

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	Maszyna do pieczenia chleba (PL)
--------------------	----------------------------------

Οδηγίες χρήσεως	Αρτοποιασkevαστής (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.



Brotbackmaschine

INHALT

Technische Daten	3
Wichtige Sicherheitshinweise	4
Ihre Brotbackmaschine	5
Bedienfeld	6
Benutzung der Brotbackmaschine	8
Programmfunktionen	9
Handhabung	10
Reinigung	11
Fehlersuche	11
Rezepte	13
Garantie	17

TECHNISCHE DATEN

Art.-Nr.:	BM 3989
Netzspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	600 W
Backkapazität:	max. 550g Mehl für ein 900g - Brot
Abmessungen ca.:	335 mm (L) x 280 mm (T) x 340 mm (H)
Gewicht:	5,9 kg
Timer:	Bis zu 13 Stunden vorprogrammierbar
Programmfunktionen:	12
Zubehör:	Messbecher und Messlöffel
Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.	

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte die Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung der Brotbackmaschine vollständig durchlesen.

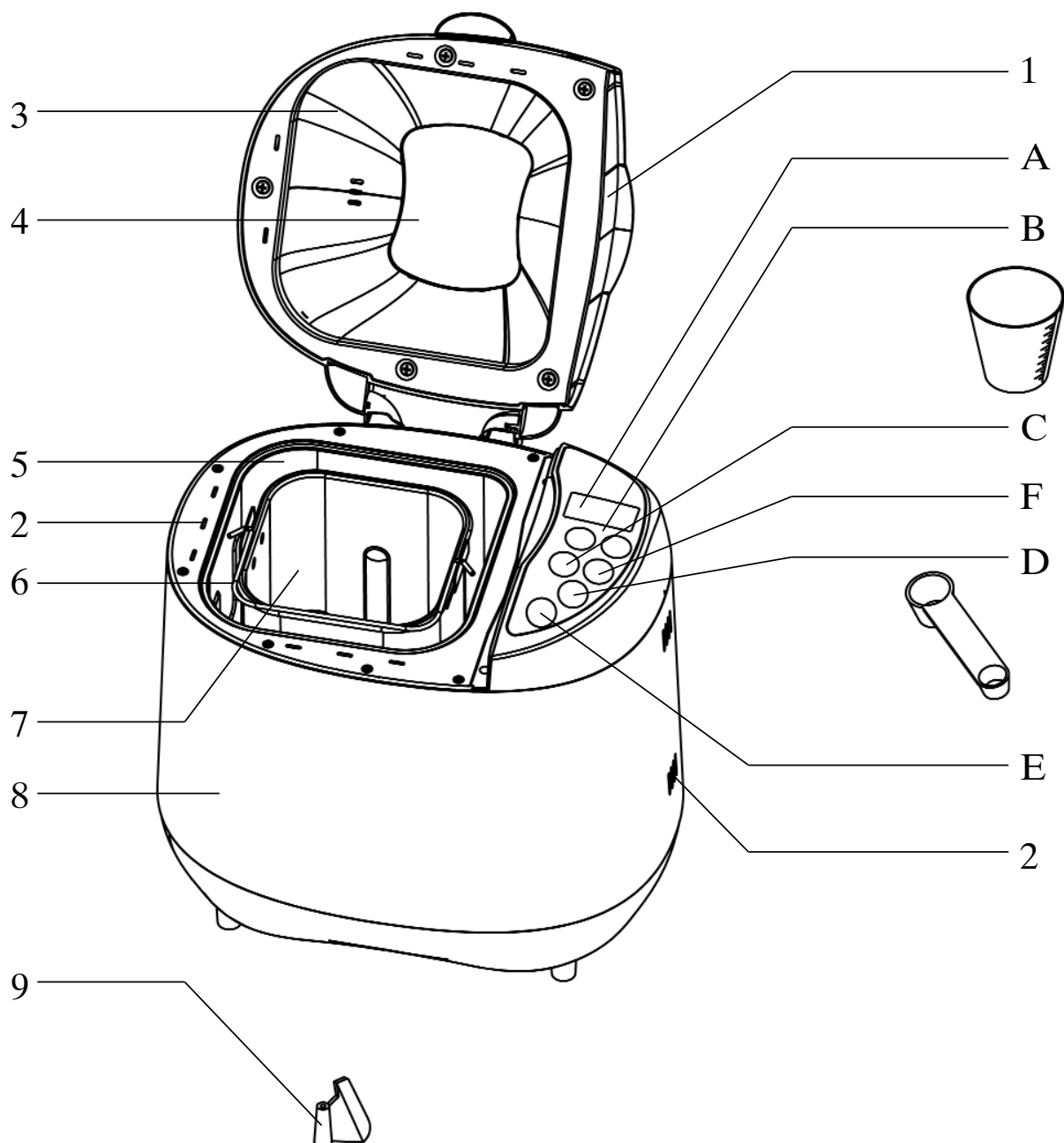
- Die Gehäuseoberflächen und die Dampfaustrittsöffnung sind im Betrieb heiß. Berühren Sie keine heißen Geräteteile und **benutzen Sie unbedingt Topflappen oder Topfhandschuhe bei der Brotentnahme!** Berühren Sie beim Öffnen des Deckels den Deckelgriff.
- Schließen Sie die Brotbackmaschine nur an eine 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. Anschlussleitung und Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- 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 5 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, wärmebeständige Unterlage. 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 wurde.
- 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.
- Decken Sie das Brot während des Backvorganges niemals mit Alu-Folie oder anderen Materialien ab. Es entsteht sonst ein Hitzestau.
- Die Brotbackmaschine ist ein Haushaltsgerät und daher nicht für den gewerblichen Betrieb geeignet.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum vorgesehenen Zweck.
- 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 $\oplus$ und $\ominus$	5.	Backraum
C	Bräunung 	6.	Backformgriff
D	Menü 1.....12	7.	Backform
E	Start / Stop 	8.	Gehäuse
F	Brotgewicht 	9.	Knetstab



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 **1.....12** wurde das Programm **2** (WEIßBROT) gewählt. In der Anzeige erscheint: **2 3:50**; außerdem wird das Brotgewicht durch eine Pfeilspitze oben rechts im Display mit 900 g angegeben bei mittlerer Bräunung (Pfeilspitze oben links im Display). Das Programm läuft 3 Stunden und 50 Minuten.

B Timer (und)

Die Programme 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 und 12 können zeitverzögert gestartet werden. Damit kann das Programmende bis zu 13:00 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 **1.....12** -Taste das gewünschte Programm.
- Drücken Sie die Tasten  und  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.
- 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 Knetphase bzw. Aufgehphase beigegeben werden müssen.

C Bräunung

In den Backprogrammen kann der Bräunungsgrad für die Programme 1-7 in drei Stufen vorgewählt werden. Am oberen LCD-Display-Rand erscheint eine Pfeilspitze an der Stelle des eingestellten Bräunungsgrades.

HELL 
MITTEL 
DUNKEL 

D Menü **1.....12**

Drücken Sie solange die **1.....12** -Taste bis das gewünschte Programm im LCD-Display (A) angezeigt wird.

Es stehen 12 verschiedene Programme zur Verfügung:

Programm		1	2	3	4	5	6	7	8	10	11
		Basis	Weißbrot	Vollkornbrot	Gebäck	Hefekuchen	Kurz, 750 g	Kurz, 900 g	Teig (900 g)	Kuchen	Sandwich
1. Kneten	750 g	9 Min.	16 Min.	9 Min.	7 Min.	10 Min.	12 Min.	8 Min.	20 Min.	10 Min.	15 Min.
	900 g	10 Min.	18 Min.	10 Min.							
1. Aufgehen		20 Min.	40 Min.	25 Min.	5 Min.	5 Min.	-	-	-	5 Min.	40 Min.
		●	●								
2. Kneten	750 g	14 Min.	19 Min.	18 Min.	8 Min.	20 Min.	-	-	-	20 Min.	5 Min.
	900 g	15 Min.	22 Min.	20 Min.		●				●	
2. Aufgehen		20 Min.	20 Min.	20 Min.	-	20 Min.	-	-	20 Min.	29 Min.	24 Min.
Kurzes Rühren		30 Sek.	30 Sek.	30 Sek.	-	30 Sek.	-	-	30 Sek.	30 Sek.	30 Sek.
3. Aufgehen		4 Min.	9 Min.	14 Min.	-	9 Min.	-	-	9 Min.	30 Sek.	30 Sek.
		30 Sek.	30 Sek.	30 Sek.		30 Sek.			30 Sek.		
Letztes Aufgehen	750 g	45 Min.	50 Min.	70 Min.	-	55 Min.	11 Min.	9 Min.	40 Min.	35 Min.	40 Min.
	900 g			50 Min.							
Backen	750 g	60 Min.	65 Min.	55 Min.	80 Min.	50 Min.	35 Min.	40 Min.	-	70 Min.	50 Min.
	900 g	65 Min.	70 Min.	60 Min.		60 Min.					55 Min.
Programmdauer	750 g	2:53	3:40	3:32	1:40	2:50	0:58	0:58	1:30	2:50	2:55
	900 g	3:00	3:50	3:40		2:55					3:00
Signalton während Progr.		x	x	x	-	x	-	-	-	x	x
Menü 9 MARMELADE		Aufheizen 15 Min.				Heizen und Rühren 45 Min.					
Menü 12 BACKEN		Backen 60 Min.									Dauer 1:20 Dauer 1:00

Bei den Programmen mit Signalton ertönt der Signalton während dem Vorgang, die mit dem „●“ gekennzeichnet sind.

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 3 Sekunden gedrückt wird.

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

F Brotgewicht

In Backprogrammen 1, 2, 3, 5 und 11 kann die Größe des Brotes vorgewählt werden. In der LCD-Anzeige wird mit einem Pfeilspitze unter der Brotgewichtsangabe das gewählte Brotgewicht angezeigt.

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 500g festen Zutaten (ca. 900g 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 von ca. 200g - 550g mit 1½ TL Hefe bei Weizenmehl bzw. 2 TL bei Broten mit Roggenmehl 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 kurzfristigen Stromunterbrechungen (bis ca. 15 Min.) wird das Programm anschließend fortgeführt.
- 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 der Knetstab sind antihaftbeschichtet. 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! Rauch kann entstehen, wenn Teig 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 entflammbare 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 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 = WEISSBROT

Geeignet zur Zubereitung von lockeren Weißbroten nach französischer Art.

3 = VOLLKORNBROT

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

4 = GEBÄCK

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

5 = HEFEKUCHEN

Süßer Hefeteig bräunt durch einen hohen Zuckeranteil stärker, daher hat dieses Programm eine verkürzte Backzeit.

6 = KURZ, 750g

Geeignet für Rezepte bis zu 750g. Außerdem werden die Brote kleiner und dichter als normalerweise.

7 = KURZ, 900g

Geeignet sich für Rezepte bis zu 900g. Außerdem werden die Brote kleiner und dichter als normalerweise.

8 = TEIG

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

9 = MARMELADE

Geeignet zur Zubereitung von Marmelade. Beachten Sie bei der Zubereitung, dass die Backform mit den Gesamtzutaten nur zu 2/3 gefüllt wird, da die Marmelade noch aufschäumt.

10 = KUCHEN

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

11 = SANDWICH

Geeignet zur Zubereitung von Sandwich-Brot. Das Brot hat eine helle Struktur mit einer dünnen Kruste.

12 = 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.

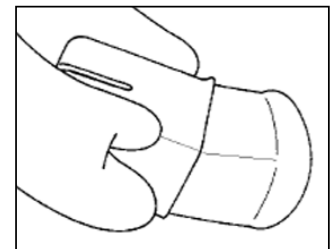
ERSTE INBETRIEBNAHME

- Entnehmen Sie die Backform, indem sie gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

- Wählen Sie mit der Taste **1.....12** das Programm **12 (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. 3 Sekunden drücken, den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Reinigen Sie die Backform vor der ersten Benutzung.

HANDHABUNG

- Öffnen Sie den Deckel, drehen Sie die Backform gegen den Uhrzeigersinn und entnehmen Sie die Backform.
- Setzen Sie den Knetstab 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 und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, damit sie verriegelt ist. 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 **1.....12** -Taste können Sie das gewünschte Backprogramm einstellen. Mit jedem Druck auf diese Taste wird in das nächstfolgende Programm gewechselt.
- In den Programmen 1-7 kann mit der Taste ● die Bräunung in den Stufen HELL (☺), MITTEL (☺), DUNKEL (☺) eingestellt werden.
- In den Programmen 1, 2, 3, 5 und 11 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 ⏸ und ⏹ einstellen.
- Betätigen Sie die ☹ -Taste, um den Knet- und/oder Backvorgang zu starten.
- In den Programmen 1, 2, 3, 5, 10 und 11 ertönt während der Knet- oder Aufgehphase ein Signalton, damit Sie weitere Zutaten wie z. B. Früchte und Nüsse hinzufügen können. Den Deckel nach dem Einfüllen der Zutaten bis zum Programmende nicht mehr öffnen.
- Falls Sie das Programm zwischendurch abbrechen möchten oder müssen, drücken Sie für ca. 3 Sekunden die ☹ -Taste. Ein Signalton bestätigt die Eingabe.
- Ist das Brot oder der Teig fertig, ertönt ein mehrfacher Signalton und in der Zeitanzeige erscheint **0:00** und. Drücken Sie für 3 Sekunden die ☹ -Taste und öffnen Sie den Deckel.
- Sollten Sie 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 der Knetstab im Brot stecken bleiben, holen Sie ihn vorsichtig heraus. Benutzen Sie hierzu keinen Metallgegenstand, um eventuelle Kratzer in der Beschichtung zu vermeiden.
Legen Sie das Brot auf einen Kuchenrost damit es auch von unten abkühlt. Das Brot muss erst abkühlen, bevor es geschnitten werden kann.



Wichtige Hinweise

– Programm Gebäck:

Bei diesem Programm wird Gebäck oder Brot mit Backpulver hergestellt. Damit ein gutes Resultat erzielt wird, empfiehlt es sich, dass alle flüssigen Zutaten zuerst in die Backform gegeben werden und anschließend erst die trocknen Zutaten. Am Anfang des Knetvorganges kann es passieren, dass der Teig bzw. die trocknen Zutaten sich in den Ecken der Backform sammeln. Sollte dies geschehen, beseitigen Sie die Zutaten bzw. den Teig mit Hilfe eines Schabers aus den Ecken der Backform.

– Programm Kurz 750g und 900g:

Mit den beiden Programmen kann ein Brot in kurzer Zeit gebacken werden. Sie gehen nicht so stark auf und sind daher ein bisschen dichter in der Struktur. Beachten Sie hierbei, dass das Wasser warm sein muss. Das beste Resultat erzielen Sie bei einer Wassertemperatur von 48-50°C. Sie können ein Speisethermometer zur Überprüfung der Temperatur verwenden. Ist die Temperatur zu niedrig, geht das Brot nicht so stark auf. Bei zu hoher Temperatur lässt die Hefe das Brot zu früh aufgehen, was ebenfalls das Backresultat beeinflusst.

REINIGUNG

- **Achtung! Vor der Reinigung Gerät ausschalten, Netzstecker aus der Steckdose ziehen** und Gerät abkühlen lassen. Tauchen Sie die Brotbackmaschine niemals in Wasser.
- Drehen Sie die Backform entgegen dem Uhrzeigersinn. Entnehmen Sie die Backform aus dem Gerät und den Knetstab aus der Backform.
Reinigen Sie die Backform und den Knetstab mit einer lauwarmen Seifenlauge. Benutzen Sie **keine rauen Putzlappen**. Lässt sich der Knetstab nicht lösen, lassen Sie diesen für ca. 30 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Versuchen Sie nicht den Stab 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

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.
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 3 Sekunden und entnehmen Sie die Backform mit den Zutaten. Lassen Sie das Gerät etwa 20 Minuten vor dem erneuten Start mit geöffnetem Deckel abkühlen.

4. *Im Anzeigedisplay erscheint **EEE** nachdem der Startknopf gedrückt wurde.*
Der Temperaturregler ist abgetrennt. Lassen Sie den Temperaturregler von einer autorisierten Fachperson überprüfen.
5. *Das Brot ist zu hoch geworden.*
Nehmen Sie nicht zuviel Hefe, Wasser oder Mehl.
6. *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.
7. *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.
8. *Der Teig ist zu weich oder klebrig.*
Fügen Sie während des Knetens einen Löffel Mehl hinzu, um den Teig geschmeidig
9. *Der Teig knetet sehr schwer.*
Fügen Sie während des Knetvorganges einen Löffel Wasser hinzu.

REZEPTE

Mischbrot mit Sojakernen

Zutaten:

750g	900g		Zutaten
1	1½	TL	Trockenhefe
225	270	g	Weizenmehl Type 550
195	235	g	Roggenmehl Type 1150
2	2	TL	Salz
1½	1½	TL	Zucker
160	190	ml	Wasser
140	170	ml	Buttermilch
1½	2	TL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
30	35	g	Sojakerne
1	1	TL	Brotgewürz
Programm:		1 BASIS	
Bräunung:		Mittel 	
Die Sojakerne nach dem Signalton einfüllen.			

Zwiebelbrot

Zutaten:

750g	900g		Zutaten
1½	2	TL	Trockenhefe
270	325	g	Weizenmehl Type 405
180	215	g	Roggenmehl Type 1150
1½	2	TL	Salz
½	1	TL	Zucker
165	200	ml	Wasser
135	160	ml	Buttermilch
40	50	g	Röstzwiebeln
Programm:		2 WEIßBROT	
Bräunung:		Mittel 	
Die Röstzwiebeln nach dem Signalton einfüllen.			

Käsebrot

Zutaten:

750g	900g		Zutaten
1½	1½	TL	Trockenhefe
270	325	g	Weizenmehl Type 550
180	215	g	Roggenmehl Type 1150
1½	2	TL	Salz
½	1	TL	Zucker
180	215	ml	Wasser
135	160	ml	Buttermilch
50	60	g	fein geriebener Emmentaler
Programm:		1 BASIS	
Bräunung:		Dunkel 	
Den geriebenen Käse nach dem Signalton einfüllen.			

Weizenbrot

Zutaten:

750g	900g		Zutaten
1	1½	TL	Trockenhefe
220	260	g	Weizenmehl Type 550
230	280	g	Roggenmehl Type 1050
1½	2	TL	Salz
½	1	TL	Zucker
1	1	EL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
210	250	ml	Buttermilch
120	145	ml	Milch
Programm:		1 BASIS	
Bräunung:		Mittel 	

Weizenbrot

Zutaten:

750g	900g		Zutaten
1	1½	TL	Trockenhefe
270	325	g	Weizenmehl Type 1050
180	215	g	Weizenmehl Type 405
1½	2	TL	Salz
1½	2	TL	Honig oder Zuckerrübensirup
1	2	TL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
270	325	ml	Wasser
Programm:		1 BASIS	
Bräunung:		Dunkel 	

Süßes Brot

Zutaten:

750g		Zutaten
1	TL	Trockenhefe
500	g	Weizenmehl Type 550
2	EL	Zucker
2	EL	Honig
1	TL	Salz
185	ml	Milch
Programm:		5 HEFEKUCHEN

Brot mit Fruchtgeschmack

Zutaten:

750g	900g		Zutaten
1	1½	TL	Trockenhefe
230	280	g	Weizenmehl Type 550
220	260	g	Roggenmehl Type 1150
1½	2	TL	Salz
½	1	TL	Zucker
300	360	ml	Grapefruitsaft
Programm:		1 BASIS	
Bräunung:		Dunkel 	

Weißbrot

Zutaten:

750g	900g		Zutaten
1	1½	TL	Trockenhefe
390	470	g	Weizenmehl Type 405
2	2½	EL	Zucker
1½	2	TL	Salz
1½	2	EL	Butter
150	180	ml	Milch
120	145	ml	Wasser
Programm:		2 WEIßBROT	
Bräunung:		Mittel 	

Roggenvollkornmischbrot

Zutaten:

750g	900g		Zutaten
1½	2	TL	Trockenhefe
225	270	g	Weizenmehl Type 1050
225	270	g	Roggenvollkornmehl
1	1½	TL	Salz
½	1	TL	Zucker
285	340	ml	Wasser
2	3	EL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
Programm:		3 VOLLKORNBROT	
Bräunung:		Dunkel 	

Kleie-Brot

Zutaten:

750g	900g		Zutaten
1	1	TL	Trockenhefe
340	405	g	Weizenmehl Type 550
125	175	ml	Weizenkleie
2	2	EL	Zucker
2	2	EL	Trockenmilch
1	2	TL	Salz
2	2	EL	Butter
225	270	ml	Wasser
Programm:		1 BASIS	
Bräunung:		Mittel 	

Pizza-Teig

Zutaten:

		Zutaten
2	TL	Trockenhefe
400	g	Weizenmehl Type 550
2	TL	Salz
1	TL	Zucker
3	EL	Oliveöl
230	ml	Wasser
Programm:		8 TEIG

- Nehmen Sie nach Programmende den Teig aus der Backform.
- Rollen Sie den Teig auf einem mit Oliveöl 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.

Weizenmischbrot

Zutaten:

750g	900g		Zutaten
1	1½	TL	Trockenhefe
225	270	g	Weizenmehl Type 550
225	270	g	Roggenmehl Type 1150
1½	2	TL	Salz
½	1	TL	Zucker
210	250	ml	Wasser
110	135	ml	Naturjoghurt 3,5% Fettgehalt
1	2	TL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
Programm:		1 BASIS	
Bräunung:		Mittel 	

Haferflockenkleiebrot

Zutaten:

750g	900g		Zutaten
1	1	TL	Trockenhefe
270	325	g	Weizenmehl Type 550
80	100	g	Haferflockenkleie
1	1½	EL	Zucker
1½	2	TL	Salz
1½	2	EL	Butter
300	360	ml	Milch
Programm:		3 VOLLKORNBROT	
Bräunung:		Mittel 	

Handelsübliche Brotbackmischungen

Im Handel sind verschiedene Brotbackmischungen erhältlich.

- Füllen Sie die angegebene Menge Trockenhefe und bis zu 500g der Backmischung in die Backform. Eventuell muss der Packungsinhalt halbiert werden.
- 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. Das richtige Verhältnis zwischen Früchten und Gelierzucker wird auf der Verpackung des Gelierzuckers angegeben.

- Früchte waschen, gegebenenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden oder pürieren.
- Früchte und Gelierzucker in Backform geben. Beachten Sie, dass die Backform max. bis zu 2/3 gefüllt ist, da die Marmelade beim Kochen noch aufschäumt. Beobachten Sie den Vorgang.
- Programm MARMELADE starten.
- Nach Beendigung des Programms, Netzstecker ziehen und Backform mit Hilfe von Topflappen vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn drehen und entnehmen. Gegebenenfalls umrühren, sodass der Schaum sich vermindert.

- Marmelade vorsichtig in vorbereitete Gläser füllen. Anschließend die Gläser fest verschließen und abkühlen lassen.
- Backform sofort spülen.

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, WEIßBROT, VOLLKORNBROT, HEFEKUCHEN, KUCHEN und SANDWICH nach dem Signalton hinzugefügt werden.

Es können Rezepte mit einem Mehnteil von bis zu 550g 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.

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 Backprogramm sollten Sie nur BASIS mit einer dunklen Bräunung wählen. Das Brot bekommt hierbei eine kräftige Kruste.

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 den Knetstab. 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.

Für Brote aus glutenfreiem Mehl eignen sich am Besten fertige handelsübliche Backmischungen.

Abkürzungen:

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

$\frac{1}{2}$ TL = halber Teelöffel

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

g = Gramm

ml = Milliliter

Messbecher: 1 cup = 200 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 Zubehöerteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufargarantien 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
Operation	25
Cleaning and care	26
Troubleshooting and questions	26
Recipes	27
Guarantee	28

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Art.-No.:	BM 3989
Operating voltage:	230 V~, 50 Hz
Power consumption:	600 W
Baking capacity:	max. 550g flour for a loaf of 900g
Approximate dimensions:	335 mm (W) x 280 mm (T) x 340 mm (H)
Weight:	5.9 kg
Timer:	Pre-programmable up to 13:00 hours
Programme functions:	12
Accessories:	Measuring cup and measuring spoon
This product complies with all binding CE labelling directives.	

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

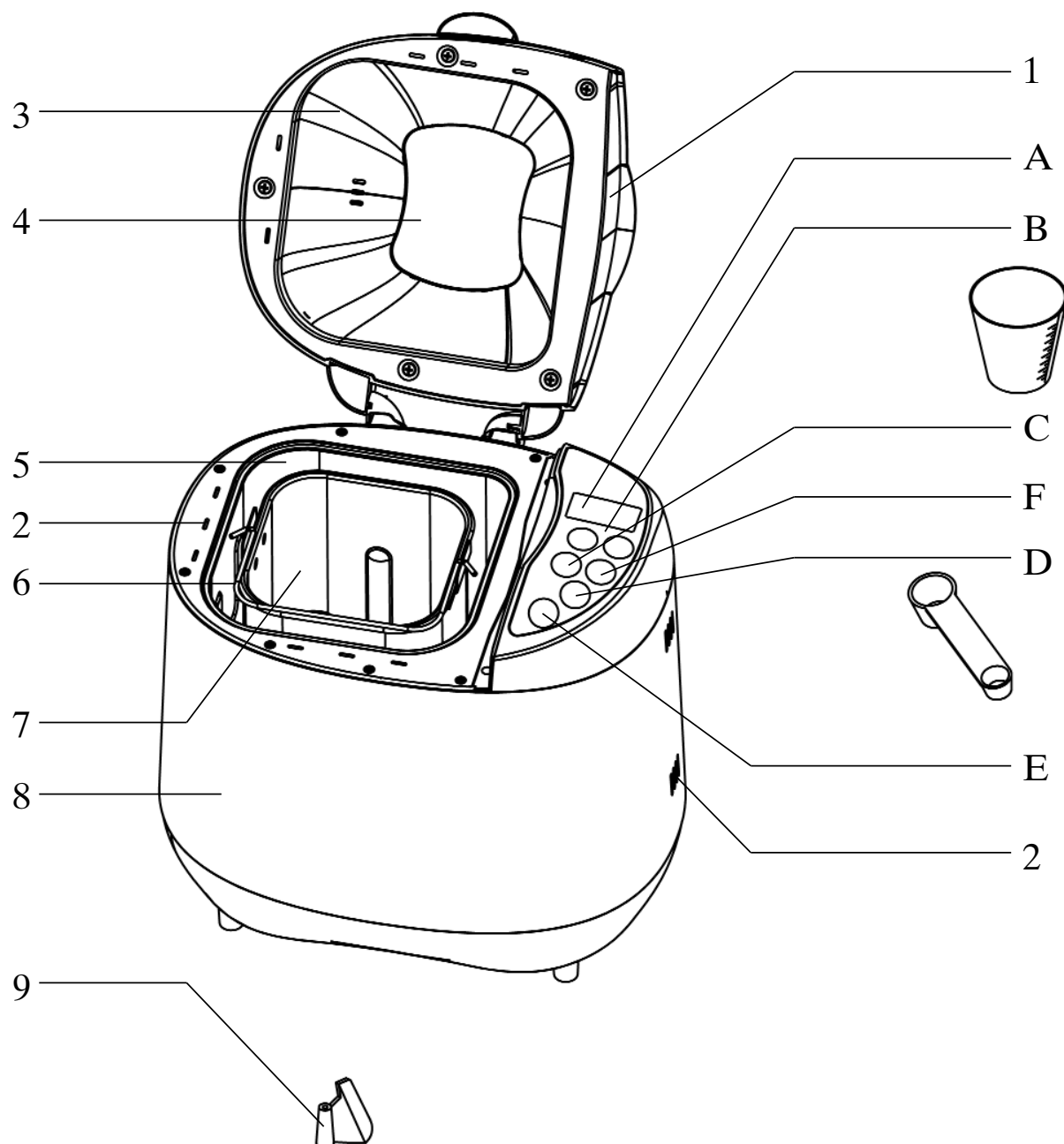
- The surface of the housing and the steam vents heat up during operation. Do not touch any hot parts of the unit. Be sure to use an oven-cloth or suitable gloves when removing the bread. Make sure to touch only the lid handle when opening the unit.
- The bread-maker should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.
- **Always remove the plug from the wall socket after use, and also**
 - **in case of any malfunction during use,**
 - **when removing the baking-tin,**
 - **during cleaning of the appliance.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grasp the plug itself. Do not let the power cord hang free; keep it well away from any hot parts of the appliance.
- Before the appliance is used, the main body including the power cord as well as any fitted attachment should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must not be used any longer: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- 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 5 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 work surface. 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.
- **Caution: do not cover the bread with aluminium foil or similar items during the baking process; the resulting build-up of heat could seriously damage the unit.**
- This bread-maker is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- Do not use this appliance for any purpose other than the one described in this manual.
- 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 $\oplus$ and $\ominus$	5.	Baking compartment
C	Browning control 	6.	Baking-tin handle
D	Menu 1.....12	7.	Bread baking-tin
E	Start / Stop 	8.	Housing
F	Bread weight 	9.	Kneading hook



Control panel

A LCD-display

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

Example:

In this case, programme **2** (for WHITE BREAD/FRENCH BREAD) has been selected with the **1.....12** button. The display shows: **2 3:50**; in addition, the weight is shown in the form of an arrowhead in the upper right of the display, indicating a weight of 900 g; the browning level selected is shown as 'medium' (arrowhead visible in the upper left of the display).

The total programme running time is 3 hours and 50 minutes.

B Timer (and)

Programmes 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 and 12 may be started with a delayed timer setting, enabling the selected programme to finish up to 13:00 hours later.

Example:

You want to start the programme at 20:00, and you would like your bread to be finished at 7:30 the next morning. Accordingly, the total programme running time will be 11 hours and 30 minutes.

- Use the **1.....12** button to select the desired programme.
- Press the appropriate TIMER button  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.
- 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 kneading or rising phase.

C Browning

Baking programmes 1-7 allow for a pre-selection of the desired level of browning: three settings are available. The level of browning selected is indicated by an arrowhead in the upper part of the LCD-display.

LIGHT 
MEDIUM 
DARK 

D Menu 1.....12

Press the **1.....12** - button until the desired programme is shown in the LCD-display (A).

The menu allows for the selection of 12 different programmes:

Programme	1	2	3	4	5	6	7	8	10	11
	Standard	White bread/ French bread	Wholemeal	Biscuits, pastry	Cakes with yeast	Short, 750 g	Short, 900 g	Dough (900 g)	Normal cakes	Sandwich
1st Kneading phase	750 g	9 min.	16 min.	9 min.	10 min.	12 min.	8 min.	20 min.	10 min.	15 min.
	900 g	10 min.	18 min.	10 min.						
1st Rising phase	20 min. ●	40 min. ●	25 min.	5 min.	5 min.	-	-	-	5 min.	40 min.
2nd Kneading phase	750 g	14 min.	19 min.	18 min.	20 min. ●	-	-	-	20 min. ●	5 min. ●
	900 g	15 min.	22 min.	20 min. ●						
2nd Rising phase	20 min.	20 min.	20 min.	-	20 min.	-	-	20 min.	29 min.	24 min.
Short stirring (Knock back)	30 sec.	30 sec.	30 sec..	-	30 sec.	-	-	30 sec.	30 sec.	30 sec.
3rd Rising phase	4 min. 30 sec.	9 min. 30 sec.	14 min. 30 sec.	-	9 min. 30 sec.	-	-	9 min. 30 sec.	30 sec.	30 sec.
Last rising phase	750 g	45 min.	50 min.	-	55 min.	11 min.	9 min.	40 min.	35 min.	40 min.
	900 g		50 min.							
Baking	750 g	60 min.	65 min.	80 min.	50 min.	35 min.	40 min.	-	70 min.	50 min. 55 min.
	900 g	65 min.	70 min.		60 min.					
Programme running time	750 g	2:53	3:40	1:40	2:50	0:58	0:58	1:30	2:50	2:55 3:00
	900 g	3:00	3:50		3:40					
Acoustic signal during programme	x	x	x	-	x	-	-	-	x	x
Menu 9 JAM, MARMALADE		Pre-heating 15 min.		Heating and kneading phase45 min.		Standing phase 20 min.		Total 1:20		
Menu 12 BAKING		Baking 60 min. Total 1:00								

For certain programmes an acoustic signal is heard when the programme phase in question (marked «●») is reached.

E START/STOP button

The button  starts or terminates a programme. The continuously flashing colon in the LED 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 3 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, 2, 3, 5 and 11 allow for pre-selection of the loaf size. The selected weight is indicated in the form of an arrowhead symbol beneath the corresponding bread symbol on the LCD display.

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 500g of solid ingredients (for a loaf of up to 900g).
- 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 200 – 550g should be used with this bread-maker. Use 1½ teaspoons of yeast for wheat flour, and 2 teaspoons for rye flour.
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 case of a power failure of less than 15 minutes during operation, the baking process automatically continues at the point of interruption.
- 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 hook 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 is suitable for breads with a high content of wheat flour.

2 = WHITE BREAD/FRENCH BREAD

Suitable for typical light dough White bread/French bread.

3 = WHOLEMEAL

As opposed 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.

4 = BISCUITS, PASTRY

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

5 = CAKES WITH YEAST

Because of its relatively high sugar content, sweet yeast dough tends to brown more quickly; in this programme, the baking phase is therefore shorter.

6 = SHORT PROGRAMME, 750g

Suitable for recipes up to 750g; the loaves will also turn out smaller and firmer than usual.

7 = SHORT PROGRAMME, 900g

Suitable for recipes up to 900g; the loaves will also turn out smaller and firmer than usual.

8 = DOUGH

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.

9 = JAM, MARMALADE

Suitable for preparing jam, 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 = NORMAL CAKES

Suitable for cakes where baking powder is used instead of yeast.

11 = SANDWICH

Suitable for baking sandwich bread. The bread has a light structure and a thin crust.

12 = BAKING

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.

BEFORE FIRST USE

- Remove the baking-tin by turning it anti-clockwise.
- Insert the plug into a suitable wall socket.
- Use the 1.....12 button to select programme 12 (BAKING).
- Press the  -button and let the unit heat up for approximately 10 minutes with the lid

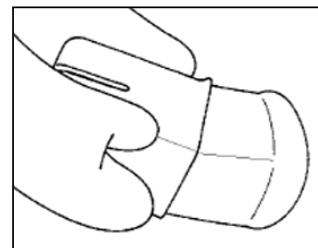
open. This will remove the smell typically encountered when first activating the heating elements. Ensure sufficient ventilation. To prevent the baking-tin from overheating, be sure to remove it before switching the unit on.

- Afterwards, press the (⏻) - button for at least 3 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, turn the baking-tin anti-clockwise and remove it.
- Fit the kneading hook into its socket 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 and turn it clockwise to lock it. Make sure that it 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 1.....12 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 - 7. The following settings are available: LIGHT (☺), MEDIUM (☹) and (☹☹) DARK.
- Baking programmes 1, 2, 3, 5 and 11 allow for pre-selection of the bread size, using the (🍞) button.
- If you wish to start the programme with a timer delay, the total running time desired can now be set, using the timer buttons (⌚) and (⌚).
- Otherwise, press the (⏻) button to start the kneading and/or baking process.
- During the kneading or rising phase in programmes 1, 2, 3, 5, 10 and 11, an acoustic signal indicates that additional ingredients such as fruits and nuts can be added to the dough, after which do not open the lid, but wait until the programme has finished.
- If you need to interrupt the programme during operation, press the (⏻) button for approx. 3 seconds. The key input is confirmed by an acoustic signal.
- 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 3 seconds and open the lid.
- Should you forget to press the (⏻) button and to remove the bread immediately, 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 the kneading hook be stuck in the bread, it should be removed carefully. To avoid damage or scratches to the non-stick coating, do not use any metallic or other unsuitable objects.

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.



Important information

- *Programme Biscuits, Pastry:*

This programme is used for biscuits, pastry or bread using baking powder. For best results, always put liquids into the baking-tin first, followed by solid ingredients. At the beginning of the programme operation, it is possible that the dough or the dry ingredients collect in the corners of the baking-tin. Should this occur, use a spatula to move such ingredients out of the corners.

– *Short Programme 750g and 900g:*

These programmes are suitable for baking bread in a shorter period of time. With a shortened rising phase, the loaves will turn out slightly smaller and firmer than usual. Please keep in mind that warm water must be used. Best results are generally achieved with a water temperature of around 48-50°C. We recommend using a suitable food thermometer. With the temperature too low, the bread may not rise sufficiently strongly; too low a temperature will cause the yeast contained in the dough to rise too early, again leading to an unsatisfactory baking result.

CLEANING AND CARE

- **Caution: before cleaning the appliance, ensure that the plug has been removed from the wall socket**, and that the appliance has cooled down. Never immerse the bread-maker in water.
- Turn the baking-tin anti-clockwise, lift it out and remove the kneading hook.
The baking-tin and the kneading hook 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 hook 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 hook.
- 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 **must only be cleaned with a soft, dry cloth.**
- Do **not** use cleaning agents specifically designed for 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.

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

4. *After pressing the Start button, the message **EEE** appears on the display.*
This message indicates a temperature sensor malfunction. In such a case, the appliance must be checked by a qualified technician.
5. *The loaf has risen too high.*
Reduce the amount of yeast, water or flour used.
6. *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 strongly than bread made of wheat flour.
7. *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.
8. *The dough is too soft or too sticky.*
The dough texture may become smoother if a spoonful of flour is added during kneading.
9. *The dough is very difficult to knead.*
Add a spoonful of water during the kneading process.

RECIPES

Wheat and rye bread with soy seeds

Ingredients:

750g	900g		Ingredients
1	1½	tsp.	dry yeast
225	270	g	wheat flour type 550
195	235	g	rye flour type 1150
2	2	tsp.	salt
1½	1½	tsp.	sugar
160	190	ml	water
140	170	ml	buttermilk
1½	2	tsp.	sourdough powder from sour dough
30	35	g	soy seeds
1	1	tsp.	bread spice
Programme:		1 STANDARD	
Browning:		Medium 	
The soy seeds are added after the acoustic signal.			

Onion bread

Ingredients:

750g	900g		Ingredients
1½	2	tsp.	dry yeast
270	325	g	wheat flour type 405
180	215	g	rye flour type 1150
1½	2	tsp.	salt
½	1	tsp.	sugar
165	200	ml	water
135	160	ml	buttermilk
40	50	g	roast onions
Programme:		2 WHITE BREAD/ FRENCH BREAD	
Browning:		Medium 	
The roast onions are added after the acoustic signal.			

