatwo wyjąć.	• Postępować wg zaleceć odnoszących się do czyszczenia po użyciu sprzętu. Może konieczne będzie obrócenie wygniatacznem po odmoczeniu, by doszło do jego obluzowania.
16. Chleb przykleja się do formy do pieczenia / nie można go wyjąć	• Przypadek ten może powstać po dłuższym używaniu piekarni	• Umiarkowanie posmarować wewnętrzną część formy do pieczenia olejem roślinnym. • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „ Serwis i Ośrodki Troski o Kilenta“
CZĘŚCI MECHANICZNE		
17. Piekarnia nie pracuje / wygniatacz nie działa	• Piekarnik nie jest włączony • Forma do pieczenia nie jest umieszczona właściwie • Ustawiono jest całodzienne opóźnienie startu	• Sprawdź, czy przycisk on/ off ⑨ znajduje się w pozycji ON. • Skontrolować, czy forma do pieczenia jest właściwie umieszczona) • Piekarnia nie zacznie działać, dokąd odliczanie nie osiągnie ustawionego czasu.
18. Ingrediencje nie są zmieszane	• Piekarnia nie zaczęła pracować • Brak wygniatacza	• Po zaprogramowaniu panelu sterującego należy wcisnąć przycisk start w celu włączenia piekarni. • Zawsze upewnić się należy, czy wygniatacz umieszczony jest na wale n spodnie części formy. Kontroli dokonać należy zawsze przed włożeniem składników.
19. Podczas działania czuć jest spaleniznę	• Składniki są wylane w wewnętrznej części pieca • Z piekarnika wycieka • Przekroczenie objętości formy do pieczenia	• Dejte pozor, abyste ve vnitřní části pece nevylili žádné ingredience. Ingredience se mohou připalovat na topné jednotce a mohou způsobovat dým.. • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „ Serwis i Ośrodki Troski o Kilenta“ • Nie używać większej ilości składników, niż ilość zalecana w przepisie. Składniki należy zawsze dokładnie odmierzać.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciag dalszy*

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
20. Piekarnia pozostała przez pomyłkę wyączona z sieci elektrycznej lub doszło do przerwania dostawy prądu. Jak uratować chleb ?	• Jeśli piekarnia znajduje się w trakcie wygniatania, wyjąć należy składniki i zacząć ponownie. • Jeśli piekarnia znajduje się w trakcie rośnięcia, należy wyjąć ciasto z formy do pieczenia, uformować i włożyć do wysmarowanej brytfanny o rozmarach P 23 x 12,5 cm / 9 x 5 in, zakryć i pozostawić do do wyrośnięcia do osiągnęcia podwójnej wielkości. Użyć ustawienia 14 – tylko pieczenie lub chleb upiec w zagranym 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 14 - tylko pieczenie lub chleb upieć w zagrzanym wstępnie piekarniku w temperaturze 200°C/400°F/ Gaz 6. Wyjąć górny ruszt oraz umieścić go na spodni ruszt piekarnika.	
21. Kiedy na ekranie pojawia się E:01, urządzenia nie da się włączyć.	• Komora do pieczenia jest zbyt gorąca	• Wyłączyć piekarnię z sieci i pozostwić do wystygnięcia
22. Kiedy na ekranie pojawia się H:HH & E:EE, urządzenie nie działa.	• Piekarnik nie działa. Problemy z czujnikiem temperatury.	• Więcej informacji jest do dyspozycji w części „ Serwis i Ośrodki Troski o Kilenta“

obsługa i ochrona konsumenta

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

Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:

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

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

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

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

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 печки. При извлечении горячего поддона с хлебом всегда используйте кухонные перчатки.
- Чтобы предотвратить проливание внутри камеры, всегда извлекайте поддон с хлебом из печки, прежде чем добавлять в него ингредиенты. Ингредиенты, попавшие в виде брызг на нагревательный элемент, могут загореться и привести к возникновению дыма.
- Не используйте данное устройство, если имеются видимые признаки повреждения сетевого шнура или если вы случайно уронили устройство.
- Не погружайте данное устройство, сетевой шнур или вилку в воду или какую-либо другую жидкость.
- Не забывайте отсоединять вилку шнура из сети после применения данного устройства, а также перед установкой или снятием каких-либо деталей или очисткой.
- Не допускайте свисания сетевого шнура через край рабочей поверхности и не допускайте его касания горячих поверхностей, таких как конфорка газовой или электрической плиты.
- Данное устройство разрешается эксплуатировать только на плоской теплостойкой поверхности.
- Не помещайте руки внутрь камеры печи после извлечения поддона с хлебом, так как камера очень сильно нагревается.
- Не касайтесь движущихся частей внутри хлебопечки.
- Не кладите муки и дрожжей больше, чем указано в прилагающихся рецептах.
- Не устанавливайте хлебопечку на прямом солнечном свету, рядом с горячими бытовыми приборами или вытяжкой. Это может повлиять на внутреннюю температуру печи и снизить качество приготовляемого продукта.
- Не используйте данное устройство на улице.
- Запрещается включать хлебопечку без загрузки, поскольку это может привести к серьезному повреждению.
- Не используйте камеру печи для хранения каких-либо предметов.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на боковой поверхности машины, чтобы обеспечить равномерную вентиляцию вокруг хлебопечки по время ее работы.
- Данный прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед подключением сетевого шнура к розетке

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

Перед использованием хлебопечки в первый раз

- Вымойте все части прибора (см. раздел "Уход и очистка")
- Установите крышку (см. раздел «Уход и очистка»).
- Установите автоматический диспенсер под крышку (см. раздел «Автоматический диспенсер»).

Условные обозначения

① Ручка крышки
② Смотровое окно
③ Автоматический диспенсер
④ Нагревательный элемент
⑤ Ручка поддона для хлеба
⑥ Тестомешалка
⑦ Вал привода
⑧ Муфта привода
⑨ Выключатель питания
⑩ Мерная чашка
⑪ Двойная мерная ложка (1 чайная ложка и 1 столовая ложка)

⑫ Панель управления
⑬ Дисплей-индикатор
⑭ Индикатор выполнения программы
⑮ Индикатор цвета корочки (светлая, средняя, темная, в ускоренном режиме)
⑯ Кнопки таймера временной остановки
⑰ Кнопка "меню"
⑱ Кнопка "размер буханки"
⑲ Кнопка программы
⑳ Кнопка подтверждения
㉑ Подсветка
㉒ Кнопка «любимая программа»
㉓ Кнопка «пуск/стоп»
㉔ Кнопка "ускоренная выпечка"
㉕ Кнопка «отмена»
㉖ Кнопка "цвет корочки"
㉗ 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 (20ºC/68ºF), 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).

⑨ 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 ⑨, расположенную на задней стенке. Вы услышите звуковой сигнал, и на экране дисплея появятся цифры 1 (3:15).
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.

⑭ 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.**

Замешивание – Тесто находится на первой или второй стадии замешивания, либо обминается между циклами подъема. В течение последних 20 минут второго замешивания при установках (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) и (13) сработает автоматический диспенсер, и прозвучит звуковой сигнал, чтобы вы могли вручную добавить необходимые ингредиенты.

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

Выпечка . Буханка находится в последней стадии выпечки.

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

Использование хлебопечки (смотрите рисунки)

1 Выньте форму, держа ее за ручку и повернув к задней части пекарной камеры.
2 Установите тестомешалку.
3 Налейте воду в поддон для хлеба.
4 Добавьте остальные ингредиенты в поддон по порядку, указанному в разделе рецептов. Убедитесь, что все ингредиенты точно отмерены по весу, так как неправильные объемы могут снизить качество хлеба.
7
8 Вставьте форму в камеру печи, разместив форму под углом к задней части устройства. Зафиксируйте форму, повернув ее кпереди.
9 Опустите рукоятку и закройте крышку.
10 Вставьте вилку в розетку и включите питание – устройство издаст звуковой сигнал и перейдет по умолчанию в режим 1 (3:15).
11 Нажимайте кнопку "МЕНЮ" ⑰ до установки программы. По умолчанию хлебопечка настроена на выпечку буханки в 1 кг, со средним цветом корочки. Внимание! При использовании режима "УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА" ㉔ просто нажмите на кнопку, и программа запустится автоматически.
12 Выберите размер буханки, нажимая на кнопку "РАЗМЕР БУХАНКИ" ⑱ до индикации требуемого размера.
13 Выберите цвет корочки, нажимая на кнопку "ЦВЕТ КОРОЧКИ" ㉖ до индикации требуемого цвета (светлый, средний или темный).
14 Нажмите кнопку ПУСК/СТОП ㉓. Чтобы остановить или отменить программу, нажмите на кнопку ПУСК/СТОП ㉓ и удерживайте ее 2 -3 секунды.
15 По окончании цикла запекания выньте сетевой шнур хлебопечки из розетки сети.
16 Выньте форму, держа ее за ручку и повернув к задней части пекарной камеры.
При работе с горячей формой всегда используйте рукавицы, а также не касайтесь автоматического диспенсера под крышкой, так как он тоже нагревается.
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").

㉑ Подсветка

- Кнопку ПОДСВЕТКА можно нажать в любой момент для просмотра статуса программы на дисплее или проверки состояния теста в камере.
- Подсветка камеры автоматически выключается через 60 секунд.
- Если лампочка подсветки перегорит, обратитесь в компанию KENWOOD или к авторизованному представителю KENWOOD для ее замены (см. раздел, посвященный обслуживанию).

③ Автоматический диспенсер

Хлебопечка BM450 оснащена автоматическим диспенсером для добавления дополнительных ингредиентов непосредственно в тесто во время замешивания. Диспенсер обеспечивает своевременное и равномерное добавление ингредиентов.

Установка автоматического диспенсера

1 Прикрепите диспенсер ③ к крышке, выровняв их по стрелкам ▽.
- Диспенсер не станет на место и не зафиксируется, если он не будет установлен в правильную позицию.
- Хлебопечка может работать и без автоматического диспенсера, но при этом прозвучит звуковой сигнал, предупреждающий о ручном добавлении ингредиентов.

2 Засыпьте необходимые ингредиенты в диспенсер.
3 Автоматический диспенсер срабатывает приблизительно через 15 -20 минут после начала замешивания. При этом звучит сигнал, чтобы вы могли вручную добавить необходимые ингредиенты.

Полезные советы

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

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

Таблица использования автоматического диспенсера

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

Программы приготовления хлеба и теста

Программа		Общее время работы программы Средним цветом корочки			Работа автоматического диспенсера и сигнал добавления ингредиентов вручную ✯			Используйте огрева подогревания ✯✯
		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 25 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	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	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 батонов 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 клейковины	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	-	2:37	2:42	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			Работа автоматического диспенсера и сигнал добавления ингредиентов вручную ✯			Используйте огрева подогревания ✯✯
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
12 Джем	Для приготовления джемов	1:25			-			20
13 Тесто для пиццы	Рецепты теста для пиццы	1:30			1:14			-
14 выпечка.	Программа "только выпечка". Может также использоваться для разогрева или подсушивания ранее испеченного и охлаждённого хлеба. Для установки продолжительности работы, используйте кнопки таймера.	0:10 - 1:30			-			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.**

⑯ Таймер задержки

Таймер задержки позволяет задерживать начало процесса приготовления хлеба до 15 часов. Задержку нельзя использовать в режиме “УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА” или режимах (7) — (13).

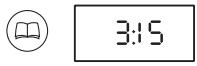
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: При использовании функции запуска с задержкой нельзя использовать скоропортящиеся ингредиенты, которые быстро теряют свои свойства при комнатной или более высокой температуре, такие как молоко, яйца, сыр, йогурт и т. д.

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

- Нажмите кнопку МЕНЮ , чтобы выбрать необходимую программу – отображается время цикла программы.
- Выберите нужный цвет корки и размер батона.
- После этого настройте таймер задержки.
- Нажмите и удерживайте кнопку (+) ТАЙМЕР, чтобы выставить нужное время. Если вы случайно превысите нужное значение, уменьшите его кнопкой (-) ТАЙМЕР.
  При нажатии кнопки таймера время добавляется в 10-минутных интервалах. Вам не нужно рассчитывать разницу между выбранным временем программы и общим необходимым временем, поскольку хлебопечка автоматически включает установку времени цикла.

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

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



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

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

㉒ любимая программа ☆

Функция «Любимая программа» позволяет программировать и сохранять до 5 ваших любимых программ.

Задать/Изменить программу

1 Подключите прибор к сети и включите питание.
2 Нажимайте на кнопку FAVOURITE (Любимая программа), чтобы выбрать программу, которую вы хотите изменить, начиная от P1 до P5.
3 Нажмите кнопку (P) PROGRAM (Программа), чтобы начать процесс внесения изменений в программу.
4 Используйте кнопки DELAY TIMER (Таймер задержки включения) (-) и (+), чтобы изменить время, которое требуется для каждого этапа программы.
5 Нажмите кнопку CONFIRM (Подтвердить), чтобы сохранить внесенные изменения и переходите к следующему этапу программы.
6 Повторяйте шаги 3 - 5 до тех пор, пока все этапы программы не будут настроены. Индикатор статуса программы указывает, на какой этап программы вы перешли.
7 После того, как вы нажмете на кнопку CONFIRM (Подтвердить) последний раз и закончится этап нагревания прибора, прозвучит характерный сигнал и программа будет автоматически сохранена в памяти.
8 Если вы хотите вернуться к предыдущему этапу, нажмите кнопку CANCEL (Отменить), чтобы изменить временные показатели.

