

SEVERIN

Gebrauchsanweisung Brotbackautomat (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 Αρτοπαρασκευαστής (GR)

Руководство по эксплуатации Хлебопечка (RUS)

Lieber Kunde!

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

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

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

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

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

INHALT

| | |
|--------------------------------|----|
| Technische Daten | 3 |
| Wichtige Sicherheitshinweise | 4 |
| Ihre Brotbackmaschine | 5 |
| Bedienfeld | 6 |
| Benutzung der Brotbackmaschine | 8 |
| Programmfunktionen | 9 |
| Erste Inbetriebnahme | 9 |
| Handhabung | 10 |
| Reinigung | 11 |
| Fehlersuche | 11 |
| Rezepte | 12 |
| Garantie | 15 |

TECHNISCHE DATEN

| | |
|--|--|
| Art.-Nr.: | BM 3983 |
| Netzspannung: | 230 V~, 50 Hz |
| Leistungsaufnahme: | 450 W |
| Backkapazität: | max. 600g Mehl für ein 1000g - Brot |
| Abmessungen ca.: | 35 cm (B) x 22 cm (T) x 30 cm (H) |
| Gewicht: | 4.6 kg |
| Timer: | Bis zu 12:58 Stunden vorprogrammierbar |
| Programmfunktionen: | 12 |
| Zubehör: | Messbecher und Messlöffel |
| Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind. | |

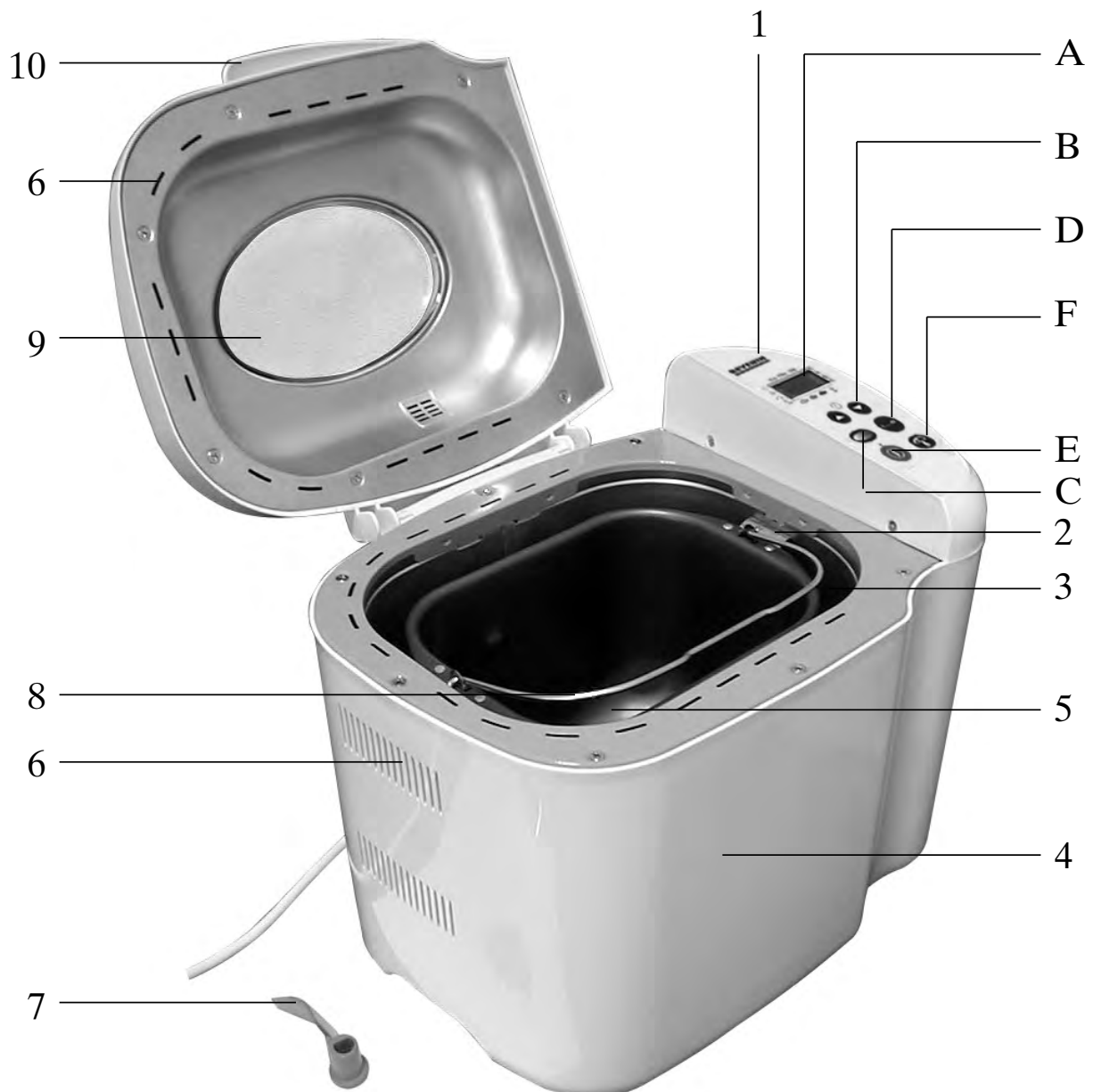
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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!**
- Schließen Sie die Brotbackmaschine nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
- **Nach jedem Gebrauch 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.
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweisen.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Deshalb das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen.
- 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 wurden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder auf einer nassen Oberfläche oder dort, wo es mit Wasserspritzern in Berührung kommen könnte. Tauchen Sie Netzstecker, Kabel oder Hauptgerät **nie** in Wasser.
- 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. | Halteklammer |
| | | 3. | Backraum |
| A | LCD-Anzeigedisplay | 4. | Gehäuse |
| B | Timer ⌚ | 5. | Backform |
| C | Bräunung 🍞 | 6. | Lüftungsschlitze |
| D | Menü 📖 | 7. | Knetstab |
| E | Start / Stop ⏹ | 8. | Backformgriff |
| F | Brotgewicht 🍞 | 9. | Sichtfenster |
| | | 10. | Deckel |