Cheese bread

Ingredients:

750g	900g		Ingredients
1½	1½	tsp.	dry yeast
270	325	g	wheat flour type 550
180	215	g	rye flour type 1150
1½	2	tsp.	salt
½	1	tsp.	sugar
180	215	ml	water
135	160	ml	buttermilk
50	60	g	finely grated Emmental cheese
Programme:		1 STANDARD	
Browning:		Dark 	
The grated cheese is added after the acoustic signal.			

Wheat bread

Ingredients:

750g	900g		Ingredients
1	1½	tsp.	dry yeast
220	260	g	wheat flour type 550
230	280	g	wheat flour type 1050
1½	2	tsp.	salt
½	1	tsp.	sugar
1	1	tbs.	sourdough powder from sour dough
210	250	ml	buttermilk
120	145	ml	milk
Programme:		1 STANDARD	
Browning:		Medium 	

Wheat bread

Ingredients:

750g	900g		Ingredients
1	1½	tsp.	dry yeast
270	325	g	wheat flour type 1050
180	215	g	wheat flour type 405
1½	2	tsp.	salt
1½	2	tsp.	honey or sugar-beet syrup
1	2	tsp.	sourdough powder from sour dough
270	325	ml	water
Programme:		1 STANDARD	
Browning:		Dark 	

Sweet bread

Ingredients:

750g		Ingredients
1	tsp.	dry yeast
500	g	wheat flour type 550
2	tbs.	sugar
2	tbs.	honey
1	tsp.	salt
185	ml	milk
Programme:		5 NORMAL CAKES

Fruit bread

Ingredients:

750g	900g		Ingredients
1	1½	tsp.	dry yeast
230	280	g	wheat flour type 550
220	260	g	rye flour type 1150
1½	2	tsp.	salt
½	1	tsp.	sugar
300	360	ml	grapefruit juice
Programme:		1 STANDARD	
Browning:		Dark 	

White bread/French bread

Ingredients:

750g	900g		Ingredients
1	1½	tsp.	dry yeast
390	470	g	wheat flour type 405
2	2½	tbs.	sugar
1½	2	tsp.	salt
1½	2	tbs.	butter
150	180	ml	milk
120	145	ml	water
Programme:		2 WHITE BREAD	
Browning:		Medium 	

Rye-wholemeal-wheat bread

Ingredients:

750g	900g		Ingredients
1½	2	tsp.	dry yeast
225	270	g	wheat flour type 1050
225	270	g	rye wholemeal flour
1	1½	tsp.	salt
½	1	tsp.	sugar
285	340	ml	water
2	3	tbs.	sourdough powder from sour dough
Programme:		3 WHOLEMEAL	
Browning:		Dark 	

Bran bread

Ingredients:

750g	900g		Ingredients
1	1	tsp.	dry yeast
340	405	g	wheat flour type 550
125	175	ml	wheat bran
2	2	tbs.	sugar
2	2	tbs.	milk powder
1	2	tsp.	salt
2	2	tbs.	butter
225	270	ml	water
Programme:		1 STANDARD	
Browning:		Medium 	

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
Programme:		8 DOUGH	

- Once the programme has finished, remove the dough from the baking-tin.
- Coat 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 oven, until the cheese has melted and spread evenly, and the dough is brown around the edges.

Wheat and rye bread

Ingredients:

750g	900g		Ingredients
1	1½	tsp.	dry yeast
225	270	g	wheat flour type 550
225	270	g	rye flour type 1150
1½	2	tsp.	salt
½	1	tsp.	sugar
210	250	ml	water
110	135	ml	natural plain yoghurt, 3,5% fat content
1	2	tsp.	sourdough powder from sour dough
Programme:		1 STANDARD	
Browning:		Medium 	

Oat flake bran bread

Ingredients:

750g	900g		Ingredients
1	1	tsp.	dry yeast
270	325	g	wheat flour type 550
80	100	g	oat flake bran
1	1½	tbs.	sugar
1½	2	tsp.	salt
1½	2	tbs.	butter
300	360	ml	milk
Programme:		3 WHOLEMEAL BREAD	
Browning:		Medium 	

Commercially available ready-to-bake mixes

Various ready-to-bake mixes are to be found.

- Put up to 500g of the ready-to-bake mixture and the required amount of dry yeast into the baking-tin. Depending on the size of the mix, it may be that only half of the mix can be used at a time.
- Add the corresponding quantity of liquid.

Programme: STANDARD, WHITE 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. Information about the correct proportions of fruit and gelatine sugar may be found on the sugar packaging.

- Before the fruit is cut into small pieces or puréed, it must be washed and, if necessary, peeled.
- Place the fruit and gelatine sugar into the baking-tin while making sure that it is not filled more than two-thirds, as the marmalade may tend to foam up during the cooking process. This process should be carefully monitored.
- Start the programme JAM, MARMALADE.
- After the programme has finished, remove the plug from the wall socket and carefully take out the baking-tin by turning it anti-clockwise, using an oven cloth. If necessary, stir lightly to reduce the foam.
- 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.

Additional recipe information

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

According to taste, you may add e.g. wheat germ, sunflower seeds, herbs, caraway seeds, ground pepper, ground nuts, muesli, hominy grits, finely cut bacon cubes etc. Ingredients may be added after the acoustic signal in the following programmes: STANDARD, WHITE BREAD, WHOLEMEAL, CAKES WITH YEAST, CAKE and SANDWICH.

The bread-maker is designed to process recipes with a flour content of up to 550g. 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 be at normal room temperature.

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

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

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

The baking results depend on several factors such as air pressure, humidity, water hardness, 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*'.

Special information for those with allergies

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 programme should be used, choosing the darker browning setting. With this programme, the loaf turns out to have a stronger 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 hook should be removed after the final kneading phase. Sprinkle some flour on your fingers before taking out the hook. Removing the hook 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.

For gluten-free bread, commercially available ready-to-bake mixes are most suitable.

Abbreviations:

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

$\frac{1}{2}$ tsp. = one half teaspoon

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

g = gram

ml = millilitre

Measuring cup: 1 cup = 200 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. 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 MATIÈRES

Fiche technique	32
Importantes consignes de sécurité	32
Votre machine à pain	34
Le tableau de commande	35
Utilisation de la machine à pain	37
Les programmes	38
Fonctionnement	39
Nettoyage et entretien	40
Problèmes courants et questions	41
Recettes	42
Garantie	46

FICHE TECHNIQUE

Modèle No. :	BM 3989
Tension de service:	230 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie:	600 W
Capacité de cuisson:	max. 550 g de farine pour un pain de 900 g
Dimensions approximatives :	335 mm (L) x 280 mm (P) x 340 mm (H)
Poids :	5,9 kg
Minuterie :	Pré-programmable jusqu'à 13:00 heures
Nbre. de programmes:	12
Accessoires:	Gobelet gradué et cuiller à doser
Ce produit est conforme aux directives obligatoires relatives à l'étiquetage CE.	

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- La surface du boîtier et les sorties de vapeur deviennent très chaudes pendant le

fonctionnement. Ne touchez aucune des parties chaudes de l'appareil. **Utilisez un torchon pour le four ou des gants appropriés pour retirer le pain.** En ouvrant l'appareil, prenez soin de ne toucher que la poignée du couvercle.

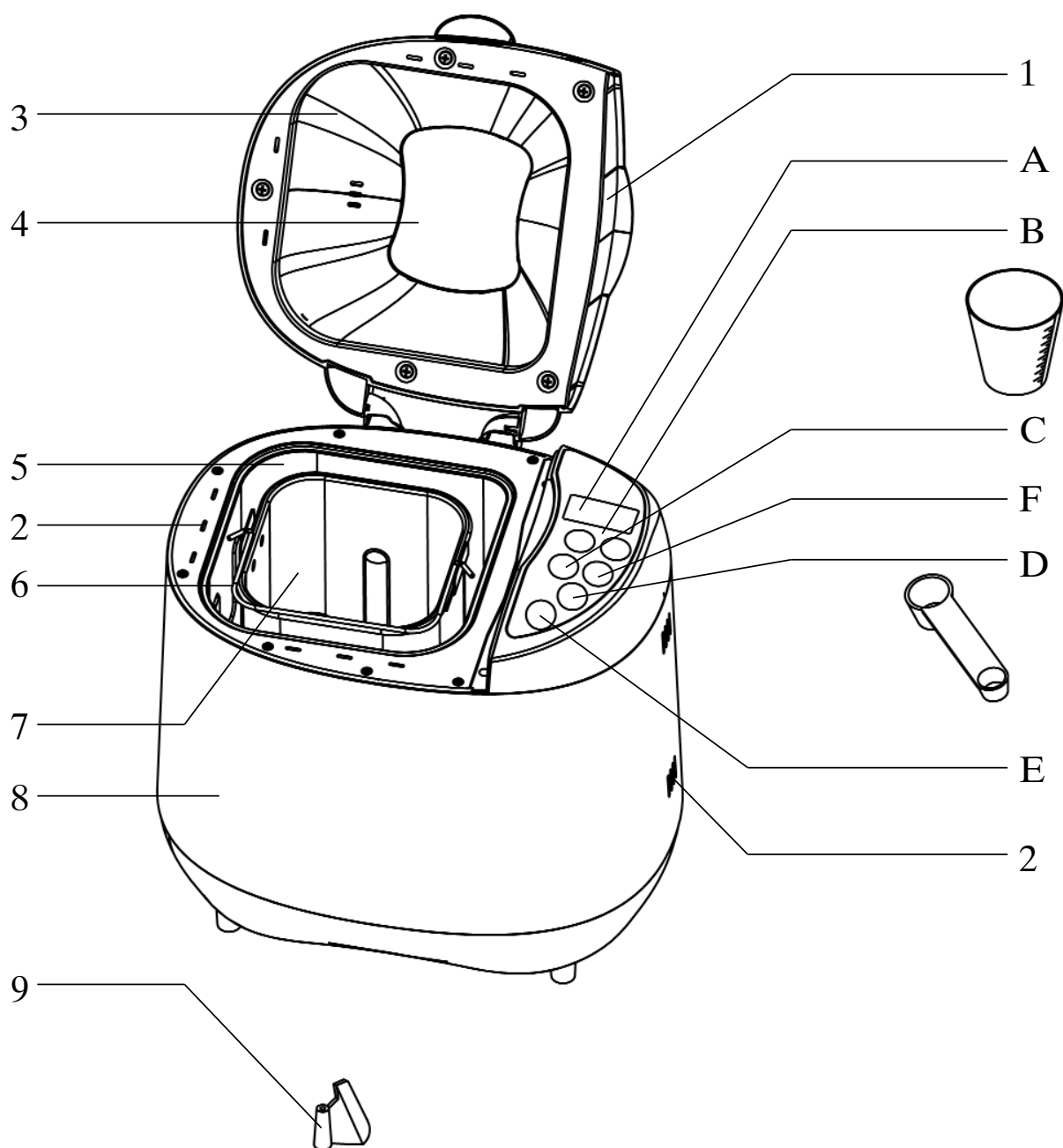
- Cette machine à pain doit être branchée exclusivement sur une prise de courant avec terre, installée selon les normes. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise de courant après utilisation et également :**
 - **en cas de fonctionnement défectueux,**
 - **avant de retirer le moule à pain,**
 - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil de la prise murale; tirez toujours sur la fiche. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation; maintenez-le toujours à l'écart des surfaces 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.
- 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 minimale de 5 cm entre l'appareil et les murs ou autres objets. Ne pas utiliser l'appareil sous, ou à proximité, d'un élément de cuisine ou d'objets suspendus tels que rideaux ou autres matières inflammables, et ne pas poser d'objets sur l'appareil pendant son fonctionnement.
- Installez toujours l'appareil sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur. Ne pas laisser l'appareil ou son cordon d'alimentation entrer en contact avec une surface chaude ou une source de chaleur quelconque (ex. plaque de cuisson ou flamme nue).
- Ne pas utiliser l'appareil sans le moule à pain contenant les ingrédients.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à l'humidité et ne pas l'utiliser à l'extérieur ou sur une surface mouillée. Maintenez-le toujours à l'abri des éclaboussures. **Ne pas immerger** l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- **Attention:** pendant la cuisson, ne pas couvrir le pain de papier aluminium ou autres matières similaires; l'accumulation de chaleur ainsi créée pourrait sérieusement endommager l'appareil.
- Cette machine à pain est destinée exclusivement à un usage domestique et non pas à un usage professionnel.
- Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles décrites dans le présent manuel.
- L'utilisation de tout accessoire autre que ceux fournis par le fabricant risque d'endommager l'appareil ; il existe également un risque de blessures.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, ne toucher aucun élément en mouvement. Ne jamais introduire les doigts ou la main dans l'appareil, à moins que si celui-ci ne soit débranché de la prise secteur et 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 manuel.

- Conservez le présent manuel d'instructions pour toute consultation ultérieure.

Votre machine à pain

1.	Tableau de commande	2.	Sorties vapeur
		3.	Couvercle
A	Écran LCD	4.	Hublot d'observation
B	Touche minuterie $\oplus$ et $\ominus$	5.	Cuve
C	Touche de réglage du degré de cuisson $\bullet$	6.	Poignée du moule à pain
D	Touche menu 1.....12	7.	Moule à pain
E	Touche marche / arrêt ⏻	8.	Boîtier
F	Touche poids du pain 🍞	9.	Crochet pétrisseur



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 constant des deux points sur l'affichage du temps.

Exemple:

Dans le cas présent, le programme **2** (PAIN BLANC/ CROUSTILLANT) a été sélectionné avec la touche **1.....12** ; l'écran affiche: **2 3:50**. En outre, le poids s'affiche sous forme de flèche en haut à droite de l'écran, indiquant 900 g; le degré de cuisson sélectionné est 'moyenne' (flèche en haut à gauche de l'écran).

La durée totale du programme est de 3 heures 50 minutes.

B Minuterie (et)

Le démarrage des programmes 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 et 12 peut être différé 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, et que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 H 30. Le temps de fonctionnement total du programme sera donc de 11 heures 30 minutes.

- Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche **1.....12** .
- Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que l'écran affiche une durée totale de 11:30.
- Ajoutez les ingrédients en suivant les instructions figurant à la section *Fonctionnement*. Évitez tout contact entre la levure et les liquides ou le sel.
- Ne pas utiliser la minuterie avec les recettes utilisant des denrées périssables tels qu'œufs, lait frais ou fruits. La fonction minuterie est également inadaptée aux recettes nécessitant l'addition d'ingrédients (tels que noix, graines ou fruits secs) pendant la phase de pétrissage ou de levage.

C Degré de cuisson

Les programmes 1 à 7 autorisent une présélection du degré de cuisson; trois réglages sont possibles. Le degré de cuisson sélectionné est indiqué par une flèche affichée en haut de l'écran LCD.

PÂLE 
MOYEN 
FONCÉ 

D Menu 1.....12

Appuyez sur le sélecteur **1.....12** - jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche à l'écran LCD (A).

Le menu vous permet de sélectionner 12 programmes différents :

Menu	1	2	3	4	5	6	7	8	10	11
	Normal	Pain blanc / Croustillant	Pain complet	Biscuits, pâtisseries	Gâteaux avec levure	Programme court 750 g	Programme court 900 g	Pâte (900 g)	Gâteaux standards	Sandwich
1ère phase de pétrissage	750 g 900 g	9 min. 10 min.	16 min. 18 min.	7 min. 10 min.	10 min.	12 min.	8 min.	20 min.	10 min.	15 min.
1ère phase de levage	20 min. ●	40 min. ●	25 min.	5 min.	5 min.	-	-	-	5 min.	40 min.
2ème phase de pétrissage	750 g 900 g	14 min. 15 min.	19 min. 22 min.	18 min. 20 min. ●	8 min. 20 min. ●	-	-	-	20 min. ●	5 min. ●
2ème phase de levage	20 min.	20 min.	20 min.	-	20 min.	-	-	20 min.	29 min.	24 min.
Phase de pétrissage – brève	30 s.	30 s.	30 s.	-	30 s.	-	-	30 s.	30 s.	30 s.
3ème phase de levage	4 min. 30 s.	9 min. 30 s.	14 min. 30 s.	-	9 min. 30 s.	-	-	9 min. 30 s.	30 s.	30 s.
Dernière phase de levage	750 g 900 g	45 min.	50 min. 70 min.	-	55 min. 50 min.	11 min.	9 min.	40 min.	35 min.	40 min.
Cuisson	750 g 900 g	60 min. 65 min.	65 min. 70 min. 60 min.	80 min.	50 min. 60 min.	35 min.	40 min.	-	70 min.	50 min. 55 min.
Durée du programme	750 g 900 g	2:53 3:00	3:40 3:50	1:40 2:55	2:50 2:55	0:58	0:58	1:30	2:50	2:55 3:00
Signal sonore pendant le programme	x	x	x	-	x	-	-	-	x	x
Menu 9 CONFITURES MARMELADES	Préchauffage 15 min.			Phase de chauffage et de pétrissage 45 min.			Phase de repos 20 min.			
Menu 12 CUISSON	Cuisson 60 min.									
										Total 1:00

Pour les programmes avec un signal sonore, le signal est émis lors de la phase de pétrissage ou de levage marquée avec un point “●” dans le tableau ci-dessus.

E Touche MARCHE/ARRÊT

La touche  démarre ou arrête un programme. Le clignotement continu des deux points de l'affichage du temps indique que le programme est en cours.

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 sur la touche  pendant 3 secondes minimum.

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

F Poids du pain

Les programmes de cuisson 1, 2, 3, 5 et 11 permettent la présélection du poids du pain. Le poids sélectionné est indiqué par une flèche affichée à l'écran LCD, sous le symbole de pain correspondant.

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 500 g d'ingrédients solides (pour un pain d'environ 900 g).
- de 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 cuisine lorsque vous touchez l'appareil chaud ou maniez le pain fraîchement cuit.
- Cette machine à pain ne doit être utilisée que pour les recettes dont la quantité de farine est de 200 g à 550 g. Utilisez 1 1/2 c.à.c. de levure pour la farine de froment, et 2 c.à.c. pour la farine de seigle.
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 d'une durée inférieure à 15 minutes en cours de programme, la cuisson reprendra automatiquement à partir du point d'interruption.
- 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, ne pas ouvrir 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 le crochet pétrisseur sont recouverts d'un revêtement anti-adhésif. Pour éviter d'endommager celui-ci, ne pas le toucher avec des objets métalliques, durs, acérés ou pointus.
- **Attention : toute utilisation à vide de la machine à pain risque de l'endommager** en provoquant la surchauffe du moule.

Attention

- En cas de fumée s'échappant 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 avec de l'eau la pâte en combustion. 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 la portée des enfants, en particulier lorsqu'il est en marche.
- Ne pas poser l'appareil sur une surface molle ou inflammable (ex. un tapis). Placez-le toujours sur un plan de travail stable et horizontal. Positionnez toujours l'appareil de manière à ce qu'il ne puisse pas tomber.
- Ne toucher 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 éteint, débranché de la prise murale et complètement froid au toucher.

LES PROGRAMMES

1 = NORMAL

Ce programme, adapté aux pains à haute teneur en farine de froment, est utilisé le plus fréquemment.

2 = PAIN BLANC/CROUSTILLANT

Adapté à la pâte à Pain blanc/Croustillant typique, de couleur pâle.

3 = PAIN COMPLET

Par rapport au réglage NORMAL, ce programme présente des phases de levage plus longues, les pâtes à haute teneur en farine de seigle ou farine intégrale ayant tendance à lever moins que les pâtes à base de farine de froment.

4 = BISCUITS, PATISSERIES

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

5 = GATEAUX AVEC LEVURE

De par leur teneur relativement élevée en sucre, les pâtes à base de levure sucrées ont tendance à dorer plus rapidement ; dans ce programme, la phase de cuisson est donc plus courte.

6 = PROGRAMME COURT, 750 g

Adapté aux recettes de pains d'un poids jusqu'à 750 g; le pain sera également plus petit et plus ferme que la normale.

7 = PROGRAMME COURT, 900 g

Adapté aux recettes de pains d'un poids jusqu'à 900 g; le pain sera également plus petit et plus ferme que la normale.

8 = PATE

Ce programme exclut la phase de cuisson. À la fin du programme, la pâte (ex. pâte à pizza) peut être retirée de l'appareil pour être cuite dans un four conventionnel.

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 car le mélange peut avoir tendance à mousser.

10 = GÂTEAUX STANDARDS

Convient pour les gâteaux dont la recette utilise de la levure chimique à la place de la levure de boulanger.

11 = SANDWICH

Convient à la préparation de pain pour sandwich. Ce pain à une mie légère et une croûte fine.

12 = CUISSON

Adapté à la pâte prête à cuire (ex. une pâte préalablement pétrie avec le programme “PÂTE”). La phase de levage peut être ainsi modifiée en fonction du type de pâte, avant le démarrage du programme de CUISSON.

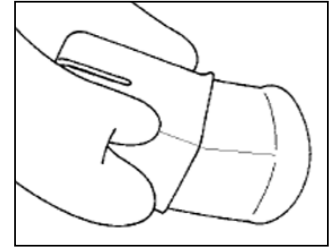
AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Retirez le moule à pain en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Branchez la fiche à une prise murale adaptée.
- Sélectionnez le programme **12** (CUISSON) à l'aide de la touche **1.....12**.
- 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 le retirer avant d'allumer l'appareil.
- Appuyez ensuite sur la touche  pendant 3 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, puis tournez le moule à pain dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.
- Insérez le crochet pétrisseur dans sa douille, à l'intérieur du moule à pain.
- Pour un résultat optimal, versez en premier les liquides, suivis des ingrédients secs 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, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Vérifiez que le moule est solidement verrouillé en position. Avant de démarrer le programme, refermez le couvercle, branchez la fiche sur une prise de courant appropriée, puis mettez l'appareil en marche.
- Sélectionnez le programme de cuisson désiré à l'aide de la touche **1.....12**. Appuyez sur la touche pour faire défiler les programmes.
- La touche  permet de présélectionner le degré de cuisson pour les programmes 1 - 7. Les réglages possibles sont : PÂLE (), MOYEN () et FONCÉ ().
- Les programmes de cuisson 1, 2, 3, 5 et 11 permettent la présélection du poids du pain à l'aide de la touche .
- Pour un démarrage différé, la durée totale du programme sélectionné doit maintenant être programmée à l'aide des touches de minuterie  et .
- Sinon, appuyez sur la touche  pour lancer le processus de pétrissage et/ou de cuisson
- Pendant la phase de pétrissage ou de levage des programmes 1, 2, 3, 5, 10 et 11, un signal sonore indique le moment d'ajouter les ingrédients supplémentaires, tels que fruits et noix. À partir de ce moment, ne plus ouvrir le couvercle jusqu'à la fin du programme.
- Si vous devez interrompre un programme en cours, appuyez sur la touche  pendant environ 3 secondes. L'action est confirmée par un signal sonore.
- 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 3 secondes minimum puis ouvrez le couvercle.
- Si vous oubliez d'appuyer sur la touche  et de retirer le pain de suite, 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 cuisine. Ne pas poser le moule à pain chaud sur une surface sensible à la chaleur.
- Retirez le pain du moule. Pour décoller le pain, vous pouvez secouer légèrement le moule. Si le crochet pétrisseur reste collé au pain, détachez-le avec précaution. Pour éviter d'endommager ou de rayer le revêtement anti-adhésif, ne pas utiliser d'objets métalliques ou autrement inappropriés. Pour permettre aussi à la base du pain de refroidir, placez le pain sur une grille appropriée. Ne pas tenter de couper le pain avant qu'il n'ait refroidi.



Informations importantes

- *Programme Biscuits, Pâtisseries :*
Ce programme est utilisé pour les biscuits, pâtisseries ou le pain cuits dont la recette utilise de la levure chimique. Pour un résultat optimal, ajoutez d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients secs. Au début du programme, il est possible que la pâte ou les ingrédients secs s'agglutinent dans les coins du moule. Dans ce cas, dégagez ces ingrédients à l'aide d'une spatule en caoutchouc.
- *Programmes courts 750 g et 900 g :*
Ces programmes permettent la cuisson du pain dans un temps plus court. La phase de levage plus brève produit un pain légèrement plus petit et ferme que le pain normal. Veillez à utiliser de l'eau tiède; les meilleurs résultats sont obtenus avec une eau à environ 48 à 50°C. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre de cuisine. Une température trop basse pourrait entraver le levage de la pâte; également, une température trop haute provoquera un levage précoce de la pâte et donnera un résultat peu satisfaisant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est éteint, débranché de la prise murale et complètement froid.** Ne jamais immerger la machine à pain dans l'eau.
- Tournez le moule à pain dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Sortez le moule, puis retirez le crochet de pétrissage.
Le moule à pain et le crochet pétrisseur peuvent être lavés à l'eau tiède savonneuse; **ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.** S'il vous est impossible de détacher le crochet pétrisseur du moule à pain en exerçant une force normale, laissez ces éléments tremper dans l'eau pendant 30 minutes environ. Ne pas forcer pour retirer le crochet.
- Pour éviter d'endommager le joint d'étanchéité de l'arbre d'entraînement, ne pas laisser tremper le moule à pain longtemps dans l'eau. **Ne pas laver le moule à pain au lave-vaisselle.**
- L'intérieur du couvercle peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. L'intérieur de l'appareil doit être nettoyé à l'aide d'un **chiffon doux sec.**
- Pour nettoyer l'appareil, ne pas utiliser de produit de nettoyage de four, de produit abrasif ou concentré, ou de 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, puis 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 sur une prise de courant.
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 l'appareil émet un signal sonore continu. Appuyez pendant 3 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 relancer le programme.
4. *Après avoir mis en marche l'appareil, le message **EEE** s'affiche à l'écran.*
Le message **EEE** à l'écran signale un dysfonctionnement du capteur thermique. Dans ce cas, l'appareil doit être vérifié par un technicien qualifié.
5. *Le pain a trop levé.*
Réduisez la quantité ou la dose de levure, d'eau ou de farine utilisée.
6. *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 secs et, en dernier lieu, la levure.
Remarque : le pain de seigle et le pain complet à la farine intégrale ont tendance à lever moins que le pain à base de farine de froment.
7. *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.
8. *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.
9. *La pâte est très difficile à pétrir.*
Ajoutez une cuillerée d'eau pendant le pétrissage.

RECETTES

Pain au froment et de seigle aux graines de soja

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
225	270	g	de farine de froment
195	235	g	de farine de seigle
2	2	c.à.c.	de sel
1½	1½	c.à.c.	de sucre
160	190	ml	d'eau
140	170	ml	de babeurre
1½	2	c.à.c.	de poudre de levain
30	35	g	de graines de soja
1	1	c.à.c.	d'épices à pain
Programme :		1 NORMAL	
Cuisson :		MOYEN 	
Les graines de soja sont ajoutées après le signal sonore.			

Pain aux oignons

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1½	2	c.à.c.	de levure de boulanger
270	325	g	de farine de froment
180	215	g	de farine de seigle
1½	2	c.à.c.	de sel
½	1	c.à.c.	de sucre
165	200	ml	d'eau
135	160	ml	de babeurre
40	50	g	d'oignons
Programme :			2 PAIN BLANC/ CROUSTILLANT
Cuisson :			MOYEN 
Les oignons sont ajoutés après le signal sonore.			

Pain au fromage

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1½	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
270	325	g	de farine de froment
180	215	g	de farine de seigle
1½	2	c.à.c.	de sel
½	1	c.à.c.	de sucre
180	215	ml	d'eau
135	160	ml	de babeurre
50	60	g	de parmesan
Programme :		1 NORMAL	
Cuisson :		FONCÉ 	
Le fromage est ajouté après le signal sonore.			

Pain au froment

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
220	260	g	de farine de froment
230	280	g	de farine de froment
1½	2	c.à.c.	de sel
½	1	c.à.c.	de sucre
1	1	c.à.s.	de poudre de levain
210	250	ml	de babeurre
120	145	ml	de lait
Programme :		1 NORMAL	
Cuisson :		MOYEN 	

Pain au froment

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
270	325	g	de farine de froment
180	215	g	de farine de froment
1½	2	c.à.c.	de sel
1½	2	c.à.c.	de miel ou sirop de sucre
1	2	c.à.c.	de poudre de levain
270	325	ml	d'eau
Programme :		1 NORMAL	
Cuisson :		FONCÉ 	

Pain sucré

Ingrédients :

750g		Ingrédients
1	c.à.c.	de levure de boulanger
500	g	de farine de froment
2	c.à.s.	de sucre
2	c.à.s.	de miel
1	c.à.c.	de sel
185	ml	de lait
Programme :		5 GÂTEAUX AVEC LEVURE

Pain fruité

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
230	280	g	de farine de froment
220	260	g	de farine de seigle
1½	2	c.à.c.	de sel
½	1	c.à.c.	de sucre
300	360	ml	de jus de pamplemousse
Programme :		1 NORMAL	
Cuisson :		FONCÉ 	

Pain blanc

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
390	470	g	de farine de froment type 405
2	2½	c.à.s.	de sucre
1½	2	c.à.c.	de sel
1½	2	c.à.s.	de beurre
150	180	ml	de lait
120	145	ml	d'eau
Programme :		2 PAIN BLANC/ CROUSTILLANT	
Cuisson :		MOYEN 	

Pain de seigle – complet - froment

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1½	2	c.à.c.	de levure de boulanger
225	270	g	de farine de froment
225	270	g	de farine de seigle complet
1	1½	c.à.c.	de sel
½	1	c.à.c.	de sucre
285	340	ml	d'eau
2	3	c.à.s.	de poudre de levain
Programme :		3 PAIN COMPLET	
Cuisson :		FONCÉ 	

Pain au son

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1	c.à.c.	de levure de boulanger
340	405	g	de farine de froment
125	175	ml	de son de blé
2	2	c.à.s.	de sucre
2	2	c.à.s.	de lait en poudre
1	2	c.à.c.	de sel
2	2	c.à.s.	de beurre
225	270	ml	d'eau
Programme :		1 NORMAL	
Cuisson :		MOYEN 	

Pâte à Pizza

Ingrédients :

		Ingrédients
2	c.à.c.	de levure de boulanger
400	g	de farine de froment
2	c.à.c.	de sel
1	c.à.c.	de sucre
3	c.à.s.	d'huile d'olive
230	ml	d'eau
Programme :		8 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.

Pain au froment et de seigle

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1½	c.à.c.	de levure de boulanger
225	270	g	de farine de froment
225	270	g	de farine de seigle
1½	2	c.à.c.	de sel
½	1	c.à.c.	de sucre
210	250	ml	d'eau
110	135	ml	de yaourt naturel à 3,5% m.g.
1	2	c.à.c.	de poudre de levain
<i>Programme :</i>		1 NORMAL	
<i>Cuisson :</i>		MOYEN 	

Pain au son d'avoine

Ingrédients :

750g	900g		Ingrédients
1	1	c.à.c.	de levure de boulanger
270	325	g	de farine de froment
80	100	g	de son de flocons d'avoine
1	1½	c.à.s.	de sucre
1½	2	c.à.c.	de sel
1½	2	c.à.s.	de beurre
300	360	ml	de lait
<i>Programme :</i>		3 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 500 g de mélange ainsi que la quantité requise de levure de boulanger en poudre. En fonction des ingrédients, il est possible que seule la moitié du mélange ne soit utilisée à la fois.
- Ajoutez la quantité de liquide correspondante.

Programme : 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 réduits en purée et de sucre gélifiant. Des informations sur les proportions de fruits et de sucre gélifiant à utiliser figurent souvent sur l'emballage du sucre.

- Lavez et, si nécessaire, pelez les fruits avant de les couper ou les réduire en purée.
- Mettez les fruits et le sucre gélifiant dans le moule à pain mais en le remplissant qu'aux deux tiers maximum, car la marmelade a tendance à mousser durant la cuisson. Cette opération doit être soigneusement contrôlée.
- Démarrez le programme CONFITURE, MARMELADE.
- A la fin du programme, débranchez la fiche de la prise murale, puis retirez le moule à pain à l'aide d'un gant de cuisine, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si nécessaire, remuez doucement le contenu pour réduire l'écume.
- Transvasez soigneusement la confiture ou la marmelade dans les pots préparés. Fermez ensuite les pots hermétiquement, et laissez-les refroidir.
- Le moule à pain doit être soigneusement rincé immédiatement après usage.

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, mais seulement pour les programmes suivants : NORMAL, PAIN BLANC/CROUSTILLANT PAIN

COMPLET, GÂTEAUX AVEC LEVURE, GÂTEAUX STANDARDS et SANDWICH.

La machine à pain a été conçue pour réaliser des recettes dont la teneur en farine ne dépasse pas 550 g. Pour empêcher la pâte de déborder du moule et lui assurer un pétrissage convenable, voire parfait, ne dépassez pas cette limite.

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 à une recette, 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.

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.

Dans ce cas cependant, utilisez le programme NORMAL uniquement, et une cuisson "bien cuit". Ce programme donne au pain une croûte plus ferme.

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, le crochet pétrisseur doit être retirée après la phase de pétrissage finale. Saupoudrez –vous les doigts de farine avant de retirer le crochet pétrisseur. 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-la à l'aide d'une raclette à pâte ou avec les doigts. Ceci évitera les fissures qui pourraient résulter de la cuisson à haute température. Refermez ensuite le couvercle.

Pour le pain sans gluten, les préparations prêt-à-l'emploi disponibles dans le commerce conviennent parfaitement.

Abréviations :

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

1/2 c.à.c. = demi cuillerée à café

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

g = Gramme

ml = Millilitre

Gobelet gradué : 1 cup = 200 ml

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. 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	47
Belangrijke veiligheids instructies	48
Jouw broodmaker	49
Controle paneel	50
Gebruiken van de broodmaker	53
Programmeerbare functies	54
Gebruiksaanwijzing	55
Onderhoud en schoonmaken	56
Typische problemen en vragen	56
Recepten	58
Garantie	62

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model nr:	BM 3989
Gebruiks voltage:	230 V~, 50 Hz
Stroomgebruik:	600 W
Bak capaciteit:	max. 550g bloem voor een 900g brood
Afmetingen:	335 mm (W) x 280 mm (D) x 340 mm (H)
Gewicht:	5,9 kg
Tijdklok:	Voor te programmeren tot 13:00 uren
Programmeerbare functies:	12
Accessories:	Maatbeker en maatlepel
Dit product komt overeen met de bindende CE etikettering voorschriften.	

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS INSTRUCTIES

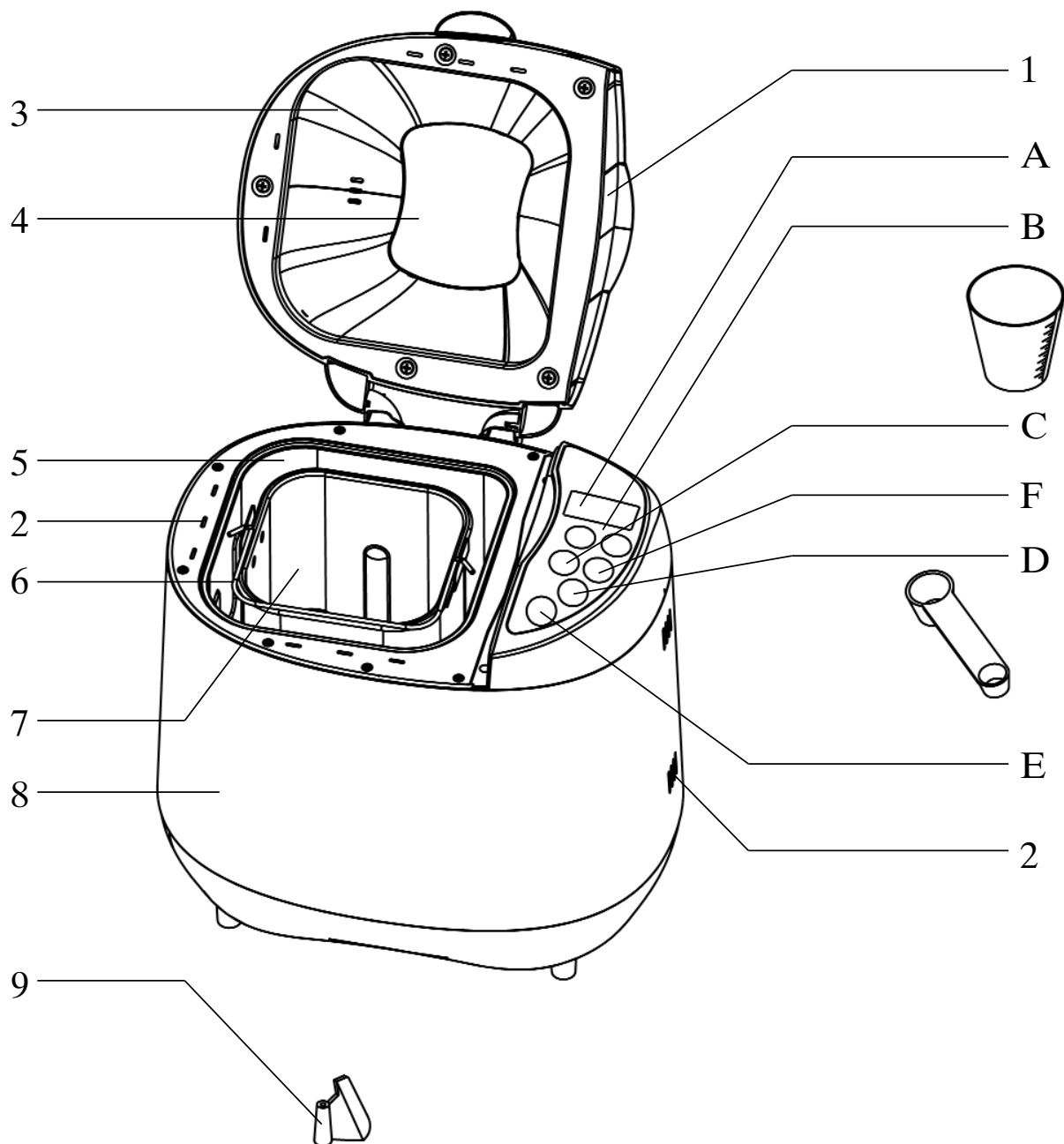
Lees de volgende instructies goed door voordat men de broodmaker voor de eerste keer gebruikt.

