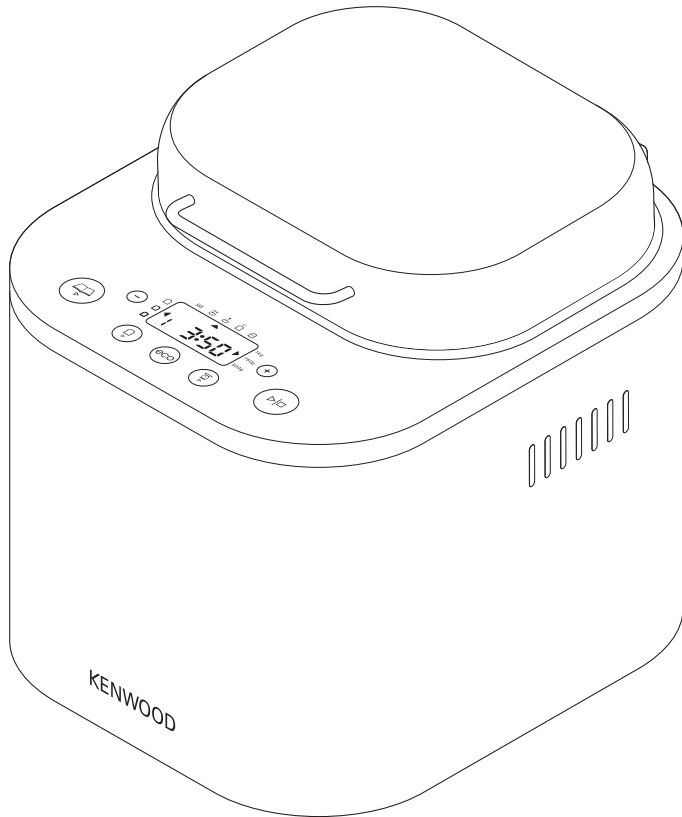


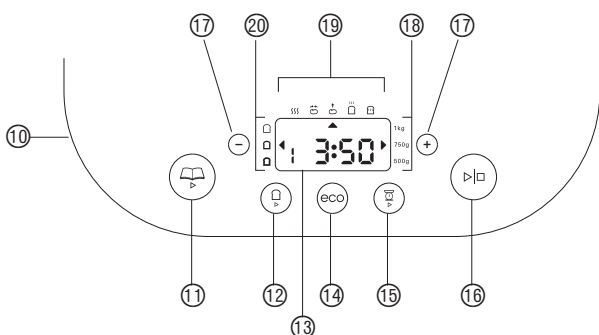
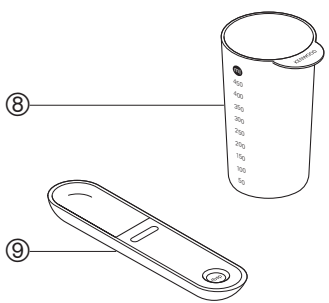
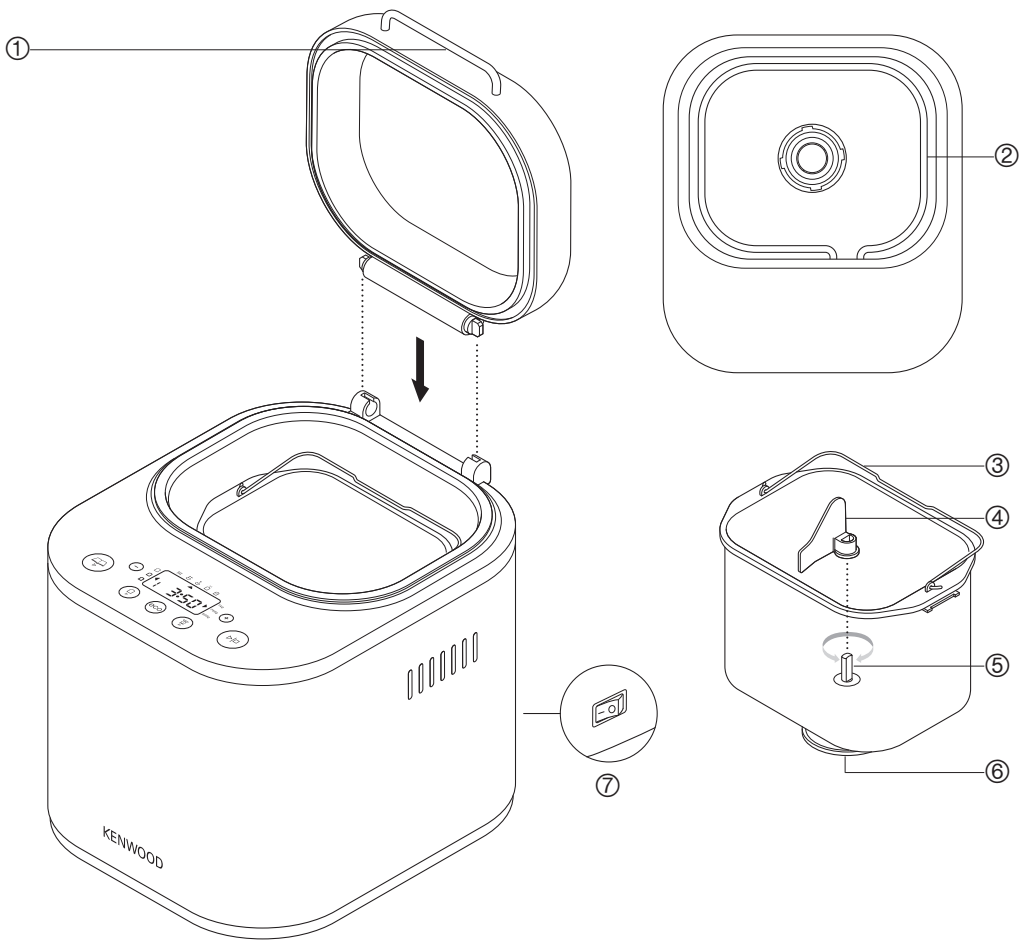
KENWOOD

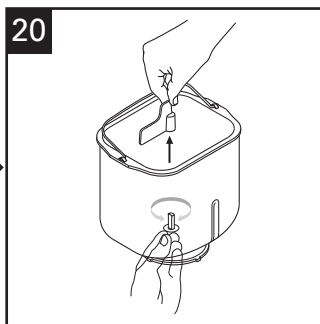
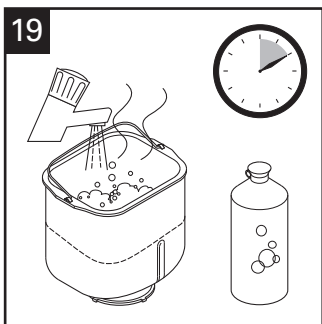
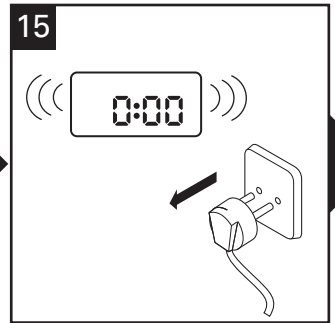
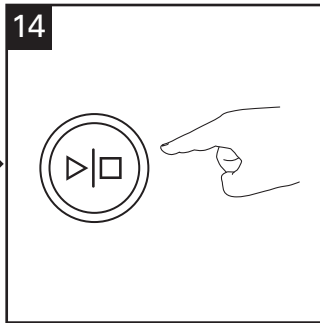
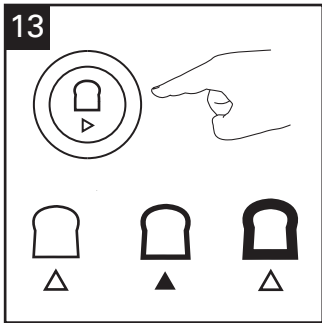
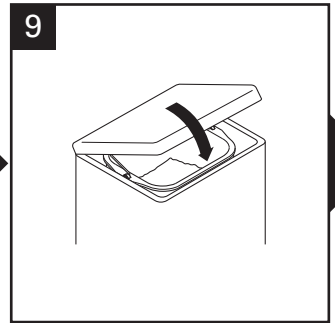
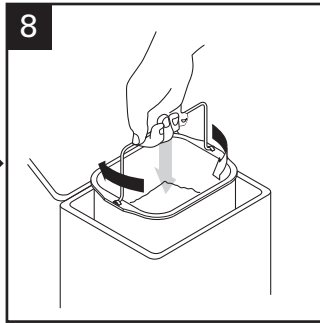
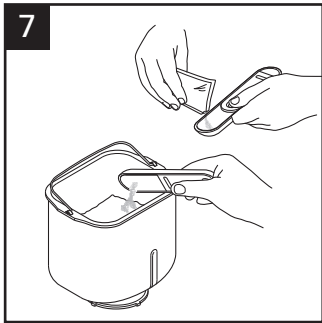
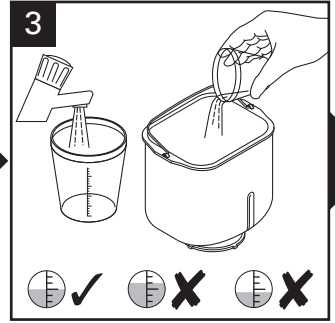
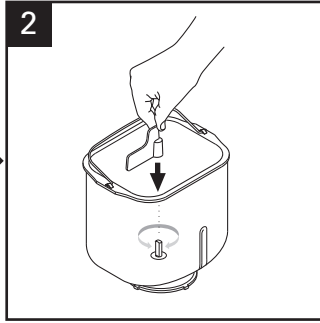
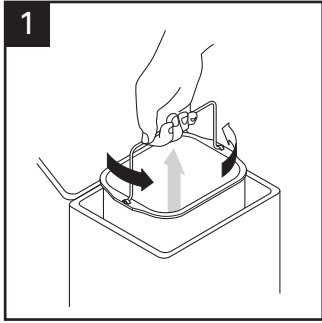


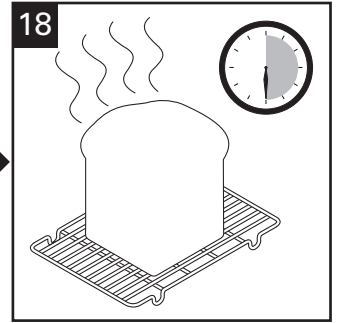
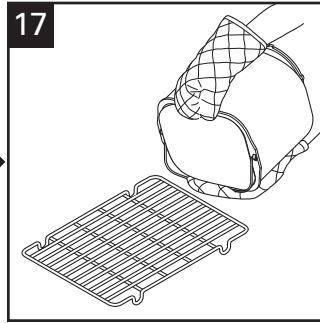
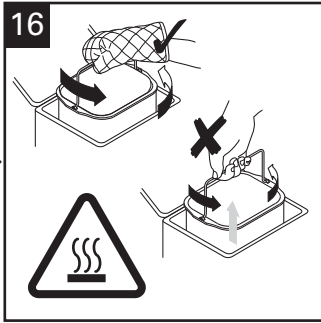
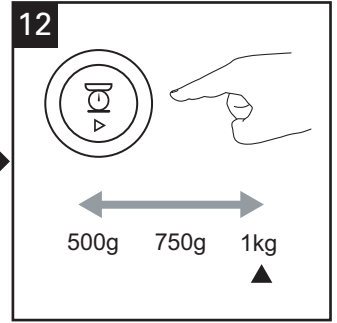
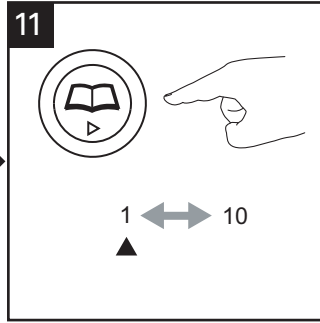
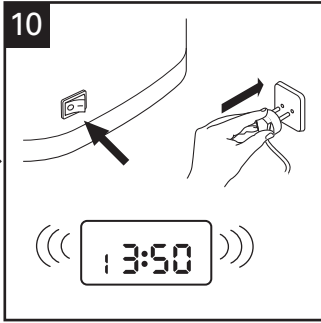
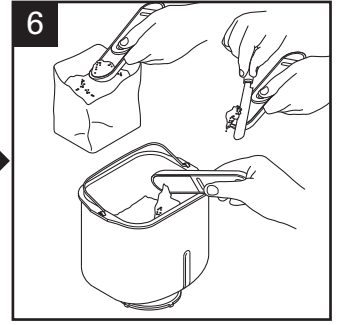
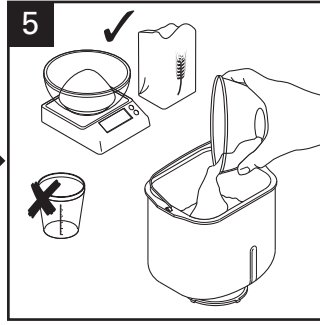
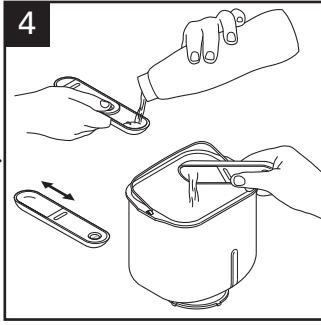
BM260

Česky	2 - 29
Magyar	30 - 55
Polski	56 - 84
Русский	85 - 114
Slovenčina	115 - 142
Українська	143 - 172









Česky

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

- **před použitím tohoto zařízení Kenwood**
- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte všechny štítky a součásti obalu.

bezpečnost

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

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

dříve než pekární zapojíte do elektrické sítě:

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

dříve než pekární poprvé použijete:

- Umyjte všechny součásti (viz údržba a čištění)

legenda

- ① držadlo víka
- ② topné těleso
- ③ držadlo formy
- ④ hnětací hák
- ⑤ hnací hřídel
- ⑥ spojka pohonu
- ⑦ hlavní vypínač
- ⑧ odměrka - hrníček
- ⑨ dvojitá odměrka – 1 čajová lžička/1 polévková lžice

- ⑩ ovládací panel
- ⑪ tlačítko MENU
- ⑫ tlačítko barvy kůrky
- ⑬ displej
- ⑭ tlačítko ekologického pečení **eco**
- ⑮ tlačítko velikosti bochníku
- ⑯ tlačítko start/stop
- ⑰ tlačítka časovače
- ⑱ indikátory velikosti bochníku
- ⑲ indikátor stavu programu
- ⑳ indikátory barvy kůrky (světlá, střední, tmavá)

jak odměřit suroviny (viz obr. 3 až 7)

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

- Kapalné látky vždy odměřujte v průhledném odměřovacím poháru se stupnicí, který je součástí pekárny. Kapalina by vždy měla dosáhnout úrovně rysky v úrovni očí (viz 3).
- Vždy používejte tekutiny při pokojové teplotě 20°C s výjimkou použití programu **eco**. Řiďte se instrukcemi jednotlivých receptů v receptáři.
- Menší množství kapalných i sybkých surovin odměřujte vždy pomocí odměrky, která je součástí příslušenství. Posunutím jezdece odměrky nastavte požadované množství - 1/2 tsp (čajová lžička), 1 tsp, 1/2 tbsp (polévková lžice) nebo 1 tbsp. Naplňte odměrku a zarovnejte vodorovně s okrajem (viz obr. 6).


⑦ hlavní vypínač


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


- Zapojte přístroj do zásuvky a hlavní vypínač ⑦ na zadní straně přepněte do polohy I – zapnuto. Ozve se akustický signál a na displeji se objeví 1 (3:50).
- Po použití přístroj vždy vypněte a vyjete ze zásuvky.

⑲ indikátor programu


Indikátor programu na displeji ukazuje pomocí symbolu šipky, ve které fázi pečení se pekárna nachází. Šipka ukazuje na následující symboly: -

Předeřtátí  - Funkce předeřtátí se aktivuje pouze na začátku programu premium (14 min.), francouzského (20 min.), celozrného programu (25 min.) a bezpečkového programu (10 min.), aby se suroviny před prvním hnětením zahřály. **V této fázi je hnětací hák nečinný.**

Hnětení  - Těsto je v první nebo druhé fázi hnětení nebo se obrací mezi dvěma fázemi kynutí. V posledních 20 minutách druhého cyklu hnětení při nastavení (1), (2), (3), (4), (5) a (7) se ozve akustický signál, který připomene ruční doplnění dalších surovin.









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

Pečení  Bochník je v poslední fázi pečení.

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

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

použití domácí pekárny (viz dvojstrana s obrázky)

- 1 Při vyjímání formu uchopte rukojeť a otočte formu směrem k zadní části pečicí komory.
- 2 Nasadte hnětací hák.
 - **Pro zamezení rozlití surovin do prostoru pečicí komory vždy před přidáním surovin formu z pekárny vyjměte. Suroviny, které se rozlijí na topné těleso, se mohou při pečení spálit a dát vzniknout kouři.**
- 3 Do formy nalijte vodu.
- 4 Do formy přidejte další suroviny v pořadí uvedeném v receptu.
 - ↑ Všechny suroviny správně zvažte.
 - ↓ Nesprávné dávkování surovin sníží výslednou kvalitu pečiva.
- 5 Vložte formu do pečicí komory tak, aby se nacházela v úhlu směrem k zadní části spotřebiče. Potom formu zajistěte otočením dopředu.
- 6 Sklopte držadlo formy a zavřete víko pekárny.
- 7 Zapojte přístroj do zásuvky a zapněte jej – ozve se akustický signál a nastaví se výchozí program 1 (3:50).
- 8 Opakovaným stiskem tlačítka MENU  dojdete na požadovaný program. Přístroj ve výchozím nastavení peče podle programu 1 kg chleba se středně propečenou kůrkou. Poznámka: Pokud chcete použít program ekologického pečení **eco**, stiskněte tlačítko **eco**  a program se sám spustí.
- 9 Tiskněte tlačítko pro volbu velikosti bochníku , dokud indikátor  nedojde až na symbol požadované velikosti bochníku.
- 10 Tlačítkem volby propečení kůrky  dojdete indikátorem  na požadovanou barvu kůrky (světlá, středně, tmavá).
- 11 Stiskněte tlačítko START/STOP . Chcete-li zastavit nebo zrušit program, stiskněte a podržte tlačítko START/STOP  po dobu 2 – 3 sekund.
- 12 Po dokončení programu vytáhněte přístroj ze zásuvky.
- 13 Při vyjímání formu uchopte rukojeť a otočte formu směrem k zadní části pečicí komory.
 - **Vždy používejte chňapku, protože držadlo formy bude horké.**
- 14 Formu položte na tepelně odolnou podložku a nechte vychladnout.
- 15 Než chléb nakrájíte, nechte jej alespoň 30 minut vychladnout, aby se odpařila voda. Horký chléb se krájí obtížně.
- 16 Ihned po použití vyčistěte formu a hnětací hák (viz údržba a čištění).

tabulka programů přípravy chleba/těsta

program		Celková doba přípravy Středně propečenou kůrkou			Manuální připomenutí akustickým signálem, je třeba vložit suroviny *			Udržování teploty ★★
		500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
1 premium	Světlý nebo tmavý chléb	3:30	3:40	3:50	3:01	3:11	3:21	60
2 francouzský	Křupavější kůrka a program upravený pro nižší obsah tuku a cukru	3:40	3:50	4:00	2:59	3:09	3:19	60
3 celozrnný	Recepty na celozrnný chléb nebo chléb z celozrnné mouky 30min. předehtátí	3:05	3:15	3:25	2:19	2:29	2:39	60
4 brióška (sladké pečivo)	Recepty na chleba s vysokým obsahem cukru	3:15	3:20	3:25	2:55	3:00	2:55	60
5 bezlepkový	Příprava pečiva z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí Maximálně 500g mouky	2:35			2:14			-
6 koláče	Koláčové směsi - 500g	1:32			-			-
7 těsto	Příprava těsta k ručnímu dokončení a pečení v klasické troubě	1:30			1:14			-
8 těsto na pizzu	Recepty na těsto na pizzu	1:10			-			-
9 marmeláda	Výroba marmelád	1:25			-			-
10 pouze pečení	Pouze pečící program. Lze použít také k rozpečení již hotového a vychladlého pečiva. Požadovaný čas nastavte pomocí tlačítek časovače.	0:10 - 1:30			-			-
eco	Tento program upeče bochník bílého chleba za 85 minut. Bochníky potřebují k přípravě teplou vodu, větší množství droždí a méně soli. Vhodné pro použití s hotovými chlebovými směsmi.	1:25			-			-

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

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

Francouzský

②

Barva kůrky	Světlá			Střední			Tmavá		
Váha	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Předehtání	20 minut	20 minut	20 minut	20 minut	20 minut	20 minut	20 minut	20 minut	20 minut
Hnětení 1	6 minut	6 minut	6 minut	6 minut	6 minut	6 minut	6 minut	6 minut	6 minut
Pauza	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 2	29 minut	29 minut	29 minut	29 minut	29 minut	29 minut	29 minut	29 minut	29 minut
Kynutí 1	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut
Hnětení 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kynutí 2	30 minut	30 minut	30 minut	30 minut	30 minut	30 minut	30 minut	30 minut	30 minut
Hnětení 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kynutí 3	55 minut	55 minut	55 minut	55 minut	55 minut	55 minut	55 minut	55 minut	55 minut
Pečení	50 minut	60 minut	70 minut	55 minut	65 minut	75 minut	60 minut	70 minut	80 minut
Celkem	3:35	3:45	3:55	3:40	3:50	4:00	3:45	3:55	4:05
Ostatní	2:54	3:04	3:14	2:59	3:09	3:19	3:04	3:14	3:24
Ohřívání	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Opožděný start	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Celozrnný

③

Barva kůrky	Světlá			Střední			Tmavá		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Váha	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Předehřátí	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut
Hnětení 1	6 minut	6 minut	6 minut	6 minut	6 minut	6 minut	6 minut	6 minut	6 minut
Pauza	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 2	29 minut	29 minut	29 minut	29 minut	29 minut	29 minut	29 minut	29 minut	29 minut
Kynutí 1	20 minut	20 minut	20 minut	20 minut	20 minut	20 minut	20 minut	20 minut	20 minut
Hnětení 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kynutí 2	35 minut	35 minut	35 minut	35 minut	35 minut	35 minut	35 minut	35 minut	35 minut
Hnětení 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kynutí 3	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut	25 minut
Pečení	40 minut	50 minut	60 minut	45 minut	55 minut	65 minut	50 minut	60 minut	70 minut
Celkem	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:10	3:20	3:30
Ostatní	2:14	2:24	2:34	2:19	2:29	2:39	2:24	2:34	2:44
Ohřívání	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Opožděný start	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Brioška (sladké pečivo)

④

Barva kůrky	Světlá			Střední			Tmavá		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Váha	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Předehřátí	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 1	6 minut	6 minut	13 minut	6 minut	6 minut	13 minut	6 minut	6 minut	13 minut
Pauza	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Hnětení 2	28 minut	28 minut	31 minut	28 minut	28 minut	31 minut	28 minut	28 minut	31 minut
Kynutí 1	31 minut	31 minut	31 minut	31 minut	31 minut	31 minut	31 minut	31 minut	31 minut
Hnětení 3	15 s.	15 s.	15 s.	15 s.	15 s.	15 s.	15 s.	15 s.	15 s.
Kynutí 2	30 minut	30 minut	30 minut	30 minut	30 minut	30 minut	30 minut	30 minut	30 minut
Hnětení 4	15 s.	15 s.	15 s.	15 s.	15 s.	15 s.	15 s.	15 s.	15 s.
Kynutí 3	48 minut	48 minut	35 minut	48 minut	48 minut	35 minut	50 minut	50 minut	35 minut
Pečení	47 minut	52 minut	60 minut	52 minut	57 minut	65 minut	55 minut	60 minut	68 minut
Celkem	3:10	3:15	3:20	3:15	3:20	3:25	3:20	3:25	3:28
Ostatní	2:50	2:55	2:50	2:55	3:00	2:55	3:00	3:05	2:58
Ohřívání	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Opožděný start	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

G


Program	5	6	7	8	9	10	eco	
	Bezlepkový	Koláče	Těsto	Těsto na pizzu	Marmeláda	Pečení		
Barva kůrky	-	-	-	-	-	-	-	
Váha	-	-	-	-	-	-	1Kg	
Předeřtí	10 minut	-	-	-	-	-	-	
Hnětení 1	6 minut	6 minut	6 minut	6 minut	-	-	5 minut	
Pauza	-	-	-	-	-	-	-	
Hnětení 2	19 minut	1 minut	24 minut	24 minut	85 minut	-	9 minut	
Kynutí 1	-	-	60 minut	40 minut	-	-	5 minut	
Hnětení 3	-	-	-	-	-	-	-	
Kynutí 2	-	-	-	-	-	-	8 minut	
Hnětení 4	-	-	-	-	-	-	-	
Kynutí 3	60 minut	-	-	-	-	-	15 minut	
Pečení	Světlá	50 minut	85 minut	-	-	70 minut	0:10 – 1:30	43 minut
	Střední	60 minut						
	Tmavá	70 minut						
Celkem	Světlá	2:25	1:32	1:30	1:10	1:25	1:30	1:25
	Střední	2:35						
	Tmavá	2:45						
Ostatní	Světlá	2:04	-	1:14	-	-	-	-
	Střední	2:14						
	Tmavá	2:24						
Ohřívání	-	-	-	-	-	-	-	
Opožděný start	-	-	-	-	-	-	-	

17 opožděný start (+) (-)

Časovač umožňuje odložit zahájení pečení chleba až o 15 hodin po naprogramování. Časovač nelze použít s programy (5), (6), (7) (symbol) až (10) a programem **eco**.


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

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

- Stiskněte tlačítko MENU  a zvolte požadovaný program – zobrazí se čas cyklu programu.
- Nastavte požadovanou barvu kůrky a velikost.
- Poté nastavte opožděný start.
- Spočítejte, za jak dlouho má být pečivo hotové a tento údaj zadejte pomocí tlačítka (+) časovače. Chcete-li časový údaj snížit, stiskněte tlačítko (-) časovače.

Jedním stisknutím tlačítka se doba pečení zvýší nebo sníží o deset minut. Doba na přípravu těsta a pečení nemusíte od celkového času odečítat. Tento výpočet provede přístroj automaticky.

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

- Pomocí tlačítka MENU vyberte požadovaný program, např. 1, a pomocí tlačítka (+) časovače nastavte na displeji po desetiminutových krocích hodnotu „9:00“. Pokud tuto hodnotu překročíte, můžete se snadno vrátit stisknutím tlačítka (-).
- Stiskněte tlačítko START/STOP  a na displeji začne blikat dvojtečka (:). Časovač začne odpočítávat.

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



ochrana proti výpadku elektrické energie

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

úbržba a čištění

- **Před zahájením čištění pekárnu nejprve odpojte z elektrické sítě a nechejte ji zcela vychladnout.**
- Neponořujte pekárnu ani její vnější část pečicí formy do vody.
- Nepoužívejte brusné mycí houby ani kovové nástroje.
- V případě potřeby vnější povrch pekárny setřete vlhkým jemným hadříkem.

tečící forma/topné těleso

- Pro snížení rizika vzniku kouře a nepříjemných pachů při pečení pravidelně stírejte rozlité tekutiny, pokud dojde k jejich vylití do prostoru pečicí komory nebo na topné těleso.
- Vnitřek komory otřete vlhkým, měkkým hadříkem a osušte.
- Topné těleso pečlivě otřete vlhkým, měkkým hadříkem. **Při čištění topného tělesa buďte velmi opatrní, abyste jej nepoškodili – nesnažte se těleso zatlačit dolů nebo vytáhnout vzhůru.**

pečicí forma

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

víko

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

nožičky na spodní straně přístroje

- Pekárnu vždy používejte na čisté a suché pracovní ploše.
- Aby se pekárna na pracovní ploše během pečení nesmykala, pravidelně stírejte nožičky na spodní straně vlhkým hadříkem.

Recepty (jednotlivé suroviny do formy přidávejte v uvedeném pořadí)

lžička = 5 ml lžičky

lžíce = 15 ml lžíce

Chléb bílý premium

Program 1

Suroviny	500g	750g	1Kg
Voda	245ml	300ml	380ml
Rostlinný olej	1 lžíce	1 lžíce	1 1/2 lžíce
Sušené odstředěné mléko	1 lžíce	4 lžičky	5 lžičky
Sůl	1 lžička	1 lžička	1 1/2 lžičky
Cukr	2 lžičky	1 lžíce	4 lžičky
Nebělená bílá chlebová mouka	350g	450g	600g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1 1/2 lžičky	1 1/2 lžičky	1 1/2 lžičky

- **1Kg bochník** – pokud chleba nakyne příliš, **bud'** snižte pouze množství soli na 1 lžičku soli, **nebo** množství droždí na 1 lžičku.

Francouzský chléb

Program 2

Suroviny	500g	750g	1Kg
Voda	245ml	310ml	380ml
Sůl	1/2 lžičky	1 lžička	1 lžička
Cukr	1 lžička	2 lžičky	2 lžičky
Francouzská mouka T55*	350g	450g	600g
snadno smísitelné rozpustné droždí	1 lžička	1 lžička	1 1/2 lžičky

* Místo francouzské mouky T55 je možné použít nebělenou bílou chlebovou mouku.

Celozrnný chléb

Program 3

Suroviny	500g	750g	1Kg
Voda	245ml	330ml	400ml
Rostlinný olej	1 lžíce	1 lžíce	1 1/2 lžíce
Sušené odstředěné mléko	1 lžíce	5 lžičky	1 lžíce
Sůl	1/2 lžičky	1 lžička	1 lžička
Cukr	2 lžičky	1 lžíce	4 lžičky
Celozrnná chlebová mouka	350g	450g	600g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1 lžička	1 1/2 lžičky	1 1/2 lžičky

Briošky (zvolte nastavení světlé kůrky)

Program 4

Suroviny	500g	750g	1Kg
Mléko	viz. bod 1	viz. bod 1	viz. bod 1
Vejce	1	2	2
Xměkklé máslo	80g	110g	135g
Sůl	1 lžička	1½ lžičky	1½ lžičky
Vukr	30 g	50g	70g
Nebělená bílá chlebová mouka	350g	450g	550g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	1½ lžičky	1½ lžičky	1½ lžičky

1 Vložte vajíčk/a do odměrky či jiné nádoby a dolijte dostatečným množstvím vody k přípravě:

Velikost bochníku	500g	750g	1Kg
Dolít vodou na	190ml	280ml	350ml

Bezlepkové směsi

Program 5

Suroviny	Bezlepková chlebová směs Glutafin®	Bezlepková chlebová směs Juvela®	Bezlepková chlebová směs Schär Mix B®
Voda	350ml	400ml	500ml
Rostlinný olej	1 lžíce	2 lžíce	2 lžičky
Bezlepková chlebová směs	500g	500g	500g
Sůl	N/A	N/A	1 lžička
Snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky	2 lžičky	2 lžičky
Barva kůrky	Světlá	Střední	Tmavá

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

Více informací o používání bezlepkových směsí naleznete na webových stránkách Kenwood.

Bezlepkový chléb

Program 5

Suroviny	1 bochník
Vajíčko (středně velké)	1 (50g)
Voda	400ml
Rostlinný olej	2 lžíce
Citronová šťáva	1 lžička
Sůl	1 lžička
Cukr	4 lžičky
Xanthanová guma	1 lžíce
Rýžová mouka.	260g
Tapioková mouka	70g
Bramborová mouka.	70g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	3 lžičky
Barva kůrky	Tmavá

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

Koláče s marmeládou

Program 6

Suroviny	1Kg
Máslo	115g
Zlatý sirup	150g
Granulovaný cukr	75g
Pomerančová marmeláda	75g
Mléko	175ml
Vajíčko	1
Hladká mouka	280g
Prášek do pečiva	2 lžičky
Jedlá soda	1 lžička

1 Asi po 3 minutách míšení seškrabejte směs plastovou škrabkou, aby se všechny suroviny mohly řádně spojit.

Chlebové rohlíky

Program 7

Suroviny	1Kg	750g
Vejce	1	1
Voda	viz. bod 1	viz. bod 1
Nebělená chlebová mouka	600g	450g
Sůl	1 1/2 lžičky	1 lžička
Cukr	1 lžíce	2 lžičky
Máslo	25g	25g
Snadno smísitelné rozpustné droždí	2 lžičky	1 1/2 lžičky
Pro potření:		
Žloutek vajíčka našlehaný s 15 ml (1 lžící) vody	1	1
Sezamová semínka a mák pro posypání, volitelné		

1 Vložte vajíčk/a do odměrky či jiné nádoby a dolijte dostatečným množstvím vody k přípravě:

Těsto	1Kg	750g
Dolít vodou do	400ml	260ml

- Na konci cyklu pekárnou vypněte a odpojte ji z elektrické sítě. Lehce těsto vyklepte z formy a rozdělte je na 12 stejných částí.
- Po vytvarování ponechte těsto nakynout v teple po dobu asi 45 minut nebo dokud nenabude dvojnásobného objemu. Poté pečte v normální troubě.
- Pečte v předem vyhřáté troubě při 200°C/značka 6 po dobu 15-20 minut nebo dokud nezezlátoví.
- Přemístěte na drátěnou podložku a nechte vychladnout.

Těsto na pizzu

Program 8

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

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

Džem z letních plodů

Program 9

Suroviny	450g džemu
Jahody	115g
Maliny	115g
Červený rybíz	75g
Citrónová šťáva	1 lžička
Cukr na přípravu džemu s pektinem	300g
Máslo	15g

1 Rozkrojte jahody na půl, pokud jsou velké a spolu s malinami a černým rybízem je vložte do formy. Přidejte ostatní suroviny.

2 Po ukončení cyklu přístroj vypněte a hotový džem nalijte do sterilní nádoby, utěsněte a označte štítkem.

Poznámka: V průběhu cyklu přípravy džemu bude hnětač průběžně míchat vložené suroviny.

Eco bochník

eco tlačítko

Suroviny	1Kg
Voda, vlažná (32°-35°C)	370ml
Rostlinný olej	1 lžíce
Nebělená bílá chlebová mouka	600g
Sušené odstředěné mléko	2 lžíce
Sůl	1 lžička
Cukr	4 lžičky
Snadno smísitelné rozpustné droždí	4 lžičky

• Doporučujeme změřit teplotu vody pomocí teploměru nebo smísit 90ml vařící vody se 280ml vody studené.

1 Stiskněte tlačítko **eco** a program se sám spustí.

Recept na pečení chleba s použitím programu **eco** je možné upravit tak, aby výsledný chléb neobsahoval sůl nebo jen velmi malé množství soli, viz níže:

Suroviny	Snížený obsah soli	Bez soli	Náhrada soli (obsahuje draslík)
<i>Voda, vlažná (32°-35°C)</i>	<i>370ml</i>	<i>370ml</i>	<i>370ml</i>
<i>Rostlinný olej</i>	<i>1 lžíce</i>	<i>1 lžíce</i>	<i>1 lžíce</i>
<i>Nebělená bílá chlebová mouka</i>	<i>600g</i>	<i>600g</i>	<i>600g</i>
<i>Sušené odstředěné mléko</i>	<i>2 lžíce</i>	<i>2 lžíce</i>	<i>2 lžíce</i>
<i>Sůl</i>	<i>1/2 lžičky</i>	<i>-</i>	<i>1 lžička</i>
<i>Cukr</i>	<i>1 lžíce</i>	<i>1 lžíce</i>	<i>1 lžíce</i>
<i>Snadno smísitelné rozpustné droždí</i>	<i>1 lžíce</i>	<i>1 lžíce</i>	<i>1 lžíce</i>

Poznámka: Nepoužití soli způsobí neutrální chuť v porovnání s běžným receptem.