Использование функции «Любимая программа»

1 Подключите прибор к сети и включите питание.
2 Нажмите на кнопку FAVOURITE (Любимая программа), чтобы выбрать программу, которую вы хотите от P1 до P5.
3 Нажмите кнопку START/STOP (Старт/Стоп) или выберите функцию таймера задержки включения прибора.

P1 – P5 Этапы любимых программ			
Этап		**Стандартные параметры**	**Доступные варианты минимального и максимального времени**
1	Предварительный нагрев	0 мин.	0 – 60 мин.
2	Замешивание 1	3 мин.	0 – 10 мин.
3	Замешивание 2	22 мин.	0 – 30 мин.
4	Подъем 1	20 мин.	20 – 60 мин.
5	Замешивание 3	15 сек.	Не изменяется Если Подъем 2 установлен на 0, замешивание не будет осуществляться
6	Подъем 2	30 мин.	0 – 2 часа
7	Замешивание 4	15 сек.	Не изменяется Если Подъем 3 установлен на 0, замешивание не будет осуществляться
8	Подъем 3	50 мин.	0 – 2 часа
9	Выпекание	60 мин.	0 – 1 ч. 30 мин.
10	Согревание	60 мин.	0 – 60 мин.

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

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

Форма

- Не мыть форму в посудомоечной машине.
- Производите очистку поддона для хлеба и тестомешалки **немедленно** после каждого использования. Заполнив поддон наполовину теплой мыльной водой, оставьте его для отмокания в течение 5-10 минут. Для снятия тестомешалки поверните ее по часовой стрелке и поднимите. Для завершения очистки протрите детали мягкой тряпкой, ополосните и высушите. Если тестомешалку не удается вытащить через 10 минут, удерживайте вал привода с нижней стороны поддона и проверните тестомешалку вперед и назад до тех пор, пока она не освободится.

Стеклянная крышка

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

Автоматический диспенсер

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

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

Простой белый хлеб **Программа 1**

Ингредиенты	**500г**	**750г**	**1кг**
Вода	245мл	300мл	380мл
Растительное масло	1 Столовая ложка	1½ Столовая ложка	1½ Столовая ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	350г	450г	600г
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	**500г**	**750г**	**1кг**
Молоко	130мл	200мл	280мл
Яйца	1	2	2
Масло, топленое	80г	120г	150г
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	350г	500г	600г
Соль	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка
Сахар	30г	60g	80g
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1 Чайная ложка	2 Чайная ложка	2½ Чайная ложка

Хлеб из непросеянной муки

Программа 3

Ингредиенты	**750г**	**1кг**
Яйцо	1 плюс 1 желток	2
Вода	См. пункт 1	См. пункт 1
Сок лимона	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка
Мед	2 Столовая ложка	2 Столовая ложка
Непросеянная мука	450 г	540 г
Неотбеленная мука высшего сорта	50 г	60 г
Соль	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка
Легкорастворимые сушеные дрожжи	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка

1 Перелейте яйцо/яйца в мерный стакан и добавьте достаточно воды для получения:

Размер буханки	**750г**	**1кг**
Жидкость до	310 мл	380 мл

2 Влейте в форму вместе с медом и лимонным соком.

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

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

1 Нажмите кнопку "УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА" и программа запуститься автоматически

Хлебные булочки-«роллз» **Программа 10**

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

1 По окончании цикла переверните и выложите батон на слегка посыпанную мукой поверхность. Слегка прижмите батон и разделите его на 12 равных частей, придайте нужную форму руками.

2 После создания нужной формы оставьте приготовленные изделия на некоторое время для расстойки теста, затем запеките в обычной духовке.

Ингредиенты

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

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

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

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

Темная мука твердых сортов
Ее можно использовать в сочетании с белой мукой или в чистом виде. Она содержит примерно 80-90% зерен пшеницы, и потому хлеб получается более легким, но по-прежнему очень ароматным. Попробуйте использовать эту муку в основном режиме выпечки белого хлеба, заменив 50% белой муки твердых сортов темной мукой твердых сортов. Возможно, вам понадобится добавить немного больше жидкости.

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

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

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

Соль

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

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

Подсластители

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

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

Жиры и масла

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

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

Жидкость

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

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

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

Дрожжи

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

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

По собственному рецепту

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

Учтите, что вам понадобятся некоторые корректировки в процессе приготовления.

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

Как вынимать, нарезать и хранить хлеб

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

Хранение

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

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

Общие советы и маленькие хитрости

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

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

- В очень холодные дни дайте воде из-под крана в течение 30 минут постоять при комнатной температуре и только после этого используйте ее. Так же поступайте с ингредиентами, хранившимися в холодильнике.
- Используйте все ингредиенты при комнатной температуре, если не указано иное. Исключение составляет работа в режиме быстрой, за 1 час, выпечки: здесь, по рецепту, нужно брать подогретые жидкости.
- Помещайте все ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, указанном в рецепте. Сохраняйте дрожжи сухими и изолируйте их от всех жидкостей, добавляемых в форму, до начала этапа смешивания.
- Точная дозировка – возможно, самое важное условие получения удачного хлеба. Большинство проблем связано с неточностью дозировки или с тем, что какой-то ингредиент не был добавлен. Используйте метрическую или британскую систему мер: нельзя одновременно применять обе. Пользуйтесь прилагаемыми мерными чашкой и ложкой.
- Всегда используйте только свежие ингредиенты с неистекшим сроком годности. Скоропортящиеся продукты – молоко, сыр, овощи и свежие фрукты – могут испортиться, особенно в теплом месте. Поэтому их можно применять только непосредственно перед выпечкой хлеба.

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

Устранение проблем

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

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

Устранение проблем *(продолжение)*

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

Устранение проблем *(продолжение)*

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

Устранение проблем *(продолжение)*

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
МЕХАНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ МАШИНЫ		
17. Хлебопечка не работает / тестомешалка не движется.	• Хлебопечка не включена. • Неправильно установлен поддон для хлеба. • Выбран режим работы с таймером задержки.	• Убедитесь в том, что выключатель питания ⑨ находится в положении ON. • Вы не произвели запуск хлебопечки. • Забыли установить тестомешалку в поддон.
18. Ингредиенты не перемешаны.	• Ингредиенты попали внутрь печи. • Поддон протекает.	• Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба. • Убедитесь, что поддон зафиксирован на своем месте.
19. Во время работы чувствуется горелый запах.	• Хлебопечка не запустится до тех пор, пока обратный отсчет не достигнет установленного времени запуска программы. • После настройки программы при помощи панели управления нажмите кнопку запуска для включения хлебопечки. • Всегда проверяйте, чтобы тестомешалка была установлена на вал в нижней части поддона, прежде чем загружать ингредиенты.	• Следите за тем, чтобы не пролить ингредиенты при их загрузке в поддон. Ингредиенты могут сгореть при попадании на нагревательное устройство и вызвать появление дыма. • См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами". • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано в рецепте, и всегда точно отмеряйте объем ингредиентов.
20. Машина была по ошибке отключена от сети, или произошло прерывание электропитания во время работы. Как можно спасти батон хлеба?	• Если машина находится в цикле перемешивания теста, извлеките все ингредиенты, удалите их в отходы и начните весь процесс заново. • Если машина находится в цикле подъема теста, извлеките тесто из поддона для хлеба, придайте нужную форму, поместите его в смазанный маслом противень для хлеба размером 23 x 12,5 см (9 x 5 дюймов), накройте сверху и оставьте для подъема теста до тех пор, пока оно не увеличится в два раза. Используйте настройку "только запекание" 14 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200ºC/400ºF/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" 14 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200ºC/400ºF/на отметке 6 газовой плиты, сняв верхний поддон духовки. Осторожно извлеките батон из машины и поместите его на нижний поддон духовки. Запекайте до появления золотистой коричневой корки.	
21. На дисплее появляется надпись "E:01", и машину невозможно включить.	• Камера печи недостаточно горячая.	• Неисправность работы хлебопечки. Ошибка датчика температуры.
22. На дисплее появляется надпись "H:HH" + "E:EE", и работа с клиентами". машина не работает.	• Выньте сетевой шнур из розетки сети и	• См. раздел "Техническое обслуживание и оставьте остывать в течение 30 минут.

Обслуживание и забота о покупателях

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

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте

Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

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

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

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

Ελληνικά

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

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

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

ασφάλεια

- Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Κατά τη χρήση είναι πιθανό να ζεσταθούν οι επιφάνειες τις οποίες μπορείτε να αγγίζετε. Χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου για να βγάζετε τη ζεστή φόρμα ψωμιού.
- Αφαιρείτε πάντα τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή προτού προσθέσετε τα υλικά, ώστε να μην χυθούν υλικά μέσα στο θάλαμο ψησίματος. Τα υλικά που στάζουν πάνω στο θερμαντικό στοιχείο μπορεί να καούν και να δημιουργήσουν καπνό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν υπάρχουν φανερές ενδείξεις βλάβης στο ηλεκτρικό καλώδιο ή εάν κατά λάθος πέσει κάτω.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή το φις μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση, πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων ή πριν από τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ηλεκτρικού ρεύματος να κρέμεται από την επιφάνεια εργασίας και να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες, όπως εστίες γκαζιού ή ηλεκτρικές εστίες.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο πάνω σε επίπεδες επιφάνειες, ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Μην βάζετε τα χέρια σας μέσα στο θάλαμο ψησίματος αφού βγάλετε τη φόρμα ω ψωμιού, γιατί μπορεί να καείτε.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη που βρίσκονται μέσα στον Παρασκευαστή Ψωμιού.
- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα αλευριού και διογκωτικής ύλης που ορίζεται στις παρεχόμενες συνταγές.
- Μην εκθέτετε τον Παρασκευαστή Ψωμιού στο άμεσο ηλιακό φως και μην τον τοποθετείτε κοντά σε θερμές συσκευές ή σε ρεύματα αέρα. Όλα τα παραπάνω μπορεί να επηρεάσουν την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου και να αλλοιώσουν το αποτέλεσμα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τον Παρασκευαστή Ψωμιού όταν είναι άδειος, διότι μπορεί να προκληθεί σοβαρή ζημιά.
- Μην χρησιμοποιείτε το θάλαμο ψησίματος ως χώρο αποθήκευσης.
- Μην καλύπτετε τις γρίλιες που βρίσκονται στα τοιχώματα της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι ο παρασκευαστής ψωμιού αερίζεται επαρκώς κατά τη λειτουργία του.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

πριν από τη σύνδεση στην πρίζα

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

πριν από την πρώτη χρήση του παρασκευαστή ψωμιού

- Να πλένετε όλα τα εξαρτήματα ((ανατρέξτε στην ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός»).
- Προσαρμόστε το καπάκι (ανατρέξτε στην ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός»).
- Προσαρμόστε τον αυτόματο διανομέα στην κάτω πλευρά του καπακιού (ανατρέξτε στην ενότητα «αυτόματος διανομέας»).

επεξήγηση συμβόλων

① λαβή καπακιού
② παραθυράκι
③ αυτόματος διανομέας
④ θερμαντικό στοιχείο
⑤ χειρολαβή φόρμας
⑥ εξάρτημα ζυμώματος
⑦ άξονας κίνησης
⑧ συζευκτήρας μετάδοσης κίνησης
⑨ διακόπτης ανάμματος/σβησίματος
⑩ δοσομετρητής
⑪ διπλή μεζούρα-κουτάλι για 1 κουταλιά της σούπας και 1 κουταλάκι του γλυκού

⑫ πίνακας ελέγχου
⑬ οθόνη ψησίματος
⑭ Ενδεικτική λυχνία κατάστασης προγράμματος
⑮ Ενδεικτικές λυχνίες χρώματος κόρας (ανοιχτό, μέτριο, σκούρο, γρήγορο ψήσιμο)
⑯ Κουμπιά χρονοδιακόπτη καθυστέρησης
⑰ Κουμπί Μεξφ (Μενού)
⑱ Κουμπί καθορισμού μεγέθους φρατζόλας
⑲ κουμπί προγραμμάτων
⑳ κουμπί επιβεβαίωσης
㉑ φωτάκι
㉒ κουμπί «αγαπημένα»
㉓ κουμπί τυασυ/τυοπ (έναρξης/διακοπής)
㉔ Κουμπί γρήγορου ψησίματος
㉕ κουμπί ακύρωσης
㉖ Κουμπί χρώματος κόρας
㉗ 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).

⑨ διακόπτης ανάμματος/σβησίματος

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

- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και πατήστε το διακόπτη ON/OFF ⑨, που βρίσκεται στο πίσω μέρος του παρασκευαστή ψωμιού. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από τη μονάδα και θα εμφανιστεί η ένδειξη 1 (3:15) στην οθόνη.
- Πάντα να σβήνετε και να βγάζετε από την πρίζα τον αρτοποιητή σας μετά τη χρήση.

⑭ 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 ʃʃʃ. 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 20 λεπτά του δευτέρου κύκλου ζυμώματος στη ρύθμιση (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) και (13), ο αυτόματος διανομέας θα τεθεί σε λειτουργία και θα ακουστεί ηχητική προειδοποίηση για να προσθέσετε τυχόν υλικά με το χέρι.

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

Ψήσιμο . Η φρατζόλα βρίσκεται στον τελικό κύκλο ψησίματος.