Bedienfeld

A LCD-Anzeigedisplay

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

Beispiel:



Mit der  -Taste wurde das Programm 2 (WEISSBROT) gewählt. In der Anzeige erscheint: 2 3:35 ; außerdem wird das Brotgewicht durch einen Punkt oben im Display mit 1kg angegeben bei mittlerer Bräunung (Punkt unten im Display). Das Programm läuft 3 Stunden und 35 Minuten.

B Timer

Die Programme 1, 2, 3, 4, 8, 9 und 10 können zeitverzögert gestartet werden. Damit kann das Programmende bis zu 12:58 Stunden später erfolgen.





Beispiel:

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


- Wählen Sie mit der  -Taste das gewünschte Programm.
- Drücken Sie die entsprechende  -Taste, 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 2. Knetphase beigegeben werden müssen.

C Bräunung











In den Backprogrammen kann der Bräunungsgrad für die Programme 1-3 in vier Stufen vorgewählt werden. Die vierte Stufe ist eine zusätzliche Schnellstufe. Am unteren LCD-Display-Rand erscheint ein Punkt an der Stelle des eingestellten Bräunungsgrades.

HELL 
MITTEL 
DUNKEL 
SCHNELL 

D Menü

Drücken Sie solange die  -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 | 1 | 2 | 3 |
|--|------------------|-------------|-------------------|-----------------------------------|------------------------|-------------------------|---------|----------------------|------------------|---------------------|-------------------------|
| | Basis | Weißbrot | Vollkornbrot | Hefekuchen | Kurzprogramm, 750 g | Kurzprogramm, 1000 g | Gebäck | Mischbrot (750 g) | Basis schnell | Weißbrot schnell | Vollkornbrot schnell |
| Vorheizen  | - | - | 30 Min. | - | - | - | - | 30 Min. | - | - | 5 Min. |
| 1. Kneten  | 5 Min. | 5 Min. | 5 Min. | 5 Min. | 13 Min. | 10 Min. | 3 Min. | 5 Min. | 5 Min. | 5 Min. | 5 Min. |
| Ruhen  | 5 Min. | 5 Min. | 5 Min. | 5 Min. | 10 Min. | 8 Min. | 5 Min. | 10 Min. | 5 Min. | 5 Min. | 5 Min. |
| 2. Kneten  | 20 Min. | 20 Min. | 15 Min. | 20 Min. | - | - | 5 Min. | 20 Min. | 20 Min. | 20 Min. | 15 Min. |
| 1. Aufgehen  | 39 Min. | 39 Min. | 49 Min. | 39 Min. | - | - | - | 39 Min. | 15 Min. | 15 Min. | 24 Min. |
| 1. Kurzes Rühren  | 10 Sek. | 10 Sek. | 10 Sek. | 10 Sek. | - | - | - | 10 Sek. | 10 Sek. | 10 Sek. | 10 Sek. |
| 2. Aufgehen  | 25 Min. | 30 Min. | 25 Min. | 25 Min. | - | - | - | 25 Min. | 8 Min. | 15 Min. | 10 Min. |
| | 50 Sek. | 50 Sek. | 50 Sek. | 50 Sek. | - | - | - | 50 Sek. | 50 Sek. | 50 Sek. | 50 Sek. |
| 2. Kurzes Rühren  | 15 Sek. | 10 Sek. | 10 Sek. | 5 Sek. | - | - | - | 10 Sek. | 10 Sek. | 10 Sek. | 10 Sek. |
| Letztes Aufgehen  | 49 Min. | 59 Min. | 44 Min. | 51 Min. | - | - | - | 44 Min. | 29 Min. | 38 Min. | 34 Min. |
| | 45 Sek. | 50 Sek. | 50 Sek. | 55 Sek. | - | - | - | 50 Sek. | 50 Sek. | 50 Sek. | 50 Sek. |
| Backen  | 500 g | 48 Min. | 50 Min. | 48 Min. | 50 Min. | | | 48 Min. | 50 Min. | 50 Min. | 48 Min. |
| | 750 g | 53 Min. | 52 Min. | 50 Min. | 55 Min. | 40 Min. | 90 Min. | 60 Min. | 53 Min. | 52 Min. | 50 Min. |
| | 1000 g | 60 Min. | 55 Min. | 53 Min. | 60 Min. | | | 60 Min. | 60 Min. | 55 Min. | 53 Min. |
| Programm dauer | 500 g | 3:13 | 3:30 | 3:43 | 3:17 | | | 2:12 | 2:30 | 2:30 | 2:28 |
| | 750 g | 3:18 | 3:32 | 3:45 | 3:22 | 0:58 | 1:43 | 2:17 | 2:32 | 2:30 | 2:30 |
| | 1000 g | 3:25 | 3:35 | 3:48 | 3:27 | | | 2:24 | 2:35 | 2:33 | 2:33 |
| Signalton nach (ab Start) | 17 Min. | - | 42 Min. | 17 Min. | - | - | - | 52 Min. | 17 Min. | - | 17 Min. |
| Menü 9 TEIG | 1. Kneten 5 Min. | Rest 5 Min. | 2. Kneten 20 Min. | Signalton nach 18 Min. (ab Start) | Aufgehen 60 Min. | Dauer 1:30 | | | | | |
| Menü 10 TEIG-LOCKER | Kneten 30 Min. | | | Signalton nach 10 Min. (ab Start) | Aufgehen 90 Min | Dauer 2:00 | | | | | |
| Menü 11 MARMELADE | Kneten 15 Min. | | | Backen 50 Min. | Dauer 1:05 | | | | | | |
| Menü 12 BACKEN | Backen 60 Min. | | | | | Dauer 1:00 | | | | | |

E START/STOP – Taste

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

Sicherung gegen Fehlbedienung:

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

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

F Brotgewicht

In Backprogrammen 1-4 kann die Größe des Brotes vorgewählt werden. In der LCD-Anzeige wird mit einem Strich unter der Brotgewichtsangabe das gewählte Brotgewicht angezeigt.

