

# KENWOOD



BM366

**English** 2 - 27

**Português** 28 - 55

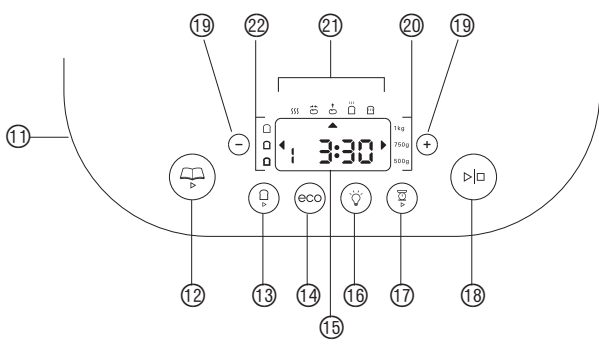
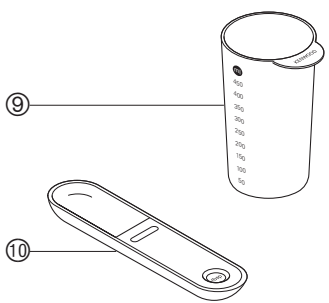
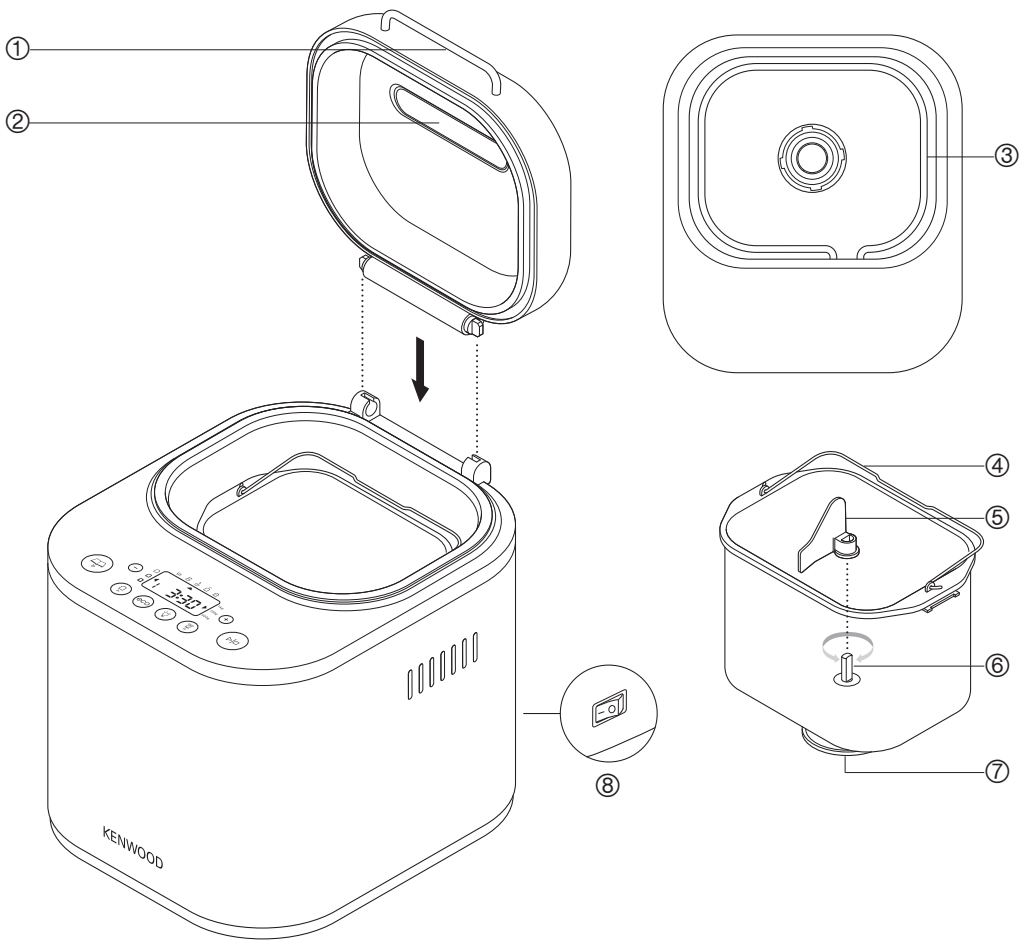
**Español** 56 - 83

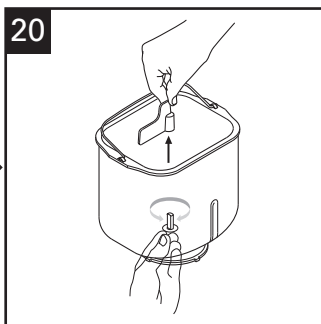
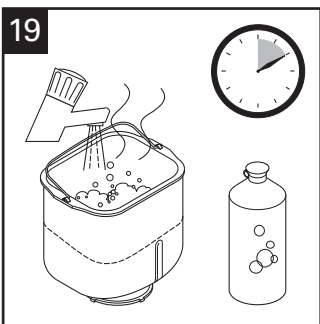
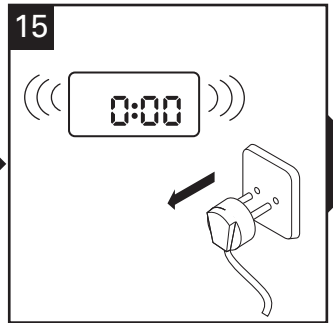
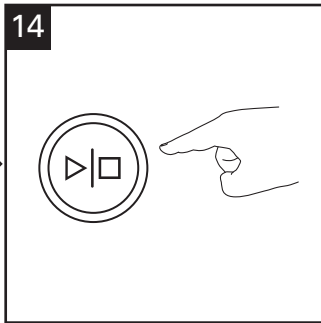
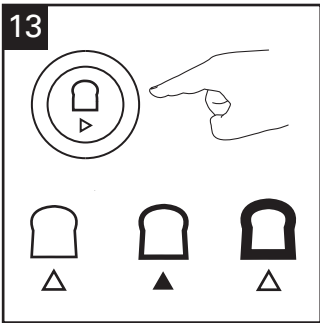
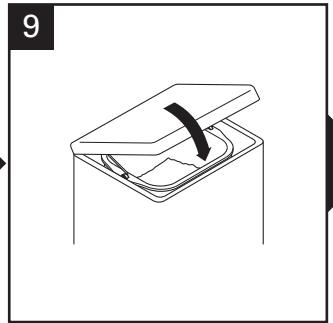
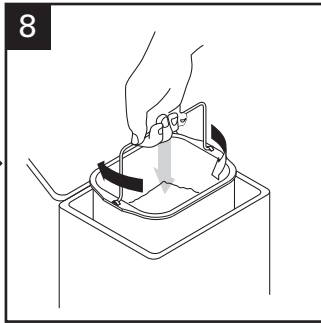
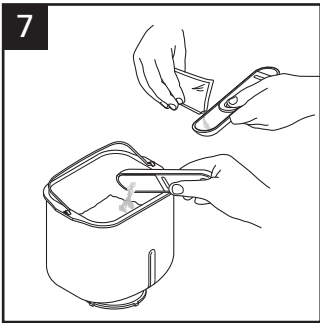
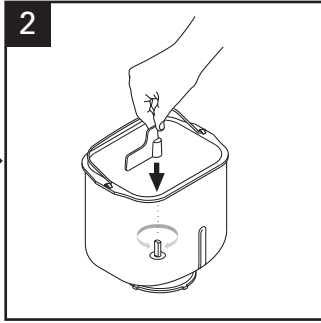
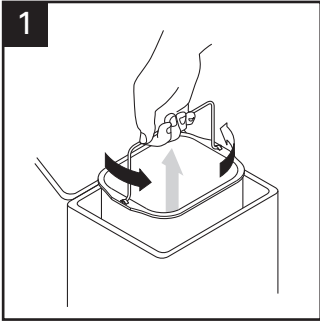
**Türkçe** 84 - 109

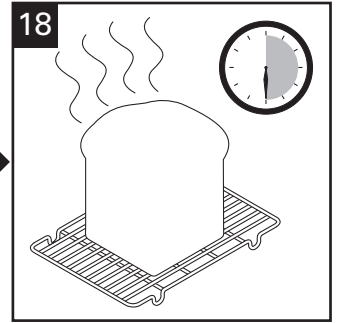
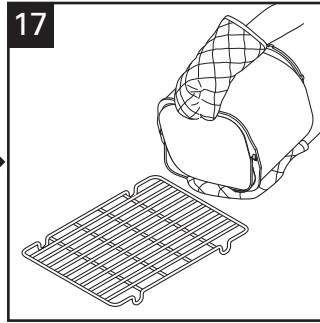
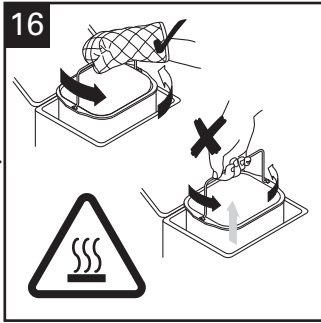
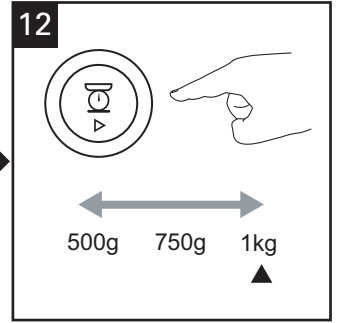
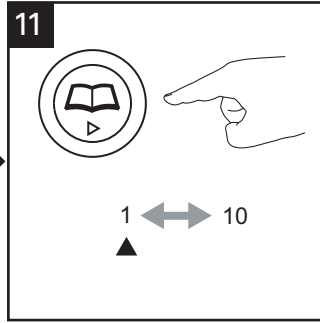
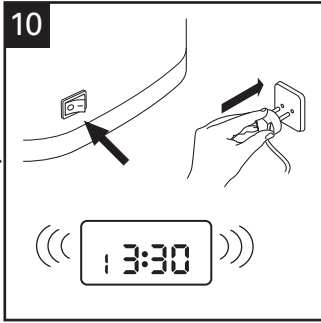
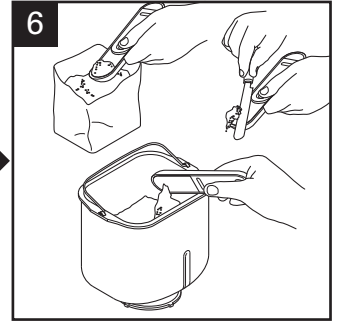
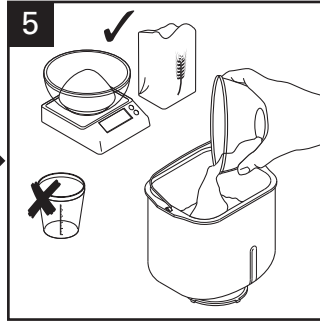
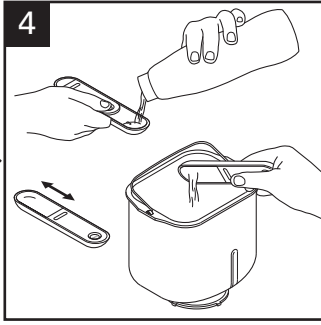
**Ελληνικά** 110 - 138

**عربي** ١٦٤ - ١٣٩









### **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 sunlight, 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 sides and top of the machine and ensure there is adequate ventilation around the bread maker during operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

### **before plugging in**

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

### **before using your bread maker for the first time**

- Wash all parts (see care and cleaning).

## key

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

- ⑪ control panel
- ⑫ menu button
- ⑬ crust colour button
- ⑭ **eco** bake button
- ⑮ display screen
- ⑯ viewing light
- ⑰ loaf size button
- ⑱ start/stop button
- ⑲ delay timer buttons
- ⑳ loaf size indicators
- ㉑ program status indicator
- ㉒ crust colour indicators (light, medium, dark)

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

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

- Always measure liquid ingredients in the see-through measuring cup with graduated markings provided. Liquid should just reach marking on cup at eye level, not above or below (see 3).
- Always use liquids at room temperature, 20°C/68°F, unless making bread using the **eco** program. 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).


## ⑧ on/off switch


Your Kenwood bread maker is fitted with an ON/OFF switch and will not operate until switched on.


- Plug in and press the ON/OFF switch ⑧ situated at the back of the bread maker - the unit will beep and 1 (3:30) will appear in the display window.
- Always switch off and unplug your bread maker after use.

## ㉑ program status indicator


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

Pre-heat  - The pre-heat feature operates at the start of the Premium (4-6 minutes), French and Wholewheat (25 minutes) and Gluten Free (10 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) and (7) 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 1 hour or until the machine is turned off, which ever is soonest. **Please note: the heating element will switch on and off and will glow intermittently during the keep warm cycle.**

## 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.
  - **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.**
- 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 (3:30).
- 11 Press the MENU button ⑫ until the required program is selected. The bread maker will default to 1Kg & medium crust colour. Note: If using the "eco BAKE", just press the **eco** button ⑭ and the program will start automatically.
- 12 Select the loaf size by pressing the LOAF SIZE button ⑰ until the indicator ⑳ moves to the required loaf size.
- 13 Select the crust colour by pressing the CRUST button ⑬ until the indicator ㉑ moves to the required crust colour (light, medium or dark).
- 14 Press the START/STOP button ⑱. To stop or cancel the program press the START/STOP button ⑱ and hold down for 2 -3 seconds.
- 15 At the end of the baking cycle unplug the bread maker.
- 16 Remove the bread pan by holding the handle and turning the pan to the back of the baking chamber.
  - **Always use oven gloves as the pan handle will be hot.**
- 17 Then turn out onto a wire rack to cool.
- 18 Leave the bread to cool for at least 30 minutes before slicing, to allow the steam to escape. The bread will be difficult to slice if hot.
- 19 Clean the bread pan and kneader immediately after use (see care and cleaning).

## ⑯ viewing light ㉒

- 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).



## bread/dough program chart

program		Total Program Time Medium Crust Colour	Manual alert for adding ingredients *			Keep Warm **		
			500g	750g	1Kg			
<b>1 premium</b>	White or Brown Bread Flour recipes.	3:00	3:10	3:30	2:34	2:44	3:02	60
<b>2 french</b>	Produces a crisper crust and suited to loaves low in fat and sugar.	3:30	3:40	3:50	2:44	2:54	3:04	60
<b>3 wholewheat</b>	Wholewheat or wholemeal flour recipes: 30 minute preheat.	3:05	3:15	3:25	2:19	2:29	2:39	60
<b>4 Brioche (sweet)</b>	High sugar bread recipes.	3:15	3:20	3:25	2:55	3:00	2:55	60
<b>5 gluten free</b>	For use with gluten free flours and gluten free mixes. Max 500g flour.	2:35			2:14			-
<b>6 cake</b>	Cake mixes - 500g mix.	1:32			-			-
<b>7 dough</b>	Dough for hand shaping and baking in your own oven.	1:30			1:14			-
<b>8 pizza dough</b>	Pizza dough recipes.	1:10			-			-
<b>9 jam</b>	For making jams.	1:25			-			-
<b>10 bake only</b>	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			-			-
<b>eco</b>	Produces loaves of white bread in 85 minutes. Loaves require warm water, extra yeast and less salt. Suitable for use with packet mixes.	1:25			-			-

★ **An alert will sound before the end of the 2nd kneading cycle to add ingredients if the recipe recommends doing so.**  
 ★★ **The Bread maker will automatically go in to the keep warm mode at the end of the baking cycle. It will stay in the keep warm mode for up to 1 hour or until the machine is turned off, which ever is soonest.**

# Premium

①

Crust Colour	Light			Medium			Dark		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Váha	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Pre-heat	4 min	4 min	6 min	4 min	4 min	6 min	4 min	4 min	6 min
Knead 1	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min
Rest	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Knead 2	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min
Rise 1	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Knead 3	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s
Rise 2	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
Knead 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rise 3	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Bake	35 min	45 min	63 min	40 min	50 min	68 min	45 min	55 min	73 min
Total	2:55	3:05	3:25	3:00	3:10	3:30	3:05	3:15	3:35
Keep Warm	2:29	2:39	2:57	2:34	2:44	3:02	2:39	2:49	3:07
Delay	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour
Delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

# French Style

②

Crust Colour	Light			Medium			Dark		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Váha									
Pre-heat	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Knead 1	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min
Rest	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 2	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min
Rise 1	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Knead 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rise 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Knead 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rise 3	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Bake	45 min	55 min	65 min	50 min	60 min	70 min	55 min	65 min	75 min
Total	3:25	3:35	3:45	3:30	3:40	3:50	3:35	3:45	3:55
Keep Warm	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour
Delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

# Wholewheat

③

Crust Colour	Light			Medium			Dark		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Váha									
Pre-heat	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Knead 1	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min
Rest	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 2	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min
Rise 1	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Knead 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rise 2	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Knead 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rise 3	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Bake	40 min	50 min	60 min	45 min	55 min	65 min	55 min	65 min	75 min
Total	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:15	3:25	3:35
Keep Warm	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour
Delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

# Brioche (Sweet)

④

Crust Colour	Light			Medium			Dark		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Váha									
Pre-heat	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 1	6 min	6 min	13 min	6 min	6 min	13 min	6 min	6 min	13 min
Rest	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 2	28 min	28 min	31 min	28 min	28 min	31 min	28 min	28 min	31 min
Rise 1	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Knead 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Rise 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Knead 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Rise 3	48 min	48 min	35 min	48 min	48 min	35 min	50 min	50 min	35 min
Bake	47 min	52 min	60 min	52 min	57 min	65 min	60 min	60 min	68 min
Total	3:10	3:15	3:20	3:15	3:20	3:25	3:20	3:25	3:28
Keep Warm	2:50	2:55	2:50	2:55	3:00	2:55	3:00	3:05	2:58
Delay	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour
Delay	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Program	5		6	7	8	9	10		eco
	Gluten Free	Cake					Bake	Bake	
<b>Crust Colour</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Váňa	-	-	-	-	-	-	-	-	1Kg
Pre-heat	10 min	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 1	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	-	-	-	5 min
Rest	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Knead 2	19 min	1 min	24 min	24 min	24 min	85 min	-	-	9 min
Rise 1	-	-	60 min	60 min	40 min	-	-	-	5 min
Knead 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rise 2	-	-	-	-	-	-	-	-	8 min
Knead 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rise 3	60 min	-	-	-	-	-	-	-	15 min
Bake	<b>Light</b>	50 min	85 min	-	-	70 min	0:10 – 1:30	-	43 min
	<b>Medium</b>	60 min							
	<b>Dark</b>	70 min							
Total	<b>Light</b>	2:25	1:32	1:30	1:10	1:25	1:30	-	1:25
	<b>Medium</b>	2:35							
	<b>Dark</b>	2:45							
Keep Warm	<b>Light</b>	2:04	-	1:14	-	-	-	-	-
	<b>Medium</b>	2:14							
	<b>Dark</b>	2:24							
Delay	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## 19 delay timer (+) (-)

The Delay timer allows you to delay the bread making process up to 15 hours. The delayed start cannot be used with programs (5), (6), (7)→(10) or the **eco** program button.

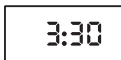
**IMPORTANT:** When using this delayed start function you must not use perishable ingredients – things that ‘go off’ easily at room temperature or above, such as milk, egg, cheese and yoghurt etc.

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 bread maker 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.



## 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 surfaces of the bread maker if necessary.

### **baking chamber/heating element**

- To reduce the risk of smoking and burning odours during the baking cycle, regularly remove any spillages from inside the oven chamber and off the heating element.
- Wipe the inside of the baking chamber with a soft damp cloth and dry.
- Carefully wipe the heating element with a soft damp cloth. **To avoid damage take care when cleaning the element - avoid pushing down or lifting the element up.**

### **bread pan**

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

### **lid**

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

### **bread maker feet**

- Always use the bread maker on a clean dry worksurface.
- To prevent the bread maker from moving around on the worksurface during operation, keep the feet clean by wiping regularly with a damp cloth.

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

tsp = 5 ml teaspoon

tbsp = 15ml tablespoon

### Premium White Bread

#### Program 1

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

- **1Kg loaf** - if the bread over rises **either** reduce the salt to 1tsp or the yeast to 1tsp.

### French Styled Bread

#### Program 2

<b>Ingredients</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>	<b>1Kg</b>
Water	245ml	310ml	380ml
Salt	½ tsp	1tsp	1tsp
Sugar	1tsp	2tsp	2tsp
T55 French Flour *	350g	450g	600g
Easy blend dried yeast	1 tsp	1 tsp	1½ tsp

\* Unbleached white bread flour can be used instead of T55 French Flour.

### Wholemeal Bread

#### Program 3

<b>Ingredients</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>	<b>1Kg</b>
Water	245ml	330ml	400ml
Vegetable oil	1tbsp	1tbsp	1½tbsp
Skimmed milk powder	1tbsp	5tsp	2tbsp
Salt	½tsp	1tsp	1tsp
Sugar	2tsp	1tbsp	4tsp
Wholemeal bread flour	350g	450g	600g
Easy blend dried yeast	1tsp	1½tsp	1½tsp



## Brioche Bread (use light crust colour)

### Program 4

<b>Ingredients</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>	<b>1Kg</b>
Milk	See point 1	See point 1	See point 1
Eggs	1	2	2
Butter, melted	80g	110g	135g
Salt	1tsp	1½tsp	1½tsp
Sugar	30g	50g	70g
Unbleached white bread flour	350g	450g	550g
Easy blend dried yeast	1½tsp	1½tsp	1½tsp

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

<b>Loaf</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>	<b>1Kg</b>
Liquid up to	190ml	280ml	350ml

## Gluten Free Mixes

### Program 5

<b>Ingredients</b>	<b>Glutafin® Gluten Free Select Bread Mix</b>	<b>Juvela® Gluten Free Mix</b>	<b>Schär Mix B® Gluten Free Mix</b>
Water	350ml	400ml	500ml
Vegetable Oil	1 tbsp	2tbsp	2tsp
Gluten Free Bread Mix	500g	500g	500g
Salt	N/A	N/A	1tsp
Easy blend dried yeast	2tsp	2tsp	2tsp
<b>Crust Colour</b>	<b>LIGHT</b>	<b>MEDIUM</b>	<b>DARK</b>

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

Visit the Kenwood website for more information about using Gluten free mixes in your bread maker.

## Gluten Free Bread

### Program 5

<b>Ingredients</b>	<b>1 Loaf</b>
<i>Egg (medium)</i>	1 (50g)
<i>Water</i>	400ml
<i>Vegetable Oil</i>	2tbsp
<i>Lemon juice</i>	1tsp
<i>Salt</i>	1tsp
<i>Sugar</i>	4tsp
<i>Xanthan Gum</i>	1tbsp
<i>Rice flour</i>	260g
<i>Tapioca flour</i>	70g
<i>Potato flour</i>	70g
<i>Easy blend dried yeast</i>	3tsp
<b>Crust colour</b>	<b>DARK</b>

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

## Marmalade Cake

### Program 6

<b>Ingredients</b>	<b>1Kg</b>
<i>Butter</i>	115g
<i>Golden Syrup</i>	150g
<i>Granulated Sugar</i>	75g
<i>Orange Marmalade</i>	75g
<i>Milk</i>	175ml
<i>Egg</i>	1
<i>Plain Flour</i>	280g
<i>Baking Powder</i>	2tsp
<i>Bicarbonate of Soda</i>	1tsp

- 1 After 3 minutes mixing, scrape down with a plastic spatula to ensure all the ingredients are incorporated.

## Bread rolls

### Program 7

<b>Ingredients</b>	<b>1Kg</b>	<b>750g</b>
Egg	1	1
Water	See point 1	See point 1
Unbleached white bread flour	600g	450g
Salt	1½tsp	1tsp
Sugar	1tbsp	2tsp
Butter	25g	25g
Easy blend dried yeast	2tsp	1½tsp
<b>For the topping:</b>		
Egg yolk beaten with 15ml (1tbsp) water	1	1
Sesame seeds and poppy seeds, for sprinkling, optional		

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

<b>Dough</b>	<b>1Kg</b>	<b>750g</b>
Liquid up to	400ml	260ml

- 2 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.
- 3 After shaping, leave the dough to prove for approximately 45 minutes or until doubled in size then bake in your conventional oven.
- 4 Bake in a pre-heated oven at 200°C/400°F/Gas Mark 6 for 15-20 minutes or until golden.
- 5 Transfer to a wire rack to cool.

## Pizza Dough

### Program 8

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

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

## Summer Fruit Jam

## Program 9

<b>Ingredients</b>	<b>450g Jam</b>
<i>Strawberries</i>	115g
<i>Raspberries</i>	115g
<i>Redcurrants</i>	75g
<i>Lemon Juice</i>	1tsp
<i>Jam Sugar with pectin</i>	300g
<i>Butter</i>	15g

1. Halve the strawberries if large and place in the pan with the raspberries and redcurrants. Add the rest of the ingredients.
2. At the end of the cycle, switch off and pour the jam into a sterilised jar, seal and label.  
Note: Throughout the jam cycle the kneader will stir the ingredients.

## eco Loaf

## eco Button

<b>Ingredients</b>	<b>1Kg</b>
<i>Water, lukewarm (32-35°C)</i>	370ml
<i>Vegetable oil</i>	1tbsp
<i>Unbleached white bread flour</i>	600g
<i>Skimmed milk powder</i>	2tbsp
<i>Salt</i>	1tsp
<i>Sugar</i>	4tsp
<i>Easy blend dried yeast</i>	4tsp

- For best results measure the water temperature with either a thermometer or mix 90ml boiling water with 280ml of cold water.
- 1 Press the **eco** button and the program will start automatically.

The **eco** loaf recipe can be adapted to produce a low or no salt version as follows:

<b>Ingredients</b>	<b>Reduced Salt</b>	<b>No Salt</b>	<b>Using Low Salt Substitute (contains Potassium)</b>
<i>Water, lukewarm (32-35°C)</i>	370ml	370ml	370ml
<i>Vegetable oil</i>	1tbsp	1tbsp	1tbsp
<i>Unbleached white bread flour</i>	600g	600g	600g
<i>Skimmed milk powder</i>	2tbsp	2tbsp	2tbsp
<i>Salt</i>	½tsp	-	1tsp
<i>Sugar</i>	1tbsp	1tbsp	1tbsp
<i>Easy blend dried yeast</i>	1tbsp	1tbsp	1tbsp

Note: Removing the salt will produce a bland flavour compared to the normal recipe.

## Packet mixes

### **eco button**

The **eco** bake setting can be used and is recommended for most ready prepared bread mixes. (Wholemeal and Granary bread mixes generally work best on Program 3 Wholewheat).

- Check that the total weight of the mix does not exceed the maximum amount your bread maker can handle.
- Add the amount of water recommended by the manufacturer to the bread pan first, then add the bread mix.
- For best results use lukewarm water (30-35°C) and measure the water temperature with either a thermometer or mix 25% boiling water with 75% of cold water.
- If the loaf does not rise sufficiently try adding 1-2tsp of easy blend dried yeast next time.
- The timer delay is not recommended for packet mixes as you cannot separate the yeast from the liquid.

*Visit the Kenwood website for more information about using bread mixes in your bread maker.*

## Bake only

### **Program 10**

The bake only program can be selected on its own and used in the following ways:-

- 1 Use in conjunction with the dough cycle or to lengthen the baking time after completion of one of the other bread programs.
  - Wait until the dough cycle or bread program has completed - the bread maker will beep and 0:00 on the display.
  - Press the menu button and select program 10.
  - Use the Timer buttons ⊕ and ⊖ to select the required baking time from 10 minutes to 90 minutes.
  - Press the START/STOP button Ⓜ.
- 2 Use to rewarm or crisp loaves already baked and cooled.
  - Select program 10 from the MENU.
  - Use the Timer buttons ⊕ and ⊖ to select the required baking time from 10 minutes to 90 minutes.
  - Press the START/STOP button Ⓜ.

