

SEVERIN

Gebrauchsanweisung Brotbackmaschine (D)

Instructions for use Bread-maker (GB)

Mode d'emploi Machine à pain (F)

Gebruiksaanwijzing Broodmaker (NL)

Instrucciones de uso Fabricador de pan (E)

Manuale d'uso Macchina per pane (I)

Brugsanvisning Bagemaskine (DK)

Bruksanvisning Bakmaskin (S)

Käyttöohje Leipäkone (FIN)

Instrukcja obsługi Piekarnik do chleba (PL)

Οδηγίες χρήσεως Αρτοποιηστικής (GR)

Руководство по эксплуатации Хлебопечка (RUS)

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfaßt das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.

INHALT

Technische Daten	3
Wichtige Sicherheitshinweise	4
Ihre Brotbackmaschine	5
Bedienfeld	6
Benutzung der Brotbackmaschine	8
Programmfunktionen	9
Erste Inbetriebnahme	10
Handhabung	10
Reinigung	11
Fehlersuche und Fragen	11
Rezepte	12
Garantie	17

TECHNISCHE DATEN

Art.-Nr.:	BM 3986
Netzspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	800 W
Backkapazität:	max. 750g Mehl für ein 1000 – 1600g - Brot
Abmessungen ca.:	42 cm (B) x 26 cm (T) x 29 cm (H)
Gewicht:	6.8 kg
Timer:	Bis zu 13 Stunden vorprogrammierbar
Programmfunktionen:	10
Zubehör:	Messbecher, Messlöffel, Hakenspieß zum Entfernen der Knethaken
Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.	

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE







Die Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung der Brotbackmaschine vollständig durchlesen.

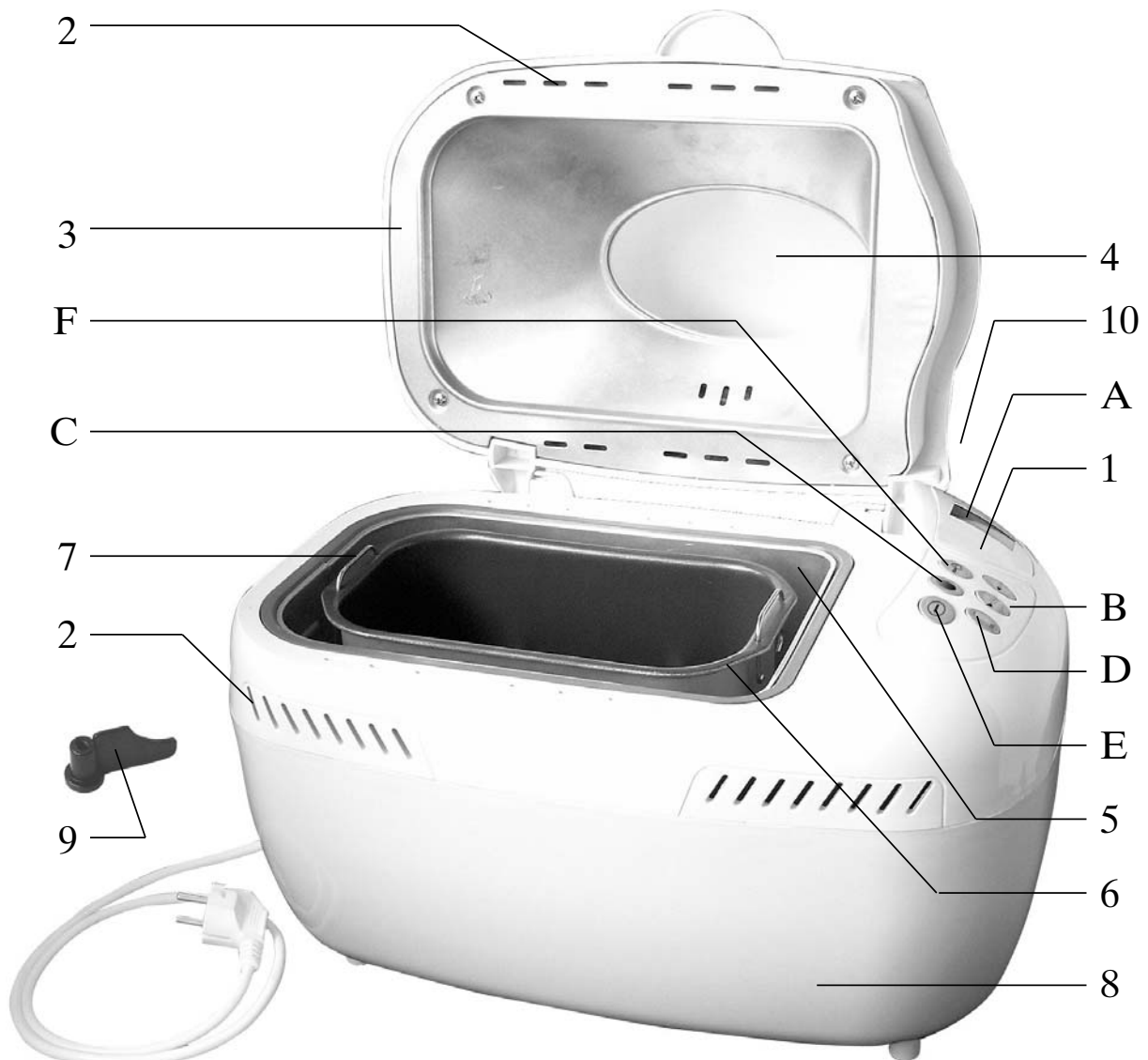
- Die Gehäuseoberflächen, die Dampfaustrittsöffnung und die Backform sind während und direkt nach dem Betrieb sehr heiß. Berühren Sie keine heißen Geräteteile und **benutzen Sie, besonders bei der Brotentnahme, unbedingt Topflappen oder Topfhandschuhe !**
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
- **Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, ebenso bei:**
 - **Störungen während des Betriebes,**
 - **Entnahme der Backform,**
 - **jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Der Abstand zu Wandflächen oder anderen Gegenständen muss mindestens 10 cm betragen. Das Gerät nicht unter Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien benutzen und im Betrieb nicht mit einem Tuch oder ähnlichem abdecken.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und wärmebeständige Unterlage.
- Betreiben Sie das Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht. Stellen Sie beim zeitversetzten Backen den Timer immer so ein, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht steht.
- Das Gerät oder die Anschlussleitung darf nicht mit heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten o. ä.) oder offenen Gasflammen in Kontakt kommen.
- Erst in Betrieb nehmen, wenn die Backform mit den Zutaten in das Gerät eingesetzt wurden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder auf einer nassen Oberfläche oder dort, wo es mit Wasserspritzern in Berührung kommen könnte. Tauchen Sie Netzstecker, Kabel oder Hauptgerät **nie** in Wasser.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Der Gebrauch von Zusatzteilen, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind, können zu Beschädigungen oder Verletzungen führen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Greifen Sie nicht in das Gerät,

wenn der Netzstecker noch eingesteckt ist oder das Gerät noch heiß ist.

- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitshinweise zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf.

Ihre Brotbackmaschine

1.	Bedienfeld	2.	Lüftungsschlitze
		3.	Deckel
A	LCD-Anzeigedisplay	4.	Sichtfenster
B	Timer  / 	5.	Backraum
C	Bräunung 	6.	Backform
D	Menü 	7.	Backformgriff
E	Start / Stop 	8.	Gehäuse
F	Brotgewicht 	9.	Knetstäbe
		10.	Ein/Aus-Schalter (Rückseite)






Bedienfeld

A LCD-Anzeigedisplay

Zeigt das Programm und die Programmlaufzeit an. Der Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt, solange ein Programm läuft.

Beispiel:




Mit der -Taste wurde das Programm 5 (VOLLKORN) gewählt. In der Anzeige erscheint: 5 3:40 . Das Brotgewicht wird durch ein Dreieck oben rechts im Display unterhalb des größeren Brotsymbols () angezeigt. Die Bräunung wird durch ein Dreieck oben in der Mitte mit  (MITTEL) angegeben. Das Programm läuft 3 Stunden und 40 Minuten.

B Timer /

Die Programme 1, 3, 5, 7, 8 und 10 können zeitverzögert gestartet werden. Damit kann das Programmende bis zu 13 Stunden später erfolgen.

Beispiel:

Sie möchten um 20.00 Uhr das Programm starten und das Brot soll am nächsten Morgen um 7.30 Uhr fertig sein. Dies entspricht einer Gesamtlaufzeit von 11 Stunden und 30 Minuten.


- Wählen Sie mit der -Taste das gewünschte Programm.
- Drücken Sie die Taste  oder  bis im Display 11:30 (Gesamtlaufzeit) erscheint.
- Füllen Sie die entsprechenden Zutaten wie unter *Handhabung* beschrieben ein. Die Hefe darf nicht mit Flüssigkeit oder Salz in Berührung kommen.
- Verwenden Sie nur Rezepte, die Sie schon einmal gebacken haben, um sicher zu sein, dass das Zutatenverhältnis zueinander stimmt, der Teig optimal gebacken wird und sicher gestellt ist, dass der aufgehende Teig nicht überquellen kann.
- Benutzen Sie die Timerfunktion nicht, wenn das Rezept leicht verderbliche Zutaten enthält, wie z.B. Eier, frische Milch oder Früchte. Ungeeignet sind auch Rezepte bei denen Zutaten, z.B. Nüsse, Körner oder Trockenfrüchte, während der 2. Knetphase beigegeben werden müssen.

C Bräunung

In den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, und 8 kann der Bräunungsgrad in drei Stufen vorgewählt werden. Am oberen mittleren LCD-Display-Rand erscheint ein Dreieck an der Stelle des eingestellten Bräunungsgrades.

HELL 
MITTEL 
DUNKEL 

D Menü

Drücken Sie solange die -Taste bis das gewünschte Programm im LCD-Display (A) angezeigt wird.


Es stehen 10 verschiedene Programme zur Verfügung:

Menü	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Basis		Schnell	Weißbrot	Kurz	Vollkorn	Gebäck	Teig	Backen	Marmelade	Sandwich
Gewicht	750	1300			750	1300			Heizung an/aus	750	1300
Vorheizen (Motor arbeitet nicht - Heizung an/aus)	17	20	5	22	3	3	22	-	Heizung an/aus	11	22
Rühren	3	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
1. Kneten	2	2	2	2	2	-	2	-	-	2	2
2. Kneten	13	20	16	5	13	12,5 min (o. Heiz.) 8 Min. m. Heizung	16	-	-	13	13
Signalton											
Anzeige im Display	ca. 2:54	ca. 2:57	ca. 1:33	-	ca. 2:44	ca. 2:47	ca. 1:49	-	-	ca. 2:34	ca. 2:45
1. Aufgehen	45	-	45	-	45	-	-	-	-	45	45
Teig glätten	1	1	1	-	1	-	-	-	-	1	1
2. Aufgehen	18	7	25	7	18	-	45	-	-	18	18
Teig glätten	1	-	1	-	1	-	-	-	-	1	1
Letztes Aufgehen	45	25	50	27	35	-	22	-	-	39	39
Backen	55	62	55	65	65	80	-	60	45 Rühren/ Kochen	56	56
Ruhepause (ohne Heizung)	-	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-
Warmhalten	60	60	60	-	60	-	-	-	-	60	60
Programmdauer	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Timer (Vorprogrammierung)	13 Std.	-	13 Std.	-	13 Std.	-	13 Std.	13 Std.	-	13 Std.	13 Std.

E **START/STOP - Taste**

Startet oder beendet das Programm. Der Doppelpunkt der Zeitanzeige im LCD-Display beginnt zu blinken, sobald das Programm gestartet wurde.


Sicherung gegen Fehlbedienung:


Nach dem Programmstart sind alle anderen Tasten solange gesperrt, bis der Backvorgang beendet ist oder die  -Taste mind. für 2 Sekunden gedrückt wird.

Drücken Sie die Bedientasten jeweils solange, bis die korrekte Eingabe durch einen Signalton quittiert wird.

F **Brotgewicht**

In den Backprogrammen 1, 5 und 10 kann die Größe des Brotes vorgewählt werden. In der LCD-Anzeige wird mit einem Dreieck unter dem entsprechendem Brotsymbol das gewählte Brotgewicht angezeigt.

 = für Brote von ca. 750g bis ca. 900g

 = für Brote von ca. 1000g bis ca. 1600g

BENUTZUNG DER BROTBACKMASCHINE

Mit Ihrer neuen Brotbackmaschine können Sie:

- Brote nach verschiedenen Rezepten backen lassen. Einige Rezepte finden Sie in dieser Gebrauchsanweisung, geeignet sind aber auch handelsübliche Backmischungen mit bis zu 750g festen Zutaten (bis zu 1600g fertiges Brot).
- Teig für Brötchen, Pizza usw. mischen, kneten und aufgehen lassen.

Weitere wichtige Hinweise

- Benutzen Sie stets Topflappen, wenn Sie das heiße Gerät oder das heiße Brot anfassen.
- Sie können Rezepte mit einem Mehllanteil bis zu 750g verwenden.
Wenn Sie diese Menge unterschreiten, kann der Teig nicht richtig geknetet werden. Beim Überschreiten der Höchstmenge, kann der Teig in der Backform überquellen.
- Bei Stromausfall muss das Programm neu gestartet werden. Falls das Programm noch beim Knetvorgang war, kann das Programm mit den selben Zutaten gestartet werden. Ansonsten müssen die Zutaten neu eingefüllt werden.
- Während des Knetvorganges bildet sich Wasserdampf am Sichtfenster, der jedoch in der Backphase wieder verschwindet.
- Öffnen Sie den Deckel nicht während des Backvorganges, da das Brot dann ungleichmäßig gebacken wird.
- Reinigen Sie das abgekühlte Gerät und die Backform nach jedem Gebrauch.
- Die Backform und die Knetstäbe sind antihafbeschichtet. Berühren Sie die Beschichtung nicht mit harten oder scharfen Gegenständen, damit diese nicht beschädigt wird.
- Die Brotbackmaschine **nicht ohne Inhalt einschalten!** Die leere Backform könnte sonst überhitzen.

Vorsicht

- Falls Rauch aus dem Backraum austritt, halten Sie unbedingt den Deckel geschlossen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Auf keinen Fall schwelenden Teig im

Gerät mit Wasser löschen! Teig kann sich am heißen Heizkörper entzünden, wenn dieser über den Rand der Backform steigt und den Heizkörper berührt. Beachten Sie daher die Mengenangaben in den Rezepten.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät außer Reichweite von Kindern steht, besonders wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät nie auf eine weiche oder leicht entflammable Unterlage (z. B. Teppich), sondern immer auf eine harte, flache Unterlage. Stellen Sie das Gerät so, dass es nicht umkippen kann.
- Berühren Sie während des Backvorganges nicht die Dampfaustrittsöffnungen hinten im Deckel oder das Sichtfenster im Deckel, da diese Teile heiß werden.
- Nach Gebrauch Gerät stets abkühlen lassen, ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie es reinigen.

PROGRAMMFUNKTIONEN

1 = BASIS

Dieses Programm wird am häufigsten verwendet und ist zur Herstellung von Broten mit einem hohen Weizenmehlanteil geeignet.

2 = SCHNELL

Geeignet zur schnellen Zubereitung von Broten mit einem hohen Weizenmehlanteil.

3 = WEIßBROT

Geeignet zur Zubereitung von lockeren Weißbroten nach französischer Art.

4 = KURZ

Geeignet zur schnellen Zubereitung von Broten, wobei die Brote lockerer werden und deshalb nur die Mengen für die kleineren Brote verwendet werden dürfen.

5 = VOLLKORN

Die Aufgeh- und Backphase ist gegenüber dem BASIS-Programm verlängert, da der Teig für Brote mit einem hohen Anteil an Roggen- oder Vollkornmehl nicht so stark aufgeht wie Teig aus Weizenmehl.

6 = GEBÄCK

Geeignet zur Zubereitung von Gebäck bei Verwendung von Backpulver statt Hefe.

7 = TEIG

Nach dem Programmablauf kann der Teig, z.B. Pizzateig, entnommen werden und in einem Ofen gebacken werden. Die Backphase entfällt in diesem Programm.

8 = BACKEN

Programm zum Backen von z.B. zuvor im TEIG-Programm gekneteten Teig. Hierdurch kann die Aufgehphase individuell verlängert werden, bevor das Programm BACKEN gestartet wird.

Das Programm kann auch direkt nach Ablauf eines Brotbackprogramms gestartet werden, wenn das Brot nicht die gewünschte Bräunung erreicht hat.

9 = MARMELADE




Geeignet zur Zubereitung von Marmelade. Beachten Sie bei der Zubereitung, dass die

Backform mit den Gesamtzutaten nur zu 2/3 (ca. 900g) gefüllt wird, da die Marmelade noch aufschäumt.












10 = SANDWICH

Geeignet zur Zubereitung von Sandwichbrot.

ERSTE INBETRIEBNAHME

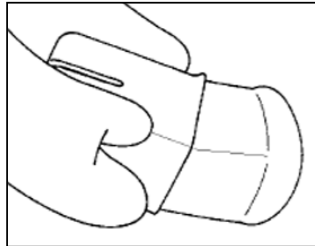
- Entnehmen Sie die Backform.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
- Wählen Sie mit der Taste  das Programm **8 (BACKEN)**.
- Drücken Sie die  -Taste und heizen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel für ca. 10 Minuten auf. Hierdurch kann der Eigengeruch der Beheizung abklingen. Bitte für ausreichende Lüftung sorgen. Damit die leere Backform nicht überhitzt, muss diese entnommen sein.
- Anschließend die  -Taste für mind. 2 Sekunden drücken, den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Reinigen Sie die Backform vor der ersten Benutzung.

HANDHABUNG

- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Backform.
- Setzen Sie die Knetstäbe in die Backform ein.
- Um ein optimales Backresultat zu erzielen, sollten Sie zuerst die flüssigen Zutaten und anschließend die festen Zutaten einfüllen.
- Die Hefe wird zum Schluss eingegeben. Ein Kontakt mit Salz und zur Flüssigkeit muss im zeitverzögerten Betrieb vermieden werden.
- Setzen Sie die Backform in das Gerät. Die Backform muss fest im Gerät einrasten. Schließen Sie vor dem Start den Deckel, stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
- Mit der  -Taste können Sie das gewünschte Backprogramm einstellen. Mit jedem Druck auf diese Taste wird in das nächstfolgende Programm gewechselt.
- In den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6 und 8 kann mit der Taste  die Bräunung in den Stufen  (hell),  (mittel),  (dunkel) eingestellt werden.
- In den Programmen 1, 5 und 10 kann mit der Taste  die Größe des Brotes vorgewählt werden.
- Wenn das Programm zeitverzögert gestartet werden soll, können Sie jetzt die gewünschte Gesamtlaufzeit mit den Tasten  oder  einstellen.
- Betätigen Sie die  -Taste, um den Knet- und/oder Backvorgang zu starten.
- In den Programmen 1, 2, 5, 6 und 10 ertönt während des zweiten Knetvorganges ein Signalton, damit Sie weitere Zutaten wie z. B. Früchte und Nüsse hinzufügen können. Den Deckel nach dem zweiten Knetvorgang bis zum Programmende nicht mehr öffnen.
- Ist das Brot oder der Teig fertig, ertönt ein mehrfacher Signalton und in der Zeitanzeige erscheint **0:00**. Drücken Sie für 2 Sekunden die  -Taste und öffnen Sie den Deckel.
- Sollten Sie bei den Programmen 1, 2, 3, 5 und 10 vergessen die  -Taste zu drücken bzw. das Brot sofort zu entnehmen, wird das Brot noch 60 Minuten warmgehalten. Dadurch wird vermieden, dass sich Kondenswasser in der Backform bildet.
- Entnehmen Sie vorsichtig die Backform. Benutzen Sie dabei unbedingt Topflappen und stellen Sie die heiße Backform nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen.
- Nehmen Sie das Brot durch leichtes Schütteln vorsichtig aus der Backform heraus. Sollte einer der Knetstäbe im Brot stecken bleiben, holen Sie ihn vorsichtig heraus. Benutzen Sie hierzu den mitgelieferten Hakenspieß. Führen Sie den Hakenspieß in die Öffnung

des Knethakens und verkanten den Hakenspieß am unteren Rand des Knethakens. Ziehen Sie den Knethaken vorsichtig aus dem Brot, am besten als erstes mit dem Flügel. Sie können das Brot auch leicht an der Stelle einschneiden, um den Flügel leichter herauszuziehen.

Legen Sie das Brot auf ein Kuchenrost, damit es auch von unten abkühlt. Das Brot muss erst abkühlen, bevor es geschnitten werden kann.



REINIGUNG

- **Achtung! Vor der Reinigung Gerät ausschalten, Netzstecker aus der Steckdose ziehen** und Gerät abkühlen lassen. Tauchen Sie die Brotbackmaschine niemals in Wasser.
- Entfernen Sie die Backform aus dem Gerät und die Knetstäbe aus der Backform. Reinigen Sie die Backform und die Knetstäbe mit einer lauwarmen Seifenlauge. Benutzen Sie **keine rauen Putzlappen**. Lassen sich die Knetstäbe nicht lösen, weichen Sie diese für ca. 30 Minuten in lauwarmem Wasser ein. Versuchen Sie nicht die Stäbe mit Gewalt zu lösen!
- Lassen Sie die Backform nicht über einen längeren Zeitraum eingeweicht, damit die Dichtung der Antriebsachse nicht beschädigt wird. Die **Backform nicht in der Spülmaschine reinigen**.
- Reinigen Sie die Innenseite des Deckels mit einem feuchten, weichen Tuch. Das Gerät **innen nur mit einem trockenen** Tuch reinigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keinen Backofenreiniger, Essig, Bleich- oder Scheuermittel oder aggressive chemische Mittel.
- Achten Sie stets darauf, dass das Gerät vollständig abgekühlt und trocken ist, bevor Sie es verstauen.

FEHLERSUCHE UND FRAGEN

1. *Das Brot hat einen strengen Geruch.*
Prüfen Sie nach, ob Sie die richtige Menge Hefe genommen haben. Zuviel Hefe verursacht einen unangenehmen Geruch und kann das Brot zu weit aufgehen lassen. Verwenden Sie stets frische Zutaten.
2. *Gebackenes Brot ist feucht und an der Oberfläche klebrig.*
Entfernen Sie das Brot direkt nach der Fertigstellung aus der Backform und lassen Sie es auf einem Gitter abkühlen.
3. *Das Betätigen des Startknopfes löst keine Funktion aus.*
Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker angeschlossen und das Gerät eingeschaltet ist.
Ist das Gerät noch zu heiß, blockiert eine automatische Sicherheitssperre den Start. Im LCD-Anzeigedisplay erscheint **HHH** und ein Dauersignal ertönt. Drücken Sie die **Ⓢ**-Taste für 2 Sekunden und entnehmen Sie die Backform mit den Zutaten. Lassen Sie das

Gerät etwa 10 bis 20 Minuten vor dem erneuten Start mit geöffnetem Deckel abkühlen. Wenn in der Anzeige **EEE** erscheint, lassen Sie das Gerät von einem zulässigen Experten untersuchen, da der Temperatursensor sich abgestellt hat.

4. *Das Brot ist zu hoch geworden.*
Nehmen Sie nicht zuviel Hefe, Wasser oder Mehl.
5. *Das Brot ist nicht hoch genug geworden.*
Erhöhen Sie die Hefe-, Wasser-, oder Süßmittelmenge. Beachten Sie bei Hinzugabe der Zutaten stets die richtige Reihenfolge: Flüssige Zutaten, trockene Zutaten, Hefe.
Anmerkung: Brot aus Roggen- oder Vollkornmehl geht erfahrungsgemäß nicht so hoch wie aus Weizenmehl.
6. *Der Teig fällt nach Beginn der Backphase nach innen ein.*
Der Teig ist zu locker. Reduzieren Sie die Flüssigkeits- oder Hefemenge etwas oder wählen Sie ein Programm mit einer kürzeren Aufgehphase. Ebenso kann die Salzmenge etwas erhöht werden.
7. *Der Teig ist zu weich oder klebrig.*
Fügen Sie während des Knetens einen Löffel Mehl hinzu, um den Teig geschmeidig zu machen.
8. *Der Teig knetet sehr schwer.*
Fügen Sie während des Knetvorganges einen Löffel Wasser hinzu.
9. *Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?*
Bei höherer Typen-Zahl enthält das Mehl mehr Ballaststoffe und ist dunkler.
10. *Was ist Vollkornmehl?*
Vollkornmehl wird aus dem ganzen Korn gemahlen und hat mehr Ballaststoffe.

Rezepte

Hinweise zu den Rezepten

Die aufgeführten Rezeptvorschläge können mit verschiedenen Zutaten variiert werden. Je nach Geschmack können z.B. Weizenkeime, Sonnenblumenkerne, Kräuter, Kümmel, geriebener Pfeffer, geriebene Nüsse, Müsli, Maisgrieß, Speckwürfel usw. beigefügt werden. Die Zutaten können in den Programmen BASIS, SCHNELL, VOLLKORN, GEBÄCK und SANDWICH nach dem Signalton ca. 5-10 Min. nach Beginn des 2. Knetvorganges hinzugefügt werden.

Es können Rezepte mit einem Mehllanteil von bis zu 750g verwendet werden. Überschreiten Sie diese Menge nicht, damit der Teig nicht überläuft und richtig durchgebacken wird.

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Zucker unterstützt die Hefe als Treibmittel und lässt die Kruste dunkler und dicker werden.

Salz verstärkt die Struktur des Teiges und verlangsamt das Aufgehen des Teiges.

Wenn Sie Rezepte mit Zutaten ergänzen die Flüssigkeiten enthalten, muss die in den Rezepten angegebene Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden. Dies gilt z.B. bei Verwendung von Eiern, Frischkäse oder Joghurt.

Bei Programmen, bei denen das Brotgewicht nicht eingestellt werden kann, funktionieren die Rezepte mit beiden Gewichten.

Die Gewichtangaben über den Spalten (z.B. 750g und 1000g) beziehen sich auf das ungefähre spätere Brotgewicht.

Die Backergebnisse sind abhängig von verschiedenen Faktoren wie z.B. Luftdruck, Luftfeuchtigkeit, Wasserhärte, Raumtemperatur oder Temperatur der Zutaten. Scheuen Sie sich daher nicht die Rezeptvorschläge anzupassen, wie im Abschnitt „Fehlersuche“ beschrieben, wenn ein Rezept nicht auf Anhieb gelingt.

Hinweise für Allergiker

Mit dem Brotbackautomat können auch Brote aus verschiedenen Mehlmischung für Personen mit einer Getreide-Allergie gebacken werden. Die Brote werden auch bei erhöhter Menge von Hefe oder Backpulver relativ fest.

Als Backprogramme sollten Sie nur BASIS und SCHNELL wählen, jeweils mit einer dunklen Bräunung. Beim Programm BASIS bekommt das Brot eine kräftige Kruste, beim Programm Schnell eine schwächere.

Die glutenfreie Mehle eignen sich nicht zum Vorprogrammieren. Das Programm immer sofort starten.

Bei Bildung von Mehresten an den Backformwänden, öffnen Sie während dem Knetvorgang den Deckel und streichen Sie mit Hilfe eines Gummi-Schabers dies von den Wänden, sodass es noch mit verarbeitet werden kann. Anschließend den Deckel wieder schließen.

Bei der Verwendung von Hefe entfernen Sie nach dem letzten Knetvorgang mit bemehlten Fingern die Knethaken. An dieser Stelle würde sonst ein Hohlraum entstehen, da das Brot nur wenig aufgeht. Danach einige Tropfen Öl auf den Teig geben und mit einem Teigschaber oder den Fingern glatt streichen. Durch das Einölen werden tiefe Risse, die beim Backen entstehen, verhindert. Nun den Deckel schließen.

Weißbrot

Zutaten:

750g	1000g		Zutaten
1	1½	TL	Trockenhefe
390	600	g	Weizenmehl Type 405
2	3	EL	Zucker
1½	2¼	TL	Salz
1½	2¼	EL	Butter
140	220	ml	Milch
120	180	ml	Wasser
<i>Programm:</i>			WEIßBROT
<i>Bräunung:</i>			MITTEL

Zwiebelbrot

Zutaten:

860g	1180g		Zutaten
³ / ₄	1	Pckg.	Trockenhefe
540	760	g	Weizenmehl Typ 1050
50	75	g	Röstzwiebeln
1	1	TL	Zucker
1	1½	TL	Salz
350	500	ml	Wasser
<i>Programm:</i>			SCHNELL

Siebenkornbrot

Zutaten:

800g	1600g		Zutaten
$\frac{3}{4}$	1	Pckg.	Trockenhefe
500	700	g	Vollkornmehl
215	325	g	7-Korn-Flocken
$1\frac{1}{4}$	$1\frac{3}{4}$	TL	Salz
$1\frac{1}{4}$	$1\frac{3}{4}$	TL	Zucker
$1\frac{1}{4}$	$1\frac{3}{4}$	EL	Essig
25	45	g	Butter
460	640	ml	Wasser
<i>Programm:</i>			VOLLKORN
<i>Bräunung:</i>			MITTEL

Weizenbrot

Zutaten:

750g	1100g		Zutaten
1	$1\frac{3}{4}$	TL	Trockenhefe
300	420	g	Weizenmehl Type 1050
200	280	g	Weizenmehl Type 405
$1\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{2}$	TL	Salz
$1\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{2}$	TL	Honig oder Zuckerrübensirup
$1\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{2}$	TL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
290	450	ml	Wasser
<i>Programm:</i>			BASIS
<i>Bräunung:</i>			DUNKEL

Weizenmischbrot

Zutaten:

750g	1100g		Zutaten
$1\frac{1}{4}$	$1\frac{3}{4}$	TL	Trockenhefe
230	350	g	Weizenmehl Typ 550
230	350	g	Roggenmehl Typ 1150
$1\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{2}$	TL	Salz
$\frac{1}{4}$	$\frac{3}{4}$	TL	Zucker
220	350	ml	Wasser
110	175	ml	Naturjoghurt 3,5% Fettgehalt
$1\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{2}$	TL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
<i>Programm:</i>			BASIS
<i>Bräunung:</i>			MITTEL

Mischbrot mit Sojakernen

Zutaten:

750g	1120g		Zutaten
1	$1\frac{3}{4}$	TL	Trockenhefe
250	350	g	Weizenmehl Type 550
220	300	g	Roggenmehl Type 1150
$1\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{2}$	TL	Salz
1	$1\frac{3}{4}$	TL	Zucker
180	240	ml	Wasser
160	220	ml	Buttermilch
$\frac{3}{4}$	$1\frac{1}{4}$	EL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
30	45	g	Sojakerne
$\frac{3}{4}$	$1\frac{1}{4}$	TL	Brotgewürz
<i>Programm:</i>			BASIS
<i>Bräunung:</i>			MITTEL
Die Sojakerne nach dem Signalton einfüllen.			

Käsebrot

Zutaten:

760g	1100g		Zutaten
$1\frac{1}{4}$	$1\frac{3}{4}$	TL	Trockenhefe
230	350	g	Weizenmehl Type 550
230	350	g	Roggenmehl Type 1150
$1\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{2}$	TL	Salz
$\frac{3}{4}$	$1\frac{1}{4}$	TL	Zucker
170	270	ml	Wasser
140	210	ml	Buttermilch
45	70	g	fein geriebener Emmentaler
<i>Programm:</i>			BASIS
<i>Bräunung:</i>			DUNKEL
Den geriebenen Käse nach dem Signalton einfüllen.			

Kleie-Brot

Zutaten:

750g	1300g		Zutaten
1	1 ¹ / ₄	TL	Trockenhefe
340	525	g	Weizenmehl Type 550
¹ / ₄	³ / ₄	cup	Weizenkleie
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	EL	Zucker
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	EL	Trockenmilch
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	TL	Salz
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	EL	Butter
290	440	ml	Wasser
<i>Programm:</i>			BASIS
<i>Bräunung:</i>			MITTEL

Italienisches Weißbrot

Zutaten:

900g	1300g		Zutaten
³ / ₄	1	Pckg.	Trockenhefe
100	150	g	Maisgrieß
475	650	g	Weizenmehl Typ 550
1	1 ¹ / ₂	TL	Zucker
1	1 ¹ / ₂	EL	Pflanzenöl
1	1 ¹ / ₂	TL	Salz
375	570	ml	Wasser
<i>Programm:</i>			SANDWICH

Roggenvollkornmischbrot

Zutaten:

750g	1150g		Zutaten
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₄	TL	Trockenhefe
230	350	g	Weizenmehl Typ 1050
230	350	g	Roggenvollkornmehl
1	1 ³ / ₄	TL	Salz
¹ / ₂	1	TL	Zucker
290	440	ml	Wasser
2	3 ¹ / ₂	EL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
<i>Programm:</i>			VOLLKORN
<i>Bräunung:</i>			DUNKEL

3-Pauly Mehlmischung glutenfrei für Brot, Brötchen und Teigböden

Zutaten:

1150g		Zutaten
2	Pckg.	Trockenhefe
700	g	Mehlmischung
30	g	Butter
1 ¹ / ₂	TL	Salz
570	ml	warmes Wasser
<i>Programm:</i>		BASIS
<i>Bräunung:</i>		DUNKEL
Tipp: Mit diesen Zutaten kann auch ein Teig mit dem Programm TEIG geknetet werden, um daraus Brötchen oder einen Teigböden herzustellen.		

Süßes Brot

Zutaten:

750g	1180g		Zutaten
³ / ₄	1	Pckg.	Trockenhefe
500	700	g	Weizenmehl Typ 550
2	3	EL	Honig
1	1 ¹ / ₂	TL	Salz
2	4		Eier
25	35	g	Butter
275	400	ml	Frischmilch
<i>Programm:</i>		SCHNELL oder KURZ	
Hinweis: Beim Programm KURZ nur die Mengen vom 750g-Brot verwenden, da das Brot lockerer wird und sonst das Volumen zu groß wird.			

Sauerteigbrot

Zutaten:

740g	1050g		Zutaten
1	1½	Pckg.	Trockenhefe
250	340	g	Roggenmehl
250	340	g	Weizenmehl Typ 1050
1	1½	TL	Salz
½	¾	TL	Brotgewürz
½	¾	Pckg.	Trockensauerteig
350	450	ml	Wasser
<i>Programm:</i>			BASIS
<i>Bräunung:</i>			MITTEL
Hinweis: Trockensauerteig ist ein Konzentrat und wird in 15g-Packungen gehandelt.			

Weizenbrot

Zutaten:

750g	1100g		Zutaten
1	1¾	TL	Trockenhefe
220	340	g	Weizenmehl Typ 550
230	360	g	Weizenmehl Typ 1050
1½	2	TL	Salz
½	1	TL	Zucker
1½	2	TL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
210	320	ml	Buttermilch
120	180	ml	Milch
<i>Programm:</i>			BASIS
<i>Bräunung:</i>			MITTEL

Haferflockenkleiebrot

Zutaten:

750g	1050g		Zutaten
¾	1½	TL	Trockenhefe
360	470	g	Weizenmehl Type 550
110	145	g	Haferflockenkleie
1½	2	EL	Zucker
2	2¾	TL	Salz
2	2¾	EL	Butter
380	490	ml	Milch
<i>Programm:</i>			VOLLKORN
<i>Bräunung:</i>			MITTEL

Handelsübliche Brotbackmischungen

Im Handel sind verschiedene Brotbackmischungen erhältlich.

- Füllen Sie die angegebene Menge Trockenhefe und bis zu 750 g der Backmischung in die Backform.
- Geben Sie die entsprechende Flüssigkeitsmenge hinzu.

Programm: Je nach Mehlsorte BASIS, WEIßBROT oder VOLLKORNBROT

Marmelade

Das Grundrezept besteht aus zerkleinerten bzw. pürierten Früchten und Gelierzucker „2:1“. Das richtige Verhältnis zwischen Früchten und Gelierzucker wird auf der Verpackung des Gelierzuckers angegeben.

- Frische Früchte waschen, gegebenenfalls schälen.
- Wiegen Sie ca. 900g der Früchte ab. Beachten Sie diese Mengenangabe, damit die Marmelade nicht überläuft. Die Früchte in kleine Stücke schneiden (max. 1 cm) oder pürieren.
- Früchte und 500g Gelierzucker „2:1“, bei Beeren-Konfitüre auch 1 EL Zitronensaft, in die Backform geben und vermischen.
- Programm MARMELADE starten.
- Beobachten Sie den Vorgang. Streichen Sie mit einem Gummischaber die Zuckerreste von den Backformwänden.
- Nach Beendigung des Programms, Netzstecker ziehen und Backform mit Hilfe von Topflappen vorsichtig entnehmen.
- Marmelade vorsichtig in vorbereitete Gläser füllen. Anschließend die Gläser fest verschließen und abkühlen lassen.
- Backform sofort spülen.

Pizza-Teig

Zutaten:

		Zutaten
2	TL	Trockenhefe
400	g	Weizenmehl Type 550
2	TL	Salz
1	TL	Zucker
3	EL	Olivenöl
230	ml	Wasser
Programm:		TEIG

- Nehmen Sie nach Programmende den Teig aus der Backform.
- Rollen Sie den Teig auf einem mit Olivenöl gefetteten Backblech gleichmäßig aus.
- Den Teig für 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- Nun den Teig nach Wahl belegen und ca. 15-25 Minuten bei 200° C im vorgeheizten Backofen backen bis der Käse gut verlaufen ist und der Teig an den Seiten gebräunt ist.

Abkürzungen:

TL = Teelöffel (Messlöffel: 1 Teaspoon) = 5 ml

1/2 TL = halber Teelöffel

EL = Esslöffel (Messlöffel: 1 Tablespoon) = 15 ml

g = Gramm

ml = Milliliter

Messbecher: 1 cup = 250 ml

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.



Entsorgung

Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

GARANTIE

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien bleiben unberührt.

TABLE OF CONTENTS

Technical specifications	18
Important safety instructions	19
Your bread-maker	20
Control panel	21
Using the bread-maker	23
Programme functions	24
Before first use	25
Operation	25
Cleaning and care	26
Troubleshooting and questions	26
Recipes	27
Guarantee	32

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Art.-Nr.:	BM 3986
Operating voltage:	230 V~, 50 Hz
Power consumption:	800 W
Baking capacity:	max. 750g flour for a 1000 – 1600g loaf
Approximate dimensions:	42 cm (W) x 26 cm (D) x 29 cm (H)
Weight:	6.8 kg
Timer:	Pre-programmable up to 13 hours
Programme functions:	10
Accessories:	Measuring cup, measuring spoon, extractor for kneading hooks
This product complies with all binding CE labelling directives.	

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS







Before using the bread-maker, please read the following instructions carefully.

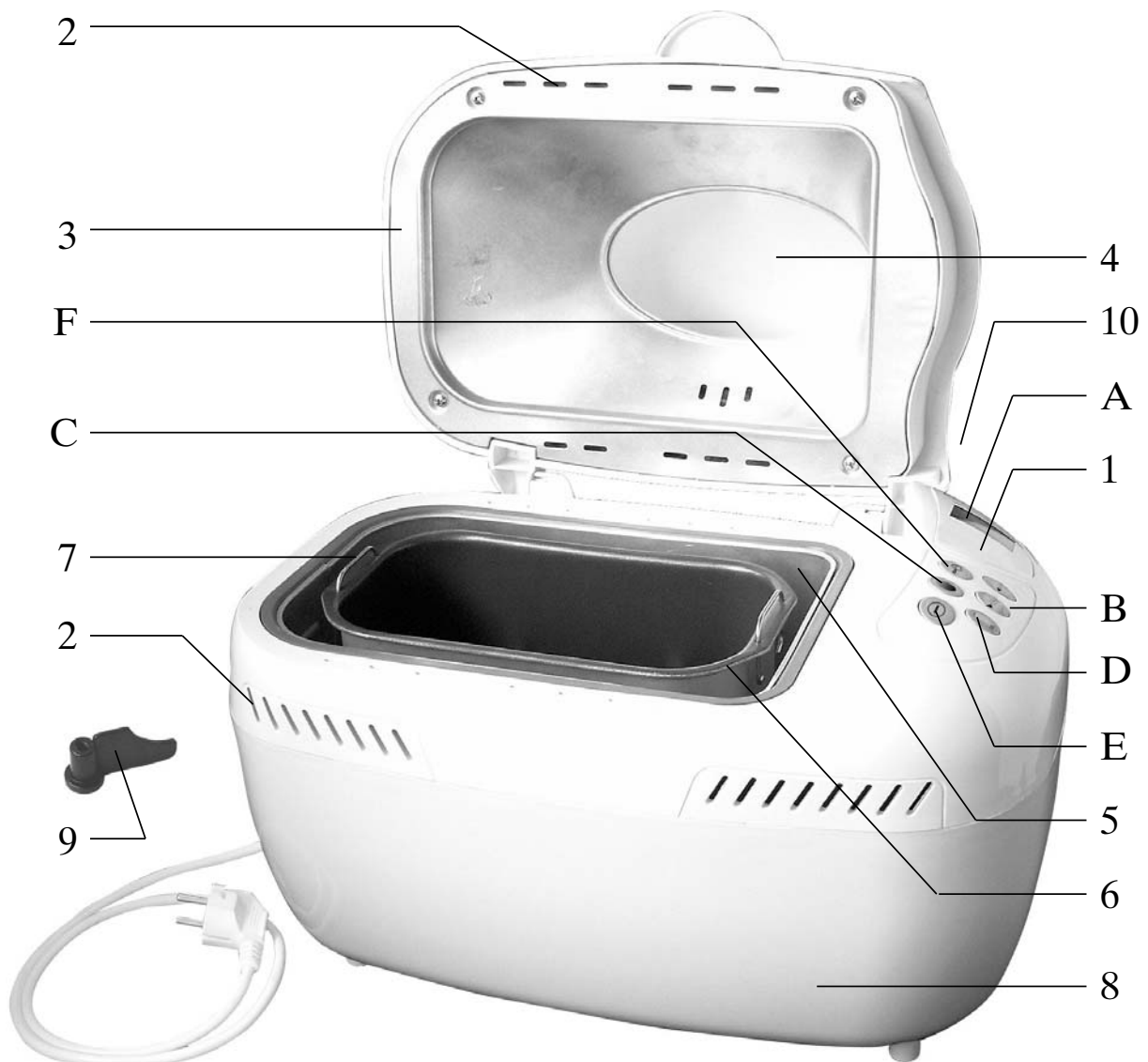
- The housing surfaces, steam vents and baking-tin heat up during operation and remain hot for a short while after use: remember not to touch any hot parts of the unit. **Be sure to use an oven-cloth or suitable gloves when removing the bread.**
- The bread-maker should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.
- **Always switch off the bread maker after use and remove the plug from the wall socket, as well as**
 - **in case of any malfunction during use,**
 - **when removing the baking-tin,**
 - **during cleaning.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not allow the cord to hang free; the cord must be kept well away from hot parts of the appliance.
- Before the appliance is used, the main body, including the power cord as well as any attachment fitted, should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Ensure a minimum distance of 10 cm to walls or other objects. Do not position or operate the appliance close to or underneath any hanging objects such as curtains or other inflammable materials, and do not position any objects on top of the appliance while it is in use.
- Always place the unit on a level, heat-resistant non-slip work surface.
- Always monitor the operation of the appliance. When using the timer to pre-programme for a delayed start, ensure that there is suitable supervision when the programme is activated
- Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or come into contact with any heat sources (e.g. oven-plates or open flames).
- Do not operate the appliance unless the baking-tin with the ingredients has been placed inside the unit.
- Do not expose the appliance to rain or moisture and do not operate the appliance outdoors or on wet surfaces. Always ensure that it is well protected from water splashes. **Never** immerse the plug, the power cord or the appliance itself in water.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- The use of any accessories other than those provided by the manufacturer may result in damage to the appliance; there is also a possibility of severe personal injury.
- Do not touch any moving parts during operation. Do not put your fingers or hands inside the unit, unless it is disconnected from the mains supply and has cooled down

completely.

- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.
- Keep this instruction manual for future reference.

Your bread-maker

1.	Control panel	2.	Vents
		3.	Lid
A	LCD-display	4.	Viewing window
B	Timer  / 	5.	Baking compartment
C	Browning control 	6.	Bread baking-tin
D	Menu 	7.	Baking-tin handle
E	Start / Stop 	8.	Housing
F	Bread weight 	9.	Kneading hooks
		10.	On/off switch (at rear of unit)





Control panel

A LCD-display

The LCD-display shows the selected programme as well as the remaining programme time. An active programme is indicated by the continuously flashing colon in the time display.

Example:

In this case, programme 5 (for WHOLEMEAL BREAD) has been selected via the  button. The display shows: 5 3:40. The bread weight is shown in the form of a triangular symbol in the upper right part of the display, just beneath the larger bread symbol (). The selected browning level is shown as 'MEDIUM', indicated in the form of a triangular symbol in the upper centre part of the display.




The total programme running time is 3 hours and 40 minutes.

B Timer /

Programmes 1, 3, 5, 7, 8 and 10 may be started with a delayed timer setting, enabling the selected programme to finish up to 13 hours later.

Example:

You want to start the programme at 20h00, and you would like your bread to be finished at 7h30 the next morning. Accordingly, the total programme running time will be 11 hours and 30 minutes.


- Use the  button to select the desired programme.
- Press  or  until the display shows a total running time of 11:30.
- Add the ingredients following the instructions given in the section *Operation*. Avoid any contact between the yeast and fluids or salt.
- The best baking results can be achieved only if the ingredients are used in their correct relative quantities, ensuring that the dough cannot rise above the edge of the baking-tin. We therefore recommend that only recipes are used which have been tried before with satisfactory results.
- Do not use the timer function where a recipe requires the use of perishable ingredients such as eggs, fresh milk or fruit. The timer function is also unsuitable for recipes which require the addition of any ingredients (e.g. nuts, grains or dried fruits) during the second kneading phase.

C Browning

Baking programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, and 8 allow for a pre-selection of the desired level of browning; three settings are available. The selected level of browning is shown in the form of a triangular symbol in the upper centre part of the display.


LIGHT 
MEDIUM 
DARK 

D Menu


Press the  button until the desired programme is shown in the LCD-display (A). The menu allows for 10 different programmes to be selected:

Menu	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	Standard					Wholemeal						Biscuits/Pastry	Dough
Weight	750	1300				750	1300					750	1300
Pre-heating (Motor off – Heating on/off)	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	heating on/off	11	22
Stirring		3	3	3	3		3	3,5	3	-	15		3
1. Kneading phase		2	2	2	2	2	-	-	2	-	-		2
2. Kneading phase		13	20	16	5	13		12,5 min. (w/o. heat.), 8 min. w. heating	16	-	-		13
Acoustic signal													
Display message	2:54	2:57	1:33	-	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	2:34	2:45
1st rising phase		45	-	45	-		45	-	-	-	-		45
Smoothing phase		1	1	1	-		1	-	-	-	-		1
2nd rising phase		18	7	25	7		18	-	45	-	-		18
Smoothing phase		1	-	1	-		1	-	-	-	-		1
Final rising phase		45	25	50	27		35	-	22	-	-		39
Baking	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 stirring / cooking		56
Standing phase (without heating)		-	-	-	-		-	16	-	-	20		-
Keeping warm		60	60	60	-		60	-	-	-	-		60
Programme running time	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Timer (pre-programming)		13 hrs	-	13 hrs	-		13 hrs	-	13 hrs	13 hrs	-		13 hrs

E **START/STOP button**

The  button starts or terminates a programme. The continuously flashing colon in the LCD time display indicates that the programme has been activated.


Protection against wrong input:


Once a programme has been started, all other control buttons will remain blocked until the baking process has finished, or until the  button has been pressed for a minimum of 2 seconds.

When pressing any control button, wait until the correct input is acknowledged by a beep signal before releasing the button.

F **Loaf weight**

Baking programmes 1, 5 and 10 allow for pre-selection of the loaf size. The selected weight is indicated in the form of a triangular symbol beneath the corresponding bread symbol on the LCD display.

 = for loaves of approx. 750g to 900g

 = for loaves of approx. 1000g to 1600g

USING THE BREAD-MAKER

Your new bread-maker allows you to:

- bake breads to various recipes, some of which can be found in the appendix to this manual. However, this bread-maker also allows you to use commercially available ready-to-bake mixtures with up to 750g of solid ingredients (for a loaf of up to 1600g).
- knead dough for bread rolls, pizza etc., and let the dough rise.

Additional important instructions

- Always use an oven-cloth or suitable gloves when touching the unit after use, or when handling freshly baked bread.
- Only recipes with a flour content of up to 750g should be used with this bread-maker. Should the flour content fall short of this minimum, thorough kneading of the dough cannot be ensured. Excessive flour content may result in the dough rising over the edge of the baking-tin.
- In the case of a power failure, the programme must be re-started. If the programme was still in the kneading phase when the power failure occurred, the cycle can be re-started using the same ingredients. Otherwise, fresh ingredients must be used.
- During the kneading process, water vapour may condense on the viewing window. However, this condensation will disappear during the baking phase.
- To ensure evenly baked bread, do not open the lid during the baking process.
- After use, allow sufficient time for the bread-maker and the baking-tin to cool down before cleaning them thoroughly.
- The baking-tin and the kneading hooks have a non-stick coating. In order to prevent damage, do not use any metallic, hard, sharp or pointed objects on the coating.
- **Caution: Operating the bread-maker empty could result in damage to the unit** by overheating of the empty baking-tin.

Caution

- In the event of any smoke coming from the baking compartment, be sure to keep the door firmly closed, but immediately remove the plug from the wall socket. Do not, under any circumstances, try to smother or extinguish smouldering dough with water. Dough may catch fire if it is allowed to rise over the edge of the baking-tin and touch the heating element. It is therefore important to follow the quantity limits given in the recipes.
- Always make sure that the unit is placed well out of children's reach, especially while it is operating.
- Do not place the unit on soft or inflammable surfaces (e.g. carpets). Always ensure that it is placed on a firm, level work surface. Always position the unit in such a way that it cannot fall over.
- Do not touch the steam vents at the rear of the lid, nor the viewing window in the lid: these parts heat up during operation.
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.

PROGRAMME FUNCTIONS

1 = STANDARD

This programme is used most frequently and suitable for breads with a high content of wheat flour.

2 = QUICK

Suitable for quick baking of breads with high wheat flour content.

3 = WHITE BREAD/FRENCH BREAD

Suitable for light dough, e.g. for white bread/French bread.

4 = SHORT PROGRAMME

Suitable for quick baking of breads, where the loaves turn out lighter than usual. The quantities used should therefore be for smaller loaves only.

5 = WHOLEMEAL

In comparison to the STANDARD setting, this programme has extended rising and baking phases, since the dough for bread with a high rye or wholemeal flour content tends to rise less strongly than dough containing wheat flour.

6 = BISCUITS, PASTRY

Suitable for preparing biscuits, when using baking powder instead of yeast.

7 = DOUGH (TEIG)

This programme does not include a baking phase. After the programme has finished, the dough (e.g. pizza dough) can be removed and then baked in a conventional oven.

8 = BAKING (BACKEN)

Suitable for baking dough (e.g. dough previously kneaded using the DOUGH programme). In this way, the rising phase can be modified according to the type of dough before the BAKING programme is started.

If the loaf does not show the desired degree of browning, this programme may also be started directly after the bread baking programme has finished.




9 = JAM, MARMALADE

Suitable for preparing jam or marmalade. During preparation, make sure the baking-tin is only two thirds full of all the ingredients (approx. 900g), since the mixture may tend to foam up.










10 = SANDWICH

Suitable for baking sandwich bread.

BEFORE FIRST USE

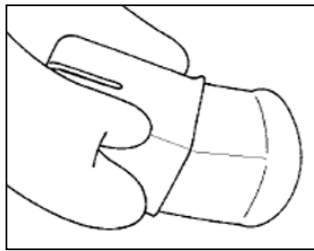
- Insert the plug into a suitable wall socket and switch the appliance on.
- Use the  button to select programme **8** (BAKING).
- Press the  button and let the unit heat up for approximately 10 minutes with the lid open. This will remove the smell typically encountered when first activating the heating elements. Ensure sufficient ventilation. To prevent the baking-tin from over-heating, be sure to remove it before switching the unit on.
- Afterwards, press the  button for at least 2 seconds, remove the plug from the wall socket and allow the unit to cool down. The baking-tin itself must be thoroughly cleaned before it is used for the first time.

OPERATION

- Open the lid and remove the baking-tin.
- Fit the kneading hooks into their sockets inside the baking-tin.
- For best results, always put liquids in first, followed by solid ingredients such as flour.
- Finally, add the yeast. Be sure to avoid any contact between the yeast and salt or liquids when using the timer.
- Replace the baking-tin in the unit. Make sure that the tin locks firmly into place. Before starting the programme, close the lid, insert the plug into a suitable wall socket and switch the appliance on.
- Use the  button to select the desired baking programme. Each time the button is pressed, the display changes to the next programme in the sequence.
- Using the  button, the desired level of browning can be pre-selected in programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6 and 8. The following settings are available: light () , medium () and () dark.
- Baking programmes 1, 5 and 10 allow for pre-selection of the bread size, using the  button.
- If you wish to start the programme with a timer delay, the desired total running time can now be set.
- Otherwise, press the  button to start the kneading and/or baking process.
- During the second kneading phase in programmes 1, 2, 5, 6 und 10, an acoustic signal indicates that additional ingredients such as fruits and nuts can be added to the dough. Do not open the lid after this second kneading phase, but wait until the programme has finished.
- Once the bread or dough is ready, a multiple acoustic signal is heard and the time display shows **0:00**. Press the  button for at least 2 seconds and open the lid.
- Should you forget to press the  button and to remove the bread immediately in the programmes 1, 2, 3, 5 and 10, it will be kept warm automatically for a period of 60 minutes. This is to ensure that no condensation can collect in the baking-tin.
- Carefully remove the baking-tin using oven cloths. Do not place the hot baking-tin on any heat-sensitive surfaces.

- Remove the bread from the baking-tin. To loosen the bread, it may be lightly shaken. Should one of the kneading hooks be stuck in the bread, it should be carefully removed using the extractor supplied. Insert the extractor into the opening of the kneading hook and cant it in such a way that it grips the lower end of the hook. Pull the hook carefully from the loaf, preferably with its blade first. To facilitate extracting the blade, a small cut can be made in that part of the loaf.


To allow the underside of the loaf to cool down as well, it should be placed on a suitable wire rack. Do not attempt to cut the bread until it has cooled down.



CLEANING AND CARE

- **Before the appliance is cleaned, ensure it is switched off, disconnected from the power supply and has cooled down completely.** Do not immerse the bread-maker in water.
- Remove the baking-tin from the appliance, and take out the kneading hooks. The baking-tin and the kneading hooks may be cleaned using hot water and a mild detergent. Do **not** use any **rough material** for cleaning. If you are unable to separate the kneading hooks from the baking tin using normal force, let it soak in lukewarm water for approximately 30 minutes. Do not use excessive force to remove the hooks.
- To prevent damage to the drive-shaft seal, the baking-tin should not be left soaking for any extended period of time. **Do not clean the baking-tin in a dish-washer.**
- The inside of the lid may be cleaned with a slightly damp, soft cloth. The interior of the appliance should be cleaned **with a soft, dry cloth.**
- Do **not** use cleaning agents specifically designed for baking ovens, and do not use any abrasives or harsh cleaning solutions, vinegar or bleaching agents for cleaning.
- Before storing the appliance, always ensure that it has cooled down and that it is completely dry.

TYPICAL PROBLEMS AND QUESTIONS

1. *The bread has a strong smell.*
Check whether the correct amount of yeast was used. Too much yeast causes an unpleasant smell and makes the loaf rise too much. Always use fresh ingredients.
2. *The baked bread is wet and has a sticky surface.*
Remove the bread from the appliance immediately after baking, and place it onto a wire rack, allowing it to cool down.
3. *Pressing the Start button fails to activate the selected programme.*
Make sure that the unit is properly connected to the mains supply and that it has been switched on.
Should the appliance still be too hot after a previous work cycle, an automatic safety switch prevents the appliance from resuming operation. In that case, the LED-display shows the letters **HHH**, and a continuous acoustic signal is heard. Press the  button for

2 seconds, and remove the baking-tin with the ingredients from the unit. Allow the bread-maker to cool down for about 10 - 20 minutes with the lid open before you attempt to start the programme again.

The message **EEE** on the display indicates a temperature sensor malfunction. In this case, the appliance must be checked by a qualified person.

4. *The loaf has risen too high.*

Reduce the amount or quantity of yeast, water or flour used.

5. *The loaf has not risen high enough*

Increase the amount of yeast, water or sweeteners. Ensure that the correct order is used when putting the ingredients into the baking-tin: first the liquid ingredients followed by the solid ingredients, finally the yeast.

Note: bread made of rye or wholemeal flour tends to rise less than bread made of wheat flour.

6. *After the baking phase has started, the dough collapses inwards.*

The dough is too light. Slightly reduce the quantity of liquids or the amount of yeast, or use a programme with a shorter rising phase. You may also try increasing the amount of salt.

7. *The dough is too soft or too sticky.*

The dough texture may become smoother if a spoonful of flour is added during kneading.

8. *The dough is very difficult to knead.*

Add a spoonful of water during the kneading process.

9. *What is the significance of the numbers characterising different flour types?*

The higher the number of the flour, the higher the fibre content and the darker the colour.

10. *What is wholemeal flour?*

Wholemeal flour is made from whole grain and therefore has a higher fibre content. It is recognisable by its darker colour. However, wholemeal bread does not necessarily turn out darker.

Recipes

Recipe information

The recipes suggested in this manual may be modified to taste by adding various ingredients of your choice.

Depending on your taste, you may add e.g. wheat germ, sun flower seeds, herbs, caraway seeds, ground pepper, ground nuts, muesli, hominy grits, finely cut bacon cubes etc.

These ingredients may be added after the acoustic signal, approximately 5 – 10 minutes after the second kneading phase has started, but only for the following programmes: STANDARD, QUICK, WHOLEMEAL, BISCUITS/PASTRY and SANDWICH.

The bread-maker is designed to process recipes with a flour content of up to 750g. In order

to prevent the dough rising over the edge of the baking-tin and to ensure that the dough is properly and thoroughly kneaded, do not exceed these limits.

All ingredients should have normal room temperature.

Sugar assists the yeast as a rising agent, and tends to let the crust become darker and thicker.

Salt gives a firmer texture to the dough and slows the rising process down.

When adding additional ingredients of liquid nature to a recipe, make sure that the quantity of liquid given in the recipe is reduced accordingly. This applies e.g. when eggs, fresh cheese or yoghurt are used.