Hotové chlebové směsi

Tlačítko eco

Nastavení **eco** je možné použít a také jej doporučujeme pro většinu hotových chlebových směsí. (Celozrnné směsi a směsi s moukou granary přinášejí nejlepší výsledky při použití programu 3- celozrnný chléb).

- Ujistěte se, že celková váha směsi nepřesahuje maximální množství, které je pekárna schopna zpracovat.
- Při přípravě nejprve do formy přidejte vodu v množství, které doporučuje výrobce směsi, a potom vlastní chlebovou směs.
- Doporučujeme změřit teplotu vody pomocí teploměru nebo smísit 25% vařící vody se 75% vody studené.
- Pokud těsto bochníku nenakyne dostatečně, zkuste příště přidat 1-2 lžičky snadno smísitelného rozpustného droždí.
- Použití opožděného startu se pro hotové chlebové směsi nedoporučuje, protože nelze oddělit droždí od tekutin.

Více informací o používání chlebových směsí naleznete na webových stránkách Kenwood.

Pouze pečení

Program 10

Program pouze pečení je možné vybrat jako samostatný program a lze jej použít následujícími způsoby:

- 1 Použijte v kombinaci s programem těsto nebo za účelem prodloužení doby pečení po skončení některého z programů pro pečení chleba.
 - Počkejte, dokud program těsto nebo chléb neskončí – přístroj upozorní akustickým signálem a na displeji se objeví 0:00.
 - Stiskněte tlačítko menu a vyberte program 10.
 - Pomocí tlačítek časovače \oplus a \ominus nastavte požadovanou dobu pečení od 10 do 90 minut.
 - Stiskněte tlačítko START/STOP Ⓜ .
- 2 Znovuohřátí již upečených a vychladlých bochníků nebo dodání křupavosti
 - Zvolte program (10) z MENU.
 - Pomocí tlačítek časovače \oplus a \ominus nastavte požadovanou dobu pečení od 10 do 90 minut.
 - Stiskněte tlačítko START/STOP Ⓜ .

Při použití programu pouze pečení neponechávejte pekárnu bez dozoru. Když kůrka chleba dosáhne požadované barvy, program manuálně ukončete.

Ingredience

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

Pšeničná mouka

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

Bílé mouky

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

Celozrné mouky

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

Silná černá mouka

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

Vícezrná chlebová mouka

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

Nepšeničné mouky

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

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

Sůl

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

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

Sladidla

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

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

Tuky a oleje

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

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

Tekutiny

Tekutiny jsou pro výrobu chleba nezbytné: nejčastěji se používá mléko nebo voda. Při použití vody dosáhnete křupavější kůrky než při použití mléka. Často se používá směs vody s odstředěným sušeným mlékem. Tento postup je nezbytný, používáte-li opožděný start, neboť čerstvé mléko podléhá zkáze. Pro většinu programů můžete použít vodu přímo z kohoutku, avšak pro program **eco** musíte použít vodu vlažnou.

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

Droždí

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

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

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

Úprava vlastních receptů

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

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

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

Vyjímání, krájení a skladování chleba

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

Skladování

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

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

Obecné rady a tipy

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

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

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ


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

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
VELIKOST A TVAR CHLEBA		
1. Chléb je nízký	<ul style="list-style-type: none"> • Celozrnný chléb je nižší než bílé chleby z důvodu menšího množství lepku, který tvoří proteiny v celozrnné mouce. • Nedostatek kapalin. • Opomenutí cukru, nedostatečné množství. • Špatný typ používané mouky. • Špatný typ droždí. • Nedostatečné množství droždí, příliš staré droždí. • zvolen program eco. • Droždí a voda se dostaly do kontaktu ještě před zahájením hnětení. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normální situace, není řešení. • Zvyšte množství tekutin o 15 ml / 3 lžičky. • Vkládejte ingredience podle receptu. • Možná jste použili hladkou mouku namísto silné mouky, která má více lepku. • Nepoužívejte univerzální mouk • Pro nejlepší výsledky používejte pouze droždí s rychlým účinkem. • Odměřte doporučené množství a zkontrolujte dobu použití na balení. • Tento cyklus vyrábí menší bochníky, je to normální. • Zajistěte, aby ke kontaktu v pečící formě nedocházelo.
2. Nízký bochník, bez nakynutí	<ul style="list-style-type: none"> • Zapomenutí droždí. • Staré droždí. • Příliš teplá tekutina. • Příliš mnoho přidané soli. • Při používání časovače, droždí navlhlo před zahájením procesu přípravy chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vkládejte ingredience podle receptu. • Zkontrolujte dobu použití na balení. • Používejte tekutiny při správných teplotách. • Používejte doporučená množství. • Suché ingredience umístěte do rohů pečící formy a ve středu suchých ingrediencí udělejte důlek, do kterého vložte droždí, tím bude chráněno proti zvlhnutí.
3. Příliš vykynuté – tvar houby	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš mnoho droždí • Příliš mnoho cukru • Příliš mnoho mouky. • Příliš mnoho přidané soli. • Teplé, vlhké počasí. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uberte 1/4 lžičky dro- dí. • Uberte 1 lžičku cukru. • Uberte 6 až 9 lžic mouky. • Používejte množství doporučená v receptu. • Uberte 15 ml / 3 lžičky kapaliny a 1/4 lžičky droždí.
4. Propadnutí vrchní části a stran	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš mnoho kapalin. • Příliš mnoho droždí. • Teplé, vlhké počasí mohlo způsobit příliš rychlé nakynutí těsta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Příště uberte 15 ml / 3 lžičky kapaliny nebo přidejte trochu mouky. • Používejte množství doporučená v receptu, příště zkuste rychlejší cyklus. • Ochlaďte vodu nebo přidejte mléko přímo z lednice.
5. Drsná hrboilatá vrchní část – ne hladká	<ul style="list-style-type: none"> • Nedostatek kapaliny. • Příliš mnoho mouky. • Vrchní část bochníku nemusí mít hezký tvar; toto neovlivňuje výbornou chuť chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny. • Přesně odměřujte ingredience. • Zajistěte ty nejlepší podmínky pro výrobu chleba.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
6. Zhroucení při pečení	<ul style="list-style-type: none"> • Pekařna byla umístěna v průvanu nebo byla překlopena či sražena ve fázi kynutí . • Překročení kapacity pečicí formy. • Nedostatečné množství soli, opomenutí soli. (sůl pomáhá předcházet překynutí těsta) • Příliš mnoho droždí. • Teplé, vlhké počasí 	<ul style="list-style-type: none"> • Změňte místo pekárny. • Nepoužívejte větší množství surovin, než je doporučeno pro velký bochník (max 1kg). • Použijte doporučená množství soli v receptu. • Odměřujte droždí přesně. • Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky a uberte 1/4 lžičky droždí.
7. Chléb není rovnoměrný, na konci je kratší.	• Těsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout.	• Zvyšte o 15 ml / 3 lžičky množství kapaliny.
8. Bochník má na spodní straně díru	• Díru způsobil hnětač při vyjímání bochníku z formy.	• Tato situace je normální.
STRUKTURA CHLEBA		
9. Těžká hustá struktura.	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš mnoho mouky. • Nedostatek droždí. • Nedostatek cukru. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odměřujte přesně. • Odměřte správné množství doporučeného typu droždí. • Odměřujte přesně.
10. Otevřená, hrubá, děrovaná struktura.	<ul style="list-style-type: none"> • Zapomenutí soli. • Příliš mnoho droždí. • Příliš mnoho tekutiny. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vkládejte ingredience podle receptu. • Odměřte správné množství doporučeného typu droždí. • Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky
11. Střed chleba je syrový, nedostatečně propečený.	<ul style="list-style-type: none"> • Příliš mnoho tekutiny. • Výpadek proudu v průběhu výroby chleba. • Příliš velká množství ingrediencí, které pekárna nevládne zpracovat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Snižte množství tekutiny o 15 ml / 3 lžičky. • Dojde-li při přípravě k více než osmiminutovému výpadku proudu, vyjměte nedokončený bochník z formy a začněte znovu s čerstvými surovinami. • Snižte množství na maximální povolená množství.
12. Chléb nejde dobře krájet, je velmi lepivý.	<ul style="list-style-type: none"> • Chléb je krájen příliš horký • Používání nevhodného nože. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nechejte chléb vychladnout na chladicí mřížce alespoň 30 minut vychladnout, aby odešla pára, až poté chléb krájejte. • Použijte dobrý nůž na chleba.
BARVA A TLOUŠŤKA KŮRKY		
13. Tmavá barva kůrky, příliš tlustá.	• Používáte nastavení TMAVÁ kůrka.	• Příště použijte nastavení střední nebo světlé kůrky.
14. Bochník je připálený.	• Špatná funkce pekárny.	• Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
BARVA A TLOUŠŤKA KŮRKY		
15. Kůrka je příliš světlá.	<ul style="list-style-type: none"> • Chléb se nepeče dost dlouho. • V receptu není použito čerstvé mléko ani sušené mléko. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prodlužte čas pečení. • Předejde 15 ml/ 3 lžičky sušeného mléka nebo nahraďte 50% vody mlékem, tím docílíte tmavší barvy.
PROBLÉMY S FORMOU		
16. Hnětač nelze vyjmout.	<ul style="list-style-type: none"> • Do pečicí formy přidejte vodu a nechejte hnětač odmočit. Poté ho snadno vyjmete. 	<ul style="list-style-type: none"> • Postupujte podle pokynů pro čištění po používání nádobí. Možná budete muset hnětačem po odmočení pootočit, aby došlo k jeho uvolnění.
17. Chléb se přichytává k pečicí formě / nelze ho snadno vyklopit.	<ul style="list-style-type: none"> • Tento případ může nastat po delším používání pekárný. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jemně natřete vnitřní část pečicí formy rostlinným olejem. • Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.
STROJNÍ MECHANISMUS		
18. Pékárna npracuje / hnětač se nepohybuje	<ul style="list-style-type: none"> • Přístroj není zapnutý • Pečicí forma není správně umístěna. • Je nastaveno celodenní opoždění startu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte, zda je hlavní vypínač  v poloze ON. • Zkontrolujte, zda je pečicí forma správně umístěna. • Pékárna nezačne pracovat dokud odpočet nedosáhne nastaveného času.
19. Ingredience nejsou smíchány	<ul style="list-style-type: none"> • Pékárna nezačala pracovat. • Zapomněli jste vložit hnětač. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po naprogramování ovládacího panelu stiskněte tlačítko start pro zapnutí pekárný. • Vždy se ujistěte, že hnětač je umístěn v hřídeli na spodní straně formy. Tuto kontrolu proveďte vždy před vložením ingrediencí.
20. Při provozu je detekován zápach spáleniny	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredience jsou vylity ve vnitřní části pece. • Pečicí trouba teče. • Překročení kapacity pečicí formy. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dejte pozor, abyste ve vnitřní části pece nevylili žádné ingredience. Ingredience se mohou připalovat na topné jednotce a mohou způsobovat dým.. • Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“. • Nepoužívejte více ingrediencí než jsou doporučená množství uvedená v receptu, vždy přesně odměřujte ingredience.
21. Pékárna se smývá na pracovní ploše.	<ul style="list-style-type: none"> • Špína nebo zaschlé potraviny na spodní straně nožiček způsobují špatnou přilnavost. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pékárnu vždy používejte na čisté a suché pracovní ploše. • Setřete nečistoty z nožiček vlhkým hadříkem.
22. Přístroj byl omylem vypojen ze sítě nebo došlo k výpadku proudu delšímu než 8 minut. Jak mohu zachránit chleba?	<ul style="list-style-type: none"> • Pokud je pekárna v cyklu hnětení, vyjměte ingredience a začněte znovu. • Pokud je pekárna v cyklu kynutí, vyjměte těsto z pečicí formy, vytvarujte je a vložte do vymaštěného pekáčku o rozměru 23 x 12,5 cm / 9 x 5 in, zakryjte a nechejte nakynout až do dosažení dvojnásobné velikosti. Použijte nastavení 10 pouze pečení nebo chléb upečte v předehřáté troubě při teplotě 200°C/400°F/ Plyn 6. Doba pečení 30 -35 minut nebo až do dosažení zlatavé barvy. • Jestliže je pekárna v cyklu pečení, použijte nastavení 10 pouze pečení nebo chléb upečte v předehřáté troubě při teplotě 200°C/400°F/ Plyn 6. Vyjměte horní rošt trouby a umístěte ji na spodní rošt trouby. 	

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ - pokračování

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
STROJNÍ MECHANISMUS		
23. Na displeji se objeví „E:01“ a přístroj nelze zapnout.	<ul style="list-style-type: none">• Pečící komora je příliš horká.	<ul style="list-style-type: none">• Odpojte pekárnou od zdroje elektrického proudu a nechejte ji vychladnout.
24. Na displeji se objeví „H:HH“ & „E:EE“ a přístroj nefunguje.	<ul style="list-style-type: none">• Přístroj nefunguje správně. Chyba teplotního senzoru.	<ul style="list-style-type: none">• Více informací naleznete v části „Servis a střediska péče o zákazníka“.

servis a údržba

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

Pokud potřebujete pomoc:

- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
- servisem či opravou, obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



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

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

Magyar

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

a Kenwood-készülék használata előtt

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

biztonság

- Ne érintse a forró felületeket. A hozzáférhető felületek a használat során felforrósodhatnak. Mindig viseljen fogókesztyűt, amikor kiveszi a forró kenyérsütő formát.
- A sütőkamra szennyeződésének elkerülése érdekében, mindig vegye ki a kenyérsütő formát, mielőtt beletenné a hozzávalókat. A fűtőelemre kerülő anyagok megégnék és füstölögnek.
- Ne használja ezt a készüléket, ha a tápkábel láthatóan megsérült, vagy ha véletlenül leejtették.
- Ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Mindig húzza ki a készüléket használat után, alkatrészek fel- vagy leszerelése, vagy tisztítás előtt.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel leljön a munkafelület pereméről, vagy hogy forró felületekkel érintkezzen, például gáz- vagy elektromos tűzhellyel.
- Ezt a készüléket csak sima, hőálló felületen szabad használni.
- Ne nyúljon a sütőkamrába, miután kivette a kenyérsütő formát, mivel az nagyon forró.
- Ne érintse meg a kenyérsütő mozgó alkatrészeit.
- Ne lépje túl a mellékelt receptekben meghatározott liszt és élesztő mennyiségeket.
- Ne helyezze a kenyérsütőt közvetlen napfényre, forró készülékek mellé vagy huzatos helyre. Ezek mind befolyásolhatják a kenyérsütő belső hőmérsékletét, ami tönkretelheti a végeredményt.
- Ne használja a készüléket a szabadban.
- Ne működtesse a kenyérsütőt üresen, mivel ez súlyos károsodáshoz vezethet.
- Ne használja a kenyérsütőt anyagok vagy eszközök tárolására.
- Ne fedje le a nyílásokat a fedélen vagy a készülék oldalán, és ügyeljen rá, hogy megfelelő szellőzés legyen a kenyérsütő körül működés közben.
- Ez a készülék rendeltetészerűen nem működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távkapcsoló rendszerrel.

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

csatlakoztatás előtt

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

mielőtt először készítené kenyert a készülékkel

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

Jelmagyarázat

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

- ⑩ vezérlő panel
- ⑪ menü gomb
- ⑫ a héj színe gomb
- ⑬ kijelző képernyő
- ⑭ **eco** sütő gomb
- ⑮ kenyérméret gomb
- ⑯ főkapcsoló gomb
- ⑰ késleltető időzítő gombok
- ⑱ kenyérméret jelzők
- ⑲ program állapot mutató
- ⑳ a héj színe mutatók (világos, közepes, sötét)

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

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

- A folyadékokat mindig az átlátszó mérőpohárban mérje, amelyen jól láthatók a mérőrovátkák. A folyadékok felszínének szemmagasságban tartva pontosan a jelzés magasságában kell lennie, nem az alatt vagy a fölött (lásd 3).
- A folyadékokat mindig 20°C/68°F szobahőmérsékleten használja, kivéve, ha az **eco** programmal sūti a kenyeret. Kövesse a recept részben adott utasításokat.
- A kisebb mennyiségű szilárd és folyékony hozzávalókat mindig a mérőkanállal mérje. A csúszkával válasszon az alábbi mértékegységek közül: 1/2 tk, 1 tk, 1/2 ek vagy 1 ek. Töltse tele csapottan a kanalat (lásd 6).


⑦ be/ki kapcsoló


A Kenwood kenyérsütője BE/KI kapcsolóval van ellátva, és nem működik, amíg nincs bekapcsolva.


- Csatlakoztassa a készüléket és nyomja meg a készülék hátulján található BE/KI kapcsolót (⑦) - a készülék sípol és a kijelző ablakon a 1 (3:50) felirat jelenik meg.
- Használat után mindig kapcsolja ki és húzza ki a hálózatból a kenyérsütőt.

⑲ program állapot kijelző


A program állapot mutatója a kijelző képernyőn található, és a mutató nyíla a kenyérsütő ciklusának az alábbiak szerinti pontjára mutat: -

Előmelegítés  Az előmelegítési jellemző a Premium (14 perc), a Francia (20 perc) és a Korpás kenyér (25 perc) és a Sikérmentes (10 perc) beállítás kezdetén működik, hogy felmelegítse az alkotóelemeket az első dagasztási szakasz kezdete előtt. **Ezen időszak alatt nincs dagasztás.**

Dagasztás  – A tészta vagy az első, vagy a második dagasztási szakaszban van, vagy épp a hátulját űtögeti a kelesztési ciklusok között. A 2. dagasztási ciklus utolsó 20 percében (1), (2), (3), (4), (5) és (7) beállításon figyelmeztető hang jelzi, hogy kézzel tegyen bele bármilyen további alkotóelemet.

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

Sütés  A kenyér a befejező sütési ciklusban van.

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

a kenyérsütő használata (lásd az ábrákat)

- 1 Vegye ki a kenyeret a fogóval, és tegye vissza a serpenyőt a sütőkamrába
- 2 Helyezze fel a dagasztót.
 - **A sütőkamrában bármilyen kiömlés megakadályozása céljából mindig vegye ki a kenyérsütő serpenyőt a készülékből az alkotóelemek hozzáadása előtt. A fűtőelemre ömlött alkotóelemek eléghetnek és füstöt okozhatnak.**
- 3 Öntse a vizet a kenyérsütő formába.
- 4 Adja hozzá a többi hozzávalót a sütőformába a receptben feltüntetett sorrendben.
↑
↓
Ügyeljen az összes hozzávaló pontos mérésére, mert a pontatlan mérés gyenge eredményhez vezethet.
- 7
- 8 Tegye a kenyérsütő serpenyőt a sütőkamrába úgy, hogy a kenyérsütő serpenyő szöveget zárjon be a készülék hátoldalával.
- 9 Engedje le a fogantyút és zárja le a fedelet.
- 10 Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra és kapcsolja be – a készülék bip hangot ad, és megjelenik az 1. beállítás (3:50).
- 11 Nyomja le a MENU gombot **(11)** a szükséges program kiválasztásáig. A kenyérsütő alaphelyzetben 1kg-ra és közepes színű héjra van beállítva. Megjegyzés: Ha használja az **“eco BAKE”**-t, csak nyomja le az **eco** gombot **(14)** és a program automatikusan indul.
- 12 Válassza ki a cipó méretét a LOAF SIZE gomb **(15)** lenyomásával, amíg a mutató **(18)** el nem éri a cipó kívánt méretét.
- 13 Válassza ki a héj színét a CRUST gomb **(12)** lenyomásával, amíg a mutató **(20)** el nem éri a héj kívánt színét (világos, közepes vagy sötét).
- 14 Nyomja le a START/STOP gombot **(16)**. A program leállításához vagy abból való kilépéshez nyomja le a START/STOP gombot **(16)** és tartsa lenyomva 2 -3 másodpercig.
- 15 A sütési ciklus végén húzza ki a kenyérsütőt.
- 16 Vegye ki a kenyeret a fogóval, és tegye vissza a serpenyőt a sütőkamrába.
 - **Mindig használjon sütőkesztyűt, mert a serpenyő nyele forró.**
- 17 Borítsa ki a kenyeret egy rácsra, hogy az lehűljön.
- 18 Hagyja a kenyeret 30 percig hűlni, mielőtt felszelné, hogy a gőz távozhasson. A forró kenyeret nehéz felszelni.
- 19 Tisztítsa meg a kenyérsütő formát és a dagasztót közvetlenül a használat után (lásd karbantartás és tisztítás).

kenyér/tészta programtáblázat								
program		Teljes programidő Közepes kenyérhøj szín			Kézi figyelmeztetés az alkotóelemek hozzáadására *			Melegen tartó mód ★★
		500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	
1 premium	Fehér vagy barna kenyérliszt receptek	3:30	3:40	3:50	3:01	3:11	3:21	60
2 francia	Ropogósabb héjat eredményez, és alkalmas alacsony zsír- és cukortartalmú kenyér sütéséhez	3:40	3:50	4:00	2:59	3:09	3:19	60
3 teljes kiőrlésű	Teljes kiőrlésű, vagy korpásliszt alapú receptek: 30 perc előmelegítés	3:05	3:15	3:25	2:19	2:29	2:39	60
4 briós (édesség)	Magas cukortartalmú kenyérreceptekhez	3:15	3:20	3:25	2:55	3:00	2:55	60
5 gluténmentes	Gluténmentes liszthez és gluténmentes kenyértésztához. Max 500 g liszt	2:35			2:14			-
6 torta	Tortakeverék - 500 g	1:32			-			-
7 tészta	Tésztakészítéshez, amit aztán kézzel megformázva sütőben készíthet el.	1:30			1:14			-
8 pizza tészta	Pizza tészta receptek	1:10			-			-
9 dzsem	Dzsem készítéséhez	1:25			-			-
10 csak sütés	Csak sütés. Segítségével újramelegítheti vagy megpiríthatja a már megsült és lehűlt kenyeret is. Az időzítő gombokkal beállíthatja a szükséges időt.	0:10 - 1:30			-			-
eco	85 perc alatt megsüti a fehér kenyér cipókat. A cipókhöz meleg víz, több élesztő és kevesebb só szükséges. Előre csomagolt keverékekhez használható	1:25			-			-

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

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

Premium

①

A kenyérháj színe	Világos			Közepes			Sötét		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Súly	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Előmelegítés	14 perc	14 perc	14 perc	14 perc	14 perc	14 perc	14 perc	14 perc	14 perc
1.dagasztás	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc
Pihentetés	4 perc	4 perc	4 perc	4 perc	4 perc	4 perc	4 perc	4 perc	4 perc
2. dagasztás	19 perc	19 perc	19 perc	19 perc	19 perc	19 perc	19 perc	19 perc	19 perc
1.kelesztés	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc
3. dagasztás	25 mp	25 mp	25 mp	25 mp	25 mp	25 mp	25 mp	25 mp	25 mp
2. kelesztés	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc
4. dagasztás	25 mp	25 mp	25 mp	25 mp	25 mp	25 mp	25 mp	25 mp	25 mp
3. kelesztés	74 perc	74 perc	74 perc	74 perc	74 perc	74 perc	74 perc	74 perc	74 perc
Sütés	38 perc	48 perc	58 perc	43 perc	53 perc	63 perc	48 perc	58 perc	68 perc
Összesen	3:25	3:35	3:45	3:30	3:40	3:50	3:35	3:45	3:55
Extrák	2:56	3:06	3:16	3:01	3:11	3:21	3:06	3:16	3:26
Melegen tartás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra
Várakozás	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Francia kenyér

②

A kenyérháj mpzine	Világos			Közepes			Sötét		
Súly	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Előmelegítés	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc
1.dagasztás	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc
Pihentetés	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. dagasztás	29 perc	29 perc	29 perc	29 perc	29 perc	29 perc	29 perc	29 perc	29 perc
1.kelesztés	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc
3. dagasztás	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. kelesztés	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc
4. dagasztás	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3. kelesztés	55 perc	55 perc	55 perc	55 perc	55 perc	55 perc	55 perc	55 perc	55 perc
Sütés	50 perc	60 perc	70 perc	55 perc	65 perc	75 perc	60 perc	70 perc	80 perc
Összesen	3:35	3:45	3:55	3:40	3:50	4:00	3:45	3:55	4:05
Extrák	2:54	3:04	3:14	2:59	3:09	3:19	3:04	3:14	3:24
Melegen tartás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra
Várakozás	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Korpás búzakenyő

③

A kenyérhőj színe	Világos			Közepes			Sötét		
Súly	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Előmelegítés	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc
1.dagasztás	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc
Pihentetés	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. dagasztás	29 perc	29 perc	29 perc	29 perc	29 perc	29 perc	29 perc	29 perc	29 perc
1.kelesztés	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc	20 perc
3. dagasztás	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. kelesztés	35 perc	35 perc	35 perc	35 perc	35 perc	35 perc	35 perc	35 perc	35 perc
4. dagasztás	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3. kelesztés	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc	25 perc
Sütés	40 perc	50 perc	60 perc	45 perc	55 perc	65 perc	50 perc	60 perc	70 perc
Összesen	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:10	3:20	3:30
Extrák	2:14	2:24	2:34	2:19	2:29	2:39	2:24	2:34	2:44
Melegen tartás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra
Várakozás	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Briós (édesség)

④

A kenyérháj színe	Világos			Közepes			Sötét		
Súly	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Előmelegítés	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.dagasztás	6 perc	6 perc	13 perc	6 perc	6 perc	13 perc	6 perc	6 perc	13 perc
Pihentetés	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. dagasztás	28 perc	28 perc	31 perc	28 perc	28 perc	31 perc	28 perc	28 perc	31 perc
1.kelesztés	31 perc	31 perc	31 perc	31 perc	31 perc	31 perc	31 perc	31 perc	31 perc
3. dagasztás	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp
2. kelesztés	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc	30 perc
4. dagasztás	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp	15 mp
3. kelesztés	48 perc	48 perc	35 perc	48 perc	48 perc	35 perc	50 perc	50 perc	35 perc
Sütés	47 perc	52 perc	60 perc	52 perc	57 perc	65 perc	55 perc	60 perc	68 perc
Összesen	3:10	3:15	3:20	3:15	3:20	3:25	3:20	3:25	3:28
Extrák	2:50	2:55	2:50	2:55	3:00	2:55	3:00	3:05	2:58
Melegen tartás	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra	1 óra
Várakozás	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	
	Gluténmentes	Torta	Tészta	Pizza tészta	Dzsem	Sütés		
A kenyérhéj színe	-	-	-	-	-	-	-	
Súly	-	-	-	-	-	-	1Kg	
Előmelegítés	10 perc	-	-	-	-	-	-	
1.dagasztás	6 perc	6 perc	6 perc	6 perc	-	-	5 perc	
Pihentetés	-	-	-	-	-	-	-	
2. dagasztás	19 perc	1 perc	24 perc	24 perc	85 perc	-	9 perc	
1.kelesztés	-	-	60 perc	40 perc	-	-	5 perc	
3. dagasztás	-	-	-	-	-	-	-	
2. kelesztés	-	-	-	-	-	-	8 perc	
4. dagasztás	-	-	-	-	-	-	-	
3. kelesztés	60 perc	-	-	-	-	-	15 perc	
Sütés	Világos	50 perc	85 perc	-	-	70 perc	0:10 – 1:30	43 perc
	Közepes	60 perc						
	Sötét	70 perc						
Összesen	Világos	2:25	1:32	1:30	1:10	1:25	1:30	1:25
	Közepes	2:35						
	Sötét	2:45						
Extrák	Világos	2:04	-	1:14	-	-	-	-
	Közepes	2:14						
	Sötét	2:24						
Melegen tartás	-	-	-	-	-	-	-	
Várakozás	-	-	-	-	-	-	-	

17 késleltető időzítés (+) (-)

Az Időkapcsoló lehetővé teszi a kenyérsütési eljárás akár 15 órával való késleltetését is. A késleltetett indítás nem használható a (5), (6), (7) → (10) programokkal vagy az **eco** program gombbal.

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

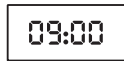
A KÉSLELTETŐ IDŐZÍTÉS használatához egyszerűen helyezze az összetevőket a kenyérsütő formába, és helyezze a sütőformát a kenyérsütőbe. Ezután:

- Nyomja le a MENU gombot (Ⓜ) a kívánt program kiválasztására – a kijelzőn látható a program ciklus ideje.
- Válassza ki a kívánt kenyérhéj szint és méretet.
- Ezután állítsa be a késleltető időzítést.
- Nyomja le a (+) TIMER időkapcsoló gombot, és tartsa lenyomva, amíg a kijelzőn nem látható a teljes kívánt idő. Ha túlszaladt a kívánt időn, nyomja le a (-) TIMER gombot a visszatéréshez.

Az időkapcsoló gomb lenyomás közben 10 perces időközökkel lép előre. Önnek nem kell kiszámítania a kiválasztott program idő és a szükséges összes óra közötti különbséget, mivel a kenyérsütő automatikusan beállítja a szükséges ciklus időt.

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

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



áramkimaradás elleni védelem

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

a kenyérsütő talpai

- Mindig tiszta száraz munkafelületen használja a kenyérsütőt.
- Használat közben a kenyérsütőnek a munkafelületen való megtartása céljából tartsa a talpait tisztán, ezért nedves ruhával rendszeresen törölje le.

karbantartás és tisztítás

- **Húzza ki a kenyérsütő áramcsatlakozóját, és teljesen hagyja lehűlni tisztítás előtt**
- Ne merítse a kenyérsütő testet, vagy a kenyérsütő forma külső alapját vízbe.
- Ne használjon érdes súrolószivacsot vagy fém eszközt.
- Puha nedves ruhával törölje le a kenyérsütő külső felületeit szükség esetén.

sütőkamra/fűtőelem

- A sütési ciklusban a füst és az égett szag kockázatának csökkentése céljából rendszeresen távolítsa el minden kifolyt anyagot a sütőkamra belsejéből és a fűtőelemről.
- Törölje le a sütőkamra belsejét puha nedves ruhával és szárítsa meg.
- Óvatosan törölje le a fűtőelemet puha nedves ruhával. **A károsodás elkerülése érdekében óvatosan tisztítsa az elemet – lehetőleg ne nyomja le, vagy ne emelje fel.**

kenyérsütő serpenyő

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

fedél

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

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

tk = 5 ml teáskanál

ek = 15ml evőkanál

Premium fehér kenyér

1. Program

Hozzávalók	500g	750g	1Kg
Víz	245ml	300ml	380ml
Növényi olaj	1 ek	1 ek	1½ ek
Sovány tejpor	1 ek	4 tk	5 tk
Só	1 tk	1 tk	1½ tk
Cukor	2 tk	1 ek	4 tk
Nem fehérített fehér kenyér liszt	350g	450g	600g
Könnyen keverhető élesztőpor	1½ tk	1½ tk	1½ tk

- **1kg-os cipó** – ha a kenyér túlkel, akkor **vagy** a só mennyiségét csökkentse 1tk-ra, vagy az élesztő mennyiségét 1tk-ra.

Francia kenyér

2. Program

Hozzávalók	500 g	750 g	1kg
Víz	245 ml	310 ml	380 ml
Só	½ tk	1 tk	1 tk
Cukor	1 tk	2 tk	2 tk
T55 francia liszt *	350 g	450 g	600 g
Könnyen keverhető élesztőpor	1 tk	1 tk	1½ tk

* Nem fehérített fehér kenyér liszt használható a T55 francia liszt helyett.

Teljes kiőrlésű kenyér

3. Program

Hozzávalók	500 g	750 g	1 kg
Víz	245 ml	330 ml	400 ml
Növényi olaj	1 ek	1 ek	1½ ek
Tejpor lefőlőzött tejből	1 ek	5 tk	2 ek
Só	½ tk	1 tk	1tk
Cukor	2 tk	1 ek	4 tk
Teljes kiőrlésű kenyér liszt	350 g	450 g	600 g
Könnyen keverhető élesztőpor	1 tk	1½ tk	1½ tk

Briós Kenyér (világos kenyérhéj színt válasszon)

4. Program

Hozzávalók	500g	750g	1Kg
Tej	Ld. az 1. pontot	Ld. az 1. pontot	Ld. az 1. pontot
Tojás	1	2	2
Vaj, olvasztott	80 g	110 g	135 g
Só	1 tk	1½ tk	1½ tk
Cukor	30 g	50 g	70 g
Nem fehéritett fehér kenyér liszt	350 g	450 g	550 g
Könnyen keverhető élesztőpor	1½ tk	1½ tk	1½ tk

1 Tegye a tojást/tojásokat mérőpohárba és adjon hozzá elegendő tejet:-

Cípő méret	500g	750g	1Kg
Folyadék, max.	190 ml	280 ml	350 ml

Sikérmentes keverékek

5. Program

Hozzávalók	Glutafin® sikérmentes Válassza a kenyérkeveréket	Juvela® sikérmentes keverék	Schär B® keverék sikérmentes keverék
Víz	350 ml	400 ml	500 ml
Növényi olaj	1 ek	2 ek	2 tk
Sikérmentes kenyér keverék	500 g	500 g	500 g
Só	N/A	N/A	1 tk
Könnyen keverhető élesztőpor	2 tk	2 tk	2 tk
A héj színe	VILÁGOS	KÖZEPES	SÖTÉT

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

Látogasson el a Kenwood weboldalára, ahol több információ található arról, hogy a kenyérsütőjében hogyan használhat sikérmentes keverékeket.

Sikérmentes kenyér

5. Program

Hozzávalók	1 cipó
Tojás (közepes)	1 (50 g)
Víz	400 ml
Növényi olaj	2 ek
Citromlé	1 tk
Só	1 tk
Cukor	4 tk
Xanthan gumi	1 ek
Rizsliszt	260 g
Tápióka liszt	70 g
Burgonyaliszt	70 g
Könnyen keverhető élesztőpor	3 tk
A héj színe	SÖTÉT

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

Dzsemes torta

6. Program

Hozzávalók	1 kg
Vaj	115 g
Finomított melasz	150 g
Kristálycukor	75 g
Narancsdzsem	75 g
Tej	175 ml
Tojás	1
Sima liszt	280 g
Sütőpor	2 tk
Szódabikarbóna	1 tk

1 3 perces keverés után kaparja le műanyag kanállal, hogy minden alkotóelem benne maradjon.

Kenyértekercs

7. Program

Hozzávalók	1kg	750 g
Tojás	1	1
Víz	<i>Ld. az 1. pontot</i>	<i>Ld. az 1. pontot</i>
Nem fehéritett fehér kenyér liszt	600 g	450 g
Só	1½ tk	1 tk
Cukor	1 ek	2 tk
Vaj	25 g	25 g
Keverhető szárított élesztő	2 tk	1½ tk
A tetejére:		
15 ml (1 ek) vízzel felvert tojássárgája	1	1
Ízlés szerint szezámmaggal vagy mákkal is megszórható		

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

Tészta	1 kg	750 g
Folyadék, max.	400 ml	260 ml

- 2 A ciklus végén borítsa ki a tésztát egy enyhén lisztes felületre. Enyhén hajtsa át a tésztát, majd ossza 12 egyenlő részre és formázza meg kézzel.
- 3 Formázás után hagyja a tésztát kelni kb. 45 percig vagy amíg kétszeresére dagad, akkor süsse ki hagyományos sütőben.
- 4 Süsse előmelegített sütőben 200°C-on/400°F-en/gázsütőben a 6. fokozaton 15-20 percig, vagy amíg aranybarnára sül.
- 5 Tegye át rácsra kihűlni.