**The bread maker should not be left unattended when using the Bake only program. Manually stop the program when the desired crust colour has been achieved.**

## 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.

### **strong brown flour**

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

### **granary bread flour**

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

### **non-wheat flours**

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

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

### **salt**

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

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

### **sweeteners**

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

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

## **fats and oils**

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

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

## **liquid**

Some form of liquid is essential; usually water or milk is used. Water produces a crisper crust than milk. Water is often combined with skimmed milk powder. This is essential if using the time delay as fresh milk will deteriorate. For most programs water straight from the tap is fine, however on the **eco** program 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 bread maker 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 **eco** 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
<b>LOAF SIZE AND SHAPE</b>		
1. Bread does not rise enough	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wholemeal breads will be lower than white breads due to less gluten forming protein in whole wheat flour.</li> <li>• Not enough liquid.</li> <li>• Sugar omitted or not enough added.</li> <li>• Wrong type of flour used.</li>   <li>• Wrong type of yeast used.</li> <li>• Not enough yeast added or too old.</li>   <li>• <b>eco</b> cycle chosen.</li> <li>• Yeast and sugar came into contact with each other before kneading cycle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normal situation, no solution.</li>   <li>• Increase liquid by 15ml/3tsp.</li> <li>• Assemble ingredients as listed in recipe.</li> <li>• You may have used plain white flour instead of strong bread flour which has a higher gluten content.</li> <li>• Do not use all-purpose flour.</li> <li>• For best results use only fast action "easy blend" yeast.</li> <li>• Measure amount recommended and check expiry date on package.</li> <li>• This cycle produces shorter loaves. This is normal.</li> <li>• Make sure they remain separate when added to the bread pan.</li> </ul>
2. Flat loaves, no rising.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yeast omitted.</li> <li>• Yeast too old.</li> <li>• Liquid too hot.</li>   <li>• Too much salt added.</li> <li>• If using timer, yeast got wet before bread making process started.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assemble ingredients as listed in recipe.</li> <li>• Check expiry date.</li> <li>• Use liquid at correct temperature for bread setting being used.</li> <li>• Use amount recommended.</li> <li>• Place dry ingredients into corners of pan and make slight well in centre of dry ingredients for yeast to protect it from liquids.</li> </ul>
3. Top inflated - mushroom-like in appearance.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much yeast.</li> <li>• Too much sugar.</li> <li>• Too much flour.</li> <li>• Not enough salt.</li>   <li>• Warm, humid weather.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduce yeast by 1/4tsp.</li> <li>• Reduce sugar by 1tsp.</li> <li>• Reduce flour by 6 to 9tsp.</li> <li>• Use amount of salt recommended in recipe.</li> <li>• Reduce liquid by 15ml/3 tsp and yeast by 1/4 tsp.</li> </ul>
4. Top and sides cave in.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much liquid.</li> <li>• Too much yeast.</li>   <li>• High humidity and warm weather may have caused the dough to rise too fast.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduce liquid by 15ml/3tsp next time or add a little extra flour.</li> <li>• Use amount recommended in recipe or try a quicker cycle next time.</li> <li>• Chill the water or add milk straight from the fridge</li> </ul>
5. Gnarly, knotted top - not smooth.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Not enough liquid.</li> <li>• Too much flour.</li> <li>• Tops of loaves may not all be perfectly shaped, however, this does not affect wonderful flavour of bread.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Increase liquid by 15ml/3tsp.</li> <li>• Measure flour accurately.</li> <li>• Make sure dough is made under the best possible conditions.</li> </ul>

troubleshooting guide (continued)

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
<b>LOAF SIZE AND SHAPE</b>		
6. Collapsed while baking.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machine was placed in a draught or may have been knocked or jolted during rising.</li> <li>Exceeding capacity of bread pan.</li> <li>Not enough salt used or omitted. (salt helps prevent the dough over proving)</li> <li>Too much yeast.</li> <li>Warm, humid weather.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reposition bread maker.</li> <li>Do not use more ingredients than recommended for large loaf (max. 1Kg).</li> <li>Use amount of salt recommended in recipe.</li> <li>Measure yeast accurately.</li> <li>Reduce liquid by 15ml/3tsp and reduce yeast by 1/4tsp.</li> </ul>
7. Loaves uneven shorter on one end.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dough too dry and not allowed to rise evenly in pan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Increase liquid by 15ml/3 tsp.</li> </ul>
8. Hole in bottom of loaf	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hole left by kneader when loaf removed from bread pan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Normal situation</li> </ul>
<b>BREAD TEXTURE</b>		
9. Heavy dense texture.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much flour.</li> <li>Not enough yeast.</li> <li>Not enough sugar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Measure accurately.</li> <li>Measure right amount of recommended yeast.</li> <li>Measure accurately.</li> </ul>
10. Open, coarse, holey texture.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salt omitted.</li> <li>Too much yeast.</li> <li>Too much liquid.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assemble ingredients as listed in recipe.</li> <li>Measure right amount of recommended yeast.</li> <li>Reduce liquid by 15ml/3tsp.</li> </ul>
11. Centre of loaf is raw, not baked enough.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much liquid.</li> <li>Power cut during operation.</li> <li>Quantities were too large and machine could not cope.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce liquid by 15ml/3tsp.</li> <li>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.</li> <li>Reduce amounts to maximum quantities allowed.</li> </ul>
12. Bread doesn't slice well, very sticky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sliced while too hot.</li> <li>Not using proper knife.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allow bread to cool on rack at least 30 minutes to release steam, before slicing.</li> <li>Use a good bread knife.</li> </ul>
<b>CRUST COLOUR AND THICKNESS</b>		
13. Dark crust colour/ too thick.	<ul style="list-style-type: none"> <li>DARK crust setting used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use medium or light setting the next time.</li> </ul>
14. Loaf of bread is burnt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bread maker malfunctioning.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refer to "Service and customer care" section.</li> </ul>
15. Crust too light.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bread not baked long enough.</li> <li>No milk powder or fresh milk in recipe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Extend baking time.</li> <li>Add 15ml/3tsp skimmed milk powder or replace 50% of water with milk to encourage browning.</li> </ul>

## troubleshooting guide *(continued)*

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
<b>PAN PROBLEMS</b>		
16. Kneader cannot be removed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>You must add water to bread pan and allow kneader to soak before it can be removed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Follow cleaning instructions after use. You may need to twist kneader slightly after soaking to loosen.</li> </ul>
17. Bread sticks to pan/ difficult to shake out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Can happen over prolonged use.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lightly wipe the inside of bread pan with vegetable oil.</li> <li>Refer to "Service and customer care" section.</li> </ul>
<b>MACHINE MECHANICS</b>		
18. Bread maker not operating/Kneader not moving.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bread maker not switched on</li> <li>Pan not correctly located.</li> <li>Delay timer selected.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check on/off switch (Ⓢ) is in the ON position.</li> <li>Check the pan is locked in place.</li> <li>Bread maker will not start until the countdown reaches the program start time.</li> </ul>
19. Ingredients not mixed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Did not start bread maker.</li> <li>Forgot to put kneader in pan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>After programming control panel, press start button to turn bread maker on.</li> <li>Always make sure kneader is on shaft in bottom of pan before adding ingredients.</li> </ul>
20. Burning odour noted during operation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredients spilled inside oven.</li> <li>Pan leaks.</li> <li>Exceeding capacity of bread pan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Be careful not to spill ingredients when adding to pan. Ingredients can burn on heating unit and cause smoke.</li> <li>See "Service and Customer care" section.</li> <li>Do not use more ingredients than recommended in recipe and always measure ingredients accurately.</li> </ul>
21. Bread maker moving on the worktop.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirt or dry ingredient dust on bottom of feet stopping the feet from gripping onto the worktop.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Always use the bread maker on a dry clean surface.</li> <li>Wipe any dirt or dust off the feet with a damp cloth.</li> </ul>
22. Machine unplugged by mistake or power lost for more than 8 minutes. How can I save the bread?.	<ul style="list-style-type: none"> <li>If machine is in knead cycle, discard ingredients and start again.</li> <li>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 10 or bake in pre-heated conventional oven at 200°C/400°F/Gas mark 6 for 30-35 minutes or until golden brown.</li> <li>If machine is in bake cycle, use the bake only setting 10 or bake in pre-heated conventional oven at 200°C/400°F/Gas mark 6 and remove top rack. Carefully remove pan from machine and place on bottom rack in oven. Bake until golden brown.</li> </ul>	

troubleshooting guide *(continued)*

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>SOLUTION</b>
<b>MACHINE MECHANICS</b>		
23. E:01 appears on display and machine cannot be turned on.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oven chamber too hot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unplug and allow to cool down for 30 minutes.</li> </ul>
24. H:HH & E:EE appears in display and machine does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bread machine is malfunctioning. Temperature sensor error</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>See "Service and Customer care" section.</li> </ul>

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

### **antes de ligar à tomada**

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

### **antes de usar a sua máquina de pão pela primeira vez**

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



## chave

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

- ⑪ painel de comando
- ⑫ botão do menu
- ⑬ botão de tonalidade da cõdea
- ⑭ botão **eco** de cozedura
- ⑮ ecrã de informação
- ⑯ luz de observação
- ⑰ botão de tamanho do pão
- ⑱ botão Iniciar/parar
- ⑲ botões do temporizador
- ⑳ indicadores do tamanho do pão
- ㉑ indicador do estado do programa
- ㉒ indicadores da tonalidade da cõdea (clara, média, escura)

### como medir os ingredientes (ver figuras 3 a 7)

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

- Meça sempre os ingredientes líquidos no copo medidor transparente com as marcas graduadas, fornecido junto com o aparelho. O líquido deverá atingir a marca no copo, ao nível dos olhos, nem acima nem abaixo (ver 3).
- Use sempre os líquidos à temperatura ambiente, 20°C, excepto quando fizer pão usando o programa **eco**. 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).


## ⑧ botão ligar/desligar (on/off)


A sua máquina de fazer pão Kenwood possui um botão ON/OFF e não funciona enquanto não estiver ligada, no ON.


- Ligue à tomada e prima o interruptor ON/OFF ⑧ situado na parte de trás da máquina de pão – a unidade apita e aparece 1 (3:30) no visor.
- Desligue sempre a sua máquina de fazer pão e retire da tomada após a sua utilização.

## ㉑ indicador do estado do programa


O indicador do estado do programa está situado no ecrã e a seta indicadora assinala a posição em que se encontra actualmente o ciclo, da seguinte forma: -

Pré-aquecimento  – A função de pré-aquecimento funciona no início da regulação para Premium (4-6 minutos), Francês e Integral (25 minutos) e Sem Glúten (10 minutos) para aquecer os ingredientes antes do início da primeira fase de amassadura. **Não existe 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 do 2º. ciclo de amassadura na regulação (1), (2), (3), (4), (5), e (7) será emitido 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.
- **Para prevenir o derrame dentro da câmara do forno, retire sempre a forma do pão da máquina antes de adicionar os ingredientes. Os ingredientes que caírem na resistência vão queimar-se e causar fumo.**
- 3 Deite a água na forma de pão.
- 4 Adicione os restantes ingredientes na forma de pão pela ordem indicada nas receitas.  
Certifique-se de que todos os ingredientes são pesados com exactidão dado que quantidades incorrectas produzirão fracos resultados.
- 7  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.
- 8
- 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 (3:30).
- 11 Prima o botão MENU (12) até o programa pretendido ser seleccionado. A máquina de pão regula-se por defeito para 1Kg e tonalidade média da cõdea.  
Nota: Para utilizar a “COZEDURA **eco**” basta carregar no botão **eco** (14) e o programa começa automaticamente.
- 12 Selecciono o tamanho do pão premindo o botão TAMANHO DO PÃO (17) até o indicador (20) se mover para o tamanho pretendido.
- 13 Selecciono a tonalidade da cõdea premindo o botão de CÕDEA (13) até o indicador (22) se mover para a cor de cõdea pretendida (claro, médio ou escuro).
- 14 Prima o botão INICIAR/PARAR (18). Para parar ou cancelar o programa pressione o botão INICIAR/PARAR (18) durante 2 a 3 segundos.
- 15 Desligue a máquina de pão da tomada no final do ciclo de cozedura.
- 16 Remova a forma de pão segurando-a pela pega e girando-a para trás do forno de cozedura.
- **Utilize sempre luvas de forno porque a pega da forma estará muito quente.**
- 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”).

## 16 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).

tabela de programas de pão/massa

programa	Tempo total do programa Tonalidade média da cõdea	Alerta manual para adicionar ingredientes *			Manter quente **
		500g	750g	1Kg	
<b>1 premium</b>	Receitas com farinha branca ou integral. 3:00	3:10	3:30	3:02	60
<b>2 francês</b>	Produz uma cõdea mais estaladiça e é adequado para pães com baixo teor de gordura e de açúcar. 3:30	3:40	3:50	3:04	60
<b>3 integral</b>	Receitas com farinha integral pré-aquecimento de 30 minutos. 3:05	3:15	3:25	2:39	60
<b>4 brioche (doce)</b>	Receitas de pão com muito açúcar. 3:15	3:20	3:25	2:55	60
<b>5 sem glúten</b>	Para usar com farinhas sem glúten e misturas para pão sem glúten. Max. 500g de farinha. 2:35	2:35	2:19	2:14	-
<b>6 bolo</b>	Mistura para bolos 500g 1:32	1:32	-	-	-
<b>7 massa</b>	Massa para ser moldada à mão e cozida no seu forno convencional. 1:30	1:30	1:14	-	-
<b>8 massa para piza</b>	Recitas de massa para piza. 1:10	1:10	-	-	-
<b>9 compota</b>	Para fazer compotas. 1:25	1:25	-	-	-
<b>10 apenas cozedura</b>	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	0:10 - 1:30	-	-	-
<b>eco</b>	Fez pães brancos em 85 minutos. Os pães necessitam de água morna, mais fermento e menos sal. Adequado para utilizar com misturas de pacote pré-preparadas. 1:25	1:25	-	-	-

★ **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.**

# Premium

①

Tonalidade da Códexa	Clara			Média			Escura		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Peso									
Pré-Aquecimento	4 min.	4 min.	6 min.	4 min.	4 min.	6 min.	4 min.	4 min.	6 min.
Amassar 1	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.
Repousar	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.
Amassar 2	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.
Levedar 1	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.
Amassar 3	30 seg.	30 seg.	30 seg.	30 seg.	30 seg.	30 seg.	30 seg.	30 seg.	30 seg.
Levedar 2	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.	40 min.
Amassar 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Levedar 3	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.
Cozer	35 min.	45 min.	63 min.	40 min.	50 min.	68 min.	45 min.	55 min.	73 min.
Total	2:55	3:05	3:25	3:00	3:10	3:30	3:05	3:15	3:35
Extras	2:29	2:39	2:57	2:34	2:44	3:02	2:39	2:49	3:07
Mantem quente	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora
Temporizador	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

## Tipo Francês

②

Tonalidade da Córdea	Clara			Média			Escura		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Peso	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Pré-Aquecimento	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
Amassar 1	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.
Repousar	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amassar 2	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.
Levedar 1	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Amassar 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Levedar 2	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
Amassar 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Levedar 3	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.
Cozer	45 min.	55 min.	65 min.	50 min.	60 min.	70 min.	55 min.	65 min.	75 min.
Total	3:25	3:35	3:45	3:30	3:40	3:50	3:35	3:45	3:55
Extras	2:39	2:49	2:59	2:44	2:54	3:04	2:49	2:59	3:09
Mantem quente	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora
Temporizador	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Tonalidade da Códex	Clara			Média			Escura		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Peso	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Pré-Aquecimento	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
Amassar 1	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.
Repousar	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amassar 2	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.
Levedar 1	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Amassar 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Levedar 2	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.
Amassar 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Levedar 3	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
Cozer	40 min.	50 min.	60 min.	45 min.	55 min.	65 min.	55 min.	65 min.	75 min.
Total	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:15	3:25	3:35
Extras	2:14	2:24	2:34	2:19	2:29	2:39	2:29	2:39	2:49
Mantem quente	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora
Temporizador	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

**Brioche (Doce)**

④

Tonalidade da Códexa	Clara			Média			Escura		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Peso	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Pré-Aquecimento	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amassar 1	6 min.	6 min.	13 min.	6 min.	6 min.	13 min.	6 min.	6 min.	13 min.
Repousar	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amassar 2	28 min.	28 min.	31 min.	28 min.	28 min.	31 min.	28 min.	28 min.	31 min.
Levedar 1	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.
Amassar 3	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.
Levedar 2	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.
Amassar 4	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.	15 seg.
Levedar 3	48 min.	48 min.	35 min.	48 min.	48 min.	35 min.	50 min.	50 min.	35 min.
Cozer	47 min.	52 min.	60 min.	52 min.	57 min.	65 min.	55 min.	60 min.	68 min.
Total	3:10	3:15	3:20	3:15	3:20	3:25	3:20	3:25	3:28
Extras	2:50	2:55	2:50	2:55	3:00	2:55	3:00	3:05	2:58
Mantem quente	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora
Temporizador	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Programa	5		6	7	8	9	10		eco
	Sem Glúten		Bolo	Massa	Massa para Piza	Compota	Cozer		
<b>Tonalidade da Códexa</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Peso	-	-	-	-	-	-	-	-	1Kg
Pré-Aquecimento	10 min.	-	-	-	-	-	-	-	-
Amassar 1	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	-	-	-	5 min.
Repousar	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amassar 2	19 min.	1 min.	1 min.	24 min.	24 min.	85 min.	-	-	9 min.
Levedar 1	-	-	-	60 min.	40 min.	-	-	-	5 min.
Amassar 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Levedar 2	-	-	-	-	-	-	-	-	8 min.
Amassar 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Levedar 3	60 min.	-	-	-	-	-	-	-	15 min.
Cozer	<b>Clara</b>	50 min.	-	-	-	-	-	-	-
	<b>Média</b>	60 min.	85 min.	-	-	70 min.	0:10 – 1:30	-	43 min.
	<b>Escura</b>	70 min.	-	-	-	-	-	-	-
Total	<b>Clara</b>	2:25	-	1:30	1:10	1:25	1:30	-	1:25
	<b>Média</b>	2:35	1:32	-	-	-	-	-	-
	<b>Escura</b>	2:45	-	-	-	-	-	-	-
Extras	<b>Clara</b>	2:04	-	1:14	-	-	-	-	-
	<b>Média</b>	2:14	-	-	-	-	-	-	-
	<b>Escura</b>	2:24	-	-	-	-	-	-	-
Manter quente	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temporizador	-	-	-	-	-	-	-	-	-






## 19 temporizador (+) (-)

O Temporizador permite atrasar o processo de fazer pão até 15 horas. O início retardado não pode ser utilizado com os programas (5), (6), (7) → (10) ou o botão do programa **eco**.



**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.
- Selecciona a tonalidade da cõdea 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.



## 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.
- Se necessário utilize um pano húmido macio para limpar as superfícies exteriores da máquina de fazer pão.

### **câmara de cozedura/resistência**

- Para reduzir o risco de fumo e odores a queimado durante o ciclo de cozedura, remova regularmente quaisquer derramamentos de dentro da câmara do forno e da resistência.
- Limpe o interior da câmara de cozedura com um pano macio húmido e seque em seguida.
- Limpe cuidadosamente a resistência com um pano macio húmido. **Para que a resistência não se estrague quando a limpa, evite deslocá-la para cima ou para baixo.**

### **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**

- Retire a tampa e limpe-a com água morna com 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

### **pés da máquina de fazer pão**

- Utilize sempre a máquina de fazer pão em cima de uma superfície estável, limpa e seca.
- Para evitar que a máquina de fazer pão se mova quando trabalha, mantenha os pés limpos, limpando-os regularmente com um pano húmido.

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

c.c. = colher de chá de 5 ml

c.s. = colher de sopa de 15 ml

### Pão Branco Premium

#### Programa 1

<b>Ingredientes</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>	<b>1Kg</b>
Água	245ml	300ml	380ml
Óleo vegetal	1 c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Leite magro em pó	1 c.s.	4 c.c.	5 c.c.
Sal	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Açúcar	2 c.c.	1 c.s.	4 c.c.
Farinha para pão branco	350g	450g	600g
Fermento para pão de mistura fácil	1½ c.c.	1½ c.c.	1½ c.c.

- **Pão de 1Kg** – se o pão leveda demasiado reduza a quantidade de sal para 1 c.c. **ou** o fermento para 1 c.c.

### Pão de Tipo Francês

#### Programa 2

<b>Ingredientes</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>	<b>1Kg</b>
Água	245ml	310ml	380ml
Sal	½ c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Açúcar	1 c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Farinha Francesa* T55	350g	450g	600g
Fermento para pão de mistura fácil	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.

\* Pode usar farinha branca não branqueada em vez da Farinha Francesa T55.

### Pão Integral

#### Programa 3

<b>Ingredientes</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>	<b>1Kg</b>
Água	245ml	330ml	400ml
Óleo vegetal	1 c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Leite em pó magro	1 c.s.	5 c.c.	2 c.s.
Sal	1/2 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Açúcar	2 c.c.	1 c.s.	4 c.c.
Farinha Integral	350g	450g	600g
Fermento para pão de mistura fácil	1 c.c.	1½ c.c.	1½ c.c.

## Pão de leite (use tonalidade da cõdea clara)

### Programa 4

<b>Ingredientes</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>	<b>1Kg</b>
<i>Leite</i>	<i>Ver ponto 1</i>	<i>Ver ponto 1</i>	<i>Ver ponto 1</i>
<i>Ovos</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Manteiga amolecida</i>	<i>80g</i>	<i>110g</i>	<i>135g</i>
<i>Sal</i>	<i>1 c.c.</i>	<i>1½ c.c.</i>	<i>1½ c.c.</i>
<i>Açucar</i>	<i>30g</i>	<i>50g</i>	<i>70g</i>
<i>Farinha para pão branco</i>	<i>350g</i>	<i>450g</i>	<i>550g</i>
<i>Fermento para pão de mistura fácil</i>	<i>1½ c.c.</i>	<i>1½ c.c.</i>	<i>1½ c.c.</i>

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

<b>Tamanho do pão</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>	<b>1Kg</b>
<i>Líquido até</i>	<i>190ml</i>	<i>280ml</i>	<i>350ml</i>

## Misturas Sem Glúten

### Programa 5

<b>Ingredientes</b>	<b>Glutafin® Gluten Seleção Livre Mistura Para Pão</b>	<b>Glúten Juvela® Mistura Sem</b>	<b>Mistura Sem Glúten Schär Mix B®</b>
<i>Água</i>	<i>350ml</i>	<i>400ml</i>	<i>500ml</i>
<i>Óleo vegetal</i>	<i>1 c.s.</i>	<i>2 c.s.</i>	<i>2 c.c.</i>
<i>Mistura para Pão Sem Glúten</i>	<i>500g</i>	<i>500g</i>	<i>500g</i>
<i>Sal</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>1 c.c.</i>
<i>Fermento para pão de mistura fácil</i>	<i>2 c.c.</i>	<i>2 c.c.</i>	<i>2 c.c.</i>
<b>Tonalidade da Cõdea</b>	<b>CLARA</b>	<b>MÉDIA</b>	<b>ESCURA</b>

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

Visite o portal da Kenwood para obter mais informações sobre como usar misturas sem Glúten na sua máquina de fazer pão.

## Pão Sem Glúten

### Programa 5

<b>Ingredientes</b>	<b>1 Pão</b>
Ovo (médio)	1 (50g)
Água	400ml
Óleo vegetal	2 c.s.
Sumo de limão	1 c.c.
Sal	1 c.c.
Açúcar	4 c.c.
Goma Xantana	1 c.s.
Farinha de arroz	260g
Farinha de tapioca	70g
Farinha de batata	70g
Fermento para pão de mistura fácil	3 c.c.
<b>Tonalidade da côdea</b>	<b>ESCURA</b>

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

## Bolo de Compota de Laranja

### Programa 6

<b>Ingredientes</b>	<b>1Kg</b>
Margarina	115g
Mel de cana de açúcar	150g
Açúcar Granulado	75g
Compota de Laranja	75g
Leite	175ml
Ovo	1
Farinha Sem Levedura	280g
Fermento em Pó Químico	2 c.c.
Bicarbonato de Sódio	1 c.c.

1 Após 3 minutos a misturar, rape a massa para baixo com uma espátula de plástico para que todos os ingredientes sejam incorporados.

## Pãezinhos

## Programa 7

<b>Ingredientes</b>	<b>1Kg</b>	<b>750g</b>
Ovo	1	1
Água	Ver ponto 1	Ver ponto 1
Farinha não branqueada	600g	450g
Sal	1½ c.c.	1 c.c.
Açúcar	1 c.s.	2 c.c.
Manteiga	25g	25g
Fermento para pão de mistura fácil	2 c.c.	1½ c.c.
<b>Para a cobertura:</b>		
Clara de ovo batida com 15 ml (1 clh. sopa) de água	1	1
Sementes de sésamo e sementes de papoila para decorar (opcional)		

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

<b>Massa</b>	<b>1Kg</b>	<b>750g</b>
Líquido até	400ml	260ml

- 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.
- Depois de formar, deixe a massa levedar num local morno durante cerca de 45 minutos ou até duplicar de tamanho e depois coza no seu forno convencional.
- Coza no forno pré-aquecido a 200°C/Gás 6, durante 15 a 20 minutos ou até dourar.
- Transfira para uma base de rede para arrefecer.

## Massa para Pizza

### Programa 8

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

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

## Compota de frutos de verão

### Programa 9

<b>Ingredientes</b>	<b>450g Compota</b>
<i>Morangos</i>	115g
<i>Framboesas</i>	115g
<i>Groselhas vermelhas</i>	75g
<i>Sumo de limão</i>	1 c.c.
<i>Açúcar gelificante (que contém pectina)</i>	300g
<i>Margarina</i>	15g

- 1 Corte os morangos a meio se forem grandes e coloque-os na forma com as framboesas e as groselhas. Adicione os outros ingredientes.
- 2 No fim do ciclo, desligue e deite a compota em fracos esterilizados, sele e coloque etiquetas.  
Nota: Durante o ciclo para compota o amassador mexe os ingredientes.

## Pão **eco**

### Botão **eco**

<b>Ingredientes</b>	<b>1Kg</b>
<i>Água morna (32-35°C)</i>	370ml
<i>Óleo vegetal</i>	1 c.s.
<i>Farinha para pão branco</i>	600g
<i>Leite em pó magro</i>	2 c.s.
<i>Sal</i>	1 c.c.
<i>Açúcar</i>	4 c.c.
<i>Fermento para pão de mistura fácil</i>	4 c.c.

- Para obter melhores resultados, meça a temperatura da água com um termómetro ou misture 90ml de água a ferver com 280ml de água fria.
- 1 Pressione o botão **eco** e o programa começará automaticamente.



A receita de pão **eco** pode ser adaptada para fazer pão sem sal ou com pouco sal da seguinte forma:

<b>Ingredientes</b>	<b>Com Menos Sal</b>	<b>Sem Sal</b>	<b>Utilizando um Substituto com Pouco Sal (contém Potássio)</b>
<i>Água morna (32-35°C)</i>	<i>370ml</i>	<i>370ml</i>	<i>370ml</i>
<i>Óleo vegetal</i>	<i>1 c.s.</i>	<i>1 c.s.</i>	<i>1 c.s.</i>
<i>Farinha para pão branco</i>	<i>600g</i>	<i>600g</i>	<i>600g</i>
<i>Leite em pó magro</i>	<i>2 c.s.</i>	<i>2 c.s.</i>	<i>2 c.s.</i>
<i>Sal</i>	<i>½ c.c.</i>	<i>-</i>	<i>1 c.c.</i>
<i>Açúcar</i>	<i>1 c.s.</i>	<i>1 c.s.</i>	<i>1 c.s.</i>
<i>Fermento para pão de mistura fácil</i>	<i>1 c.s.</i>	<i>1 c.s.</i>	<i>1 c.s.</i>

Nota: Se retirar o sal o pão ficará com um sabor insípido em relação à receita normal.

## Misturas Pré-preparadas em Pacote

## **botão eco**

A regulação de cozedura **eco** pode ser usada e é recomendada para a maioria das misturas de pão pré-preparadas. (as misturas de pão Integrais e Multi-cereais geralmente ficam melhores no Programa 3 Integral).

- Confirme que o peso total da mistura não excede a quantidade máxima que a sua máquina suporta.
- Adicione primeiro à forma do pão a quantidade de água recomendada pelo fabricante e só depois deve adicionar a mistura.
- Para obter melhores resultados, utilize água morna (30-35°C) e meça a temperatura da água com um termómetro ou misture 25% de água a ferver com 75% de água fria.
- Se o pão não levedar o suficiente, da próxima vez tente adicionar 1 a 2 c.c. de fermento de mistura fácil para pão.
- Não é recomendável a utilização do temporizador nestas misturas pré-preparadas, uma vez que não consegue separar o fermento do líquido.

*Visite o portal da Kenwood para obter mais informações sobre como usar misturas pré-preparadas na sua máquina de fazer pão.*

## Apenas Cozedura

## **Programa 10**

O programa para apenas cozedura pode ser seleccionado sozinho das seguintes formas:

- 1 Utilizado em conjunto com o ciclo de massa ou para alongar o tempo de levedagem após completar um dos outros programas de pão.
  - Espere até o ciclo de massa ou programa de pão ter completado – a máquina de fazer pão produzirá um som e aparece no ecrã 0:00.
  - Pressione o botão MENU e seleccione o programa 10.
  - Utilize os botões do Temporizador ⊕ e ⊖ para escolher o tempo de cozedura desejado de 10 a 90 minutos.
  - Prima o botão INICIAR/PARAR ⓘ.
- 2 Utilize para reaquecer ou dourar pão já cozido e frio.
  - Seleccione o programa 10 no botão MENU.
  - Utilize os botões do Temporizador ⊕ e ⊖ para escolher o tempo de cozedura desejado de 10 a 90 minutos.
  - Prima o botão INICIAR/PARAR ⓘ.

**A máquina de fazer pão não deve ser deixada sem vigilância sempre que se usa o programa Apenas Cozedura. Pare manualmente o programa quando seja atingida a tonalidade da côdea desejada.**

## Ingredientes

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

### Farinhas de Trigo

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

### Farinhas Brancas

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

### Farinhas Integrais

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

### 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 cõdea.
- 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 algum tipo de líquido; normalmente utiliza-se água ou leite. A água produz um cõdea mais crocante do que o leite. A água é normalmente utilizada em conjunto com leite magro em pó. Isto é essencial se utilizar o Temporizador uma vez que o leite fresco se deteriora. Para a maioria dos programas é suficiente água corrente da torneira, contudo, no programa **eco** é necessário que a água esteja morna.