- De buitenkant van de huizing en de stoomuitlaten worden heet tijdens gebruik. Raak geen hete delen van de unit aan. **Gebruik altijd een pannelap of geschikte ovenhandschoenen wanneer men het brood verwijderd.** Zorg ervoor dat men alleen de deksel handgreep aanraakt wanneer men de unit opent.
- 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.
- **Verwijder altijd 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 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.
- 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 5cm 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 de unit op een gelijke, hittebestendige ondergrond. 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.
- **Waarschuwing:** bedek nooit het brood met aluminium folie of soortgelijke items tijdens het bakproces; de opbouw van hitte, als een resultaat, kan het apparaat ernstig beschadigen.
- Deze broodmaker is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik en moet niet commercieel gebruikt worden.
- Gebruik het apparaat nooit voor iets anders dan wat wordt beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

- 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.
- Teneinde aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen en eventueel gevaar te voorkomen moeten reparaties aan elektrische apparatuur worden uitgevoerd door daartoe bevoegd personeel, zelfs de vervanging van het snoer. Voor het geval reparaties moeten worden uitgevoerd verzoeken wij u het apparaat naar een van onze voor klanten bestemde service-afdelingen te sturen. De adressen hiervoor vindt u in de appendix van dit handboek.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor latere referentie.

Jouw broodmaker

1.	Controlepaneel	2.	Luchtuitlaten
		3.	Deksel
A	LCD-aanduiding	4.	Kijkglas
B	Tijdklok  of 	5.	Bakruimte
C	Bruining controle 	6.	Bakvorm handel
D	Menu 1.....12	7.	Brood bakvorm
E	Start / Stop 	8.	Huizing
F	Broodgewicht 	9.	Deeghaak



Controlepaneel

A LCD-aanduiding

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

Voorbeeld:

In dit voorbeeld, programma 2 (voor WIT BROOD/FRANS BROOD) was gekozen via de 1.....12 knop. De LCD geeft aan: 2 3:50; bovendien, het gewicht is aangegeven in de vorm van een pijlpunt in de bovenste rechterhoek van de display, een gewicht van 900gr is aangegeven; de gekozen bruinlevel is aangegeven als 'medium' (pijlpunt zichtbaar in de bovenste linkerhoek van de display).

De totale tijd van het programma is 3 uur en 50 minuten.

B Tijdklok (Timer of)

Programmas 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 en 12 mogen gestart worden met een vertraagde tijdzetting zodat het geselecteerde programma 13.00 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 1.....12 knop om het gewenste programma te kiezen.
- Druk op de Timer knoppen  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.
- Gebruik de tijdklok nooit wanneer men ingrediënten voor een recept nodig heeft die kunnen bederven zoals eieren, verse melk of fruit. De tijdklok is ook niet geschikt voor recepten waar men tijdens de kneedfase of rijfsfase nog ingrediënten moet toevoegen (b.v. noten, graan of gedroogd fruit).

C Bruinen

Bakprogrammas 1-7 zorgen voor de vooruit gekozen level van bruinen: 3 standen zijn beschikbaar. De gekozen level van bruinen is aangegeven door een pijlpunt in het bovenste gedeelte van de LCD-display.

LICHT 
MEDIUM 
DONKER 

D Menu 1.....12

Druk op de 1.....12 knop totdat het gewenste programma zichtbaar is in de LCD (A). Het menu heeft 12 verschillende programmas om van te kiezen:

Programma	1	2	3	4	5	6 Kort	7 Kort	8	10	11	
	Standaard	Wit brood/ Frans brood	Volkoren Taart	Koekjes, gist	Cake met 750 g	programma, 900 g	programma, (900 g)	Deeg cake	Normale cake	Sandwich	
1ste Kneedfase	750 g	9 min.	16 min.	7 min.	10 min.	12 min.	8 min.	20 min.	10 min.	15 min.	
	900 g	10 min.	18 min.								
1ste Rijsfase	20 min.	40 min.	25 min.	5 min.	5 min.	-	-	-	5 min.	40 min.	
	●	●									
2de Kneedfase	750 g	14 min.	19 min.	18 min.	8 min.	20 min.	-	-	20 min.	5 min.	
	900 g	15 min.	22 min.	20 min.	●				●	●	
2de Rijsfase	20 min.	20 min.	20 min.	-	20 min.	-	-	20 min.	29 min.	24 min.	
Korte kneedfase (Shaping)	30 sec.	30 sec.	30 sec.	-	30 sec.	-	-	30 sec.	30 sec.	30 sec.	
3de Rijsfase	4 min.	9 min.	14 min.	-	9 min.	-	-	9 min.	30 sec.	30 sec.	
	30 sec.	30 sec.	30 sec.		30 sec.			30 sec.			
Laatste rijfase	750 g	45 min.	50 min.	-	55 min.	11 min.	9 min.	40 min.	35 min.	40 min.	
	900 g				50 min.						
Bakken	750 g	60 min.	65 min.	80 min.	50 min.	35 min.	40 min.	-	70 min.	50 min.	
	900 g	65 min.	70 min.	60 min.	60 min.					55 min.	
Programma looptijd	750 g	2:53	3:40	3:32	1:40	0:58	0:58	1:30	2:50	2:55	
	900 g	3:00	3:50	3:40	2:55					3:00	
Akoestisch signaal	x	x	x	-	x	-	-	-	x	x	
Menu 9 JAM, MARMALADE	Verhitten 15 min.			Verhitten en kneedfase 45 min.			Wachtfase 20 min.				Totaal 1:20
Menu 12 BAKKEN	Bakken 60 min.										Totaal 1:00

Voor bepaalde programma's zijn akoestische signalen hoorbaar wanneer de programmatijd in kwestie (gemarkt «●») is bereikt.

E **START/STOP – knop**

De  knop begint of beëindigt een programma. De voortdurend knipperende dubbele punt in het LCD geeft aan dat het programma geactiveerd is.

Bescherming tegen verkeerd instellen:

Wanneer een programma gestart is, worden alle andere bedieningsknoppen geblokkeerd totdat het volledige bakproces klaar is, of tot men de  knop voor minimaal 3 seconden indrukt.

Wanneer men een bedieningsknop indrukt, wacht dan op de pieptoon om er zeker van te zijn dat de ingegeven instelling juist is.

F **Broodgewicht**

Bakprogramma's 1, 2, 3, 5 en 11 zorgen voor een voout gekozen broodmaat. Het gekozen gewicht is aangegeven in de vorm van een pijlpunt symbool onder het overeenkomende brood symbool op de LCD display.

GEBRUIK VAN DE BROODMAKER

Jouw nieuwe broodmaker laat je:

- brood baken 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 500g voor vaste ingrediënten(voor een brood van ongeveer 900g).
- 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 ongeveer 200g – 550g mogen gebruikt worden met deze broodmaker. Gebruik 1½ theelepels gist voor tarwebloem, en 2 theelepels voor roggebloem.
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.
- Wanneer de stroom uitvalt voor minder dan 15 minuten zal het bakproces automatisch verder gaan op het punt van onderbreking.
- 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 deeghaak hebben een anti aanbaklaag. 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 kijkglas in de deksel, deze worden zeer heet tijdens gebruik.
- Voordat het apparaat wordt gereinigd moet ervoor worden gezorgd dat het is uitgeschakeld, de stroomtoevoer is ontkoppeld, en het helemaal afgekoeld is.

PROGRAMMEER FUNCTIES

1 = STANDAARD

Dit programma is het meest gebruikt en geschikt voor brood met een hoog volkorenbloem gehalte.

2 = WIT BROOD/FRANS BROOD

Geschikt voor typisch licht deeg WIT BROOD/FRANS BROOD.

3 = 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.

4 = KOEKJES, TAART

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

5 = CAKE MET GIST

Vanwege het hoge suikergehalte, zoet gistdeeg bruint sneller; in dit programma, de bakfase is daarom korter.

6 = KORT PROGRAMMA, 750g

Geschikt voor recepten tot 750g; de broden zullen kleiner en harder worden dan normaal.

7 = KORT PROGRAMMA, 900g

Geschikt voor recepten tot 900g; de broden zullen kleiner en harder worden dan normaal.

8 = 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.

9 = JAM, MARMALADE

Geschikt voor het bereiden van jam, marmalade. 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 = NORMALE CAKE

Geschikt voor cake waar men bakpoeder gebruikt inplaats van gist.

11 = SANDWICH

Geschikt voor het bakken van sandwichbrood. Het brood heeft een lichte samenstelling en een dunne korst.

12 = BAKKEN

Geschikt voor het bakken van deeg (b.v. deeg wat met het DEEG programma van te voren geknead is). In dit geval kan de rijfsfase verandert worden volgens het soort deeg voor het BAK programma gestart is.

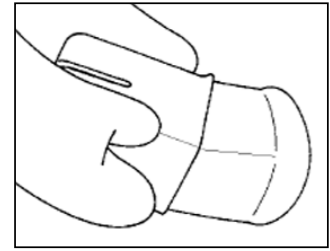
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder de bakvorm door deze linksom te draaien.
- Stop de stekker in een passend stopcontact.
- Gebruik de 1.....12 knop om het programma 12 (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 3 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, draai de bakvorm linksom en verwijder deze.
- Plaats de deeghaak 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 tijdklok gebruikt.
- Plaats de bakvorm terug in de unit en draai het rechtsom vast. 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 1.....12 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 1-7. De volgende standen zijn beschikbaar: LICHT (), MEDIUM () en DONKER ().
- Bakprogramma's 1, 2, 3, 5 en 11 geven de mogelijkheid om de broodmaat voor te selecteren met behulp van de  knop.
- Wanneer men het programma wil starten met de tijdklok kan men de gewenste looptijd instellen met behulp van de Timer-knoppen  en .
- Anders, druk op de  knop om het kneden en/of bakken te beginnen.
- Tijdens de kneedfase of rijfsfase in programma's 1, 2, 3, 5, 10 en 11, een akoestisch signaal geeft aan de extra ingrediënten zoals fruit en noten kunnen worden toegevoegd aan het deeg. Open hierna niet de deksel, maar wacht totdat het programma klaar is.
- Wanneer men het programma tijdens gebruik wil onderbreken, druk dan op de  knop voor ongeveer 3 seconden. De toets invoering zal bevestigd worden door een akoestisch signaal.
- Wanneer het brood of deeg klaar is een dubbel acoustic signaal is hoorbaar en de tijdklok laat 0:00 zien. Druk de  knop voor tenminste 3 seconden in en open de deksel.
- Wanneer men 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 de deeghaak vast zit in het brood moet men deze voorzichtig verwijderen. Om schade of krassen aan de anti aanbaklaag te voorkomen moet men geen metalen of andere ongeschikte voorwerpen gebruiken.



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.

Belangrijke informatie

- *Programma Koekjes, Gebak:*

Dit programma is voor koekjes, gebak of brood waar men bakpoeder gebruikt. Voor het beste resultaat, plaats altijd eerst vloeistoffen in de bakvorm, gevolgt door de vaste ingrediënten. Tijdens het begin van het programme, is het mogelijk dat er deeg of droge ingrediënten ophopen in de hoeken van de bakvorm. Wanneer dit gebeurt, gebruik dan een spatel om zulke ingrediënten uit de hoeken te verwijderen.

- *Kort Programma 750gr en 900gr:*

Deze programmas zijn geschikt voor bakken van brood in een kortere tijd. Met een kortere rijfsfase, zullen broden kleiner en harder zijn dan normaal. Vergeet niet dat men warm water moet gebruiken. De best resultaten zullen bereikt worden met een water temperatuur van ongeveer 48-50°C. Wij bevelen aan dat men een voedsel thermometer gebruikt. Met een te lage temperatuur, zal het brood niet genoeg rijzen; een te hoge temperatuur zal de gist in het deeg te vroeg laten rijzen, wat weer zal zorgen voor een onvoldoende bakresultaat.

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

- **Let op: voordat men de broodmachine schoonmaakt moet men het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen** en het apparaat laten afkoelen. Dompel de broodmachine nooit onder water.
- Draai de bakvorm linksom, haal het eruit en verwijder de kneedhaak. Het bakblik en de deeghaak mogen schoongemaakt worden met heet water en zachte zeep. Gebruik **nooit grof materiaal** voor het schoonmaken. Wanneer men niet in staat is om de deeghaak los te koppelen van de bakblik moet men deze ongeveer 30 minuten in warm water laten weken. Gebruik geen onnodig geweld om de deeghaak te verwijderen.
- Om schade te voorkomen aan de drijfstangpakking, mag men het bakblik nooit voor langere periodes laten weken. **Maak het bakblik nooit schoon met behulp van de vaatwasmachine.**
- De binnenkant van het 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 schoonmaakoplossingen, azijn of bleekmiddelen voor het schoonmaken.
- Voordat men het apparaat opbergt, moet men zorgen dat het geheel is afgekoeld en volledig droog is.

TYPISCHE PROBLEMEN EN VRAGEN

1. *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.
2. *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.
3. *Indrukken van de Startknop activeert niet het geselecteerde programma.*
Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op de netspanning.
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 3 seconden, en verwijder de bakvorm met de ingrediënten van het apparaat. Laat de broodmaker afkoelen voor 20 minuten met de deksel open voordat men het programma weer probeert te starten.
4. *Nadat men op de Startknop drukt, wordt de boodschap **EEE** zichtbaar op de display.*
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.
5. *Het brood is te hoog gerezen.*
Verminder de hoeveelheid gist, water of bloem gebruikt.
6. *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.
7. *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.
8. *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.
9. *Het deeg is erg moeilijk te kneden.*
Voeg een lepel of water toe bij het kneedproces.

RECEPTEN

Bruin- en roggebrood met sojaadjes

Ingrediënten:

750g	900g		Ingrediënten
1	1½	tl	Droge gist
225	270	g	Volkorenbloem type 550
195	235	g	Roggebloem type 1150
2	2	tl	Zout
1½	1½	tl	Suiker
160	190	ml	Water
140	170	ml	Karnemelk
1½	2	tl	Zuurdeegpoeder van zuurdeeg
30	35	g	Sojazaadjes
1	1	tl	Broodkruiden
Programma:		1 STANDAARD	
Bruinen:		MEDIUM 	
De sojazaadjes moeten toegevoegd worden na			

Uienbrood

Ingrediënten:

750g	900g		Ingrediënten
1½	2	tl	Droge gist
270	325	g	Volkorenbloem type 405
180	215	g	Roggebloem type 1150
1½	2	tl	Zout
½	1	tl	Suiker
165	200	ml	Water
135	160	ml	Karnemelk
40	50	g	Gebakken uitjes
Programma:		2 WIT BROOD/ FRANS BROOD	
Bruinen:		MEDIUM 	
De gebakken uitjes moeten toegevoegd worden na het piepsignaal.			

Kaasbrood

Ingrediënten:

750g	900g		Ingrediënten
1½	1½	tl	Droge gist
270	325	g	Volkorenbloem type 550
180	215	g	Roggebloem type 1150
1½	2	tl	Zout
½	1	tl	Suiker
180	215	ml	Water
135	160	ml	Karnemelk
50	60	g	Fijngeraspte Emmentaler kaas
Programma:		1 STANDAARD	
Bruinen:		DONKER 	
De kaas moet toegevoegd worden na het piepsignaal.			

Volkoren-tarwebrood

Ingrediënten:

750g	900g		Ingrediënten
1	1½	tl	Droge gist
220	260	g	Volkorenbloem type 550
230	280	g	Volkorenbloem type 1050
1½	2	tl	Zout
½	1	tl	Suiker
1	1	el	Zuurdeegpoeder van zuurdeeg
210	250	ml	Karnemelk
120	145	ml	Melk 
<i>Programma:</i>		1 STANDAARD	
<i>Bruinen:</i>		MEDIUM	

Volkoren-tarwebrood

Ingrediënten:

750g	900g		Ingrediënten
1	1½	tl	Droge gist
270	325	g	Volkorenbloem type 1050
180	215	g	Volkorenbloem type 405
1½	2	tl	Zout
1½	2	tl	Honing of suikerbietenstroop
1	2	tl	Zuurdeegpoeder van zuurdeeg
270	325	ml	Water
Programma:		1 STANDAARD	
Bruinen:		DONKER 	

Zoet brood

Ingrediënten:

750g		Ingrediënten
1	tl	Droge gist
500	g	Volkorenbloem type 550
2	el	Suiker
2	el	Honing
1	tl	Zout
185	ml	Melk
Programma:		5 CAKE MET GIST

Fruitbrood

Ingrediënten:

750g	900g		Ingrediënten
1	1½	tl	Droge gist
230	280	g	Volkorenbloem type 550
220	260	g	Roggebloem type 1150
1½	2	tl	Zout
½	1	tl	Suiker
300	360	ml	Grapefruitsap
Programma:		1 STANDAARD	
Bruinen:		DONKER 	

Wit brood/Frans brood

Ingrediënten:

750g	900g		Ingrediënten
1	1½	tl	Droge gist
390	470	g	Volkorenbloem type 405
2	2½	el	Suiker
1½	2	tl	Zout
1½	2	el	Boter
150	180	ml	Melk
120	145	ml	Water
Programma:		2 WIT BROOD/ FRANS BROOD	
Bruinen:		MEDIUM 	

Rogge-volkoren-tarwebrood

Ingrediënten:

750g	900g		Ingrediënten
1½	2	tl	Droge gist
225	270	g	Volkorenbloem type 1050
225	270	g	Rogge-volkorenbloem
1	1½	tl	Zout
½	1	tl	Suiker
285	340	ml	Water
2	3	el	Zuurdeegpoeder van zuurdeeg
Programma:		3 VOLKOREN BROOD	
Bruinen:		DONKER 	

Zemelenbrood

Ingrediënten:

750g	900g		Ingrediënten
1	1	tl	Droge gist
340	405	g	Volkorenbloem type 550
125	175	ml	Volkoren zemelen
2	2	el	Suiker
2	2	el	Melkpoeder
1	2	tl	Zout
2	2	el	Boter
225	270	ml	Water
Programma:		1 STANDAARD	
Bruinen:		MEDIUM 	

Pizzadeeg

Ingrediënten:

		Ingrediënten
2	tl	Droge gist
400	g	Volkorenbloem type 550
2	tl	Zout
1	tl	Suiker
3	el	Olijfolie
230	ml	Water
Programma:		8 DEEG

- Wanneer het programma klaar is, verwijdt 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.

Tarwe- en roggebrood

Ingrediënten:

750g	900g		Ingrediënten
1	1½	tl	Droge gist
225	270	g	Volkorenbloem type 550
225	270	g	Roggebloem type 1150
1½	2	tl	Zout
½	1	tl	Suiker
210	250	ml	Water
110	135	ml	Natuurlijke gewone yoghurt, 3,5% vetgehalte
1	2	tl	Zuurdeegpoeder van zuurdeeg
Programma:		1 STANDAARD	
Bruinen:		MEDIUM 	

Havervlokken zemelen brood

Ingrediënten:

750g	900g		Ingrediënten
1	1	tl	Droge gist
270	325	g	Volkorenbloem type 550
80	100	g	Havervlokken zemelen
1	1½	el	Suiker
1½	2	tl	Zout
1½	2	el	Boter
300	360	ml	Melk
Programma:		3 VOLKOREN BROOD	
Bruinen:		MEDIUM 	

Kant-en-klare broodmix

Verschillende kant-en-klare broodmixen zijn in de winkel verkrijgbaar.

- Plaats tot op 500 g van de kant-en-klare mix en de juiste hoeveelheid droge gist in het bakblik. Afhankelijk van de inhoud kan het zijn dat maar de helft van de kant-en-klare mix gebruikt kan worden.
- Voeg de juiste hoeveelheid vloeistof toe.

Programma: STANDAARD, WIT BROOD/FRANS BROOD of VOLKOREN BROOD, afhankelijk van het soort bloem dat wordt gebruikt.

Jam, Marmelade

Het basisrecept bestaat uit fijn gesneden of gepureerd fruit en gelatinesuiker. 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.
- Doe het fruit en de gelatinesuiker in de bakvorm, maar zorg ervoor dat de vorm voor niet meer dan tweederde wordt gevuld omdat de marmelade de neiging heeft tijdens het kookproces te schuimen.. Dit proces moet geobserveerd worden.
- Start het programma JAM, MARMELADE.

- Nadat het programma beëindigt is, verwijder de stekker uit het stopcontact en haal er voorzichtig de bakvorm uit door deze linksom te draaien met gebruik van een ovendoek. Wanneer nodig voorzichtig roeren om het schuimen te verminderen.
- Voorzichtig de jam of marmelade in de gereedgemaakte potten doen. De potten daarna goed worden dichtgedaan en laat de potten daarna afkoelen.
- Na gebruik moet de bakvorm onmiddellijk goed worden uitgespoeld.

Aanvullende recepten informatie

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 akoestisch signaal voor de volgende programmas STANDAARD, WIT BROOD/FRANS BROOD, VOLKOREN BROOD, CAKE MET GIST, NORMALE CAKE en SANDWICH.

De broodmaker is ontworpen voor het verwerken van recepten met een bloeminhoud tot maximaal 550g. Dit om te voorkomen dat het deeg over de rand van de bakvorm rijst en om te zorgen dat het deeg goed gekneet is. Ga niet over deze hoeveelheden.

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 hoeveelheid van de vloeistoffen tot de juiste hoeveelheid verminderd wordt. Dit is het geval bij b.v. eieren, verse kaas of yoghurt.

Het bakresultaat hangt af van verschillende factoren zoals luchtdruk, vochtigheid, hardheid van het water, kamertemperatuur en temperatuur van de ingrediënten. Wanneer een recept niet in jou smaak valt na de eerste keer, probeer het te veranderen zoals wordt beschreven in de sectie ‘Typische problemen’.

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 STANDARD programma met de donker bruine stand gekozen worden. Met dit programma zal het brood een sterkere korst hebben.

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, moet de deeghaak na het laatste kneedfase verwijderd worden. Sprengel wat bloem over uw vingers voordat men de haak verwijderd. Verwijderen van de deeghaak 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 deegschraper of vingers. Dit zal diepe inkepingen in het brood voorkomen die anders ontstaan door bakken bij hoge temperaturen. Sluit hierna de deksel.

Voor gluten-vrij brood, commercieel beschikbare kant-en-klaar mix is het best geschikt.

Afkortingen:

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

El = eetlepel (maatlepel: 1 El) = 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. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

ÍNDICE

Especificaciones técnicas	63
Instrucciones importantes de seguridad	64
Su fabricante de pan	65
Panel de control	66
Utilización del fabricante de pan	68
Programas de funcionamiento	69
Funcionamiento	70
Limpieza y cuidado	71
Problemas típicos	72
Recetas	73
Garantía	77

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Núm. de modelo:	BM 3989
Voltaje de funcionamiento:	230 V~, 50 Hz
Consumo total de energía:	600 W
Capacidad de utilización:	máx. 550g de harina para un pan de 900g
Dimensiones aproximadas:	335 mm (An) x 280 mm (Fondo) x 340 mm (Al)
Peso de unidad:	5,9 kg
Temporizador:	Pre-programable hasta 13:00 horas
Programas de funcionamiento:	12
Accesorios:	Taza de medición y cuchara de medición
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.

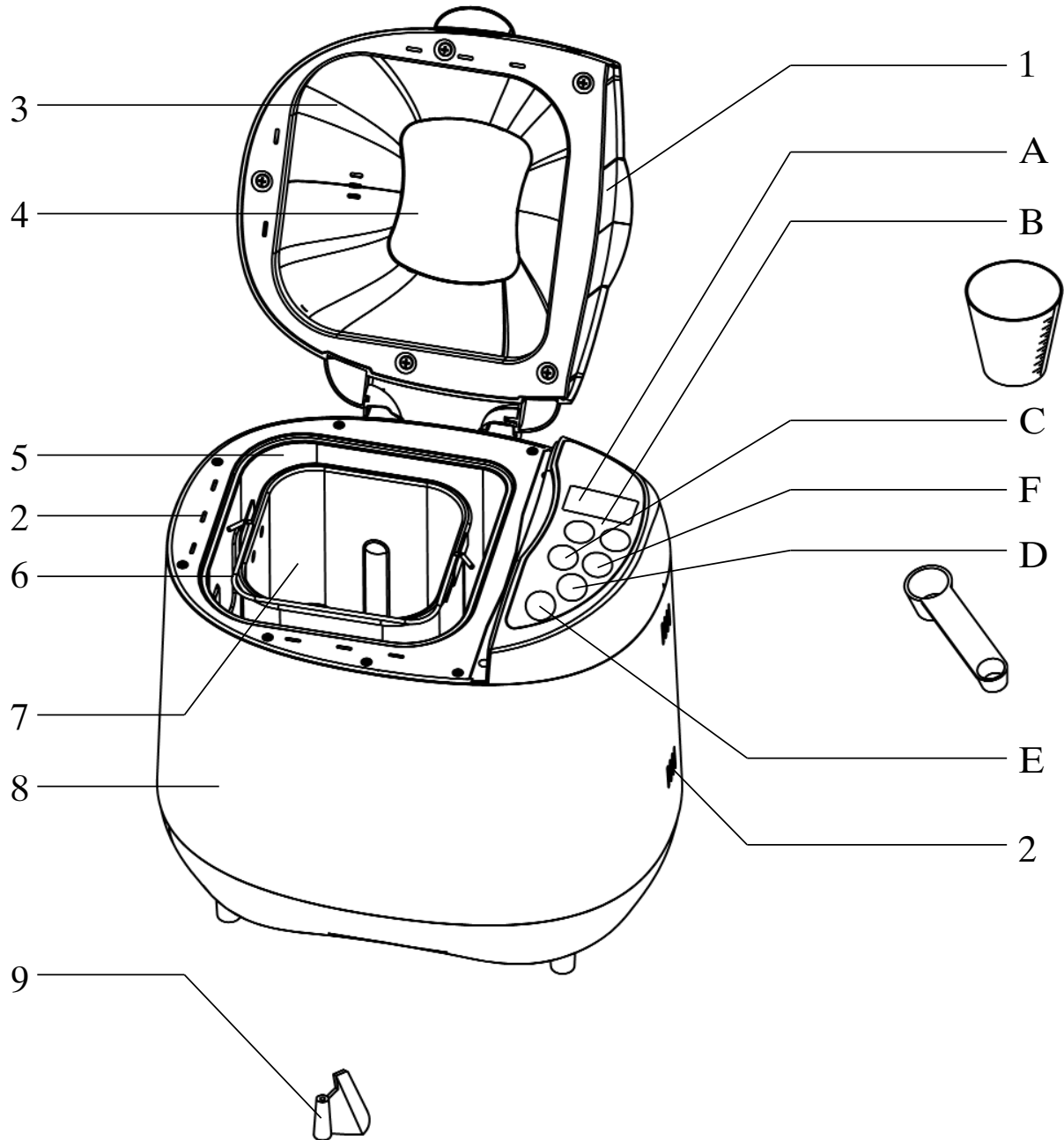
- La superficie exterior y los orificios del vapor se calientan durante el funcionamiento. No toque ninguna parte caliente del aparato. **Asegúrese de utilizar un guante para el horno o guantes apropiados para extraer el pan.** Al abrir la unidad, no toque el asa de la tapa.
- Debe conectar este aparato 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.
- **Desenchufe el cable eléctrico de la toma eléctrica 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.
- 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 5 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. 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.
- **Precaución:** durante el proceso de cocción, no tape el pan con papel de aluminio ni otro producto similar; la acumulación de calor podría dañar el aparato.
- Este fabricante de pan está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- No utilice este aparato para ningún uso distinto al descrito en este manual.
- 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 $\oplus$ z $\ominus$	5.	Compartimento de cocción
C	Control del dorado $\bullet$	6.	Asa de la bandeja
D	Menú 1.....12	7.	Bandeja de cocción del pan
E	Inicio / Parar ⏻	8.	Carcasa
F	Peso del pan ⚖	9.	Gancho para la masa



Panel de control

A Display LCD

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 **2** (para PAN BLANCO/BAGUETTE) se ha seleccionado mediante el botón **1.....12**. El display muestra: **2 3:50**; además, el peso aparecerá indicado mediante la punta de una flecha en la parte superior derecha del display, indicando un peso de 900 g; el nivel de dorado seleccionado aparecerá indicado como 'medio' (punta de flecha visible en la parte superior izquierda del display).

El tiempo total de funcionamiento es 3 horas y 50 minutos.

B Temporizador (⏸ y ⏹)

Los programas 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 y 12 se pueden iniciar mediante un ajuste retardado del temporizador, permitiendo que el programa seleccionado finalice hasta 13:00 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 **1.....12** para seleccionar el programa deseado.
- Pulse los botones ⏸ 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.
- 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 fase de amasado o una fase de aumento de masa.

C Dorado ●

Los programas de cocción 1-7 permiten una preselección del nivel de dorado deseado; existen tres ajustes disponibles. El nivel de dorado seleccionado aparece indicado mediante una punta de flecha en la parte superior del display-LCD.

LIGERO 
MEDIO 
OSCURO 

D Menú 1.....12

Pulse el botón **1.....12** hasta que el programa deseado aparezca mostrado en el display-LCD (A).

El menú permite seleccionar entre 12 programas distintos:

Programa	1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	
	Normal	Pan blanco/ Baguette	Integral	Galletas, pastas	Pasteles con levadura	Programa corto, 750g	Programa corto, 900g	Masa (900 g)	Pasteles normales	Sandwich / Panini	
1 ^{ra} fase de amasado	750 g	9 min.	16 min.	9 min.	7 min.	10 min.	12 min.	8 min.	20 min.	10 min.	
	900 g	10 min.	18 min.	10 min.					5 min.	15 min.	
1 ^a fase de aumento de la masa		20 min.	40 min.	25 min.	5 min.					40 min.	
		●	●			-	-	-			
2 ^a fase de amasado	750 g	14 min.	19 min.	18 min.	8 min.						
	900 g	15 min.	22 min.	20 min.		20 min.	-	-	-	20 min.	5 min.
				●	●				●	●	
2 ^a fase de aumento de la masa	20 min.	20 min.	20 min.	-	20 min.	-	-	20 min.	29 min.	24 min.	
Fase breve de mezcla	30 seg.	30 seg.	30 seg.	-	30 seg.	-	-	30 seg.	30 seg.	30 seg.	
3 ^a fase de aumento de la masa	4 min.	9 min.	14 min.	-	9 min.	-	-	9 min.	30 seg.	30 seg.	
	30 seg.	30 seg.	30 seg.		30 seg.			30 seg.			
Última fase de aumento de la masa	750 g	45 min.	50 min.	70 min.	-	11 min.	9 min.	40 min.	35 min.	40 min.	
	900 g				50 min.						
Cocción	750 g	60 min.	65 min.	55 min.	80 min.	35 min.	40 min.	-	70 min.	50 min.	
	900 g	65 min.	70 min.	60 min.	60 min.					55 min.	
Tiempo de funcionamiento del programa	750 g	2:53	3:40	3:32	1:40	0:58	0:58	1:30	2:50	2:55	
	900 g	3:00	3:50	3:40	2:55					3:00	
Señal acústica durante el programa	x	x	x	-	x	-	-	-	x	x	
Menú 9 MERMELADA, CONFITURA	Calentamiento 15 min.			Fase de calentamiento y mezcla 45 min.			Fase de reposo 20 min.			Total 1:20	
Menú 12 COCCIÓN	Cocción 60 min.										Total 1:00

En algunos programas se escuchará una señal acústica al alcanzar el programa en cuestión (indicado como «●»).

E Botón INICIO/PARAR

El botón  inicia o finaliza un programa. Los dos puntos destelleantes 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 3 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, 2, 3, 5 y 11 permiten una preselección del tamaño del pan. El peso seleccionado aparece indicado en el display LCD mediante el símbolo de una punta de flecha debajo del correspondiente símbolo de pan.

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 500g de ingredientes sólidos (para un pan de aprox. 900g).
- 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 alto contenido de harina de aprox. 200g - 550g deben utilizarse con este fabricante de pan. Utilice 1 cucharada y $\frac{1}{2}$ de postre de levadura para las masas de harina de trigo, y 2 cucharadas para harina de centeno.
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.
- Si se produce una interrupción en el suministro eléctrico de menos de 15 minutos durante el funcionamiento del aparato, el proceso de elaboración de pan continúa automáticamente desde el punto de interrupción.
- 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 y el gancho para la masa 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 que 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 = PAN BLANCO/BAGUETTE

Apropiado para PAN BLANCO/BAGUETTE de masa típica ligera.

3 = 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.

4 = GALLETAS, PASTAS

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

5 = PASTELES CON LEVADURA

Por su relativamente alto contenido de azúcar, la masa dulce con levadura suele dorarse más rápidamente; por ello, en este programa la fase de cocción es más breve.

6 = PROGRAMA CORTO, 750g

Adecuado para recetas de hasta 750g; los panes también serán más pequeños y firmes que normalmente.

7 = PROGRAMA CORTO, 900g

Adecuado para recetas de hasta 900g; los panes también serán más pequeños y firmes que normalmente.

8 = 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.

9 = MERMELADA, CONFITURA

Adecuado 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 = PASTELES NORMALES

Adecuado para pasteles en los que se utilizan polvos para hornear en lugar de levadura.

11 = SANDWICH

Apropiado para cocer pan de sandwich. El pan es ligero y tiene una fina corteza.

12 = 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.

ANTES DE LA UTILIZACIÓN POR VEZ PRIMERA

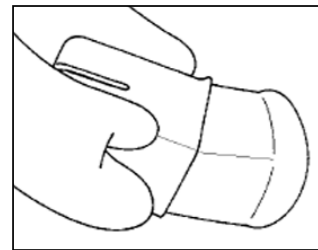
- Extraiga la bandeja de cocción girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma apropiada.
- Use el botón 1.....12 para seleccionar el programa 12 (COCCIÓN).
- Pulse el botón  y permita que la unidad se caliente durante aproximadamente 10 minutos con la 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 3 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, gire la bandeja en sentido contrario a las agujas del reloj y extraígalas.
- Ajuste el gancho para la masa en su enchufe 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 el aparato y gire en sentido de las agujas del reloj para ajustarla. 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 1.....12 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 1-7. Existen las siguientes opciones de ajuste: LIGERO (), MEDIO () y () OSCURO.
- Los programas de cocción 1, 2, 3, 5 y 11 permiten 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 utilizando los botones  y .
- En caso contrario, pulse el botón  para iniciar el proceso de amasado y/o cocción.
- Durante la fase de amasado o de aumento en los programas 1, 2, 3, 5, 10 y 11, una señal acústica indicará que se pueden añadir a la masa los ingredientes adicionales como fruta o nueces, después de esto no se deberá abrir la tapa y deberá esperar hasta que el programa haya concluido.
- Si necesita interrumpir un programa en funcionamiento, pulse el botón  durante aprox. 3 segundos. Una señal acústica confirmará que se ha pulsado una tecla.
- 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 3 segundos y abra la tapa.
- Si olvida pulsar el botón  y extraer el pan inmediatamente, 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 el gancho para la masa estuviera enganchado al pan, deberá extraerse con cuidado. Para evitar dañar o rayar el recubrimiento antiadherente, no utilice ningún objeto metálico inapropiado. 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.



Información importante

- *Programa para Galletas, Pastas:*
Este programa se utiliza para galletas, pastas o panes hechos con polvos para hornear. Para obtener un mejor resultado, introduzca primero los ingredientes líquidos en la bandeja de cocción, y a continuación los ingredientes sólidos. Al principio del programa, es posible que la masa o los ingredientes secos se acumulen en las esquinas de la bandeja para hornear. Si esto sucede, utilice una espátula para retirar estos ingredientes de las esquinas.
- *Programa Corto 750g y 900g:*
Estos programas son adecuados para elaborar pan en un breve periodo de tiempo. Con una breve fase de aumento, los panes serán más pequeños y firmes que de costumbre. Recuerde que debe utilizar agua templada. El mejor resultado se obtendrá utilizando agua a 48-50°C de temperatura aproximada. Recomendamos utilizar un termómetro para alimentos. Si la temperatura es demasiado baja, el pan no aumentará suficientemente; con una temperatura demasiado alta la levadura de la masa aumentará demasiado pronto, y no conseguirá un resultado satisfactorio.

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.
- Gire la bandeja de cocción en sentido contrario a las agujas del reloj, levántela y extraiga el gancho para la masa.
La bandeja de cocción y el gancho para la masa se deben limpiar utilizando agua caliente y un detergente suave. **No utilice ningún material abrasivo para su limpieza.** Si no puede separar el gancho para la masa de la bandeja de cocción mediante un esfuerzo normal, póngala en remojo en agua templada durante aproximadamente 30 minutos, no utilice excesiva fuerza para extraer el gancho.
- 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.*

Asegúrese de que el aparato está correctamente conectado al suministro eléctrico.

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-LCD muestra las letras **HHH**, y se escucha una señal acústica continua. Pulse el botón (⏏) durante 3 segundos, y extraiga la bandeja de cocción con los ingredientes del interior del aparato. Permita que el fabricante de pan se enfríe durante 20 minutos con la tapa abierta antes de intentar iniciar el programa de nuevo.

4. *Después de pulsar el botón de Inicio, el display muestra el mensaje **EEE**.*

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.

5. *El pan ha aumentado demasiado.*

Reduzca la cantidad de levadura, agua o harina utilizada.

6. *El pan no ha aumentado suficientemente.*

Incrementa 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.

7. *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.

8. *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.

9. *La masa es difícil de amasar.*

Añada una cucharada de agua durante el proceso de amasado.

RECETAS

Pan de trigo y centeno con semillas de soja

Ingredientes:

750g	900g		Ingredientes
1	1½	cuch.p.	levadura seca
225	270	g	harina de trigo del tipo 550
195	235	g	harina de centeno del tipo 1150
2	2	cuch.p.	sal
1½	1½	cuch.p.	azúcar
160	190	ml	agua
140	170	ml	suero de leche
1½	2	cuch.p.	polvo de masa fermentada
30	35	g	semillas de soja
1	1	cuch.p.	especia de pan
Programa:		1 NORMAL	
Dorado:		MEDIO 	
Las semillas de soja se añaden después de escuchar la señal acústica.			

Pan de cebolla

Ingredientes:

750g	900g		Ingredientes
1½	2	cuch.p.	levadura seca
270	325	g	harina de trigo del tipo 405
180	215	g	harina de centeno del tipo 1150
1½	2	cuch.p.	sal
½	1	cuch.p.	azúcar
165	200	ml	agua
135	160	ml	suero de leche
40	50	g	cebollas asadas
Programa:		2 PAN BLANCO/ BAGUETTE	
Dorado:		MEDIO 	
Las cebollas asadas se añaden después de escuchar la señal acústica.			

Pan de queso

Ingredientes:

750g	900g		Ingredientes
1½	1½	cuch.p.	levadura seca
270	325	g	harina de trigo del tipo 550
180	215	g	harina de centeno del tipo 1150
1½	2	cuch.p.	sal
½	1	cuch.p.	azúcar
180	215	ml	agua
135	160	ml	suero de leche
50	60	g	queso Emmental finamente rallado
Programa:		1 NORMAL	
Dorado:		OSCURO 	
El queso se añade después de escuchar la señal acústica.			