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

πώς να χρησιμοποιείτε τον Παρασκευαστή Ψωμιού

(βλέπε σχέδιο με εικόνες)

1 Βγάλτε τον κάδο ψωμιού ανασηκώνοντάς τον από τη λαβή και στρέφοντάς τον προς την πίσω πλευρά του θαλάμου ψησίματος.
2 Προσαρμόζετε το εξάρτημα του ζυμώματος.
3 Ρίξτε το νερό μέσα στη φόρμα ψωμιού.
4 Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά στη φόρμα με τη σειρά που αναφέρονται στις συνταγές. Βεβαιώνεστε ότι όλα τα υλικά έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια, διότι οι λανθασμένες ποσότητες δε θα δώσουν το
7 επιθυμητό αποτέλεσμα.
8 Τοποθετήστε τον κάδο για ψωμί μέσα στο θάλαμο του φούρνου τοποθετώντας την με κλίση προς το πίσω μέρος της συσκευής. Έπειτα ασφαλίστε τον κάδο στρέφοντάς τον προς τα εμπρός.
9 Χαμηλώστε το χερούλι και κλείστε το καπάκι.
10 Συνδέστε το στην πρίζα και ανάψτε το – η συσκευή θα παράγει έναν ήχο και θα ξεκινήσει τη λειτουργία της με προεπιλεγμένη τη ρύθμιση 1 (3:15).
11 Πατήστε το κουμπί MENU ⑰, για να επιλέξετε το απαιτούμενο πρόγραμμα. Η προκαθορισμένη ρύθμιση του παρασκευαστή ψωμιού είναι το 1 Λη το μέτριο χρώμα κόρας. Σημείωση: Εάν χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση «RAPID BAKE» ㉔ (Γρήγορο ψήσιμο), πατήστε το κουμπί για να ξεκινήσει αυτόματα το πρόγραμμα.
12 Επιλέξτε το μέγεθος της φρατζόλας πατώντας το κουμπί LOAF SIZE ⑱, έως ότου ο δείκτης μετακινηθεί στο επιθυμητό μέγεθος φρατζόλας.
13 Επιλέξτε το χρώμα κόρας πατώντας το κουμπί CRUST ㉖, έως ότου ο δείκτης μετακινηθεί στο χρώμα κόρας (ανοιχτό, μέτριο ή σκούρο) που θέλετε.
14 Πατήστε το κουμπί START/STOP ㉓. Για να τερματίσετε ή να ακυρώσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί START/STOP ㉓ για 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 και στρέφοντάς τον προς την πίσω πλευρά του θαλάμου ψησίματος.
Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου, καθώς η λαβή του κάδου θα καίει και προσέξτε να μην αγγίξετε τον αυτόματο διανομέα στην κάτω πλευρά του καπακιού διότι θα καίει επίσης.
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).

㉑ φωτάκι ☼

- Μπορείτε να πατήσετε το κουμπί ΦΩΣ ανά πάσα στιγμή για να δείτε την κατάσταση του προγράμματος από την οθόνη ψησίματος ή για να ελέγξετε την κατάσταση της ζύμης μέσα στο θάλαμο ψησίματος.
- Το φωτάκι του θαλάμου ψησίματος θα σβήσει αυτόματα μετά από 60 δευτερόλεπτα.
- Εάν η λυχνία σταματήσει να λειτουργεί πρέπει να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις της KENWOOD (ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών»).

③ αυτόματος διανομέας

Ο παρασκευαστής ψωμιού BM450 διαθέτει αυτόματο διανομέα για την προσθήκη πρόσθετων υλικών απευθείας μέσα στη ζύμη κατά τον κύκλο ζυμώματος. Έτσι διασφαλίζεται ότι τα υλικά δεν θα υποβληθούν σε υπερβολική επεξεργασία, δεν θα λιώσουν, καθώς και ότι θα κατανεμηθούν ομοιόμορφα.

τοποθέτηση και χρήση του αυτόματου διανομέα

1 Τοποθετήστε το διανομέα ③ στο καπάκι χρησιμοποιώντας τα βέλη ευθυγράμμισης ▽.
- Ο διανομέας δεν θα προσαρμοστεί και δεν θα ασφαλίσει στη θέση του, εάν δεν τοποθετηθεί σωστά.
- Ο παρασκευαστής ψωμιού μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς να έχει τοποθετηθεί ο διανομέας, εάν αυτό απαιτείται, αλλά η ηχητική προειδοποίηση για προσθήκη επιπλέον υλικών με το χέρι θα εξακολουθήσει να ακούγεται.

2 Γεμίστε το διανομέα με τα απαραίτητα υλικά.

3 Ο αυτόματος διανομέας θα λειτουργήσει μετά από περίπου 15-20 λεπτά ζυμώματος, ενώ θα ακουστεί ηχητική προειδοποίηση εάν χρειαστεί να προσθέσετε υλικά με το χέρι.

υποδείξεις και συμβουλές

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

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

διάγραμμα χρήσης του αυτόματου διανομέα

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

πίνακας προγραμμάτων για ψωμί/ζύμη

πρόγραμμα		Συνολικός Χρόνος Προγράμματος μέτριο χρώμα κόρας			Ο αυτόματος διανομέας τίθεται σε λειτουργία και ακούγεται η ηχητική προειδοποίηση για προσθήκη υλικών με το χέρι ✯			Διατήρηση της Θερμοκρασίας ✯✯
		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 ψησίματος άσπρου ψωμιού έως και 25 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	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	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 η αλεύρι το μέγιστο Προθέρμανση 8 λεπτών	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	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			Ο αυτόματος διανομέας τίθεται σε λειτουργία και ακούγεται η ηχητική προειδοποίηση για προσθήκη υλικών με το χέρι ★			Διατήρηση της Θερμοκρασίας ★★
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
12 μαρμελάδα	Για παρασκευή μαρμελάδων		1:25			-		20
13 ζύμη για πίτσα	Συνταγές για ζύμες πίτσας		1:30			1:14		-
14 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
Κουμπί 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.**

⑯ χρονοδιακόπτης καθυστέρησης ⧖

Ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης σας επιτρέπει να καθυστερήσετε την παρασκευή του ψωμιού έως και 15 ώρες. Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με το πρόγραμμα «RAPID BAKE» ή τα προγράμματα (7) έως (13).

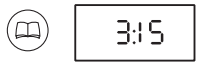
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστερημένης εκκίνησης, μην χρησιμοποιείτε αλλοιώσιμα υλικά – υλικά που αλλοιώνονται εύκολα σε θερμοκρασία δωματίου ή υψηλότερη θερμοκρασία, όπως γάλα, αυγά, τυρί, γιαούρτι κ.λπ.

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

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

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

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



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

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

㉒ πρόγραμμα «αγαπημένα» ☆

Το πρόγραμμα Αγαπημένα σας επιτρέπει να δημιουργήσετε και να αποθηκεύσετε έως 5 δικά σας προγράμματα.

για να δημιουργήσετε/τροποποιήσετε το δικό σας πρόγραμμα

1 Ανάψτε τη συσκευή αφού τη συνδέσετε στην πρίζα.
2 Πατήστε το κουμπί FAVOURITE, για να επιλέξετε το πρόγραμμα που θέλετε να αλλάξετε από το P1 έως το P5.
3 Πατήστε το κουμπί (P) PROGRAM για να ξεκινήσετε την τροποποίηση του προγράμματος.
4 Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά DELAY TIMER (-) και (+), για να αλλάξετε το χρόνο που απαιτείται για κάθε στάδιο.
5 Πατήστε το κουμπί CONFIRM, για να αποθηκεύσετε την αλλαγή και να προχωρήσετε στο επόμενο στάδιο του προγράμματος.
6 Επαναλάβετε τα στάδια 3 έως 5, έως ότου προγραμματίσετε όλα τα στάδια όπως απαιτείται. Η ένδειξη κατάστασης του προγράμματος υποδεικνύει σε ποιο στάδιο του προγράμματος βρίσκεστε.
7 Όταν πατήσετε το κουμπί CONFIRM για τελευταία φορά μετά το στάδιο διατήρησης θερμοκρασίας, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και το πρόγραμμα θα αποθηκευτεί αυτόματα.
8 Εάν θέλετε να επιστρέψετε στο προηγούμενο στάδιο, πατήστε το κουμπί CANCEL για να αλλάξετε το χρόνο.

για να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα «αγαπημένα»

1 Ανάψτε τη συσκευή αφού τη συνδέσετε στην πρίζα.
2 Πατήστε το κουμπί FAVOURITE για να επιλέξετε το κατάλληλο πρόγραμμα από το P1 έως το P5.
3 Πατήστε το κουμπί START/STOP ή επιλέξτε τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη καθυστέρησης.

P1 – P5 Στάδια προγραμμάτων του κουμπιού αγαπημένα			
Φάση		**Προεπιλεγμένη ρύθμιση**	**Δυνατότητα αλλαγής ελάχιστου και μέγιστου χρόνου**
1	Προθέρμανση	0 λεπτά	0 – 60 λεπτά
2	Ζύμωμα 1	3 λεπτά	0 – 10 λεπτά
3	Ζύμωμα 2	22 λεπτά	0 – 30 λεπτά
4	Φούσκωμα 1	20 λεπτά	20 – 60 λεπτά
5	Ζύμωμα 3	15 δευτερόλεπτα	Χωρίς δυνατότητα αλλαγής Το εξάρτημα ζυμώματος δεν θα λειτουργεί, εάν η φάση Φούσκωμα 2 οριστεί στο 0
6	Φούσκωμα 2	30 λεπτά	0 – 2 ώρες
7	Ζύμωμα 4	15 δευτερόλεπτα	Χωρίς δυνατότητα αλλαγής Το εξάρτημα ζυμώματος δεν θα λειτουργεί, εάν η φάση Φούσκωμα 3 οριστεί στο 0
8	Φούσκωμα 3	50 λεπτά	0 – 2 ώρες
9	Ψήσιμο	60 λεπτά	0 – 1 ώρα και 30 λεπτά
10	Διατήρηση θερμοκρασίας	60 λεπτά	0 – 60 λεπτά

λειτουργία ασφάλειας από διακοπή ρεύματος

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

φροντίδα και καθαρισμός

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

κάδος για ψωμί

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

γυάλινο καπάκι

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

αυτόματος διανομέας

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

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

Λευκό Ψωμί Πολυτελείας ***Πρόγραμμα 1***

Υλικά	***500g***	***750g***	***1Kg***
Νερό	*245ml*	*300ml*	*480ml*
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*	*1½ κουτ. του γλυκού*

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

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

Υλικά	***500g***	***750g***	***1Kg***
Γάλα	*130ml*	*200ml*	*280ml*
Αυγά	*1*	*2*	*2*
Βούτυρο, λιωμένο	*80g*	*120g*	*150g*
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*	*2½ κουτ. του γλυκού*

Ψωμί ολικής αλέσεως ***Πρόγραμμα 3***

Υλικά	***750γρ***	***1κιλό***
Αβγό	*1 συν 1 κρόκος αβγού*	*2*
Νερό	*Βλ. σημείωση 1*	*Βλ. σημείωση 1*
Χυμός λεμονιού	*1 κουτ. σούπας*	*1 κουτ. σούπας*
Μέλι	*2 κουτ. σούπας*	*2 κουτ. σούπας*
Αλεύρι για ψωμί ολικής αλέσεως	*450 γρ.*	*540 γρ.*
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	*50 γρ.*	*60 γρ.*
Αλάτι	*2 κουτ. γλυκού*	*2 κουτ. γλυκού*
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	*1 κουτ. γλυκού*	*1 1/2 κουτ. γλυκού*

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

Μέγεθος φρατζόλας	***750γρ***	***1κιλό***
Αραιώστε με υγρό έως	*310 ml*	*380 ml*

2 Προσθέστε το στον κάδο για ψωμί μαζί με το μέλι και το χυμό λεμονιού.

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 10

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.

Υλικά

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Μαγιά

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

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

Προσαρμογή των δικών σας συνταγών για χρήση με τον αρτοποιητή

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

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

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

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

Αφαίρεση, κόψιμο σε φέτες και φύλαξη του ψωμιού

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

Φύλαξη

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

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

Γενικές συμβουλές και μυστικά

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

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

- Σε ημέρες με πολύ χαμηλή θερμοκρασία, αφήστε το νερό της βρύσης να σταθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί 30 λεπτά πριν τη χρήση. Κάντε το ίδιο για τα υλικά που χρησιμοποιούνται απευθείας από το ψυγείο.
- Χρησιμοποιήστε όλα τα υλικά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος εκτός εάν προβλέπεται διαφορετικά από τη συνταγή. Π.χ., στον κύκλο 1 ώρας ταχείας παρασκευής θα χρειαστεί να ζεστάνετε το υγρό.
- Προσθέστε τα υλικά στον κάδο με τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή. Φροντίστε η μαγιά να παραμένει στεγνή και να είναι χωριστά από οποιαδήποτε άλλα υγρά που προστέθηκαν στον κάδο, μέχρι να αρχίσει η ανάμιξη.
- Η ακριβής μέτρηση είναι πιθανόν ο πιο σημαντικός παράγοντας για ένα πετυχημένο καρβέλι. Τα περισσότερα προβλήματα οφείλονται σε ανακριβείς μετρήσεις ή στην παράλειψη ενός από τα υλικά. Για τη μέτρηση των υλικών της συνταγής ακολουθήστε το μετρικό ή το βρετανικό σύστημα. Μη χρησιμοποιείτε και τα δύο συστήματα στην ίδια συνταγή. Χρησιμοποιήστε την κούπα-μεζούρα και το κουτάλι που παρέχονται.

- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα υλικά, εντός της ημερομηνίας λήξης. Τα ευπαθή υλικά όπως το γάλα, το τυρί, τα λαχανικά και τα φρέσκα φρούτα μπορεί να χαλάσουν, ιδιαίτερα σε υψηλή θερμοκρασία περιβάλλοντος. Αυτά τα υλικά πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο σε ψωμί που παρασκευάζεται αμέσως.
- Μην προσθέτετε υπερβολική ποσότητα λίπους διότι αυτό σχηματίζει φράγμα μεταξύ της μαγιάς και του αλευριού, επιβραδύνοντας τη δράση της μαγιάς, πράγμα που μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα ένα βαρύ και συμπαγές καρβέλι.
- Κόψτε κομματάκια το βούτυρο και τα άλλα λίπη πριν τα προσθέσετε στον κάδο.
- Αντικαταστήστε μέρος της ποσότητας του νερού με χυμούς φρούτων, όπως πορτοκάλι, μήλο ή ανανά όταν φτιάχνετε ψωμιά με γεύση φρούτων.
- Μπορείτε να προσθέσετε σαν μέρος της ποσότητας του υγρού και ζωμό λαχανικών. Το νερό από τις βραστές πατάτες περιέχει άμυλο, πράγμα που αποτελεί μία πρόσθετη πηγή τροφής για τη μαγιά και βοηθά να παρασκευάσετε ένα καλά φουσκωμένο, μαλακότερο καρβέλι που μπορεί να διατηρηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Για τη γεύση, μπορείτε να προσθέσετε λαχανικά όπως τριμμένο καρότο, κολοκυθάκια ή πουρέ πατάτας. Επειδή αυτά τα τρόφιμα περιέχουν νερό, θα χρειαστεί να μειώσετε την ποσότητα υγρού της συνταγής. Αρχίστε με λίγο νερό, ελέγξτε τη ζύμη καθώς αρχίζει να αναμιγνύεται και προσαρμόστε την ποσότητα όπως απαιτείται.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες που αναφέρονται στις συνταγές διότι μπορεί να καταστρέψετε τον αρτοποιητή.

μ Εάν το ψωμί δε φουσκώσει καλά, δοκιμάστε να αντικαταστήσετε το νερό της βρύσης με εμφιαλωμένο νερό ή βρασμένο νερό. Εάν το νερό της βρύσης είναι πολύ χλωριωμένο και φθοριωμένο μπορεί να επηρεαστεί η διόγκωση του ψωμιού. Το σκληρό νερό μπορεί επίσης να έχει το ίδιο αποτέλεσμα.

- Αξίζει να ελέγξετε τη ζύμη μετά από περίπου 5 λεπτά συνεχές ζύμωμα. Φροντίστε να έχετε δίπλα στη συσκευή μια εύκαμπτη, ελαστική σπάτουλα, ώστε να μπορείτε να ξύσετε τα τοιχώματα του κάδου εάν κάποια από τα υλικά κολλήσουν στις γωνίες. Μη βάζετε τη σπάτουλα δίπλα στο ζυμωτή ούτε να παρεμποδίζετε την κίνησή του. Επίσης, ελέγξτε τη ζύμη για να δείτε εάν έχει τη σωστή σύσταση. Εάν η ζύμη τρίβεται ή η συσκευή δείχνει να λειτουργεί με δυσκολία, προσθέστε λίγο παραπάνω νερό. Εάν η ζύμη κολλά στα τοιχώματα του κάδου και δεν σχηματίζει μπάλα, προσθέστε λίγο παραπάνω αλεύρι.
- Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του κύκλου φουσκώματος της ζύμης ή του κύκλου ψησίματος διότι το ψωμί μπορεί να διαλυθεί.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

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

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

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων *(συνέχεια)*

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ		
4. Το πάνω μέρος και οι πλευρές της φραντζόλας μπαίνουν προς τα μέσα.	• Πάρα πολλά υγρά. • Πάρα πολλή μαγιά. • Λόγω του υγρού και ζεστού καιρού, η ζύμη φούσκωσε πολύ γρήγορα.	• Μειώστε την επόμενη φορά τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού ή προσθέστε λίγο ακόμα αλεύρι. • Χρησιμοποιήστε την συνιστώμενη από την συνταγή ποσότητα ή δοκιμάστε τον γρήγορο κύκλο. • Βάλτε στο ψυγείο το νερό ή προσθέστε γάλα κατευθείαν από το ψυγείο.
5. Ανώμαλη επιφάνεια – όχι λεία.	• Τα υγρά δεν ήταν αρκετά. • Πάρα πολύ αλεύρι. • Το επάνω μέρος της φραντζόλας μπορεί να μην έχει το τέλειο σχήμα, αυτό όμως δεν επηρεάζει την υπέροχη γεύση του ψωμιού.	• Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού. • Μετρήστε με ακρίβεια το αλεύρι. • Βεβαιωθείτε ότι η ζύμη φουσκώνει κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες.
6. Ξεφουσκώνει ενώ ψήνεται.	• Η συσκευή ήταν τοποθετημένη κοντά σε ρεύμα αέρα ή πιθανόν να χτυπήθηκε ή να τραντάχτηκε κατά τον κύκλο του φουσκώματος. • Έχετε υπερβεί τη χωρητικότητα της φόρμας ψωμιού. • Δεν έχει χρησιμοποιηθεί αρκετό ή καθόλου αλάτι. (Το αλάτι βοηθά στο να μην φουσκώνει υπερβολικά η ζύμη) • Πάρα πολλή μαγιά. • Ζεστός, υγρός καιρός.	• Τοποθετήστε τον παρασκευαστή ψωμιού σε σωστή θέση. • Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες υλικών από τις συνιστώμενες για τις μεγάλες φραντζόλες (μεγ. 1kg). • Χρησιμοποιήστε τη συνιστώμενη από τη συνταγή ποσότητα αλατιού. • Μετρήστε με ακρίβεια τη μαγιά. • Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού και τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού.
7. Φραντζόλες ανομοιόμορφα μικρότερες από τη μια πλευρά.	• Η ζύμη είναι πολύ ξηρή και δεν μπορεί να φουσκώσει ομοιόμορφα μέσα στη φόρμα.	• Αυξήστε τα υγρά κατά 15 νμ/3 κουτ. γλυκού.
ΥΦΗ ΨΩΜΙΟΥ		
8. Πολύ σφιχτό.	• Πάρα πολύ αλεύρι. • Λιγότερη μαγιά. • Λιγότερη ζάχαρη.	• Μετρήστε με ακρίβεια. • Μετρήστε τη σωστή συνιστώμενη ποσότητα μαγιάς. • Μετρήστε με ακρίβεια.
9. Ζύμη που έχει σκάσει με τρύπες.	• Λείπει το αλάτι. • Πάρα πολλή μαγιά. • Πάρα πολλά υγρά.	• Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή. • Μετρήστε τη σωστή συνιστώμενη ποσότητα μαγιάς. • Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.
10. Η φραντζόλα στο κέντρο είναι ωμή, δεν έχει ψηθεί αρκετά.	• Πάρα πολλά υγρά. • Διακοπή ρεύματος κατά τη λειτουργία. • Οι ποσότητες ήταν πολύ μεγάλες και η συσκευή δεν μπόρεσε να δουλέψει τα υλικά.	• Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού. • Εάν διακοπεί το ρεύμα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας για διάστημα μεγαλύτερο των 8 λεπτών, θα πρέπει να αφαιρέσετε την άψητη φραντζόλα από τον κάδο και να ξεκινήσετε πάλι τη διαδικασία με καινούργια συστατικά. • Μειώστε τις ποσότητες σύμφωνα με τις μέγιστες επιτρεπόμενες ποσότητες.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων *(συνέχεια)*

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΥΦΗ ΨΩΜΙΟΥ		
11. Το ψωμί δεν κόβεται καλά, κολλάει στο μαχαίρι.	• Κόπηκε σε φέτες ενώ ήταν πολύ ζεστό. • Δεν χρησιμοποιήθηκε το κατάλληλο μαχαίρι.	• Πριν κόψετε το ψωμί σε φέτες, αφήστε το να κρυώσει πάνω σε σχάρα για τουλάχιστον 30 λεπτά ώστε να εξατμιστούν οι υδρατμοί. • Χρησιμοποιήστε ένα καλό μαχαίρι για ψωμί.
ΧΡΩΜΑ ΚΟΡΑΣ ΚΑΙ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ		
12. Σκούρο χρώμα κόρας / πολύ παχιά.	• Χρησιμοποιήθηκε η ρύθμιση για ΣΚΟΥΡΟΧΡΩΜΗ κόρα.	• Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά τη ρύθμιση «μέτρια» αντί της «ανοικτής».
13. Η φραντζόλα κάηκε.	• Ο παρασκευαστής ψωμιού δεν λειτουργεί σωστά.	• Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
14. Πολύ ανοιχτόχρωμη κόρα.	• Το ψωμί δεν ψήθηκε για αρκετό χρόνο. • Δεν αναφέρεται στη συνταγή γάλα σε σκόνη ή φρέσκο γάλα.	• Παρατείνετε το χρόνο ψησίματος. • Προσθέστε 15 ml/3 κουτ. του γλυκού αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη ή αντικαταστήστε το 50% του νερού με γάλα για να ενισχυθεί το χρώμα.
ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΜΕ ΤΗ ΦΟΡΜΑ		
15. Το εξάρτημα ζυμώματος δεν μπορεί να αφαιρεθεί.	• Προσθέστε νερό στη φόρμα ψωμιού και αφήστε το εξάρτημα ζυμώματος να μουλιάσει πριν προσπαθήσετε να το αφαιρέσετε.	• Ακολουθήστε τις οδηγίες καθαρισμού μετά τη χρήση. Ίσως χρειάζεται να πρέπει να περιστρέψετε ελαφρώς το εξάρτημα ζυμώματος αφού μουλιάσει για να χαλαρώσει.
16. Το ψωμί κολλάει στα τοιχώματα της φόρμας / δύσκολα βγαίνει από τη φόρμα.	• Μπορεί να συμβεί λόγω εκτεταμένης χρήσης.	• Αλείψτε ελαφρά το εσωτερικό της φόρμας ψωμιού με φυτικό λάδι. • Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
ΜΗΧΑΝΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ		
17. Ο παρασκευαστής ψωμιού δεν λειτουργεί / Το εξάρτημα ζυμώματος δεν κινείται.	• Ο αρτοποιητής δεν είναι αναμμένος • Η φόρμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. • Έχει επιλεγεί ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης.	• Ελέγξτε πως ο διακόπτης ανάμματος/σβησίματος ⑨ είναι στη θέση ΑΝΑΜΜΕΝΟΣ. • Ελέγξτε εάν η φόρμα έχει ασφαλίσει στη θέση της. • Η λειτουργία του παρασκευαστή ψωμιού δεν ξεκινά έως ότου η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο χρόνο έναρξης του προγράμματος.
18. Τα υλικά δεν αναμειγνύονται.	• Δεν έχετε θέσει σε λειτουργία τον παρασκευαστή ψωμιού. • Ξεχάσατε να τοποθετήσετε το εξάρτημα ζυμώματος στη φόρμα.	• Αφότου ρυθμίσετε το πρόγραμμα από τον πίνακα ελέγχου, πατήστε το πλήκτρο έναρξης για να ενεργοποιήσετε τον παρασκευαστή ψωμιού. • Πριν προσθέσετε τα υλικά, βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα του ζυμώματος εφαρμόζει πάνω στον άξονα στη βάση της φόρμας.
19. Μυρωδιά καμένου κατά τη λειτουργία.	• Τα υλικά ξεχειλίζουν από τη φόρμα στο εσωτερικό του φούρνου. • Η φόρμα έχει διαρροή. • Έχετε υπερβεί το όριο χωρητικότητας της φόρμας ψωμιού.	• Προσέξτε να μην στάζουν τα υλικά όταν τα ρίχνετε μέσα στη φόρμα. Τα υλικά που έχουν στάξει πάνω στο θερμαντικό στοιχείο μπορεί να καούν και να αρχίσει να βγαίνει καπνός. • Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών». • Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες υλικών από εκείνες που συνιστώνται στη συνταγή και μετράτε πάντα με ακρίβεια τα υλικά.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων *(συνέχεια)*

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΗΧΑΝΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ		
20. Η μηχανή αποσυνδέθηκε από την πρίζα κατά λάθος ή έγινε διακοπή ρεύματος την ώρα που λειτουργούσε. Τι μπορώ να κάνω για να μην χαλάσει το ψωμί;	• Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο ζυμώματος, πετάξτε τα υλικά και ξεκινήστε τη διαδικασία από την αρχή. • Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο φουσκώματος, αφαιρέστε ζύμη από τη φόρμα ψωμιού, πλάστε την και τοποθετήστε την σε φόρμα για ψωμί διαστάσεων 23 ω 12.5 cm/9 x 5 in., σκεπάστε την και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει μέχρις ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος. Χρησιμοποιήστε μόνο τη ρύθμιση 14 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 14 μόνο για ψήσιμο ή ψήστε σε προθερμασμένο συμβατικό φούρνο στους 200°C/400°F/ένδειξη γκαζιού 6 αφαιρώντας την επάνω σχάρα. Βγάλτε προσεκτικά τη φόρμα από τη συσκευή και τοποθετήστε τη στην κάτω σχάρα του φούρνου. Ψήστε το ψωμί μέχρι να ροδίσει.	
21. Η ένδειξη E:01 εμφανίζεται στην οθόνη και η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία.	• Ο θάλαμος ψησίματος είναι πολύ ζεστός.	• Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει για 30 λεπτά.
22. Η ένδειξη H:HH E:EE εμφανίζεται στην οθόνη και η συσκευή δεν λειτουργεί.	• Ο παρασκευαστής ψωμιού δε λειτουργεί σωστά. Σφάλμα στον αισθητήρα θερμοκρασίας	• Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

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

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

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

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

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.