BENUTZUNG DER BROTBÄCKMASCHINE

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 600g festen Zutaten (ca. 1000g fertiges Brot).
- Teig für Brötchen, Pizza usw. mischen, kneten und aufgehen lassen.

Weitere wichtige Hinweise

- Benutzen Sie stets Topflappen, wenn Sie das heiße Gerät bzw. heißes Brot anfassen.
- Sie können Rezepte mit einem Mehlanteil von ca. 200g - 600g 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. 7 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 entflammable Unterlage (z. B. Teppich), sondern immer auf eine harte, flache Unterlage. Stellen Sie das Gerät so, dass

- es nicht umkippen kann.
- Berühren Sie während des Backvorganges nicht die Dampfaustrittsöffnungen hinten im Deckel oder das Sichtfenster im Deckel, da diese Teile heiß werden.
 - Nach Gebrauch Gerät stets abkühlen lassen 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 Aufgeh- und Backphase ist gegenüber dem BASIS-Programm verlängert, da der Teig für Brote mit einem hohen Anteil an Roggen- oder Vollkornmehl nicht so stark aufgeht wie Teig aus Weizenmehl.

4 = HEFEKUCHEN

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

5 = KURZPROGRAMM, 750g

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

6 = KURZPROGRAMM, 1000g

Geeignet sich für Rezepte bis zu 1000g. Außerdem werden die Brote kleiner und dichter als normalerweise.

7 = GEBÄCK

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

8 = MISCHBROT (750g)

Das Programm enthält gegenüber dem BASIS-Programm eine Vorheizzeit und ist für Brote mit verschiedenen Mehlsorten geeignet.

9 = TEIG

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

10 = TEIG, LOCKER

Im Gegensatz zu dem TEIG-Programm erhält man nachher einen lockeren Teig.



11 = 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.


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

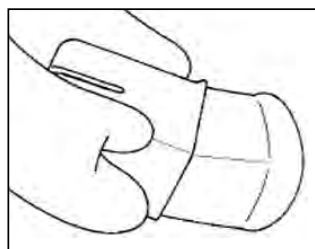
- Entnehmen Sie die Backform.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Wählen Sie mit der Taste  das Programm **12 (BACKEN)**.
- Drücken Sie die  -Taste und heizen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel für ca. 10

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. 2 Sekunden drücken, den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Reinigen Sie die Backform vor der ersten Benutzung.

HANDHABUNG

- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Backform.
- Setzen Sie 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. Die Backform muss fest im Gerät einrasten. Schließen Sie vor dem Start den Deckel stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Mit der -Taste können Sie das gewünschte Backprogramm einstellen. Mit jedem Druck auf diese Taste wird in das nächstfolgende Programm gewechselt.
- In den Programmen 1-3 kann mit der Taste  die Bräunung in den Stufen HELL () , MITTEL () , DUNKEL () , SCHNELL () eingestellt werden.
- In den Programmen 1-4 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 einstellen.
- Betätigen Sie die -Taste, um den Knet- und/oder Backvorgang zu starten.
- In den Programmen 1, 3, 4, 8, 9 und 10 ertönt während des zweiten Knetvorganges ein Signalton, damit Sie weitere Zutaten wie z. B. Früchte und Nüsse hinzufügen können. Den Deckel nach dem zweiten Knetvorgang bis zum Programmende nicht mehr öffnen.
- Ist das Brot oder der Teig fertig, ertönt ein mehrfacher Signalton und in der Zeitanzeige erscheint 0:00 und  . Drücken Sie für 2 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 ein Kuchenrost damit es auch von unten abkühlt. Das Brot muss erst abkühlen, bevor es geschnitten werden kann.



