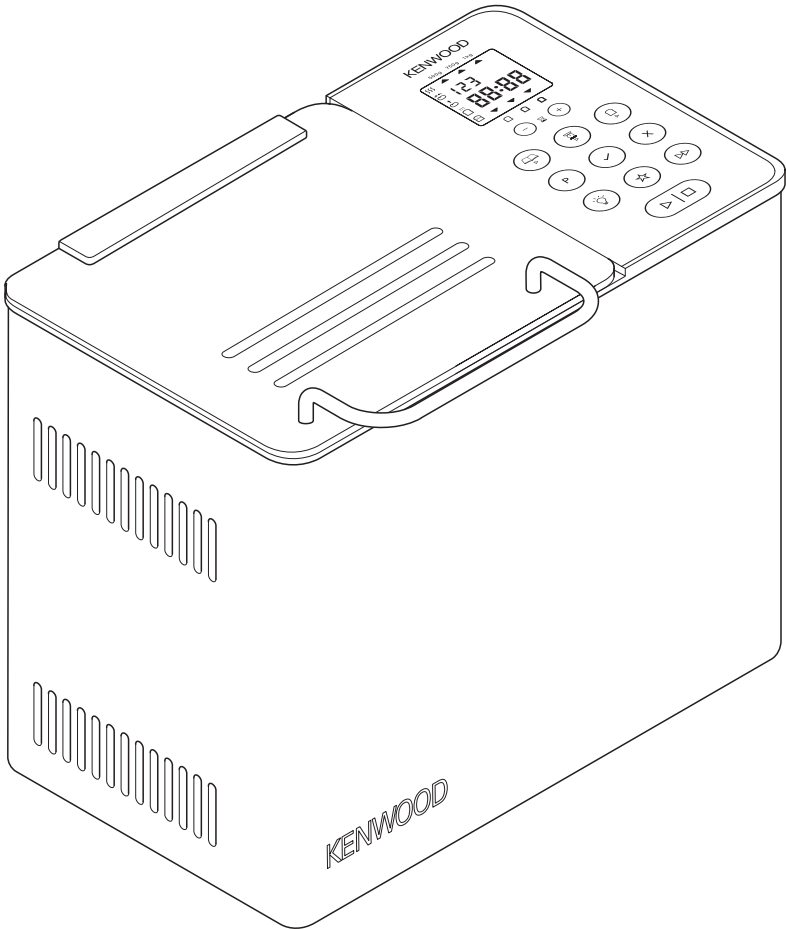
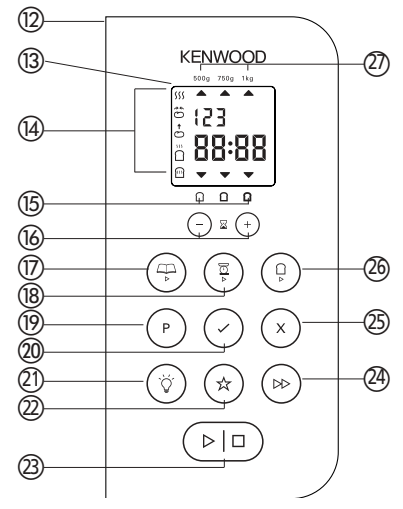
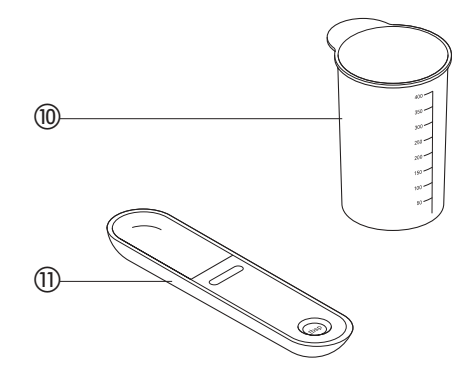
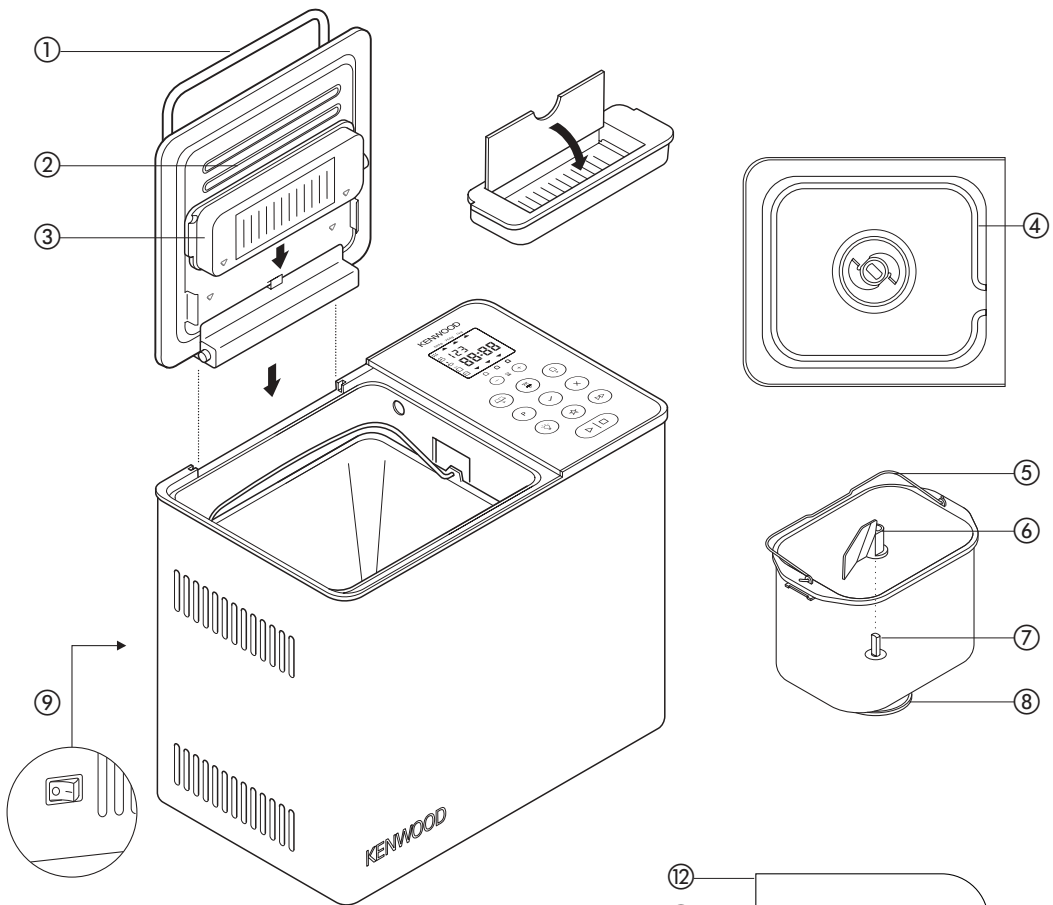