للحصول على مساعدة حول:
- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء

اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية.
لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة .إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
مشاكل المقلاة		
١٥) لا يمكن إخراج العجانة.	• يجب إضافة ماء إلى مقلاة الخبز ونقع العجانة قبل إخراجها.	• اتبع إرشادات التنظيف بعد الاستخدام. قد تحتاج إلى إدارة العجانة قليلاً بعد نقعها لتحريرها.
١٦) الخبز يلتصق بالمقلاة/ من الصعب إزالته.	• يمكن أن يحدث مع الاستخدام المطوّل.	• مسح داخل مقلاة الخبز قليلاً بزيت نباتي. • راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
العناصر الفنية في الجهاز		
١٧) الجهاز لا يعمل / العجانة لا تتحرك.	• الجهاز ليس قيد التشغيل.	• افحص مفتاح التشغيل / الإيقاف ⑨ وتأكد بأنه في وضع التشغيل.
	• لم يتم وضع المقلاة بالشكل الصحيح. • تم تحديد موقت التأخير.	• تحقق بأن المقلاة تم قفلها في مكانها الصحيح. • لن يعمل الجهاز حتى يصل العد التنازلي إلى وقت بدء البرنامج.
١٨) لم يتم خلط المكونات.	• لم يتم بدء تشغيل الجهاز.	
	• نسي وضع العجانة في المقلاة.	• بعد برمجة لوحة التحكم، اضغط على زر بدء التشغيل لتشغيل الجهاز. • تأكد دائماً من وجود العجين على العمود في أسفل المقلاة قبل إضافة المكونات.
١٩) ملاحظة رائحة احتراق أثناء العمل.	• تم سكب المكونات داخل الفرن.	• احذر من سكب المكونات عند إضافتها إلى المقلاة. يمكن أن تحرق المكوّنات عند تسخين الوحدة وتسبب دخان.
	• المقلاة ترشّح.	• انظر قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
	• يتجاوز سعة مقلاة الخبز.	• لا تستخدم مكوّنات تزيد عن الحد الموصى به في الوصفة وقم بقياس المكونات دائماً بدقة.
٢٠) تم فصل الجهاز عن طريق الخطأ أو انقطاع التيار أثناء الاستخدام. كيف يمكنني إنقاذ الخبز؟	• إذا كان الجهاز في دورة عجن، فتخلص من المكونات وابدأ من جديد. • إذا كان الجهاز في دورة ارتفاع، فأخرج العجين من مقلاة الخبز، وشكله وضعه في علبة أرغفة وضع عليها زيت وحجمها ٢٣ x ١٢.٥ سم / ٩ x ٥ بوصة، مع تغطيتها والسماح لها بالارتفاع حتى يتضاعف حجمها. استخدم إعداد الخبز فقط ١٤ أو الخبز في فرن عادي تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت / علامة الغاز ٦ لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى يتحول اللون إلى البني الذهبي. • إذا كان الجهاز في دورة خبز، فاستخدم الخبز فقط في الإعداد ١٤ أو الخبز في فرن عادي تم تسخينه مسبقاً على درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / ٤٠٠ فهرنهايت / علامة الغاز ٦ وانزع الحامل العلوي. أخرج المقلاة بحرص من الجهاز وضعها على الحامل الأسفل في الفرن. اخبز حتى يتحول اللون إلى البني الذهبي.	
٢١) E:01 على الشاشة ولا يمكن تشغيل الجهاز.	• غرفة الفرن ساخنة جداً.	• افصل الجهاز ودعه يبرد لمدة ٣٠ دقيقة.
٢٢) يظهر H:HH & E:EE على الشاشة والجهاز لا يعمل.	• جهاز الخبز معطل. خطأ في أداة الاستشعار.	• انظر قسم "الخدمة ورعاية العملاء".

دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حجم الرغيف وشكله		
٦) الانهيار أثناء الخبز.	• تم وضع الجهاز بالقرب من جهاز تحويل الهواء الساخن أو ربما ضرب أو نقر أثناء الانتفاخ. • يتجاوز سعة مقلاة الخبز. • لم يتم استخدام كمية الملح الكافية أو التخلص منها. (الملح يساعد على منع زيادة حجم العجين بمقدار كبير). • الكثير من الخميرة. • جو دافئ ورطب.	• تغيير موضع الجهاز. • لا تستخدم مكونات أكثر من الموصى به للرغيف الكبير (بحد أقصى ٧٥٠ جرام). • استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة. • قياس الخميرة بدقة. • تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي وتقليل الخميرة بمقدار ربع ملء ملعقة شاي.
٧) الأرغفة غير متساوية وأقصر في طرف واحد.	• العجين جاف جداً ولم يتم السماح له بالانتفاخبشكل متساو في المقلاة.	• زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.
نسيج الخبز		
٨) نسيج كثيف.	• الكثير من الطحين. • لم يتم استخدام كمية كافية من الخميرة. • لم يتم استخدام كمية كافية من السكر.	• القياس بدقة. • قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها. • القياس بدقة.
٩) نسيج مفتوح ويحتوي ثقوب.	• تم إهمال الملح. • الكثير من الخميرة. • الكثير من السوائل.	• تجميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. • قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها. • تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.
١٠) وسط الرغيف نيئ، ولم يتم خبزه بالقدر الكافي.	• الكثير من السوائل. • انقطاع التيار الكهربائي أثناء العملية. • الكميات كانت كبيرة جداً ولم يتمكن الجهاز من العمل معها.	• تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي. • إذا حدث انقطاع للتيار الكهربائي أثناء العملية، لمدة تتجاوز ٨ دقائق فستحتاج إلى إخراج الرغيف غير المخبوز من المقلاة والبدء من جديد مع مكونات طازجة. • تقليل الكميات إلى الحد الأقصى المسموح به.
١١) لا يتم تقطيع الخبز بشكل جيد، دبق جداً.	• تم التقطيع وهو ساخن جداً. • عدم استخدام السكين المناسب.	• اترك الخبز على الحامل حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل لتحرير البخار، قبل التقطيع. • استخدم سكين خبز جيدة.
لون القشرة والسمك		
١٢) قشرة داكنة اللون / سميكة جدًا	• تم استخدام إعداد القشرة الداكنة.	• استخدم الإعداد متوسط أو الخفيف في المرة القادمة.
١٣) رغيف خبز احترق.	• يوجد عطل في الجهاز.	• راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".
١٤) القشرة خفيفة جداً.	• لم يتم الخبز مدة كافية. • لا يوجد مسحوق حليب أو حليب طازج في الوصفة.	• إضافة ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي من مسحوق الحليب منزوع الدسم أو استبدل ٥٠٪ من الماء بالحليب للمساعدة على التحميص.

دليل حل المشاكل

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

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
حجم الرغيف وشكله		
١) الخبز لا ينتفخ بالحجم الكافي	• خبز القمح الكامل سيكون أقل انتفاخاً عن الخبز الأبيض بسبب وجود كمية أقل من البروتين الذي يشكّل الجلوتين أو المادة الدبقة في الطحين ذو القمح الكامل. • لا توجد سوائل كافية. • تم إهمال السكر أو لم يضاف بالكمية المناسبة. • استخدام نوع خاطئ من الطحين. • استخدام نوع خاطئ من الخميرة. • عدم إضافة خميرة كافية أو أنها قديمة جداً. • اختيار دورة خبز سريعة. • حدث مزج بين السكر والخميرة قبل دورة العجن.	• في الوضع العادي، لا يوجد حل. • زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي. • تجميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. • ربما استخدمت طحين أبيض عادي بدلاً من طحين الخبز القوي الذي يحتوي على محتوى جلوتين أعلى. • لا تستخدم الطحين المستخدم لكل الأغراض. • للحصول على أفضل النتائج استخدم فقط خميرة "سهلة المزج" وسريعة التفاعل. • يجب قياس الكميات الموصى بها وتفقد تاريخ الصلاحية على العبوة. • هذه الدورة تنتج أرغفة أقل. هذا أمر عادي. • تأكد بأن تظل متفرقة عند إضافتها إلى مقلاة الخبز.
٢) أرغفة مسطحة، دون انتفاخ.	• تم إهمال الخميرة. • الخميرة قديمة للغاية. • السائل ساخن جداً. • تم إضافة الكثير من الملح. • إذا تم استخدام الموقت، فقد أصبحت الخميرة رطبة قبل بدء عملية إعداد الخبز.	• تجميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة. • تحقق من تاريخ الصلاحية. • استخدم سائل في درجات الحرارة المناسبة لإعداد الخبز المستخدم. • استخدم الكمية الموصى بها. • ضع مكونات جافة في زوايا المقلاة مع عمل فجوة صغيرة في منتصف المكونات الجافة للخميرة لحمايتها من السوائل.
٣) القمة منتفخة – وتأخذ شكل الفطر.	• الكثير من الخميرة. • الكثير من السكر. • الكثير من الطحين. • لم يتم استخدام كمية كافية من الملح. • جو دافئ ورطب.	• تقليل الخميرة بمقدار ربع ملء ملعقة شاي. • تقليل السكر بمقدار ملء ملعقة شاي. • تقليل الطحين بمقدار ملء ٦ إلى ٩ ملاعق. • استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة. • تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي والخميرة بمقدار ملء ربع كوب شاي.
٤) القمة والأطرف مجوفة إلى الداخل.	• الكثير من السوائل. • الكثير من الخميرة. • ربما تسبب الرطوبة المرتفعة والجو الدافئ في انتفاخ العجين بسرعة.	• تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي في المرة القادمة أو أو أضف القليل من الطحين الإضافي. • استخدم الكمية الموصى بها في الوصفة أو حاول استخدام دورة أسرع في المرة القادمة. • برّد الماء أو أضف الحليب مباشرة من الثلاجة.
٥) قمة مشوهة ومنتفخة – ليست ملساء.	• لا توجد سوائل كافية. • الكثير من الطحين. • قد لا تأخذ قمة الأرغفة الشكل المناسب، رغم ذلك فإن ذلك لا يؤثر في طعم الخبز الرائع.	• زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي. • قياس الطحين بدقة. • تأكد بأن العجين يتم إعداده في أفضل ظروف ممكنة.

- لا تتجاوزي الكميات الموضحة في وصفات الطهي حيث يؤدي ذلك إلى تلف جهاز صنع الخبز.
- في حالة عدم تخمر الخبز بشكل جيد جربي استبدال ماء الصنبور بماء الزجاجات أو ماء تم غليه ثم تبريده. إذا كانت هناك كميات كبيرة من الكلور والفلور في ماء الصنبور قد يؤدي ذلك إلى سوء تخمير الخبز. يؤدي الماء العسر إلى نفس النتيجة.
- من المفيد التحقق من حالة العجين بعد ٥ دقائق من العجن المتواصل. أبقي على ملعقة مطاطية مرنة بجانب الجهاز، بحيث تستطيعين استخدامها لقشط جوانب وعاء الخبز في حالة علق بعض المكونات بالأركان. لا تضعيها جانب العجانة حتى لا تعوق حركتها. تحققي أيضاً من العجين لمتابعة القوام الصحيح. إذا كان العجين مفتت أو العجانة تعمل بصعوبة، أضيفي كمية إضافية صغيرة من الماء.
- لا تفتحي الغطاء العلوي أثناء التخمير أو دورة الخبيز حيث يتسبب ذلك في انهيار قمة الخبز.

- استخدمي مسحوق الحليب منزوع الدسم مع الماء بدلاً من الحليب الطازج، عند استخدام إعداد مؤقت التأخير.
- إذا كانت وصفتك التقليدية تستخدم البيض، أضيفي البيض كجزء من قياس إجمالي السوائل.
- افصلي الخميرة عن باقي المكونات في وعاء الخبز حتى تبدأ عملية الخلط.
- تحققي من تماسك العجين خلال الدقائق الأولى من الخلط. تتطلب أجهزة صنع الخبز عجين خفيف، لذا قد تحتاجين إلى إضافة كمية إضافية من السائل. يجب أن يكون العجين رطب بالقدر الكافي حتى يتراخى ثانية.

إزالة، تقطيع وتخزين الخبز

- للحصول على أفضل النتائج، بمجرد انتهاء خبز الرغيف، أزيليه من الجهاز ومن وعاء الخبز فوراً، على الرغم من ذلك يحافظ جهاز صنع الخبز على دفئ الرغيف لمدة ساعة إذا كنت غير موجودة في المكان.
- أزيلي وعاء الخبز من الجهاز باستخدام قفازات الفرن، حتى خلال دورة التدفئة. اقلبي وعاء الخبز مع رجه عدة مرات لتحرير الرغيف المخبوز. في حالة صعوبة إزالة الرغيف، جربي نقر جوانب وعاء الخبز على لوح خشبي أو أديري قاعدة العمود أسفل وعاء الخبز.
- يجب إبقاء العجانة داخل وعاء الخبز بعد تحرير الرغيف، على الرغم من ذلك في بعض المناسبات تبقى بداخل رغيف الخبز. في هذه الحالة، أزيلي العجانة قبل تقطيع الخبز باستخدام أدوات مائدة بلاستيكية مقاومة للحرارة لإخراجها. لا تستخدمي أدوات معدنية قد تخدش السطح مانع الالتصاق الخاص بالعجانة.
- اتركي الخبز ليبرد لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل قبل تقطيعه، لسماح بتسرب البخار. يصعب تقطيع الخبز في حالة ارتفاع درجة حرارته.

التخزين

الخبز المصنوع في المنزل لا يحتوي على مواد حافظة لذلك يجب تناوله خلال ٢–٣ أيام من الخبز.