- 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 tábuca de madeira, ou rode a base do veio pela parte inferior da forma.
- A amassadeira deve permanecer dentro da forma do pão quando se retira o pão da forma, embora ocasionalmente possa ficar presa dentro do pão. Nesse caso, retire-a antes de cortar o pão com a ajuda de um utensílio de plástico resistente ao calor. Não use um utensílio de metal porque isto pode riscar o revestimento antiaderente da amassadeira.
- Deixe arrefecer o pão sobre uma rede para bolos durante pelo menos 30 minutos, para deixar escapar o vapor. É difícil cortar pão se este estiver ainda quente.

### Conservação

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

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

## Sugestões e Dicas Gerais

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

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

- Em dias muito frios, deixe a água da torneira à temperatura ambiente durante 30 minutos antes de a utilizar. Trate igualmente os ingredientes que retirar do frigorífico.
- Utilize todos os ingredientes à temperatura ambiente excepto se a receita disser diferente. Ex.: para o ciclo **eco** é preciso que o líquido esteja morno.
- 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
<b>TAMANHO E FORMATO DO PÃO</b>		
1. O pão não sobe o suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Líquido insuficiente.</li> <li>• Não se usou açúcar ou usou-se açúcar insuficiente.</li> <li>• Usou-se um tipo de farinha não adequada.</li> <li>• Usou-se um tipo de fermento não adequado.</li> <li>• Não se usou fermento suficiente ou o fermento era velho.</li> <li>• escolhido o ciclo <b>eco</b>.</li> <li>• O fermento e o açúcar entraram em contacto um com o outro antes do ciclo de amassadura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Situação normal, não há solução.</li> <li>• Aumente a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá).</li> <li>• Coloque os ingredientes tal como indicado na receita.</li> <li>• Pode ter usado farinha branca normal em vez de farinha para pão integral, que tem um teor de glúten mais elevado.</li> <li>• Não use farinha para todos os fins.</li> <li>• Para melhores resultados, use apenas fermento desidratado.</li> <li>• Meça a quantidade recomendada e verifique a data de validade na embalagem.</li> <li>• Este ciclo produz pães mais baixos. Isto é normal.</li> <li>• Certifique-se de que ficam separados ao colocar na forma de pão.</li> </ul>
2. Pães baixos, que não sobem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não se usou fermento.</li> <li>• O fermento era demasiado velho.</li> <li>• O líquido estava demasiado quente.</li> <li>• Usou-se demasiado sal.</li> <li>• Se se usou o temporizador, o fermento humedeceu antes do início do processo de fazer pão.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque os ingredientes tal como indicado na receita.</li> <li>• Verifique a data de validade.</li> <li>• Use líquido à temperatura correcta para o programa de pão seleccionado.</li> <li>• Use a quantidade recomendada.</li> <li>• 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.</li> </ul>
3. Parte de cima levantada – aspecto de cogumelo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demasiado fermento.</li> <li>• Demasiado açúcar.</li> <li>• Demasiada farinha.</li> <li>• Sal insuficiente.</li> <li>• Ambiente quente, húmido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduza a quantidade de fermento em ¼ clh. chá.</li> <li>• Reduza a quantidade de açúcar em 1 clh. chá.</li> <li>• Reduza a quantidade de farinha em 6 a 9 clh. chá.</li> <li>• Use a quantidade de sal recomendada na receita.</li> <li>• Reduza a quantidade de líquido em 15 ml (3 clh. chá) e a quantidade de fermento em ¼ clh. chá.</li> </ul>

guia de resolução de problemas (continuação)

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



guia de resolução de problemas (continuação)

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

guia de resolução de problemas (continuação)

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA POSSÍVEL</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
<b>SISTEMAS MECÂNICOS DA MÁQUINA</b>		
21. A máquina de fazer pão desloca-se na superfície.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sujidade ou pó seco de ingredientes nos pés da máquina que os impedem de aderir à superfície.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilize sempre a máquina de fazer pão em cima de uma superfície estável, limpa e seca.</li> <li>• Limpe toda a sujidade dos pés da máquina com um pano húmido e seque em seguida.</li> </ul>
22. Máquina desligada da corrente eléctrica por engano ou perda de corrente eléctrica por mais de 8 minutos. Como posso guardar o pão?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se a máquina estiver no ciclo de amassadura, inutilize os ingredientes e comece de novo.</li> <li>• 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 10 ou coza num forno convencional a 200 °C durante 30 a 35 minutos ou até ficar dourado.</li> <li>• Se a máquina estiver no ciclo de cozedura, use o ciclo de cozedura 10 ou coza num forno convencional previamente aquecido a 200 °C retirando a grelha superior. Retire cuidadosamente a forma de pão da máquina e coloque-a na grelha inferior do forno. Deixe cozer até ficar dourado.</li> </ul>	
23. Aparece a mensagem E:01 no visor e não é possível ligar a máquina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuba do forno demasiado quente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A máquina de pão está avariada. Erro no sensor de temperatura</li> </ul>
24. Aparece a mensagem H:HH &E:EE no visor e a máquina não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desligue da tomada e deixe arrefecer durante 30 minutos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ver secção "Assistência e apoio ao cliente".</li> </ul>

## 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 los lados y la parte superior 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).

## clave

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

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

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

- Mida siempre los ingredientes líquidos en el vaso transparente de medición que contiene marcas con medidas. Los líquidos deben quedar justo a la altura de la marca deseada, ni por encima ni por debajo (véase la ilustración 3).
- Utilice siempre los líquidos a temperatura ambiente, 20°C/68°F, salvo cuando quiera hacer pan utilizando el programa **eco**. 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).


## ⑧ interruptor on/off


Su máquina para hacer pan Kenwood está equipada con un interruptor ON/OFF y no funcionará hasta que se conecte.


- Enchufe y apriete el interruptor ON/OFF ⑧ situado en la parte posterior de la máquina para hacer pan; la unidad emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá 1 (3:30).
- Apague y desconecte siempre la máquina para hacer pan después de su uso.


## ㉑ 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 funciona al principio de los ajustes Premium (4-6 minutos), Francés e Integral (25 minutos) y Sin gluten (10 minutos) 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) y (7) 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.

- **Para evitar el vertido de cualquier sustancia en el interior del horno, saque siempre el molde para pan de la máquina antes de añadir los ingredientes. Los ingredientes que salpiquen y caigan en el elemento térmico pueden quemarse y provocar humo.**

- 3 Vierta el agua en el molde para pan.
  - 4 Añada los demás ingredientes en el molde en el orden indicado en las recetas.  
Asegúrese de que todos los ingredientes se añaden en las cantidades exactas, ya que, si la medición es incorrecta, la calidad del producto resultante será mala.
  - 7 Introduzca el molde para pan en el horno colocando el molde en un ángulo hacia la parte posterior de la unidad. Luego bloquee el molde girándolo hacia la parte delantera.
  - 9 Baje el asa y cierre la tapa.
  - 10 Enchufe y conecte – la unidad pitará y se colocará en la configuración predeterminada 1 (3:30).
  - 11 Apriete el botón MENU (12) hasta que el programa requerido quede seleccionado. La máquina para hacer pan tomará por defecto el ajuste 1 Kg y color de la corteza mediano. Nota: si utiliza la "COCCIÓN **eco**", apriete el botón **eco** (14) y el programa se iniciará automáticamente.
  - 12 Seleccione el tamaño del pan apretando el botón LOAF SIZE (tamaño del pan) (17) hasta que el indicador (20) se mueva al tamaño de pan deseado.
  - 13 Seleccione el color de la corteza apretando el botón CRUST (corteza) (13) hasta que el indicador (22) se mueva al color de corteza deseado (claro, mediano u oscuro).
  - 14 Apriete el botón de INICIO/PARADA (18). Para detener o cancelar el programa apriete el botón de INICIO/PARADA (18) y manténgalo apretado 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.**

- 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).

## (16) luz de visualización (19)

- 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).

tabla de programas para pan/masa

programa	Tiempo total del programa Color de la corteza mediano	Alerta manual para añadir ingredientes *			Mantener caliente **		
		500 g	750 g	1 kg			
		500 g	750 g	1 kg			
<b>1 premium</b>	Recetas con harina para pan blanco o integral. 3:00	3:10	3:30	2:34	2:44	3:02	60
<b>2 francés</b>	Produce una crujiente corteza y es ideal para barras con bajo contenido en grasa y azúcar. 3:30	3:40	3:50	2:44	2:54	3:04	60
<b>3 integral</b>	Recetas con harina integral de trigo. Precalentamiento durante 30 minutos. 3:05	3:15	3:25	2:19	2:29	2:39	60
<b>4 brioché (dulce)</b>	Recetas de pan con gran contenido en azúcar. 3:15	3:20	3:25	2:55	3:00	2:55	60
<b>5 sin gluten</b>	Para utilizar con harinas sin gluten y mezclas de pan sin gluten. Máx 500 g de harina. 2:35	2:35			2:14		-
<b>6 tartas</b>	Preparado para tartas - 500 g. 1:32	1:32			-		-
<b>7 masa</b>	Masa para moldear manualmente y hornear en su propio horno. 1:30	1:30			1:14		-
<b>8 masa para pizza</b>	Recetas de masa para pizza. 1:10	1:10			-		-
<b>9 mermelada</b>	Para elaborar mermeladas. 1:25	1:25			-		-
<b>10 sólo cocción</b>	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	0:10 - 1:30			-		-
<b>eco</b>	Produce pan blanco en 85 minutos. El pan requiere agua caliente, levadura extra y menos sal. Adecuado para ser utilizado con preparados de paquete. 1:25	1:25			-		-

\* 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.

# Premium

①

Color de la corteza	Claro			Medio			Oscuro		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Peso	4 min	4 min	6 min	4 min	4 min	6 min	4 min	4 min	1Kg
Precalentamiento	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min
Amasado 1	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min
Reposo	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min
Amasado 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Fermentación 1	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s
Amasado 3	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min	40 min
Fermentación 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasado 4	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Fermentación 3	35 min	45 min	63 min	40 min	50 min	68 min	45 min	55 min	73 min
Cocción	2:55	3:05	3:25	3:00	3:10	3:30	3:05	3:15	3:35
Total	2:29	2:39	2:57	2:34	2:44	3:02	2:39	2:49	3:07
Extras	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora
Mantener caliente	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Temporización de retraso									



## Estilo francés

②

Color de la corteza	Claro			Medio			Oscuro		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Peso	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Precalentamiento	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Amasado 1	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min
Reposo	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasado 2	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min
Fermentación 1	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Amasado 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fermentación 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Amasado 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fermentación 3	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Cocción	45 min	55 min	65 min	50 min	60 min	70 min	55 min	65 min	75 min
Total	3:25	3:35	3:45	3:30	3:40	3:50	3:35	3:45	3:55
Extras	2:39	2:49	2:59	2:44	2:54	3:04	2:49	2:59	3:09
Mantener caliente	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora
Temporización de retraso	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

# Integral

3

Color de la corteza	Claro			Medio			Oscuro		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Peso									
Precalentamiento	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Amasado 1	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min
Reposo	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasado 2	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min
Fermentación 1	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Amasado 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fermentación 2	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Amasado 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fermentación 3	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Cocción	40 min	50 min	60 min	45 min	55 min	65 min	55 min	65 min	75 min
Total	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:15	3:25	3:35
Extras	2:14	2:24	2:34	2:19	2:29	2:39	2:29	2:39	2:49
Mantener caliente	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora
Temporización de retraso	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

# Brioche (Dulce)

④

Color de la corteza	Claro			Medio			Oscuro		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Peso	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Precalentamiento	6 min	6 min	13 min	6 min	6 min	13 min	6 min	6 min	13 min
Reposo	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasado 2	28 min	28 min	31 min	28 min	28 min	31 min	28 min	28 min	31 min
Fermentación 1	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Amasado 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Fermentación 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Amasado 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Fermentación 3	48 min	48 min	35 min	48 min	48 min	35 min	50 min	50 min	35 min
Cocción	47 min	52 min	60 min	52 min	57 min	65 min	55 min	60 min	68 min
Total	3:10	3:15	3:20	3:15	3:20	3:25	3:20	3:25	3:28
Extras	2:50	2:55	2:50	2:55	3:00	2:55	3:00	3:05	2:58
Mantener caliente	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora	1 hora
Temporización de retraso	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00




Programa	5		6		7		8		9		10		eco
	Sin gluten		Tartas		Masa		Masa para pizza		Mermelada		Cocción		
<b>Color de la corteza</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Peso	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1Kg
Precalentamiento	10 min	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasado 1	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	-	-	-	-	5 min
Reposo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amasado 2	19 min	1 min	1 min	1 min	24 min	24 min	24 min	24 min	85 min	85 min	-	-	9 min
Fermentación 1	-	-	-	-	60 min	60 min	60 min	40 min	-	-	-	-	5 min
Amasado 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fermentación 2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8 min
Amasado 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fermentación 3	60 min	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15 min
Cocción	<b>Claro</b>	50 min	85 min	85 min	-	-	-	-	70 min	0:10 – 1:30	-	-	43 min
	<b>Medio</b>	60 min											
	<b>Oscuro</b>	70 min											
Total	<b>Claro</b>	2:25	1:32	1:30	1:30	1:10	1:10	1:10	1:25	1:30	-	-	1:25
	<b>Medio</b>	2:35											
	<b>Oscuro</b>	2:45											
Extras	<b>Claro</b>	2:04	-	-	1:14	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>Medio</b>	2:14											
	<b>Oscuro</b>	2:24											
Mantener caliente	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temporización de retraso	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## 19 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 los programas (5), (6), (7) → (10) o el botón del programa **eco**.

**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.



## 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 externas de la máquina para hacer pan en caso necesario.

### **cámara de cocción/elemento térmico**

- Para reducir el riesgo de olor a quemado y humo durante el ciclo de cocción, retire regularmente el vertido de cualquier sustancia del interior del horno y del elemento térmico.
- Limpie el interior de la cámara de cocción un paño suave humedecido y séquelo.
- Limpie el elemento térmico cuidadosamente con un paño suave humedecido. **Para evitar daños, tenga cuidado al limpiar el elemento – evite empujar el elemento hacia abajo o levantarlo arriba.**

### **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**

- Quite la tapa 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.

### **pies de la máquina para hacer pan**

- Utilice siempre la máquina para hacer pan sobre una superficie de trabajo limpia y seca.
- Para evitar que la máquina para hacer pan se mueva por la superficie de trabajo durante el funcionamiento, mantenga los pies de la máquina limpios limpiándolos regularmente con un paño húmedo.

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

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

### Pan blanco premium

#### Programa 1

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

- **Pan de 1 Kg** – si el pan se leuda demasiado o bien reduzca la sal a 1 cucharadita o bien reduzca la levadura a 1 cucharadita.

### Pan al estilo francés

#### Programa 2

<b>Ingredientes</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1 Kg</b>
Agua	245 ml	310 ml	380 ml
Sal	½ c/c	1 c/c	1 c/c
Azúcar	1 c/c	2 c/c	2 c/c
Harina T55 *	350 g	450 g	600 g
Levadura desecada fácil de mezclar	1 c/c	1 c/c	1½ c/c

\* Se puede utilizar harina de pan no blanqueada en vez de harina T55.

### Pan integral

#### Programa 3

<b>Ingredientes</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1 Kg</b>
Agua	245 ml	330 ml	400 ml
Aceite vegetal	1 c/s	1 c/s	1½ c/s
Leche desnatada en polvo	1 c/s	5 c/c	2 c/s
Sal	½ c/c	1 c/c	1 c/c
Azúcar	2 c/c	1 c/s	4 c/c
Harina de pan integral	350 g	450 g	600 g
Levadura desecada fácil de mezclar	1 c/c	1½ c/c	1½ c/c

## Pan brioche (utilice un color dorado claro para la corteza) **Programa 4**

<b>Ingredientes</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1 Kg</b>
Leche	Véase el punto 1	Véase el punto 1	Véase el punto 1
Huevos	1	2	2
Mantequilla, fundida	80 g	110 g	135 g
Sal	1 c/c	1½ c/c	1½ c/c
Azúcar	30 g	50 g	70 g
Harina sin blanquear para pan blanco	350 g	450 g	550 g
Levadura desecada fácil de mezclar	1½ c/c	1½ c/c	1½ c/c

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

<b>Tamaño del pan</b>	<b>500 g</b>	<b>750 g</b>	<b>1 Kg</b>
Líquido hasta	190 ml	280 ml	350 ml

## Preparados sin gluten

## **Program 5**

<b>Ingredients</b>	<b>Preparado selecto para pan sin gluten GlutaFin®</b>	<b>Juvela® Gluten Free Mix</b>	<b>Schär Mix B® Gluten Free Mix</b>
Agua	350 ml	400 ml	500 ml
Aceite vegetal	1 c/s	2 c/s	2 c/c
Preparado para pan sin gluten	500 g	500 g	500 g
Sal	N/C	N/C	1 c/c
Levadura desecada fácil de mezclar	2 c/c	2 c/c	2 c/c
<b>Color de la corteza</b>	<b>CLARO</b>	<b>MEDIANO</b>	<b>OSCURO</b>

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

Visite el sitio web de Kenwood para obtener más información sobre el uso de preparados sin gluten en su máquina para hacer pan.



## Pan sin gluten

### Programa 5

<b>Ingredientes</b>	<b>1 pan</b>
Huevo (mediano)	1 (50 g)
Agua	400 ml
Aceite vegetal	2 c/s
Zumo de limón	1 c/c
Sal	1 c/c
Azúcar	4 c/c
Goma xantana	1 c/s
Harina de arroz	260 g
Harina de tapioca	70 g
Harina de patata	70 g
Levadura desecada fácil de mezclar	3 c/c
<b>Color de la corteza</b>	<b>OSCURO</b>

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

## Pastel de mermelada de naranja

### Programa 6

<b>Ingredientes</b>	<b>1 Kg</b>
Mantequilla	115 g
Miel de caña	150 g
Azúcar granulado	75 g
Mermelada de naranja	75 g
Leche	175 ml
Huevo	1
Harina normal	280 g
Levadura en polvo	2 c/c
Bicarbonato de soda	1 c/c

1 Después de 3 minutos de mezclado, raspe los lados del molde con una espátula de plástico para garantizar que se incorporan todos los ingredientes.

## Panecillos

### Programa 7

<b>Ingredientes</b>	<b>1 Kg</b>	<b>750 g</b>
Huevos	1	1
Agua	Véase el punto 1	Véase el punto 1
Harina de pan no blanqueada	600 g	450 g
Sal	1½ c/c	1 c/c
Azúcar	1 c/s	2 c/c
Mantequilla	25 g	25 g
Levadura desecada fácil de mezclar	2 c/c	1½ c/c
<b>Para cubrir:</b>		
Yema de huevo batida con 15 ml de agua	1	1
Semillas de sésamo y semillas de amapola, para espolvorear, opcional		

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

<b>Masa</b>	<b>1 Kg</b>	<b>750 g</b>
Líquido hasta	400 ml	260 ml

- 2 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
- 3 A continuación, deje que la masa leve durante aproximadamente 45 minutos o hasta que duplique su tamaño, y luego cuézala en el horno.
- 4 Hornee en un horno precalentado a 200°C/400°F/Gas 6 durante 15-20 minutos o hasta que se doren.
- 5 Páselos a una rejilla de alambre para que se enfríen.

## Masa para pizza

### Programa 8

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

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

## Mermelada de frutas de verano

### Programa 9

<b>Ingredientes</b>	<b>450 g de mermelada</b>
Fresas	115 g
Frambuesas	115 g
Grosellas	75 g
Zumo de limón	1 c/c
Azúcar gelificante con pectina	300 g
Mantequilla	15 g

- 1 Si las fresas son grandes, córtelas por la mitad y póngalas en el molde con las frambuesas y las grosellas. Añada el resto de ingredientes.
- 2 Al final del ciclo, apague el aparato y vierta la mermelada en un tarro esterilizado, ciérrelo herméticamente y póngale una etiqueta.

Nota: A lo largo del ciclo de mermelada la amasadora removerá los ingredientes.

## Pan **eco**

### Botón eco

<b>Ingredientes</b>	<b>1 Kg</b>
Agua, tibia (32-35°C)	370 ml
Aceite vegetal	1 c/s
Harina de pan no blanqueada	600 g
Leche desnatada en polvo	2 c/s
Sal	1 c/c
Azúcar	4 c/c
Levadura desecada fácil de mezclar	4 c/c

- Para obtener los mejores resultados, mida la temperatura del agua con un termómetro o mezcle 90 ml de agua hirviendo con 280 ml de agua fría.

- 1 Apriete el botón **eco** y el programa se iniciará automáticamente.

La receta del pan **eco** se puede adaptar para producir una versión baja en sal o sin sal como se indica a continuación:

<b>Ingredientes</b>	<b>Bajo en sal</b>	<b>Sin sal</b>	<b>Utilizar un sucedáneo con bajo contenido de sal (contiene potasio)</b>
<i>Agua, tibia (32-35°C)</i>	<i>370 ml</i>	<i>370 ml</i>	<i>370 ml</i>
<i>Aceite vegetal</i>	<i>1 c/s</i>	<i>1 c/s</i>	<i>1 c/s</i>
<i>Harina sin blanquear para</i>	<i>600 g</i>	<i>600 g</i>	<i>600 g</i>
<i>Leche desnatada en polvo pan blanco</i>	<i>2 c/s</i>	<i>2 c/s</i>	<i>2 c/s</i>
<i>Sal</i>	<i>1/2 c/c</i>	<i>-</i>	<i>1 c/c</i>
<i>Azúcar</i>	<i>1 c/s</i>	<i>1 c/s</i>	<i>1 c/s</i>
<i>Levadura desecada fácil de mezclar</i>	<i>1 c/s</i>	<i>1 c/s</i>	<i>1 c/s</i>

Nota: la eliminación de la sal dará un sabor insípido en comparación con la receta normal.

## Preparados de paquete

**botón eco**

El ajuste de cocción **eco** se puede utilizar y se recomienda para la mayoría de preparados para pan. (Los preparados para pan integral y pan con granos de trigo malteado generalmente funcionan mejor en el Programa 3 Integral)

- Compruebe que el peso total de la mezcla no exceda la cantidad máxima que su máquina para hacer pan pueda manejar.
- Añada la cantidad de agua recomendada por el fabricante al molde para pan primero, luego añada el preparado para pan.
- Para obtener los mejores resultados, utilice agua tibia (30-35°C) y mida la temperatura del agua con un termómetro o mezcle un 25% de agua hirviendo con un 75% de agua fría.
- Si el pan no sube lo suficiente, la próxima vez pruebe a añadir 1-2 cucharaditas de levadura rápida en polvo.
- No se recomienda utilizar el temporizador de retraso para los preparados de paquete ya que no se puede separar la levadura del líquido.

*Visite el sitio web de Kenwood para obtener más información sobre el uso de preparados para pan en su máquina para hacer pan.*

## Sólo horneado

**Programa 10**

El programa de sólo horneado se puede seleccionar solo y utilizarse de las siguientes maneras:

- 1 Úselo junto con el ciclo de masa o para alargar el tiempo de horneado tras la finalización de uno de los demás programas para pan.
  - Espere hasta que el ciclo de masa o el programa para pan haya finalizado – la máquina emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá 0:00.
  - Apriete el botón menú y seleccione el programa 10.
  - Utilice los botones del temporizador  $\oplus$  y  $\ominus$  para seleccionar el tiempo de horneado requerido de 10 minutos hasta 90 minutos.
  - Apriete el botón de INICIO/PARADA  $\text{Ⓜ}$ .
- 2 Úselo para recalentar y tostar panes ya horneados y enfriados.
  - Seleccione el programa 10 del MENU.
  - Utilice los botones del temporizador  $\oplus$  y  $\ominus$  para seleccionar el tiempo de horneado requerido de 10 minutos hasta 90 minutos.
  - Apriete el botón de INICIO/PARADA  $\text{Ⓜ}$ .

**La máquina para hacer pan no debe dejarse desatendida cuando se utilice el programa de Sólo horneado. Pare el programa manualmente cuando se haya conseguido el color de corteza deseado.**

## 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 densos 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.

### 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 cucharada) 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 cucharadas) 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 utilizar alguna forma de líquido; normalmente se utiliza agua o leche. El agua produce una corteza más crujiente que la leche. El agua se suele combinar con leche desnatada en polvo. Esto es fundamental si se utiliza el temporizador de retraso ya que la leche fresca se deteriorará. Para la mayoría de programas suele bastar con el agua directamente del grifo, sin embargo, en el programa **eco**, es necesario que esté 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 20° C/68° F y 24° C/75° F.

- En días muy fríos, deje el agua del grifo a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de usarla. Haga lo mismo con los ingredientes que saque de la nevera.
- Utilice todos los ingredientes a temperatura ambiente a menos que se indique de otra manera en la receta, por ejemplo, para el ciclo **eco** 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 añadir las al molde de pan.
- Sustituya parte del agua por zumos de fruta como naranja, manzana o piña cuando haga panes con sabor de fruta.
- Pueden añadirse líquidos de verduras cocinadas como parte del líquido. El agua utilizada para cocer patatas contiene almidón, que es una fuente adicional de alimento para la levadura, y ayuda producir un pan bien leudado, más blando y que dura más.
- Pueden añadirse verduras como pepino, zanahoria rayada o puré de patatas para añadir sabor. Necesitará reducir el contenido líquido de la receta ya que estos alimentos contienen agua. Empiece con menos agua y compruebe la masa cuando empiece a mezclarse y realice cualquier ajuste que sea necesario.
- No exceda las cantidades indicadas en las recetas ya que puede dañar su máquina de pan.
- Si el pan no se leuda bien, cambie el agua del grifo por agua embotellada o agua hervida y enfriada. Si su agua del grifo contiene mucho cloro y 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.

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA POSIBLE</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
<b>FORMA Y TAMAÑO DE LA BARRA</b>		
1. El pan no sube lo suficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los panes integrales subirán menos que los panes blancos debido a que la harina integral de trigo contiene menos proteína formadora de gluten.</li> <li>• No se ha utilizado líquido suficiente.</li> <li>• No se ha echado suficiente azúcar o no se ha echado nada.</li> <li>• Se ha utilizado el tipo equivocado de harina.</li>   <li>• Se ha utilizado el tipo equivocado de levadura.</li>   <li>• No se ha utilizado levadura suficiente o estaba caducada.</li> <li>• Se ha seleccionado el ciclo <b>eco</b> para la elaboración del pan.</li> <li>• La levadura y el azúcar entraron en contacto antes del ciclo de amasado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Situación normal, no se necesita solución.</li>   <li>• Aumente el líquido en 15 ml (3 cucharaditas).</li> <li>• Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta.</li> <li>• Puede que haya utilizado harina blanca normal, en vez de harina panera fuerte, que tiene un contenido más alto en gluten.</li> <li>• No utilice harina corriente para todo uso.</li> <li>• Para obtener mejores resultados, utilice sólo levadura que suba rápidamente y fácil de mezclar.</li> <li>• Mida la cantidad recomendada y compruebe la fecha de caducidad en el paquete.</li> <li>• Este ciclo produce barras más cortas. Es normal.</li> <li>• Asegúrese de que permanecen separados al añadirlos al molde para el pan.</li> </ul>
2. Barras planas, no suben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se ha echado levadura.</li>   <li>• La levadura estaba caducada.</li> <li>• El líquido estaba demasiado caliente.</li>   <li>• Se ha añadido demasiada sal.</li> <li>• Si se ha utilizado la función de inicio diferido, la levadura se mojó antes de que comenzara el proceso de elaboración del pan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta.</li> <li>• Compruebe la fecha de caducidad.</li> <li>• Utilice líquido a la temperatura correcta para el tipo de pan que se está haciendo.</li> <li>• Utilice la cantidad recomendada.</li> <li>• 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.</li> </ul>
3. Parte superior inflada, forma semejante a un hongo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demasiada levadura.</li> <li>• Demasiada azúcar.</li> <li>• Demasiada harina.</li>   <li>• No se ha echado sal suficiente.</li> <li>• El tiempo estaba húmedo y hacia calor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduzca la cantidad de levadura en ¼ de una cucharadita.</li> <li>• Reduzca la cantidad de azúcar en 1 cucharadita.</li> <li>• Reduzca la cantidad de harina entre 6 y 9 cucharaditas.</li> <li>• Utilice la cantidad de sal indicada en la receta.</li> <li>• Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharaditas) y la de levadura en ¼ de una cucharadita.</li> </ul>

guía para resolución de problemas (continuación)

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

## guía para resolución de problemas (continuación)

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

guía para resolución de problemas (continuación)

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA POSIBLE</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
<b>FUNCIONAMIENTO DEL APARATO</b>		
20. Mientras está en funcionamiento, huele a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se han derramado ingredientes dentro del horno.</li> <li>• Hay una filtración en el molde.</li> <li>• Se ha excedido la capacidad del molde.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenga cuidado para no derramar ingredientes al añadirlos al molde. Los ingredientes pueden quemarse en la unidad térmica y ocasionar humo.</li> <li>• Consulte el apartado “Mantenimiento y atención al cliente”.</li> <li>• No utilice más ingredientes de los recomendados en la receta y mida siempre los ingredientes con exactitud.</li> </ul>
21. La máquina para hacer pan se mueve en la zona de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suciedad o polvo de ingredientes secos en la parte inferior de los pies de la máquina que impide a los pies agarrarse con fuerza a la zona de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice siempre la máquina para hacer pan sobre una superficie limpia y seca.</li> <li>• Limpie cualquier reposo de suciedad o polvo de los pies de la máquina con un paño húmedo.</li> </ul>
22. El aparato se ha desconectado de la corriente eléctrica por error o se ha producido un corte del suministro durante más de 8 minutos. ¿Cómo puedo aprovechar el pan?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si el aparato está en el ciclo de amasado, elimine los ingredientes y vuelva a empezar.</li> <li>• Si el aparato está en el ciclo de subida de la masa, saque la masa del molde para pan, módelela y colóquela en una lata engrasada para barras de pan de 23 cm. x 12,5 cm; tápela y deje que suba hasta que su tamaño se haya multiplicado por dos. Utilice la opción 10 sólo horneado u hornee en un horno normal precalentado a 200 °C (nivel 6) durante 30 ó 35 minutos o hasta que adquiera un tono dorado.</li> <li>• Si el aparato está en el ciclo de horneado, utilice la opción 10 sólo horneado u hornee en un horno normal precalentado a 200 °C (nivel 6) y quite la rejilla superior. Retire con cuidado el molde del aparato y colóquelo en la rejilla inferior del horno. Hornee hasta que adquiera un tono dorado.</li> </ul>	
23. En la pantalla aparece E:01 y el aparato no puede encenderse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compartimento del horno demasiado caliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desconecte el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe durante 30 minutos.</li> </ul>
24. En la pantalla aparece H:HH & E:EE y el aparato no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La panera no funciona correctamente. Error del sensor de temperatura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte el apartado “Mantenimiento y atención al cliente”.</li> </ul>

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

- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

### **fişe takmadan önce**

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

### **ekmek pişiricinizin ilk kullanımından önce**

- Tüm parçaları yıkayın (bkz bakım ve temizlik).