For all those programmes, where the bread weight cannot be adjusted, either quantity in the recipes may be used.

The information in the recipes (e.g. 750g and 1000g) refers to the approximate weight of the finished loaf.

The baking results depend on several factors such as air pressure, humidity, hardness of water, room temperature or the temperature of the ingredients. If a recipe does not turn out to your taste right away, we recommend modifying the suggested recipes accordingly, as described in the section 'Typical problems and questions'.

Special information for allergic people

With this bread-maker you may also use flour mixtures specifically formulated for people allergic to grain. The loaves will turn out relatively firm even when higher quantities of yeast or baking powder are used.

However, in this case only the STANDARD and QUICK programmes should be used, in each case choosing the darker browning setting. With the STANDARD programme, the loaf turns out to have a stronger crust, while the QUICK programme results in a weaker crust.

With gluten-free flour types, pre-programming is not recommended. Always start the programme immediately after the ingredients have been put in.

If you observe flour residue on the walls of the baking-tin, open the lid during the kneading phase, and use a rubber scraper to move the flour back into the dough so that it can be properly processed. Close the lid afterwards.

When using yeast, the kneading hooks should be removed after the final kneading phase. Sprinkle some flour on your fingers before taking out the hooks. Removing the kneading hooks is necessary to prevent air pockets building up inside the loaf, as the dough rises only a little. Add a few drops of oil onto the dough afterwards and spread it evenly over the dough surfaces, using a dough scraper or your fingers. This will help to prevent deep cracks which might otherwise be caused by the high baking temperatures. Close the lid afterwards.

White bread/French bread

Ingredients:

750g	1000g		Ingredients
1	1½	tsp.	dry yeast
390	600	g	wheat flour type 405
2	3	tbs.	sugar
1½	2¼	tsp.	salt
1½	2¼	tbs.	butter
140	220	ml	milk
120	180	ml	water
Programme:			WHITE BREAD/FRENCH BREAD
Browning:			MEDIUM

Onion bread

Ingredients:

860g	1180g		Ingredients
¾	1	pack	dry yeast
540	760	g	wheat flour type 1050
50	75	g	fried onions
1	1	tsp.	sugar
1	1½	tsp.	salt
350	500	ml	water
Programme:			QUICK

Seven-grain bread

Ingredients:

800g	1600g		Ingredients
³ / ₄	1	pack	dry yeast
500	700	g	wholemeal flour
215	325	g	7-grain flakes
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tsp.	salt
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tsp.	sugar
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tbs.	vinegar
25	45	g	butter
460	640	ml	water
<i>Programme:</i>			WHOLEMEAL
<i>Browning:</i>			MEDIUM

Wheat bread

Ingredients:

750g	1100g		Ingredients
1	1 ³ / ₄	tsp.	dry yeast
300	420	g	wheat flour type 1050
200	280	g	wheat flour type 405
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsp.	salt
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsp.	honey or sugar-beet syrup
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsp.	sourdough powder from sour dough
290	450	ml	water
<i>Programme:</i>			STANDARD
<i>Browning:</i>			DARK

Wheat and rye bread

Ingredients:

750g	1100g		Ingredients
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tsp.	dry yeast
230	350	g	wheat flour type 550
230	350	g	rye flour type 1150
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsp.	salt
¹ / ₄	³ / ₄	tsp.	sugar
220	350	ml	water
110	175	ml	natural plain yoghurt, 3,5% fat content
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsp.	sourdough powder from sour dough
<i>Programme:</i>			STANDARD
<i>Browning:</i>			MEDIUM

Wheat and rye bread with soy seeds

Ingredients:

750g	1120g		Ingredients
1	1 ³ / ₄	tsp.	dry yeast
250	350	g	wheat flour type 550
220	300	g	rye flour type 1150
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsp.	salt
1	1 ³ / ₄	tsp.	sugar
180	240	ml	water
160	220	ml	buttermilk
³ / ₄	1 ¹ / ₄	tbs.	sourdough powder from sour dough
30	45	g	soy seeds
³ / ₄	1 ¹ / ₄	tsp.	bread spice
<i>Programme:</i>			STANDARD
<i>Browning:</i>			MEDIUM
The soy seeds are added after the acoustic signal.			

Cheese bread

Ingredients:

760g	1100g		Ingredients
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tsp.	dry yeast
230	350	g	wheat flour type 550
230	350	g	rye flour type 1150
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsp.	salt
³ / ₄	1 ¹ / ₄	tsp.	sugar
170	270	ml	water
140	210	ml	buttermilk
45	70	g	finely grated Emmental cheese
<i>Programme:</i>			STANDARD
<i>Browning:</i>			DARK
The grated cheese is added after the acoustic signal.			

Bran bread

Ingredients:

750g	1300g		Ingredients
1	1 ¹ / ₄	tsp.	dry yeast
340	525	g	wheat flour type 550
¹ / ₄	³ / ₄	cup	wheat bran
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tbs.	sugar
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tbs.	milk powder
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsp.	salt
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tbs.	butter
290	440	ml	water
<i>Programme:</i>			STANDARD
<i>Browning:</i>			MEDIUM

Italian white bread

Ingredients:

900g	1300g		Ingredients
³ / ₄	1	pack	dry yeast
100	150	g	hominy grits
475	650	g	wheat flour type 550
1	1 ¹ / ₂	tsp.	sugar
1	1 ¹ / ₂	tbs.	vegetable oil
1	1 ¹ / ₂	tsp.	salt
375	570	ml	water
<i>Browning:</i>			SANDWICH

Rye-wholemeal-wheat bread

Ingredients:

750g	1150g		Ingredients
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₄	tsp.	dry yeast
230	350	g	wheat flour type 1050
230	350	g	rye wholemeal flour
1	1 ³ / ₄	tsp.	salt
¹ / ₂	1	tsp.	sugar
290	440	ml	water
2	3 ¹ / ₂	tbs.	sourdough powder from sour dough
<i>Programme:</i>			WHOLEMEAL
<i>Browning:</i>			DARK

3-Pauly flour mix gluten-free for bread, rolls and dough bases

Ingredients:

1150g		Ingredients
2	pack	dry yeast
700	g	flour mix
30	g	butter
1 ¹ / ₂	tsp.	salt
570	ml	warm water
<i>Programme:</i>		STANDARD
<i>Browning:</i>		DARK
Hint: with these ingredients, dough may be kneaded in the DOUGH programme for making bread rolls or a dough base.		

Sweet bread

Ingredients:

750g	1180g		Ingredients
³ / ₄	1	pack	dry yeast
500	700	g	wheat flour type 550
2	3	tbs.	honey
1	1 ¹ / ₂	tsp.	salt
2	4		eggs
25	35	g	butter
275	400	ml	fresh milk
<i>Browning:</i>			QUICK or SHORT
Note: for the SHORT programme, only the quantities specified for the 750g-loaf should be used; otherwise the loaf might become too big, as the texture is generally lighter with this programme.			

Sourdough bread

Ingredients:

740g	1050g		Ingredients
1	1½	pack	dry yeast
250	340	g	rye flour
250	340	g	wheat flour type 1050
1	1½	tsp.	salt
½	¾	tsp.	bread spice
½	¾	pack	dry sourdough
350	450	ml	water
<i>Programme:</i>			STANDARD
<i>Browning:</i>			MEDIUM
Note: dry sourdough is a concentrate and is available in pack form of 15g.			

Wheat bread

Ingredients:

750g	1100g		Ingredients
1	1¾	tsp.	dry yeast
220	340	g	wheat flour type 550
230	360	g	wheat flour type 1050
1½	2	tsp.	salt
½	1	tsp.	sugar
1½	2	tsp.	sourdough powder from sour dough
210	320	ml	buttermilk
120	180	ml	milk
<i>Programme:</i>			STANDARD
<i>Browning:</i>			MEDIUM

Oat flake bran bread

Ingredients:

750g	1050g		Ingredients
¾	1½	tsp.	dry yeast
360	470	g	wheat flour type 550
110	145	g	oat flake bran
1½	2	tbs.	sugar
2	2¾	tsp.	salt
2	2¾	tbs.	butter
380	490	ml	milk
<i>Programme:</i>			WHOLEMEAL
<i>Browning:</i>			MEDIUM

Commercially available ready-to-bake mixes

Various ready-to-bake mixes are commercially available.

- Put up to 750g of the ready-to-bake mix and the required amount of dry yeast into the baking-tin.
- Add the corresponding quantity of liquid.

Programme: STANDARD, WHITE BREAD/FRENCH BREAD or WHOLEMEAL, depending on the type of flour used.

Jam, marmalade

The basic recipe consists of finely cut or puréed fruit and gelatine sugar in the proportion of 2:1. Information about the correct proportions of fruit and gelatine sugar may also be found on the sugar packaging.

- Before the fruit is cut into small pieces or puréed, it must be washed and, if necessary, peeled.
- Weigh out around 900g of fruit. To prevent the marmalade from over-foaming and spilling, do not exceed this quantity. The fruit is now cut into small pieces (max 1cm) or puréed.
- Place the fruit and approx. 500g of gelatine sugar in the proportion of about 2:1 into the baking-tin. For jam made from berries, 1 tbs. of lemon juice should be added.
- Start the programme JAM, MARMALADE.
- This process should be carefully monitored. Use a rubber scraper to remove the sugar residue from the walls of the baking-tin.
- After the programme has finished, remove the plug from the wall socket and carefully take out the baking-tin, using an oven cloth.
- Carefully transfer the jam or marmalade into prepared jars. Close the jars tightly afterwards, and allow them to cool down.

- The baking-tin should be thoroughly rinsed immediately after **use**.

Pizza dough

Ingredients:

		Ingredients
2	tsp.	dry yeast
400	g	wheat flour type 550
2	tsp.	salt
1	tsp.	sugar
3	tbs.	olive oil
230	ml	water
<i>Programme:</i>		DOUGH

- Once the programme has finished, remove the dough from the baking-tin.
- Smear a baking tray with olive oil and spread the dough out with a rolling pin.
- Let the dough rise at room temperature for approximately 30 minutes.
- Spread the dough with the toppings of your choice, and let it bake for 15-25 minutes at 200° C in a pre-heated baking oven, until the cheese has melted and spreads evenly, and the dough is brown around the edges.

Abbreviations:

Tsp. = teaspoon (measuring spoon: 1 tsp.) = 5 ml

½ tsp. = one half teaspoon

Tbs. = tablespoon (measuring spoon: 1 tbs.) = 15 ml

g = gram

ml = millilitre

Measuring cup: 1 cup = 250 ml



Disposal

Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

GUARANTEE

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

TABLE DES MATIERES

Fiche technique	33
Importantes consignes de sécurité	34
Votre machine à pain	35
Le tableau de commande	36
Utilisation de la machine à pain	38
Les programmes	39
Avant la première mise en service	40
Fonctionnement	40
Nettoyage et entretien	41
Problèmes courants et questions	41
Recettes	42
Garantie	47

FICHE TECHNIQUE

Modèle No. :	BM 3986
Tension de service:	230 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie:	800 W
Capacité de cuisson:	max. 750g de farine pour un pain de 1000 – 1600g
Dimensions approximatives :	42 cm (L) x 26 cm (P) x 29 cm (H)
Poids :	6.8 kg
Minuterie :	Pré-programmable jusqu'à 13 heures
Nbre. de programmes:	10
Accessoires:	Gobelet gradué, cuiller à doser et extracteur pour les crochets pétrisseurs
Ce produit est conforme aux directives obligatoires relatives à l'étiquetage CE.	

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ







Avant d'utiliser la machine à pain, veuillez lire attentivement les instructions ci-après :

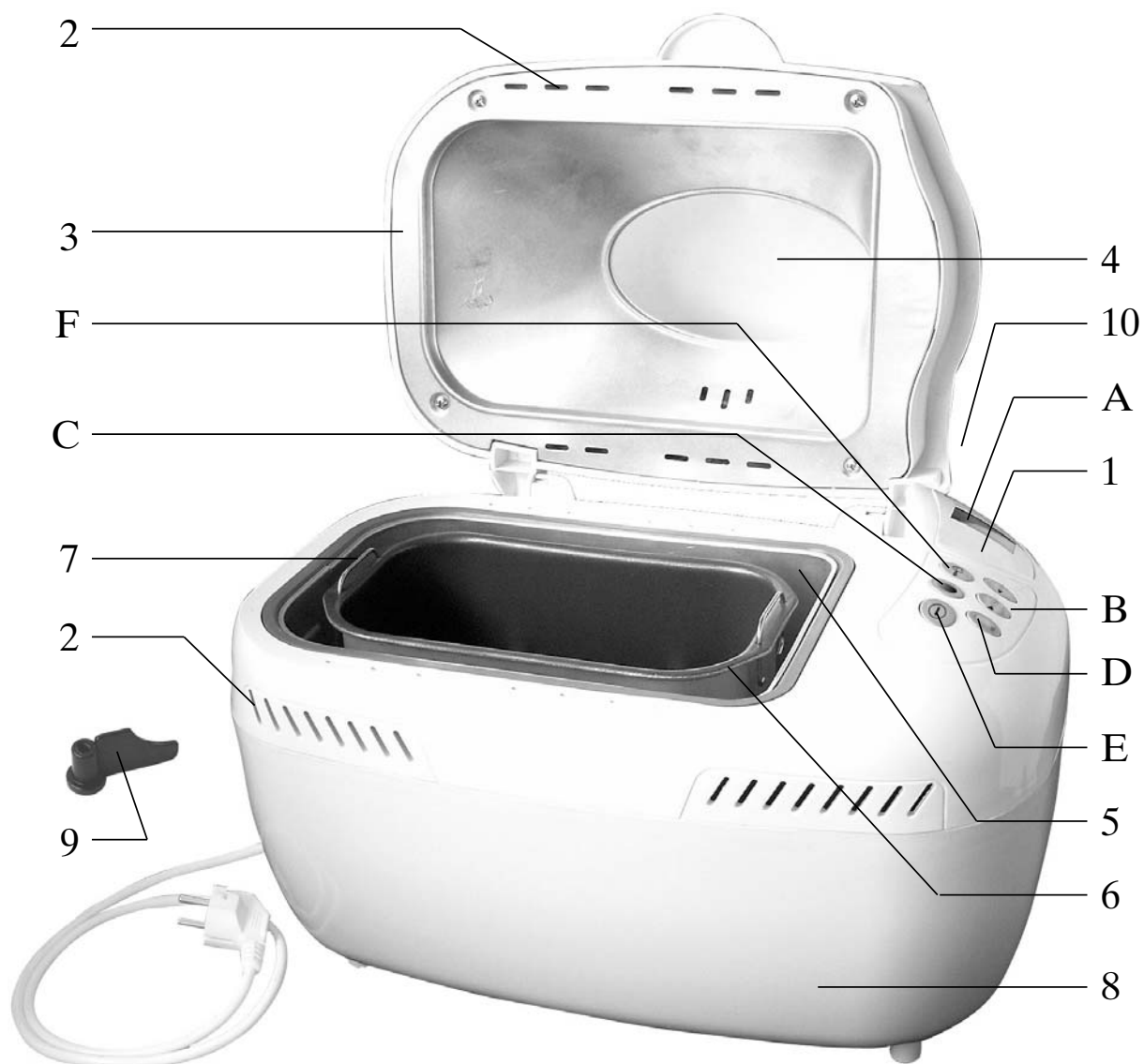
- La surface du boîtier et les sorties de vapeur ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement. Ne touchez aucune des parties chaudes de l'appareil. **Retirez le pain à l'aide d'un torchon isolant ou de gants de cuisinier.**
- Cette machine à pain doit être branchée sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique.
- **Éteignez toujours l'appareil et retirez la fiche de la prise murale après utilisation et également :**
 - **en cas de mauvais fonctionnement pendant l'utilisation,**
 - **avant de retirer le moule à pain,**
 - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Respectez une distance minimum de 10 cm entre l'appareil et les murs ou tout autre objet. N'installez et n'utilisez pas l'appareil à proximité ou en dessous de tout objet suspendu tel que rideaux ou de tout autre matériau inflammable et ne posez aucun objet sur l'appareil pendant que celui-ci est en marche.
- Placez toujours l'appareil sur une surface de travail plane, thermorésistante et antidérapante.
- Surveillez toujours le fonctionnement de l'appareil. Lorsque vous utilisez la minuterie pour une programmation différée, assurez-vous que l'appareil est surveillé de façon adéquate lorsque le programme débute.
- Ne laissez ni l'appareil ni le cordon d'alimentation toucher une surface chaude ou entrer en contact avec une source de chaleur quelconque (par exemple : plaques de cuisson ou flamme).
- N'utilisez pas l'appareil sans que le moule à pain contenant les ingrédients ne soit en place.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie ni à l'humidité et ne l'utilisez pas en plein air ou sur une surface mouillée. Assurez-vous toujours qu'il est à l'abri de toute éclaboussure. N'immergez **jamais** dans l'eau la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Cette machine à pain a été conçue uniquement pour un usage domestique et non pas

pour une utilisation professionnelle.

- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- L'utilisation de tous accessoires autres que ceux fournis par le fabricant risque d'endommager l'appareil ; il existe également un risque de blessures corporelles.
- Ne touchez aucun élément en mouvement pendant que l'appareil est en marche. N'insérez pas la main ou les doigts dans l'appareil sans que celui-ci ne soit débranché de la prise murale et ait complètement refroidi.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.
- Conservez ce manuel d'instructions pour toute référence ultérieure.

Votre machine à pain

1.	Tableau de commande	2.	Sorties vapeur
		3.	Couvercle
A	Écran LCD	4.	Hublot de contrôle
B	Touche minuterie  / 	5.	Cuve
C	Touche de réglage du degré de cuisson 	6.	Moule à pain
D	Touche menu 	7.	Poignée du moule à pain
E	Touche de marche / arrêt 	8.	Boîtier
F	Touche poids du pain 	9.	Crochets pétrisseurs
		10.	Commutateur marche/arrêt (au dos de l'appareil)





Le tableau de commande

A Écran LCD

L'écran LCD affiche le programme sélectionné ainsi que le temps restant du programme. Un programme actif est signalé par le clignotement continu des deux points de l'affichage du temps.

Exemple:

Dans cet exemple, le programme 5 (PAIN COMPLET) a été sélectionné avec la touche . L'écran affiche : 5 3:40. Le poids du pain est affiché sous forme de symbole triangulaire en haut à droite de l'écran, juste en dessous le symbole du pain () le plus grand. Le degré de cuisson est affiché 'MOYENNE', sous forme de symbole triangulaire en haut au centre de l'écran.




La durée totale du programme est de 3 heures 40 minutes.

B Minuterie /

Le démarrage des programmes 1, 3, 5, 7, 8 et 10 peut être reporté à l'aide de la minuterie, le report maximum de la fin de cuisson étant de 13 heures.


Exemple:

Vous souhaitez faire démarrer le programme à 20 H 00 pour que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 H 30. La durée totale du programme sera donc de 11 heures 30 minutes.

- Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche .
- Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que l'écran affiche une durée totale de 11 H 30..
- Ajoutez les ingrédients en suivant les instructions figurant à la section *Fonctionnement*. Évitez tout contact entre la levure et les liquides ou le sel.
- Utilisez la minuterie uniquement pour des recettes ayant fait l'objet d'essais préalables réussis pour être sûr que les quantités relatives d'ingrédients sont respectées ; ainsi, la pâte ne déborde pas du moule à pain.
- N'utilisez pas la minuterie si la recette exige l'emploi d'ingrédients périssables tels qu'œufs, lait frais ou fruits. La fonction minuterie est également inadaptée aux recettes exigeant l'addition d'ingrédients quelconques (tels que noix, grains ou fruits secs) pendant la seconde phase de pétrissage.

C Cuisson


Les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, et 8 permettent la présélection du degré de cuisson souhaité ; 3 réglages sont possibles. Le degré de cuisson est affiché sous forme de symbole triangulaire en haut au centre de l'écran.

PÂLE 

MOYEN 

FONCÉ 


D Menu

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche à l'écran LCD (A).


Le menu vous permet de sélectionner 10 programmes différents :

Programme	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	Normal	750				1300	Pain complet					750	1300
Poids du pain	750	1300				750	1300					750	1300
Préchauffage													
(moteur éteint – chaleur intermittente)	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	chaleur intermittente	11	22
Remuer	3	3	3	3	3				3,5	3	-	15	3
Le phase de pétrissage	2	2	2	2	2	2	-	-	2	-	-		2
2e phase de pétrissage	13	13	20	16	5	13	13	12,5 min sans chaleur, 8 min avec chaleur	16	-	-	-	13
Signal sonore - message affiché	2:54	2:57	1:33	-	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	2:34	2:45
Le phase de levage	45	45	-	45	-	45	45	-	-	-	-		45
Phase d'homogénéisation	1	1	1	1	-	1	1	-	-	-	-		1
2 e phase de levage	18	18	7	25	7	18	18	-	45	-	-		18
Phase d'homogénéisation	1	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-		1
Dernière phase de levage	45	45	25	50	27	35	35	-	22	-	-	45	39
Cuisson	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	remuer / cuire		56
Phase de repos (sans chaleur)	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	20		-
Maintien au chaud	60	60	60	60	-	60	60	-	-	-	-		60
Durée totale du programme	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Minuterie (pré-programmation)	13:00	13:00	-	13:00	-	13:00	13:00	-	13:00	13:00	-	13:00	13:00

E Touche de marche / arrêt

La touche de MARCHE/ARRÊT  démarre ou arrête le programme. Le clignotement continu des deux points de l'affichage du temps indique que le programme a été activé.


Blocage des touches :


Une fois le programme lancé, toutes les autres touches restent bloquées jusqu'à la fin de la cuisson, ou jusqu'à ce que vous appuyiez pendant 2 secondes sur la touche .

Lorsque vous appuyez sur une touche, attendez le bip de confirmation avant de retirer la pression sur la touche.

F Poids du pain

Les programmes de cuisson 1, 5 et 10 permettent la présélection du poids du pain. Le poids sélectionné est indiqué par un symbole triangulaire affiché sous le symbole du pain correspondant à l'écran LCD.

 = pour des pains d'environ. 750g à 900g

 = pour des pains d'environ 1000g à 1600g

UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN

Votre nouvelle machine à pain vous permet de :

- faire du pain d'après des recettes variées, dont certaines figurent en annexe de ce manuel. Cette machine à pain vous permet également d'utiliser les mélanges prêts à l'emploi, disponibles dans le commerce, contenant jusqu'à 750 g d'ingrédients solides (pour un pain d'environ 1600 g).
- mélanger et pétrir la pâte à petits pains, à pizza etc., et laisser lever la pâte.

Autres instructions importantes :

- Utilisez toujours un torchon isolant ou des gants de cuisinier pour toucher l'appareil chaud ou pour manier le pain fraîchement cuit.
- Seules les recettes dont la quantité de farine utilisée est d'environ 750 g conviennent à cette machine à pain.
Si la quantité de farine est inférieure au minimum, le pétrissage en profondeur de la pâte ne pourra être assuré. Également, toute quantité de farine au-delà du maximum risque de faire déborder la pâte du moule à pain.
- En cas de panne de courant, le programme doit être redémarré. Si le programme se trouvait à la phase de pétrissage au moment de la coupure, le cycle peut être redémarré en utilisant les mêmes ingrédients. Sinon les ingrédients doivent être renouvelés.
- Pendant le pétrissage, de la vapeur d'eau peut se condenser sur le hublot. Cette condensation disparaît toutefois pendant la phase de cuisson.
- Pour assurer la cuisson uniforme du pain, n'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.
- Après utilisation, laissez la machine et le moule à pain refroidir avant de les nettoyer soigneusement.
- Le moule à pain et les crochets de pétrissage ont un revêtement antiadhésif. Pour éviter d'endommager ce revêtement, n'utilisez aucun objet métallique, dur, acéré ou pointu sur celui-ci.
- **Attention : toute utilisation à vide de la machine à pain risque de l'endommager** en provoquant la surchauffe du moule.

Attention

- En cas d'échappement de fumée de la cuve, maintenez le couvercle bien fermé et débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant. N'essayez sous aucun prétexte d'étouffer ou d'éteindre la pâte en combustion avec de l'eau. La pâte peut s'enflammer si elle déborde du moule à pain et entre en contact avec la résistance. Il est donc très important de respecter les doses limites indiquées dans chaque recette.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est installé hors de portée des enfants, en particulier lorsqu'il est en marche.
- Ne posez l'appareil sur aucune surface souple ou inflammable (par exemple un tapis). Assurez-vous toujours qu'il est installé sur une surface de travail stable et plane. Placez toujours l'appareil de manière à ce qu'il ne puisse pas tomber.
- Ne touchez ni le boîtier métallique, ni les sorties de vapeur à l'arrière de l'appareil ni le hublot du couvercle car ces éléments deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est arrêté, débranché de la prise murale et complètement froid au toucher.

LES PROGRAMMES

1 = NORMAL

Le plus fréquemment utilisé, ce programme convient aux pains à haute teneur en farine de froment.

2 = RAPIDE

Convient à la cuisson rapide de pains à haute teneur en farine de froment.

3 = PAIN BLANC/CROUSTILLANT

Convient à pain blanc (type baguette), de couleur pâle.

4 = PROGRAMME COURT

Convient à une cuisson rapide pour des pains plus légers. Les quantités donc doivent être celles utilisées pour les pains plus petits uniquement.

5 = PAIN COMPLET

Ce programme comporte des temps de levage et de cuisson prolongés par rapport au programme NORMAL, car les pâtes à haute teneur en farine de seigle ou farine complète ont tendance à moins lever que les pâtes à base de farine de froment.

6 = BISCUITS, PATISSERIE

Convient à la préparation de biscuits ou gâteaux à base de levure chimique plutôt que de levure de boulanger.

7 = PATE

Ce programme n'inclut pas la phase de cuisson. Après la fin du programme, la pâte (par exemple la pâte à pizza) peut être retirée de l'appareil pour être cuite dans un four conventionnel.

8 = CUISSON

Utilisé pour faire cuire une pâte (par exemple une pâte préalablement pétrie avec le programme PÂTE). Ainsi, la phase de levage peut être modifiée en fonction du type de pâte, avant le démarrage du programme CUISSON.

Ce programme peut également être démarré après la fin d'un programme si le degré de cuisson s'avère insuffisant.




9 = CONFITURES, MARMELADES

Convient à la préparation de confitures et de marmelades. Pendant la préparation, assurez-vous que le moule à pain n'est rempli d'ingrédients qu'aux deux-tiers (environ 900 g) car le mélange peut avoir tendance à mousser.










10 = SANDWICH



Convient à la préparation de pain pour sandwich.

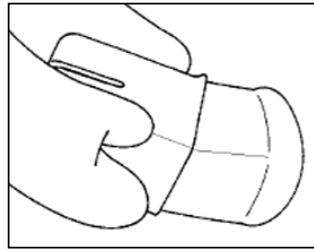
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Retirez le moule à pain.
- Branchez la fiche à une prise murale adaptée, puis mettez l'appareil en marche.
- Sélectionnez le programme **8 (CUISSON)** à l'aide de la touche .
- Appuyez sur la touche  et laissez l'appareil chauffer pendant 10 minutes environ, couvercle ouvert. Vous éliminerez ainsi l'odeur caractéristique qui se dégage lors de la mise sous tension initiale des résistances chauffantes. Prévoyez une aération suffisante. Pour empêcher toute surchauffe du moule à pain, veillez à retirer ce dernier avant d'allumer l'appareil.
- Appuyez ensuite sur la touche  pendant 2 secondes minimum, débranchez la fiche de sa prise de courant et laissez refroidir l'appareil. Le moule à pain doit être soigneusement lavé avant d'être mis en service.

FONCTIONNEMENT

- Ouvrez le couvercle et retirez le moule à pain.
- Fixez les crochets de pétrissage dans les douilles situées à l'intérieur de la cuve.
- Pour un résultat optimal, versez en premier les liquides, suivis des ingrédients solides tels que la farine.
- Ajoutez la levure en dernier lieu. Lorsque vous utilisez la minuterie, veillez à éviter tout contact entre la levure et le sel ou les liquides.
- Remettez le moule à pain dans l'appareil. Vérifiez que le moule est solidement verrouillé en place. Avant de lancer le programme, fermez le couvercle et branchez la fiche sur une prise murale, puis mettez l'appareil sous tension à l'aide de la touche **MARCHE/ARRÊT**.
- Sélectionnez le programme de cuisson désiré à l'aide de la touche . Appuyez sur la touche pour faire défiler les programmes.
- La touche  permet de présélectionner, dans les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 8, le degré de cuisson. Les réglages possibles sont : pâle () ,moyen () et foncé () .
- Les programmes de cuisson 1, 5 et 10 permettent la présélection du poids du pain à l'aide du sélecteur du poids du pain .
- Pour un démarrage ultérieur, la durée totale du programme souhaitée doit être programmée à ce moment à l'aide de la minuterie  / .
- Sinon, appuyez sur la touche  pour lancer le processus de pétrissage et/ou de cuisson.
- Pendant la seconde phase de pétrissage dans les programmes 1, 2, 5, 6 et 10, un signal sonore indique le moment d'ajouter les ingrédients supplémentaires, tels que fruits et noix. N'ouvrez pas le couvercle après cette seconde phase de pétrissage et attendez la fin du programme.
- Lorsque le pain ou la pâte est prêt/e un signal sonore répété retentit et l'écran affiche

- 0:00.** Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes minimum puis ouvrez le couvercle.,
- Dans les programmes 1, 2, 3, 5 et 10, si vous oubliez d'appuyer sur la touche  et de retirer immédiatement le pain, il sera automatiquement maintenu au chaud pendant 60 minutes environ, ceci afin d'éviter l'accumulation de condensation dans le moule à pain.
 - Retirez soigneusement le moule à pain en utilisant un torchon pour le four ou des gants de cuisinier. Ne posez le moule à pain brûlant sur aucune surface sensible à la chaleur.
 - Ôtez le pain de son moule. Pour décoller le pain, vous pouvez agiter doucement le moule. Si l'un des crochets se coince dans la pâte, il doit être délicatement libéré à l'aide de l'extracteur fourni. Insérez l'extracteur dans l'ouverture située sur le crochet, puis inclinez-le de façon à ce qu'il accroche la partie inférieure du crochet. Retirez délicatement le crochet du pain, la lame la première de préférence. Pour faciliter l'extraction de la lame, faites une petite incision dans le pain à cet endroit
- Pour permettre à la base du pain de se refroidir de façon égale, placez le pain sur une grille appropriée. N'essayez pas de couper le pain tant qu'il n'est pas refroidi.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est arrêté, débranché de la prise murale et a complètement refroidi.** N'immergez jamais la machine à pain dans l'eau.
- Retirez le moule à pain de l'appareil puis enlevez les crochets de pétrissage.
Le moule à pain et les crochets de pétrissage peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun objet récurant pour le nettoyage. Si vous n'arrivez pas à séparer les crochets du moule à pain en utilisant une force normale, faites tremper l'ensemble dans l'eau tiède pendant 30 minutes environ. N'utilisez aucune force excessive pour enlever les crochets.
- Pour éviter d'endommager le joint d'étanchéité de l'arbre d'entraînement, ne laissez pas tremper le moule à pain longtemps dans l'eau. **Ne lavez pas le moule à pain au lave-vaisselle.**
- L'intérieur du couvercle peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié. **L'intérieur** de l'appareil doit être nettoyé à l'aide **d'un chiffon doux sec.**
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez aucun produit de nettoyage de four, produit abrasif ou concentré, ni vinaigre ou produit blanchissant.
- Avant de le ranger, assurez-vous toujours que l'appareil est froid et totalement sec.

PROBLEMES COURANTS ET QUESTIONS

1. *Le pain dégage une forte odeur.*
Vérifiez le dosage de levure. Tout excès de levure provoque une odeur désagréable et entraîne le levage excessif du pain. Utilisez toujours des ingrédients frais.
2. *Le pain cuit est humide et présente une surface collante.*
Retirez le pain de l'appareil immédiatement après la cuisson, et posez-le sur une grille pour permettre son refroidissement.

3. *Le programme sélectionné ne démarre pas après pression sur la touche de MARCHE/ARRÊT.*

Vérifiez que l'appareil est correctement branché au secteur.

Si, après un cycle de cuisson, l'appareil est encore trop chaud pour être redémarré, un dispositif de sécurité automatique empêche la remise en marche. Dans ce cas, l'écran LCD affiche **HHH** et un signal sonore continu retentit. Appuyez pendant 2 secondes sur la touche **ⓘ** puis retirez le moule à pain contenant les ingrédients. Laissez refroidir la machine à pain pendant 20 minutes environ avant de tenter de lancer de nouveau le programme.

Le message **EEE** à l'écran signal un dysfonctionnement du capteur thermique. Dans ce cas, l'appareil doit être vérifié par un technicien qualifié.

4. *Le pain a trop levé.*

Réduisez la quantité ou la dose de levure, d'eau ou de farine utilisée.

5. *Le pain n'a pas suffisamment levé.*

Augmentez la dose de levure, d'eau ou de sucre. Vérifiez que les ingrédients ont bien été ajoutés au moule à pain dans l'ordre préconisé : d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients solides et, en dernier lieu, la levure.

Remarque : le pain de seigle ou le pain complet à la farine intégrale ont tendance à lever moins que le pain à base de farine de froment.

6. *La pâte s'affaisse après le démarrage de la phase de cuisson.*

La pâte est trop légère. Réduisez légèrement les doses de liquides ou la dose de levure ou utilisez un programme à temps de levage plus court. Vous pouvez également essayer d'augmenter la dose de sel.

7. *La pâte est trop molle ou trop collante.*

Essayez de rendre la pâte plus lisse en y ajoutant une cuillerée de farine pendant le pétrissage.

8. *La pâte est très difficile à pétrir.*

Ajoutez une cuillerée d'eau pendant le pétrissage.

9. *Que signifie les chiffres désignant les différents types de farine*

Plus le nombre est élevé, plus le contenu en fibres de la farine est élevé et plus foncé sera sa couleur.

10. *Qu'est-ce la farine complète?*

La farine complète est fabriquée avec le grain entier et contient donc plus de fibres. Il est reconnaissable à sa couleur plus foncée. Cependant, le pain complet n'est pas nécessairement plus foncé.

Recettes

Informations complémentaires concernant les recettes

Les suggestions de recettes figurant dans ce manuel peuvent être modifiées à votre goût en ajoutant les ingrédients de votre choix.

Vous pouvez ajouter, par exemple, germes de blé, graines de tournesol, herbes aromatiques, graines de carvi, poivre moulu, noix en poudre, muesli, semoule de maïs, lard finement coupé en dés, etc.

Ces ingrédients peuvent être ajoutés au signal sonore après le démarrage de la seconde phase de pétrissage, mais seulement pour les programmes suivants: NORMAL, RAPIDE, PAIN COMPLET, BISCUITS, PÂTISSERIE et SANDWICH.

La machine à pain a été conçue pour réaliser des recettes dont la teneur en farine ne dépasse pas 750 g. Pour empêcher la pâte de déborder du moule et lui assurer un pétrissage convenable, voire parfait, ne dépassez pas ces limites.

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Le sucre aide la levure à lever et tend à rendre la croûte plus foncée et plus épaisse.

Le sel donne à la pâte une consistance plus ferme et ralentit le processus de levage.

Si vous ajoutez à une recette davantage de liquides, veillez à réduire en conséquence la dose de liquide indiquée dans la recette. Ceci s'applique par exemple à l'addition d'œufs, fromage frais ou yaourt.

Pour les programmes ne permettant pas la programmation du poids du pain, l'une ou l'autre des quantités indiquées dans la recette peut être utilisée.

Les informations contenues dans les recettes (ex. 750g et 1000g) indiquent les poids approximatifs des pains cuits.

Le résultat de la cuisson dépend de plusieurs facteurs tels que la pression atmosphérique, l'humidité, la dureté de l'eau, la température ambiante et la température des ingrédients. Si une recette s'avère ne pas être à votre goût, nous vous conseillons de la modifier en vous référant aux méthodes décrites à la section '*Problèmes courants et questions*'.

Informations destinées aux personnes souffrant d'allergies

Cette machine à pain permet l'utilisation de farines spécialement formulées pour les personnes allergiques aux céréales. Les pains finis auront une consistance relativement ferme même lorsque des quantités plus élevées de levure ou de levure chimique sont utilisées.

Cependant, seuls les programmes NORMAL et RAPIDE doivent être utilisés et avec un degré de cuisson plus élevé. Le programme NORMAL confère au pain une croûte plus ferme et le programme RAPIDE une croûte plus faible.

La pré-programmation est déconseillée pour les farines de type sans gluten. Démarrez le programme immédiatement après l'ajout des ingrédients.

Si vous observez des résidus de farine sur les parois du moule à pain, ouvrez le couvercle pendant la phase de pétrissage et réincorporez ces résidus à la pâte à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Refermez ensuite le couvercle.

Lorsque vous utilisez de la levure de boulanger, les crochets doivent être retirés après la phase de pétrissage finale. Saupoudrez –vous les doigts de farine avant de retirer les crochets. Ceci est nécessaire afin d'éviter l'accumulation de poches d'air à l'intérieur du pain car la pâte ne gonfle que très peu. Ajoutez ensuite quelques gouttes d'huile à la surface de la pâte puis étalez-le avec une raclette à pâte ou vos doigts. Ceci évitera les fissures qui pourraient résulter de la cuisson à haute température. Refermez ensuite le couvercle.

Pain blanc

Ingrédients:

750g	1000g		Ingrédients
1	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
390	600	g	de farine de froment type 405
2	3	c.à.s.	de sucre
1½	2¼	c.à.c.	de sel
1½	2¼	c.à.s.	de beurre
14	22	cl	de lait
12	18	cl	d'eau
<i>Programme:</i>			PAIN BLANC/CROUSTILLANT
<i>Cuisson:</i>			MOYEN

Pain aux oignons

Ingrédients:

860g	1180g		Ingrédients
¾	1	pqt	de levure de boulanger
540	760	g	de farine de seigle type 1150
50	75	g	d'oignons
1	1	c.à.c.	de sucre
1	1½	c.à.c.	de sel
35	50	cl	d'eau
<i>Programme:</i>			RAPIDE

Pain aux 7 céréales

Ingrédients:

800g	1600g		Ingrédients
¾	1	pqt	de levure de boulanger
500	700	g	de farine complète
215	325	g	flocons 7-céréales
1¼	1¾	c.à.c.	de sel
1¼	1¾	c.à.c.	de sucre
1¼	1¾	c.à.s.	du vinaigre
25	45	g	de beurre
46	64	cl	d'eau
<i>Programme:</i>			PAIN COMPLET
<i>Cuisson:</i>			MOYEN

Pain au froment

Ingrédients:

750g	1100g		Ingrédients
1	1¾	c.à.c.	de levure de boulanger
300	420	g	de farine de seigle type 1150
200	280	g	de farine de froment type 405
1½	2½	c.à.c.	de sel
1½	2½	c.à.c.	de miel ou sirop de sucre
1½	2½	c.à.c.	de miel ou sirop de sucre
29	45	cl	d'eau
<i>Programme:</i>			NORMAL
<i>Cuisson:</i>			FONCE

Pain au froment et de seigle

Ingrédients:

750g	1100g		Ingrédients
1¼	1¾	c.à.c.	de levure de boulanger
230	350	g	de farine de froment type 550
230	350	g	de farine de seigle type 1150
1½	2½	c.à.c.	de sel
¼	¾	c.à.c.	de sucre
22	35	cl	d'eau
11	17.5	cl	de yaourt naturel à 3,5% m.g.
1½	2½	c.à.c.	de poudre de levain
<i>Programme:</i>			NORMAL
<i>Cuisson:</i>			MOYEN

Pain au froment et de seigle aux graines de soja

Ingrédients:

750g	1120g		Ingrédients
1	1¾	c.à.c.	de levure de boulanger
250	350	g	de farine de froment type 550
220	300	g	de farine de seigle type 1150
1½	2½	c.à.c.	de sel
1	1¾	c.à.c.	de sucre
18	24	cl	d'eau
16	22	cl	de babeurre
¾	1¼	c.à.s.	de poudre de levain
30	45	g	de graines de soja
¾	1¼	c.à.c.	d'épices à pain
<i>Programme:</i>			NORMAL
<i>Cuisson:</i>			MOYEN
Les graines de soja sont ajoutées après le signal sonore.			

Pain au fromage

Ingrédients:

760g	1100g		Ingrédients
1 ^{1/4}	1 ^{3/4}	c.à.c.	de levure de boulanger
230	350	g	de farine de froment type 550
230	350	g	de farine de seigle type 1150
1 ^{1/2}	2 ^{1/2}	c.à.c.	de sel
^{3/4}	1 ^{1/4}	c.à.c.	de sucre
17	27	cl	d'eau
14	21	cl	de babeurre
45	70	g	de parmesan
Programme:			NORMAL
Cuisson:			FONCE
Le fromage est ajouté après le signal sonore.			

Pain au son

Ingrédients:

750g	1300g		Ingrédients
1	1 ^{1/4}	c.à.c.	de levure de boulanger
340	525	g	de farine de froment type 550
^{1/4}	^{3/4}	gobelet grad.	de son de blé
1 ^{1/2}	2 ^{1/2}	c.à.s.	de sucre
1 ^{1/2}	2 ^{1/2}	c.à.s.	de lait en poudre
1 ^{1/2}	2 ^{1/2}	c.à.c.	de sel
1 ^{1/2}	2 ^{1/2}	c.à.s.	de beurre
29	44	cl	d'eau
Programme:			NORMAL
Cuisson:			MOYEN

Pain blanc italien

Ingrédients:

900g	1300g		Ingrédients
^{3/4}	1	pqt	de levure de boulanger
100	150	g	de semoule de maïs
475	650	g	de farine de froment type 550
1	1 ^{1/2}	c.à.c.	de sucre
1	1 ^{1/2}	c.à.s.	d'huile alimentaire
1	1 ^{1/2}	c.à.c.	de sel
37.5	57	cl	d'eau
Programme:			SANDWICH

Pain de seigle complet au froment

Ingrédients:

750g	1150g		Ingrédients
1 ^{1/2}	2 ^{1/4}	c.à.c.	de levure de boulanger
230	350	g	de farine de seigle type 1150
230	350	g	de farine de seigle complet
1	1 ^{3/4}	c.à.c.	de sel
^{1/2}	1	c.à.c.	de sucre
29	44	cl	d'eau
2	3 ^{1/2}	c.à.s.	de poudre de levain
Programme:			PAIN COMPLET
Cuisson:			FONCE

Mélange de farine sans gluten pour pain, petits pains et pâtes

Ingrédients:

1150g		Ingrédients
2	pqt	de levure de boulanger
700	g	de mélange de farine
30	g	de beurre
1 ^{1/2}	c.à.c.	de sel
57	cl	d'eau chaude
Programme:		NORMAL
Cuisson:		FONCE
Conseil : la pâte préparée avec ces ingrédients peut être pétrie en utilisant le programme PÂTE pour faire des pains ou des pâtes cuites.		

Pain sucré

Ingrédients:

750g	1180g		Ingrédients
^{3/4}	1	pqt	de levure de boulanger
500	700	g	de farine de froment type 550
2	3	c.à.s.	de miel
1	1 ^{1/2}	c.à.c.	de sel
2	4		oeufs
25	35	g	de beurre
27.5	40	cl	de lait rais
Programme:			RAPIDE ou COURT
Remarque : avec le programme COURT, seule la quantité correspondant au pain de 750g doit être utilisée ; sinon le pain pourrait devenir trop grand car en général ce programme donne une texture plus légère.			

Pain au levain

Ingrédients:

740g	1050g		Ingrédients
1	1½	pqt	de levure de boulanger
250	340	g	de farine de seigle
250	340	g	de farine de froment 1150
1	1½	c.à.c.	de sel
½	¾	c.à.c.	d'épices à pain
½	¾	pqt	de levain sec
35	45	cl	d'eau
<i>Programme:</i>			NORMAL
<i>Cuisson:</i>			MOYEN
Remarque : le levain sec est un concentré disponible en paquets de 15g.			

Pain au froment

Ingrédients:

750g	1100g		Ingrédients
1	1¾	c.à.c.	de levure de boulanger
220	340	g	de farine de froment type 550
230	360	g	de farine de seigle type 1150
1½	2	c.à.c.	de sel
½	1	c.à.c.	de sucre
1½	2	c.à.c.	de poudre de levain
21	32	cl	de babeurre
12	18	cl	de lait
<i>Programme:</i>			NORMAL
<i>Cuisson:</i>			MOYEN

Pain au son d'avoine

Ingrédients:

750g	1050g		Ingrédients
¾	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
360	470	g	de farine de froment type 550
110	145	g	de son de flocons d'avoine
1½	2	c.à.s.	de sucre
2	2¾	c.à.c.	de sel
2	2¾	c.à.s.	de beurre
38	49	cl	de lait
<i>Programme:</i>			PAIN COMPLET
<i>Cuisson:</i>			MOYEN

Mélanges prêts à l'emploi, disponibles dans le commerce

Divers mélanges prêts à l'emploi sont disponibles dans le commerce.

- Dans le moule, versez jusqu'à 750 g de mélange ainsi que la quantité requise de levure de boulanger en poudre.
- Ajoutez la quantité de liquide correspondante.

Programmes: NORMAL, PAIN BLANC/CROUSTILLANT ou PAIN COMPLET, selon le type de farine utilisé.

Confitures, Marmelades

La recette de base se compose de fruits finement coupés ou en purée et sucre gélifiant (ou pectine) dans la proportion de 2:1. Souvent, des informations sur les proportions correctes de fruits et de sucre gélifiant se trouvent également sur l'emballage du sucre.

- Avant d'être coupés ou réduits en purée, les fruits doivent être lavés et, si nécessaire, épluchés.
- Pesez environ 900g de fruits. Pour éviter que la marmelade mousse et déborde, ne dépassez pas cette quantité. Découpez ensuite les fruits en dés de 1cm maximum ou faites-en une purée.
- Mettez les fruits dans le moule avec environ 500g de sucre gélifiant dans la proportion de 2:1. Pour les confitures à base de baies, ajoutez 1 c.à.s. de jus de citron.
- Démarrez le programme CONFITURE, MARMELADE.
- L'opération doit être soigneusement surveillée. Retirez les résidus de sucre des parois à l'aide d'une spatule en caoutchouc.
- Une fois le programme terminé, retirez la fiche de la prise murale et dégagez prudemment le moule à pain en utilisant un torchon isolant ou des gants de cuisinier.
- Transvasez soigneusement la confiture ou la marmelade dans des pots préparés au préalable. Fermez ensuite les pots

hermétiquement et laissez-les refroidir.

- Le moule à pain doit être soigneusement nettoyé immédiatement après utilisation.

Pâte à Pizza

Ingrédients:

		Ingrédients
2	c.à.c.	de levure de boulanger
400	g	de farine de froment type 550
2	c.à.c.	de sel
1	c.à.c.	de sucre
3	c.à.s.	d'huile d'olive
23	cl	d'eau
<i>Programme:</i>		PÂTE

- Une fois le programme terminé, retirez la pâte du moule.
- Enduisez d'huile d'olive un plateau à pâtisserie et roulez la pâte au rouleau.
- Laisser lever la pâte à température ambiante pendant 30 minutes environ.
- Répartissez sur la pâte les garnitures de votre choix. Laissez cuire la pâte à 200° C pendant 15 à 25 minutes dans un four préchauffé, jusqu'à ce que le fromage ait fondu, recouvrant uniformément la pâte, et que les bords de la pâte soient dorés.

Abréviations:

c.à.c. = cuillerée à café (cuiller à doser: 1 teaspoon) = 5 ml

1/2 c.à.c. = demi-cuillerée à café

c.à.s. = cuiller à soupe (cuiller à doser: 1 tablespoon) = 15 ml

g = gramme

cl = centilitre

pqt = paquet

Gobelet gradué: 1 cup = 25 cl

Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

GARANTIE

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

INHOUD

Technische specificaties	48
Belangrijke veiligheids instructies	49
Jouw broodmaker	50
Controle paneel	51
Gebruiken van de broodmaker	53
Programmeerbare functies	54
Voor het eerste gebruik	55
Gebruiksaanwijzing	55
Onderhoud en schoonmaken	56
Problemen en vragen	57
Recepten	58
Garantie	63

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model nr:	BM 3986
Gebruiks voltage:	230 V~, 50 Hz
Stroomgebruik:	800 W
Bak capaciteit:	max. 750g bloem voor een 1000 – 1600g brood
Afmetingen:	42 cm (W) x 26 cm (D) x 29 cm (H)
Gewicht:	6.8 kg
Tijdklok:	Voor te programmeren tot 13 uren
Programmeerbare functies:	10
Accessories:	Maatbeker, maatlepel en extractor voor kneedhaken
Dit product komt overeen met de bindende CE etikettering voorschriften.	







BELANGRIJKE VEILIGHEIDS INSTRUCTIES

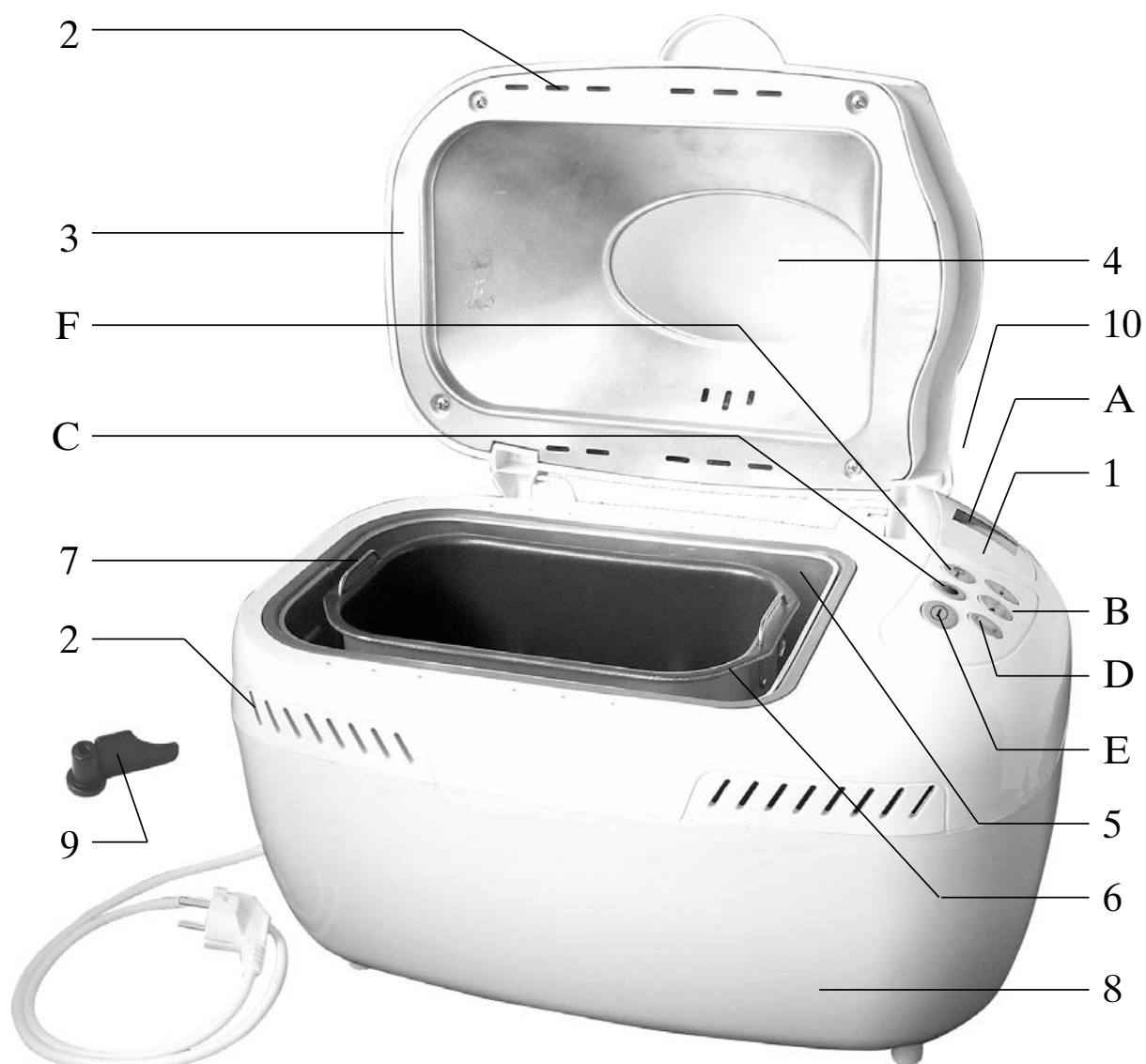
Lees de volgende instructies goed door voordat men de broodmaker voor de eerste keer gebruikt.

- De buitenkant van de huizing, de luchtuitletten en de bakvorm worden heet tijdens gebruik. Raak geen hete delen van de unit aan. **Gebruik altijd een pannelap of geschikte ovenhandschoenen wanneer men het brood verwijderd.**
- Deze broodmaker mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning zoals aangegeven op het typeplaatje.
- **Schakel de broodmaker altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact na gebruik, en ook**
 - **in geval dat de unit niet goed functioneert tijdens gebruik,**
 - **wanneer men de bakvorm verwijderd,**
 - **tijdens schoonmaken van het apparaat.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf. Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Zorg voor een minimale afstand van 10 cm tussen het apparaat en de muur of andere objecten. Plaats of gebruik het apparaat nooit onder of dichtbij overhangende objecten zoals gordijnen of andere brandbare materialen en plaats nooit objecten op het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke, hittebestendig, antislip werkoppervlak.
- Controleer dit apparaat regelmatig tijdens gebruik. Wanneer men de tijd klok gebruikt voor een vertraagde start, zorg er dan voor dat er geschikt toezicht is als het programma geactiveert wordt.
- Zorg ervoor dat het apparaat of het snoer nooit in aanraking komen met hete oppervlaktes of andere hittebronnen (b.v. ovenplaten of open vuur).
- Gebruik het apparaat nooit tenzij de bakvorm met de ingrediënten in de unit geplaatst zijn.
- Stel het apparaat nooit bloot aan regen of vochtigheid en gebruik het apparaat nooit buiten of op natte ondergrond. Zorg ervoor dat het apparaat goed beschermd is tegen waterdruppels. Dompel **nooit** de stekker, het snoer of het apparaat onder water.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.

- Deze broodmaker is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik en moet niet commercieel gebruikt worden.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Het gebruik van accessoires anders dan de door de fabrikant bijgeleverde, kan schade veroorzaken aan het apparaat. Er bestaat ook gevaar voor ernstige persoonlijke verwonding.
- Raak nooit bewegende onderdelen aan tijdens gebruik. Plaats nooit vingers of handen in het apparaat tenzij het is losgekoppeld van het de netspanning en volledig afgekoelt is.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor latere referentie.

Jouw broodmaker

1.	Controlepaneel	2.	Luchtuitlaten
		3.	Deksel
A	LCD-aanduiding	4.	Kijkglas
B	Tijdklok  / 	5.	Bakruimte
C	Bruining controle 	6.	Brood bakvorm
D	Menu 	7.	Bakvorm handel
E	Start / Stop 	8.	Huizing
F	Broodgewicht 	9.	Deeghaaken
		10.	Aan/Uit schakelaar (aan de achterkant van het apparaat)





Controlepaneel

A LCD-aanduiding

De LCD-aanduiding geeft het geselecteerde programma en de overgebleven tijd aan. Een lopend programma wordt aangegeven door een knipperend lichtje in de tijdaanduiding.

Voorbeeld:




In dit geval, programma 5 (voor VOLKOREN BROOD) was gekozen via de  knop. De display geeft: 5 3:40 aan. Het broodgewicht is aangegeven in de vorm van een driehoekig symbool in de rechterbovenhoek van de display net onder het grotere brood symbool (). De gekozen bruininglevel is aangegeven als 'MEDIUM', in de vorm van een driehoekig symbool in het bovenste middengedeelte van de display. De totale tijd van het programma is 3 uur en 40 minuten.

B Tijd klok /

Programma's 1, 3, 5, 7, 8 en 10 mogen gestart worden met een vertraagde tijdzetting zodat het geselecteerde programma 13 uur later afgewerkt kan worden.

Voorbeeld:

Wanneer men het programma om 20.00 uur wil laten starten en het brood moet klaar zijn om 7.30 de volgende morgen. Hierdoor zal de totale tijd dat het programma loopt 11 uur en 30 minuten zijn.

- Gebruik de  knop om het gewenste programma te kiezen.
- Druk  of  totdat de LCD de gewenste looptijd van 11.30 aangeeft.
- Voeg de ingrediënten toe zoals staat aangegeven in de sectie Gebruik. Voorkom dat het gist in aanraking komt met vloeistoffen of zout.
- De beste bakresultaten kunnen alleen bereikt worden wanneer de ingrediënten in de juiste hoeveelheid gebruikt worden. Dit om ervoor te zorgen dat het deeg niet boven de bakvorm uitkomt. Wij bevelen daarom aan om alleen recepten te gebruiken welke men met goede resultaten geprobeert heeft.
- Gebruik de tijd klok nooit wanneer men ingrediënten voor een recept nodig heeft die kunnen bederven zoals eieren, verse melk of fruit. De tijd klok is ook niet geschikt voor recepten waar men tijdens de tweede kneedfase nog ingrediënten moet toevoegen (b.v. noten, graan of gedroogd fruit).

C Bruinen


Bakprogrammas 1, 2, 3, 4, 5, 6, en 8 zorgen voor de vooruit gekozen level van bruinen: 3 standen zijn beschikbaar. De gekozen bruininglevel is aangegeven als een driehoekig symbool in het bovenste middengedeelte van de display.

LICHT 

MEDIUM 


DONKER 

D Menu



Druk op de  knop totdat het gewenste programma zichtbaar is in de LCD (A). Het menu heeft 10 verschillende programmas om van te kiezen:

Menu	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	Standard	1300				Wit brood/frans brood	Kort programma					Volkoren	1300
Gewicht	750	1300			750	1300						750	1300
Voorverwarmen (Motor aan – verhitten aan/uit)	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	verhitten aan/uit	11	22
Korte kneedfase	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
1ste Kneedfase	2	2	2	2	2	-	-	12,5 min. (zonder hitte), 8 min. met hitte	2	-	-	2	2
2de Kneedfase	13	20	16	5	13	13	16		16	-	-	13	13
Piepsignaal LCD- aanduiding	2:54	2:57	1:33	-	2:44	2:47	1:49		-	-	-	2:34	2:45
1ste Rijfase	45	-	45	-	45	-	-	-	-	-	-	45	45
Gladmaakfase	1	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1
2de Rijfase	18	7	25	7	18	-	45	-	45	-	-	18	18
Gladmaakfase	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1
Laatste rijfase	45	25	50	27	35	-	22	-	22	-	-	39	39
Bakken	55	62	55	65	55	62	80	-	-	60	45 Roeren / Koken	56	56
Staanfase (zonder verhitten)	-	-	-	-	-	-	16	-	-	-	20	-	-
Warmhoudfase	60	60	60	60	60	-	-	-	-	-	-	60	60
Programma looptijd	3:20	3:30	1:58	3:50	3:30	3:40	2:00	-	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Tijdlok (voor- programma)	13:00	-	-	13:00	13:00	-	-	-	13:00	13:00	-	13:00	13:00

E **START/STOP knop**

De START/STOP knop  begint of eindigt een programma. De voordurend knipperende dubbele punt in de LCD geeft aan dat het programma geactiveert is.