Pan de trigo

Ingredientes:

750g	900g		Ingredientes
1	1½	cuch.p.	levadura seca
220	260	g	harina de trigo del tipo 550
230	280	g	harina de trigo del tipo 1050
1½	2	cuch.p.	sal
½	1	cuch.p.	azúcar
1	1	cuch.sop.	polvo de masa fermentada
210	250	ml	suero de leche
120	145	ml	leche
<i>Programa:</i>		1 NORMAL	
<i>Dorado:</i>		MEDIO 	

Pan de trigo

Ingredientes:

750g	900g		Ingredientes
1	1½	cuch.p.	levadura seca
270	325	g	harina de trigo del tipo 1050
180	215	g	harina de trigo del tipo 405
1½	2	cuch.p.	sal
1½	2	cuch.p.	miel o sirope de remolacha
1	2	cuch.p.	polvo de masa fermentada
270	325	ml	agua
Programa:		1 NORMAL	
Dorado:		OSCURO 	

Pan dulce

Ingredientes:

750g		Ingredientes
1	cuch.p.	levadura seca
500	g	harina de trigo del tipo 550
2	cuch.sop.	azúcar
2	cuch.sop.	miel
1	cuch.p.	sal
185	ml	leche
Programa:		5 PASTELES CON LEVADURA

Pan de frutas

Ingredientes:

750g	900g		Ingredientes
1	1½	cuch.p.	levadura seca
230	280	g	harina de trigo del tipo 550
220	260	g	harina de centeno del tipo 1150
1½	2	cuch.p.	sal
½	1	cuch.p.	azúcar
300	360	ml	zum de pomelo
Programa:		1 NORMAL	
Dorado:		OSCURO 	

Pan blanco/Pan francés

Ingredientes:

750g	900g		Ingredientes
1	1½	cuch.p.	levadura seca
390	470	g	harina de trigo del tipo 405
2	2½	cuch.sop.	azúcar
1½	2	cuch.p.	sal
1½	2	cuch.sop.	mantequilla
150	180	ml	leche
120	145	ml	agua
Programa:		2 PAN BLANCO/ BAGUETTE	
Dorado:		MEDIO 	

Pan de centeno-trigo-integral

Ingredientes:

750g	900g		Ingredientes
1½	2	cuch.p.	levadura seca
225	270	g	harina de trigo del tipo 1050
225	270	g	harina integral de centeno
1	1½	cuch.p.	sal
½	1	cuch.p.	azúcar
285	340	ml	agua
2	3	cuch.sop.	polvo de masa fermentada
Programa:		3 PAN INTEGRAL	
Dorado:		OSCURO 	

Pan de fibra de trigo

Ingredientes:

750g	900g		Ingredientes
1	1	cuch.p.	levadura seca
340	405	g	harina de trigo del tipo 550
125	175	ml	fibra de trigo
2	2	cuch.sop.	azúcar
2	2	cuch.sop.	leche en polvo
1	2	cuch.p.	sal
2	2	cuch.sop.	mantequilla
225	270	ml	agua
Programa:		1 NORMAL	
Dorado:		MEDIO 	

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
Programa:		8 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.

Pan de centeno-trigo-integral

Ingredientes:

750g	900g		Ingredientes
1	1½	cuch.p.	levadura seca
225	270	g	harina de trigo del tipo 550
225	270	g	harina de centeno del tipo
			1150
1½	2	cuch.p.	sal
½	1	cuch.p.	azúcar
210	250	ml	agua
110	135	ml	yogur natural, 3.5% grasa
1	2	cuch.p.	polvo de masa fermentada
Programa:		1 NORMAL	
Dorado:		MEDIO 	

Pan integral de copos de avena

Ingredientes:

750g	900g		Ingredientes
1	1	cuch.p.	levadura seca
270	325	g	harina de trigo del tipo 550
80	100	g	copos de avena integral
1	1½	cuch.sop.	azúcar
1½	2	cuch.p.	sal
1½	2	cuch.sop.	mantequilla
300	360	ml	leche
Programa:		3 PAN INTEGRAL	
Dorado:		MEDIO 	

Mezclas preparadas comercializadas

Se comercializan varias mezclas listas-para-cocer.

- Introduzca hasta 500g de la mezcla lista-para-cocer y la cantidad necesaria de levadura seca en la bandeja de cocción. Dependiendo del tamaño de la mezcla, puede que sólo se pueda utilizar la mitad de la mezcla cada vez.
- 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. 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.
- Coloque la fruta y el azúcar gelatinoso en la bandeja de cocción asegurándose de no llenarla más de dos tercios de su capacidad, ya que la mermelada produce espuma durante el proceso de cocción. Este proceso se debe supervisar con precaución.
- Inicie el programa MERMELADA, CONFITURA.
- 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. Si fuera necesario, revuelva ligeramente para reducir la espuma.

- 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.

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 bacón, etc. Estos ingredientes se podrán añadir después de escuchar la señal acústica en los siguientes programas: NORMAL, PAN BLANCO/BAGUETTE, INTEGRAL, PASTELES CON LEVADURA, PASTELES NORMALES, y SANDWICH.

Este fabricante de pan está diseñado para procesar recetas con un contenido máximo de harina de 550g. Para evitar que la masa aumente por encima del borde de la bandeja de cocción y garantizar que la masa está correcta 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.

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.

Sin embargo, en este caso sólo debe utilizarse el programa NORMAL, seleccionando el ajuste más oscuro para el dorado. Con este programa, el pan tendrá una corteza más dura.

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 el gancho para la masa después de la fase final de amasado. Aplíquese un poco de harina en los dedos antes de extraer el gancho. Es necesario extraer el gancho 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.

Si desea preparar pan sin gluten, recomendamos la utilización de mezclas ya preparadas.

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

$\frac{1}{2}$ 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 = 20 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.

INDICE

Caratteristiche tecniche	78
Importanti norme sicurezza	79
Descrizione dell'apparecchio	80
Pannello di controllo	81
Istruzioni d'uso	84
Funzioni dei programmi	85
Funzionamento	86
Manutenzione generale e pulizia	87
Risoluzione di problemi e interrogativi	88
Ricettario	89
Garanzia	93

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello n°:	BM 3989
Voltaggio :	230 V~, 50 Hz
Consumo :	600 W
Capacità di produzione per ogni ciclo :	max. 550g di farina per 900g di pane
Dimensioni d'ingombro (circa) :	335 mm (L) x 280 mm (P) x 340 mm (H)
Peso :	5,9 kg
Timer :	pre-programmabile fino a 13:00 ore
Programmi :	12
Accessori :	Bicchiere graduato e misurino
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.

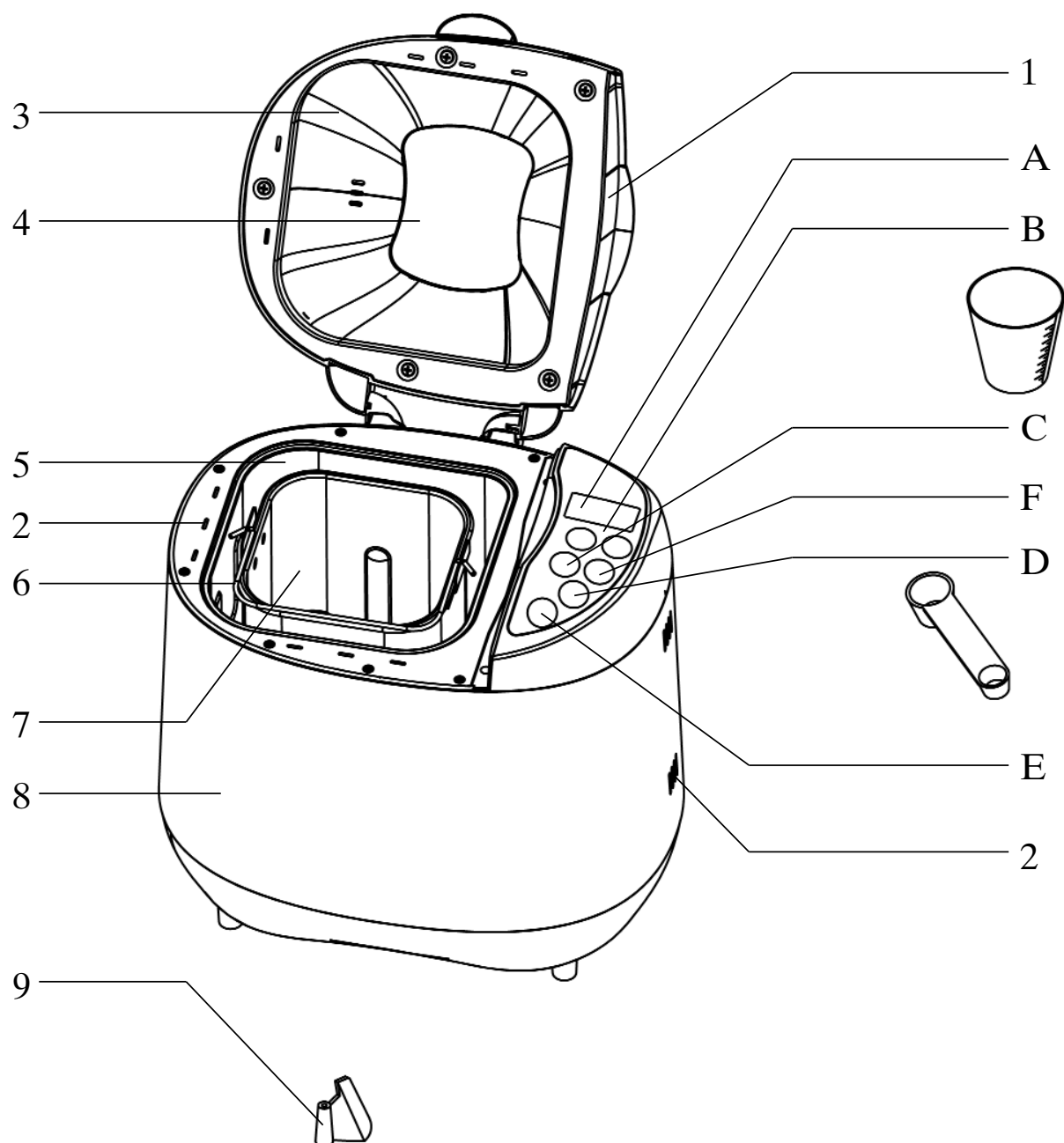
- La parte esterna dell'apparecchio e le aperture di fuoriuscita del vapore, raggiungono temperature molto alte durante il funzionamento. **Non toccate le parti della macchina soggette a riscaldarsi. Usate sempre delle presine o dei guanti da forno per estrarre il pane.** Fate attenzione a toccare solo l'impugnatura del coperchio per aprire l'apparecchio.
- 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,
 - per rimuovere lo stampo di 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 non presenti 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.
- 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 5 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, termoresistente e antiscivolo. 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.
- **Avvertenza:** durante il processo di cottura non coprite il pane con fogli di alluminio o prodotti simili: il surriscaldamento che ne deriverebbe potrebbe danneggiare seriamente l'apparecchio.
- Questa macchina per pane è destinata ad uso esclusivamente domestico e non è intesa per uso professionale.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quelli descritti nel presente libretto di

istruzioni.

- L'utilizzo di qualsiasi altro accessorio diverso da quelli forniti in dotazione con questo apparecchio possono danneggiare l'apparecchio stesso e possono anche 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 se 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 dell'apparecchio

1.	Pannello di controllo	2.	Feritoie di ventilazione
		3.	Coperchio
A	Display a cristalli liquidi (LCD)	4.	Finestrella di controllo
B	Timer  e 	5.	Compartimento di cottura
C	Livello di doratura 	6.	Maniglia dello stampo
D	Menu 1.....12	7.	Stampo di cottura del pane
E	Accensione/spegnimento 	8.	Corpo dell'apparecchio
F	Peso del pane 	9.	Gancio per impastare



Pannello di controllo

A Display a cristalli liquidi (LCD)

Il display a cristalli liquidi mostra il programma selezionato e il tempo che rimane per il suo completamento. L'esecuzione del programma è indicata dal lampeggio continuo della colonna sul display del tempo.

Esempio:

In questo esempio, si è selezionato il programma **2** (per PANE BIANCO o alla Francese) premendo il pulsante **1.....12**. Il display mostra: **2 3:50**; si evidenzia anche il peso, in forma di una punta di freccia nella parte destra superiore del display, che indica un peso di 900 gr. e il livello di doratura selezionato, indicato come "medio" (la punta di freccia è visibile nella parte superiore sinistra del display).

Il tempo totale del programma selezionato è di 3 ore e 50 minuti.

B Timer (e)

I programmi 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 e 12 possono essere impostati in modo che si attivino successivamente e che il programma finisca il suo ciclo 13 ore dopo.

Esempio:

Volete far partire il programma alle ore 20:00 e volete che il pane sia pronto alle ore 7:30 del giorno successivo. Quindi il ciclo totale del programma durerà 11 ore e 30 minuti.

- Usate il tasto **1.....12** per selezionare il programma desiderato.
- Premete i tasti del timer ( o ) fino a che il display mostrerà il tempo totale di 11 ore e 30 minuti.
- Aggiungere gli ingredienti seguendo le istruzioni contenute nella sezione *Funzionamento*. Evitate ogni contatto tra il lievito e i prodotti liquidi o il sale.
- 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. mandorle o frutta secca o in acini) durante la fase di impasto o durante la fase di lievitazione.

**C Livello di doratura **

Con i programmi da 1 a 7 si può selezionare il livello di cottura desiderato: sono disponibili 3 livelli. . Il livello di doratura selezionato è indicato dalla punta di freccia nella parte superiore del display LDC.

DORATO 
MEDIO 
BEN COTTO 

D Menu 1.....12

Premete il tasto **1.....12** fino a visualizzare sul display a cristalli liquidi (A) il programma desiderato.

Il menu permette di scegliere tra 12 programmi diversi:

Programmi	1	2 Pane	3	4	5 Torte	6	7	8	10	11
	Standard	bianco/alla francese	Pane integrale	Biscotti Pasticcini	con lievito naturale	Programma corto, 750g	Programma corto, 900 g	Impasto (900 g)	Torte normali	Panini
Prima fase di impasto	750 g	9 min.	16 min.	7 min.	10 min.	12 min.	8 min.	20 min.	10 min.	15 min.
	900 g	10 min.	18 min.	10 min.						
Prima fase di lievitazione	20 min. ●	40 min. ●	25 min.	5 min.	5 min.	-	-	-	5 min.	40 min.
Seconda fase di impasto	750 g	14 min.	19 min.	18 min.						
	900 g	15 min.	22 min.	20 min. ●	8 min.	20 min. ●	-	-	20 min. ●	5 min. ●
Seconda fase di lievitazione	20 min.	20 min.	20 min.	-	20 min.	-	-	20 min.	29 min.	24 min.
Breve fase di mescolatura	30 sec.	30 sec.	30 sec.	-	30 sec.	-	-	30 sec.	30 sec.	30 sec.
Terza fase di lievitazione	4 min. 30 sec.	9 min. 30 sec.	14 min. 30 sec.	-	9 min. 30 sec.	-	-	9 min. 30 sec.	30 sec.	30 sec.
Ultima fase di lievitazione	750 g	45 min.	50 min.	70 min.	-	55 min.	11 min.	9 min.	40 min.	35 min.
	900 g				50 min.					40 min.
Cottura	750 g	60 min.	65 min.	55 min.	80 min.	50 min.	35 min.	40 min.	70 min.	50 min.
	900 g	65 min.	70 min.	60 min.		60 min.				55 min.
Tempo tot. del programma	750 g	2:53	3:40	3:32	1:40	2:50	0:58	0:58	1:30	2:50
	900 g	3:00	3:50	3:40	2:55					3:00
Segnale acustico durante il programma	x	x	x	-	x	-	-	-	x	x
Menu 9 CONSERVE, MARMELLATA		Pre-riscaldamento 15 min.			Fase di riscaldamento e lievitazione 45 min.		Fase di attesa 20 min.			
Menu 12 COTTURA		Cottura 60 min.								
		Totale 1:00								

Per alcuni programmi si sente un segnale acustico quando il programma raggiunge la fase specifica (indicata «●»).

E Tasto START/STOP

Il tasto  avvia o arresta il programma. Il lampeggio continuo dei due punti dell'orologio sul display LED segnala che il programma è stato avviato.

Protezione dall'immissione accidentale di comandi:

Dopo l'avvio del programma vengono bloccati tutti gli altri pulsanti fino al termine del processo di cottura, o sino a quando non viene premuto per almeno 3 secondi il tasto . Nell'introdurre un comando, tenete premuto il relativo tasto di funzione finché l'impostazione corretta non è confermata da un segnale acustico.

F Peso del pane

I programmi di cottura 1, 2, 3, 5 e 11 permettono di preselezionare il peso del pane. Il peso selezionato è indicato da un simbolo a punta di freccia che compare sul display LCD sotto il simbolo corrispondente del pane.

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 500 grammi di ingredienti solidi (per un peso di ca. 900 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 utilizzare solo ricette che prevedano da 200 a 550 grammi di farina. Utilizzate 1 1/2 cucchiaino di lievito per la farina bianca e 2 cucchiaini per farina di segale. 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 fino a un massimo di 15 minuti durante il ciclo, la macchina riprenderà automaticamente il processo dal punto di interruzione una volta ripristinata la normale alimentazione di corrente.
- Durante il processo di impastatura, è possibile che sulla finestrella di controllo si condensino 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 e il gancio per impastare sono dotati di un rivestimento antiaderente. Per non danneggiarne il rivestimento, non usate mai 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. Sistemate 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 la finestrella di controllo 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, per la realizzazione di pane ad alto contenuto di farina bianca.

2 = PANE BIANCO/PANE ALLA FRANCESE

Adatto alla preparazione del tipico impasto leggero Pane Bianco/Pane alla Francese.

3 = 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 di segale o integrale tende a lievitare meno rispetto all'impasto di farina bianca.

4 = BISCOTTI, PASTICCINI

Adatto alla preparazione di biscotti, che prevedono l'impiego del lievito specifico per dolci al posto del normale lievito.

5 = TORTE CON LIEVITO NATURALE

A causa del contenuto di zucchero, l'impasto tende a scuirsi più velocemente, perciò la fase di cottura in questo programma è più breve.

6 = PROGRAMMA BREVE, 750g.

Utilizzabile per ricette fino a 750 grammi. Il pane risulterà anche più piccolo e più compatto.

7 = PROGRAMMA BREVE, 900g.

Utilizzabile per ricette fino a 900 grammi. Il pane risulterà anche più piccolo e più compatto.

8 = IMPASTO

Questo programma non comprende la fase di cottura. Quando il programma ha concluso il suo ciclo, l'impasto (ad es. per la pizza) può essere tolto dallo stampo e cotto in un forno convenzionale.

9 = CONSERVE, MARMELLATE

Adatto per preparare conserve, marmellate. Durante la preparazione, assicuratevi che tutti gli ingredienti necessari (max. 900 gr.) non superino il livello dei due terzi dello stampo di cottura perché il preparato tende a formare della schiuma.

10 = TORTE NORMALI

Adatto alla preparazione di dolci con lievito specifico per dolci e non con lievito naturale.

11 = SANDWICH / PANINI

Ideale per la preparazione di panini. Il pane è a consistenza leggera e a crosta sottile.

12 = COTTURA

Utilizzabile 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.

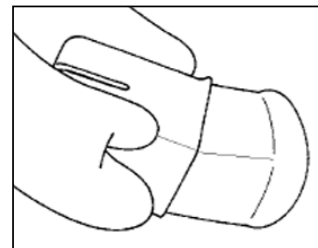
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovete lo stampo di cottura ruotandolo in senso anti-orario.
- Inserite la spina in una presa di corrente adatta.
- Agendo sul pulsante 1.....12 selezionate il programma 12 (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 3 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, ruotate in senso anti-orario lo stampo di cottura e estraetelo.
- Inserite il gancio per impastare nell'apposito incavo posto 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.
- Reinserite lo stampo di cottura nella macchina e ruotatelo in senso orario per bloccarlo. Assicuratevi 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 1.....12 per selezionare il programma desiderato. Ogni volta che si schiaccia il pulsante, il display passa al programma successivo in sequenza.
- Per i programmi 1-7 si può selezionare il livello di doratura desiderato premendo il pulsante . E' possibile scegliere tra i seguenti livelli: DORATO (), MEDIO () e BEN COTTO ().
- I programmi 1, 2, 3, 5 e 11 permettono di selezionare il peso del pane, usando il pulsante .
- Se desiderate avviare il programma tramite l'impostazione anticipata del timer dovete inserire il tempo totale necessario agendo sui tasti  e  del timer.
- Altrimenti, premete il pulsante  per dare subito inizio al processo di impasto e/o di cottura.
- Durante la fase di impasto o di lievitazione dei programmi 1, 2, 3, 5, 10 e 11, si sente un segnale acustico il quale indica che è possibile aggiungere altri ingredienti all'impasto, tipo frutta o mandorle. Dopo il segnale non aprite immediatamente il coperchio, ma aspettate sino al completamento del programma.
- Se è necessario interrompere l'esecuzione del programma, premete il tasto  per circa 3 secondi. L'immissione del comando è confermata da un segnale acustico.
- 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 3 secondi e aprite il coperchio.

- Se 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 condensa all'interno dello stampo.
 - Estraete lo stampo dalla macchina usando guanti da forno. Non mettere lo stampo su superfici sensibili al calore.
 - Estrarre il pane dallo stampo. Per agevolarne l'estrazione potete scuotere delicatamente lo stampo. Se il gancio per impastare si è bloccato nella forma del pane, prestate molta attenzione nel rimuoverlo. Per evitare danni al rivestimento antiaderente, non usate oggetti metallici o comunque oggetti non adatti.
- 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.



Informazioni importanti

- *Programma Biscotti, Pasticcini:*
Questo programma si usa per preparare biscotti, pasticcini o pane utilizzando lievito specifico per dolci. Per ottenere risultati ottimali, mettete sempre nello stampo di cottura prima gli ingredienti liquidi, seguiti poi dagli ingredienti solidi. All'inizio dell'esecuzione del programma, è possibile che l'impasto o gli ingredienti secchi si raccolgano negli angoli dello stampo di cottura. In questo caso, aiutatevi con una spatola per rimuovere gli ingredienti dagli angoli.
- *Programma breve da 750 gr. e da 900 gr.:*
Questi programmi sono adatti alla preparazione del pane in breve tempo. Per la fase di lievitazione più breve, le forme di pane saranno più piccole e più dure del normale. Vi ricordiamo di usare acqua calda. I risultati migliori si ottengono con acqua a una temperatura approssimativa di 48-50°C. Vi raccomandiamo di utilizzare un termometro specifico per alimenti. Con una temperatura di acqua troppo bassa, il pane potrebbe non lievitare abbastanza; la temperatura troppo alta invece potrebbe accelerare troppo il processo di fermentazione del lievito, portando cioè anche in questo caso ad un risultato non soddisfacente.

MANUTENZIONE GENERALE E PULIZIA

- **Avvertenza: 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.
- Ruotate lo stampo di cottura in senso anti-orario, sollevatelo e togliete il gancio per impastare.
Lo stampo di cottura e il gancio per impastare possono essere lavati con acqua calda e un detersivo leggero. Per lavare questi accessori, **non utilizzate materiali abrasivi**. Se non riuscite facilmente a staccare il gancio per impastare dallo stampo di cottura lasciatelo a mollo in acqua tiepida per circa 30 minuti. Non esercitate eccessiva forza per rimuovere il gancio.
- Per evitare di danneggiare la guarnizione dell'albero motore non lasciate lo stampo di cottura in ammollo per periodi di tempo superiori a quelli consigliati. Non lavate lo stampo di cottura in lavastoviglie.
- La parte interna del coperchio può essere pulita con un panno morbido, leggermente umido. Ma l'interno dell'apparecchio **va pulito solo con panno morbido e asciutto**.

- Non utilizzate prodotti detergenti specifici per i forni, e non utilizzate soluzioni abrasive o concentrate, né aceto o prodotti sbiancanti.
- Prima di riporre l'apparecchio, accertatevi che sia completamente freddo e asciutto.

RISOLUZIONI DI PROBLEMI E INTERROGATIVI

1. Il pane ha un odore forte.

Controllate di aver usato la quantità giusta di lievito. Troppo lievito determina uno sgradevole odore e fa lievitare troppo l'impasto. Usate 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.

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 a LED compare la dicitura **HHH** e l'apparecchio emette un segnale acustico continuo. Premete il pulsante  per almeno 3 secondi ed estraete lo stampo con gli ingredienti dalla macchina. Fate raffreddare la macchina per circa 20 minuti con il coperchio aperto prima di riprovare ad avviare il programma.

*4. Dopo aver premuto il pulsante di accensione, sul display compare la dicitura **EEE**.*

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.

5. Il pane è lievitato troppo.

Riducete la quantità di lievito, acqua o farina.

6. 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 preparato con farina di segale o integrale tende a lievitare meno del pane di farina bianca.

7. 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.

8. 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.

9. L'impasto è troppo duro.

Aggiungete un cucchiaino di acqua durante il processo di impastatura.

RICETTARIO

Pane di frumento con semi di soja

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	8	g	di lievito di birra
225	270	g	di farina tipo 550
195	235	g	di farina di segale di tipo 1150
10	10	g	di sale
8	8	g	di zucchero
160	190	ml	di acqua
140	170	ml	di siero di latte
8	10	g	di lievito madre
30	35	g	di semi di soja
5	5	g	di aromi per pane
Programma:		1 STANDARD	
Doratura:		MEDIO 	
I semi di soja vanno aggiunti dopo il segnale acustico.			

Pane alle cipolle

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
8	10	g	di lievito di birra
270	325	g	di farina tipo 405
180	215	g	di farina di segale di tipo 1150
8	10	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
165	200	ml	di acqua
135	160	ml	di siero di latte
40	50	g	di cipolle rosolate
Programma:			2 PANE BIANCO/TIPO FRANCESE
Doratura:			MEDIO 
Le cipolle soffritte vanno aggiunte dopo il segnale acustico.			

Pane al formaggio

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
8	8	g	di lievito di birra
270	325	g	di farina tipo 550
180	215	g	di farina di segale di tipo 1150
8	10	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
180	215	ml	di acqua
135	160	ml	di siero di latte
50	60	g	di formaggio Emmenthal grattugiato finemente
Programma:			1 STANDARD
Doratura:			BEN COTTO 
Il formaggio va aggiunto dopo il segnale acustico.			

Pane di grano

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	8	g	di lievito di birra
220	260	g	di farina tipo 550
230	280	g	di farina tipo 1050
8	10	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
15	15	g	di lievito madre
210	250	ml	di siero di latte
120	145	ml	di latte
<i>Programma:</i>		1 STANDARD	
<i>Doratura:</i>		MEDIO 	

Pane di grano

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	8	g	di lievito di birra
270	325	g	di farina tipo 1050
180	215	g	di farina tipo 405
8	10	g	di sale
8	10	g	di miele o di zucchero di barbabietola
5	10	g	di lievito madre
270	325	ml	di acqua
<i>Programma:</i>		1 STANDARD	
<i>Doratura:</i>		BEN COTTO 	

Pane dolce

Ingredienti:

750g		Ingredienti
5	g	di lievito di birra
500	g	di farina tipo 550
30	g	di zucchero
30	g	di miele
5	g	di sale
185	ml	di latte
<i>Programma:</i>		5 TORTE CON LIEVITO NATURALE

Pane alla Frutta

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	8	g	di lievito di birra
230	280	g	di farina tipo 550
220	260	g	di farina di segale di tipo 1150
8	10	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
300	360	ml	Succo di frutta (Pompelmo – Arancia – ecc.)
<i>Programma:</i>		1 STANDARD	
<i>Doratura:</i>		BEN COTTO 	

Pane Bianco/Pane alla Francese

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	5	g	di lievito di birra
390	470	g	di farina tipo 405
30	35-40	g	di zucchero
8	10	g	di sale
20-25	30	g	di burro
150	180	ml	di latte
120	145	ml	di acqua
<i>Programma:</i>		2 PANE BIANCO/TIPO FRANCESE	
<i>Doratura:</i>		MEDIO 	

Pane integrale di segale

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
8	10	g	di lievito di birra
225	270	g	di farina tipo 1050
225	270	g	di farina di segale integrale
5	8	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
285	340	ml	di acqua
30	45	g	di lievito madre
<i>Programma:</i>		3 PANE INTEGRALE	
<i>Doratura:</i>		BEN COTTO 	

Pane di crusca

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	5	g	di lievito di birra
340	405	g	di farina tipo 550
125	175	ml	di fiocchi d'avena
30	30	g	di zucchero
30	30	g	di latte in polvere
5	10	g	di sale
30	30	g	di burro
225	270	ml	di acqua
<i>Programma:</i>		1 STANDARD	
<i>Doratura:</i>		MEDIO 	

Impasto per pizza

Ingredienti:

		Ingredienti
10	g	di lievito di birra
400	g	di farina tipo 550
10	g	di sale
5	g	di zucchero
45	g	di olio extravergine d'oliva
230	ml	di acqua
Programma:		8 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.

Pane di frumento

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	8	g	di lievito di birra
225	270	g	di farina tipo 550
225	270	g	di farina di segale di tipo 1150
8	10	g	di sale
2-3	5	g	di zucchero
210	250	ml	di acqua
110	135	ml	di yogurt naturale (grassi 3,5)
5	10	g	di lievito madre
Programma:		1 STANDARD	
Doratura:		MEDIO 	

Pane con fiocchi d'avena

Ingredienti:

750g	900g		Ingredienti
5	5	g	di lievito di birra
270	325	g	di farina tipo 550
80	100	g	di fiocchi d'avena
15	20-25	g	di zucchero
8	10	g	di sale
20-25	30	g	di burro
300	360	ml	di latte
Programma:		3 PANE INTEGRALE	
Doratura:		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 500 grammi di miscela pronta con la relativa quantità di lievito. Secondo la grandezza della confezione, potrebbe essere necessario utilizzare solo mezza confezione per volta.
- Aggiungere la corrispondente quantità di liquidi.

Programmi: STANDARD, PANE BIANCO/ ALLA FRANCESE oppure PANE INTEGRALE, a seconda del tipo di farina usato.

Conserve, Marmellate

La ricetta base è costituita da frutta finemente tagliata o macerata e glicina. Le informazioni sulle proporzioni esatte di frutta e di zucchero di gelatina possono essere trovate sulla confezione dello zucchero.

- Prima di sminuzzare o passare la frutta, lavatela e, se necessario, togliete la buccia.
- Sistemare la frutta e la gelatina nello stampo di cottura, evitando di riempirlo oltre i due terzi, perché durante il processo di cottura la marmellata tende a formare schiuma. Seguire da vicino tutta l'esecuzione del programma.
- Avviare il programma CONSERVE, MARMELLATE.
- Al termine del programma, disinserite

la spina dalla presa di corrente a muro e rimuovete con molta attenzione lo stampo di cottura ruotandolo in senso anti-orario e indossando dei guanti da forno. Se necessario, mescolate delicatamente per ridurre la quantità di schiuma.

- Trasferite attentamente la conserva o la marmellata in vasetti già predisposti. Quindi, chiudete ermeticamente i vasetti, e lasciarli raffreddare.
- Subito dopo l'uso risciacquate accuratamente lo stampo di cottura.

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 per i seguenti programmi: STANDARD, PANE BIANCO/PANE ALLA FRANCESE, PANE INTEGRALE, TORTE CON LIEVITO NATURALE, TORTE NORMALI e SANDWICH/PANINI.

La macchina del pane è progettata per realizzare ricette che prevedono fino a 550 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.

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 questo caso, dovete utilizzare solo il programma STANDARD impostando il livello di doratura su BEN COTTO. Con questo programma, la forma di pane presenta una crosta più dura.

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, il gancio per impastare deve essere rimosso dopo la fase finale di impastatura. Cospargetevi di farina le dita prima di prendere il gancio. E' necessario togliere il gancio per evitare che si creino dei vuoti 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 cottura. In seguito, richiudete il coperchio. Per preparare pane senza glutine, è consigliabile usare le miscele di prodotto pronto da cuocere disponibili in commercio.

**Smaltimento**

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

GARANZIA

Questo prodotto è garantito contro difetti di fabbricazione per un periodo di due anni dalla data di acquisto. Entro questo periodo il produttore si impegna a riparare o sostituire qualsiasi parte risultata difettosa, riportando il prodotto a uno dei nostri centri assistenza autorizzati. Questa garanzia è valida solo se la macchina è stata usata in accordo con le istruzioni del presente manuale e se non è stata modificata, riparata o compromessa da qualsiasi persona non autorizzata, o danneggiata attraverso un uso improprio.

Questa garanzia non copre naturalmente il normale logoramento dovuto all'uso, le parti fragili quali vetro e ceramica, lampadine ecc... Se il prodotto presenta qualsivoglia malfunzionamento e necessita di essere riparato, impacchettatelo accuratamente, includendo il Vostro nome e indirizzo e il motivo della restituzione. Se il prodotto è ancora nel periodo di garanzia, includete anche la garanzia e la prova di acquisto.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Tekniske specifikationer	94
Vigtige sikkerhedsforskrifter	95
Din bagemaskine	96
Kontrolpanel	97
Således benyttes bagemaskinen	99
Programfunktioner	100
Betjening	101
Rengøring og vedligehold	102
Typiske problemer	102
Opskrifter	103
Garantierklæring	107

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model nr.:	BM 3989
Netspænding:	230 V~, 50 Hz
Totalt strømforbrug:	600 W
Bagekapacitet:	max. 550g hvedemel til et brød på 900g
Dimensioner ca. mål:	335 mm (B) x 280 mm (D) x 340 mm (H)
Vægt:	5,9 kg
Timer:	Kan forprogrammeres i op til 13:00 timer
Programfunktioner:	12
Tilbehør:	Målebæger og måleske
Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.	

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Læs venligst brugsanvisningen nøje igennem inden bagemaskinen tages i brug.

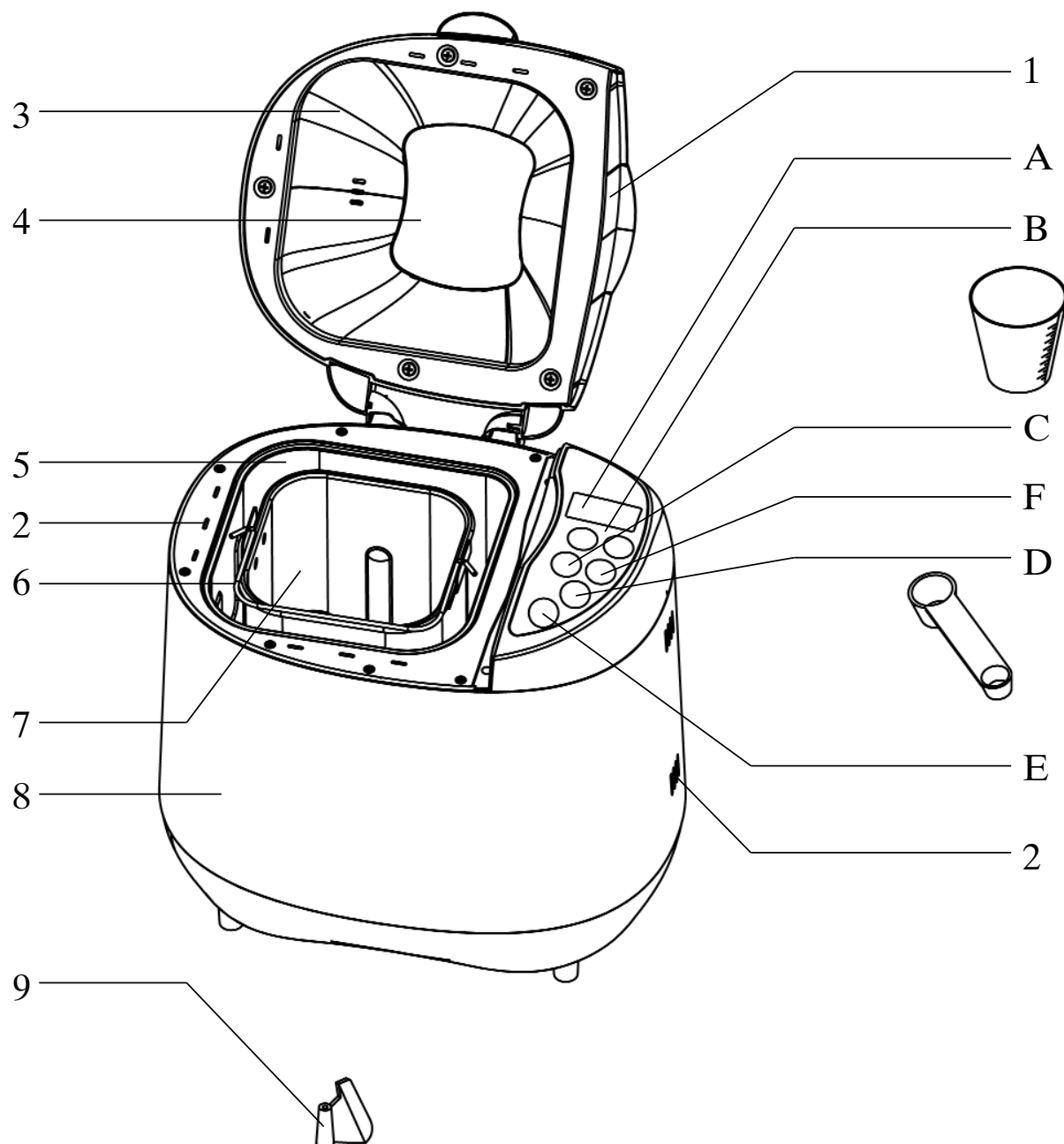
- Kabinettets overflade og dampventilerne bliver varme under brug. Rør aldrig ved apparatets varme dele. **Brug altid grydelapper eller grillvanter når brødet skal tages ud af bagemaskinen.** Sørg for altid kun at berøre lågets håndtag når bagemaskinen lukkes op.
- Apparatet bør kun tilsluttes en stikkontakt, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug og også**
 - 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.
- 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 5 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 et jævnt, varmekfast underlag. 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 vandstänk. Stikket, ledningen og selve apparatet må **aldrig** nedsænkes i vand.
- **Advarsel:** Brødet må aldrig tildækkes med stanniol eller lignende under bageprocessen; den deraf følgende overophedning kan medføre alvorlig beskadigelse af bagemaskinen.
- Denne bagemaskine er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- Benyt aldrig dette husholdningsapparat til andre formål end det som er beskrevet i 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 $\oplus$ og $\ominus$	5.	Ovnrummet
C	Skorpens farve 	6.	Håndtag på bageformen
D	Menu 1.....12	7.	Bageform
E	Tænd/sluk-knap $\odot$	8.	Kabinet
F	Brødets vægt 	9.	Dejkrog



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 **2** (til HVIDT BRØD/FRANSKBRØD) valgt via **1.....12** knappen. Displayet viser: **2 3:50**; i tillæg vises vægten i form af en pilemarkør i det øverste højre hjørne af displayet, som angiver en vægt på 900 g; den valgte grad af bruning af skorpen er vist som 'medium' (ved pilemarkør vist i det øverste venstre hjørne af displayet).