- في حالة عدم تناوله، غلفيه في رقائق معدنية أو ضعيه في كيس بلاستيك مع إحكام الغلق.
- الخبز الفرنسي الهش يصبح طرياً عند تخزينه، لذلك من الأفضل تركه دون تغطية حتى يتم تقطيعه. إذا أردت الاحتفاظ بالخبز لأيام قليلة، خزنيه في المجمد. قطعي الخبز قبل التجميد، لسهولة إزالة الكمية المطلوبة.

ملاحظات وتلميحات عامة

تعتمد نتائج جهاز صنع الخبز على عدد من العوامل المختلفة، مثل نوعية المكونات، المعايرة الصحيحة، درجة الحرارة والرطوبة. للمساعدة في ضمان الحصول على نتائج ناجحة، هناك بعض التلميحات والنصائح تستحق الملاحظة.

جهاز صنع الخبز غير محكوم حرارياً لذا فهو يتأثر بدرجة الحرارة. إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة أو استخدام الجهاز في مطبخ ساخن، من المحتمل إطالة فترة تخمير الخبز عنها إذا كان الجو بارداً. درجة حرارة الغرفة المثالية بين ٢٠ و٢٤ درجة مئوية.

- في درجات الحرارة المنخفضة جدا اتركي الماء الصنبور لمدة ٣٠ دقيقة حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل الاستخدام. تتبع نفس الطريقة مع المكونات المجمدة.
- استخدمي كل المكونات في درجة حرارة الغرفة ما لم يتم الإشارة إلى ما دون ذلك في وصفة الطهي، على سبيل المثال للدورة السريعة ١ ساعة ستحتاجين إلى سوائل دافئة.
- أضيفي المكونات إلى وعاء الخبز حسب الترتيب الموضح في وصفات الطهي. حافظي على جفاف الخميرة بعيداً عن أي سوائل أخرى سيتم إضافتها إلى وعاء الخبز، حتى يتم الخلط.
- تعتبر المعايرة الصحيحة العامل الأساسي للحصول على نتائج رائعة. غالبية المشاكل ناتجة عن المعايرة غير الصحيحة أو إزالة مكون من ضمن المكونات. اتبعي المقاييس المترية أو الإنجليزية، حيث يمكن التحويل فيما بينهم. استخدمي كوب وملعقة المعايرة المزودتين.
- استخدمي دائماً مكونات طازجة، ضمن فترة صلاحيتها. المكونات المعرضة للتلف مثل الحليب، الجبن، الخضراوات، الفواكه الطازجة قد تفسد، خاصة في درجات الحرارة الدافئة. يجب استخدامها فقط في الخبز الذي تم خبزه فوراً.
- لا تضيفي كمية من الدهون أكثر من اللازم حيث تكون فاصلاً بين الخميرة والدقيق، مما يبطئ من عملية التخمر، الذي قد ينتج عنه خبز مضغوط ثقيل.
- قطعي الزبد والدهون الأخرى إلى قطع صغيرة قبل إضافتها غلى وعاء الخبز.
- استبدلي جزء من الماء بعصائر الفاكهة مثل البرتقال، التفاح أو أناناس عند صنع خبز بطعم الفاكهة.
- يمكن إضافة عصائر طهي الخضراوات كجزء من السوائل. الماء الناتج عن البطاطس المطهية يحتوي على النشا، الذي يشكل مصدراً إضافياً من الغذاء للخميرة، ويساعد على إنتاج خبز مخمر جيداً، طري ويبقى لمدة طويلة من الوقت.
- يمكن إضافة الخضراوات مثل الجزر المفروم، البطاطس المجعدة أو المهروسة لإضافة نكهة. ستحتاجين إلى تقليل كمية السوائل المستخدمة في هذه الحالة حيث تحتوي هذه الأطعمة على الماء. ابدئي بكمية أقل من الماء ثم لاحظي حالة العجين أثناء الخلط وأضيفي المزيد من الماء حسب الحاجة.

الدهون والزيوت

تستخدم كمية صغيرة من الدهون أو الزيت عادة في صنع الخبز لتكوين قشرة هشة. تساعد أيضاً على إطالة فترة الخبز طازجاً. استخدمي الزبد أو السمن بكميات صغيرة حتى ٢٥غ أو زيت نباتي ٢٢مل (١.٥ ملعقة كبيرة). في حالة استخدام وصفة الطهي كمّيات أكبر حتى تكون النكهة ملحوظة، يوفر الزبد نتائج أفضل.

- يمكن استخدام زيت الزيتون أو زيت دوار الشمس بدلا من الزبد، يجب ضبط المحتويات السائلة لوصفة الطهي عند إضافة كمية من الزيت أكبر من ١٥مل (٣ ملاعق صغيرة). يعتبر زيت دوار الشمس أفضل بديل في حالة القلق من مستوى الكوليسترول.
- لا تستخدمي الإضافات قليلة الدهون حيث تضم ٤٠٪ ماء من مكوناتها لذا فلن تحصلي على نفس خصائص الزبد.

السوائل

يعض أنواع السوائل ضرورية، عادة يستخدم الماء والحليب. ينتج الماء قشرة خارجية هشة عن الحليب.
عادة ما يكون الماء مصحوباً بمسحوق حليب منزوع الدسم. يعد ذلك ضرورياً حيث أن استخدام الحليب الطازج لنفس التأخير الزمني يؤدي إلى فساده. لغالبية البرامج، استخدام الماء مباشرة من الصنبور مناسب، على الرغم من ذلك عند استخدام الدورة السريعة ١ ساعة يجب استخدام ماء فاتر.

- في درجات الحرارة المنخفضة جدا اتركي الماء الصنبور لمدة ٣٠ دقيقة حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل الاستخدام.
استخدام الحليب مباشرة من الثلاجة يعامل بنفس الكيفية.
- الحليب المخضوض، الزبادي، السور كريم والجبن الطري يمكن استخدامهم كجزء من المحتوى السائل لإنتاج قشرة خارجية طرية. يضيف الحليب المخضوض، تأثير لذيذ قليل الحمضية عكس المذاق الموجود في الخبز العادي والعجين الحامضي.
- يمكن إضافة البيض لدعم العجين، تحسين لون الخبز والمساعدة في إضافة قوام وثبات للغلوتين أثناء التخمير. في حالة استخدام البيض، يجب تخفيض المحتويات السائلة. ضعي البيض في كوب القياس وأضيفي المكونات السائلة إليه حتى الوصول إلى المستوى السائل المطلوب للوصفة.

الخميرة

تتوافر الخميرة في كل من الحالة الطازجة والمجففة. كل الوصفات المدرجة في هذا الكتاب تم اختبارها باستخدام الخميرة المجففة سهلة الخلط سريعة التفاعل والتي لا تتطلب الذوبان في الماء أولاً. يتم إضافتها إلى الدقيق حيث تبقى منفصلة عن المكونات السائلة حتى تبدأ عملية الخلط.

- للحصول على أفضل النتائج استخدمي الخميرة المجففة. غير منصوح باستخدام الخميرة الطازجة حيث ينتج عنها نتائج متغيرة بعكس الخميرة المجففة. لا تستخدمي الخميرة الطازجة مع مؤقت التأخير. لاستخدام الخميرة الطازجة لاحظي التالي:
٦غ خميرة طازجة = ١ ملعقة صغيرة خميرة مجففة.
اخلطي الخميرة الطازجة مع ١ معلقة صغيرة سكر و٢ ملعقة كبيرة ماء (دافئ). اتركيها لمدة ٥ دقائق حتى تتكون رغوة. ثم أضيفيها لباقي المكونات في وعاء الخبز. للحصول على أفضل النتائج، يجب ضبط كمية الخميرة.
- استخدمي الكميات المشار إليها في وصفات الطهي، إضافة كمية كبيرة من الخميرة يؤدي إلى ارتفاع سطح العجين حتى يتجاوز قمة وعاء الخبز.
- بمجرد فتح كيس الخميرة، يجب استخدامها في خلال ٤٨ ساعة ما لم يتم الإشارة إلى غير ذلك بواسطة المصنع. أعيدي إقفال العبوة بعد الاستخدام. يمكن تخزين عبوة الخميرة المحكمة في المجمد للاستخدام المستقبلي.
- استخدمي الخميرة المجففة بعد إنتاجها بفترة قصيرة، حيث يقل تأثيرها تدريجياً مع الوقت.
- يمكنك الحصول على خميرة مجففة مصنعة خصيصاً للاستخدام في جهاز صنع الخبز. تنتج هذه الأنواع نتائج جيدة أيضاً، ولكن قد تحتاجين إلى ضبط الكميات الموصى بها.

ضبط وصفات الطهي الخاصة

بعد خبز بعض من الوصفات الموضحة قد ترغبين في تعديل بعض المكونات حسب التفضيلات الشخصية، والتي قمتي بخلطها وعجنها بيديك .ابدئي بتحديد أحد الوصفات الموجودة في الكتاب، والتي تتشابه مع وصفتك واستخدميها كمرجع.

تابعي قراءة الإرشادات التالية للحصول على المساعدة واستعدي لإدخال التعديلات.

- تأكدي من استخدام الكميات الصحيحة في جهاز صنع الخبز. لا تتجاوزي الحدود القصوى الموصى بها . إذا دعت الضرورة، قليلي الوصفة بحيث تتماشى مع كميات الدقيق والسائل المشار إليها في كتاب وصفات الطهي الخاص بجهاز صنع الخبز.
- أضيفي المكونات السائلة أولاً إلى وعاء الخبز. افصلي الخميرة عن السائل بإضافتها بعد الدقيق.
- استبدلي الخميرة الطازجة بالخميرة المجففة سهلة الخلط. ملاحظة: ٦غ خميرة طازجة = ١ ملعقة صغيرة (٥مل) خميرة مجففة.

المكونات

المكون الأساسي في صناعة الخبز هو الدقيق، لذلك فاختيار الدقيق الصحيح هو مفتاح الحصول على أفضل النتائج.

دقيق القمح

ينتج دقيق القمح أفضل أنواع الخبز. يحتوي القمح على قشرة خارجية يشار إليها عادة باسم النخالة، بالإضافة إلى نواة داخلية والتي تحتوي على بذرة القمح والتي عند خلطها بالماء تكون الغلوتين. يتمدد الغلوتين مثل الشريط المطاطي ويتم احتباس الغازات المتصاعدة أثناء التخمير، مما يساعد على تخمر العجين.

الدقيق الأبيض

يتكون هذا الدقيق من إزالة القشرة الخارجية وبذرة القمح، ثم طحن الباقي لتكوين الدقيق الأبيض. من الضروري استخدام الدقيق الأبيض أو دقيق الخبز الأبيض حيث يحتوي على مستوى مرتفع من البروتين ضروري لتنمية الغلوتين. لا تستخدمي دقيق أبيض عادي دقيق ذاتي التخمر في عملية التخمر في جهاز صنع الخبز، حيث تنتج أرغفة دون المستوى. تتوافر أصناف متعددة من الدقيق الأبيض، استخدمي أحد هذه الأصناف بجودة عالية، يفضل صنف غير مبيض للحصول على أفضل النتائج.

الدقيق الأسمر

يتكون الدقيق الأسمر من النخالة وبذرة القمح، حيث يكسب الخبز نكهة المكسرات وينتج خبز بقوام خشن. مرة أخرى، يجب استخدام دقيق أسمر مركز أو دقيق أسمر. الخبز الناتج عن استخدام دقيق أسمر ١٠٠٪ أكثر كثافة من الناتج عن الدقيق الأبيض. النخالة الموجودة في الدقيق تمنع الغلوتين من التحرر، لذلك تكون عملية تخمر عجين الدقيق الأسمر بطيئة. استخدمي برامج الدقيق الأسمر الخاصة لتوفير وقت كافي لتخمر الخبز. للحصول على رغيف خفيف، يمكن استبدال جزء من الدقيق الأسمر بدقيق أبيض. يمكنك عمل رغيف دقيق أسمر سريعاً باستخدام إعداد الدقيق الأسمر السريع.

دقيق بني مركز

يمكن استخدامه مع الدقيق الأبيض، أو بمفرده. يتكون من ٨٠–٩٠٪ من بذرة القمح لذا فينتج عنه خبز خفيف ممتلئ بالنكهة. استخدمي هذا الدقيق مع دورة الدقيق الأبيض الأساسية، مع استبدال ٥٠٪ من الدقيق الأبيض المركز بالدقيق البني المركز. قد تحتاجين إلى إضافة المزيد من السوائل.

دقيق خليط الحبوب

خليط من الدقيق الأبيض، الدقيق الأسمر ونبات الجاودار مع دقيق الشعير والذي يضيف القوام والنكهة. يستخدم بمفرده أو مع الدقيق الأبيض المركز.

دقيق غير قمحي

أنواع أخرى من الدقيق مثل دقيق نبات الجاودار يمكن استخدامها مع الدقيق الأبيض والدقيق الأسمر لعمل الخبز التقليدي مثل خبز الجاودار. يضيف نكهة مميزة حتى مع إضافة كمية صغيرة. لا تستخدميه بمفرده، سينتج عجين لزج مما ينتج عند خبز ثقيل كثيف. الحبوب الأخرى مثل الدخن، الشعير، الحنطة السوداء، الذرة والشوفان المجروش ذات مستوى منخفض من البروتين ولذا لا ينتج عنها كمية كافية من الغلوتين لإنتاج الخبز التقليدي.

يمكن استخدام هذه الأنواع من الدقيق بنجاح بكميات صغيرة. جربي استبدال ١٠–٢٠٪ من الدقيق الأبيض بهذه الأنواع من الدقيق.