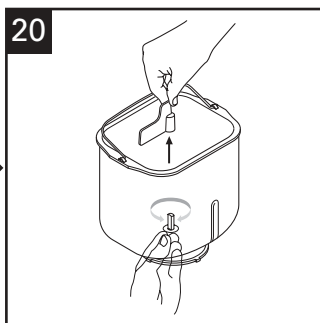
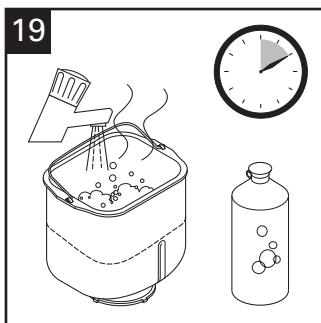
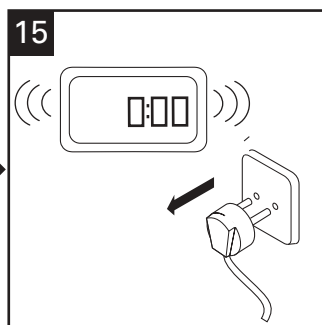
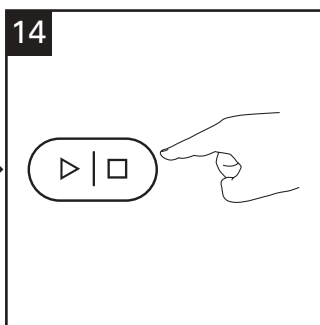
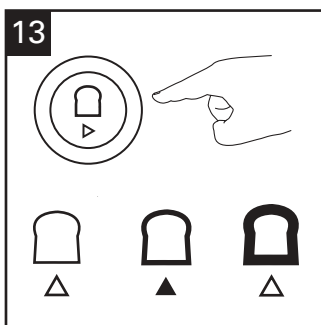
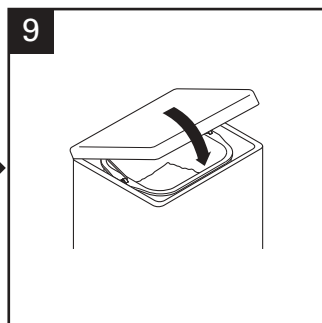
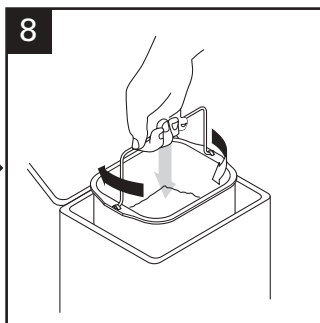
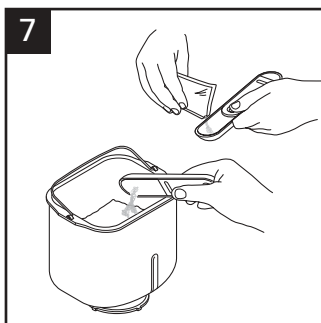
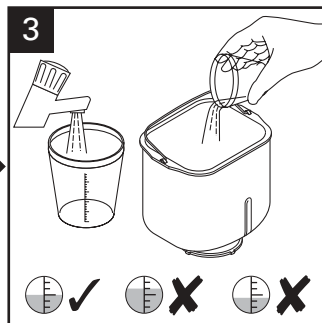
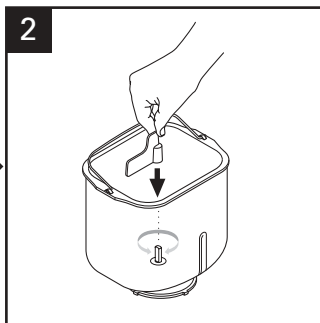
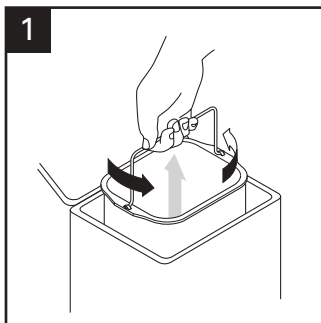
KENWOOD

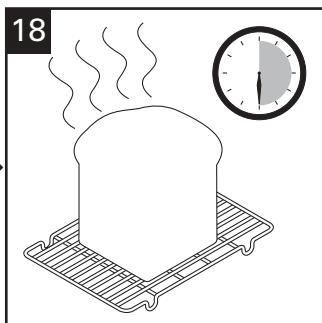
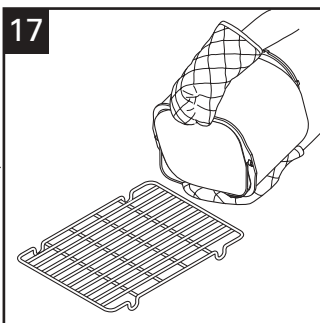
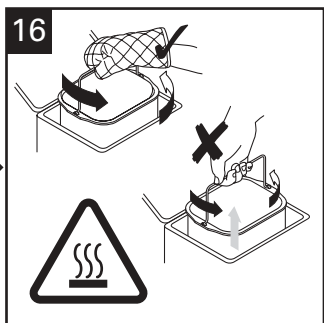
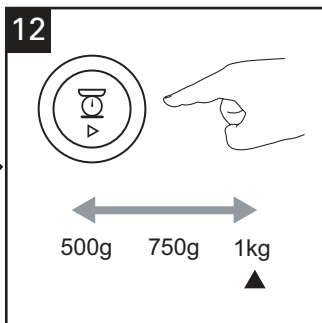
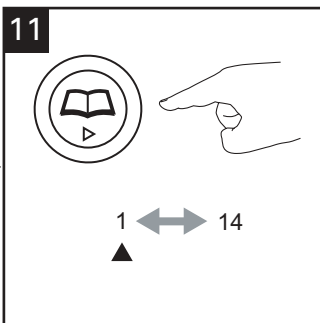
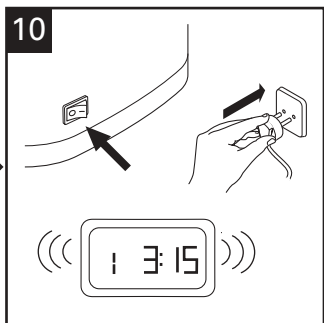
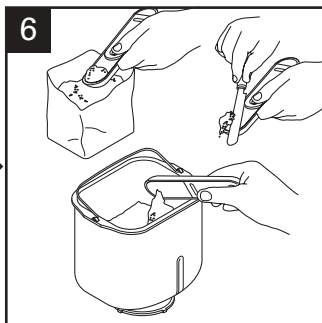
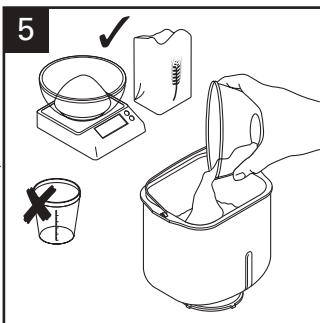
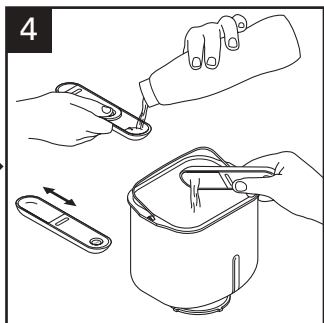
Rapid▷▷bake



BM450







Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempiä tarvetta varten.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.

turvallisuus

- Älä koske kuumiin pintoihin. Laitteen pinnat saattavat kuumentua käytön aikana. Käytä aina patakintaita poistaessasi kuuman leivän.
- Voit suojata paistouunia roiskeilta poistamalla leivonta-astian laitteesta ennen aineosien lisäämistä. Kuumennusvastuksiin osuvat roiskeet voivat palaa ja aiheuttaa savua.
- Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohdossa on merkkejä vaurioitumisesta tai jos laite on vahingossa pudonnut.
- Älä upota tätä laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen sekä ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista.
- Älä anna virtajohdon roikkua alas pöydän reunalta tai koskettaa kuumia pintoja, kuten liettä.
- Käytä laitetta vain tasaisella, kuumuutta kestäväällä alustalla.
- Älä työnnä kättä paistouuniin, kun leivonta-astia on poistettu. Paistouuni on hyvin kuuma.
- Älä koske leipäkoneen liikkuviin osiin.
- Älä käytä jauhoja ja nostatusaineita enempää kuin mukana toimitetuissa ohjeissa mainittu määrä.
- Älä aseta leipäkoneita suoraan auringonpaisteeseen, lähelle kuumia laitteita tai vetoiseen paikkaan. Muutoin paistouunin lämpötila voi muuttua, jolloin lopputulos voi epäonnistua.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä käytä leipäkoneita tyhjänä. Muutoin se voi vaurioitua.
- Älä varastoi mitään paistokammiossa.
- Älä tuki laitteen kylkien ilmanvaihtoaukkoja. Varmista, että leipäkoneen ympärillä on riittävä ilmanvaihto käytön aikana.
- Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen avulla.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.

- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen pistokkeen yhdistämistä pistorasiaan

- Varmista, että sähkövirta vastaa leipäkoneen pohjaan merkittyjä tietoja..
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

ennen leipäkoneen käyttämistä ensimmäistä kertaa

- Pese kaikki osat Hoito ja puhdistaminen -kohdassa kuvatulla tavalla.
- Aseta kansi paikoilleen (lisätietoja on hoitamisesta ja puhdistaminen kertovassa osassa).
- Aseta automaattinen annostelija kannen alle (lisätietoja automaattisesta annostelijasta kertovassa osassa).

selitykset

- ① kannen kahva
- ② katseluikkuna
- ③ automaattinen annostelija
- ④ lämpövastus
- ⑤ leivonta-astian kahva
- ⑥ vatkain
- ⑦ käyttöakseli
- ⑧ akselin liitos
- ⑨ virtakytkin
- ⑩ mittakuppi
- ⑪ kaksoismittalusikka: 1 teelusikallinen ja 1 ruokalusikallinen

- ⑫ ohjauspaneeli
- ⑬ näyttö
- ⑭ ohjelman tilan ilmaisin
- ⑮ paistoasteen ilmaisin (vaalea, normaali, tumma, nopea)
- ⑯ ajastinpainikkeet
- ⑰ valikkopainike
- ⑱ koon valitsin
- ⑲ ohjelmapainike
- ⑳ vahvistuspainike
- ㉑ valo
- ㉒ suosikkipainike
- ㉓ käynnistys-/pysäytyspainike
- ㉔ pikaleipomispainike
- ㉕ peruutuspainike
- ㉖ paistoasteen valitsin
- ㉗ koon ilmaisin

aineosien mittaaminen (lisätietoja on kuvissa 3–7)

Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi on erittäin tärkeää mitata aineosat tarkasti.