Pizza tészta

8. Program

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

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

Nyári gyümölcsdzsem

9. Program

Hozzávalók	450 g dzsem
Eper	115 g
Málna	115 g
Ribizli	75 g
Citromlé	1 tk
Pektintartalmú dzsemcukor	300 g
Vaj	15 g

- Vágja félbe az epret, és tegye a serpenyőbe a málnával és a ribizlivel együtt. Adja hozzá a többi hozzávalókat.
- A ciklus végén kapcsolja ki, és öntse bele a dzsemet sterilizált üvegbe, zárja le és címkézza fel.
Megjegyzés: Az egész dzsem ciklusban a dagasztó keveri az alkotóelemeket.

eco Cipó

eco Gomb

Hozzávalók	1 kg
Víz, kézmeleg (32-35°C)	370 ml
Növényi olaj	1 ek
Nem fehérített fehér kenyér liszt	600 g
Tejpor lefőlőzött tejből	2 ek
Só	1 tk
Cukor	4 tk
Könnyen keverhető élesztőpor	4 tk

- A legjobb eredmények elérése céljából mérje meg a víz hőmérsékletét hőmérővel vagy keverjen össze 90 ml forró vizet 280 ml hideg vízzel.

- Nyomja le az **eco** gombot, és a program automatikusan indul.

Az **eco** cipó receptje módosítható kevesebb só-tartalmazó vagy só nélküli változat készítése céljából az alábbiak szerint:

Hozzávalók	Csökkent sómennyiség	Só nélkül	Sóhelyettesítővel (káliumot tartalmaz)
Víz, kézmeleg (32-35°C)	370 ml	370 ml	370 ml
Növényi olaj	1 ek	1 ek	1 ek
Nem fehérített fehér kenyér liszt	600 g	600 g	600 g
Tejpor lefőlőzött tejből	2 ek	2 ek	2 ek
Só	1/2 tk	-	1 tk
Cukor	1 ek	1 ek	1 ek
Könnyen keverhető élesztőpor	1 ek	1 ek	1 ek

Megjegyzés: A só kihagyása miatt az íz kevésbé fűszeres lesz a normál recepthez képest.

Előre csomagolt keverékek

eco gomb

Az eco sütés beállítása a legtöbb előre csomagolt kenyér keverékhez használható és ajánlott. (A teljes kiőrlésű és korpás búzából készült kenyér keverékek általában a legjobban a Korpáskenyér 3. programmal készíthetők).

- Ellenőrizze, hogy a keverék teljes súlya nem haladja-e meg a kenyérsütője maximális terhelhetőségét.
- Először öntse bele a gyártó által ajánlott vizet a kenyérsütő serpenyőbe, majd öntse bele a kenyér keveréket.
- A legjobb eredmény elérése érdekében használjon kézmeleg vizet (30-35°C), és mérje le a vízhőmérsékletet vagy hőmérővel, vagy keverjen össze 25% forró vizet 75% hideg vízzel.
- Ha a cipó nem kel meg eléggé, legközelebb adjon hozzá 1-2 tk könnyen keverhető élesztőport.
- Az időkapcsoló használatát nem ajánljuk az előre csomagolt keverékekhez, mivel nem tudja elválasztani az élesztőt a folyadéktól.

Látogasson el a Kenwood weboldalára további információért, hogyan használhat kenyér keverékeket a kenyérsütőjében.

Csak sütés

10. Program

A csak sütési program magában is kiválasztható, és az alábbiak szerint alkalmazható:-

- 1 A tészta ciklussal együtt alkalmazza vagy a sütési idő meghosszabbítására valamely más kenyér program befejezése után.
 - Várjon, amíg a tészta ciklus vagy a kenyér program befejeződik – a kenyérsütő bip hangot ad és 0:00 látható a kijelzőn.
 - Nyomja le a menü gombot, és válassza ki a 10. programot.
 - A **+** és **-** Időkapcsoló gombokkal válassza ki a szükséges sütési időt 10-90 perc között.
 - Nyomja le a START/STOP gombot **⏻**.
- 2 A már megsült és kihűlt cipók felmelegítésére vagy ropogósra sütésére használja.
 - Válassza ki a 10. programot a MENU-ből.
 - A **+** és **-** időkapcsolóval válassza ki a szükséges sütési időt 10-90 perc között.
 - Nyomja le a START/STOP gombot **⏻**.

A kenyérsütő nem hagyható felügyelet nélkül a Csak sütési programban. Kézzel állítsa le a programot, ha elérte a héj kívánt színét.

Hozzávalók

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

Búzaliszt

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

Fehér liszt

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

Korpás liszt

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

Kemény barna liszt

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

Teljes kiőrlésű kenyérliszt

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

Nem teljes kiőrlésű liszt

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

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

Só

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

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

Édesítő szerek

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

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

Zsír és olaj

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

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

Folyadék

Valamilyen folyadék elengedhetetlen; általában víz vagy tej szükséges. A víztől a hég ropogósabb lesz, mint tej esetén. A vizet gyakran kombinálják lefőlőzött tejből készült tejjel. Ez fontos a készletelés alkalmazásánál, mivel a friss tej megromlik. A legtöbb program esetében a víz jöhet egyenesen a csapból, de az **eco** program esetében kézmelegnek kell lennie.

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

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

Élesztő

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

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

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

6 g friss élesztő = 1 tk száraz élesztő

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

Saját receptek

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

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

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

A kenyér eltávolítása, szeletelése és tárolása

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

Tárolás

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

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

Általános ötletek és tippek

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

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

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

hibaelhárítási útmutató


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

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
A KENYÉR MÉRETE ÉS FORMÁJA		
1. A kenyér nem kel meg eléggé	<ul style="list-style-type: none"> • A teljes kiőrlésű kenyerek nem kelnek meg annyira, mint a fehér kenyér, mert a teljes-kiőrlésű lisztben kevesebb gluténképző fehérje van. • Kevés folyadék. • Kihagyta a cukrot, vagy keveset tett bele. • Nem megfelelő típusú lisztet használ. • Nem megfelelő típusú élesztőt használ. • Kevés, vagy régi élesztőt használ. • az eco ciklus van kiválasztva. • Az élesztő és a cukor már a dagasztás előtt érintkeztek. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normális szituáció, nincs megoldás. • Adjon hozzá még 15 ml/3 tk folyadékot. • A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. • Lehet, hogy sima finomlisztet használt a durvább kenyérliszt helyett, amelynek magasabb a gluténtartalma. • Ne használjon általános célú lisztet. • A legjobb eredmény érdekében használjon gyors élesztőt. • Mérje ki a szükséges adagot, és ellenőrizze a lejárati idejét. • Ez a program laposabb kenyeret eredményez. Ez normális. • Ügyeljen, hogy külön maradjanak, mikor a kenyérsütő formába teszi.
2. Lapos kenyér, nem kel meg.	<ul style="list-style-type: none"> • Kihagyta az élesztőt. • Az élesztő túl régi. • Túl forró folyadék. • Túl sok sót adott hozzá. • Ha időzítést használt, az élesztő átnedvesedett a kenyérfőzés megkezdése előtt. 	<ul style="list-style-type: none"> • A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. • Ellenőrizze a lejárati idejét. • A folyadékot a kiválasztott beállításnak megfelelő hőmérsékleten használja. • Tartsa be a megadott mennyiségeket. • Helyezze a száraz hozzávalókat a sütőforma sarkaiba, majd készítsen mélyedést a száraz hozzávalók közepén az élesztőnek, hogy védje azt a folyadéktól.
3. Felül felfújódott, gomba-alakú forma.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok élesztő. • Túl sok cukor. • Túl sok liszt. • Kevés a só. • Meleg, nedves időjárás. 	<ul style="list-style-type: none"> • Csökkentse az élesztő mennyiségét $\frac{1}{4}$ tk-lal. • Csökkentse a cukor mennyiségét 1 tk-lal. • Csökkentse a liszt mennyiségét 6-9 tk-lal. • A receptben javasolt mennyiségű só használjon. • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, és az élesztőét $\frac{1}{4}$ tk-lal.
4. A teteje és oldala beomlik.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok folyadék. • Túl sok élesztő. • A magas páratartalom és meleg idő miatt a tészta túl gyorsan kelt meg. 	<ul style="list-style-type: none"> • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, vagy adjon hozzá kicsit több lisztet. • Tartsa be a receptben megadott mennyiséget, vagy próbáljon ki egy gyorsabb programot legközelebb. • Hűtse le a vizet, vagy egyenesen a hűtőből használja a tejet.

hibaelhárítási útmutató (folytatás)

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
A KENYÉR MÉRETE ÉS FORMÁJA		
5. Felül csomós, egyenetlen – nem sima.	<ul style="list-style-type: none"> • Kevés a folyadék. • Túl sok a liszt. • A kenyér teteje nem mindig tökéletes, de ez nem befolyásolja a kenyér csodálatos ízét. 	<ul style="list-style-type: none"> • Növelje a folyadék mennyiségét 15ml/3 tk-lal. • Mérje ki pontosan a lisztet. • Igyekezzen a lehető legjobb körülmények közt készíteni a tésztát.
6. Összeomlik sütés közben.	<ul style="list-style-type: none"> • A készülék huzatban volt, vagy kelés közben meglökték vagy elmozdították. • Túllépte a kenyérsütő forma kapacitását. • Kevés sót használt, vagy kihagyta. (A só megelőzi a tészta túlzott megkelését) • Túl sok élesztő. • Meleg, páráos idő. 	<ul style="list-style-type: none"> • Helyezze át a kenyérsütőt. • Ne használjon több hozzávalót a nagy kenyérmérethez ajánlottnál (max. 1Kg). • A receptnek megfelelő mennyiségű sót használjon. • Mérje ki pontosan az élesztőt. • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal, és csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ tk-lal.
7. A kenyér egyenetlen, egyik felén kisebb.	<ul style="list-style-type: none"> • A tészta túl száraz és nem tud egyenletesen megkelni a formában. 	<ul style="list-style-type: none"> • Növelje a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal.
8. Lyuk a cipő alján	<ul style="list-style-type: none"> • A dagasztó hagy lyukat, amikor a cipőt kiveszi a kenyérsütő serpenyőből. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normál állapot
A KENYÉR ÁLLAGA		
9. Nehéz, sűrű textúra.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok liszt. • Kevés az élesztő. • Kevés a cukor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mérjen pontosan. • Mérje ki a javasolt élesztő mennyiséget. • Mérjen pontosan.
10. Morzsás, lyukacsos textúra.	<ul style="list-style-type: none"> • Kihagyta a sót. • Túl sok az élesztő. • Túl sok a folyadék. 	<ul style="list-style-type: none"> • A hozzávalókat a recept sorrendjének megfelelően keverje. • Mérje ki a javasolt élesztő mennyiséget. • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal.
11. A kenyér közepe nyers, nem sült meg eléggé.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl sok folyadék. • Áramkimaradás működés közben. • Túl nagy mennyiséget használt, ami meghaladta a készülék teljesítményét. 	<ul style="list-style-type: none"> • Csökkentse a folyadék mennyiségét 15 ml/3 tk-lal. • Ha működés közben 8 percnél hosszabb áramkimaradás következik be, ki kell vennie a sületlen kenyeret a sütőformából, és új hozzávalókkal újrameznie. • Csökkentse a mennyiséget a maximálisan megengedettre.
12. A kenyér nehezen szelhető, nagyon ragadós.	<ul style="list-style-type: none"> • Túl forrón szeli. • Nem megfelelő kést használ. 	<ul style="list-style-type: none"> • Szelés előtt hagyja a kenyeret legalább 30 percig rácson hűlni, hogy kiengedje a gőzt. • Használjon jó kenyérvágó kést.
A KENYÉRHÉJ SZÍNE ÉS VASTAGSÁGA		
13. Sötét héj/ túl vastag.	<ul style="list-style-type: none"> • A SÖTÉT kenyérhéj beállítást használja. 	<ul style="list-style-type: none"> • Legközelebb használja a közepes vagy világos beállítást.
14. A kenyér megégett.	<ul style="list-style-type: none"> • A kenyérsütő meghibásodott. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tájékozzódjon a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részben.
15. Túl vékony a kenyérhéj.	<ul style="list-style-type: none"> • Nem sütötte elég ideig. • A recept nem tartalmaz tejpport vagy friss tejet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Süsse tovább. • Adjon hozzá 15 ml/3 tk sovány tejpport vagy helyettesítse tejjel a víz 50%-át a barnulás elősegítéséhez.

hibaelhárítási útmutató (folytatás)

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
SÜTŐFORMA PROBLÉMÁK		
16. A dagasztót nem lehet eltávolítani.	<ul style="list-style-type: none"> Vizet kell önteni a kenyérsütő formába és hagynia kell ázni a dagasztó, mielőtt eltávolítja. 	<ul style="list-style-type: none"> Kövesse a használat után a tisztítási útmutatót. Az áztatás után kissé csavargatnia kell a dagasztót, hogy meglazuljon.
17. A kenyér a formába ragad/ nehezen rázható ki.	<ul style="list-style-type: none"> Hosszabb használat után előfordulhat. 	<ul style="list-style-type: none"> Enyhén kenje be a forma belső felszínét növényi olajjal. Tájékozódjon a "szerviz és ügyfélszolgálat" részben.
MECHANIKAI PROBLÉMÁK		
18. A kenyérsütő nem működik / A dagasztó nem mozog.	<ul style="list-style-type: none"> A kenyérsütő nincs bekapcsolva A sütőforma nem megfelelően van behelyezve. A késleltető időzítőt választotta. 	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze, hogy a be/ki kapcsoló  BE helyzetben van-e. Ellenőrizze, hogy rögzül-e a helyén a forma. A kenyérsütő nem indul el, amíg a visszaszámlálás el nem éri a program kezdő idejét.
19. A hozzávalók nem keverednek el.	<ul style="list-style-type: none"> Nem indította el a kenyérsütőt. Elfelejtette a dagasztót a formába tenni. 	<ul style="list-style-type: none"> A vezérlőpanel beprogramozását követően nyomja meg a start gombot a kenyérsütő elindításához. A hozzávalók hozzáadása előtt mindig ellenőrizze, hogy a dagasztó a tengelyen legyen a forma aljában.
20. Működés közben égett szag érezhető.	<ul style="list-style-type: none"> A hozzávalók kiborultak a sütő belsejébe. A sütőforma ereszt. Túllépte a sütőforma kapacitását. 	<ul style="list-style-type: none"> Ügyeljen rá, hogy ne öntse mellé a hozzávalókat a forma behelyezése során. A hozzávalók megéghetnek a fűtőelemen és füstöt okoznak. Lásd a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részt. Ne használjon több hozzávalót a receptben javasoltnál, és mindig pontosan mérje a hozzávalókat.
21. A kenyérsütő mozog a munkalapon.	<ul style="list-style-type: none"> Szennyeződés vagy száraz alkotóelem pora található a talpak alján, ami akadályozza, hogy a talpak megtapadjanak a munkalapon. 	<ul style="list-style-type: none"> A kenyérsütőt mindig száraz, tiszta felületen használja. Nedves ruhával dörzsöljön le bármilyen szennyeződést vagy port a talpakról.
22. A készülék zsinórját véletlenül kihúzta vagy 8 perccel meghaladó áramkimaradás történt. Hogy menthető meg a kenyér?	<ul style="list-style-type: none"> Ha a készülék a dagasztó ciklusban van, dobja ki a hozzávalókat és kezdje újra. Ha a készülék a kelési időszakban van, vegye ki a tésztát a formából, formázza meg és helyezze egy enyhén kivajazott 23 x 12.5 cm-es tésztaformába, fedje le, és hagyja kétszeresére kelni. Használja a 10-es, csak sütő beállítást, vagy süsse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat) 30-35 percig, amíg aranybarna lesz. Használja a 10-es, csak sütő beállítást, vagy süsse meg előmelegített hagyományos sütőben 200°C-on (6. fokozat), és vegye ki a felső rácsot. Óvatosan vegye ki a formát a készülékből, és helyezze a sütő alsó részére. Süsse aranybarnára. 	
23. A kijelzőn a E:01 felirat látható, és a készülék nem kapcsolható be.	<ul style="list-style-type: none"> A sütőkamra túl forró. 	<ul style="list-style-type: none"> Vegye ki, és hagyja hűlni 30 percig.
24. A kijelzőn az H:HH & E:EE felirat látható, és a készülék nem működik.	<ul style="list-style-type: none"> A kenyérsütő meghibásodott. Hőérzékelő hiba. 	<ul style="list-style-type: none"> Lásd a "Szerviz és ügyfélszolgálat" részt.

szerviz és vevőszolgálat

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

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással és a javítással kapcsolatban, lépjen kapcsolatba azzal az elárúsítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



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

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

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

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

Polski

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

przed użyciem urządzenia Kenwood

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

bezpieczeństwo

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

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

przed podłączeniem piekarni do sieci elektrycznej należy :

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

legenda

- ① uchwyt na pokrywcę
- ② element grzewczy
- ③ uchwyt brytfanki do pieczenia chleba
- ④ urządzenie do ugniatania ciasta
- ⑤ wał napędowy
- ⑥ sprzęgło napędowe
- ⑦ przycisk on/ off
- ⑧ miarka
- ⑨ podwójna łyżka do mierzenia 1 łyżeczka do herbaty & 1 łyżka stołowa

- ⑩ panel sterowania
- ⑪ przycisk menu
- ⑫ przycisk wyboru koloru skórki
- ⑬ wyświetlacz
- ⑭ przycisk funkcji pieczenia „eco”
- ⑮ przycisk rozmiaru bochenka
- ⑯ przycisk „start/stop”
- ⑰ przyciski czasomierza opóźnienia
- ⑱ wskaźniki rozmiaru bochenka
- ⑲ wskaźnik statusu programu
- ⑳ wskaźniki koloru skórki (jasny, średni, ciemny)

jak mierzyć składniki (zobacz rysunki 3-7)

Dla osiągnięcia najlepszego wyniku bardzo ważne jest dokładne mierzenie składników

- Substancje ciekłe zawsze odmierzaj należy w przejrzystym naczyniu do odmierzania z podziałką. Naczynie to należy do wyposażenia piekarni. Ciecz zawsze miałyby zawsze osiągnąć poziomu kreski na poziomie oczu (patrz 3).
- Używana woda i inne płyny zawsze powinny mieć temperaturę pokojową (20°C), chyba że używana jest funkcja **eco**. Należy postępować według wskazówek zawartych w przepisie.
- Koniecznie używaj znajdującej się w komplecie łyżeczki jako miarki do mierzenia mniejszych ilości suchych lub płynnych składników. Za pomocą suwaka wybierz jedną z następujących miarek - 0,5 łyżki do herbaty, 1 łyżka do herbaty, 0,5 łyżki stołowej lub 1 łyżka stołowa. Wypełnij do wierzchu i wyrównaj łyżką (patrz 6).


⑦ przycisk on/off


Piekarnik do chleba marki Kenwood wyposażono w przycisk ON/OFF. Urządzenie nie zacznie działać, dopóki nie zostanie włączone za pomocą tego przycisku.


- Wstaw wtyczkę do gniazda i naciśnij na wyłącznik ⑦, znajdujący się z tyłu maszyny - rozlegnie się sygnał dźwiękowy i w okienku monitora zjawi się 1 (3:50).
- Po zakończeniu eksploatacji zawsze wyłączaj piekarnik i odłączaj go od prądu.


⑲ indykator statusu programowego


Wskaźnik statusu programu znajduje się na wyświetlaczu. Strzałka wskaźnika przesuwa się, wskazując aktualny etap procesu pieczenia:

Nagrzewanie  – funkcja nagrzewania działa na początku programu „super” (14 minut), francuskiego (20 minut) i pełnopszennego (25 minut) oraz bezglutenowego (10 minut) do podgrzewania składników przed rozpoczęciem pierwszej fazy zagniatania. **W tym czasie zagniatanie ani mieszanie nie odbywa się.**

Zagniatanie  – ciasto znajduje się w pierwszej bądź drugiej fazie zagniatania lub jest wyrabiane pomiędzy cyklami wyrastania. Podczas ostatnich 20 minut drugiej fazy zagniatania w programie (1), (2), (3), (4), (5) oraz (7) rozlegnie się sygnał dźwiękowy, przypominający o ręcznym dodaniu składników.

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

Pieczenie  Bochenek jest na końcowym etapie pieczenia.

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

Eksplatacja piekarnika (zobacz rysunki)

- 1 Wyjąć formę do chleba trzymając za uchwyt i przekręcając w kierunku tylnej ściany komory piecyka.
- 2 Zainstaluj urządzenie do ugniatania ciasta.
 - **Aby nie rozlewać składników do wnętrza komory piecyka, należy przed ich umieszczeniem w formie do chleba wyjąć formę z urządzenia. Wylane na grzałkę składniki mogą się przypalać i powodować powstawanie dymu.**
- 3 Nalej wodę do brytfanki na chleb.
- 4 Dodaj resztę składników do brytfanki w kolejności, podanej w przepisie.
↑
↓
Upewnij się, że dokładnie odmierzyłeś wszystkie składniki ponieważ nieodpowiednie dawki mogą zepsuć produkt końcowy.
- 7
- 8 Wstawić formę do komory piecyka ustawiając ją po kątem w stosunku do tylnej ściany komory. Następnie zablokować w odpowiednim położeniu przekręcając formę w kierunku przedniej ściany komory.
- 9 Opuść uchwyt i zamknij pokrywę.
- 10 Podłącz do prądu i włącz – urządzenie wyda charakterystyczny dźwięk i automatycznie wybierze program 1 (3:50).
- 11 Nacisnąć przycisk MENU (11) i przytrzymać, aż zostanie wyświetlony żądany program. Ustawiane automatycznie wartości domyślne to 1 kg i średni kolor skórki. Wskazówka: korzystając z funkcji pieczenia „eco”, nacisnąć przycisk eco (14), a program włączy się automatycznie.
- 12 Wybrać wielkość bochenka, wciskając przycisk rozmiaru bochenka (15) do momentu, aż wskaźnik (18) przesunie się do żądanej wielkości.
- 13 Wybrać stopień przyrumienienia, wciskając przycisk koloru skórki (12) do momentu, aż wskaźnik (20) przesunie się do żądanego koloru (jasny, średni lub ciemny).
- 14 Nacisnąć przycisk START/STOP (16). Aby zatrzymać lub skasować wybrany program, nacisnąć przycisk START/STOP (16) i przytrzymać przez 2-3 sekundy.
- 15 Po skończeniu pieczenia odłączyć piekarnik od prądu.
- 16 Wyjąć formę do chleba trzymając za uchwyt i przekręcając do tyłu komory piecyka.
 - **Wymijając formę należy zawsze używać rękawic kuchennych, ponieważ uchwyt będzie gorący.**
- 17 Potem wyróć na półkę drucianą dla stygnięcia.
- 18 Pozostaw chleb dla stygnięcia przez co najmniej 30 minut przed krojeniem, pozwól ulotnić się parze. Gorący chleb ciężko się kroi.
- 19 Wyczyść natychmiast po użyciu formę do chleba i naczynie do mieszania ciasta (patrz rozdział "Konserwacja i czyszczenie").

Lista programów do pieczenia chleba/ ciasta

program		Ogólny czas trwania średni programu kolor skórki			Sygnał przypominający o ręcznym dodaniu składników ★			Podgrzewaj ★★
		500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	
1 super	Dla przepisów zawierających mąkę pszenną lub żytnią	3:30	3:40	3:50	3:01	3:11	3:21	60
2 francuski	Chleb ma bardziej chrupiącą skórkę. Program dopasowany jest do ciasta o niskiej zawartości tłuszczu i cukru.	3:40	3:50	4:00	2:59	3:09	3:19	60
3 razowy	Przepisy na mąkę razową lub pełnoziarnistą 30 minut poprzedniego nagrzewania	3:05	3:15	3:25	2:19	2:29	2:39	60
4 Brioche (Słodki)	Przepisy z dużą zawartością cukru	3:15	3:20	3:25	2:55	3:00	2:55	60
5 bez zawartości białka roślinnego	Do pieczenia z mąki i mieszanek zbóż bez zawartości białka roślinnego Nie więcej niż 500 g mąki.	2:35			2:14			-
6 ciasta	Ciasta w proszku - 500 g	1:32			-			-
7 ciasto	Ciasto do ręcznego nadawania kształtu i pieczenia w piekarniku	1:30			1:14			-
8 ciasto na pizzę	Przepisy na ciasto na pizzę	1:10			-			-
9 konfitury	Do robienia konfitur	1:25			-			-
10 samo pieczenie	Funkcja samego tylko dopiekanie. Może również być używana do podgrzewania i robienia chrupiącymi już wypieczonych i ostygłych bochenków. Ustawiaj czas przy pomocy przycisków czasomierza	0:10 - 1:30			-			-
eco	Umożliwia upieczenie bochenka jasnego chleba w 85 minut. Należy użyć cieplej wody, większej ilości drożdży i mniej soli. Programu można używać do pieczenia chleba z gotowych mieszanek w proszku.	1:25			-			-

★ Alarm zabrzmi przed zakończeniem drugiego cyklu ugniatania ciasta i zasygnalizuje porę dodania składników, jeśli przewiduje to przepis.
 ★★ Piekarnik automatycznie pozostanie w reżimie podgrzewania po zakończeniu pieczenia. Reżim ten będzie włączony przez godzinę, jeśli nie wyłączysz się piekarnika wcześniej.

Super

①

Kolor skórki	Jasny			Średni			Ciemny		
Waga	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Podgrzewanie	14 min	14 min	14 min	14 min	14 min	14 min	14 min	14 min	14 min
Zagniatanie 1	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min
Leżakowanie	4 min	4 min	4 min	4 min	4 min	4 min	4 min	4 min	4 min
Zagniatanie 2	19 min	19 min	19 min	19 min	19 min	19 min	19 min	19 min	19 min
Rośnięcie 1	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Zagniatanie 3	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s
Rośnięcie 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Zagniatanie 4	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s
Rośnięcie 3	74 min	74 min	74 min	74 min	74 min	74 min	74 min	74 min	74 min
Pieczenie	38 min	48 min	58 min	43 min	53 min	63 min	48 min	58 min	68 min
Całkowity czas	3:25	3:35	3:45	3:30	3:40	3:50	3:35	3:45	3:55
Dodatki	2:56	3:06	3:16	3:01	3:11	3:21	3:06	3:16	3:26
Utrzymywanie w cieplej temperaturze	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.
Opóźnienie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

W Stylu Francuskim

②

Kolor skórki	Jasny			Średni			Ciemny		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Waga	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Podgrzewanie	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Zagniatanie 1	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min
Leżakowanie	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zagniatanie 2	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min
Rośnięcie 1	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Zagniatanie 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rośnięcie 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Zagniatanie 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rośnięcie 3	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Pieczenie	50 min	60 min	70 min	55 min	65 min	75 min	60 min	70 min	80 min
Całkowity czas	3:35	3:45	3:55	3:40	3:50	4:00	3:45	3:55	4:05
Dodatki	2:54	3:04	3:14	2:59	3:09	3:19	3:04	3:14	3:24
Utrzymywanie w cieplej temperaturze	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.
Opóźnienie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Pełnopszenny

③

Kolor skórki	Jasny			Średni			Ciemny		
Waga	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Podgrzewanie	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Zagniatanie 1	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min	6 min
Leżakowanie	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zagniatanie 2	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min	29 min
Rośnięcie 1	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min	20 min
Zagniatanie 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rośnięcie 2	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Zagniatanie 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rośnięcie 3	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Pieczenie	40 min	50 min	60 min	45 min	55 min	65 min	50 min	60 min	70 min
Całkowity czas	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:10	3:20	3:30
Dodatki	2:14	2:24	2:34	2:19	2:29	2:39	2:24	2:34	2:44
Utrzymywanie w cieplej temperaturze	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.
Opóźnienie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Brioche (Słodki)

④

Kolor skórki	Jasny			Średni			Ciemny		
	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Waga	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg
Podgrzewanie	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zagniatanie 1	6 min	6 min	13 min	6 min	6 min	13 min	6 min	6 min	13 min
Leżakowanie	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zagniatanie 2	28 min	28 min	31 min	28 min	28 min	31 min	28 min	28 min	31 min
Rośnięcie 1	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Zagniatanie 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Rośnięcie 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Zagniatanie 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Rośnięcie 3	48 min	48 min	35 min	48 min	48 min	35 min	50 min	50 min	35 min
Pieczenie	47 min	52 min	60 min	52 min	57 min	65 min	55 min	60 min	68 min
Całkowity czas	3:10	3:15	3:20	3:15	3:20	3:25	3:20	3:25	3:28
Dodatki	2:50	2:55	2:50	2:55	3:00	2:55	3:00	3:05	2:58
Utrzymywanie w cieplej temperaturze	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.	1 godz.
Opóźnienie	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	
	Bez zawartości białka roślinnego	Ciasta	Ciasto	Ciasto na pizzę	Konfitury	Samo pieczenie		
Kolor skórki	-	-	-	-	-	-	-	
Waga	-	-	-	-	-	-	1 kg	
Podgrzewanie	10 min	-	-	-	-	-	-	
Zagniatanie 1	6 min	6 min	6 min	6 min	-	-	5 min	
Leżakowanie	-	-	-	-	-	-	-	
Zagniatanie 2	19 min	1 min	24 min	24 min	85 min	-	9 min	
Rośnięcie 1	-	-	60 min	40 min	-	-	5 min	
Zagniatanie 3	-	-	-	-	-	-	-	
Rośnięcie 2	-	-	-	-	-	-	8 min	
Zagniatanie 4	-	-	-	-	-	-	-	
Rośnięcie 3	60 min	-	-	-	-	-	15 min	
Pieczenie	Jasny	50 min	85 min	-	-	70 min	0:10 – 1:30	43 min
	Średni	60 min						
	Ciemny	70 min						
Całkowity czas	Jasny	2:25	1:32	1:30	1:10	1:25	1:30	1:25
	Średni	2:35						
	Ciemny	2:45						
Dodatki	Jasny	2:04	-	1:14	-	-	-	-
	Średni	2:14						
	Ciemny	2:24						
Utrzymywanie w ciepłej temperaturze		-	-	-	-	-	-	
Opóźnienie	-	-	-	-	-	-	-	

17 wydłużenie czasu (+) (-)



Czasomierz umożliwia opóźnienie momentu rozpoczęcia pieczenia o maksymalnie 15 godz. Momentu rozpoczęcia pieczenia nie można opóźnić przy programach (5), (6), (7) (symbol) (10) lub **eco**.

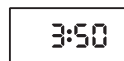
WAŻNE : Przy użyciu funkcji Opóźniony start, nie używać ingrediencji ulegających psuciu się – ingrediencji, które podlegają łatwemu psuciu się w temperaturach pokojowych lub wyższych, jak na przykład mleko, jaja, jogurt, itd.

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

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

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

- Nacisnąć przycisk MENU, aby wybrać odpowiedni program, np. 1, a następnie za pomocą przycisku  TIMER ustawić czasomierz na „9:00” godzin (każde naciśnięcie przycisku zmienia wyświetlany czas o 10 minut). Jeżeli przez pomyłkę zostanie wybrany zły czas, można wrócić do wartości „9:00” naciskając przycisk  TIMER odpowiednią liczbę razy.
- Nacisnąć przycisk START/STOP. Wyświetlony dwukropek (:) zacznie migać. Czasomierz zacznie odliczać czas.
- W razie błędnego wybrania godziny lub aby zmienić ustawienia, należy wciskać przycisk START/STOP do momentu, gdy wyświetlane ustawienia znikną z wyświetlacza. Można wtedy ponownie ustawić czas.



ochrona przeciwko przerwaniu dostawy energii elektrycznej

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

konserwacja i czyszczenie

- **Przed czyszczeniem należy odłączyć dopływ prądu z sieci i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.**
- NIE ZANURZAĆ piekarni ani jej zewnętrznej części formy do pieczenia do wody.
- NIE STOSOWAĆ do mycia gąbek ściernych oraz narzędzi metalowych.
- W razie konieczności zewnętrzne powierzchnie urządzenia wytrzeć za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki.

komora piecyka/grzałka

- Aby zmniejszyć prawdopodobieństwo powstawania dymu i zapachu spalenizny podczas cyklu pieczenia, należy regularnie usuwać z wnętrza komory piecyka i grzałki plamy z rozlanych składników.
- Wnętrze komory piecyka wytrzeć miękką, wilgotną szmatką i wysuszyć.
- Grzałkę ostrożnie wytrzeć miękką, wilgotną szmatką.

Podczas czyszczenia grzałki należy zachować ostrożność, aby jej nie uszkodzić – unikać jej naciskania i unoszenia.

forma do chleba

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

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

pokrywa

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

nóżki

- Urządzenie należy stawiać na czystej, suchej powierzchni.
- Aby podczas pracy urządzenie nie przesunęło się po blacie, nóżki należy utrzymywać w czystości, regularnie przecierając je wilgotną szmatką.

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

łyżeczki = 5 ml łyżeczki

łyżka st. = 15ml łyżka st.

Chleb jasny „super”

Program 1

Składniki	500 g	750 g	1 kg
Letnia woda	245 ml	300 ml	380 ml
Olej roślinny	1 łyżka st.	1 łyżka st.	1 ¹ / ₂ łyżka st.
Suszone mleko odtłuszczone	1 łyżka st.	4 łyżeczki	5 łyżeczki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 ¹ / ₂ łyżeczki
Cukier	2 łyżeczki	1 łyżka st.	4 łyżeczki
Niebielona biała mąka chlebowa	350 g	450 g	600 g
Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku	1 ¹ / ₂ łyżeczki	1 ¹ / ₂ łyżeczki	1 ¹ / ₂ łyżeczki

- **bochenek 1 kg** – jeżeli chleb wyrasta zbyt mocno, należy zmniejszyć ilość soli **lub** drożdży do 1 łyżeczki.

Chleb w stylu francuskim

Program 2

Składniki	500 g	750 g	1 kg
Woda	245 ml	310 ml	380 ml
Sól	¹ / ₂ łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżeczka	2 łyżeczki	2 łyżeczki
Zwykła mąka francuska (typ T55)*	350 g	450 g	600 g
Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 ¹ / ₂ łyżeczki

* Zamiast francuskiej mąki typu T55 można użyć niebielonej oczyszczonej mąki chlebowej.

Chleb razowy

Program 3

Składniki	500 g	750 g	1 kg
Woda	245 ml	330 ml	400 ml
Olej roślinny	1 łyżka st.	1 łyżka st.	1 ¹ / ₂ łyżki st.
Odtłuszczone mleko w proszku	1 łyżka st.	5 łyżeczek	2 łyżka st.
Sól	¹ / ₂ łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżeczki	1 łyżka st.	4 łyżeczki
Razowa mąka chlebowa	350 g	450 g	600 g
Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku	1 łyżeczka	1 ¹ / ₂ łyżeczki	1 ¹ / ₂ łyżeczki

Chleb Brioche (używaj jasnego koloru skórki)

Program 4

Składniki	500 g	750 g	1 kg
Mleko	zob. pkt 1.	zob. pkt 1.	zob. pkt 1.
Jajka	1	2	2
Roztopione masło	80 g	110 g	135 g
Sól	1 łyżeczka	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki
Cukier	30 g	50 g	70 g
Niebielona biała mąka chlebowa	350 g	450 g	550 g
Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki	1½ łyżeczki

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

Rozmiar bochenka	500 g	750 g	1 kg
Maksymalna ilość płynu	190 ml	280 ml	350 ml

Mieszanki bezglutenowe

Program 5

Składniki	Mieszanka bezglutenowa Glutafin® Gluten Select Bread Mix	Mieszanka bezglutenowa Juvela®	Mieszanka bezglutenowa Schär Mix B®
Woda	350 ml	400 ml	500 ml
Olej roślinny	1 łyżka st.	2 łyżka st.	2 łyżeczki
Mieszanka do chleba bezglutenowego	500 g	500 g	500 g
Sól	nie dot.	nie dot.	1 łyżeczka
Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku	2 łyżeczki	2 łyżeczki	2 łyżeczki
Kolor skórki	JASNY	ŚREDNI	CIEMNY

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

Więcej informacji na temat używania mieszanek bezglutenowych w piekarnikach do chleba można znaleźć na stronie internetowej firmy Kenwood.