REINIGUNG

- **Achtung! Vor der Reinigung Netzstecker aus der Steckdose ziehen** und Gerät abkühlen lassen. Tauchen Sie die Brotbackmaschine niemals in Wasser.
- Entfernen 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.
Ist das Gerät noch zu heiß, blockiert eine automatische Sicherheitssperre den Start. Im LCD-Anzeigedisplay erscheint **HHH** und ein Dauersignal ertönt. Drücken Sie die **ⓘ**-Taste für 2 Sekunden und entnehmen Sie die Backform mit den Zutaten. Lassen Sie das Gerät etwa 20 Minuten vor dem erneuten Start mit geöffnetem Deckel abkühlen.
4. *Das Brot ist zu hoch geworden.*
Nehmen Sie nicht zuviel Hefe, Wasser oder Mehl.
5. *Das Brot ist nicht hoch genug geworden.*
Erhöhen Sie die Hefe-, Wasser-, oder Süßmittelmenge. Beachten Sie bei Hinzugabe der Zutaten stets die richtige Reihenfolge: Flüssige Zutaten, trockene Zutaten, Hefe.
Anmerkung: Brot aus Roggen- oder Vollkornmehl geht erfahrungsgemäß nicht so hoch wie aus Weizenmehl.
6. *Der Teig fällt nach Beginn der Backphase nach innen ein.*
Der Teig ist zu locker. Reduzieren Sie die Flüssigkeits- oder Hefemenge etwas oder wählen Sie ein Programm mit einer kürzeren Aufgehphase. Ebenso kann die Salzmenge etwas erhöht werden.

7. *Der Teig ist zu weich oder klebrig.*
Fügen Sie während des Knetens einen Löffel Mehl hinzu, um den Teig geschmeidig zu machen.
8. *Der Teig knetet sehr schwer.*
Fügen Sie während des Knetvorganges einen Löffel Wasser hinzu.

REZEPTE

Weizenbrot

Zutaten:

| 500g | 750g | 1kg | | Zutaten |
|------------------|------|-----|--------|--------------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | TL | Trockenhefe |
| 180 | 300 | 360 | g | Weizenmehl Type 1050 |
| 120 | 200 | 240 | g | Weizenmehl Type 405 |
| 1 | 1½ | 2 | TL | Salz |
| 1 | 1½ | 2 | TL | Honig oder Zuckerrübensirup |
| 1 | 1 | 2 | TL | Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig |
| 180 | 290 | 350 | ml | Wasser |
| <i>Programm:</i> | | | BASIS | |
| <i>Bräunung:</i> | | | DUNKEL | |

Mischbrot mit Sojakernen

Zutaten:

| 500g | 750g | 1kg | | Zutaten |
|---|------|-----|--------|--------------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | TL | Trockenhefe |
| 150 | 250 | 300 | g | Weizenmehl Type 550 |
| 130 | 220 | 260 | g | Roggenmehl Type 1150 |
| 1 | 2 | 2 | TL | Salz |
| ½ | 1½ | 1½ | TL | Zucker |
| 105 | 180 | 210 | ml | Wasser |
| 95 | 160 | 190 | ml | Buttermilch |
| 1 | 1½ | 2 | TL | Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig |
| 20 | 30 | 40 | g | Sojakerne |
| ½ | 1 | 1 | TL | Brotgewürz |
| <i>Programm:</i> | | | BASIS | |
| <i>Bräunung:</i> | | | MITTEL | |
| Die Sojakerne nach dem Signalton einfüllen. | | | | |

Zwiebelbrot

Zutaten:

| 500g | 750g | 1kg | | Zutaten |
|--|------|-----|-----------|----------------------|
| 1 | 1½ | 2 | TL | Trockenhefe |
| 180 | 250 | 360 | g | Weizenmehl Type 405 |
| 120 | 250 | 240 | g | Roggenmehl Type 1150 |
| 1 | 1½ | 2 | TL | Salz |
| ½ | ½ | 1 | TL | Zucker |
| 110 | 180 | 220 | ml | Wasser |
| 90 | 150 | 180 | ml | Buttermilch |
| 30 | 40 | 50 | g | Röstzwiebeln |
| <i>Programm:</i> | | | WEISSBROT | |
| <i>Bräunung:</i> | | | MITTEL | |
| Die Röstzwiebeln nach dem Signalton einfüllen. | | | | |