Bescherming tegen verkeerd instellen:


Wanneer een programma gestart is zijn alle andere controle knoppen geblokkeerd totdat het volledige bakproces klaar is, of tot men de  knop voor minimaal 2 seconden ingedrukt heeft .

Wanneer men een controleknop indrukt wacht dan op de pieptoon om er zeker van te zijn dat de input juist is.

F **Broodgewicht**

Bakprogramma's 1, 5 en 10 zorgen voor een voout gekozen broodmaat. De gekozen broodmaat word aangegeven in de vorm van een driehoekig symbool onder het corresponderende broodsymbool op de LCD display.

 = voor brood van ongeveer 750g to 900g

 = voor brood van ongeveer 1000g to 1600g

GRBRUIK VAN DE BROODMAKER

Jouw nieuwe broodmaker laat je:

- brood bakken van verschillende recepten, sommige kunnen gevonden worden in het aanhangsel van deze gebruiksaanwijzing. Tevens kan men deze broodmaker gebruiken met kant-en-klare mix tot een gewicht van 750g voor vaste ingrediënten(voor een brood van ongeveer 1600g).
- kneed deeg voor broodjes, pizza enz., en laat het deeg rijzen.

Belangrijke extra informatie

- Gebruik altijd een pannelap of wanneer men het apparaat aanraakt na gebruik of wanneer men vers gebakken brood hanteert.
- Alleen recepten met een bloeminhoud van max. 750g mogen gebruikt worden met deze broodmaker.
Wanneer de bloeminhoud onder dit minimum valt kan het goed kneden van het deeg niet gegarandeert worden. Teveel bloem kan als gevolg hebben dat het deeg over de rand van de bakvorm rijst.
- In geval van een stroomonderbreking, moet het programma opnieuw gestart worden. Als het programma nog in de kneedfase is wanneer men een stroomonderbreking heeft kan men de cycle opnieuw opstarten met dezelfde ingrediënten. Anders moet men verse ingrediënten gebruiken.
- Tijdens het kneedproces kan het kijkglas beslaan met condensatie. Deze condensatie zal verdwijnen tijdens de bakfase.
- Om te zorgen dat het brood gelijkmatig gebakken wordt moet men de deksel nooit openen tijdens het bakproces.
- Laat de broodmaker en de bakvorm na gebruik goed afkoelen voordat men deze gaat schoonmaken.
- De bakvorm en de kneedhaken hebben een antiaanbaklaag. Om beschadiging te voorkomen moet men hierop geen metalen, harde, scherpe of puntige voorwerpen

gebruiken.

- **Let op: Het gebruiken van de broodmaker wanneer deze leeg is kan schade veroorzaken aan het apparaat** door oververhitting van de lege bakvorm.

Let op

- In het geval dat er rook uit de bakruimte komt moet men ervoor zorgen dat de deksel goed gesloten blijft en de stekker onmiddellijk uit het stopcontact verwijderd wordt. Probeer onder geen enkele omstandigheden de vlammen of het smeulende deeg te doven met water. Rook kan veroorzaakt worden doordat het deeg over de rand van de bakvorm rijst en in aanraking komt met de hitte elementen. Het is daarom zeer belangrijk dat men de juiste hoeveelheden gebruikt zoals aangegeven in de recepten.
- Zorg dat het apparaat buiten bereik van kinderen is geplaatst wanneer het in gebruik is.
- Plaats het apparaat nooit op een zachte of brandbare ondergrond (b.v. vloerbedekking). Zorg ervoor dat het apparaat op een harde vlakke ondergrond geplaatst is. Zorg ervoor dat het apparaat niet om kan vallen.
- Raak nooit de stoomuitlaten aan de achterkant van het apparaat aan, of het kijkglass in de deksel, deze worden zeer het tijdens gebruik.
- Voordat het apparaat wordt gereinigd moet ervoor worden gezorgd dat het is uitgeschakeld, de stroomtoevoer is ontkoppeld, en het helemaal afgekoeld is.

PROGRAMMEERBARE FUNCTIES

1 = STANDAARD

Dit programma is het meest gebruikt en geschikt voor brood met een hoog volkoren bloemgehalte.

2 = SNEL

Geschikt voor het snel bakken van brood met een hoog volkoren bloemgehalte.

3 = WIT BROOD/FRANS BROOD

Geschikt voor typisch licht deeg wit brood/Frans brood.

4 = KORT PROGRAMMA

Geschikt voor het snel bakken van brood welke minder donker zijn dan normaal. De hoeveelheden die men gebruikt zijn daarom voor alleen voor kleiner brood.

5 = VOLKOREN BROOD

In vergelijking met de STANDAARD setting, dit programma heeft extra rijst en bakfases, omdat het deeg voor brood met een hoog rogge of volkorenbloem gehalte minder sterk zal rijzen dan tarwebloem.

6 = KOEKJES, TAART

Geschikt voor het maken van koekjes, wanneer men bakpoeder gebruikt inplaats van gist.

7 = DEEG

Dit programma heeft geen bakfase inbegrepen. Nadat het programma afgewerkt is kan het deeg (b.v. pizzadeeg) verwijderd worden en dan gebakken in een gewone oven.

8 = BAKKEN

Geschikt voor het bakken van deeg (b.v. deeg wat met het DEEG programma van te voren

gekneed is). In dit geval kan de rijfsfase verandert worden volgens het soort deeg voor het BAK programma gestart is.

Dit programma mag direct gestart nadat het broodbakprogramma is afgewerkt, en het brood niet de gewenste graad van bruinen bereikt heeft.




9 = JAM, MARMELADE

Geschikt voor het bereiden van jam, marmelade. Tijdens het gereedmaken moet ervoor worden gezorgd dat de bakvorm slechts voor tweederde (max. 900g) met de ingrediënten wordt gevuld, het mengsel heeft neiging om te schuimen.








10 = SANDWICH

Geschikt voor het bakken van sandwichbrood.



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder de bakvorm.
- Stop de stekker in een passend stopcontact en schakel het apparaat aan.
- Gebruik de  knop om het programma **8 (BAKKEN)** te kiezen.
- Druk op de  knop en laat het apparaat opwarmen voor ongeveer 10 minuten met de deksel open. Dit zal de geur verwijderen die aanwezig is wanneer men een hitte element voor de eerste keer activeert. Zorg voor voldoende ventilatie. Om te voorkomen dat de bakvorm oververhit raakt verwijder deze voordat men het apparaat aanzet.
- Hierna drukt men op de  knop voor tenminste 2 seconden, verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen. De bakvorm zelf moet zeer goed schoongemaakt worden voordat men deze voor de eerste keer gebruikt.

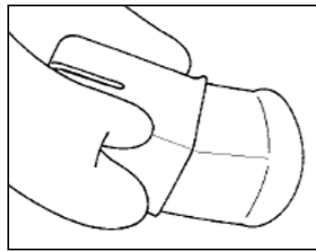
GEBRUIK

- Open de deksel en verwijder de bakvorm.
- Plaats de deeghaaken in de houder in de bakvorm.
- Voor het beste resultaat voeg eerst de vloeistoffen toe gevolgt door de vaste ingrediënten zoals bloem.
- Als laatste voeg de gist toe. Zorg ervoor dat de gist niet in aanraking komt met het zout of de vloeistoffen wanneer men de tijd klok gebruikt.
- Plaats de bakvorm terug in het apparaat. Zorg dat de bakvorm goed op zijn plaats sluit. Voordat het programma wordt gestart het deksel sluiten, de stekker in een passend stopcontact steken en het apparaat aanschakelen.
- Gebruik de  knop om het gewenste bakprogramma te kiezen. Elke keer wanneer de knop wordt ingedrukt zal de LCD veranderen naar het volgende programma in de volgorde.
- Met gebruik van de  knop kan de gewenste level van bruinen voorgeselecteerd worden in programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6 en 8. De volgende standen zijn beschikbaar: licht () , medium () en donker () .
- Bakprogramma's 1, 5 en 10 geven de mogelijkheid om de broodmaat voor te selecteren met behulp van de  knop.
- Wanneer men het programma wil starten met de tijd klok kan men de gewenste looptijd instellen met behulp van de timer (tijd klok) functie.
- Anders, druk op de  knop om het kneden en/of bakken te beginnen.
- Tijdens de tweede kneedfase in programma's 1, 2, 5, 6 en 10, een acoustic signaal geeft aan de extra ingrediënten zoals fruit en noten kunnen worden toegevoegt aan het deeg. Open de deksel nooit tijdens tweede kneedfase maar wacht tot het programma is

afgewerkt.

- Wanneer het brood of deeg klaar is een dubbel acoustic signaal is hoorbaar en de tijd klok laat **0:00** zien. Druk de  knop voor tenminste 2 seconden in en open de deksel.
- Wanneer men in programmas 1, 2, 3, 5 en 10 vergeet om de  knop in te drukken en het brood te verwijderen zal het automatisch warm gehouden worden voor een periode van 60 minuten. Dit is om te voorkomen dat er geen condensatie zal plaatsvinden in de bakvorm.
- Verwijder voorzichtig de bakvorm met gebruik van pannelappen. Plaats de hete bakvorm niet op een hittegevoelige ondergrond.
- Verwijder het brood uit de bakvorm. Om het brood los te maken moet men het zachtjes schudden. Wanneer èèn van de deeghaken vastzit in het brood moet men deze voorzichtig verwijderen met de bijgeleverde extractor. Steek de extractor in de opening van de kneedhaak en draai het zodat het zich vastgrijpt in het onderste gedeelte van de deeghaak. Trek nu voorzichtig de haak uit het brood, bij voorkeur eerst het mes. Om bij het verwijderen van het mes te helpen mag men een klein sneetje maken in dit gedeelte van het brood.


Om de onderkant van het brood te laten afkoelen moet men het op een metalen rooster plaatsten. Probeer niet het brood te snijden voordat het is afgekoelt.



SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- **Voordat men de broodmaker schoonmaakt het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.** Dompel de broodmaker nooit onder water.
- Verwijder de bakvorm van het apparaat en koppel de deeghaaken los. De bakvorm en de deeghaaken mogen schoongemaakt worden met heet water en zachte zeep. Gebruik **nooit grof materiaal** voor het schoonmaken. Wanneer men niet in staat is om de deeghaaken los te koppelen van de bakvorm moet men deze in warm water laten weken voor ongeveer 30 minuten. Gebruik geen onnodig geweld om de deeghaak te verwijderen.
- Om schade te voorkomen aan het drijfstangpakking, moet men de bakvorm nooit voor langere periodes laten weken. **Plaats de bakvorm nooit in de vaatwasmachine.**
- De binnenkant van de deksel mag schoongemaakt worden met een zachte vochtige doek. De binnenkant van het apparaat moet schoongemaakt worden met een **zachte droge doek**.
- Gebruik **nooit** schoonmaakmiddelen speciaal geschikt voor het schoonmaken van bakovens en gebruik geen schuurmiddelen of harde schoonmaak oplossingen, azijn of bleekmiddelen voor het schoonmaken.
- Voordat men het apparaat opbergt moet men zorgen dat het geheel is afgekoelt en volledig droog is.

TYPISCHE PROBLEMEN EN VRAGEN

- Het brood heeft een sterke geur.*
Controleer of de juiste hoeveelheid gist gebruikt was. Te veel gist geeft het brood een sterke geur en laat het brood te veel rijzen. Gebruik altijd verse ingrediënten.
- Het gebakken brood is nat en heeft een plakkerig oppervlak.*
Verwijder het brood onmiddellijk van het apparaat na het bakken en plaats het op een metalen rooster zodat het kan afkoelen.
- Indrukken van de Startknop activeert niet het geselecteerde programma.*
Let erop dat de eenheid op de juiste wijze aan de stroomtoevoer wordt aangesloten en is aangeschakeld.
Wanneer het apparaat te heet is van het laatste gebruik zal een automatische veiligheidsschakelaar ervoor zorgen dat het apparaat niet start. In dit geval zal in de LCD-aanduiding de letters **HHH** zichtbaar zijn en een ononderbroken acoustic signaal is hoorbaar. Druk de  knop in voor 2 seconden, en verwijder de bakvorm met de ingrediënten van het apparaat. Laat de broodmaker afkoelen voor 10 - 20 minuten met de deksel open voordat men het programma weer probeert te starten.
De boodschap **EEE** op de display geeft aan dat er een probleem is met de temperatuursensor. In dit geval moet het apparaat gecontroleerd worden door een gekwalificeerd persoon.
- Het brood is te hoog gerezen.*
Verminder de hoeveelheid gist, water of bloem gebruikt.
- Het brood is niet hoog genoeg gerezen.*
Vermeerder de hoeveelheid gist, water of zoetmakers. Zorg dat de ingrediënten in de juiste volgorde aan de bakvorm toevoegt waren: eerst de vloeibare ingrediënten gevolgt door de vaste ingrediënten en daarna de gist.
Let op: brood gemaakt van rogge of volkoren bloem zal minder rijzen dan brood gemaakt van tarwebloem.
- Nadat het bakproces gestart is zakt het deeg inelkaar.*
Het deeg is te licht. Verminder de hoeveelheid vloeistoffen of gist of gebruik een programma met een kortere rijfsfase. Men kan ook proberen om de hoeveelheid zout te vermeerderen.
- Het deeg is te zacht of te plakkerig.*
Het deeg kan beter worden wanneer er tijdens het kneden een volle lepel met bloem wordt bijgevoegt.
- Het deeg is erg moeilijk te kneden.*
Voeg een lepel of water toe bij het kneedproces.
- Waarom is de betekenis van de nummers die de verschillende soorten bloem*
Hoe hoger het nummer van de bloem, hoe hoger het fibergehalte en hoe donkerder de kleur.
- Wat is volkorenbloem?*

Volkorenbloem is gemaakt van tarwemeel en is daarom hoger in fibergehalte. Het is niet altijd het geval dat volkorenbrood donkerder zal zijn.

Recepten

Aanvullende recepteninformatie

De recepten aangegeven in deze gebruiksaanwijzing mogen verandert worden naar eigen smaak door verschillende ingrediënten naar keuze toe te voegen.

Afhangend van jouw eigen smaak mag men b.v. tarwe germ, zonnebloem zaadjes, kruiden, caraway zaadjes, gemalen peper, gemalen noten, musli, hominy grits, fijn gesneden blokjes spek enz toevoegen.

Deze ingrediënten mogen toegevoegt worden na het acoustic signaal, ongeveer 5 – 10 minuten nadat de tweede kneedfase is begonnen, maar alleen voor de volgende programma's: STANDAARD, KORT, VOLKOREN, KOEKJES/TAART en SANDWICH.

De broodmachine is ontworpen voor het verwerken van recepten met een bloeminhoud tot maximaal 750g. Ga niet over deze hoeveelheden heen; dit om te voorkomen dat het deeg over de rand van het bakblik rijst en om te zorgen dat het deeg goed gekneet wordt

Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

Suiker helpt gist met het rijzen en maakt de korst donkerder en dikker.

Zout maakt het deeg vaster en vertraagt het rijzen.

Wanneer men meerdere vloeibare ingrediënten aan een recept toevoegt, zorg er dan voor dat de totale hoeveelheid vloeistoffen tot de juiste hoeveelheid verminderd wordt. Dit is het geval bij b.v. eieren, verse kaas of yoghurt.

Voor al deze programma's, waar het broodgewicht niet verandert kan worden, beide hoeveelheden mogen met deze recepten gebruikt worden.

De informatie in de recepten (e.g. 750g and 1000g) verwijst naar het gemiddelde van het gebakken brood.

Het bakresultaat hangt af van verschillende factoren zoals luchtdruk, vochtigheid, hardheid van het water, kamertemperatuur en temperatuur van de ingrediënten. Als een recept niet bevat na de eerste keer, probeer het aan te passen zoals wordt beschreven in de sectie 'Typische problemen en vragen'.

Speciale informatie voor allergische personen

Met deze broodmaker kan men ook bloemmengsels gebruiken speciaal aangepast voor personen die allergisch zijn tegen graan. Het brood zal harder en steviger zijn wanneer hogere hoeveelheden gist of bakpoeder gebruikt worden.

Echter, in dit geval moet alleen het STANDAARD en SNEL programma gebruiken, in beide gevallen kiest men de donkere bruiningstand. Met het STANDAARD programma, het brood zal een hardere korst hebben, terwijl het SNEL programma een zachtere korst zal geven.

Met een gluten-vrij bloemtype, voor-programmeren is niet aanbevolen. Start altijd onmiddellijk het programma nadat de ingrediënten toegevoegt zijn.

Wanneer men bloemresten waarneemt op de wanden van de bakvorm, open de deksel tijdens het kneden, en gebruik een rubberen schraper om de bloem terug te duwen in het deeg zodat het juist bewerkt kan worden. Sluit hierna de deksel.

Wanneer men gist gebruikt, moeten de kneedhaken na het laatste kneedfase verwijderd worden. Sprenkel wat bloem over uw vingers voordat men de haken verwijderd.

Verwijderen van de deeghaken is nodig om te zorgen dat er geen luchtzakken ontwikkelen in het brood, daar het brood dan maar een klein beetje zal rijzen. Voeg hierna een paar druppels olie aan het deeg toe en spreid het gelijkmatig over het deegoppervlak met gebruik van de deegschrapper of vingers. Dit zal diepe inkepingen in het brood voorkomen die anders ontstaan door bakken bij hoge temperaturen. Sluit hierna de deksel.

Wit brood/Frans brood

Ingrediënten:

750g	1000g		Ingrediënten
1	1½	tl	Droge gist
390	600	g	Volkorenbloem type 405
2	3	el	Suiker
1½	2¼	tl	Zout
1½	2¼	el	Boter
140	220	ml	Melk
120	180	ml	Water
<i>Programma:</i>			WITBROOD/FRANS BROOD
<i>Bruinen:</i>			MEDIUM

Uienbrood

Ingrediënten:

860g	1180g		Ingrediënten
¾	1	pak	Droge gist
540	760	g	Volkorenbloem type 1050
50	75	g	Gebakken uitjes
1	1	tl	Suiker
1	1½	tl	Zout
350	500	ml	Water
<i>Programma:</i>			SNEL

Zeven graan brood

Ingrediënten:

800g	1600g		Ingrediënten
¾	1	pak	Droge gist
500	700	g	Volkorenbloem
215	325	g	7-graanvlokken
1¼	1¾	tl	Zout
1¼	1¾	tl	Suiker
1¼	1¾	el	Azijn
25	45	g	Boter
460	640	ml	Water
<i>Programma:</i>			VOLKORENBROOD
<i>Bruinen:</i>			MEDIUM

Tarwebrood

Ingrediënten:

750g	1100g		Ingrediënten
1	1¾	tl	Droge gist
300	420	g	Volkorenbloem type 1050
200	280	g	Volkorenbloem type 405
1½	2½	tl	Zout
1½	2½	tl	Honing of suikerbiet stroop
1½	2½	tl	Zuurdeegpoeder van zuurdeeg
290	450	ml	Water
<i>Programma:</i>			STANDAARD
<i>Bruinen:</i>			DONKER

Tarwe- en roggebrood

Ingrediënten:

750g	1100g		Ingrediënten
1¼	1¾	tl	Droge gist
230	350	g	Volkoren bloem type 550
230	350	g	Roggebloem type 1150
1½	2½	tl	Zout
¼	¾	tl	Suiker
220	350	ml	Water
110	175	ml	Natuurlijke gewone yoghurt, 3,5% vetgehalte
1½	2½	tl	Zuurdeegpoeder van zuurdeeg
<i>Programma:</i>			STANDAARD
<i>Bruinen:</i>			MEDIUM

Bruin- en roggebrood met sojaadjes

Ingrediënten:

750g	1120g		Ingrediënten
1	1 ³ / ₄	tl	Droge gist
250	350	g	Volkoren bloem type 550
220	300	g	Roggebloem type 1150
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tl	Zout
1	1 ³ / ₄	tl	Suiker
180	240	ml	Water
160	220	ml	Karnemelk
³ / ₄	1 ¹ / ₄	el	Zuurdeegpoeder van zuurdeeg
30	45	g	Sojazaadjes
³ / ₄	1 ¹ / ₄	tl	Broodkruiden
<i>Programma:</i>			STANDAARD
<i>Bruinen:</i>			MEDIUM
De sojaadjes moeten toegevoegd worden na het piepsignaal.			

Kaasbrood

Ingrediënten:

760g	1100g		Ingrediënten
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tl	Droge gist
230	350	g	Volkoren bloem type 550
230	350	g	Roggebloem type 1150
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tl	Zout
³ / ₄	1 ¹ / ₄	tl	Suiker
170	270	ml	Water
140	210	ml	Karnemelk
45	70	g	Fijngeraspte Emmentaler kaas
<i>Programma:</i>			STANDAARD
<i>Bruinen:</i>			DONKER
De fijngeraspte kaas moet toegevoegd worden na het piepsignaal.			

Zemelenbrood

Ingrediënten:

750g	1300g		Ingrediënten
1	1 ¹ / ₄	tl	Droge gist
340	525	g	Volkoren bloem type 550
¹ / ₄	³ / ₄	kopje	Tarwezemelen
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	el	Suiker
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	el	Melkpoeder
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tl	Zout
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	el	Boter
290	440	ml	Water
<i>Programma:</i>			STANDAARD
<i>Bruinen:</i>			MEDIUM

Italiaans wit brood

Ingrediënten:

900g	1300g		Ingrediënten
³ / ₄	1	pak	Droge gist
100	150	g	Hominy grits
475	650	g	Volkoren bloem type 550
1	1 ¹ / ₂	tl	Suiker
1	1 ¹ / ₂	el	Planteolie
1	1 ¹ / ₂	tl	Zout
375	570	ml	Water
<i>Programma:</i>			Sandwich

Rogge-volkoren-tarwe brood

Ingrediënten:

750g	1150g		Ingrediënten
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₄	tl	Droge gist
230	350	g	Volkorenbloem type 1050
230	350	g	Rogge-volkorenbloem
1	1 ³ / ₄	tl	Zout
¹ / ₂	1	tl	Suiker
290	440	ml	Water
2	3 ¹ / ₂	el	Zuurdeegpoeder van zuurdeeg
<i>Programma:</i>			VOLKORENBROOD
<i>Bruinen:</i>			DONKER

3-Pauly bloemmix glutenvrij voor brood, bolletjes en deegbodem

Ingrediënten:

1150g		Ingrediënten
2	pak	Droge gist
700	g	Bloemmix
30	g	Boter
1½	tl	Zout
570	ml	Warm water
<i>Programma:</i>		STANDAARD
<i>Bruinen:</i>		DONKER
Tip: met deze ingrediënten, mag het deeg gekneet worden in het DEEG programma voor het maken making bolletjes of een deegbodem.		

Zoet brood

Ingrediënten:

750g	1180g		Ingrediënten
³ / ₄	1	pak	Droge gist
500	700	g	Volkoren bloem type 550
2	3	el	Honing
1	1½	tl	Zout
2	4		Eieren
25	35	g	Boter
275	400	ml	Verse melk
<i>Programma:</i>		SNEL OF KORT	
Let op: voor het KORT programma, moet men alleen de opgegeven hoeveelheden voor het 750g-brood gebruiken; anders kan het brood te groot worden daar het over het algemeen toch luchtiger wordt met dit programma.			

Zuurdeeg brood

Ingrediënten:

740g	1050g		Ingrediënten
1	1½	pak	Droge gist
250	340	g	Roggebloem
250	340	g	Volkorenbloem type 1050
1	1½	tl	Zout
¹ / ₂	³ / ₄	tl	Broodkruiden
¹ / ₂	³ / ₄	pak	Droge zuurdeeg
350	450	ml	Water
<i>Programma:</i>		STANDAARD	
<i>Bruinen:</i>		MEDIUM	
Let op: droog zuurdeeg is geconcentreert en is beschikbaar in pakjes van 15g.			

Volkoren-tarwebrood

Ingrediënten:

750g	1100g		Ingrediënten
1	1¾	tl	Droge gist
220	340	g	Volkoren bloem type 550
230	360	g	Volkorenbloem type 1050
1½	2	tl	Zout
¹ / ₂	1	tl	Suiker
1½	2	tl	Zuurdeegpoeder van zuurdeeg
210	320	ml	Karnemelk
120	180	ml	Melk
<i>Programma:</i>		STANDAARD	
<i>Bruinen:</i>		MEDIUM	

Havervlokken zemelen brood

Ingrediënten:

750g	1050g		Ingrediënten
³ / ₄	1½	tl	Droge gist
360	470	g	Volkoren bloem type 550
110	145	g	Havervlokken zemelen
1½	2	el	Suiker
2	2¾	tl	Zout
2	2¾	tl	Boter
380	490	ml	Melk
<i>Programma:</i>		VOLKORENBROOD	
<i>Bruinen:</i>		MEDIUM	

Beschikbare kant-en-klare broodmix

In de winkel zijn verschillende kant-en-klare mixen te verkrijgen.

- Plaats tot 750g van de kant-en-klare mix en de juiste hoeveelheid droge gist in de bakvorm.
- Voeg de juiste hoeveelheid vloeistof toe.

Programma's: NORMAAL BROOD, KRENTENBROOD/WITBROOD of GRANENBROOD, afhankelijk van de soort bloem die gebruikt wordt.

Jam, Marmelade

Het basisrecept heeft klein gesneden of gepureerd fruit en gelatinesuiker in de verhouding van 2:1. Informatie over de juiste verhoudingen fruit en gelatinesuiker kan op de verpakking van de suiker worden gevonden.

- Voordat het fruit in kleine stukjes gesneden of gepureerd wordt moet het eerst worden gewassen, en wanneer nodig worden geschild.
- Weeg ongeveer 900g fruit af. Om te voorkomen dat de marmelade gaat overschuimen en morsen, overschrijdt niet de aangegeven hoeveelheid. Het fruit is nu in kleine stukjes gesneden (max 1cm) of gepureerd.
- Plaats het fruit en ongeveer 500g gelatinesuiker in de verhouding van 2:1 in de bakvorm. Voor jam gemaakt van bessen, moet men 1 El citroensap bijgevoegen.
- Start het programma JAM, MARMELADE.
- Dit proces moet goed gevolgt worden. Gebruik een rubberen schraper om de achtergebleven suiker van de wanden van de bakvorm te verwijderen.
- Als het programma gereed is de stekker uit de stekkerdoos halen en de bakvorm voorzichtig met een ovendoek uit de oven halen.
- Voorzichtig de jam of marmelade in de gereedgemaakte potten doen. De potten moeten daarna goed worden dichtgedaan en laat de potten daarna afkoelen.
- Na gebruik moet de bakvorm onmiddellijk goed worden uitgespoeld.

Pizzadeeg

Ingrediënten:

		Ingrediënten
2	tl	Droge gist
400	g	Volkoren bloem type 550
2	tl	Zout
1	tl	Suiker
3	tl	Olijfolie
230	ml	Water
<i>Programma:</i>		DEEG

- Wanneer het programma klaar is, verwijdert men het deeg uit het bakvorm.
- Smeer een bakplaat in met olijfolie en spreid het deeg uit met een deegroller.
- Laat het deeg ongeveer 30 minuten bij kamertemperatuur rijzen.
- Plaats nu naar keuze de ingrediënten voor de vulling op het pizzadeeg en bak het 15-25 minuten op 200 °C in een voorverwarmde bakoven totdat de kaas gesmolten en gelijkmatig verspreid is en het deeg bruin is aan de randen.

Afkortingen:

Tl = theelepel (maatlepel: 1 TSP) = 5 ml

El = eetlepel (maatlepel: 1 TBS) = 15 ml

g = Gram

ml = Milliliter

Maatbeker 1 kop = 250 ml

**Weggoaien**

Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

GARANTIEVERKLARING

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

ÍNDICE

Especificaciones técnicas	64
Instrucciones importantes de seguridad	65
Su fabricante de pan	66
Panel de control	67
Utilización del fabricante de pan	69
Programas de funcionamiento	70
Antes de la utilización por vez primera	71
Funcionamiento	71
Limpieza y cuidado	72
Problemas típicos	73
Recetas	74
Garantía	79

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Núm. de modelo:	BM 3986
Voltaje de funcionamiento:	230 V~, 50 Hz
Consumo total de energía:	800 W
Capacidad de utilización:	máx. 750g de harina para un pan de 1000 - 1600g
Dimensiones aproximadas:	42 cm (Ancho) x 26 cm (Fondo) x 29 cm (Alto)
Peso de unidad:	6.8 kg
Temporizador:	Pre-programable hasta 13 horas
Programas de funcionamiento:	10
Accesorios:	Taza de medición, cuchara de medición, extractor de los ganchos amasadores
Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.	

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD







Antes de utilizar el fabricante de pan, lea las siguientes instrucciones atentamente.

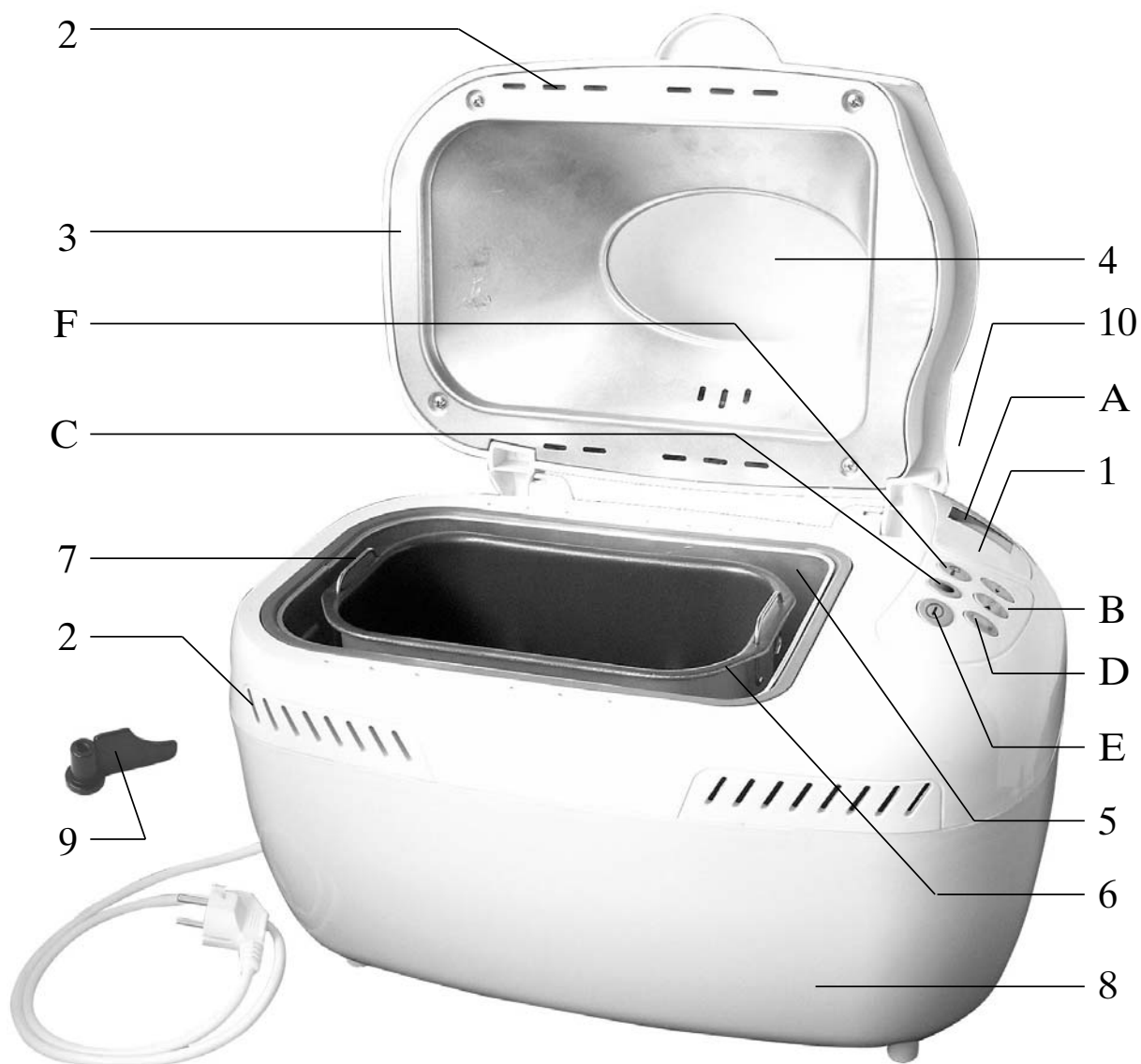
- La superficie exterior, los orificios del vapor y la bandeja de cocción del pan se calientan durante el funcionamiento. No toque ninguna parte caliente del aparato. **Asegúrese de utilizar un guante para el horno o guantes apropiados para extraer el pan.**
- Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.
- **Apague siempre el aparato y desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared después del uso o en las siguientes circunstancias**
 - **si se produce algún fallo en el funcionamiento durante su utilización,**
 - **al extraer la bandeja,**
 - **durante su limpieza.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma. No permita que el cable eléctrico se descuelgue; manténgalo lejos de cualquier parte caliente del aparato.
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- El cable eléctrico se deberá examinar con regularidad para detectar cualquier señal de deterioro. Si el cable aparece dañado, no se debe utilizar el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- Mantenga una distancia mínima de 10 cm entre el aparato y las paredes u otros objetos. No utilice ni coloque este aparato cerca de objetos tales como cortinas o materiales inflamables. Tampoco coloque ningún objeto encima del aparato.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie nivelada, resistente al calor.
- Vigile siempre el aparato mientras funciona. Si utiliza un programa con activación retardada, deberá asegurarse de que existirá un adulto para supervisar el aparato cuando se active el programa.
- No permita que el aparato ni el cable eléctrico estén en contacto con ninguna fuente de calor (placas eléctricas o llamas).
- No ponga en funcionamiento el aparato a menos que la bandeja con los ingredientes esté colocada dentro del aparato.
- No exponga el aparato a la lluvia ni la humedad y no ponga en funcionamiento el aparato en el exterior ni sobre superficies mojadas. Compruebe siempre que está bien protegido frente salpicaduras de agua. No sumerja nunca el enchufe, el cable eléctrico ni el aparato en el agua.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- La utilización de accesorios distintos a los suministrados por el fabricante podría dañar el

aparato, también existe una posibilidad de que se produzcan graves daños personales.

- No toque ninguna pieza en movimiento durante el funcionamiento. No introduzca los dedos ni las manos en el aparato, a menos que esté desconectado del suministro eléctrico y se haya enfriado por completo.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.
- Conserve este manual de instrucciones como referencia en el futuro.

Su fabricante de pan

1.	Panel de control	2.	Orificios para el vapor
		3.	Tapa
A	Display-LCD	4.	Ventana de observación
B	Temporizador  / 	5.	Compartimento de cocción
C	Control del dorado 	6.	Bandeja de cocción del pan
D	Menú 	7.	Asa de la bandeja
E	Inicio / Parar 	8.	Carcasa
F	Peso del pan 	9.	Ganchos amasadores
		10.	Interruptor de Encendido/ Apagado (en la parte posterior del aparato)






Panel de control

A Display LED

El display-LCD muestra el programa seleccionado así como el tiempo restante del programa. Un programa en activo quedará indicado mediante dos puntos destellando continuamente en el display del tiempo.

Ejemplo:

En este caso, el programa 5 (para PAN INTEGRAL) se ha seleccionado mediante el botón . El display muestra: 5 3:40. El peso del pan aparece mostrado con la forma de un símbolo triangular en la parte superior derecha del display, exactamente debajo del símbolo mayor de pan (). El nivel de dorado seleccionado aparece mostrado como 'MEDIUM' () ('MEDIO'), indicado por un símbolo triangular en la parte central superior del display.




El tiempo total de funcionamiento es 3 horas y 40 minutos.

B Temporizador /

Los programas 1, 3, 5, 7, 8 y 10 se pueden iniciar mediante un ajuste retardado del temporizador, permitiendo que el programa seleccionado finalice hasta 13 horas después.

Ejemplo:

Vd. desea iniciar el programa a las 20h00, y le gustaría que el pan esté listo a las 7h30 de la mañana siguiente. De este modo, el tiempo total de funcionamiento del programa será 11 horas y 30 minutos.

- Use el botón  para seleccionar el programa deseado.
- Pulse el botón  o  hasta que el display muestre un tiempo total de funcionamiento de 11:30.
- Añada los ingredientes siguiendo las instrucciones detalladas en la sección **Funcionamiento**. Evite que la levadura entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal.
- El mejor resultado en la cocción se conseguirá sólo si se utilizan los ingredientes en las cantidades relativas correctas, asegurando que la masa no aumentará por encima del borde de la bandeja de cocción del pan. Por este motivo, recomendamos que se utilicen sólo aquellas recetas previamente ejecutadas con resultado satisfactorio.
- No utilice la función del temporizador cuando una receta precise el uso de ingredientes perecederos como huevos, leche fresca o fruta. La función del temporizador tampoco es apropiada para recetas en las que sea necesario añadir ingredientes (por ejemplo nueces, cereales o frutos secos) durante una segunda fase de amasado.

C Dorado

Los programas de cocción 1, 2, 3, 4, 5, 6, y 8 permiten una preselección de un nivel de dorado deseado; existen tres ajustes disponibles. El nivel de dorado seleccionado aparece mostrado por un símbolo triangular en la parte superior central del display.

LIGERO 

MEDIO 

OSCURO 


D Menú

Pulse el botón  hasta que el programa deseado aparezca mostrado en el display-


LCD (A).
El menú permite seleccionar entre 10 programas distintos:

Programa	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	Normal	1300	Rápido	Pan blanco /baguette	Corto	Integral	1300	Galletas pastas	Masa	Cocción	Memelada, Confitura	Sandwich	1300
Peso del pan	750	1300				750	1300					750	1300
Pre-calentar (Motor)											calentar		
apagado - Calentar encender/apagar)	17	20	5			37	40	-	22	-	encender/ apagar	11	22
Fase de reposo	3		3	3	3	3		3,5	3	-	15		3
1ª fase de amasado	2		2	2	2	2		-	2	-	-		2
2ª fase de amasado		13	20	16		13		12,5 min. (sin calentar), 8 min. calentando	16	-	-		13
Display durante la señal acústica	2:54	2:57	1:33	-		2:44	2:47	1:49	-	-	-	2:34	2:45
1ª fase de aumento de masa	45		-	45	-	45		-	-	-	-		45
Fase de ignalación	1	1	1	1	-	1		-	-	-	-		1
2ª fase de aumento de masa	18		7	25	7	18		-	45	-	-		18
Fase de ignalación	1		-	1	-	1		-	-	-	-		1
Última fase de aumento de masa		45	25	50	27	35		-	22	-	-		39
Cocción	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 revolver / cocer		56
Fase de espera (sin calor)	-		-	-	-	-		16	-	-	20		-
Mantenimiento de calor		60	60	60		60		-	-	-	-		60
Tiempo de funcionamiento del programa	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Temporizador (pre-programación)	13 hrs		-	13 hrs	-	13 hrs		-	13 hrs	13 hrs	-	13 hrs	

E Botón INICIO/PARAR

El botón  inicia o finaliza un programa. Los dos puntos destellantes continuamente en el display LCD del tiempo indican que el programa se ha activado.


Protección contra una instrucción errónea:


Una vez iniciado un programa, el resto de botones de control quedarán bloqueados hasta que el proceso de cocción haya concluido, o hasta que se pulse el botón  durante al menos 2 segundos.

Cuando pulse cualquier botón de control, espere hasta que el aparato reconozca la instrucción mediante una señal acústica antes de dejar de pulsar el botón.

F Peso del pan

Los procesos de cocción 1, 5 y 10 permiten una preselección del tamaño del pan. El peso seleccionado vendrá indicado por un símbolo triangular debajo del correspondiente símbolo de pan en el display LCD.

 = para panes de aprox. 750g a 900g

 = para panes de aprox. 1000g a 1600g

UTILIZACIÓN DEL FABRICADOR DE PAN

Su nuevo fabricante de pan le permite:

- cocer pan según distintas recetas, algunas de ellas se encuentran en el apéndice de este manual. Sin embargo, este fabricante de pan también le permite utilizar las mezclas preparadas comercialmente disponibles con un máximo de 750g de ingredientes sólidos (para un pan de aprox. 1600g).
- mezclar, amasar la masa para panes, pizza, etc., y permitir que la masa aumente de tamaño.

Importantes instrucciones adicionales

- Utilice siempre un paño para horno o guantes apropiados cuando toque el aparato después de su utilización, o cuando manipule el pan recién cocido.
- Sólo las recetas con un máximo de 750g de harina deben utilizarse con este fabricante de pan.
Si el contenido de harina fuera inferior a esta cantidad mínima, no se puede garantizar que los ingredientes quedarán suficientemente amasados. Una cantidad excesiva de harina puede provocar que la masa aumente por encima del borde de la bandeja.
- En el caso de interrupción del suministro eléctrico, se deberá reiniciar el programa. Si el programa todavía se encontraba en la fase de amasado cuando se produjo el fallo en el suministro eléctrico, el ciclo se podrá reiniciar utilizando los mismos ingredientes. En caso contrario, se deberán utilizar ingredientes nuevos.
- Durante el proceso de amasado, probablemente se acumulará vapor de agua en la ventana de observación. Sin embargo, esta condensación desaparecerá durante la fase de cocción.
- Para asegurar que el pan está uniformemente cocido, no abra la tapa durante el proceso de cocción.
- Después de su uso, espere el tiempo suficiente hasta que el fabricante de pan y la bandeja se hayan enfriado antes de limpiarlos minuciosamente.

- La bandeja de cocción de pan y los ganchos amasadores tienen un recubrimiento antiadherente. Para evitar dañarlo, no utilice ningún objeto metálico, duro, afilado o puntiagudo sobre el recubrimiento.
- **Precaución: si el fabricante de pan se pone en funcionamiento estando vacío podría resultar dañado** debido a un sobrecalentamiento de la bandeja de cocción mientras está vacía.

Precaución

- Si observara que sale humo del compartimento de cocción, compruebe que la puerta está firmemente cerrada, pero desenchufe inmediatamente el aparato de la toma eléctrica. Nunca, bajo ninguna circunstancia, intente apagar o extinguir una masa ardiendo utilizando agua. Se puede producir humo cuando la masa aumente por encima del borde de la bandeja y entre en contacto con los elementos calefactores. Por ello es importante respetar los límites de cantidad que se indican en las recetas.
- Asegúrese siempre de que el aparato está situado lejos del alcance de los niños, especialmente mientras funciona.
- No coloque el aparato sobre ninguna superficie blanda o inflamable (por ejemplo, la moqueta). Compruebe siempre que está colocado sobre una superficie de trabajo firme y nivelada. Coloque siempre el aparato de modo que no pueda volcar.
- No toque los orificios para el vapor en la parte posterior de la tapa, ni la ventana de observación de la tapa: estas partes se calientan durante el funcionamiento.
- Antes de limpiar el aparato, compruebe que está apagado, desconectado del suministro eléctrico y que se ha enfriado por completo.

FUNCIONES DE LOS PROGRAMAS

1 = NORMAL

Este programa se utiliza con mayor frecuencia y es apropiado para el pan con un alto contenido de harina de trigo.

2 = RÁPIDO

Apropiado para una cocción rápida de pan con alto contenido de harina de trigo.

3 = PAN BLANCO/BAGUETTE

Apropiado para pan blanco/baguette de masa típica ligera.

4 = PROGRAMA CORTO

Apropiado para una cocción rápida de panes, que son más ligeros que normalmente. Las cantidades utilizadas deben ser sólo para panes más pequeños.

5 = INTEGRAL

En comparación con el ajuste NORMAL, este programa tiene fases de aumento y de cocción más largas, debido a que la masa para pan con un alto contenido de harina de centeno y harina integral suele aumentar con menor fuerza que la masa con harina de trigo.

6 = GALLETAS, PASTAS

Adecuado para preparar galletas, cuando utilice una levadura en polvo artificial en lugar de levadura fresca.

7 = MASA

Este programa no incluye una fase de cocción. Una vez concluido el programa, la masa (por

ejemplo masa para pizza) se puede extraer y cocer en un horno convencional.

8 = COCCIÓN

Adecuado para cocer la masa (es decir masa previamente amasada utilizando el programa MASA). De este modo, la fase de aumento se puede modificar según el tipo de masa antes de iniciar el programa de COCCIÓN.

Si el pan no está suficientemente dorado, también se podrá activar este programa directamente después de haber concluido el programa de cocción del pan.




9 = MERMELADA, CONFITURA

Adecuada para preparar mermelada, confitura. Durante la preparación, compruebe que todos los ingredientes alcanzan como máximo dos tercios de la capacidad total de la bandeja de cocción (aprox. 900g), porque la mezcla podría formar espuma.







10 = SANDWICH




Apropiado para cocer pan de sandwich.

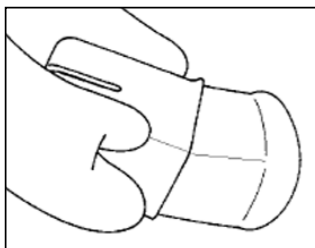
ANTES DE LA UTILIZACIÓN POR VEZ PRIMERA

- Extraiga la bandeja de cocción.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma apropiada y encienda el aparato.
- Use el botón  para seleccionar el programa **8 (COCCIÓN)**.
- Pulse el botón  y permita que la unidad se caliente durante aproximadamente 10 minutos con la tapa abierta. Esto eliminará el olor típico producido al activar por vez primera el componente térmico. Asegure suficiente ventilación. Para evitar un sobrecalentamiento de la bandeja de cocción, asegúrese de extraerla antes de encender la unidad.
- Después, pulse el botón  durante al menos 2 segundos, desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared y permita que la unidad se enfríe. La propia bandeja de cocción se debe limpiar a fondo antes de utilizarla por primera vez.

FUNCIONAMIENTO

- Abra la tapa y extraiga la bandeja de cocción.
- Coloque los ganchos amasadores en los huecos correspondientes dentro de la bandeja de cocción.
- Para un mejor resultado, añada primero los ingredientes líquidos, seguidos de los sólidos tal y como la harina.
- Finalmente, añada la levadura. Asegúrese de evitar que la levadura entre en contacto con la sal o los ingredientes líquidos durante el uso del temporizador.
- Vuelva a colocar la bandeja de cocción en la unidad. Asegúrese de que la bandeja queda firmemente ajustada en su posición. Antes de iniciar el programa, cierre la tapa, enchufe el cable eléctrico en una toma apropiada y encienda el aparato.
- Use el botón  para seleccionar el programa de cocción deseado. Cada vez que pulse el botón, el display cambiará al siguiente programa en la secuencia.
- Usando el botón  puede preseleccionar el nivel de dorado deseado en los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 8. Existen las siguientes opciones de ajuste: ligero () , medio () y () oscuro.
- Los programas de cocción 1, 5 y 10 miten preseleccionar el tamaño del pan, utilizando el botón .
- Si desea iniciar el programa con un retardo mediante el temporizador, ahora podrá

- ajustar el tiempo total de funcionamiento.
- En caso contrario, pulse el botón  para iniciar el proceso de amasado y/o cocción.
 - Durante la segunda fase de amasado en los programas 1, 2, 5, 6 y 10, una señal acústica indicará que se pueden añadir los ingredientes adicionales a la masa. No abra la tapa después de esta segunda fase de amasado, debe esperar hasta que el programa haya finalizado.
 - Cuando el pan o la masa estén listos, escuchará una señal acústica múltiple y el display del tiempo mostrará **0:00**. Pulse el botón  durante al menos 2 segundos y abra la tapa.
 - Si olvida pulsar el botón  y extraer el pan inmediatamente en los programas 1, 2, 3, 5 y 10, se mantendrá caliente automáticamente durante un periodo de 60 minutos. Esto asegurará que no hay condensación en la bandeja de cocción.
 - Extraiga la bandeja de cocción con cuidado **utilizando un paño para el horno**. No coloque la bandeja de cocción caliente sobre ninguna superficie sensible al calor.
 - Saque el pan de la bandeja de cocción. Para separar el pan de la bandeja, se puede sacudir ligeramente. Si uno de los ganchos amasadores queda enganchado al pan, deberá retirarla con precaución usando el extractor suministrado. Introduzca el extractor en la apertura del gancho amasador e inclínandolo de modo que agarre el extremo inferior del gancho. Con precaución, separe el gancho del pan, preferiblemente con la cuchilla primero. Para facilitar la extracción de la cuchilla, realice un pequeño corte en esa parte del pan.
- Para permitir que la base del pan se enfríe también, debe colocarlo sobre una rejilla apropiada. No intente cortar el pan hasta que se haya enfriado.



LIMPIEZA Y CUIDADO

- **Precaución:** antes de limpiar el aparato, compruebe que está apagado, desconectado de la red de suministro y que se ha enfriado por completo. No sumerja el fabricante de pan en agua.
- Retire la bandeja de cocción del aparato, y extraiga los ganchos amasadores. La bandeja de cocción y los ganchos amasadores se pueden limpiar utilizando agua caliente y un detergente suave. **No** utilice ningún **material abrasivo** para la limpieza. Si no puede separar los ganchos amasadores de la bandeja de cocción realizando un esfuerzo normal, remoje en agua templada durante aproximadamente 30 minutos. No realice un esfuerzo excesivo para extraer los ganchos.
- Para no dañar el sello del eje de transmisión, la bandeja de cocción no se debe mantener en remojo durante un largo periodo de tiempo. **No limpie la bandeja de cocción en el lavavajillas.**
- El interior de la bandeja se puede limpiar con un paño suave, ligeramente humedecido. El interior del aparato se debe limpiar con **un paño suave, seco.**
- **No** utilice productos de limpieza específicamente diseñados para hornos, y no utilice ninguna solución de limpieza abrasiva o aspera, vinagre ni lejías para su limpieza.
- Antes de guardar el aparato, compruebe siempre que se ha enfriado y está

completamente seco.

PROBLEMAS TÍPICOS

1. *El pan tiene un olor muy fuerte.*


Compruebe que ha utilizado la cantidad correcta de levadura. Si añade demasiada levadura se produce un olor desagradable y el pan aumenta demasiado. Utilice siempre ingredientes frescos.

2. *El pan cocido está mojado y su superficie está pegajosa.*

Saque el pan del aparato inmediatamente después de cocerlo, y colóquelo sobre una rejilla, para que se enfríe.

3. *Pulsando el botón Inicio no se activa el programa seleccionado.*

Compruebe que el aparato está correctamente conectado al suministro eléctrico y que se ha encendido.

Si el aparato todavía está demasiado caliente después de un ciclo de funcionamiento, un interruptor automático de seguridad evitará que el aparato reanude el funcionamiento. En ese caso, el display-LED muestra las letras **HHH**, y se escucha una señal acústica continua. Pulse el botón  durante 2 segundos, y extraiga la bandeja de cocción con los ingredientes del interior del aparato. Permita que el fabricante de pan se enfríe durante 10 - 20 minutos con la tapa abierta antes de intentar iniciar el programa de nuevo.

El mensaje **EEE** en el display indica que el sensor térmico no funciona correctamente. En este caso, el aparato deberá ser revisado por una persona cualificada.

4. *El pan ha aumentado demasiado.*

Reduzca la cantidad de levadura, agua o harina utilizada.

5. *El pan no ha aumentado suficientemente.*

Incremente la cantidad de levadura, agua o productos edulcorantes. Compruebe que los ingredientes se han introducido en la bandeja de cocción siguiendo el orden correcto: primero los ingredientes líquidos, seguidos de los sólidos y finalmente la levadura. Nota: el pan hecho con harina de centeno o harina integral tiende a aumentar menos que el pan hecho con harina de trigo.

6. *Después de iniciada la fase de cocción, la masa baja.*

La masa es demasiado ligera. Reduzca ligeramente la cantidad de líquidos o la cantidad de levadura, o utilice un programa con una fase de aumento más corta. También puede intentar aumentar la cantidad de sal.

7. *La masa está demasiado blanda o demasiado pegajosa.*

La textura de la masa quedará más suave si añade una cucharada de harina durante el proceso de amasado.

8. *La masa es difícil de amasar.*

Añada una cucharada de agua durante el proceso de amasado.

9. *¿Qué significan los números que caracterizan distintos tipos de harina?*

Cuanto mayor sea el número de la harina, mayor será el contenido de fibra y más oscuro será el color.

10. ¿Qué es la harina integral?

La harina integral se elabora a partir del grano entero y por ello tiene mayor contenido de fibra. Se puede reconocer fácilmente por su color más oscuro. Sin embargo, el pan integral no será necesariamente más oscuro.

Recetas

Información adicional sobre recetas

Las recetas sugeridas en este manual se podrán modificar a su gusto añadiendo los ingredientes de su elección.

Según sus preferencias, podrá añadir germen de trigo, semillas de girasol, hierbas, carvi, pimienta molida, nueces molidas, muesli, maíz molido, pequeños cubos de bacon, etc.

Estos ingredientes se podrán añadir después de escuchar la señal acústica, aproximadamente 5 - 10 minutos después de iniciar la segunda fase de amasado, pero únicamente en los siguientes programas: NORMAL, RÁPIDO, INTEGRAL, GALLETAS, PASTAS, y SANDWICH.

Este fabricante de pan está diseñado para procesar recetas con un contenido máximo de harina de 750g. Para evitar que la masa aumente por encima del borde de la bandeja de cocción y garantizar que la masa está correctamente y suficientemente amasada, no exceda estos límites.

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiental normal.

El azúcar complementa la acción de aumento de la masa de la levadura, y suele conseguir que la corteza sea más oscura y gruesa.

La sal da una textura más firme a la masa y disminuye el proceso de aumento de la masa.

Cuando se añadan ingredientes líquidos adicionales a una receta, compruebe que la cantidad de líquidos de la receta se reduce correspondientemente. Esto es aplicable, por ejemplo, cuando se utilizan huevos, queso fresco o yogur.

En todos esos programas, donde no se puede ajustar el peso del pan, utilice una de las cantidades indicadas en las recetas.

La información en las recetas (por ejemplo 750g y 1000g) se refiere al peso aproximado del pan hecho.

El resultado de la cocción depende de varios factores como la presión del aire, la humedad, la dureza del agua, la temperatura ambiente o la temperatura de los ingredientes. Si una receta no le gusta directamente, recomendamos que modifique las recetas sugeridas de modo correspondiente, según se describe en la sección '*Problemas típicos*'.

Información especial para gente con alergias

Con este fabricante de pan también podrá utilizar mezclas de harina especialmente formuladas para personas alérgicas al grano. Los panes serán relativamente firmes incluso cuando se utilicen mayores cantidades de levadura fresca o levadura en polvo.

No obstante, en este caso deberá utilizar exclusivamente los programas STANDARD (ESTÁNDAR) y QUICK (RÁPIDO), seleccionando el ajuste de nivel de dorado oscuro. En el programa STANDARD, el pan tendrá una corteza más dura, mientras que en el programa QUICK tendrá una corteza más blanda.

Con la harina sin-gluten, recomendamos no utilizar la función de preprogramación. Siempre deberá activar el programa inmediatamente después de introducir los ingredientes.

Si observa residuos de harina en los laterales de la bandeja de cocción, abra la tapa durante la fase de amasado, y utilice una espátula de goma para volver a colocar la harina en la masa

y proceder a su mezcla. Después cierre la tapa.

Cuando utilice levadura, extraiga los ganchos amasadores después de la fase final de amasado. Aplíquese un poco de harina en los dedos antes de extraer los ganchos. Es necesario extraer los ganchos amasadores para evitar que se formen bolsas de aire dentro del pan, porque la masa aumenta sólo un poco. Después añada unas gotas de aceite sobre la masa y extiéndalo uniformemente sobre la superficie de la masa, usando una espátula o los dedos. Esto evitará que se produzcan grietas profundas debido a las altas temperaturas de cocción. Después cierre la tapa.

Pan blanco/Pan francés

Ingredientes:

750g	1000g		Ingredientes:
1	1½	cuch.p.	levadura seca
390	600	g	harina de trigo del tipo 405
2	3	cuch.sop.	azúcar
1½	2¼	cuch.p.	sal
1½	2¼	cuch.sop.	mantequilla
140	220	ml	leche
120	180	ml	agua
<i>Programa:</i>			PAN BLANCO/ BAGUETTE
<i>Dorado:</i>			MEDIO

Pan de cebolla

Ingredientes:

860g	1180g		Ingredientes:
¾	1	paquete	levadura seca
540	760	g	harina de trigo del tipo 1050
50	75	g	cebollas asadas
1	1	cuch.p.	azúcar
1	1½	cuch.p.	sal
350	500	ml	agua
<i>Programa:</i>			RÁPIDO

Pan de siete cereales

Ingredientes:

800g	1600g		Ingredientes:
¾	1	paquete	levadura seca
500	700	g	harina integral
215	325	g	copos 7-cereales
1¼	1¾	cuch.p.	sal
1¼	1¾	cuch.p.	azúcar
1¼	1¾	cuch.sop.	vinagre
25	45	g	mantequilla
460	640	ml	agua
<i>Programa:</i>			PAN INTEGRAL
<i>Dorado:</i>			MEDIO

Pan de trigo

Ingredientes:

750g	1100g		Ingredientes:
1	1¾	cuch.p.	levadura seca
300	420	g	harina de trigo del tipo 1050
200	280	g	harina de trigo del tipo 405
1½	2½	cuch.p.	sal
1½	2½	cuch.p.	miel o sirope de remolacha
1½	2½	cuch.p.	polvo de masa fermentada
290	450	ml	agua
<i>Programa:</i>			NORMAL
<i>Dorado:</i>			OSCURO

Pan de centeno-trigo-integral

Ingredientes:

750g	1100g		Ingredientes:
1¼	1¾	cuch.p.	levadura seca
230	350	g	harina de trigo del tipo 550
230	350	g	harina de centeno del tipo 1150
1½	2½	cuch.p.	sal
¼	¾	cuch.p.	azúcar
220	350	ml	agua
110	175	ml	yogur natural, 3.5% grasa
1½	2½	cuch.p.	polvo de masa fermentada
<i>Programa:</i>			NORMAL
<i>Dorado:</i>			MEDIO

Pan de trigo y centeno con semillas de soja

Ingredientes:

750g	1120g		Ingredientes:
1	1 ³ / ₄	cuch.p.	levadura seca
250	350	g	harina de trigo del tipo 550
220	300	g	harina de centeno del tipo 1150
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	cuch.p.	sal
1	1 ³ / ₄	cuch.p.	azúcar
180	240	ml	agua
160	220	ml	suero de leche
³ / ₄	1 ¹ / ₄	cuch.sop.	polvo de masa fermentada
30	45	g	semillas de soja
³ / ₄	1 ¹ / ₄	cuch.p.	especia de pan
<i>Programa:</i>			NORMAL
<i>Dorado:</i>			MEDIO
Las semillas de soja se añaden después de escuchar la señal acústica.			