- Mittaa nestemäiset aineosat aina käyttämällä mitta-astiaa, jossa on tilavuusmerkinnät. Nesteen pinnan on oltava tarkalleen mittaviivan tasalla, ei sen ylä- eikä alapuolella. Katso kuvaa 3.
- Käytä aina huoneenlämpöisiä nesteitä (20 °C) paitsi valmistettaessa leipää nopean yhden tunnin ohjelman avulla. Noudata leivontaohjeita.
- Käytä aina laitteen mukana toimitettua mittalusikkaa, kun mittaat pieniä määriä kuivia ja nestemäisiä aineosia. Liukusäätimen avulla voit valita määräksi 0,5 tai 1 teelusikallista tai 0,5 tai 1 ruokalusikallista. Täytä lusikka ja tasoi ta pinta kuvassa 6 esitetyllä tavalla.


⑨ virtakytkin


Kenwood-leipäkoneessa on virtakytkin. Laitte toimii vasta, kun siihen on kytketty virta.


- Työnnä pistoke pistorasiaan ja paina laitteen takana sijaitsevaa virtakytkintä ⑨. Laitteesta kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee 1 (3:15).
- Katkaise leipäkoneesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

⑭ ohjelman tilan ilmaisin

Ohjelman tilan ilmaisin sijaitsee näytön alla. Ilmaissnuoli osoittaa leipäkoneen ohjelman vaihetta seuraavasti: -

Esilämmitys : Esilämmitys toimii vain kokojyväjauho- ja gluteenittomille jauhoille tarkoitetun ohjelman alussa ainesten lämmittämiseksi ennen taikinan ensimmäistä vaivaamista (30 minuuttia kokojyväjauhoille, 5 minuuttia nopealle kokojyväjauho-ohjelmalle ja 8 minuuttia gluteenittomille jauhoille). **Taikinaa ei vaivata tämän vaiheen aikana.**

Vaivaaminen  - Taikina on ensimmäisessä tai toisessa vaivaamisvaiheessa, tai sitä kopautetaan takaisin nostatusvaiheiden välillä. Toisen vaivaamisvaiheen viimeisten 20 minuutin aikana automaattinen annostelija toimii ja kuuluu äänimerkki, jotta voit lisätä muut ainekset käsin, jos käytössä on asetus (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) tai (13).

Nostatus : Taikina on ensimmäisessä, toisessa tai kolmannessa nostatusvaiheessa.

Paistaminen : Leipää paistetaan.

Pitäminen lämpimänä : Leipäkone siirtyy automaattisesti lämpimänäpitemistilaan paistamisvaiheen päätyttyä. Leipää pidetään lämpimänä enintään tunti tai kunnes laitteesta sammutetaan virta.

Huomaa: Lämmitysvastuksen virta kytketään ja katkaistaan toistuvasti, joten se hehkuu ajoittain lämpimänäpitemisvaiheen aikana.

Leipäkoneen käyttäminen

(Lisätietoja on kuvituksessa.)

- 1 Nosta leivonta-astia kahvasta ja kääntämällä sitä paistounin takaosaan päin.
- 2 Aseta vatkein paikoilleen.
- 3 Kaada leivonta-astian vettä.
- 4 Lisää muut aineosat astiaan leivontaohjeessa mainitussa järjestyksessä.
- ▲ Varmista, että kaikki aineosat punnitaan tarkasti.
- ▼ Epätarkat mitat heikentävät tulosta.
- 7
- 8 Aseta leivonta-astia paistouniin kääntämällä sitä laitteen takaosaan kohti. Lukitse leivonta-astia paikalleen kääntämällä sitä kohti etuosaa.
- 9 Laske kahva alas ja sulje kansi.
- 10 Työnnä pistoke sähköpistorasiaan ja kytke laitteeseen virta. Laitteesta kuuluu äänimerkki ja näkyviin tulee oletusasetus 1 (3:15).
- 11 Painele MENU-painiketta (17), kunnes haluamasi ohjelma on valittu. Täikinan koon oletusasetus on 1 kg ja paistoasteen normaali. Huomautus: Jos käytät pikaleipomistoimintoa (24), ohjelma käynnistyy, kun painat painiketta.
- 12 Valitse taikinan koko painamalla kokopainiketta (18), kunnes ilmaisin on oikean kokovaihtoehdon kohdalla.
- 13 Valitse paistoaste painamalla painiketta (25), kunnes ilmaisin on oikean paistoasteen kohdalla (vaalea, normaali tai tumma).
- 14 Paina KÄYNNISTYS-/PYSÄYTYS-painiketta (23). Voit pysäyttää tai peruuttaa ohjelman pitämällä KÄYNNISTYS-/PYSÄYTYS-painiketta (23) painettuna 2–3 sekunnin ajan.
- 15 Kun kaikki on valmista, irrota leipäkoneen pistoke pistorasiasta.
- 16 Nosta leivonta-astia kahvasta ja kääntämällä sitä paistounin takaosaan päin.
Käytä aina patakintaita, sillä astian kahva on kuuma. Älä koske kannen alapintaan kiinnitettyä automaattista annostelijaa, sillä sekin on kuuma.
- 17 Nosta leipä rutilälle jäähtymään.
- 18 Anna leivän jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen viipaloimista, jotta höyry pääsee poistumaan. Viipaloiminen on hankalaa leivän ollessa kuuma.
- 19 Puhdista leivonta-astia ja vatkein heti käytön jälkeen. Hoito ja puhdistus -osassa kuvattavalla tavalla.

(21) valo (21)

- Näet ohjelman tilan ikkunassa tai voit tarkistaa leivän kypsymisen paistouninissa koska tahansa painamalla VALO-painiketta.
- Paistounin valo sammuu automaattisesti 60 sekunnin kuluttua.
- Jos valo lakkaa toimimasta, polttimon vaihtaminen on annettava KENWOODin tai valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tehtäväksi. Lisätietoja on huollosta ja asiakastuesta kertovassa osassa.

(3) automaattinen annostelija

BM450-leipäkoneessa on automaattinen annostelija, joka päästää lisäaineosat suoraan taikinaan vaivaamisen aikana. Tämä varmistaa, että aineosia ei käsitellä liikaa eikä murskata, ja että ne jakautuvat tasaisesti.

automaattisen annostelijan asettaminen paikalleen ja käyttäminen

- 1 Kiinnitä annostelija (3) kanteen kohdistusnuolien avulla (21).
- Annostelija lukittuu vasta, kun se on sovitettu oikein paikalleen.
- Leipäkoneetta voidaan käyttää silloinkin, kun annostelija ei ole paikallaan, mutta äänimerkki kuuluu silti.
- 2 Lisää tarvittavat aineosat annostelijaan.
- 3 Automaattinen annostelija toimii, kun taikinaa on vaivattu noin 15–20 minuuttia. Jos aineosia on lisättävä myös käsin, kuuluu äänimerkki.

vihjeitä

- Kaikkia aineosia ei voi lisätä automaattisen annostelijan avulla. Saat parhaat tulokset noudattamalla alla näkyviä ohjeita.
- Älä ylitäytä annostelijaa. Noudata leivontaohjeissa mainittuja määriä.
 - Pidä annostelija puhtaana ja kuivana, jotta aineosat eivät paakkuunnu.
 - Pilko aineosat tai jauhota ne kevyesti tahmeuden vähentämiseksi. Muutoin ne eivät ehkä irtoa annostelijasta.