## parçalar

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

- ⑪ kontrol paneli
- ⑫ menü düğmesi
- ⑬ kabuk rengi düğmesi
- ⑭ eco pişirme düğmesi
- ⑮ ekran göstergesi
- ⑯ gözlem ışığı
- ⑰ somun ebat düğmesi
- ⑱ başlat/durdur düğmesi
- ⑲ gecikme zamanlayıcı düğmeleri
- ⑳ somun ebat göstergeleri
- ㉑ program durum göstergesi
- ㉒ kabuk rengi göstergeleri (açık, orta, koyu)

### malzemeler nasıl ölçülür (çizimler 3 ile 7 ye bakın)

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

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

## ⑧ açma/kapatma anahtarı

Kenwood ekmek pişirici AÇMA/KAPATMA anahtarına sahiptir ve açılana kadar çalışmayacaktır.

- Fişi takın ve ekmek pişiricinin arkasında bulunan AÇMA/KAPAMA anahtarına ⑧ basın – cihazdan bıp sesi çıkar ve ekranda 1 (3:30) görüntülenir.
- Kullandıktan sonra daima ekmek pişiriciyi kapatın ve fişini çekin.

## ㉑ program durum göstergesi

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

Ön ısıtma Ⅲ – Ön ısıtma özelliği sadece Premium (4-6 dakika), Fransız ve Tam Buğday (25 dakika) ve Glütensiz (10 dakika) ayarlarının başında çalışır, bunun amacı ilk yoğurma öncesinde malzemeleri ısıtmaktır. **Bu süre boyunca yoğurma olmaz.**

Yoğurma Ⅱ – Hamur ya birinci ya da ikinci yoğurma aşamasındadır veya kabarma döngüleri arasındadır. (1), (2), (3), (4), (5) ve (7) ayarlarının ikinci yoğurma döngüsünün son 20 dakikasında bir uyarı sesi ilave malzemeleri manuel olarak eklemenizi belirtecektir.

Kabarma Ⅰ – Hamur birinci, ikinci veya üçüncü kabarma döngüsündedir.

Pişirme Ⅳ – Somun son pişirme döngüsündedir.

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

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

## Ekmek Pişiricinizi kullanma (çizim paneline bakın)

- 1 Tutamaktan tutup tavayı ekmek pişirme odasının arkasına doğru döndürerek ekmek tavaasını çıkartın.
- 2 Yoğurucuyu takın.
  - **Fırın odası içine dökülmeyi önlemek için, malzemeleri eklemeyden önce ekmek tavaasını makinenin içinden çıkartın. Isıtıcı elemanlar üzerine dökülecek malzemeler yanarak duman oluşturabilir.**
- 3 Ekmek tavaasına 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 tavaasını ünitenin arkasına doğru açıyla yerleştirerek ekmek tavaasını fırın odasına yerleştirin. Sonra tavayı öne doğru döndürerek kilitleyin.
- 9 Kolu indirin ve kapağı kapatın.
- 10 Fişi takın ve çalıştırın – cihaz bip sesi çıkarır ve varsayılan ayar olarak 1 (3:30) seçilir.
- 11 İstedığınız program seçilene kadar MENU düğmesine 12 basın. Ekmek pişiricinin varsayılan ayarı 1Kg ve orta kabuk rengidir. Not: "eco Pişirme" kullanıyorsanız, sadece eco düğmesine 14 basın, program otomatik olarak başlayacaktır.
- 12 Somun ebadını LOAF SIZE düğmesine 17 gösterge 20 istediğiniz ebada gelene kadar basarak seçin.
- 13 CRUST düğmesine 13 gösterge 22 istediğiniz kabuk rengine gelene kadar basarak kabuk rengini seçin (açık, orta veya koyu).
- 14 START/STOP düğmesine 18 basın. Durdurmak veya programı iptal etmek için START/STOP düğmesine 18 basın ve 2-3 saniye basılı tutun.
- 15 Pişirme süresinin sonunda ekmek pişiriciyi fişten çekin
- 16 Tutamaktan tutup tavayı ekmek pişirme odasının arkasına doğru döndürerek ekmek tavaasını çıkartın.
  - **Tava tutamağı sıcak olacağı için daima fırın eldiveni kullanın.**
- 17 Daha sonra soğuması için tel üzerine koyun.
- 18 Dilimlemeden önce ekmeğin en az 30 dakika soğumasını, buharın çıkmasını bekleyin. Sıcakken ekmeği dilimlemek zordur.
- 19 Ekmek tavaasını ve yoğurucuyu kullandıktan sonra temizleyin (bkz bakım ve temizleme).

## 16 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).

ekmek/hamur program tablosu		Toplam Program Süresi				Malzeme ekleme için			Sıcak Tutun **
		kabuk rengidir				manuel uyarı *			
program		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg		
1 premium	Beyaz veya Esmer Ekmek Unu tarifleri.	3:00	3:10	3:30	2:34	2:44	3:02	60	
2 fransız	Daha çtır kabuk oluşturur, yağ ve şekeri düşük ekmek için uygundur.	3:30	3:40	3:50	2:44	2:54	3:04	60	
3 tam buğday	Tam buğday veya doygun un tarifleri 30 dakıka ön ısıtma.	3:05	3:15	3:25	2:19	2:29	2:39	60	
4 brioché (tatlı)	Yüksek şekeri tarifler.	3:15	3:20	3:25	2:55	3:00	2:55	60	
5 glutensiz	Glutensiz un kullanmak ve glutensiz ekmek yapmak için. Maks 500g un.	2:35			2:14			-	
6 kek	Kek karışımı - 500g.		1:32			-		-	
7 hamur	El ile şekillendirme ve kendi fırınıızda pişirmek için.		1:30			1:14		-	
8 pizza hamuru	Pizza hamuru tarifi.		1:10			-		-	
9 reçel	Reçel yapmak için.		1:25			-		-	
10 sadece pişir	Sadece pişirme özelliği. Pişirilmiş ve soğutulmuş ekmekleri ısıtmak veya daha çtır hale getirmek için kullanılabilir Gereken zamanı değiştirmek için süre düğmelerini kullanın.		0:10 - 1:30			-		-	
eco	85 dakıka içinde beyaz ekmek pişirir. Ekmek için sıcak su, ekstra maya ve daha az tuz gerekir. Paket karışımlarla kullanım için uygundur.		1:25			-		-	

\* 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.

# Premium

①

Kabuk Rengi	Açık			Orta			Koyu		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Ağırlık	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Ön Isıtma	4 dak.	4 dak.	6 dak.	4 dak.	4 dak.	6 dak.	4 dak.	4 dak.	6 dak.
Yoğurma 1	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.
Dinlenme	1 dak.	1 dak.	1 dak.	1 dak.	1 dak.	1 dak.	1 dak.	1 dak.	1 dak.
Yoğurma 2	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.
Kabarma 1	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.
Yoğurma 3	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s	30 s
Kabarma 2	40 dak.	40 dak.	40 dak.	40 dak.	40 dak.	40 dak.	40 dak.	40 dak.	40 dak.
Yoğurma 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kabarma 3	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.
Pişme	35 dak.	45 dak.	63 dak.	40 dak.	50 dak.	68 dak.	45 dak.	55 dak.	73 dak.
Toplam	2:55	3:05	3:25	3:00	3:10	3:30	3:05	3:15	3:35
Ekstralar	2:29	2:39	2:57	2:34	2:44	3:02	2:39	2:49	3:07
Sıcak tıfma	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat
Gecikme	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

**Fransız Tarzı**

②

Kabuk Rengi	Açık			Orta			Koyu		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Ağırlık	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Ön Isıtma	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.
Yoğurma 1	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.
Dinlenme	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yoğurma 2	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.
Kabarma 1	20 dak.	20 dak.	20 dak.	20 dak.	20 dak.	20 dak.	20 dak.	20 dak.	20 dak.
Yoğurma 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kabarma 2	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.
Yoğurma 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kabarma 3	55 dak.	55 dak.	55 dak.	55 dak.	55 dak.	55 dak.	55 dak.	55 dak.	55 dak.
Pişme	45 dak.	55 dak.	65 dak.	50 dak.	60 dak.	70 dak.	55 dak.	65 dak.	75 dak.
Toplam	3:25	3:35	3:45	3:30	3:40	3:50	3:35	3:45	3:55
Ekstralar	2:39	2:49	2:59	2:44	2:54	3:04	2:49	2:59	3:09
Sıcak tıfma	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat
Gecikme	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

# Tam Buğday

③

Kabuk Rengi	Açık			Orta			Koyu		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Ağırlık	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Ön Isıtma	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.
Yoğurma 1	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.
Dinlenme	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yoğurma 2	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.	29 dak.
Kabarma 1	20 dak.	20 dak.	20 dak.	20 dak.	20 dak.	20 dak.	20 dak.	20 dak.	20 dak.
Yoğurma 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kabarma 2	35 dak.	35 dak.	35 dak.	35 dak.	35 dak.	35 dak.	35 dak.	35 dak.	35 dak.
Yoğurma 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kabarma 3	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.	25 dak.
Pişme	40 dak.	50 dak.	60 dak.	45 dak.	55 dak.	65 dak.	55 dak.	65 dak.	75 dak.
Toplam	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:15	3:25	3:35
Ekstralar	2:14	2:24	2:34	2:19	2:29	2:39	2:29	2:39	2:49
Sıcak tutma	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat
Gecikme	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

## Brioche (Tatlı)

④

Kabuk Rengi	Açık			Orta			Koyu		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Ağırlık	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Ön Isıtma	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yoğurma 1	6 dak.	6 dak.	13 dak.	6 dak.	6 dak.	13 dak.	6 dak.	6 dak.	13 dak.
Dinlenme	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Yoğurma 2	28 dak.	28 dak.	31 dak.	28 dak.	28 dak.	31 dak.	28 dak.	28 dak.	31 dak.
Kabarma 1	31 dak.	31 dak.	31 dak.	31 dak.	31 dak.	31 dak.	31 dak.	31 dak.	31 dak.
Yoğurma 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kabarma 2	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.	30 dak.
Yoğurma 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kabarma 3	48 dak.	48 dak.	35 dak.	48 dak.	48 dak.	35 dak.	50 dak.	50 dak.	35 dak.
Pişme	47 dak.	52 dak.	60 dak.	52 dak.	57 dak.	65 dak.	55 dak.	60 dak.	68 dak.
Toplam	3:10	3:15	3:20	3:15	3:20	3:25	3:20	3:25	3:28
Ekstralar	2:50	2:55	2:50	2:55	3:00	2:55	3:00	3:05	2:58
Sıcak tutma	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat	1 saat
Gecikme	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Program	5		7	8	9	10	eco
	Glutensi	Kek					
<b>Kabuk Rengi</b>	-	-	-	-	-	-	-
<b>Ağırlık</b>	-	-	-	-	-	-	1Kg
<b>Ön Isıtma</b>	10 dak.	-	-	-	-	-	-
<b>Yoğurma 1</b>	6 dak.	6 dak.	6 dak.	6 dak.	-	-	5 dak.
<b>Dinlenme</b>	-	-	-	-	-	-	-
<b>Yoğurma 2</b>	19 dak.	1 dak.	24 dak.	24 dak.	85 dak.	-	9 dak.
<b>Kabarma 1</b>	-	-	60 dak.	40 dak.	-	-	5 dak.
<b>Yoğurma 3</b>	-	-	-	-	-	-	-
<b>Kabarma 2</b>	-	-	-	-	-	-	8 dak.
<b>Yoğurma 4</b>	-	-	-	-	-	-	-
<b>Kabarma 3</b>	60 dak.	-	-	-	-	-	15 dak.
<b>Pişme</b>	<b>Açık</b>	50 dak.	-	-	-	-	-
	<b>Orta</b>	60 dak.	-	-	70 dak.	0:10 – 1:30	43 dak.
	<b>Koyu</b>	70 dak.	-	-	-	-	-
<b>Toplam</b>	<b>Açık</b>	2:25	1:30	1:10	1:25	1:30	1:25
	<b>Orta</b>	2:35	-	-	-	-	-
	<b>Koyu</b>	2:45	-	-	-	-	-
<b>Ekstralar</b>	<b>Açık</b>	2:04	1:14	-	-	-	-
	<b>Orta</b>	2:14	-	-	-	-	-
	<b>Koyu</b>	2:24	-	-	-	-	-
<b>Sıcak tutma</b>	-	-	-	-	-	-	-
<b>Gecikme</b>	-	-	-	-	-	-	-






## 19 gecikme zamanlayıcı (+) (-)

Gecikme zamanlayıcı ekme pişirme sürecini 15 saate kadar gecikmeyle yapabilmeyi sağlar.



Gecikmeli başlama (5), (6), (7) → (10) programları veya **eco** program düğmesi ile kullanılamaz.

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

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

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

**Örnek:** Pişmiş ekme sabah 7’de gerekli. Eğer ekme 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. Savaş geri saymaya başlayacaktır.
- Hata yaparsanız veya ayarlanan süreyi değiştirmek isterseniz, ekran temizlenene kadar **BAŞLAT/DURDUR** düğmesine basın. Bundan sonra süreyi sıfırlayabilirsiniz.



3:30



09:00



09:00

## 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 tavaasının dış tabanını suya sokmayın.
- Aşındırıcı temizleyiciler veya metal kullanmayın.
- Gerekliğinde ekmek pişiricinin dış yüzeylerini temizlemek için nemli yumuşak bir bez kullanın.

### pişirme odası/ısıtıcı eleman

- Pişirme döngüsü sırasında duman ve yanık kokusu riskini azaltmak için, pişirme odası ve ısıtıcı eleman üzerine dökülen malzemeleri düzenli olarak temizleyin.
- Pişirme odasının iç kısmını yumuşak nemli bir bez ile silin ve kurulayın.
- Isıtıcı elemanı yumuşak nemli bir bezle dikkatle silin.  
**Isıtıcı elemana zarar vermemek için silerken dikkatli olun – ısıtıcı elemana bastırmayın veya yukarı çekmeyin.**

### ekmek tavaası

- Ekmek tavaasını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Ekmek tavaasını ve yoğurucuyu kullanımdan **hemen** sonra tavanın içini kısmen ılık sabunlu su ile doldurarak temizleyin. 5 ile 10 dakika bekletin. Yoğurucuyu çıkartmak için saat yönünde çevirin ve çekin. Yumuşak bir bez ile silip, durulayıp kurulayarak temizlemeyi bitirin. Eğer 10 dakikadan sonra yoğurucu çıkartılamıyorsa, tavanın altından mili tutun ve yoğurucu serbest kalana kadar ileri geri döndürün.

### kapak

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

### ekmek pişirici ayağı

- Ekmek pişiriciyi daima temiz, kuru çalışma yüzeyinde kullanın.
- Çalışma esnasında ekmek pişiricinin çalışma alanı üzerinde hareket etmesini önlemek için ekmek pişiricinin ayaklarını düzenli olarak nemli bir bezle silerek temizleyin.

## Tarifler (malzemeleri tavaya tarifte verilen sıra ile ekleyin)

çay kaşığı = 5ml

yemek kaşığı = 15ml

### Premium Beyaz Ekmek

#### Program 1

Malzemeler	500g	750g	1Kg
Su	245ml	300ml	380ml
Bitkisel yağ	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı	1½ yemek kaşığı
Yağı alınmış süt tozu	1 yemek kaşığı	4 çay kaşığı	5 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1½ çay kaşığı
Şeker	2 çay kaşığı	1 yemek kaşığı	4 çay kaşığı
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	350g	450g	600g
Toz kuru maya	1½ çay kaşığı	1½ çay kaşığı	1½ çay kaşığı

- **1Kg somun** – eğer ekmek çok kabarırsa ya tuzu 1 çay kaşığına ya da mayayı 1 çay kaşığına indirin.

### Fransız Tarzı Ekmek

#### Program 2

Malzemeler	500g	750g	1Kg
Su	245ml	310ml	380ml
Tuz	½ çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
Şeker	1 çay kaşığı	2 çay kaşığı	2 çay kaşığı
T55 Fransız Unu *	350g	450g	600g
Toz kuru maya	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1½ çay kaşığı

- \* T55 Fransız Unu yerine ağırtılmamış beyaz ekmek unu kullanılabilir.

### Doğun Ekmek

#### Program 3

Malzemeler	500g	750g	1Kg
Su	245ml	330ml	400ml
Bitkisel yağ	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı	1½ yemek kaşığı
Yağı alınmış süt tozu	1 yemek kaşığı	5 çay kaşığı	2 yemek kaşığı
Tuz	½ çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
Şeker	2 çay kaşığı	1 yemek kaşığı	4 çay kaşığı
Doğun ekmek unu	350g	450g	600g
Toz kuru maya	1 çay kaşığı	1½ çay kaşığı	1½ çay kaşığı

## Brioche Ekmeđi (açık kabuk rengi kullanın)

### Program 4

<b>Malzemeler</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>	<b>1Kg</b>
Süt	Bakınız madde 1	Bakınız madde 1	Bakınız madde 1
Yumurta	1	2	2
Tereyađ, erimiř	80g	110g	135g
Tuz	1 çay kařığı	1½ çay kařığı	1½ çay kařığı
řeker	30g	50g	70g
Ađırtılmamıř beyaz ekmek unu	350g	450g	550g
Toz kuru maya	1½ çay kařığı	1½ çay kařığı	1½ çay kařığı

1 Yumurtaları ölçme kabına koyun ve yeteri kadar süt ekleyin:

<b>Somun boyutu</b>	<b>500g</b>	<b>750g</b>	<b>1Kg</b>
Kadar sıvı	190ml	280ml	350ml

## Glütensiz Karıřımlar

### Program 5

<b>Malzemeler</b>	<b>Glutafin® Glüten İçermez Ekmek Karıřımı Seçin</b>	<b>Juvela® Glütensiz Karıřım</b>	<b>Schär Mix B® Glütensiz Karıřım</b>
Su	350ml	400ml	500ml
Bitkisel yađ	1 yemek kařığı	2 yemek kařığı	2 çay kařığı
Glütensiz Ekmek Karıřımı	500g	500g	500g
Tuz	Yok	Yok	1 çay kařığı
Toz kuru maya	2 çay kařığı	2 çay kařığı	2 çay kařığı
<b>Kabuk Rengi</b>	<b>AÇIK</b>	<b>ORTA</b>	<b>KOYU</b>

1 5 dakika karıřtırdıktan sonra bütün malzemelerin karıřtıđından emin olmak için plastik bir spatula ile kazıyın.

Ekmek piřiricinizde Glüten içermeyen karıřımları kullanmakla ilgili daha fazla bilgi için Kenwood web sitesini ziyaret edebilirsiniz.

## Glütensiz Ekmek

### Program 5

<b>Malzemeler</b>	<b>1 Somun</b>
Yumurta (orta)	1 (50g)
Su	400ml
Bitkisel yağ	2 yemek kaşığı
Limon Suyu	1 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı
Şeker	4 çay kaşığı
Xanthan Sakızı	1 yemek kaşığı
Pirinç unu	260g
Tapyoka Unu	70g
Patates Unu	70g
Toz kuru maya	3 çay kaşığı
<b>Kabuk rengi</b>	<b>KOYU</b>

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

## Marmelatlı Kek

### Program 6

<b>Malzemeler</b>	<b>1Kg</b>
Tereyağı	115g
Altın Şurup	150g
Toz şeker	75g
Portakal marmeladı	75g
Süt	175ml
Yumurta	1
Sade un	280g
Kabartma tozu	2 çay kaşığı
Karbonat	1 çay kaşığı

1 3 dakika karıştırdıktan sonra bütün malzemelerin karıştığından edak. olmak için plastik bir spatula ile kazıyın.

## Ekmek ruloları

### Program 7

<b>Malzemeler</b>	<b>1Kg</b>	<b>750g</b>
Yumurta	1	1
Su	Bakınız madde 1	Bakınız madde 1
Ağırtılmamış beyaz ekmek unu	600g	450g
Tuz	1½ çay kaşığı	1 çay kaşığı
Şeker	1 yemek kaşığı	2 çay kaşığı
Tereyağ	25g	25g
Toz kuru maya	2 çay kaşığı	1½ çay kaşığı
<b>Üstü için</b>		
15 ml (yemek kaşığı) su ile çirpılmış yumurta sarısı	1	1
Serpmek için susam ve haşhaş tohumu, isteğe bağlı		

1 Yumurtaları ölçme kabına koyun ve yeteri kadar su ekleyin:

<b>Hamur</b>	<b>1Kg</b>	<b>750g</b>
Aşağıdakiler kadar sıvı	400ml	260ml

- 2 Döngünün sonunda hamuru hafifçe unlanmış yüzeye alın. Hamuru 12 eşit parçaya ayırın ve el ile şekillendirin.
- 3 Şekillendirdikten sonra, yaklaşık 45 dakika veya iki kat büyüyene kadar hamurun kabarmasını bekleyin sonra normal fırınıınızda pişirin.
- 4 Önceden 200°C ısıtılmış fırında 15-20 dakika veya üzeri altın rengi olana kadar pişirin.
- 5 Soğuması için tel ızgara üstüne alın.

## Pizza Hamuru

### Program 8

<b>Malzemeler</b>	<b>2 tane X 30 cm</b>	<b>1 tane X 30cm</b>
Su	250ml	140ml
Zeytinyađı	1 yemek kaşıđı	1 yemek kaşıđı
Ađırtılmamıř beyaz ekmek unu	450g	225g
Tuz	1½ çay kaşıđı	1 çay kaşıđı
řeker	1 çay kaşıđı	½ çay kaşıđı
Toz kuru maya	1 çay kaşıđı	½ çay kaşıđı
<b>Üstü için</b>		
Güneřte kurutulmuř domates salçası	8 yemek kaşıđı	4 yemek kaşıđı
Kurutulmuř oregano	2 çay kaşıđı	1 çay kaşıđı
Dilimlenmiř mozzarella peyniri	280g	140g
İrice dođranmıř taze kiraz domates	8	4
Sarı biber, kabukları soyulmuř ve ince dođranmıř	1	½
Yeřil biber, kabukları soyulmuř ve ince dođranmıř	1	½
Mantar, dilimlenmiř	100g	50g
Küçük dođranmıř dolcellate peyniri	100g	50g
Jambon parçaları	100g	50g
Taze rendelenmiř parmesan peyniri	50g	25g
Taze fesleđen yaprakları	12	6
Tuz ve taze çekilmiř kara biber		
Zeytinyađı	2 yemek kaşıđı	1 yemek kaşıđı

- 1 Döngünün sonunda hamuru hafifçe unlanmıř yüzeye alın. Hamuru nazikçe topak haline getirin. 30 cm çapında daire řeklinde açın ve pizza tepsisine veya piřirme kađıdına yerleřtirin.
- 2 Fırını 220°C/425°F/Gas 7 ısıtın. Güneřte kurutulmuř domates salçasını pizza tabanına yayın. Oregano serpin ve mozzarella peynirinin üçte ikisini koyun.
- 3 Domates, biber, mantar, dolcellate peyniri, jambon, kalan mozzarella, parmesan peyniri ve fesleđen yapraklarını koyun. Tuz ve biber serpin, üstüne zeytinyađı gezdirin.
- 4 18-20 dakika veya altın rengi olana kadar piřirin, hemen servis edin.

## Yaz Meyveleri Reçeli

## Program 9

<b>Malzemeler</b>	<b>450g Reçel</b>
Çilekler	115g
Ahududu	115g
Frenküzümü	75g
Limon Suyu	1 çay kaşığı
Pektinli reçel şekeri	300g
Tereyağı	15g

- 1 Eğer büyüklerse çilekleri dilimleyin ve ahududular ve frenküzümleri ile tencereye yerleştirin. Geri kalan malzemeyi ekleyin.
  - 2 Döngünün sonunda kapatın ve reçeli steril şişeye dökün, ağzını sıkıca kapatın ve etiketleyin.
- Not: Reçel döngüsü boyunca yoğurucu malzemeleri karıştıracaktır.

## eco Somun

## eco Düğmesi

<b>Malzemeler</b>	<b>1Kg</b>
Su, ılık (32-35°C)	370ml
Bitkisel yağ	1 yemek kaşığı
Ağartılmamış beyaz ekme unu	600g
Yağı alınmış süt tozu	2 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı
Şeker	4 çay kaşığı
Toz kuru maya	4 çay kaşığı

- En iyi sonuç için su sıcaklığını bir termometre ile ölçün veya 90ml kaynar su ile 280ml soğuk su ile karıştırın.

- 1 eco düğmesine basın, program otomatik olarak başlayacaktır.

eco somun tarifi aşağıdaki şekilde az tuzlu ve ya tuzsuz hale getirilebilir:

<b>Malzemeler</b>	<b>Tuzu Azaltılmış</b>	<b>Tuzsuz</b>	<b>Az Tuzlu Katkı (Potasyum içerir)</b>
Su, ılık (32-35°C)	370ml	370ml	370ml
Bitkisel yağ	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
Ağartılmamış beyaz ekme unu	600g	600g	600g
Yağı alınmış süt tozu	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Tuz	½ çay kaşığı	-	1 çay kaşığı
Şeker	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
Toz kuru maya	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı

Not: Tuzsuz tarif normal tarife göre lezzeti biraz daha az bir tat üretecektir.



## Paket Karışımları

## eco düğmesi

**eco** pişirme ayarı kullanılabilir ve önceden hazırlanmış ekme karışımlarının çoğu için önerilir. (Doygun ekme ve Tahıllı ekme karışımları genellikle en iyi sonucu Program 3 Doygun ekme ile verir).

- Karışımın toplam ağırlığının ekme pişiricide kullanabileceğiniz toplam miktarı geçmemesine dikkat edin.
- Pişirme tavasına önce üretici tarafından önerilen miktarda suyu koyun, sonra ekme karışımını ekleyin.
- En iyi sonuç için ılık su (30-35°C) kullanın ve su sıcaklığını bir termometre ile ölçün ya da %25 kaynar su ile %75 soğuk suyu karıştırın.
- Eğer karışım yeterince kabarmazsa, bir sonraki sefer 1-2 çay kaşığı toz kuru maya ekleyin.
- Mayayı sıvıdan ayıramayacağınız için, paket karışımlarda zamanlayıcı gecikmesi önerilmez. *Ekme pişiricinizde ekme karışımları kullanmakla ilgili daha fazla bilgi için Kenwood web sitesini ziyaret edebilirsiniz.*

## Sadece pişir

## Program 10

Sadece pişir programı tek başına seçilebilir ve aşağıdaki şekillerde kullanılabilir:-

- 1 Hamur döngüsü ile bağlantılı şekilde veya diğer ekme programlarından birinin tamamlanmasından sonra pişirme süresini uzatmak için kullanın.
  - Hamur döngüsünün bitmesini veya ekme programının tamamlanmasını bekleyin – ekme pişirici bipler ve göstergede 0:00 görüntülenir.
  - Menü düğmesine basın ve program 10 seçin.
  - Zamanlayıcı düğmelerini (+) ve (-) kullanarak 10 dakika ile 90 dakika arasında pişirme süresi ayarlayın.
  - START/STOP düğmesine (Ⓑ) basın.
- 2 Önceden pişirilmiş ve soğutulmuş somunları ısıtmak veya çıtırılaştırmak için kullanın.
  - MENÜ içinden program 10 seçin.
  - Zamanlayıcı düğmelerini (+) ve (-) kullanarak 10 dakika ile 90 dakika arasında pişirme süresi ayarlayın.
  - START/STOP düğmesine (Ⓑ) basın.