Pan de queso

Ingredientes:

760g	1100g		Ingredientes:
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	cuch.p.	levadura seca
230	350	g	harina de trigo del tipo 550
230	350	g	harina de centeno del tipo 1150
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	cuch.p.	sal
³ / ₄	1 ¹ / ₄	cuch.p.	azúcar
170	270	ml	agua
140	210	ml	suero de leche
45	70	g	queso Emmental finamente rayado
<i>Programa:</i>			NORMAL
<i>Dorado:</i>			OSCURO
El queso se añade después de escuchar la señal acústica.			

Pan de fibra de trigo

Ingredientes:

750g	1300g		Ingredientes:
1	1 ¹ / ₄	cuch.p.	levadura seca
340	525	g	harina de trigo del tipo 550
¹ / ₄	³ / ₄	cup	fibra de trigo
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	cuch.sop.	azúcar
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	cuch.sop.	leche en polvo
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	cuch.p.	sal
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	cuch.sop.	mantequilla
290	440	ml	agua
<i>Programa:</i>			NORMAL
<i>Dorado:</i>			MEDIO

Pan blanco italiano

Ingredientes:

900g	1300g		Ingredientes:
³ / ₄	1	paquete	levadura seca
100	150	g	maíz molido
475	650	g	harina de trigo del tipo 550
1	1 ¹ / ₂	cuch.p.	azúcar
1	1 ¹ / ₂	cuch.sop.	aceite vegetal
1	1 ¹ / ₂	cuch.p.	sal
375	570	ml	agua
<i>Programa:</i>			SANDWICH

Pan de centeno-trigo-integral

Ingredientes:

750g	1150g		Ingredientes:
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₄	cuch.p.	levadura seca
230	350	g	harina de trigo del tipo 1050
230	350	g	harina integral de centeno
1	1 ³ / ₄	cuch.p.	sal
¹ / ₂	1	cuch.p.	azúcar
290	440	ml	agua
2	3 ¹ / ₂	cuch.sop.	polvo de masa fermentada
<i>Programa:</i>			PAN INTEGRAL
<i>Dorado:</i>			OSCURO

Mezcla de harina sin gluten 3-Pauly para pan, panecillos y otras masas

Ingredientes:

1150g		Ingredientes:
2	paquete	levadura seca
700	g	mezcla de harina
30	g	mantequilla
1½	cuch.p.	sal
570	ml	agua templada
<i>Programa:</i>		NORMAL
<i>Dorado:</i>		OSCURO
Consejo: con estos ingredientes, la masa se puede trabajar mediante el programa DOUGH (MASA) para hacer panecillos o una masa base.		

Pan dulce

Ingredientes:

750g	1180g		Ingredientes:
¾	1	paquete	levadura seca
500	700	g	harina de trigo del tipo 550
2	3	cuch.sop.	miel
1	1½	cuch.p.	sal
2	4		huevos
25	35	g	mantequilla
275	400	ml	leche fresca
<i>Programa:</i>		RÁPIDO o CORTO	
Nota: en el programa SHORT (CORTO), utilice únicamente las cantidades especificadas para el pan de 750g; en caso contrario el pan sería demasiado grande, porque la textura es generalmente más ligera con este programa.			

Pan Sourdough

Ingredientes:

740g	1050g		Ingredientes:
1	1½	paquete	levadura seca
250	340	g	harina de centeno
250	340	g	harina de trigo del tipo 1050
1	1½	cuch.p.	sal
½	¾	cuch.p.	especia de pan
½	¾	paquete	sourdough seco
350	450	ml	agua
<i>Programa:</i>		NORMAL	
<i>Dorado:</i>		MEDIO	
Nota: el sourdough seco es un concentrado y se comercializa en paguete de 15g.			

Pan de trigo

Ingredientes:

750g	1100g		Ingredientes:
1	1¾	cuch.p.	levadura seca
220	340	g	harina de trigo del tipo 550
230	360	g	harina de trigo del tipo 1050
1½	2	cuch.p.	sal
½	1	cuch.p.	azúcar
1½	2	cuch.p.	polvo de masa fermentada
210	320	ml	suero de leche
120	180	ml	leche
<i>Programa:</i>		NORMAL	
<i>Dorado:</i>		MEDIO	

Pan integral de copos de avena

Ingredientes:

750g	1050g		Ingredientes:
¾	1½	cuch.p.	levadura seca
360	470	g	harina de trigo del tipo 550
110	145	g	copos de avena integral
1½	2	cuch.sop.	azúcar
2	2¾	cuch.p.	sal
2	2¾	cuch.sop.	mantequilla
380	490	ml	leche
<i>Programa:</i>		PAN INTEGRAL	
<i>Dorado:</i>		MEDIO	

Mezclas preparadas comercializadas

Se comercializan varias mezclas listas-para-cocer.

- Introduzca hasta 750g de la mezcla lista-para-cocer y la cantidad necesaria de levadura seca en la bandeja de cocción.
- Añada la cantidad de líquido correspondiente.

Programa: PAN NORMAL, PAN BLANCO/ BAGUETTE o PAN INTEGRAL, dependiendo del tipo de harina utilizada.

Mermelada, Confitura

La receta básica consiste en fruta finamente cortada o triturada y azúcar gelatinoso en la proporción de 2:1. La información referente a las proporciones correctas de fruta y gelatina se pueden encontrar en el envase del azúcar.

- Antes de cortar la fruta en trozos pequeños o triturarla, se debe lavar y, si fuera necesario, pelarla.
- La fruta deberá pesar aproximadamente 900g. Para evitar que la mermelada produzca mucha espuma y sobresalga, no exceda esta cantidad. A continuación corte la fruta en trozos pequeños (máx. 1 cm) o tritúrela.
- Coloque la fruta y aprox. 500g de azúcar gelatinoso en la proporción de 2:1 dentro de la bandeja de cocción. En el caso de mermelada de frambuesa, añada 1 cuch. sop. de zumo de limón.
- Inicie el programa MERMELADA, CONFITURA.
- Este proceso se debe supervisar con precaución. Utilice una espátula de goma para retirar los restos de azúcar en los laterales de la bandeja de cocción.
- Cuando el programa haya concluido, desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared y extraiga la bandeja de cocción con precaución, utilizando un paño para el horno.
- Con precaución, transfiera la mermelada o confitura a los tarros preparados. Después cierre los tarros firmemente, y permita que se enfríen.
- La bandeja de cocción se debe enjuagar a fondo inmediatamente después de usarla.

Masa para pizza

Ingredientes:

		Ingredientes
2	cuch.p.	levadura seca
400	g	harina de trigo del tipo 550
2	cuch.p.	sal
1	cuch.p.	azúcar
3	cuch.sop.	aceite de oliva
230	ml	agua
<i>Programa:</i>		MASA

- Cuando el programa haya concluido, retire la masa de la bandeja de cocción.
- Unte una bandeja del horno con aceite de oliva y extienda la masa con un rodillo.
- Permita que la masa aumente de tamaño a temperatura ambiente durante aproximadamente 30 minutos.
- Coloque los ingredientes deseados sobre la base de la pizza, precaliente el horno y cueza durante 15-25 minutos a 200° C, hasta que se haya fundido y distribuido homogéneamente el queso y la masa esté dorada por el borde.

Abreviaturas:

cuch.p. = cucharada de postre (cuchara de medición: 1 cuch.p.) = 5 ml l

$\frac{1}{2}$ cuch.p. = media cucharada de postre

Cuch.sop. = cucharada sopera (cuchara de medición: 1 cuch.sop.) = 15 ml

g = gramo

ml = mililitro

Taza de medición: 1 taza = 250 ml

**Eliminación**

Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

GARANTIA

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

INDICE

Caratteristiche tecniche	80
Importanti norme sicurezza	81
Descrizione dell'apparecchio	82
Pannello di controllo	83
Istruzioni d'uso	86
Funzioni dei programmi	87
Primo utilizzo	88
Funzionamento	88
Manutenzione generale e pulizia	89
Risoluzione di problemi e interrogativi	90
Ricettario	91
Garanzia	96

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello n°:	BM 3986
Voltaggio :	230 V~, 50 Hz
Consumo :	800 W
Capacità di produzione per ogni ciclo :	max. 750 gr. di farina per 1000 – 1600 gr. di pane
Dimensioni (circa) :	42 cm (L) x 26 cm (P) x 29 cm (H)
Peso :	6,8 kg
Timer :	pre-programmabile fino a 13 ore di anticipo
Programmi :	10
Accessori :	Bicchiere graduato, misurino dosatore e estrattore delle palette impastatrici
Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.	

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Prima di utilizzare la macchina per il pane, leggete attentamente le seguenti istruzioni.

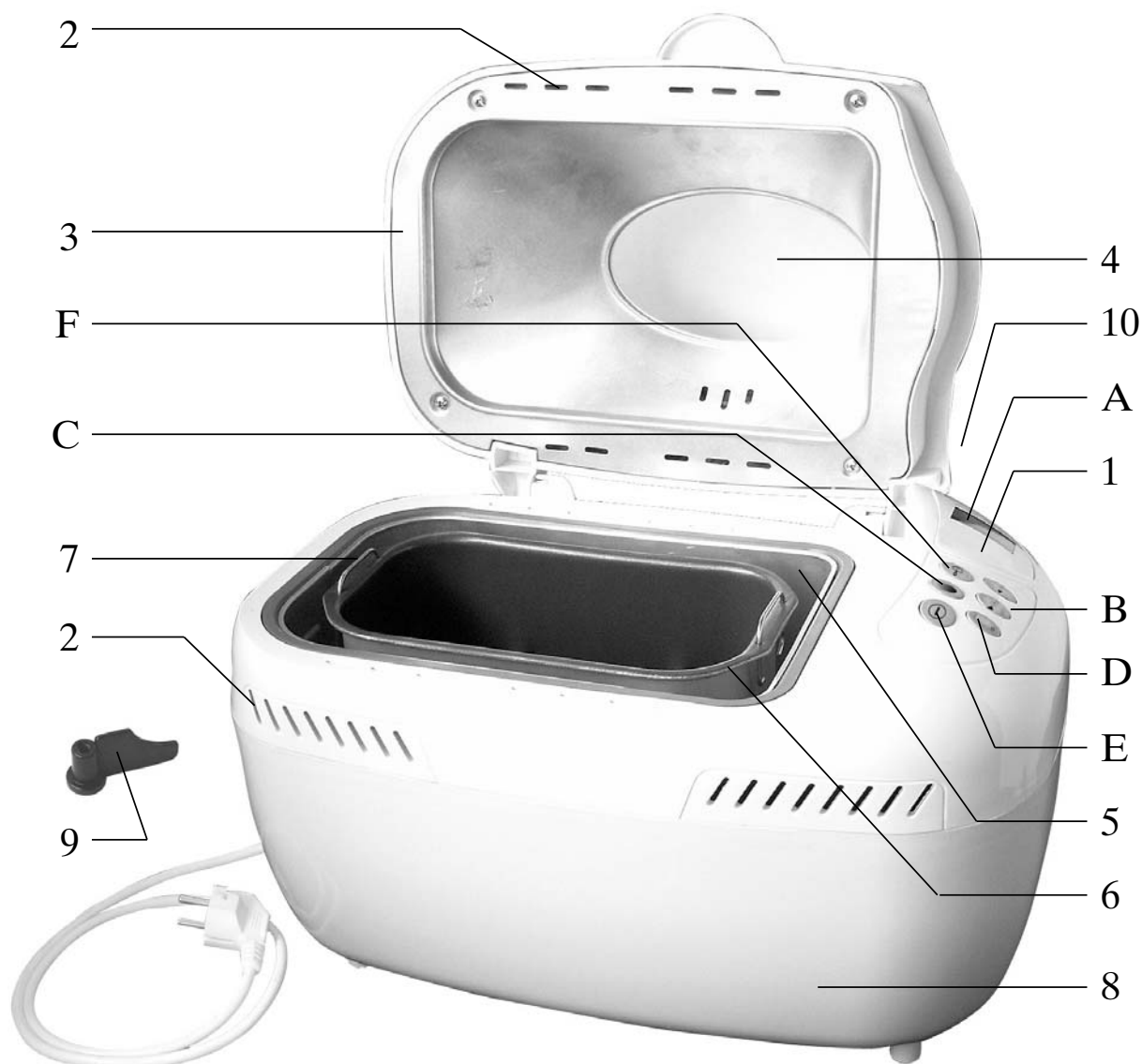
- La parte esterna dell'apparecchio, lo stampo di cottura così come il vapore che fuoriesce, raggiungono temperature molto alte durante il funzionamento. **Non toccate le parti della macchina soggette a riscaldarsi. Usate sempre delle presine o dei guanti da forno per estrarre il pane dalla macchina.**
- La macchina per pane deve essere collegata ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.
- **Dopo ogni uso, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro. La spina va disinserita anche :**
 - **in caso di malfunzionamento durante l'uso,**
 - **al momento di rimuovere lo stampo per la cottura del pane,**
 - **durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione, tenetelo ben lontano dalle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere sistemato ad una distanza di almeno 10 cm. dalle pareti o da altri oggetti. Non installate e non utilizzate l'apparecchio vicino o sotto armadi a muro o altri oggetti pendenti come tendaggi o materiali infiammabili. Non poggiate nessun oggetto sull'apparecchio durante l'uso.
- L'apparecchio va sistemato su una superficie piana, termo-resistente e antiscivolo.
- Tenete sempre sotto controllo il funzionamento dell'apparecchio. Quando utilizzate il timer per preprogrammare l'avvio posticipato dell'apparecchio, assicuratevi che ci sia una corretta supervisione dell'apparecchio per il momento in cui il programma si attiverà.
- Evitate che l'apparecchio o il cavo di alimentazione tocchino superfici calde o vengano a contatto con fonti di calore (p.es. piastre elettriche di cottura o fiamme libere).
- Non mettete in funzione l'apparecchio senza averci inserito lo stampo o con lo stampo vuoto.
- Non esponete l'apparecchio alla pioggia o all'umidità e non usate l'apparecchio all'aperto o su superfici bagnate. Assicuratevi che stia sempre ben protetto da eventuali spruzzi d'acqua. Non immergete **mai** la spina, il cavo d'alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema

separato di comando a distanza.

- Questa macchina per pane è destinata ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- L'utilizzo di qualsiasi altro accessorio oltre a quelli forniti dal produttore di questo apparecchio possono danneggiare l'apparecchio e possono causare gravi danni alle persone.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, non toccate nessun elemento in movimento. Non mettete le mani o le dita all'interno dell'apparecchio prima non avete disinserito la spina dalla presa di corrente e lasciato all'apparecchio il tempo di raffreddarsi completamente.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.
- Conservate questo libretto di istruzioni per poterlo consultare anche in futuro.

Descrizione della macchina per il pane

1.	Pannello di controllo	2.	Aperture di ventilazione
		3.	Coperchio
A	Display a cristalli liquidi LCD	4.	Oblò d'osservazione
B	Timer  / 	5.	Comparto cottura
C	Livello di doratura 	6.	Stampo di cottura del pane
D	Menu 	7.	Maniglia dello stampo
E	Accensione/spengimento 	8.	Corpo dell'apparecchio
F	Peso del pane 	9.	Palette impastatrici
		10.	Interruttore di Accensione/ Spegnimento (sul retro dell'apparecchio)





Pannello di controllo

A Display a cristalli liquidi

Il display a cristalli liquidi mostra il programma selezionato e il tempo rimanente alla fine del programma. Quando il programma è attivo, la parte del display che indica il tempo continua a lampeggiare.

Esempio:

E' stato premuto il pulsante  ed è stato selezionato il programma 5 (per PANE INTEGRALE). Sul display si potrà leggere: 5 3:40. Il peso del pane è indicato da un simbolo triangolare nella parte superiore destra del display, immediatamente sotto il simbolo più grande del pane (). Il livello di doratura prescelto è visualizzato come 'MEDIO', sotto forma di un simbolo triangolare posto nella parte superiore centrale del display.




Il tempo totale del programma selezionato è di 3 ore e 40 minuti.

B Timer /

Per i programmi 1, 3, 5, 7, 8 e 10 è possibile impostare il tempo di avvio in modo che il programma finisca il suo ciclo fino a 13 ore dopo il momento dell'impostazione.

Esempio:

Desiderate avviare il programma alle ore 20,00 e avere il pane pronto per le 7,30 del mattino successivo. La durata totale del programma sarà di 11 ore e 30 minuti.

- Usate il tasto  per selezionare il programma desiderato.
- Premete il pulsante appropriato del timer  o  fino a visualizzare sul display il tempo totale di 11 ore e 30 minuti .
- Aggiungete gli ingredienti seguendo le istruzioni contenute nella sezione **Funzionamento**. Evitate che il lievito si trovi a contatto con gli ingredienti liquidi o con il sale.
- Otterrete dei risultati ottimi solo se impiegherete le giuste quantità per ognuno degli ingredienti, in modo che l'impasto non lieviti tanto da traboccare dai bordi dello stampo di cottura. Vi consigliamo pertanto di eseguire solo ricette già provate in precedenza con risultati soddisfacenti.
- Non usate la funzione della programmazione anticipata per ricette che richiedono l'uso di prodotti deperibili come uova, latte fresco o frutta. Sconsigliamo l'uso di questa funzione anche per quelle ricette che prevedono l'aggiunta di ingredienti (ad es. noci o frutta secca) durante la seconda fase di impasto.

C Livello di doratura


Con i programmi da 1, 2, 3, 4, 5, 6, e 8 si può selezionare il livello di doratura desiderato: sono disponibili 3 livelli. Il livello di doratura selezionato è visualizzato dal simbolo triangolare posto nella parte superiore centrale del display.

LEggerMENTE 

MEDIO 

BEN COTTO 


D Menu

Premete il pulsante  fino a visualizzare sul display a cristalli liquidi (A) il programma desiderato.


Il menu permette di scegliere tra 10 diversi programmi:

Menu/programma	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	Standard	1300				Pane integrale	750					1300	Panini
Peso del pane	750	1300				750	1300					750	1300
Pre-riscaldamento (Motore spento - Elemento riscaldante acceso/spento)	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	elem. riscaldante acceso/spento	11	22
Mescolatura	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3	-	15		3
Prima fase di impasto	2	2	2	2	2	2	-	-	2	-	-		2
Seconda fase di impasto	13	20	16	5	13	13	12,5 min. (senza elem. risc.), 8 min. (con elem. risc.)	16	16	-	-		13
Segnale acustico													
Messaggio sul display	2:54	2:57	1:33	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	-	2:34	2:45
Prima fase di lievitazione	45	-	45	-	45	-	-	-	-	-	-		45
Liscatura dell'impasto	1	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-		1
Seconda fase di lievitazione	18	7	25	7	18	18	-	45	45	-	-		18
Liscatura dell'impasto	1	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-		1
Ultima fase di lievitazione	45	25	50	27	35	-	-	22	22	-	-		39
Cottura	55	62	55	65	55	62	80	-	-	60	45 mescolatura / cottura		56
Fase di assestamento (senza elem. risc.)	-	-	-	-	-	-	16	-	-	-	20		-
Mantenimento in caldo	60	60	60	60	60	60	-	-	-	-	-		60
Durata del programma	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Timer (programmazione anticipata)	13:00	-	-	13:00	-	13:00	-	-	13:00	13:00	-		13:00

E Interruttore di ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

Il pulsante  avvia o arresta il programma. Il lampeggio continuo dell'indicatore del tempo sul display a cristalli liquidi indica che il programma è stato attivato.


Protezione dall'immissione errata di comandi:


Una volta che il programma è stato avviato, tutti gli altri pulsanti di controllo resteranno disattivati fino al termine del processo di cottura, o sino a quando non viene premuto per almeno due secondi il tasto .

Nell'immettere un comando, tenete premuto il tasto relativo alla funzione che desiderate finché l'impostazione corretta non viene confermata con un segnale acustico.

F Peso del pane

I programmi di cottura 1, 5 e 10 permettono di pre-selezionare il peso del pane. Il peso selezionato è indicato sul display LCD con il simbolo triangolare posto sotto il simbolo del pane corrispondente.

 = per forme di pane di circa 750 gr. 900 gr.

 = per forme di pane di circa 1000 gr. 1600 gr.

UTILIZZO DELLA MACCHINA PER PANE

La vostra nuova macchina per pane vi permette di:

- Realizzare vari tipi di pane utilizzando tante ricette diverse, alcune delle quali sono in appendice a questo manuale. Comunque, questa macchina per pane permette anche di utilizzare pasta di pane già pronta, fino a un massimo di 750 grammi di ingredienti solidi (per un peso di ca. 1600 grammi di prodotto finito).
- Miscelare, realizzare impasti per pizza o dolci e far lievitare gli impasti stessi.

Consigli utili

- Usate sempre delle presine o dei guanti da forno per toccare l'apparecchio dopo l'uso o il pane appena sfornato.
- Si possono realizzare solo ricette che prevedano una quantità massima di farina di 750 grammi.
Con una quantità inferiore, non può essere assicurata la riuscita dell'impasto. Con una quantità superiore, l'impasto lievitato potrebbe superare la capienza massima dello stampo.
- In caso di interruzione di corrente elettrica, il programma deve essere riavviato. Se al momento dell'interruzione di energia il programma era già alla fase di impastatura, potete riutilizzare gli stessi ingredienti. In caso contrario, dovrete usare ingredienti freschi.
- Durante il processo di impastatura, è possibile che sull'oblò di osservazione si condensi del vapore acqueo che, comunque, sparirà durante la fase di cottura.
- Per ottenere del pane perfettamente cotto, non aprire il coperchio durante la fase di cottura.
- Dopo l'uso, date alla macchina e allo stampo il tempo di raffreddarsi completamente prima di procedere alla pulizia.
- Lo stampo di cottura e le palette impastatrici sono rivestite con materiale antiaderente. Per non danneggiarli, non usate mai su questo rivestimento oggetti duri, metallici,

taglienti o appuntiti.

- **Attenzione:** mettere in funzione **la macchina vuota può danneggiare la macchina stessa a causa del surriscaldamento dello stampo vuoto.**

Avvertenze

- Nel caso fuoriesca del fumo dal comparto di cottura, assicuratevi che lo sportello rimanga ben chiuso e disinserite immediatamente la spina dalla presa di corrente a muro. Non cercate, in nessun caso, di soffocare o spegnere con acqua l'impasto che sta bruciando. La fuoriuscita di fumo può essere causata dal fatto che l'impasto lievitando sia traboccato dallo stampo e sia arrivato a toccare l'elemento riscaldante. Per questo è molto importante che rispettiate le quantità consigliate nelle ricette.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini, soprattutto quando è in funzione.
- Non appoggiate l'apparecchio su superfici morbide o facilmente infiammabili (per es. tappeti). Assicuratevi che sia sempre sistemato su un piano di lavoro solido e ben livellato. Ponete sempre l'apparecchio in maniera tale che non possa cadere.
- Non toccate la cassa esterna metallica, né le fessure di fuoriuscita del vapore poste sul retro dell'apparecchio, né l'oblò di osservazione che si trova sul coperchio: queste parti raggiungono temperature molto elevate durante la fase di cottura.
- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi di averlo spento, di aver disinserito la spina dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

PROGRAMMI

1 = STANDARD

Questo è in genere il programma più usato e serve per la preparazione di pane ad alto contenuto di farina.

2 = VELOCE

Ideale per la cottura rapida di pane ad alto contenuto di farina.

3 = PANE BIANCO/PANE ALLA FRANCESE

Per la realizzazione del tipico impasto leggero per pane bianco/pane alla Francese.

4 = PROGRAMMA BREVE

Ideale per la cottura veloce di quei tipi di pane più leggeri del normale. Le quantità da utilizzare, in questo caso, devono essere per delle forme di pane più piccole.

5 = PANE INTEGRALE

Rispetto al programma STANDARD, questo programma prevede le fasi di lievitazione e di cottura più lunghe, a causa del fatto che l'impasto con alta quantità di farina integrale tende a lievitare meno rispetto all'impasto di farina bianca.

6 = BISCOTTI, PASTICCERIA

Ideale per la preparazione di biscotti utilizzando lievito specifico per dolci al posto del normale lievito per panificazione.

7 = IMPASTO

Questo programma non prevede la fase di cottura. Al termine del ciclo, l'impasto (ad es. per

la pizza) può essere tolto dallo stampo e cotto in un forno convenzionale.

8 = COTTURA

Ideale per cuocere impasti già pronti (ad es. impasti preparati precedentemente con il programma IMPASTO). In questo modo, la fase di lievitazione può essere modificata a seconda del tipo di impasto prima di far partire il programma di cottura.

Questo programma può essere avviato anche subito dopo la fine del programma di cottura, se il pane preparato non ha raggiunto il livello di doratura desiderato.




9 = CONSERVE, MARMELLATE

Utilizzabile per preparare conserve e marmellate. Per la preparazione, lo stampo di cottura non dovrà essere riempito per più di due terzi con tutti gli ingredienti (max. 900 gr.), dal momento che il preparato tende a formare della schiuma.







10 = PANINI

Ideale per la preparazione di panini.




PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

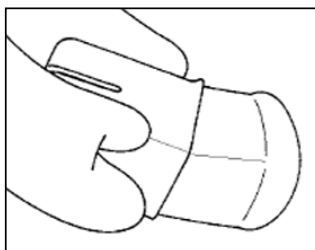
- Inserite la spina in una presa di corrente adatta e accendete l'apparecchio.
- Agendo sul pulsante  selezionate il programma **8 (COTTURA)**.
- Premete il pulsante  e lasciate la macchina in funzione per circa 10 minuti con il coperchio aperto. Questa operazione eliminerà il tipico odore che esalano gli elementi riscaldanti al loro primo utilizzo. Aerate bene il locale. Per evitare il surriscaldamento dello stampo di cottura, ricordatevi di toglierlo dalla macchina prima di accendere l'apparecchio.
- Dopodiché, tenete premuto per almeno due secondi il pulsante , disinserite la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare la macchina. Lavate accuratamente lo stampo di cottura prima di utilizzarlo per la prima volta.

FUNZIONAMENTO

- Aprite il coperchio e rimuovete lo stampo.
- Inserite le palette impastatrici negli appositi incavi posti all'interno dello stampo di cottura.
- Per ottenere risultati migliori, inserite dapprima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi, come la farina.
- Il lievito va aggiunto per ultimo. Quando utilizzate la funzione dell'impostazione anticipata tramite il timer, assicuratevi che il lievito non si trovi a contatto con il sale o con gli ingredienti liquidi.
- Risistemate lo stampo di cottura nell'apparecchio, assicurandovi che si blocchi perfettamente in sede. Prima di ogni utilizzo della macchina per il pane, inserite la spina in una presa di corrente adatta e agite sull'interruttore di accensione/spegnimento per accendere l'apparecchio.
- Premete il pulsante  per selezionare il programma desiderato. Ogni volta che si schiaccia il pulsante, il display passa al programma successivo in sequenza.
- Per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 8 si può selezionare il livello di doratura desiderato premendo il pulsante . E' possibile scegliere tra i seguenti livelli: leggermente cotto () , medio () e ben cotto ().
- I programmi 1, 5 e 10 permettono di selezionare il peso del pane, usando il pulsante .
- Se desiderate avviare il programma tramite l'impostazione anticipata del timer, dovrete

inserire il tempo totale necessario.

- Altrimenti, premete il pulsante  per dare inizio al processo di impasto e/o di cottura.
- Nei programmi 1, 2, 5, 6 e 10, durante la seconda fase di impasto, un segnale acustico indica che possono essere aggiunti altri ingredienti, come noci, olive o frutta. Non aprite più il coperchio dopo la seconda fase di impasto, ma attendete che il programma abbia terminato il suo ciclo.
- Una volta pronto il pane o l'impasto, si udirà un segnale acustico multiplo e l'indicatore del tempo sul display mostrerà **0:00**. Premete il pulsante  per almeno due secondi e poi aprite il coperchio.
- Se, per i programmi 1, 2, 3, 5 e 10, dimenticate di premere il pulsante  e di estrarre il pane subito, questo verrà tenuto in caldo automaticamente per 60 minuti, evitando così che si formi della condensa nello stampo.
- Estraete lo stampo dalla macchina usando guanti da forno. Non mettere lo stampo su superfici sensibili al calore.
- Togliete il pane dallo stampo. Aiutatevi scuotendo leggermente lo stampo. Se una delle palette impastatrici è rimasta incastrata nel pane, dovrete tirarla via usando l'apposito estrattore fornito in dotazione. Inserite l'estrattore nell'apertura della paletta impastatrice e inclinatelo in modo che si agganci all'estremità inferiore della paletta. Tirate via la paletta dalla forma di pane, facendo uscire prima la lama, preferibilmente. Per agevolare l'estrazione della lama, potete effettuare un piccolo taglio sulla forma di pane.
Poggiate il pane su una griglia per dolci perché possa disperdere calore anche la parte sottostante del pane. Potrete tagliare il pane solo quando si sarà raffreddato.



MANUTENZIONE GENERALE E PULIZIA

- **Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi di averlo spento, di aver disinserito la spina dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.** Non immergete la macchina per il pane in acqua.
- Rimuovete lo stampo di cottura dall'apparecchio e togliete le palette impastatrici. Lo stampo di cottura e le palette impastatrici possono essere lavate con acqua calda e un detersivo delicato. **NON** utilizzate spugnette in **materiale ruvido**. Se non riuscite a togliere le palette impastatrici dallo stampo di cottura con facilità, lasciatele a mollo in acqua tiepida per circa 30 minuti. Non esercitate eccessiva forza per staccare le palette.
- **Per evitare danni alle guide di incastro, non lasciate lo stampo a mollo per molto tempo. Non lavate lo stampo in lavastoviglie.**
- L'interno del coperchio può essere pulito con un panno morbido. L'interno dell'apparecchio va pulito **con un panno pulito, morbido e asciutto**.
- **Non usate** prodotti detergenti specifici per i forni convenzionali e non usate abrasivi o detergenti aggressivi, e nemmeno aceto o prodotti sbiancanti.
- Prima di riporre l'apparecchio, assicuratevi che sia completamente freddo e asciutto.

RISOLUZIONI DI PROBLEMI E INTERROGATIVI

1. *Il pane ha un odore forte.*


Controllate di aver usato la giusta quantità di lievito. Troppo lievito causa uno sgradevole odore e fa lievitare troppo l'impasto. Usare sempre ingredienti freschi.

2. *Il pane è umido e la parte superiore è appiccicosa.*

Togliete il pane dallo stampo subito dopo la cottura e poggiatelo su di una griglia per dolci per farlo raffreddare.

3. *Premendo il pulsante di accensione il programma non si avvia:*

Assicuratevi che la spina sia ben inserita nella presa di corrente e che l'apparecchio sia acceso.

Quando l'apparecchio è ancora troppo caldo per un precedente ciclo di funzionamento, si attiva un dispositivo automatico di sicurezza che blocca la ripresa del funzionamento. In questo caso, sul display compare la dicitura HHH e l'apparecchio emette un segnale acustico continuo. Premete il pulsante  per almeno due secondi ed estraete lo stampo con gli ingredienti dalla macchina. Fate raffreddare la macchina per circa 10 - 20 minuti con il coperchio aperto prima di riprovare ad avviare il programma.

La dicitura **EEE** sul display, indica che il sensore della temperatura non funziona correttamente. In questo caso, fate controllare l'apparecchio da un tecnico qualificato.

4. *Il pane è lievitato troppo.*

Riducete la quantità di lievito, acqua o farina.

5. *Il pane non è lievitato abbastanza.*

Aumentate la quantità di lievito, di acqua o di sostanze dolcificanti. Accertatevi di aver versato gli ingredienti nello stampo di cottura nell'ordine corretto: prima gli ingredienti liquidi, seguiti da quelli solidi e solo per ultimo il lievito.

N.B.: il pane di segale o integrale tende a lievitare meno del pane di farina bianca.

6. *Quando inizia la fase di cottura, l'impasto collassa.*

L'impasto è troppo morbido. Riducete leggermente le quantità di liquidi o la dose di lievito, o ancora scegliete un programma che preveda un tempo di lievitazione più breve. Potreste anche provare ad aumentare la quantità di sale.

7. *L'impasto del pane è troppo morbido o troppo appiccicoso.*

La consistenza dell'impasto può diventare più omogenea se, durante il processo di impastatura, aggiungete un cucchiaino di farina.

8. *L'impasto è troppo duro. .*

Aggiungete un cucchiaino di acqua durante il processo di impastatura.

9. *Qual è il significato dei numeri che caratterizzano i diversi tipi di farina?*

Il numero indica il contenuto di fibre della farina: quanto più è alto, tanto maggiore è il contenuto di fibre e tanto più scuro sarà il colore.

10. *Che cos'è la farina integrale?*

La farina integrale è ottenuta dall'intera spiga di grano e ha quindi un più alto contenuto di fibre. E' riconoscibile dalla colorazione più scura. Ma non è detto che il pane integrale

sia necessariamente più scuro di colore.

Ricettario

Consigli utili sulle ricette

Le ricette riportate nel presente libretto d'istruzioni possono essere modificate secondo i gusti aggiungendo diversi ingredienti a vostro piacimento.

Per venire incontro ai vostri gusti, potete aggiungere per esempio, germe di grano, semi di girasole, erbe aromatiche, cumino in semi, grani di pepe, noccioline, musli, farina di granturco, pancetta a dadini e altro ancora.

Gli ingredienti aggiuntivi vanno inseriti dopo il segnale acustico emesso dalla macchina durante la seconda fase di lievitazione, ma solo per i seguenti programmi: STANDARD, VELOCE, PANE INTEGRALE, BISCOTTI/PASTICCINI e PANINI.

La macchina del pane è progettata per realizzare ricette che prevedono fino a 750 grammi di farina. Per evitare che l'impasto lievitando trabocchi dallo stampo di cottura e per ottenere la corretta e completa lievitazione dell'impasto, non superate questo limite.

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

Lo zucchero contribuisce all'azione del lievito e fa diventare la crosta più spessa e scura.

Il sale contribuisce a compattare l'impasto e rallenta il processo di lievitazione.

Quando a una ricetta aggiungete altri ingredienti liquidi, ricordatevi di ridurre la corrispondente quantità di liquidi prevista dalla ricetta. Lo stesso criterio va seguito quando si aggiungono uova, formaggio fresco, o yogurt.

Per quei programmi dove il peso del pane non può essere modificato, potete utilizzare le quantità indicate nelle ricette.

I dati riportati nelle ricette (per es. 750 gr. e 1000 gr.) si riferiscono al peso approssimativo della forma di pane finale.

Il risultato della cottura è soggetto a fattori ambientali quali la pressione dell'aria, l'umidità, la durezza dell'acqua, la temperatura dell'ambiente e la temperatura degli ingredienti. Se una ricetta non soddisfa il vostro gusto, vi suggeriamo di modificarla secondo quanto descritto nel paragrafo “Risoluzioni di problemi e interrogativi”.

Nota importante per soggetti allergici

Con questa macchina per il pane è possibile utilizzare delle miscele specifiche per le persone con problemi di intolleranza al grano. Le forme di pane diventeranno relativamente più dure anche se utilizzate delle maggiori quantità di lievito per panificazione o per dolci.

Comunque, in questi casi vi consigliamo di utilizzare solo i programmi STANDARD e VELOCE, impostando il livello di doratura più scuro. Con il programma STANDARD, il pane presenterà una crosta un po' più spessa, mentre con il programma QUICK sarà più morbida.

Con dei tipi di farina senza glutine, sconsigliamo l'utilizzo della programmazione anticipata. Avviate il programma sempre immediatamente dopo aver inserito gli ingredienti.

Se notate dei residui di farina sulle pareti interne dello stampo di cottura, aprite il coperchio durante la fase di impasto e usate un raschietto in gomma per reincorporare la farina all'impasto, in modo che il processo possa essere eseguito correttamente. In seguito, richiudete il coperchio.

Se utilizzate del lievito per panificazione, le palette impastatrici devono essere rimosse dopo la fase finale di impastatura. Cospargetevi di farina le dita prima di prendere le palette. E' necessario togliere le palette impastatrici per evitare che si creino dei vuoli all'interno del

pane, dato che il pane non lievita molto. Aggiungete alcune gocce di olio nell'impasto, in seguito, e cospargete anche la parte esterna dell'impasto aiutandovi con un raschietto specifico o anche semplicemente con le dita, eviterete così la formazione di crepe che altrimenti si formerebbero a causa dell'alta temperatura di la cottura. In seguito, richiudete il coperchio.

Pane bianco - tipo Francese

Ingredienti:

750g	1000g		Ingredienti
5	8	g	di lievito di birra
390	600	g	di farina tipo 00
30	45-50	g	di zucchero
8	10-12	g	di sale
20-25	35-40	g	di burro
140	220	ml	di latte
120	180	ml	di acqua
<i>Programma:</i>			PANE BIANCO/TIPO FRANCESE
<i>Doratura:</i>			MEDIO

Pane alle cipolle

Ingredienti:

860g	1180g		Ingredienti
³ / ₄	1	panetto	di lievito di birra
540	760	g	di farina tipo 1
50	75	g	di cipolle rosolate
5	5	g	di zucchero
5	8	g	di sale
350	500	ml	di acqua
<i>Programma:</i>			VELOCE

Pane ai sette cereali

Ingredienti:

800g	1600g		Ingredienti
³ / ₄	1	panetto	di lievito di birra
500	700	g	di farina integrale
215	325	g	di fiocchi ai 7 cereali
7	8-9	g	di sale
7	8-9	g	di zucchero
20	25-30	g	di aceto
25	45	g	di burro
460	640	ml	di acqua
<i>Programma:</i>			PANE INTEGRALE
<i>Doratura:</i>			MEDIO

Pane di grano

Ingredienti:

750g	1100g		Ingredienti
5	8-10	g	di lievito di birra
300	420	g	di farina tipo 1
200	280	g	di farina tipo 00
8	12-13	g	di sale
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	cucchiaino	di miele o di zucchero di barbabietola
8	12-13	g	di lievito madre
290	450	ml	di acqua
<i>Programma:</i>			STANDARD
<i>Doratura:</i>			SCURO

Pane di frumento

Ingredienti:

750g	1100g		Ingredienti
6-7	8-10	g	di lievito di birra
230	350	g	di farina tipo 0
230	350	g	di farina di segale di tipo 2
8	12-13	g	di sale
1-2	3-4	g	di zucchero
220	350	ml	di acqua
110	175	ml	di yogurt naturale (grassi 3,5)
8	12-13	g	di lievito madre
<i>Programma:</i>			STANDARD
<i>Doratura:</i>			MEDIO

Pane di frumento con semi di soja

Ingredienti:

750g	1120g		Ingredienti
5	8-10	g	di lievito di birra
250	350	g	di farina tipo 0
220	300	g	di farina di segale di tipo 2
8	12-13	g	di sale
5	8-10	g	di zucchero
180	240	ml	di acqua
160	220	ml	di siero di latte
10-12	18-20	g	di lievito madre
30	45	g	di semi di soja
3-5	5-7	g	di aromi per pane
<i>Programma:</i>			STANDARD
<i>Doratura:</i>			MEDIO
I semi di soja vanno aggiunti dopo il segnale acustico.			

Pane al formaggio

Ingredienti:

760g	1100g		Ingredienti
6-7	8-10	g	di lievito di birra
230	350	g	di farina tipo 0
230	350	g	di farina di segale di tipo 2
8	12-13	g	di sale
3-4	6-7	g	di zucchero
170	270	ml	di acqua
140	210	ml	di siero di latte
45	70	g	di formaggio "Emmental" tritato finemente
<i>Programma:</i>			STANDARD
<i>Doratura:</i>			SCURO
Il formaggio va aggiunto dopo il segnale acustico.			

Pane di crusca

Ingredienti:

750g	1300g		Ingredienti
5	6-7	g	di lievito di birra
340	525	g	di farina tipo 0
60	180	g	di fiocchi d'avena
20-25	45-50	g	di zucchero
20-25	45-50	g	di latte in polvere
8	12-13	g	di sale
20-25	40-50	g	di burro
290	440	ml	di acqua
<i>Programma:</i>			STANDARD
<i>Doratura:</i>			MEDIO

Pane bianco all'italiana

Ingredienti:

900g	1300g		Ingredienti
³ / ₄	1	panetto	di lievito di birra
100	150	g	di farina di granturco
475	650	g	di farina tipo 0
5	8	g	di zucchero
15	20-25	g	di olio vegetale
5	8	g	di sale
375	570	ml	di acqua
<i>Programma:</i>			PANINI

Pane integrale di segale

Ingredienti:

750g	1150g		Ingredienti
8	10-12	g	di lievito di birra
230	350	g	di farina tipo 1
230	350	g	di farina di segale integrale
5	8-10	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
290	440	ml	di acqua
30-35	50-55	g	di lievito madre
<i>Programma:</i>			PANE INTEGRALE
<i>Doratura:</i>			SCURO

3-Miscela di farina Pauly senza glutine per pane, panini e impasto base

Ingredienti:

1150g		Ingredienti
2	panetto	di lievito di birra
700	g	di miscela di farina
30	g	di burro
8	g	di sale
570	ml	acqua calda
<i>Programma:</i>		STANDARD
<i>Doratura:</i>		SCURO
Consiglio: con questi ingredienti, si può utilizzare il programma IMPASTO per la realizzazione di panini o dell'impasto base.		

Pane dolce

Ingredienti:

750g	1180g		Ingredienti
³ / ₄	1	panetto	di lievito di birra
500	700	g	di farina tipo 0
30-35	50-60	g	di miele
5	8	g	di sale
2	4		uova
25	35	g	di burro
275	400	ml	latte fresco
<i>Programma:</i>		VELOCE	
N.B.: per il programma VELOCE, vanno impiegate solo le quantità indicate per forme di pane da 750 g; in caso contrario la forma di pane potrebbe divenire troppo grossa, dato che con questo programma la consistenza dell'impasto è più leggera.			

Pane rustico

Ingredienti:

740g	1050g		Ingredienti
1	1 ¹ / ₂	panetto	di lievito di birra
250	340	g	di farina di segale
250	340	g	di farina tipo 1
5	8	g	di sale
2-3	5	g	di aromi per pane
¹ / ₂	³ / ₄	panetto	di lievito madre secco
350	450	ml	di acqua
<i>Programma:</i>		STANDARD	
<i>Doratura:</i>		MEDIO	
N.B.: il lievito madre secco è concentrato ed è disponibile in panetti da 15 g.			

Pane di grano

Ingredienti:

750g	1100g		Ingredienti
5	8-10	g	di lievito di birra
220	340	g	di farina tipo 0
230	360	g	di farina tipo 1
8	12-13	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
8	10	g	di lievito madre
210	320	ml	di siero di latte
120	180	ml	di latte
<i>Programma:</i>		STANDARD	
<i>Doratura:</i>		MEDIO	

Pane con fiocchi d'avena

Ingredienti:

750g	1050g		Ingredienti
3-5	8	g	di lievito di birra
360	470	g	di farina tipo 0
110	145	g	di fiocchi d'avena
20	35-40	g	di zucchero
10	13-15	g	di sale
30-35	35-45	g	di burro
380	490	ml	di latte
<i>Programma:</i>		PANE INTEGRALE	
<i>Doratura:</i>		MEDIO	

Miscele già pronte disponibili in commercio

In commercio sono facilmente reperibili diverse miscele già pronte per l'uso.

- Nello stampo di cottura versate fino a 750 grammi di miscela pronta con la relativa quantità di lievito.
- Aggiungere la corrispondente quantità di liquido.

Programmi: PANE NORMALE, PANE BIANCO/AL LATTE oppure PANE DI GRANO, a seconda del tipo di farina usato.

Conserve, Marmellate

La ricetta base è ottenuta con frutta tagliata finemente o frullata e con gelatina di zucchero nella misura di 2:1. Le quantità di frutta e zucchero sono da inserire nel cestello con le seguenti proporzioni.

- Prima di tagliarla in piccoli pezzi o frullarla, lavate la frutta e, se necessario, sbucciatela.
- Pesate circa 900 gr. di frutta. Per evitare che la marmellata formi troppa schiuma o si versi, non eccedete nelle quantità. La frutta va tagliata in piccoli pezzi (di massimo 1 cm.) o frullata.
- Mettete la frutta e 500 gr. circa di gelatina di zucchero, nella proporzione 2:1 nello stampo di cottura. Per marmellate di fragoline di bosco, aggiungete un cucchiaino di succo di limone.
- Avviate il programma 11, CONSERVE – MARMELLATE.
- Questo programma va tenuto sotto costante controllo. Utilizzate un raschietto in gomma per rimuovere lo zucchero rimasto sulle pareti dello stampo di cottura.
- Una volta terminato il programma, togliete la spina dalla presa di corrente ed estraete con attenzione lo stampo di cottura, aiutandovi con un guanto da forno.
- Trasferite attentamente la conserva o la marmellata in vasetti già predisposti. Quindi, chiudete ermeticamente i vasetti, e lasciateli raffreddare.
- Subito dopo l'uso, risciacquate accuratamente lo stampo di cottura del pane.

Impasto per pizza

Ingredienti:

		Ingredienti
2	g	di lievito di birra
400	g	di farina tipo 0
2	g	di sale
1	g	di zucchero
50-55	ml	di olio di oliva
230	ml	di acqua
<i>Programma:</i>		IMPASTO

- Al termine del programma, rimuovete l'impasto dallo stampo di cottura.
- Ungete con olio d'oliva una teglia da forno e distendeteci l'impasto aiutandovi con un mattarello.
- Lasciate riposare l'impasto a temperatura ambiente per circa 30 minuti.
- Condite l'impasto con ingredienti a vostro piacimento, mettete nel forno convenzionale preriscaldato e lasciate cuocere per 15-25 minuti a 200° C. La pizza sarà pronta quando il formaggio si sarà sciolto e cosperso uniformemente e i bordi della pizza si saranno

scuriti.



Smaltimento

Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

DICHIARAZIONE DI GARANZIA

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Tekniske specifikationer	97
Vigtige sikkerhedsforskrifter	98
Din bagemaskine	99
Kontrolpanel	100
Således benyttes bagemaskinen	102
Programfunktioner	103
Før brug	104
Betjening	104
Rengøring og vedligehold	105
Typiske problemer	105
Opskrifter	106
Garantierklæring	111

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model nr.:	BM 3986
Netspænding:	230 V~, 50 Hz
Totalt strømforbrug:	800 W
Bagekapacitet:	max. hvedemel til et brød på 1000 - 1600g
Dimensioner ca. mål:	42 cm (B) x 26 cm (D) x 29 cm (H)
Vægt:	6,8 kg
Timer:	Kan forprogrammeres i op til 13:00 timer
Programfunktioner:	10
Tilbehør:	Målebæger og måleske, udtrækskrog til dejkrogene
Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.	

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Læs venligst brugsanvisningen nøje igennem inden bagemaskinen tages i brug.

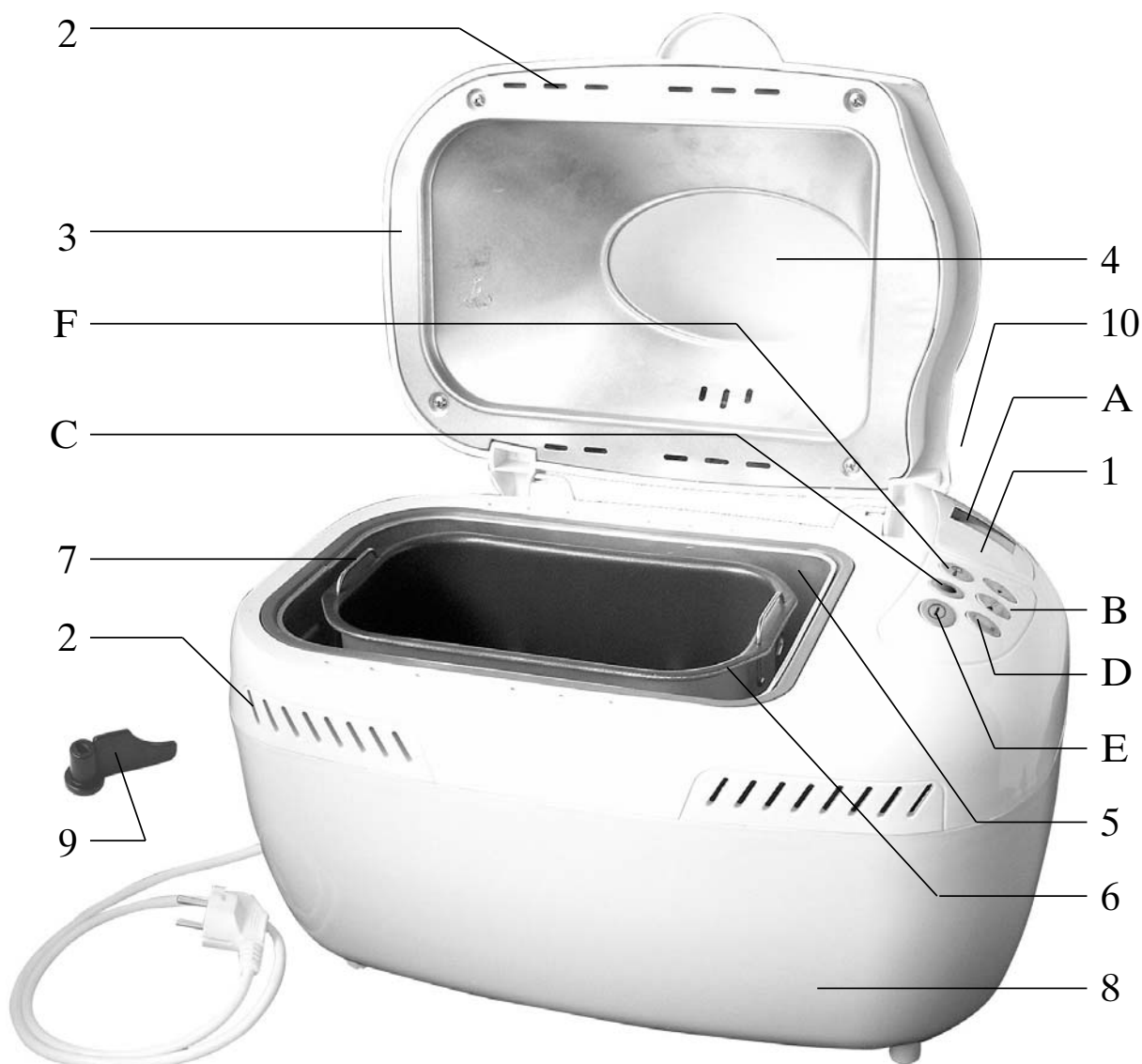
- Kabinettets overflade, dampventilerne og bageformen bliver varme under brug. Rør aldrig ved apparatets varme dele. Brug altid grydelapper eller grillvanter når brødet skal tages ud af bagemaskinen..
- Apparatet bør kun tilsluttes en stikkontakt, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.
- **Sluk altid for bagemaskinen efter brug og tag stikket ud af stikkontakten, og ligeledes**
 - hvis der opstår en fejl under brug,
 - når bageformen skal tages ud,
 - under rengøring.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket. Lad aldrig ledningen hænge frit ud over en bordkant; hold den altid væk fra apparatets varme dele, og sørg for at den ikke ligger hen over skarpe kanter.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Sørg for at der altid er en afstand på mindst 10 cm ind til væggen eller andre ting. Undlad at placere eller benytte apparatet tæt ved eller under køkkenoverskabe, eller under hængende genstande såsom gardiner eller andet brandbart materiale, og placer heller ikke noget oven på selve apparatet.
- Placer altid bagemaskinen på en plan, varmekfast, skridsikker overflade.
- Hold altid apparatet under opsyn når det er i brug. Hvis timeren benyttes til udsætte opstarten af bageprogrammet, skal man sikre sig at der er tilstrækkelig overvågning på det tidspunkt hvor programmet aktiveres.
- Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre varme overflader eller komme i kontakt med nogen former for varmekilder (såsom kogeplader eller åben ild).
- Start aldrig apparatet før bageformen med alle ingredienserne er blevet placeret inde i bagemaskinen.
- Udsæt ikke apparatet for regn eller fugt, og benyt aldrig bagemaskinen udendørs eller på våde overflader. Sørg altid for at bagemaskinen ikke udsættes for vandstænk. Stikket, ledningen og selve apparatet må **aldrig** nedsænkes i vand.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Denne bagemaskine er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervmæssig anvendelse.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Brug af andet tilbehør end det der er leveret fra producenten kan medføre ødelæggelse af apparatet; der er også en risiko for alvorlig personskade.
- Rør aldrig ved nogen af de bevægelige dele under bageprocessen. Stik aldrig fingrene eller hånden ind i apparatet medmindre stikket er taget ud af stikkontakten og

bagemaskinen har kølet fuldstændigt af.

- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.
- Gem denne brugsanvisning til senere reference.

Din bagemaskine

1.	Kontrolpanel	2.	Dampventiler
		3.	Låg
A	LCD-displayet	4.	Opsynsvindue
B	Timer  / 	5.	Ovnrummet
C	Skorpens farve 	6.	Bageform
D	Menu 	7.	Håndtag på bageformen
E	Tænd/sluk-knap 	8.	Kabinet
F	Brødets vægt 	9.	Dejkroge
		10.	Tænd/sluk-knap (bag på apparatet)





Kontrolpanel

A LCD-displayet

LCD-displayet viser hvilket program som er valgt og hvor lang tid det varer før brødet er færdigt. Hvis et program er aktivt vil det vises ved et blinkende kolon i displayets tidsangivelse.

Eksempel:

I dette tilfælde er program 5 (til GROVBRØD) valgt via  knappen. Displayet viser: 5 3:40. Brødets vægt vises i form af et trekantet symbol i det øverste højre hjørne af displayet, lige under det større brødsymbol (). Den valgte bruningsgrad vises som 'MEDIUM' i form af et trekantet symbol midtpå i den øverste del af displayet.




Programmets totale længde er på 3 timer og 40 minutter.

B Timer /

Programmerne 1, 3, 5, 7, 8 og 10 kan startes med tidsforsinkelse, hvor det valgte program vil være afsluttet op til 13:00 timer senere.

Eksempel:

Du vil starte bagemaskinen kl. 20.00, og ønsker at brødet skal være færdigt kl. 7.30 næste morgen. Som følge heraf bliver programmets totale længde på 11 timer og 30 minutter.

- Benyt  knappen til at vælge det ønskede program.
- Tryk på knapperne  eller  indtil displayet viser en samlet tilberedningstid på 11:30.
- Tilsæt ingredienserne efter instruktionerne i afsnittet om Betjening. Undgå kontakt mellem gær og væske eller salt.
- Det bedste bageresultat opnås kun hvis ingredienserne tilsættes i et korrekt indbyrdes mængdeforhold, som sikrer at dejen ikke kan hæve over kanten af bageformen. Vi anbefaler derfor at man kun benytter opskrifter som ved afprøvning har givet et tilfredsstillende resultat.
- Benyt ikke timerfunktionen hvor opskriften indeholder let fordærlige ingredienser såsom æg, frisk mælk eller frugt. Timerfunktionen er heller ikke egnet til opskrifter hvor der senere i løbet af ælte- eller hæveperioden skal tilføres andre ingredienser (som f.eks. nødder, kerner eller tørret frugt).

C Skorpens farve

Bageprogrammerne 1, 2, 3, 4, 5, 6, og 8 giver mulighed for at vælge farve på skorpen; der er 3 forskellige indstillinger. Den valgte bruningsgrad vises i form af et trekantet symbol midtpå i det øverste del af displayet.

LYS 

MEDIUM 

MØRK 


D Menu

Tryk på  -knapen indtil det ønskede program vises i LCD-displayet (A).


Der kan vælges mellem 10 forskellige programmer i menuen:

Program	1		2 Quick/	3 Hvidt brød/	4 Kort program	5		6	7	8	9 Syltetøj, Marmelade	10	
	Standard	1300				Grobrød	1300					Kiks, tærtedej	Dej
Vægt	750	1300				750	1300					750	1300
Opvarmning (Motor slukket - Varme tændt/slukket)	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	Varme tændt/ slukket	11	22
Omroring	3		3		3			3,5	3	-	15		3
1. Æltning	2		2		2			-	2	-	-		2
2. Æltning								12,5 min. (u. varme), 8 min. m. varme	16	-	-		13
Lydsignal													
Besket i displayet	2:54	2:57	1:33	-	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	2:34	2:45
1. Heveperiode	45		-	45	-	45		-	-	-	-		45
Udgævningsfase	1		1	1	-	1		-	-	-	-		1
2. Heveperiode	18		7	25	7	18		-	45	-	-		18
Udgævningsfase	1		-	1	-	1		-	-	-	-		1
Sidste heveperiode		45	25	50	27		35	-	22	-	-		39
Bagning	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 omrøring / kogning		56
Hvileperiode (uden varme)	-		-	-	-	-		16	-	-	20		-
Holdt varm		60	60	60	-		60	-	-	-	-		60
Total													
tilberedningstid	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Timer (for-programmering)	13 timer		-	13 timer	-	13 timer		-	13 timer	13 timer	-	13 timer	

E Tænd/sluk-knap

Knappen  starter eller afslutter et program. Det kontinuerligt blinkende kolon i tidsangivelsen i LCD-displayet viser at programmet er blevet aktiveret.


Beskyttelse mod forkert indtastning:


Når et program er startet, vil alle andre knapper være blokerede indtil bageprocessen er færdig, eller indtil  knappen holdes nede i minimum 2 sekunder.

man trykker på en af knapperne i kontrolpanelet, må man vente med at slippe knappen indtil det korrekte input er tilkendegivet ved en bippelyd.

F Brødets vægt

Bageprogrammerne 1, 5 og 10 giver mulighed for at angive vægten af brødet. Den valgte vægt vises i form af et trekantet symbol under det tilsvarende brødsymbol i LCD displayet.