الملح

كمية صغيرة من الملح ضرورية وذلك لتخمير العجين وإكساب النكهة. استخدمي ملح الطعام الناعم أو ملح البحر، لا تستخدمي الملح الخشن والذي من الأفضل استخدامه في الرش على سطح اللفائف اليدوية لإكساب قوام خشن. يجب تجنب البدائل منخفضة الملح حيث لا يحتوي معظمها على الصوديوم.

- يقوي الملح من قوام الغلوتين ويجعل العجين أكثر مرونة.
- يمنع الملح نماء الخميرة لمنع التخمير الزائد وإيقاف انهيار العجين.
- المقدار الزائد من الملح يمنع تخمر العجين بالشكل الكافي.

المحليات

استخدمي السكر الأبيض أو البني، عسل النحل، خلاصة الشعير، الشراب الذهبي، شراب القيقب، أو دبس السكر.

- يسهم السكر والمحليات في تكوين لون الخبز، مما يساعد في إضافة لون ذهبي للقشرة الخارجية للخبز.
- السكر يجذب الرطوبة، لذا فهو يحسن الحفاظ على الكميات.
- يمثل السكر مصدر غذائي للخميرة، على الرغم من عدم ضروريته حيث أن غالبية أنواع الخميرة المجففة الحديثة قادرة على التغذي بالسكر الطبيعي والنشا الموجود في الدقيق، إلا أنه يزيد من نشاط العجين.
- الخبز المسكر يحتوي على مستوى معتدل من السكّر حيث أن الفاكهة أو الإضافات الخارجية تضيف حلاوة إضافية. استخدمي دورة الخبز المسكر لهذه الأنواع من الخبز.
- في حالة استخدام محلي سائل لاستبدال السكر يجب خفض كمية السائل المستخدمة في وصفة الطهي قليلاً.

خبز أبيض سريع

زر الخبز السريع

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

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

ملفوفات الخبز

البرنامج ١٠

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

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

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

الوصفات (أضف المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرود في الوصفات)

الخبز الأبيض الأساسي — البرنامج ١

المحتويات	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام
ماء	٢٤٥ مللي	٣٠٠ مللي	٣٨٠ مللي
زيت نباتي	ملء ملعقة طعام	ملء ملعقة طعام ونصف	ملء ملعقة طعام ونصف
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٣٥٠ جرام	٤٥٠ جرام	٦٠٠ جرام
مسحوق الحليب منزوع الدسم	ملء ملعقة طعام	ملء ٤ ملاعق شاي	ملء ٥ ملاعق شاي
ملح	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ملعقة شاي ونصف
سكر	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقة طعام	ملء ٤ ملاعق شاي
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ملعقة شاي ونصف

ملء ملعقة شاي = ملعقة شاي مقدارها ٥ مللي

ملء ملعقة طعام = ملعقة طعام مقدارها ١٥ مللي

خبز البريوش (استخدم لون القشرة الفاتح) — البرنامج ٦

المحتويات	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام
حليب	١٣٠ مللي	٢٠٠ مللي	٢٨٠ مللي
بيض	١	٢	٢
زبدة، مذوبة	٨٠ جرام	١٢٠ جرام	١٥٠ جرام
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٣٥٠ جرام	٥٠٠ جرام	٦٠٠ جرام
ملح	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقة شاي ونصف	ملء ملعقة شاي ونصف
سكر	٣٠ جرام	٦٠ جرام	٨٠ جرام
خميرة مجففة سهلة المزج	ملء ملعقة شاي	ملء ملعقتي شاي	ملء ملعقتي شاي ونصف

خبز الدقيق الأسمر — البرنامج ٣

المحتويات	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام
بيض	١ بيضة بالإضافة إلى ١ صفار بيضة	٢
ماء	راجعي النقطة ١	راجعي النقطة ١
عصير الليمون	١ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة
عسل النحل	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
دقيق أسمر	٤٥٠غ	٥٤٠غ
دقيق خبز أبيض غير مبيض	٥٠غ	٦٠غ
ملح	٢ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة
خميرة جافة سهلة الخلط	١ ملعقة صغيرة	١,٥ ملعقة صغيرة

١ أضيفي البيضة/البيض إلى كوب القياس أو الدورق وأضيفي كمية كافية من الماء لعم –

حجم الرغيف	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام
كمية السائل	٣١٠ مل	٣٨٠ مل

٢ اسكبي المكونات في وعاء الخبز مع عصير الليمون وعسل النحل.

الحماية من انقطاع التيار

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

العناية والتنظيف

- **افصلي جهاز صنع الخبز عن مصدر التيار الكهربي واتركيه ليبرد تماماً قبل التنظيف.**
- لا تغمر جسم الجهاز أو القاعدة الخارجية لمقلاة الخبز في الماء.
- لا تستخدم ألواح صقل خشنة أو أدوات معدنية.
- استخدم قماشة رطبة ناعمة لتنظيف الأسطح الداخلية والخارجية من الجهاز عند الضرورة.

وعاء الخبز

- لا تغسلي وعاء الخبز في غسالة الأطباق.
- نظف مقلاة الخبز والعجّانة **مباشرة** بعد كل استخدام بملء المقلاة جزئياً بماء صابوني دافئ. اتركها لتنقع لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق. لإخراج العجّانة، أدرها في اتجاه عقارب الساعة ثم ارفعها. استخدم قطعة قماش نظيفة للانتهاء من التنظيف ثم اشطفها وجففها.
  إذا تعذر إخراج العجّانة بعد ١٠ دقائق، فأمسك العمود من أسفل المقلاة وأدره إلى الأمام والخلف حتى يتم تحرير العجّانة.

الغطاء العلوي الزجاجي

- ارفعي الغطاء العلوي الزجاجي ونظفيه بالماء الدافئ والصابون.
- **لا تغسلي الغطاء العلوي الزجاجي في غسالة الأطباق.**
- تأكدي من تجفيف الغطاء العلوي الزجاجي تماماً قبل إعادة تركيبه في الجهاز مرة أخرى.

وحدة التوزيع التلقائي

- أزيلي وحدة التوزيع التلقائي عن الغطاء العلوي واغسليها في بالماء الدافئ والصابون واستخدمي فرشاة لينة للتنظيف متى دعت الضرورة. تأكدي من تجفيف وحدة التوزيع التلقائي تماماً قبل إعادة تركيبها في الغطاء العلوي مرة أخرى.

㉒ زر برنامج الخبيز المفضل ☆

يتيح لك برنامج الخبيز المفضل إنشاء وتخزين حتى ٥ برامج خبيز من اختيارك.

لإنشاء/تعديل برنامجك الخاص

١ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي وشغليه.
٢ اضغطي على زر برنامج الخبيز المفضل (FAVOURITE) لتحديد البرنامج المراد تغييره من بين البرنامج P1 إلى البرنامج P5.
٣ اضغطي على زر (P) البرنامج (PROGRAM) لبدء تعديل البرنامج.
٤ استخدمي زري DELAY TIMER (مؤقت التأخير) (−) و(+) لتغيير الوقت المطلوب في كل مرحلة.
٥ اضغطي على زر CONFIRM (التأكيد) لحفظ التغيير والانتقال إلى المرحلة التالية من البرنامج.
٦ كرري الخطوات من ٣ إلى ٥ إلى أن تتم برمجة جميع المراحل حسب رغبتك. يوضح مؤشر حالة البرنامج المرحلة التي وصلتي إليها في برمجة برنامج الخبيز.
٧ عند الضغط على زر CONFIRM (التأكيد) في المرة الأخيرة بعد مرحلة التدفئة يصدر تنبيهاً صوتياً وسيتم حفظ البرنامج تلقائياً.
٨ إذا أردتي العودة إلى المرحلة السابقة اضغطي على زر CANCEL (الإلغاء) لتغيير الوقت.

استخدام برنامج الخبيز المفضل

١ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي وشغليه.
٢ اضغطي على زر FAVOURITE (برنامج الخبيز المفضل) لاختيار البرنامج المفضل من بين البرامج P1 إلى P5.
٣ اضغطي على زر START/STOP (بدء/إيقاف التشغيل) أو حددي وظيفة مؤقت التأخير.

مراحل برامج الخبيز المفضلة من P1 إلى P5			
المرحلة		**الإعداد الافتراضي**	**الحدان الأدنى والأقصى المتاحان لتغيير الزمن**
١	تسخين مسبق	٠ دقيقة	من ٠ إلى ٦٠ دقيقة
٢	العجن ١	٣ دقائق	من ٠ إلى ١٠ دقيقة
٣	العجن ٢	٢٢ دقيقة	من ٠ إلى ٣٠ دقيقة
٤	التخمير ١	٢٠ دقيقة	من ٢٠ إلى ٦٠ دقيقة
٥	العجن ٣	١٥ ثانية	غير مسموح بالتغيير لن يتم تشغيل العجانة في حالة ضبط مرحلة التخمير ٢ على الإعداد ٠
٦	التخمير ٢	٣٠ دقيقة	من ٠ إلى ساعتين
٧	العجن ٤	١٥ ثانية	غير مسموح بالتغيير لن يتم تشغيل العجانة في حالة ضبط مرحلة التخمير ٣ على الإعداد ٠
٨	التخمير ٣	٥٠ دقيقة	من ٠ إلى ساعتين
٩	الخبيز	٦٠ دقيقة	من ٠ إلى ساعة و٣٠ دقيقة
٠١	التدفئة	٦٠ دقيقة	من ٠ إلى ٦٠ دقيقة

⑯ موقت التأخير ⧖

يتيح لك مؤقت التأخير تأجيل معالجة دورة الخبز ما يصل إلى ١٥ ساعة. لا يمكن استخدام إعداد التشغيل المؤجل مع برنامج "RAPID BAKE" (الخبز السريع) أو برامج الخبيز من (٧) إلى (١٣).

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

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

- اضغطي على زر MENU (القائمة) ⓜ لاختيار برنامج الخبيز المطلوب – يتم عرض زمن دورة برنامج الخبيز.
- حدد لون القشرة والحجم الذي تريد.
- ثم قم بإعداد موقت التأخير.
- اضغطي على زر (+) TIMER (زيادة زمن المؤقت) مع الاستمرار إلى أن يتم عرض إجمالي الزمن المطلوب. إذا تجاوزتي الزمن المطلوب اضغطي على زر (–) TIMER (تقليل زمن المؤقت) للعودة إلى الزمن الإجمالي المطلوب. عند الضغط على زر المؤقت تكون الزيادة في الزمن بمعدل ١٠ دقائق. لا تحتاجي إلى تشغيل الجهاز لفترة مساوية للفرق بين زمن برنامج الخبيز المحدد وإجمالي عدد الساعات المطلوبة حيث يقوم جهاز صنع الخبز بتضمين زمن دورة الإعداد تلقائياً.

  مثال: المطلوب الانتهاء من رغيف في ٧ صباحاً. إذا تم إعداد الجهاز بمكونات الوصفة المطلوبة على ١٠ مساءاً في الليلة السابقة، فإن إجمالي الوقت الذي يجب إعداده على موقّت التأخير هو ٩ ساعات.
- اضغطي على زر MENU (القائمة) لاختيار برنامج خبيز على سبيل المثال البرنامج ١ واستخدمي زر (+) TIMER (زيادة زمن المؤقت) لتمرير الزمن بمعدل زيادة ١٠ دقائق إلى أن يتم عرض "٩:٠٠" على الشاشة. إذا تجاوزتي الزمن "٩:٠٠" اضغطي على زر (–) TIMER (تقليل زمن المؤقت) للعودة إلى القيمة "٩:٠٠".

- اضغطي على زر START/STOP (بدء/إيقاف التشغيل) عندئذ يومض الفاصل الزمني (:) المعروض. يبدأ المؤقت في العد التنازلي.

- في حالة إدخال زمن غير صحيح ورغبتي في تغيير الزمن؛ اضغطي على زر START/STOP (بدء/إيقاف التشغيل) مع الاستمرار إلى أن يتم مسح القيمة المعروضة على الشاشة. يمكنك عندئذ إعادة تعيين الزمن المطلوب.