**Sadece Pişir programı kullanılırken ekme pişiricinin yanından ayrılmamalısınız. İstenen kabuk rengine ulaşıldığında programı manuel olarak durdurun.**

## 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.

### Bezay unlar

Bu unlar harici kepeğe sahiptir ve bezay un içine öğütülmüş endospermi bırakarak buğday tohumu çıkartılır. Güçlü bezay un veya bezay 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 bezay un veya kendinden kabaran un kullanmayın. Değişik çeşitlerde bezay ekmek unu mevcuttur, en iyi sonuç için kalitesini, tercihen ağırlanmamış olanını kullanın.

### Doygun unlar

Doygun unlar una fındıklı bir tat veren ve daha kıvrıntılı ekmek dokusu üreten kepek ve buğday tohumu içerir. Güçlü doygun veya doygun ekmek unu tekrar kullanılmalıdır. %100 doygun unla yapılan ekmekler bezay ekmeklere göre daha yoğun olacaktır. 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 bezay ekmek hamuru ile değiştirin.

### Güçlü esmer un

Bu, bezay un ile veya kendisiyle birlikte kullanılabilir. Yaklaşık %80-90 buğday tohumu içerir ve böylece hala lezzetli daha hafif ekmek üretir. Bu unu %50 güçlü bezay unu güçlü esmer un ile değiştirerek normal bezay 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 bezay 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 bezay 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, kıtır 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 kaçınılıdır.

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

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

### **Sıvı**

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

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

### **Maya**

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

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

## Kendi tariflerinize uyarlama

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

## Ekmeği çıkarma, dilimleme ve saklama

- En iyi sonuçlar için ekmeğiniz piştiğinde makineden çıkarın ve hemen ekmek tenceresini tersyüz edin, böylece ekmek yapıcınız onu bir saatliğine sıcak tutacaktır.
- Fırın eldivenleri kullanarak ekmek tenceresini makineden çıkarın, sıcak döngüde olsa bile. Tencereyi tersyüz edin ve pişmiş ekmeği çıkarmak için birkaç kere çalkalayın. Eğer ekmeği çıkartmakta zorlanıyorsanız, ekmek tavasının köşesini tahta bir yere vurmaya deneyin, ya da şaftın tabanını ekmek tavasının altına doğru çevirin.
- Ekmek çıkartılırken yoğurucu ekmek tavasının içinde kalmalı, fakat duruma göre ekmeğin içinde de kalabilir. Bu durumda ekmeği kesmeden evvel yoğurucuyu sığağa 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 güneş veya makine sıcak bir mutfakta kullanıldıysa ekmek soğuk olduğundan daha fazla kabarıp. 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. **eco** döngü için sıvıyı ılıtmanız gerekir.
- Malzemeleri ekmek tavasına tarife önerilen sıra ile ekleyin. Mayayı karıştırma başlanana 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 İngiliz standartlarında ölçüler kullanın; değiştirilebilir degillerdir. Ölçme kabı ve kaşık kullanın.
- Her zaman son kullanma tarihi geçmemiş taze malzemeler kullanın. Süt, peynir, sebze ve taze meyve gibi dayanıksız malzemeler özellikle sıcak havalarda bozulabilir. Bunlar sadece hemen yapılmış ekmekler içinde kullanılmalıdır.
- Maya ve un arasında bir bariyer oluşturduğundan, ağır bir ekmek olmasına neden olabilecek mayanın hareketini yavaşlatacağından çok fazla yağ eklemeyin.
- Ekmek tavasına ekmeden 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 spatmayı makinenin yanında tutun, böylece eğer bazı malzemeler köşelere yapışırsa tavanın kenarlarını kazıyabilirsiniz. Yoğurucunun yakınına koymayın, veya hareketine engel olmayın. Doğru kıvamda olup olmadığını görmek için hamuru kontrol edin. Eğer hamur kolay ufalanıyorsa veya makine zor çalışıyorsa biraz un ekleyin.
- Kabarma veya pişirme süresi sırasında ekmeğin çökmesine neden olabileceğinden kapağı açmayın.

## Sorun giderme kılavuzu

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

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

## Sorun giderme kılavuzu (devam)

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

## Sorun giderme kılavuzu (devam)

SORUN	OLASI SEBEP	ÇÖZÜM
<b>TAVA SORUNLARI</b>		
16. Yoğurucu çıkartılmıyor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ekmek tavaına su ilave etmelisiniz ve yoğurucu çıkartmadan önce yumuşamasını beklemelisiniz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kullanımdan sonra temizleme talimatlarına uyun. Yoğurucuyu hafifçe sağa sola döndürmeniz gerekebilir</li> </ul>
17. Ekmek tavaya yapışıyor/çıkartması zor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uzun süreli kullanımda olabilir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ekmek tavaının içini hafifçe yağlayın.</li> <li>"Servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakınız.</li> </ul>
<b>MAKİNE MEKANİKLERİ</b>		
18. Ekmek pişirici çalışmıyor/Yoğurucu hareket etmiyor	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ekmek pişirici çalıştırılmamış</li> <li>Tava düzgün yerleşmemiş.</li> <li>Gecikmeli zamanlayıcı seçili.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Açma/kapatma Ⓢ düğmesinin "ON" (AÇIK) konumda olup olmadığını kontrol edin.</li> <li>Tavanın yerine oturduğundan emin olun.</li> <li>Ekmek pişirici geri sayım programın başlangıç saatine gelene kadar çalışmaz.</li> </ul>
19. Malzemeler karışmamış	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ekmek pişirici çalıştırılmadı.</li> <li>Yoğurucu tavaya yerleştirilmedi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrol paneli programlandıktan sonra, ekme pişiriciyi çalıştırmak için başlatma düğmesine basın.</li> <li>Malzemeleri eklemeyen önce yoğurucunun tava içindeki yerine oturduğundan emin olun.</li> </ul>
20. Çalışma sırasında yanık kokusu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Malzemeler fitrının içine döküldü.</li> <li>Tava sızdırıyor.</li> <li>Ekmek tavaı kapasitesini aşma.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tavaya malzeme eklerken dökmemeye dikkat edin. Malzemeler ısıtıcı üzerinde yanarak duman yaratabilir.</li> <li>Bakınız "Servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümü.</li> <li>Tarifte tavsiye edilenden fazla malzeme kullanmayın ve malzemeleri hassas ölçün.</li> </ul>
21. Ekmek pişirici çalışma tezgahında hareket ediyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ekmek pişiricinin ayakları kirli veya kuru malzemeler var, bu yüzden ayaklar çalışma tezgahına tutunamıyor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ekmek pişiriciyi daima temiz bir yüzey üzerinde kullanın.</li> <li>Ayaklardaki kir veya tozları nemli bir bezle silin.</li> </ul>
22. Makinenin yanlışlıkla fişi çekildi veya 8 dakikadan uzun süre elektrik kesildi. Ekmeği nasıl kurtarabilirim?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eğer makine yoğurma aşamasındaysa malzemeleri boşaltın ve tekrar başlayın.</li> <li>Eğer makine kabarmadaysa hamuru ekme tavaından alın, biçimlendirin ve yağlanmış 23 x 12.5cm/9 x 5 in. tepsiye koyun ve iki kat olana kadar bekleyin. Sadece pişir 10 ayarını kullanın veya önceden 200°C/400°F ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.</li> <li>Eğer makine pişirmeye başladıysa, sadece pişir 10 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</li> </ul>	
23. Ekranda E:01 gözükkür ve makine açılmaz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fırın odası çok sıcak.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fişten çekin 30 dakika soğumasını bekleyin.</li> </ul>
24. Ekranda H:HH &E:EE gözükkür ve makine çalışmaz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ekmek pişirici arızalı. Sıcaklık sensör hatası</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bakınız "Servis ve Müşteri Hizmetleri" bölümü.</li> </ul>



## 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 tamirCihazınızı 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.

# Ελληνικά

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

## **πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood**

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

## **ασφάλεια**

- Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Κατά τη χρήση είναι πιθανό να ζεσταθούν οι επιφάνειες τις οποίες μπορείτε να αγγίζετε. Χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου για να βγάξετε τη ζεστή φόρμα ψωμιού.
- Αφαιρείτε πάντα τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή προτού προσθέσετε τα υλικά, ώστε να μην χυθούν υλικά μέσα στο θάλαμο ψησίματος. Τα υλικά που στάζουν πάνω στο θερμαντικό στοιχείο μπορεί να καούν και να δημιουργήσουν καπνό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν υπάρχουν φανερές ενδείξεις βλάβης στο ηλεκτρικό καλώδιο ή εάν κατά λάθος πέσει κάτω.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή το φις μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση, πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων ή πριν από τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ηλεκτρικού ρεύματος να κρέμεται από την επιφάνεια εργασίας και να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες, όπως εστίες γκαζιού ή ηλεκτρικές εστίες.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο πάνω σε επίπεδες επιφάνειες, ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Μην βάζετε τα χέρια σας μέσα στο θάλαμο ψησίματος αφού βγάλετε τη φόρμα ω ψωμιού, γιατί μπορεί να καείτε.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη που βρίσκονται μέσα στον Παρασκευαστή Ψωμιού.
- Μην υπερβείτε 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 και στο επάνω μέρος της συσκευής και 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 συσκευαστή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

## **πριν από την πρώτη χρήση του παρασκευαστή ψωμιού**

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

## επεξήγηση συμβόλων

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

- ⑪ πίνακας ελέγχου
- ⑫ Κουμπί Menu (Μενού)
- ⑬ κουμπί χρώματος **eco**
- ⑭ κουμπί ψησίματος **eco**
- ⑮ οθόνη ψησίματος
- ⑯ φωτάκι
- ⑰ Κουμπί καθορισμού μεγέθους φρατζόλας
- ⑱ κουμπί start/stop (έναρξης/διακοπής)
- ⑲ Κουμπιά χρονοδιακόπτη καθυστέρησης
- ⑳ δείκτες μεγέθους φραντζόλας
- ㉑ ενδεικτική λυχνία κατάστασης προγράμματος
- ㉒ ενδεικτικές λυχνίες χρώματος κόρας (ανοιχτό, μέτριο, σκούρο)

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

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

- Να μετράτε πάντα τα υγρά με το διαφανές κύπελλο-μεζούρα με τις διαβαθμίσεις. Τα υγρά θα πρέπει να φτάνουν ακριβώς στη γραμμή διαβάθμισης του κυπέλλου, ούτε παραπάνω ούτε παρακάτω (βλέπε εικόνα 3).
- Χρησιμοποιείτε πάντα τα υγρά σε θερμοκρασία δωματίου, 20°C, εκτός εάν φτιάχνετε ψωμί στο πρόγραμμα **eco**. Ακολουθείτε τις οδηγίες που παρέχονται στην ενότητα με τις συνταγές.
- 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).


## ⑧ διακόπτης ανάμματος/σβησίματος


Ο Παρασκευαστής Ψωμιού της Kenwood διαθέτει διακόπτη ανάμματος/σβησίματος και δεν θα λειτουργεί μέχρις ότου τον ανάψετε.


- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα και πατήστε το διακόπτη ON/OFF ⑧, που βρίσκεται στο πίσω μέρος του παρασκευαστή ψωμιού. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από τη μονάδα και θα εμφανιστεί η ένδειξη 1 (3:30) στην οθόνη.
- Πάντα να σβήνετε και να βγάξετε από την πρίζα τον αρτοποιητή σας μετά τη χρήση.


## ㉑ Ενδεικτική λυχνία κατάστασης προγράμματος


Η ενδεικτική λυχνία κατάστασης προγράμματος βρίσκεται στην οθόνη ψησίματος, ενώ το ενδεικτικό βέλος θα δείχνει τη φάση του κύκλου παρασκευής ψωμιού στην οποία έχει φτάσει η συσκευή ως εξής: -

Προθέρμανση  Η λειτουργία προθέρμανσης ενεργοποιείται κατά την έναρξη της λειτουργίας παρασκευής ψωμιού Ανώτερης ποιότητας (4-6 λεπτά), Γαλλικού ψωμιού και ψωμιού Ολικής άλεσης (25 λεπτά) και ψωμιού Χωρίς γλουτένη (10 λεπτά), προκειμένου να ζεσταθούν τα υλικά 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 δεύτερου κύκλου Ζυμώματος στη ρύθμιση (1), (2), (3), (4), (5) και (7) 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.
  - **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.**
- 3 Ρίξτε το νερό μέσα στη φόρμα ψωμιού.
- 4 Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά στη φόρμα με τη σειρά που αναφέρονται στις συνταγές. Βεβαιώνετε ότι όλα τα υλικά έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια, διότι οι λανθασμένες ποσότητες δε θα δώσουν το επιθυμητό αποτέλεσμα.
- 7 Τοποθετήστε τον κάδο για ψωμί μέσα στο θάλαμο του φούρνου τοποθετώντας την με κλίση προς το πίσω μέρος της συσκευής. Έπειτα ασφαλίστε τον κάδο στρέφοντάς τον προς τα εμπρός.
- 9 Χαμηλώστε το χερούλι και κλείστε το καπάκι.
- 10 Συνδέστε το στην πρίζα και ανάψτε το – η συσκευή θα παράγει έναν ήχο και θα ξεκινήσει τη λειτουργία της με προεπιλεγμένη τη ρύθμιση 1 (3:30).
- 11 Πατήστε το κουμπί MENU (μενού)  για να επιλέξετε το απαιτούμενο πρόγραμμα. Η προκαθορισμένη ρύθμιση του παρασκευαστή ψωμιού είναι 1Kg και μέτριο χρώμα κόρας. Σημείωση: Εάν χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση «eco BAKE» (ψησίμο **eco**), πατήστε απλώς το κουμπί **eco**  για να ξεκινήσει αυτόματα το πρόγραμμα.

- 12 Επιλέξτε το μέγεθος της φρατζόλας πατώντας το κουμπί LOAF SIZE (μέγεθος φρατζόλας) , έως ότου ο δείκτης  μετακινηθεί στο επιθυμητό μέγεθος φρατζόλας.
- 13 Επιλέξτε το χρώμα κόρας πατώντας το κουμπί CRUST (κόρα) , έως ότου ο δείκτης  μετακινηθεί στο χρώμα κόρας (ανοιχτό, μέτριο ή σκούρο) που θέλετε.
- 14 Πατήστε το κουμπί START/STOP (έναρξης/διακοπής) . Για να τερματίσετε ή να ακυρώσετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί START/STOP  και κρατήστε το πατημένο 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 της φόρμας θα καίει.**
- 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).

## 16 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»).

## Πίνακας προγραμμάτων για ψωμίζυμη

πρόγραμμα	Συνολικός Χρόνος Προγράμματος μέτρο χρώμα κόρας	Μη αυτόματη ηχητική προεידότηση για την προσθήκη υλικών *			Διατήρηση της Θερμοκρασίας **
		500 g	750 g	1 Kg	
<b>1 ανώτερης ποιότητας</b>	Συνταγές για ψωμί με λευκό ή σταρένιο αλεύρι.	3:00	3:10	3:30	60
<b>2 γαλλικό</b>	Τραχανιστή κόρα, κατάλληλο για ψωμί με χαμηλά λιπαρά και λίγη ζάχαρη.	3:30	3:40	3:50	60
<b>3 ολικής αλέσεως</b>	Συνταγές με αλεύρι ολικής αλέσεως. Προθέρμανση 30 λεπτών.	3:05	3:15	3:25	60
<b>4 Ψωμί μπριός (γλυκό)</b>	Συνταγές για ψωμί με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη.	3:15	3:20	3:25	60
<b>5 χωρίς γλουτένη</b>	Για χρήση αλεύρων και μειγμάτων για ψωμί χωρίς γλουτένη. Έως 500 g αλεύρι.		2:35		-
<b>6 κέικ</b>	Μείγμα για κέικ - 500 g.		1:32		-
<b>7 ζύμη</b>	Ζύμη για ζύμωμα με τα χέρια και ψήσιμο στον δικό σας φούρνο.		1:30	1:14	-
<b>8 ζύμη για πίτσα</b>	Συνταγές για ζύμες πίτσας.		1:10	-	-
<b>9 μαρμελάδα</b>	Για παρασκευή μαρμελάδων.		1:25	-	-
<b>10 μόνο ψήσιμο</b>	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης για ζέσταμα ή για να γίνουν τραγανές οι φρατζόλες που έχουν ήδη ψηθεί και κρυσάει. Χρησιμοποιήστε τους χρονοδιακόπτες για να αλλάξετε την ώρα.		0:10 - 1:30	-	-
<b>eco</b>	Παράγει φρατζόλες λευκό ψωμί σε 85 λεπτά. Για να παρασκευαστούν οι φρατζόλες, χρειάζεται ζεστό νερό, επιπλέον μαγιά και λιγότερο αλάτι. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με συσκευασμένα μείγματα.		1:25	-	-

\* 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.

# Ανώτερης ποιότητας

①

Χρώμα κόρας	Ανοιχτό			Μέτριο			Σκούρο		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Βάρος	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Προθέρμανση	4 λεπτά	4 λεπτά	6 λεπτά	4 λεπτά	4 λεπτά	6 λεπτά	4 λεπτά	4 λεπτά	6 λεπτά
Ζύμωμα 1	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά
Ξεκούραση	1 λεπτά	1 λεπτά	1 λεπτά	1 λεπτά	1 λεπτά	1 λεπτά	1 λεπτά	1 λεπτά	1 λεπτά
Ζύμωμα 2	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά
Φούσκωμα 1	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά
Ζύμωμα 3	30 δευτερόλεπτα	30 δευτερόλεπτα	30 δευτερόλεπτα	30 δευτερόλεπτα	30 δευτερόλεπτα	30 δευτερόλεπτα	30 δευτερόλεπτα	30 δευτερόλεπτα	30 δευτερόλεπτα
Φούσκωμα 2	40 λεπτά	40 λεπτά	40 λεπτά	40 λεπτά	40 λεπτά	40 λεπτά	40 λεπτά	40 λεπτά	40 λεπτά
Ζύμωμα 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Φούσκωμα 3	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά
Ψήσιμο	35 λεπτά	45 λεπτά	63 λεπτά	40 λεπτά	50 λεπτά	68 λεπτά	45 λεπτά	55 λεπτά	73 λεπτά
Σύνολο	2:55	3:05	3:25	3:00	3:10	3:30	3:05	3:15	3:35
Πρόσθετα	2:29	2:39	2:57	2:34	2:44	3:02	2:39	2:49	3:07
Διατήρηση θερμοκρασίας	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour
Καθυστέρηση	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

## Γαλλικού τύπου

②

Χρώμα κόρας	Ανοιχτό			Μέτριο			Σκούρο		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Βάρος									
Προθέρμανση	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά
Ζύμωμα 1	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά
Ξεκούραση	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ζύμωμα 2	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά
Φούσκιωμα 1	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά
Ζύμωμα 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Φούσκιωμα 2	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά
Ζύμωμα 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Φούσκιωμα 3	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά
Ψήσιμο	45 λεπτά	55 λεπτά	65 λεπτά	50 λεπτά	60 λεπτά	70 λεπτά	55 λεπτά	65 λεπτά	75 λεπτά
Σύνολο	3:25	3:35	3:45	3:30	3:40	3:50	3:35	3:45	3:55
Πρόσθετα	2:39	2:49	2:59	2:44	2:54	3:04	2:49	2:59	3:09
Διατήρηση θερμοκρασίας	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour
Καθυστέρηση	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

# Ολικής άλεσης

3

Χρώμα κόρας	Ανοιχτό			Μέτριο			Σκούρο		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Βάρος									
Προθέρμανση	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά
Ζύμωμα 1	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά
Ξεκούραση	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ζύμωμα 2	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά	29 λεπτά
Φούσκωμα 1	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά
Ζύμωμα 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Φούσκωμα 2	35 λεπτά	35 λεπτά	35 λεπτά	35 λεπτά	35 λεπτά	35 λεπτά	35 λεπτά	35 λεπτά	35 λεπτά
Ζύμωμα 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Φούσκωμα 3	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά
Ψήσιμο	40 λεπτά	50 λεπτά	60 λεπτά	45 λεπτά	55 λεπτά	65 λεπτά	55 λεπτά	65 λεπτά	75 λεπτά
Σύνολο	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:15	3:25	3:35
Πρόσθετα	2:14	2:24	2:34	2:19	2:29	2:39	2:29	2:39	2:49
Διατήρηση θερμοκρασίας	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour
Καθυστέρηση	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00



## Ψωμί μπριός (γλυκά)

④

Χρώμα κόρας	Ανοιχτό			Μέτριο			Σκούρο		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Βάρος	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Προθέρμανση	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ζύμωμα 1	6 λεπτά	6 λεπτά	13 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	13 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	13 λεπτά
Ξεκούραση	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ζύμωμα 2	28 λεπτά	28 λεπτά	31 λεπτά	28 λεπτά	28 λεπτά	31 λεπτά	28 λεπτά	28 λεπτά	31 λεπτά
Φούσκωμα 1	31 λεπτά	31 λεπτά	31 λεπτά	31 λεπτά	31 λεπτά	31 λεπτά	31 λεπτά	31 λεπτά	31 λεπτά
Ζύμωμα 3	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα
Φούσκωμα 2	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά
Ζύμωμα 4	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα	15 δευτερόλεπτα
Φούσκωμα 3	48 λεπτά	48 λεπτά	35 λεπτά	48 λεπτά	48 λεπτά	35 λεπτά	50 λεπτά	50 λεπτά	35 λεπτά
Ψήσιμο	47 λεπτά	52 λεπτά	60 λεπτά	52 λεπτά	57 λεπτά	65 λεπτά	55 λεπτά	60 λεπτά	68 λεπτά
Σύνολο	3:10	3:15	3:20	3:15	3:20	3:25	3:20	3:25	3:28
Πρόσθετα	2:50	2:55	2:50	2:55	3:00	2:55	3:00	3:05	2:58
Διατήρηση θερμοκρασίας	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour	1 hour
Καθασίτερηση	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00




πρόγραμμα	5		6	7	8	9	10		eco
	χωρίς γλυτένη	Κέικ					ψήσιμο	μαρμελάδα	
<b>Χρώμα κόρας</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Βάρος</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	1 Kg
<b>Προθέρμανση</b>	10 λεπτά	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Ζύμωμα 1</b>	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	6 λεπτά	-	-	-	5 λεπτά
<b>Ξεκούραση</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Ζύμωμα 2</b>	19 λεπτά	1 λεπτά	1 λεπτά	24 λεπτά	24 λεπτά	85 λεπτά	-	-	9 λεπτά
<b>Φούσκωμα 1</b>	-	-	-	60 λεπτά	40 λεπτά	-	-	-	5 λεπτά
<b>Ζύμωμα 3</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Φούσκωμα 2</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	8 λεπτά
<b>Ζύμωμα 4</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Φούσκωμα 3</b>	60 λεπτά	-	-	-	-	-	-	-	15 λεπτά
<b>ψήσιμο</b>	<b>Ανοιχτό</b>	50 λεπτά	85 λεπτά	-	-	70 λεπτά	0:10 – 1:30	-	43 λεπτά
	<b>Μέτριο</b>	60 λεπτά							
	<b>Σκούρο</b>	70 λεπτά							
<b>Σύνολο</b>	<b>Ανοιχτό</b>	2:25	1:32	1:30	1:10	1:25	1:30	-	1:25
	<b>Μέτριο</b>	2:35							
	<b>Σκούρο</b>	2:45							
<b>Πρόσθετα</b>	<b>Ανοιχτό</b>	2:04	-	1:14	-	-	-	-	-
	<b>Μέτριο</b>	2:14							
	<b>Σκούρο</b>	2:24							
<b>Διατήρηση θερμοκρασίας-</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Καθυστέρηση</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## 19 χρονοδιακόπτης καθυστέρησης (+) (-)

Ο Χρονοδιακόπτης καθυστέρησης σας επιτρέπει να καθυστερείτε την παρασκευή ψωμιού έως και 15 ώρες. Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τα προγράμματα (5), (6), (7) → (10) ή με το κουμπί του προγράμματος **eco**.



**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 αυτόματα σύμφωνα με το χρόνο του κύκλου που επιλέξατε.

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

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



3:30



09:00



09:00

## 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.
  - Χρησιμοποιείτε μαλακό, υγρό πανί για να καθαρίζετε τις εξωτερικές επιφάνειες του παρασκευαστή ψωμιού, εάν είναι απαραίτητο.
- ### Θάλαμος ψησίματος/θερμαντικό στοιχείο
- Για να μειώσετε τον κίνδυνο ύπαρξης καπνού και οσμών καμένου κατά τη διάρκεια του κύκλου ψησίματος, αφαιρείτε τακτικά τυχόν υλικά που έχουν χυθεί μέσα στο θάλαμο ψησίματος και πάνω στο θερμαντικό στοιχείο.
  - Σκουπίζετε το εσωτερικό μέρος του θαλάμου ψησίματος με μαλακό, υγρό πανί και στεγνώστε το.
  - Σκουπίζετε προσεκτικά το θερμαντικό στοιχείο με μαλακό, υγρό πανί. **Για την αποφυγή ζημιών, να καθαρίζετε προσεκτικά το στοιχείο – αποφεύγετε να πιέζετε το στοιχείο προς τα κάτω ή να το ανασηκώνετε.**

### 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 καθαρίσμα με ένα μαλακό πανί, ξεπλύνετε και αφήστε την να στεγνώσει. Εάν δεν μπορείτε να αφαιρέσετε το εξάρτημα ζυμώματος μετά από 10 λεπτά, κρατήστε τον άξονα από το κάτω μέρος της φόρμας και στρέψτε τον εμπρός και πίσω έως ότου το εξάρτημα ζυμώματος αποδεσμευτεί.

### καπάκι

- Βγάλτε το 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.

### στηρίγματα του παρασκευαστή ψωμιού

- Χρησιμοποιείτε πάντα τον παρασκευαστή ψωμιού σε καθαρή, στεγνή επιφάνεια εργασίας.
- Διατηρείτε τα στηρίγματα καθαρά, σκουπίζοντάς τα τακτικά με υγρό πανί, ώστε ο παρασκευαστής ψωμιού να μην μετακινείται στην επιφάνεια εργασίας κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

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

κουτ. του γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

### Λευκό ψωμί ανώτερης ποιότητας

### Πρόγραμμα 1

Υλικά	500 g	750 g	1 Kg
Νερό	245 ml	300 ml	480 ml
Φυτικό λάδι	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας	1½ κουτ. σούπας
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	1 κουτ. σούπας	4 κουτ. του γλυκού	5 κουτ. του γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	2 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. σούπας	4 κουτ. του γλυκού
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	350 g	450 g	600 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1½ κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού

- **Φρατζόλα 1 Kg** – εάν το ψωμί παραφουσκώσει, μειώστε το αλάτι σε 1 κουτ. του γλυκού ή τη μαγιά σε 1 κουτ. του γλυκού.

### Ψωμί γαλλικού τύπου

### Πρόγραμμα 2

Υλικά	500 g	750 g	1 Kg
Νερό	245 ml	310 ml	380 ml
Αλάτι	½ κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	1 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού
Γαλλικό αλεύρι T55 *	350 g	450 g	600 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού

- \* Αντί για Γαλλικό αλεύρι T55 μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί.

### Ψωμί ολικής άλεσης

### Πρόγραμμα 3

Υλικά	500 g	750 g	1 Kg
Νερό	245 ml	330 ml	400 ml
Φυτικό έλαιο	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας	1½ κουτ. σούπας
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	1 κουτ. σούπας	5 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. σούπας
Αλάτι	½ κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	2 κουτ. του γλυκού	1 κουτ. σούπας	4 κουτ. του γλυκού
Αλεύρι για ψωμί ολικής άλεσης	350 g	450 g	600 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού

## Ψωμί Μπριός (χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση για ανοιχτό χρώμα κόρας) **Πρόγραμμα 4**

Υλικά	500 g	750 g	1 Kg
Γάλα	Βλ. σημείωση 1	Βλ. σημείωση 1	Βλ. σημείωση 1
Αυγά	1	2	2
Βούτυρο, λιωμένο	80 g	110 g	135 g
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	30g	50 g	70 g
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	350 g	450 g	550 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1½ κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού	1½ κουτ. του γλυκού

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

Μέγεθος φρατζόλας	500 g	750 g	1 Kg
Αραιώστε με υγρό έως	190 ml	280 ml	350 ml

## Μείγματα χωρίς γλουτένη

## Πρόγραμμα 5

Υλικά	Άριστης ποιότητας μείγμα Glutafin® για ψωμί χωρίς γλουτένη	Μείγμα χωρίς γλουτένη Junela®	Μείγμα χωρίς γλουτένη Schär Mix B®
Νερό	350 ml	400 ml	500 ml
Φυτικό λάδι	1 κουτ. σούπας	2 κουτ. σούπας	2 κουτ. του γλυκού
Μείγμα για ψωμί χωρίς γλουτένη	500 g	500 g	500 g
Αλάτι	Δ/Ι	Δ/Ι	1 κουτ. του γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού	2 κουτ. του γλυκού
<b>Χρώμα κόρας</b>	<b>ΑΝΟΙΧΤΟ</b>	<b>ΜΕΤΡΙΟ</b>	<b>ΣΚΟΥΡΟ</b>

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

Επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία της Kenwood για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη χρήση μειγμάτων χωρίς Γλουτένη στον παρασκευαστή ψωμιού σας.