 = brød på ca. 750g til 900g

 = brød på ca. 1000g to 1600g

SÅLEDES BENYTTES BAGEMASKINEN

Din nye bagemaskine kan:

- Bage brød efter forskellige opskrifter, hvoraf nogle findes i tillægget til denne brugsanvisning. Bagemaskinen kan imidlertid også benytte de færdige brødblandinger der findes på markedet, når mængden af mel ikke overstiger 750 g (giver et færdigt brød på ca. 1600 g).
- Blande, ælte dej og lade dejen hæve til f.eks. boller, pizza.

Andre vigtige oplysninger

- Benyt altid grydelapper eller grillvanter når bagemaskinen stadig er varm, og ved håndtering af det nybagte brød.
- Der bør kun benyttes opskrifter med et melindhold på op til 750g i denne brødmaskine. Hvis mængden af mel er mindre end dette minimum, er det ikke sikkert at dejen bliver æltet ordentligt. En alt for stor portion mel kan derimod bevirke at dejen hæver op over kanten af bageformen.
- I tilfælde af strømsvigt må programmet omstartes. Hvis programmet stadig er i æltefasen når strømsvigtet opstår kan man genstarte programmet med de samme ingredienser. Ellers, må man benytte nye ingredienser.
- Under æltningen kan der dannes kondens på opsynsvinduet. Dette vil imidlertid forsvinde under bagningen.
- For at brødet skal blive ordentligt gennembagt, bør man undlade at åbne låget under bagningen.
- Bagemaskinen og bageformen bør få tilstrækkelig tid til at køle af efter brug inden delene rengøres grundigt.
- Bageformen og dejkrogene har slip-let belægning. For at forebygge beskadigelse bør man aldrig lade metalgenstande eller hårde, skarpe eller spidse køkkenredskaber komme i kontakt med belægningen.
- **Advarsel: Hvis bagemaskinen tændes uden at bageformen er fyldt kan apparatet beskadiges** som følge af overophedning af den tomme bageform.

Advarsel

- Hvis der skulle komme røg ud af bagemaskinens indre, skal man sørge for at holde døren lukket og straks tage stikket ud af stikkontakten. Forsøg aldrig under nogen omstændigheder at kvæle eller slukke et ulmende brød med vand. Røg kan også opstå som følge af at dejen har hævet ud over kanten på bageformen og er kommet i kontakt med varmeelementet. Det er derfor altid vigtigt at følge de mængdeangivelser der angives i opskrifterne nøje.
- Sørg altid for at bagemaskinen er placeret så børn ikke kan komme til den, især imens den er i brug.
- Placer aldrig bagemaskinen på bløde eller letantændelige overflader (f.eks. tæpper) - Stil den altid på et fast, jævnt underlag. Placer altid bagemaskinen så den ikke kan vælte.
- Rør aldrig ved kabinetkets metaldele, dampventilerne bagpå apparatet, eller opsynsvinduet i låget: Disse dele bliver meget varme under brug.
- Inden bagemaskinen rengøres skal man sørge for at stikket er taget ud af stikkontakten og at den er kølet helt af.

PROGRAMFUNKTIONER

1 = STANDARD

Dette program er det mest benyttede og egner sig til brød med et højt indhold af hvedemel.

2 = HURTIG

Egnet til hurtig bagning af lette hvedebrød.

3 = HVIDT BRØD/FRANSKBRØD

Velegnet til lette typer af dej hvidt brød/Franskbrød.

4 = KORT PROGRAM

Egnet til hurtig bagning af brød, hvor brødene er lettere end almindelige brød. Mængden af ingredienser bør derfor kun være til mindre brød.

5 = GROVBRØD

I forhold til STANDARD indstillingen, har dette program længere hæve- og bagetid, eftersom dej med et højt indhold af rug- eller grahamsmel har tendens til at hæve mindre end dej med hvedemel.

6 = KIKS, TÆRTEDEJ

Velegnet til tilberedning af kiks eller tærtedej, hvor der i opskriften benyttes bagepulver i stedet for gær.

7 = DEJ

Dette program har ingen bagetid. Når programmet er færdigt, kan dejen tages ud (f.eks. pizzadej) og derefter bages i en almindelig bageovn.

8 = BAGNING

Kan benyttes til at bage dej (som tidligere er æltet ved hjælp af DEJ programmet). På denne måde kan man tilpasse hævetiden i forhold til hvilken type dej det drejer sig om, inden bagningen startes.

Hvis brødet ikke har den ønskede bruningsgrad kan dette program også startes direkte efter at det oprindelige brødbagningsprogram er færdigt.




9 = SYLTETØJ, MARMELADE

Velegnet til fremstilling af syltetøj og marmelade. Sørg for at bageformen kun er fyldt 2/3 op med alle ingredienserne (ca. 900g), da syltetøj og marmelade har en tendens til at skumme op under tilberedningen.











10 = SANDWICH

Velegnet til bagning af sandwichbrød.

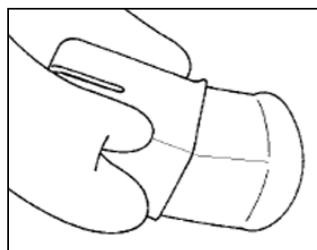
FØR BRUG

- Tag bageformen ud.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt og tænd for bagemaskinen.
- Tryk på  knappen og vælg program **8 (BAGNING)**.
- Tryk på  knappen og lad apparatet varme op i ca. 10 minutter med låget åbent. Dette vil fjerne den lugt der typisk opstår når man tænder for et varmeelement for første gang. Sørg for tilstrækkelig ventilation. For at undgå overophedning af bageformen, må man huske at tage den ud inden bagemaskinen tændes.
- Bagefter trykker man på  knappen i mindst 2 sekunder, tager stikket ud af stikkontakten og lader apparatet køle af. Selve bageformen må også rengøres grundigt inden den tages i brug.

BETJENING

- Åbn låget og tag bageformen ud.
- Sæt dejkrogene på deres drivaksler indvendig i bageformen.
- Man opnår det bedste resultat hvis de flydende ingredienser altid hældes i formen først, fulgt af de tørre ingredienser såsom mel.
- Tilsæt derefter gær. Sørg for at der ikke er kontakt mellem gær og salt eller væsken, når timeren benyttes.
- Sæt bageformen tilbage i bagemaskinen. Sørg for at bageformen sidder ordentlig fast. Inden programmet startes lukkes låget, stikket sættes i en passende stikkontakt og bagemaskinen tændes.
- Benyt  knappen til at vælge det ønskede bageprogram. Hver gang der trykkes på knappen, skifter displayet til det næste program på listen.
- Ved hjælp af knappen  kan den ønskede bruningsgrad forvælges i programmerne 1, 2, 3, 4, 5, 6 og 8. Følgende instillinger kan vælges: lys () , medium () eller () mørk.
- Bageprogrammerne 1, 5 og 10 giver mulighed for at vælge størrelse på brødet ved hjælp af knappen  .
- Hvis man ønsker at starte programmet med tidsforskydelse kan den totale tidsangivelse nu indstilles.
- Ellers trykker man på knappen  for at starte æltningen og/eller bageprocessen  .
- I programmerne 1, 2, 5, 6 og 10 vil man i løbet af den anden æltning høre et lydsignal som indikerer at yderligere ingredienser såsom frugt eller nødder kan tilsættes dejen. Efter at den anden æltning er afsluttet bør låget ikke længere åbnes, vent til programmet er helt færdigt.
- Når brødet eller dejen er færdig, kan man høre et lydsignal der gentages flere gange og displayet viser **0:00**. Tryk på  knappen i mindst 2 sekunder og åbn låget.
- Hvis man glemmer at trykke på  knappen i programmerne 1, 2, 3, 5 og 10, og ikke straks tager brødet ud, vil brødet blive holdt varmt i 60 minutter. Dette skal forhindre at der samler sig kondens i bageformen.

- Bageformen løftes forsigtigt ud **ved hjælp af en grillvante**. Placer aldrig den varme bageform på en overflade der ikke tåler varme.
 - Tag brødet ud af bageformen. For at løsne brødet kan man ryste formen lidt frem og tilbage. Hvis en af dejkrogene sidder fast i brødet, bør den fjernes forsigtigt ved hjælp af den medfølgende udtrækskrog. Sæt udtrækskrogen ind i åbningen ved dejkrogen og drej den på en sådan måde at den griber fat i den nederste del af dejkrogen. Træk dejkrogen forsigtigt ud af brødet, helst med bladet først. For at lette udtrækningen af bladet kan man evt. skære et lille snit i den del af brødet.
- For at undersiden af brødet også kan køles af, bør det placeres på en bagerist. Forsøg aldrig at skære brødet i skiver førend det er kølet af.




RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

- **Advarsel: Sørg altid for at bagemaskinen er slukket, at stikket er taget ud af stikkontakten og at bagemaskinen er kølet helt af, inden den rengøres.** Nedsenk aldrig bagemaskinen i vand.
- Tag bageformen ud af bagemaskinen og tag dejkrogene ud. Bageformen og dejkrogene kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Benyt aldrig skrappe rengøringsmidler til rengøringen. Hvis man ikke kan få dejkrogene ud af bageformen uden at bruge mange kræfter, kan man sætte den i blød i ca. 30 minutter. Tag aldrig hårdt fat når dejkrogene skal løsnes.
- For ikke at beskadige forseglingen på drivakslen, bør bageformen aldrig stå i blød i længere tid. **Bageformen tåler ikke rengøring i opvaskemaskine.**
- Indersiden af låget kan aftørres med en blød letfugtig klud. Indersiden af bagemaskinen kan **rengøres med en tør blød klud.**
- Benyt **aldrig** rengøringsmidler der er specielt beregnet til bageovne, eller skrappe og slibende rengøringsmidler, såsom eddike eller blegemidler til rengøringen.
- Sørg altid for at bagemaskinen er kølet helt af og at den er helt tør inden den sættes væk.

TYPISKE PROBLEMER

1. *Brødet har en stram lugt.*
Undersøg om der blev benyttet en passende mængde gær. For meget gær giver en ubehagelig lugt og får brødet til at hæve alt for meget. Benyt altid friske ingredienser.
2. *Det nybagte brød er fugtigt og har en klistret skorpe.*
Tag altid brødet ud af bageformen så snart det er bagt færdigt, og placer det på en bagerist, så det kan køle af.
3. *Programmet starter ikke selvom der er blevet trykket på Startknappen.*
Se efter om bagemaskinen er korrekt tilsluttet til strømforsyningen og at den er tændt. Hvis bagemaskinen stadig er varm efter en tidligere bageproces, vil en automatisk sikring forhindre maskinen i at blive startet igen. I så fald vil LCD-displayet vise bogstaverne

HHH, og man kan høre et vedvarende lydssignal. Tryk på  knappen i 2 sekunder, og tag bageformen med ingredienserne ud af bagemaskinen igen. Man bør lade bagemaskinen køle af i 10 - 20 minutter med låget åbent inden man igen forsøger at starte programmet.

Bogstaverne **EEE** indikerer en fejl i temperatursensoren. I sådanne tilfælde må bagemaskinen efterses af en godkendt reparatør.

4. *Brødet er blevet alt for højt.*

Formindsk den mængde af gær, vand og mel, der benyttes.

5. *Brødet er ikke hævet godt nok.*

Forøg mængden af gær, vand og sødestof. Sørg for at benytte den rigtige rækkefølge når ingredienserne hældes i bageformen: først de flydende ingredienser, så de tørre og til sidst gæren.

Bemærk: brød bagt af rugmel eller grahamsmel plejer at hæve mindre end brød bagt af hvedemel.

6. *Brødet falder sammen efter at bagningen er begyndt.*

Dejen har været for let. Mængden af gær eller væske må reduceres en smule, eller prøv at benytte et program med kortere hævetid. Man kan også forsøge at øge saltmængden.

7. *Dejen er alt for blød og klistret.*

Dejens konsistens kan gøres mere smidig hvis der tilsættes en skefuld mel under æltningen.

8. *Dejen er meget tung at ælte.*

Tilsæt en spiseskefuld vand under æltningen.

9. *Hvilken betydning har de numre som karakteriserer de forskellige meltyper?*

Jo højere nummeret på melet er, jo højere er indholdet af kostfibre og desto mørkere er farven på melet.

10. *Hvad er fuldkornsmel?*

Fuldkornsmel er fremstillet af hele korn og har derfor et højere indhold af kostfibre. Det kan kendes på den mørkere farve. Fuldkornsbrød bliver imidlertid ikke nødvendigvis mørkere.

OPSKRIFTER

Ekstra information

Opskrifterne i denne brugsanvisning kan tilpasses ved at tilføje andre ingredienser efter eget valg.

Man kan, alt afhængigt af hvad man kan lide, tilføje f.eks. hvedekim, solsikkekerner, krydderurter, kommen, stødt peber, findelte nødder, müsli, majsflager, fine bacontern osv. Disse ingredienser kan tilsættes efter lydssignalet, ca. 5 - 10 minutter efter den anden ælteperiode er startet, men kun i de følgende programmer: STANDARD, HURTIG, GROVBRØD, KIKS/TÆRTEDEJ og SANDWICH.

Bagemaskinen er beregnet til at arbejde med opskrifter hvor indholdet af mel ikke

overstiger 750 g. For at undgå at dejen hæver op over kanten på bageformen og sikre at dejen bliver æltet ordentligt og grundigt igennem, bør man ikke overskride denne mængde.

Alle ingredienser bør have almindelig rumtemperatur.

Sukker får gæren til at hæve, og gør samtidig skorpen mørkere og tykkere.

Salt giver en fastere tekstur til dejen og gør hæveprocessen langsommere.

Hvis man tilføjer en ekstra ingrediens der har flydende konsistens til opskriften, må man sørge for at reducere væskemængden i forhold til dette. Dette gælder for eksempel hvis der tilsættes æg, frisk ost eller yoghurt til dejen.

I bageprogrammerne hvor brødets vægt ikke kan justeres, kan begge størrelser valgfrit benyttes. Informationen i opskrifterne (f.eks. 750g eller 1000g) refererer til en anslået vægtangivelse for det færdige brød.

Bageresultatet er afhængigt af flere faktorer så som lufttryk, luftfugtighed, vandets hårdhedsgrad, rumtemperatur eller ingrediensernes temperatur. Hvis en af opskrifterne ikke falder tilfredsstillende ud i første omgang, anbefaler vi at opskrifterne justeres som foreslået i afsnittet 'Typiske problemer'.

Speciel information til allergikere

I denne bagemaskine kan man også benytte specielle melblandinger som er egnede til personer med glutenallergi. Brødene vil blive relativt faste i konsistensen, selvom der benyttes ekstra gær eller bagepulver.

Til denne form for brød bør man imidlertid kun benytte STANDARD eller HURTIG programmerne, og altid vælge den mørkeste grad af bruning. Ved brug af STANDARD programmet vil brødet få en tykkere skorpe, mens HURTIG programmet vil give en tyndere skorpe.

Til de glutenfri melblandinger anbefaler vi ikke brug af forprogrammering. Start altid programmet umiddelbart efter at ingredienserne er tilsat.

Hvis der sidder mel tilbage på siderne i bageformen, åbnes låget under æltningen og melet skræbes ned til dejen med en dejskraber så det kan blive æltet med i dejen. Luk låget igen bagefter.

Når der benyttes gær bør dejkrogen tages ud efter den sidste ælteperiode. Put lidt af melblandingen på fingrene inden krogen tages ud. Udtagning af dejkrogen er nødvendig for at undgå luftlommer i brødet, da denne type brød ikke hæver ret meget. Tilsæt nogle få dråber olie til brødet bagefter og fordel den jævnt over brødet ved hjælp af en dejskraber eller fingrene. Dette vil forebygge revner i skorpen som ellers kan forekomme på grund af den høje bagetemperatur. Luk låget bagefter.

Franskbrød

Ingredienser:

750g	1000g		Ingredienser
1	1½	tsk.	Tørgær
390	600	g	Groft hvedemel (type 405)
2	3	spsk.	Sukker
1½	2¼	tsk.	Salt
1½	2¼	spsk.	Smør
140	220	ml	Mælk
120	180	ml	Vand
<i>Program:</i>		HVIDT BRØD/FRANSKBRØD	
<i>Skorpe:</i>		MEDIUM	

Løgbrød

Ingredienser:

860g	1180g		Ingredienser
³ / ₄	1	pakke	Tørgær
540	760	g	Hvedemel (type 1050)
50	75	g	Ristede løg
1	1	tsk.	Sukker
1	1½	tsk.	Salt
350	500	ml	Vand
<i>Program:</i>			HURTIG

Syv-korns brød

Ingredienser:

800g	1600g		Ingredienser
³ / ₄	1	pakke	Tørgær
500	700	g	Fuldkornsmel
215	325	g	7-korns flager
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tsk.	Salt
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tsk.	Sukker
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	spsk.	Eddike
25	45	g	Smør
460	640	ml	Vand
Program:			GROVBRØD
Skorpe:			MEDIUM

Hvedebrød

Ingredienser:

750g	1100g		Ingredienser
1	1 ³ / ₄	tsk.	Tørgær
300	420	g	Hvedemel (type 1050)
200	280	g	Groft hvedemel (type 405)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk.	Salt
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk.	Honning eller sirup
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk.	Surdej eller surdejskultur
290	450	ml	Vand
Program:			STANDARD
Skorpe:			MØRK

Hvede og rugbrød

Ingredienser:

750g	1100g		Ingredienser
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tsk.	Tørgær
230	350	g	Hvedemel (type 550)
230	350	g	Sigtet rugmel (type 1150)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk.	Salt
¹ / ₄	³ / ₄	tsk.	Sukker
220	350	ml	Vand
110	175	ml	Yoghurt naturel, 3.5% fedt
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk.	Surdej eller surdejskultur
Program:			STANDARD
Skorpe:			MEDIUM

Hvede og rugbrød med sojakerner

Ingredienser:

750g	1120g		Ingredienser
1	1 ³ / ₄	tsk.	Tørgær
250	350	g	Hvedemel (type 550)
220	300	g	Sigtet rugmel (type 1150)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk.	Salt
1	1 ³ / ₄	tsk.	Sukker
180	240	ml	Vand
160	220	ml	Kærnemælk
³ / ₄	1 ¹ / ₄	spsk.	Surdej eller surdejskultur
30	45	g	Sojakerner
³ / ₄	1 ¹ / ₄	tsk.	Krydderiblanding
Program:			STANDARD
Skorpe:			MEDIUM
Sojakernerne tilsættes efter lydsignalet			

Ostbrød

Ingredienser:

760g	1100g		Ingredienser
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tsk.	Tørgær
230	350	g	Hvedemel (type 550)
230	350	g	Sigtet rugmel (type 1150)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk.	Salt
³ / ₄	1 ¹ / ₄	tsk.	Sukker
170	270	ml	Vand
140	210	ml	Kærnemælk
45	70	g	Fintreven Emmentaler ost
Program:			STANDARD
Skorpe:			MØRK
Osten tilsættes efter lydsignalet.			

Klidbrød

Ingredienser:

750g	1300g		Ingredienser
1	1 ¹ / ₄	tsk.	Tørgær
340	525	g	Hvedemel (type 550)
¹ / ₄	³ / ₄	dl	Hvedeklid
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	spsk.	Sukker
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	spsk.	Tørmælk
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk.	Salt
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	spsk.	Smør
290	440	ml	Vand
Program:			STANDARD
Skorpe:			MEDIUM

Italiensk brød

Ingredienser:

900g	1300g		Ingredienser
³ / ₄	1	pakke	Tørgær
100	150	g	Majsflager
475	650	g	Hvedemel (type 550)
1	1½	tsk.	Sukker
1	1½	spsk.	olie
1	1½	tsk.	Salt
375	570	ml	Vand
Program:			SANDWICH

Grovbrød

Ingredienser:

750g	1150g		Ingredienser
1½	2¼	tsk.	Tørgær
230	350	g	Hvedemel (type 1050)
230	350	g	Groft rugmel
1	1¾	tsk.	Salt
½	1	tsk.	Sukker
290	440	ml	Vand
2	3½	spsk.	Surdej eller surdejskultur
Program:			GROVBRØD
Skorpe:			MØRK

Glutenfri brødmix til brød, rundstykker og basis gærdej

Ingredienser:

1150g			Ingredienser
2		pakke	Tørgær
700		g	Brødmix
30		g	Smør
1½		tsk.	Salt
570		ml	Varmt vand
Program:			STANDARD
Skorpe:			MØRK
Tips: Disse ingredienser kan bruges til dej som æltes ved hjælp af dejprogrammet og benyttes til rundstykker eller anden basis gærdej.			

Sødt brød

Ingredienser:

750g	1180g		Ingredienser
³ / ₄	1	pakke	Tørgær
500	700	g	Hvedemel (type 550)
2	3	spsk.	Honning
1	1½	tsk.	Salt
2	4		Æg
25	35	g	Smør
275	400	ml	Frisk mælk
Program:			HURTIG eller KORT
Bemærk: Til KORT programmet kan man kun benytte mængdeangivelser som til 750g brød; ellers vil brødet blive for stort, da brød bagt i dette program generelt er en lettere type dej.			

Surbrød

Ingredienser:

740g	1050g		Ingredienser
1	1½	pakke	Tørgær
250	340	g	Rugmel
250	340	g	Hvedemel (type 1050)
1	1½	tsk.	Salt
½	¾	tsk.	Krydderiblanding
½	¾	pakke	Tørret surdejskultur
350	450	ml	Vand
Program:			STANDARD
Skorpe:			MEDIUM
Bemærk: Tørret surdej er et koncentreret surdejsprodukt og fås i 15 g pakninger.			

Hvedebrød

Ingredienser:

750g	1100g		Ingredienser
1	1¾	tsk.	Tørgær
220	340	g	Hvedemel (type 550)
230	360	g	Hvedemel (type 1050)
1½	2	tsk.	Salt
½	1	tsk.	Sukker
1½	2	tsk.	Surdej eller surdejskultur
210	320	ml	Kærnemælk
120	180	ml	Mælk
Program:			STANDARD
Skorpe:			MEDIUM

Brød med havreklid

Ingredienser:

750g	1050g		Ingredienser
³ / ₄	1 ¹ / ₂	tsk.	Tørgær
360	470	g	Hvedemel (type 550)
110	145	g	Havreklid/havregryn
1 ¹ / ₂	2	spsk.	Sukker
2	2 ³ / ₄	tsk.	Salt
2	2 ³ / ₄	spsk.	Smør
380	490	ml	Mælk
<i>Program:</i>			GROVBRØD
<i>Skorpe:</i>			MEDIUM

Færdige brødblandinger fra supermarkedet

Man kan også benytte færdige brødblandinger fra butikkerne.

- Hæld op til 750 g af den færdige brødblanding og den anbefalede mængde gær i bageformen. Alt afhængigt af pakningens størrelse, er det muligt at man bare skal benytte en halv pakke ad gangen.
- Tilsæt den anbefalede mængde vand.

Program: Vælg STANDARD, HVIDT BRØD/FRANSKBRØD eller GROVBRØD alt afhængigt af hvilken type mel der benyttes.

Syltetøj, marmelade

Denne basisopskrift består af finskåren eller pureret frugt og gelatinesukker (Forhold 2:1). Oplysninger om det rette forhold mellem frugt og sukker kan læses på gelatinesukkerets emballage.

- Inden frugten skæres i mindre stykker eller pureres, må den vaskes og om nødvendigt skrælles.
- Benyt ca. 900g frugt. For at forebygge at marmeladen skummer over og drypper ned i maskinen, bør man aldrig overskride denne mængde. Frugten skæres i små stykker (maks. 1 cm) eller pureres.
- Placer frugten og ca. 500g gelatinesukker i forholdet 2:1 i bageformen. Ved syltning af bær bør der også tilsættes 1 tsk. citronsaft.

- Start programmet SYLTETØJ, MARMELADE.
- Denne proces bør overvåges nøje. Brug en gummiskrabber til at fjerne sukkerrester fra bageformens sider.
- Når programmet er afsluttet, tages stikket ud af stikkontakten og bageformen løftes forsigtigt ud ved hjælp af en grydelap.
- Hæld forsigtigt syltetøjet eller marmeladen i de klargjorte glas. Luk glassene omhyggeligt bagefter og lad dem køle af.
- Bageformen må rengøres grundigt umiddelbart efter brug.

Pizzadej

Ingredienser:

		Ingredienser
2	tsk.	Tørgær
400	g	Hvedemel (type 550)
2	tsk.	Salt
1	tsk.	Sukker
3	spsk.	Olivenuolie
230	ml	Vand
<i>Program:</i>		DEJ

- Så snart programmet er færdigt tages dejen ud af bageformen.
- Smør en bageplade med olivenuolie og rul dejen ud med en kagerulle.
- Lad dejen hæve ved stuetemperatur i ca. 30 minutter.
- Fordel det ønskede fyld på pizzaen, og bag den derefter i 15 - 25 minutter ved 200° C i en forvarmet ovn, indtil osten er smeltet og flydt ud og dejen er brun på kanten.

Forkortelser:

Tsk. = teske (måleske: 1 tsk. = 5 ml)

¹/₂ tsk. = en halv teske

Spsk. = spiseske (måleske: 1 spsk. = 15 ml)

g = gram

ml = milliliter

Målebægeret: 1 cup = 250 ml



Bortskaffelse

Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

GARANTIERKLÆRING

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Teknisk specifikation	112
Viktiga säkerhetsföreskrifter	113
Din bakmaskin	114
Kontrollpanel	115
Hur du använder bakmaskinen	117
Programfunktioner	118
Innan första användningen	119
Användning	119
Rengöring och vård	120
Vanliga problem	120
Recept	121
Garanti	126

TEKNISK SPECIFIKATION

Produktbeteckning:	BM 3986
Nätspänning:	230 V~, 50 Hz
Effektförbrukning:	800 W
Bakningskapacitet:	max. 750 g vetemjöl för en 1000 - 1600 g limpa
Ungefärliga mått:	42 cm (B) x 26 cm (D) x 29 cm (H)
Vikt:	6,8 kg
Tidsinställare:	Kan förprogrammeras max. 13 timmar
Programfunktioner:	10
Tillbehör:	Måttkopp och måttsked, verktyg för att lossa degkrokarna
Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.	

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER







Läs noggrant igenom följande bruksanvisning innan du använder bakmaskinen.

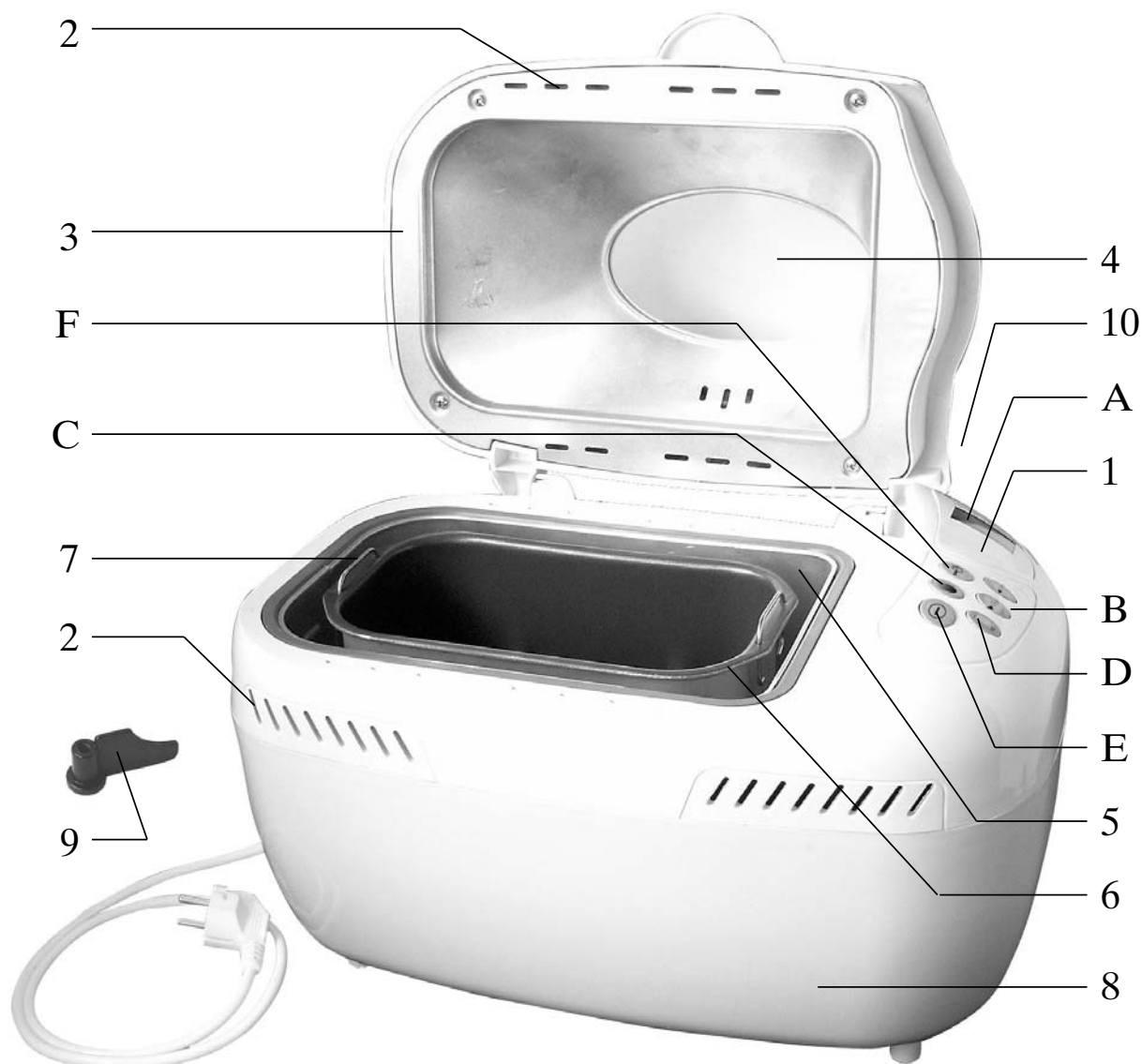
- Höljets yta, ventilationshålen och brödformen blir heta under användning. Rör inte bakmaskinens heta delar. **Använd alltid en grillvante eller grytlapp då du tar brödet ur formen.**
- Bakmaskinen bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.
- **Stäng alltid av bakmaskinen och tag stickproppen ur vägguttaget efter användning samt**
 - om det förekommer funktionsstörningar under användning,
 - då du tar ut brödformen,
 - före rengöring.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden. Låt inte elsladden hänga fritt; se till att den inte kommer i närheten av apparatens heta delar.
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Se till att avståndet till väggar eller andra föremål är minst 10 cm. Placera inte apparaten eller använd apparaten nära eller under väggskåp eller hängande föremål såsom gardiner eller annat lättantändligt material. Placera ej föremål ovanpå apparaten.
- Placera alltid apparaten på en jämn värmebeständig och glidfri arbetsyta.
- Övervaka alltid apparatens funktion. När du använder timern för att programmera fördröjd start, bör du se till att det finns lämplig tillsyn när programmet aktiveras.
- Se till att apparaten och elsladden inte kommer i kontakt med heta ytor eller värmekällor (t.ex. ugnspeltor eller öppen eld).
- Starta aldrig apparaten om inte brödformen innehållande ingredienserna har placerats inuti enheten.
- Utsätt inte apparaten för regn eller fuktighet och använd den inte utomhus eller på fuktiga ytor. Se till att apparaten alltid är utom räckhåll för vatten. Sänk **aldrig** ner stickproppen, elsladden eller apparaten i vatten.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Denna bakmaskin är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Användning av tillbehör som inte är producerade av tillverkaren kan leda till skador på apparaten såväl som allvarliga personskador.
- Rör inte de rörliga delarna under användning. Lägg inte fingrarna eller händerna in i enheten såvida den inte har kopplats ur elnätet och har svalnat helt.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs

en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

- Spara denna bruksanvisning för framtida bruk.

Din bakmaskin

1.	Kontrollpanel	2.	Ventilationshål
		3.	Lock
A	LCD-display	4.	Fönster
B	Tidsinställning  / 	5.	Bakningsbehållare
C	Gräddning/Bryningskontroll 	6.	Brödform
D	Meny 	7.	Brödformens handtag
E	Start / Stopp 	8.	Hölje
F	Brödvikt 	9.	Degkrokar
		10.	På/av-knapp (på baksidan av enheten)





Kontrollpanel

A LCD-display

LCD-displayen visar det valda programmet och den återstående tiden för programmet. Det aktiva programmet indikeras av ett kontinuerligt blinkande kolon

Exempel:

I detta exempel har program 5 (för FULLKORNSBRÖD) valts genom att trycka på  knappen. Displayen visar: 5 3:40. Brödvikten visas i en triangelformad symbol i displayens övre högra hörn, strax under den stora brödsymbolen (). Den valda gräddningsnivån visas som 'MEDIUM', indikerat i en triangelformad symbol överst i displayens mitt.




Programmets sammanlagda tillredningstid är 3 timmar och 40 minuter.

B Tidsinställning /

Programmen 1, 3, 5, 7, 8 och 10 kan startas med en fördröjd tidsinställning. Detta möjliggör att det valda programmet kan avslutas upp till 13 timmar senare.

Exempel:

Du önskar starta programmet kl. 20.00, och vill att brödet skall vara färdigt kl. 7.30 följande morgon. Följaktligen kommer den sammanlagda programmeringstiden att vara 11 timmar och 30 minuter.

- Tryck på  knappen för att välja det önskade programmet.
- Tryck på  eller  tills displayen visar den sammanlagda bakningstiden 11:30.
- Blanda i ingredienserna enligt instruktionerna i avsnitt *Användning*. Se till att jästen inte kommer i beröring med vätskan eller saltet.
- Det bästa bakningsresultatet kan endast uppnås om ingredienserna används i korrekt relativ mängd och på sådant sätt att degen inte kan jäsa över brödformens kanter. Vi rekommenderar därför att du använder sådana recept som du använt tidigare med gott resultat.
- Använd inte tidsinställningsfunktionen om receptet innehåller känsliga ingredienser såsom ägg, färsk mjölk eller frukt. Tidsinställningsfunktionen är inte heller lämplig för recept som kräver en tillsats av ingredienser (t.ex. nötter, frön eller torkad frukt) under den andra knådningsfasen.

C Gräddning/Bryningskontroll


I bakningsprogrammen 1, 2, 3, 4, 5, 6, och 8 är det möjligt att förprogrammera den önskade gräddningsnivån. Det finns 3 nivåer att välja mellan. Den valda gräddningsnivån visas i en triangelformad symbol överst i displayens mitt.

LÄTT 

MEDIUM 

MÖRK 

D Meny

Tryck på  tills det önskade programmet visas i LCD-displayen (A).


10 olika program kan väljas ur menyn:

Meny	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	Standard	Vikt				Kryck	Vitt bröd / Baguette					Kort	Fullkorn
Vikt	750	1300				750	1300					750	1300
Förvärm													
(Motom av - Värme på/av)	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	värme på/av	11	22
Omrörning	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3	-	15		3
Första knådningssfasen	2	2	2	2	2	2	-	12,5 min.	2	-	-	-	2
Andra knådningssfasen	13	20	16	5	13	16	(utan värme), 8 min. med värme						13
Ljudsignal													
Displaymeddelande	2:54	2:57	1:33	-	2:44	2:47	1:49					2:34	2:45
Första jäsningsfasen	45	-	45	-	45	-	-	-	-	-	-		45
Uti jämningsfas	1	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-		1
Andra jäsningsfasen	18	7	25	7	18	45	-	-	-	-	-		18
Uti jämningsfas	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-		1
Sista jäsningsfasen	45	25	50	27	35	22	-	-	-	-	-		39
Gräddning	55	62	55	65	55	62	80	-	60	45 omrör / kokning	20		56
Vilofas (utan värme)	-	-	-	-	-	-	16	-	-	20	-		-
Håll varm	60	60	60	-	60	-	-	-	-	-	-		60
Körningstid för programmet	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Timer (förprogrammering)	13 tim.	-	13 tim.	-	13 tim.	-	13 tim.	-	13 tim.	-	13 tim.	-	13 tim.

E **START/STOPP- knappen**

 knappen startar eller avslutar ett program. Ett kontinuerligt blinkande kolon i LCD-displayen indikerar att programmet har aktiverats.

Skydd mot fel inmatning:


Då ett program har startat låses alla andra kontrollknappar tills baktingsprocessen har avslutats eller tills  knappen har tryckts in i minst 2 sekunder.

Då du trycker på en kontrollknapp bör du alltid hålla den intryckt tills en ljudsignal indikerar att den korrekta inmatningen är gjord.

F **Brödets vikt**

I baktingsprogrammen 1, 5 och 10 är det möjligt att förhandsvälja storleken på formbrödet. Den valda vikten indikeras i en triangelformad symbol under motsvarande brödsymbol i LCD-displayen.

 = för bröd med 750 g till 900 g vikt

 = för bröd med ca 1000 g till 1600 g vikt

HUR DU ANVÄNDER BAKMASKINEN

Med din nya bakmaskin kan du:

- baka bröd enligt olika recept, några recept finner du i bilagan till denna bruksanvisning. Dessutom kan du med denna bakmaskin också använda färdigköpta brödmixprodukter som innehåller högst 750 g fasta ingredienser (för en brödlimpa på max. 1600 g),
- blanda, knåda deg för frallor, pizza etc., och låta degen jäsa.

Ytterligare viktig information

- Använd alltid en grytlapp eller grytvante då du rör maskinen efter användning och då du rör det färdiggräddade brödet.
- Baka endast bröd enligt recept som innehåller högst 750 g mjöl. Om mjölmängden är mindre än detta kan inte en ordentlig knådning av degen garanteras. En alltför stor mängd mjöl kan leda till att degen jäser över kanterna på brödformen.
- Vid eventuellt elavbrott bör programmet startas på nytt. Om programmet fortfarande var i knådningsfasen när elavbrottet inträffade kan programmet startas på nytt med samma ingredienser. I övriga fall måste nya ingredienser användas.
- Vattenånga kan bildas på fönstret under knådningsfasen. Kondensen försvinner dock under gräddningsfasen.
- För att försäkra dig om att brödet blir jämnt gräddat bör du inte öppna locket under gräddningsprocessen.
- Efter användning bör bakmaskinen och brödformen svalna ordentligt före rengöring.
- Brödformen och degkroken har en non-stick yta. För att undvika skador på denna yta bör inga metallföremål eller andra hårda, vassa eller spetsiga föremål användas.
- **Varning: användning av bakmaskinen då den är tom kan skada apparaten** p.g.a. överhettning av den tomma brödformen.

Varning

- Om det av någon anledning utvecklas rök inuti baktingsenheten bör locket hållas stängt

och stickproppen omedelbart tas ur vägguttaget. Försök under inga omständigheter att kväva eller släcka en pyrande deg med vatten. Rökutvecklingen kan bero på att degen har jäst över brödformens kanter och kommit i kontakt med värmelementen. Därför är det mycket viktigt att följa de måttbegränsningar som angivs i recepten.

- Se alltid till att apparaten är placerad utom räckhåll för barn, speciellt då den är i användning.
- Placera inte apparaten på mjuka eller lättantändliga ytor (t.ex. mattor). Se alltid till att den är placerad på en stadig och jämn arbetsyta. Placera alltid apparaten så att den inte kan stjalpa.
- Rör inte ventilationshålen på baksidan av enheten eller fönstret på luckan; dessa delar blir heta under användning.
- Se till att apparaten är kopplad ur elnätet och att den har svalnat fullständigt före rengöring.

PROGRAMFUNKTIONER

1 = STANDARD

Detta program är vanligast och lämpligt för bröd med vetemjöl som huvudingrediens.

2 = KVICK

Geeignet zur schnellen Zubereitung von Broten mit einem hohen Weizenmehlanteil.

3 = VITT BRÖD/BAGUETTE

Lämpligt för lätta degar ss. vitt bröd eller baguette.

4 = KORT PROGRAM

Lämpligt för snabb bakning av bröd som blir ljusare än vanligt. Mängderna som används bör därför endast vara för mindre bröd.

5 = FULLKORNSBRÖD

I jämförelse med STANDARD-programmet har detta program förlängda jäsnings- och baktingsfaser eftersom degar som innehåller en stor mängd råg- eller fullkornsmjöl tenderar att jäsa långsammare än degar som innehåller vetemjöl.

6 = SMÅBRÖD, BAKELSER

Lämpligt för tillredning av småbröd som innehåller bakpulver i stället för jäst.

7 = DEG

Detta program inkluderar inte en baktingsfas. Då programmet har avslutats kan degen (t.ex. pizzadeg) tas ut och därefter bakas i en vanlig ugn.

8 = BAKNING

Lämpligt för bakning av deg (t.ex. deg som tidigare blivit knådad med DEG-programmet). På detta sätt kan jäsningsfasen ändras i enlighet med degtypen innan BAKNING-programmet startas.

Om limpan inte visar den önskade bryningsnivån kan detta program också startas direkt efter det att baktingsprogrammet har avslutats.

9 = SYLT, MARMELAD




Lämpligt för tillredning av sylt och marmelad. Under förberedelserna bör du se till att

bakningsformen endast fylls till två tredjedelar med ingredienser (ca 900 g), eftersom blandningen ofta skummar upp.










10 = SANDWICH

Lämpligt för att baka smörgåsbröd.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

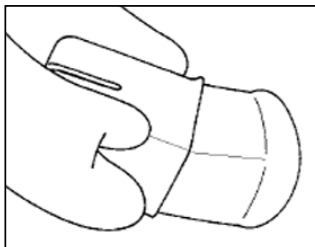
- Tag loss brödformen.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt uttag och starta apparaten.
- Använd  knappen för att välja program **8 (BAKNING)**.
- Tryck på  knappen och låt apparaten värma upp i ungefär 10 minuter med locket öppet. Detta avlägsnar den lukt som vanligen förekommer då man första gången aktiverar värmeelement. Se till att rummet är väl ventilerat. För att undvika att brödformen blir överhettad bör den tas ut innan apparaten startas.
- Tryck därefter ner  knappen i minst 2 sekunder, dra stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna. Brödformen bör rengöras noggrant innan den används första gången.

ANVÄNDNING

- Öppna locket och tag ut brödformen.
- Fäst degkrokarna i sina hål inuti brödformen.
- För bästa resultat läggs vätskan i först och därefter de fasta ingredienserna såsom mjölet.
- Jästen tillsätts sist. Se till att jästen inte kommer i beröring med saltet eller vätskan då tidsinställningsfunktionen används.
- Placera brödformen i enheten. Se till att formen låses på sin plats. Stäng locket, sätt stickproppen i vägguttaget och slå på strömbrytaren innan du startar programmet.
- Välj önskat bakningsprogram med hjälp av  knappen. Vid varje tryck på knappen visar displayen följande program i ordningsföljden.
- Genom att trycka på  knappen kan du välja den önskade gräddningsnivån i programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6 och 8. Följande nivåer kan väljas: lätt (), medium () oeg () mötk.
- Bakningsprogrammen 1, 5 och 10 möjliggör en förinställning av brödstorleken med hjälp av  knappen.
- Om du önskar starta programmet med fördröjd tidsinställning kan den sammanlagda tillredningstiden nu matas in.
- I annat fall startar du knådnings- och/eller bakningsprocessen genom att trycka på  knappen.
- Under den andra knådningsfasen i programmen 1, 2, 5, 6 och 10 indikerar en ljudsignal att eventuella tilläggsingredienser så som frukt och nötter kan blandas i degen. Öppna inte locket efter denna andra knådningsfas utan vänta tills programmet har avslutats.
- Då brödet eller degen är färdig hörs en signalserie och tidsinställningsdisplayen visar **0:00**. Tryck ner  knappen i minst 2 sekunder och öppna locket.
- Om du glömmer att trycka på  knappen i programmen 1, 2, 3, 5 och 10 och ta ut brödet genast hålls brödet automatiskt varmt i ca 60 minuter. Detta förhindrar att kondensation uppkommer i brödformen.
- **Använd en grytvante** för att försiktigt ta ut brödformen. Placera inte den heta brödformen på en värmekänslig yta.
- Tag brödet ur brödformen. För att lösgöra brödet kan du skaka det försiktigt. Om en av degkrokarna fastnar i brödet bör den avlägsnas försiktigt med verktyget som medföljer.

Sätt verktyget i degkrokens öppning och se till att den griper krokens lägre ända. Dra kroken försiktigt ur brödet, helst med bladet först. För att underlätta att bladet kommer ut kan du skära litet i den delen av brödet.


För att brödets undersida också skall svalna bör det placeras på ett lämpligt galler. Försök inte skära upp brödet förrän det har svalnat.



RENGÖRING OCH VÅRD

- **Varning:** se till att apparaten är avstängd, kopplad från elnätet och helt avsvalnad innan du rengör den. Sänk aldrig ner bakmaskinen i vatten.
- Avlägsna brödformerna ur apparaten och ta bort degkrokarna. Brödformerna och degkrokarna kan diskas i varmt vatten och ett mildt diskmedel. Använd inte några skarpa föremål för rengöringen. Om du inte kan få loss degkrokarna ur brödformerna med normal kraft, bör du blötlägga den i ljummet vatten ca. 30 minuter. Använd ingen överdriven kraft för att avlägsna krokarna.
För att förhindra skador på drivaxelns tätning, bör brödformerna inte ligga i blöt en längre tid. **Brödformerna bör inte rengöras i diskmaskin.**
- Insidan av locket kan rengöras med en mjuk, lätt fuktad trasa. Insidan av apparaten rengörs med en **mjuk, torr trasa**.
- Kommersiellt framställda ugnrensningssprodukter för vanliga ugnar får **inte** användas. Använd inte heller slipmedel eller starka rengöringsmedel, vinäger eller blekmedel för att rengöra apparaten.
- Se alltid till att apparaten har svalnat fullständigt och är torr innan du placerar den i förvaring.

VANLIGA PROBLEM

1. *Brödet har en stark doft.*
Kontrollera att den rätta jästmängden har använts. För mycket jäst kan orsaka en obehaglig lukt och få brödet att jäsa för mycket. Använd alltid färska ingredienser.
2. *Det gräddade brödet är vått och har en kladdig yta.*
Tag ut brödet direkt efter bakningen och placera det på ett galler för att svalna.
3. *Det valda programmet startar inte då man trycker på startknappen.*
Kontrollera att enheten är korrekt ansluten till eluttaget och att den är påkopplad. Om apparaten fortfarande är för het efter föregående användning hindrar en automatisk säkerhetsströmbrytare apparaten att slås på igen. I detta fall visar LCD-displayen bokstäverna **HHH**, och en oavbruten ljudsignal hörs. Tryck på  knappen i 3 sekunder och avlägsna brödformerna med ingredienserna ur apparaten. Låt bakmaskinen svalna i ca 10 - 20 minuter med locket öppet innan du försöker starta programmet igen. Meddelandet **EEE** indikerar att temperatursensorn inte fungerar. I detta fall bör apparaten kontrolleras av en behörig person.

4. *Brödet har stigit för mycket.*
Minska på jäst-, vatten- eller mjölmängden som använts.
5. *Brödet har inte stigit tillräckligt.*
Öka mängden av jäst, vatten eller sötningsmedel. Se till att ingredienserna tillsätts i den rätta ordningsföljden: först vätskan, sedan de fasta ingredienserna och till sist jästen.
Märk: bröd som innehåller råg- eller fullkornsmjöl tenderar att jäsa mindre än bröd som innehåller vetemjöl.
6. *Degen sjunker ihop efter att gräddningsfasen har inletts.*
Degen är för lös. Minska en aning på vätske- eller jästmängden, eller använd ett program med en kortare jäsningsfas. Du kan också öka mängden av salt.
7. *Degen är för lös eller för kladdig.*
Degkonsistensen kan bli smidigare om en sked mjöl tillsätts under knådningsfasen.
8. *Det är mycket svårt att knåda degen.*
Tillsätt en sked vatten under knådningsfasen.
9. *Vilken betydelse har numren som karakteriserar olika mjöltyper?*
Ju högre nummer mjölet har, desto större är fiberinnehållet. Även färgen är mörkare.
10. *Vad är fullkornsmjöl?*
Fullkornsmjöl är gjort av hela korn och har därför högre fiberinnehåll. Det kännetecknas av en mörkare färg. Fullkornsbröd behöver emellertid inte bli mörkare.

RECEPT

Ytterligare receptinformation

Recepten som föreslås i denna manual kan modifieras enligt smak genom att andra önskade ingredienser tillsätts.

Du kan tillsätta ingredienser enligt smak, t.ex. vetegroddar, solrosfrön, örter, kumminfrön, malen peppar, hackade nötter, mysli, majsgryn, finhackade bacontärningar osv.

Dessa ingredienser kan tillsättas efter ljudsignalen, ca. 5 - 10 minuter efter den andra knådningsfasen har startat, men endast i följande program: STANDARD, KVICK, FULLKORN, SMÅBRÖD/ BAKELSER och SANDWICH.

Bakmaskinen är ämnad för recept som innehåller en mjölmängd på högst 750 g. För att undvika att degen jäser över brödformens kanter och för att vara säker på att degen knådas ordentligt bör denna mjölmängd inte överskridas.

Alla ingredienser bör vara rumstempererade.

Sockret fungerar även som ett jäsningsmedel och gör brödets yta mörkare och tjockare.

Salt ger degen en fastare konsistens och gör jäsningsprocessen långsammare.

Om du tillsätter andra ingredienser i vätskeform, se till att minska på den övriga mängden vätska som angivs i receptet. Detta gäller t.ex. om du tillsätter ägg, färskost eller yoghurt.

För alla de program för vilka brödets vikt inte kan ändras kan endera mängden i recepten användas.

Informationen i receptena (t.ex. 750 g och 1000 g) gäller den ungerfärliga vikten hos ett färdigt bröd.

Bakningsresultatet beror på många faktorer s.s. lufttryck, fuktighet, vattnets hårdhet, rumstemperatur och ingrediensernas temperatur. Om ett recept inte genast ger ett resultat i ditt tycke rekommenderar vi att du ändrar de föreslagna recepten enligt eget önskemål, se instruktioner i stycket 'Vanliga problem'.

Specialinformation för personer med allergier

Med denna brödmaskin kan du också använda mjölblandningar som är anpassade för personer som har glutenintolerans. Brödet blir relativt fast även när du använder en större mängd jäst eller bakpulver.

I detta fall kan emellertid endast STANDARD eller KVICK-programmet användas med en mörkare gräddningsinställning. Med STANDARD-programmet får brödet en kraftigare skorpa, medan KVICK-programmet resulterar i en tunnare skorpa.

Förprogrammering rekommenderas inte med glutenfria mjölsorter. Starta alltid programmet genast efter det att ingredienserna har tillsatts.

Om du observerar att det finns mjölavlagringar på bakformens väggar, öppnar du locket under knådningsprocessen, och använder en gummiskrapa för att få mjölet tillbaka till degen så att den blir ordentligt blandad. Stäng locket.

När du använder jäst bör degkroken tas bort efter den sista knådningsfasen. Strö litet mjöl på dina fingrar innan du tar bort kroken. Det är nödvändigt att ta bort degkroken för att förhindra att det bildas luftfickor i brödet eftersom degen bara jäser litet grann. Tillsätt några droppar olja i degen efteråt och sprid ut den jämnt över degytorna med en degskrapa eller dina fingrar. Så detta sätt förhindras djupa sprickor som annars kunde uppstå av den höga temperaturen. Stäng därefter locket.

Färdiga blandningar är mest lämpliga för glutenfritt bröd.

Vitt bröd/baguette

Ingredienser:

750g	1000g		Ingredienser
1	1½	tsk	Torrjäst
390	600	g	Vetemjöl (typ 405)
2	3	msk	socker
1½	2¼	tsk	Salt
1½	2¼	msk	Margarin eller smör
140	220	ml	Mjöl
120	180	ml	Vatten
<i>Program:</i>			VITT BRÖD/BAGUETTE
<i>Gräddning:</i>			MEDIUM

Lökbröd

Ingredienser:

860g	1180g		Ingredienser
¾	1	paket	Torrjäst
540	760	g	Vetemjöl (typ 1050)
50	75	g	Rostad lök
1	1	tsk	socker
1	1½	tsk	Salt
350	500	ml	Vatten
<i>Program:</i>			KVICK

Sju-kornsbröd

Ingredienser:

800g	1600g		Ingredienser
³ / ₄	1	paket	Torrjäst
500	700	g	Fullkornsmjöl
215	325	g	7-korns flingor
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tsk	Salt
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tsk	Socket
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	msk	Ättika
25	45	g	Margarin eller smör
460	640	ml	Vatten
Program:			FULLKORN
Gräddning:			MEDIUM

Vetebröd

Ingredienser:

750g	1100g		Ingredienser
1	1 ³ / ₄	tsk	Torrjäst
300	420	g	Vetemjöl (typ 1050)
200	280	g	Vetemjöl (typ 405)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk	Salt
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk	Honung eller sirap
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk	Surdegspulver av surdeg
290	450	ml	Vatten
Program:			STANDARD
Gräddning:			MÖRK

Vete- och rågröd

Ingredienser:

750g	1100g		Ingredienser
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tsk	Torrjäst
230	350	g	Vetemjöl (typ 550)
230	350	g	Rågmjöl (typ 1150)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk	Salt
¹ / ₄	³ / ₄	tsk	Socket
220	350	ml	Vatten
110	175	ml	Naturell yoghurt, 3.5% fett
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk	Surdegspulver av surdeg
Program:			STANDARD
Gräddning:			MEDIUM

Vete- och rågröd med sojafrön

Ingredienser:

750g	1120g		Ingredienser
1	1 ³ / ₄	tsk	Torrjäst
250	350	g	Vetemjöl (typ 550)
220	300	g	Rågmjöl (typ 1150)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk	Salt
1	1 ³ / ₄	tsk	Socket
180	240	ml	Vatten
160	220	ml	Gräddmjöl
³ / ₄	1 ¹ / ₄	msk	Surdegspulver av surdeg
30	45	g	Sojafrön
³ / ₄	1 ¹ / ₄	tsk	Brödkrydda
Program:			STANDARD
Gräddning:			MEDIUM
Sojafröna tillsätts efter ljudsignalen.			

Ostbröd

Ingredienser:

760g	1100g		Ingredienser
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tsk	Torrjäst
230	350	g	Vetemjöl (typ 550)
230	350	g	Rågmjöl (typ 1150)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk	Salt
³ / ₄	1 ¹ / ₄	tsk	Socket
170	270	ml	Vatten
140	210	ml	Gräddmjöl
45	70	g	Fint riven Emmentalost
Program:			STANDARD
Gräddning:			MÖRK
Osten tillsätts efter ljudsignalen.			

Veteklibröd

Ingredienser:

750g	1300g		Ingredienser
1	1 ¹ / ₄	tsk	Torrjäst
340	525	g	Vetemjöl (typ 550)
¹ / ₄	³ / ₄	cup	Vetekli
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	msk	Socket
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	msk	Mjölkpulver
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tsk	Salt
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	msk	Margarin eller smör
290	440	ml	Vatten
Program:			STANDARD
Gräddning:			MEDIUM

Italienskt vitt bröd

Ingredienser:

900g	1300g		Ingredienser
³ / ₄	1	paket	Torrjäst
100	150	g	Majsgryn
475	650	g	Vetemjöl (typ 550)
1	1½	tsk	Socker
1	1½	msk	Vegetabilisk olja
1	1½	tsk	Salt
375	570	ml	Vatten
<i>Program:</i>			SANDWICH

Råg- och fullkornsbröd

Ingredienser:

750g	1150g		Ingredienser
1½	2¼	tsk	Torrjäst
230	350	g	Vetemjöl (typ 1050)
230	350	g	Grovt rågmjöl
1	1¾	tsk	Salt
½	1	tsk	Socker
290	440	ml	Vatten
2	3½	msk	Surdegspulver av surdeg
<i>Program:</i>			FULLKORN
<i>Gräddning:</i>			STANDARD

Glutenfri mjölmix för bröd, baguetter och degbas.

Ingredienser:

1150g		Ingredienser
2	paket	Torrjäst
700	g	Mjölblandning
30	g	Margarin eller smör
1½	tsk	Salt
570	ml	Varmt vatten
<i>Program:</i>		STANDARD
<i>Gräddning:</i>		MÖRK
Tips: med dessa ingredienser kan degen knådas i KNÅDNING-programmet för att göra småfranska eller en degbas.		

Sött bröd

Ingredienser:

750g	1180g		Ingredienser
³ / ₄	1	paket	Torrjäst
500	700	g	Vetemjöl (typ 550)
2	3	msk	Honung
1	1½	tsk	Salt
2	4		Ägg
25	35	g	Margarin eller smör
275	400	ml	Färs mjölk
<i>Program:</i>			KVICK eller KORT
Anm.: för KORT-programmet kan du endast använda mängderna för 750 g brödet; annars kan brödet bli för stort, eftersom konsistensen i allmänhet är lättare med detta program.			

Surdegbröd

Ingredienser:

740g	1050g		Ingredienser
1	1½	paket	Torrjäst
250	340	g	Rågmjöl
250	340	g	Vetemjöl (typ 1050)
1	1½	tsk	Salt
½	¾	tsk	Brödkrydda
½	¾	paket	Torr surdeg
350	450	ml	Vatten
<i>Program:</i>			STANDARD
<i>Gräddning:</i>			MEDIUM
Anm.: torr surdeg är ett koncentrat som finns i 15 g paket.			

Vetebröd

Ingredienser:

750g	1100g		Ingredienser
1	1¾	tsk	Torrjäst
220	340	g	Vetemjöl (typ 550)
230	360	g	Vetemjöl (typ 1050)
1½	2	tsk	Salt
½	1	tsk	Socker
1½	2	tsk	Surdegspulver av surdeg
210	320	ml	Gräddmjölk
120	180	ml	Mjölk
<i>Program:</i>			STANDARD
<i>Gräddning:</i>			MEDIUM

Havreklibröd

Ingredienser:

750g	1050g		Ingredienser
³ / ₄	1 ¹ / ₂	tsk	Torrjäst
360	470	g	Vetemjöl (typ 550)
110	145	g	Havrekli
1 ¹ / ₂	2	msk	Socket
2	2 ³ / ₄	tsk	Salt
2	2 ³ / ₄	msk	Margarin eller smör
380	490	ml	Mjöl
<i>Program:</i>			FULLKORNSBRÖD
<i>Gräddning:</i>			MEDIUM

Färdiga brödmixprodukter

En mängd olika brödmixprodukter finns att köpa i affärerna.

- Blanda ihop högst 750 g av brödmixen och den jästmängd som behövs i brödformen.
- Tillsätt motsvarande mängd vätska.