automaattisen annostelijan käyttösuositustaulukko

aineosat	soveltuu lisättäväksi automaattisen annostelijan avulla	kommentit
Kuivatut hedelmät, kuten rusinat, sekahedelmät tai cocktailkirsikat	Kyllä	Pilko karkeaksi, älä hienonna liikaa. Älä käytä sokeriliemeen tai alkoholiin säilöttyjä hedelmiä. Jauhota kevyesti, jotta hedelmät eivät tartu toisiinsa. Liian hieno silppu voi tarttua annostelijaan, jolloin sitä ei lisätä taikinaan.
Pähkinät	Kyllä	Pilko karkeaksi, älä hienonna liikaa.
Kookkaat siemenet, kuten auringonkukan tai kurpitsan siemenet	Kyllä	
Pienet siemenet, kuten unikon tai seesamin siemenet	Ei	Erittäin pienet siemenet voivat pudota annostelijan luukun viereisestä raosta. Kannattaa lisätä käsin tai muiden aineosien kanssa.
Yrtit tuoreina tai kuivattuina	Ei	Hieno silppu voi pudota annostelijasta. Yrtit ovat hyvin kevyitä. Ne eivät ehkä vapaudu annostelijasta. Kannattaa lisätä käsin tai muiden aineosien kanssa.
Öljyyn säilötyt hedelmät tai vihannekset, tomaatit, oliivit	Ei	Öljy voi saada aineosat tarttumaan annostelijaan. Voidaan käyttää huolellisesti valutettuna ja kuivattuna.
Paljon vettä sisältävät aineosat, kuten tuoreet hedelmät	Ei	Voi tarttua annostelijaan.
Juusto	Ei	Voi sulaa annostelijaan. Lisää suoraan leivonta-astiaan yhdessä muiden aineosien kanssa.
Suklaa paloina tai muruina	Ei	Saattaa sulaa annostelijaan. Lisää käsin, kun äänimerkki kuuluu.

leivonta- ja taikinaohjelmat

ohjelma	Ohjelman kokonaisaika Paistoasteen normaali	Automaattinen annostelija toimii, ja aineosien lisäämisestä käsin kuuluu äänimerkki *			Lämpimähäpito ★★★			
		500g	750g	1Kg				
		500g	750g	1Kg				
1 perusohjelma	Valkoisen tai kookojyväleivän leivontaohjelle	3:05	3:10	3:15	2:45	2:50	2:55	60
2 nopea vaalea leipä	Nopeuttaa ohjelmaa noin 25 minuuttia.	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	60
3 kookojyväleipä	Kookojyväleivän leivontaohjelle 30 minuutin esilämmitys	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	60
4 nopea kookojyväleipä	Nopeampi kookojyvähohjelma käytettävissä grahanjauhoja. Ei sovellu pelkistä täysjyväjauhoista leivottavalle leivälle. 5 minuutin esilämmitys.	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	60
5 vaalea vehnäleipä	Rapeampi pinta, soveltuu vähän rasvaa ja sokeria sisältäville taikinoille	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	60
6 makea leipä	Pajon sokeria sisältäville leivontaohjelle	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	60
7 pikkuleivät	Hilvaa sisältämättömät taikinat ja kakut, enintään 1 kg	2:08				-		22
8 kakku	Hilvaa sisältämättömät taikinat ja kakut	1:22				-		22
9 gluteeniton	Käytettävissä gluteenittomia jauhoja tai valmista leivontaseoksiä Enintään 500 g, vaaleat jauhot 8 minuutin esilämmitys	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	60
10 taikina	Käsin viimeisteltäville ja erillisessä uunissa paistettaville taikinoille	1:30				1:14		-
11 Maalaisleipätaikinat	Pitkä taikinanvalmistusjakso maalaisleipien valmistamiseksi.	5:15				4:39		-
12 hillo	Hillojen valmistukseen	1:25				-		20

leivonta- ja taikinaohjelmat

ohjelma		Ohjelman kokonaisaika				Automaattinen annostelija toimii, ja aineosien lisäämisestä käsin kuuluu äänimerkki *			Lämpimänäpito ☆☆
		Paistoasteen normaali	500g	750g	1Kg	500g	750g	1Kg	
13 pizzataikina	Pizzataikinaohjeita	1:30				1:14			
14 paistaminen	Peikkä paistaminen. Voidaan käyttää myös lämmitettäessä uudelleen alemmin paistettua, jäähtynyttä leipää. Voit muuttaa aika-asetusta ajastimen avulla.	0:10 - 1:30				-			60
pikaleipomis paimike	Leipä valmistuu alle tunnissa. Edellyttää lämmintä vettä, paljon hiivaa ja vähemmän suolaa.	0:58				-			60

★ Leipäkone antaa äänimerkin toisen vatkamisivaiheen päätyttyä aineosien lisäämiseksi, jos leivontaohje edellyttää tätä.


☆☆ Leipäkone siirtyy automaattisesti lämpimänäpitemistilaa kunkin paistovaiheen päätteeksi. Leipää pidetään lämpimänä enintään tunti tai kunnes laitteesta sammutetaan virta.

16 ajastin ⓧ

Ajastin mahdollistaa leivonnan ajastamisen enintään 15 tunnin päähän. Ajastamista ei voi käyttää yhdessä pikaleipomisohjelman eikä ohjelmien (7) – (13) kanssa.

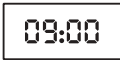
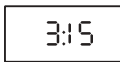
TÄRKEÄÄ: Käytettäessä ajastinta taikinassa ei saa olla helposti huoneenlämmössä pilaantuvia aineosia, kuten maitoa, kananmunia, juustoa tai jogurttia.

Kun käytät ajastinta, lisää aineosat leivonta-astiaan ja kiinnitä astia leipäkoneeseen. Toimi sitten seuraavasti:

- Valitse haluamasi ohjelma painamalla valikkopainiketta . Ohjelman vaatima aika tulee näkyviin.
- Valitse haluamasi paistoaste ja taikinan koko.
- Aseta ajastin.
- Painele ajastinpainiketta (+), kunnes haluamasi kokonaisaika tulee näkyviin. Jos ohitat haluamasi ajan, voit palata takaisin painamalla ajastinpainiketta (-). Kun painat ajastinpainiketta, aika kasvaa 10 minuutin portain. Valitun ohjelman aikaa ei tarvitse ottaa huomioon kokonaisaikaa laskettaessa. Leipäkone ottaa sen huomioon automaattisesti.

Esimerkki: Haluat valmistaa leipää aamulla kello 7.00. Jos lisäät aineosat leipäkoneeseen edellisenä iltana kello 10, ajaksi valitaan ajastimen avulla 9 tuntia.

- Valitse haluamasi ohjelma, esimerkiksi 1, painamalla valikkopainiketta. Lisää aikaa 10 minuutin askelin painamalla ajastinpainiketta (+), kunnes näytössä näkyy 9:00. Jos ohitat haluamasi ajan 9:00, voit palata takaisin painamalla ajastinpainiketta (-).
- Paina aloitus-/pysäytyspainiketta. Näytössä vilkkuu kaksoispiste (:). Ajastin alkaa toimia.
- Jos teet virheen tai haluat muuttaa ajastusta, pidä aloitus-/pysäytyspainiketta painettuna, kunnes näyttö tyhjenee. Tämän jälkeen voit nollata ajan.



22 suosikkiohjelma

Voit luoda ja tallentaa viisi omaa ohjelmaa suosikkiohjelmaksi.

oman ohjelman luominen ja muokkaaminen











- 1 Työnnä pistoke pistorasiaan ja käynnistä laite.
- 2 Painamalla FAVOURITE-painiketta voit valita muutettavan ohjelman: P1 - P5.
- 3 Voit aloittaa ohjelman muokkaamisen painamalla (P) PROGRAM -painiketta.
- 4 Voit muuttaa kunkin vaiheen ajastusta painamalla DELAY TIMER -painikkeita (-) ja (+).
- 5 Voit tallentaa muutoksen ja siirtyä ohjelman seuraavaan vaiheeseen painamalla CONFIRM-painiketta.

- 6 Toista vaiheiden 3 - 5 toimia, kunnes kaikki vaiheet on ohjelmoitu. Ohjelman tilailmaisnäyttöä, missä ohjelman vaiheessa olet.
- 7 Kun CONFIRM-painiketta painetaan viimeisen kerran lämpimänäpitysvaiheen jälkeen, äänimerkki kuuluu ja ohjelma tallennetaan automaattisesti.
- 8 Voit palata edelliseen vaiheeseen ja muuttaa aikaa painamalla CANCEL-painiketta.

suosikkiohjelman käyttäminen

- 1 Työnnä pistoke pistorasiaan ja käynnistä laite.
- 2 Paina FAVOURITE-painiketta ja valitse ohjelma P1 - P5.
- 3 Paina START/STOP-painiketta tai valitse ajastus.