Chleb bezglutenowy

Program 5

Składniki	1 bochenek
Jajo (średnie)	1 (50 g)
Woda	400 ml
Olej roślinny	2 łyżki st.
Sok z cytryny	1 łyżeczka
Sól	1 łyżeczka
Cukier	4 łyżeczki
Guma ksantanowa	1 łyżka st.
Mąka ryżowa	260 g
Mąka z tapioki	70 g
Mączka ziemniaczana	70 g
Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku	3 łyżeczki
Kolor skórki	CIEMNY

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

Ciasto z marmoladą

Program 6

Składniki	1 kg
Masło	115 g
Syrop cukrowy	150 g
Cukier	75 g
Marmolada z pomarańczy	75 g
Mleko	175 ml
Jajko	1
Zwykła mąka	280 g
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Soda oczyszczona	1 łyżeczka

1 Po 3 minutach mieszania, za pomocą plastikowej łopatkę zgarnąć składniki osadzające się na bokach miski, by wszystkie składniki całkowicie się ze sobą połączyły.

Rogale chlebowe

Program 7

Składniki	1 kg	750 g
Jajka	1	1
Woda	zob. pkt 1.	zob. pkt 1.
Niebielona biała mąka chlebowa	600 g	450 g
Sól	1½ łyżeczki	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżka st.	2 łyżeczki
Masło	25 g	25 g
Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku	2 łyżeczki	1½ łyżeczki
Na potarcie		
Żółtko z jajka ubite z 15 ml wody	1	1
Siemiona sezamu i mak do posypania, do wyboru		

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

Ciasto	1 kg	750 g
Maksymalna ilość płynu	400 ml	260 ml

- 2 Na końcu cyklu piekarnię wyłączyć i odłączyć z sieci elektrycznej. Ciasto lekko wyłożyć z formy i podzielić na 12 równych.
- 3 Po uformowaniu pozostawić ciasto do wyrośnięcia na ok. 45 minut lub do momentu, aż podwoi objętość, a następnie upiec w zwykłym piekarniku.
- 4 Piec 15-20 minut w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 200°C lub do uzyskania złocistego koloru.
- 5 Przełożyć na druciany ruszt do ostygnięcia.

Ciasto do pizzy

Program 8

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

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

Dżem z letnich owoców

Program 9

Składniki	450 g dżemu
<i>Truskawki</i>	115 g
<i>Maliny</i>	115 g
<i>Czerwona porzeczka</i>	75 g
<i>Sok z cytryny</i>	1 łyżeczka
<i>Cukier żelujący do dżemów (z pektyną)</i>	300 g
<i>Masło</i>	15 g

- 1 Duże truskawki przekroić na pół i umieścić w formie. Dodać maliny i czerwoną porzeczkę. Następnie dodać pozostałe składniki.
- 2 Po zakończeniu programu wyłączyć urządzenie i przelać dżem do wyparzonego słoika, szczelnie zamknąć i opisać.
Wskazówka: podczas trwania programu do robienia konfitur/dżemów nóż do zagniatania ciasta obraca się, mieszając składniki.

Chleb „eco”

przycisk eco

Składniki	1 kg
<i>Woda, letnia (32-35°C)</i>	370 ml
<i>Olej roślinny</i>	1 łyżka st.
<i>Niebiełona biała mąka chlebowa</i>	600 g
<i>Odtłuszczone mleko w proszku</i>	2 łyżki st.
<i>Sól</i>	1 łyżeczka
<i>Cukier</i>	4 łyżeczki
<i>Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku</i>	4 łyżeczki

- Najlepsze wyniki daje zmierzenie temperatury wody termometrem lub zmieszanie wody gorącej z zimną: 90 ml gotującej się wody i 280 ml wody zimnej.
- 1 Wcisnąć przycisk **eco** – program włączy się automatycznie.

Aby uzyskać wersję chleba „**eco**” o obniżonej zawartości soli bądź całkowicie bez soli, przepis można zmodyfikować w następujący sposób:

Składniki	Zmniejszona ilość soli	Bez soli	Z użyciem soli niskosodowej (zamienniki tego rodzaju zawierają potas)
<i>Woda, letnia (32-35°C)</i>	<i>370 ml</i>	<i>370 ml</i>	<i>370 ml</i>
<i>Olej roślinny</i>	<i>1 łyżka st.</i>	<i>1 łyżka st.</i>	<i>1 łyżka st.</i>
<i>Niebiałona biała mąka chlebowa</i>	<i>600 g</i>	<i>600 g</i>	<i>600 g</i>
<i>Odtłuszczone mleko w proszku</i>	<i>2 łyżki st.</i>	<i>2 łyżki st.</i>	<i>2 łyżki st.</i>
<i>Sól</i>	<i>1/2 łyżeczki</i>	<i>-</i>	<i>1 łyżeczka</i>
<i>Cukier</i>	<i>1 łyżka st.</i>	<i>1 łyżka st.</i>	<i>1 łyżka st.</i>
<i>Łatwe do rozprowadzania drożdże w proszku</i>	<i>1 łyżka st.</i>	<i>1 łyżka st.</i>	<i>1 łyżka st.</i>

Wskazówka: chleb upieczony bez dodatku soli nie będzie mieć smaku w porównaniu z chlebem upieczonym wg standardowego przepisu.

Mieszanki w proszku

przycisk eco

Programu **eco** można używać do większości gotowych mieszkanek w proszku – używanie tego programu z tymi mieszankami jest zalecane. (Mieszanki do chleba razowego i spichlerzowego najlepiej piec używając programu 3 – pełnopszennego).

- Należy sprawdzić, czy całkowita waga mieszanki nie przekracza maksymalnej wagi, jaką urządzenie może przetworzyć.
- Do formy należy najpierw wlać zalecaną przez producenta mieszanki ilość wody, a następnie wsypać mieszankę w proszku.
- Najlepsze wyniki daje użycie wody letniej (30-35°C): należy zmierzyć temperaturę wody termometrem lub mieszać wodę gorącą z zimną: 25% gotującej się wody i 75% wody zimnej.
- Jeżeli bochenek nie wyrasta dobrze, można przy następnym pieczeniu dodać 1-2 łyżeczki łatwych do rozprowadzania drożdży w proszku.
- Podczas pieczenia z gotowych mieszanek w proszku nie zaleca się używania funkcji czasomierza, ponieważ nie jest możliwe oddzielenie drożdży od płynów.

Więcej informacji na temat używania gotowych mieszanek w piekarnikach do chleba można znaleźć na stronie internetowej firmy Kenwood.

Samo pieczenie

Program 10

Programu „samo pieczenie” można używać osobno, bądź w poniższe sposoby.

- 1 Używać w połączeniu z programem „ciasto” lub w celu wydłużenia czasu pieczenia po zakończeniu innego programu do pieczenia chleba.
 - Należy zaczekać do zakończenia programu „ciasto” lub innego programu do pieczenia chleba – urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukaże się napis 0:00.
 - Wcisnąć przycisk Menu i wybrać program 10.
 - Aby ustawić żądany czas pieczenia (od 10 do 90 minut), użyć przycisków czasomierza \oplus oraz \ominus .
 - Nacisnąć przycisk START/STOP Ⓢ .
- 2 Używać do podgrzewania lub podpiekania na chrupiąco skórki upieczonych i ostudzonych już bochenków.
 - Z MENU wybrać program 10.
 - Aby ustawić żądany czas pieczenia (od 10 do 90 minut), użyć przycisków czasomierza \oplus oraz \ominus .
 - Nacisnąć przycisk START/STOP Ⓢ .

Podczas używania programu „Samo pieczenie” urządzenia nie wolno pozostawiać bez dozoru. Gdy skórka osiągnie żądany kolor, ręcznie przerwać program.

Ingredencje

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

Mąki pszenne

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

Białe mąki

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

Mąki pełnoziarniste

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

Intensywna ciemna a mąka

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

Wielozziarnista mąka chlebowa

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

Mąki nie pszenne

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

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

Sól

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

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

Słodzenie

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

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

Tłuszcze i oleje

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

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

Płyny

Do wyrobu chleba niezbędny jest płyn – najczęściej używa się wody lub mleka. Skórka jest bardziej chrupiąca, jeżeli zamiast mleka użyta zostanie woda. Wodę łączy się często z odtłuszczonym mlekiem w proszku. Jest to konieczne podczas pieczenia przy użyciu funkcji opóźnienia czasu rozpoczęcia, ponieważ zwykle mleko zepsuje się. W przypadku większości programów wystarczy użyć wody z kranu. Używając programu **eco**, woda musi być jednak letnia.

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

Drożdże

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

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

Przygotowanie własnych przepisów

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

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

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

Wymowanie, krojenie i przechowywanie chleba

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

Przechowywanie

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

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

Rady ogólne

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

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

- W dniach wyznaczających się niską temperaturą, należy pozostawiać wodę z kranu przed jej użyciem, do odstania na co najmniej 30 minut. W taki sam sposób należy postępować również w przypadku pozostałych składników, które przechowywane są w lodówce.
- Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, o ile w przepisie nie podano inaczej – np. używając programu **eco**, składniki płynne należy podgrzać.
- Wszystkie składniki należy dawać do formy do pieczenia w kolejności, którą zaleca przepis. Drożdże należy utrzymywać suche oraz należy wykluczyć ich kontakt z płynami, które dodawane są do formy, i to do momentu rozpoczęcia procesu mieszania składników.
- Dokładne odmierzenie składników należy do najważniejszych czynników, od których zależy pozytywny wynik całego wypieku. Największym problemem jest niedokładne odmierzenie składników lub ich całkowity brak. Stosować należy system metryczny lub angielski system miar; nie można ich zamieniać. Używać należy naczynia i łyżki do odmierzenia, które należą do wyposażenia piekarni.
- Zawsze używać należy świeżych składników, jeszcze przed końcem ich daty ważności. Składniki, które podlegają psuciu się, jak na przykład mleko, ser, warzywa i świeże owoce, mogą psuć się szczególnie w ciepłe. Składników tych używać należy do chleba, który pozostanie natychmiast upieczony.
- Nie należy dodawać zbyt dużej ilości tłuszczu, bowiem powoduje to powstanie bariery pomiędzy mąką i drożdżami, hamuje rośnięcie ciasta, co spowodować może powstanie ciężkiego i ściętego bochenka.

- Masło i inne tłuszcze pokroić należy na małe kawałki i następnie włożyć do formy do pieczenia.
- Jeżeli piecze się chleb o smaku owocowym, należy zastąpić część płynów sokami owocowymi, np. pomarańczowym, z jabłek, lub ananasowym.
- Do chleba można również dodawać soki powstałe podczas gotowania warzyw. Woda z gotowanych ziemniaków zawiera skrobię, która wspiera rośnięcie drożdży, powstają bardziej miękkie bochenki chleba, które długo zachowują swoją świeżość.
- W celu złepszenia smaku można dodać struganej marchwi, cukinii lub ugotowany, rozgnieciony ziemniak. Jeśli dodaje się ziemniak, należy obniżyć zawartość płynów w przepisie, bowiem tego typu warzywa zawierają wodę. Zacząć należy dodając mniejszej ilości wody oraz skontrolować należy ciasto podczas procesu mieszania. W razie potrzeby należy dodać wodę.
- Nie należy przekraczać ilości podanych w przepisie, mogło by to uszkodzić piekarnię.
- Jeśli chleb dobrze nie wyrośnie, należy zastąpić wodę z kranu wodą pakowaną lub przegotowaną oraz przestudzoną. Jeśli woda z kranu zawiera zbyt wielką ilość chloru lub fluoru, może to mieć negatywny wpływ na rośnięcie. To samo dotyczy wody zbyt twardej.
- Po 5 minutach wygniatacia należy ciasto skontrolować. Przy piekarni należy mieć do dyspozycji giętką plastikową łopatkę do zeskrobania ściany formy, w przypadku przyklejenia składników. Pod żadnym pozorem nie należy umieszczać łopatkę blisko wygniatacza, bowiem mogło by to spowodować jego zablokowanie. Również skontrolować należy, czy konsystencja ciasta jest właściwa. Jeśli kruszy się lub piekarnia robi wrażenie, że pracuje z trudem, należy dodać trochę wody. Jeśli ciasto klei się do ścian formy i nie wytwarza górki, należy dosypać trochę mąki.
- W fazie rośnięcia czy pieczenia nie należy podnosić pokrywy piekarni, bowiem chleb może opaść i ściąć się.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW


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

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
WIELKOŚĆ I KSZTAŁT CHLEBA		
1. Chleb jest niski	<ul style="list-style-type: none"> • Z powodu niższej ilości glutenu, który tworzy proteiny w mące pełnoziarnistej, chleb pełnoziarnisty jest niższy niż chleb biały. • Niewystarczający ilość cieczy. • Brakuje cukru lub zbyt mała ilość cukru. • Niewłaściwy typ używanej do wypieku mąki. • Niewłaściwy typ drożdży • Zbyt mała ilość drożdży, drożdże zbyt stare. • Wybrano program eco. • Doszło do połączenia drożdży i wody jeszcze przed początkiem procesu wygniataania. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sytuacja normalna, rozwiązania nie ma. • Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki. • Wkładać składniki zgodnie z przepisem. • Można doszło do użycia gładkiej mąki zamiast silnej mąki, które zawiera więcej glutenu. • Nie używać mąki uniwersalnej • W celu uzyskania najlepszych wyników używać należy tylko drożdży o szybkim działaniu. • Odmierzać zalecane ilości i kontrolować zalecany okres zużycia na opakowaniu. • Cykl ten wytwarza mniejsze bochenki, jest to normalne. • Zapewnić, by nie dochodziło do kontaktu w formie do pieczenia.
2. Niski bochenek, bez wyrośnięcia	<ul style="list-style-type: none"> • Całkowicie brakuje drożdży • Stare drożdże • Zbyt ciepła ciecz • Zbyt dużo soli. • Przy używaniu timera, drożdże zwilgotniało przed zapoczęciem procesu przygotowania chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wkładać składniki wg przepisu • Skontrolować okres gwarancyjny na opakowaniu. • Używać cieczy będących w właściwych temperaturach. • Używać zalecanych ilości. • Składniki suche umieścić w rogach formy do pieczenia, oraz w środku suchych ingrediencji zrobić zagłębienie, w które należy włożyć drożdże, tak będzie chronione przed zwilgotnieniem.
3. Zbyt wyrośnięty – kształt grzyba	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cukru • Zbyt dużo mąki • Zbyt dużo soli • Ciepła, wilgotna pogoda 	<ul style="list-style-type: none"> • O 1/4 łyżeczko drożdży mniej • O 1 łyżeczkę cukru mniej. • O 6 do 9 łyżek mąki mniej. • Używać ilości zalecanych w przepisie. • O 15 ml / 3 łyżeczki cieczy i 1/4 łyżeczki drożdży mniej.
4. Zapadnięcie się wierzchu i boków	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt dużo cieczy. • Zbyt wiele drożdży. • Ciepła, wilgotna pogoda mogło spowodować zbyt szybkie wyrośnięcie ciasta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Przyszyłem razem 0 15 ml / 3 łyżeczki cieczy mniej lub dodać trochę mąki. • Używać ilości zalecanych w przepisie, przyszyłem razem wypróbować szybszy cykl. • Schłodzić wodę lub dodać mleka z lodówki.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - ciąg dalszy

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
5. Szorstka i nierówna powierzchnia – nie gładka	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt mało cieczy. • Zbyt dużo mąki . • Wierzch bochenku nie musi mieć żadnego kształtu, nie ma to wpływu na znakomity smak chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki • Należy dokładnie odmierzać składniki • Zapewnić optymalne warunki do wyrobu chleba.
6. Zapadnięcie się podczas pieczenia	<ul style="list-style-type: none"> • Piekarnia umieszczona w przeciągu lub przewrócona, albo zrzucana podczas rośnięcia • Przekroczenie pojemności formy do pieczenia • Zbyt mała ilość soli, zupełny brak soli (sól pomaga przeciwko przerośnięciu ciasta) • Zbyt dużo drożdży • Ciepła, wilgotna pogoda 	<ul style="list-style-type: none"> • Przemieścić piekarnię • Nie dodawaj więcej składników, niż zaleca się dla większego bochenka (maks. 1Kg). • Używać zalecanej w przepisie ilości soli • Doładnie odmierzać drożdże • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki i zmniejszyć ilość drożdży o ¼ łyżeczki
7. Chleb nie jest równomierny, na końcu krótszy	<ul style="list-style-type: none"> • Tęsto je příliš suché a ve formě nemohlo rovnoměrně nakynout. 	<ul style="list-style-type: none"> • Podwyższyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyżeczki.
8. W spodzie bochenka jest dziura	<ul style="list-style-type: none"> • Dziura w spodzie chleba powstaje, gdy chleb zostaje wyjęty z formy – pozostawia ją nóż do zagniatania. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jest to całkowicie normalne.
STRUKTURA CHLEBA		
9. Ciężka, gęsta struktura	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt dużo mąki • Zbyt mało drożdży • Zbyt mało cukru 	<ul style="list-style-type: none"> • Odmierzać dokładnie • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Odmierzać dokładnie
10. Otwarta, gruba, porowata struktura	<ul style="list-style-type: none"> • Zupełnie brakuje soli • Zbyt dużo drożdży • Zbyt dużo cieczy 	<ul style="list-style-type: none"> • Wkładać składniki wg przepisu • Odmierzać właściwą ilość drożdży zalecanego typu. • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki
11. Chleb jest w środku surowy, mało wypieczony	<ul style="list-style-type: none"> • Zbyt mało cieczy • Przerwanie dostawy prądu w ciągu wyrobu chleba • Zbyt duża ilość składników, które piekarnia nie zdołała obrobić 	<ul style="list-style-type: none"> • Obniżyć ilość cieczy o 15 ml / 3 łyżeczki • Jeżeli podczas pracy prąd wyłączy się na czas dłuższy niż 8 minut, niedopieczony bochenek trzeba będzie usunąć z formy i wszystko rozpocząć od nowa z nowymi składnikami. • Obniżyć ilość na maksymalnie dozwolone
12. Chleba nie można dobrze pokroić, bardzo klei się	<ul style="list-style-type: none"> • Chleb krojony jest zbyt gorący • Używanie niewłaściwego noża 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozostawić chleb na kratce do wystygnięcia na co najmniej 30 minut, by odeszła para. Dopiero potem można chleb kroić. • Do krojenia chleba używać dobrego noża

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciąg dalszy*

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
KOLOR I GRUBOŚĆ SKÓRKI		
13. Ciemny kolor skórki, zbyt gruba	<ul style="list-style-type: none"> • Użycie ustawienia CIEMNA skórka 	<ul style="list-style-type: none"> • Przyszłym razem użyć ustawienia - średnia lub ciemna skórka
14. Bochenek jest przypalony	<ul style="list-style-type: none"> • Nieprawidłowe działanie piekarni 	<ul style="list-style-type: none"> • Więcej informacji znajduje się w części Serwis i ośrodki troski o klienta
15. Skórka jest zbyt jasna	<ul style="list-style-type: none"> • Chleb nie piecze się przez określony czas. • W przepisie nie użyto świeżego lub suszonego mleka 	<ul style="list-style-type: none"> • Przedłużyć czas pieczenia • Dodać 15 ml/ 3 łyżeczki suszonego mleka lub 50% wody zastąpić mlekiem, prze co osiągnięty pozostanie ciemniejszy kolor
PROBLEMY Z FORMĄ		
16. Wygniatacza nie można wyjąć	<ul style="list-style-type: none"> • Do formy do pieczenia włączyć wodę i pozostawić wygniatacz do odmoczenia. Potem można go łatwo wyjąć. 	<ul style="list-style-type: none"> • Postępować wg zaleceń odnoszących się do czyszczenia po użyciu sprzętu. Może konieczne będzie obrócenie wygniataczem po odmoczeniu, by doszło do jego obluźnienia.
17. Chleb przykleja się do formy do pieczenia / nie można go wyjąć	<ul style="list-style-type: none"> • Przypadek ten może powstać po dłuższym używaniu piekarni 	<ul style="list-style-type: none"> • Umiarkowanie posmarować wewnętrzną część formy do pieczenia olejem roślinnym. • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Klienta”
CZĘŚCI MECHANICZNE		
18. Piekarnia nie pracuje / wygniatacz nie działa	<ul style="list-style-type: none"> • Piekarnik nie jest włączony • Forma do pieczenia nie jest umieszczona właściwie • Ustawiono jest całodzienne opóźnienie startu 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić, czy przycisk on/ off  znajduje się w pozycji ON. • Skontrolować, czy forma do pieczenia jest właściwie umieszczona) • Piekarnia nie zaczyna działać, dokąd odliczanie nie osiągnie ustawionego czasu.
19. Ingredencje nie są zmieszane	<ul style="list-style-type: none"> • Piekarnia nie zaczęła pracować • Brak wygniatacza 	<ul style="list-style-type: none"> • Po zaprogramowaniu panelu sterującego należy wcisnąć przycisk start w celu włączenia piekarni. • Zawsze upewnić się należy, czy wygniatacz umieszczony jest na wale n spodnie części formy. Kontrolę dokonać należy zawsze przed włożeniem składników.
20. Podczas działania czuć jest spaleniznę	<ul style="list-style-type: none"> • Składniki są wylane w wewnętrznej części pieca • Z piekarnika wycieka • Przekroczenie objętości formy do pieczenia 	<ul style="list-style-type: none"> • Dejte pozor, aby ste ve vnitřní části pece nevyliili žádné ingredience. Ingredience se mohou připalovat na topné jednotce a mohou způsobovat dým.. • Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodku Troski o Klienta” • Nie używać większej ilości składników, niż ilość zalecana w przepisie. Składniki należy zawsze dokładnie odmierzać.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW - *ciąg dalszy*

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
21. Urządzenie przesuwają się po blacie	<ul style="list-style-type: none"> Nóżki piekarnika są zabrudzone lub pokryte tłuszczem, co powoduje ich ślizganie się. 	<ul style="list-style-type: none"> Urządzenie należy stawiać na czystej, suchej powierzchni. Usunąć brud i kurz z nóżek, przecierając je wilgotną ściereczką.
22. Urządzenie zostało przez pomyłkę wyłączone lub odcięto dopływ prądu na ponad 8 minut. W jaki sposób należy przechowywać chleb?	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli piekarnia znajduje się w trakcie wygniatania, wyjąć należy składniki i zacząć ponownie. Jeśli piekarnia znajduje się w trakcie rośnięcia, należy wyjąć ciasto z formy do pieczenia, uformować i włożyć do wysmarowanej brytfanny o rozmiarach P 23 x 12,5 cm / 9 x 5 in, zakryć i pozostawić do do wyrośnięcia do osiągnięcia podwójnej wielkości. Użyć ustawienia 10 – tylko pieczenie lub chleb upiec w zagrzanym piekarniku w temperaturze 200°C/400°F/ Gaz 6. Czas pieczenia 30 -35 minut lub do osiągnięcia złocistego koloru. Jeżeli piekarnia znajduje się w trakcie cyklu pieczenia, należy użyć ustawienia 10 - tylko pieczenie lub chleb upiec w zagrzanym wstępnie piekarniku w temperaturze 200°C/400°F/ Gaz 6. Wyjąć górny ruszt oraz umieścić go na spodni ruszt piekarnika. 	
23. Kiedy na ekranie pojawia się E:01, urządzenie nie da się włączyć.	<ul style="list-style-type: none"> Komora do pieczenia jest zbyt gorąca 	<ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnię z sieci i pozostawić do wystygnięcia
24. Kiedy na ekranie pojawia się H:HH & E:EE, urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Piekarnik nie działa. Problemy z czujnikiem temperatury. 	<ul style="list-style-type: none"> Więcej informacji jest do dyspozycji w części „Serwis i Ośrodki Troski o Kilentu”

obsługa i ochrona konsumenta

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

Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:

- eksploatacją swojego urządzenia albo
- obsługą lub naprawą
skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



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

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

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

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

Меры безопасности

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

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

Перед подключением сетевого шнура к розетке

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

Перед использованием хлебопечки в первый раз

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

Условные обозначения

- ① Ручка крышки
- ② Нагревательный элемент
- ③ Ручка поддона для хлеба
- ④ Тестомешалка
- ⑤ Вал привода
- ⑥ Муфта привода
- ⑦ Выключатель питания
- ⑧ Мерная чашка
- ⑨ Двойная мерная ложка (1 чайная ложка и 1 столовая ложка)
- ⑩ Панель управления
- ⑪ Кнопка "меню"
- ⑫ кнопка «Цвет корочки»
- ⑬ экран дисплея
- ⑭ кнопка **eco** (экономный режим)
- ⑮ Кнопка "размер буханки"
- ⑯ Кнопка «пуск/стоп»
- ⑰ Кнопки таймера временной остановки
- ⑱ Индикаторы размера батона
- ⑲ индикатор статуса программы
- ⑳ индикаторы цвета корочки (светлый, средний, темный)

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

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

- Всегда определяйте объем жидких ингредиентов при помощи прозрачной мерной чашки с градуированными отметками. Уровень жидкости должен точно соответствовать отметке на чашке на уровне глаз, не выше и не ниже (см. 3).
- Используйте жидкость комнатной температуры 20 C/68 F, за исключением программы **eco** (экономный режим). Выполняйте инструкции, приведенные в разделе «Рецепты».
- Всегда используйте мерную ложку, чтобы измерять небольшие объемы жидкости и сыпучих ингредиентов. Используйте подвижную линейку мерной ложки, чтобы выбрать нужный объем: 1/2 чайной ложки, 1 чайная ложка, 1/2 столовой ложки или 1 столовая ложка. Наполните мерную ложку до края и высыпьте содержимое (см. рис. 6).

⑦ Выключатель питания

Хлебопечка Kenwood снабжена переключателем ON/OFF (включить/выключить) и не будет работать до тех пор, пока не будет нажат данный переключатель.

- Включите хлебопечку в сеть и нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ ⑦, расположенную на задней стенке. Вы услышите звуковой сигнал, и на экране дисплея появятся цифры 1 (3:50).
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.

⑲ индикатор выполнения программы

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

Разогрев Функция разогрева используется только при выпекании стандартного хлеба (14 минут), французского хлеба (20 минут), хлеба из цельного зерна (25 минут) и хлеба без глютена (10 минут); она применяется для того, чтобы подогреть ингредиенты перед первым замесом.

При разогреве вымешивание не производится.

Замешивание Тесто находится на первой или второй стадии замешивания, либо обминается между циклами подъема теста. В течение последних 20 минут второго цикла вымешивания при установках (1), (2), (3), (4), (5) и (7) прозвучит звуковой сигнал, который означает, что вы можете вручную добавить необходимые ингредиенты.

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

Выпечка . Буханка находится в последней стадии выпечки.

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

Использование хлебопечки (смотрите рисунки)

- 1 Выньте форму, держа ее за ручку и повернув к задней части пекарной камеры.
 - 2 Установите тестомешалку.
 - **Чтобы избежать разбрызгивания внутри камеры печки, перед добавлением ингредиентов всегда извлекайте форму для выпекания хлеба из прибора. Ингредиенты, попавшие на нагревательный элемент, могут загореться и стать причиной появления дыма.**
 - 3 Налейте воду в поддон для хлеба.
 - 4 Добавьте остальные ингредиенты в поддон по порядку, указанному в разделе рецептов.
↑
Убедитесь, что все ингредиенты точно отмерены по весу, так как неправильные объемы могут ↓
7 снизить качество хлеба.
 - 8 Вставьте форму в камеру печи, разместив форму под углом к задней части устройства. Зафиксируйте форму, повернув ее кпереди.
 - 9 Опустите рукоятку и закройте крышку.
 - 10 Вставьте вилку в розетку и включите питание – устройство издаст звуковой сигнал и перейдет по умолчанию в режим 1 (3:50).
 - 11 Нажимайте кнопку «МЕНЮ» ① до установки необходимой программы. По умолчанию хлебопечка настроена на выпекание буханки весом 1 кг со средним цветом корочки.
Внимание: При использовании режима "ЕСО ВАКЕ" (выпекание в экономном режиме) просто нажмите на кнопку «ЕСО» ④, и программа запустится автоматически.
 - 12 Выберите размер буханки, нажимая на кнопку "РАЗМЕР БУХАНКИ" ⑮ до тех пор, пока индикатор ⑮ не покажет вам требуемый размер.
 - 13 Выберите цвет корочки, нажимая на кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ» ⑫ до тех пор, пока индикатор ⑫ не покажет требуемый цвет (светлый, средний или темный).
 - 14 Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» ⑯. Чтобы остановить или отменить программу, нажмите и удерживайте кнопку "ПУСК/СТОП" ⑯ в течение 2-3 секунд.
 - 15 По окончании цикла запекания выньте сетевой шнур хлебопечки из розетки сети.
 - 16 Выньте форму, держа ее за ручку и повернув к задней части пекарной камеры.
- **Всегда используйте кухонные рукавички, так как ручка формы для выпекания хлеба сильно нагревается.**
 - 17 Для остывания хлеба поместите его на решетку.
 - 18 До разрезания хлеба дайте ему остыть в течение не менее 30 минут, чтобы из него вышел пар. Горячий хлеб резать трудно.
 - 19 Сразу после использования, очистите форму и камеру вымешивания (см. раздел "Уход и очистка").

Программы приготовления хлеба и теста

Программа		Общее время работы программы Средним цветом корочки			Прозвучит характерный сигнал, означающий, что можно добавлять ингредиенты вручную *			Используйте нагрева подогревания **
		500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	
1 стандартный	Рецепты для приготовления белого или темного хлеба из муки	3:30	3:40	3:50	3:01	3:11	3:21	60
2 Французский хлеб	Машина готовит хлеб с более хрустящей коркой, этот режим подходит для приготовления батонов с низким содержанием жиров и сахара	3:40	3:50	4:00	2:59	3:09	3:19	60
3 Хлеб из цельного зерна	Рецепты для приготовления хлеба из муки из цельного зерна или непросеянной муки 30-минутный предварительный разогрев	3:05	3:15	3:25	2:19	2:29	2:39	60
4 Бриошь (сладкий хлеб)	Рецепты для приготовления хлеба с высоким содержанием сахара	3:15	3:20	3:25	2:55	3:00	2:55	60
5 Без клейковины	Данный режим предназначен для приготовления хлеба из муки без клейковины и хлеба смешанного состава, не содержащего клейковину. Максимум 500 г муки	2:35			2:14			-
6 Выпечка	Смесь для выпекания тортов/пирожных - 500 г	1:32			-			-
7 Тесто	Тесто для ручного формования и запекания в духовке.	1:30			1:14			-
8 Тесто для пиццы	Рецепты теста для пиццы	1:10			-			-
9 Джем	Для приготовления джемов	1:25			-			-

Программы приготовления хлеба и теста								
Программа		Общее время работы программы Средним цветом корочки			Прозвучит характерный сигнал, означающий, что можно добавлять ингредиенты вручную *			Используйте нагрева подогревания **
		500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	
10 только выпекание	Программа "только выпечка". Может также использоваться для разогрева или подсушивания ранее испеченного и охлажденного хлеба. Для установки продолжительности работы, используйте кнопки таймера.	0:10 - 1:30			-			-
есо	Выпекание буханки белого хлеба занимает 85 минут. Для приготовления необходимы теплая вода, большее количество дрожжей и меньшее количество соли. Подходит для приготовления хлеба на основе готовых смесей.	1:25			-			-

68

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

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

Стандартный

①

Цвет корочки	Светлый			Средний			Темный		
	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Вес	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Разогрев	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин	14 мин
Замешивание 1	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин
Остановка	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин	4 мин
Замешивание 2	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин
Подъем 1	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Замешивание 3	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s
Подъем 2	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Замешивание 4	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s
Подъем 3	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин	74 мин
Выпекание	38 мин	48 мин	58 мин	43 мин	53 мин	63 мин	48 мин	58 мин	68 мин
Общее время	3:25	3:35	3:45	3:30	3:40	3:50	3:35	3:45	3:55
Дополнительно	2:56	3:06	3:16	3:01	3:11	3:21	3:06	3:16	3:26
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Задержка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

06

Французский хлеб

②

Цвет корочки	Светлый			Средний			Темный		
	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Вес	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Разогрев	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Замешивание 1	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин
Остановка	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 2	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин
Подъем 1	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Замешивание 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 2	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Замешивание 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 3	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин	55 мин
Выпекание	50 мин	60 мин	70 мин	55 мин	65 мин	75 мин	60 мин	70 мин	80 мин
Общее время	3:35	3:45	3:55	3:40	3:50	4:00	3:45	3:55	4:05
Дополнительно	2:54	3:04	3:14	2:59	3:09	3:19	3:04	3:14	3:24
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Задержка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Хлеб из цельного зерна

③

Цвет корочки	Светлый			Средний			Темный		
	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Вес	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Разогрев	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Замешивание 1	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	6 мин
Остановка	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 2	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин	29 мин
Подъем 1	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Замешивание 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 2	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин
Замешивание 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подъем 3	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Выпекание	40 мин	50 мин	60 мин	45 мин	55 мин	65 мин	50 мин	60 мин	70 мин
Общее время	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:10	3:20	3:30
Дополнительно	2:14	2:24	2:34	2:19	2:29	2:39	2:24	2:34	2:44
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Задержка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Бриошь (сладкий хлеб)

④

Цвет корочки	Светлый			Средний			Темный		
	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Вес	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Разогрев	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1	6 мин	6 мин	13 мин	6 мин	6 мин	13 мин	6 мин	6 мин	13 мин
Остановка	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 2	28 мин	28 мин	31 мин	28 мин	28 мин	31 мин	28 мин	28 мин	31 мин
Подъем 1	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин	31 мин
Замешивание 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Подъем 2	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Замешивание 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Подъем 3	48 мин	48 мин	35 мин	48 мин	48 мин	35 мин	50 мин	50 мин	35 мин
Выпекание	47 мин	52 мин	60 мин	52 мин	57 мин	65 мин	55 мин	60 мин	68 мин
Общее время	3:10	3:15	3:20	3:15	3:20	3:25	3:20	3:25	3:28
Дополнительно	2:50	2:55	2:50	2:55	3:00	2:55	3:00	3:05	2:58
Подогрев	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Задержка	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	есо
		Без кле йковины	Выпечка	Тесто	Тесто для пиццы	Джем	Выпекание	
Цвет корочки		-	-	-	-	-	-	-
Вес		-	-	-	-	-	-	1 кг
Разогрев		10 мин	-	-	-	-	-	-
Замешивание 1		6 мин	6 мин	6 мин	6 мин	-	-	5 мин
Остановка		-	-	-	-	-	-	-
Замешивание 2		19 мин	1 мин	24 мин	24 мин	85 мин	-	9 мин
Подъем 1		-	-	60 мин	40 мин	-	-	5 мин
Замешивание 3		-	-	-	-	-	-	-
Подъем 2		-	-	-	-	-	-	8 мин
Замешивание 4		-	-	-	-	-	-	-
Подъем 3		60 мин	-	-	-	-	-	15 мин
Выпекание	Светлый	50 мин	85 мин	-	-	70 мин	0:10 – 1:30	43 мин
	Средний	60 мин						
	Темный	70 мин						
Общее время	Светлый	2:25	1:32	1:30	1:10	1:25	1:30	1:25
	Средний	2:35						
	Темный	2:45						
Дополнительно	Светлый	2:04	-	1:14	-	-	-	-
	Средний	2:14						
	Темный	2:24						
Подогрев		-	-	-	-	-	-	-
Задержка		-	-	-	-	-	-	-

17 Таймер задержки (+) (-)

Таймер задержки позволяет задерживать время начала процесса приготовления хлеба до 15 часов. Однако функция отложенного пуска не может быть использована для программ (5), (6), (7) → (10), а также для программы **eco** (экономный режим).