Program: STANDARD, VITT BRÖD/BAGUETTE eller FULLKORNSBRÖD, beroende på vilken sorts mjöl som används.

Sylt, marmelad

Basreceptet består av finhackade eller mosade frukter och gelatinsocker i proportionen 2:1. Information om de rätta proportionerna av frukt och gelatinsocker finns på sockerförpackningen.

- Innan frukterna skärs i små bitar eller mosas, bör de tvättas och vid behov även skalas.
- Väg upp ca. 900 g frukt. Hindra marmeladen från att skumma över och spillas ut genom att inte överskrida denna mängd. Frukten är nu skuren i små bitar (max .1 cm) eller mosad.
- Placera frukten och ca. 500 g gelatinsocker i proportionen ca. 2:1 i brödformen. För marmelad gjord på bär bör du tillsätta 1 msk citronsaft.
- Starta programmet SYLT, MARMELAD.
- Processen bör övervakas noggrant. Använd en gummiskrapa för att

avlägsna sockerbeläggningen från brödformens kanter.

- När programmet har slutförts bör du dra stickproppen ur vägguttaget och använda en grytlapp då du försiktigt tar ut bakformen.
- Håll försiktigt över marmeladen i burkar som du förberett. Stäng burkarna tätt och låt dem svalna.
- Formen bör sköljas noga genast efter användningen.

Pizzadeg

Ingredienser:

		Ingredienser
2	tsk	Torrjäst
400	g	Vetemjöl (typ 550)
2	tsk	Salt
1	tsk	Socket
3	msk	Olivolja
230	ml	Vatten
<i>Program:</i>		DEG

- Tag degen ur brödformen när programmet har avslutats.
- Pensla en bakplåt med olivolja och kavla ut degen på plåten.
- Låt degen jäsa i rumstemperatur i ca 30 minuter.
- Strö över pizzafyllning enligt smak och grädda pizzan 15-25 minuter i en förvärmad ugn i 200° C tills osten har smält och degen är brun runt kanterna.

Förkortningar:

Tsk = tesked (måttsked: 1 tsk) = 5 ml

¹/₂ tsk = en halv tesked



Msk = matsked (måttsked: 1 msk) = 15 ml

g = gram

ml = milliliter

Måttkopp: 250 ml

Bortskaffning

 Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan  lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

GARANTI I SVERIGE OCH FINLAND

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

SISÄLLYS

Tekniset tiedot	127
Tärkeitä turvallisuusohjeita	128
Leipäkoneen osat	129
Käyttöpaneeli	130
Leipäkoneen käyttö	132
Ohjelmointitoiminnot	133
Ennen ensikäyttöä	134
Käyttö	134
Puhdistus ja hoito	135
Tavanomaisia ongelmia	135
Reseptejä	136
Takuu	141

TEKNISET TIEDOT

Mallinumero:	BM 3986
Käyttöjännite:	230 V~, 50 Hz
Tehontarve:	800 W
Paistokapasiteetti:	enintään 750 g jauhoja 1000 - 1600 g:n leipään
Keskimääräiset mitat:	42 cm (L) x 26 cm (S) x 29 cm (K)
Paino:	6,8 kg
Ajastin:	Ohjelmoitavissa 13:00 tuntiin saakka
Ohjelmia:	10
Lisätarvikkeet:	Mittakuppi ja -lusikka, taikinakoukkujen irrotuskoukku
Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.	

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA






Lue ohjeet huolella ennen leipäkoneen käyttöä.

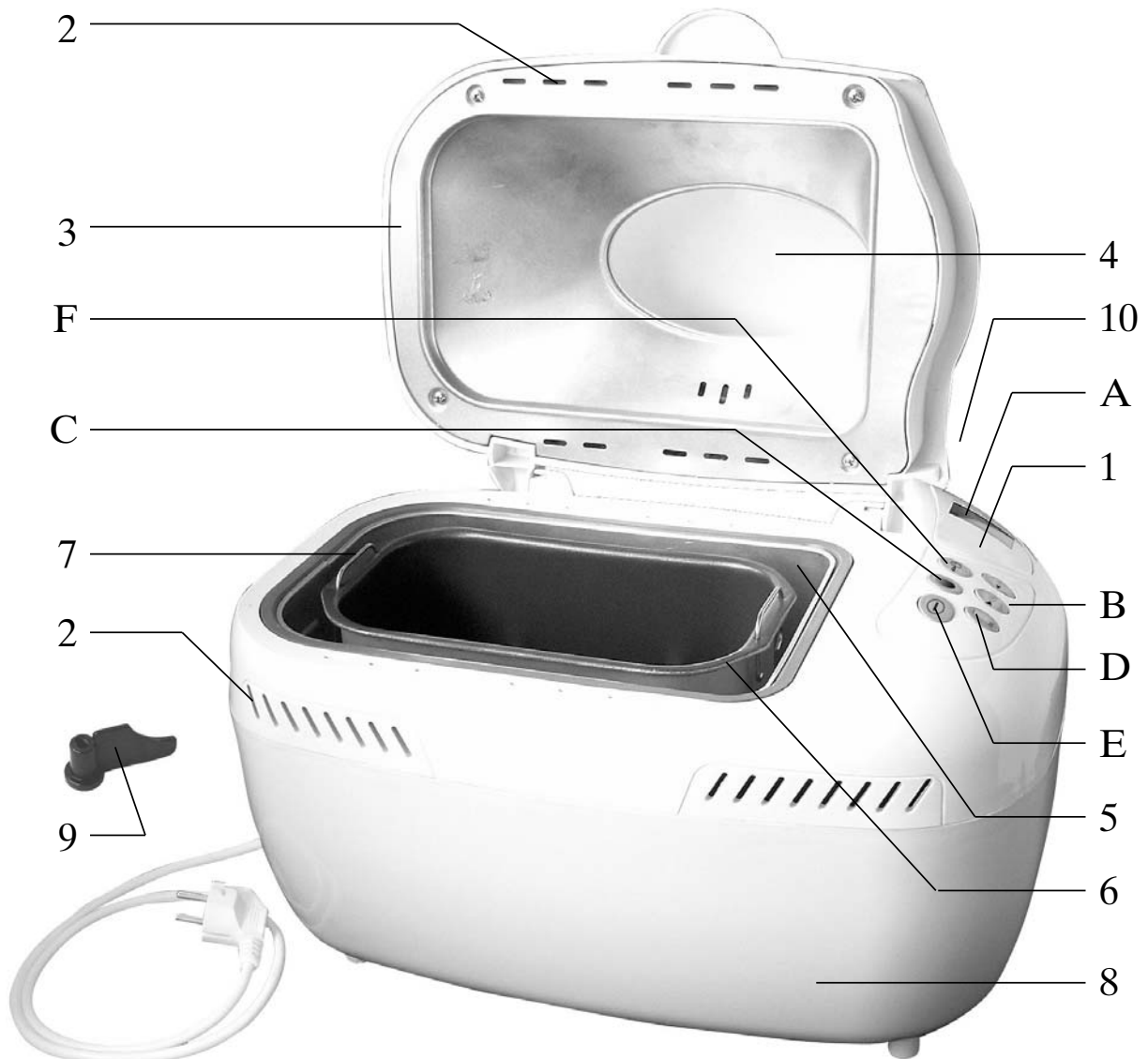
- Rungon pinta, höyrypoistoaukot ja paistovuoka kuumenevat käytön aikana ja ne ovat jonkin aikaa kuumia käytön jälkeen: Älä koske laitteen kuumiin osiin. **Käytä aina patalappua tai -kintaita poistaessasi leivän laitteesta.**
- Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä.
- **Älä käytä, jos laitteessa tai sen liitäntäjohdossa on näkyviä vaurioita**
 - jos laitteessa on toimintahäiriö,
 - poistaessasi paistovuokaa,
 - puhdistuksen aikana.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistokkeeseen. Älä anna virtajohdon roikkua vapaana; pidä se erossa laitteen kuumista osista ja varmista, ettei se osu teräviin kulmiin.
- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Varmista, että laite on vähintään 10 cm:n päässä seinistä ja muista esineistä. Älä aseta laitetta seinäkaapin tai minkään riippuvan esineen (verhojen, muun tulenaran materiaalin) alle tai läheisyyteen. Älä laita mitään laitteen päälle.
- Sijoita laite aina tasaiselle, kuumuudenkestävälle, liukumattomalle työpinnalle.
- Valvo aina laitteen toimintaa. Kun esiohjelmoit ajastimella viivytetyn käynnistyksen, varmista, että ohjelman aktivoituessa paikalla on riittävä valvonta.
- Älä anna laitteen tai virtajohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketukseen lämmönlähteiden (esim. keittolevyjen tai avotulen) kanssa.
- Käytä laitetta vain, kun paistovuoka ja valmistusaineet on asetettu laitteeseen.
- Älä anna laitteen kastua äläkä käytä sitä ulkona tai märillä pinnoilla. Varmista aina, että laite on suojassa vesiroiskeilta. **Älä koskaan** laita pistoketta, virtajohtoa tai itse laitetta veteen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuun tarkoitukseen.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Muiden kuin valmistajan toimittamien lisälaitteiden käyttäminen voi vahingoittaa laitetta ja aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja.
- Älä koske liikkuviin osiin käytön aikana. Älä laita sormia tai käsiä laitteen sisään, ellei sitä ole irrotettu sähköverkosta ja ellei se ole täysin jäähtynyt.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin välttytään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän

käyttöohjeen liitteestä.

- Säilytä tämä ohje tulevaa käyttöä varten.

Leipäkoneen osat

1.	Käyttöpaneeli	2.	Höyryn poistoaukot
		3.	Kansi
A	LCD-näyttö	4.	Ikkuna
B	Ajastin  / 	5.	Paistotila
C	Tummuusaste 	6.	Leivän paistovuoka
D	Valikko 	7.	Paistovuoan kahva
E	Käynnistys / Pysäytys 	8.	Runko
F	Leivän paino 	9.	Taikinakoukut
		10.	Käynnistys/pysäytyspainike (takana)





Käyttöpaneeli

A LCD-näyttö

LCD-näytössä näkyy valittu ohjelma sekä ohjelman jäljellä oleva aika. Aktiivisen ohjelman merkinä aikanäytössä vilkkuu kaksoispiste.

Esimerkki:




Esimerkkitapauksessa ohjelma **5** (TÄYSJYVÄ) on valittu  painikkeella. Näytössä on: **5** 3:40. Leivän paino näkyy kolmiomaisena symbolina näytön yläosassa oikealla, aivan suuremman leipäsymbolin alapuolella (). Valittu tummuustaso näkyy kolmiosymbolina "KESKITASO" näytön yläosassa keskellä. Ohjelman kokonaiskesto-aika on 3 tuntia ja 50 minuuttia.

B Ajastin /

Ohjelmat 1, 3, 5, 7, 8 ja 10 voidaan ajastaa viiveellä, jolloin valittu ohjelma voi loppua jopa 13:00 tuntia myöhemmin.

Esimerkki:

Haluat ohjelman alkavan klo 20.00, ja leivän olevan valmista klo 7.30 seuraavana aamuna. Ohjelman kokonaiskesto-aika on 11 tuntia 30 minuuttia.

- Valitse haluamasi ohjelma  -painikkeella.
- Valitse haluamasi ohjelma  tai  kunnes näytössä on kokonaisaika 11:30.
- Lisää ainekset kohdassa Käyttö annettujen ohjeiden mukaan. Älä anna hiivan ja nesteiden tai suolan koskettaa toisiaan.
- Parhaat leivontatulokset saadaan aikaan vain, jos aineksia käytetään oikeissa mittasuhteissa ja varmistamalla, ettei taikina voi nousta paistovuoaan ylitse. Sen vuoksi suosittelemme ainoastaan aikaisemmin kokeiltujen reseptien käyttöä, joilla on saatu aikaan tyydyttävä tulos.
- Älä käytä ajastintointia silloin, kun resepti sisältää pilaantuvia aineksia kuten munia, tuoretta maitoa tai hedelmiä. Ajastintointi ei myöskään sovi käytettäväksi resepteille, joissa jotakin aineksia (esim. pähkinöitä, siemeniä tai kuivattuja hedelmiä) lisätään alustusvaiheen tai kohotusvaiheen aikana.

C Tummuusaste


Paisto-ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 6, tai 8 voidaan esivalita haluttu tummuusaste; käytössä on kolme eri asetusta. Valittu tummuusaste näkyy kolmionmuotoisena symbolina näytön yläosassa keskellä.

VAALEA 

KESKITASO 

TUMMA 

D Valikko


Paina  -painiketta kunnes LCD-näytössä (A) on haluttu ohjelma. Valikossa voi valita 10 eri ohjelmaa:

Ohjelma	1		2	3 Vaalea/ ranskanleipä	4 Lyhyt ohjelma	5 Keksit, kahvileipä		6 Keksit, kahvileipä	7 Tarkna	8 Paistaminen	9 Hillo marmeladi	10	
	Standardi	Pika				750	1300					750	1300
Paino	750	1300				750	1300					750	1300
Kuumennus (Moottori pois päältä - kuumennus päälle/pois päältä)	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	Kuumennus päälle/pois päältä	11	22
Sekoitus	3	3	3	3	3	3	3	3,5	3	-	15	3	3
1. alustusvaihe	2	2	2	2	2	2	-	-	2	-	-	2	2
2. alustusvaihe	13	20	16	5	13	12,5 min. (filman kuumennusta), 8 min. kuumennuksella	16	-	16	-	-	13	13
Merkkiäni													
Näytön viesti	2:54	2:57	1:33	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	-	2:34	2:45
1. kohotusvaihe	45	-	45	-	45	-	-	-	-	-	-	45	45
Tasaantumisvaihe	1	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1
2. kohotusvaihe	18	7	25	7	18	-	-	-	45	-	-	18	18
Tasaantumisvaihe	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1
Viimeinen kohotusvaihe	45	25	50	27	35	-	-	-	22	-	-	39	39
Paistaminen	55	55	65	65	55	62	80	-	60	60	45 sekoitus / paisto	56	56
Asetusvaihe (filman kuumennusta)	-	-	-	-	-	-	16	-	-	-	20	-	-
Lämpimänä pito	60	60	60	-	60	-	-	-	-	-	-	60	60
Ohjelma kesto-aika	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Ajastin (esiohjelointi)	13 tuntia	-	13 tuntia	-	13 tuntia	-	-	-	13 min.	13 tuntia	-	13 tuntia	13 tuntia

E Käynnistys / Pysäytys

 -painike käynnistää tai pysäyttää ohjelman. Jatkuvasti vilkkuva kaksoispiste LCD-aikanäytössä osoittaa, että ohjelma on käynnistetty.


Väärrien asetusten tekemisen esto:

Kun ohjelma on aloitettu, kaikki muut toimintopainikkeet pysyvät lukittuina kunnes paistoprosessi on loppunut tai kunnes  -painiketta painetaan tauotta vähintään 2 sekuntia.

Kun painat jotakin toimintopainiketta, odota vapauttamatta painiketta kunnes äänimerkki ilmoittaa painalluksen hyväksymisestä.

F Leivän paino

Leivontaohjelmissa 1, 5 ja 10 voidaan esivalita leivän koko. Valittu paino näkyy LCD-näytöllä kolmiomaisena symbolina kyseisen leipäsymbolin alapuolella.

 = leivät noin 750 g - 900 g

 = leivät noin 1000 g - 1600 g

LEIPÄKONEEN KÄYTTÖ

Uudella leipäkoneellasi voit:

- paistaa leipää vaihtelevilla resepteillä, joista löydät esimerkkejä tämän käyttöohjeen liitteestä. Voit käyttää leipäkoneessa myös kaupasta saatavia paistovalmiita sekoituksia, joiden kuiva-ainemäärä ei ylitä 750 g (leivän paino noin 1600 g).
- sekoittaa, alustaa taikinaa sämpylöihin, pizzaan jne. ja kohottaa taikinan.

Tärkeitä lisäohjeita

- Käytä aina patalappua tai -kinnasta koskiessasi laitteeseen käytön jälkeen ja käsitellessäsi vastapaistettua leipää.
- Tällä leipäkoneella saa valmistaa leipää ainoastaan resepteillä, joissa jauhoja käytetään enintään 750 g.
Jos jauhoja on minimimäärää vähemmän, taikinan alustus saattaa olla epätäydellistä. Jos jauhoja on liikaa, taikina voi kohota ulos paistovuoasta.
- Jos tulee virtakatkos, ohjelma on käynnistettävä uudelleen, Jos ohjelma oli vielä alustusvaiheessa virtakatkoksen sattuessa, toimenpide voidaan käynnistää uudelleen samoilla aineksilla. Muutoin on käytettävä tuoreita aineksia.
- Alustuksen aikana ikkunaan voi kerääntyä vesihöyryä. Se katoaa paistamisen aikana.
- Jotta leipä paistuisi tasaisesti, kansi tulee pitää suljettuna paistamisen aikana.
- Anna leipäkoneen ja paistovuoan jäähtyä kunnolla käytön jälkeen ennen kuin puhdistat ne huolellisesti.
- Paistovuoan ja taikinakoukkujen pinnat ovat tarttumattomia. Jotta pintojen vahingoittuminen vältetään, älä käytä pintaan metallisia, kovia, teräviä tai terällisiä esineitä.
- **Varoitus: leipäkoneen käyttäminen tyhjänä voi vahingoittaa laitetta** paistovuoan kuumetessa liikaa.

Huomaa

- Jos paistotilasta tulee höyryä, pidä kansi tiukasti suljettuna ja irrota heti pistoke

pistorasiasta. Älä missään tapauksessa yritä tukahduttaa tai sammuttaa kytevää taikinaa vedellä. Savua voi tulla, jos taikina kohoaa paistovuolan reunojen yli ja koskettaa lämpöelementtejä. Sen vuoksi on tärkeää noudattaa reseptien määrärajoituksia.

- Varmista aina, että varsinkin toiminnassa oleva laite on lasten ulottumattomissa.
- Älä aseta laitetta pehmeille tai tulenarvoille pinnoille (esim. matoille). Varmista, että laite on tukevalla, tasaisella työskentelytasolla. Aseta laite niin, että se ei voi kaatua.
- Älä koske paistamisen aikana metallikuoreen, laitteen takaosassa oleviin höyryn poistoaukkoihin tai kannen ikkunaan, sillä ne kuumenevat käytön aikana.
- Varmista ennen laitteen puhdistamista, että se on kytketty irti virtalähteestä ja ehtinyt jäähtyä kokonaan.

OHJELMOINTITOIMINNOT

1 = STANDARDI

Tämä on yleisimmin käytetty ohjelma, joka sopii paljon vehnä jauhoja sisältäville leiville.

2 = PIKA

Soveltuu vaaleiden vehnäleipien nopeaan paistamiseen.

3 = VAALEA/RANSKANLEIPÄ

Sopii tyyppilliselle kevyelle VAALEALLE/RANSKANLEIVÄLLE.

4 = LYHYT OHJELMA

Sopii leipien pikapaistoon, jolloin leivistä tulee normaalia kuohkeampia. Sen vuoksi on käytettävä vain pienille leiville tarkoitettuja määriä.

5 = TÄYSJYVÄ

STANDARDI-asetukseen verrattuna tässä ohjelmassa on pidemmät kohotus- ja paistoaajat, koska paljon ruista tai täysjyvää sisältävät taikinat kohoavat vähemmän kuin vehnätaikinat.

6 = KEKSIT, KAHVILEIPÄ

Sopii keksien paistamiseen, kun käytetään hiivan sijasta leivinjauhetta.

7 = TAIKINA

Tässä ohjelmassa ei ole paistojaksoa. Ohjelman päätyttyä taikinan (esim. pizzataikinan) voi poistaa koneesta ja paistaa tavallisessa uunissa.

8 = PAISTO

Sopii taikinan paistamiseen (esim. aiemmin TAIKINA-ohjelmalla alustetun taikinan paistamiseen). Nostatusvaiheen voi näin valita taikinatyyppille sopivaksi ennen PAISTO-ohjelman käynnistämistä

Ellei leivän tummuusaste ole haluttu, tämä ohjelma voidaan myös käynnistää heti, kun leivänpaisto-ohjelma on päättynyt.




9 = HILLO, MARMELADI

Sopii hillon ja marmeladin valmistukseen. Varmista valmistelujen aikana, että paistovuoka on täytetty aineksilla vain kolme neljäsosaa (noin 900 g), koska seos voi kuohua.










10 = VOILEIPÄ

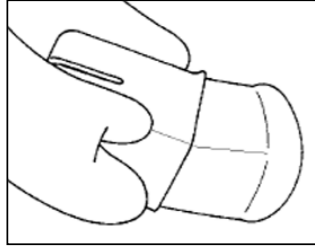
Sopii voileipä-leivän paistamiseen.

ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

- Kytke pistoke pistorasiaan ja käynnistä laite.
- Valitse -painikkeella ohjelma **8 (PAISTO)**.
- Paina -painiketta ja anna laitteen kuumeta noin 10 min. kansi avoinna. Näin poistuvat lämpöelementtien ensikäytössä tyypillisesti syntyvät hajut. Varmista riittävä tuuletus. Jotta paistovuoka ei ylikuumentu, muista poistaa se ennen laitteen käynnistämistä.
- Paina lopuksi -painiketta vähintään 2 sekuntia, irrota pistoke seinärasasta ja anna laitteen jäähtyä. Puhdista paistovuoka huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

KÄYTTÖ


- Avaa kansi ja poista paistovuoka.
- Aseta taikinakoukut paistovuoassa oleviin koloihin.
- Parhaan tuloksen saat, kun lisäät ensin nesteet ja sen jälkeen kiinteät ainekset kuten jauhot.
- Lisää lopuksi hiiva. Varmista ajastinta käyttäessäsi, ettei hiiva joudu kosketuksiin suolan tai nesteiden kanssa.
- Laita paistovuoka takaisin laitteeseen ja lukitse se paikalleen kääntämällä sitä myötäpäivään. Varmista, että se lukkiutuu kunnolla paikoilleen. Sulje kansi ja laita pistotulppa pistorasiaan ennen ohjelman käynnistämistä.
- Valitse haluamasi paisto-ohjelma -painikkeella. Jokaisella painalluskerralla näyttöön tulee järjestyksessä seuraava ohjelma.
- Haluttu tummuustaso voidaan esivalita ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 6 ja 8 -painikkeella. Seuraavat asetukset ovat käytävissä: vaalea (), keskitaso () ja () tumma.
- Leivän koko voidaan esivalita paisto-ohjelmissa 1, 5 ja 10 -painikkeella.
- Jos haluat käynnistää ohjelman ajastusviiveellä, haluttu kokonaisaika voidaan nyt asettaa.
- Paina muutoin -painiketta käynnistääksesi alustus- ja/tai paistoprosessin.
- Toisen alustusvaiheen aikana ohjelmissa 1, 2, 5, 6, ja 10 kuuluu äänisignaali, joka ilmoittaa, että lisäainekset kuten hedelmät tai pähkinät voidaan lisätä taikinaan. Älä avaa kantta tämän toisen alustusvaiheen aikana, vaan odota, kunnes ohjelma on päättynyt.
- Kun leipä tai taikina on valmista, kuuluu useita merkkiäänä ja ajanäytössä näkyy **0:00**. Paina -painiketta vähintään 2 sekuntia ja avaa kansi.
- Jos unohdat painaa -painiketta ja poistaa leivän välittömästi ohjelmissa 1, 2, 3, 5 ja 10, se pysyy automaattisesti lämpimänä 60 minuutin ajan. Näin varmistetaan, ettei paistovuokaan voi tiivistyä nestettä.
- Poista paistovuoka varovasti **patalappua** apuna käyttäen. Älä laske kuumaa paistovuokaa lämpöherkille pinnoille.
- Ota leipä paistovuoasta. Voit irrottaa sen ravistamalla kevyesti. Jos yksi taikinakoukuista on tarttunut leipään, se on irrotettava varovaisesti pakkaukseen kuuluvalla irrotuskoukulla. Aseta irrotuskoukku taikinakoukun reikään ja kallista sitä niin, että se tarttuu koukun alaosaan. Vedä koukku kevyesti irti leivästä, mieluiten ensin koukun terä. Terän irrottaminen on helpompaa, jos leivän kyseiseen kohtaan tehdään pieni viilto. Aseta leipä ritilälle, jotta myös leivän alaosa jäähtyy. Älä yritä leikata leipää ennen kuin se on jäähtynyt.



PUHDISTUS JA HOITO

- **Varoitus: ennen kuin puhdistat laitteen, varmista että siitä on kytketty virta, se on irrotettu sähköverkosta** ja että se on kokonaan jäähtynyt. Älä laita leipäkoneita veteen.
- Poista taikinakoukut ennen kuin otat paistovuokaan pois laitteesta. Paistovuoka ja taikinakoukut voidaan puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Älä käytä puhdistukseen hankaavia materiaaleja. Jos taikinakoukkujen irrotus paistovuokaan ei onnistu normaalilla voimalla, liuota sitä kädenlämpöisessä vedessä noin 30 minuutin ajan. Älä käytä liiallista voimaa koukkujen irrottamiseen.
- Älä jätä vuokaa likoamaan liian pitkäksi aikaa, jotta käyttömekanismin varren tiiviste ei vahingoittuisi. **Älä pese paistovuokaa astianpesukoneessa.**
- Kannen sisäpuolen voi puhdistaa pehmeällä, kostealla kankaalla. **Laitteen sisäpuoli puhdistetaan pehmeällä, kuivalla kankaalla.**
- Älä käytä puhdistamiseen paistouuneille tarkoitettuja puhdistusaineita, hankausaineita, karkeita puhdistusaineita, etikkaa tai valkaisuaineita.
- Varmista ennen kuin laitat laitteen säilytykseen, että se on jäähtynyt ja täysin kuiva.

TAVANOMAISIA ONGELMIA

1. *Leivässä on voimakas haju.*
Varmista, että käytit oikean määrän hiivaa. Liika hiiva saa aikaan epämiellyttävän hajun ja leipä kohoaa liikaa. Käytä aina tuoreita aineita.
2. *Valmis leipä on märkä ja sen pinta on tahmea.*
Poista leipä laitteesta heti paistamisen jälkeen ja aseta se jäähtymään ritilälle.
3. *Käynnistyspainikkeen painaminen ei käynnistä valittua ohjelmaa.*
Varmista, että laite on kytketty oikein verkkovirtaan ja kytketty päälle.
Jos laite on liian kuuma edellisen paistokerran jälkeen, automaattinen turvakytkin estää laitteen käytön. Siinä tapauksessa LCD-näytössä on kirjaimet **HHH** ja kuuluu jatkuva äänimerkki. Paina  -painiketta 2 sekuntia ja poista paistovuoka aineksineen laitteesta. Anna leipäkoneen jäähtyä noin 10 - 20 minuuttia kansi auki ennen kuin yrität käynnistää ohjelman uudelleen.
Viesti **EEE** ilmoittaa lämpötila-anturan virhetoiminnosta. Laite vaatii ammattitaitoista tarkastusta.
4. *Leipä on kohonnut liikaa.*
Vähennä hiivan, veden tai jauhojen määrää.
5. *Leipä ei ole kohonnut tarpeeksi.*
Lisää hiivan, veden tai makeutusaineiden määrää. Varmista, että laitat ainekset paistovuokaan oikeassa järjestyksessä: ensin nesteet, sitten kiinteät aineet ja lopuksi hiiva.

Huomaa: ruis- ja kokojyväjauhoista leivottu leipä kohoaa vähemmän kuin vehnäleipä.

6. *Kun paistovaihe alkaa, taikina painuu sisäänpäin.*
Taikina on liian kevyt. Käytä hiukan vähemmän nestettä tai hiivaa tai kokeile ohjelmaa, jossa on lyhyempi nostatusaika. Voit myös koettaa lisätä suolaa.
7. *Taikina on liian pehmeää tai tahmeaa.*
Taikinan rakenne voi parantua, jos siihen lisätään lusikallinen jauhoja alustusvaiheen aikana.
8. *Taikinaa on vaikea vaivata.*
Lisää lusikallinen vettä alustusvaiheen aikana.
9. *Mikä on eri jauhotyyppejä kuvaavien numeroiden tarkoitus?*
Mitä suurempi jauhon numero on, sitä enemmän se sisältää kuitua ja sitä tummempi on sen väri.
10. *Mitä on täysjyväjauho?*
Täysjyväjauho on tehty kokonaisista jyvistä ja ne sisältävät siksi runsaasti kuituja. Jauhon tunnistaa tummemmasta väristä. Täysjyväleipä ei kuitenkaan välttämättä ole paistettuna tummempaa.

RESEPTEJÄ

Lisätietoja resepteistä

Tässä ohjeessa annettuja reseptejä voi muunnella maun mukaan lisäämällä omavalintaisia ainesosia.

Voit lisätä esimerkiksi vehnänalkioita, auringonkukansiemeniä, yrttejä, kuminansiemeniä, jauhettua pippuria, jauhettuja pähkinöitä, myslä, maissirouhetta, ohuita pekonikuutioita jne.

Nämä ainekset voidaan lisätä äänimerkin jälkeen, suunnilleen 5 - 10 minuutin kuluttua toisen alustusvaiheen alkamisesta, mutta vain seuraavissa ohjelmissa: STANDARDI, NOPEA, TÄYSJYVÄLEIPÄ, KEKSIT/LEIVONNAISET ja VOILEIPÄ.

Leipäkone on tarkoitettu resepteille, joissa on korkeintaan 750 g jauhoja. Älä käytä jauhoja maksimimäärää enempää, jotta taikina ei kohoaisi ulos paistovuosta ja jotta se alustetaan kunnolla.

Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä.

Sokeri lisää hiivan kohotustehoa ja tekee kuoresta tummemman ja paksumman.

Suola lisää taikinan koostumuksen kiinteyttä ja hidastaa kohoamista.

Jos lisäät reseptiin nestemäisiä aineksia, varmista että vähennät vastaavasti reseptissä mainittua nestemäärää. Tämä koskee esimerkiksi munien, tuorejuuston tai jogurtin lisäämistä.

Kaikissa niissä ohjelmissa, joissa leivän paino ei ole säädettävissä, voidaan käyttää kumpaakin resepteissä mainittua grammamäärää.

Resepteissä mainitut tiedot (esim. 750 g ja 1000 g) tarkoittavat valmiin leivän likimääräistä painoa.

Paistotulos riippuu monista tekijöistä, kuten ilmanpaineesta, kosteudesta, veden kovuudesta, huoneen ja ainesten lämpötilasta. Jos resepti ei toimi odottamallasi tavalla,

kannattaa muunnella reseptiä kohdassa "*Tavanomaisia ongelmia*" kuvatuilla tavoilla.

Erityistietoja allergisille

Tässä leipäkoneessa voidaan käyttää myös erityisiä, vilja-allergioista kärsiville suunnattuja jauhoseoksia. Leivästä tulee suhteellisen tiivistä silloinkin, kun käytetään suurempia määriä hiivaa tai leivinjauhetta.

Kuitenkin tällöin tulee käyttää vain ohjelmia STANDARDI ja NOPEA ja valita kummassakin ohjelmassa TUMMA tummuusaste. STANDARDI-ohjelmalla leipä saa kovemman kuoren, kun taas NOPEA-ohjelmalla kuoresta tulee ohuempi.

Gluteiinittomia jauhoja käytettäessä emme suosittele esiohjelmoinnin käyttämistä. Aloita ohjelma aina heti, kun ainekset on lisätty laitteeseen.

Jos huomaat jauhoja jääneen paistovuoaan reunoille, avaa kansi alustusvaiheen aikana, ja työnnä jauhot kumisen taikinalastan avulla takaisin taikinan joukkoon, jotta se alustuu oikein. Sulje sitten kansi.

Kun käytät hiivaa, tulee taikinakoukku poistaa viimeisen alustusvaiheen jälkeen. Jauhota sormesi kevyesti ennen taikinakoukun irrottamista. Taikinakoukun poistaminen on välttämätöntä, jotta vältetään ilmakuplien syntyminen leivän sisälle, koska taikina nousee vain vähän. Lisää taikinan päälle muutama pisara öljyä ja levitä se tasaisesti taikinan pinnalle taikinalastalla tai sormilla. Öljyminen ehkäisee syvät halkeamat, joita voi muuten syntyä korkean paistolämpötilan vuoksi. Sulje lopuksi kansi.

Valkoinen leipä/Ranskanleipä

Ainekset:

750g	1000g		Ainekset
1	1½	tl	Kuivahiivaa
390	600	g	Hienoja vehnä jauhoja (tyyppi 405)
2	3	rkl	Sokeria
1½	2¼	tl	Suolaa
1½	2¼	rkl	Voita
140	220	ml	Maitoa
120	180	ml	Vettä
<i>Ohjelma:</i>			VAALEA/
<i>Tummuusaste:</i>			RANSKANLEIPÄ KESKITASO

Sipulileipä

Ainekset:

860g	1180g		Ainekset
¾	1	pussi	Kuivahiivaa
540	760	g	Hienoja vehnä jauhoja (tyyppi 1050)
50	75	g	Paistettuja sipuleita
1	1	tl	Sokeria
1	1½	tl	Suolaa
350	500	ml	Vettä
<i>Ohjelma:</i>			NOPEA

4-viljan leipä

Ainekset:

800g	1600g		Ainekset
¾	1	pussi	Kuivahiivaa
500	700	g	Täysjyväjauhoa
215	325	g	4-viljan hiutaleita
1¼	1¾	tl	Suolaa
1¼	1¾	tl	Sokeria
1¼	1¾	rkl	Etikkaa
25	45	g	Voita
460	640	ml	Vettä
<i>Ohjelma:</i>			TÄYSJYVÄ
<i>Tummuusaste:</i>			KESKITASO

Vehnäleipä

Ainekset:

750g	1100g		Ainekset
1	1 ³ / ₄	tl	Kuivahiivaa
300	420	g	Hienoja vehnä jauhoja (tyyppi 1050)
200	280	g	Hienoja vehnä jauhoja (tyyppi 405)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tl	Suolaa
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tl	Hunajaa tai sokeriruokosiirappia
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tl	Hapantaikinajuurta
290	450	ml	Vettä
<i>Ohjelma:</i>			STANDARDI
<i>Tummuusaste:</i>			TUMMA

Ruisvehnäleipä

Ainekset:

750g	1100g		Ainekset
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tl	Kuivahiivaa
230	350	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
230	350	g	Ruisjauhoja (tyyppi 1150)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tl	Suolaa
1 ¹ / ₄	3 ³ / ₄	tl	Sokeria
220	350	ml	Vettä
110	175	ml	Luonnonjogurttia (3,5%)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tl	Hapantaikinajuurta
<i>Ohjelma:</i>			STANDARDI
<i>Tummuusaste:</i>			KESKITASO

Ruisvehnä-soijaleipä

Ainekset:

750g	1120g		Ainekset
1	1 ³ / ₄	tl	Kuivahiivaa
250	350	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
220	300	g	Ruisjauhoja (tyyppi 1150)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tl	Suolaa
1	1 ³ / ₄	tl	Sokeria
180	240	ml	Vettä
160	220	ml	Kirnupiimää
3 ³ / ₄	1 ¹ / ₄	rkl	Hapantaikinajuurta
30	45	g	Soijan jyvää
3 ³ / ₄	1 ¹ / ₄	tl	Leipämaustetta
<i>Ohjelma:</i>			STANDARDI
<i>Tummuusaste:</i>			KESKITASO
Soijan jyvät lisätään äänimerkin jälkeen.			

Juustoleipä

Ainekset:

760g	1100g		Ainekset
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	tl	Kuivahiivaa
230	350	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
230	350	g	Ruisjauhoja (tyyppi 1150)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tl	Suolaa
3 ³ / ₄	1 ¹ / ₄	tl	Sokeria
170	270	ml	Vettä
140	210	ml	Kirnupiimää
45	70	g	Hienoksi raastettua emmentaljuustoa
<i>Ohjelma:</i>			STANDARDI
<i>Tummuusaste:</i>			TUMMA
Juusto lisätään äänimerkin jälkeen.			

Leseleipä

Ainekset:

750g	1300g		Ainekset
1	1 ¹ / ₄	tl	Kuivahiivaa
340	525	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
1/4	3/4	dl	Vehnäleseitä
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	rkl	Sokeria
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	rkl	Maitojauhetta
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	tl	Suolaa
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	rkl	Voita
290	440	ml	Vettä
<i>Ohjelma:</i>			STANDARDI
<i>Tummuusaste:</i>			KESKITASO

Italialainen vehnäleipä

Ainekset:

900g	1300g		Ainekset
3/4	1	pussi	Kuivahiivaa
100	150	g	Maissirouhetta
475	650	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
1	1 ¹ / ₂	tl	Sokeria
1	1 ¹ / ₂	rkl	Kasviöljyä
1	1 ¹ / ₂	tl	Suolaa
375	570	ml	Vettä
<i>Ohjelma:</i>			VOILEIPÄ

Täysjyväris-vehnäleipä

Ainekset:

750g	1150g		Ainekset
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₄	tl	Kuivahiivaa
230	350	g	Hienoja vehnäjäuhoja (tyyppi 1050)
230	350	g	Täysjyvärisjauhoa
1	1 ³ / ₄	tl	Suolaa
1/2	1	tl	Sokeria
290	440	ml	Vettä
2	3 ¹ / ₂	rkl	Hapantaikinajuurta
<i>Ohjelma:</i>			TÄYSJYVÄ
<i>Tummuusaste:</i>			TUMMA

Gluteiiton jauhosekoitus leipiin, sämpylöihin ja taikinapohjiin

Ainekset:

1150g		Ainekset
2	pussi	Kuivahiivaa
700	g	Jauhosekoitusta
30	g	Voita
1 ¹ / ₂	tl	Suolaa
570	ml	Lämmintä vettä
<i>Ohjelma:</i>		STANDARDI
<i>Tummuusaste:</i>		TUMMA
VIHJE: Näistä aineksista tehty taikina voidaan alustaa TAIKINA-ohjelmalla, jolloin saadaan sämpylätaikina tai taikinapohja.		

Hunajainen leipä

Ainekset:

750g	1180g		Ainekset
3/4	1	pussi	Kuivahiivaa
500	700	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
2	3	rkl	Hunajaa
1	1 ¹ / ₂	tl	Suolaa
2	4		Kananmunaa
25	35	g	Voita
275	400	ml	Maitoa
<i>Ohjelma:</i>		NOPEA/LYHYT	
Huomaa: LYHYT-ohjelmassa tulee käyttää vain ainesmääriä, jotka on mainittu 750 gramman leivän resepteissä. Muutoin leivästä saattaa tulla liian iso, koska tällä ohjelmalla koostumus on yleensä kuohkeampi.			

Hapanleipä

Ainekset:

740g	1050g		Ainekset
1	1½	pussi	Kuivahiivaa
250	340	g	Ruisjauhoja
250	340	g	Hienoja vehnäjauhoja (tyyppi 1050)
1	1½	tl	Suolaa
½	¾	tl	Leipämaustetta
½	¾	pussi	Kuiva hapantaikina
350	450	ml	Vettä
<i>Ohjelma:</i>			STANDARDI
<i>Tummuusaste:</i>			KESKITASO
Huomaa: kuiva hapantaikina on tiiviste, jota on saatavissa 15 gramman pakkauksissa.			

Vehnäleipä

Ainekset:

750g	1100g		Ainekset
1	1¾	tl	Kuivahiivaa
220	340	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
230	360	g	Hienoja vehnäjauhoja (tyyppi 1050)
1½	2	tl	Suolaa
½	1	tl	Sokeria
1½	2	tl	Hapantaikinajuurta
210	320	ml	Kirnupiimää
120	180	ml	Maitoa
<i>Ohjelma:</i>			STANDARDI
<i>Tummuusaste:</i>			KESKITASO

Kauraleseleipä

Ainekset:

750g	1050g		Ainekset
¾	1½	tl	Kuivahiivaa
360	470	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
110	145	g	Kauraleseitä
1½	2	rkl	Sokeria
2	2¾	tl	Suolaa
2	2¾	rkl	Voita
380	490	ml	Maitoa
<i>Ohjelma:</i>			TÄYSJYVÄ
<i>Tummuusaste:</i>			KESKITASO

Valmiina saatavat paistovalmiit sekoitukset

Kaupoissa on erilaisia paistovalmiita taikinasekoituksia.

- Laita paistovuokaan enintään 750 g sekoitusta ja tarvittava määrä kuivahiivaa. Sekoituspakkauksen koosta riippuen voit ehkä käyttää vain puolet pakkauksesta kerrallaan.
- Lisää tarvittava määrä nestettä.

Ohjelma: STANDARDI, VAALEA/RANSKANLEIPÄ tai TÄYSJYVÄ käytetystä jauhotyypistä riippuen.

Hillo, Marmeladi

Perusresepti koostuu hyvin hienonnetuista tai soseutetuista hedelmistä tai marjoista ja hillosokerista (suhteessa 2:1). Tarkat ohjeet hedelmien tai marjojen ja sokerin keskinäisistä määristä löytyvät hillopakettin yhteydessä.

- Ennen kuin hedelmät tai marjat leikataan hienoiksi paloiksi tai soseutetaan, ne täytyy pestä ja, mikäli tarpeellista, kuoria.
- Punnitse noin 900 g hedelmiä. Ehkäistäksesi marmeladin ylikuohumisen älä ylitä tätä määrää. Pilko hedelmät pieniksi, enintään 1 cm:n paloiksi tai soseuta ne.
- Laita pilkotut hedelmät ja noin 500 g hyytelösokeria kakkuvuokaan suhteessa 2:1.

- Lisää marjahilloihin ruokalusikallinen sitruunamehua.
- Aloita ohjelma HILLO, MARMELADI.
- Valvo tätä ohjelmaa huolellisesti. Kaavi kumisella taikinalastalla sokerijäämät kakkuvuoan laidoilta.
- Kun ohjelma on päättynyt, irrota pistoke pistorasiasta ja ota paistovuoka varovasti pois käyttäen patalappua.
- Laita hillo tai marmeladi varovasti etukäteen valmisteltuihin purkkeihin. Käännä jälkeinpäin kannet tiukasti kiinni ja annan purkkien jäähtyä.
- Paistovuoka tulisi puhdistaa perusteellisesti käytön jälkeen.

Pizzataikina

Ainekset:

		Ainekset
2	tl	Kuivahiivaa
400	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
2	tl	Suolaa
1	tl	Sokeria
3	rkl	Oliiviöljyä
230	ml	Vettä
<i>Ohjelma:</i>		TAIKINA

- Poista taikina paistovuosta, kun ohjelma on loppunut.
- Voitele paistolevy oliiviöljyllä ja levitä taikina kaulimella.
- Anna taikinan kohota huonelämpötilassa noin 30 minuuttia.
- Levitä taikinan päälle haluamasi täytteet. Paista esilämmitetyssä 200 °C uunissa 15-20 minuuttia, kunnes juusto on sulanut ja levinnyt tasaisesti ja taikina on reunoilta ruskettunut.

Lyhenteet:

tl = teelusikallinen (mittalusikka: 1 tl)
= 5 ml

½ tl = puoli teelusikallista

rkl = ruokalusikallinen (mittalusikka:
1 rkl) = 15 ml

g = gramma

ml = millilitra

Mittakuppi: 1 kuppi = 250 ml



Jätehuolto

Käytöstä poistettavat laitteet tulisi
viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

TAKUU

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

SPIS TREŚCI

Dane techniczne	142
Instrukcja bezpieczeństwa	143
Piekarnik do chleba	144
Panel sterujący	145
Zastosowanie piekarnika do chleba	147
Funkcje programów	148
Przed pierwszym uruchomieniem	149
Obsługa	149
Konserwacja ogólna i czyszczenie	150
Typowe problemy	150
Przepisy	151
Gwarancja	156

DANE TECHNICZNE

Model nr:	BM 3986
Napięcie znamionowe:	230 V~, 50 Hz
Pobór mocy:	800 W
Pojemność piekarnika:	max. 750g mąki na bochenek 1000 – 1600g
Wymiary zewnętrzne:	42 cm (szer.) x 26 cm (gł.) x 29 cm (wys.)
Waga:	6,8 kg
Zegar:	Programowalny czas do 13:00 h
Programy:	10
Akcesoria:	Miarka i łyżeczka do odmierzania, haczyk do mieszadła
Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.	







INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

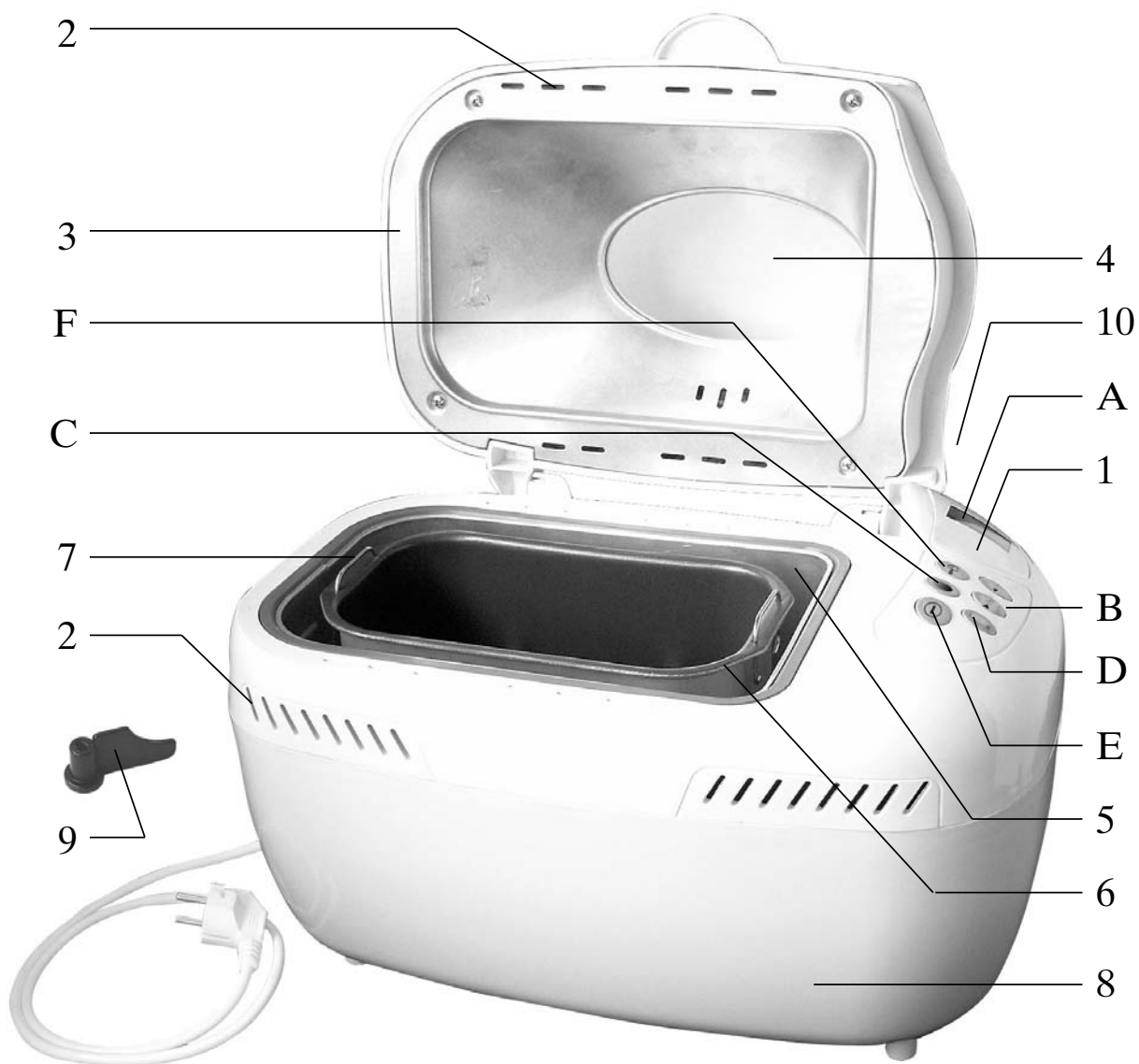
Przed użyciem piekarnika proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją.

- Obudowa piekarnika, otwory wentylacyjne oraz forma do pieczenia nagrzewają się podczas pracy urządzenia i pozostają gorące bezpośrednio po jego wyłączeniu. Należy dotykać gorących elementów. **Przy wyjmowaniu chleba należy bezwzględnie posłużyć się ściereczką kuchenną lub rękawicą.**
- Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- **Wtyczkę należy wyjmować z gniazdka każdorazowo po zakończeniu pracy oraz:**
 - w przypadku wystąpienia usterki w trakcie pracy;
 - przed wyjęciem formy z piekarnika;
 - przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka elektrycznego nigdy nie należy ciągnąć za przewód, a jedynie za wtyczkę. Przewód przyłączeniowy nie powinien swobodnie zwisać; zawsze powinien się znajdować z dala od gorących części urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód przyłączeniowy nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Należy zachować minimalną odległość 10 cm od ścian i innych przedmiotów. Nie używać urządzenia w pobliżu półek ściennych ani wiszących przedmiotów, takich jak firanki czy inne materiały łatwopalne, ani nie stawiać żadnych przedmiotów na urządzeniu w trakcie jego pracy.
- Urządzenie zawsze należy ustawiać na równej, nie śliskiej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
- Włączone urządzenie należy stale monitorować. W przypadku korzystania z zaprogramowanego uruchomienia z opóźnieniem należy zadbać o to, by w momencie uruchomienia programu urządzenie znajdowało się pod odpowiednim nadzorem.
- Zadbać o to, by urządzenie oraz przewód przyłączeniowy nie stykały się z gorącą powierzchnią lub innymi źródłami ciepła (np. palniki kucharki, płomień).
- Nie włączać piekarnika przed włożeniem formy z ciastem.
- Nie pozostawiać urządzenia na deszczu lub w miejscach wilgotnych i nie używać na wolnym powietrzu czy mokrej powierzchni. Zawsze należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest narażone na kontakt z kroplami wody. Nie zanurzać wtyczki, przewodu zasilającego, ani urządzenia w wodzie.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.

- Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Używanie akcesoriów innych niż te, które zostały załączone przez producenta, może spowodować uszkodzenie urządzenia lub uszkodzenie ciała.
- Nie należy dotykać gorących elementów w trakcie pracy urządzenia. Nie wkładać palców do wnętrza urządzenia, jeśli nie jest ono wyłączone z sieci i ostygnięte.
- Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa oraz w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka, naprawy urządzeń elektrycznych powinien dokonywać wykwalifikowany personel, co dotyczy także wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.
- Niniejszą instrukcję prosimy zachować na przyszłość w celu ewentualnej konsultacji.

Piekarnik do chleba

1.	Panel sterujący	2.	Wyloty pary
		3.	Pokrywa
A	Wyświetlacz LCD	4.	Przeziernik
B	Zegar  / 	5.	Piekarnik
C	Regulator przypieczenia 	6.	Forma piekarnika
D	Menu 	7.	Uchwyt formy piekarnika
E	Przycisk Start / Stopp 	8.	Obudowa
F	Waga bochenka 	9.	Mieszadła do ciasta
		10.	Włącznik (z tyłu grzejnika)





Panel sterujący

A Wyświetlacz

Wyświetlacz LCD pokazuje wybrany program oraz czas pozostały do jego zakończenia. Włączony program oznaczony jest mrugającym przecinkiem.

Przykład:

W przykładzie wybrano program 5 (RAZOWY) za pomocą przycisku . Wyświetlacz pokazuje: 5 3:40. Waga bochenka pokazana jest w postaci trójkątnego symbolu w górnej prawej części wyświetlacza, tuż pod większym symbolem bochenka (). Wybrany stopień przypieczenia pokazany jest jako "ŚREDNI", o czym informuje trójkątny symbol w górnej środkowej części wyświetlacza.




Cały program trwa 3 godziny i 40 minut.

B Zegar /

Programy 1, 3, 5, 7, 8 oraz 10 można uruchomić z opóźnieniem, co umożliwia zakończenie programu maksymalnie 13:00 godzin później.

Przykład:

Program ma rozpocząć się o 20:00, a chleb ma być gotowy na godzinę 7:30 następnego dnia. Cały program zajmie więc 11 godzin i 30 minut.

- Przy pomocy przycisku  wybrać żądany program.
- Przyciskać odpowiedni przycisk zegara ( lub ) tak aż na wyświetlaczu pojawi się całkowity czas programu: 11:30.
- Dodać składniki, postępując według instrukcji podanych w rozdziale Obsługa. Należy zadbać o to, by drożdże nie weszły w kontakt z płynami lub solą.
- Najlepszy efekt uzyskuje się tylko wtedy, kiedy składniki dodawane są w prawidłowym stosunku, tak aby ciasto nie podniosło się powyżej krawędzi formy. Dlatego zaleca się stosowanie wyłącznie tych przepisów, które zostały wcześniej wypróbowane z pozytywnym skutkiem.
- Nie należy korzystać z zegara jeżeli przepis przewiduje wykorzystanie nietrwałych składników, takich jak jaja, świeże mleko lub owoce. Funkcja zegara nie nadaje się także w przypadku przepisów wymagających dodania składników (np. orzechów, ziaren lub suszonych owoców) na etapie ugniatania lub wyrastania ciasta.

C Regulator przypieczenia


Programy pieczenia 1, 2, 3, 4, 5, 6, oraz 8 pozwalają wybrać poziom zarumienienia – dostępne są trzy poziomy. Wybrany stopień przypieczenia pokazany jest w postaci trójkątnego symbolu w górnej środkowej części wyświetlacza.

JASNY 

ŚREDNI 

CIEMNY 


D Menu

Przycisnąć  i trzymać tak długo, aż na wyświetlaczu LCD pokaże się żądany program (A).


Menu pozwala wybrać jeden z 10 dostępnych programów:

Program	1		2	3 Chleb biały/ Francuski	4 Krótki program	5		6	7	8	9 Dżem, marmolada	10	
	Standard	1300				Razowy	1300					Kanapka	1300
Waga	750	1300			750	1300					750	1300	
Nagrzewanie (Silnik wyl. - Nagrzewanie wł/wyl.)	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	v—rne p'av	11	22
Mieszanie	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3	-	15	3	3
Izse ugniatanie	2	2	2	2	2	-	-	12,5 min (bez nagrz.), 8 min z nagrz.	2	-	-	2	2
2gie ugniatanie	13	20	16	5	13	13	16	16	-	-	-	13	13
Sygnal dźwiękowy Ko- munikat na wyświetlaczu	2:54	2:57	1:33	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	-	2:34	2:45
Izse wyrastanie	45	-	45	-	45	-	-	-	-	-	-	45	45
Faza wygladzania	1	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1
2gie wyrastanie	18	7	25	7	18	-	-	45	-	-	-	18	18
Faza wygladzania	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1
Ostatnie wyrastanie	45	25	50	27	35	-	-	22	-	-	-	39	39
Pieczenie	55	62	55	65	55	62	80	-	60	45 mieszanie/ gotowanie	20	56	56
Odczekanie (bez nagrz.)	-	-	-	-	-	-	16	-	-	20	-	-	-
Podgrzewanie	60	60	60	60	60	-	-	-	-	-	-	60	60
Sygnal dźwiękowy w trakcie programu	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Czasomierz (programowanie)	13h	-	13h	-	13h	-	-	13h	13h	13h	-	13h	13h

E Przycisk START/STOP

Przycisk  rozpoczyna oraz kończy program. Mrugający przecinek na wyświetlaczu LCD oznacza, że program został uruchomiony.


Ochrona przed wprowadzeniem błędnych informacji:


Po rozpoczęciu programu wszystkie przyciski są blokowane aż do chwili zakończenia pieczenia lub do momentu wciśnięcia przycisku  na co najmniej 2 sekundy.

Przyciskając którykolwiek z przycisków należy trzymać go aż wprowadzona informacja zostanie potwierdzona wysokim tonem.

F Waga bochenka

Programy 1, 5 i 10 pozwalają wybrać wagę bochenka. Wybrana waga bochenka pokazana jest w postaci trójkątnego symbolu pojawiającego się pod odpowiednim symbolem bochenka na wyświetlaczu LCD.

 = bochenek od ok. 750 g do 900 g

 = bochenek od ok. 1000 g do 1600 g

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

Piekarnik pozwala na:

- przepisów, z których niektóre znajdują się w załączniku do niniejszej instrukcji. W piekarniku można także zastosować dostępne w sklepach gotowe mieszanki do pieczenia chleba o zawartości stałych składników do 750 g (czyli na bochenek o wadze około 1600 g).
- mieszanie, ugniatanie ciasta na bułki, pizzę, itd., i wyrastanie ciasta.

Inne ważne wskazówki bezpieczeństwa

- Zawsze należy używać ściereczki lub rękawic kuchennych dotykając urządzenia po pracy, lub przy wyjmowaniu świeżo upieczonego chleba.
- Piekarnik nadaje się do wypiekania chleba o zawartości mąki nie wyższej niż 750 g. Jeśli zawartość mąki jest mniejsza niż określone powyżej minimum, dokładne wymieszanie ciasta może okazać się niemożliwe. Zbyt duża ilość mąki może spowodować wyrośnięcie ciasta poza formę do pieczenia.
- W przypadku przerwy w dostawie prądu program należy ponownie uruchomić. Jeżeli program został przerwany w fazie ugniatania ciasta, cykl można uruchomić ponownie korzystając z tych samych składników. W przeciwnym wypadku należy użyć nowych składników.
- W trakcie ugniatania przeziernik może zaparować od wewnątrz. Para zniknie w czasie pieczenia.
- Aby pieczywo wypiekło się równomiernie, nie należy otwierać pokrywy w trakcie pieczenia.
- Po zakończeniu czynności i przed rozpoczęciem czyszczenia, piekarnik i forma muszą odpowiednio ostygnąć.
- Forma do pieczenia i mieszadło do ciasta pokryte są specjalną warstwą chroniącą przed przyklejaniem się materiału. Aby zapobiec jej zniszczeniu, nie powinna mieć styczności z jakimkolwiek metalowymi, twardymi, ostrymi lub zastrzonymi przedmiotami.
- **Uwaga:** Włączanie pustego piekarnika może spowodować jego uszkodzenie w wyniku

nadmiernego przegrzania się pustej formy.