P1 - P5 suosikkiohjelman vaiheet

Vaihe		Oletusasetus	Suurin ja pienin käytettävissä oleva ajan muutos
1	Esilämmitys 	0 minuuttia	0-60 minuuttia
2	Vaivaaminen 1 	3 minuuttia	0-10 minuuttia
3	Vaivaaminen 2 	22 minuuttia	0-30 minuuttia
4	Nostatus 1 	20 minuuttia	20-60 minuuttia
5	Vaivaaminen 3 	15 sekuntia	Ei muutettavissa Taikinaa ei vaivata, jos nostatuksen 2 arvoksi asetetaan 0.
6	Nostatus 2 	30 minuuttia	0-2 tuntia
7	Vaivaaminen 4 	15 sekuntia	Ei muutettavissa Taikinaa ei vaivata, jos nostatuksen 3 arvoksi asetetaan 0.
8	Nostatus 3 	50 minuuttia	0-2 tuntia
9	Kypsäntäminen 	60 minuuttia	0- 1 tunti 30 minuuttia
10	Lämpimänäpityminen 	60 minuuttia	0-90 minuuttia

suojaus virrankatkaisulta

Leipäkoneessa on 8 minuutin suojaus virrankatkaisulta siltä varalta, että laitteen pistoke vahingossa irrotetaan pistorasiasta. Ohjelman suorittaminen jatkuu, jos pistoke työnnetään pistorasiaan tämän ajan kuluessa.

hoitaminen ja puhdistaminen

● **Irrota leipäkoneen pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.**

- Älä upota leipäkoneen runkoa tai leivonta-astialle varattua tilaa veteen.
- Älä käytä hankaavia puhdistusyynyjä tai metallisia puhdistusvälineitä.
- Puhdista leipäkoneen ulko- ja sisäpinnat tarvittaessa kostealla sienellä.

leivonta-astia

- Älä pese leivonta-astiaa astianpesukoneessa.
- Puhdista leivonta-astia ja vatkein **heti** käytön jälkeen täyttämällä astia osittain lämpimällä veden ja astianpesuaineen seoksella. Anna liota 5–10 minuuttia. Voit irrottaa vatkaimen kääntämällä sitä myötäpäivään ja nostamalla sen irti. Puhdista lopuksi pehmeällä kankaalla. Huuhtelee ja anna kuivua. Jos vatkainta ei voi irrottaa 10 minuutin liottamisen jälkeen, tartu akseliin astian alapuolelta ja kääntelee sitä edestakaisin, kunnes vatkaimen voi irrottaa.

lasikansi

- Nosta lasikansi irti ja puhdista se lämpimällä vedellä, jossa on astianpesuainetta.
- **Älä pese kanta astianpesukoneessa.**
- Varmista ennen kannen kiinnittämistä leipäkoneeseen, että se on täysin kuiva.

automaattinen annostelija

- Irrota automaattinen annostelija kannesta ja pese se lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta. Käytä tarvittaessa pehmeää harjaa. Varmista ennen annostelijan kiinnittämistä kanteen, että se on täysin kuiva.

Leivontaohjeet (lisää aineosat leivontaohjeessa mainitussa järjestyksessä)

Tavallinen vehnäleipä

Ohjelma 1

Aineosat	500g	750g	1Kg
Vettä	245ml	300ml	380ml
Kasviöljyä	1 rkl	1½ rkl	1½ rkl
Vehnäjauhoja	350g	450g	600g
Rasvatonta maitojauhetta	1 rkl	4 tl	5 tl
Suolaa	1 tl	1½ tl	1½ tl
Sokeria	2 tl	1 rkl	4 tl
Kuivahiivaa	1 tl	1½ tl	1½ tl

tl = 5 ml:n teelusikallinen

rkl = 15 ml:n ruokalusikallinen

Brïossi (vaalea pinta)

Ohjelma 6

Aineosat	500g	750g	1Kg
Maitoa	130ml	200ml	280ml
Kananmunia	1	2	2
Sulatettua voita	80g	120g	150g
Vehnäjauhoja	350g	500g	600g
Suolaa	1 tl	1½ tl	1½ tl
Sokeria	30g	60g	80g
Kuivahiivaa	1 tl	2 tl	2½ tl

Kokojyväleipä

Ohjelma 3

Aineosat	750g	1Kg
Kananmunia	1 ja 1 keltuainen	2
Vettä	Katso kohta 1.	Katso kohta 1.
Sitruunamehua	1 rkl	1 rkl
Hunajaa	2 rkl	2 rkl
Kokojyväjauhoja	450 g	540 g
Tavallisia jauhoja	50 g	60 g
Suolaa	2 tl	2 tl
Helposti sekoitettavaa kuivahiivaa	1 tl	1,5 tl

1 Riko kananmuna tai -munat mitta-astian ja lisää vettä. -

Leivän koko	750g	1Kg
Nestettä	310 ml	380 ml

2 Kaada hunaja ja sitruunamehu leivonta-astiaan.

Nopeasti valmistuva vehnäleipä

pikaleipomispainike

Aineosat	1Kg
Vettä kädenlämpöistä (32–35 °C)	350ml
Kasviöljyä	1 rkl
Vehnäjauhoja	600g
Rasvatonta maitojauhetta	2 rkl
Suolaa	1 tl
Sokeria	4 tl
Kuivahiivaa	4 tl

1 Jos painat pikaleipomispainiketta, ohjelma käynnistyy automaattisesti.

Sämpylät

Program 10

Aineosat	1Kg
Vettä	240ml
Kananmunia	1
Vehnäjauhoja	450g
Suolaa	1 tl
Sokeria	2 tl
Voita	25g
Kuivahiivaa	1½ tl
Pinnalle:	
Kananmunankeltuainen ja 15 ml (1 rkl) vettä	1
Halutessasi voit koristella pinnan seesamin- ja unikonsiemenillä.	

1 Kun taikina on valmis, aseta se kevyesti jauhotetulle leivinpöydälle. Jaa taikina 12 samankokoiseksi palaksi. Muotoile niistä sämpylöitä.

2 Anna sämpylöiden kohota ja paista ne tavallisessa uunissa.

Ainesosat

Tärkein ainesosa leivänteossa on jauho, joten oikean valitseminen on tärkeää onnistunutta leipää varten.

Vehnäjauhot

Vehnäjauhoista tulee parhaat leivät. Vehnä koostuu ulkokuoresta, johon viitataan usein leseenä, ja sillä on jyvää, joka sisältää vehnänalkion ja siemenvalkuaisen. Nämä muodostavat veden kanssa gluteenia. Gluteeni venyy kuin kuminauha ja hiivan käymisen aikana tuottamat kaasut jäävät ansaan ja taikina kohoaa.

Valkoiset vehnäjauhot

Näistä jauhoista on poistettu ulkokuori ja vehnänalkio, ja jäljelle jäänyt siemenvalkuainen on jauhettu jauhoksi. On tärkeää käyttää valkoisia jauhoja, koska niissä on paljon proteiinia, joka on tärkeää gluteenin kehitykselle. Älä käytä tavallisia sämpyläjauhoja tai itsestään kohoavia jauhoja leivottaessa leipäkoneessa hiivalla kohotettavia leipiä, sillä niistä ei tule yhtä laadukkaita. Valkoisia jauhoja on saatavilla useina merkkeinä. Käytä laadukasta, mielellään valkaisematonta, parasta lopputulosta varten.

Kokojyväjauhot

Kokojyväjauhot sisältävät leseän ja vehnänalkion, jotka antavat jauholle pähkinäisen maun ja tuottavat karkeampirakenteisen leivän. Käytä taas voimakkaita kokojyväjauhoja tai kokojyväleipäjauhoja. 100-prosenttisesti täysjyväjauhosta tehdyt leivät ovat tiiviimpiä kuin valkoiset leivät. Jauhossa oleva lese estää gluteenin vapautumista ja siten täysjyvätaiikina kohoaa hitaammin. Käytä erityistä täysjyväohjelmaa, jotta leivällä on aikaa kohota. Saat kevyemmän leivän, jos korvaat osan täysjyväjauhosta sämpyläjauholla. Voit tehdä nopean täysjyväleivän käyttämällä pikätäysjyväasetuksia.

Tummat jauhot

Näitä voidaan käyttää sämpyläjauhon kanssa tai pelkästään. Ne sisältävät noin 80–90 % vehnänalkiosta ja siten siitä tulee kevyempi leipä, joka on silti maukas. Kokeile tätä jauhoa tavallisessa vaalean leivän valmistuksessa korvaamalla puolet voimakkaasta vaaleasta jauhosta voimakkaalla tummalla jauholla. Saatat joutua lisäämään hieman nestettä.

Grahamjauhot

Tämä on sekoitus vaaleita jauhoja, täysjyvä- ja ruisjauhoja sekoitettuna mallastettuihin täysjyvävehnäjauhoihin, mikä lisää sekä koostumusta että makua. Käytä pelkästään tai voimakkaan vaalean jauhon kanssa.