## Ψωμί χωρίς γλουτένη

### Πρόγραμμα 5

<b>Υλικά</b>	<b>1 φρατζόλα</b>
Αβγό (μεσαίο)	1 (50 g)
Νερό	400 ml
Φυτικό έλαιο	2 κουτ. σούπας
Χυμός λεμονιού	1 κουτ. του γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. του γλυκού
Ξανθανικό κόμμι.	1 κουτ. σούπας
Ρυζάλευρο	260 g
Αλεύρι ταπίοκας	70 g
Πατατάλευρο	70 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	3 κουτ. του γλυκού
<b>Χρώμα κόρας</b>	<b>ΣΚΟΥΡΟ</b>

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

## Κέικ μαρμελάδας

### Πρόγραμμα 6

<b>Υλικά</b>	<b>1 Kg</b>
Βούτυρο	115 g
Σιρόπι μελάσας	150 g
Ζάχαρη σε κόκκους	75 g
Μαρμελάδα πορτοκάλι	75 g
Γάλα	175 ml
Αβγό	1
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	280 g
Μπέικιν πάουντερ	2 κουτ. του γλυκού
Μαγειρική σόδα	1 κουτ. του γλυκού

1 Μετά από 3 λεπτά ανάμειξης, ξεκολλήστε τα υλικά από τα τοιχώματα με μια πλαστική σπάτουλα για να διασφαλίσετε ότι όλα τα υλικά θα αφομοιωθούν.

## Ψωμάρια

## Πρόγραμμα 7

<b>Υλικά</b>	<b>1 Kg</b>	<b>750 g</b>
Αυγό	1	1
Νερό	<i>Βλ. σημείωση 1</i>	<i>Βλ. σημείωση 1</i>
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600 g	450 g
Αλάτι	<i>1½ κουτ. του γλυκού</i>	<i>1 κουτ. του γλυκού</i>
Ζάχαρη	<i>1 κουτ. σούπας</i>	<i>2 κουτ. του γλυκού</i>
Βούτυρο	25 g	25 g
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	<i>2 κουτ. του γλυκού</i>	<i>1½ κουτ. του γλυκού</i>
<b>Για το γαρνίρισμα:</b>		
Κρόκος αυγού χτυπημένος με 15 ml (1 κουτ. σούπας) νερό	1	1
Σουσάμι και σπόροι παπαρούνας, για πασπάλισμα, προαιρετικό		

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

<b>Ζύμη</b>	<b>1 Kg</b>	<b>750 g</b>
Αραιώστε με υγρό έως	400 ml	260 ml

- 2 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.
- 3 Μετά το πλάσιμο, αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 45 λεπτά περίπου ή έως ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος και έπειτα ψήστε στο συμβατικό φούρνο.
- 4 Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C/400°F/Ενδειξη γκαζιού 6 για 15-20 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν.
- 5 Τοποθετήστε τα σε μια σχάρα για να κρυσώσουν.



## Ζύμη για πίτσα

## Πρόγραμμα 8

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

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

## Μαρμελάδα με καλοκαιρινά φρούτα

## Πρόγραμμα 9

<b>Υλικά</b>	<b>450 g μαρμελάδας</b>
Φράουλες	115 g
Σμέουρα	115 g
Βατόμουρα	75 g
Χυμός λεμονιού	1 κουτ. του γλυκού
Ειδική ζάχαρη για μαρμελάδα με πηκτίνη	300 g
Βούτυρο	15 g

- 1 Κόψτε τις φράουλες στη μέση εάν είναι μεγάλες και τοποθετήστε τες στη φόρμα μαζί με τα σμέουρα και τα βατόμουρα. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
- 2 Στο τέλος του κύκλου, σβήστε τη συσκευή και αδειάστε τη μαρμελάδα σε αποστειρωμένο βάζο, κλείστε το ερμητικά και κολλήστε ετικέτα.  
Σημείωση: Καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου παρασκευής μαρμελάδας, το εξάρτημα ζυμώματος θα αναμειγνύει τα υλικά.

## Φρατζόλα eco

## Κουμπί eco

<b>Υλικά</b>	<b>1 Kg</b>
Νερό, χλιαρό (32-35°C)	370 ml
Φυτικό έλαιο	1 κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600 g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουτ. σούπας
Αλάτι	1 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. του γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	4 κουτ. του γλυκού

- Για καλύτερα αποτελέσματα, μετρήστε τη θερμοκρασία του νερού με θερμόμετρο ή ανακατέψτε 90 ml βραστό νερό με 280 ml κρύο νερό.

- 1 Πατήστε το κουμπί **eco** και το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αυτόματα.

Μπορείτε να προσαρμόσετε τη συνταγή για φρατζόλα **eco** για να φτιάξετε μια φρατζόλα με λίγο ή καθόλου αλάτι ως εξής:

<b>Υλικά</b>	<b>Μειωμένο αλάτι</b>	<b>Χωρίς αλάτι</b>	<b>Με υποκατάστατο αλατιού (περιέχει κάλιο)</b>
Νερό, χλιαρό (32-35°C)	370 ml	370 ml	370 ml
Φυτικό έλαιο	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600 g	600 g	600 g
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουτ. σούπας	2 κουτ. σούπας	2 κουτ. σούπας
Αλάτι	½ κουτ. του γλυκού	-	1 κουτ. του γλυκού
Ζάχαρη	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας

Σημείωση: Εάν ακολουθήσετε τη συνταγή χωρίς αλάτι, η γεύση θα είναι λιγότερη έντονη σε σχέση με την κανονική συνταγή.

## Συσκευασμένα μείγματα

*κουμπί eco*

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση ψησίματος **eco** για τα περισσότερα έτοιμα μείγματα για ψωμί. (Συνήθως, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε το Πρόγραμμα 3 Ολικής Άλεσης για τα μείγματα για ψωμί Ολικής άλεσης και ψωμί τύπου Granary).

- Βεβαιωθείτε ότι το συνολικό βάρος του μείγματος δεν υπερβαίνει τη μέγιστη ποσότητα που μπορείτε να τοποθετήσετε στον παρασκευαστή ψωμιού σας.
- Προσθέστε πρώτα στη φόρμα ψωμιού την ποσότητα νερού που συνιστά ο κατασκευαστής και έπειτα προσθέστε το μείγμα για ψωμί.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό (30-35°C) και μετρήστε τη θερμοκρασία του νερού με θερμόμετρο ή ανακατέψτε 25% βραστό νερό με 75% κρύο νερό.
- Εάν η φρατζόλα δεν φουσκώσει αρκετά, δοκιμάστε να προσθέσετε 1-2 κουτ. του γλυκού ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα την επόμενη φορά easy.
- Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης για συσκευασμένα μείγματα, καθώς δεν μπορείτε να ξεχωρίσετε τη μαγιά από το υγρό.

*Επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία της Kenwood για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη χρήση μειγμάτων για ψωμί στον παρασκευαστή ψωμιού σας.*

## Μόνο ψήσιμο

*Πρόγραμμα 10*

Το πρόγραμμα «μόνο ψήσιμο» μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο του με τους παρακάτω τρόπους:-

- 1 Χρησιμοποιήστε το σε συνδυασμό με τον κύκλο ζύμης ή για να επιμηκύνετε το χρόνο ψησίματος, αφού ολοκληρωθεί κάποιο από τα άλλα προγράμματα ψωμιού.
  - Περιμένετε να ολοκληρωθεί ο κύκλος ζύμης ή το πρόγραμμα ψωμιού – θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος, ενώ στη οθόνη του παρασκευαστή ψωμιού θα εμφανιστεί η ένδειξη 0:00.
  - Πατήστε το κουμπί menu (μενού) και επιλέξτε το πρόγραμμα 10.
  - Χρησιμοποιήστε τους Χρονοδιακόπτες  $\oplus$  και  $\ominus$  για να επιλέξετε τον απαιτούμενο χρόνο ψησίματος, από 10 έως 90 λεπτά.
  - Πατήστε το κουμπί START/STOP (έναρξης/διακοπής)  $\text{Ⓜ}$ .
- 2 Χρησιμοποιήστε το για να ξαναξεσάνετε ή για να γίνουν τραγανές φρατζόλες που έχουν ήδη ψηθεί και κρυσάει.
  - Επιλέξτε το πρόγραμμα 10 από το MENU (μενού).
  - Χρησιμοποιήστε τους Χρονοδιακόπτες  $\oplus$  και  $\ominus$  για να επιλέξετε τον απαιτούμενο χρόνο ψησίματος, από 10 έως 90 λεπτά.
  - Πατήστε το κουμπί START/STOP (έναρξης/διακοπής)  $\text{Ⓜ}$ .

**Δεν πρέπει να αφήνετε τον παρασκευαστή ψωμιού χωρίς επίβλεψη όταν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα Μόνο ψήσιμο. Σταματήστε το πρόγραμμα, μόλις επιτευχθεί το επιθυμητό χρώμα κόρας.**

## 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.

### **Δυνατό μαύρο αλεύρι**

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

### **Αλεύρι αρτοποιίας τύπου "Ήσαζας"**

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

### **Αλεύρια που δεν παρασκευάζονται από σιτάρι**

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

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

## Αλάτι

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

- 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 απ' 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, στο πρόγραμμα **eco** 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 "ζσοναγε ζσαιπ" 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 υπερβείτε 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 ξυσει την αντικολλητική επικάλυψη του ζυμωτή.
- Αφήστε το ψωμί να κρυώσει επί τουλάχιστον 30 λεπτά σε σχάρα, ώστε να διαφύγουν οι υδατμοί. Το ψωμί κόβεται δύσκολα σε φέτες όταν είναι καυτό.

### Φύλαξη

Το σπιτικό ψωμί δεν περιέχει συντηρητικά και γι' αυτό το λόγο πρέπει να καταναλωθεί εντός 2-3 ημερών από το ψήσιμο. Εάν το ψωμί δεν πρόκειται να καταναλωθεί αμέσως, τυλίξτε το σε αλουμινοχαρτο 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 βγάξετε εύκολα όση ποσότητα θέλετε.

## Γενικές συμβουλές και μυστικά

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

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

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



- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα υλικά, εντός της ημερομηνίας λήξης. Τα ευπαθή υλικά όπως το γάλα, το τυρί, τα λαχανικά και τα φρέσκα φρούτα μπορεί να χαλάσουν, ιδιαίτερα σε υψηλή θερμοκρασία περιβάλλοντος. Αυτά τα υλικά πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο σε ψωμί που παρασκευάζεται αμέσως.
  - Μην προσθέτετε υπερβολική ποσότητα λίπους διότι αυτό σχηματίζει φράγμα μεταξύ της μαγιάς και του αλευριού, επιβραδύνοντας τη δράση της μαγιάς, πράγμα που μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα ένα βαρύ και συμπαγές καρβέλι.
  - Κόψτε κομματάκια το βούτυρο και τα άλλα λίπη πριν τα προσθέσετε στον κάδο.
  - Αντικαταστήστε μέρος της ποσότητας του νερού με χυμούς φρούτων, όπως πορτοκάλι, μήλο ή ανανά όταν φτιάχνετε ψωμιά με γεύση φρούτων.
  - Μπορείτε να προσθέσετε σαν μέρος της ποσότητας του υγρού και ζωμό λαχανικών. Το νερό από τις βραστές πατάτες περιέχει άμυλο, πράγμα που αποτελεί μία πρόσθετη πηγή τροφής για τη μαγιά και βοηθά να παρασκευάσετε ένα καλά φουσκωμένο, μαλακότερο καρβέλι που μπορεί να διατηρηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
  - Για τη γεύση, μπορείτε να προσθέσετε λαχανικά όπως τριμμένο καρότο, κολοκυθάκια ή πουρέ πατάτας. Επειδή αυτά τα τρόφιμα περιέχουν νερό, θα χρειαστεί να μειώσετε την ποσότητα υγρού της συνταγής. Αρχίστε με λίγο νερό, ελέγξτε τη ζύμη καθώς αρχίζει να 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 ζύσετε 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
<b>ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ</b>		
1. Το ψωμί δεν φουσκώνει αρκετά.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα ψωμιά ολικής αλέσεως φουσκώνουν λιγότερο από τα λευκά ψωμιά εξαιτίας της λιγότερης γλουτένης που περιέχει το αλεύρι ολικής αλέσεως.</li> <li>• Τα υγρά δεν είναι αρκετά.</li> <li>• Λείπει ζάχαρη ή δεν έχει προστεθεί αρκετή.</li> <li>• Δεν χρησιμοποιήθηκε ο σωστός τύπος αλευριού.</li> <li>• Δεν χρησιμοποιήθηκε ο σωστός τύπος μαγιάς.</li> <li>• Δεν προστέθηκε αρκετή μαγιά ή ήταν μπαγιάτικη.</li> <li>• Έχει επιλεγεί ο κύκλος <b>eco</b>.</li> <li>• Η μαγιά αναμείχθηκε με τη ζάχαρη πριν από τον κύκλο του ζυμώματος.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Φυσιολογική περίπτωση, καμία λύση.</li> <li>• Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.</li> <li>• Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή.</li> <li>• Ίσως να χρησιμοποιήσατε απλό αλεύρι αντί για το σκληρό αλεύρι για ψωμί που έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε γλουτένη.</li> <li>• Μην χρησιμοποιείτε αλεύρι για όλες τις χρήσεις.</li> <li>• Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε μόνο μαγιά που ενεργεί γρήγορα και «αναμειγνύεται εύκολα».</li> <li>• Μετρήστε την ποσότητα που συνιστάται και ελέγξτε την ημερομηνία λήξης της συσκευασίας.</li> <li>• Σε αυτόν τον κύκλο παρασκευάζονται μικρότερες φραντζόλες. Φυσιολογικό.</li> <li>• Βεβαιωθείτε ότι δεν αναμειγνύονται όταν προστίθενται στη φόρμα ψωμιού.</li> </ul>
2. Επίπεδες φραντζόλες, δεν έχουν φουσκώσει.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Λείπει η μαγιά.</li> <li>• Μπαγιάτικη μαγιά.</li> <li>• Τα υγρά ήταν καυτά.</li> <li>• Προστέθηκε πολύ αλάτι.</li> <li>• Εάν χρησιμοποιήθηκε χρονόμετρο, η μαγιά βράχθηκε προτού ξεκινήσει η παρασκευή του ψωμιού.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή.</li> <li>• Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης.</li> <li>• Τα υγρά πρέπει να είναι στη σωστή θερμοκρασία για τη ρύθμιση που χρησιμοποιείται.</li> <li>• Χρησιμοποιήστε τις συνιστώμενες ποσότητες.</li> <li>• 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.</li> </ul>
3. Φραντζόλα που έχει φουσκώσει στο επάνω μέρος, σαν μανιτάρι.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πάρα πολλή μαγιά.</li> <li>• Πάρα πολλή ζάχαρη.</li> <li>• Πάρα πολύ αλεύρι.</li> <li>• Λιγότερο αλάτι.</li> <li>• Ζεστός, υγρός καιρός.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μειώστε τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού.</li> <li>• Μειώστε τη ζάχαρη κατά 1 κουτ. γλυκού.</li> <li>• Μειώστε το αλεύρι κατά 6 με 9 κουτ. γλυκού.</li> <li>• Χρησιμοποιήστε την συνιστώμενη από την συνταγή ποσότητα.</li> <li>• Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού και τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού.</li> </ul>

## οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
<b>ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ</b>		
4. Το πάνω μέρος και οι πλευρές της φραντζόλας μπαίνουν προς τα μέσα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πάρα πολλά υγρά.</li> <li>• Πάρα πολλή μαγιά.</li> <li>• Λόγω του υγρού και ζεστού καιρού, η ζύμη φούσκωσε πολύ γρήγορα.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μειώστε την επόμενη φορά τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού ή προσθέστε λίγο ακόμα αλεύρι.</li> <li>• Χρησιμοποιήστε την συνιστώμενη από την συνταγή ποσότητα ή δοκιμάστε τον γρήγορο κύκλο.</li> <li>• Βάλτε στο ψυγείο το νερό ή προσθέστε γάλα κατευθείαν από το ψυγείο.</li> </ul>
5. Ανώμαλη επιφάνεια – όχι λεία.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα υγρά δεν ήταν αρκετά.</li> <li>• Πάρα πολύ αλεύρι.</li> <li>• Το επάνω μέρος της φραντζόλας μπορεί να μην έχει το τέλειο σχήμα, αυτό όμως δεν επηρεάζει την υπέρροχη γεύση του ψωμιού.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.</li> <li>• Μετρήστε με ακρίβεια το αλεύρι.</li> <li>• Βεβαιωθείτε ότι η ζύμη φουσκώνει κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες.</li> </ul>
6. Ξεφουσκώνει ενώ ψήνεται.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η συσκευή ήταν τοποθετημένη κοντά σε ρεύμα αέρα ή πιθανόν να χτυπήθηκε ή να τραντάχτηκε κατά τον κύκλο του φουσκώματος.</li> <li>• Έχετε υπερβεί τη χωρητικότητα της φόρμας ψωμιού.</li> <li>• Δεν έχει χρησιμοποιηθεί αρκετό ή καθόλου αλάτι. (Υο αλάτι βοηθά στο να μην φουσκώνει υπερβολικά η ζύμη)</li> <li>• Πάρα πολλή μαγιά.</li> <li>• Ζεστός, υγρός καιρός.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τοποθετήστε τον παρασκευαστή ψωμιού σε σωστή θέση.</li> <li>• Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες υλικών από τις συνιστώμενες για τις μεγάλες φραντζόλες (μεγ. 1kg).</li> <li>• Χρησιμοποιήστε τη συνιστώμενη από τη συνταγή ποσότητα αλατιού.</li> <li>• Μετρήστε με ακρίβεια τη μαγιά.</li> <li>• Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού και τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού.</li> </ul>
7. Φραντζόλες ανομοιόμορφα μικρότερες από τη μια πλευρά.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ζύμη είναι πολύ ξηρή και δεν μπορεί να φουσκώσει ομοιόμορφα μέσα στη φόρμα.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.</li> </ul>
8. Τρύπα στο κάτω μέρος της φρατζόλας	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τρύπα που δημιουργήθηκε από το εξάρτημα ζυμώνματος όταν βγάλετε τη φρατζόλα από τη φόρμα ψωμιού.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Φυσιολογική περίπτωση</li> </ul>
<b>ΥΦΗ ΨΩΜΙΟΥ</b>		
9. Πολύ σφιχτό.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πάρα πολύ αλεύρι.</li> <li>• Λιγότερη μαγιά.</li> <li>• Λιγότερη ζάχαρη.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μετρήστε με ακρίβεια.</li> <li>• Μετρήστε τη σωστή συνιστώμενη ποσότητα μαγιάς.</li> <li>• Μετρήστε με ακρίβεια.</li> </ul>
10. Ζύμη που έχει σκάσει με τρύπες.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Λείπει το αλάτι.</li> <li>• Πάρα πολλή μαγιά.</li> <li>• Πάρα πολλά υγρά.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή.</li> <li>• Μετρήστε τη σωστή συνιστώμενη ποσότητα μαγιάς.</li> <li>• Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.</li> </ul>
11. Η φραντζόλα στο κέντρο είναι ωμή, δεν έχει ψηθεί αρκετά.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πάρα πολλά υγρά.</li> <li>• Διακοπή ρεύματος κατά τη λειτουργία.</li> <li>• Οι ποσότητες ήταν πολύ μεγάλες και η συσκευή δεν μπόρεσε να δουλέψει τα υλικά.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.</li> <li>• Εάν διακοπεί το ρεύμα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας για διάστημα μεγαλύτερο των 8 λεπτών, θα πρέπει να αφαιρέσετε την άψητη φρατζόλα από τον κάδο και να ξεκινήσετε πάλι τη διαδικασία με καινούργια συστατικά.</li> <li>• Μειώστε τις ποσότητες σύμφωνα με τις μέγιστες επιτρεπόμενες ποσότητες.</li> </ul>

## οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
<b>ΥΦΗ ΨΩΜΙΟΥ</b>		
12. Το ψωμί δεν κόβεται καλά, κολλάει στο μαχαίρι.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κόπηκε σε φέτες ενώ ήταν πολύ ζεστό.</li> <li>• Δεν χρησιμοποιήθηκε το κατάλληλο μαχαίρι.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πριν κόψετε το ψωμί σε φέτες, αφήστε το να κρυώσει πάνω σε σχάρα για τουλάχιστον 30 λεπτά ώστε να εξατμιστούν οι υδατμοί.</li> <li>• Χρησιμοποιήστε ένα καλό μαχαίρι για ψωμί.</li> </ul>
<b>ΧΡΩΜΑ ΚΟΡΑΣ ΚΑΙ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ</b>		
13. Σκούρο χρώμα κόρας / πολύ παχιά.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρησιμοποιήθηκε η ρύθμιση για ΣΚΟΥΡΟΧΡΩΜΗ κόρα.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά τη ρύθμιση «μέτρια» αντί της «ανοικτής».</li> </ul>
14. Η φραντζόλα κήκε.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο παρασκευαστής ψωμιού δεν λειτουργεί σωστά.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».</li> </ul>
15. Πολύ ανοιχτόχρωμη κόρα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το ψωμί δεν ψήθηκε για αρκετό χρόνο.</li> <li>• Δεν αναφέρεται στη συνταγή γάλα σε σκόνη ή φρέσκο γάλα.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρατείνετε το χρόνο ψησίματος.</li> <li>• Προσθέστε 15 ml/3 κουτ. του γλυκού αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη ή αντικαταστήστε το 50% του νερού με γάλα για να ενισχυθεί το χρώμα.</li> </ul>
<b>ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΜΕ ΤΗ ΦΟΡΜΑ</b>		
16. Το εξάρτημα ζυμώματος δεν μπορεί να αφαιρεθεί.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προσθέστε νερό στη φόρμα ψωμιού και αφήστε το εξάρτημα ζυμώματος να μουλιάσει πριν προσπαθήσετε να το αφαιρέσετε.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ακολουθήστε τις οδηγίες καθαρισμού μετά τη χρήση. Ίσως χρειάζεται να πρέτει να περιστρέψετε ελαφρώς το εξάρτημα ζυμώματος αφού μουλιάσει για να χαλαρώσει.</li> </ul>
17. Το ψωμί κολλάει στα τοιχώματα της φόρμας / δύσκολα βγαίνει από τη φόρμα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μπορεί να συμβεί λόγω εκτεταμένης χρήσης.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αλείψτε ελαφρά το εσωτερικό της φόρμας ψωμιού με φυτικό λάδι.</li> <li>• Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».</li> </ul>
<b>ΜΗΧΑΝΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ</b>		
18. Ο παρασκευαστής ψωμιού δεν λειτουργεί / Το εξάρτημα ζυμώματος δεν κινείται.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο αρτοποιητής δεν είναι αναμμένος</li> <li>• Η φόρμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.</li> <li>• Έχει επιλεγεί ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ελέγξτε πως ο διακόπτης ανάμματος/σβήσιματος Ⓢ είναι στη θέση ΑΝΑΜΜΕΝΟΣ.</li> <li>• Ελέγξτε εάν η φόρμα έχει ασφαλιστεί στη θέση της.</li> <li>• Η λειτουργία του παρασκευαστή ψωμιού δεν ξεκινά έως ότου η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο χρόνο έναρξης του προγράμματος.</li> </ul>
19. Τα υλικά δεν αναμειγνύονται.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Δεν έχετε θέσει σε λειτουργία τον παρασκευαστή ψωμιού.</li> <li>• Ξεχάσατε να τοποθετήσετε το εξάρτημα ζυμώματος στη φόρμα.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αφότου ρυθμίσετε το πρόγραμμα από τον πίνακα ελέγχου, πατήστε το πλήκτρο έναρξης για να ενεργοποιήσετε τον παρασκευαστή ψωμιού.</li> <li>• Πριν προσθέσετε τα υλικά, βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα του ζυμώματος εφαρμόζει πάνω στον άξονα στη βάση της φόρμας.</li> </ul>
20. Μυρωδιά καμένου κατά τη λειτουργία.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα υλικά ξεχειλίζουν από τη φόρμα στο εσωτερικό του φούρνου.</li> <li>• Η φόρμα έχει διαρροή.</li> <li>• Έχετε υπερβεί το όριο χωρητικότητας της φόρμας ψωμιού.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».</li> <li>• Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες υλικών από εκείνες που συνιστώνται στη συνταγή και μετράτε πάντα με ακρίβεια τα υλικά.</li> </ul>

## οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
<b>ΜΗΧΑΝΙΚΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ</b>		
21. Ο παρασκευαστής ψωμιού μετακινείται πάνω στην επιφάνεια εργασίας.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα στηρίγματα δεν μένουν σταθερά πάνω στην επιφάνεια εργασίας διότι υπάρχει βρωμιά ή υπολείμματα από υλικά που έχουν ξεραθεί στο κάτω μέρος τους.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρησιμοποιείτε πάντα τον παρασκευαστή ψωμιού σε στεγνή, καθαρή επιφάνεια.</li> <li>• Αφαιρέστε τη βρωμιά ή τη σκόνη από τα στηρίγματα με υγρό πανί.</li> </ul>
22. Η μηχανή αποσυνδέθηκε από την πρίζα κατά λάθος ή έγινε διακοπή ρεύματος την ώρα που λειτουργούσε. Τι μπορώ να κάνω για να μην χαλάσει το ψωμί;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο ζυμώνματος, πετάξτε τα υλικά και ξεκινήστε τη διαδικασία από την αρχή.</li> <li>• Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο φουσκώματος, αφαιρέστε ζύμη από τη φόρμα ψωμιού, πλάστε την και τοποθετήστε την σε φόρμα για ψωμί διαστάσεων 23 x 12.5 cm/9 x 5 in., σκεπάστε την και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει μέχρις ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος. Χρησιμοποιήστε μόνο τη ρύθμιση 10 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.</li> <li>• Εάν η συσκευή βρίσκεται στον κύκλο του ψησίματος, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση 10 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.</li> </ul>	
23. Η ένδειξη E:01 εμφανίζεται στην οθόνη και η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο θάλαμος ψησίματος είναι πολύ ζεστός.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει για 30 λεπτά.</li> </ul>
24. Η συσκευή αποσυνδέθηκε από την πρίζα κατά λάθος ή δεν υπάρχει παροχή ρεύματος για περισσότερα από 8 λεπτά. Πώς μπορώ να σώσω το ψωμί?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο παρασκευαστής ψωμιού δε λειτουργεί σωστά. Σφάλμα στον αισθητήρα θερμοκρασίας</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».</li> </ul>