Uwaga

- W przypadku dymu ulatniającego się z formy do pieczenia, należy sprawdzić czy drzwiczki są zamknięte i natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. W żadnym wypadku nie zakrywać lub gasić dymiącego ciasta wodą. Dym może być efektem wylania się ciasta poza formę do pieczenia i kontaktu z elementami grzewczymi. Dlatego bardzo ważne jest aby dokładnie stosować się do wskazówek na temat ilości składników w poszczególnych przepisach.
- Należy zadbać o to by urządzenie nie znalazło się w zasięgu dzieci, szczególnie w czasie pracy.
- Nie stawiać piekarnika na miękkich lub łatwopalnych powierzchniach (np. dywanach). Zawsze ustawiać urządzenie na stabilnej i równej powierzchni. Zawsze umieszczać je w taki sposób, aby nie mogło się przewrócić.
- Nie dotykać wylotów pary ani przeziernika w pokrywie: elementy te nagrzewają się podczas pracy urządzenia.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, należy sprawdzić, czy jest ono wyłączone z sieci i chłodne.

PROGRAMOWANIE

1 = STANDARDOWY

Program ten przeznaczony jest głównie do wypiekania chleba z dużą zawartością mąki pszennej.

2 = SZYBKI

Do szybkiego wypiekania, białego pieczywa z mąki pszennej.

3 = CHLEB BIAŁY/FRANCUSKI

Program do typowego jasnego pieczywa na chleb biały/francuski.

4 = PROGRAM KRÓTKI

Przeznaczony do szybkiego pieczenia chleba, który ma być nieco jaśniejszy niż zazwyczaj. Należy stosować mniejsze ilości składników, tak jak na mały bochenek.

5 = RAZOWY

W porównaniu do programu STANDARD, w tym programie wydłużona jest faza wyrastania i pieczenia, ponieważ ciasto z wysoką zawartością żyta lub mąki razowej zazwyczaj wyrasta słabiej niż ciasto z mąki pszennej.

6 = HERBATNIKI, CIASTKA

Odpowiedni do przygotowywania herbatników, w których stosuje się proszek do pieczenia zamiast drożdży.

7 = CIASTO

W tym programie nie występuje faza pieczenia. Po zakończeniu tego programu, przygotowane ciasto (np. na pizzę) można wyjąć i upiec w standardowym piekarniku kuchennym.

8 = PIECZENIE

Odpowiedni do wypieczenia ciasta (np. przygotowanego uprzednio w programie CIASTO). W ten sposób etap wyrastania można dostosować do rodzaju ciasta jeszcze przed rozpoczęciem programu PIECZENIE.

Jeżeli po zakończeniu pieczenia chleba bochenek jest zbyt jasny, można włączyć ten program bezpośrednio pieczeniu.




9 = DŻEM, MARMOLADA

Odpowiedni do przygotowywania dżemu, marmolady. Podczas przygotowywania forma do pieczenia nie powinna być wypełniona powyżej dwóch-trzecich swojej pojemności (ok. 900g), ponieważ w trakcie pieczenia mieszanka może się pnieć.








10 = KANAPKA

Do wypiekania pieczywa kanapkowego o lekkiej strukturze i cienkiej skórce.



PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

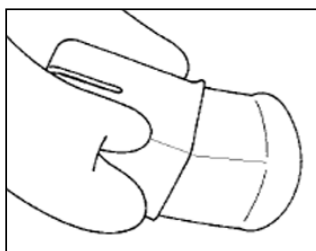
- Wyjąć formę z piekarnika.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Przy pomocy przycisku  wybrać program **8 (PIECZENIE)**.
- Wcisnąć przycisk  i pozostawić piekarnik by się nagrzewał przez około 10 minut z otwartą pokrywą. W ten sposób pozbywamy się zapachu typowego dla pierwszego uruchomienia elementów grzewczych. Należy zadbać o odpowiednią wentylację pomieszczenia. Aby uniknąć przegrzania formy, należy ją wyjąć z piekarnika przed uruchomieniem.
- Następnie nacisnąć przycisk  na co najmniej 2 sekundy, wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ochłodzenia. Formę należy dokładnie umyć przed pierwszym użyciem.

OBSŁUGA

- Otworzyć pokrywę i wyjąć formę z piekarnika.
- Osadzić mieszadła w gniazdkach wewnątrz formy.
- Aby rezultat był jak najlepszy, najpierw wkładać składniki płynne a potem stałe np. mąkę.
- Na koniec dodać drożdże. Korzystając z funkcji opóźnienia czasowego, zadbać aby drożdże nie weszły w kontakt z solą lub substancją płynną.
- Włożyć formę do piekarnika i przekręcić ją w prawo aż się zatrzaśnie. Sprawdzić, czy forma zatrzasnęła się na swoim miejscu. Przed uruchomieniem programu zamknąć pokrywę i włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Przy pomocy przycisku  wybrać żądany program. Po każdym naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawia się następny w kolejności program.
- Przy użyciu przycisku , w programach 1, 2, 3, 4, 5, 6 i 8 można ustawić żądany poziom przypieczenia. Dostępne są następujące ustawienia: jasne () , średnie () i () ciemne.
- Przy programach pieczenia 1, 5 i 10 można wybrać rozmiar bochenka za pomocą przycisku  .
- Chcąc uruchomić program z opóźnieniem czasowym, można ustawić teraz żądany całkowity czas operacji.
- W przeciwnym wypadku, wcisnąć przycisk  w celu rozpoczęcia ugniatania i/lub pieczenia.
- W trakcie drugiego ugniatania przy programach 1, 2, 5, 6 i 10 słychać będzie sygnał, który

informuje, że do ciasta można dołożyć dodatkowe składniki, takie jak owoce czy orzechy. Po zakończeniu drugiego ugniatania nie należy już otwierać pokrywy aż do zakończenia programu.

- Kiedy pieczywo lub ciasto są już gotowe, słychać będzie wielokrotny sygnał, a wyświetlacz zegara pokazywać będzie **0:00**. Nacisnąć  na co najmniej 2 sekundy i otworzyć pokrywę
- Jeżeli w przypadku programów 1, 2, 3, 5 lub 10 nie zostanie wciśnięty przycisk  i bochenek nie zostanie wyjęty bezpośrednio po zakończeniu programu, piekarnik będzie automatycznie utrzymywać ciepło przez 60 minut. Ma to na celu uniknięcie skraplania się pary w formie piekarnika.
- Ostrożnie wyjąć formę do pieczenia używając ściereczki lub rękawic kuchennych. Nie stawiać gorącej formy na powierzchniach wrażliwych na wysokie temperatury.
- Wyjąć pieczywo z formy. Aby ułatwić sobie wyjęcie bochenka można lekko potrząsnąć formą. Jeżeli któreś z mieszadeł utknie w bochenku, należy je ostrożnie wyjąć przy pomocy haczyka znajdującego się w zestawie. Wsunąć haczyk w otwór mieszadła i przechylić go w taki sposób, aby zaczepił się na dolnym końcu mieszadła. Ostrożnie wyciągnąć mieszadło z bochenka, najlepiej zaczynając od ostrza. Aby ułatwić sobie wyjmowanie ostrza, można lekko naciąć bochenek w odpowiednim miejscu. Aby dolna część bochenka również mogła się wystudzić, należy go położyć na odpowiedniej metalowej kratce. Pieczywo kroić dopiero po ostygnięciu.



KONSERWACJA OGÓLNA I CZYSZCZENIE

- **Uwaga: Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, należy sprawdzić czy wtyczka jest wyjęta z gniazdka, a urządzenie jest chłodne.** Nie zanurzać piekarnika w wodzie.
- Wyjąć formę z urządzenia i mieszadła z formy.
Formę i mieszadła można myć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu. Nie należy używać szorujących środków do czyszczenia. Jeśli przy użyciu normalnej siły nie można wyjąć mieszadeł z formy, należy je moczyć przez około 30 minut w letniej wodzie. Nie należy szarpać za mieszadła.
- Aby uniknąć zniszczenia mechanizmu obrotowego, forma do pieczenia nie powinna moczyć się zbyt długo. **Nie myć formy w zmywarce.**
- Wewnętrzną stronę pokrywy można czyścić wilgotną, delikatną ściereczką. **Wnętrze piekarnika można czyścić suchą, delikatną ściereczką.**
- Nie używać środków czyszczących przeznaczonych do mycia piekarników, ani żadnych silnych środków, takich jak ocet czy wybielacze.
- Przed schowaniem urządzenia, należy zawsze sprawdzić, czy ostygło i jest zupełnie suche.

TYPOWE PROBLEMY

1. *Chleb ma ostry zapach.*

Sprawdzić czy użyto prawidłowej ilości drożdży. Zbyt duża ilość drożdży powoduje nieprzyjemny zapach i nadmierny wzrost ciasta. Zawsze należy używać świeżych

składników.

2. *Upieczony chleb jest mokry i ma kleistą skórkę.*
Wyjąć chleb z formy natychmiast po upieczeniu i położyć na kratce w celu ostudzenia.
3. *Wciśnięcie przycisku Start nie uruchamia wybranego programu.*
Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci i czy jest włączone. Jeżeli piekarnik jest jeszcze zbyt gorący po poprzednim cyklu, automatyczny bezpiecznik uniemożliwia ponowne włączenie urządzenia. W takim przypadku na wyświetlaczu LCD pojawią się literki **HHH** i słychać będzie nieprzerwany sygnał. Nacisnąć **Ⓢ** na 2 sekundy i wyjąć formę ze składnikami z piekarnika. Przed ponowną próbą włączenia odczekać około 20 minut, aż piekarnik ostygnie pozostawiając go z otwartą pokrywą. Komunikat **EEE** oznacza uszkodzenie czujnika temperatury. W takim przypadku urządzenie musi być naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
4. *Chleb jest nadmiernie wyrośnięty.*
Zmniejszyć ilość drożdży, wody lub mąki.
5. *Chleb jest niewyrośnięty.*
Zwiększyć ilość drożdży, wody lub środków słodzących. Zachować odpowiednią kolejność wkładania składników do formy: najpierw należy wlać składniki płynne, następnie wsypać składniki stałe, a na końcu dodać drożdże.
Uwaga: ciasto z mąki żytniej lub razowej wyrasta słabiej niż ciasto z mąki pszennej.
6. *Po rozpoczęciu fazy pieczenia, ciasto zapada się.*
Ciasto jest zbyt lekkie. Nieco zmniejszyć ilość płynów, drożdży, lub użyć programu z krótszą fazą rośnięcia. Można także zwiększyć nieco ilość soli.
7. *Ciasto jest zbyt miękkie i klejące.*
Konsystencję ciasta można poprawić dodając łyżkę mąki podczas ugniatania.
8. *Ciasto bardzo trudno się ugniatania.*
Dodać łyżkę wody podczas fazy ugniatania.
9. *Co oznaczają cyfry opisujące różne gatunki mąki?*
Im wyższa liczba, tym większa zawartość błonnika i ciemniejsza barwa mąki.
10. *Co to jest mąka razowa?*
Mąkę razową wytwarza się z pełnego ziarna i dlatego jej zawartość błonnika jest wyższa. Można ją rozpoznać po ciemnej barwie. Jednakże chleb z takiej mąki nie zawsze musi być ciemniejszy.

PRZEPISY

Dodatkowe informacje dotyczące przepisów

Przepisy zamieszczone w niniejszej instrukcji można dostosowywać do własnych upodobań dodając wybrane przez siebie składniki.

W zależności od gustu można dodawać takie składniki jak: kiełki pszeniczne, nasiona

słonecznika, zioła, kminek, mielony pieprz, mielone orzechy, muesli, mamałygę, drobno pokrojony boczek, itd.

Składniki te można dodawać po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, około 5 – 10 minut po zakończeniu drugiego ugniatania, ale tylko w przypadku następujących programów: STANDARD, SZYBKI, RAZOWY, HERBATNIKI/CIASTKA i KANAPKA.

Piekarnik do chleba przeznaczony jest do pieczenia według przepisów zawierających nie więcej niż 750g mąki. Aby zapobiec wylewaniu się ciasta poza formę i aby zapewnić dokładne i prawidłowe ugniecenie ciasta, nie należy przekraczać podanych ilości.

Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Cukier pomaga drożdżom we wzroście ciasta i powoduje, że skórka robi się ciemniejsza i grubsza.

Sól natomiast dodaje ciastu twardszą konsystencję i obniża proces jego rośnięcia.

Przy dodawaniu dodatkowych składników płynnych do przepisu, należy zmniejszyć o tę samą ilość składniki umieszczone w przepisie. Ta reguła obowiązuje, na przykład, jeśli dodawane są dodatkowo jajka, świeży ser lub jogurt.

W przypadku wszystkich tych programów, w których nie da się dostosować wagi bochenka, można stosować jedną lub drugą ilość podaną w przepisie.

Informacja podana w przepisach (np. 750 g lub 1 000 g) przedstawia przybliżoną wagę gotowego bochenka.

Wynik pieczenia zależy od wielu czynników takich jak ciśnienie powietrza, wilgoć, twardość wody, temperatura w pomieszczeniu, czy temperatura składników. Jeśli wypiek nie uda się od razu, proponujemy odpowiednią zmianę przepisu opisaną w punkcie „Typowe problemy”.

Ostrzeżenie dla alergików

W piekarniku można wykorzystywać także specjalne mieszanki mąki przeznaczone dla osób cierpiących na alergię. Wówczas bochenki mogą wyjść nieco bardziej spoiste, nawet przy większej zawartości drożdży lub proszku do pieczenia.

W takiej sytuacji należy jednak ustawiać tylko program STANDARD lub SZYBKI, w obydwu przypadkach ustawiając poziom zarumienienia na ciemniejszy. Przy zastosowaniu programu STANDARD skórka chleba będzie grubsza, a przy programie SZYBKI będzie nieco cieńsza.

W przypadku mąki bezglutenowej nie zaleca się korzystania z funkcji opóźnienia czasowego. Program należy uruchamiać bezpośrednio po dodaniu składników.

Jeżeli na ściankach formy do pieczenia znacznie gromadzić się mąka, otworzyć pokrywę w czasie ugniatania i za pomocą gumowej łopatkki zebrać mąkę do formy, po czym zamknąć pokrywę.

W przypadku ciast zawierających drożdże mieszađło należy wyjąć po zakończeniu etapu ugniatania. Przed wyjmowaniem mieszađła potrząść dłonie niewielką ilością mąki. Usunięcie mieszađła jest konieczne po to by uniknąć tworzenia się pustych przestrzeni w cieście w trakcie jego wyrastania. Następnie dodać do ciasta kilka kropel oleju i rozprowadzić go równomiernie po powierzchni za pomocą łopatkki lub palcami. Pozwoli to zapobiec głębokim pęknięciom, które mogą powstać w trakcie pieczenia. Po wykonaniu tych czynności zamknąć pokrywę.

Biały chleb/chleb francuski

Składniki:

750g	1000g		Składniki
1	1½	łyż.	suchych drożdży
390	600	g	mąki pszennej typu 405
2	3	łyż. stołowej	cukru
1½	2¼	łyż.	soli
1½	2¼	łyż. stołowej	masła
140	220	ml	mleka
120	180	ml	wody
Program:		CHLEB BIAŁY/FRANCUSKI	
Zarumienienie:		ŚREDNIE	

Chleb cebulowy

Składniki:

860g	1180g		Składniki
¾	1	kostka	suchych drożdży
540	760	g	mąki pszennej typu 1050
50	75	g	smażonej cebuli
1	1	łyż.	cukru
1	1½	łyż.	soli
350	500	ml	wody
Program:		SZYBKI	

Chleb siedem ziaren

Składniki:

800g	1600g		Składniki
¾	1	kostka	suchych drożdży
500	700	g	mąka razowa
215	325	g	płatki z siedmiu ziaren
1¼	1¾	łyż.	soli
1¼	1¾	łyż.	cukru
1¼	1¾	łyż. stołowej	octu
25	45	g	masła
460	640	ml	wody
Program:		RAZOWY	
Zarumienienie:		ŚREDNIE	

Chleb pszenny

Składniki:

750g	1100g		Składniki
1	1¾	łyż.	suchych drożdży
300	420	g	mąki pszennej typu 1050
200	280	g	mąki pszennej typu 405
1½	2½	łyż.	soli
1½	2½	łyż.	miodu lub syropu z buraków cukrowych
1½	2½	łyż.	zakwasu chlebowego w proszku
290	450	ml	wody
Program:		PODSTAWOWY	
Zarumienienie:		CIEMNE	

Chleb pszenno-żytni

Składniki:

750g	1100g		Składniki
1¼	1¾	łyż.	suchych drożdży
230	350	g	mąki pszennej typu 550
230	350	g	mąki żytniej typu 1150
1½	2½	łyż.	soli
¼	¾	łyż.	cukru
220	350	ml	wody
110	175	ml	naturalnego jogurtu o zawartości tłuszczu 3.5%
1½	2½	łyż.	zakwasu chlebowego w proszku
Program:		PODSTAWOWY	
Zarumienienie:		ŚREDNIE	

Chleb pszenno-żytni z nasionami soi

Składniki:

750g	1120g		Składniki
1	1 ³ / ₄	łyż.	suchych drożdży
250	350	g	mąki pszennej typu 550
220	300	g	mąki żytniej typu 1150
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	łyż.	solu
1	1 ³ / ₄	łyż.	cukru
180	240	ml	wody
160	220	ml	maślanki
³ / ₄	1 ¹ / ₄	łyż. stołowej	zakwasu chlebowego w proszku
30	45	g	nasion soi
³ / ₄	1 ¹ / ₄	łyż.	przyprawy chlebowej
Program:			PODSTAWOWY
Zarumienienie:			ŚREDNIE

Nasiona soi należy dodać po sygnale.

Chleb serowy

Składniki:

760g	1100g		Składniki
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	łyż.	suchych drożdży
230	350	g	mąki pszennej typu 550
230	350	g	mąki żytniej typu 1150
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	łyż.	solu
³ / ₄	1 ¹ / ₄	łyż.	cukru
170	270	ml	wody
140	210	ml	maślanki
45	70	g	drobno starty ser Ementaler
Program:			PODSTAWOWY
Zarumienienie:			CIEMNE

Ser należy dodać po sygnale.

Chleb z otrębami

Składniki:

750g	1300g		Składniki
1	1 ¹ / ₄	łyż.	suchych drożdży
340	525	g	mąki pszennej typu 550
¹ / ₄	³ / ₄	szklanki	otrębów pszennych
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	łyż. stołowej	cukru
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	łyż. stołowej	mleka w proszku
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	łyż.	solu
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	łyż. stołowej	masła
290	440	ml	wody
Program:			PODSTAWOWY
Zarumienienie:			ŚREDNIE

Biały chleb włoski

Składniki:

900g	1300g		Składniki
³ / ₄	1	kostka	suchych drożdży
100	150	g	mielone orzechy
475	650	g	mąki pszennej typu 550
1	1 ¹ / ₂	łyż.	cukru
1	1 ¹ / ₂	łyż. stołowej	oleju warzywnego
1	1 ¹ / ₂	łyż.	solu
375	570	ml	wody
Program:			KANAPKA

Chleb razowy żytnio-pszenny

Składniki:

750g	1150g		Składniki
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₄	łyż.	suchych drożdży
230	350	g	mąki pszennej typu 1050
230	350	g	żytniej mąki razowej
1	1 ³ / ₄	łyż.	solu
¹ / ₂	1	łyż.	cukru
290	440	ml	wody
2	3 ¹ / ₂	łyż. stołowej	zakwasu chlebowego w proszku
Program:			RAZOWY
Zarumienienie:			CIEMNE

Bezglutenowa mieszanka mąki 3-Pauly do chleba, bułek i podstawy z ciasta

Składniki:

1150g		Składniki
2	kostka	suchych drożdży
700	g	mieszanki mąki
30	g	masła
1½	łyż.	soli
570	ml	cieplej wody
Program:		PODSTAWOWY
Zarumienienie:		CIEMNE
Rada: stosując ww. składniki do pieczenia bułek lub podstawy z ciasta, ciasto można ugniatać przy użyciu programu CIASTO.		

Chleb słodki

Składniki:

750g	1180g		Składniki
¾	1	kostka	suchych drożdży
500	700	g	mąki pszennej typu 550
2	3	łyż. stołowej	miodu
1	1½	łyż.	soli
2	4		jaja
25	35	g	masła
275	400	ml	świeżego mleka
Program:		SZYBKI lub KRÓTKI	
Uwaga: w przypadku programu KRÓTKI należy stosować ilości podane dla bochenka 750 g, w przeciwnym razie bochenek może się za bardzo rozrosnąć, ponieważ jego tekstura jest na ogół lżejsza przy zastosowaniu tego programu.			

Chleb z zakwasu

Składniki:

740g	1050g		Składniki
1	1½	kostka	suchych drożdży
250	340	g	mąki żytniej
250	340	g	mąki pszennej typu 1050
1	1½	łyż.	soli
½	¾	łyż.	przyprawy chlebowej
½	¾	kostka	suchego zakwasu
350	450	ml	wody
Program:		PODSTAWOWY	
Zarumienienie:		ŚREDNIE	
Uwaga: suchy zakwas dostępny jest w postaci koncentratu w kostkach po 15 g.			

Chleb pszenny

Składniki:

750g	1100g		Składniki
1	1¾	łyż.	suchych drożdży
220	340	g	mąki pszennej typu 550
230	360	g	mąki pszennej typu 1050
1½	2	łyż.	soli
½	1	łyż.	cukru
1½	2	łyż.	zakwasu chlebowego w proszku
210	320	ml	maślanek
120	180	ml	mleka
Program:		PODSTAWOWY	
Zarumienienie:		ŚREDNIE	

Chleb z otrębami i płatkami owsianymi

Składniki:

750g	1050g		Składniki
¾	1½	łyż.	suchych drożdży
360	470	g	mąki pszennej typu 550
110	145	g	otrębów i płatków owsianych
1½	2	łyż. stołowej	cukru
2	2¾	łyż.	soli
2	2¾	łyż. stołowej	masła
380	490	ml	mleka
Program:		RAZOWY	
Zarumienienie:		ŚREDNIE	

Dostępne w sklepach gotowe mieszanki do pieczenia chleba

W sklepach są dostępne gotowe mieszanki do pieczenia chleba.

- Włożyć do 750 g gotowej mieszanki do pieczenia chleba i wymaganą ilość suchych drożdży do formy do pieczenia. W zależności od wielkości opakowania może okazać się, że tylko połowa zawartości może być użyta na raz.
- Dodać odpowiednią ilość płynów.

Program: PODSTAWOWY, CHLEB BIAŁY/FRANCUSKI lub CHLEB RAZOWY, odpowiednio do użytej mąki.

Dżem, marmolada

Podstawę przepisu stanowią drobno

pokrojone lub starte owoce i cukier żelujący (Proporcja 2:1). Informację nt. prawidłowej proporcji owoców i cukru żelującego można znaleźć na opakowaniu cukru.

- Przed pokrojeniem lub starciem owoców należy je umyć i w razie konieczności obrać ze skórki.
- Odważyć około 900 g owoców. Aby marmolada nie wylała się z formy nie przekraczać podanej ilości. Owoce drobno pokroić (w kawałki nie większe niż 1 cm) lub zrobić z nich przecier.
- Do formy włożyć owoce i ok. 500 g cukru żelującego w proporcji 2:1. Do przygotowania dżemu z owoców leśnych dodać 1 łyż. stołową soku z cytryny.
- Włączyć program DŻEM, MARMOLADA.
- Etap ten należy dokładnie monitorować. Przy pomocy gumowej łopatki usunąć resztki cukru ze ścianek formy.
- Po zakończeniu programu wyjąć wtyczkę ze ściany i ostrożnie wyjąć formę, używając w tym celu rękawicy lub ściereczki.
- Ostrożnie przełożyć dżem lub marmoladę do słoików. Po czym zakręcić mocno słoiki i pozostawić do wystygnięcia.
- Formę do pieczenia należy dokładnie opłukać bezpośrednio po użyciu.

Ciasto na pizzę

Składniki:

		Składniki
2	łyż.	suchych drożdży
400	g	mąki pszennej typu 550
2	łyż.	solii
1	łyż.	cukru
3	łyż. stołowej	oleju z oliwek
230	ml	wody
Program:		CIASTO

- Po zakończeniu programu, wyjąć ciasto z formy.
- Wysmarować (inną) formę olejem z oliwek i rozprowadzić ciasto wałkiem.
- Odczekać aż ciasto wyrośnie w temperaturze pokojowej przez ok. 30 minut.
- Nałożyć na ciasto odpowiednie produkty i piec w rozgrzanym

piekarniku kuchennym przez 15-25 minut przy temp. 200°C, aż ser stopi się i rozprowadzi równo na powierzchni ciasta, a samo ciasto przyrumieni się na brzegach.

Skróty:

- 1 łyżeczka = 5 ml
- 1/2 łyżeczki = pół łyżeczki
- 1 łyżka stołowa = 15 ml
- g = gram
- ml = mililitr
- 1 szklanka (szkl.) = 250 ml

Utylizacja



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

GWARANCJA

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Τεχνικά χαρακτηριστικά	157
Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας	158
Αρτοποιασκυστήρας	159
Πίνακας ελέγχου	160
Χρήση αρτοποιασκυστήρας	163
Λειτουργίες προγράμματος	164
Πριν από την πρώτη χρήση	165
Λειτουργία	165
Γενικός καθαρισμός και φροντίδα	166
Συνήθη προβλήματα	167
Συνταγές	168
Εγγύηση	174

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αρ. μοντέλου:	BM 3986
Τάση λειτουργίας:	230 V~, 50 Hz
Ισχύς:	800 W
Χωρητικότητα:	750 γρ. αλεύρι, το μέγιστο, για ψωμί 1000 - 1600 γρ.
Διαστάσεις:	420 χλστ. (Π) x 260 χλστ. (Β) x 290 χλστ. (Υ)
Βάρος:	6,8 κγ.
Χρονοδιακόπτης:	Δυνατότητα προγραμματισμού έως 13:00 ώρες
Αριθμός προγραμμάτων:	10
Εξαρτήματα:	Κύπελλο μέτρησης και μεζούρα, εξαγωγέας για ζυμωτήρες

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ







Πριν χρησιμοποιήσετε τον αρτοπαρασκευαστή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης.

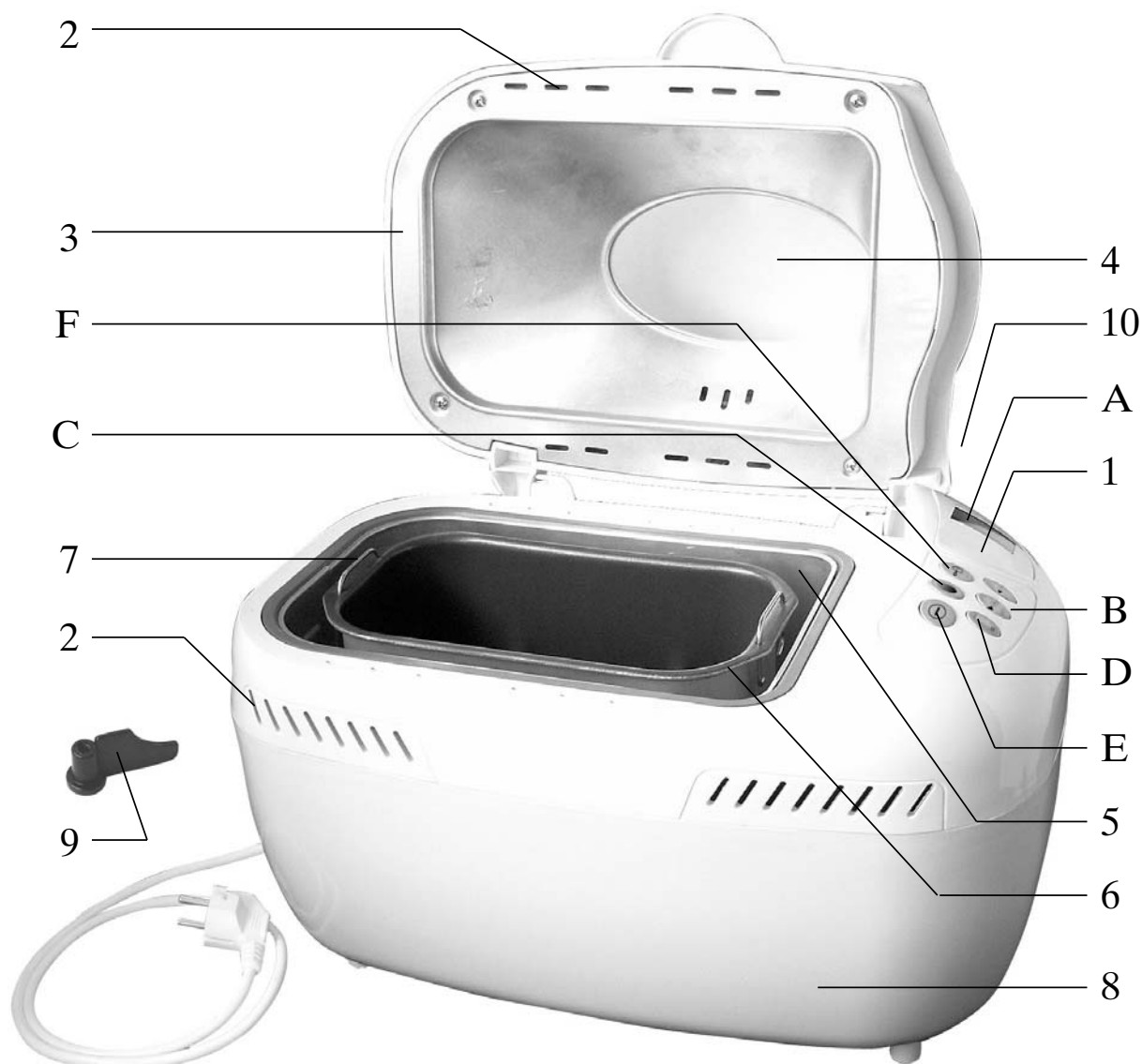
- Οι επιφάνειες του περιβλήματος, οι γρίλιες εξαερισμού και η φόρμα ψησίματος θερμαίνονται κατά τη λειτουργία και παραμένουν ζεστά για λίγο χρόνο μετά τη χρήση. Μην αγγίζετε τυχόν ζεστά μέρη της συσκευής. **Όταν βγάξετε το ψωμί, να χρησιμοποιείτε οπωσδήποτε πανί ή γάντια κουζίνας.**
- Ο αρτοπαρασκευαστής πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή.
- **Φροντίστε να βγάξετε πάντα το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα μετά τη χρήση, και επίσης**
 - σε περίπτωση δυσλειτουργίας κατά τη χρήση,
 - όταν αφαιρείτε τη φόρμα ψησίματος,
 - κατά τον καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φισ. Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο. Φυλάξτε το από τα θερμά μέρη της συσκευής.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί τέτοια βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η απόσταση από τους τοίχους και από άλλα αντικείμενα θα πρέπει να είναι 10 τουλάχιστον εκατοστά. Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από κρεμαστά αντικείμενα όπως κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή κατά τη λειτουργία της.
- Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη, μη ολισθηρή επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα.
- Να παρακολουθείτε πάντα τη λειτουργία της συσκευής. Όταν χρησιμοποιείτε το χρονοδιακόπτη για να προγραμματίσετε από πριν μια καθυστερημένη έναρξη, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει κατάλληλη επίβλεψη κατά την ενεργοποίηση του προγράμματος.
- Η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της δεν θα πρέπει να έρχονται σε επαφή με θερμές επιφάνειες και πηγές θερμότητας (π.χ. εστίες φούρνου ή γυμνές φλόγες).
- Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία αν δεν έχετε πρώτα τοποθετήσει τη φόρμα ψησίματος με τα υλικά μέσα στη συσκευή.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή στη βροχή ή σε χώρους με υγρασία. Μην τη χρησιμοποιείτε

στην ύπαιθρο ή σε βρεγμένες επιφάνειες. Να φροντίζετε πάντα να προστατεύετε τη συσκευή από πιτσιλιές νερού. Μη βυθίζετε ποτέ το φιν, το ηλεκτρικό καλώδιο ή τη συσκευή σε νερό.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Ο αρτοπαρασκευαστής προορίζεται μόνο για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η χρήση εξαρτημάτων διαφορετικών από αυτών που παρέχονται από τον κατασκευαστή μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την πρόκληση βλάβης στη συσκευή. Υπάρχει επίσης η πιθανότητα προσωπικού τραυματισμού βαριάς μορφής.
- Κατά τη λειτουργία, μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη. Μην τοποθετείτε τα δάκτυλα ή χέρια σας μέσα στη συσκευή αν δεν έχετε βγάλει πρώτα το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και η συσκευή δεν έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κίνδυνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.
- Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών για μελλοντική χρήση.

Αρτοπαρασκευαστής

1.	Πίνακας ελέγχου	2.	Έξοδοι εξαερισμού
		3.	Καπάκι
A	Οθόνη	4.	Παράθυρο προβολής
B	Χρονοδιακόπτης  / 	5.	Θάλαμος ψησίματος
Γ	Έλεγχος χρώματος 	6.	Φόρμα ψησίματος
Δ	Μενού 	7.	Λαβή φόρμας ψησίματος
E	Έναρξη / Διακοπή 	8.	Περίβλημα
ΣΤ	Βάρος ψωμιού 	9.	Ζυμωτήρες
		10.	Διακόπτης λειτουργίας (στο πίσω μέρος)





Πίνακας ελέγχου

A Οθόνη

Η οθόνη εμφανίζει το επιλεγμένο πρόγραμμα, καθώς και το χρόνο προγράμματος που απομένει. Ένα ενεργό πρόγραμμα υποδεικνύεται με τις άνω-κάτω τελείες που αναβοσβήνουν συνεχόμενα στην ένδειξη χρόνου.

Παράδειγμα:

Στην περίπτωση αυτή, έχει επιλεγεί το πρόγραμμα **5** (για ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ) με το πλήκτρο . Η οθόνη εμφανίζει: **5 3:40**. Το βάρος του ψωμιού εμφανίζεται στη μορφή ενός τριγωνικού συμβόλου στο άνω, δεξιό μέρος της οθόνης, μόλις κάτω από το μεγαλύτερο σύμβολο ψωμιού (). Το επιλεγμένο επίπεδο χρώματος εμφανίζεται ως «ΜΕΣΑΙΟ», το οποίο υποδεικνύεται με τη μορφή ενός τριγωνικού συμβόλου στο άνω, κεντρικό μέρος της οθόνης.




Ο συνολικός χρόνος προγράμματος είναι 3 ώρες και 40 λεπτά.

B Χρονοδιακόπτης /

Τα προγράμματα 1, 3, 5, 7, 8 και 10 μπορούν να ξεκινήσουν με χρονοκαθυστέριση. Έτσι, το επιλεγμένο πρόγραμμα μπορεί να ολοκληρωθεί έως 13:00 ώρες αργότερα.




Παράδειγμα:

Θέλετε να ξεκινήσει το πρόγραμμα στις 20:00 και να είναι έτοιμο το ψωμί στις 7:30 το επόμενο πρωί. Επομένως, ο συνολικός χρόνος προγράμματος θα είναι 11 ώρες και 30 λεπτά.

- Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο  για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
- Πιέστε το κατάλληλο πλήκτρο  ή  έως ότου η οθόνη εμφανίσει συνολικό χρόνο 11:30.
- Προσθέστε τα συστατικά ακολουθώντας τις οδηγίες που δίνονται στην παράγραφο Λειτουργία. Η μαγιά δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με τα υγρά συστατικά και το αλάτι.
- Μπορείτε να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος μόνο εάν χρησιμοποιείτε τα συστατικά στις σωστές, αναλογικές ποσότητές τους, εξασφαλίζοντας ότι η ζύμη δεν μπορεί να ανυψωθεί περισσότερο από το άκρο της φόρμας ψησίματος. Συνεπώς, συνιστούμε να χρησιμοποιούνται μόνο συνταγές που έχουν ήδη δοκιμαστεί με ικανοποιητικά αποτελέσματα.
- Μη χρησιμοποιείτε το χρονοδιακόπτη αν η συνταγή απαιτεί τη χρήση ευαίσθητων συστατικών, όπως αυγά, φρέσκο γάλα ή φρούτα. Ο χρονοδιακόπτης είναι επίσης ακατάλληλος για συνταγές που απαιτούν την προσθήκη υλικών (π.χ. ξηρούς καρπούς, σπόρους ή αποξηραμένα φρούτα) κατά τη διάρκεια του ζυμώνματος ή του φουσκώματος.

Γ Έλεγχος χρώματος

Τα προγράμματα ψησίματος 1, 2, 3, 4, 5, 6, και 8 σάς επιτρέπουν να επιλέξετε το επιθυμητό χρώμα. Διατίθενται τρεις ρυθμίσεις. Το επιλεγμένο επίπεδο χρώματος εμφανίζεται στη μορφή ενός τριγωνικού συμβόλου στο άνω, κεντρικό μέρος της οθόνης.


ΑΝΟΙΚΤΟ 
ΜΕΣΑΙΟ 
ΣΚΟΥΡΟ 

Δ Μενού


Πιέστε το πλήκτρο  έως ότου εμφανιστεί το επιθυμητό πρόγραμμα στη οθόνη (A). Από το μενού μπορείτε να επιλέξετε 12 διαφορετικά προγράμματα:

Πρόγραμμα	1		2	3 Άσπρο ψωμί / Ταλλινό ψωμί	4 Σύντομο πρόγραμμα	5 Ψωμί		6 Μπισκότα, γλυκά	7 Ζύμη	8 Ψήσιμο	9 Μαγειρώδα	10	
	Βασικό	1300				750	1300					750	1300
Προβλεπόμενη (2βηστιά μοτέλ - Ενεργοποίηση / Αρτεροδιαστολή θερμοκρασίας)	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	ενεργοποίηση / απεργιοποίηση θερμοκρασίας	11	22
Αναστάχεια	3	3	3	3	3	3	3,5	3,5	3	-	15	3	3
Πρόβιο ζύμωμα	2	2	2	2	2	2	-	-	2	-	-	2	2
Δευτερο ζύμωμα	13	20	16	5	13	12,5 λεπτά (χορδός θερμοκρασία), 8 λεπ τά με θερμοκρασία	16	-	13	-	-	13	13
Ακουστικό σήμα													
Μηνιαία οθόνες	2:54	2:57	1:33	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	-	2:34	2:45
Πρόβιο φούσκαμα	45	-	45	-	45	-	-	-	-	-	-	45	45
Φύση ομοιομορφίας	1	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1
Δευτερο φούσκαμα	18	7	25	7	18	-	-	-	45	-	-	18	18
Φύση ομοιομορφίας	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1
Τελευταίο φούσκαμα	45	25	50	27	35	-	-	-	22	-	-	39	39
Ψήσιμο	55	62	55	65	55	62	80	-	-	60	45 αναστάχεια / ψήσιμο	56	56
Αδράνεια (χορδός θερμοκρασία)	-	-	-	-	-	-	16	-	-	-	20	-	-
Διατήρηση θερμοκρασίας	60	60	60	-	60	-	-	-	-	-	-	60	60
Χρόνος π													
πρωτόμακτος	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Χρονοδιακόπτης (απογυμναστήριος)	13 ώρες	-	13 ώρες	-	13 ώρες	-	-	-	13 ώρες	13 ώρες	-	13 ώρες	13 ώρες

Ε Πλήκτρο ΕΝΑΡΞΗΣ/ΔΙΑΚΟΠΗΣ

Το πλήκτρο  ξεκινά ή σταματά ένα πρόγραμμα. Οι άνω-κάτω τελείες που αναβοσβήνουν συνεχόμενα στην ένδειξη χρόνου υποδεικνύουν ότι έχει ενεργοποιηθεί το πρόγραμμα.


Προστασία από λάθος πάτημα πλήκτρων:


Μετά την έναρξη ενός προγράμματος, απενεργοποιούνται όλα τα υπόλοιπα πλήκτρα ελέγχου έως ότου ολοκληρωθεί το ψήσιμο ή έως ότου πιέσετε το πλήκτρο  για 2 τουλάχιστον δευτερόλεπτα.

Όταν πιέσετε κάποιο πλήκτρο ελέγχου, πριν το αφήσετε, περιμένετε έως ότου ακούσετε ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι έχει αναγνωριστεί η σωστή καταχώρηση πλήκτρου.

ΣΤ Βάρος ψωμιού

Τα προγράμματα ψησίματος 1, 5 και 10 σάς επιτρέπουν να επιλέξετε το μέγεθος του ψωμιού. Το επιλεγμένο βάρος υποδεικνύεται με τη μορφή ενός τριγωνικού συμβόλου κάτω από το αντίστοιχο σύμβολο ψωμιού στην οθόνη.

 = για καρβέλια περίπου 750 γρ. έως 900 γρ.

 = για καρβέλια περίπου 1000 γρ. έως 1600 γρ.

ΧΡΗΣΗ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

Με τον αρτοπαρασκευαστή μπορείτε:

- Να εκτελέσετε διάφορες συνταγές ψωμιού, μερικές από τις οποίες θα βρείτε στο παράρτημα του παρόντος εγχειριδίου. Επίσης, με αυτόν τον αρτοπαρασκευαστή μπορείτε να ψήσετε έτοιμα μίγματα με περιεχόμενο στερεών υλικών έως 750 γρ. (για περίπου 600 γρ. ψωμί).
- Να ζυμώνετε ζύμη για κουλούρια, πίτσα, κτλ., αλλά και να αφήνετε τη ζύμη να φουσκώνει.

Σημεία που πρέπει να προσέχετε

- Να χρησιμοποιείτε πάντα πανί ή γάντια κουζίνας όταν αγγίζετε τη συσκευή μετά τη χρήση ή όταν βγάζετε το φρεσκοψημένο ψωμί.
- Με αυτόν τον αρτοπαρασκευαστή, μπορείτε να χρησιμοποιείτε συνταγές με αλεύρι βάρους έως 750 γρ.
Όταν χρησιμοποιείται λιγότερο αλεύρι, η ζύμη δεν μπορεί να ζυμωθεί καλά. Όταν χρησιμοποιείται περισσότερο αλεύρι, η ζύμη μπορεί να ξεχειλίσει από τη φόρμα ψησίματος.
- Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, πρέπει να γίνει επανεκκίνηση του προγράμματος. Αν το πρόγραμμα ήταν ακόμη στη φάση ζυμώματος όταν συνέβη η διακοπή ρεύματος, μπορείτε να ξεκινήσετε ξανά τον κύκλο χρησιμοποιώντας τα ίδια συστατικά. Διαφορετικά, πρέπει να χρησιμοποιήσετε φρέσκα συστατικά.
- Κατά τη διαδικασία ζυμώματος, μπορεί να συμπυκνωθούν υδρατμοί στο παράθυρο. Η συμπύκνωση αυτή, θα εξαφανιστεί κατά το ψήσιμο.
- Για να ψηθεί ομοιόμορφα το ψωμί, μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διαδικασία ψησίματος.
- Μετά από κάθε χρήση, αφήστε να παρέλθει αρκετός χρόνος για να κρυώσει ο

- αρτοπαρασκευαστής και η φόρμα ψησίματος πριν τα καθαρίσετε καλά.
- Η φόρμα ψησίματος και οι ζυμωτήρες έχουν αντικολητική επίστρωση. Για να μη φθαρεί αυτή η επίστρωση, μην την αφήνετε να έρχεται σε επαφή με μεταλλικά, σκληρά, αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα.
 - **Προσοχή: Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει άδεια. Μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή** από την υπερθέρμανση της άδειας φόρμας ψησίματος.

Προσοχή

- Σε περίπτωση που βγαίνει καπνός από το θάλαμο ψησίματος, βγάλτε αμέσως το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, αλλά μην ανοίξετε το καπάκι. Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να καταπνίξετε τις φλόγες ή να σβήσετε ζύμη που σιγοκαίει με νερό. Η ζύμη μπορεί να πιάσει φωτιά αν ξεχειλίσει από τη φόρμα ψησίματος και έρθει σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο. Για το λόγο αυτό, να προσέχετε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται στις συνταγές.
- Να φροντίζετε πάντα η συσκευή να φυλάσσεται μακριά από τα παιδιά, ειδικά όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή σε μαλακές ή εύφλεκτες επιφάνειες (π.χ. χαλί, μοκέτα). Να φροντίζετε πάντα να τοποθετείτε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια. Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή με τρόπο ώστε να μην μπορεί να πέσει.
- πίσω μέρος του καπακιού και μην αγγίζετε το παράθυρο στο καπάκι. Τα μέρη αυτά θερμαίνονται κατά τη λειτουργία.
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.

Λειτουργίες προγράμματος

1 = ΒΑΣΙΚΟ

Το πρόγραμμα αυτό χρησιμοποιείται συχνότερα, ενώ είναι κατάλληλο για ψωμί με υψηλή περιεκτικότητα σιτάλευρου.

2 = ΓΡΗΓΟΡΟ

Είναι για το γρήγορο ψήσιμο, άσπρου ψωμιού από σιτάλευρο.

3 = ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ/ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ

Είναι κατάλληλο για αφράτη ζύμη για άσπρο ψωμί/γαλλικό ψωμί.

4 = ΣΥΝΤΟΜΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Κατάλληλο για το γρήγορο ψήσιμο ψωμιού, κατά το οποίο τα καρβέλια είναι πιο ανοιχτόχρωμα από ό,τι συνήθως. Οι ποσότητες που χρησιμοποιούνται πρέπει συνεπώς να αναλογούν μόνο σε μικρότερα καρβέλια.

5 = ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Σε αντίθεση με το ΒΑΣΙΚΟ πρόγραμμα, αυτό το πρόγραμμα προσφέρει παρατεταμένο φούσκωμα και ψήσιμο επειδή η ζύμη για ψωμί με υψηλή περιεκτικότητα σε αλεύρι σίκαλης και ολικής άλεσης δεν φουσκώνει τόσο πολύ, όσο η ζύμη που περιέχει σιτάλευρο.

6 = ΜΠΙΣΚΟΤΑ, ΓΛΥΚΑ

Κατάλληλο για την προετοιμασία μπισκότων, όταν χρησιμοποιείται μπέικινγκ πάουντερ αντί για μαγιά.

7 = ΖΥΜΗ

Το πρόγραμμα αυτό δεν περιλαμβάνει ψήσιμο. Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος, μπορείτε να αφαιρέσετε τη ζύμη (π.χ. ζύμη για πίτσα) και να την ψήσετε σε συμβατικό φούρνο.

8 = ΨΗΣΙΜΟ

Κατάλληλο για το ψήσιμο ζύμης (π.χ. ζύμη που έχει ήδη ζυμωθεί με το πρόγραμμα ΖΥΜΗ). Έτσι, μπορείτε να αλλάζετε το φούσκωμα σύμφωνα με τον τύπο της ζύμης πριν ξεκινήσει το πρόγραμμα ΨΗΣΙΜΟ.

Αν το καρβέλι δεν έχει το κατάλληλο χρώμα, μπορείτε να ξεκινήσετε αυτό το πρόγραμμα και απευθείας μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος ψησίματος ψωμιού.




9 = ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Κατάλληλο για την παρασκευή μαρμελάδας. Κατά την παρασκευή, βεβαιωθείτε ότι έχετε γεμίσει μόνο τα δύο τρίτα της φόρμας ψησίματος με όλα τα υλικά (περίπου 900 γρ.) επειδή το μίγμα μπορεί να φουσκώσει.






10 = ΤΟΣΤ





Κατάλληλο για το ψήσιμο ψωμιού για τوست.

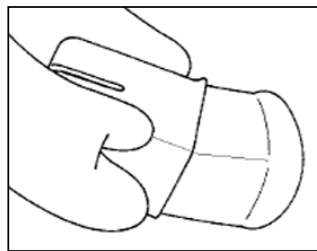
ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βγάζετε τη φόρμα από το θάλαμο.
- Βάζετε το καλώδιο στην πρίζα.
- Επιλέγετε με το πλήκτρο  το πρόγραμμα 8 (ΨΗΣΙΜΟ).
- Πατάτε το πλήκτρο  και αφήνετε τη συσκευή να θερμανθεί για 10 λεπτά. Με αυτό τον τρόπο μπορεί να εξατμισθεί οι μυρωδιά της αντίστασης. Ο χώρος πρέπει να αερίζεται και να έχετε βγάλει οπωσδήποτε τη φόρμα για να μην υπερθερμανθεί.
- Κατόπιν, πιέστε το πλήκτρο  για 2 τουλάχιστον δευτερόλεπτα, βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Θα πρέπει να καθαρίσετε καλά τη φόρμα ψησίματος πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

ΧΡΗΣΗ

- Ανοίγετε το καπάκι και βγάζετε τη φόρμα.
- Τοποθετήστε τους ζυμωτήρες στις υποδοχές τους μέσα στη φόρμα ψησίματος.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, πάντα να βάζετε πρώτα τα υγρά υλικά και μετά τα στερεά υλικά, όπως το αλεύρι.
- Τέλος, προσθέστε τη μαγιά. Όταν χρησιμοποιείτε το χρονοδιακόπτη, φροντίστε να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με το αλάτι και τα υγρά υλικά.
- Τοποθετήστε ξανά τη φόρμα ψησίματος στη συσκευή και περιστρέψτε τη δεξιόστροφα για να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι η φόρμα ψησίματος έχει ασφαλίσει καλά στη θέση της. Πριν ξεκινήσετε το πρόγραμμα, κλείστε το καπάκι, βάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο σε μια κατάλληλη πρίζα και θέστε το διακόπτη λειτουργίας στην ενεργή θέση.
- Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο  για να επιλέξετε το πρόγραμμα ψησίματος που επιθυμείτε. Κάθε φορά που πιέζετε το πλήκτρο, η οθόνη αλλάζει στο επόμενο πρόγραμμα της ακολουθίας.
- Με το πλήκτρο  μπορείτε να επιλέξετε το επιθυμητό χρώμα στα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, και 8. Διατίθενται οι ακόλουθες ρυθμίσεις: ελαφρύ () , μεσαίο () και () σκούρο.
- Τα προγράμματα ψησίματος 1, 5 και 10 σάς επιτρέπουν να επιλέξετε το μέγεθος του

- ψωμιού με το πλήκτρο .
- Αν επιθυμείτε να ξεκινήσετε το πρόγραμμα με χρονοκαθυστέρηση, μπορείτε να ρυθμίσετε τώρα το συνολικό χρόνο που επιθυμείτε.
 - Διαφορετικά, πιάστε το πλήκτρο  για να ξεκινήσετε το ζύμωμα ή/και το ψήσιμο.
 - Κατά τη διάρκεια του δεύτερου ψησίματος στα προγράμματα 1, 2, 5, 6 και 10, ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύει ότι μπορείτε να προσθέσετε συστατικά, όπως φρούτα και ξηροί καρποί, στη ζύμη. Μην ανοίξετε το καπάκι μετά από αυτό το δεύτερο ζύμωμα, αλλά περιμένετε έως ότου ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.
 - Μόλις το ψωμί ή η ζύμη είναι έτοιμα, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην ένδειξη χρόνου θα εμφανιστεί η ένδειξη **0:00**. Πιάστε το πλήκτρο  για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα και ανοίξτε το καπάκι.
 - Αν ξεχάσετε να πιάσετε το πλήκτρο  και να βγάλετε αμέσως το ψωμί στα προγράμματα 1, 2, 3, 5 και 10, αυτό θα διατηρηθεί αυτόματα ζεστό για 60 λεπτά. Με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζετε ότι δεν θα δημιουργηθεί συμπύκνωση στη φόρμα ψησίματος.
 - Βγάλτε προσεκτικά τη φόρμα ψησίματος χρησιμοποιώντας ένα πανί για το φούρνο. Μην τοποθετήσετε τη ζεστή φόρμα ψησίματος σε επιφάνειες που είναι ευαίσθητες στη θερμοότητα.
 - Βγάλτε το ψωμί από τη φόρμα ψησίματος. Για να διευκολυνθείτε ώστε να βγάλετε το ψωμί, κουνήστε ελαφρά τη φόρμα ψησίματος. Αν ένας από τους ζυμωτήρες μείνει μέσα στο ψωμί, πρέπει να το βγάλετε προσεκτικά με τον εξαγωγέα που παρέχεται. Εισάγετε τον εξαγωγέα μέσα στο άνοιγμα του ζυμωτήρα και πιάστε τον με τρόπο ώστε να συγκρατεί το κάτω άκρο του ζυμωτήρα. Τραβήξτε το ζυμωτήρα προσεκτικά από το καρβέλι, κατά προτίμηση πρώτα τη λεπίδα του. Για να διευκολυνθεί η αφαίρεση της λεπίδας, μπορείτε να κόψετε λίγο αυτό το τμήμα του καρβελιού. Τοποθετήστε το ψωμί σε κατάλληλη σχάρα για να κρυώσει και το κάτω μέρος του. Μην επιχειρήσετε να κόψετε το ψωμί, αν δεν κρυώσει.




ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- **Προσοχή:** Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, φροντίστε να βγάλετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και να έχει κρυώσει η συσκευή. Μην βυθίζετε ποτέ τον αεροπαρασκευαστή σε νερό.
- Βγάλτε τη φόρμα ψησίματος από τη συσκευή και αφαιρέστε τους ζυμωτήρες. Μπορείτε να καθαρίσετε τη φόρμα ψησίματος και τους ζυμωτήρες με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Για τον καθαρισμό, μη χρησιμοποιείτε σκληρά υλικά. Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να διαχωρίσετε τους ζυμωτήρες από τη φόρμα ψησίματος ασκώντας κανονική πίεση, αφήστε τους να διαποτιστούν σε χλιαρό νερό για 30 περίπου λεπτά. Μην πιέζετε υπερβολικά τους ζυμωτήρες για να τους βγάλετε.
- Για να μη φθαρεί η φλάντζα του άξονα κίνησης, μην αφήνετε τη φόρμα ψησίματος σε νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα. **Μην πλένετε τη φόρμα ψησίματος σε πλυντήριο πιάτων.**

- Μπορείτε να καθαρίζετε το εσωτερικό μέρος από το καπάκι με ένα ελαφρά βρεγμένο, μαλακό πανί. Θα πρέπει να **καθαρίζετε** το εσωτερικό μέρος της συσκευής **μόνο με ένα μαλακό, στεγνό πανί**.
- Για τον καθαρισμό, **μη** χρησιμοποιείτε προϊόντα που έχουν σχεδιαστεί για καθαρισμό φούρνων, διαβρωτικά ή σκληρά διαλύματα καθαρισμού ή προϊόντα που περιέχουν ξίδι ή χλωρίνη.
- Πριν από τη φύλαξη της συσκευής, να φροντίζετε αυτή να έχει κρυώσει εντελώς και να είναι τελείως στεγνή.

ΣΥΝΗΘΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

1. *Το ψωμί έχει έντονη μυρωδιά.*
Ελέγξτε αν έχετε χρησιμοποιήσει τη σωστή ποσότητα μαγιάς. Η μεγάλη ποσότητα μαγιάς δημιουργεί μια δυσάρεστη οσμή και το ψωμί φουσκώνει πολύ. Να χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα υλικά.
2. *Το ψημένο ψωμί είναι νωπό και έχει κολλώδη επιφάνεια.*
Βγάλτε το ψωμί από τη συσκευή αμέσως μετά το ψήσιμο και τοποθετήστε το επάνω σε μια σχάρα για να κρυώσει.
3. *Με το πάτημα του πλήκτρου έναρξης δεν ενεργοποιείται το επιλεγμένο πρόγραμμα.*
Φροντίστε να είναι σωστά συνδεδεμένη η συσκευή στην κεντρική ηλεκτρική παροχή και να είναι ενεργοποιημένη.
Αν, μετά από ένα κύκλο λειτουργίας, η συσκευή είναι ακόμη πολύ ζεστή, ένας αυτόματος διακόπτης ασφάλειας εμποδίζει τη λειτουργία της. Στην περίπτωση αυτή, εμφανίζονται τα γράμματα **HHH** στην οθόνη και ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα. Πιέστε το πλήκτρο  για 2 δευτερόλεπτα και βγάλτε τη φόρμα ψησίματος, μαζί με τα υλικά, από τη συσκευή. Πριν ξεκινήσετε ξανά το πρόγραμμα, αφήστε τον αρτοπαρασκευαστή να κρυώσει για 20 περίπου λεπτά με το καπάκι ανοικτό.
Το μήνυμα **EEE** αυτό υποδεικνύει δυσλειτουργία του αισθητήρα θερμοκρασίας. Σε αυτήν την περίπτωση, η συσκευή θα πρέπει να ελεγχθεί από αρμόδιο τεχνικό.
4. *Το ψωμί έχει φουσκώσει υπερβολικά.*
Μειώστε την ποσότητα μαγιάς, νερού ή αλευριού που χρησιμοποιείτε.
5. *Το ψωμί δεν έχει φουσκώσει αρκετά.*
Αυξήστε την ποσότητα μαγιάς, νερού ή γλυκαντικών. Φροντίστε να προσθέσετε τα υλικά στη φόρμα ψησίματος με τη σωστή σειρά. Πρέπει πρώτα να προσθέσετε τα υγρά υλικά, κατόπιν τα στερεά υλικά και τέλος τη μαγιά.
Σημείωση: Το ψωμί από αλεύρι σίκαλης και αλεύρι ολικής άλεσης δεν φουσκώνει όπως το ψωμί από σιτάλευρο.
6. *Η ζύμη ξεφουσκώνει μόλις αρχίζει το ψήσιμο.*
Η ζύμη είναι πολύ μαλακή. Μειώστε λίγο την ποσότητα υγρών υλικών ή μαγιάς, ή επιλέξτε ένα πρόγραμμα με μικρότερο χρόνο φουσκώματος. Επίσης, μπορείτε να αυξήσετε την ποσότητα αλατιού.
7. *Η ζύμη είναι πολύ μαλακή ή κολλώδης.*
Η υφή της ζύμης μπορεί να γίνει πιο ομαλή αν προσθέσετε μια κουταλιά αλεύρι κατά τη διάρκεια ζυμώνματος.

8. *Η ζύμη ζυμώνεται πολύ δύσκολα.*
Προσθέστε μια κουταλιά νερό κατά τη διάρκεια ζυμώματος.
9. *Ποια είναι η σημασία των αριθμών που χαρακτηρίζουν τους διαφορετικούς τύπους αλευριού;*
Όσο υψηλότερος είναι ο αριθμός του αλευριού, τόσο υψηλότερο είναι το περιεχόμενο σε ίνες και τόσο πιο σκούρο είναι το χρώμα.
10. *Τι είναι το αλεύρι ολικής άλεσης;*
Το αλεύρι ολικής άλεσης παράγεται από ολόκληρα κομμάτι σίκαλης και συνεπώς έχει υψηλότερο περιεχόμενο σε ίνες. Αναγνωρίζεται από το σκούρο χρώμα του. Ωστόσο, δεν είναι απαραίτητο το ψωμί ολικής άλεσης να είναι πιο σκούρο.

Συνταγές

Πρόσθετες πληροφορίες για τις συνταγές

Μπορείτε να αλλάξετε τις συνταγές που προτείνονται στο εγχειρίδιο αυτό ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, προσθέτοντας διάφορα υλικά της επιλογής σας.