Muut kuin vehnäjauhot

Muita jauhoja, kuten ruisjauhoa, voidaan käyttää vaaleiden jauhojen ja täysjyväjauhojen kanssa perinteisten leipien, kuten hapanleivän ja ruisleivän, tekemiseen. Pienenkin määrän lisääminen lisää selkeän maun. Älä käytä pelkästään näitä jauhoja, sillä seurauksena on tahmeaa taikinaa, josta tulee tiivis, painava leipä. Muissa viljoissa, kuten hirssissä, ohrassa, tattarissa, maississa ja kaurassa, on vähän proteiinia ja sen vuoksi ne eivät kehitä riittävästi gluteenia tavallisen leivän valmistamiseen.

Näitä jauhoja voidaan käyttää pieninä määrinä. Kokeile korvata 10–20 % vaaleista jauhoista jollakin näistä vaihtoehdoista.

Suola

Pieni määrä suolaa on välttämätöntä leivänteossa taikinan muodostumiselle ja maulle. Käytä hienoa pöytäsuolaa tai merisuolaa, älä karkeasti jauhettua suolaa, joka sopii parhaiten käsin muotoiltujen sämpylöiden päälle ripoteltavaksi rapean pinnan saamiseksi. Vähäsuolaisia vaihtoehtoja kannattaa välttää, sillä useimmat eivät sisällä natriumia.

- Suola vahvistaa gluteenin rakennetta ja tekee taikinasta kimmoisampaa.
- Suola rajoittaa hiivan kasvua ja estää liiallisen kohoamisen sekä estää taikinaa painumasta kasaan.
- Liika suola estää taikinaa kohoamasta riittävästi.

Makeutusaineet

Käytä valkoista sokeria, fariinisokeria, hunajaa, mallasuutetta, vaaleaa siirappia, vaahterasiirappia, melassia tai tummaa siirappia.

- Sokeri ja nestemäiset makeutusaineet antavat leivälle väriä ja auttavat tekemään kuoresta kultaisen.
- Sokeri kerää kosteutta ja siten parantaa säilymistä.
- Sokeri toimii ruokana hiivalle. Vaikka se ei olekaan välttämätöntä, koska nykyiset kuivahiivat pystyvät käyttämään jauhon luonnollisia sokereita ja tärkkelystä, se tekee taikinasta aktiivisemman.
- Makeissa leivissä on kohtalaisesti sokeria, ja hedelmä tai kuorrutus lisää makeutta. Käytä makean leivän ohjelmaa näitä leipiä varten.
- Jos vaihdat nestemäistä makeutusainetta sokerin tilalle, leivontaohjeen kokonaisnestemäärää tulee vähentää hieman.

Rasvat ja öljyt

Pieni määrä rasvaa tai öljyä lisätään usein leipään, jotta rakenteesta tulee pehmeämpi. Sen ansiosta leipä pysyy myös pidempään tuoreena. Käytä voita, margariinia tai jopa laardia pieninä määrinä (korkeintaan 25 g) tai 22 ml (1½ rkl) kasviöljyä. Kun leivontaohjeessa on suuria määriä rasvaa, maku on helpommin huomattavissa. Silloin voi tuo parhaan tuloksen.

- Oliiviöljyä tai auringonkukkaöljyä voidaan käyttää voin sijaan. Säädä yli 15 ml:n (3 tl) nestemäärää vastaavasti. Auringonkukkaöljy on hyvä vaihtoehto, jos olet huolissasi kolesterolisasta.
- Älä käytä vähärasvaisia levitteitä, sillä ne sisältävät 40 % vettä eikä niissä siksi ole samoja ominaisuuksia kuin voissa.

Neste

Jokin neste on pakollista, yleensä käytetään vettä tai maitoa. Vettä käytettäessä kuoresta tulee rapeampi kuin maitoon leivottaessa. Vesi yhdistetään yleensä rasvattomaan maitojauheeseen. Tämä on tärkeää, jos käytetään viivästysajastinta, sillä tuore maito pilaantuu. Useimmissa ohjelmissa vesijohtovesi käy hyvin, mutta nopeassa tunnin ohjelmassa veden täytyy olla kädentämpöistä.

- Erittäin kylmänä päivänä mittaa vesi ja jätä se huoneenlämpöön 30 minuutiksi ennen käyttöä. Jos käytät maitoa suoraan jääkaapista, toimi samoin.
- Piimä, jogurtti, hapankerma ja pehmeät juustot, kuten ricotta, raejuusto ja tuorejuusto, toimivat myös osana nestemäärää, kuin halutaan tehdä kostea, murea koostumus. Piimä lisää mukavan, hieman happaman maun, joka on samankaltainen kuin maalaistyyppisissä leivissä ja hapantaikinoissa.
- Kananmunia voidaan käyttää kuohkeuttamaan taikinaa, parantamaan leivän väriä, vahvistamaan gluteenin rakennetta ja lisäämään vakautta kohotuksen aikana. Jos käytät kananmunia, vähennä nestettä vastaavasti. Riko kananmuna mittakuppiin ja kaada sen päälle nestettä leivontaohjeen mukaiseen määrään.

Hiiva

Hiivaa on saatavilla sekä tuoreena että kuivana. Kaikki tämän kirjan leivontaohjeet on kokeiltu kuivahiivalla, jota ei tarvitse ensin sekoittaa veteen. Se sekoitetaan kunnolla jauhoon, missä se pidetään kuivana kunnes neste sekoitetaan joukkoon.

- Parasta lopputulosta varten käytä kuivahiivaa. Tuorehiivaa ei suositella, sillä sen kanssa tulokset vaihtelevat enemmän kuin kuivahiivan kanssa. Älä käytä tuorehiivaa viivästysajastimen kanssa. Jos haluat käyttää tuorehiivaa, muista että 6 g tuorehiivaa = 1 tl kuivahiivaa. Sekoita tuorehiivaan 1 tl sokeria ja 2 rkl vettä (lämmintä). Anna olla 5 minuuttia, että sekoituksesta tulee kuohuisaa. Lisää sitten loput ainesosat leivontastiaan. Parasta tulosta varten hiivan määrää voi joutua muuttamaan.
- Käytä leivontaohjeessa mainittua määrää. Jos hiivaa on liikaa, leipä saattaa kohota liikaa ja valua leivontaastian reunojen yli.
- Kun hiivapaketti on avattu, se tulisi käyttää 48 tunnin kuluessa, ellei valmistaja ole toisin ohjeistanut. Sulje uudelleen käytön jälkeen. Uudelleen suljettuina paketteja voidaan säilyttää pakastimessa käyttöön asti.
- Käytä kuivahiiva sen viimeiseen päivämäärään mennessä, sillä sen nostatukyky pienenee aikaa myöten.
- Saatat löytää kuivahiivaa, joka on tarkoitettu erityisesti leipäkoneiden kanssa käytettäväksi. Tällaisella saat myös hyviä tuloksia, mutta voit joutua muuttamaan suositeltuja määriä.

Leivontaohjeiden soveltaminen

Kun olet käyttänyt laitteen mukana toimitettuja leivontaohjeita, voit käyttää omia suosikkiohjeitasi, joita käyttäessäsi olet aikaisemmin valmistanut taikinan käsin. Aloita valitsemalla valmiiden ohjeiden joukosta ohje, joka muistuttaa omaa ohjeitasi, ja käytä sitä perustana.

Seuraavista ohjeista on apua, mutta ole valmis tekemään muutoksia tarpeen mukaan.

- Varmista, että käytät leipäkoneelle sopivia määriä. Älä ylitä suositeltua maksimimäärää. Jos tarpeen, vähennä leivontaohjeesta jauhoja ja nestettä niin, että ne vastaavat leipäkoneen leivontaohjeiden määriä.
- Lisää neste aina ensin leivonta-astiaan. Pidä hiiva erillään nesteestä lisäämällä se jauhojen jälkeen.
- Korvaa tuorehiiva kuivahiivalla. Huomautus: 6 g tuorehiivaa = 1 tl (5 ml) kuivahiivaa
- Käytä rasvatonta maitojauhetta ja vettä maidon sijaan, jos käytät viivästysajastinta.
- Jos tavallisessa leivontaohjeessasi käytetään kananmunaa, lisää kananmuna osana kokonaisnestemäärää.
- Pidä hiiva erillään muista ainesosista pannussa kunnes on aika sekoittaa.
- Tarkista taikinan koostumus muutaman minuutin sekoituksen jälkeen. Leipäkoneet vaativat hieman pehmeämmän taikinan, joten voit joutua lisäämään hieman nestettä. Taikinan tulisi olla riittävän märkää, jotta se asteittain vetäytyy takaisin.