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

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

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

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

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

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



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



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



Защита от прерывания электропитания

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

Уход и очистка

- **Перед чисткой отключите хлебопечку от источника питания и дайте ей полностью остыть.**
- Не погружайте корпус хлебопечки или наружное основание поддона для хлеба в воду.
- Не используйте абразивные губки или металлические кухонные принадлежности.
- Используйте мягкую влажную губку для очистки наружной поверхности хлебопечки, в случае, если это необходимо.

камера печи/нагревательный элемент

- Чтобы избежать появления дыма и неприятных запахов гари во время процесса выпекания, регулярно удаляйте все брызги, которые появляются внутри камеры печи или на нагревательном элементе.
- Протрите внутреннюю поверхность камеры печи мягкой влажной губкой и просушите.
- Осторожно протрите нагревательный элемент мягкой влажной губкой. **Для исключения возможных повреждений будьте внимательны во время чистки нагревательного элемента – не давите на элемент и не поднимайте его.**

Форма

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

крышка

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

опорные ножки хлебопечки

- Всегда устанавливайте хлебопечку на сухую чистую поверхность.
- Чтобы хлебопечка не двигалась во время работы, регулярно протирайте опорные ножки влажной губкой.

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

Чайная ложка = чайной ложке вместимостью 5 мл

Столовая ложка = столовой ложке вместимостью 15 мл

Стандартный белый хлеб

Программа 1

Ингредиенты	500 г	750 г	1 кг
Вода	245 мл	300 мл	380 мл
Растительное масло	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка	1½ Столовая ложка
Сухое обезжиренное молоко	1 Столовая ложка	4 Чайная ложка	5 Чайная ложка
Соль	1 Чайная ложка	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка
Сахар	2 Чайная ложка	1 Столовая ложка	4 Чайная ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	350 г	450 г	600 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка

- **Буханка 1 кг** – если хлеб слишком сильно поднялся, сократите **или** количество соли до 1 ч.л., или количество дрожжей до 1 ч.л.

Французский хлеб

Программа 2

Ингредиенты	500 г	750 г	1кг
Вода	245 мл	310 мл	380 мл
Соль	½ Чайная ложка	1 Чайная ложка	1 Чайная ложка
Сахар	1 Чайная ложка	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка
Французская мука Т55 *	350 г	450 г	600 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1 Чайная ложка	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка

- * Вместо французской муки Т55 можно использовать неотбелённую муку для выпекания белого хлеба.

Хлеб из цельного зерна

Программа 3

Ингредиенты	500 г	750 г	1 кг
Вода	245 мл	330 мл	400 мл
Растительное масло	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка	1½ Столовая ложка
Сухое обезжиренное молоко	1 Столовая ложка	5 Чайная ложка	2 Столовая ложка
Соль	½ Чайная ложка	1 Чайная ложка	1 Чайная ложка
Сахар	2 Чайная ложка	1 Столовая ложка	4 Чайная ложка
Мука из цельного зерна	350 г	450 г	600 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка

Булочки «бриош» (используйте светлый цвет корочки) **Программа 4**

Ингредиенты	500 г	750 г	1 кг
Молоко	См. пункт 1	См. пункт 1	См. пункт 1
Яйца	1	2	2
Масло, топленое	80 г	110 г	135 г
Соль	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка
Сахар	30 г	50 г	70 г
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	350 г	450 г	550 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка

1 Положите яйцо/яйца в мерную чашку и добавьте достаточное количество молока:-

Размер буханки	500 г	750 г	1 кг
Жидкости не больше	190 мл	280 мл	350 мл

Смеси для хлеба без глютена **Программа 5**

Ингредиенты	Хлеб без глютена на основе смеси Glutafin®	Хлеб без глютена на основе смеси Juvela®	Хлеб без глютена на основе смеси Schär Mix B®
Вода	350 мл	400 мл	500 мл
Растительное масло	1 Столовая ложка	2 Столовая ложка	2 Чайная ложка
Смесь для приготовления хлеба без глютена	500 г	500 г	500 г
Соль	Н/Д	Н/Д	1 Чайная ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка
Цвет корочки	СВЕТЛЫЙ	СРЕДНИЙ	ТЁМНЫЙ

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

Посетите сайт компании Kenwood для получения более подробной информации об использовании смесей для выпекания хлеба без глютена в вашей хлебопечке.

Хлеб без глютена

Программа 5

Ингредиенты	1 буханка
Яйцо (среднее)	1 (50 г)
Вода	400 мл
Растительное масло	2 Столовая ложка
Лимонный сок	1 Чайная ложка
Соль	1 Чайная ложка
Сахар	4 Чайная ложка
Ксантановая камедь E-415	1 Столовая ложка
Рисовая мука	260 г
Мука из тапиоки	70 г
Картофельная мука	70 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	3 Чайная ложка
Цвет корочки	ТЁМНЫЙ

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

Пирог с джемом

Программа 6

Ингредиенты	1кг
Масло сливочное	115 г
Светлая патока	150 г
Сахар-песок	75 г
Апельсиновый джем	75 г
Молоко	175 мл
Яйцо	1
Обычная мука	280 г
Разрыхлитель	2 Чайная ложка
Пищевая сода	1 Чайная ложка

1 Через 3 минуты после начала цикла вымешивания, снимите налипшую массу со стенок и перемешайте с помощью пластмассовой лопатки.

Хлебные булочки-«роллз»

Программа 7

Ингредиенты	1 кг	750 г
Яйцо	1	1
Вода	См. пункт 1	См. пункт 1
Неотбеленная белая мука для выпекания хлеба	600 г	450 г
Соль	1½ Чайная ложка	1 Чайная ложка
Сахар	1 Столовая ложка	2 Чайная ложка
Масло	25 г	25 г
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	2 Чайная ложка	1½ Чайная ложка
Для верхнего слоя:		
Яичный желток взбитый с 15 мл (1 стол. ложка) воды	1	1
Семена кунжута и мака для посыпания (по желанию)		

1 Положите яйцо/яйца в мерную чашечку и добавьте достаточное количество воды:-

Тесто	1 кг	750 г
Жидкости не больше	400 мл	260 мл

- По окончании цикла переверните и выложите батон на слегка посыпанную мукой поверхность. Слегка прижмите батон и разделите его на 12 равных частей, придайте нужную форму руками.
- После придания нужной формы оставьте тесто на 45 минут (приблизительно), чтобы оно подошло или до тех пор, пока оно увеличится в объеме в два раза, а затем выпекайте в вашей обычной духовке.
- Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 200°C/400°F/положение 6 регулятора духовки в течение 15 – 20 минут или пока булочки не приобретут золотистый цвет.
- Затем достаньте готовые булочки и оставьте их остывать на решетке.

Тесто для пиццы Программа 8

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

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

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

Джем из летних фруктов

Программа 9

Ингредиенты	450 г джема
Клубника	115 г
Малина	115 г
Красная смородина	75 г
Лимонный сок	1 Чайная ложка
Сахар, содержащий пектин	300 г
Масло сливочное	15 г

- 1 Большие по размеру ягоды клубники разрежьте пополам и положите в форму для выпекания хлеба вместе с ягодами малины и красной смородины. Затем добавьте остальные ингредиенты.
- 2 По окончании цикла, выключите прибор и перелейте джем в стерилизованную тару, плотно закройте и наклейте этикетку.
Внимание: В течении всего процесса приготовления джема тестомешалка будет постоянно смешивать ингредиенты.

есо-Буханка

Кнопка «есо» (экономный режим)

Ингредиенты	1кг
Вода, слегка тёплая (32-35°C)	370 мл
Растительное масло	1 Столовая ложка
Неотбеленная мука для белого хлеба	600 г
Сухое обезжиренное молоко	2 Столовая ложка
Соль	1 Чайная ложка
Сахар	4 Чайная ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	4 Чайная ложка

- Для достижения лучшего результата измеряйте температуру воды с помощью термометра или смешайте 90 мл кипятка с 280 мл холодной воды.
- 1 Нажмите кнопку "есо" (экономный режим), и программа запустится автоматически.

Рецепт приготовления **есо**-буханки может быть изменен для выпекания хлеба с меньшим содержанием соли или вообще без соли следующим образом:

Ингредиенты	Сниженное содержание	Без соли соли	Использование заменителя соли (содержит калий)
Вода, слегка тёплая (32-35°C)	370 мл	370 мл	370 мл
Растительное масло	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	600 г	600 г	600 г
Сухое обезжиренное молоко	2 Столовая ложка	2 Столовая ложка	2 Столовая ложка
Соль	½ Чайная ложка	-	1 Чайная ложка
Сахар	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка
Сухие дрожжи, которые легко перемешиваются	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка

Внимание: Вследствие уменьшения количества соли хлеб будет иметь более пресный вкус по сравнению со стандартным рецептом.

Готовые смеси

кнопка «**есо**» (экономный режим)

Режим **есо** bake (выпекание в экономном режиме) может быть использован и рекомендован для выпекания хлеба из готовых смесей. Готовые смеси из цельного зерна или на основе муки из цельного зерна наилучший результат дают, как правило, при использовании программы 3 - Хлеб из цельного зерна).

- Проверьте, чтобы общий объем смеси не превышал максимально допустимый объем, на который рассчитана ваша хлебопечка.
- Сначала налейте в форму для выпекания хлеба рекомендованное производителем количество воды, после этого добавьте готовую смесь.
- Для достижения лучших результатов используйте слегка теплую воду (30-35°C); измеряйте температуру воды с помощью термометра или смешайте кипятка и холодную воду в пропорции - 25 % кипятка и 75 % холодной воды.
- Если хлеб поднялся недостаточно высоко, то в следующий раз добавьте в тесто 1-2 ч.л. дрожжей, которые легко перемешиваются.
- Для приготовления хлеба из готовых смесей не рекомендуется использовать режим отсроченного пуска, т.к. у вас нет возможности отделить дрожжи от жидкости.

Посетите сайт компании Kenwood для получения более подробной информации об использовании смесей для выпекания хлеба в вашей хлебопечке.

Только выпекание

Программа 10

Программа «Только выпекание» может быть выбрана самостоятельно и использована следующим образом: -

- 1 В сочетании с режимом замешивания теста или для того, чтобы продлить время выпекания хлеба после окончания одной из стандартных программ хлебопечки.
 - Дождитесь окончания работы программы замешивания теста или выпекания хлеба – хлебопечка подаст звуковой сигнал и на экране дисплея высветится 0:00.
 - Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу 10.
 - Используйте кнопки таймера \oplus и \ominus для того, чтобы установить время выпекания - от 10 до 90 минут.
 - Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» $\text{\textcircled{16}}$.
- 2 Используется для повторного разогрева или придания хрустящей корочки уже испеченному и остывшему хлебу.
 - Нажмите кнопку «Меню» и выберите программу 10.
 - Используйте кнопки таймера \oplus и \ominus для того, чтобы установить время выпекания - от 10 до 90 минут.
 - Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП» $\text{\textcircled{16}}$.

Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время использования программы «Только выпекание». Когда изделие приобретет желаемый цвет корочки, остановите программу вручную.

Ингредиенты

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

Пшеничная мука обыкновенная

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

Пшеничная мука высшего сорта

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

Мука грубого помола

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

Темная мука твердых сортов

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

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

Мука для белого хлеба с добавлением солода

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

Другие виды муки

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

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

Соль

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

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

Подсластители

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

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

Жиры и масла

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

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

Жидкость

Для выпекания хлеба необходима любая жидкость, но обычно используют воду или молоко. Использование воды в тесте дает более хрустящую корочку, чем использование молока. Воду часто смешивают с сухим обезжиренным молоком. Это является обязательным условием при использовании функции отложенного пуска программы, так как свежее молоко может испортиться. Для большинства программ можно использовать воду из-под крана, но для программы **есо** (экономный режим) вода должна быть теплой.

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

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

Дрожжи

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

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

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

По собственному рецепту

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

Учтите, что вам понадобятся некоторые корректировки в процессе приготовления.

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

Как вынимать, нарезать и хранить хлеб

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

Хранение

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

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

Общие советы и маленькие хитрости

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

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

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

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

Устранение проблем

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

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА		
<p>1. Хлеб поднимается недостаточно высоко</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб из непросеянной муки будет ниже по высоте, чем обычный белый хлеб, из-за меньшего содержания белка, формирующего клейковину, в муке из цельного зерна. • Недостаточное количество жидкости. • Не добавили или добавили недостаточное количество сахара. • Использовали неподходящий сорт муки. • Использовали неподходящий сорт дрожжей. • Добавили недостаточное количество дрожжей, или дрожжи были слишком старыми. • Активирован режим есо (экономный режим). • Дрожжи и сахар соприкасались друг с другом до начала цикла перемешивания теста. 	<ul style="list-style-type: none"> • Нормальная ситуация, не требуется никаких специальных мер. • Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки. • Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте. • Возможно, вы использовали обычную белую муку специального хлебопекарного сорта, в которой содержится большее количество клейковины. • Не используйте универсальную муку, пригодную для всех видов применения. • Для получения наилучших результатов используйте только быстродействующие дрожжи "легко перемешиваемого сорта". • Отмерьте рекомендуемое количество ингредиентов и проверьте их срок годности на упаковке. • Данный цикл дает более короткие батоны. Это нормально. • Убедитесь, что уложенные на поддон батоны не соприкасаются друг с другом.
<p>2. Получаются плоские батоны, хлеб не поднимается.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Не добавили дрожжи. • Дрожжи были слишком старыми. • Жидкость была слишком горячей. • Добавили слишком много соли. • Если был использован таймер, дрожжи намочили до начала процесса приготовления хлеба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте. • Проверьте срок годности. • Используйте жидкость при требуемой температуре, соответствующей используемой вами настройке приготовления хлеба. • Используйте рекомендуемые количества ингредиентов. • Разместите сухие ингредиенты по углам поддона и сделайте небольшое углубление в центре уложенных сухих ингредиентов для дрожжей, чтобы защитить их от жидкостей.


Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА		
3. Вспученная верхняя часть - форма батона напоминает гриб.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много дрожжей. • Слишком много сахара. • Слишком много муки. • Недостаточное количество соли. • Теплая и влажная погода. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите содержание дрожжей на 1/4 чайной ложки. • Уменьшите содержание сахара на 1 чайную ложку. • Уменьшите содержание муки на 6-9 чайных ложек. • Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.
4. Верхняя и боковые части оседают.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много жидкости. • Слишком много дрожжей. • Высокая влажность и теплая погода могли стать причиной слишком быстрого подъема теста. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки в следующий раз или добавьте чуть больше муки. • Используйте количество, рекомендуемое в рецепте, или попробуйте более быстрый цикл в следующий раз. • Охладите воду или добавьте молока, взятого из холодильника
5. Искривленная и узловатая верхняя часть - неровная поверхность.	<ul style="list-style-type: none"> • Недостаточное количество жидкости. • Слишком много муки. • Верхняя часть батонов может не сохранить отличную форму, но это не повлияет на прекрасный аромат и вкус хлеба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки. • Точно отмерьте количество муки. • Постарайтесь приготовить тесто при как можно лучших условиях.
6. При запекании происходит сильное оседание батона.	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, машина работала на сквозняке или подверглась толчкам или тряске во время подъема теста. • Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба. • Недостаточное количество соли или ее отсутствие. (Соль способствует предотвращению слишком сильной расстойки теста.) • Слишком много дрожжей. • Теплая и влажная погода. 	<ul style="list-style-type: none"> • Измените место расположения хлебопечки. • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано для приготовления большого батона (макс. 1 кг). • Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли. • Точно отмерьте количество дрожжей. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.
7. Батон получился неровным, корочке с одной стороны.	<ul style="list-style-type: none"> • Тесто было слишком сухим, или не было условий для его равномерного подъема в поддоне. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.
8. Отверстие в нижней части буханки	<ul style="list-style-type: none"> • Отверстие было сделано тестомешалкой во время извлечения буханки из формы для выпекания для хлеба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Нормальное явление

Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
СТРУКТУРА ХЛЕБА		
9. Очень плотная структура.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много муки. • Недостаточное количество дрожжей. • Недостаточное количество сахара. 	<ul style="list-style-type: none"> • Точно отмерьте нужное количество. • Отмерьте точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями. • Точно отмерьте нужное количество.
10. Хлеб имеет отверстия, грубую структуру и разрывы.	<ul style="list-style-type: none"> • Не добавили соль. • Слишком много дрожжей. • Слишком много жидкости. 	<ul style="list-style-type: none"> • Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте. • Отмерьте точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями. • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.
11. Центр батона сырой, недостаточно пропеченный.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много жидкости. • Во время работы произошло отключение электропитания. • Объем ингредиентов был слишком большой, и машина не смогла его обработать. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайной ложки. • В случае если в процессе выпечки электроэнергия отключилась более, чем на 8 минут, необходимо извлечь недопеченную буханку из формы и начать процесс сначала, с новыми ингредиентами. • Снизьте объем ингредиентов до максимально допустимого количества.
12. Хлеб недостаточно хорошо режется и очень липкий.	<ul style="list-style-type: none"> • Разрезка производится, когда хлеб еще слишком горячий. • Используется неподходящий нож. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дайте батону остыть на проволочной подставке по крайней мере в течение 30 минут, чтобы из него вышел пар, прежде чем его резать. • Используйте хороший нож для резки хлеба.
ЦВЕТ И ТОЛЩИНА КОРКИ		
13. Темный цвет корки / корка слишком толстая.	<ul style="list-style-type: none"> • Использована настройка ТЕМНОГО цвета корки. 	<ul style="list-style-type: none"> • В следующий раз используйте настройку средней или светлой окраски корки.
14. Батон подгорел.	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправность работы хлебопечки. 	<ul style="list-style-type: none"> • См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".
15. Слишком светлая корка.	<ul style="list-style-type: none"> • Выпечка хлеба производилась недостаточное количество времени. • В рецепте нет сухого или свежего молока. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте время приготовления. • Добавьте 15 мл / 3 чайной ложки сухого обезжиренного молока или вместо 50% объема воды добавьте соответствующий объем молока для получения более коричневой окраски.
ЗАТРУДНЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С ПОДДОНОМ ДЛЯ ХЛЕБА		
16. Не удается снять тестомешалку.	<ul style="list-style-type: none"> • Следует добавить воду в поддон для хлеба и оставить тестомешалку для отмокания, затем ее можно будет снять. 	<ul style="list-style-type: none"> • Следуйте указаниям по очистке после каждого применения. Возможно, вам потребуется слегка поворачивать тестомешалку после отмачивания, чтобы устранить заедание.
17. Хлеб прилипает к поддону / его трудно извлечь встряхиванием.	<ul style="list-style-type: none"> • Это может произойти после длительного периода эксплуатации машины. 	<ul style="list-style-type: none"> • Слегка смажьте внутреннюю часть поддона для хлеба растительным маслом. • См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".

Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
МЕХАНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ МАШИНЫ		
18. Хлебопечка не работает / тестомешалка не движется.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлебопечка не включена. • Неправильно установлен поддон для хлеба. • Выбран режим работы с таймером задержки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь в том, что выключатель питания  находится в положении ON. • Вы не произвели запуск хлебопечки. • Забыли установить тестомешалку в поддон.
19. Ингредиенты не перемешаны.	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты попали внутрь печи. • Поддон протекает. 	<ul style="list-style-type: none"> • Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба. • Убедитесь, что поддон зафиксирован на своем месте.
20. Во время работы чувствуется горелый запах.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлебопечка не запустится до тех пор, пока обратный отсчет не достигнет установленного времени запуска программы. • После настройки программы при помощи панели управления нажмите кнопку запуска для включения хлебопечки. • Всегда проверяйте, чтобы тестомешалка была установлена на вал в нижней части поддона, прежде чем загружать ингредиенты. 	<ul style="list-style-type: none"> • Следите за тем, чтобы не пролить ингредиенты при их загрузке в поддон. Ингредиенты могут сгореть при попадании на нагревательное устройство и вызвать появление дыма. • См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами". • Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано в рецепте, и всегда точно отмеряйте объем ингредиентов.
21. Хлебопечка двигается по рабочей поверхности.	<ul style="list-style-type: none"> • Грязь или сухие пылеобразующие частички на опорных ножках хлебопечки препятствуют фиксации хлебопечки на рабочей поверхности. 	<ul style="list-style-type: none"> • Всегда устанавливайте хлебопечку на чистую сухую поверхность. • Вытирайте грязь или пыль с поверхности опорных ножек хлебопечки влажной губкой.
22. Прибор был случайно отключен от сети электропитания или питание не подавалось в течение более, чем 8 минут. Как я могу спасти хлеб?	<ul style="list-style-type: none"> • Если машина находится в цикле перемешивания теста, извлеките все ингредиенты, удалите их в отходы и начните весь процесс заново. • Если машина находится в цикле подъема теста, извлеките тесто из поддона для хлеба, придайте нужную форму, поместите его в смазанный маслом противень для хлеба размером 23 x 12,5 см (9 x 5 дюймов), накройте сверху и оставьте для подъема теста до тех пор, пока оно не увеличится в два раза. Используйте настройку "только запекание" 10 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200°C/400°F на отметке 6 газовой плиты в течение 30-35 минут или до покрытия батона золотисто-коричневой коркой. • Если машина находится в цикле запекания, используйте настройку "только запекание" 10 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200°C/400°F на отметке 6 газовой плиты, сняв верхний поддон духовки. Осторожно извлеките батон из машины и поместите его на нижний поддон духовки. Запекайте до появления золотистой коричневой корки. 	
23. На дисплее появляется надпись "E:01", и машину невозможно включить.	<ul style="list-style-type: none"> • Камера печи недостаточно горячая. 	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправность работы хлебопечки. Ошибка датчика температуры.
24. На дисплее появляется надпись "H:HH" + "E:EE", и работа с клиентами". машина не работает.	<ul style="list-style-type: none"> • Выньте сетевой шнур из розетки сети и 	<ul style="list-style-type: none"> • См. раздел "Техническое обслуживание и оставьте остывать в течение 30 минут.

Обслуживание и забота о покупателях

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

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте
- Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
 - Сделано в Китае.



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

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

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

- **pred použitím zariadenia Kenwood**
- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

bezpečnosť

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

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

pred zapnutím zariadenia

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

pred prvým použitím pecky na chlieb

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

význam symbolov

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

- ⑩ radiaci panel
- ⑪ tlačidlo menu
- ⑫ tlačidlo farby kôrky
- ⑬ displej
- ⑭ tlačidlo **eco** pre ekonomické pečenie
- ⑮ tlačidlo veľkosti bochníka
- ⑯ tlačidlo start/stop
- ⑰ tlačidlá časovača oneskorenia
- ⑱ indikátory veľkosti bochníka
- ⑲ indikátor stavu programu
- ⑳ indikátor farby kôrky (svetlá, stredne tmavá, tmavá)

ako odmerať množstvá ingrediencií (viď obrázky 3 až 7)

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

- Tekuté ingrediencie merajte pomocou priehľadnej odmerky s vyznačenou stupnicou. Hladina tekutiny v odmerke musí dosiahnuť presne úroveň požadovanej značky, nesmie jej byť viac, ani menej (viď 3).
- Vždy používajte tekutiny pri izbovej teplote 20 °C, s výnimkou **eco** programu pre pečenia chleba. Postupujte podľa inštrukcií v odseku receptov.
- Na meranie menších množstiev tekutých alebo tuhých ingrediencií používajte meraciu lyžicu. Používajte posuvný jazdec na výber medzi nasledovnými meraniami - 1/2 čaj.lyž., 1 čaj.lyž, 1/2 pol.lyž alebo 1 pol.lyž. Naplňte lyžicu do vrchu a zarovnajete s okrajom lyžice (viď 6).


⑦ vypínač zap/vyp


Piecka na chlieb od spoločnosti Kenwood je vybavená prepínačom zap./vyp. a pracuje len vtedy, keď je prepínač v polohe zap.


- Zastrčte zástrčku do zásuvky a stlačte prepínač zap./vyp. ⑦, ktorý je umiestnený na zadnej časti piecky na chlieb – jednotka pípne a na displeji sa objaví 1 (3:50).
- Piecku na chlieb vždy po použití vypnite a vytiahnite zo zásuvky.


⑲ indikátor stavu programu


Indikátor stavu programu je umiestnený na displeji a šípka indikátora ukazuje na príslušný dosiahnutý stupeň cyklu pečenia chleba: -

Predohrev  Funkcia predohrevu je aktívna pri spustení programu pre špeciálny chlieb (14 minút), bagetový chlieb (20 minút), celozrnný chlieb (25 minút) a bezlepkový chlieb (10 minút), ide o ohriatie ingrediencií pred začiatkom prvého stupňa miesenia. **Počas tejto fázy nie je miesič v činnosti.**

Miesenie  Cesto je v prvom alebo druhom stupni miesenia, alebo sa obracia medzi cyklami kysnutia. Počas posledných 20 minút druhého cyklu miesenia pri nastavení (1), (2), (3), (4), (5) a (7) sa ozve zvukový signál, že je potrebné manuálne pridať ďalšie ingrediencie.

Kysnutie  cesto sa nachádza v prvom, druhom, alebo treťom cykle kysnutia.

Pečenie  Bochník je vo finálnom cykle pečenia.

Udržiavanie v teple  Piecka na chlieb na konci cyklu pečenia automaticky prejde do režimu udržania v teple. V tomto režime zostane zariadenie až jednu hodinu alebo kým sa nevypne, podľa toho, čo nastane skôr. **Berte prosím do úvahy: vyhrievací element sa zapína a vypína a prerušovane hreje počas cyklu udržiavania v teple.**

používanie piecky na chlieb (Bread Maker)

(viď ilustračný panel)

- 1 Vyberte nádobu na pečenie chleba tak, že ju uchopíte za rukoväť a nádobu otočíte smerom do zadnej časti komory na pečenie.
- 2 Založte miesič.
 - **Aby sa zabránilo znečisteniu vnútrajška piecky, pred pridaním ingrediencií vždy vyťahnite nádobu na pečenie z piecky von. Ingrediencie, ktoré by sa dostali na povrch vyhrievacieho článku, by mohli prihorieť a dymiť.**
- 3 Nalejte vodu do nádoby na chlieb.
- 4 Do nádoby pridajte zvyšok ingrediencií v takom poradí, aké je uvedené v príslušnom recepte.
- 7 Postarajte sa o presné odváženie a odmeranie všetkých ingrediencií, pretože nesprávne odmeranie má za následok nekvalitný produkt.
- 8 Založte nádobu na chlieb do komory pece v uhle smerom k zadnej časti jednotky. Nádobu zaistíte natočením nádoby smerom k prednej časti.
- 9 Sklopte rukoväť a zatvorte veko.
- 10 Zastrčte zástrčku do zásuvky – zariadenie pípne a štandardne prejde na nastavenie 1 (3:50).
- 11 Stláčajte tlačidlo MENU (11), kým sa nevyberie požadovaný program. Piecka na chlieb je štandardne nastavená na hmotnosť 1 kg a na strednú farbu kôrky. Poznámka: V prípade použitia režimu „eco“ („ekonomické pečenie“) stlačte tlačidlo eco (14) a program sa spustí automaticky.
- 12 Vyberte si veľkosť bochníka stláčaním tlačidla pre veľkosť bochníka (15), kým sa indikátor (18) neposunie na požadovanú veľkosť bochníka.
- 13 Zvoľte si požadovanú farbu kôrky stláčaním tlačidla farby kôrky (12), kým sa indikátor (20) nepresunie na požadovanú farbu kôrky (svetlá, stredne tmavá alebo tmavá).
- 14 Stlačte tlačidlo štart/stop (16). Na zastavenie alebo zrušenie programu stlačte tlačidlo štart/stop (16) na 2 – 3 sekundy.
- 15 Na konci cyklu pečenia vyťahnite zástrčku zo zásuvky.
- 16 Vyberte nádobu na pečenie chleba tak, že ju uchopíte za rukoväť a nádobu otočíte smerom do zadnej časti komory na pečenie.
 - **Vždy používajte ochranné rukavice, pretože rukoväť nádoby bude horúca.**
- 17 Potom chlieb vyklopte na drôtený rošt, aby sa ochladil.
- 18 Pred krájaním nechajte chlieb ochladieť na dobu najmenej 30 minút, aby z neho mohla uniknúť para. Horúci chlieb sa ťažko krája.
- 19 Nádobu na pečenie a miesič vyčistite ihneď po použití (viď odsek ošetrovanie a čistenie).

tabuľka programov pre miesenie a pečenie chleba

program		Celkový čas programu Stredná farba kôrky			Zvukový signál pre manuálne dávkovanie *			Udržiavanie v teple **
		500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	
1 špeciálny chlieb	Recepty na chlieb z bielej alebo tmavej múky.	3:30	3:40	3:50	3:01	3:11	3:21	60
2 francúzsky	Bochníky s krehkou chrumkavou kôrkou s malým množstvom tuku a cukru.	3:40	3:50	4:00	2:59	3:09	3:19	60
3 celozrnný	Recepty z celozrnnnej múky: 30 minút predohrev.	3:05	3:15	3:25	2:19	2:29	2:39	60
4 brioškový (sladký)	Recepty s vyšším obsahom cukru.	3:15	3:20	3:25	2:55	3:00	2:55	60
5 bezlepkové	Na použitie s bezlepkovou múkou a bezlepkovou zmesou na prípravu chleba. Maximálna hmotnosť múky 500 g.	2:35			2:14			-
6 koláč	Koláčová zmes - 500g.	1:32			-			-
7 cesto	Cesto na ručné tvarovanie a na pečenie v piecke.	1:30			1:14			-
8 cesto na picu	Recepty na prípravu cesta na picu.	1:10			-			-
9 džem	Na výrobu džemov.	1:25			-			-
10 len pečenie	Len pečenie. Možno použiť aj na opätovné ohriatie alebo zapečenie upečeného a ochladnutého produktu. Na zmenu požadovaného času použite časovač.	0:10 - 1:30			-			-
eco	Príprava bochníkov bieleho chleba za 85 minút. Pri príprave bochníkov je potrebná teplá voda, viac kvasníc a menej soli. Vhodný na použitie pri balených zmesiach na pečenie chleba.	1:25			-			-

* Pred koncom druhého cyklu miesenia zaznie zvukový signál pre manuálne dávkovanie ingrediencií, ak tak odopruča recept.

** Piecka na chlieb prejde automaticky do režimu udržiavania v teple na konci cyklu pečenia. V tomto režime zostane zariadenie až jednu hodinu alebo kým sa nevypne, podľa toho, čo nastane skôr.

Špeciálny chlieb

①

Farba kôrky	Svetlá			Stredná			Tmavá		
Váha	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Predohrev	14 min.	14 min.	14 min.	14 min.	14 min.	14 min.	14 min.	14 min.	14 min.
Miesenie 1	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.
Prestávka	4 min.	4 min.	4 min.	4 min.	4 min.	4 min.	4 min.	4 min.	4 min.
Miesenie 2	19 min.	19 min.	19 min.	19 min.	19 min.	19 min.	19 min.	19 min.	19 min.
Kysnutie 1	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
Miesenie 3	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s
Kysnutie 2	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
Miesenie 4	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s	25 s
Kysnutie 3	74 min.	74 min.	74 min.	74 min.	74 min.	74 min.	74 min.	74 min.	74 min.
Pečenie	38 min.	48 min.	58 min.	43 min.	53 min.	63 min.	48 min.	58 min.	68 min.
Celkovo	3:25	3:35	3:45	3:30	3:40	3:50	3:35	3:45	3:55
Vedľajšie činnosti	2:56	3:06	3:16	3:01	3:11	3:21	3:06	3:16	3:26
Udržanie v teple	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Oneskorenie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Bagetový chlieb

②

Farba kôrky	Svetlá			Stredná			Tmavá		
Váha	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Predohrev	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Miesenie 1	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.
Prestávka	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Miesenie 2	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.
Kysnutie 1	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
Miesenie 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kysnutie 2	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.
Miesenie 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kysnutie 3	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.	55 min.
Pečenie	50 min.	60 min.	70 min.	55 min.	65 min.	75 min.	60 min.	70 min.	80 min.
Celkovo	3:35	3:45	3:55	3:40	3:50	4:00	3:45	3:55	4:05
Vedľajšie činnosti	2:54	3:04	3:14	2:59	3:09	3:19	3:04	3:14	3:24
Udržanie v teple	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Oneskorenie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Celozrnný

③

Farba kôrky	Svetlá			Stredná			Tmavá		
	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Váha	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Predohrev	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
Miesenie 1	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.
Prestávka	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Miesenie 2	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.	29 min.
Kysnutie 1	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.	20 min.
Miesenie 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kysnutie 2	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.	35 min.
Miesenie 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kysnutie 3	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
Pečenie	40 min.	50 min.	60 min.	45 min.	55 min.	65 min.	50 min.	60 min.	70 min.
Celkovo	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:10	3:20	3:30
Vedľajšie činnosti	2:14	2:24	2:34	2:19	2:29	2:39	2:24	2:34	2:44
Udržanie v teple	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Oneskorenie	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Brioškový (sladký)

④

Farba kôrky	Svetlá			Stredná			Tmavá		
	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Váha	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg	500 g	750 g	1 kg
Predohrev	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Miesenie 1	6 min.	6 min.	13 min.	6 min.	6 min.	13 min.	6 min.	6 min.	13 min.
Prestávka	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Miesenie 2	28 min.	28 min.	31 min.	28 min.	28 min.	31 min.	28 min.	28 min.	31 min.
Kysnutie 1	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.	31 min.
Miesenie 3	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kysnutie 2	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.
Miesenie 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s
Kysnutie 3	48 min.	48 min.	35 min.	48 min.	48 min.	35 min.	50 min.	50 min.	35 min.
Pečenie	47 min.	52 min.	60 min.	52 min.	57 min.	65 min.	55 min.	60 min.	68 min.
Celkovo	3:10	3:15	3:20	3:15	3:20	3:25	3:20	3:25	3:28
Vedľajšie činnosti	2:50	2:55	2:50	2:55	3:00	2:55	3:00	3:05	2:58
Udržanie v teple	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina	1 hodina
Oneskorenie	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	
	Bezlepkové	Koláč	Cesto	Cesto na picu	Džem	Pečenie		
Farba kôrky	-	-	-	-	-	-	-	
Váha	-	-	-	-	-	-	1 kg	
Predohrev	10 min.	-	-	-	-	-	-	
Miesenie 1	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	-	-	5 min.	
Prestávka	-	-	-	-	-	-	-	
Miesenie 2	19 min.	1 min.	24 min.	24 min.	85 min.	-	9 min.	
Kysnutie 1	-	-	60 min.	40 min.	-	-	5 min.	
Miesenie 3	-	-	-	-	-	-	-	
Kysnutie 2	-	-	-	-	-	-	8 min.	
Miesenie 4	-	-	-	-	-	-	-	
Kysnutie 3	60 min.	-	-	-	-	-	15 min.	
Pečenie	Svetlá	50 min.	85 min.	-	-	70 min.	0:10 – 1:30	43 min.
	Stredná	60 min.						
	Tmavá	70 min.						
Celkovo	Svetlá	2:25	1:32	1:30	1:10	1:25	1:30	1:25
	Stredná	2:35						
	Tmavá	2:45						
Vedľajšie činnosti	Svetlá	2:04	-	1:14	-	-	-	-
	Stredná	2:14						
	Tmavá	2:24						
Udržanie v teple	-	-	-	-	-	-	-	
Oneskorenie	-	-	-	-	-	-	-	

17 časovač oneskorenia (+) (-)

Časovač oneskorenia umožňuje oneskorit proces prípravy chleba až o 15 hodín. Oneskorené spustenie nie je možné použiť pri programoch (5), (6), (7) → (10) alebo pri zvolení programu **eco** pre ekonomické pečenie.