Programmets totale længde er på 3 timer og 50 minutter.

B Timer (og)

Programmerne 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 og 12 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 **1.....12** 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.
- Benyt ikke timerfunktionen hvor opskriften indeholder let fordærvelige 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 1-7 giver mulighed for at vælge farve på skorpen: Der er 3 forskellige indstillinger. Den valgte farve på skorpen er vist ved en pilemarkør i det øverste venstre hjørne af LCD-displayet.

LYS 
MEDIUM 
MØRK 

D Menu **1.....12**

Tryk på **1.....12** - knappen indtil det ønskede program vises i LCD-displayet (A). Der kan vælges mellem 12 forskellige programmer i menuen:

Program	1	2 Hvidt	3	4	5	6 Kort	7 Kort	8	10	11	
	Standard	brød/ Fransk brød	Grovbrød	Kiks, tærtedej	Kager med gær	program, 750 g	program, 900 g	Dej (900 g)	Kager med bagepulver	Sandwich	
1. Æltning	750 g	9 min.	16 min.	9 min.	7 min.	10 min.	12 min.	8 min.	20 min.	10 min.	15 min.
	900 g	10 min.	18 min.	10 min.							
1. Hæveperiode	20 min.	40 min.	25 min.	5 min.	5 min.	-	-	-	5 min.	40 min.	
	●	●									
2. Æltning	750 g	14 min.	19 min.	18 min.	8 min.	-	-	-	20 min.	5 min.	
	900 g	15 min.	22 min.	20 min.	20 min.	-	-	-	20 min.	5 min.	
			●		●				●	●	
2. Hæveperiode	20 min.	20 min.	20 min.	-	20 min.	-	-	20 min.	29 min.	24 min.	
Korte omrøring	30 sek.	30 sek.	30 sek.	-	30 sek.	-	-	30 sek.	30 sek.	30 sek.	
3. Hæveperiode	4 min. 30 sek.	9 min. 30 sek.	14 min. 30 sek.	-	9 min. 30 sek.	-	-	9 min. 30 sek.	30 sek.	30 sek.	
Sidste hæveperiode	750 g	45 min.	50 min.	-	55 min.	11 min.	9 min.	40 min.	35 min.	40 min.	
	900 g				50 min.						
Bagning	750 g	60 min.	65 min.	55 min.	80 min.	35 min.	40 min.	-	70 min.	50 min.	
	900 g	65 min.	70 min.	60 min.	60 min.					55 min.	
Total tilberedningstid	750 g	2:53	3:40	3:32	1:40	0:58	0:58	1:30	2:50	2:55	
	900 g	3:00	3:50	3:40	2:55					3:00	
Lydsignal i løbet af programmet	x	x	-	x	-	-	-	x	x		
Menu 9 SYLTETØJ, MARMELADE		Opvarmning 15 min.		Koge- og omrøringsfase 45 min.		Hvileperiode 20 min.		Totaltid 1:20			
Menu 12 BAGNING				Bagning 60 min.				Totaltid 1:00			

I nogle af programmerne kan man høre et lydsignal, når programmet kommer til den pågældende fase (markeret «●»).

E **START/STOP knappen**

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 3 sekunder.

Når 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, 2, 3, 5 og 11 giver mulighed for at angive vægten af brødet. Den valgte vægt vises i form af en pilemarkør under det tilsvarende brødsymbol i LCD-displayet.

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 500 g (giver et færdigt brød på ca. 900 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.
- Kun opskrifter hvor mængden af mel er ca. 200 g – 550 g bør benyttes til denne bagemaskine. Tilsæt 1½ tsk. gær til hvedemel og 2 tsk. til rugmel.
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.
- Ved strømsvigt i mindre end 15 minutter under tilberedningen, vil processen automatisk genoptages når strømmen kommer igen.
- 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 dejkrogen har slip-let belægning. For ikke at beskadige denne, bør man aldrig lade hårde, skarpe eller spidse genstande af metal 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 kabinettets metaldele, dampventilerne bagpå apparatet, eller opsynsvinduet i låget: Disse dele bliver meget varme under brug.
- Inden bagemaskinen rengøres skal man sørge for at den er slukket, 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 = HVIDT BRØD/FRANSKBRØD

Velegnet til lette typer af dej Hvidt brød/Franskbrød.

3 = 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.

4 = KIKS, TÆRTEDEJ

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

5 = KAGER MED GÆR

På grund af det relativt høje sukkerindhold, har søde gærdeje en tendens til at blive hurtigere brune; derfor er bagetiden i dette program kortere.

6 = KORT PROGRAM, 750g

Velegnet til opskrifter på indtil 750g; brødet vil blive mindre og fastere end et standard brød.

7 = KORT PROGRAM, 900g

Velegnet til opskrifter på indtil 900g; brødet vil blive mindre og fastere end et standard brød.

8 = DEJ

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

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 = KAGER MED BAGEPULVER

Velegnet til kager hvor der benyttes bagepulver i stedet for gær.

11 = SANDWICH

Velegnet til bagning af sandwichbrød. Brødet har en lettere krumme og en tynd skorpe.

12 = 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.

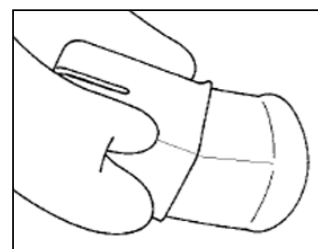
FØR BRUG

- Tag bageformen ud ved at dreje den mod uret.

- Sæt stikket i en passende stikkontakt.
- Tryk på **1.....12** knappen og vælg program **12** (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 3 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, drej bageformen mod uret og tag den ud.
 - Sæt dejkrogen på holderen indeni 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 og drej den med uret for at låse den fast. Sørg for at formen sidder ordentligt fast. Inden programmet startes, lukkes låget og stikket sættes i en passende stikkontakt.
 - Benyt **1.....12** 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 man på forhånd vælge hvor brun skorpen skal være i programmerne 1-7. Man kan vælge følgende indstillinger: LYS (☺), MEDIUM (☹) og MØRK (☹).
 - I bageprogrammerne 1, 2, 3, 5 og 11 er det muligt at forindstille størrelsen af brødet ved hjælp af ☹ knappen.
 - Hvis man ønsker at starte programmet med tidsforsinkelse, kan den ønskede totale tilberedningstid indstilles ved hjælp af ⏸ og ⏹ knapperne.
 - Ellers trykker man på ☹ knappen for at starte æltningen og/eller bageprocessen.
 - Under ælte- og hæveperioden i programmerne 1, 2, 3, 5, 10 og 11, vil et lydsignal angive at yderligere ingredienser såsom frugt og nødder kan tilsættes dejen. Herefter bør låget ikke åbnes, før programmet er færdigt.
 - Hvis det er nødvendigt at afbryde programmet under tilberedningen, trykker man på ☹ knappen i ca. 3 sekunder. Dette valg bekræftes af et lydsignal.
 - 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 3 sekunder og åbn låget.
 - Hvis man glemmer at trykke på ☹ knappen 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 dejkrogen bliver siddende inde i brødet, må den tages forsigtigt ud. For ikke at beskadige slip-let belægningen bør man ikke benytte metal- eller andre uegnede genstande.
- 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.

Vigtig information

– *Program Kiks, tærtedej:*

Dette program benyttes til kiks, tærtedej eller brød bagt med bagepulver. Det bedste resultat opnås hvis de flydende ingredienser tilsættes først, efterfulgt af de tørre. I starten af programmet er det muligt at dejen eller de tørre ingredienser samler sig i bageformens hjørner. Hvis dette sker, kan man benytte en dejskraber til at få ingredienserne ud af hjørnerne.

– *Kort program 750g og 900g:*

Disse programmer er beregnede til at bage et brød på kortere tid. Eftersom hæveperioden er afkortet, vil de færdige brød blive lidt mindre end ellers. Vær opmærksom på at man må benytte lunkent vand. Man opnår det bedste resultat hvis vandets temperatur er mellem 48-50°C. Vi anbefaler at man benytter et termometer til fødevarer til at måle temperaturen. Hvis temperaturen er for lav vil brødet ikke hæve ordentligt; hvis temperaturen er for høj vil gæren hæve for tidligt og dette vil igen medføre et utilfredsstillende bageresultat.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

- **Advarsel: Sørg altid for at bagemaskinen er slukket, og stikket er taget ud af stikkontakten** og at bagemaskinen er kølet helt af, inden den rengøres. Nedsenk aldrig bagemaskinen i vand.
- Drej bageformen mod uret, løft den ud og tag æltekroge af.
Bageformen og dejkroge kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. **Benyt aldrig skarpe redskaber** til rengøringen. Hvis det er vanskeligt at få dejkroge ud af bageformen, så sæt den i blød i en halv times tid. Tag aldrig hårdt fat for at få dejkroge ud.
- 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.*

Sørg for at bagemaskinen er korrekt tilsluttet til strømforsyningen.

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 lydsignal. Tryk på  knappen i 3 sekunder, og

tag bageformen med ingredienserne ud af bagemaskinen igen. Man bør lade bagemaskinen køle af i ca. 20 minutter med låget åbent inden man igen forsøger at starte programmet.

4. *Efter at der er trykket på Startknappen vises bogstaverne **EEE** i displayet.*
Bogstaverne **EEE** indikerer en fejl i temperatursensoren. I sådanne tilfælde må bagemaskinen efterses af en godkendt reparatør.

5. *Brødet er blevet alt for højt.*
Formindsk den mængde af gær, vand og mel, der benyttes.

6. *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.

7. *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.

8. *Dejen er alt for blød og klistret.*
Dejens konsistens kan gøres mere smidig hvis der tilsættes en skefuld mel under æltningen.

9. *Dejen er meget tung at ælte.*
Tilsæt en spiseskefuld vand under æltningen.

OPSKRIFTER

Hvede og rugbrød med sojakerner

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1½	tsk.	Tørgær
225	270	g	Hvedemel (type 550)
195	235	g	Sigtet rugmel (type 1150)
2	2	tsk.	Salt
1½	1½	tsk.	Sukker
160	190	ml	Vand
140	170	ml	Kærnemælk
1½	2	tsk.	Surdej eller surdejskultur
30	35	g	Sojakerner
1	1	tsk.	Krydderiblanding
Program:			1 STANDARD
Skorpe:			MEDIUM 
Sojakernerne tilsættes efter lydsignalet.			

Løgbrød

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1½	2	tsk.	Tørgær
270	325	g	Groft hvedemel (type 405)
180	215	g	Sigtet rugmel (type 1150)
1½	2	tsk.	Salt
½	1	tsk.	Sukker
165	200	ml	Vand
135	160	ml	Kærnemælk
40	50	g	Ristede løg
Program:			2 HVIDT BRØD/FRANSKBRØD
Skorpe:			MEDIUM 
De ristede løg tilsættes efter lydsignalet.			

Ostebrød

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1½	1½	tsk.	Tørgær
270	325	g	Hvedemel (type 550)
180	215	g	Sigtet rugmel (type 1150)
1½	2	tsk.	Salt
½	1	tsk.	Sukker
180	215	ml	Vand
135	160	ml	Kærnemælk
50	60	g	Fintreven Emmentaler ost
Program:			1 STANDARD
Skorpe:			MØRK 
Osten tilsættes efter lydsignalet.			

Hvedebrød

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1½	tsk.	Tørgær
220	260	g	Hvedemel (type 550)
230	280	g	Hvedemel (type 1050)
1½	2	tsk.	Salt
½	1	tsk.	Sukker
1	1	spsk.	Surdej eller surdejskultur
210	250	ml	Kærnemælk
120	145	ml	Mælk
Program:			1 STANDARD
Skorpe:			MEDIUM 

Hvedebrød

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1½	tsk.	Tørgær
270	325	g	Hvedemel (type 1050)
180	215	g	Groft hvedemel (type 405)
1½	2	tsk.	Salt
1½	2	tsk.	Honning eller sirup
1	2	tsk.	Surdej eller surdejskultur
270	325	ml	Vand
Program:			1 STANDARD
Skorpe:			MØRK 

Sødt brød

Ingredienser:

750g		Ingredienser
1	tsk.	Tørgær
500	g	Hvedemel (type 550)
2	spsk.	Sukker
2	spsk.	Honning
1	tsk.	Salt
185	ml	Mælk
Program:		5 KAGER MED GÆR

Frugtbrød

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1½	tsk.	Tørgær
230	280	g	Hvedemel (type 550)
220	260	g	Sigtet rugmel (type 1150)
1½	2	tsk.	Salt
½	1	tsk.	Sukker
300	360	ml	Grapefrugt juice
Program:			1 STANDARD
Skorpe:			MØRK 

Franskbrød

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1½	tsk.	Tørgær
390	470	g	Groft hvedemel (type 405)
2	2½	spsk.	Sukker
1½	2	tsk.	Salt
1½	2	spsk.	Smør
150	180	ml	Mælk
120	145	ml	Vand
Program:			2 HVIDT BRØD/FRANSKBRØD
Skorpe:			MEDIUM 

Grovbrød

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1½	2	tsk.	Tørgær
225	270	g	Hvedemel (type 1050)
225	270	g	Groft rugmel
1	1½	tsk.	Salt
½	1	tsk.	Sukker
285	340	ml	Vand
2	3	spsk.	Surdej eller surdejskultur
Program:		3 GROVBRØD	
Skorpe:		MØRK 	

Klidbrød

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1	tsk.	Tørgær
340	405	g	Hvedemel (type 550)
125	175	ml	Hvedeklid
2	2	spsk.	Sukker
2	2	spsk.	Tørmælk
1	2	tsk.	Salt
2	2	spsk.	Smør
225	270	ml	Vand
Program:		1 STANDARD	
Skorpe:		MEDIUM 	

Pizzadej

Ingredienser:

		Ingredienser
2	tsk.	Tørgær
400	g	Hvedemel (type 550)
2	tsk.	Salt
1	tsk.	Sukker
3	spsk.	Olivenuolie
230	ml	Vand
Program:		8 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.

Hvede og rugbrød

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1½	tsk.	Tørgær
225	270	g	Hvedemel (type 550)
225	270	g	Sigtet rugmel (type 1150)
1½	2	tsk.	Salt
½	1	tsk.	Sukker
210	250	ml	Vand
110	135	ml	Yoghurt naturel, 3,5% fedt
1	2	tsk.	Surdej eller surdejskultur
Program:		1 STANDARD	
Skorpe:		MEDIUM 	

Brød med havreklid

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1	tsk.	Tørgær
270	325	g	Hvedemel (type 550)
80	100	g	Havreklid/havregryn
1	1½	spsk.	Sukker
1½	2	tsk.	Salt
1½	2	spsk.	Smør
300	360	ml	Mælk
Program:		3 GROVBRØD	
Skorpe:		MEDIUM 	

Færdige brødblandinger fra supermarkedet

Man kan også benytte færdige brødblandinger fra butikkerne.

- Hæld op til 500 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. 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.
- Placer frugt og gelatinesukker i bageformen og sørg for at formen ikke er fyldt mere end to-tredjedele op, eftersom marmelade har en tendens til at skumme op under kogeprocessen. Denne proces bør overvåges nøje.
- Start programmet SYLTETØJ, MARMELADE.
- Når programmet er afsluttet, tages stikket ud af stikkontakten og bageformen løftes forsigtigt ud ved hjælp af en grydelap. Om nødvendigt kan man for at formindske skummet røre lidt rundt.
- 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.

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 tilsættes efter lydsignalet i de følgende programmer: STANDARD, HVIDT BRØD/FRANSKBRØD, GROVBRØD, KAGER MED GÆR, KAGER MED BAGEPULVER og SANDWICH.

Bagemaskinen er beregnet til at arbejde med opskrifter hvor indholdet af mel ikke overstiger 550 g. For at undgå at dejen hæver op over kanten på bageformen og sikre at dejen bliver æltet ordentlig 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.

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 disse brød bør man altid kun benytte STANDARD programmet og vælge en mørk farve på skorpen. Med dette program opnås en mere holdbar 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 æltekrogen tages ud efter den side ælteperiode. Put lidt af

melblandingen på fingrene inden dejkrogen 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.

Til glutenfri brød er de klar-til-brug blandinger som sælges i butikkerne de bedst egnede.

Forkortelser:

Tsk. = teske (måleske: 1 tsk. = 5 ml)

$\frac{1}{2}$ tsk. = en halv teske

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

g = gram

ml = milliliter

Målebægeret: 1 cup = 200 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. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Teknisk specifikation	108
Viktiga säkerhetsföreskrifter	109
Din bakmaskin	110
Kontrollpanel	111
Hur du använder bakmaskinen	113
Programfunktioner	114
Användning	115
Rengöring och vård	116
Vanliga problem	116
Recept	117
Garanti	121

TEKNISK SPECIFIKATION

Modellnr.:	BM 3989
Nätspänning:	230 V~, 50 Hz
Effektförbrukning:	600 W
Bakningskapacitet:	max. 550 g vetemjöl för en 900 g limpa
Ungefärliga mått:	335 mm (B) x 280 mm (D) x 340 mm (H)
Vikt:	5,9 kg
Tidsinställare:	Kan förprogrammeras max. 13:00 timmar
Programfunktioner:	12
Tillbehör:	Måttkopp och måttsked
Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.	

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Läs noggrant igenom följande bruksanvisning innan du använder bakmaskinen.

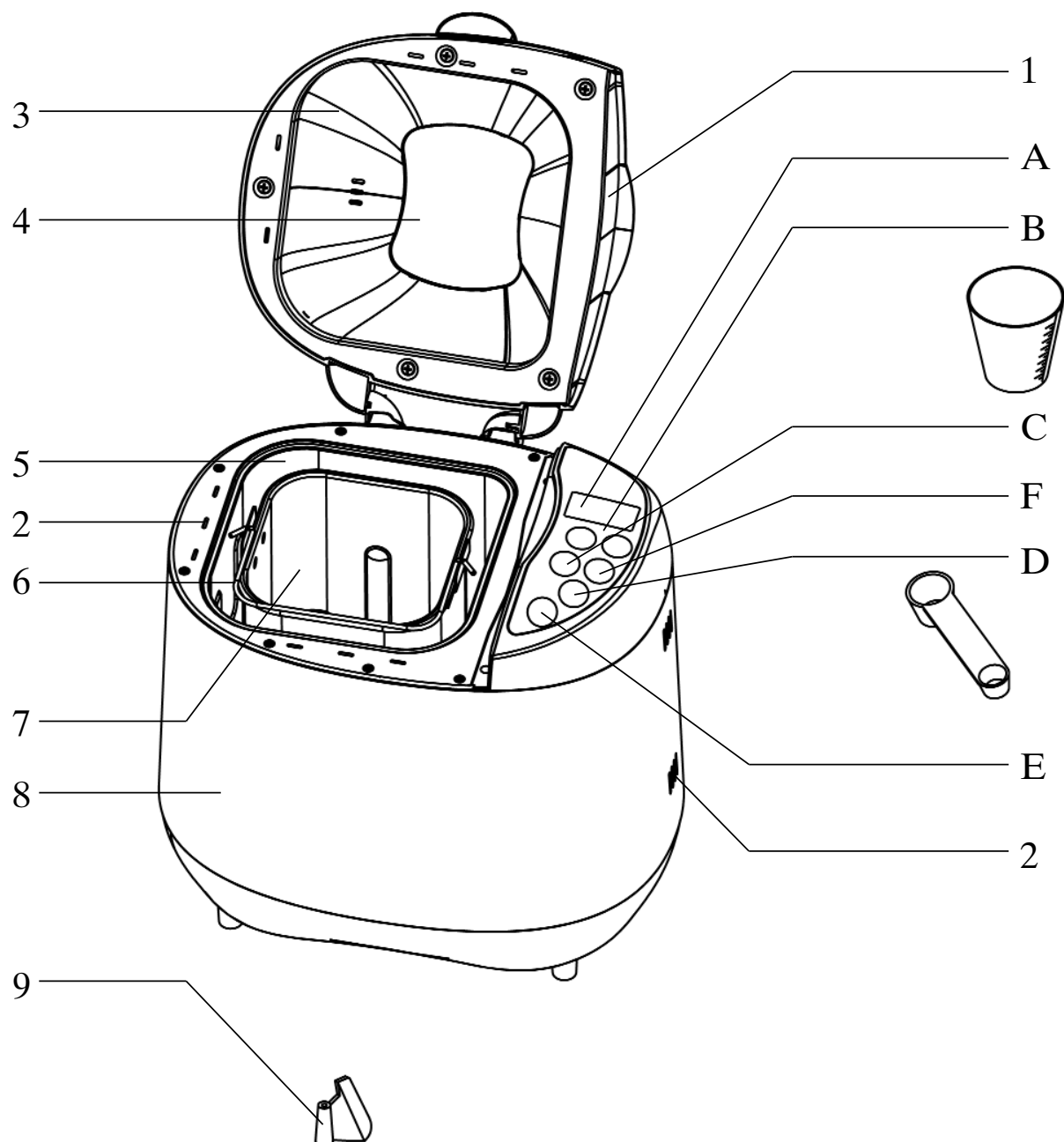
- Höljets yta och ventilationsöppningarna blir heta under användning. Rör inte bakmaskinens heta delar. **Använd alltid en grillvante eller grytlapp då du tar brödet ur formen.** Se till att du endast rör vid locket när du öppnar enheten.
- Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget efter användning,**
 - 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 och låt inte sladden ligga över vassa kanter.
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten eller de medföljande komponenterna innan apparaten används. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- 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 5 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 och värmebeständig arbetsyta. Se till att apparaten och elsladden inte kommer i kontakt med heta ytor eller värmekällor (t ex ugnsplattor 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.
- **Varning:** täck inte över bröd med aluminiumfolie eller liknande under tillagningsprocessen; den extra värmeutvecklingen som uppstår kan skada enheten allvarligt.
- Denna bakmaskin är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än de som beskrivs i denna manual.
- 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 fingarna 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.	Ventilationsöppningar
		3.	Lock
A	LCD-display	4.	Fönster
B	Tidsinställning $\oplus$ och $\ominus$	5.	Bakningsbehållare
C	Gräddning (Bryningskontroll) ●	6.	Brödformens handtag
D	Meny 1.....12	7.	Brödform
E	Start / Stopp $\odot$	8.	Hölje
F	Brödvikt g	9.	Degkrok



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 **2** (för VITT BRÖD/BAGUETTE) valts genom att trycka på **1.....12** knappen. Displayen visar: **2 3:50**; dessutom visas vikten i form av en pilspets längst upp till höger i displayen, indikerande en vikt på 900 g; gräddningsnivån som valts visas som 'medium' (pilspetsen syns längst upp till vänster i displayen).

Programmets sammanlagda tillredningstid är 3 timmar och 50 minuter.

B Tidsinställning (och)

Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 och 12 kan startas med en fördröjd tidsinställning. Detta möjliggör att det valda programmet kan avslutas upp till 13:00 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 **1.....12** knappen för att välja det önskade programmet.
- Tryck på  eller  knapparna tills displayen visar den sammanlagda bakningstiden 11:30.
- Blanda i ingredienserna enligt instruktionerna i avsnittet *Användning*. Se till att jästen inte kommer i beröring med vätskan eller saltet.
- 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 knådnings- eller jäsningsfasen.

C Gräddning

I bakningsprogrammen 1-7 är det möjligt att förprogrammera den önskade gräddningsnivån; Det finns tre nivåer att välja mellan. Den gräddningsnivå som valts visas av en pilspets i övre delen av LCD-displayen.

LÄTT 
MEDIUM 
MÖRK 

D Meny 1.....12

Tryck på **1.....12** knappen tills det önskade programmet visas i LCD-displayen (A). 12 olika program kan väljas ur menyn:

Program	1	2	3	4	5	6 Kort	7 Kort	8	10	11
	Standard	Vitt bröd/ Baguette	Fullkorn	Småbröd, bakelser	Kakor med jäst	program, 750 g	program, 900 g	Deg (900 g)	Normala kakor	Sandwich
Första knådningsfasen	750 g	9 min.	16 min.	7 min.	10 min.	12 min.	8 min.	20 min.	10 min.	15 min.
	900 g	10 min.	18 min.							
Första jäsningsfasen	20 min.	40 min.	25 min.	5 min.	5 min.	-	-	-	5 min.	40 min.
Andra knådningsfasen	750 g	14 min.	19 min.	18 min.	8 min.	-	-	-	20 min.	5 min.
	900 g	15 min.	22 min.	20 min.						
Andra jäsningsfasen	20 min.	20 min.	20 min.	-	20 min.	-	-	20 min.	29 min.	24 min.
Korta blandningsfasen	30 sek.	30 sek.	30 sek.	-	30 sek.	-	-	30 sek.	30 sek.	30 sek.
Tredje jäsningsfasen	4 min. 30 sek.	9 min. 30 sek.	14 min. 30 sek.	-	9 min. 30 sek.	-	-	9 min. 30 sek.	30 sek.	30 sek.
Sista jäsningsfasen	750 g	45 min.	50 min.	-	55 min.	11 min.	9 min.	40 min.	35 min.	40 min.
	900 g				50 min.					
Gräddning	750 g	60 min.	65 min.	80 min.	50 min.	35 min.	40 min.	-	70 min.	50 min.
	900 g	65 min.	70 min.	60 min.	60 min.					55 min.
Körningstid för	750 g	2:53	3:40	3:32	1:40	0:58	0:58	1:30	2:50	2:55
	900 g	3:00	3:50	3:40	2:55					3:00
Akustisk signal under programmet	x	x	-	x	-	-	-	x	x	
Meny 9 SYLT, MARMELAD	Uppvärmning 15 min.			Uppvärmnings- och knådningsfas 45 min.			Vilofas 20 min.		Totalt 1:20	
Meny 12 BAKNING				Gräddning 60 min.					Totalt 1:00	

För vissa program hörs en ljudsignal när programfasen ifråga (märkt «●») nås.

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 bakningsprocessen har avslutats eller tills  knappen har tryckts in i minst 3 sekunder.

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

F **Brödvikt**

Med bakningsprogrammen 1, 2, 3, 5 och 11 väljer du brödstorlek i förväg. Den valda vikten indikeras i form av en pilspets under respektive brödsymbol i LCD-displayen.

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 500 g fasta ingredienser (för en brödlimpa på ca. 900 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 ca. 200 – 550 g mjöl. Använd 1½ teskedar jäst för vetemjöl, och 2 teskedar för rågmjöl.
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.
- Om ett strömavbrott på mindre än 15 minuter inträffar fortsätter bakningsprocessen automatiskt där den slutade.
- 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 bakningsenheten 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 värmeelementen. 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 stjälpas.
- Rör inte metallhöljet, ventilationshålen på baksidan av enheten eller fönstret på luckan; dessa delar blir heta under användning.
- Se till att apparaten är avstängd, 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 = VITT BRÖD/BAGUETTE

Lämpligt för lätta degar ss. VITT BRÖD/BAGUETTE.

3 = FULLKORNSBRÖD

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

4 = SMÅBRÖD, BAKELSER

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

5 = KAKOR MED JÄST

Süßer Hefeteig bräunt durch einen hohen Zuckeranteil stärker, daher hat dieses Programm eine verkürzte Backzeit.

6 = KURZ, 750g

Lämpligt för recept upp till 750 g; limporna blir även mindre och kompaktare än vanligt.

7 = KORT PROGRAM, 900g

Lämpligt för recept upp till 900 g; limporna blir även mindre och kompaktare än vanligt.

8 = DEG

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

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 = NORMALA KAKOR

Lämpligt för kakor i vilka du använder bakpulver i stället för jäst.

11 = SANDWICH

Lämpligt för att baka smörgåsbröd. Brödet har en lätt struktur och en tunn skorpa.

12 = 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.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

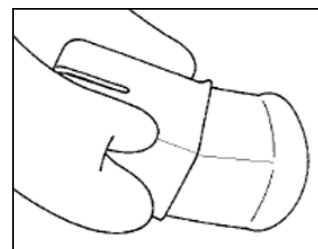
- Tag loss brödformen genom att vrida den motsols.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt uttag.
- Använd 1.....12 knappen för att välja program **12** (BAKNING).
- Tryck på ☺ knappen och låt apparaten värma upp i ungefär 10 minuter med locket öppet. Detta avlägsnar den lukt som vanligen förekommer då man 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 3 sekunder, dra stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna. Brödformen bör rengöras noggrant innan den används första gången.

ANVÄNDNING

- Öppna locket, vrid brödformen motsols och tag loss den.
 - Placera degkroken i dess sockel 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.
 - Sätt tillbaka brödformen i enheten och vrid den medsols för att låsa den på plats. Innan programmet startas bör du stänga locket och sätta stickproppen i ett lämpligt vägguttag.
 - Välj önskat bakningsprogram med hjälp av 1.....12 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 1-7. Följande nivåer kan väljas: LÄTT (☹), MEDIUM (☹) och MÖRK (☹).
 - Bakningsprogrammen 1, 2, 3, 5 och 11 möjliggör en förinställning av brödstorleken med hjälp av ☹ -knappen.
 - Om du önskar starta programmet med fördröjd tidsinställning kan den sammanlagda tillredningstiden nu matas in med hjälp av ☹ och ☹ knapparna.
 - I annat fall startar du knådnings- och/eller bakningsprocessen genom att trycka på ☹ knappen.
 - Under knådnings- eller jäsningsfasen i programmen 1, 2, 3, 5, 10 och 11 indikerar en ljudsignal att extra ingredienser såsom frukt och nötter kan tillsättas i degen, men öppna inte locket därefter utan vänta tills programmet är klart.
 - Om du behöver avbryta ett program trycker du på ☹ -knappen i ca 3 sekunder. Knappfunktionen bekräftas med en ljudsignal.
 - Då brödet eller degen är färdiga hörs en signalserie och tidsinställningsdisplayen visar 0:00. Tryck ner ☹ knappen i minst 3 sekunder och öppna locket.
 - Om du glömmer att trycka på ☹ knappen 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 ut brödet ur brödformen. För att lösgöra brödet kan du skaka det försiktigt. Om degkroken inte lossnar från brödet bör den försiktigt lossas. För att undvika skador eller repor på non-stick ytan bör inga metallföremål eller andra olämpliga föremål användas.
- För att brödets undersida också skall svalna bör det placeras på ett lämpligt galler. Försök inte skära upp brödet förrän det har svalnat.



Viktig information

- *Program Kakor, småbröd:*
Programmet används för kakor, småbröd eller bröd med bakpulver. För att slutresultatet skall bli så bra som möjligt bör du alltid först lägga vätskorna i brödformen och därefter

de fasta ingredienserna. Under programmets början är det möjligt att degen eller de torra ingredienserna samlas runt brödformens kanter. Om detta händer bör du använda en spatel för att flytta ingredienserna från hörnen.

– *Kortprogram 750 g och 900 g:*

Dessa program är lämpliga för att baka bröd på kortare tid. Med en förkortad jäsningsfas blir brödet något mindre och fastare än normalt. Kom ihåg att du bör använda varmt vatten. Det bästa resultatet når du vanligen med en vattentemperatur på ca 48-50 °C. Vi rekommenderar att du använder en lämplig mättermeter. Om temperaturen är för låg jäser inte brödet tillräckligt mycket; en temperatur som är alltför hög leder till att jästen i degen jäser för tidigt, och även då blir bakningsresultatet sämre.

RENGÖRING OCH VÅRD

- **Varning:** se till att apparaten är avstängd, kopplad ur elnätet och helt avsvalnad innan du rengör den. Sänk aldrig ner bakmaskinen i vatten.
- Vrid brödformen motsols, lyft ut den och tag loss knådningskroken. Brödformen och degkroken kan rengöras med hett vatten och ett mildt rengöringsmedel. **Använd inga repande material** vid rengöringen. Om du inte lyckas lösgöra degkroken från brödformen med normal kraft kan du låta den ligga i blöt i ljummet vatten i ca 30 minuter. Försök inte med våld lösgöra degkroken
- För att förhindra skador på drivaxelns tätning, bör brödformen inte ligga i blöt en längre tid. **Brödformen 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 ugnrensingsprodukter 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.*
Försäkra dig om att apparaten är ordentligt ansluten till elnätet.
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 brödformen med ingredienserna ur apparaten. Låt bakmaskinen svalna i ca 20 minuter med locket öppet innan du försöker starta programmet igen.
4. *Efter att du tryckt på startknappen visas **EEE** i displayen.*
Meddelandet **EEE** indikerar att temperatursensorn inte fungerar. I detta fall bör apparaten kontrolleras av en behörig person.

5. *Brödet har stigit för mycket.*
Minska på jäst-, vatten- eller mjölmängden som använts.
6. *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.
7. *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.
8. *Degen är för lös eller för kladdig.*
Degkonsistensen kan bli smidigare om en sked mjöl tillsätts under knådningsfasen.
9. *Det är mycket svårt att knåda degen.*
Tillsätt en sked vatten under knådningsfasen.

RECEPT

Vete- och rågbröd med sojafrön

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1½	tsk	Torrjäst
225	270	g	Vetemjöl (typ 550)
195	235	g	Rågmjöl (typ 1150)
2	2	tsk	Salt
1½	1½	tsk	Socker
160	190	ml	Vatten
140	170	ml	Gräddmjölk
1½	2	tsk	Surdegspulver av surdeg
30	35	g	Sojafrön
1	1	tsk	Brödkrydda
Program:			1 STANDARD
Gräddning:			MEDIUM 
Sojafröna tillsätts efter ljudsignalen.			

Lökbröd

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1½	2	tsk	Torrjäst
270	325	g	Vetemjöl (typ 405)
180	215	g	Rågmjöl (typ 1150)
1½	2	tsk	Salt
½	1	tsk	Socker
165	200	ml	Vatten
135	160	ml	Gräddmjölk
40	50	g	Rostad lök
Program:			2 VITT BRÖD/BAGUETTE
Gräddning:			MEDIUM 
Den rostade löken tillsätts efter ljudsignalen.			

Ostbröd

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1½	1½	tsk	Torrjäst
270	325	g	Vetemjöl (typ 550)
180	215	g	Rågmjöl (typ 1150)
1½	2	tsk	Salt
½	1	tsk	Socker
180	215	ml	Vatten
135	160	ml	Gräddmjölk
50	60	g	Fint riven Emmentalost
Program:		1 STANDARD	
Gräddning:		MÖRK 	
Osten tillsätts efter ljudsignalen.			

Vetebröd

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1½	tsk	Torrjäst
220	260	g	Vetemjöl (typ 550)
230	280	g	Fullkornsvetemjöl (typ 1050)
1½	2	tsk	Salt
½	1	tsk	Socker
1	1	msk	Surdegspulver av surdeg
210	250	ml	Gräddmjölk
120	145	ml	Mjöl
Program:		1 STANDARD	
Gräddning:		MEDIUM 	

Vetebröd

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1½	tsk	Torrjäst
270	325	g	Fullkornsvetemjöl (typ 1050)
180	215	g	Vetemjöl (typ 405)
1½	2	tsk	Salt
1½	2	tsk	Honung eller sirap
1	2	tsk	Surdegspulver av surdeg
270	325	ml	Vatten
Program:		1 STANDARD	
Gräddning:		MÖRK 	

Sött bröd

Ingredienser:

750g		Ingredienser
1	tsk	Torrjäst
500	g	Vetemjöl (typ 550)
2	msk	Socker
2	msk	Honung
1	tsk	Salt
185	ml	Mjöl
Gräddning:		5 KAKOR MED JÄST

Fruktbröd

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1½	tsk	Torrjäst
230	280	g	Vetemjöl (typ 550)
220	260	g	Rågmjöl (typ 1150)
1½	2	tsk	Salt
½	1	tsk	Socker
300	360	ml	saft av grapefrukt
Program:		1 STANDARD	
Gräddning:		MÖRK 	

Vitt bröd/baguette

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1½	tsk	Torrjäst
390	470	g	Vetemjöl (typ 405)
2	2½	msk	Socker
1½	2	tsk	Salt
1½	2	msk	Margarin eller smör
150	180	ml	Mjöl
120	145	ml	Vatten
Program:		2 VITT BRÖD/BAGUETTE	
Gräddning:		MEDIUM 	

Råg- och fullkornsbröd

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1½	2	tsk	Torrjäst
225	270	g	Fullkornsvetemjöl (typ 1050)
225	270	g	Grovt rågmjöl
1	1½	tsk	Salt
½	1	tsk	Socker
285	340	ml	Vatten
2	3	msk	Surdegspulver av surdeg
Program:		3 FULLKORNSBRÖD	
Gräddning:		MÖRK 	

Veteklibröd

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1	tsk	Torrjäst
340	405	g	Vetemjöl (typ 550)
125	175	ml	Vetekli
2	2	msk	Socker
2	2	msk	Mjölkpulver
1	2	tsk	Salt
2	2	msk	Margarin eller smör
225	270	ml	Vatten
Program:		1 STANDARD	
Gräddning:		MEDIUM 	

Pizzadeg

Ingredienser:

		Ingredienser
2	tsk	Torrjäst
400	g	Vetemjöl (typ 550)
2	tsk	Salt
1	tsk	Socker
3	msk	Olivolja
230	ml	Vatten
Program:		8 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 förvärmd

ugn i 200° C tills osten har smält och degen är brun runt kanterna.

Vete- och rågbröd

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1½	tsk	Torrjäst
225	270	g	Vetemjöl (typ 550)
225	270	g	Rågmjöl (typ 1150)
1½	2	tsk	Salt
½	1	tsk	Socker
210	250	ml	Vatten
110	135	ml	Naturell yoghurt, 3.5% fett
1	2	tsk	Surdegspulver av surdeg
Program:		1 STANDARD	
Gräddning:		MEDIUM 	

Havreklibröd

Ingredienser:

750g	900g		Ingredienser
1	1	tsk	Torrjäst
270	325	g	Vetemjöl (typ 550)
80	100	g	Havrekli
1	1½	msk	Socker
1½	2	tsk	Salt
1½	2	msk	Margarin eller smör
300	360	ml	Mjöl
Program:		3 FULLKORNSBRÖD	
Gräddning:		MEDIUM 	

Färdiga brödmixprodukter

En mängd olika brödmixprodukter finns att köpa i affärerna.