تخطيط برنامج الخبز / العجين

البرنامج		إجمالي وقت البرنامج لون القشرة المتوسط			تشغيل وحدة التوزيع التلقائي والتنبيه اليدوي لإضافة المكونات ✱			الاحتفاظ بالحرارة ✱✱
		٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١ كيلوجرام	
١ أساسي	وصفات طحين الخبز الأبيض أو الأسمر	٣:٠٥	٣:١٠	٣:١٥	٢:٤٥	٢:٥٠	٢:٥٥	٦٠
٢ أبيض سريع	تقليل دورة الخبز الأبيض بحوالي ٢٥ دقيقة	٢:٤٠	٢:٤٥	٢:٥٠	٢:٢٠	٢:٢٥	٢:٣٠	٦٠
٣ القمح الكامل	دقيق القمح الكامل الوصفات: ٣٠ دقيقة للإحماء	٤:٢٥	٤:٣٠	٤:٣٥	٣:٣٩	٣:٤٤	٣:٤٩	٦٠
٤ قمح كامل سريع	للاستخدام مع دقيق مخزن القمح للحصول على رغيف القمح الكامل بشكل أسرع. غير مناسب لأرغفة القمح الكامل ١٠٠٪ التي تتطلب ٥ دقائق للإحماء	٢:٣٤	٢:٣٩	٢:٤٤	٢:١٥	٢:٢٠	٢:٢٥	٦٠
٥ فرنسي	ينتج قشرة هشة ومناسب للأرغفة منخفضة الدهون والسكر	٣:٣٢	٣:٣٦	٣:٤٠	٣:١٣	٣:١٧	٣:٢١	٦٠
٦ حلويات	وصفات الخبز التي تحتوي كمية كبيرة من السكر	٣:١٩	٣:٢٢	٣:٢٥	٢:٥٩	٣:٠٢	٣:٠٥	٦٠
٧ خبز سريع	للخبز بدون الخميرة – خليط ١ كيلوجرام		٢:٠٨			–		٢٢
٨ كعك	خليط الكعك – خليط ٥٠٠ جرام		١:٢٢			–		٢٢
٩ خالي من مواد دبقة	للاستخدام مع الدقيق الخالي من المواد الدبقة وخليط الخبز الخالي من المواد الدبقة. الوزن الأقصى ٥٠٠ جرام من الدقيق: ٨ دقيقة للإحماء	–	٢:٥٤	٢:٥٩	–	٢:٣٧	٢:٤٢	٦٠
١٠ عجين	عجين للتشكيل اليدوي والخبز في الفرن الخاص بك.		١:٣٠			١:١٤		–
١١ عجين الصانع	دورة عجين طويلة للتحضير للعجين الخاص بالصانع		٥:١٥			٤:٣٩		–
١٢ مربى	لعمل المربات		١:٢٥			–		٢٠
١٣ عجين البيتزا	وصفات تحضير البيتزا		١:٣٠			١:١٤		–
١٤ الخبز	ميزة للخبز فقط. يمكن استخدامها أيضاً لإعادة تدفئة الأرغفة التي تم خبزها بالفعل وبردت أو جعلها هشة. استخدم أزرار الموقت لتغيير الوقت المطلوب.		٠:١٠ – ١:٣٠			–		٦٠
زر الخبز السريع	ينتج أرغفة خبز في أقل من ساعة واحدة. تحتاج الأرغفة إلى مياه دافئة وخميرة إضافية وكمية أقل من الملح.		٠:٥٨			–		٦٠

✱ **سيتم إصدار صوت تنبيه قبل نهاية دورة العجين الثانية لإضافة المكونات إذا كانت الوصفة تنصح بذلك.**

✱✱ **سينتقل الجهاز تلقائياً إلى وضع الاحتفاظ بالحرارة في نهاية دورة الخبز. ستظل في وضع الاحتفاظ بالحرارة لمدة ساعة أو حتى إيقاف تشغيل الجهاز، أيهما أقرب.**

مخطط استخدام وحدة التوزيع التلقائي

المكونات	مناسبة للاستخدام مع	ملاحظات وحدة التوزيع التلقائي
الفواكه المجففة مثل العنب والزبيب وخليط الكرز المقشر	نعم	مفروم خشن مع عدم الفرم إلى أجزاء صغيرة جداً. لا تستخدمي الفواكه المنقوعة في الشراب أو أي عصير آخر. رشي الفواكه بطبقة رقيقة من مسحوق الدقيق لمنع التصاق الفواكه. قد تلتصق القطع الصغيرة جداً في وحدة التوزيع التلقائي ولا يتم نشرها على العجين.
المكسرات	نعم	مفروم خشن مع عدم الفرم إلى أجزاء صغيرة جداً.
البذور الكبيرة مثل دوار الشمس والقرع	نعم	
البذور الصغيرة مثل الخشخاش والسمسم	لا	قد تتساقط البذور الصغيرة جداً من خلال الفجوة الموجودة حول باب وحدة التوزيع التلقائي. من الأفضل إضافتها يدوياً أو مع مكونات أخرى.
الأعشاب – طازجة ومجففة	لا	إذا كان حجم المفروم صغير جداً قد تتساقط البذور من وحدة التوزيع التلقائي. البذور خفيفة الوزن وقد لا تنتشر من وحدة التوزيع التلقائي. من الأفضل إضافتها يدوياً أو مع مكونات أخرى.
فواكه / خضروات مع الزيت / طماطم / زيتون	لا	قد يتسبب الزيت في التصاق المكونات بوحدة التوزيع التلقائي. يمكن استخدامها في حالة تصفيتها وتجفيفها بشكل جيد قبل الإضافة إلى وحدة التوزيع التلقائي.
مكونات مرتفعة المحتوى المائي على سبيل المثال	لا	قد تلتصق داخل وحدة التوزيع التلقائي.
الفواكه النيئة الجبن الأخرى.	لا	قد تنصهر داخل وحدة التوزيع التلقائي. تضاف مباشرة إلى وعاء الخبز مع المكونات
الشوكولاتة / شرائح الشوكولاتة	لا	قد تنصهر داخل وحدة التوزيع التلقائي. تضاف مباشرة إلى وعاء الخبز مع المكونات الأخرى.

١٦ أزيلي وعاء الخبز عن طريق الإمساك بالمقبض ولف الوعاء إلى الجزء الخلفي من غرفة الخبيز.
ارتدي دائماً قفازات الفرن عند الإمساك بمقبض وعاء الخبز حيث تكون درجة حرارته مرتفعة وتوخي الحذر بعدم لمس وحدة التوزيع التلقائي الموجودة على الجانب السفلي للغطاء العلوي حيث تكون درجة حرارتها مرتفعة أيضاً.
١٧ ثم ضع المقلاة على حامل سلكي لتبرد.
١٨ اترك الخبز حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة قبل التقطيع إلى شرائح، للسماح بتسريب البخار.سيكون من الصعب تقطيع الخبز إلى شرائح إذا كان ساخناً.
١٩ نظّف مقلاة الخبز والعجّانة على الفور بعد الاستخدام (انظر العناية والتنظيف).

㉑ ضوء الرؤية ♢

- يمكن الضغط على زر LIGHT (ضوء الرؤية) في أي وقت من الأوقات لمعاينة حالة برنامج الخبيز من خلال نافذة المعاينة أو للتحقق من حالة العجين داخل غرفة الخبيز.
- ينطفئ ضوء الروية داخل غرفة الخبيز تلقائياً بعد ٦٠ ثانية.
- في حالة توقف مصباح الضوء عن العمل (تلفه) فيجب استبداله عن طريق شركة KENWOOD أو عن طريق أحد الفنيين المصرح لهم بالعمل من قبل شركة KENWOOD (راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء).

③ وحدة التوزيع التلقائي

جهاز صنع الخبز BM450 مجهز بوحدة للتوزيع التلقائي تعمل على نشر المكونات الإضافية على العجين مباشرة خلال دورة العجن. تضمن هذه الوحدة توزيع المكونات بانتظام وتجنب تجاوز معالجة المكونات أو تجاوز درجة سحقها.

لتركيب واستخدام وحدة التوزيع التلقائي

١ ركبي وحدة التوزيع التلقائي ③ في الغطاء العلوي باستخدام سهمي المحاذاة ▽ .
- لن تستقر وحدة التوزيع التلقائي في موضعها الصحيح في حالة عدم تركيبها دائرياً بشكل صحيح.
- يمكن استخدام جهاز صنع الخبز بدون تركيب وحدة التوزيع التلقائي حسب رغبتك وفي هذه الحالة يصدر التنبيه الصوتي اليدوي.

٢ ضعي المكونات المطلوبة داخل وحدة التوزيع التلقائي.
٣ تبدأ وحدة التوزيع التلقائي في العمل بعد ١٥ إلى ٢٠ دقيقة تقريباً من دورة العجن ويصدر تنبيهاً صوتياً أيضاً لتنبيهك بإضافة مكونات إضافية يدوياً حسب رغبتك.

تلميحات ونصائح

لا تناسب وحدة التوزيع التلقائي الاستخدام مع كل أنواع المكونات وللحصول على أفضل النتائج اتبعي التعليمات الإرشادية الموضحة فيما يلي:-
- لا تتجاوزي سعة تعبئة وحدة التوزيع التلقائي – اتبعي الكميات الموصى بها في وصفات التحضير المزودة مع الجهاز.
- حافظي على جفاف ونظافة وحدة التوزيع التلقائي لتجنب التصاق المكونات.
- قطعي المكونات في صورة قطع صغيرة جداً أو رشيها بمسحوق الدقيق لتقليل الالتصاق والذي قد يتسبب في منع نشر المكونات على العجين.

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

من الهام استخدام المقياس الدقيق للمكونات للحصول على أفضل النتائج.

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

مفتاح التشغيل / الإيقاف ⑨

يحتوي جهاز Kenwood على مفتاح التشغيل / الإيقاف ولن يعمل حتى يتم الضغط على مفتاح التشغيل "on".

- قم بتوصيل الجهاز واضغط على مفتاح التشغيل / الإيقاف ⑨ الموجود خلف الجهاز – ستصدر الوحدة صافرة وسيظهر الرقم)3:15) 1 على شاشة العرض.
- أوقف عمل الجهاز دائماً وافصله عن الكهرباء بعد الاستخدام.

مؤشر حالة البرنامج ⑭

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

التسخين المسبق – تعمل ميزة التسخين المسبق فقط في بداية القمح الكامل (٣٠ دقيقة) والدقيق الكامل السريع (٥ دقائق) والإعدادات الخالية من المواد الدبقة (٨ دقائق) لتدفئة المحتويات قبل بدء المرحلة الأولى في العجّانة. **لا يوجد أي نشاط عجن في هذه المرحلة.**

العجن – العجين إما في المرحلة الأولى من العجن أو في المرحلة الثانية أو في مرحلة الصدم بين دورات التخمير. خلال آخر ٢٠ دقيقة من دورة العجن الثانية على الإعداد (١) و(٢) و(٣) و(٤) و(٥) و(٦) و(٩) و(١٠) و(١١) و(١٣) تعمل وحدة التوزيع التلقائي ويصدر تنبيهاً صوتياً لإخبارك بإضافة كمية إضافية من المكونات يدوياً.

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

الخبز – الرغيف في دورة الخبز الأخيرة.

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

استخدام جهاز الخبز

(ارجع إلى لوحة الشكل التوضيحي)

١ أزيلي وعاء الخبز عن طريق الإمساك بالمقبض ولف الوعاء إلى الجزء الخلفي من غرفة الخبيز.
٢ ثبت العجّانة.
٣ صب الماء على مقلاة الخبز.
٤ أضف باقي المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرود في الوصفات.
تأكد من وزن كل المكونات بشكل صحيح. حيث يؤدي استخدام الأوزان الخاطئة إلى الحصول على نتائج ضعيفة.
٨ أدخلي وعاء الخبز داخل غرفة الفرن عن طريق وضع الوعاء على الزاوية المتجهة إلى الجانب الخلفي من الوحدة. ثم ثبتي الوعاء في موضعه الصحيح عن طريق لفه في اتجاه الجزء الأمامي.
٩ اخفض المقبض وأغلق الغطاء.
١٠ قم بتوصيل الجهاز ثم تشغيله – ستصدر الوحدة صافرة وتبدأ العمل بالإعداد ١ (3:15).
١١ اضغط على زر القائمة ⑰ (MENU) حتى يتم اختيار البرنامج المطلوب. يتم استخدام الإعداد ١ كيلو جرام ولون القشرة المتوسط بشكل افتراضي في الجهاز. ملاحظة: عند الرغبة في استخدام خيار الخبز السريع ㉔ "RAPID BAKE"، فقط اضغط الزر وسيبدأ البرنامج تلقائياً.
١٢ حدد حجم الرغيف بالضغط على زر حجم الرغيف ⑱ (LOAF SIZE) حتى يتحرك المؤشر إلى حجم الرغيف المطلوب.
١٣ حدد لون القشرة بالضغط على زر القشرة ㉖ (CRUST) حتى يتحرك المؤشر إلى لون القشرة المطلوب (فاتحة أو متوسطة أو داكنة).
١٤ اضغطي على زر START/STOP (بدء/إيقاف التشغيل) ㉓. لإيقاف برنامج الخبيز أو إلغائه اضغطي على زر START/STOP (بدء/إيقاف التشغيل) ㉓ لمدة ٢–٣ ثوان.
١٥ في نهاية دورة الخبز فك قابس الجهاز.

قبل استخدام جهاز Kenwood

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

السلامة

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

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من أن مصدر التيار الكهربائي هو نفس الموضّح في الجزء السفلي من الجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسل كل الأجزاء (راجعي قسم العناية والتنظيف).
- ركبي الغطاء العلوي (راجعي قسم العناية والتنظيف).
- ركبي وحدة التوزيع التلقائي على الجانب السفلي للغطاء العلوي (راجعي وحدة التوزيع التلقائي).

المفتاح

① مقبض الغطاء
② زجاج العرض
③ وحدة التوزيع التلقائي
④ عنصر التسخين
⑤ مقبض مقلاة الخبز
⑥ العجّانة
⑦ عمود المحرك
⑧ توصيلة المحرك
⑨ مفتاح التشغيل / الإيقاف
⑩ كوب قياس
⑪ ملعقة قياس مزدوجة ملء ملعقة شاي وملء ملعقة طعام

⑫ لوحة التحكم
⑬ شاشة العرض
⑭ مؤشر حالة البرنامج
⑮ مؤشرات لون القشرة (فاتحة، متوسطة، داكنة)
⑯ أزرار موقت التأخير
⑰ زر القائمة
⑱ زر حجم الرغيف
⑲ زر برنامج الخبيز
⑳ زر التأكيد
㉑ ضوء الرؤية
㉒ زر برنامج الخبيز المفضل
㉓ زر بدء/ إيقاف التشغيل
㉔ زر الخبز السريع
㉕ زر الإلغاء
㉖ زر لون القشرة
㉗ مؤشرات حجم الرغيف

Head Office Address: Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com
Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China
19125/5