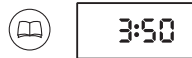
dôležité upozornenie: Pokiaľ použijete funkciu oneskorenia štartu, nesmiete na prípravu používať rýchlo sa kaziace ingrediencie, ktoré sa kazia už pri izbovej alebo vyššej teplote, ako sú napríklad mlieko, vajcia, syr, jogurt a podobne.

Pri použití funkcie časovač oneskorenia jednoducho vložte ingrediencie do nádoby na pečenie a nádobu vložte a zaistite do piecky na chlieb. Potom:

- Stláčajte tlačidlo MENU (☒) a vyberte si požadovaný program – zobrazí sa čas cyklu daného programu.
- Vyberte si požadovanú farbu kôrky a veľkosť.
- Potom nastavte časovač oneskorenia.
- Stlačte tlačidlo (+) TIMER (ČASOVAČ) a podržte ho stlačené, kým sa nezobrazí celkový požadovaný čas. Pokiaľ ste prebehli požadovaný čas, stlačte tlačidlo (-) TIMER (ČASOVAČ) a vráťte sa späť. Pokiaľ je tlačidlom časovača stlačené, posúva čas v krokoch s hodnotou 10 minút. Nemusíte počítať rozdiel medzi vybraným časom trvania programu a celkovým počtom požadovaných hodín, pretože piecka na chlieb automaticky do času zahrnie aj nastavený čas cyklu.

Príklad: Hotový bochník sa požaduje na 7 am (7 hodín dopoludnia). Pokiaľ sa výrobnik chleba s ingredienciami nastavuje o 10pm (10 hodín popoludní), potom celkový čas požadovaného oneskorenia je 9 hodín.

- Stlačte tlačidlo MENU a vyberte si požadovaný program, napríklad č. 1 a pomocou tlačidla (+) TIMER (ČASOVAČ) posúvajte výsledný údaj v krokoch s hodnotou 10 minút, kým sa na displeji nezobrazí '9:00'. Pokiaľ by ste požadovaný čas prebehli, jednoducho stlačte tlačidlo (-) TIMER a vráťte sa na hodnotu '9:00'.
- Stlačte tlačidlo START/STOP a zobrazená kolónka (:) začne blikať. Časovač začne odpočítavať nastavený čas oneskorenia.
- Pokiaľ ste urobili chybu alebo si prajete zmeniť nastavený čas, stláčajte tlačidlo START/STOP kým sa displej nevymaže. Teraz môžete čas resetovať.



ochrana proti prerušeniu napájania

Táto piecka na chlieb má ochranu pre prípad náhodného prerušenia prívodu elektrického prúdu, napríklad pri náhodnom vytiahnutí zástrčky zo zásuvky. Zariadenie pokračuje vo vykonávaní programu po včasnom obnovení dodávky elektrického prúdu

spodná časť piecky na chlieb

- Piecku na chlieb používajte vždy na čistej a suchej pracovnej ploche.
- Aby ste zabránili pohybu piecky na chlieb po pracovnej ploche počas činnosti, udržiavajte spodnú časť piecky v čistote a pravidelne ju utrite navlhčenou handričkou.

ošetrovanie a čistenie

- **Pred každým čistením odpojte piecku na chlieb od prívodu elektrickej energie a nechajte ju úplne vychladnúť.**
- Teleso piecky na chlieb, ani vonkajší základ nádoby na pečenie, nesmiete ponárať do vody.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo kovové nástroje.
- V prípade potreby použite na očistenie vonkajších plôch piecky na chlieb mäkkú navlhčenú handričku.

komora na pečenie/vyhrievací článok

- Aby ste znížili riziko dymenia alebo zápachu z pripálenia počas cyklu pečenia, pravidelne odstráňte všetky nečistoty znútra komory na pečenie a z vyhrievacieho článku.
- Vnútro komory na pečenie utrite mäkkou navlhčenou handričkou a osušte.
- Vyhrievací článok starostlivo utrite mäkkou navlhčenou handričkou. **Pri čistení článku postupujte opatrne, aby ste zabránili poškodeniu – vyhnite sa stláčaniu alebo dvíhaniu článku.**

nádoba na pečenie chleba

- Túto nádobu nečistíte v umývačke riadu.
- Nádobu na pečenie a miesič čistíte **ihneď** po každom použití tak, že nádobu čiastočne naplníte teplou mydlovou vodou. Nechajte 5 až 10 minút odmočiť. Miesič zložte otáčaním v smere hodinových ručičiek a následným zdvihnutím. Konečné vyčistenie vykonajte mäkkou utierkou, opláchnite a vysušte. Pokiaľ by sa miesič nedal zložiť po desiatich minútach, pridržte hiadľ zo spodnej časti nádoby a krúťte vzad a vpred, kým sa miesič neuvoľní.

veko

- Zdvihnite veko a vyčistite ho teplou mydlovou vodou.
- **Veko nečistíte v umývačke riadu.**
- Pred založením veka na piecku na chlieb sa presvedčite, či je veko úplne vyschnuté.

Recepty (pridávajte ingrediencie do nádoby v poradí, uvedenom v receptoch)

čaj. lyž. = 5 ml = čajová lyžička

pol. lyž. = 15 ml = polievková lyžica

Špeciálny biely chlieb

Program 1

Ingrediencie	500 g	750 g	1 kg
Voda	245 ml	300 ml	380 ml
Rastlinný olej	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.	1,5 pol. lyž.
Odstredené sušené mlieko	1 pol. lyž.	4 čaj. lyž	5 čaj. lyž.
Soľ	1 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.
Cukor	2 čaj. lyž.	1 pol. lyž.	4 čaj. lyž.
Nebieleňá biela chlebová múka	350 g	450 g	600 g
Sušené kvasnice	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.

- **1 kg bochník** – ak chlieb príliš vykysne, znížte buď množstvo soli na 1 čaj. lyž. alebo množstvo droždia na 1 čaj. lyž.

Bagetový chlieb

Program 2

Ingrediencie	500 g	750 g	1 kg
Voda	245 ml	310 ml	380 ml
Soľ	0,5 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Cukor	1 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.
Biela múka T55 *	350 g	450 g	600 g
Sušené kvasnice	1 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.

- * Namiesto bielej múky T55 môžete použiť nebieľenú bielu chlebovú múku.

Celozrnný chlieb

Program 3

Ingrediencie	500 g	750 g	1 kg
Voda	245 ml	330 ml	400 ml
Rastlinný olej	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.	1,5 pol. lyž.
Odstredené sušené mlieko	1 pol. lyž.	5 čaj. lyž.	2 pol. lyž.
Soľ	0,5 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Cukor	2 čaj. lyž.	1 pol. lyž.	4 čaj. lyž.
Celozrnná chlebová múka	350 g	450 g	600 g
Sušené kvasnice	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.

Brioškový chlieb (svetlá farba kôrky)

Program 4

Ingrediencie	500 g	750 g	1 kg
Mlieko	Pozri bod 1	Pozri bod 1	Pozri bod 1
Vajcia	1	2	2
Maslo, rozpustené	80 g	110 g	135 g
Soľ	1 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.
Cukor	30 g	50 g	70 g
Nebieleňá biela chlebová múka	350 g	450 g	550 g
Sušené kvasnice	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.

1 Vložte do odmerky vajce/vajcia a pridajte dostatočné množstvo mlieka podľa veľkosti bochníka:

Veľkosť bochníka	500 g	750 g	1 kg
Voda do celkového objemu	190 ml	280 ml	350 ml

Bezlepkové zmesi

Program 5

Ingrediencie	Glutafin® výberová bezlepková zmes na chlieb	Bezlepková zmes zn. Juvela®	Bezlepková zmes zn. Schär Mix B®
Voda	350 ml	400 ml	500 ml
Rastlinný olej	1 pol. lyž.	2 pol. lyž.	2 čaj. lyž.
Bezlepková zmes na prípravu chleba	500 g	500 g	500 g
Soľ	nepridáva sa	nepridáva sa	1 čaj. lyž.
Sušené kvasnice	2 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.	2 čaj. lyž.
Farba kôrky	SVETLÁ	STREDNE TMAVÁ	TMAVÁ

1 Po 5 minútach miešania zoškrabte plastovou škrabkou, aby ste sa uistili, že sa zapracovali všetky suroviny.

Viac informácií o použití bezlepkových zmesí v piecke na chlieb nájdete na webovej stránke spoločnosti Kenwood.

Bezlepkový chlieb

Program 5

Ingrediencie	1 bochník
Vajce (stredné)	1 (50 g)
Voda	400 ml
Rastlinný olej	2 pol. lyž.
Citronová šťava	1 čaj. lyž.
Soľ	1 čaj. lyž.
Cukor	4 čaj. lyž.
Xanthanová guma	1 pol. lyž.
Ryžová múčka	260 g
Tapioková múka	70 g
Zemiaková múka	70 g
Sušené kvasnice	3 čaj. lyž.
Farba kôrky	TMAVÁ

1 Po 5 minútach miešania zoškrabte plastovou škrabkou, aby ste sa uistili, že sa zapracovali všetky suroviny.

Marmeládový koláč

Program 6

Ingrediencie	1 kg
Maslo	115 g
Sirup z trstinového cukru	150 g
Kryštálový cukor	75 g
Pomarančová marmeláda	75 g
Mlieko	175 ml
Vajce	1
Hladká múka	280 g
Prášok do pečiva	2 čaj. lyž.
Sóda bikarbóna	1 čaj. lyž.

1 Po 3 minútach miešania zoškrabte plastovou škrabkou, aby ste sa uistili, že sa zapracovali všetky suroviny.

Pečivo

Program 7

Ingrediencie	1 kg	750 g
Vajce	1	1
Voda	<i>Pozri bod 1</i>	<i>Pozri bod 1</i>
Nebieleňá biela chlebová múka	600 g	450 g
Soľ	1,5 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Cukor	1 pol. lyž.	2 čaj. lyž.
Maslo	25 g	25 g
Sušené kvasnice	2 čaj. lyž.	1,5 čaj. lyž.
Na polevu:		
Vaječný žĺtok rozšľahajte s 15 ml (1 pol. lyž.) vody	1	1
Sezamové a makové semienka na posypanie, voliteľné		

1 Vložte do odmerky vajce/vajcia a pridajte dostatočné množstvo vody podľa množstva cesta:

Cesto	1 kg	750 g
Celkové max. množstvo tekutiny	400 ml	260 ml

- 2 Na konci cyklu vyklopte cesto na mierne pomúčenú plochu. Opatrne ho obráťte a rozdeľte na 12 rovnakých častí a ručne vytvarujte.
- 3 Po vytvarovaní nechajte cesto vykysnúť na približne 45 minút alebo kým sa jeho veľkosť nezdvajnasobí a potom ho upečte v bežnej rúre na pečenie.
- 4 Pečte vo vopred rozohriatej rúre pri teplote 200 °C/plynový stupeň 6 na 15 – 20 minút alebo kým sa neupečie dozlata.
- 5 Preložte na drôtený rošt a nechajte vychladnúť.

Cesto na picu

Program 8

Ingrediencie	Cesto 2 x 30cm	Cesto 1 x 30cm
Voda	250ml	140ml
Olivový olej	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.
Nebieleňá biela chlebová múka	450g	225g
Soľ	1,5 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Cukor	1 čaj. lyž.	0,5 čaj.lyž.
Sušené kvasnice	1 čaj. lyž.	0,5 čaj.lyž.
Na obložu:		
Pasta z paradajok sušených na slnku	8 pol. lyž.	4 pol. lyž.
Sušené oregano	2 čaj. lyž.	1 čaj. lyž.
Syr Mozzarella, pokrájaný na plátky	280g	140g
Čerstvé olúpané paradajky, hrubo posekané	8	4
Žltá paprika, bez semienok a pokrájaná na tenké rezance	1	1/2
Zelená paprika, bez semienok a pokrájaná na tenké rezance	1	1/2
Šampiňóny, pokrájané na plátky	100g	50g
Syr Dolcellate, pokrájaný na malé kúsky	100g	50g
Parmská šunka, posekaná na kúsky	100g	50g
Čerstvo postrúhaný syr parmezán	50g	25g
Čerstvé lístky bazalky	12	6
Soľ a čerstvo zomleté čierne korenie		
Olivový olej	2 pol.lyž.	1 pol. lyž.

- 1 Na konci cyklu vyklopte cesto na mierne pomúčenú plochu. Cesto znovu jemne hneďte. Vyvalkajte na kruh s priemerom 30 cm a položte ho na pripravenú formu alebo plech na pečenie.
- 2 Rúru predhrejte na 220°C/plyn stupeň 7. Naneste na cesto pizze pastu z paradajok sušených na slnku. Posypte oreganom a navrch poukladajte dve tretiny syra mozzarella.
- 3 Poukladajte paradajky, papriku, šampiňóny, posypte syrom dolcellate, parmskou šunkou, zvyškom mozzarely, parmezánom a bazalkovými lístkami. Ochuťte soľou, čiernym korením a pokvapajte olivovým olejom.
- 4 Pečte 18-20 minút alebo kým nedosiahne zlatistú farbu a ihneď potom podávajte.

Džem z letného ovocia

Program 9

Ingrediencie	450 g džemu
Jahody	115 g
Maliny	115 g
Červené ríbezle	75 g
Citrónová šťava	1 čaj. lyž.
Cukor na prípravu džemu s pektínom	300 g
Maslo	15 g

- 1 Ak sú jahody veľké, prerežte ich na polovice a vložte do nádoby s malinami a červenými ríbezlami. Pridajte ostatné ingrediencie.
- 2 Po ukončení cyklu spotrebič vypnite a džem vlejte do vysterilizovaných pohárov, zatvorte ich a nalepte nálepky s označením.

Poznámka: Miesič bude miešať ingrediencie počas celého cyklu prípravy džemu.

eco bochník

Tlačidlo eco

Ingrediencie	1 kg
Voda, vlažná (32 °C – 35 °C)	370 ml
Rastlinný olej	1 pol. lyž.
Nebieleňá biela chlebová múka	600 g
Odstredené sušené mlieko	2 pol. lyž.
Soľ	1 čaj. lyž.
Cukor	4 čaj. lyž.
Sušené kvasnice	4 čaj. lyž.

- Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, zmerajte teplotu vody teplomerom alebo zmiešajte 90 ml vriacej vody s 280 ml studenej vody.

- 1 Stlačte tlačidlo **eco** pre ekonomické pečenie a program sa spustí automaticky.

Recept na **eco** bochník je možné upraviť na menej slanú alebo neslanú verziu takto:

Ingrediencie	So zníženým obsahom soli	Bez soli	S použitím menej slanej náhrady soli (s obsahom draslíka)
Voda, vlažná (32 °C – 35 °C)	370 ml	370 ml	370 ml
Rastlinný olej	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.
Nebieleňá biela chlebová múka	600 g	600 g	600 g
Odstredené sušené mlieko	2 pol. lyž.	2 pol. lyž.	2 pol. lyž.
Soľ	0,5 čaj. lyž.	-	1 čaj. lyž.
Cukor	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.
Sušené kvasnice	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.	1 pol. lyž.

Poznámka: Bez soli bude mať chlieb v porovnaní s bežným receptom menej výraznú chuť.

Balené zmesi

tlačidlo eco

Program pečenia **eco** je možné použiť a odporúča sa pre väčšinu balených zmesí na prípravu chleba. (Pre zmesi na celozrnné a celozrnné pšeničné chleby je zvyčajne najvhodnejší program 3 pre celozrnný chlieb.)

- Skontrolujte, či celková hmotnosť zmesi neprekračuje maximálne množstvo, ktoré vaša piecka na chlieb dokáže zvládnuť.
- Do nádoby na pečenie najskôr nalejte výrobcom odporúčané množstvo vody a potom pridajte zmes na prípravu chleba.
- Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, použite vlažnú vodu (30 – 35 °C), teplotu vody zmerajte teplomerom alebo zmiešajte 25 % vriacej vody so 75 % studenej vody.
- Ak bochník dostatočne nevykysne, nabudúce skúste pridať 1 – 2 čaj. lyž. sušených kvasníc.
- Pri balených zmesiach sa neodporúča použitie časovača oneskorenia, pretože nie je možné oddeliť kvasnice od tekutiny.

Viac informácií o použití balených chlebových zmesí v piecke na chlieb nájdete na webovej stránke spoločnosti Kenwood.

Len pečenie

Program 10

Program „Len pečenie“ sa môže zvoliť samostatne a je možné ho použiť nasledujúcimi spôsobmi:

- 1 Použite spolu s cyklom prípravy cesta alebo na predĺženie doby pečenia po dokončení jedného z iných programov na pečenie chleba.
 - Počkajte, kým sa nedokončí cyklus na prípravu cesta alebo program na prípravu chleba – piecka na chlieb vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazí hodnota 0:00.
 - Stlačte tlačidlo menu a zvolte program 10.
 - Pomocou tlačidiel časovača \oplus a \ominus zvolte požadovaný čas pečenia od 10 do 90 minút.
 - Stlačte tlačidlo štart/stop ⏻ .
- 2 Použite na opätovné ohriatie alebo opečenie upečeného a vychladnutého bochníka.
 - V MENU zvolte program 10.
 - Pomocou tlačidiel časovača \oplus a \ominus zvolte požadovaný čas pečenia od 10 do 90 minút.
 - Stlačte tlačidlo štart/stop ⏻ .

Pri použití programu „Len pečenie“ by ste nemali nechávať piecku na chlieb bez dozoru. Keď dosiahnete požadovanú farbu kôrky, program manuálne zastavte.

ingrediencie

Hlavnou ingredienciou na výrobu chleba je múka, ktorú treba správne vybrať, čo je kľúčom na dosiahnutie dobrého bochníka.

pšeničné múky

Z pšeničnej múky sú najlepšie bochníky chleba. Pšenica pozostáva z vonkajšej šupky, často nazývanej otruby, a z vnútorného jadra, ktoré obsahuje pšeničný zárodok a endosperm (múčna časť zrna na výživu zárodku pri klíčení). Proteín vo vnútri endospermu po zmiešaní s vodou tvorí lepok. Lepok sa elasticky rozťahuje a pri fermentácii kvasníc sa vyvíjajú plyny, ktoré zapríčínajú narastanie objemu kysnutého cesta.

biele múky

Z tejto múky sa odoberajú otruby a pšeničné zárodky, zostávajúci endosperm sa melie na bielu múku. Je zásadne potrebné používať čistú bielu múku, alebo chlebovú bielu múku, pretože majú vyššiu úroveň proteínov, ktoré sú potrebné na vývoj lepku. Nepoužívajte obyčajnú bielu múku, ani samokysnúcu múku na prípravu kvasených chlebov v piecke na chlieb, lebo výsledkom budú bochníky podradnej kvality. Existuje niekoľko značiek bielej chlebovej múky. V záujme čo najlepších výsledkov použite na prípravu chleba múku dobrej kvality, prednostne nebielenú.

celozrnné múky

Celozrnné múky obsahujú otruby, aj pšeničné zárodky, ktoré dávajú múke orieškovitú príchuť a výsledný chlieb má potom hrubšiu, zrnitú štruktúru. Znovu sa na prípravu musí použiť čistá celozrnná pšeničná múka alebo celozrnná chlebová múka. Bochníky chleba pripravené zo 100% celozrnej múky sú omnoho hustejšie než biele bochníky. Zárodok prítomný v múke, zabraňuje tvorbe lepku, takže cesto z celozrnej múky kysne omnoho pomalšie. Používajte špeciálne programy na prípravu celozrnného chleba, ktoré majú dlhší čas na kysnutie cesta. Pokiaľ chcete svetlejšie bochníky, potom nahradte časť celozrnej múky bielou chlebovou múkou.

čistá tmavá múka

Môže sa používať v kombinácii s bielou múkou, alebo samostatne. Obsahuje približne 80-90% pšeničných jadier a výsledkom sú svetlejšie bochníky, ktoré si však zachovávajú celú chuť. Pokúste sa použiť túto múku na základnom bielom cykle tak, že nahradíte 50% čistej bielej múky čistou tmavou múkou. Možno bude treba pridať malé množstvo doplnkovej tekutiny.

obilná chlebová múka

Je to kombinácia bielej, celozrnej a ražnej múky so sladovanými celozrnnými pšeničnými zrnkami, ktoré dávajú chlebu osobitnú štruktúru aj chuť. Použiť sa dá samostatne, alebo v kombinácii s bielou múkou.

múky, ktoré nie sú vyrobené z pšenice

Ostatné druhy múky, ako napríklad ražná, možno použiť s bielou alebo celozrnnou pšeničnou múkou na výrobu tradičných chlebov, ako je perník alebo ražný chlieb. Rovnomerne pridávajte malé množstvá prísad a rozličných príchuť. Nepoužívajte samostatne, lebo výsledkom by bolo lepkavé cesto a veľmi hustý, ťažký bochník. Ostatné druhy obilia, ako je proso, jačmeň, pohánka, kukurica a ovos majú nízky obsah proteínov a nedokážu vytvoriť dostatočné množstvo lepku na výrobu tradičného chleba.

Tieto druhy múky možno úspešne použiť len v malých množstvách. Skúste nahradiť 10-20% bielej chlebovej múky niektorou z vyššie uvedených alternatív.

soľ

Malé množstvo soli v chlebe je základnou podmienkou na prípravu cesta a na výslednú chuť chleba. Používajte jemnú kuchynskú soľ, nepoužívajte hrubú soľ, ktorou je lepšie posypať na záver ručne tvarované žemle, aby sa tak dosiahla chrumkavá štruktúra. Je lepšie vyhnúť sa náhradám s malým obsahom soli, lebo tieto neobsahujú sodík.

- Soľ spevňuje štruktúru lepku a zlepšuje pružnosť cesta.
- Soľ potláča rast kvasiniek a tak zabraňuje prekysnutiu cesta a jeho kolapsu.
- Príliš veľké množstvo soli však bráni dostatočnému kysnutiu cesta.

sladidlá

Na sladenie používajte biely alebo hnedý cukor, med, sladový extrakt, zlatý sirup, javorový sirup alebo melasu.

- Cukor a tekuté sladidlá ovplyvňujú farbu chleba a pomáhajú dať chlebu zlatistú kôrku.
- Cukor priťahuje vlhkosť a zlepšuje tak udržiavanie kvality chleba.
- Cukor podporuje kvasenie potravín, ale nie zásadne, pretože moderné typy suchých kvasníc sú schopné využívať prírodné cukry a škroby, ktoré sa nachádzajú v múke, čím sa cesto výrazne aktivizuje.

- Sladké chleby majú strednú úroveň cukru spolu s pridaným ovocím alebo polevou s pridanými osobitnými sladidlami. Na tento typ chlebov používajte cyklus pre sladký chlieb.
- Pokiaľ sa používajú na sladenie tekuté sladidlá, potom treba mierne zredukovať celkový obsah tekutiny uvedenej v recepte.

tuky a oleje

Aby sa dosiahla mäkkšia kôrka, do chleba sa pridáva malé množstvo tuku alebo oleja. Pomáha to predĺžiť čerstvý stav bochníka. Používa sa maslo, margarín alebo bravčová masť v malých množstvách do 25 g alebo rastlinný olej 22ml (1,5 pol.lyž.). Pokiaľ sa v niektorom recepte musí použiť viac príchutí, potom sa maslom dosiahne lepší výsledok.

- Olivový olej alebo sľečnicový olej možno použiť namiesto masla, pričom treba primerane upraviť obsah tekutín pri množstvách nad 15ml (3 čaj.lyž.). Sľečnicový olej je vhodnou alternatívou pre prípad, že chcete obmedziť hladinu cholesterolu.
- Nepoužívajte nízkotukové nátierkové zmesi s obsahom tuku nad 40%, pretože nemajú porovnateľné vlastnosti, ako maslo.

tekutina

Používajú sa niektoré druhy tekutín, pričom základom je voda alebo mlieko. Pri použití vody je výsledná kôrka krehkejšia než pri použití mlieka. Voda sa často zmiešava s odstredeným sušeným mliekom. Toto je nevyhnutné v prípade, že sa použije oneskorenie času dopečenia, pretože čerstvé mlieko by sa mohlo pokaziť. Pre väčšinu programov je vhodná voda priamo z vodovodu, ale v prípade programu **eco** treba použiť vlažnú vodu.

- V prípade veľmi chladných dní si odmerajte teplotu vody a nechajte ju pred použitím postáť pri izbovej teplote aspoň 30 minút. Pokiaľ použijete mlieko priamo z ľadničky, postupujte rovnako.
- V prípade použitia podmasla, cmaru, kyslej smotany a mäkkého syra, ako je ricotta, cottage alebo fromage frais, možno ich použiť ako časť tekutiny, aby sa dosiahla vlhkejšia a jemnejšia striedka. Podmaslie poskytnie chlebu príjemnú, mierne kyslú príchúť, ktorú si vyžadujú chleby a cestá v niektorých krajinách.

- Vajcia možno pridať na dosiahnutie spestrenia cesta, na zlepšenie farby chleba a na podporu štruktúry a stability lepku počas kysnutia. Pokiaľ sa na prípravu použijú vajcia, musí sa primerane redukovať obsah tekutín. Vložte vajcia do odmernej nádoby a nádobu doplňte tekutinou do požadovaného objemu podľa receptu.

kvasnice

Kvasnice sa dajú použiť čerstvé alebo sušené. Všetky recepty tejto knihy boli otestované s použitím ľahkých rýchlo pôsobiacich zmesí suchých kvasníc, ktoré netreba vopred rozrobiť vo vode. Primiešajú sa jednoducho do múky, kde zostávajú suché, kým sa k zmesi neprimieša voda.

- V záujme dobrých výsledkov používajte suché kvasnice. Používanie čerstvých kvasníc sa neodporúča, lebo sa po nich dosahujú veľmi nevyrovnané výsledky. Pokiaľ používate časovač oneskorenia, potom nepoužívajte čerstvé kvasnice. Pokiaľ si však želáte použiť čerstvé kvasnice, postupujte nasledovne:
6g čerstvých kvasníc = 1 čaj.lyž. suchých kvasníc
Zmiešajte čerstvé kvasnice s jednou čajovou lyžičkou cukru a dvomi polievkovými lyžicami vody (teplej).
Ponechajte 5 minút, kým sa nespenia.
Potom pridajte do nádoby ostatné ingrediencie.
V záujme dosiahnutia najlepších výsledkov treba množstvo kvasníc prispôbiť.
- Používajte množstvá, uvedené v receptoch, príliš mnoho kvasníc môže zapríčiniť prekysnutie cesta a jeho pretečenie cez vršok nádoby na pečenie.
- Pokiaľ sa sáčok s kvasnicami otvorí, potom treba použiť jeho obsah do 48 hodín, iba ak by výrobca uvádzal niečo iné. Sáčok po odsypaní kvasníc znovu uzavrite. Sáčok, ktorý už bol otvorený a znovu zatvorený, treba uložiť do mrazničky.
- Sušené kvasnice použite pred dátumom spotreby, pretože sa kvasnice časom kazia.
- Je možné zakúpiť kvasnice, špeciálne určené na použitie v pieckach na chlieb. Aj s nimi sa dajú dosiahnuť dobré výsledky, len treba vhodné prispôbiť odporúčané množstvá.

úprava vlastných receptov

Potom čo ste už vyskúšali niektoré recepty na pečenie, si možno budete želať ich prispôbiť na vlastné obľúbené recepty, ktoré ste predtým namiešali a vymiesili ručne. Začnite výberom niektorého z receptov uvedených v tejto knihe, ktorý je podobný vašmu receptu a použite ho ako základné vodítko.

Prečítajte si nasledovné pokyny, ktoré vám pomôžu pri príprave vlastného receptu.

- Overte si, či chcete použiť správne množstvá ingrediencií pre piecku na chlieb. Neprekračujte odporúčané maximálne množstvá. V prípade potreby zredukujte recept tak, aby ste dosiahli vhodné množstvo múky a tekutiny podľa receptu piecky na chlieb.
- Do nádoby na pečenie vždy najskôr nalejte tekutinu. Oddeľte kvasnice od tekutiny tak, že ich pridáte až po múke.
- Čerstvé kvasnice nahraďte sušenými. Poznámka: 6g čerstvých kvasníc = 1 čajová lyžička (5ml) suchých kvasníc
- Pokiaľ používate časovač na oneskorenie pečenia, potom namiesto čerstvého mlieka použite sušené odstredené mlieko.
- Pokiaľ na prípravu chleba používate vajcia, potom treba ich objem zahrnúť do celkového množstva tekutiny a spolu ho odmerať.
- Kvasnice držte oddelené od ostatných ingrediencií v nádobe na pečenie, kým sa nezačne ich miešanie.
- Počas prvých minút miešania kontrolujte konzistenciu cesta. Pokiaľ piecka na chlieb potrebuje trochu mäkkšie cesto, pridajte do neho extra tekutinu. Cesto musí byť dostatočne vlhké, aby sa postupne uvoľňovalo.

vyberanie, krájanie a skladovanie chleba

- V záujme čo najlepších výsledkov, keď sa bochník chleba upečie, vyberte ho zo stroja a vyklopte ihneď z nádoby na pečenie, hoci piecka na chlieb udrží chlieb v teple až jednu hodinu, pokiaľ nie ste práve nablízku.
- Nádobu na pečenie vyberajte zo stroja pomocou ochranných rukavíc, aj keď sa nachádza v cykle udržania teploty. Otočte nádobu dolu hlavou a niekoľkokrát potraste, aby sa chlieb uvoľnil. Pokiaľ sa chlieb nedá vybrať, skúste opatrne poklepať hranou nádoby o drevenú dosku, alebo otáčajte základom hriadeľa na spodnej časti nádoby na pečenie.
- Miesič by mal zostať vo vnútri nádoby na pečenie aj po vybratí chleba, aj keď niekedy sa môže stať, zostane v bochníku. V takom prípade ho musíte vybrať ešte pred krájaním chleba. Použite na to vhodný teplovzdorný plastový nástroj. Nepoužívajte na to kovové nástroje, ktoré by mohli poškrabať ochranný povlak na miesiči.
- Pred krájaním nechajte chlieb ochladiť na dobu najmenej 30 minút, aby mohla z neho uniknúť para. Horúci chlieb sa ťažko krája.

uskladnenie

Domáci chlieb neobsahuje žiadne ochranné prostriedky, preto ho treba skonzumovať do dvoch, troch dní od upečenia. Pokiaľ chlieb nebudete jesť ihneď, zabalte ho do fólie alebo do plastového vrecúška a utesnite.

- Krehký chlieb typu french pri skladovaní mäkne, preto je lepšie ho nechať až do pokrájania neprikrytý.
- Pokiaľ chcete chlieb uskladniť na niekoľko dní, uložte ho do mrazničky. Pred zamrazením chlieb nakrájajte, aby sa ľahšie dalo odobrať požadované množstvo.

všeobecné pokyny a tipy

Výsledky používania piecky na chlieb sú závislé na mnohých faktoroch, ako je kvalita ingrediencií, presné meranie, teplota a vlhkosť okolia. V záujme dosiahnutia dobrých výsledkov vám uvádzame niekoľko pokynov a tipov.

Piecka na chlieb nie je utesnené zariadenie a teplotou sa negatívne ovplyvňuje. Pokiaľ je veľmi horúci deň alebo ak sa stroj používa vo veľmi teplej kuchyni, potom spravidla cesto vykysne viac, než v chlade. Optimálna teplota okolia je medzi 20°C a 24°C.

- V prípade veľmi chladných dní si odmerajte teplotu vody a nechajte ju pred použitím zostať pri izbovej teplote aspoň 30 minút. Podobne postupujte pri používaní ingrediencií z chladničky.
- Všetky použité ingrediencie by mali mať izbovú teplotu, ak nie je v recepte uvedené inak. Napríklad v prípade programu **eco** je potrebné, aby bola tekutina vlažná.
- Všetky ingrediencie pridávajte do nádoby na pečenie v poradí, uvedenom v recepte. Kvasnice udržiavajte suché a oddelené od ostatných tekutín, pridaných do nádoby, kým sa nezačne mixovanie.
- Presné nameranie jednotlivých ingrediencií najdôležitejším faktorom úspechu práce. Najväčšie problémy sú zapríčinené nepresným meraním alebo vynechaním ingrediencie. Postupujte buď podľa metrických alebo anglických merných jednotiek, ktoré nie sú vzájomne zameniteľné. Na meranie používajte merací valec (odmerku) a meraciu lyžicu.
- Vždy používajte čerstvé ingrediencie v rámci záručnej doby. Ľahko sa kaziace ingrediencie, ako je mlieko, syr, zelenina a čerstvé ovocie sa môžu rýchlo pokaziť, hlavne v teple. Takéto ingrediencie možno použiť len na prípravu chleba, ktorý sa pečie ihneď.
- Nepridávajte do cesta príliš mnoho tuku, pretože tvorí bariéru medzi kvasnicami a múkou, spomaľuje aktivitu kvasníc a môže mať za následok ťažký, kompaktný chlieb.
- Maslo a ostatné tuky pred pridaním do nádoby pokrájajte na malé kúsky.
- Pokiaľ pripravujete chlieb s ovocnou príchuťou, potom nahradte časť vody ovocnými džúsami, ako je pomarančový, jablkový, alebo ananášový džús.
- Rastlinné džúsy na varenie možno pridávať ako časť tekutiny. Voda z varených zemiakov obsahuje škrob, ktorý je doplnkovou výživou pre kvasnice a podporuje dosiahnutie dobre vykysnutého, mäkkého, trvanlivého chleba.
- Zeleninu, ako je strúhaná mrkva, cuketa alebo varené pretlačené zemiaky, možno pridať na zlepšenie chuti. Musíte však zredukovať množstvo tekutiny z receptu, lebo tieto potraviny obsahujú vodu. Začínajte s menším množstvom vody a kontrolujte cesto pri miesení a prípadne pridajte vodu.
- Neprekráčajte množstvá, uvedené v receptoch, pretože by ste mohli poškodiť piecku na chlieb.
- Pokiaľ cesto dobre nekysne, skúste nahradiť vodu z vodovodu balenou vodou z fľaš, alebo prevarenou a ochladenou vodou. Pokiaľ je vaša voda z vodovodu veľmi chlórovaná a fluórovaná, môže sa tým zhoršovať proces kysnutia cesta. Aj tvrdá voda môže mať taký istý účinok.
- Dôrazne sa odporúča skontrolovať cesto po uplynutí asi 5 minút neustáleho miesenia. Pri stroji majte poruke pružnú gumenú špachtľu, ktorou môžete oškrabať boky nádoby na pečenie, pokiaľ by tam zostali prilepené nejaké ingrediencie. Nestrkajte špachtľu do blízkosti miesiča, lebo by sa tak mohol obmedziť jeho pohyb. Kontrolujte aj to, či má cesto správnu konzistenciu. Pokiaľ sa cesto mrví alebo ak má stroj tendenciu spomaľovať, pridajte malé množstvo vody. Pokiaľ je cesto prilepené na stenách nádoby a nedá sa z neho vytvoriť bochník, pridajte do neho trochu múky.
- Veko neotvárajte počas cyklu prípravy a pečenia, lebo by to mohlo zapríčiniť kolaps chleba.

príručka na odstraňovanie problémov


V ďalšej časti sa uvádzajú niektoré typické problémy, ktoré môžu vzniknúť pri príprave chleba v piecke na chlieb. Pozrite si prosím tieto problémy, ich možné príčiny a príslušné nápravné akcie, ktoré treba vykonať, aby sa zabezpečila správna príprava chleba.