Ανάλογα με το γούστο σας, μπορείτε να προσθέσετε, για παράδειγμα, φύτρες σιταριού, ηλιόσπορους, βότανα, σπόρους αγριοκύνινου, τριμμένο πιπέρι, τριμμένους ξηρούς καρπούς, μούσλι, χονδραλεσμένο καλαμπόκι, κομμάτια μπέικον, κτλ.

Μπορείτε να προσθέσετε τα υλικά αυτά μετά το ηχητικό σήμα, 5 έως 10 περίπου λεπτά μετά την έναρξη της δεύτερης ζύμωσης, αλλά μόνο για τα ακόλουθα προγράμματα: ΒΑΣΙΚΟ, ΓΡΗΓΟΡΟ, ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ, ΜΠΙΣΚΟΤΑ/ΓΛΥΚΑ και ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ.

Ο αρτοποιασκευαστής είναι σχεδιασμένος να εκτελεί συνταγές με περιεκτικότητα σε αλεύρι έως 750 γρ. Μην ξεπερνάτε το όριο αυτό για να μην ξεχειλίσει η ζύμη από τη φόρμα ψησίματος, αλλά και για να γίνει σωστό και καλό ζύωμα.

Όλα τα συστατικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.

Η ζάχαρη βοηθάει να φουσκώσει η μαγιά και δημιουργεί πιο σκούρα και συμπαγή κρούστα.

Το αλάτι δίνει στη ζύμη πιο σφιχτή υφή και επιβραδύνει το φούσκωμα.

Όταν χρησιμοποιείτε πρόσθετα υγρά υλικά στη συνταγή, να φροντίζετε να μειώνετε ανάλογα την ποσότητα των υγρών υλικών της συνταγής. Αυτό ισχύει όταν χρησιμοποιούνται, για παράδειγμα, αυγά, φρέσκο τυρί ή γιαούρτι.

Για όλα αυτά τα προγράμματα, κατά τα οποία δεν μπορεί να ρυθμιστεί το βάρος του ψωμιού, μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιαδήποτε ποσότητα στις συνταγές.

Οι πληροφορίες στις συνταγές (π.χ. 750 γρ. και 1000 γρ.) αναφέρονται στο προσεγγιστικό βάρος του τελικού καρβελιού.

Τα αποτελέσματα του ψησίματος εξαρτώνται από αρκετούς παράγοντες όπως η πίεση αέρα, η υγρασία, η σκληρότητα νερού, η θερμοκρασία δωματίου ή η θερμοκρασία συστατικών. Αν την πρώτη φορά δεν πετύχει μια συνταγή όπως επιθυμείτε, συνιστούμε να τροποποιήσετε τις προτεινόμενες συνταγές ανάλογα, όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Συνήθη προβλήματα».

Ειδικές πληροφορίες για αλλεργικά άτομα

Με αυτόν τον αρτοποιασκευαστή, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μίγματα αλευριού ειδικά διαμορφωμένα για άτομα που είναι αλλεργικά στη σίκαλη. Το ψωμί θα γίνει σχετικά

σφικτό ακόμα και αν χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες μαγιάς ή μπέικινγκ πάουντερ. Ωστόσο, στην περίπτωση αυτή, να χρησιμοποιείτε μόνο το ΒΑΣΙΚΟ και το ΓΡΗΓΟΡΟ πρόγραμμα, επιλέγοντας, σε κάθε περίπτωση, τη ρύθμιση για πιο σκούρο χρώμα. Με το ΒΑΣΙΚΟ πρόγραμμα, το καρβέλι έχει πιο τραγανή κρούστα, ενώ το ΓΡΗΓΟΡΟ πρόγραμμα έχει ως αποτέλεσμα πιο μαλακή κρούστα.

Δεν συνιστάται ο προκαθορισμός προγραμμάτων, όταν χρησιμοποιείτε είδη αλευριού χωρίς γλουτένη. Να ξεκινάτε το πρόγραμμα αμέσως μετά την προσθήκη των συστατικών.

Αν παρατηρήσετε υπολείμματα αλευριού στα τοιχώματα της φόρμας ψησίματος, ανοίξτε το καπάκι κατά τη διάρκεια του ζυμώματος και χρησιμοποιήστε πλαστικό ξυστήρι για να βάλετε το αλεύρι πίσω στη ζύμη ώστε να ζυμωθεί σωστά. Στη συνέχεια κλείστε το καπάκι.

Όταν χρησιμοποιείτε μαγιά, θα πρέπει να βγάζετε τους ζυμωτήρες μετά το τελικό ζύωμα. Βάλτε λίγο αλεύρι στα δάκτυλά σας πριν βγάλετε τους ζυμωτήρες. Πρέπει να βγάζετε τους ζυμωτήρες για να μη δημιουργηθούν θύλακες αέρα μέσα στο ψωμί επειδή το ψωμί θα φουσκώσει μόνο λίγο. Κατόπιν προσθέστε λίγες σταγόνες λαδιού στη ζύμη και χρησιμοποιήστε ένα ξυστήρι ζύμης ή τα δάκτυλά σας για να απλώσετε το λάδι ομοιόμορφα στην επιφάνεια της ζύμης. Έτσι δεν θα προκληθούν βαθιά σκασίματα εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών ψησίματος. Στη συνέχεια κλείστε το καπάκι.

Άσπρο ψωμί/Γαλλικό ψωμί

Συστατικά:

750γρ	1000γρ		Συστατικά
1	1½	κ.γ.	ξηρή μαγιά
390	600	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 405)
2	3	κ.σ.	ζάχαρη
1½	2¼	κ.γ.	αλάτι
1½	2¼	κ.σ.	βούτυρο
140	220	ml	γάλα
120	180	ml	νερό
Πρόγραμμα:			ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ
Χρώμα:			ΜΕΣΑΙΟ

Κρεμμυδόψωμο

Συστατικά:

860γρ	1180γρ		Συστατικά
¾	1	ακέτο	ξηρή μαγιά
540	760	γρ.	λευκό σιτάλευρο με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050)
50	75	γρ.	ψημένα κρεμμύδια
1	1	κ.γ.	ζάχαρη
1	1½	κ.γ.	αλάτι
350	500	ml	νερό
Πρόγραμμα:			ΓΡΗΓΟΡΟ

Επτάσπορο ψωμί

Συστατικά:

800γρ	1600γρ		Συστατικά
¾	1	ακέτο	ξηρή μαγιά
500	700	γρ.	σιτάρι ολικής άλεσης
215	325	γρ.	7σπορές νιφάδες
1¼	1¾	κ.γ.	αλάτι
1¼	1¾	κ.γ.	ζάχαρη
1¼	1¾	κ.σ.	ξίδι
25	45	γρ.	βούτυρο
460	640	ml	νερό
Πρόγραμμα:			ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ
Χρώμα:			ΜΕΣΑΙΟ

Ψωμί από σιτάρι

Συστατικά:

750γρ	1100γρ		Συστατικά
1	1 ³ / ₄	κ.γ.	ξηρή μαγιά
300	420	γρ.	λευκό σιτάλευρο με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050)
200	280	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 405)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	κ.γ.	αλάτι
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	κ.γ.	μέλι ή σιρόπι από ζαχαρότευτλο
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	κ.γ.	ροζύμι
290	450	ml	νερό
Πρόγραμμα:			ΒΑΣΙΚΟ
Χρώμα:			ΣΚΟΥΡΟ

Ψωμί από σιτάρι και σίκαλη

Συστατικά:

750γρ	1100γρ		Συστατικά
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	κ.γ.	ξηρή μαγιά
230	350	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
230	350	γρ.	σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	κ.γ.	αλάτι
1 ¹ / ₄	3 ³ / ₄	κ.γ.	ζάχαρη
220	350	ml	νερό
110	175	ml	σκέτο φυσικό γιαούρτι με 3,5% λιπαρά
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	κ.γ.	προζύμι
Πρόγραμμα:			ΒΑΣΙΚΟ
Χρώμα:			ΜΕΣΑΙΟ

Ψωμί από σιτάλευρο και σίκαλη με σπόρους σόγιας

Συστατικά:

750γρ	1120γρ		Συστατικά
1	1 ³ / ₄	κ.γ.	ξηρή μαγιά
250	350	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
220	300	γρ.	σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	κ.γ.	αλάτι
1	1 ³ / ₄	κ.γ.	ζάχαρη
180	240	ml	νερό
160	220	ml	βουτυρόγαλα
3 ³ / ₄	1 ¹ / ₄	κ.σ.	ροζύμι
30	45	γρ.	σπόροι σόγιας
3 ³ / ₄	1 ¹ / ₄	κ.γ.	μπαχαρικά για ψωμί
Πρόγραμμα:			ΒΑΣΙΚΟ
Χρώμα:			ΜΕΣΑΙΟ
Προσθέστε τους σπόρους σόγιας μετά το ηχητικό σήμα.			

Τυρόψωμο

Συστατικά:

760γρ	1100γρ		Συστατικά
1¼	1¾	κ.γ.	ξηρή μαγιά
230	350	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
230	350	γρ.	σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150)
1½	2½	κ.γ.	αλάτι
¾	1¼	κ.γ.	ζάχαρη
170	270	ml	νερό
140	210	ml	βουτυρόγαλα
45	70	γρ.	λεπτοτριμμένο τυρί εμεντάλ
Πρόγραμμα:			ΒΑΣΙΚΟ
Χρώμα:			ΣΚΟΥΡΟ
Προσθέστε το τριμμένο τυρί μετά το ηχητικό σήμα.			

Ψωμί από πίτουρο

Συστατικά:

750γρ	1300γρ		Συστατικά
1	1¼	κ.γ.	ξηρή μαγιά
340	525	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
¼	¾	φλ.	πίτουρο
1½	2½	κ.σ.	ζάχαρη
1½	2½	κ.σ.	σκόνη γάλακτος
1½	2½	κ.γ.	αλάτι
1½	2½	κ.σ.	βούτυρο
290	440	ml	νερό
Πρόγραμμα:			ΒΑΣΙΚΟ
Χρώμα:			ΜΕΣΑΙΟ

Ιταλικό άσπρο ψωμί

Συστατικά:

900γρ	1300γρ		Συστατικά
¾	1	ακέτο	ξηρή μαγιά
100	150	γρ.	χονδραλεσμένο καλαμπόκι
475	650	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
1	1½	κ.γ.	ζάχαρη
1	1½	κ.σ.	φυτικό έλαιο
1	1½	κ.γ.	αλάτι
375	570	ml	νερό
Πρόγραμμα:			ΤΟΣΤ

Ψωμί ολικής άλεσης με σίκαλη και σιτάρι

Συστατικά:

750γρ	1150γρ		Συστατικά
1½	2¼	κ.γ.	ξηρή μαγιά
230	350	γρ.	λευκό σιτάλευρο με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050)
230	350	γρ.	αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης
1	1¾	κ.γ.	αλάτι
½	1	κ.γ.	ζάχαρη
290	440	ml	νερό
2	3½	κ.σ.	ροζύμι
Πρόγραμμα:			ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ
Χρώμα:			ΣΚΟΥΡΟ

Μίγμα αλευριού χωρίς γλουτένιο για ψωμί, κουλούρια και βάσεις ζύμης

Συστατικά:

1150γρ		Συστατικά
2	ακέτο	ξηρή μαγιά
700	γρ.	μίγμα αλευριού
30	γρ.	βούτυρο
1½	κ.γ.	αλάτι
570	ml	ζεστό νερό
<i>Πρόγραμμα:</i>		ΒΑΣΙΚΟ
<i>Χρώμα:</i>		ΣΚΟΥΡΟ
Συμβουλή: Με αυτά τα συστατικά, η ζύμη μπορεί να ζυμωθεί στο πρόγραμμα ΖΥΜΗ για την παραγωγή κουλουριών ή βάσης ζύμης.		

Γλυκόψωμο

Συστατικά:

750γρ	1180γρ		Συστατικά
¾	1	ακέτο	ξηρή μαγιά
500	700	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
2	3	κ.σ.	μέλι
1	1½	κ.γ.	αλάτι
2	4		αυγά
25	35	γρ.	βούτυρο
275	400	ml	φρέσκο γάλα
<i>Πρόγραμμα:</i>		ΓΡΗΓΟΡΟ ή ΣΥΝΤΟΜΟ	
Σημείωση: Για το ΣΥΝΤΟΜΟ πρόγραμμα, πρέπει να χρησιμοποιηθούν μόνο οι ποσότητες που καθορίζονται για το καρβέλι 750 γρ. Διαφορετικά, το καρβέλι μπορεί να γίνει πολύ μεγάλο, επειδή η πυκνότητα συνήθως είναι ελαφρύτερη με αυτό το πρόγραμμα.			

Ψωμί με προζύμι

Συστατικά:

740γρ	1050γρ		Συστατικά
1	1½	ακέτο	ξηρή μαγιά
250	340	γρ.	αλεύρι σίκαλης
250	340	γρ.	λευκό σιτάλευρο με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050)
1	1½	κ.γ.	αλάτι
½	¾	κ.γ.	μπαχαρικά για ψωμί
½	¾	ακέτο	ξηρή προζύμι
350	450	ml	νερό
<i>Πρόγραμμα:</i>		ΒΑΣΙΚΟ	
<i>Χρώμα:</i>		ΜΕΣΑΙΟ	
Σημείωση: Η ξηρή προζύμι είναι σε μορφή συμπυκνώματος και διατίθεται σε συσκευασία των 15 γρ.			

Ψωμί από σιτάρι

Συστατικά:

750γρ	1100γρ		Συστατικά
1	1¾	κ.γ.	ξηρή μαγιά
220	340	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
230	360	γρ.	λευκό σιτάλευρο με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050)
1½	2	κ.γ.	αλάτι
½	1	κ.γ.	ζάχαρη
1½	2	κ.γ.	ροζύμι
210	320	ml	βουτυρόγαλα
120	180	ml	γάλα
<i>Πρόγραμμα:</i>		ΒΑΣΙΚΟ	
<i>Χρώμα:</i>		ΜΕΣΑΙΟ	

Ψωμί από πίτουρο και βρώμη

Συστατικά:

750γρ	1050γρ		Συστατικά
$\frac{3}{4}$	$1\frac{1}{2}$	κ.γ.	ξηρή μαγιά
360	470	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
110	145	γρ.	πίτουρο και βρώμη
$1\frac{1}{2}$	2	κ.σ.	ζάχαρη
2	$2\frac{3}{4}$	κ.γ.	αλάτι
2	$2\frac{3}{4}$	κ.σ.	βούτυρο
380	490	ml	γάλα
Πρόγραμμα:			ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ
Χρώμα:			ΜΕΣΑΙΟ

Έτοιμα μίγματα που διατίθενται στην αγορά

Διατίθενται στην αγορά διάφορα έτοιμα μίγματα.

- Τοποθετήστε στη φόρμα ψησίματος έως 750 γρ. έτοιμου μίγματος και την απαιτούμενη ποσότητα ξηρής μαγιάς. Ανάλογα με την ποσότητα του μίγματος, ίσως να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο το μισό μίγμα κάθε φορά.
- Προσθέστε την αντίστοιχη ποσότητα υγρού.

Πρόγραμμα: ΒΑΣΙΚΟ, ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ ή ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ, ανάλογα με το είδος του αλευριού που χρησιμοποιείτε.

Μαρμελάδα

Η βασική συνταγή αποτελείται από λεπτοκομμένα ή πολτοποιημένα φρούτα και ζάχαρη ζελατίνης (Αναλογία 2:1). Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τις σωστές αναλογίες των φρούτων και της ζάχαρης ζελατίνης στη συσκευασία της ζάχαρης.

- Πριν κόψετε τα φρούτα σε μικρά κομμάτια ή πριν τα κάνετε πολτό, θα πρέπει να τα πλύνετε και, αν είναι απαραίτητο, να αφαιρέσετε τη φλούδα τους.
- Ζυγίστε περίπου 900 γρ. φρούτα. Για

να αποφύγετε τον υπερβολικό αφρισμό και την έκχυση της μαρμελάδας, μην υπερβείτε την ποσότητα αυτή. Κόψτε τώρα το φρούτο σε μικρά κομμάτια (το μέγιστο 1 εκ.) ή πολτοποιήστε το.

- Τοποθετήστε στη φόρμα ψησίματος τα φρούτα και περίπου 500 γρ. ζάχαρη ζελατίνης, σε αναλογία 2:1. Για μαρμελάδα από μούρα, πρέπει να προσθέσετε 1 κ.σ. χυμό λεμονιού.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ.
- Θα πρέπει να παρακολουθείτε προσεκτικά τη διαδικασία αυτή. Χρησιμοποιήστε ένα πλαστικό ξυστήρι για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ζάχαρης από τα τοιχώματα της φόρμας ψησίματος.
- Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και βγάλτε προσεκτικά τη φόρμα ψησίματος χρησιμοποιώντας ένα πανί για το φούρνο.
- Μεταφέρετε προσεκτικά τη μαρμελάδα σε βαζάκια. Κλείστε ερμητικά τα βαζάκια και αφήστε τα να κρυώσουν.
- Θα πρέπει να πλύνετε καλά τη φόρμα ψησίματος αμέσως μετά τη χρήση.

Ζύμη για πίτσα

Συστατικά:

		Συστατικά
2	κ.γ.	ξηρή μαγιά
400	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
2	κ.γ.	αλάτι
1	κ.γ.	ζάχαρη
3	κ.σ.	ελαιόλαδο
230	ml	νερό
Πρόγραμμα:		ZYMH

- Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, βγάλτε τη ζύμη από τη φόρμα ψησίματος.
- Αλείψτε ένα ταψί ψησίματος με ελαιόλαδο και απλώστε τη ζύμη με

- έναν πλάστη.
- Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε θερμοκρασία δωματίου για 30 περίπου λεπτά.
 - Απλώστε τη ζύμη με τα υλικά της επιλογής σας και αφήστε την πίτσα να ψηθεί για 15 έως 25 λεπτά στους 200°C σε προθερμασμένο φούρνο, δηλαδή έως ότου λιώσει και απλωθεί ομοιόμορφα το τυρί και η ζύμη πάρει χρώμα στις άκρες.

Συντμήσεις:

κ.γ. = κουταλάκι του γλυκού (μεζούρα: 1 κ.γ.) = 5 ml

1/2 κ.γ. = μισό κουταλάκι του γλυκού

κ.σ. = κουτάλι σούπας (μεζούρα: 1 κ.σ.) = 15 ml

γρ. = γραμμάριο

ml = χιλιοστά του λίτρου

Κύπελλο μέτρησης: 1 φλιτζάνι (φλ.) = 250 ml



Απόρριψη

Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμμάτά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό έχει εγγύηση για μία περίοδο δύο ετών από την ημερομηνία αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

СОДЕРЖАНИЕ

Технические данные	175
Правила безопасности	176
Ваша хлебопечка	177
Панель управления	178
Использование хлебопечки	181
Программные функции	182
Перед первым применением	183
Эксплуатация	183
Чистка и общий уход	184
Возможные проблемы	185
Рецепты	186
Гарантия	192

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель:	ВМ 3986
Рабочее напряжение:	230 В ~, 50 Гц
Общая потребляемая мощность:	800 Вт
Емкость формы:	не более 750 г муки для 1000 - 1600-граммовой буханки
Габариты:	420 мм (Ш) x 260 мм (Г) x 290 мм (В)
Масса аппарата:	6,8 кг
Таймер:	С программированием на срок до 13:00
Программные функции:	10
Принадлежности:	Мерный стакан и мерная ложка, экстрактор для тестомесильных крючков
<p>Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки СЕ.</p>	

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ







Перед использованием хлебопечки внимательно прочитайте эти указания.

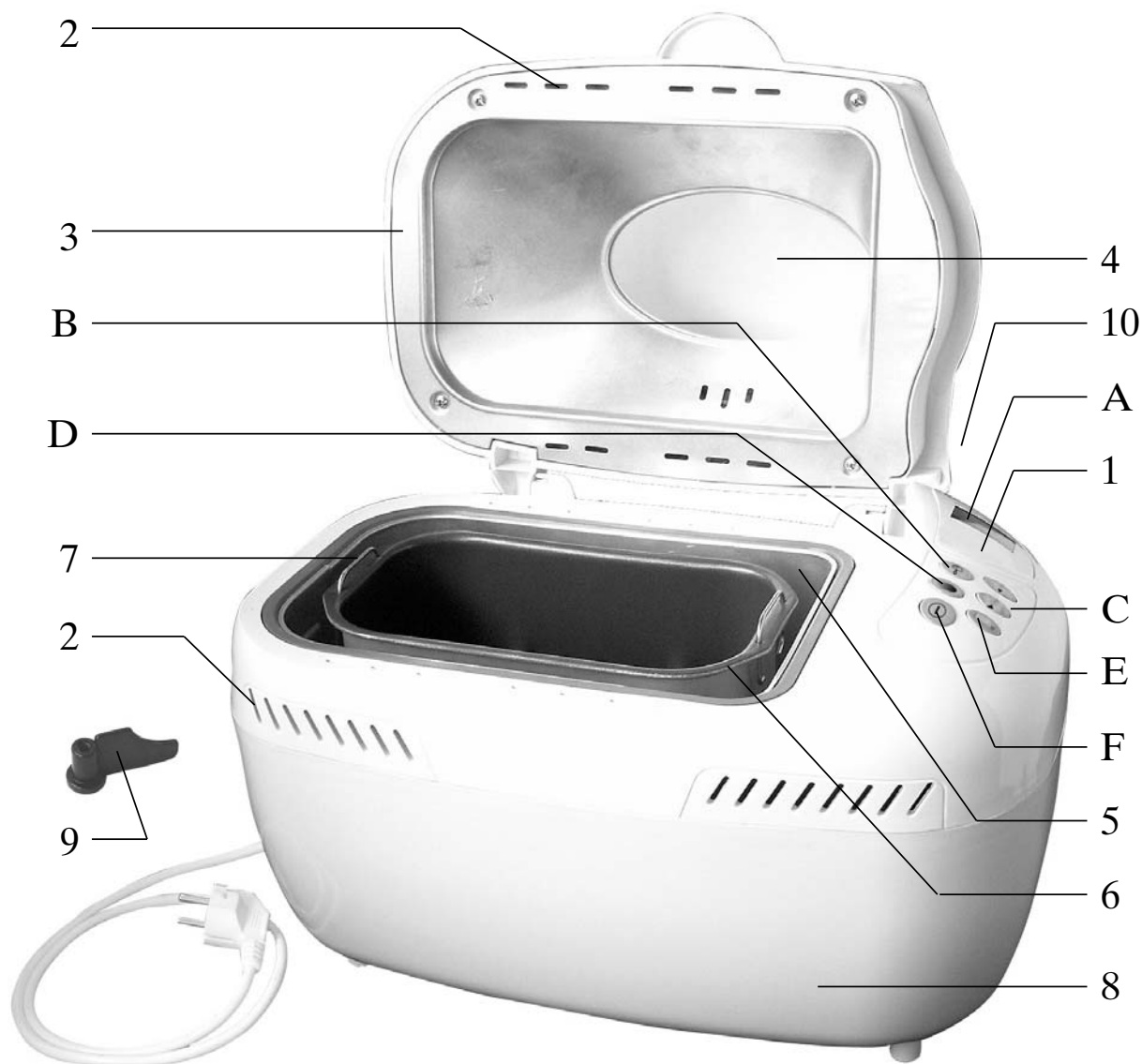
- Поверхность корпуса, отверстия для выпуска пара и форма для выпечки во время работы хлебопечки нагреваются и остаются горячими еще в течение некоторого времени после ее использования. Не прикасайтесь к горячим частям прибора. **При извлечении хлеба обязательно пользуйтесь кухонными прихватками или рукавицами.**
- Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.
- **Всегда извлекайте вилку из розетки после использования прибора, а также**
 - **при любых неполадках во время использования,**
 - **при извлечении формы для выпечки,**
 - **при чистке.**
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за провод, а только за вилку. Не допускайте провисания шнура питания; держите его на удалении от нагреваемых частей прибора и следите за тем, чтобы он нигде не соприкасался с острыми краями.
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Прибор должен находиться на расстоянии не менее 10 см от стен или других предметов. Не устанавливайте устройство и не используйте его около настенных шкафов или под ними, или под такими легко воспламеняющимися предметами, как занавески и т.п. Ничего не кладите на верх устройства.
- Всегда устанавливайте прибор на ровную теплостойкую и нескользящую поверхность.
- Не используйте прибор без присмотра. При программировании отложенного пуска прибора с помощью таймера, убедитесь, что прибор не будет функционировать без необходимого присмотра при активизации программы.
- Корпус прибора и шнур питания не должны соприкасаться с нагревающимися предметами или с какими-либо источниками тепла (такими, например, как конфорки кухонной плиты или открытое пламя).
- Не включайте прибор, пока не установите в него форму с ингредиентами.
- Следите за тем, чтобы прибор не попал под дождь и берегите его от сырости; не используйте прибор на открытом воздухе или на мокрой поверхности. Всегда проверяйте, чтобы он был хорошо защищен от попадания на него

водяных брызг. Никогда не погружайте вилку, шнур питания или сам прибор в воду.

- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в пунктах общественного питания.
- Изготовитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией или несоблюдением указаний данного руководства.
- Пользуйтесь только теми принадлежностями, которые были поставлены производителем прибора. Использование принадлежностей других производителей может привести к повреждению прибора или даже к серьезной травме.
- Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы прибора. Ничего не делайте внутри прибора, пока он не будет отключен от сети и полностью не охладится.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.
- Держите эту инструкцию под рукой, так как она понадобится Вам в будущем.

Ваша хлебопечка

1.	Панель управления	2.	Отверстия для выпуска пара
		3.	Крышка
A	ЖК-дисплей	4.	Смотровое окно
B	Таймер  / 	5.	Отделение выпечки
C	Регулятор подрумянивания 	6.	Форма для выпечки хлеба
D	Меню 	7.	Ручка формы для выпечки хлеба
E	Пуск / Стоп 	8.	Корпус
F	Вес хлеба 	9.	Тестомесильные крючки
		10.	Переключатель ВКЛ./ВЫКЛ. (в задней части прибора)





Панель управления

А ЖК-дисплей

На ЖК-дисплее индицируется выбранная программа, а также время, остающееся до ее завершения. Активная программа обозначается постоянно горящим двоеточием на дисплее таймера.

Пример:

В данном случае программа **5** (ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ) была выбрана при помощи кнопки . На дисплее индицируется: **5 3:40**. Вес хлеба отображается в виде треугольного символа в верхней правой части дисплея, сразу под большим символом хлеба (). Выбранная степень подрумянивания корочки показана как 'СРЕДНЕЕ' и отображена в виде треугольного символа в верхней центральной части дисплея.




Общее время выполнения программы составляет 3 часа 40 минут.

В Таймер /

Программы 1, 3, 5, 7, 8 или 10 могут быть запущены с задержкой, обуславливающей завершение выбранной программы через 13:00.

Пример:

Вы хотите запустить программу в 20 ч 00 мин и хотели бы, чтобы ваш хлеб готов к 7 ч 30 мин следующего утра. Соответственно общее время выполнения программы составит 11 часов и 30 минут.

- Выберите нужную программу при помощи кнопки .
- Нажимайте соответствующую кнопку ТАЙМЕР ( или ), пока дисплей не покажет общее время выполнения программы 11:30.
- Добавьте ингредиенты в соответствии с указаниями, приведенными в разделе **Эксплуатация**. Следите за тем, чтобы дрожжи и соль или жидкость не касались друг друга.
- Наилучшие результаты при выпечке могут быть достигнуты только при использовании ингредиентов в правильном соотношении, при котором тесто не может подняться выше края формы для выпечки. Поэтому мы Вам рекомендуем использовать только те рецепты, которые уже были испытаны и дали удовлетворительные результаты.
- Не используйте функцию таймера, когда рецепт требует применения скоропортящихся ингредиентов, таких как яйца, свежее молоко или фрукты. Функция таймера непригодна также для рецептов, которые требуют добавления ингредиентов (например, орехов, семян или сухофруктов) во время замеса или подъема теста.

С Регулятор подрумянивания


Программы выпечки 1, 2, 3, 4, 5, 6, или 8 позволяют задать желаемую степень подрумянивания из трех имеющихся. Выбранная степень подрумянивания корочки отображается в виде треугольного символа в верхней центральной части дисплея.

ЛЕГКОЕ 

СРЕДНЕЕ 

ТЕМНОЕ 


D Меню

Нажимайте кнопку  до индицирования нужной программы на ЖК-дисплее (A).


Меню позволяет сделать выбор из 10 различных программ:

Программа	1		2 Выст- рый хлеб	3 Белый хлеб/ Франц. Хлеб	4 Коро- ткая	5 Хлеб из		6 Печенье, пирожные	7 Тесто	8 Выпе- кание	9 Приготов- ление Джема, мармелада	10	
	Обычный хлеб	1300				обойной муки	750					1300	Бутерброд-ный
Вес	750	1300				750	1300					750	1300
Нагрев (Привод откл. - Нагрев вкл./выкл.)	17	20	5	22	3	37	40	-	22	-	нагрев вкл./ выкл.	11	22
Переешивание	3		3	3	3	3	3,5	3,5	3	-	15	3	3
1-я стадия замеса	2		2	2	2	2	-	-	2	-	-	2	2
2-я стадия замеса	13		20	16	5	13	12,5 мин (без нагр.), 8 мин (с нагр.)	16	16	-	-	13	13
Звуковой сигнал Со- общение на дисплее	2:54	2:57	1:33	-	-	2:44	2:47	1:49	-	-	-	2:34	2:45
1-я стадия подъема	45		-	45	-	45	-	-	-	-	-	45	45
Пауза	1		1	1	-	1	-	-	-	-	-	1	1
2-я стадия подъема	18		7	25	7	18	-	45	45	-	-	18	18
Пауза	1		-	1	-	1	-	-	-	-	-	1	1
Последняя стадия подъема	45		25	50	27	35	-	22	22	-	-	39	39
Выпечка	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 Переже- шивание / готовка	56	56
Пауза (без нагрева)	-		-	-	-	-	16	16	-	-	20	-	-
Подогрев	60		60	60	-	60	-	-	-	-	-	60	60
Время выполнения программы	3:20	3:30	1:58	3:50	1:52	3:30	3:40	2:00	1:50	1:00	1:20	3:09	3:20
Таймер (задержка включения)	13 ч		-	13 ч	-	13 ч		-	13 ч	13 ч	-	13 ч	13 ч

Е Пуск / Стоп

Кнопка  служит для начала или для завершения программы. Постоянно мигающее двоеточие на ЖК-дисплее времени показывает, что программа активирована.

Защита от неправильного ввода:


После запуска программы все другие кнопки управления будут заблокированы до завершения процесса выпечки или до нажатия кнопки  в течение не менее 2 секунд.

При нажатии любой кнопки управления подождите, прежде чем ее отпустить, пока правильность ввода не будет подтверждена звуковым сигналом.

Ф Вес хлеба

Программы выпечки 1, 5 и 10 позволяют задать вес выпекаемой буханки. Выбранный вес отображается в виде треугольного символа под соответствующим символом хлеба на ЖК-дисплее.

 = для буханок весом примерно от 750 г до 900 г

 = для буханок весом примерно от 1000 г до 1600 г

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

Ваша новая хлебопечка позволяет вам:

- выпекать хлеб по различным рецептам, некоторые из которых можно найти в приложении к данному руководству. Вместе с тем в этой хлебопечке можно использовать имеющиеся в продаже готовые для выпечки смеси с содержанием твердых ингредиентов до 750 г (для буханок весом до 1600 г).
- производить замес теста для булочек, пиццы и т.д. и его подъем.

Дополнительные важные указания

- Всегда пользуйтесь кухонными прихватками или рукавицами, когда нужно прикоснуться к прибору после его применения или достать свежее испеченный хлеб.
- Для этой хлебопечки должны использоваться рецепты с содержанием муки не более 750 г.
При содержании муки меньше этого минимума будет невозможно обеспечить тщательный замес теста. При избыточном количестве муки тесто ползет через край формы для выпечки.
- При сбое в подаче электроэнергии программу следует перезапустить. Если сбой произошел во время замеса теста, цикл можно перезапустить с использованием тех же ингредиентов. Если нет, необходимо использовать свежие ингредиенты.
- Во время стадии замеса на смотровом окне могут конденсироваться водяные пары. Однако во время стадии выпечки эта конденсация исчезнет.
- Чтобы хлеб пропекался равномерно, не открывайте крышку хлебопечки в процессе выпечки.
- Дождитесь, пока хлебопечка и форма для выпечки полностью остынут, после чего приступите к их тщательной очистке.

- Форма для выпечки и тестомесильные крючки имеют антипригарное покрытие. Чтобы не допустить повреждения покрытия, не касайтесь его металлическими, твердыми, острыми или заостренными предметами.
- **Внимание! Включение пустой хлебопечки может привести к ее повреждению из-за перегрева формы для выпечки.**

Меры предосторожности

- В случае появления дыма из отделения выпечки проверьте, что его крышка плотно закрыта, но сразу же выньте вилку из розетки. Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь затушить или погасить тлеющее тесто водой. Дым может появиться из-за того, что перелившееся через край формы тесто попало на нагревательные элементы. Поэтому очень важно соблюдать количественные пределы, указанные в рецептах.
- Всегда проверяйте, что прибор установлен вне досягаемости детей, особенно когда он включен.
- Не ставьте прибор на мягкую или на легко воспламеняющуюся поверхность (например, на ковер). Всегда следите за тем, чтобы прибор стоял на ровной твердой поверхности. Всегда устанавливайте прибор так, чтобы он не мог опрокинуться.
- Не прикасайтесь к металлическому корпусу, к отверстиям для выпуска пара на задней стенке прибора или к смотровому окну в крышке: при работе прибора эти части сильно нагреваются.
- Прежде чем приступить к чистке прибора, убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл.

Программные функции

1 = ОБЫЧНЫЙ

Эта программа используется наиболее часто и применяется для выпечки хлеба с высоким содержанием пшеничной муки.

2 = БЫСТРЫЙ

Предназначена для выпекания легкого пшеничного хлеба.

3 = БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Применяется для использования типичного легкого теста (например, для выпечки белого / французского хлеба).

4 = КОРОТКАЯ ПРОГРАММА

Применяется для быстрой выпечки хлеба, когда буханки получаются легче, чем обычно, поэтому ингредиенты нужно закладывать только в таком количестве, какое необходимо для выпечки маленьких буханок.

5 = ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ

По сравнению со стандартной программой, эта программа предусматривает более длительные стадии подъема и выпечки, так как тесто с высоким содержанием ржаной или обойной муки поднимается не так сильно, как тесто из пшеничной муки.

6 = ПЕЧЕНЬЕ, ПИРОЖНЫЕ

Применяется для выпечки печенья, когда вместо дрожжей используется пекарный порошок.

7 = ТЕСТО

В этой программе нет стадии выпечки. После завершения программы тесто (например, тесто для пиццы) можно вынуть и использовать для выпечки в обычной духовке.

8 = ВЫПЕЧКА

Применяется для выпечки из теста (например, из теста, приготовленного по программе ТЕСТО). При этом, перед запуском программы ВЫПЕЧКА стадию подъема можно изменить в соответствии с типом используемого теста.

Если корочка буханки не была подрумянена до нужной степени, эту программу можно также запустить сразу после окончания программы выпечки.




9 = ДЖЕМ, МАРМЕЛАД

Применяется для приготовления джема и мармелада. При приготовлении следите за тем, чтобы форма для выпечки была заполнена всеми ингредиентами (примерно 900 г) только на две трети, так как эта смесь имеет тенденцию к вспениванию.


10 = БУТЕРБРОДНЫЙ

Пригодна для выпечки бутербродного хлеба.









ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

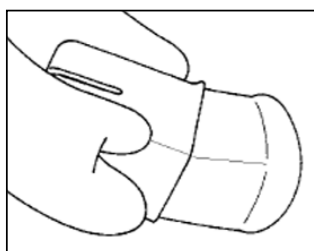
- Выньте форму для выпекания.
- Вставьте вилку в розетку и включите прибор.
- Выберите программу 8 (ВЫПЕКАНИЕ) при помощи кнопки .
- Нажмите кнопку  и дайте прибору прогреться, с открытой крышкой, в течение примерно 10 минут. Это позволит Вам избавиться от запаха, который обычно появляется при первом включении нагревательных элементов. Обеспечьте достаточную вентиляцию. Чтобы не допустить перегрева формы для выпекания, не забудьте извлечь ее перед включением прибора.
- Затем нажмите кнопку  не менее, чем на 2 секунды, выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть. Перед первым применением нужно тщательно очистить форму для выпекания.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Откройте крышку и выньте форму для выпечки.
- Установите тестомесильные крючки в их гнезда в форме для выпечки.
- Для достижения лучших результатов сначала заливайте жидкости, а затем твердые ингредиенты, такие как мука.
- В последнюю очередь положите дрожжи. Если используется таймер, проверьте, чтобы дрожжи и соль или жидкости не касались друг друга.
- Установите форму для выпечки обратно в прибор и поверните ее по часовой стрелке для фиксации. Проверьте надежность фиксации формы. Прежде чем запустить программу, закройте крышку и вставьте вилку в стенную розетку.
- Выберите нужную программу выпечки при помощи кнопки . При каждой нажатии кнопки на дисплее индицируется следующая программа данной

функции.

- Используя кнопку , можно задать желаемую степень подрумянивания корочки в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6 и 8. Возможны следующие степени подрумянивания: светлое (, среднее () и () темное.
- Программы выпечки 1, 5 и 10 позволяют задать размер хлеба при помощи кнопки .
- Если вы хотите запустить программу с задержкой времени, вы можете сейчас задать общее время работы.
- Если нет, нажмите кнопку , чтобы начать процесс замеса теста или выпечки.
- Во время второй стадии замеса по программам 1, 2, 5, 6 и 10 раздается звуковой сигнал, указывающий, что в тесто можно добавить дополнительные ингредиенты, такие как фрукты и орехи. Не открывайте крышку после этой второй стадии замеса и дождитесь окончания программы.
- После того, как хлеб и тесто будут готовы, раздается звуковой сигнал и дисплей индицирует **0:00**. Нажмите кнопку  и держите ее в нажатом состоянии не менее 2 секунд, после чего откройте крышку.
- Если вы забыли нажать кнопку  и сразу же вынуть хлеб, испеченный по программам 1, 2, 3, 5 и 10, он будет автоматически подогреваться в течение 60 минут. Это необходимо для предотвращения конденсации в форме для выпечки.
- Осторожно выньте форму для выпечки, **пользуясь кухонной прихваткой**. Не ставьте горячую форму на теплочувствительную поверхность.
- Выньте хлеб из формы для выпечки. Чтобы освободить хлеб, ее можно слегка потрясти. Если в хлебе застрянет один из тестомесильных крючков, его нужно осторожно вытащить при помощи экстрактора из комплекта поставки. Вставьте экстрактор в отверстие тестомесильного крючка и наклоните его так, чтобы он зацепил нижний конец крючка. Осторожно вытащите крючок из буханки, желательнее лезвием вперед. Чтобы облегчить извлечение лезвия, можно сделать небольшой надрез на той части буханки, где оно находится. Чтобы остудить и нижнюю часть буханки, ее нужно положить на подходящую для этого проволочную подставку. Не пытайтесь нарезать хлеб, пока он не остыл.



ЧИСТКА И ОБЩИЙ УХОД

- **Внимание!** Прежде чем приступить к чистке прибора, убедитесь, что он выключен, отключен от сети и полностью остыл. Не погружайте хлебопечку в воду.
- Извлеките форму для выпечки из прибора и выньте тестомесильные крючки. Форму для выпечки и тестомесильные крючки можно мыть в горячей воде с использованием мягкого моющего средства. Не используйте для чистки

абразивные материалы. Если вам не удастся извлечь тестомесильные крючки из формы для выпечки, прилагая нормальное усилие, оставьте их отмочить в теплой воде в течение примерно 30 минут. Не прилагайте чрезмерных усилий, чтобы вытащить крючки.

- Чтобы не повредить уплотнение приводного вала, не следует замачивать форму для выпечки в течение продолжительного времени. Не мойте форму для выпечки в посудомоечной машине.
- Внутреннюю поверхность крышки можно протереть мягкой, слегка увлажненной тканью. Внутреннюю поверхность прибора нужно протирать сухой мягкой тканью.
- Не применяйте чистящие средства, специально предназначенные для чистки печей, не используйте для чистки абразивные материалы или сильно действующие чистящие растворы, уксус или отбеливающие материалы.
- Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно убедитесь, что он остыл и полностью высох.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ

1. Хлеб имеет сильный запах.


Проверьте, правильное ли количество дрожжей вы положили. Слишком большое количество дрожжей вызывает неприятный запах и слишком большой подъем буханки. Всегда используйте свежие ингредиенты.

2. Испеченный хлеб мокрый и клейкий.

Выньте хлеб из прибора сразу же после выпечки и положите его на проволочную подставку, чтобы он остыл.

3. При нажатии кнопки ПУСК запуска выбранной программы не происходит.

Убедитесь, что прибор подключен к сети, и что он включен.

Если прибор все еще остается горячим после выполнения предыдущего цикла, автоматический защитный выключатель предотвращает возобновление выполнения программы. В этом случае на ЖК-дисплее индицируются буквы **ННН**, и раздается постоянный звуковой сигнал. Нажмите кнопку  на две 2 секунды и извлеките из прибора форму с ингредиентами. Дайте хлебопечке остыть в течение примерно 10 - 20 минут с открытой крышкой, после чего попытайтесь запустить программу снова.

Это сообщение **ЕЕЕ** свидетельствует о неисправности термодатчика. В этом случае прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.

4. Буханка поднялась слишком высоко.

Уменьшите количество используемых дрожжей, воды или муки.

5. Буханка поднялась недостаточно.

Увеличьте количество дрожжей, воды или подслащивающих веществ. Убедитесь, что вы кладете ингредиенты в форму для выпечки в правильном порядке: сначала жидкие ингредиенты, затем твердые ингредиенты и, в последнюю очередь, дрожжи.

Примечание. Хлеб из ржаной или обойной муки имеет тенденцию подниматься меньше, чем хлеб из пшеничной муки.

6. После начала стадии выпечки тесто оседает внутрь.

Тесто слишком легкое. Немного уменьшите количество жидкости или количество дрожжей или используйте программу с сокращенной стадией подъема. Можно также попробовать увеличить количество соли.

7. Тесто слишком мягкое или слишком клейкое.

Структура теста может стать однороднее, без комков, если во время замешивания добавить ложку муки.

8. Тесто очень тяжело замешивается.

Добавьте ложку воды во время замеса.

9. Что означают номера, характеризующие различные типы муки?

Чем больше номер муки, тем выше в ней содержание клетчатки и темнее цвет.

10. Что такое обойная мука?

Обойная мука производится из цельного зерна и поэтому содержит большое количество клетчатки. Ее можно узнать по более темному цвету. Однако хлеб из обойной муки не обязательно получается темнее.

РЕДЕПТЫ

Дополнительная информация по рекомендуемым рецептам

Предлагаемые здесь рецепты можно изменять по вкусу, добавляя различные ингредиенты по вашему выбору.

В зависимости от вашего вкуса, вы можете добавлять, например, зародыши пшеницы, семена подсолнечника, травы, семена тмина, земляной перец, земляные орехи, мюсли, кукурузную муку, нарезанную кубиками ветчину и т.д.

Эти ингредиенты можно добавлять после звукового сигнала, примерно через 5 - 10 минут после начала второй стадии замеса, но только для следующих программ: ОБЫЧНЫЙ, БЫСТРЫЙ, ОБОЙНЫЙ, ПЕЧЕНЬЕ / ПИРОЖНЫЕ и БУТЕРБРОДНЫЙ.

Хлебопечка предназначена для использования рецептов с содержанием муки до 750 г. Для того, чтобы тесто не переливалось через край формы для выпечки и чтобы обеспечить качественный замес, не превышайте рекомендуемые нормы ингредиентов.

Все ингредиенты должны иметь нормальную комнатную температуру.

Сахар помогает дрожжам поднять тесто и способствует образованию более темной и более плотной корочки.

Соль придает тесту более твердую консистенцию и замедляет процесс его подъема.

При добавлении к рецепту дополнительных ингредиентов жидкой консистенции следите за тем, чтобы количество жидкости, указанное в рецепте, было снижено соответственно. Это требуется, например, при добавлении яиц, молодого сыра или йогурта.

Во всех программах, где вес хлеба нельзя регулировать, можно использовать ингредиенты в количестве, необходимом для выпечки буханки любого размера

(большой, средней или маленькой).

Информация, указанная в рецептах (например, 750 г и 1000 г), касается приблизительного веса готовой буханки.

Результаты выпечки зависят от нескольких факторов, таких как атмосферное давление, влажность, жесткость воды, температура в комнате или температура ингредиентов. Если предложенный рецепт вдруг придется вам не по вкусу, мы советуем вам его изменить в соответствии с рекомендациями, приведенными в разделе «Возможные проблемы».

Специальная информация для лиц, страдающих аллергией

С этой хлебобулочкой вы также можете использовать мучные смеси, специально разработанные для людей с аллергией на зерно. Буханки при этом получатся сравнительно твердыми даже при использовании дрожжей и пекарного порошка в больших количествах.

Однако в этом случае следует использовать только программы ОБЫЧНЫЙ и БЫСТРЫЙ, выбирая в каждом случае темное подрумянивание корочки. При использовании программы ОБЫЧНЫЙ буханка получается с более твердой корочкой.

При использовании безбелковой муки предварительное программирование не рекомендуется. Всегда запускайте программу сразу же после засыпки ингредиентов.

Если вы заметите остатки муки на стенках формы для выпечки, откройте крышку во время замеса и засыпьте муку обратно в тесто при помощи резинового скребка, чтобы она хорошо перемешалась. После этого закройте крышку.

При использовании дрожжей тестомесильные крючки нужно снять после конечной стадии замеса. Перед снятием тестомесильных крючков посыпьте пальцы мукой. Снятие тестомесильных крючков необходимо для предотвращения образования воздушных карманов внутри буханки, когда тесто немного поднимется. После этого нанесите на тесто несколько капель масла и распределите его ровным слоем по поверхности теста при помощи скребка для теста или своих пальцев. Это поможет избежать возникновения глубоких трещин под воздействием высокой температуры выпечки. После этого закройте крышку.

Белый хлеб / Французский хлеб**Ингредиенты**

750г	1000г		Ингредиенты
1	1 ^{1/2}	ч. л.	Сухие дрожжи
390	600	г	Пшеничная мука типа 405 (мука очень тонкого помола для деликатесной Выпечки)
2	3	ст. л.	Сахар
1 ^{1/2}	2 ^{1/4}	ч. л.	Соль
1 ^{1/2}	2 ^{1/4}	ст. л.	Сливочное масло
140	220	мл	Молоко
120	180	мл	Вода
Программа			БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ
Подрумянивание			СРЕДНЕЕ

Луковый хлеб**Ингредиенты**

860г	1180г		Ингредиенты
^{3/4}	1	упаковка	Сухие дрожжи
540	760	г	Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола)
50	75	г	Жареный лук
1	1	ч. л.	Сахар
1	1 ^{1/2}	ч. л.	Соль
350	500	мл	Вода
Программа			БЫСТРЫЙ

Хлеб «Семь злаков»**Ингредиенты**

800г	1600г		Ингредиенты
^{3/4}	1	упаковка	Сухие дрожжи
500	700	г	Обойная мука
215	325	г	Хлопья из 7 злаков
1 ^{1/4}	1 ^{3/4}	ч. л.	Соль
1 ^{1/4}	1 ^{3/4}	ч. л.	Сахар
1 ^{1/4}	1 ^{3/4}	ст. л.	Уксус
25	45	г	Сливочное масло
460	640	мл	Вода
Программа			ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ
Подрумянивание			СРЕДНЕЕ

Пшеничный хлеб**Ингредиенты**

750г	1100г		Ингредиенты
1	1 ^{3/4}	ч. л.	Сухие дрожжи
300	420	г	Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола)
200	280	г	Пшеничная мука типа 405 (мука очень тонкого помола для деликатесной Выпечки)
1 ^{1/2}	2 ^{1/2}	ч. л.	Соль
1 ^{1/2}	2 ^{1/2}	ч. л.	Мед или сироп из сахарной свеклы
1 ^{1/2}	2 ^{1/2}	ч. л.	Сухая закваска из кислого теста
290	450	мл	Вода
Программа			ОБЫЧНЫЙ
Подрумянивание			ТЕМНОЕ

Пшенично-ржаной хлеб**Ингредиенты**

750г	1100г		Ингредиенты
1 ^{1/4}	1 ^{3/4}	ч. л.	Сухие дрожжи
230	350	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
230	350	г	Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола)
1 ^{1/2}	2 ^{1/2}	ч. л.	Соль
^{1/4}	^{3/4}	ч. л.	Сахар
220	350	мл	Вода
110	175	мл	Натуральный йогурт без добавок, жирностью 3.5 %
1 ^{1/2}	2 ^{1/2}	ч. л.	Сухая закваска из кислого теста
Программа			ОБЫЧНЫЙ
Подрумянивание			СРЕДНЕЕ

Пшенично-ржаной хлеб с семенами сои

Ингредиенты

750г	1120г		Ингредиенты
1	1 ³ / ₄	ч. л.	Сухие дрожжи
250	350	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
220	300	г	Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	ч. л.	Соль
1	1 ³ / ₄	ч. л.	Сахар
180	240	мл	Вода
160	220	мл	Пахта
³ / ₄	1 ¹ / ₄	ст. л.	Сухая закваска из кислого теста
30	45	г	Семена сои
³ / ₄	1 ¹ / ₄	ч. л.	Пряности для хлеба
Программа			ОБЫЧНЫЙ
Подрумянивание			СРЕДНЕЕ
Семена сои добавляются после звукового сигнала.			

Сырный хлеб

Ингредиенты

760г	1100г		Ингредиенты
1 ¹ / ₄	1 ³ / ₄	ч. л.	Сухие дрожжи
230	350	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
230	350	г	Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола)
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	ч. л.	Соль
³ / ₄	1 ¹ / ₄	ч. л.	Сахар
170	270	мл	Вода
140	210	мл	Пахта
45	70	г	Мелко натертый эментальский сыр
Программа			ОБЫЧНЫЙ
Подрумянивание			ТЕМНОЕ
Мелко натертый эментальский сыр.			

Отрубный хлеб

Ингредиенты

750г	1300г		Ингредиенты
1	1 ¹ / ₄	ч. л.	Сухие дрожжи
340	525	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
¹ / ₄	³ / ₄	чашка	Пшеничные отруби
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	ст. л.	Сахар
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	ст. л.	Сухое молоко
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	ч. л.	Соль
1 ¹ / ₂	2 ¹ / ₂	ст. л.	Сливочное масло
290	440	мл	Вода
Программа			ОБЫЧНЫЙ
Подрумянивание			СРЕДНЕЕ

Итальянский белый хлеб

Ингредиенты

900г	1300г		Ингредиенты
³ / ₄	1	упаковка	Сухие дрожжи
100	150	г	Земляные орехи
475	650	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
1	1 ¹ / ₂	ч. л.	Сахар
1	1 ¹ / ₂	ст. л.	Растительное масло
1	1 ¹ / ₂	ч. л.	Соль
375	570	мл	Вода
Программа			БУТЕРБРОДНЫЙ

Хлеб пшенично-ржаной из обойной муки

Ингредиенты

750г	1150г		Ингредиенты
1 ^{1/2}	2 ^{1/4}	ч. л.	Сухие дрожжи
230	350	г	Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола)
230	350	г	Обойная ржаная мука
1	1 ^{3/4}	ч. л.	Соль
1/2	1	ч. л.	Сахар
290	440	мл	Вода
2	3 ^{1/2}	ст. л.	Сухая закваска из кислого теста
Программа			ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ
Подрумянивание			ТЕМНОЕ

Хлеб, булочки и базовое тесто из мучной безбелковой смеси

Ингредиенты

1150г		Ингредиенты
2	упаковка	Сухие дрожжи
700	г	Мучная смесь
30	г	Сливочное масло
1 ^{1/2}	ч. л.	Соль
570	мл	Теплая вода
Программа		ОБЫЧНЫЙ
Подрумянивание		ТЕМНОЕ
Полезный совет. С этими ингредиентами можно замесить тесто по программе ТЕСТО для выпечки хлеба, булочек или приготовить базовое тесто		

Сладкий хлеб

Ингредиенты

750г	1180г		Ингредиенты
3/4	1	упаковка	Сухие дрожжи
500	700	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
2	3	ст. л.	Мед
1	1 ^{1/2}	ч. л.	Соль
2	4		Яйца
25	35	г	Сливочное масло
275	400	мл	Свежее молоко
Программа			БЫСТРЫЙ или КОРОТКАЯ
Примечание. Для программы КОРОТКАЯ следует использовать ингредиенты в количествах, указанных для 750-граммовой буханки, иначе буханка может получиться очень большой, так как хлеб, испеченный по этой программе, обычно имеет очень легкую консистенцию.			

Хлеб из кислого теста на закваске

Ингредиенты

740г	1050г		Ингредиенты
1	1 ^{1/2}	упаковка	Сухие дрожжи
250	340	г	Ржаная мука
250	340	г	Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола)
1	1 ^{1/2}	ч. л.	Соль
1/2	3/4	ч. л.	Пряности для хлеба
1/2	3/4	упаковка	Сухое кислое тесто
350	450	мл	Вода
Программа			ОБЫЧНЫЙ
Подрумянивание			СРЕДНЕЕ
Примечание. Сухое кислое тесто является концентратом и продается в пакетиках по 15 г.			

Пшеничный хлеб

Ингредиенты

750г	1100г		Ингредиенты
1	1 ^{3/4}	ч. л.	Сухие дрожжи
220	340	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
230	360	г	Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола)
1 ^{1/2}	2	ч. л.	Соль
1 ^{1/2}	1	ч. л.	Сахар
1 ^{1/2}	2	ч. л.	Сухая закваска из кислого теста
210	320	мл	Пахта
120	180	мл	Молоко
Программа			ОБЫЧНЫЙ
Подрумянивание			СРЕДНЕЕ

Хлеб из овсяных хлопьев с отрубями

Ингредиенты

750г	1050г		Ингредиенты
3/4	1 ^{1/2}	ч. л.	Сухие дрожжи
360	470	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
110	145	г	Овсяные хлопья с отрубями
1 ^{1/2}	2	ст. л.	Сахар
2	2 ^{3/4}	ч. л.	Соль
2	2 ^{3/4}	ст. л.	Сливочное масло
380	490	мл	Молоко
Программа			ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ
Подрумянивание			СРЕДНЕЕ

Имеющиеся в продаже готовые к выпечке смеси

В продаже имеются различные готовые к выпечке смеси.

- Положите 750 г готовой к выпечке смеси и нужное количество сухих дрожжей в форму для выпечки. В зависимости от объема смеси, для разовой выпечки может потребоваться только ее половина.

- Добавьте соответствующее количество жидкости.

Программа: ОБЫЧНЫЙ, БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ или ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ, в зависимости от типа используемой муки

Приготовление джема, мармелада

Ингредиентами базового рецепта являются мелко нарезанные фрукты или фруктовое пюре и желатиновый сахар (в соотношении 2:1). Информацию о правильном соотношении фруктов и желатинового сахара можно найти на упаковке сахара.

- Прежде чем нарезать фрукты мелкими кусочками или сделать из них пюре, их нужно промыть и, если необходимо, очистить от кожуры.
- Отвесьте примерно 900 г фруктов. Чтобы не допустить чрезмерного вспенивания и переливания мармелада через край формы, не превышайте это количество. После этого нарежьте фрукты мелкими кусочками (не более 1 см) или превратите в пюре.
- Положите фрукты и примерно 500 г желатинового сахара в соотношении примерно 2:1 в форму для выпечки. При приготовлении джема из ягод нужно добавить 1 столовую ложку лимонного сока.
- Запустите программу ДЖЕМ, МАРМЕЛАД.
- За этим процессом необходимо тщательно следить. Возьмите резиновый скребок для удаления сахарного осадка со стенок формы.
- После того как программа закончится, выньте вилку из розетки и осторожно извлеките форму для выпечки, пользуясь кухонной прихваткой.

- Осторожно переложите джем или мармелад в приготовленные банки. После этого плотно закройте банки и дайте им остыть.
- Тщательно вымойте форму для выпечки после использования.

Тесто для пиццы

Ингредиенты

		Ингредиенты
2	ч. л.	Сухие дрожжи
400	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
2	ч. л.	Соль
1	ч. л.	Сахар
3	ст. л.	Оливковое масло
230	мл	Вода
Программа		ТЕСТО

- Извлеките тесто из формы для выпечки сразу же после завершения программы.
- Смажьте противень для выпечки оливковым маслом и раскатайте тесто скалкой.
- Дайте тесту подняться при комнатной температуре в течение примерно 30 минут.
- Раскатайте тесто с вашими добавками и выпекайте в течение 15-25 минут при 200 °С в предварительно разогретой печи, пока сыр не расплавится и не распределится равномерно по всей поверхности, а тесто не начнет подрумяниваться по краям.

Сокращения:

Ч. л = чайная ложка (мерная ложка: 1

ч. л) = 5 мл

¹/₂ ч. л = половина чайной ложки

Ст. л = столовая ложка (мерная ложка: 1 ст. л) = 15 мл

г = грамм

мл = миллилитр

Мерный стакан: 1 чашка = 250 мл

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Отнесите их на пункты для сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы "Severin" - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obslugi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brøndby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299,
7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ,
Jalaka 1A, tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ,
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B, tel:
45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE,
Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
Tél. 03 88 47 62 08
Fax 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel. : 009821 - 77616767
Fax : 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel
Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia
Videoelettronica di Sgambati & Gabrini
C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Jung Shin Electronics co., Ltd.
501, Megaventretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245-7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d'Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia
KONCAR servis
Bul. Partizanski odredi br. 105
1000 Skopje
Makedonija
Tel: + 389 (2) 365-578
Fax: + 389 (2) 365 621
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Skårersletta 45, port 20
1471 Lørenskog
Tel: 67 97 78 90
Fax: 67 97 78 91

Österreich

Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

Polska

Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul. Wspólna 9
45-831 Opole
tel./fax (077) 457-50-06
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation

Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Romania

For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru Serbanescu
Nr. 33-35, Bl. 20E,
Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1, Bucuresti.
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz

VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
eMail: severin@helt.ch

Serbia

SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slovak Republic

PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Puh 0207 599 860
Fax 0207 599 803

Svenska

Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2009

SEVERIN

I/M No.: 8238.0000