- Blanda ihop högst 500 g av brödmixen och den jästmängd som behövs i brödformen. Beroende på storleken på brödmixen kan eventuellt endast hälften användas till en sats.
- 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.

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.
- Placera frukten och gelatinsockret i brödformen och se till att den inte fylls mer än två tredjedelar, eftersom marmeladen skummar under tillagningsprocessen. Processen bör övervakas noggrant.
- Starta programmet SYLT, MARMELAD.
- När programmet har slutförts bör du dra stickproppen ur vägguttaget och använda en grytlapp då du försiktigt tar ut bakformen. Vid behov kan du röra om i formen för att minska på skummet.
- Håll försiktigt över marmeladen i burkar som du förberett. Stäng burkarna tätt och låt dem svalna.
- Formen bör sköljas noga genast efter användningen.

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 då du använder följande program: STANDARD, VITT BRÖD/BAGUETTE, FULLKORNSBRÖD, KAKOR MED JÄST, NORMALA KAKOR och SANDWICH.

Bakmaskinen är ämnad för recept som innehåller en mjölmängd på högst 550 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.

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-programmet användas, med en mörkare gräddningsinställning. Med detta program kommer brödet att ha en kraftigare 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 knådningskroken tas bort efter den sista knådningsfasen. Strö litet mjöl på dina fingrar innan du tar bort kroken. Det är nödvändigt att ta bort knådningskroken 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.

Förkortningar:

Tsk = tesked (måttsked: 1 tsk) = 5 ml

$\frac{1}{2}$ tsk = en halv tesked

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

g = gram

ml = milliliter

Måttkopp: 200 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. 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	122
Tärkeitä turvallisuusohjeita	123
Leipäkoneen osat	124
Käyttöpaneeli	125
Leipäkoneen käyttö	127
Ohjelmointitoiminnot	128
Käyttö	129
Puhdistus ja hoito	130
Tavanomaisia ongelmia	130
Reseptejä	131
Takuu	135

TEKNISET TIEDOT

Mallinumero:	BM 3989
Käyttöjännite:	230 V~, 50 Hz
Tehontarve:	600 W
Paistokapasiteetti:	enintään 550g jauhoja 900g:n leipään
Keskimääräiset mitat:	335 mm (L) x 280 mm (S) x 340 mm (K)
Paino:	5,9 kg
Ajastin:	Ohjelmoitavissa 13:00 tuntiin saakka
Ohjelmia:	12
Lisätarvikkeet:	Mittakuppi ja -lusikka
Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.	

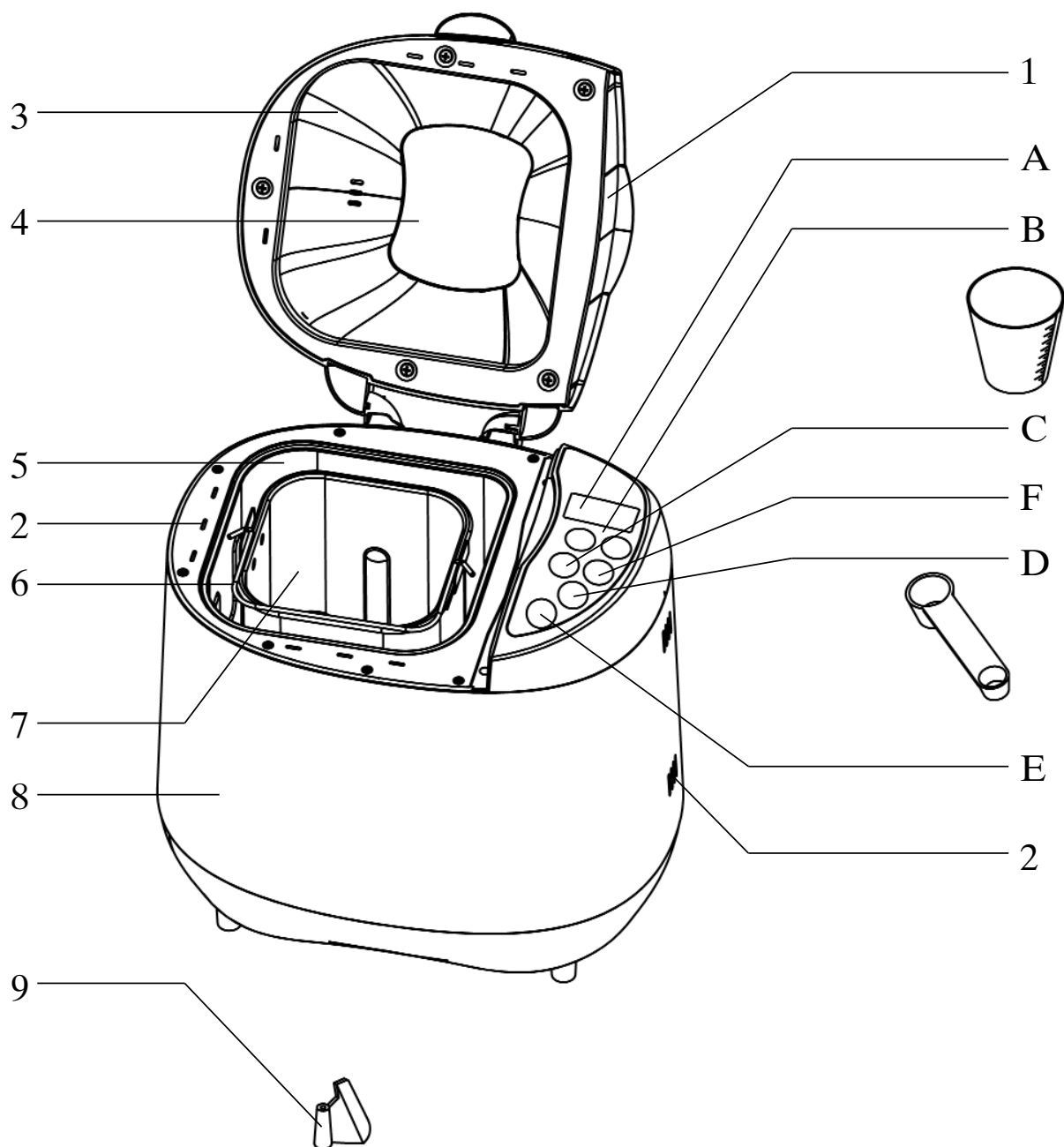
TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät leipäkonetta.

- Laitteen ulkopinta ja höyryn poistoaukot kuumenevat käytön aikana. Älä koske laitteen kuumiin osiin. **Käytä aina patalappua tai -kintaita poistaessasi leivän laitteesta.** Kun avaat laitteen, varo koskemasta muuhun kuin kannen kahvaan.
- Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä.
- **Poista pistoke pistokerasiasta aina käytön jälkeen, kuten myös**
 - jos laitteessa on toimintahäiriö,
 - poistaessasi paistovuokaa,
 - puhdistuksen aikana.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtoista vaan tartu aina pistokkeeseen. Älä anna virtajohton 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.
- 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 5 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.
- Aseta laite aina tasaiselle, kuumuutta sietävälle työalustalle. Älä anna laitteen tai virtajohton 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.
- **Varoitus:** älä peitä leipää alumiinifoliolla tai vastaavalla leipomisen aikana; näin kerääntyvä kuumuus voi vahingoittaa laitetta vakavasti.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuun tarkoitukseen.
- 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 liitäntäjohton uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.
- Säilyte tämä ohje tulevaa käyttöä varten.

Leipäkoneen osat

1.	Käyttöpaneeli	2.	Höyryn poistoaukot
		3.	Kansi
A	LCD-näyttö	4.	Ikkuna
B	Ajastin  ja 	5.	Paistotila
C	Tummuusaste 	6.	Paistovuolan kahva
D	Valikko 1.....12	7.	Leivän paistovuoka
E	Käynnistys / Pysäytys 	8.	Runko
F	Leivän paino 	9.	Taikinakoukku



Käyttöpaneeli

A LCD-näyttö

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

Esimerkki:

Esimerkkitapauksessa ohjelma **2** (VAALEALLE/RANSKANLEIVÄLLE) on valittu - **1.....12** painikkeella. Näytössä on: **2 3:50** ; lisäksi paino näkyy näytössä ylä oikealla noulennäköisellä, joka ilmaisee 900 g painoa; ruskitustasona näkyy 'keskitaso' (nuolenpää näkyy näytön ylävasemmalla).

Ohjelman kokonaiskesto on 3 tuntia ja 50 minuuttia.

B Ajastin (☯ ja ☯)

Ohjelmat 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 ja 12 voi ajastaa viiveellä, jolloin valittu ohjelma voi loppua jopa 13:00 tuntia myöhemmin.

Esimerkki:

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

- Valitse haluamasi ohjelma **1.....12** -painikkeella.
- Paina ☯ tai ☯ kunnes näytössä on kokonaisaika 11:30.
- Lisää ainekset kohdassa Käyttö annettujen ohjeiden mukaan. Älä anna hiivan ja nesteiden tai suolan koskettaa toisiaan.
- Älä käytä ajastintoimintoa silloin, kun resepti sisältää pilaantuvia aineksia kuten munia, tuoretta maitoa tai hedelmiä. Ajastintoiminto ei myöskään sovi käytettäväksi resepteille, joissa jotakin aineksia (esim. pähkinöitä, siemeniä tai kuivattuja hedelmiä) lisätään alustusvaiheen tai kohotusvaiheen aikana.

C Tummuusaste ●

Paisto-ohjelmissa 1-7 voidaan esivalita haluttu tummuusaste: käytössä on kolme eri asetusta. Valittu tummuusaste ilmaistaan LCD-näytön yläosassa näkyvällä nuolella.

VAALEA 

KESKITASO 

TUMMA 

D Valikko 1.....12

Paina **1.....12** -painiketta kunnes LCD-näytössä (A) on haluttu ohjelma.

Valikossa voi valita 12 eri ohjelmaa:

Ohjelma	1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	
	Standardi	Vaalea/ Franskanleipä	Täysjyvä	Keksit, kahvileipä	Hiivatai- kinakakut	ohjelma, 750 g	ohjelma, 900 g	Taikina (900 g)	Tavalliset kakut	Voileipä	
1. alustusvaihe	750 g	9 min.	16 min.	9 min.	10 min.	12 min.	8 min.	20 min.	10 min.	15 min.	
	900 g	10 min.	18 min.	10 min.							
1. kohotusvaihe	20 min.	40 min.	25 min.	5 min.	5 min.	-	-	-	5 min.	40 min.	
	●	●									
2. alustusvaihe	750 g	14 min.	19 min.	18 min.							
				8 min.	20 min.	-	-	-	20 min.	5 min.	
	900 g	15 min.	22 min.	20 min.	●				●	●	
2. kohotusvaihe	20 min.	20 min.	20 min.	-	20 min.	-	-	20 min.	29 min.	24 min.	
Lyhyt sekoitusvaihe	30 sek.	30 sek.	30 sek.	-	30 sek.	-	-	30 sek.	30 sek.	30 sek.	
3. kohotusvaihe	4 min. 30 sek.	9 min. 30 sek.	14 min. 30 sek.	-	9 min. 30 sek.	-	-	9 min. 30 sek.	30 sek.	30 sek.	
Viimeinen kohotusvaihe	750 g	45 min.	50 min.	70 min.	55 min.	11 min.	9 min.	40 min.	35 min.	40 min.	
	900 g			-	50 min.						
Paistaminen	750 g	60 min.	65 min.	55 min.	50 min.	35 min.	40 min.	-	70 min.	50 min.	
	900 g	65 min.	70 min.	60 min.	60 min.					55 min.	
Ohjelma kesto aika	750 g	2:53	3:40	3:32	1:40	0:58	0:58	1:30	2:50	2:55	
	900 g	3:00	3:50	3:40	2:55					3:00	
Äänimerkki ohjelman aikana	x	x	x	-	x	-	-	-	x	x	
Valikko 9 HILLO, MARMELADI		Kuumennuse 15 min.		Kuumennus- ja alustusvaihe 45 min.		Asettumisvaihe 20 min.		Kokonaisaika 1:20			
Valikko 12 PAISTO		Paistaminen 60 min.									Kokonaisaika 1:00

Määritetyissä ohjelmissa kuuluu äänimerkki, kun vastaava ohjelman vaihe (merkitty «●») saavutetaan.

E KÄYNNISTYS / PYSÄYTYS -painike

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

Väärin asetusten tekemisen esto:

Kun ohjelma on aloitettu, kaikki muut toimintopainikkeet pysyvät lukittuina kunnes paistoprosessi on loppunut tai kunnes  -painiketta painetaan tauotta vähintään 3 sekuntia.

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

F Leivän paino

Leivontaohjelmissa 1, 2, 3, 5 ja 11 voidaan esivalita leivän koko. Valittu paino ilmaistaan LCD-näytössä noulennäppäin symbolilla vastaavan leipäsymbolin alla.

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 500 g (leivän paino noin 900 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.
- Tähän leipäkoneeseen sopivat vain reseptit, joiden jauhomäärä on 200 g–550 g. Käytä 1½ teelusikallista hiivaa vehnäjauhojen kanssa ja 2 teelusikallista ruisjauhojen kanssa. Jos jauhoja on minimimäärää vähemmän, taikinan alustus saattaa olla epätäydellistä. Jos jauhoja on liikaa, taikina voi kohota ulos paistovuoasta.
- Jos paistamisen aikana sattuu alle 15 minuutin mittainen sähkökatkos, paistaminen jatkuu katkon jälkeen automaattisesti.
- 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.
- Paistovuoassa ja taikinakoukussa on tarttumattomaksi käsitelty pinta. Älä käytä metallisia, kovia tai teräviä esineitä, jotka voivat vahingoittaa pinnoitusta.
- **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 paistovuoan 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 tulenaroille pinnoille (esim. matoille). Varmista, että laite on tukevalla, tasaisella työskentelytasolla. Aseta laite niin, että se 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 toiminnasta, irrotettu sähköverkosta ja kokonaan jäähtynyt.

OHJELMOINTITOIMINNOT

1 = STANDARDI

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

2 = VAALEA/RANSKANLEIPÄ

Sopii tyypilliselle kevyelle VAALEALLE/RANSKANLEIVÄLLE.

3 = TÄYSJYVÄ

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

4 = KEKSIT, KAHVILEIPÄ

Sopii keksien paistamiseen, kun käytetään hiivan sijasta leivinjauhetta.

5 = HIVATAIKINAKAKUT

Suurehkosta sokerimäärästä johtuen makeat hiivataikinat paistuvat yleensä nopeammin, joten tämän ohjelman paistoaika on lyhyempi.

6 = LYHYT OHJELMA 750 g

Sopii korkeintaan 750 g:n painoisille taikinoille; leivistä tulee tavallista pienempiä ja kiinteämpiä.

7 = LYHYT OHJELMA 900 g

Sopii korkeintaan 900 g:n painoisille taikinoille; leivistä tulee tavallista pienempiä ja kiinteämpiä.

8 = TAIKINA

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

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 = TAVALLISET KAKUT

Sopii kakkujen paistamiseen, kun käytetään hiivan sijasta leivinjauhetta.

11 = VOILEIPÄ

Sopii voileipä-leivän paistamiseen. Leipä on rakenteeltaan kevyttä ja kuori on ohut.

12 = PAISTO

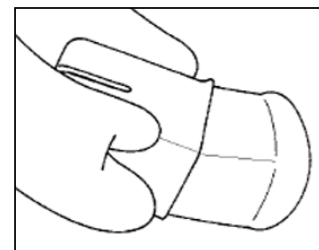
Sopii taikinan paistamiseen (esim. aiemmin TAIKINA-ohjelmalla alustetun taikinan paistamiseen). Nostatusvaiheen voi näin valita taikinatyyppille sopivaksi ennen PAISTO-ohjelman käynnistämistä.

ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

- Irrota paistovuoka kääntämällä sitä vastapäivään.
- Laita pistotulppa sopivaan seinäpistorasiaan.
- Valitse 1.....12 -painikkeella ohjelma **12 (PAISTO)**.
- Paina ☺ -painiketta ja anna laitteen kuumeta noin 10 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 3 sekuntia, irrota pistoke seinärasasta ja anna laitteen jäähtyä. Puhdista paistovuoka huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

KÄYTTÖ

- Avaa kansi, käännä paistovuokaa vastapäivään ja poista se.
 - Kiinnitä taikinakoukku pidikkeeseensä paistovuoaan sisällä.
 - Parhaan tuloksen saat, kun lisäät ensin nesteet ja sen jälkeen kiinteät ainekset kuten jauhot.
 - Lisää lopuksi hiiva. Varmista ajastinta käyttäessäsi, ettei hiiva joudu kosketuksiin suola 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 1.....12 -painikkeella. Jokaisella painalluskerralla näyttöön tulee järjestyksessä seuraava ohjelma.
 - Halutun tummuusasteohjelman 1–7 voit esivalita  -painikkeella. Valittavina ovat seuraavat vaihtoehdot: VAALEA (), KESKITASO () ja TUMMA ().
 -  -painikkeella voit esivalita leivän koon paisto-ohjelmista 1, 2, 3, 5 ja 11.
 - Jos haluat käynnistää ohjelman viiveellä, voit valita seuraavaksi haluamasi kokonaistoiminta-ajan  ja  -painikkeilla.
 - Muussa tapauksessa aloita alustus- ja/tai paistoprosessi  -painikkeella.
 - Ohjelmien 1, 2, 3, 5, 10 ja 11 alustus- ja kohotusvaiheen aikana äänimerkki ilmoittaa, että lisäaineita, kuten hedelmiä tai pähkinöitä, voidaan nyt lisätä taikinaan, minkä jälkeen kantha ei tule avata vaan odottaa ohjelman loppuun saakka.
 - Jos sinun täytyy keskeyttää ohjelma toiminnan aikana, paina  -painiketta noin 3 sekunnin ajan. Äänimerkki vahvistaa, että painiketta on painettu.
 - Kun leipä tai taikina on valmista, kuuluu useita merkkiäänä ja ajanäytössä näkyy **0:00**. Paina  -painiketta vähintään 3 sekuntia ja avaa kansi.
 - Jos unohdat painaa  -painiketta ja poistaa leivän välittömästi, se pysyy automaattisesti lämpimänä 60 minuuttia. Niin varmistetaan, ettei paistovuokaan tiivisty nestettä.
 - Poista paistovuoka varovasti **patalappua** apuna käyttäen. Älä laske kuumaa paistovuokaa lämpöherkille pinnoille.
 - Ota leipä paistovuokaasta. Voit irrottaa sen ravistamalla kevyesti. Irrota taikinakoukku varovasti, jos se on jäänyt kiinni leipään. Jotta tarttumattomaksi käsitelty pinta ei naarmuuntuisi, älä käytä metallisia tai muuten sopimattomia välineitä.
- Aseta leipä rutilälle, jotta myös leivän alaosa jäähtyy. Älä yritä leikata leipää ennen kuin se on jäähtynyt.



Tärkeää tietoa

- *Ohjelma Keksit, kahvileipä:*
Tätä ohjelmaa käytetään keksien, kahvileivän tai leivän valmistamiseen leivinjauhetta käyttämällä. Saadaksesi parhaan mahdollisen tuloksen, laita aina nestemäiset ainekset paistovuokaan ensin, ja lisää sitten kuivat aineet. Ohjelman alussa taikina tai kuivat aineet voivat kerääntyä paistovuoaan nurkkiin. Mikäli näin tapahtuu, irrota ainekset nurkista lastan avulla.
- *Lyhyt ohjelma 750 g ja 900g:*
Nämä ohjelmat sopivat leivän paistamiseen lyhyemmässä ajassa. Koska kohotusvaihe on lyhyempi, voivat leivät olla hieman tavallista pienempiä ja tiiviimpiä. Muista käyttää lämmintä vettä. Parhaat tulokset saadaan yleensä, kun veden lämpötila on noin 48-50°C. Suosittelemme sopivan ruokalämpömittarin käyttämistä. Jos lämpötila on liian matala,

leipä ei kenties nouse riittävästi; liian korkea lämpötila saa taikinan hiivan nousemaan liian nopeasti, eikä leivontatulos ole tyydyttävä.

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 leipäkonetta veteen.
- Käännä paistovuokaa vastapäivään, nosta se laitteesta ja irrota taikinakoukku. Paistovuoaan ja taikinakoukun voi puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella. **Älä käytä puhdistukseen karkeita aineita tai välineitä.** Jos taikina ei irtoa paistovuosta tavanomaisin keinoin, anna vuoaan liota lämpimässä vedessä noin 30 minuuttia. Älä poista koukkuja väkisin.
- 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 kunnolla sähköverkkoon.
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 3 sekuntia ja poista paistovuoka aineksineen laitteesta. Anna leipäkoneen jäähtyä noin 20 minuuttia kansi auki ennen kuin yrität käynnistää ohjelman uudelleen.
4. *Käynnistyspainikkeen painamisen jälkeen näyttöön ilmestyy viesti **EEE**.*
Viesti **EEE** ilmoittaa lämpötilaanturan virhetoiminnosta. Laite vaati ammattitaitoista tarkastusta.
5. *Leipä on kohonnut liikaa.*
Vähennä hiivan, veden tai jauhojen määrää.
6. *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.
7. *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.

8. *Taikina on liian pehmeää tai tahmeaa.*
Taikinan rakenne voi parantua, jos siihen lisätään lusikallinen jauhoja alustusvaiheen aikana.
9. *Taikinaa on vaikea vaivata.*
Lisää lusikallinen vettä alustusvaiheen aikana.

RESEPTIJÄ

Ruisvehnä-soijaleipä

Ainekset:

750g	900g		Ainekset
1	1½	tl	Kuivahiivaa
225	270	g	Vehnäjauhoja (esim.
			hiivaleipäjauhoja) (type 550)
195	235	g	Ruisjauhoja (tyyppi 1150)
2	2	tl	Suolaa
1½	1½	tl	Sokeria
160	190	ml	Vettä
140	170	ml	Kirnupiimää
1½	2	tl	Hapantaikinajuurta
30	35	g	Soijanjyviä
1	1	tl	Leipämaustetta
Ohjelma:		1 STANDARDI	
Tummuusaste:		KESKITASO 	
Soijanjyvät lisätään äänimerkin jälkeen.			

Sipulileipä

Ainekset:

750g	900g		Ainekset
1½	2	tl	Kuivahiivaa
270	325	g	Hienoja vehnäjauhoja (tyyppi 405)
180	215	g	Ruisjauhoja (tyyppi 1150)
1½	2	tl	Suolaa
½	1	tl	Sokeria
165	200	ml	Vettä
135	160	ml	Kirnapuimää
40	50	g	Paistettuja sipuleita
Ohjelma:		2 VAALEALLE/ RANSKANLEIVÄLLE	
Tummuusaste:		KESKITASO 	
Paistetut sipulit lisätään äänimerkin jälkeen.			

Juustoleipä

Ainekset:

750g	900g		Ainekset
1½	1½	tl	Kuivahiivaa
270	325	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (type 550)
180	215	g	Ruisjauhoja (tyyppi 1150)
1½	2	tl	Suolaa
½	1	tl	Sokeria
180	215	ml	Vettä
135	160	ml	Kirnapuimää
50	60	g	Hienoksi raastettua emmentaljuustoa
Ohjelma:			1 STANDARDI
Tummuusaste:			TUMMA 
Juusto lisätään äänimerkin jälkeen.			

Vehnäleipä

Ainekset:

750g	900g		Ainekset
1	1½	tl	Kuivahiivaa
220	260	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (type 550)
230	280	g	Karkeita vehnäjauhoja (tyyppi 1050)
1½	2	tl	Suolaa
½	1	tl	Sokeria
1	1	rkl	Hapantaikinajuurta
210	250	ml	Kirnapuimää
120	145	ml	Maitoa
Ohjelma:			1 STANDARDI
Tummuusaste:			KESKITASO 

Vehnäleipä

Ainekset:

750g	900g		Ainekset
1	1½	tl	Kuivahiivaa
270	325	g	Karkeita vehnäjauhoja (tyyppi 1050)
180	215	g	Hienoja vehnäjauhoja (tyyppi 405)
1½	2	tl	Suolaa
1½	2	tl	Hunajaa tai sokeriruokosiirappia
1	2	tl	Hapantaikinajuurta
270	325	ml	Vettä
Ohjelma:			1 STANDARDI
Tummuusaste:			TUMMA 

Vehnäleipä

Ainekset:

750g		Ainekset
1	tl	Kuivahiivaa
500	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (type 550)
2	rkl	Sokeria
2	rkl	Hunajaa
1	tl	Suolaa
185	ml	Maitoa
Ohjelma:		5 HIIVATAIKINAKAKUT

Hedelmäleipä

Ainekset:

750g	900g		Ainekset
1	1½	tl	Kuivahiivaa
230	280	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (type 550)
220	260	g	Ruisjauhoja (tyyppi 1150)
1½	2	tl	Suolaa
½	1	tl	Sokeria
300	360	ml	Greippimehua
Ohjelma:			1 STANDARDI
Tummuusaste:			TUMMA 

Valkoinen leipä/Ranskanleipä

Ainekset:

750g	900g		Ainekset
1	1½	tl	Kuivahiivaa
390	470	g	Hienoja vehnäjauhoja (tyyppi 405)
2	2½	rkl	Sokeria
1½	2	tl	Suolaa
1½	2	rkl	Voita
150	180	ml	Maitoa
120	145	ml	Vettä
Ohjelma:			2 VAALEA/ RANSKANLEIPÄ
Tummuusaste:			KESKITASO 

Täysjyväruis-vehnäleipä

Ainekset:

750g	900g		Ainekset
1½	2	tl	Kuivahiivaa
225	270	g	Karkeita vehnäjauhoja (tyyppi 1050)
225	270	g	Karkeita vehnäjauhoja (tyyppi 1050)
1	1½	tl	Suolaa
½	1	tl	Sokeria
285	340	ml	Vettä
2	3	rkl	Hapantaikinajuurta
Ohjelma:			3 TÄYSJYVÄ
Tummuusaste:			TUMMA 

Leseleipä

Ainekset:

750g	900g		Ainekset
1	1	tl	Kuivahiivaa
340	405	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (type 550)
125	175	ml	Vehnäleseitä
2	2	rkl	Sokeria
2	2	rkl	Maitojauhetta
1	2	tl	Suolaa
2	2	rkl	Voita
225	270	ml	Vettä
Ohjelma:		1 STANDARDI	
Tummuusaste:		KESKITASO 	

Pizzataikina

Ainekset:

		Ainekset
2	tl	Kuivahiivaa
400	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (type 550)
2	tl	Suolaa
1	tl	Sokeria
3	rkl	Oliiviöljyä
230	ml	Vettä
Ohjelma:		8 TAIKINA

- Poista taikina paistovuoasta 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.

Sekaleipä

Ainekset:

750g	900g		Ainekset
1	1½	tl	Kuivahiivaa
225	270	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (type 550)
225	270	g	Ruisjauhoja (tyyppi 1150)
1½	2	tl	Suolaa
½	1	tl	Sokeria
210	250	ml	Vettä
110	135	ml	Luonnonjogurttia
1	2	tl	Hapantaikinajuurta
Ohjelma:		1 STANDARDI	
Tummuusaste:		KESKITASO 	

Kauraleseleipä

Ainekset:

750g	900g		Ainekset
1	1	tl	Kuivahiivaa
270	325	g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (type 550)
80	100	g	Kauraleseitä
1	1½	rkl	Sokeria
1½	2	tl	Suolaa
1½	2	rkl	Voita
300	360	ml	Maitoa
Ohjelma:		3 TÄYSJYVÄ	
Tummuusaste:		KESKITASO 	

Valmiina saatavat paistovalmiit sekoitukset
Kaupoissa on erilaisia paistovalmiita taikinasekoituksia.

- Laita paistovuokaan enintään 500 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. Tarkat ohjeet hedelmien tai

marjojen ja sokerin keskinäisistä määristä löytyvät hillopaketin yhteydessä.

- Ennen kuin hedelmät tai marjat leikataan hienoiksi paloiksi tai soseutetaan, ne täytyy pestä ja, mikäli tarpeellista, kuoria.
- Pane hedelmät tai marjat paistovuokaan yhdessä hillosokerin kanssa, mutta varo täyttämästä enempää kuin kaksi kolmannesta vuosta, sillä hillo voi vaahdota keittämisen aikana. Tätä vaihetta täytyy valvoa tarkasti.
- Aloita ohjelma HILLO, MARMELADI.
- Kun ohjelma on päättynyt, irroita pistoke pistorasiasta ja ota paistovuoka varovasti pois, käyttäen patalappua. Jos tarpeellista, vähennä syntynyttä vaahtoa kevyesti sekoittamalla.
- Laita hillo tai marmeladi varovasti etukäteen valmisteltuihin purkkeihin. Käännä jälkeenpäin kannet tiukasti kiinni ja annan purkkien jäähtyä.
- Paistovuoka tulisi puhdistaa perusteellisesti käytön jälkeen.

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. Aineita voidaan lisätä äänimerkin jälkeen seuraavissa ohjelmissa: STANDARDI, PIKA, VAALEA/RANSKANLEIPÄ ja TÄSYJYVÄ.

Leipäkone on tarkoitettu resepteille, joissa on korkeintaan 550 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.

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-allergista kärsiville suunnattuja jauhoseoksia. Leivästä tulee suhteellisen tiivistä silloinkin, kun käytetään suurempia määriä hiivaa tai leivinjauhetta.

Tässä tapauksessa tulisi kuitenkin käyttää vain STANDARDI-ohjelmaa ja valita tumma tummuusaste. Tällä ohjelmalla leipään syntyy vahvempi kuori.

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

Jos huomaan jauhoja jääneen paistovuoan 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.

Gluteiinitoman leivän valmistukseen kaupoissa saatavilla olevat leivontaseokset ovat kaikkein sopivimpia.

Lyhenteet:

tl = teelusikka (mittalusikka: 1 tsp.) = 5 ml

$\frac{1}{2}$ tl = puoli teelusikallista

rkl = ruokalusikka (mittalusikka: 1 tbs.) = 15 ml

g = gramma

ml = millilitra

Mittakuppi: 1 kuppi = 200 ml



Jätehuolto

Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteen hyötykäyttöasemalle.

TAKUU

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle.

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	136
Instrukcja bezpieczeństwa	136
Piekarnik do chleba	138
Panel sterujący	139
Zastosowanie piekarnika do chleba	142
Funkcje programów	143
Obsługa	143
Konserwacja ogólna i czyszczenie	144
Typowe problemy	144
Przepisy	146
Gwarancja	150

DANE TECHNICZNE

Model nr:	BM 3989
Napięcie znamionowe:	230 V~, 50 Hz
Pobór mocy:	600 W
Pojemność piekarnika:	550g mąki na bochenek 900g
Wymiary zewnętrzne:	335 mm (szer.) x 280 mm (gł.) x 340 mm (wys.)
Waga:	5,9 kg
Zegar:	Programowalny czas do 13:00 h
Programy:	12
Akcesoria:	Miarka i łyżeczka do odmierzania
Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.	

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem piekarnika proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją.

- Podczas pracy powierzchnia obudowy i otwory wylotu pary nagrzewają się do wysokich

temperatur. Nie należy dotykać gorących elementów. **Przy wyjmowaniu chleba należy bezwzględnie posłużyć się ściereczką kuchenną lub rękawicą.** Otwierając piekarnik chwycić wyłącznie za uchwyt pokrywy.

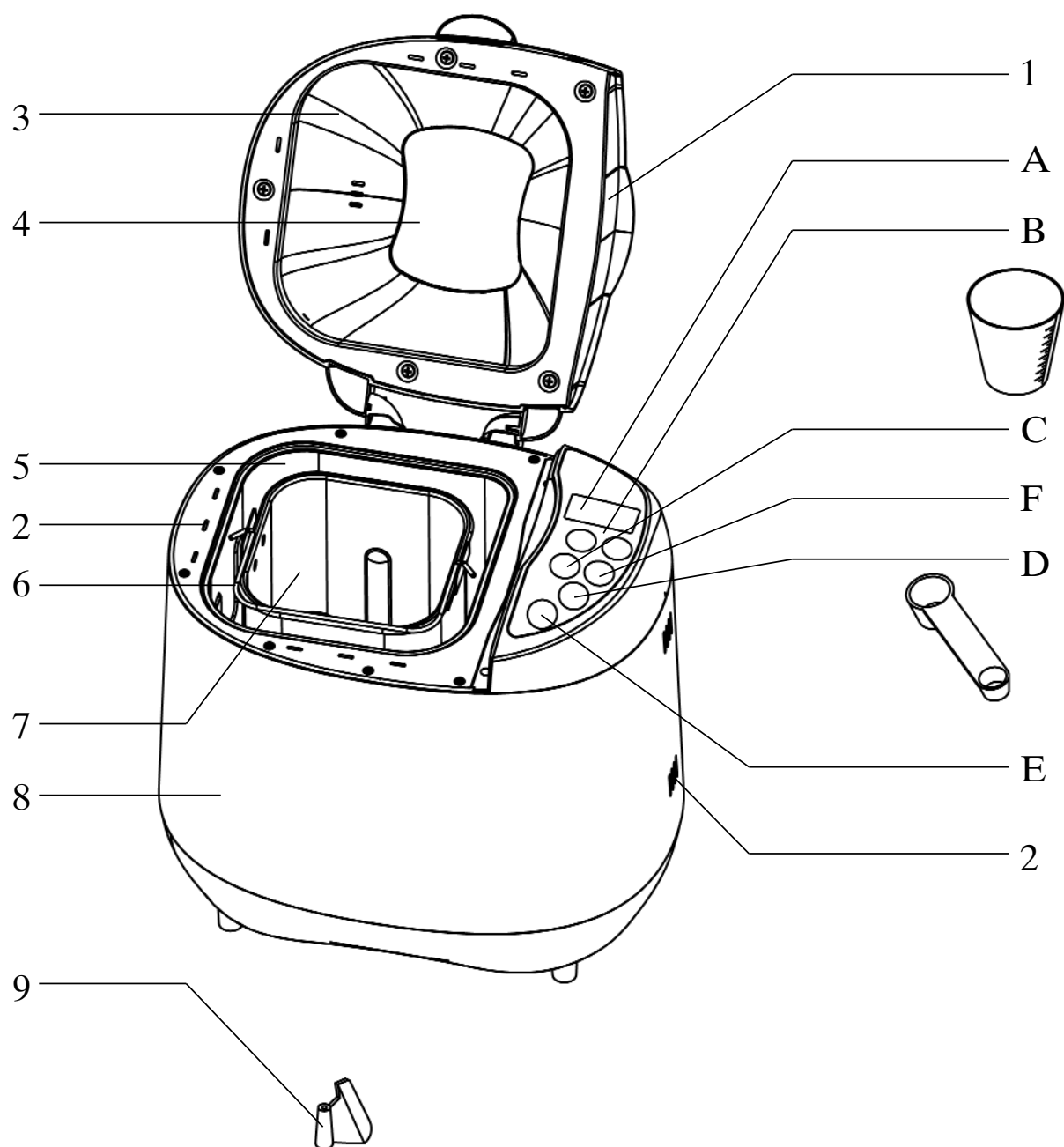
- Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- **Wtyczkę należy zawsze wyjąć z gniazdka po zakończeniu pracy oraz:**
 - w 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.
- 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 5 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 i odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Zadbać o to, by urządzenie oraz przewód przyłączeniowy nie stykały się z gorącą powierzchnią lub innymi źródłami ciepła (np. palniki kuchenki, 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.
- **Uwaga:** nie przykrywać chleba na czas pieczenia folią aluminiową lub innymi podobnymi materiałami, ponieważ nagromadzone ciepło może doprowadzić do poważnego uszkodzenia urządzenia.
- Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Urządzenia nie należy wykorzystywać w celach innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- 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 $\ominus$ / $\oplus$	5.	Piekarnik
C	Regulator przypieczenia $\bullet$	6.	Uchwyt formy piekarnika
D	Menu 1.....12	7.	Forma piekarnika
E	Start / Stop $\odot$	8.	Obudowa
F	Waga bochenka 	9.	Mieszadło do ciasta



Panel sterujący

A Wyświetlacz LCD

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

Przykład:

W przykładzie wybrano program **2** (CHLEB BIAŁY/FRANCUSKI) za pomocą przycisku **1.....12**. Wyświetlacz pokazuje: **2 3:50**; poza tym, w górnej części wyświetlacza po prawej stronie pojawił się symbol strzałki informujący o wadze 900 g; poziom zarumienienia wybrano na „średni” (symbol strzałki w górnej części wyświetlacza po lewej stronie).

Cały program trwa 3 godziny i 50 minut.

B Zegar (☯ / ☯)

Programy 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 oraz 12 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 **1.....12** 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.
- 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 Zarumienienie ●

Programy pieczenia od 1 do 7 pozwalają wybrać poziom zarumienienia – dostępne są trzy poziomy. Poziom zarumienienia oznaczony jest symbolem strzałki w górnej części wyświetlacza.

JASNY 
ŚREDNI 
CIEMNY 

D Menu 1.....12

Przycisnąć **1.....12** i trzymać tak długo, aż na wyświetlaczu LCD pokaże się żądany program (A).

Menu pozwala wybrać jeden z 12 dostępnych programów:

Program	1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	
	Standard	Chleb biały/ Francuski	Razowy	Herbatniki, ciastka	Ciasto drożdżowe	Krótki program, 750 g	Krótki program, 900 g	Ciasto (900 g)	Ciasto normalne	Kanapka	
1sze ugniatanie	750 g	9 min.	16 min.	9 min.	7 min.	10 min.	12 min.	8 min.	20 min.	10 min.	
	900 g	10 min.	18 min.	10 min.						15 min.	
1sze wyrastanie		20 min.	40 min.	25 min.	5 min.	-	-	-	5 min.	40 min.	
		●	●								
2gie ugniatanie	750 g	14 min.	19 min.	18 min.	8 min.	-	-	-	20 min.	5 min.	
	900 g	15 min.	22 min.	20 min.	20 min.	-	-	-	●	●	
2gie wyrastanie		20 min.	20 min.	-	20 min.	-	-	20 min.	29 min.	24 min.	
Krótkie mieszanie		30 sek.	30 sek.	-	30 sek.	-	-	30 sek.	30 sek.	30 sek.	
3cie wyrastanie		4 min.	9 min.	14 min.	-	-	-	9 min.	30 sek.	30 sek.	
		30 sek.	30 sek.	30 sek.	30 sek.	-	-	30 sek.			
Ostatnie wyrastanie	750 g	45 min.	50 min.	70 min.	-	11 min.	9 min.	40 min.	35 min.	40 min.	
	900 g				55 min.						
Pieczenie	750 g	60 min.	65 min.	55 min.	80 min.	35 min.	40 min.	-	70 min.	50 min.	
	900 g	65 min.	70 min.	60 min.	60 min.					55 min.	
Czas programu	750 g	2:53	3:40	3:32	1:40	0:58	0:58	1:30	2:50	2:55	
	900 g	3:00	3:50	3:40						3:00	
Sygnal dźwiękowy w trakcie programu	x	x	x	-	x	-	-	-	x	x	
Menu 9 DŻEM, MARMOLADA		Nagrzewanie 15 min.		Rozgrzewanie i ugniatanie 45 min.		Odczekanie 20 min.		Razem 1:20			
Menu 12 PIECZENIE		Pieczenie 60 min.									Razem 1:00

W przypadku niektórych programów, w chwili dojścia do określonego etapu (oznaczonego «●») słychać sygnał dźwiękowy.