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
VEĽKOSŤ A TVAR BOCHNÍKA		
1. Chlieb dostatočne nevykysne	<ul style="list-style-type: none"> • Celozrnné chleby sú nižšie než biele chleby, následkom menšieho množstva proteínu tvoriaceho lepok v celozrnnnej múke. • Nedostatok tekutiny. • Nepridaný alebo nedostatočne pridaný cukor. • Nesprávny typ použitej múky. • Nesprávny typ použitých kvasníc. • Nedostatočné množstvo kvasníc alebo staré kvasnice. • výber cyklu eco. • Kvasnice a cukor prišli do kontaktu s ostatnými ingredienciami pred začiatkom cyklu miesenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normálna situácia, nevyžaduje si žiadne riešenie. • Pridajte 15ml = 3 čaj.lyž. tekutiny. • Zostavte ingrediencie podľa receptu. • Možno ste použili obyčajnú bielu múku namiesto čistej chlebovej múky, ktorá má vyšší obsah lepku. • Nepoužívajte viacúčelovú univerzálnu múku. • Pre najlepší výsledok používajte iba vložkové sušené droždle. • Odmerajte odporúčané množstvo a na obale skontrolujte dátum spotreby. • V tomto cykle sa vytvárajú kratšie bochníky. Je to normálne. • Postarajte sa o to, aby kvasnice po pridaní do nádoby zostali oddelené.
2. Ploché, nevykysnuté bochníky.	<ul style="list-style-type: none"> • Nepridané kvasnice. • Kvasnice príliš staré. • Tekutina bola príliš teplá. • Príliš mnoho soli. • V prípade použitia časovača kvasnice navlhli skôr, než sa začal proces prípravy chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zostavte ingrediencie podľa receptu. • Skontrolujte dátum spotreby. • Používajte tekutinu so správnou teplotou, zodpovedajúcou nastaveniu. • Používajte odporúčané množstvo. • Umiestnite suché ingrediencie do rohov nádoby a v strede suchých ingrediencií nechajte priestor na uloženie kvasníc tak, aby boli chránené pred tekutinami.
3. Vršok je nafúknutý, vyzerá ako hrib.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho kvasníc. • Príliš mnoho cukru. • Príliš mnoho múky. • Nedostatok soli. • Teplé, vlhké počasie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmenšite množstvo kvasníc o štvrtinu kávovej lyžičky. • Zmenšite množstvo cukru o jednu kávovú lyžičku. • Zmenšite množstvo múky o 6 až 9 kávových lyžičiek. • Použite množstvo soli, odporúčané v recepte. • Zmenšite množstvo tekutiny o 15ml = 3 kávové lyžičky a kvasnic o štvrtinu kávovej lyžičky.

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
VEĽKOSŤ A TVAR BOCHNÍKA		
4. Vršok a strany sú preliačené.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho tekutiny. • Príliš mnoho kvasníc. • Veľmi vlhké a teplé počasie mohlo zapríčiniť príliš rýchle kysnutie cesta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmenšite množstvo tekutiny ešte raz o 15ml = 3 kávové lyžičky, alebo pridajte malé množstvo múky. • Použite množstvo, odporúčané v recepte, alebo skúste nabadúce rýchlejší cyklus. • Ochladte vodu alebo použite mlieko priamo z chladničky.
5. Vršok je hrboľatý, uzlovitý, nerovný.	<ul style="list-style-type: none"> • Nedostatok tekutiny. • Príliš mnoho múky. • Vršok bochníka nebol perfektne vyformovaný, ale neovplyvnilo to dobrú chuť chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny. • Presne odmerajte množstvo múky. • Overtte si, či sa cesto pripravovalo za optimálnych podmienok.
6. Kolaps počas pečenia	<ul style="list-style-type: none"> • Stroj bol umiestnený v prievane alebo bol vystavený nárazom, alebo otrasom. • Prekročenie kapacity nádoby na pečenie. • Nedostatočné množstvo soli. (soľ chráni pred prílišným nakysnutím) • Príliš mnoho kvasníc. • Teplé, vlhké počasie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Premiestnenie pecky na chlieb. • Nepoužívajte viac ingrediencií, než sa odporúča na veľké bochníky (max. 1Kg). • Použite množstvo soli, odporúčané v recepte. • Presne odmerajte množstvo kvasníc. • Zmenšite množstvo tekutiny o 15ml = 3 kávové lyžičky a kvasníc o štvrtinu kávovej lyžičky.
7. Bochníky sú nerovné a kratšie na jednom konci.	<ul style="list-style-type: none"> • Cesto je príliš suché a neumožňuje rovnomerné vykysnutie v nádobe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny.
8. Diera na spodnej strane bochníka	<ul style="list-style-type: none"> • Pri vyberaní bochníka z nádoby na pečenie sa vytvorila diera po miesiči. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ide o bežný jav
ŠTRUKTÚRA CHLEBA		
9. Veľmi hustá štruktúra.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho múky. • Nedostatok kvasníc. • Nedostatok cukru. 	<ul style="list-style-type: none"> • Merajte presne. • Namerajte presné množstvo odporúčaných kvasníc. • Merajte presne.
10. Otvorená, dieravá štruktúra.	<ul style="list-style-type: none"> • Zabudlo sa na prídanie soli. • Príliš mnoho kvasníc. • Príliš mnoho tekutiny. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zostavte ingrediencie podľa receptu. • Namerajte presné množstvo odporúčaných kvasníc. • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny.
11. Stred bochníka je surový, nie je dobre prepečený.	<ul style="list-style-type: none"> • Príliš mnoho tekutiny. • Počas prípravy nastalo prerušenie dodávky elektrického prúdu. • Množstvo bolo príliš veľké, stroj ho nezvládol. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky tekutiny. • Pokiaľ sa preruší dodávka elektrického prúdu počas prípravy chleba na viac, než 8 minút, musíte vybrať neupečený chlieb z nádoby na pečenie a začať znovu s čerstvými ingredienciami. • Zredukujte množstvo na maximálne dovolené množstvo.

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
ŠTRUKTÚRA CHLEBA		
12. Chlieb sa nedá dobre krájať, je veľmi lepkavý.	<ul style="list-style-type: none"> • Krájanie v príliš teplom stave. • Použitie nesprávneho noža. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nechajte chlieb vychladnúť na rošte najmenej 30 minút, aby sa uvoľnila para a až potom ho krájajte. • Použite dobrý nôž na chlieb.
FARBA A HRÚBKÁ KÔRKY		
13. Tmavá farba kôrky, kôrka je príliš hrubá.	<ul style="list-style-type: none"> • Použilo sa nastavenie TMAVEJ kôrky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nabudúce použite nastavenie na svetlú alebo strednú farbu kôrky.
14. Bochník chleba je pripálený.	<ul style="list-style-type: none"> • Porucha piecky na chlieb. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
15. Kôrka je príliš svetlá.	<ul style="list-style-type: none"> • Chlieb sa nepiekol dostatočne dlho. • V recepte nebolo sušené, ani čerstvé mlieko. 	<ul style="list-style-type: none"> • Predĺženie času pečenia. • Pridajte 15ml = 3 kávové lyžičky sušeného odstredeného mlieka alebo nahraďte 50% vody mliekom na podporu zhnednutia.
PROBLÉMY S NÁDOBOU NA PEČENIE		
16. Miesič sa nedá vybrať.	<ul style="list-style-type: none"> • Musíte pridať vodu do nádoby na pečenie a musíte nechať miesič, aby sa pred odobratím odmočil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po použití postupujte podľa inštrukcií na čistenie. Po odmočení musíte miesičom trochu pokývať, aby sa uvoľnil.
17. Chlieb sa prilepil na nádobu alebo sa dá ťažko vybrať.	<ul style="list-style-type: none"> • Môže sa stať po dlhšom čase používania. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zľahka poutierajte vnútrajšok nádoby na pečenie rastlinným olejom. • Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
MECHANICKÉ PROBLÉMY STROJA		
18. Piecka na chlieb nepracuje/miesič sa nepohybuje.	<ul style="list-style-type: none"> • Výrobník chleba nie je zapnutý • Nádoba na pečenie nie je správne umiestnená. • Vybral sa časovač oneskorenia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte, či je vypínač  v polohe ON (zap.) • Skontrolujte, či je nádoba riadne zaistená na svojom mieste. • Výrobník chleba sa nespustí, keď časovač dosiahne nastavený čas oneskoreného štartu.
19. Ingrediencie sa nemixujú.	<ul style="list-style-type: none"> • Piecka na chlieb sa nespustí. • Zabudli ste založiť miesič do nádoby na pečenie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po naprogramovaní riadiaceho panelu stlačením tlačidla start zapnite tak piecku na chlieb. • Pred pridávaním ingrediencií si skontrolujte, či je miesič nasadený na hriadelí na dne nádoby na pečenie.

príručka na odstraňovanie problémov (pokračovanie)

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
MECHANICKÉ PROBLÉMY STROJA		
20. Pach po spáleníne počas činnosti.	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediencie prenikli do vnútra pece. • Nádoba preteká. • Prekročenie kapacity nádoby na pečenie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Postupujte opatrne, aby vám neunikli pridávané ingrediencie mimo nádoby. Ingrediencie by mohli prihorieť a dymiť. • Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“. • Nepoužívajte viac ingrediencií, ako sa uvádza v recepte a ingrediencie vždy presne odmerajte.
21. Piecka na chlieb sa na pracovnej doske pohybuje.	<ul style="list-style-type: none"> • Nečistoty alebo zvyšky ingrediencií na spodnej strane zariadenia zabraňujú príľnutiu zariadenia k pracovnej doske. 	<ul style="list-style-type: none"> • Piecku na chlieb vždy používajte na suchom a čistom povrchu. • Nečistoty alebo zvyšky utrite zo spodnej strany zariadenia vlhkou handričkou.
22. Stroj sa nedopatrením odpojil z elektrického napájania alebo nastalo prerušenie prívodu elektrickej energie na dobu dlhšiu ako 8 minút. Ako možno zachrániť chleba?	<ul style="list-style-type: none"> • Keď je stroj v cykle miesenia, vyložte ingrediencie a štartujte znovu. • Keď je stroj v cykle kysnutia, vyberte cesto z nádoby na pečenie, vytvarujte ho a umiestnite do formy s rozmermi 23 x 12,5cm, prikryte a nechajte kysnúť, kým nezdvynásobí svoj objem. Použite pečenie len na nastavení 10, alebo chlieb upečte v konvenčnej peci pri teplote 200°C, plynová značka 6, počas 30-35 minút, kým dostatočne nezchodne. • Pokiaľ je stroj v cykle pečenia, používajte len nastavenie 10, alebo chlieb upečte v konvenčnej peci pri teplote 200°C, plynová značka 6, a vyberte horný rošt. Opatrne vyberte nádobu na pečenie zo stroja a umiestnite ju na spodný rošt pece. Pečte do zhnednutia. 	
23. Na displeji sa objaví výraz E:01 a stroj sa nedá zapnúť.	<ul style="list-style-type: none"> • Komora pece je príliš horúca. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte ochladieť po dobu 30 minút.
24. Na displeji sa objaví výraz H:HH & E:EE a stroj nepracuje.	<ul style="list-style-type: none"> • Piecka na chlieb nefunguje správne. Pokazený teplotný senzor 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozrite si odsek „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie vášho zariadenia
 - servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
 - Vyrobené v Číne.



DŮLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

Заходи безпеки

- Не торкайтеся гарячої поверхні. Зовнішні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи пічки. Щоби витягти гарячу тацю із хлібом, використовуйте кухонні рукавички.
- Щоб уникнути розливання всередині камери, перед додаванням інгредієнтів завжди витягуйте з пічки тацю із хлібом. Інгредієнти, які попадають на нагрівальний елемент, можуть спалахнути та спричинити появу диму.
- Не використовуйте прилад, якщо існують візуальні ознаки пошкодження шнура живлення, або якщо ви випадково його упустили.
- Не опускайте прилад, шнур живлення або вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Завжди відключайте прилад від електромережі після використання, перед установкою чи зніманням деталей, та перед чищенням.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні, а саме газової чи електричної конфорки.
- Експлуатація цього приладу дозволяється тільки на плоскій термостійкій поверхні.
- Не опускайте руки всередину камери пічки після витягнення таці із хлібом, оскільки вона дуже сильно нагрівається.
- Не торкайтеся рухомих деталей всередині хлібопічки.
- Не перевищуйте максимальних показників для борошна та розпушувача, зазначених у рецептах, що додаються..
- Не встановлюйте хлібопічку під прямим сонячним світлом, поряд із гарячими побутовими приладами чи витяжкою. Це може вплинути на внутрішню температуру пічки й погіршити якість продукту.
- Цей прилад призначений для використання тільки у приміщенні.
- Не вмикайте порожню пічку. Це може спричинити серйозні пошкодження.
- Не зберігайте будь-які предмети всередині камери пічки.

- Не перекривайте вентиляційні отвори, розташовані з боків та на верхній частині приладу, та забезпечте достатнє провітрювання навколо хлібопічки під час її роботи.
- Цей прилад не призначений для роботи від пульту дистанційного управління або від зовнішнього таймеру.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині хлібопічки.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЕС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

Перед першим використанням хлібопічки

- Помийте всі деталі (дивись розділ «Догляд та чищення»).

Покажчик

- ① держак кришки
- ② нагрівальний елемент
- ③ держак таці для хліба
- ④ тістомішалка
- ⑤ привідний вал
- ⑥ муфта приводу
- ⑦ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)
- ⑧ мірча чашка
- ⑨ подвійна мірча ложка (1 чайна ложка та 1 столова ложка)

- ⑩ панель керування
- ⑪ кнопка «Меню»
- ⑫ кнопка «Колір скоринки»
- ⑬ екран дисплею
- ⑭ кнопка **есо** (економний режим)
- ⑮ кнопка «Розмір буханки»
- ⑯ кнопка «Пуск/стоп»
- ⑰ кнопки таймера тимчасової затримки
- ⑱ індикатори розміру буханки
- ⑲ індикатор статусу програми
- ⑳ індикатори кольору скоринки (світлий, середній, темний)

Як виміряти необхідну кількість інгредієнтів (дивись мал. 3-7)

Для отримання кращих результатів дуже важливо точно виміряти необхідну кількість інгредієнтів.

- Завжди визначайте об'єм рідких інгредієнтів за допомогою прозорої мірчої чашки із градуйованими позначками. Рівень рідини повинен відповідати позначці на чашці, ні вище, ні нижче (дивись мал. 3)
- Завжди використовуйте рідини, що зберігалися при кімнатній температурі (20°C/68°F), за винятком приготування хліба за режимом **есо** (економний режим). Виконуйте інструкції, що додаються у розділі рецептів.
- Використовуйте мірчу ложку, щоб виміряти новелики об'єми рідини та сухих інгредієнтів. Використовуйте пересувну лінійку мірчої ложки, щоб обрати потрібний об'єм: 1/2 чайної ложки, 1 чайна ложка, 1/2 столової ложки або 1 столова ложка. Візьміть одну повну мірчу ложку й висипте у тацю (дивись мал. 6)

⑦ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)

Хлібопічка Kenwood має перемикач живлення ON/OFF (увімкнути/вимкнути) і не працюватиме, доки цей перемикач не буде включено.

- Підключіть хлібопічку до мережі й натисніть перемикач ON/OFF (увімкнути/вимкнути - ⑦), розташований позаду. Ви почуєте звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться цифра 1 (3:50).
- Після використання завжди вимикайте та відключайте хлібопічку від мережі.

⑲ індикатор статусу програми

Індикатор статусу програми знаходиться на екрані дисплею. Стрілка індикатора показує яку процедуру виконує хлібопічка: -

Розігрівання ☰ Розігрівання використовується тільки для приготування стандартного хліба (14 хвилин), французького хліба (20 хвилин), хліба з цільного борошна (25 хвилин) та хліба без клейковини (10 хвилин) для підігрівання інгредієнтів перед першим вимішуванням. Під час розігрівання вимішування не відбувається.

Вимішування ☰ Тісто знаходиться на першій або другій стадії вимішування, або обминається між циклами піднімання. Протягом останніх 20 хвилин другого циклу вимішування при налаштуванні (1), (2), (3), (4), (5) та (7) ви почуєте звуковий сигнал, який означає, що ви можете вручну додати необхідні інгредієнти.

Піднімання тіста ☰ Тісто знаходиться на першому, другому чи третьому циклу піднімання.

Випікання ☰ Буханка знаходиться на останній стадії випікання.

Постійне підігрівання ☰ Після закінчення циклу випікання хлібопічка автоматично переходить до режиму «Постійне підігрівання». Підігрівання продовжується протягом 1 години або до моменту вимкнення хлібопічки. **Увага: У режимі підігрівання нагрівальний елемент періодично вмикається і вимикається.**

Як користуватися хлібопічкою (дивись малюнки)

- 1 Витягніть тацю, тримаючи її за держак й повертаючи до заднього боку камери.
- 2 Установіть тістомішалку.
- **Щоб уникнути розливання всередині камери, перед додаванням інгредієнтів завжди витягуйте з пічки тацю із хлібом. Інгредієнти, які попадають на нагрівальний елемент, можуть спалахнути та спричинити появу диму.**
- 3 Налийте воду у тацю.
- 4 Додайте інші інгредієнти згідно із порядком, зазначеним у розділі рецептів.
- 7 Переконайтеся, що всі інгредієнти були точно відміряні, оскільки неправильний об'єм погіршує якість хліба, що випікається.
- 8 Установіть тацю до камери пічки так, щоби вона знаходилася під кутом відносно задньої стінки корпусу. Потім зафіксуйте тацю, повернувши її до передньої стінки.
- 9 Опустіть держак і закрийте кришку.
- 10 Підключіть прилад до мережі й увімкніть живлення. Ви почуєте звуковий сигнал і по замовчуванню прилад перейде до режиму 1 (3:50).
- 11 Натискайте кнопку «МЕНЮ» ⑪, доки ви не оберете потрібну програму. По замовчуванню хлібопічка налаштована на випікання буханки вагою 1 кг з середнім кольором скоринки. Увага! Якщо ви використовуєте режим “**eco BAKE**” (випікання в економному режимі), просто натисніть кнопку **eco** ⑬, і програма запуститься автоматично.
- 12 Оберіть розмір буханки, натискаючи кнопку “РОЗМІР БУХАНКИ” ⑫, доки індикатор ⑬ не покаже потрібний вам розмір.
- 13 Оберіть колір скоринки, натискаючи кнопку «КОЛІР СКОРИНКИ» ⑭, доки індикатор ⑯ не покаже потрібний вам колір (світлий, середній або темний).
- 14 Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП» ⑯. Щоб припинити або скасувати програму, натисніть та утримуйте кнопку «ПУСК/СТОП» ⑯ протягом 2-3 секунд.
- 15 Після закінчення циклу випікання, відключіть хлібопічку від мережі.
- 16 Витягніть тацю, тримаючи її за держак й повертаючи до заднього боку камери.
- **Завжди використовуйте кухонні рукавички, оскільки ручка таці стає дуже гарячою.**
- 17 Покладіть хліб на грати та залиште охолонутим.
- 18 Перед розрізанням охудіть хліб протягом не менше 30 хвилин. З нього повинен вийти пар. Гарячий хліб різати важко.
- 19 Одразу ж після використання почистіть форму для випікання та тістомішалку (дивись розділ «Догляд та чищення»).

Програми приготування хліба/тіста

Програма		Загальний час роботи програми Середній колір скоринки			Пролунає сигнал, який означає, що можна додавати інгредієнти вручну *			Використовуйте режим підігрівання **
		500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	
1 стандартний	Рецепти приготування білого або темного хліба з борошна.	3:30	3:40	3:50	3:01	3:11	3:21	60
2 Французький хліб	Прилад готує хліб із хрусткішою скоринкою. Цей режим підходить для випікання буханок із низьким вмістом жирів та цукру.	3:40	3:50	4:00	2:59	3:09	3:19	60
3 Випікання хліба із цільного зерна	Рецепти приготування хліба із цільного зерна чи непросіяного борошна. Попередній підігрів – 30 хвилин.	3:05	3:15	3:25	2:19	2:29	2:39	60
4 Бріюш (Солодкий хліб)	Рецепти випікання хліба із високим вмістом цукру.	3:15	3:20	3:25	2:55	3:00	2:55	60
5 Хліб з низьким вмістом рослинних білків	Цей режим призначений для приготування хліба з низьким вмістом рослинних білків, а також для випікання виробів і з борошна, що не містить клейковину. Максимум 500 г борошна.	2:35			2:14			-
6 Тістечка	Суміш для випікання тістечок - 500g.	1:32			-			-
7 Тісто	Цей режим використовується для приготування тіста для ручного формування та запікання у вашій духовці.	1:30			1:14			-
8 Тісто для піци	Рецепти приготування тіста для піци.	1:10			-			-
9 Джем	Цей режим використовується для приготування джемів.	1:25			-			-

Програми приготування хліба/тіста									
Програма		Загальний час роботи програми Середній колір скоринки			Пролунає сигнал, який означає, що можна додавати інгредієнти вручну *			Використовуйте режим підігрівання **	
		500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг		
10 лише випікання	Програма «Тільки випічка». Ця програма може використовуватися для підігрівання або підсушування раніше випеченого та охолодженого хліба. Для установки терміну роботи, використовуйте кнопки таймера.	0:10 - 1:30			-			-	
есо	Випікання хліба займає 85 хвилин. Для приготування потрібна тепла вода, більше дріжджів та менше солі. Підходить для використання готових сумішей.	1:25			-			-	

- * Звуковий сигнал пролунає наприкінці 2-го циклу вимішування тіста, який попереджує про необхідність додати інгредієнти, якщо це рекомендовано у рецепті.
- ** Наприкінці циклу випікання хлібopічка автоматично переходить до режиму підігрівання хліба. Підігрівання продовжується протягом 1 години або до моменту вимкнення хлібopічки.

Стандартний

①

Колір скоринки	Світлий			Середній			Темний		
	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Вага	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Розігрівання	14 хв	14 хв	14 хв	14 хв	14 хв	14 хв	14 хв	14 хв	14 хв
Вимішування 1	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв
Зупинка	4 хв	4 хв	4 хв	4 хв	4 хв	4 хв	4 хв	4 хв	4 хв
Вимішування 2	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв
Піднімання 1	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Вимішування 3	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с
Піднімання 2	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Вимішування 4	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с	25 с
Піднімання 3	74 хв	74 хв	74 хв	74 хв	74 хв	74 хв	74 хв	74 хв	74 хв
Випікання	38 хв	48 хв	58 хв	43 хв	53 хв	63 хв	48 хв	58 хв	68 хв
Загальний час	3:25	3:35	3:45	3:30	3:40	3:50	3:35	3:45	3:55
Додатково	2:56	3:06	3:16	3:01	3:11	3:21	3:06	3:16	3:26
Підігрів	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Французький

②

Колір скоринки	Світлий			Середній			Темний		
	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Вага	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Розігрівання	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв
Вимішування 1	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв
Зупинка	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вимішування 2	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв
Піднімання 1	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Вимішування 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Піднімання 2	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв
Вимішування 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Піднімання 3	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв	55 хв
Випікання	50 хв	60 хв	70 хв	55 хв	65 хв	75 хв	60 хв	70 хв	80 хв
Загальний час	3:35	3:45	3:55	3:40	3:50	4:00	3:45	3:55	4:05
Додатково	2:54	3:04	3:14	2:59	3:09	3:19	3:04	3:14	3:24
Підігрів	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Хліб із цільного зерна

③

Колір скоринки	Світлий			Середній			Темний		
	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Вага	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Розігрівання	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Вимішування 1	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв	6 хв
Зупинка	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вимішування 2	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв	29 хв
Піднімання 1	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв
Вимішування 3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Піднімання 2	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв	35 хв
Вимішування 4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Піднімання 3	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Випікання	40 хв	50 хв	60 хв	45 хв	55 хв	65 хв	50 хв	60 хв	70 хв
Загальний час	3:00	3:10	3:20	3:05	3:15	3:25	3:10	3:20	3:30
Додатково	2:14	2:24	2:34	2:19	2:29	2:39	2:24	2:34	2:44
Підігрів	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Бріюш (Солодкий хліб)

④




Колір скоринки	Світлий			Середній			Темний		
	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Вага	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг	500 г	750 г	1 кг
Розігрівання	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вимішування 1	6 хв	6 хв	13 хв	6 хв	6 хв	13 хв	6 хв	6 хв	13 хв
Зупинка	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вимішування 2	28 хв	28 хв	31 хв	28 хв	28 хв	31 хв	28 хв	28 хв	31 хв
Піднімання 1	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв	31 хв
Вимішування 3	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с
Піднімання 2	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв
Вимішування 4	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с	15 с
Піднімання 3	48 хв	48 хв	35 хв	48 хв	48 хв	35 хв	50 хв	50 хв	35 хв
Випікання	47 хв	52 хв	60 хв	52 хв	57 хв	65 хв	55 хв	60 хв	68 хв
Загальний час	3:10	3:15	3:20	3:15	3:20	3:25	3:20	3:25	3:28
Додатково	2:50	2:55	2:50	2:55	3:00	2:55	3:00	3:05	2:58
Підігрів	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
Затримка	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

17 кнопки таймера тимчасової затримки (+) (-)



Таймер тимчасової затримки дозволяє відкласти процес випікання хліба на термін до 15 годин. Затримка увімкнення не використовується для програм (5), (6), (7) → (10), а також для програми **есо** (економний режим).

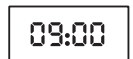
УВАГА: У разі застосування опції увімкнення із затримкою забороняється використовувати швидкопсувні інгредієнти, які швидко втрачають свої властивості при кімнатній температурі та вище, наприклад молоко, яйця, сир, йогурт та інші.

Щоби скористатися опцією «ТАЙМЕР ЗАТРИМКИ», покладіть інгредієнти на тацю для хліба та зафіксуйте її всередині хлібопічки. Потім:

- Натисніть кнопку «МЕНЮ» , щоб обрати потрібну програму. На дисплеї з'явиться тривалість циклу програми.
- Оберіть колір скоринки та розмір буханки.
- Після цього налаштуйте таймер затримки.
- Натисніть кнопку «ТАЙМЕР»  та продовжуйте натискати, доки на дисплеї не з'явиться потрібний час затримки увімкнення. Якщо ви обрали не той час затримки, натисніть кнопку «ТАЙМЕР» , щоби повернутися до потрібного часу. Під час кожного натискання, час змінюється на 10 хвилин. Вам не потрібно розраховувати різницю між часом обраної програми та загальною тривалістю випікання, оскільки хлібопічка автоматично додасть час налаштованого циклу.

Наприклад: Потрібно, щоби хліб був готовий о 7 ранку. Якщо о 10 години вечора попереднього дня до хлібопічки поклали всі необхідні інгредієнти згідно з рецептом, то загальний час, який потрібно установити на таймері затримки, буде дорівнювати 9 годин.

- Натисніть кнопку «МЕНЮ» та оберіть програму, наприклад «1». Після цього натискайте кнопку «ТАЙМЕР» , збільшуючи час на 10 хвилин, доки на дисплеї не з'явиться час '9:00'. Якщо ви пропустили '9:00', натисніть кнопку «ТАЙМЕР» , щоби повернутися до '9:00'.
- Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП». На дисплеї почне блимати позначка (:). Таймер почне зворотний відлік.
- Якщо ви помилилися або бажаєте змінити налаштування часу, натискайте кнопку «ПУСК/СТОП», доки всі показники не зникнуть з дисплея. Після цього установіть новий час.



Захист від переривання живлення

Хлібопічка має захист від переривання живлення, який діє протягом 8 хвилин. Ця функція активується, якщо ви випадково відключили прилад від мережі під час роботи. Підключіть прилад до мережі й хлібопічка продовжуватиме роботу згідно з встановленою програмою.

Догляд та чищення

- **Перед чищенням, відключіть хлібопічку від мережі та залиште охолонути.**
- Не опускайте хлібопічку та зовнішній корпус таці для хліба у воду.
- Не використовуйте абразивні губки чи металеві пристрої для чищення.
- У разі необхідності протріть зовнішню поверхню хлібопічки м'якою вологою ганчіркою.

пекарна камера/нагрівальний елемент

- Щоб уникнути появи диму та неприємних запахів гару під час випікання, регулярно витирайте бризки, що з'являються всередині камери та на нагрівальному елементі.
- Протріть внутрішню поверхню пекарної камери м'якою вологою ганчіркою та просушіть.
- Обережно протріть нагрівальний елемент м'якою вологою ганчіркою. **Будьте обережні під час чищення нагрівального елемента. Не натискайте й не піднімайте елемент, адже це може спричинити пошкодження.**

Таця для хліба

- Не мийте тацю для хліба у посудомийній машині.
- **Одразу ж** після використання почистіть тацю для хліба та тістомішалку. Щоби помити тацю для хліба, налейте трошки теплої мильної води. Залиште її мокнути на 5 – 10 хвилин. Щоби витягти тістомішалку, поверніть її за годинниковою стрілкою та підніміть. Помийте м'якою ганчіркою, сполосніть та просушіть. Якщо ви не можете витягти тістомішалку коли минуло 10 хвилин, візьміться за вал, розташований знизу таці та покрутуйте його вперед назад, доки тістомішалка не розблокується.

кришка

- Зніміть кришку та помийте у теплій мильній воді.
- **Забороняється мити кришку у посудомийній машині.**
- Перед установкою кришки на хлібопічку, просушіть її.

Опорні ніжки хлібопічки

- Завжди встановлюйте хлібопічку на чисту суху поверхню.
- Щоб хлібопічка не рухалася під час роботи, регулярно протирайте опорні ніжки вологою ганчіркою.

Рецепти (додайте інші інгредієнти згідно із порядком, зазначеним у розділі рецептів)

Чайна ложка = 5 мл (чайна ложка)

Столова ложка = 15 мл (столова ложка)

Стандартний білий хліб

Програма 1

Інгредієнти	500 г	750 г	1 кг
Вода	245 мл	300 мл	380 мл
Рослинна олія	1 столова ложка	1 столова ложка	1½ столових ложки
Сухе знежирене молоко	1 столова ложка	4 чайних ложки	5 чайних ложки
Сіль	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1½ чайних ложки
Цукор	2 чайних ложки	1 столова ложка	4 чайних ложки
Невибілене борошно для приготування білого хліба	350 г	450 г	600 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки

- Буханка 1 кг – якщо хліб занадто піднявся, візьміть **або** трохи менше солі (1 чайна ложка), **або** трохи менше дріжджів (1 чайна ложка).

Французький хліб

Програма 2

Інгредієнти	500 г	750 г	1 кг
Вода	245 мл	310 мл	380 мл
Сіль	½ чайної ложки	1 чайна ложка	1 чайна ложка
Цукор	1 чайна ложка	2 чайних ложки	2 чайних ложки
Французьке борошно (Т55) *	350 г	450 г	600 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1½ чайних ложки

- * Замість французького борошна Т55 можна використовувати невибілене борошно для приготування білого хліба.

Хліб з цільного зерна

Програма 3

Інгредієнти	500 г	750 г	1 кг
Вода	245 мл	330 мл	400 мл
Рослинна олія	1 столова ложка	1 столова ложка	1½ столових ложки
Сухе знежирене молоко	1 столова ложка	5 чайних ложки	2 столових ложки
Сіль	½ чайної ложки	1 чайна ложка	1 чайна ложка
Цукор	2 чайних ложки	1 столова ложка	4 чайних ложки
Борошно із цільного зерна	350 г	450 г	600 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 чайна ложка	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки

Булочка «Бріош» (використовуйте світлий колір скоринки) Програма 4

Інгредієнти	500 г	750 г	1 кг
Молоко	Дивіться пункт 1	Дивіться пункт 1	Дивіться пункт 1
Яйця	1	2	2
Масло, топлене	80 г	110 г	135 г
Сіль	1 чайна ложка	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки
Цукор	30 г	50 г	70 г
Невибілене борошно для приготування білого хліба	350 г	450 г	550 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки	1½ чайних ложки

1 Покладіть яйце/яйця до мірної чашки та додайте достатню кількість молока:-

Інгредієнти	500 г	750 г	1 кг
Рідина не більше	190 мл	280 мл	350 мл

Суміші для приготування хліба без клейковини Програма 5

Інгредієнти	Хліб без клейковини на основі суміші Glutafin®	Хліб без глютену на основі суміші Juvela®	Хліб без глютену на основі суміші Schär Mix B®
Вода	350 мл	400 мл	500 мл
Рослинна олія	1 столова ложка	2 столових ложки	2 чайних ложки
Суміш для випікання хлібу без глютену	500 г	500 г	500 г
Сіль	Н/Д	Н/Д	1 чайна ложка
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	2 чайних ложки	2 чайних ложки
Колір скоринки	СВІТЛИЙ	СЕРЕДНІЙ	ТЕМНИЙ

1 Після завершення 5 хвилин циклу вимішування, зніміть інгредієнти, що залипли, з боків таці та перемішайте за допомогою пластикової лопатки.

Відвідайте сайт компанії Kenwood для отримання більш детальної інформації про використання сумішей для випікання хліба без клейковини у вашій хлібопічці.

Хліб без клейковини

Програма 5

Інгредієнти	1 буханка
Яйце (середнє)	1 (50 г)
Вода	400 мл
Рослинна олія	2 столових ложки
Лимонний сік	1 чайна ложка
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	4 чайних ложки
Ксантанова камедь Е-415	1 столова ложка
Рисове борошно	260 г
Борошно з тапіоки	70 г
Картопляне борошно	70 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	3 чайних ложки
Колір скоринки	ТЕМНИЙ

1 Після завершення 5 хвилин циклу вимішування, зніміть інгредієнти, що залипли, з боків таці та перемішайте за допомогою пластикової лопатки.

Пиріг з джемом

Програма 6

Інгредієнти	1 кг
Масло вершкове	115 г
Світла патока	150 г
Цукор-пісок	75 г
Помаранчевий джем	75 г
Молоко	175 мл
Яйце	1
Звичайне борошно	280 г
Розпушувач	2 чайних ложки
Питна сода	1 чайна ложка

1 Після завершення 3 хвилин циклу вимішування, зніміть інгредієнти, що залипли, з боків таці та перемішайте за допомогою пластмасової лопатки.