Weizenbrot

Zutaten:

| 500g | 750g | 1kg | | Zutaten |
|------------------|------|-----|--------|--------------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | TL | Trockenhefe |
| 145 | 250 | 290 | g | Weizenmehl Type 550 |
| 155 | 250 | 310 | g | Weizenmehl Type 1050 |
| 1 | 2 | 2 | TL | Salz |
| ½ | ½ | 1 | TL | Zucker |
| ½ | 1½ | 1 | EL | Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig |
| 140 | 240 | 280 | ml | Buttermilch |
| 80 | 120 | 160 | ml | Milch |
| <i>Programm:</i> | | | BASIS | |
| <i>Bräunung:</i> | | | MITTEL | |

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 |
| <i>Programm:</i> | | HEFEKUCHEN |

Brot mit Fruchtgeschmack

Zutaten:

| 500g | 750g | 1kg | | Zutaten |
|------------------|------|-----|--------|----------------------|
| 1 | 1 | 1½ | TL | Trockenhefe |
| 155 | 250 | 310 | g | Weizenmehl Type 550 |
| 145 | 250 | 290 | g | Roggenmehl Type 1150 |
| 1 | 2 | 2 | TL | Salz |
| ½ | ½ | 1 | TL | Zucker |
| 200 | 350 | 400 | ml | Grapefruitsaft |
| <i>Programm:</i> | | | BASIS | |
| <i>Bräunung:</i> | | | DUNKEL | |

Weißbrot

Zutaten:

| 500g | 750g | 1kg | | Zutaten |
|------------------|------|-----|----------|---------------------|
| ½ | 1 | 1 | TL | Trockenhefe |
| 260 | 410 | 520 | g | Weizenmehl Type 405 |
| 1½ | 2 | 2½ | EL | Zucker |
| 1 | 1½ | 2 | TL | Salz |
| 1 | 1½ | 2 | EL | Butter |
| 100 | 150 | 200 | ml | Milch |
| 80 | 110 | 160 | ml | Wasser |
| <i>Programm:</i> | | | WEIßBROT | |
| <i>Bräunung:</i> | | | MITTEL | |

Roggenvollkornmischbrot

Zutaten:

| 500g | 750g | 1kg | | Zutaten |
|------------------|------|-----|--------------|-----------------------------------|
| 1 | 1½ | 2 | TL | Trockenhefe |
| 150 | 250 | 300 | g | Weizenmehl Type 1050 |
| 150 | 250 | 300 | g | Roggenvollkornmehl |
| 1 | 1 | 1½ | TL | Salz |
| ½ | ½ | 1 | TL | Zucker |
| 190 | 320 | 380 | ml | Wasser |
| 1½ | 2 | 3 | EL | Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig |
| <i>Programm:</i> | | | VOLLKORNBROT | |
| <i>Bräunung:</i> | | | DUNKEL | |

Haferflockenkleiebrot

Zutaten:

| 500g | 750g | | Zutaten |
|------------------|------|----|--|
| ½ | 1 | TL | Trockenhefe |
| 180 | 360 | g | Weizenmehl Type 550 |
| 55 | 110 | g | Haferflockenkleie |
| 1 | 1½ | EL | Zucker |
| 1 | 2 | TL | Salz |
| 1 | 2 | EL | Butter |
| 200 | 410 | ml | Milch |
| <i>Programm:</i> | | | VOLLKORN |
| <i>Bräunung:</i> | | | MITTEL |
| <i>Hinweis:</i> | | | Bei diesem Rezept würde ein 1 kg-Brot während dem Backvorgang zu stark aufgehen. |

Kleie-Brot

Zutaten:

| 500g | 750g | 1kg | | Zutaten |
|------------------|------|-----|--------|---------------------|
| ½ | 1 | 1 | TL | Trockenhefe |
| 225 | 370 | 450 | g | Weizenmehl Type 550 |
| ¼ | ½ | ½ | cup | Weizenkleie |
| 1 | 2 | 2 | EL | Zucker |
| 1 | 2 | 2 | EL | Trockenmilch |
| 1 | 1 | 2 | TL | Salz |
| 1 | 2 | 2 | EL | Butter |
| 150 | 250 | 300 | ml | Wasser |
| <i>Programm:</i> | | | BASIS | |
| <i>Bräunung:</i> | | | MITTEL | |