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 3 sekundy.

Przyciskając którykolwiek z przycisków należy trzymać go aż wprowadzona informacja zostanie potwierdzona wysokim tonem.

F Waga bochenka

Programy 1, 2, 3, 5 i 11 pozwalają wybrać wagę bochenka. Wybrana waga oznaczona jest symbolem strzałki znajdującym się pod odpowiednim symbolem chleba na wyświetlaczu LCD.

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

Piekarnik pozwala na:

- pieczenie chleba według różnych 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 500 g (czyli na bochenek o wadze około 900 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 od 200g do 550g. Do mąki pszennej dodawać 1,5 łyżeczki drożdży, a do mąki ryżowej 2 łyżeczki.
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.
- Jeśli w czasie pracy piekarnika nastąpi przerwa w dostawie prądu trwająca krócej niż 15 minut, w chwili ponownego włączenia prądu, proces pieczenia jest automatycznie wznawiany.
- 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 zniszczeniu tej warstwy, nie powinna ona mieć styczności z jakimikolwiek metalowymi, twardymi, ostrymi lub zaostrzonymi 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 zostało wyłączone z sieci i wystarczająco ostygło.

PROGRAMOWANIE

1 = STANDARDOWY

Program ten przeznaczony jest głównie do wypiekania chleba z dużą zawartością mąki pszennej.

2 = CHLEB BIAŁY/FRANCUSKI

Program do typowego jasnego pieczywa na chleb biały/francuski.

3 = 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.

4 = HERBATNIKI, CIASTKA

Odpowiedni do przygotowywania herbatników, w których stosuje się proszek do pieczenia zamiast drożdży.

5 = CIASTO DROŻDŻOWE

Ze względu na stosunkowo wysoką zawartość cukru, słodkie ciasto drożdżowe zazwyczaj szybciej się zarumienia, dlatego też w tym programie etap wypiekania jest krótszy.

6 = PROGRAM KRÓTKI, 750 g

Odpowiedni do przepisów do 750 g; bochenki będą także nieco mniejsze i bardziej spoiste niż zwykle.

7 = PROGRAM KRÓTKI, 900 g

Odpowiedni do przepisów do 900 g; bochenki będą także nieco mniejsze i bardziej spoiste niż zwykle.

8 = 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.

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 = CIASTO NORMALNE

Do ciast, w których zamiast drożdży stosuje się proszek do pieczenia.

11 = KANAPKA

Do wypiekania pieczywa kanapkowego o lekkiej strukturze i cienkiej skórce.

12 = 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.

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

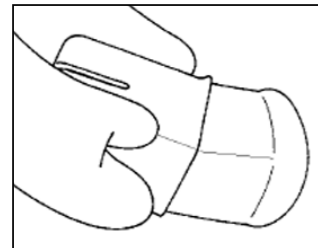
- Wyjąć formę do pieczenia przekręcając ją w lewo.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Przy pomocy przycisku 1.....12 wybrać program 12 (PIECZENIE).
- Wcisnąć przycisk  i pozostawić piekarnik by się nagrzewał przez około 10 minut z otwartą pokrywą. W ten sposób pozbywamy się zapachu typowego dla pierwszego 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 3 sekundy, wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie aż ostygnie. Formę należy dokładnie umyć przed pierwszym użyciem.

OBSŁUGA

- Otworzyć pokrywę, przekręcić formę do pieczenia w lewo i wyjąć ją.
- Włożyć mieszkadło do ciasta w odpowiednie miejsce znajdujące się wewnątrz formy do pieczenia.
- 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 1.....12 wybrać żądany program. Po każdym naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawia się następny w kolejności program.
- W programach 1-7 można wybrać za pomocą przycisku  żądany stopień zarumienienia. Dostępne są następujące ustawienia: JASNY (), ŚREDNI () oraz CIEMNY ().
- Programy pieczenia 1, 2, 3, 5 i 11 pozwalają wybrać rozmiar bochenka za pomocą przycisku .
- Chcąc uruchomić program z opóźnieniem czasowym, można ustawić teraz przyciskiem  lub  . żądany całkowity czas operacji.
- W przeciwnym wypadku, wcisnąć  w celu rozpoczęcia ugniatania i/lub pieczenia.
- W trakcie ugniatania i wyrastania w programach 1, 2, 3, 5, 10 i 11 sygnał dźwiękowy informuje, iż można dodać do ciasta nowe składniki – po sygnale nie należy już otwierać pokrywy odczekując aż program się zakończy.
- Jeżeli zajdzie konieczność przerwania programu w trakcie, przycisnąć  na około 3 sekundy. Wprowadzenie informacji potwierdzone zostanie sygnałem dźwiękowym.
- Kiedy pieczywo lub ciasto są już gotowe, słychać będzie wielokrotny sygnał, a wyświetlacz zegara pokazywać będzie 0:00. Nacisnąć  na co najmniej 3 sekundy i otworzyć pokrywę.
- Jeżeli przycisk  nie zostanie wciśnięty, a wypiek pozostawiony w piekarniku, urządzenie będzie automatycznie utrzymywać ciepło przez następne 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. Jeśli mieszadło do ciasta utknie w pieczywie, należy je ostrożnie wyjąć. Aby zapobiec zniszczeniu warstwy ochronnej na mieszadło, nie należy stosować metalowych, ani innych nieodpowiednich narzędzi. Aby dolna część bochenka również mogła się wystudzić, należy go położyć na odpowiedniej metalowej kratce. Pieczywo kroić dopiero po ostygnięciu.



Ważne informacje

- *Program Herbatniki, Ciastka:*
Program ten służy do pieczenia herbatników, ciastek i pieczywa, w którym stosuje się proszek do pieczenia. Aby uzyskać jak najlepszy rezultat, dodawanie składników do formy należy zawsze rozpocząć od płynów kończąc na składnikach stałych. Na początku programu ciasto lub suche składniki mogą się zebrać w rogach formy. W takim przypadku można je przesunąć przy użyciu łopatk.
- *Program krótki 750g i 900g:*
Programy te służą do pieczenia chleba w krótszym czasie. Przy nieco krótszej fazie wyrastania bochenki są nieco mniejsze i bardziej spoiste. Należy pamiętać, aby użyć ciepłej wody. Najlepszy rezultat osiąga się przy temperaturze 48-50°C. Zaleca się stosowanie odpowiedniego termometru kuchennego. Zbyt niska temperatura może spowodować zbyt słabe wyrośnięcie bochenka, a zbyt wysoka – zbyt wczesne wyrośnięcie drożdży, co także doprowadzi do niezadowalających wyników.

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.
- Obrócić formę do pieczenia w lewo, podnieść ją i wyjąć mieszadło. Formę i mieszadło można myć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu. **Nie należy używać szorujących środków do czyszczenia.** Jeśli przy użyciu normalnej siły nie można wyjąć mieszadła z formy, należy je moczyć przez około 30 minut w letniej wodzie. Nie należy szarpać za mieszadło.
- 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 podłączone do prądu.
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 3 sekundy i wyjąć formę ze składnikami z piekarnika. Przed ponowną próbą włączenia odczekać około 20 minut, aż piekarnik ostygnie pozostawiając go z otwartą pokrywą.
4. *Po naciśnięciu przycisku Start na wyświetlaczu pojawia się komunikat **EEE**.*
Komunikat **EEE** oznacza uszkodzenie czujnika temperatury. W takim przypadku urządzenie musi być naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
5. *Chleb jest nadmiernie wyrośnięty.*
Zmniejszyć ilość drożdży, wody lub mąki.
6. *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.
7. *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.
8. *Ciasto jest zbyt miękkie i klejące.*
Konsystencję ciasta można poprawić dodając łyżkę mąki podczas ugniatania.
9. *Ciasto bardzo trudno się ugniatania.*
Dodać łyżkę wody podczas fazy ugniatania.

PRZEPISY

Chleb pszenno-żytni z nasionami soi

Składniki:

750g	900g		Składniki
1	1½	łyż.	suchych drożdży
225	270	g	mąki pszennej typu 550
195	235	g	mąki żytniej typu 1150
2	2	łyż.	soli
1½	1½	łyż.	cukru
160	190	ml	wody
140	170	ml	maślanki
1½	2	łyż.	zakwasu chlebowego w proszku
30	35	g	nasion soi
1	1	łyż.	przyprawy chlebowej
Program:			1 PODSTAWOWY
Zarumienienie:			ŚREDNIE 
Nasiona soi należy dodać po sygnale.			

Chleb cebulowy

Składniki:

750g	900g		Składniki
1½	2	łyż.	suchych drożdży
270	325	g	mąki pszennej typu 405
180	215	g	mąki żytniej typu 1150
1½	2	łyż.	soli
½	1	łyż.	cukru
165	200	ml	wody
135	160	ml	maślanki
40	50	g	smażonej cebuli
Program:			2 CHLEB BIAŁY/ FRANCUSKI
Zarumienienie:			ŚREDNIE 
Przysmażoną cebulę należy dodać po sygnale.			

Chleb serowy

Składniki:

750g	900g		Składniki
1½	1½	łyż.	suchych drożdży
270	325	g	mąki pszennej typu 550
180	215	g	mąki żytniej typu 1150
1½	2	łyż.	soli
½	1	łyż.	cukru
180	215	ml	wody
135	160	ml	maślanki
50	60	g	drobno starty ser Ementaler
Program:		1 PODSTAWOWY	
Zarumienienie:		CIEMNE 	
Ser należy dodać po sygnale.			

Chleb pszenny

Składniki:

750g	900g		Składniki
1	1½	łyż.	suchych drożdży
220	260	g	mąki pszennej typu 550
230	280	g	mąki pszennej typu 1050
1½	2	łyż.	soli
½	1	łyż.	cukru
1	1	łyż.	zakwasu chlebowego w stołowej
210	250	ml	maślanki
120	145	ml	mleka
<i>Program:</i>		1 PODSTAWOWY	
<i>Zarumienienie:</i>		ŚREDNIE 	

Chleb pszenny

Składniki:

750g	900g		Składniki
1	1½	łyż.	suchych drożdży
270	325	g	mąki pszennej typu 1050
180	215	g	mąki pszennej typu 405
1½	2	łyż.	soli
1½	2	łyż.	miodu lub syropu z buraków cukrowych
1	2	łyż.	zakwasu chlebowego w proszku
270	325	ml	wody
Program:			1 PODSTAWOWY
Zarumienienie:			CIEMNE 

Chleb słodki

Składniki:

750g		Składniki
1	łyż.	suchych drożdży
500	g	mąki pszennej typu 550
2	łyż. stołowej	cukru
2	łyż. stołowej	miodu
1	łyż.	soli
185	ml	mleka
Program:		5 CIASTO DROŻDŻOWE

Chleb owocowy

Składniki:

750g	900g		Składniki
1	1½	łyż.	suchych drożdży
230	280	g	mąki pszennej typu 550
220	260	g	mąki żytniej typu 1150
1½	2	łyż.	soli
½	1	łyż.	cukru
300	360	ml	soku grapefruitowego
Program:			1 PODSTAWOWY
Zarumienienie:			CIEMNE 

Biały chleb/chleb francuski

Składniki:

750g	900g		Składniki
1	1½	łyż.	suchych drożdży
390	470	g	mąki pszennej typu 405
2	2½	łyż. stołowej	cukru
1½	2	łyż.	soli
1½	2	łyż. stołowej	masła
150	180	ml	mleka
120	145	ml	wody
Program:			2 CHLEB BIAŁY/ FRANCUSKI
Zarumienienie:			ŚREDNIE 

Chleb razowy żytnio-pszenny

Składniki:

750g	900g		Składniki
1½	2	łyż.	suchych drożdży
225	270	g	mąki pszennej typu 1050
225	270	g	mąki żytniej typu
1	1½	łyż.	soli
½	1	łyż.	cukru
285	340	ml	wody
2	3	łyż. stołowej	zakwasu chlebowego w proszku
Program:			3 RAZOWY
Zarumienienie:			CIEMNE 

Chleb z otrębami

Składniki:

750g	900g		Składniki
1	1	łyż.	suchych drożdży
340	405	g	mąki pszennej typu 550
125	175	ml	otrębów pszennych
2	2	łyż. stołowej	cukru
2	2	łyż. stołowej	mleka w proszku
1	2	łyż.	sol
2	2	łyż. stołowej	masła
225	270	ml	wody
Program:		1 PODSTAWOWY	
Zarumienienie:		ŚREDNIE 	

Ciasto na pizzę

Składniki:

		Składniki
2	łyż.	suchych drożdży
400	g	mąki pszennej typu 550
2	łyż.	sol
1	łyż.	cukru
3	łyż. stołowej	oleju z oliwek
230	ml	wody
<i>Program:</i>		8 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.

Chleb pszenno-żytni

Składniki:

750g	900g		Składniki
1	1½	łyż.	suchych drożdży
225	270	g	mąki pszennej typu 550
225	270	g	mąki żytniej typu 1150
1½	2	łyż.	sol
½	1	łyż.	cukru
210	250	ml	wody
110	135	ml	naturalnego jogurtu o zawartości tłuszczu 3.5%
1	2	łyż.	zakwasu chlebowego w proszku
Program:		1 PODSTAWOWY	
Zarumienienie:		ŚREDNIE 	

Chleb z otrębami i płatkami owsianymi

Składniki:

750g	900g		Składniki
1	1	łyż.	suchych drożdży
270	325	g	mąki pszennej typu 550
80	100	g	otrębów i płatków owsianych
1	1½	łyż. stołowej	cukru
1½	2	łyż.	sol
1½	2	łyż. stołowej	masła
300	360	ml	mleka
Program:		3 RAZOWY	
Zarumienienie:		ŚREDNIE 	

Dostępne w sklepach gotowe mieszanki do pieczenia chleba

W sklepach są dostępne gotowe mieszanki do pieczenia chleba.

- Włożyć do 500 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. 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.
- Umieścić owoce oraz cukier żelujący w formie do pieczenia, przy czym nie należy wypełniać jej więcej niż w dwóch trzecich, ponieważ marmolada może się pnieć podczas procesu pieczenia. Etap ten należy dokładnie monitorować.
- Włączyć program DŻEM, MARMOLADA.
- Po zakończeniu programu wyjąć wtyczkę ze ściany i ostrożnie wyjąć formę, używając w tym celu rękawicy lub ściereczki. Można ewentualnie lekko zamieszać, aby zmniejszyć piankę.
- 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.

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: kielki pszeniczne, nasiona słonecznika, zioła, kminek, mielony pieprz, mielone orzechy, muesli, mamałygę, drobno pokrojony boczek, itd. Składniki można dodawać po usłyszeniu sygnału w następujących programach: STANDARDOWY, CHLEB BIAŁY/Francuski, CHLEB RAZOWY, CIASTO DROŻDŻOWE, CIASTO NORMALNE oraz KANAPKA.

Piekarnik do chleba przeznaczony jest do pieczenia według przepisów zawierających nie więcej niż 550g 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.

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 takich przypadkach należy korzystać wyłącznie z programu STANDARDOWEGO i ustawienia poziomu zarumienienia na ciemny. Przy tym programie bochenek uzyska mocniejszą skórkę.

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 zacznie gromadzić się mąka, otworzyć pokrywę w

czasie ugniatania i za pomocą gumowej łopatkı zebrać mąkę do formy, po czym zamknąć pokrywę.

W przypadku ciast zawierających drożdże mieszadło należy wyjąć po zakończeniu etapu ugniatania. Przed wyjmowaniem mieszadła potrzeć dłonie niewielką ilością mąki. Usunięcie mieszadła 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 łopatkı lub palcami. Pozwoli to zapobiec głębokim pęknięciom, które mogą powstać w trakcie pieczenia. Po wykonaniu tych czynności zamknąć pokrywę.

Do pieczenia chleba bezglutenowego najlepiej stosować gotowe mieszanki dostępne w sklepach.

Skróty:

1 łyżeczka = 5 ml

1/2 łyżeczki = pół łyżeczki

1 łyżka stołowa = 15 ml

g = gram

ml = mililitr

1 szklanka (szkl.) = 200 ml



Utylizacja

Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

GWARANCJA

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.

Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Τεχνικά χαρακτηριστικά	151
Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας	152
Αρτοπαρασκευαστής	153
Πίνακας ελέγχου	154
Χρήση αρτοπαρασκευαστή	157
Λειτουργίες προγράμματος	158
Λειτουργία	159
Γενικός καθαρισμός και φροντίδα	160
Συνήθη προβλήματα	161
Συνταγές	162
Εγγύηση	167

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Κωδικός μοντέλου:	BM 3989
Τάση λειτουργίας:	230 V~, 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος:	600 W
Χωρητικότητα ψησίματος:	550 γρ. αλεύρι, το μέγιστο, για 900 γρ. ψωμί
Κατά προσέγγιση διαστάσεις:	335 χλστ. (Π) x 280 χλστ. (Β) x 340 χλστ. (Υ)
Βάρος:	5,9 κιλά
Χρονοδιακόπτης:	Δυνατότητα προγραμματισμού έως 13:00 ώρες
Αριθμός προγραμμάτων:	12
Εξαρτήματα:	Κύπελλο μέτρησης και μεζούρα
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.

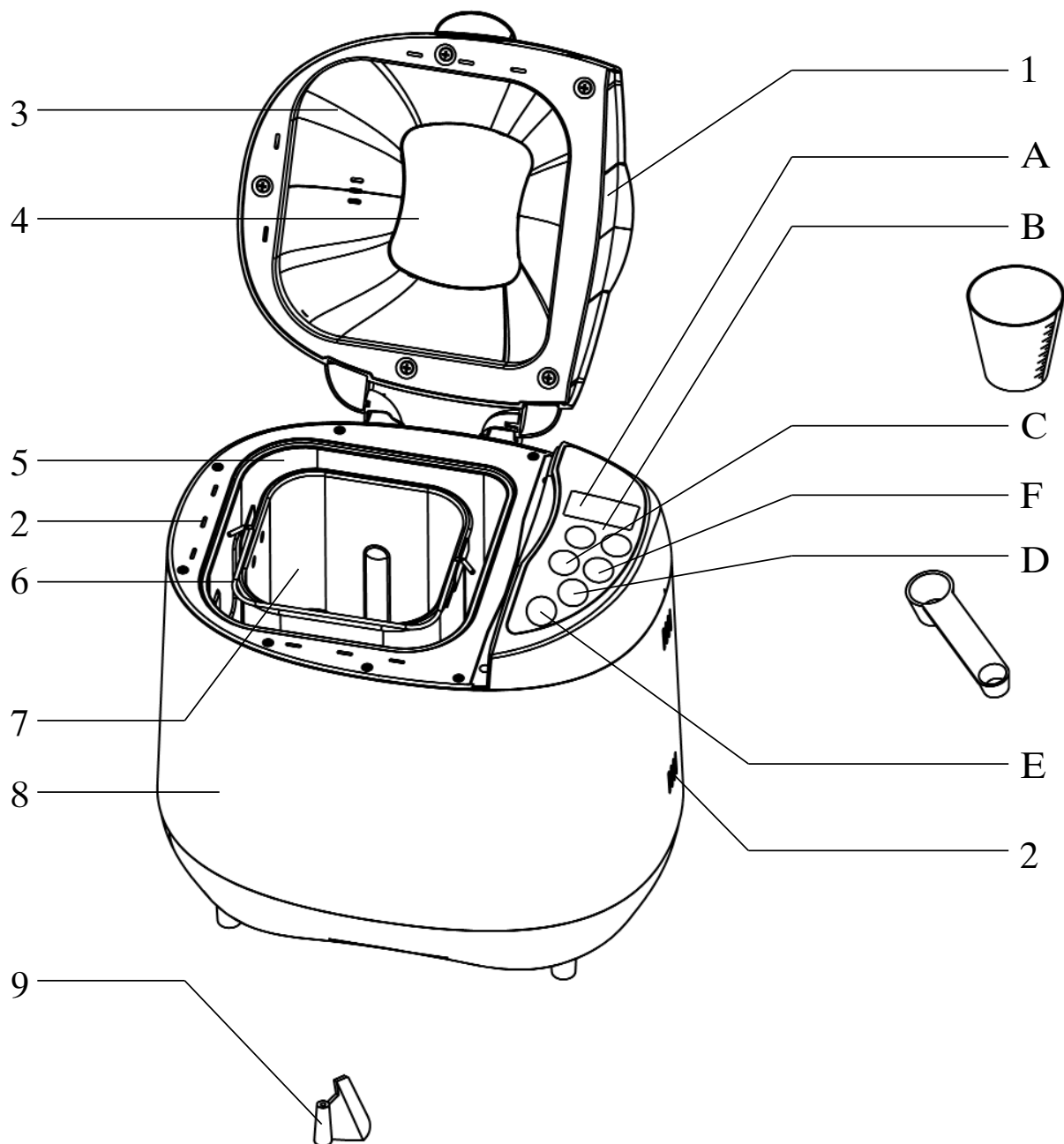
- Κατά τη λειτουργία, θερμαίνονται το περίβλημα της συσκευής και οι έξοδοι ατμού. Μην αγγίζετε τυχόν ζεστά μέρη της συσκευής. **Όταν βγάζετε το ψωμί, να χρησιμοποιείτε οπωσδήποτε πανί ή γάντια κουζίνας.** Όταν ανοίγετε τη συσκευή, να φροντίζετε να αγγίζετε μόνο τη λαβή στο καπάκι.
- Ο αρτοπαρασκευαστής 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.
- **Φροντίζετε να βγάζετε πάντα το φινιρίσμα 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 βγάζετε το φινιρίσμα του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φινιρίσμα. 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.
- 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 5 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 επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα. 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. Μην βυθίζετε ποτέ το φινιρίσμα, το ηλεκτρικό καλώδιο ή τη συσκευή σε νερό.
- **Προσοχή:** Μην καλύπτετε το ψωμί με αλουμινοχαρτό ή άλλα παρόμοια αντικείμενα κατά το ψήσιμο επειδή η συσσώρευση θερμότητας που προκύπτει μπορεί να προκαλέσει σοβαρή ζημιά στη συσκευή.
- Ο αρτοπαρασκευαστής προορίζεται μόνο για οικιακή και όχι για επαγγελματική

χρήση.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αυτή για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς που περιγράφονται στο εγχειρίδιο αυτό.
- 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 $\oplus$ και $\ominus$	5.	Θάλαμος ψησίματος
C	Έλεγχος χρώματος 	6.	Λαβή φόρμας ψησίματος
D	Μενού 1.....12	7.	Φόρμα ψησίματος
E	Έναρξη / Διακοπή 	8.	Περίβλημα
F	Βάρος ψωμιού 	9.	Ζυμωτήρας



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 **2** (για ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ/ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ) με το πλήκτρο **1.....12**. Η οθόνη εμφανίζει: **2 3:50**. Επιπλέον, η κεφαλή βέλους στο άνω δεξιό μέρος της οθόνης υποδεικνύει ότι το βάρος του ψωμιού είναι 900 γρ., ενώ το επιλεγμένο χρώμα εμφανίζεται ως «μεσαίο» (στο άνω αριστερό μέρος της οθόνης εμφανίζεται η κεφαλή βέλους).

Ο συνολικός χρόνος προγράμματος είναι 3 ώρες και 50 λεπτά.

B Χρονοδιακόπτης (και)

Τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 και 12 μπορούν να ξεκινήσουν με χρονοκαθυστερήση. 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 **1.....12** για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
- Πιέστε το κατάλληλο πλήκτρο ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ  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.
- 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 ζυμώματος ή του φουσκώματος.

**C Έλεγχος χρώματος **

Τα προγράμματα ψησίματος 1 έως 7 σάς επιτρέπουν να επιλέξετε το επιθυμητό χρώμα. Διατίθενται τρεις ρυθμίσεις. Το επιλεγμένο χρώμα υποδεικνύεται από την κεφαλή βέλους στο κάτω μέρος της οθόνης.

ΑΝΟΙΚΤΟ 

ΜΕΣΑΙΟ 

ΣΚΟΥΡΟ 

D Μενού 1.....12

Πιέστε το πλήκτρο **1.....12** έως ότου εμφανιστεί το επιθυμητό πρόγραμμα στη οθόνη (A).

Από το μενού μπορείτε να επιλέξετε 12 διαφορετικά προγράμματα:

Πρόγραμμα	1	2 Άστρο	3 Ψωμί	4	5	6 Σύντομο	7 Σύντομο	8	10	11	
	Βασικό	ψωμί/Γαλλικό ψωμί	ολικής άλεσης	Μπισκότα, γλυκά	Κέικ με μαγιά	πρόγραμμα, 750γρ.	πρόγραμμα, 900γρ.	Ζύμη (900 γρ)	Κανονικά κέικ	Τοστ	
Πρώτο ξύψωμα	750 γρ.	9 λεπτά	16 λεπτά	9 λεπτά	7 λεπτά	10 λεπτά	12 λεπτά	8 λεπτά	20 λεπτά	10 λεπτά	15 λεπτά
	900 γρ.	10 λεπτά	18 λεπτά	10 λεπτά							
Πρώτο φούσκιωμα		20 λεπτά	40 λεπτά	25 λεπτά	5 λεπτά	-	-	-	5 λεπτά	40 λεπτά	
		●	●								
Δεύτερο ξύψωμα	750 γρ.	14 λεπτά	19 λεπτά	18 λεπτά	8 λεπτά	20 λεπτά	-	-	20 λεπτά	5 λεπτά	
	900 γρ.	15 λεπτά	22 λεπτά	20 λεπτά	●				●	●	
Δεύτερο φούσκιωμα		20 λεπτά	20 λεπτά	20 λεπτά	-	20 λεπτά	-	-	20 λεπτά	29 λεπτά	24 λεπτά
Σύντομη ανάμειξη (Εξάεσωση)		30 δευτ.	30 δευτ.	30 δευτ.	-	-	-	-	30 δευτ.	30 δευτ.	30 δευτ.
Τρίτο φούσκιωμα		4 λεπτά	9 λεπτά	14 λεπτά	-	9 λεπτά	-	-	9 λεπτά	30 δευτ.	30 δευτ.
		30 δευτ.	30 δευτ.	30 δευτ.		30 δευτ.			30 ἰόο.		
Τελευταίο φούσκιωμα	750 γρ.	45 λεπτά	50 λεπτά	70 λεπτά	-	55 λεπτά	11 λεπτά	9 λεπτά	40 λεπτά	35 λεπτά	40 λεπτά
	900 γρ.				50 λεπτά						
Ψήσιμο	750 γρ.	60 λεπτά	65 λεπτά	55 λεπτά	80 λεπτά	35 λεπτά	40 λεπτά	-	70 λεπτά	50 λεπτά	
	900 γρ.	65 λεπτά	70 λεπτά	60 λεπτά						55 λεπτά	
Χρόνος προγράμματος	750 γρ.	2:53	3:40	3:32	1:40	0:58	0:58	1:30	2:50	2:55	
	900 γρ.	3:00	3:50	3:40						3:00	
Ηχητικό σήμα κατά τη διάρκεια του προγράμματος	x	x	x	-	x	-	-	-	x	x	
Μενού 9 ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ	Προθέγμανση 15 λεπτά		Θέγμανση και ξύψωμα 45 λεπτά		Αδοράνεα 20 λεπτά		Συνολικός χρόνος 1:20				
Μενού 12 ΨΗΣΙΜΟ	Ψήσιμο 60 λεπτά										Συνολικός χρόνος 1:00

Σε ορισμένα προγράμματα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα όταν το πρόγραμμα φτάσει στη φάση που υποδεικνύεται (με το σύμβολο «●»).

E 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 3 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.

F Βάρος ψωμιού

Τα προγράμματα ψησίματος 1, 2, 3, 5 και 11 σάς επιτρέπουν να επιλέξετε το μέγεθος του ψωμιού. Το επιλεγμένο βάρος υποδεικνύεται από το σύμβολο μιας κεφαλής βέλους κάτω από το αντίστοιχο σύμβολο ψωμιού στην οθόνη.

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 500 γρ. (για περίπου 900 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 εκτελέσετε συνταγές με αλεύρι από 200 έως 550 γρ. Χρησιμοποιήστε 1½ κουταλάκια του γλυκού μαγιά για σιτάλευρο, και 2 κουταλάκια του γλυκού για αλεύρι σίκαλης.
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 που διαρκεί λιγότερο από 15 λεπτά κατά τη λειτουργία, η διαδικασία ψησίματος θα συνεχίσει αυτόματα από το σημείο όπου διακόπηκε.
- 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 ο ζυμωτήρας έχουν αντικολλητική 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.
- Μην αγγίζετε τις εξόδους ατμού στο 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 = ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ/ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ

Είναι κατάλληλο για αφράτη ζύμη για άσπρο ψωμί/γαλλικό ψωμί.

3 = 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.

4 = ΜΠΗΣΚΟΤΑ, ΓΛΥΚΑ

Κατάλληλο για την προετοιμασία μπισκότων, όταν χρησιμοποιείται μπέικινγκ πάουντερ αντί για μαγιά.

5 = ΚΕΙΚ ΜΕ ΜΑΓΙΑ

Λόγω της σχετικά υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη, η γλυκιά ζύμη με μαγιά ροδίζει πιο γρήγορα. Στο πρόγραμμα αυτό, το ψήσιμο είναι συντομότερο.

6 = ΣΥΝΤΟΜΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ, 750 γρ.

Κατάλληλο για συνταγές έως 750 γρ. Το ψωμί γίνεται επίσης μικρότερο και σφικτότερο από ό,τι συνήθως.

7 = ΣΥΝΤΟΜΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ, 900 γρ.

Κατάλληλο για συνταγές έως 900 γρ. Το ψωμί γίνεται επίσης μικρότερο και σφικτότερο από ό,τι συνήθως.

8 = 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.

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 = ΚΑΝΟΝΙΚΑ ΚΕΙΚ

Κατάλληλο για κέικ όταν χρησιμοποιείται μπέικινγκ πάουντερ αντί για μαγιά.

11 = ΤΟΣΤ

Κατάλληλο για το ψήσιμο ψωμιού για τوست. Το ψωμί είναι αφράτο και έχει λεπτή κόρα.

12 = ΨΗΣΙΜΟ

Κατάλληλο για το ψήσιμο ζύμης (π.χ. ζύμη που έχει ήδη ζυμωθεί με το πρόγραμμα ZYMH). Έτσι, μπορείτε να αλλάζετε το φούσκωμα σύμφωνα με τον τύπο της ζύμης πριν ξεκινήσει το πρόγραμμα ΨΗΣΙΜΟ.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

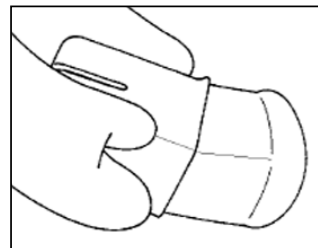
- Περιστρέψτε τη φόρμα ψησίματος αριστερόστροφα για να τη βγάλετε.
- Βάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα.
- Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο **1.....12** για να επιλέξετε το πρόγραμμα **12** (ΨΗΣΙΜΟ).
- Πιέστε το πλήκτρο  και αφήστε τη συσκευή να θερμανθεί για 10 περίπου λεπτά με ανοικτό το καπάκι. Έτσι, θα εξαφανιστεί η οσμή που συνήθως συναντάται όταν ενεργοποιούνται τα θερμαντικά στοιχεία για πρώτη φορά. Φροντίστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός. Για να μην υπερθερμανθεί η φόρμα ψησίματος, φροντίστε να την αφαιρέσετε πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Κατόπιν, πιέστε το πλήκτρο  για 3 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.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Ανοίξτε το καπάκι και περιστρέψτε αριστερόστροφα τη φόρμα ψησίματος για να τη βγάλετε.
- Τοποθετήστε το ζυμωτήρα στην υποδοχή του 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 **1.....12** 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 έως 7. Διατίθενται οι ακόλουθες ρυθμίσεις: ΕΛΑΦΡΥ (), ΜΕΣΑΙΟ () και () ΣΚΟΥΡΟ.
- Τα προγράμματα ψησίματος 1, 2, 3, 5 και 11 σάς επιτρέπουν να επιλέξετε το μέγεθος του ψωμιού με το πλήκτρο .
- Αν επιθυμείτε να ξεκινήσετε το πρόγραμμα με χρονοκαθυστερήση, μπορείτε να ρυθμίσετε τώρα το συνολικό χρόνο που επιθυμείτε με τα πλήκτρα του χρονοδιακόπτη  και .
- Διαφορετικά, πιέστε το πλήκτρο  για να ξεκινήσετε το ζύμωμα ή/και το ψήσιμο.
- Κατά τη διάρκεια του ζυμώματος ή φουσκώματος στα προγράμματα 1, 2, 3, 5, 10 και 11, ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύει ότι μπορείτε να προσθέσετε επιπλέον υλικά όπως φρούτα και καρύδια στη ζύμη. Όμως μετά τη προσθήκη υλικών μην ανοίξετε το

καπάκι αλλά περιμένετε έως ότου ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

- Αν χρειαστεί να διακόψετε το πρόγραμμα κατά τη λειτουργία, πιέστε το πλήκτρο  για 3 περίπου δευτερόλεπτα. Η καταχώρηση του πλήκτρου επιβεβαιώνεται από ένα ηχητικό σήμα.
- Μόλις το ψωμί ή η ζύμη είναι έτοιμα, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην ένδειξη χρόνου θα εμφανιστεί η ένδειξη **0:00**. Πιέστε το πλήκτρο  για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα και ανοίξτε το καπάκι.
- Αν ξεχάσετε να πιέσετε το πλήκτρο  και να βγάλετε αμέσως το ψωμί, 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 θερμότητα.
- Βγάλτε το ψωμί από τη φόρμα ψησίματος. Για να διευκολυνθείτε ώστε να βγάλετε το ψωμί, κουνήστε ελαφρά τη φόρμα ψησίματος. Αν ο ζυμωτήρας μείνει μέσα στο ψωμί, βγάλτε το προσεκτικά. Για να μην προκαλέσετε βλάβη ή γρατσουνιές στην αντικολλητική επίστρωση, μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή άλλα ακατάλληλα αντικείμενα. Τοποθετήστε το ψωμί σε κατάλληλη σχάρα για να κρυώσει και το κάτω μέρος του. Μην επιχειρήσετε να κόψετε το ψωμί, αν δεν κρυώσει.



Σημαντικές πληροφορίες

- *Πρόγραμμα για μπισκότα και γλυκά:*
Το πρόγραμμα αυτό χρησιμοποιείται για μπισκότα, γλυκά ή ψωμί με μπέικινγκ πάουντερ. Για βέλτιστα αποτελέσματα, πάντα να βάζετε πρώτα τα υγρά υλικά στη φόρμα ψησίματος και μετά τα στερεά υλικά. Στην αρχή της λειτουργίας του προγράμματος, είναι πιθανό η ζύμη ή τα στερεά υλικά να μαζεύονται στις γωνίες της φόρμας ψησίματος. Αν συμβεί αυτό, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να βγάλετε τα υλικά από τις γωνίες.
- *Σύντομο πρόγραμμα 750 γρ. και 900 γρ.:*
Τα προγράμματα αυτά είναι κατάλληλα για το ψήσιμο ψωμιού σε λιγότερο χρόνο. Εξαιτίας του μικρότερου χρόνου φουσκώματος το ψωμί γίνεται μικρότερο και σφικτότερο από ό,τι συνήθως. Να θυμάστε ότι πρέπει να χρησιμοποιείται ζεστό νερό. Γενικά, επιτυγχάνονται βέλτιστα αποτελέσματα όταν η θερμοκρασία νερού είναι περίπου 48-50°C. Συνιστούμε τη χρήση θερμομέτρου τροφίμων. Όταν η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, το ψωμί μπορεί να μη φουσκώσει αρκετά. Η πολύ χαμηλή θερμοκρασία έχει επίσης ως αποτέλεσμα να φουσκώσει πολύ νωρίς η μαγιά στη ζύμη. Και σε αυτήν την περίπτωση το αποτέλεσμα ψησίματος δεν θα είναι ικανοποιητικό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- **Προσοχή:** Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, φροντίστε να βγάλετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και να έχει κρυώσει η συσκευή. Μη βυθίζετε ποτέ τον αρτοπαρασκευαστή σε νερό.
- Περιστρέψτε τη φόρμα ψησίματος αριστερόστροφα, σηκώστε τη για να βγει, και βγάλτε το ζυμωτήρα.
Μπορείτε να καθαρίσετε τη φόρμα ψησίματος και το ζυμωτήρα με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Για τον καθαρισμό, μη χρησιμοποιείτε σκληρά υλικά. Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να διαχωρίσετε το ζυμωτήρα από τη φόρμα ψησίματος ασκώντας

κανονική πίεση, αφήστε το να διαποτιστεί σε χλιαρό νερό για 30 περίπου λεπτά. Μην πιέζετε υπερβολικά το ζυμωτήρα για να τον 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.

ΞΑΝΗΘΗ 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. 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 3 δευτερόλεπτα και βγάλτε τη φόρμα ψησίματος, μαζί με τα υλικά, από τη συσκευή. Πριν ξεκινήσετε ξανά το πρόγραμμα, αφήστε τον αροτοπαρασκευαστή να κρυώσει για 20 περίπου λεπτά με το καπάκι ανοικτό.
4. *Μετά το πάτημα του πλήκτρου έναρξης, εμφανίζεται το μήνυμα **EEE** στην οθόνη.*
Το μήνυμα αυτό υποδεικνύει δυσλειτουργία του αισθητήρα θερμοκρασίας. Σε αυτήν την περίπτωση, η συσκευή θα πρέπει να ελεγχθεί από αρμόδιο τεχνικό.
5. *Το ψωμί έχει φουσκώσει υπερβολικά.*
Μειώστε την ποσότητα μαγιάς, νερού ή αλευριού που χρησιμοποιείτε.
6. *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.
7. *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.