Leivän irrottaminen, viipaloiminen ja säilyttäminen

- Parasta tulosta varten irrota leipä leivonnan valmistuttua laitteesta ja sammuta leivonta-astia heti, vaikka leipäkoneesi pitääkin sen lämpimänä jopa tunnin verran, jos et ole paikalla.
- Irrota leivonta-astia laitteesta uunikintailla jopa lämmityskierroksen aikana. Käännä pannu ylösalaisin ja ravista muutamaan kertaan, jotta valmis leipä irtoa. Jos leipä on vaikea irrottaa, kokeile kolauttaa leivonta-astian kulmaa puiseen lautaan tai kääntää pannun pohjassa olevasta kahvasta.
- Taikinakoukun tulisi pysyä leivonta-astian sisällä kun leipä irrotetaan, mutta se saattaa joskus jäädä leivän sisään. Siinä tapauksessa irrota se ennen leivän viipaloimista kuumuutta kestäväillä, muovisilla keittiövälineillä. Älä käytä metallivälineitä, sillä ne saattavat naarmuttaa taikinakoukun tarttumaton pintoitetta.
- Jätä leipä jäähtymään ainakin 30 minuutiksi ritilälle, jotta höyry pääsee haihtumaan. Leipä on vaikea viipaloida, jos sitä leikataan kuumana.

Säilyttäminen

Kotitekoisessa leivässä ei ole säilöntäaineita, joten se tulisi syödä 2–3 päivän kuluessa leipomisesta. Jos sitä ei syödä heti, kääri se kelmuun tai laita muovipussiin ja sinetöi.

- Rapea ranskalaistyypinen leipä pehmenee säilytyksessä, joten se on paras jättää paljaaksi viipaloimiseen asti.
- Jos haluat säilyttää leipää useita päiviä, laita se pakastimeen. Viipaloi leipä ennen pakastamista, jotta haluttu määrä on helppo ottaa erikseen sulamaan.

Yleisiä vihjeitä ja vinkkejä

Leivänteon tuloksiin vaikuttaa monet tekijät, kuten ainesosien laatu, mittauksen tarkkuus, lämpötila ja kosteus. Jotta tulokset olisivat onnistuneita, tässä on muutamia huomionarvoisia vihjeitä ja vinkkejä.

Leiväpaine ei ole suljettu yksikkö ja siihen vaikuttaa lämpötila: erittäin kuumana päivänä tai kuumassa keittiössä käytettynä leipä nousee enemmän kuin kylmässä. Ihanteellinen huoneen lämpötila on 20°C/ 68°F ja 24°C/ 75°F välillä.

- Erittäin kylmänä päivänä mittaa vesi ja jätä se huoneenlämpöön 30 minuutiksi ennen käyttöä. Toimi samoin jääkaapista otettujen ainesosien kanssa.
- Käytä kaikkia ainesosia huoneenlämpöisinä, ellei toisin mainita leivontaohjeessa. Esimerkiksi 1 tunnin ohjelmassa neste tulee lämmittää.
- Lisää ainesosat leivonta-astian leivontaohjeen järjestyksessä. Pidä hiiva kuivana ja erillään leivonta-astian lisätyistä nesteistä ennen kuin ne on aika sekoittaa.
- Tarkka mittaus on todennäköisesti tärkein yksittäinen osa onnistuneessa leivässä. Useimmat ongelmat johtuvat epätarkoista mittauksista tai ainesosan jättämisestä pois. noudata joko metrisiä tai imperiaalisia mittoja: Niitä ei voi sekoittaa keskenään. Käytä mukana tullutta mittakuppia ja -lusikkaa.
- Käytä aina tuoreita ainesosia, ennen niiden viimeistä käyttöpäivää. Pilaantuvat ainesosat, kuten maito, juusto, kasvikset ja tuoreet hedelmät voivat pilaantua, etenkin lämpimissä oloissa. Näitä tulisi käyttää vain leivissä, jotka tehdään saman tien.
- Älä lisää liikaa rasvaa, sillä se muodostaa esteen hiivan ja jauhon välille ja siten hidastaa jauhoa, mistä voi olla seurauksena raskas, pieni leipä.
- Leikkaa voi ja muut rasvat pieniksi paloiksi ennen kuin lisää ne leivonta-astiaan.
- Korvaa osa vedestä hedelmämehuilla, kuten appelsiini-, omena- tai ananasmehulla, kun teet hedelmäleipää.
- Kasvisten valmistusmehuja voidaan käyttää nesteen osana. Perunoiden keitinvesi sisältää tärkkelystä, mikä toimii myös hiivan energialähteenä ja auttaa tekemään hyvin kohonneen, pehmeämmän ja pidempään kestävä leivän.

- Vihanneksia, kuten raastettua porkkanaa, kesäkurpitsaa, tai keitettyä perunamuusia voidaan lisätä maun vuoksi. Leivontaohjeen nestemäärää tulee vähentää, sillä nämä ruoat sisältävät vettä. Aloita vähemmällä vedellä ja tarkista taikina sekoituksen aikana, ja lisää vettä tarvittaessa.
- Älä ylitä leivontaohjeissa mainittuja määriä, sillä se saattaa vahingoittaa leiväkonetta.
- Jos leipä ei kohoaa hyvin, kokeile korvata vesijohtovesi keitetyllä tai jäähdetyllä vedellä. Jos vesijohtovedessä on paljon klooria ja fluorua, se saattaa vaikuttaa leivän kohoamiseen. Myös kovalla vedellä voi olla tämä vaikutus.
- Kannattaa tarkistaa taikina noin viisi minuuttia jatkuneen vaivauksen jälkeen. Pidä joustavaa kumilastaa laitteen vieressä, jotta voit kaapia pannun laidat jos osa aineksista jää kiinni kulmiin. Älä aseta sitä taikinakoukun lähelle tai estä sen liikettä. Tarkista myös, onko taikinan koostumus oikea. Jos taikina on muruista tai laite näyttää tekevän kovasti töitä, lisää hieman vettä.
- Älä avaa kantta kohotus- tai leivontakierroksen aikana, sillä tämä saattaa aiheuttaa leivän painumisen kasaan.

ongelmatilanteet

Seuraavissa taulukoissa on kuvattu tavallisimmin esiintyviä ongelmia, kun leipäkoneita käytetään. Perehdy ongelmiin, niiden mahdollisiin syihin ja korjaustoimiin, jotta leipäkoneen käyttäminen sujuu ongelmitta.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
LEIVÄN KOKO JA MUOTO		
1. Leipä ei nouse riittävästi.	<ul style="list-style-type: none"> • Kokojyväleipä nousee vehnäleipää vähemmän, sillä kokojyväjauhoissa on vähemmän gluteenia muodostavaa proteiinia. • Liian vähän nestettä. • Sokeri on jäänyt pois tai sitä on liian vähän. • Vääräntyyppiset jauhot. • Vääräntyyppinen hiiva. • Hiivaa on liian vähän tai se on vanhaa. • Käytössä on nopea toiminto. • Hiiva ja sokeri ovat päässeet kosketukseen toistensa kanssa ennen taikinan vatkaamista. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normaali tilanne, ei ratkaisuehdotusta. • Lisää nestettä 15 ml (3 tl). • Lisää aineosat leivontaohjeessa mainitussa järjestyksessä. • Jauhoissa on ehkä liian vähän gluteenia. • Älä käytä yleiskäyttöisiä jauhoja. • Saat parhaat tulokset käyttämällä vain nopeasti toimivaa, helposti sekoituvaa hiivaa. • Varmista, että mittaat määrän oikein. Tarkista pakkauksen parasta ennen -päivämäärä. • Tämä ohjelma tuottaa lyhyempiä leipiä. Tämä on normaalia. • Varmista, että hiiva ja sokeri pysyvät erillään toisistaan, kun lisäät ne leivonta-astiaan.
2. Leipä jää täysin likilaskuiseksi.	<ul style="list-style-type: none"> • Hiiva on jäänyt pois. • Hiiva on liian vanhaa. • Neste oli liian kuumaa. • Liian paljon suolaa. • Käytettäessä ajastinta hiiva kastui ennen leipomisen aloittamista. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lisää aineosat leivontaohjeessa mainitussa järjestyksessä. • Tarkista parasta ennen -päivämäärä. • Käytä oikeanlämpöistä nestettä. • Lisää aineita suositeltu määrä. • Aseta kuivat aineet leivonta-astian kulmiin. Tee niiden keskelle syvennys hiivaa varten, jotta se ei pääse kosketukseen nesteiden kanssa.
3. Leipävän yläosa pullistuu sienien muotoa muistuttavaksi.	<ul style="list-style-type: none"> • Liikaa hiivaa. • Liikaa sokeria. • Liikaa jauhoja. • Liian vähän suolaa. • Lämmin, kostea sää. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vähennä hiivaa 0,25 tl. • Vähennä sokeria 1 tl. • Vähennä jauhoja 6–9 tl. • Käytä suolaa leivontaohjeessa suositeltu määrä. • Vähennä nestettä 15 ml (3 tl) ja hiivaa 0,25 tl.
4. Leipävän yläpinta ja sivut painuvat sisään.	<ul style="list-style-type: none"> • Liikaa nestettä. • Liikaa hiivaa. • Kostea ja kuuma sää on ehkä nostattanut taikinaa liian nopeasti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vähennä seuraavalla kerralla nestettä 15 ml (3 tl) tai lisää jauhoja hieman. • Käytä leivontaohjeessa suositeltu määrä aineosia tai valitse ensi kerralla nopeampi ohjelma. • Jäähdytä vesi tai lisää maito jääkaappilämpöisenä.
5. Leipävän yläpinta ei ole tasainen.	<ul style="list-style-type: none"> • Liian vähän nestettä. • Liikaa jauhoja. • Vaikka leivävän yläpinta ei ole täydellisen muotoinen, se ei vaikuta leivävän herkulliseen makuun. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lisää nestettä 15 ml (3 tl). • Mittaa jauhot tarkasti. • Varmista, että olosuhteet soveltuvat leipomiseen.