Булочки

Програма 7

Інгредієнти	1 кг	750 г
Яйце	1	1
Вода	Дивіться пункт 1	Дивіться пункт 1
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г	450 г
Сіль	1½ чайних ложки	1 чайна ложка
Цукор	1 столова ложка	2 чайних ложки
Масло	25 г	25 г
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	2 чайних ложки	1½ чайних ложки
Верхній шар (присипка):		
Яєчний жовток збитий з 15 мл (1столова ложка) води	1	1
Насіння кунжуту та маку для присипки (за власним бажанням)		

1 Покладіть яйце/яйця до мірчої чашки та додайте достатню кількість води:-

Тісто	1 кг	750 г
Рідини не більше	400 мл	260 мл

- 2 Наприкінці циклу витягніть тісто та покладіть його на посипану борошном поверхню. Трошки обмініть тісто та поділіть на 12 однакових частин. Надайте необхідну форму вручну.
- 3 Після надання потрібної форми залиште тісто на 45 хвилин (приблизно), щоби воно піднялося або доки воно не збільшиться вдвічі, потім випікайте у вашій звичайній духовці.
- 4 Випікайте у заздалегідь розігрітій духовці при температурі 200°C/400°F/положення 6 регулятора духовки протягом 15 – 20 хвилин або доки булочки не набудуть золотавого кольору.
- 5 Покладіть булочки на решітку та залиште охолонути.

Тісто для піци

Програма 8

Інгредієнти	для приготування піци розміром 2x30 см	для приготування піци розміром 2x30 см
Вода	250 мл	140 мл
Оливкова олія	1 столова ложка	1 столова ложка
Невибілене борошно для приготування білого хліба	450 г	225 г
сіль	1½ чайної ложки	1 чайна ложка
цукор	1 чайна ложка	½ чайної ложки
Сухі дріжджі, що легко перемішуються	1 чайна ложка	½ чайної ложки
Наповнювач:		
Паста із сушених томатів	8 столових ложок	4 столових ложки
Сушений орегано	2 чайних ложки	1 чайна ложка
Сир моцарела, нарізати	280 г	140 г
Свіжі помідори-сливки, крупно нарізати	8	4
Жовтий перець, видалити насіння та порізати на тонкі стрічки	1	½
Зелений перець, видалити насіння та порізати на тонкі стрічки	1	½
Гриби, порізати	100 г	50 г
Сир Dolcellate, дрібно порізати	100	50 г
Шинка Парма, розірвати на шматочки	100 г	50 г
Свіже натертий сир Пармезан	50 г	25 г
Свіже листя базиліку	12	6
Сіль та свіже мелений чорний перець		
Оливкова олія	2 столових ложки	1 столова ложка

- 1 Наприкінці циклу витягніть тісто та покладіть його на посипану борошном поверхню. Трошки обімніть тісто. Розкатайте тісто й зробіть 30 см (12 дюймовий) круг, а потім покладіть його на підготовлену тацю або на лист.
- 2 Увімкніть режим підігріву духовки 220°C/425°F/положення 7. регулятора духовки. Нанесіть пасту із сушених томатів на основу піци. Присипте зверху орегано та додайте 2/3 сира моцарела.
- 3 Насипте помідори, перець, гриби, додайте сир Dolcellate® , шинку Парма, решту сиру моцарела та Пармезан, листя базиліку. Посоліть та поперчіть, а також покропіть оливковою олією.
- 4 Випікайте 18-20 хвилин або до появи золотавого кольору, та одразу ж подавайте до столу.

Джем із літніх фруктів

Програма 9

Інгредієнти	450 г джему
полуниця	115 г
малина	115 г
червона порічка	75 г
лимонний сік	1 чайна ложка
цукор, що містить піктин	300 г
масло	15 г

- 1 Якщо полуниці дуже великі за розміром, розділіть їх навпіл, потім покладіть до таці разом з малиною та порічкою. Додайте решту інгредієнтів.
- 2 Після завершення циклу вимкніть прилад та перелийте джем до стерилізованої ємності, ретельно закрийте щільною кришкою та наліпіть наклейку.
Увага: Протягом усього процесу приготування джему тістомішалка постійно змішуватиме інгредієнти.

есо-Буханка

Кнопка «есо» (економний режим)

Інгредієнти	1 кг
Вода, тепла (32-35°C)	370 мл
Рослинна олія	1 столова ложка
Невибілене борошно для приготування білого хліба	600 г
Сухе знежирене молоко	2 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	4 чайних ложки
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	4 чайних ложки

- Щоб отримати кращий результат вимірюйте температуру води за допомогою термометра або змішайте 90 мл окропу з 280 мл холодної води.
- 1 Натисніть кнопку «есо» (економний режим), і програма автоматично запуститься.

Рецепт приготування есо-буханки може бути змінений для випікання хліба з меншим вмістом солі або взагалі без солі наступним чином:

Інгредієнти	Знижена кількість солі	Без солі	Використання замітника солі (містить калій)
Вода, тепла (32-35°C)	370 мл	370 мл	370 мл
Рослинна олія	1 столова ложка	1 столова ложка	1 столова ложка
Невйбілене борошно для приготування білого хліба	600 г	600 г	600 г
Сухе знежирене молоко	2 столових ложки	2 столових ложки	2 столових ложки
Сіль	½ чайної ложки	-	1 чайна ложка
Цукор	1 столова ложка	1 столова ложка	1 столова ложка
Сухі дріжджі (що легко перемішуються)	1 столова ложка	1 столова ложка	1 столова ложка

Увага: Через зменшення кількості солі хліб має більш прісний смак у порівнянні із стандартним рецептом.

Готові суміші

кнопка «есо» (економний режим)

Режим **есо** bake (випікання в економному режимі) може бути використаний і рекомендований для випікання хліба з готових сумішей. (Готові суміші з цільного зерна або на основі борошна з цільного зерна дають найкращий результат, як правило, при використанні програми 3 - Хліб з цільного зерна).



- Перевірте, щоб загальний об'єм суміші не перевищував максимально допустимий об'єм, на який розрахована ваша хлібопічка.
- Спочатку налийте в тацю рекомендовану виробником кількість води, після цього додайте готову суміш.
- Для досягнення кращого результату використовуйте теплу воду (30-35°C); вимірюйте температуру води за допомогою термометра або змішайте окріп з холодною водою у пропорції - 25% окропу та 75% холодної води.
- Якщо хліб піднявся недостатньо високо, то наступного разу додайте 1-2 чайних ложки дріжджів, які легко перемішуються.
- Для приготування хліба з готових сумішей не рекомендується використовувати режим увімкнення приладу із затримкою, оскільки ви не можете відокремити дріжджі від рідини.

Відевідайте сайт компанії Kenwood для отримання більш детальної інформації про використання сумішей для випікання хліба у вашій хлібопічці.

Лише випікання

Програма 10

Програма «Лише випікання» може бути вибрана самостійно і використовується наступним чином: -

- 1 Використовується у поєднанні з режимом вимішування тіста або для того, щоб продовжити час випікання хліба після закінчення однієї з стандартних програм хлібопічки.
 - Зачекайте, доки закінчиться режим вимішування тіста або програма випікання хліба – ви почуєте звуковий сигнал і на екрані дисплея висвітитися 0:00.
 - Натисніть кнопку «Меню» і виберіть програму 10.
 - Використовуйте кнопки таймера ⊕ та ⊖ для того, щоб встановити потрібний час для випікання - від 10 до 90 хвилин.
 - Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП» .
- 2 Використовується для підігрівання або підсушування раніше випеченого та охололого хліба.
 - Натисніть кнопку «Меню» і виберіть програму 10.
 - Використовуйте кнопки таймера ⊕ та ⊖ для того, щоб встановити потрібний час для випікання - від 10 до 90 хвилин.
 - Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП» .

Не залишайте хлібопічку без нагляду під час роботи програми «Лише випікання». Коли виріб набуде бажаного кольору скоринки, зупиніть програму самостійно, не очікуючи на автоматичне вимкнення.

інгредієнти

Головний інгредієнт, що використовується при випіканні хліба – це борошно, і тому дуже важливо обрати правильний тип.

Пшеничне борошно

Із пшеничного борошна виходить найсмачніший хліб. Пшеничне борошно має зовнішню плівку, яку ще називають «висівки», і внутрішнє зерно, яке містить пшеничний зародок та ендосперм. Саме білок, який знаходиться всередині ендосперму, при змішуванні з водою утворює глютен. Глютен має властивість розтягуватись подібно еластичним предметам. Під час ферментації із дріжджів виходять гази, які уловлюються й сприяють тому, що тісто починає підніматися.

Біле борошно

У цьому борошні не має зовнішніх висівок та пшеничного зародку, а ендосперм, що залишився, перемололи на біле борошно. Тому дуже важливо використовувати саме біле борошно, або біле борошно для випікання хліба, оскільки воно містить більше протеїнів, які необхідні для формування глютену. Не використовуйте звичайне біле борошно або борошно для піднімання для приготування дріжджового хлібу, бо буханки не піднімуться і ви отримаєте плоский хліб. Існує декілька видів білого борошна для випікання хліба. Для отримання кращих результатів використовуйте тільки високоякісне борошно, надаючи перевагу неவிбіленому борошну.

Непросіяне борошно

Непросіяне борошно має висівки та пшеничний зародок, що надає борошну горіховий присмак та дозволяє готувати хліб з більш крупною текстурою. Дуже важливо використовувати борошно із цільного зерна чи непросіяне борошно. Буханки хліба, виготовлені із 100% непросіяного борошна, матимуть щільнішу текстуру, ніж буханки білого хліба. Висівкам, що присутні у борошні, притаманні властивості виділяти глютен, і тому тісто на основі непросіяного борошна піднімається повільніше. Використовуйте спеціальні програми для приготування хліба з непросіяного борошна, які дозволяють йому піднятися. Щоби випекти менш щільну буханку, замініть частину непросіяного борошна білим борошном.

Насичене жовте борошно

Можна використовувати цей вид борошна у комбінації з білим борошном, або окремо. Воно містить близько 80-90% пшеничного зерна, і тому хліб виходить легкішим, з дуже насиченим смаком. Спробуйте приготувати хліб на основі цього борошна в режимі випікання стандартного білого хліба, замінивши 50% насиченого білого борошна жовтим. Можливо вам доведеться додати більше рідини.

Борошно із цільного зерна

Комбінація білого, непросіяного та житнього борошна, змішаних із солодовими цільними зернами надають хлібу особливий присмак та текстуру. Використовуйте окремо або у комбінації із білим борошном.

Інші види борошна

Інші види борошна таке, як, наприклад, житнє борошно можна використовувати з білим та непросіяним борошном для випікання чорного хліба із зернами чи житнього хліба. Навіть невелика кількість такого борошна надає особливий присмак. Не використовуйте це борошно окремо, оскільки тісто буде клейким і хліб вийде кволим, крупної структури. Інші види зернових такі, як просо, ячмінь, гречка та овес містять невелику кількість протеїнів, і тому не виробляють достатньо глютену, щоби приготувати звичайний хліб.

Такі види борошна можна використовувати у незначній кількості. Спробуйте замінити 10-20% білого борошна одним із цих видів.

Сіль

Невелика кількість солі – необхідний інгредієнт під час приготування хліба, оскільки її додають у тісто для надання смаку. Використовуйте звичайну столову сіль чи морську сіль, але ні в якому разі грубодроблену, Грубодроблена сіль використовується для присипання булочок, сформованих вручну, для отримання хрусткішої текстури. Не використовуйте замітники із низьким вмістом солі, оскільки вони не містять натрій.

- Сіль посилює структуру глютену і робить тісто еластичнішим.

- Сіль не дає дріжджам підходити дуже сильно і запобігає сплющуванню тіста.
- Однак, забагато солі не дасть тісту достатньо піднятися.

Підсолоджувачі

Використовуйте білий або чорний цукор, мед, екстракт солоду, світлу патоку, кленовий сироп, чорну патоку чи патоку.

- Цукрові та рідкі підсолоджувачі надають насиченість кольору, а скоринка стає золотавою.
- Цукор сприяє появі вологи, що добре впливає на якості зберігання.
- Цукор - необхідний елемент для дріжджів, хоча і не самий важливий. Природний цукор та крохмаль, який міститься у борошні активують роботу сучасних видів сухих дріжджів. В такому випадку, тісто стає активнішим.
- Солодкий хліб містить помірний рівень цукру, а фрукти, глазур чи цукрова глазур додають ще більше солодкості. Для приготування такого хлібу, використовуйте цикл випікання солодкого хліба.
- У разі заміни рідкого підсолоджувача цукром, загальний об'єм рідини, зазначений у рецепті, треба трохи зменшити.

Жири та олія

Зазвичай, щоби зробити кришку м'якішою, у тісто додають невелику кількість жирів або олії. Це також сприяє тому, що хліб довше не черствіє. Можна використовувати масло, маргарин чи навіть свинячий жир у невеликій кількості, не більше 25 г (1 унції) або 22 мл (11/2 столової ложки) рослинної олії. Якщо у рецепті зазначена більша кількість жирів чи олії, то в такому разі краще додавати масло, оскільки смак олії стає дуже помітним.

- Замість масла можна використовувати оливкову або соняшникову олію. Треба тільки правильно розрахувати об'єм рідини для кількості, яка перевищує 15 мл (3 чайних ложки). Для тих, кого турбує рівень вмісту холестерину, більше підходить соняшникова олія.
- Не використовуйте спреди із низьким вмістом жирів, адже вони містять до 40% води, і мають зовсім інші властивості порівняно із маслом.

Рідина

Для випікання хліба необхідна будь-яка рідина, зазвичай використовують воду або молоко. Використання води надає хлібу більш хрустку скоринку, ніж використання молока. Воду часто змішують зі сухим знежиреним молоком. Це дуже важливо при використанні функції увімкнення приладу із затримкою, оскільки свіже молоко може зіпсуватися. Для більшості програм можна використовувати воду з-під крану, але для програми **есо** (економний режим) вода має бути теплою.

- В холодні дні відміряйте необхідну кількість води й залиште її постояти при кімнатній температурі 30 хвилин перш, ніж ви почнете готувати.. Якщо ви використовуєте молоко з холодильника, зробіть теж саме.
- Щоби отримати м'якішу кришку, можна використовувати пахту, йогурт, сметану, м'які види сирів такий, як рікотта, наприклад. Пахта надає особливий, приємний, трохи кислий смак, який відрізняється від смаку сільського домашнього хліба та кислого тіста.
- Щоби зробити тісто більш пружним, поліпшити колір хліба, структуру та надати стабільності глютену під час піднімання, можна додати яйця. Якщо ви використовуєте яйця, візьміть менший об'єм рідини. Покладіть яйце до мірчої чашки та залийте рідину, не перевищуючи рівень, зазначений у рецепті.

Дріжджі

Дріжджі бувають свіжі та сухі. Всі рецепти були протестовані у режимі звичайного змішування. Сухі дріжджі, які не потрібно розчиняти у воді, змішуються скоріше. Їх кладуть в ямку у борошні, де вони зберігаються окремо від рідини, доки не почнеться процес змішування.

- Для отримання кращих результатів використовуйте сухі дріжджі. Не рекомендується використовувати свіжі дріжджі, оскільки результат може відрізнитися від того, на що ви очікували. Не використовуйте свіжі дріжджі, якщо активовано режим увімкнення приладу із затримкою. Якщо ви бажаєте додати свіжі дріжджі, ви повинні виконати наступні вимоги:

6 гр свіжих дріжджів = 1 чайній ложці сухих дріжджів

Розробка власних рецептів

- Додайте до свіжих дріжджів 1 чайну ложку цукру та 2 столових ложки теплої води. Залиште на 5 хвилин, доки не з'явиться піна.
- Після цього додайте решту інгредієнтів до форми. Для отримання кращих результатів розрахуйте потрібну кількість дріжджів.
- Дотримуйтесь об'ємів, зазначених у рецептах. Перевищення норми може спричинити переливання тіста через край форми для випікання.
 - Після того, як ви відкрили пачку дріжджів, ви повинні використати їх протягом 48 годин. Ви можете зберігати дріжджі довший час тільки, якщо це було зазначено виробником. Закрийте пачку після використання. Зберігайте відкриті дріжджі у холодильнику й використовуйте, як тільки буде потрібно.
 - Не використовуйте дріжджі, термін придатності яких вже закінчився. З часом дріжджі втрачають свої властивості.
 - Зараз у продажу ви можете знайти сухі дріжджі, які були виготовлені спеціально для використання у хлібopічках. Такі дріжджі звісно сприятимуть кращим результатам, але спершу ви повинні розрахувати правильну кількість.

Після того, як ви спробували приготувати хліб за рецептами, що додаються, ви можете адаптувати декілька своїх улюблених рецептів, які ви використовували для приготування тіста вручну. Спершу оберіть один із схожих рецептів, які викладені у посібнику, та використовуйте його, як основу.

Прочитайте наступні інструкції та будьте готові вносити зміни в міру того, як ви просуваєтесь уперед.

- Переконайтеся, що ви використовуєте потрібну кількість інгредієнтів, зазначену для хлібopічки. Не перевищуйте максимальних показників. У разі необхідності, візьміть меншу кількість борошна та рідини, ніж зазначено у рецептах, що додаються.
- Завжди спершу зливайте рідину. Відокремте дріжджі від рідини, додавши їх після борошна.
- Замініть свіжі дріжджі сухими, які легко змішуються. Увага: 6 гр свіжих дріжджів = 1 чайній ложці (5 мл) сухих дріжджів
- Якщо ви використовуєте режим увімкнення приладу із затримкою, замініть свіже молоко сухим або залийте воду.
- Якщо у вашому рецепті зазначено, що треба додати яйце, зробіть це, але не забудьте поррахувати його, як частину загального об'єму рідини.
- Покладіть дріжджі в окрему форму і залиште їх там, доки не почнете змішувати всі інгредієнти.
- Перевіряйте консистенцію тіста протягом перших хвилин вимішування. Для випікання хліба у хлібopічці, тісто повинно бути м'яким, і тому, скоріш за все, вам потрібно буде додати більше рідини. Тісто має бути вологим, щоб рівномірно підніматись.

Як витягти, нарізати та зберігати хліб

- Для отримання кращих результатів після закінчення циклу випікання, витягніть хліб із приладу та одразу ж вийміть його із форми. Але якщо вас не має поблизу приладу, хлібopічка буде підігрівати хліб протягом 1 години.
- Витягніть тацю для хліба із приладу. Використовуйте для цього кухонні рукавички, навіть якщо ви робите це під час циклу підігрівання. Переверніть тацю догори дном та потрясіть декілька разів, щоби вийняти готовий хліб. Якщо хліб не виймається, спробуйте легенько постукувати по дерев'яній частині таці, або покрутіть основу валу, розташовану на тильному боці форми для випікання.
- Під час виймання хліба, тістомішалка повинна залишатися всередині таці, однак дуже часто вона потрапляє всередину готової буханки. Якщо це трапилося, перш, ніж розрізати хліб, витягніть її за допомогою термостійкого пластикового кухонного інструменту. Не використовуйте для цього металеві предмети, оскільки вони можуть подряпати антипригарне покриття.
- Перед розрізанням охолодіть хліб протягом не менше 30 хвилин. З нього повинен вийти пар. Гарячий хліб різати важко.

Зберігання

- Хліб, виготовлений в домашніх умовах, не містить консервантів, і тому його краще з'їсти протягом 2-3 днів з моменту приготування. Якщо ви не збираєтесь їсти хліб одразу ж після приготування, загорніть його у фольгу або покладіть до пластикового пакету та щільно закрийте.
- Хрусткий французький хліб стає м'якшим під час зберігання, і тому до початку процесу розрізання його краще не накривати.
 - Якщо ви бажаєте, щоби ваш хліб залишався свіжим протягом декілька днів, зберігайте його у холодильнику. Перед тим, як покласти хліб у холодильник, розріжте його на шматочки, щоби вам було легше діставати потрібну кількість.

Загальна інформація та корисні поради

Результати випікання хліба у хлібopічці залежать від ряду факторів, а саме від якості інгредієнтів, правильного відмірювання їх кількості, температури та вологості. Для отримання кращих результатів, рекомендуємо вам дотримуватись наших порад.

Хлібopічка – це негерметичний прилад, і тому на її роботу впливає такий фактор, як температура. Якщо на вулиці дуже жарко або прилад знаходиться в кухні, де повітря також сильно нагрівається, хліб підніметься більше, ніж в холодних умовах. Оптимальна температура становить не менше 20°C /68°F та не більше 24°C/75°F.

- В холодні дні відміряйте необхідну кількість води й залиште її постояти при кімнатній температурі 30 хвилин перш, ніж ви почнете готувати. Повторіть таку ж саму процедуру для інгредієнтів, що зберігалися у холодильнику.
- Використовуйте інгредієнти лише кімнатної температури, за винятком випадків, вказаних в рецепті; наприклад, при виборі програми **«есо»** (економний режим) необхідно додавати лише теплу воду.
- Додавайте інгредієнти до таці згідно із списком, зазначеним у рецепті. Дріжджі повинні зберігатися в окремій посуді, доки ви не почнете змішувати всі інгредієнти.
- Правильне відмірювання необхідної кількості інгредієнтів – це найважливіший фактор успіху. Більшість проблем трапляється у разі неправильного відмірювання або, якщо ви забули покласти той чи інший інгредієнт. Використовуйте метричну систему мір, оскільки ці цифри є незмінними величинами. Використовуйте мірчу чашку та ложку, що додаються.
- Завжди використовуйте тільки свіжі інгредієнти, уважно слідкуйте за їх терміном придатності. Швидкопсувні продукти такі, як молоко, сир, овочі, свіжі фрукти можуть псуватися, особливо в теплих умовах. Такі продукти можна використовувати, якщо ви збираєтесь готувати хліб негайно.
- Не кладіть забагато жирів, оскільки вони формують бар'єр між дріжджами та борошном, уповільнюючи дію дріжджів, що може стати причиною випікання кволого хліба.

- Перед додаванням масла чи жиру до таці, поріжте його на маленькі шматочки.
- Якщо ви бажаєте приготувати хліб із фруктовим смаком, замініть частину води фруктовим соком, наприклад, помаранчевим, яблучним або ананасним.
- Сік із овочів можна використовувати, як частину рідини. Вода, яка відділяється під час готування картоплі, містить крохмаль, який, в свою чергу, є додатковим джерелом поживи для дріжджів, і сприяє випіканню високого, м'якого хліба, який довго зберігає свою свіжість.
- Овочі такі, як моркву, кабачки або навіть готове картопляне пюре можна додавати для поліпшення смаку. Однак, вам потрібно буде зменшити кількість рідини, оскільки ці продукти містять воду. Починайте із меншої кількості води і перевіряйте стан тіста, коли запуститься процес вимішування. Додавайте воду у разі необхідності.
- Не перевищуйте максимальних показників, що зазначені у рецепті, оскільки ви можете пошкодити прилад.
- Якщо хліб не піднімається, спробуйте замінити пливучу воду на пляшкову або кип'ячену та охолоджену воду. Якщо пливуча вода містить багато хлору та фтору, це може заважати процесу піднімання хліба. Жорстка вода також має такий ефект.
- Рекомендується перевірити стан тіста через 5 хвилин з моменту початку процесу вимішування. Під рукою треба мати гнучку гумову лопатку, щоби можна були зняти інгредієнти, які залипли на стінки форми для випікання. Не кладіть нічого поряд із тістомішалкою і не перешкоджайте її руху. Перевіряйте тісто, щоби переконатися, що консистенція правильна. Якщо тісто кришиться чи прилад пригальмовує, додайте трохи води. Якщо тісто налипає на стінки і не формує шар, додайте трохи борошна.
- Не відкривайте кришку під час витримання і випікання, тісто може опуститися.

Посібник із усунення несправностей


Нижче приведені декілька типових проблем, які можуть з'явитися під час приготування хліба у хлібопічці. Ознайомтеся із проблемами, можливими причинами та діями, які потрібно здійснити для усунення цих порушень й ефективного випікання хліба.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
РОЗМІР ТА ФОРМА БУХАНКИ		
1. Хліб піднімається недостатньо високо	<ul style="list-style-type: none"> • Хліб із непросіяного борошна буде нижчим по висоті, ніж звичайний білий хліб через менший вміст білків, які сприяють формуванню глютену у борошні із цілого зерна. • Недостатня кількість рідини. • Забули покласти цукор або додали недостатню кількість. • Використали борошно невідповідного ґатунку. • Використали дріжджі невідповідного типу. • Додали недостатню кількість дріжджів або дріжджі були дуже застарілі. • Обрано режим eco (економний режим). • Дріжджі та цукор вступили у взаємодію до початку циклу вимішування. 	<ul style="list-style-type: none"> • Нормальна ситуація, не потребує ніяких спеціальних мір. • Збільшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки. • Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті. • Можливо ви використали звичайне біле борошно спеціального хлібопекарного ґатунку, яке містить велику кількість глютену. • Не використовуйте універсальне борошно, яке застосовується для усіх видів випічки. • Для отримання кращих результатів, використовуйте тільки швидкодіючі дріжджі, що швидко вимішуються. • Відмірте рекомендовану кількість інгредієнтів та перевірте їх термін придатності, зазначений на упаковці. • У разі використання цього циклу, буханки будуть коротші. Це – нормальне явище. • Покладіть буханки на тацю так, щоби вони не торкалися одна одну.
2. Плоскі буханки, хліб не піднімається.	<ul style="list-style-type: none"> • Не поклали дріжджі. • Поклали старі дріжджі. • Рідина була дуже гарячою. • Поклали забагато солі. • Якщо ви використовували таймер, дріжджі намокли ще до початку процесу приготування хліба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті. • Перевірте термін придатності. • Використовуйте рідину потрібної температури, яка відповідає налаштуванню програми випікання хліба. • Використовуйте рекомендовану кількість інгредієнтів. • Покладіть сухі інгредієнти в куточки таці й зробіть невелике заглиблення у центрі для дріжджів, щоби захистити їх від рідини.
3. Спучена верхня частина, форма буханки нагадує гриб.	<ul style="list-style-type: none"> • Забагато дріжджів. • Забагато цукру. • Забагато борошна. • Недостатня кількість солі. • Тепла, волога погода. 	<ul style="list-style-type: none"> • Зменшить кількість дріжджів на 1/4 чайних ложки. • Зменшить кількість цукру на 1 чайну ложку. • Зменшить кількість борошна на 6-9 чайних ложки. • Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість солі. • Зменшить кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки, а дріжджів на 1/4 чайних ложки.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
РОЗМІР ТА ФОРМА БУХАНКИ		
4. Верхівка та боки осуваються.	<ul style="list-style-type: none"> • Забагато рідини. • Забагато дріжджів. • Висока вологість та тепла погода спричинили дуже швидке піднімання тіста. 	<ul style="list-style-type: none"> • Зменшити кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки наступного разу або додайте трохи борошна. • Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість або спробуйте прискорений цикл наступного разу. • Остудіть воду або додайте холодного молока
5. Скривлена вузлувата верхівка, нерівна поверхня.	<ul style="list-style-type: none"> • Недостатня кількість рідини. • Забагато борошна. • Верхівка буханок може не зберігати ідеальну форму, але це не впливатиме на чудовий смак хліба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Збільшити кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки. • Уважно відміряйте кількість борошна. • Зробіть усе необхідне, щоби приготувати тісто в якомога кращих умовах.
6. Під час випікання, буханка осідає.	<ul style="list-style-type: none"> • Можливо прилад працював на протягу або зазнав штовханів чи тругу під час процесу піднімання тіста. • Об'єм інгредієнтів перевищив місткість таці для хліба. • Недостатня кількість солі або її відсутність. (сіль запобігає зайвому витримуванню) • Забагато дріжджів. • Тепла, волога погода. 	<ul style="list-style-type: none"> • Поставте хлібопечку в інше місце. • Не використовуйте більше інгредієнтів для приготування буханки великого розміру, ніж це рекомендовано (максимум 1 кг). • Використовуйте рекомендовану у рецепті кількість солі. • Уважно відміряйте кількість дріжджів. • Зменшити кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки, а дріжджів на 1/4 чайних ложки.
7. Буханки виходять нерівними, коротшими з одного боку.	<ul style="list-style-type: none"> • Тісто було дуже сухим або не було умов для його рівномірного піднімання у таці. 	<ul style="list-style-type: none"> • Збільшити кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.
8. Отвір в нижній частині буханки	<ul style="list-style-type: none"> • Отвір був зроблений тістомішалкою під час виймання буханки з таці для хліба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Нормальне явище
СТРУКТУРА ХЛІБА		
9. Дуже щільна структура.	<ul style="list-style-type: none"> • Забагато борошна. • Недостатня кількість дріжджів. • Недостатня кількість цукру. 	<ul style="list-style-type: none"> • Точно відмірте необхідну кількість. • Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями. • Точно відмірте необхідну кількість.
10. Хліб має отвори, грубу структуру та розриви.	<ul style="list-style-type: none"> • Не покпали сіль. • Забагато дріжджів. • Забагато рідини. 	<ul style="list-style-type: none"> • Зберіть всі інгредієнти, як це зазначено у рецепті. • Точно відмірте кількість дріжджів згідно із рекомендаціями. • Зменшити кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
СТРУКТУРА ХЛІБА		
11. Середина буханки виходить сирого, непропеченою.	<ul style="list-style-type: none"> • Забагато рідини. • Ви поклали велику кількість інгредієнтів і прилад не зміг їх обробити. • Ви розрізаєте хліб, коли він ще гарячий. 	<ul style="list-style-type: none"> • Зменшіть кількість рідини на 15 мл/3 чайних ложки. • У разі, якщо в процесі випікання хліба живлення було відключено більше, ніж на 8 хвилин, вийміть непропечену буханку із форми та почніть процес випікання знов з новими інгредієнтами. • Зменшіть об'єм інгредієнтів до максимального припустимої кількості.
12. Хліб погано розрізається, дуже липкий.	<ul style="list-style-type: none"> • Під час роботи сталося відключення живлення. • Ви використовуєте невідповідний ніж. 	<ul style="list-style-type: none"> • Остудіть буханку на підставці протягом не менше 30 хвилин. Перед розрізанням із буханки повинен вийти пар. • Використовуйте відповідний ніж для розрізання хліба.
КОЛІР ТА ТОВЩИНА СКОРИНКИ		
13. Темний колір скоринки/ скоринка дуже товста	• Використовується налаштування ТЕМНОГО кольору скоринки.	• Наступного разу використовуйте налаштування середнього або світлого кольору скоринки.
14. Буханка підгоріла.	• Несправна робота приладу.	• Дивись розділ «Технічне обслуговування».
15. Скоринка дуже світлого кольору.	<ul style="list-style-type: none"> • Хліб випікався недостатньо довго. • У рецепті не зазначено застосування сухого або свіжого молока. 	<ul style="list-style-type: none"> • Збільшіть час випікання. • Додайте 15 мл/3 чайних ложки сухого знежиреного молока або замініть 50% об'єму води молоком, щоб отримати більш насичений бруднатий колір.
ПРОБЛЕМИ, ПОВ'ЯЗАНІ ІЗ ТАЦЕЮ ДЛЯ ХЛІБА		
16. Ви не можете витягти тістомішалку.	• Додайте воду до таці для хліба й залиште тістомішалку, щоб вона відмокла, і тільки після цього її можна буде витягти.	• Виконуйте інструкції стосовно чищення після кожного використання. Можливо вам знадобиться трохи покрутити тістомішалку після відмокання, щоб усунути заїдання.
17. Хліб прилипає до таці/ його важко зняти за допомогою струшування.	• Це може трапитися після тривалого застосування приладу.	<ul style="list-style-type: none"> • Протріть внутрішню поверхню таці рослинною олією. • Дивись розділ «Технічне обслуговування».
МЕХАНІЧНА ЧАСТИНА ПРИЛАДУ		
18. Хлібopічка не працює/ тістомішалка не рухається.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлібopічку не увімкнено. • Тацю було встановлено неправильно. • Активовано режим роботи таймеру із затримкою. 	<ul style="list-style-type: none"> • Переконайтеся, що перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)  знаходиться в положенні ON (увімкнути). • Переконайтеся, що тацю було зафіксовано. • Хлібopічка не запуститься, доки зворотний відлік не дійде встановленого часу запуску програми.

Посібник із усунення несправностей (продовження)

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
МЕХАНІЧНА ЧАСТИНА ПРИЛАДУ		
19.Інгредієнти не перемішані.	<ul style="list-style-type: none"> • Ви не запустили програму. • Ви забули встановити тістомішалку до таці. 	<ul style="list-style-type: none"> • Після налаштування програми за допомогою панелі управління, натисніть кнопку запуску, щоб увімкнути хлібопічку. • Перед завантаженням інгредієнтів, переконайтеся, що тістомішалку було встановлено на вал, розташований у нижній частині таці.
20.Під час роботи відчувається запах гару.	<ul style="list-style-type: none"> • Інгредієнти опинилися всередині пічки. • Таця протікає. • Об'єм інгредієнтів перевищив місткість таці для хліба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Намагайтеся не пролити інгредієнти, коли ви додаєте їх до форми. Інгредієнти, які попадають на нагрівальний елемент, можуть спалахнути та спричинити появу диму. • Дивись розділ «Технічне обслуговування». • Якщо прилад знаходиться у циклі перемішування тіста, вийміть всі інгредієнти, утилізуйте їх та почніть процес спочатку.
21.Хлібопічка рухається на робочій поверхні.	<ul style="list-style-type: none"> • Бруд або сухі частинки пилу на опорних ніжках хлібопічки заважають фіксації хлібопічки на робочій поверхні. 	<ul style="list-style-type: none"> • Завжди встановлюйте хлібопічку на чисту суху поверхню. • Витирайте бруд або пил з поверхні опорних ніжок хлібопічки вологою ганчіркою.
22.Прилад було випадково відключено від мережі електропостачання або живлення не постачалося протягом більш, ніж 8 хвилин. Як можна врятувати хліб?	<ul style="list-style-type: none"> • Якщо прилад знаходиться у циклі перемішування тіста, вийміть всі інгредієнти, утилізуйте їх та почніть процес спочатку. • Якщо прилад знаходиться у циклі піднімання тіста, вийміть тісто із таці для хліба, надайте потрібну форму, покладіть на спеціальний лист для хліба, умащений маслом, розміром 23 x 12.5 см (9 x 5 дюймів), накрийте та залиште, доки тісто не збільшиться вдвічі. Використовуйте налаштування «Тільки випікання» 10 або випікайте хліб у попередньо розігрітій духовці при температурі 200C/400F/для газової пічки відмітка 6 протягом 30-35 хвилин, або доки буханка не стане золотаво-брунатною. • Якщо прилад знаходиться у циклі випікання, використовуйте налаштування «Тільки випікання» 10 або випікайте хліб у попередньо розігрітій духовці при температурі 200C/400F/для газової пічки відмітка 6, знявши верхній лист. Обережно витягніть тацю із приладу й установіть його на нижній лист в духовці. Випікайте до появи золотаво-брунатної скоринки. 	
23. На дисплеї з'являється надпис «E:01», і прилад не вмикається.	<ul style="list-style-type: none"> • Камера пічки перегрілася. 	<ul style="list-style-type: none"> • Відключіть прилад від мережі та залиште охолонути на 30 хвилин.
24. На дисплеї з'являється надпис «N:NN + E:EE», і прилад не працює.	<ul style="list-style-type: none"> • Несправна робота хлібопічки. Помилка давача температури 	<ul style="list-style-type: none"> • Дивись розділ «Технічне обслуговування».

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту
Зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами. Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги. Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.



Head Office Address: Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China

40285/1