8. Η ζύμη είναι πολύ μαλακή ή κολλώδης.
Η υφή της ζύμης μπορεί να γίνει πιο ομαλή αν προσθέσετε μια κουταλιά αλεύρι κατά τη διάρκεια ζυμώματος.
9. Η ζύμη ζυμώνεται πολύ δύσκολα.
Προσθέστε μια κουταλιά νερό κατά τη διάρκεια ζυμώματος.

Συνταγές

Ψωμί από σιτάλευρο και σίκαλη με σπόρους σόγιας

Συστατικά:

750γρ.	900γρ.		Συστατικά
1	1½	κ.γ.	ξηρή μαγιά
225	270	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
195	235	γρ.	σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150)
2	2	κ.γ.	αλάτι
1½	1½	κ.γ.	ζάχαρη
160	190	ml	νερό
140	170	ml	βουτυρόγαλο
1½	2	κ.γ.	προζύμι
30	35	γρ.	σπόροι σόγιας
1	1	κ.γ.	μπαχαρικά για ψωμί
Πρόγραμμα:		1 ΒΑΣΙΚΟ	
Χρώμα:		Μεσαίο 	
Προσθέστε τους σπόρους σόγιας μετά το ηχητικό σήμα.			

Κρεμμυδόψωμο

Συστατικά:

750γρ.	900γρ.		Συστατικά
1½	2	κ.γ.	ξηρή μαγιά
270	325	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 405)
180	215	γρ.	σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150)
1½	2	κ.γ.	αλάτι
½	1	κ.γ.	ζάχαρη
165	200	ml	νερό
135	160	ml	βουτυρόγαλα
40	50	γρ.	ψημένα κρεμμύδια
Πρόγραμμα:		2 ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ/ ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ	
Χρώμα:		Μεσαίο 	
Προσθέστε τα ψημένα κρεμμύδια μετά το ηχητικό σήμα.			

Τυρόψωμο

Συστατικά:

750γρ.	900γρ.		Συστατικά
1½	1½	κ.γ.	ξηρή μαγιά
270	325	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
180	215	γρ.	σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150)
1½	2	κ.γ.	αλάτι
½	1	κ.γ.	ζάχαρη
180	215	ml	νερό
135	160	ml	βουτυρόγαλα
50	60	γρ.	λεπτοτριμμένο τυρί εμεντάλ
Πρόγραμμα:		1 ΒΑΣΙΚΟ	
Χρώμα:		Σκούρο 	
Προσθέστε το τριμμένο τυρί μετά το ηχητικό σήμα.			

Ψωμί από σιτάρι

Συστατικά:

750γρ.	900γρ.		Συστατικά
1	1½	κ.γ.	ξηρή μαγιά
220	260	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
230	280	γρ.	λευκό σιτάλευρο με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050)
1½	2	κ.γ.	αλάτι
½	1	κ.γ.	ζάχαρη
1	1	κ.σ.	προζύμι
210	250	ml	βουτυρόγαλα
120	145	ml	γάλα
Πρόγραμμα:		1 ΒΑΣΙΚΟ	
Χρώμα:		Μεσαίο 	

Ψωμί από σιτάρι

Συστατικά:

750γρ.	900γρ.		Συστατικά
1	1½	κ.γ.	ξηρή μαγιά
270	325	γρ.	λευκό σιτάλευρο με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050)
180	215	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 405)
1½	2	κ.γ.	αλάτι
1½	2	κ.γ.	μέλι ή σιρόπι από ζαχαρότευτλο
1	2	κ.γ.	προζύμι
270	325	ml	νερό
Πρόγραμμα:		1 ΒΑΣΙΚΟ	
Χρώμα:		Σκούρο 	

Γλυκόψωμο

Συστατικά:

750γρ.		Συστατικά
1	κ.γ.	ξηρή μαγιά
500	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
2	κ.σ.	ζάχαρη
2	κ.σ.	μέλι
1	κ.γ.	αλάτι
185	ml	γάλα
Πρόγραμμα:		5 ΚΑΝΟΝΙΚΑ ΚΕΙΚ

Ψωμί με φρούτα

Συστατικά:

750γρ.	900γρ.		Συστατικά
1	1½	κ.γ.	ξηρή μαγιά
230	280	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
220	260	γρ.	σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150)
1½	2	κ.γ.	αλάτι
½	1	κ.γ.	ζάχαρη
300	360	ml	χυμός γκρέιπφρουτ
Πρόγραμμα:		1 ΒΑΣΙΚΟ	
Χρώμα:		Σκούρο 	

Άσπρο ψωμί/Γαλλικό ψωμί

Συστατικά:

750γρ.	900γρ.		Συστατικά
1	1½	κ.γ.	ξηρή μαγιά
390	470	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 405)
2	2½	κ.σ.	ζάχαρη
1½	2	κ.γ.	αλάτι
1½	2	κ.σ.	βούτυρο
150	180	ml	γάλα
120	145	ml	νερό
Πρόγραμμα:		2 ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ	
Χρώμα:		Μεσαίο 	

Ψωμί ολικής άλεσης με σίκαλη και σιτάρι

Συστατικά:

750γρ.	900γρ.		Συστατικά
1½	2	κ.γ.	ξηρή μαγιά
225	270	γρ.	λευκό σιτάλευρο με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050)
225	270	γρ.	αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης
1	1½	κ.γ.	αλάτι
½	1	κ.γ.	ζάχαρη
285	340	ml	νερό
2	3	κ.σ.	προζύμι
Πρόγραμμα:		3 ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ	
Χρώμα:		Σκούρο 	

Ψωμί από πίτουρο

Συστατικά:

750γρ.	900γρ.		Συστατικά
1	1	κ.γ.	ξηρή μαγιά
340	405	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
125	175	ml	πίτουρο
2	2	κ.σ.	ζάχαρη
2	2	κ.σ.	σκόνη γάλακτος
1	2	κ.γ.	αλάτι
2	2	κ.σ.	βούτυρο
225	270	ml	νερό
Πρόγραμμα:		1 ΒΑΣΙΚΟ	
Χρώμα:		Μεσαίο 	

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:		8 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.

Ψωμί από σιτάρι και σίκαλη

Συστατικά:

750γρ.	900γρ.		Συστατικά
1	1½	κ.γ.	ξηρή μαγιά
225	270	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
225	270	γρ.	σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150)
1½	2	κ.γ.	αλάτι
½	1	κ.γ.	ζάχαρη
210	250	ml	νερό
110	135	ml	σκέτο φυσικό γιαούρτι με 3,5% λιπαρά
1	2	κ.γ.	προζύμι
Πρόγραμμα:		1 ΒΑΣΙΚΟ	
Χρώμα:		Μεσαίο 	

Ψωμί από πίτουρο και βρώμη

Συστατικά:

750γρ.	900γρ.		Συστατικά
1	1	κ.γ.	ξηρή μαγιά
270	325	γρ.	λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)
80	100	γρ.	πίτουρο και βρώμη
1	1½	κ.σ.	ζάχαρη
1½	2	κ.γ.	αλάτι
1½	2	κ.σ.	βούτυρο
300	360	ml	γάλα
Πρόγραμμα:		3 ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ	
Χρώμα:		Μεσαίο 	

Έτοιμα μίγματα που διατίθενται στην αγορά

Διατίθενται στην αγορά διάφορα έτοιμα μίγματα.

- Τοποθετήστε στη φόρμα ψησίματος έως 500 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. 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.
- Τοποθετήστε τα φρούτα και τη ζάχαρη ζελατίνης σε φόρμα ψησίματος εξασφαλίζοντας ότι δεν την έχετε γεμίσει περισσότερο από τα δύο τρίτα. Ο λόγος γι' αυτό είναι ότι η μαρμελάδα έχει την τάση να αφρίζει κατά τη διάρκεια μαγειρέματος. Θα πρέπει να παρακολουθείτε προσεκτικά τη διαδικασία αυτή.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ.
- Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και βγάλτε προσεκτικά τη φόρμα ψησίματος χρησιμοποιώντας ένα πανί για το φούρνο. Αν είναι απαραίτητο, ανακατέψτε λίγο για να μειώσετε τον αφρό.
- 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.

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 αγριοκύμινου, τριμμένο πιπέρι, τριμμένους ξηρούς καρπούς, μούσλι, χονδραλεσμένο καλαμπόκι, κομμάτια μπέικον, κτλ. Μπορείτε να

προσθέσετε τα υλικά μετά το ηχητικό σήμα στα ακόλουθα προγράμματα: ΒΑΣΙΚΟ, ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ, ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ, ΚΕΙΚ ΜΕ ΜΑΓΙΑ, ΚΕΙΚ και ΤΟΣΤ.

Ο αρτοπαρασκευαστής είναι σχεδιασμένος να εκτελεί συνταγές με περιεκτικότητα σε αλεύρι έως 550 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.

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 αρτοπαρασκευαστή, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μίγματα αλευριού ειδικά διαμορφωμένα για άτομα που είναι αλλεργικά στη σίκαλη. Το ψωμί θα γίνει σχετικά σφιχτό ακόμα και αν χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες μαγιάς ή μπέικινγκ πάουντερ. Ωστόσο, στην περίπτωση αυτή, να χρησιμοποιείτε μόνο το ΒΑΣΙΚΟ πρόγραμμα και να επιλέγετε τη ρύθμιση για πιο σκούρο χρώμα. Με το πρόγραμμα αυτό, το ψωμί θα έχει πιο σκληρή 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 βγάλετε 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.

Για ψωμί χωρίς γλουτένη, τα έτοιμα μίγματα που διατίθενται στο εμπόριο είναι τα πιο κατάλληλα.

Συντμήσεις:

κ.γ. = κουταλάκι του γλυκού (μεζούρα: 1 κ.γ.) = 5 ml

½ 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.) = 200 ml



Απόρριψη

Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμμά 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 εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

СОДЕРЖАНИЕ

Технические данные	168
Правила безопасности	169
Ваша хлебопечка	170
Панель управления	171
Использование хлебопечки	174
Программные функции	175
Эксплуатация	176
Чистка и общий уход	178
Возможные проблемы	178
Рецепты	179
Гарантия	184

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель:	ВМ 3989
Рабочее напряжение:	230 В ~, 50 Гц
Общая потребляемая мощность:	600 Вт
Емкость формы:	не более 550 г муки для 900-граммовой буханки
Габариты:	335 мм (Ш) x 280 мм (Г) x 340 мм (В)
Масса аппарата:	5,9 кг
Таймер	С программированием на срок до 13:00
Программные функции:	12
Принадлежности:	Мерный стакан и мерная ложка
Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки СЕ.	

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

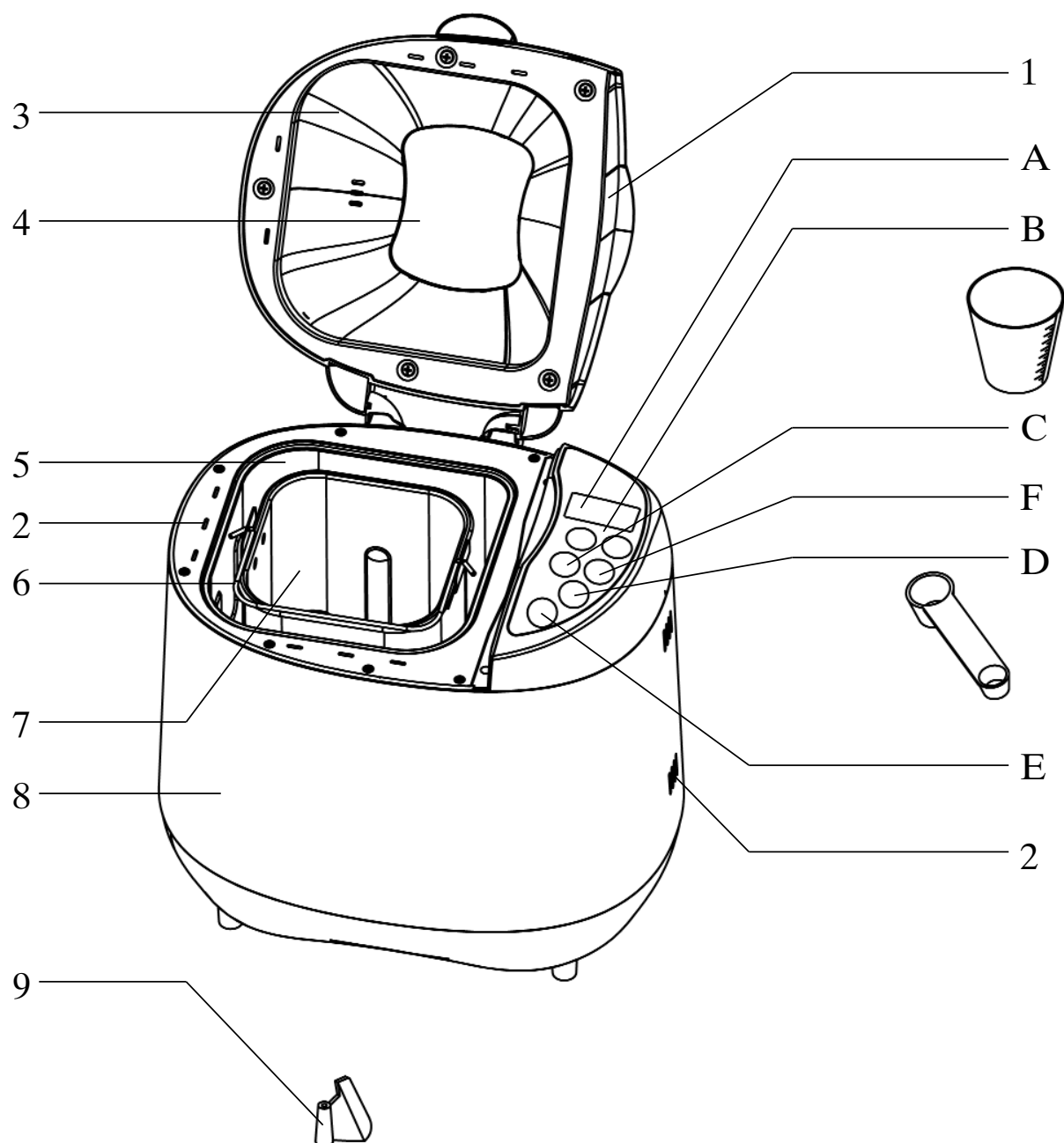
Перед использованием хлебопечки внимательно прочитайте эти указания.

- Поверхность корпуса и отверстия для выпуска пара при работе печки сильно нагреваются. Не прикасайтесь к горячим частям прибора. **При извлечении хлеба обязательно пользуйтесь кухонными прихватками или рукавицами.** При открывании хлебопечки беритесь только за ручку крышки.
- 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 нагревающихся 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.
- 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 5 см от стен или других предметов. Не устанавливайте устройство и не используйте его около настенных шкафов или под ними, или под такими предметами, как занавеси и другие легко воспламеняющиеся материалы. Ничего не кладите на верх устройства.
- Прибор должен всегда находиться на ровной теплостойкой поверхности. 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.
- **Предупреждение.** Не накрывайте хлеб алюминиевой фольгой или другими подобными предметами во время процесса выпечки: возникающее при этом повышение температуры может серьезно повредить прибор.

- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в пунктах общественного питания.
- Используйте данный прибор только для тех целей, которые указаны в данном руководстве.
- 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  или 	5.	Отделение выпечки
C	Регулятор подрумянивания 	6.	Ручка формы для выпечки хлеба
D	Меню 1.....12	7.	Форма для выпечки хлеба
E	Пуск / Стоп 	8.	Корпус
F	Вес хлеба 	9.	Тестомесилка



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 **2** (БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ) была выбрана при помощи кнопки **1.....12**. На дисплее индицируется **2 3:50**; кроме того, в правой верхней части дисплея отображается стрелка - указатель веса, показывающая вес 900 г; выбранная степень подрумянивания отображается как «средняя» (показана стрелкой, отображаемой в левой

верхней части дисплея).

Общее время выполнения программы составляет 3 часа 50 минут.

В Таймер (или)

Программы 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11 или 12 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 1.....12 -.
- 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.
- 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 Подрумянивание

Программы выпечки 1-7 позволяют задать желаемую степень подрумянивания из трех имеющихся. Выбранная степень подрумянивания указывается стрелкой в нижней части ЖК-дисплея.

ЛЕГКОЕ 
СРЕДНЕЕ 
ТЕМНОЕ 

Д Меню 1.....12

Нажимайте кнопку 1.....12 - до индицирования нужной программы на ЖК-дисплее (А).

Меню позволяет сделать выбор из 12 различных программ:

Программа	1 Обыч- ный хлеб	2 Белый хлеб/Франц. Хлеб	3 Хлеб из цельной муки	4 Печенье, пирож- ные	5 Кексы из дрожже-вого теста	6 Короткая, 750 г	7 Короткая, 900 г	8 Тесто (900 г)	10 Кексы из обычного теста	11 Бутербродный
1-я стадия	750 г 900 г	9 мин 16 мин	9 мин 10 мин	7 мин	10 мин	12 мин	8 мин	20 мин	10 мин	15 мин
замена		10 мин	10 мин							
1-я стадия подъема		20 мин ●	25 мин	5 мин	5 мин	-	-	-	5 мин	40 мин
2-я стадия замена	750 г 900 г	14 мин 15 мин	18 мин 20 мин ●	8 мин	20 мин ●	-	-	-	20 мин ●	5 мин ●
2-я стадия подъема		20 мин	20 мин	-	20 мин	-	-	20 мин	29 мин	24 мин
Короткая стадия перемешивания	30 с	30 с	-	30 с	-	-	30 с	30 с	30 с	
3-я стадия подъема		4 мин 30 с	9 мин 30 с	14 мин 30 с	-	9 мин 30 с	-	9 мин 30 с	30 с	30 с
Последняя стадия подъема	750 г 900 г	45 мин	50 мин	70 мин	-	55 мин 50 мин	11 мин	9 мин	40 мин	35 мин 40 мин
Выпечка	750 г 900 г	60 мин 65 мин	65 мин 60 мин	80 мин	50 мин 60 мин	35 мин	40 мин	-	70 мин	50 мин 55 мин
Время выполнения программы	750 г 900 г	2:53 3:00	3:40 3:40	1:40	2:50 2:55	0:58	0:58	1:30	2:50	2:55 3:00
Звуковой сигнал во время программы	х х	х	-	х	-	-	-	х	х	
Меню 11 ДЖЕМ, МАРМЕЛАД		Нагрев: 15 мин	Стадия нагрева и замеса: 45 мин	Пауза: 20 мин	Итого 1:20					
Меню 12 ВЫПЕЧКА			Выпечка: 60 мин		Итого 1:00					

При выполнении некоторых программ звуковой сигнал подается при наступлении очередной стадии (помеченной

символом «●»).

Е Кнопка 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 3 секунд.

При нажатии любой кнопки управления подождите, прежде чем ее отпустить, пока правильность ввода не будет подтверждена звуковым сигналом.

Г Вес буханки

Программы выпечки 1, 2, 3, 5 и 11 позволяют задать вес выпекаемой буханки. Выбранный вес указывается стрелкой, появляющейся под соответствующим символом хлеба на ЖК-дисплее.

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 500 г (для буханок весом до 900 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 выпечки хлеба в этой хлебопечке должны использоваться только рецепты с содержанием муки примерно 200 – 550 г. Используйте 1^{1/2} чайных ложки дрожжей для белой муки и 2 чайных ложки для ржаной муки.
При содержании муки меньше этого минимума будет невозможно обеспечить тщательный замес теста. При избыточном количестве муки тесто ползет через край формы для выпечки.
- При перерыве в подаче электроэнергии менее чем на 15 минут программа выпечки автоматически возобновляется с того места, на котором она была прервана.
- 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.
- После применения подождите, пока хлебопечка и форма для выпечки полностью остынут, после чего приступите к их тщательной очистке.
- Форма для выпечки и тестомесилка имеют антипригарное покрытие. Поэтому, чтобы его не повредить, не пользуйтесь металлическими, твердыми, острыми или остроконечными 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 выключен, 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 = БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Применяется для использования типичного легкого теста (например, для выпечки белого / французского хлеба).

3 = ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ

По сравнению со стандартной программой, эта программа предусматривает более длительные стадии подъема и выпечки, так как тесто с высоким содержанием ржаной или цельной муки поднимается не так сильно, как тесто из пшеничной муки.

4 = ПЕЧЕНЬЕ, ПИРОЖНЫЕ

Применяется для выпечки печенья, когда вместо дрожжей используется пекарный порошок.

5 = КЕКСЫ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Из-за сравнительно высокого содержания сахара сладкое дрожжевое тесто подрумянивается быстрее; поэтому стадия выпечки в этой программе более короткая, чем в других.

6 = КОРОТКАЯ ПРОГРАММА, 750 г

Применяется для рецептов до 750 г; при этом буханки получаются меньшего размера и тверже, чем при обычной выпечке.

7 = КОРОТКАЯ ПРОГРАММА, 900 г

Применяется для рецептов до 900 г; при этом буханки получаются меньшего размера и тверже, чем при обычной выпечке.

8 = ТЕСТО

В этой программе нет стадии выпечки. После завершения программы тесто

(например, тесто для пиццы) можно вынуть и использовать для выпечки в обычной духовке.

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 = КЕКСЫ ИЗ ОБЫЧНОГО ТЕСТА

Пригодна для выпечки кексов, когда вместо дрожжей используется пекарный порошок.

11 = БУТЕРБРОДНЫЙ

Пригодна для выпечки бутербродного хлеба. У этого хлеба легкая структура и тонкая корочка.

12 = 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.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

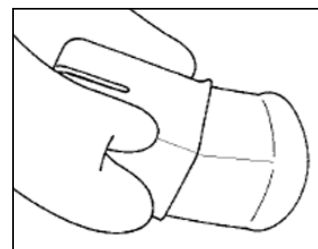
- Извлеките формы для выпечки, повернув ее против часовой стрелки.
- Вставьте вилку в стенную розетку.
- Выберите программу **12 (ВЫПЕЧКА)** при помощи кнопки **1.....12**.
- Нажмите кнопку  и дайте прибору прогреться, с открытой крышкой, в течение примерно 10 минут. Это позволит Вам избавиться от запаха, который обычно появляется при первом включении нагревательных элементов. Обеспечьте достаточную вентиляцию. Чтобы не допустить перегрева формы для выпечки, не забудьте извлечь ее перед включением прибора.
- Затем нажмите кнопку  не менее, чем на 3 секунды, выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть. Перед первым применением нужно тщательно очистить форму для выпечки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Откройте крышку, поверните форму для выпечки против часовой стрелки и снимите ее.
- Вставьте тестомесилку в предусмотренное для нее гнездо внутри формы 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 **1.....12**. При каждом нажатии кнопки на дисплее индицируется следующая программа данной функции.
- При помощи кнопки , при выполнении программ 1-7 можно задать желаемую степень подрумянивания. Предусмотрены следующие степени подрумянивания корочки: ЛЕГКАЯ (), СРЕДНЯЯ () и ТЕМНАЯ

().

- Используя программы выпечки 1, 2, 3, 5 и 11, можно задать вес хлеба при помощи кнопки .
- Если вы хотите запустить программу с использованием таймера, общее время выполнения программы можно выставить при помощи кнопок  и .
- Если нет, нажмите кнопку , чтобы начать замес теста и/или процесс выпечки.
- Во время стадии замеса или подъема теста при выполнении программ 1, 2, 3, 5, 10 и 11 раздается звуковой сигнал, показывающий, что в тесто можно добавить дополнительные ингредиенты, такие как фрукты и орехи. После подачи этого сигнала не открывайте крышку, а подождите, пока программа не закончится.
- Если Вам нужно прервать программу во время работы, нажмите кнопку  в течение примерно 3 секунд. Включение кнопки подтверждается подачей звукового сигнала.
- 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 3 секунд, после чего откройте крышку.
- Если вы забудете нажать кнопку  и сразу же вынуть хлеб, он будет автоматически поддерживаться теплым в течение 60 минут. Это делается для того, чтобы не допустить возникновения 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 тестомесилка застрянет в хлебе, ее нужно осторожно вытащить. Чтобы не повредить или не поцарапать антипригарное покрытие, не пользуйтесь металлическими или другими неподходящими предметами. Чтобы остудить и нижнюю часть буханки, ее нужно положить на подходящую для этого проволочную подставку. Не пытайтесь нарезать хлеб, пока он не остыл.



Важная информация

– Программа «Печенье, пирожные»:

Эта программа используется для выпечки печенья, пирожных или хлеба с использованием пекарного порошка. Для получения лучших результатов всегда сначала заливайте в форму для выпечки жидкости, а затем кладите твердые ингредиенты. В начале выполнения программы в уголках формы для выпечки может собираться тесто или сухие ингредиенты. Если это имеет место, возьмите лопаточку и удалите ингредиенты из уголков формы.

– Короткая программа 750 г и 900 г:

Эти программы используются для выпечки хлеба за более короткое время. При использовании стадии сокращенного подъема теста буханки получатся несколько меньшими и более твердыми, чем обычно. Имейте в виду, что для этого должна использоваться теплая вода. Лучшие результаты достигаются при использовании воды температурой порядка 48-50 °C. Мы рекомендуем использовать специальный пищевой термометр. При слишком низкой температуре подъем теста может оказаться недостаточным; однако слишком

высокая температура вызовет слишком ранний подъем дрожжей, содержащихся в тесте, что опять же приведет к неудовлетворительному качеству выпечки.

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.
- Поверните форму для выпечки против часовой стрелки, подайте ее вверх и извлеките тестомесилку.
Форму для выпечки и тестомесилку можно мыть горячей водой с мягким моющим средством. **Не используйте для чистки никаких грубых материалов.** Если вам не удастся отсоединить тестомесилку от формы для выпечки без приложения особых усилий, замочите ее в теплой воде примерно на 30 минут. Не прилагайте излишних усилий для снятия тестомесилки.
- 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 правильно включен в сеть.
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 3 секунды и извлеките из прибора форму с ингредиентами. Дайте хлебопечке остыть в течение примерно 20 минут с открытой крышкой, после чего попытайтесь запустить программу снова.
4. **После нажатия кнопки ПУСК на дисплее появляется сообщение ЕЕЕ.**

Это сообщение **ЕЕЕ** свидетельствует о неисправности термодатчика. В этом случае прибор должен быть проверен к в а л и ф и ц и р о в а н н ы м специалистом.

5. Буханка поднялась слишком высоко.

Уменьшите количество используемых дрожжей, воды или муки.

6. 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.

7. 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.

8. Тесто слишком мягкое или слишком клейкое.

Структура теста может стать однороднее, без комков, если во время замешивания добавить ложку муки.

9. Тесто очень тяжело замешивается.

Добавьте ложку воды во время замеса.

РЕЦЕПТЫ

Пшенично-ржаной хлеб с семенами сои

Ингредиенты:

750 г	900 г		Ингредиенты
1	1 ^{1/2}	ч. л	Сухие дрожжи
225	270	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
195	235	г	Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола)
2	2	ч. л	Соль
1 ^{1/2}	1 ^{1/2}	ч. л	Сахар
160	190	мл	Вода
140	170	мл	Пахта
1 ^{1/2}	2	ч. л	Сухая закваска из кислого теста
30	35	г	Семена сои
1	1	ч. л	Пряности для хлеба
Программа:			1 ОБЫЧНЫЙ
Подрумянивание:			СРЕДНЕЕ 
Семена сои добавляются после звукового сигнала.			

Луковый хлеб

Ингредиенты:

750 г	900 г		Ингредиенты
1 ^{1/2}	2	ч. л	Сухие дрожжи
270	325	г	Пшеничная мука типа 405 (мука очень тонкого помола для деликатесной Выпечки)
180	215	г	Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола)
1 ^{1/2}	2	ч. л	Соль
1 ^{1/2}	1	ч. л	Сахар
165	200	мл	Вода
135	160	мл	Пахта
40	50	г	Жареный лук
Программа:			2 БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ
Подрумянивание:			СРЕДНЕЕ 
Жареный лук добавляется после звукового сигнала.			

Сырный хлеб

Ингредиенты:

750 г	900 г		Ингредиенты
1 ^{1/2}	1 ^{1/2}	ч. л	Сухие дрожжи
270	325	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
180	215	г	Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола)
1 ^{1/2}	2	ч. л	Соль
^{1/2}	1	ч. л	Сахар
180	215	мл	Вода
135	160	мл	Пахта
50	60	г	Мелко натертый эмментальский сыр
Программа:			1 ОБЫЧНЫЙ
Подрумянивание:			ТЕМНОЕ 
Мелко натертый эмментальский сыр.			

Пшеничный хлеб

Ингредиенты:

750 г	900 г		Ингредиенты
1	1 ^{1/2}	ч. л	Сухие дрожжи
220	260	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
230	280	г	Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола)
1 ^{1/2}	2	ч. л	Соль
1 ^{1/2}	1	ч. л	Сахар
1	1	ст. л	Сухая закваска из кислого теста
210	250	мл	Пахта
120	145	мл	Молоко
Программа:		1 ОБЫЧНЫЙ	
Подрумянивание:		СРЕДНЕЕ 	

Пшеничный хлеб

Ингредиенты:

750 г	900 г		Ингредиенты
1	1 ^{1/2}	ч. л	Сухие дрожжи
270	325	г	Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола)
180	215	г	Пшеничная мука типа 405 (мука очень тонкого помола для деликатесной Выпечки)
1 ^{1/2}	2	ч. л	Соль
1 ^{1/2}	2	ч. л	Мед или сироп из сахарной свеклы
1	2	ч. л	Сухая закваска из кислого теста
270	325	мл	Вода
Программа:		1 ОБЫЧНЫЙ	
Подрумянивание:		ТЕМНОЕ 	

Сладкий хлеб

Ингредиенты:

750 г		Ингредиенты
1	ч. л	Сухие дрожжи
500	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
2	ст. л	Сахар
2	ст. л	Мед
1	ч. л	Соль
185	мл	Молоко
Программа:		5 КЕКСЫ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Фруктовый хлеб

Ингредиенты:

750 г	900 г		Ингредиенты
1	1 ^{1/2}	ч. л	Сухие дрожжи
230	280	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
220	260	г	Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола)
1 ^{1/2}	2	ч. л	Соль
1 ^{1/2}	1	ч. л	Сахар
300	360	мл	Грейпфрутовый сок
Программа:		1 ОБЫЧНЫЙ	
Подрумянивание:		ТЕМНОЕ 	

Белый хлеб / Французский хлеб

Ингредиенты:

750 г	900 г		Ингредиенты
1	1 ^{1/2}	ч. л	Сухие дрожжи
390	470	г	Пшеничная мука типа 405 (мука очень тонкого помола для деликатесной Выпечки)
2	2 ^{1/2}	ст. л	Сахар
1 ^{1/2}	2	ч. л	Соль
1 ^{1/2}	2	ст. л	Сливочное масло
150	180	мл	Молоко
120	145	мл	Вода
Программа:			2 БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ
Подрумянивание:			СРЕДНЕЕ 

Хлеб пшенично-ржаной из цельной муки

Ингредиенты:

750 г	900 г		Ингредиенты
1 ^{1/2}	2	ч. л	Сухие дрожжи
225	270	г	Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола)
225	270	г	Цельная ржаная мука
1	1 ^{1/2}	ч. л	Соль
1 ^{1/2}	1	ч. л	Сахар
285	340	мл	Вода
2	3	ст. л	Сухая закваска из кислого теста
Программа:			3 ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ
Подрумянивание:			ТЕМНОЕ 

Отрубный хлеб

Ингредиенты:

750 г	900 г		Ингредиенты
1	1	ч. л	Сухие дрожжи
340	405	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
125	175	мл	Пшеничные отруби
2	2	ст. л	Сахар
2	2	ст. л	Сухое молоко
1	2	ч. л	Соль
2	2	ст. л	Сливочное масло
225	270	мл	Вода
Программа:			1 ОБЫЧНЫЙ
Подрумянивание:			СРЕДНЕЕ 

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:		8 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 °C в предварительно разогретой печи, пока сыр не расплавится и не распределится равномерно по всей поверхности, а тесто не начнет подрумяниваться по краям.

Пшенично-ржаной хлеб

Ингредиенты:

750 г	900 г		Ингредиенты
1	1 ^{1/2}	ч. л	Сухие дрожжи
225	270	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
225	270	г	Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола)
1 ^{1/2}	2	ч. л	Соль
1 ^{1/2}	1	ч. л	Сахар
210	250	мл	Вода
110	135	мл	Натуральный йогурт без добавок, жирностью 3.5 %
1	2	ч. л	Сухая закваска из кислого теста
Программа:			1 ОБЫЧНЫЙ
Подрумянивание:			СРЕДНЕЕ 

Хлеб из овсяных хлопьев с отрубями

Ингредиенты:

750 г	900 г		Ингредиенты
1	1	ч. л	Сухие дрожжи
270	325	г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
80	100	г	Овсяные хлопья с отрубями
1	1 ^{1/2}	ст. л	Сахар
1 ^{1/2}	2	ч. л	Соль
1 ^{1/2}	2	ст. л	Сливочное масло
300	360	мл	Молоко
Программа:			3 ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ
Подрумянивание:			СРЕДНЕЕ 

Имеющиеся в продаже готовые к выпечке смеси

В продаже имеются различные готовые к выпечке смеси.

- Положите 500 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.

Программы: ОБЫЧНЫЙ, БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ или ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ, в зависимости от типа используемой муки

Приготовление джема, мармелада

Ингредиентами базового рецепта являются мелко нарезанные фрукты или фруктовое пюре и желатиновый сахар. 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.
- Положите фрукты и желатиновый сахар в форму для выпечки, следя при этом, чтобы она не была наполнена более чем на две трети, так как мармелад имеет тенденцию к вспениванию в процессе варки. За процессом варки нужно тщательно следить.
- Запустите программу ДЖЕМ, МАРМЕЛАД.
- После того как программа закончится, выньте вилку из розетки и осторожно извлеките форму для выпечки, пользуясь кухонной прихваткой. Если нужно, слегка помешайте, чтобы осадить пену.
- Осторожно переложите джем или мармелад в приготовленные банки. После этого плотно закройте банки и дайте им остыть.
- Тщательно вымойте форму для выпечки после использования.

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. Ингредиенты можно добавлять после звукового сигнала при выполнении следующих программ: ОБЫЧНЫЙ, БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ, ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ, КЕКСЫ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА; КЕКСЫ ИЗ ОБЫЧНОГО ТЕСТА и БУТЕРБРОДНЫЙ.

Хлебопечка предназначена для использования рецептов с содержанием муки до 550 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.

Результаты выпечки зависят от нескольких факторов, таких как атмосферное давление, влажность, жесткость воды, температура в комнате или температура ингредиентов. Если предложенный рецепт вдруг не придется Вам по вкусу, мы Вам советуем его изменить в соответствии с рекомендациями, приведенными в разделе «Возможные проблемы».

Специальная информация для лиц, страдающих аллергией

С этой хлебопечкой 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 б'льших количествах.

Однако в этом случае должна использоваться только программа ОБЫЧНЫЙ с уставкой темного подрумянивания. При использовании этой программы буханка получается с более плотной корочкой.

При использовании муки без клейковины 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 тестомесилку нужно снять после конечной стадии замеса. Перед снятием тестомесилки посыпьте пальцы мукой. Снятие тестомесилки 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.

Для выпечки хлеба без клейковины лучше всего использовать имеющиеся в продаже смеси, готовые для выпечки.

Сокращения:

Ч. л = чайная ложка (мерная ложка: 1 ч. л) = 5 мл

$\frac{1}{2}$ ч. л = половина чайной ложки

Ст. л = столовая ложка (мерная ложка: 1 ст. л) = 15 мл

г = грамм

мл = миллилитр

Мерный стакан: 1 чашка = 200 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 инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не перенимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de servicio
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrālā kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrālā obsluḡi 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 / Slovak 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

Ceská Republika
 Ambos
 Krušohorská 788/61
 CZ 36301 Ostrov uk. Varu
 Tel.: 0164 / 61 22 95
 Fax: 0164 / 61 32 71

Croatia
 TD Medimurka d.d.
 Trg. Republike 6
 HR-40000 Čakovec
 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
 DEMISAT SANT BOI S.L.U.
 C/San Juan Bosco, 34
 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT /
 BARCELONA
 Tel.: 902 884 233
 eMail: administraci3n@demisat.com

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

Alex. Papanastasiou 55
 544 53 Thessaloniki
 Tel.: 0030-2310 928972

Iran
 IRAN-SEVERIN CO.
 Bahar Administration and Commercial
 Center
 No. 668, 7th Floor, Ave.
 South Bahar
 TEHRAN – IRAN
 Tel.: 009821-7516483
 e-mail: info@iranseverin.com
 Internet: www.iranseverin.com

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
 Euko Trading
 Namho B/D 3F, 194-6, Neungpyeong-Ri
 Opo.Eup, Gwangju-Si,
 Kyunggi-do
 Korea 464 892
 Tel: +82-31-714 5394
 Fax: +82-31-714 8394
 Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
 SERVO Ltd.
 Mr. Janis Pivovarenoks
 Tel: + 371 7279892
 servo@apollo.lv

Lebanon
 The Right Angle S.A.L.
 Boulos Building
 Hazmieh- Damascus Highway
 P.O. Box 1656-09
 BEIRUT, Lebanon
 Tel.: 05-952 162 and 3
 Fax: 05-950 190
 e-mail: rightangle@inco.com.lb

Luxembourg
 Ser-Tec
 41, rue de la poudrerie
 3364 Leudelange
 Tel.: 37 94 94 1
 Fax: 37 20 74

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

Service Zentrum
Altyn Frunzenskij
236016 Kaliningrad
ul. Frunze 15,
Tel.: (0112) 53 95 90

Сервисный центр
"Алтын Фрунзенский"
236016 Калининград,
ул.Фрунзе 15,
Тел.: (0112) 53 95 90

ООО Орбита-Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (095) 491 31 06

ООО "Орбита-Сервис"
123362, Москва,
ул. Свободы, д. 18
Тел.: (095) 491-31-06

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

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 0035 / 898 708 70
Fax: 0035/ 898 708 7803

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

Slovenská Republika

Ambos
Ambos Slovakia s.r.o.
Surianska cesta 62
94001 Nove Zamky
Tel: 00421 35 6424 280
Fax: 00421 903 747 227
e-mail: ambosslovakia@stonline.sk

Stand: 04.2008

SEVERIN

I/M No.: 8058.0000