Ongelmanratkaisu (jatkuu)

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
LEIVÄN KOKO JA MUOTO		
6. Leipä painuu kasaan.	<ul style="list-style-type: none"> • Laite on vetoisessa paikassa tai sitä on tönäisty taikinan noustessa. • Taikinaa on liikaa. • Liian vähän tai ei ollenkaan suolaa. (Suola auttaa estämään taikinaa nousemasta liikaa.) • Liikaa hiivaa. • Lämmin, kostea sää. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aseta leipäkone toiseen paikkaan. • Älä käytä suositeltua enemmän aineosia leivottaessa suurta leipää (enintään 1Kg). • Käytä suolaa leivontaohjeessa suositeltu määrä. • Mittaa hiiva tarkasti. • Vähennä nestettä 15 ml (3 tl) ja hiivaa 0,25 tl.
7. Leipän toinen pää on lyhyempi.	<ul style="list-style-type: none"> • Taikina on liian kuivaa, joten se ei voi nousta tasaisesti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lisää nestettä 15 ml (3 tl).
LEIVÄN RAKENNE		
8. Leipä on liian tiivistä.	<ul style="list-style-type: none"> • Liikaa jauhoja. • Liian vähän hiivaa. • Liian vähän sokeria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mittaa aineosat tarkasti. • Mittaa hiivaa suositeltu määrä. • Mittaa aineosat tarkasti.
9. Karkean reikäinen rakenne.	<ul style="list-style-type: none"> • Suola on jäänyt pois. • Liikaa hiivaa. • Liikaa nestettä. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lisää aineosat leivontaohjeessa mainitussa järjestyksessä. • Mittaa hiivaa suositeltu määrä. • Vähennä nestettä 15 ml (3 tl).
10. Leipän sisäosa on jäänyt raakaaksi.	<ul style="list-style-type: none"> • Liikaa nestettä. • Sähkökatko. • Aineosia on liian paljon. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vähennä nestettä 15 ml (3 tl). • Jos virta katkeaa yli 8 minuutiksi ohjelman ollessa meneillään, poista keskeneräinen leipä leivonta-astiasta ja aloita alusta uusilla aineksilla. • Käytä aineosia enintään suurin suositeltu määrä.
11. Leipä ei viipaloitu helposti vaan tarttuu veitseen.	<ul style="list-style-type: none"> • Leipä on viipaloitu liian kuumana. • Käytä parempaa veistä. 	<ul style="list-style-type: none"> • Anna leivän jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen viipaloimista, jotta höyry pääsee poistumaan. • Käytä kunnon leipäveistä.
PINNAN VÄRI JA PAKSUUS		
12. Pinta on liian tumma tai paksu.	<ul style="list-style-type: none"> • Käytössä on tumma paistoaste. 	<ul style="list-style-type: none"> • Käytä seuraavalla kerralla normaalia tai vaaleaa paistoastetta.
13. Leipän pinta palaa.	<ul style="list-style-type: none"> • Leipäkoneessa on toimintahäiriö. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lisätietoja on Huolto ja asiakastuki -jaksossa.
14. Pinta on liian ohut.	<ul style="list-style-type: none"> • Leipäin paisto-aika on liian lyhyt. • Leivontaohjeessa ei ole maitojauhetta tai maitoa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pidentä paisto-aikaa. • Lisää 15 ml (3 tl) rasvatonta maitojauhetta tai korvaa puolet vedestä maidolla ruskistumisen tehostamiseksi.

ongelmanratkaisu (jatkuu)

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
LEIVONTA-ASTIAN ONGELMAT		
15. Vatkainta ei voi poistaa.	<ul style="list-style-type: none"> •Kaada leivonta-astian vettä tai anna vatkaimen liota ennen sen irrottamista. 	<ul style="list-style-type: none"> •Noudata puhdistusohjeita käytön jälkeen. Vatkainta on ehkä liikuteltava hieman liotuksen jälkeen, jotta se irtoaisi.
16. Leipä tarttuu leivonta-astiaan tai sitä ei saa helposti ulos.	<ul style="list-style-type: none"> •Näin voi käydä, kun leipäkone on ollut kauan käytössä. 	<ul style="list-style-type: none"> •Sivele leivonta-astian sisäpintaan hieman kasviöljyä. •Lisätietoja on Huolto ja asiakastuki -jaksossa.
LAITTEEN MEKANIikka		
17. Leipäkone ei toimi tai vatkain ei liiku.	<ul style="list-style-type: none"> •Leipäkoneeseen ei ole kytketty virtaa. •Leivonta-astia ei ole oikein paikoillaan. •Ajastin on käytössä. 	<ul style="list-style-type: none"> •Varmista, että virtakytkin Ⓞ on ON-asennossa. •Tarkista, että leivonta-astia on lukittu paikoilleen. •Leipäkone käynnistyy vasta, kun ohjelman alkamisaika on saavutettu.
18. Aineosat eivät sekoitu.	<ul style="list-style-type: none"> •Leipäkonetta ei käynnistetty. •Vatkain unohtui leivonta-astiasta. 	<ul style="list-style-type: none"> •Kun olet tehnyt ohjelmoinnin ohjauspaneelin avulla, voit käynnistää leipäkoneen painamalla käynnistyspainiketta. •Ennen aineosien lisäämistä varmista aina, että vatkain on leivonta-astian pohjalla.
19. Palaneen hajua käytön aikana.	<ul style="list-style-type: none"> •Uunissa on aineosatarhoja. •Leivonta-astia vuotaa. •Taikinaa on liikaa. 	<ul style="list-style-type: none"> •Älä läikytä aineosia lisätessäsi niitä leivonta-astiaan. Kuumennusosaan osuvat roiskeet voivat palaa ja aiheuttaa savua. •Lisätietoja on Huolto ja asiakastuki -jaksossa. •Älä käytä suositeltua enemmän aineosia. Mittaa aineosat aina tarkasti.
20. Pistoke on vahingossa irrotettu pistorasiasta tai virta on katkennut. Kuinka leivän voi pelastaa?	<ul style="list-style-type: none"> •Jos vatkaimen oli meneillään, heitä taikina pois ja aloita alusta. •Jos meneillään oli taikinan nostatusvaihe, poista taikina leivonta-astiasta, levitä se 23 x 12,5 cm:n kokoiseen vuokaan, peitä vuoka ja anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi. Esilämmitä uuni 14 lämpötilaan 200 °C ja paista noin 30–35 minuuttia, kunnes pinta on kullanruskea. •Jos meneillään oli paistovaihe, poista yläritilä ja esilämmitä uuni 14 lämpötilaan 200 °C. Nosta leivonta-astia varovasti laitteesta ja aseta uunin alatasolle. Paista leipä kullanruskeaksi. 	
21. Näytössä näkyy E:01 eikä laite käynnisty.	<ul style="list-style-type: none"> •Uuni on liian kuuma. 	<ul style="list-style-type: none"> •Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 30 minuuttia.
22. Näytössä näkyy H:HH & E:EE eikä laite toimi.	<ul style="list-style-type: none"> •Leipäkoneessa on toimintahäiriö. Lämpötilan tunnistimessa on virhe. 	<ul style="list-style-type: none"> •Lisätietoja on Huolto ja asiakastuki -jaksossa.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihdotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.
Jos tarvitset apua
- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä, ota yhteys laitteen ostopaikkaan.



TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältä virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.