## 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 الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.
- 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
<b>مشاكل المقلاة</b>		
١٦) لا يمكن إخراج العجانة.	<ul style="list-style-type: none"> <li>يجب إضافة ماء إلى مقلاة الخبز ونقع العجانة قبل إخراجها.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>اتبع إرشادات التنظيف بعد الاستخدام. قد تحتاج إلى إدارة العجانة قليلاً بعد نقعها لتحريرها.</li> </ul>
١٧) الخبز يلتصق بالمقلاة/ من الصعب إزالته.	<ul style="list-style-type: none"> <li>يمكن أن يحدث مع الاستخدام المطول.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>مسح داخل مقلاة الخبز قليلاً بزيت نباتي.</li> <li>راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".</li> </ul>
<b>العناصر الفنية في الجهاز</b>		
١٨) الجهاز لا يعمل / العجانة لا تتحرك.	<ul style="list-style-type: none"> <li>الجهاز ليس قيد التشغيل.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>افحص مفتاح التشغيل / الإيقاف ⑧ وتأكد بأنه في وضع التشغيل.</li> <li>تحقق بأن المقلاة تم قفلها في مكانها الصحيح.</li> <li>لن يعمل الجهاز حتى يصل العد التنازلي إلى وقت بدء البرنامج.</li> </ul>
١٩) لم يتم خلط المكونات.	<ul style="list-style-type: none"> <li>لم يتم بدء تشغيل الجهاز.</li> <li>نسي وضع العجانة في المقلاة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>بعد برمجة لوحة التحكم، اضغط على زر بدء التشغيل لتشغيل الجهاز.</li> <li>تأكد دائماً من وجود العجين على العمود في أسفل المقلاة قبل إضافة المكونات.</li> </ul>
٢٠) ملاحظة رائحة احتراق أثناء العمل.	<ul style="list-style-type: none"> <li>تم سكب المكونات داخل الفرن.</li> <li>المقلاة ترشّح.</li> <li>يتجاوز سعة مقلاة الخبز.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>احذر من سكب المكونات عند إضافتها إلى المقلاة. يمكن أن تحرق المكونات عند تسخين الوحدة وتسبب دخان.</li> <li>انظر قسم "الخدمة ورعاية العملاء".</li> <li>لا تستخدم مكونات تزيد عن الحد الموصى به في الوصفة وقم بقياس المكونات دائماً بدقة.</li> </ul>
٢١) يتحرك جهاز صنع الخبز على السطح الموضوع عليه.	<ul style="list-style-type: none"> <li>هناك أوساخ أو بقايا مكونات جافة أسفل أقدام تثبيت جهاز صنع الخبز تمنع الأقدام من الاستقرار على السطح الموضوع عليه الجهاز.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>استخدمي جهاز صنع الخبز دائماً على سطح نظيف وجاف.</li> <li>امسحي أي أوساخ أو أتربة عن أقدام تثبيت الجهاز بقطعة قماش رطبة.</li> </ul>
٢٢) تم فصل التيار الكهربائي عن الجهاز عن طريق الخطأ أو حدث انقطاع في التيار الكهربائي لمدة أطول من ٨ دقائق.	<ul style="list-style-type: none"> <li>إذا كان الجهاز في دورة عجن، فتخلص من المكونات وأبدأ من جديد.</li> <li>إذا كان الجهاز في دورة ارتفاع، فأخرج العجين من مقلاة الخبز، وشكله وضعه في علبه أرغفة وضع عليها زيت وحجمها ٢٣ x ١٢,٥ سم / ٩ x ٥ بوصة، مع تغطيتها والسماح لها بالارتفاع حتى يتضاعف حجمها. استخدم إعداد الخبز فقط ١٠ 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.</li> <li>إذا كان الجهاز في دورة خبز، فاستخدم الخبز فقط في الإعداد ١٠ 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>كيف يمكنني حفظ الخبز؟</li> </ul>
٢٣) E:01 على الشاشة ولا يمكن تشغيل الجهاز.	<ul style="list-style-type: none"> <li>غرفة الفرن ساخنة جداً.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>افصل الجهاز ودعه يبرد لمدة ٣٠ دقيقة.</li> </ul>
٢٤) يظهر H:HH & E:EE على الشاشة والجهاز لا يعمل.	<ul style="list-style-type: none"> <li>جهاز الخبز معطل.</li> <li>خطأ في أداة الاستشعار.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>انظر قسم "الخدمة ورعاية العملاء".</li> </ul>



## دليل حل المشاكل (تابع)

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
<b>حجم الرغيف وشكله</b>		
(٦) الانهيار أثناء الخبز.	<ul style="list-style-type: none"> <li>تم وضع الجهاز بالقرب من جهاز تحويل الهواء الساخن أو ربما ضرب أو نقر أثناء الانتفاخ.</li> <li>يتجاوز سعة مقلاة الخبز.</li> <li>لم يتم استخدام كمية الملح الكافية أو التخلص منها.</li> <li>(الملح يساعد على منع زيادة حجم العجين بمقدار كبير).</li> <li>الكثير من الخميرة.</li> <li>جو دافئ ورطب.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>تغيير موضع الجهاز.</li> <li>لا تستخدم مكونات أكثر من الموصى به للرغيف الكبير (بحد أقصى ٧٥٠ جرام).</li> <li>استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة.</li> <li>قياس الخميرة بدقة.</li> <li>تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي وتقليل الخميرة بمقدار ربع ملء ملعقة شاي.</li> <li>زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.</li> </ul>
(٧) الأرغفة غير متساوية وأقصر في طرف واحد.	<ul style="list-style-type: none"> <li>العجين جاف جداً ولم يتم السماح له بالانتفاخ بشكل متساو في المقلاة.</li> </ul>	
(٨) ثقب أسفل الرغيف	<ul style="list-style-type: none"> <li>ثقب ناتج عن العجانة عند إزالة الرغيف من وعاء الخبز.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>موقف عادي</li> </ul>
<b>نسيج الخبز</b>		
(٩) نسيج كثيف.	<ul style="list-style-type: none"> <li>الكثير من الطحين.</li> <li>لم يتم استخدام كمية كافية من الخميرة.</li> <li>لم يتم استخدام كمية كافية من السكر.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>القياس بدقة.</li> <li>قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها.</li> <li>القياس بدقة.</li> </ul>
(١٠) نسيج مفتوح ويحتوي ثقب.	<ul style="list-style-type: none"> <li>تم إهمال الملح.</li> <li>الكثير من الخميرة.</li> <li>الكثير من السوائل.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>جميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة.</li> <li>قياس الكمية الصحيحة من الخميرة الموصى بها.</li> <li>تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.</li> </ul>
(١١) وسط الرغيف نبي، ولم يتم خبزه بالقدر الكافي.	<ul style="list-style-type: none"> <li>الكثير من السوائل.</li> <li>انقطاع التيار الكهربائي أثناء العملية.</li> <li>الكميات كانت كبيرة جداً ولم يتمكن الجهاز من العمل معها.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / ملء ٣ ملاعق شاي.</li> <li>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.</li> <li>تقليل الكميات إلى الحد الأقصى المسموح به.</li> </ul>
(١٢) لا يتم تقطيع الخبز بشكل جيد، دبق جداً.	<ul style="list-style-type: none"> <li>تم التقطيع وهو ساخن جداً.</li> <li>عدم استخدام السكين المناسب.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>اترك الخبز على الحامل حتى يبرد لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل لتحرير البخار، قبل التقطيع.</li> <li>استخدم سكين خبز جيدة.</li> </ul>
<b>لون القشرة والسّمك</b>		
(١٣) قشرة داكنة اللون / سمكية جداً	<ul style="list-style-type: none"> <li>تم استخدام إعداد القشرة الداكنة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>استخدم الإعداد متوسط أو الخفيف في المرة القادمة.</li> </ul>
(١٤) رغيف خبز احترق.	<ul style="list-style-type: none"> <li>يوجد عطل في الجهاز.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>راجع قسم "الخدمة ورعاية العملاء".</li> </ul>
(١٥) القشرة خفيفة جداً.	<ul style="list-style-type: none"> <li>لم يتم الخبز مدة كافية.</li> <li>لا يوجد مسحوق حليب أو حليب طازج في الوصفة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>إضافة ١٥ مللي / ملء ثلاث ملاعق شاي من مسحوق الحليب منزوع الدسم أو استبدال ٥٠٪ من الماء بالحليب للمساعدة على التخمير.</li> </ul>

## 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
<b>حجم الرغيف وشكله</b>		
١) الخبز لا ينتفخ بالحجم الكافي	<ul style="list-style-type: none"> <li>• خبز القمح الكامل سيكون أقل انتفاخاً عن الخبز الأبيض بسبب وجود كمية أقل من البروتين الذي يشكل الجلوتين أو المادة الدبقة في الطحين ذو القمح الكامل.</li> <li>• لا توجد سوائل كافية.</li> <li>• تم إهمال السكر أو لم يضاف بالكمية المناسبة.</li> <li>• استخدام نوع خاطئ من الطحين.</li> <li>• استخدام نوع خاطئ من الخميرة.</li> <li>• عدم إضافة خميرة كافية أو أنها قديمة جداً.</li> <li>• تم اختيار دورة الخبز الاقتصادية (ECO).</li> <li>• حدث مزج بين السكر والخميرة قبل دورة العجن.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• في الوضع العادي، لا يوجد حل.</li> <li>• زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / مل، ٣ ملاعق شاي.</li> <li>• تجميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة.</li> <li>• ربما استخدمت طحين أبيض عادي بدلاً من طحين الخبز القوي الذي يحتوي على محتوى جلوتين أعلى.</li> <li>• لا تستخدم الطحين المستخدم لكل الأغراض.</li> <li>• للحصول على أفضل النتائج استخدم فقط خميرة "سهلة المزج" وسريعة التفاعل.</li> <li>• يجب قياس الكميات الموصى بها وتفقّد تاريخ الصلاحية على العبوة.</li> <li>• هذه الدورة تنتج أرغفة أقل. هذا أمر عادي.</li> <li>• تأكد بأن تظل متفرقة عند إضافتها إلى مقلاة الخبز.</li> </ul>
٢) أرغفة مسطحة، دون انتفاخ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تم إهمال الخميرة.</li> <li>• الخميرة قديمة للغاية.</li> <li>• السائل ساخن جداً.</li> <li>• تم إضافة الكثير من الملح.</li> <li>• إذا تم استخدام الوقت، فقد أصبحت الخميرة رطبة قبل بدء عملية إعداد الخبز.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تجميع المكونات كما هو مسرود في الوصفة.</li> <li>• تحقق من تاريخ الصلاحية.</li> <li>• استخدم سائل في درجات الحرارة المناسبة لإعداد الخبز المستخدم.</li> <li>• استخدم الكمية الموصى بها.</li> <li>• ضع مكونات جافة في زوايا المقلاة مع عمل فجوة صغيرة في منتصف المكونات الجافة للخميرة لحماتها من السوائل.</li> </ul>
٣) القمة منتفخة - وتأخذ شكل الفطر.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• الكثير من الخميرة.</li> <li>• الكثير من السكر.</li> <li>• الكثير من الطحين.</li> <li>• لم يتم استخدام كمية كافية من الملح.</li> <li>• جو دافئ ورطب.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تقليل الخميرة بمقدار ربع مل، ملعقة شاي.</li> <li>• تقليل السكر بمقدار مل، ملعقة شاي.</li> <li>• تقليل الطحين بمقدار مل، ٦ إلى ٩ ملاعق.</li> <li>• استخدم مقدار الملح الموصى به في الوصفة.</li> <li>• تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / مل، ٣ ملاعق شاي والخميرة بمقدار مل، ربع كوب شاي.</li> </ul>
٤) القمة والأطرف مجوفة إلى الداخل.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• الكثير من السوائل.</li> <li>• الكثير من الخميرة.</li> <li>• ربما تسبب الرطوبة المرتفعة والجو الدافئ في انتفاخ العجين بسرعة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تقليل السوائل بمقدار ١٥ مللي / مل، ثلاث ملاعق شاي في المرة القادمة أو أو أضف القليل من الطحين الإضافي.</li> <li>• استخدم الكمية الموصى بها في الوصفة أو حاول استخدام دورة أسرع في المرة القادمة.</li> <li>• برد الماء أو أضف الحليب مباشرة من الثلاجة.</li> </ul>
٥) قمة مشوهة ومنتفخة - ليست ملساء.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لا توجد سوائل كافية.</li> <li>• الكثير من الطحين.</li> <li>• قد لا تأخذ قمة الأرغفة الشكل المناسب، رغم ذلك فإن ذلك لا يؤثر في طعم الخبز الرائع.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• زيادة السوائل بمقدار ١٥ مللي / مل، ٣ ملاعق شاي.</li> <li>• قياس الطحين بدقة.</li> <li>• تأكد بأن العجين يتم إعداده في أفضل ظروف ممكنة.</li> </ul>

- 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. أبقِ 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 التخمر أو دورة الخبز حيث يتسبب ذلك في انهيار قمة الخبز.

- استخدممي 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.
- افضللي الخميرة عن باقي المكونات في وعاء الخبز حتى تبدأ عملية الخلط.
- تحققفي 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 يتراخي 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 دفي الرغيف لمدة ساعة إذا كنت غير موجودة في المكان.
- أزيلي وعاء الخبز من الجهاز باستخدام قفازات الفرن، حتى خلال دورة التذفئة. إقلبي وعاء الخبز مع رجه عدة مرات لتحرير الرغيف المخبوز. في حالة صعوبة إزالة الرغيف، جربي نقر جوانب وعاء الخبز على لوح خشبي أو أديرى 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، لسماع 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 و ٢٤ درجة مئوية.
- في درجات الحرارة المنخفضة جدا اتركي الماء الصنوبر لمدة ٣٠ دقيقة حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل الاستخدام. تتبع نفس الطريقة مع المكونات المجمدة.
- استخدمي كل المكونات في درجة حرارة الغرفة ما لم يتم الإشارة إلى ما دون ذلك في وصفة الطهي، على سبيل المثال لدورة الخبز الاقتصادية (eco) ستحتاجين إلى تدفئة السوائل.
- 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 يبطل من عملية التخمير، الذي قد ينتج عنه خبز مضغوط ثقيل.
- قطعي الزبد والدهون الأخرى إلى قطع صغيرة قبل إضافتها إلى وعاء الخبز.
- استبدلي جزء من الماء بعصائر الفاكهة مثل البرتقال، التفاح أو أناناس عند صنع خبز بطعم الفاكهة.
- يمكن إضافة عصائر طهي الخضراوات كجزء من السوائل. الماء الناتج عن البطاطس المطهية يحتوي على النشا، الذي يشكل مصدراً إضافياً من الغذاء للخميرة، ويساعد على إنتاج خبز مخمر جيداً، طري ويبقى لمدة طويلة من الوقت.
- يمكن إضافة الخضراوات مثل الجزر المفروم، البطاطس المجعدة أو المهروسة لإضافة نكهة. ستحتاجين إلى تقليل كمية السوائل المستخدمة في هذه الحالة حيث تحتوي هذه الأطعمة على الماء. 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. استخدم الزيوت أو السمن بكميات صغيرة حتى ٢٥ غ أو زيت نباتي ٢٢ مل (١.٥ ملعقة كبيرة). في حالة استخدام وصفة الطهي كميات أكبر حتى تكون النكهة ملحوظة، يوفر الزيت نتائج أفضل.

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

## السوائل

بعض 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 مع اعداد التأخير الزمني يؤدي إلى فساد. لغالبية البرامج، استخدام الماء مباشرة من الصنبور مناسب، على الرغم من ذلك عند استخدام دورة الخبز الاقتصادية (eco) 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 المخضوخ، الزبادي، السور كريم والجبن الطري يمكن استخدامهم كجزء من المحتوى السائل لإنتاج قشرة خارجية طرية. يضيف الحليب المخضوخ، 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 للغوتين أثناء التخمر. 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 استخدم الخميرة المجففة. غير منصوح باستخدام الخميرة الطازجة حيث ينتج عنها نتائج متغيرة بعكس الخميرة المجففة. لا تستخدم الخميرة الطازجة مع مؤقت التأخير. لاستخدام الخميرة الطازجة لاحظ التالي:  
٦ غ خميرة طازجة = ١ ملعقة صغيرة خميرة مجففة.  
اخطلي الخميرة الطازجة مع ١ ملعقة صغيرة سكر و ٢ ملعقة كبيرة ماء (دافئ). اتركيها لمدة ٥ دقائق حتى تتكون رغوة. ثم أضيفها لباقي المكونات في وعاء الخبز. للحصول على أفضل النتائج، يجب ضبط كمية الخميرة.
- استخدم الكميّات 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 المبرد للاستخدام المستقبلي.
- استخدم 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 الكميّات الموصى بها.

## ضبط وصفات الطهي الخاصة

بعد خبز بعض من الوصفات الموضحة قد ترغبين في تعديل بعض المكونات حسب التقضيلات الشخصية، والتي قمنا بخلطها وعجنها ببديك. ابديي بتحديد أحد الوصفات الموجودة في الكتاب، والتي تتشابه مع وصفتك واستخدميهما كمرجع.

تابعي قراءة الإرشادات التالية للحصول على المساعدة واستعدي لإدخال التعديلات.

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

## المكونات

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

### دقيق القمح

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

### الدقيق الأبيض

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

### الدقيق الأسمر

يتكون الدقيق الأسمر من النخالة وبذرة القمح، حيث يكسب الخبز نكهة المكسرات وينتج خبز بقوام خشن. مرة أخرى، يجب استخدام دقيق أسمر مركز أو دقيق أسمر. الخبز الناتج عن استخدام دقيق أسمر ١٠٠٪ أكثر كثافة من الناتج عن الدقيق الأبيض. النخالة الموجودة في الدقيق تمنع الغلوتين من التحرر، لذلك تكون عملية تخمر عجين الدقيق الأسمر بطيئة. استخدم برامج الدقيق الأسمر الخاصة لتوفير وقت كافي لتخمر الخبز. للحصول على رغيف خفيف، يمكن استبدال جزء من الدقيق الأسمر بدقيق أبيض.

### دقيق بني مركز

يمكن استخدامه مع الدقيق الأبيض، أو بمفرده. يتكون من ٨٠-٩٠٪ من بذرة القمح لذا فينتج عنه خبز خفيف ممتلئ بالنكهة. استخدم هذا الدقيق مع دورة الدقيق الأبيض الأساسية، مع استبدال ٥٠٪ من الدقيق الأبيض المركز بالدقيق البني المركز. قد تحتاجين إلى إضافة المزيد من السوائل.

### دقيق خليط الحبوب

خليط من الدقيق الأبيض، الدقيق الأسمر ونبات الجاودار مع دقيق الشعير والذي يضيف القوام والنكهة. يستخدم بمفرده أو مع الدقيق الأبيض المركز.

## دقيق غير قمحي

أنواع أخرى من الدقيق مثل دقيق نبات الجاودار يمكن استخدامها مع الدقيق الأبيض والدقيق الأسمر لعمل الخبز التقليدي مثل خبز الجاودار. يضيف نكهة مميزة حتى مع إضافة كمية صغيرة. لا تستخدمه بمفرده، سينتج عجين لزج مما ينتج عند خبز 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. استخدم ملح الطعام الناعم أو ملح البحر، لا تستخدم الملح الخشن والذي من الأفضل استخدامه في الرش على سطح اللبائف اليدوية لإكساب قوام خشن. يجب تجنب البدائل منخفضة الملح حيث لا يحتوي معظمها على الصوديوم.

- يقوي الملح من قوام الغلوتين ويجعل العجين أكثر مرونة.
- يمنع الملح نماء الخميرة لمنع التخمر الزائد وإيقاف 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 التغذية بالسكر الطبيعي والنشا الموجود في الدقيق، إلا أنه يزيد من نشاط العجين.
- الخبز المسكر يحتوي على مستوى معتدل من السكر حيث أن الفاكهة أو الإضافات الخارجية تضيف حلاوة إضافية. استخدم دورة الخبز المسكر لهذه الأنواع من الخبز.
- في حالة استخدام محلي سائل لاستبدال السكر يجب خفض كمية السائل المستخدمة في وصفة الطهي قليلاً.

## الخلطات الجاهزة

## زر دورة الخبز الاقتصادية (eco)

- يمكن استخدام إعداد دورة الخبز الاقتصادية (eco) وينصح باستخدامها مع خلطات الخبز الجاهزة. خلطات خبز الدقيق الأسمر ودقيق خليط الحبوب مناسبة مع برنامج خبز الدقيق الأسمر البرنامج (3).
- تأكدي أن الوزن الإجمالي للخلطة لا يتعدى الكمية القصوى لجهاز صنع الخبز الخاص بك
  - أضيفي كمية الماء الموصى بها من قبل المصنِّع إلى وعاء الخبز أولاً، ثم أضيفي خلطة الخبز.
  - للحصول على أفضل النتائج استخدم ماء فاتر (٣٠ إلى ٣٥ درجة مئوية) وقيسي درجة حرارة الماء باستخدام ثرمومتر أو خلط ٢٥٪ من ماء مغلي مع ٧٥٪ ماء بارد.
  - في حالة عدم ارتفاع الرغيف بالقدر الكافي، جربي في المرة التالية إضافة ١ إلى ٢ ملعقة صغيرة من مسحوق الخميرة الجافة سريعة الخلط.
  - لا يوصى باستعمال مؤقت التأخير مع الخلطات الجاهزة حيث لن يمكنك الفصل الخميرة عن السائل.
- زوري موقع *Kenwood* على الإنترنت لمعرفة المزيد من المعلومات حول استخدام خلطات الدقيق الخالي من الغلوتين مع جهاز تصنيع الخبز.

## الخبز فقط

## البرنامج ١٠

- يمكنك اختيار برنامج الخبز فقط كما هو واستخدامه كما يلي:-
- ١ استخدميه بالاشتراك مع دورة عجين أو لإطالة فترة الخبز بعد انتهاء فترة الخبز الخاصة ببرنامج خبز آخر.
    - انتظري حتى انتهاء دورة العجين أو الخبز - سيصدر جهاز صنع الخبز تنبيهاً صوتياً وتعرض الشاشة القيمة 0:00.
    - اضغطي على زر Menu (القائمة) واختاري البرنامج ١٠.
    - استخدم زر المؤقت  $\ominus$  و  $\oplus$  لتحديد فترة الخبز المطلوبة من ١٠ إلى ٩٠ دقيقة.
    - اضغطي على زر START/STOP (بدء/إيقاف)  $\text{\textcircled{B}}$ .
  - ٢ استخدم هذا البرنامج لإعادة تدفئة أو تحمير قشرة الخبز الذي تم خبزه مسبقاً وتبريده.
    - اختاري البرنامج ١٠ من القائمة MENU.
    - استخدم زر المؤقت  $\ominus$  و  $\oplus$  لتحديد فترة الخبز المطلوبة من ١٠ إلى ٩٠ دقيقة.
    - اضغطي على زر START/STOP (بدء/إيقاف)  $\text{\textcircled{B}}$ .
- يجب عدم ترك جهاز صنع الخبز دون مراقبة أثناء استخدام برنامج الخبز فقط. أوقف تشغيل البرنامج يدوياً عند حصولك على لون القشرة المطلوب.

## مربي الفواكه الصيفية

### البرنامج ٩

المكونات	٤٥٠ جرام مربى
الفراولة	١١٥ غ
التوت	١١٥ غ
الكريز	٧٥ غ
عصير ليمون	١ ملعقة صغيرة
سكر مربى مع البكتين	٣٠٠ غ
زبدة	١٥ غ

- ١ قطعي ثمرات الفراولة إلى نصفين إذا كانت كبيرة الحجم وضعيها في وعاء الخبز مع التوت والكريز. أضيفي باقي المكونات.
- ٢ في نهاية الدورة، أوقف تشغيل الجهاز وصبي المربى في وعاء معقم مع إحكام غلقه ووضع علامة عليه. ملاحظة: خلال دورة المربى تقوم العجانة بتقليب المكونات.

## خبز دورة خبز اقتصادية (eco)

### باستخدام زر eco

المكونات	الكم
ماء، ماء فاتر (٢٢ - ٣٥ درجة مئوية)	٣٧٠ مل
زيت نباتي	١ ملعقة كبيرة
دقيق خبز أبيض غير مبيض	٦٠٠ غ
مسحوق حليب منزوع الدسم	٢ ملعقة كبيرة
ملح	١ ملعقة صغيرة
سكر	٤ ملاعق صغيرة
خميرة جافة سهلة الخلط	٤ ملاعق صغيرة

- للحصول على أفضل النتائج قومي بقياس درجة حرارة الماء باستخدام ثرمومتر أو خلط ٩٠ مل من ماء مغلي مع ٢٨٠ مل ماء بارد.
- ١ اضغطي على زر دورة الخبز الاقتصادية (eco) وسوف يبدأ البرنامج تلقائياً. يمكنك تعديل وصفة خبز رغيف دورة الخبز الاقتصادية (eco) لعمل أرغفة منخفضة الملح أو بدون ملح كما يلي:

المكونات	ملح خفيف	بدون ملح	استخدام بديل قليل الملح (يحتوي على البوتاسيوم)
ماء، ماء فاتر (٢٢ - ٣٥ درجة مئوية)	٣٧٠ مل	٣٧٠ مل	٣٧٠ مل
زيت نباتي	١ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة
دقيق خبز أبيض غير مبيض	٦٠٠ غ	٦٠٠ غ	٦٠٠ غ
مسحوق حليب منزوع الدسم	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
ملح	٠,٥ ملعقة صغيرة	-	١ ملعقة صغيرة
سكر	١ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة
خميرة جافة سهلة الخلط	١ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة

ملاحظة: إزالة الملح يؤدي إلى عمل خبز بنكهة معتدلة بالمقارنة مع وصفة الطهي العادية.



## وصفة التحضير (أضيفي المكونات إلى وعاء الخبز بالترتيب المبين في وصفة التحضير)

### عجين البيتزا

### البرنامج ٨

المكونات	تحضير ٢ بيتزا ٣٠ x سم	تحضير ١ بيتزا ٣٠ x سم
ماء	٢٥٠ مل	١٤٠ مل
زيت الزيتون	١ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة
دقيق خبز أبيض غير مبيض	٤٥٠ غ	٢٢٥ غ
ملح	١,٥ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
سكر	١ ملعقة صغيرة	نصف ملعقة صغيرة
خميرة جافة سهلة الخلط	١ ملعقة صغيرة	نصف ملعقة صغيرة
<b>إضافات السطح:</b>		
معجون طماطم مجففة بالشمس	٨ ملاعق كبيرة	٤ ملاعق كبيرة
زعرر مجفف	٢ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
شرائح جبن موزاريلا	٢٨٠ غ	١٤٠ غ
طماطم طازجة مفرومة	٨	٤
فلفل أصفر مزال البذور ومقطع إلى شرائح رفيعة	١	١-٢
فلفل أخضر مزال البذور ومقطع إلى شرائح رفيعة	١	١-٢
شرائح مشروم	١٠٠ غ	٥٠ غ
جبن دولسيلاتني مقطعة إلى قطع صغيرة	١٠٠ غ	٥٠ غ
لحم مفروم	١٠٠ غ	٥٠ غ
جبن بارميزان مبشور	٥٠ غ	٢٥ غ
أوراق ريحان طازج	١٢	٦
ملح وفلفل أسود طازج		
زيت الزيتون	٢ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة

- ١ في نهاية الدورة، لفي العجين على سطح مرشوش بطبقة خفيفة من الدقيق. امسكي العجين برفق. شكلي العجين في صورة دائرة بطول ٣٠ سم وضعيه في الصينية المجهزة أو على ورق الخبز.
- ٢ سخني الفرن إلى درجة ٢٢٠ درجة مئوية/درجة الغاز ٧. وزعي معجون الطماطم المجففة بالشمس على قاعدة البيتزا. رشي الزعرر وثلاثي جبن الموزاريلا على السطح.
- ٣ وزعي الطماطم والفلفل والمشروم وجبن الدولسيلاتني واللحم المفروم وبقيّة جبن الموزاريلا وجبن البارميزان وأوراق الريحان. تبلي البيتزا بإضافة الملح والفلفل وقليل من زيت الزيتون.
- ٤ اخبزي البيتزا لمدة ١٨-٢٠ دقيقة أو حتى يتحول لونها إلى اللون الذهبي وقدميها فوراً.

## لفائف الخبز

### البرنامج ٧

المكونات	اكغم	غ ٧٥٠
بيض	١	١
ماء	راجعى النقطة ١	راجعى النقطة ١
دقيق خبز أبيض غير مبيض	٦٠٠ غ	٤٥٠ غ
ملح	١,٥ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
سكر	١ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة صغيرة
زبدة	٣٥ غ	٣٥ غ
خميرة جافة سهلة الخلط	٢ ملعقة صغيرة	١,٥ ملعقة صغيرة
<b>إضافات السطح:</b>		
صفار بيض مخفوق مع ١٥ مل (١ ملعقة كبيرة) ماء	١	١
بذور السمسم والخشخاش للرش على السطح، اختياري		

١ أضيفي البيضة/البيض إلى كوب القياس أو الدورق وأضيفي كمية كافية من الماء لعمل:-

العجين	اكغم	غ ٧٥٠
كمية السائل	٤٠٠ مل	٢٦٠ مل

- ٢ في نهاية الدورة، لفي العجين على سطح مرشوش بطبقة خفيفة من الدقيق. امسكي العجين مرة أخرى برفق وقطعيه إلى ١٢ قطعة متساوية الحجم وشكليها بيدك.
- ٣ بعد التشكيل، اتركي العجين ليخمر لمدة ٤٥ دقيقة أو حتى يتضاعف حجمه ثم اخبزي العجين داخل الفرن العادي.
- ٤ اخبزي العجين داخل الفرن العادي مسبق التسخين على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية أو درجة الغاز ٦ لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة أو لحين يصبح اللون ذهبياً.
- ٥ ضعي الخبز على رف سلكي لكي يبرد.

## خبز خالي من الغلوتين

### البرنامج ٥

المكونات	١ رغيف
بيض (متوسط الحجم)	١ (٥٠ غ)
ماء	٤٠٠ مل
زيت نباتي	٢ ملعقة كبيرة
عصير الليمون	١ ملعقة صغيرة
ملح	١ ملعقة صغيرة
سكر	٤ ملاعق صغيرة
صمغ زانثان	١ ملعقة كبيرة
دقيق أرز	٢٦٠ غ
دقيق تابيوكا	٧٠ غ
دقيق البطاطس	٧٠ غ
خميرة جافة سهلة الخلط	٣ ملاعق صغيرة
لون القشرة الخارجية	غامق

١ بعد ٥ دقائق من الخلط، اقشطي السطح بمعلقة بلاستيكية للتأكد من اندماج كل المكونات.

## كعكة المربي

### البرنامج ٦

المكونات	١ كغم
زبدة	١١٥ غ
شراب ذهبي	١٥٠ غ
سكر حبوب	٧٥ غ
مربي البرتقال	٧٥ غ
حليب	١٧٥ مل
بيض	١
دقيق عادي	٢٨٠ غ
مسحوق خبز	٢ ملعقة صغيرة
بيكربونات الصودا	١ ملعقة صغيرة

١ بعد ٣ دقائق من الخلط، اقشطي السطح بمعلقة بلاستيكية للتأكد من اندماج كل المكونات.

## خبز البريوش (استخدم لون القشرة الفاتح)

### البرنامج ٤

المكونات	٥٠٠ غ	٧٥٠ غ	١ كغم
حليب	راجعى النقطة ١	راجعى النقطة ١	راجعى النقطة ١
بيض	١	٢	٢
زبدة، مذوية	٨٠ جرام	١١٠ جرام	١٣٥ جرام
ملح	١ ملعقة صغيرة	١.٥ ملعقة صغيرة	١.٥ ملعقة صغيرة
سكر	٣٠ جرام	٥٠ جرام	٧٠ جرام
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٣٥٠ جرام	٤٥٠ جرام	٥٥٠ جرام
خميرة مجففة سهلة المزج	١.٥ ملعقة صغيرة	١.٥ ملعقة صغيرة	١.٥ ملعقة صغيرة

١ أضيفي البيضة/البيض إلى كوب القياس أو الدورق وأضيفي كمية كافية من الحليب لعمل:-

حجم الرغيف	٥٠٠ غ	٧٥٠ غ	١ كغم
كمية السائل	١٩٠ مللي	٢٨٠ مللي	٣٥٠ مللي

## خلطات الخبز الخالي من الغلوتين

### البرنامج ٥

المكونات	خليط خبز خالي من الغلوتين - Glutafin	خليط جوفبلا خالي من الغلوتين	خليط Schar Mix B خالي من الغلوتين
ماء	٣٥٠ مل	٤٠٠ مل	٥٠٠ مل
زيت نباتي	١ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة صغيرة
خليط خبز خالي من الغلوتين	٥٠٠ جرام	٥٠٠ جرام	٥٠٠ جرام
ملح	غير مستخدم	غير مستخدم	١ ملعقة صغيرة
خميرة جافة سهلة الخلط	٢ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة	١.٥ ملعقة صغيرة
لون القشرة الخارجية	فاتح	متوسط	غامق

١ بعد ٥ دقائق من الخلط، اقشطي السطح بمعلقة بلاستيكية للتأكد من اندماج كل المكونات.

زوري موقع [Kenwood](http://Kenwood) على الإنترنت لمعرفة المزيد من المعلومات حول استخدام خلطات الدقيق الخالي من الغلوتين مع جهاز تصنيع الخبز.

## الوصفات (أضف المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرود في الوصفات)

ملعقة صغيرة = ملعقة شاي ٥ مل

ملعقة كبيرة = ملعقة ١٥ مل

### الفرنسي ١

### دورة الخبز المميزة للخبز الأبيض

المحتويات	٥٠٠ غ	٧٥٠ غ	اكغم
ماء	٢٤٥ مللي	٣٠٠ مللي	٢٨٠ مللي
زيت نباتي	١ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة	١,٥ ملعقة كبيرة
مسحوق الحليب منزوع الدسم	١ ملعقة كبيرة	٤ ملعقة صغيرة	٥ ملعقة صغيرة
ملح	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١,٥ ملعقة صغيرة
سكر	٢ ملعقة صغيرة	١ ملعقة كبيرة	٤ ملعقة صغيرة
دقيق خبز أبيض غير المبيض	٣٥٠ جرام	٤٥٠ جرام	٦٠٠ جرام
خميرة مجففة سهلة المزج	١,٥ ملعقة صغيرة	١,٥ ملعقة صغيرة	١,٥ ملعقة صغيرة

- رغيف بوزن ١ كيلوغرام - إذا ارتفع سطح الرغيف كثيراً أقللي إما الملح واجعليه ١ ملعقة صغيرة أو الخميرة واجعليها ١ ملعقة صغيرة.

### الفرنسي ٢

### برنامج خبز بالطابع

المكونات	٥٠٠ غ	٧٥٠ غ	اكغم
ماء	٢٤٥ مل	٣١٠ مل	٢٨٠ مل
ملح	٠,٥ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
سكر	١ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة
دقيق فرنسي T55*	٣٥٠ غ	٤٥٠ غ	٦٠٠ غ
خميرة جافة سهلة الخلط	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١,٥ ملعقة صغيرة

\* دقيق الخبز الأبيض غير المبيض يمكن استخدامه بدلاً من الدقيق الفرنسي T55.

### الفرنسي ٣

### برنامج خبز الدقيق

المكونات	٥٠٠ غ	٧٥٠ غ	اكغم
ماء	٢٤٥ مل	٣٣٠ مل	٤٠٠ مل
زيت نباتي	١ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة	١,٥ ملعقة كبيرة
مسحوق حليب منزوع الدسم	١ ملعقة كبيرة	٥ ملاعق صغيرة	٢ ملعقة كبيرة
ملح	٠,٥ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
سكر	٢ ملعقة صغيرة	١ ملعقة كبيرة	٤ ملاعق صغيرة
خبز دقيق أسمر دقيق خبز	٣٥٠ غ	٤٥٠ غ	٦٠٠ غ
خميرة جافة سهلة الخلط	١ ملعقة صغيرة	١,٥ ملعقة صغيرة	١,٥ ملعقة صغيرة

## العناية والتنظيف

- **افصلي جهاز صنع الخبز عن مصدر التيار الكهربائي واركبه ليبرد تماماً قبل التنظيف.**
  - لا تغمر جسم الجهاز أو القاعدة الخارجية لمقلاة الخبز في الماء.
  - لا تستخدم ألواح صقل خشنة أو أدوات معدنية.
  - استخدم قطعة نظيفة من القماش الرطب لتنظيف الأسطح الخارجية لجهاز صنع الخبز حسب الحاجة.
- غرفة الخبز/سطح التسخين**
- لتقليل مخاطر تصاعد أدخنة وروائح احتراق خلال دورة الخبز، أزيل باسمرار أي اسكابات داخل غرفة الخبز (الفرن) وأيضاً من على سطح التسخين.
  - امسح داخل غرفة الخبز باستخدام قطعة قماش ناعمة جافة ونظيفة.
  - امسح سطح التسخين بحذر باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة.
- لتفادي حدوث أضرار عند تنظيف سطح التسخين - تجنب الضغط على سطح التسخين أو رفعه لأعلى.**

### وعاء الخبز

- لا تغسلي وعاء الخبز في غسالة الأطباق.
- نظف مقلاة الخبز والعجانة مباشرة بعد كل استخدام بملء المقلاة جزئياً بماء صابوني دافئ. اتركها لتتقع لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق. لإخراج العجانة، أدرها في اتجاه عقارب الساعة ثم أرفعها. استخدم قطعة قماش نظيفة للانتها من التنظيف ثم اشطفها وجففها.
- إذا تعذر إخراج العجانة بعد ١٠ دقائق، فأمسك العمود من أسفل المقلاة وأدره إلى الأمام والخلف حتى يتم تحرير العجانة.

### الغطاء العلوي

- ارفعي الغطاء العلوي للخارج 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.

### أقدام تثبيت جهاز صنع الخبز

- استخدم جهاز صنع الخبز دائماً على سطح نظيف وجاف.
- حافظي على نظافة أقدام تثبيت الجهاز وامسحيها باستمرار بواسطة قطعة قماش رطبة لتجنب حركة جهاز صنع الخبز على السطح الموضوع عليه أثناء التشغيل.

## 19 مؤقت التأخير (+) (-)

يتيح لك مؤقت التأخير تأجيل دورة الخبز ما يصل إلى ١٥ ساعة. لا يمكن استخدام ميزة البدء المؤخر مع برامج الخبز (٥) و(٦) و(٧) ← (١٠) أو مع زر دورة الخبز الاقتصادية (eco).

**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 المصفي والزبادي وغيرها.

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

- اضغط على زر MENU (القائمة) ⊕ لاختيار برنامج الخبز المطلوب - يتم عرض زمن دورة برنامج الخبز.
- حدد لون القشرة والحجم الذي تريد.
- ثم قم بإعداد مؤقت التأخير.
- اضغط على زر ⊕ TIMER (زيادة زمن المؤقت) مع الاستمرار إلى أن يتم عرض إجمالي الزمن المطلوب. إذا تجاوزت الزمن المطلوب اضغط على زر ⊖ TIMER (تقليل زمن المؤقت) للعودة إلى الزمن الإجمالي المطلوب. عند الضغط على زر المؤقت تكون الزيادة في الزمن بمعدل ١٠ دقائق. لا تحتاجي إلى تشغيل الجهاز لفترة مساوية للفرق بين زمن برنامج الخبز المحدد وإجمالي عدد الساعات المطلوبة حيث يقوم جهاز صنع الخبز بتضمين زمن دورة الإعداد تلقائياً.
- مثال: المطلوب الانتهاء من رغيف في ٧ صباحاً. إذا تم إعداد الجهاز بمكونات الوصفة المطلوبة على ١٠ مساءً في الليلة السابقة، فإن إجمالي الوقت الذي يجب إعداده على مؤقت التأخير هو ٩ ساعات.

● اضغط على زر MENU (القائمة)



3:30

● لاختيار برنامج خبز على سبيل

المثال البرنامج ١ واستخدم زر ⊕

TIMER (زيادة زمن المؤقت) لتمرير

الزمن بمعدل زيادة ١٠ دقائق إلى أن يتم

عرض "٩:٠٠" على الشاشة. إذا

تجاوزت الزمن "٩:٠٠" اضغط على زر

⊖ TIMER (تقليل زمن المؤقت)

للعودة إلى القيمة "٩:٠٠".



09:00

● اضغط على زر START/STOP

(بدء/إيقاف التشغيل) عندئذ يومض

الفاصل الزمني (:) المعروف. يبدأ

المؤقت في العد التنازلي.

● في حالة إدخال زمن غير صحيح

ورغبتي في تغيير الزمن: اضغط

على زر START/STOP

(بدء/إيقاف التشغيل) مع الاستمرار

إلى أن يتم مسح القيمة المعروضة على

الشاشة. يمكنك عندئذ إعادة تعيين الزمن

المطلوب.

## 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.

البرنامج	خبز خالي من الغلوتين		٦	٧	٨	٩	١٠	دورة الخبز الاقتصادية (ECO)
	٥	كثافة						
لون القشرة الخارجية	-	-	-	-	-	-	-	-
الوزن	-	-	-	-	-	-	-	١كم
تسخين مسبق	١٠ دقائق	-	-	-	-	-	-	-
العجن ١	٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق	-	-	٥ دقائق
فاصل	-	-	-	-	-	-	-	-
العجن ٢	١٩ دقيقة	١ دقيقة	٢٤ دقيقة	٢٤ دقيقة	٨٥ دقيقة	-	-	٩ دقائق
التخمير ١	-	-	٦٠ دقيقة	٦٠ دقيقة	٤٠ دقيقة	-	-	٥ دقائق
العجن ٢	-	-	-	-	-	-	-	-
التخمير ٢	-	-	-	-	-	-	-	٨ دقائق
العجن ٤	-	-	-	-	-	-	-	-
التخمير ٢	٦٠ دقيقة	-	-	-	-	-	-	١٥ دقيقة
الخبز	فاتح	٥٠ دقيقة	٨٥ دقيقة	-	-	٧٠ دقيقة	١٠٣٠ - ١١٠	٤٣ دقيقة
	متوسط	٦٠ دقيقة						
	غامق	٧٠ دقيقة						
الإجمالي	فاتح	١:٢٥	١:٢٢	١:٣٠	١:١٠	١:٢٥	١:٣٠	١:٢٥
	متوسط	٢:٣٥						
	غامق	٢:٤٥						
إضافات	فاتح	٣٠:١	-	٣١:١	-	-	-	-
	متوسط	٢٤:١						
	غامق	٢٤:٢٤						
الشفرة	-	-	-	-	-	-	-	-
التأخير	-	-	-	-	-	-	-	-



④

## خبز بريوتش (الخبز الحلو) Brioche (Sweet)

غامق		متوسط		فاتح		لون القشرة الخارجية
١٣ دقائق	٦ دقائق	١٣ دقائق	٦ دقائق	١٣ دقائق	٦ دقائق	٥٠٠ غ
-	-	-	-	-	-	٧٥٠ غ
٣١ دقائق	٢٨ دقائق	٣١ دقائق	٢٨ دقائق	٣١ دقائق	٢٨ دقائق	٢٨ دقائق
٣١ دقائق	٣١ دقائق	٣١ دقائق	٣١ دقائق	٣١ دقائق	٣١ دقائق	٣١ دقائق
١٥ ثانية	١٥ ثانية	١٥ ثانية	١٥ ثانية	١٥ ثانية	١٥ ثانية	١٥ ثانية
٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق
١٥ ثانية	١٥ ثانية	١٥ ثانية	١٥ ثانية	١٥ ثانية	١٥ ثانية	١٥ ثانية
٣٥ دقائق	٥٠ دقائق	٣٥ دقائق	٤٨ دقائق	٣٥ دقائق	٤٨ دقائق	٤٨ دقائق
٦٨ دقائق	٦٠ دقائق	٥٦ دقائق	٥٧ دقائق	٦٠ دقائق	٥٢ دقائق	٤٧ دقائق
٣:٢٨	٣:٢٥	٣:٢٥	٣:٢٠	٣:٢٠	٣:١٥	٣:١٠
٢:٥٨	٣:٠٥	٢:٥٥	٣:٠٠	٢:٥٥	٢:٥٥	٢:٥٠
١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة
١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠
تخمير مسبق						
عجن ١						
تخمير						
عجن ٢						
تخمير ١						
عجن ٣						
تخمير ٢						
عجن ٤						
تخمير ٣						
خبيز						
الإجمالي						
إضافي						
تدفئة مستمرة						
المؤقت						

## Whole Wheat (دقيق أسمر) ③

غامق		متوسط				فاتح				لون القشرة الخارجية
١ كغم	٧٥٠ غ	١ كغم	٧٥٠ غ	٥٠٠ غ	١ كغم	٧٥٠ غ	٥٠٠ غ	٧٥٠ غ	٥٠٠ غ	الوزن
٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	تسخين مسبق
٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق	عجن ١
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	تخمير
٢٩ دقائق	٢٩ دقائق	٢٩ دقائق	٢٩ دقائق	٢٩ دقائق	٢٩ دقائق	٢٩ دقائق	٢٩ دقائق	٢٩ دقائق	٢٩ دقائق	عجن ٢
٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	تخمير ١
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	عجن ٢
٢٥ دقائق	٣٥ دقائق	٣٥ دقائق	٣٥ دقائق	٣٥ دقائق	٣٥ دقائق	٣٥ دقائق	٣٥ دقائق	٣٥ دقائق	٣٥ دقائق	تخمير ٢
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	عجن ٤
٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	تخمير ٣
٧٥ دقائق	٦٥ دقائق	٦٥ دقائق	٥٥ دقائق	٤٥ دقائق	٦٥ دقائق	٦٠ دقائق	٥٥ دقائق	٤٥ دقائق	٤٠ دقائق	خبيز
٢:٢٥	٢:٢٥	٢:٢٥	٢:١٥	٢:٠٥	٢:٢٠	٢:١٠	٢:٠٠	٢:٠٠	٢:٠٠	الإجمالي
٢:٤٩	٢:٣٩	٢:٣٩	٢:٢٩	٢:١٩	٢:٢٤	٢:٢٤	٢:١٤	٢:١٤	٢:١٤	إضافي
١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	تدفئة مستمرة
١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	المؤقت

②

## French Style (الخبز الفرنسي)

غامق		متوسط		فاتح		لون القشرة الخارجية
١ كغم	٧٥٠ غ	١ كغم	٧٥٠ غ	١ كغم	٧٥٠ غ	٥٠٠ غ
٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق
٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق	٦ دقائق
-	-	-	-	-	-	-
٢٩ دقائق	٢٩ دقائق	٢٩ دقائق	٢٩ دقائق	٢٩ دقائق	٢٩ دقائق	٢٩ دقائق
٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق	٢٠ دقائق
-	-	-	-	-	-	-
٧٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق	٢٥ دقائق
-	-	-	-	-	-	-
٥٥ دقائق	٥٥ دقائق	٥٥ دقائق	٥٥ دقائق	٥٥ دقائق	٥٥ دقائق	٥٥ دقائق
٧٥ دقائق	٦٥ دقائق	٧٠ دقائق	٦٠ دقائق	٦٥ دقائق	٥٥ دقائق	٤٥ دقائق
٣:٥٥	٣:٤٥	٣:٥٠	٣:٤٠	٣:٣٠	٣:٢٥	٣:٢٥
٣:٠٩	٣:٥٩	٣:٠٤	٣:٥٤	٣:٤٤	٣:٤٩	٣:٣٩
١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة	١ ساعة
١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠	١٥:٠٠



تخطيط برنامج الخبز / العجين		إجمالي وقت البرنامج لون القشرة المتوسط		تقدير يدوي إضافة المكونات *		الاحتفاظ بالحرارة **	
		كغم	غ ٧٥٠	غ ٥٠٠	كغم	غ ٧٥٠	غ ٥٠٠
البرنامج		٣:٠٢	٢:٤٤	٢:٣٤	٣:٣٠	٣:١٠	٣:٠٠
١ دورة الخبز المعيرة	وصفات طحين الخبز الأبيض أو الأسمر	٢:٠٤	٢:٥٤	٢:٤٤	٣:٥٠	٣:٤٠	٣:٣٠
٢ فرنسي	بنّج قشرة هشة ومناسب للأرغفة منخفضة الدهون والسكر	٢:٣٩	٢:٢٩	٢:١٩	٣:٢٥	٣:١٥	٣:٠٥
٣ القمح الكامل	وصفات طهي خبز عالي السكر	٢:٥٥	٣:٠٠	٢:٥٥	٣:٢٥	٣:٢٠	٣:١٥
٤ خبز بريوتش (الخبز الحلو)	للإستخدام مع الدقيق الخالي من المواد الحافظة وخليط الخبز الخالي من المواد الحافظة. الوزن الحد الأقصى ٥٠٠ غرام دقيق	٢:١٤	٢:١٤	٢:١٤	٣:٢٥	٣:٢٥	٣:٢٥
٥ خالي من مواد دبقة	خطوات الكعك - ٥٠٠ غ	-	-	-	١:٣٢	١:٣٢	١:٣٢
٦ كعكة	عجين للتشكيل اليدوي والخبز في الفرن الخاص بك.	-	١:١٤	١:١٤	١:٣٠	١:٣٠	١:٣٠
٧ عجبن	وصفات تحضير البيتزا	-	-	-	١:١٠	١:١٠	١:١٠
٨ عجبن البيتزا	لعمل العريات	-	-	-	١:٢٥	١:٢٥	١:٢٥
٩ مربي	خاصية الخبز فقط. يمكن استخدامها لإعادة تدفئة أو تحمير قشرة الخبز الذي تم خبزه مسبقاً وتبريده. استخدمي أزرار المؤقت لتغيير الزمن المطلوب.	-	-	-	١:٣٠ - ٠:١٠	١:٣٠ - ٠:١٠	١:٣٠ - ٠:١٠
١٠ دورة الخبز فقط	أرغفة خبز أبيض خلال ٨٥ دقيقة. يحتاج الخبز إلى ماء دافئ والمزيد من الخميرة والقليل من الملح.	-	-	-	١:٢٥	١:٢٥	١:٢٥

\* سيتم إصدار صوت تنبيه قبل نهاية دورة العجين الثانية لإضافة المكونات إذا كانت الوصفة تنصح بذلك.  
\*\* سينقل الجهاز تلقائياً إلى وضع الاحتفاظ بالحرارة في نهاية دورة الخبز. ستظل في وضع الاحتفاظ بالحرارة لمدة ساعة أو حتى إيقاف تشغيل الجهاز، أيهما أقرب.

- ١٦ أزيل عاء الخبز عن طريق الإمساك بالمقبض ولف الوعاء إلى الجزء الخلفي من غرفة الخببز.
- استخدم دائماً قفازات الفرن حيث يكون مقبض وعاء الخبز ساخناً.
- 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 والعجانة على الفور بعد الاستخدام (انظر العناية والتنظيف).

## ⑩ ضوء الرؤية

- يمكن الضغط على زر LIGHT (ضوء الرؤية) في أي وقت من الأوقات لمعاينة حالة برنامج الخببز من خلال نافذة المعاينة أو للتحقق من حالة العجين داخل غرفة الخببز.
- ينطفئ ضوء الرؤية داخل غرفة الخببز 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 (راجع قسم الخدمة ورعاية العملاء).

## 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 سوائل في درجة حرارة الغرفة، ٢٠ درجة مئوية، إلى في حالة الخبز باستخدام دورة الخبز الاقتصادية (eco). اتبعي الخطوات الموضحة في قسم وصفات التحضير.
- استخدم دائماً ملعقة القياس الموجودة لقياس الكميات الصغيرة للمكونات الجافة والسائلة. استخدم المنزلق للاختيار بين القياسات التالية - نصف مل، ملعقة شاي أو مل، ملعقة شاي كاملة أو نصف مل، ملعقة طعام أو مل، ملعقة طعام كاملة. املا حتى القمة ثم امسح الملعقة (انظر ٦)

## مفتاح التشغيل / إيقاف ⑧

جهاز تصنيع الخبز من Kenwood مجهز بمفتاح تشغيل/إيقاف (ON/OFF) ولن يعمل الجهاز بدون الضغط على مفتاح التشغيل.

- قم بتوصيل الجهاز واضغط على مفتاح التشغيل / إيقاف ⑧ الموجود خلف الجهاز - ستصدر الوحدة صافرة وسيظهر الرقم 1 (3:30) على شاشة العرض.
- أوقف عمل الجهاز دائماً وافصله عن الكهرباء بعد الاستخدام.

## مؤشر حالة البرنامج ⑫

مؤشر حالة برنامج الخبز موجود على الشاشة ويشير سهم المؤشر إلى مرحلة دورة الخبز التي وصل إليها جهاز تصنيع الخبز كما يلي:

تسخين مسبق ⑬ تعمل ميزة التسخين المسبق في بداية إعدادات دورة الخبز المميزة (٤) Premium إلى ٦ دقائق ودورة خبز الخبز الفرنسي والدقيق الأسمر (French و ٢٥) Wholewheat دقيقة) ودورة خبز الخبز الخالي من الغلوتين (١٠) (Gluten Free دقائق) لتدفئة المكونات قبل بدء دورة العجن الأولى. لا تعمل العجانة خلال هذه الفترة.

العجن ⑭ العجين إما في المرحلة الأولى من العجن أو في المرحلة الثانية أو في مرحلة الصدم بين دورات التخمر. خلال آخر ٢٠ دقيقة من دورة العجن الثانية على الإعداد (١) و(٢) و(٣) و(٤) و(٥) و(٧) ويصدر تنبيهاً صوتياً لإخبارك بإضافة كمية إضافية من المكونات يدوياً.

الانتفاخ ⑮ - العجين إما في دورة الانتفاخ الأولى أو الثانية أو الثالثة.

الخبز ⑯ - الرغيف في دورة الخبز الأخيرة.

الاحتفاظ بالحرارة ⑰ - 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 أزيل وعاء الخبز عن طريق الإمساك بالمقبض ولف الوعاء إلى الجزء الخلفي من غرفة الخبز.
- ٢ ثبت العجانة.
- لمنع انسكاب المحتويات داخل الفرن، أزيل دائماً وعاء الخبز من الجهاز قبل إضافة المكونات. قد تحترق المكونات المنسكبة على أسطح التسخين وتتسبب في انبعاث دخنة.

٣ صب الماء على مقلاة الخبز.

٤ أضف باقي المكونات إلى المقلاة بالترتيب المسرد في الوصفات.

٥ تأكد من وزن كل المكونات بشكل صحيح. حيث يؤدي استخدام الأوزان الخاطئة إلى الحصول على نتائج ضعيفة.

٦ أدخل 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 لفة في اتجاه الجزء الأمامي.

٧ اخفض المقبض وأغلق الغطاء.

٨ قم بتوصيل الجهاز ثم تشغيله - ستصدر الوحدة صافرة وتبدأ العمل بالإعداد ١ (3:30).

٩ اضغطي على زر MENU (القائمة) ⑫ لحين اختيار البرنامج المطلوب.

١٠ الإعداد الافتراضي لجهاز صنع الخبز هو ١ كيلوغرام ولون متوسط للقشرة الخارجية. ملاحظة: في حالة استخدامك لدورة الخبز الاقتصادية "eco BAKE" فاضغطي فقط على زر دورة الخبز الاقتصادية ⑭ (eco) وسوف يبدأ برنامج الخبز تلقائياً.

١١ اختاري حجم الرغيف من خلال الضغط على زر LOAF SIZE (حجم الرغيف) ⑰ حتى يتحرك المؤشر ⑳ إلى حجم الرغيف المطلوب.

١٢ اختاري لون القشرة الخارجية من خلال الضغط على زر CRUST (القشرة الخارجية) ⑱ حتى يتحرك المؤشر ㉑ إلى لون القشرة الخارجية المطلوب (فاتح أو متوسط أو غامق).

١٣ اضغطي على زر START/STOP (بدء/إيقاف) ⑳ لإيقاف برنامج الخبز أو إلغاءه اضغطي مع الاستمرار على زر

START/STOP (بدء/إيقاف) ㉑ لمدة ٢-٣ ثوان.

١٤ في نهاية دورة الخبز فك قابس الجهاز.

# عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

## قبل استخدام جهاز Kenwood

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

## السلامة

- لا تلمس الأسطح الساخنة. الأسطح التي يمكن الوصول إليها عرضة لارتفاع درجة حرارتها أثناء الاستخدام. استخدم دائماً قفازات الفرن لإخراج مقلاة الخبز الساخنة.
- لمنع أي انسكاب داخل غرفة الفرن، أخرج دائماً مقلاة الخبز من الجهاز قبل إضافة المكونات. المكونات التي تنسكب على العنصر الساخن يمكن أن تحترق وتسبب الدخان.
- لا تستخدم هذا الجهاز إذا كانت هناك أي علامة مرئية على وجود تلف في سلك التيار أو إذا سقط من غير قصد.
- لا تغمر الجهاز أو سلك التيار أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
- افصل الجهاز دائماً من الكهرباء بعد الاستخدام أو قبل تركيبه أو إزالة الأجزاء أو قبل التنظيف.
- لا تترك سلك التيار الكهربائي يتدلى على حافة سطح العمل أو السماح له بلمس الأسطح الساخنة مثل موقد الغاز أو مصباح كهربائي.
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط على الأسطح المسطحة المقاومة للحرارة.
- لا تضع يدك داخل غرفة الفرن بعد إخراج مقلاة الخبز حيث ستكون ساخنة جداً.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة داخل الجهاز.
- لا تتجاوز 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 تشغل الجهاز عندما يكون فارغاً حيث قد يتسبب ذلك في حدوث تلف كبير.
- لا تستخدم غرفة الفرن لأي نوع من التخزين.
- لا تغطي الفتحات الموجودة أعلى الجهاز وعلى الجانبين وتاكدي 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 ومعرفه باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لن تقبل Kenwood أي مسؤولية قانونية إذا تعرض الجهاز لسوء استخدام أو عدم اتباع هذه الإرشادات.

## قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من أن مصدر التيار الكهربائي هو نفس الموصَّح في الجزء السفلي من الجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

## قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسل كل الأجزاء (راجع قسم العناية والتنظيف).

## المفتاح

- ① مقبض الغطاء
- ② زجاج العرض
- ③ عنصر التسخين
- ④ مقبض مقلاة الخبز
- ⑤ العجانة
- ⑥ عمود المحرك
- ⑦ توصيلة المحرك
- ⑧ مفتاح التشغيل / الإيقاف
- ⑨ كوب قياس
- ⑩ ملعقة قياس مزدوجة ملء ملعقة شاي وملء ملعقة طعام
- ⑪ لوحة التحكم
- ⑫ زر القائمة
- ⑬ زر لون القشرة
- ⑭ زر دورة الخبز الاقتصادية (eco)
- ⑮ الشاشة
- ⑯ ضوء الرؤية
- ⑰ زر حجم الرغيف
- ⑱ زر بدء/ إيقاف التشغيل
- ⑲ أزرار مؤقت التأخير
- ⑳ مؤشرات حجم الرغيف
- ㉑ مؤشر حالة البرنامج
- ㉒ مؤشرات لون القشرة الخارجية (فاتحة، متوسطة، غامقة)





Head Office Address: Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)

Designed and engineered by Kenwood in the UK  
Made in China

19886/1