Pizza-Teig

Zutaten:

| | | Zutaten |
|------------------|----|---------------------|
| 2 | TL | Trockenhefe |
| 400 | g | Weizenmehl Type 550 |
| 2 | TL | Salz |
| 1 | TL | Zucker |
| 3 | EL | Olivenöl |
| 230 | ml | Wasser |
| <i>Programm:</i> | | TEIG |

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

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

Weizenmischbrot

Zutaten:

| 500g | 750g | 1kg | | Zutaten |
|------------------|------|-----|--------|--------------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | TL | Trockenhefe |
| 150 | 250 | 300 | g | Weizenmehl Type 550 |
| 150 | 250 | 300 | g | Roggenmehl Type 1150 |
| 1 | 1½ | 2 | TL | Salz |
| ½ | ½ | 1 | TL | Zucker |
| 140 | 200 | 280 | ml | Wasser |
| 75 | 150 | 150 | ml | Naturjoghurt 3,5% Fettgehalt |
| 1 | 1 | 2 | TL | Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig |
| <i>Programm:</i> | | | BASIS | |
| <i>Bräunung:</i> | | | MITTEL | |

Käsebrot

Zutaten:

| 500g | 750g | 1kg | | Zutaten |
|---|------|-----|--------|-------------------------------|
| 1 | 1½ | 1½ | TL | Trockenhefe |
| 180 | 250 | 300 | g | Weizenmehl Type 550 |
| 120 | 250 | 300 | g | Roggenmehl Type 1150 |
| 1 | 1½ | 2 | TL | Salz |
| 1 | ½ | 1 | TL | Zucker |
| 120 | 150 | 240 | ml | Wasser |
| 200 | 150 | 180 | ml | Buttermilch |
| 40 | 50 | 60 | g | Fein geriebener Emmentaler |
| <i>Programm:</i> | | | BASIS | |
| <i>Bräunung:</i> | | | DUNKEL | |
| Den geriebenen Käse nach dem Signalton einfüllen. | | | | |

Handelsübliche Brotbackmischungen

Im Handel sind verschiedene Brotbackmischungen erhältlich.

- Füllen Sie die angegebene Menge

Trockenhefe und bis zu 600 g 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 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. beigelegt werden.

Die Zutaten können in den Programmen BASIS, VOLLKORNBROT, HEFEKUCHEN, MISCHBROT (750 g) TEIG und TEIG, LOCKER nach dem Signalton ca. 5-10 Min. nach Beginn des 2. Knetvorganges hinzugefügt werden.

Es können Rezepte mit einem Mehlmanteil von bis zu 600g 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.

Abkürzungen:

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

1/2 TL = halber Teelöffel

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

g = Gramm

ml = Milliliter

Messbecher: 1 cup = 250 ml

Ersatzteile und Zubehör

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



Entsorgung

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

GARANTIE

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

TABLE OF CONTENTS

| | |
|-------------------------------|----|
| Technical specifications | 16 |
| Important safety instructions | 17 |
| Your bread-maker | 18 |
| Control panel | 19 |
| Using the bread-maker | 21 |
| Programme functions | 22 |
| Before first use | 22 |
| Operation | 23 |
| Cleaning and care | 24 |
| Troubleshooting | 24 |
| Recipes | 25 |
| Guarantee | 28 |

TECHNICAL SPECIFICATIONS





| | |
|---|------------------------------------|
| Model no.: | BM 3983 |
| Operating voltage: | 230 V~, 50 Hz |
| Power consumption: | 450 W |
| Baking capacity: | max. 600g flour for a 1000g loaf |
| Approximate dimensions: | 35 cm (W) x 22 cm (D) x 30 cm (H) |
| Weight: | 4.6 kg |
| Timer: | Pre-programmable up to 12:58 hours |
| Programme functions: | 12 |
| Accessories: | Measuring cup and measuring spoon |
| This product complies with all binding CE labelling directives. | |

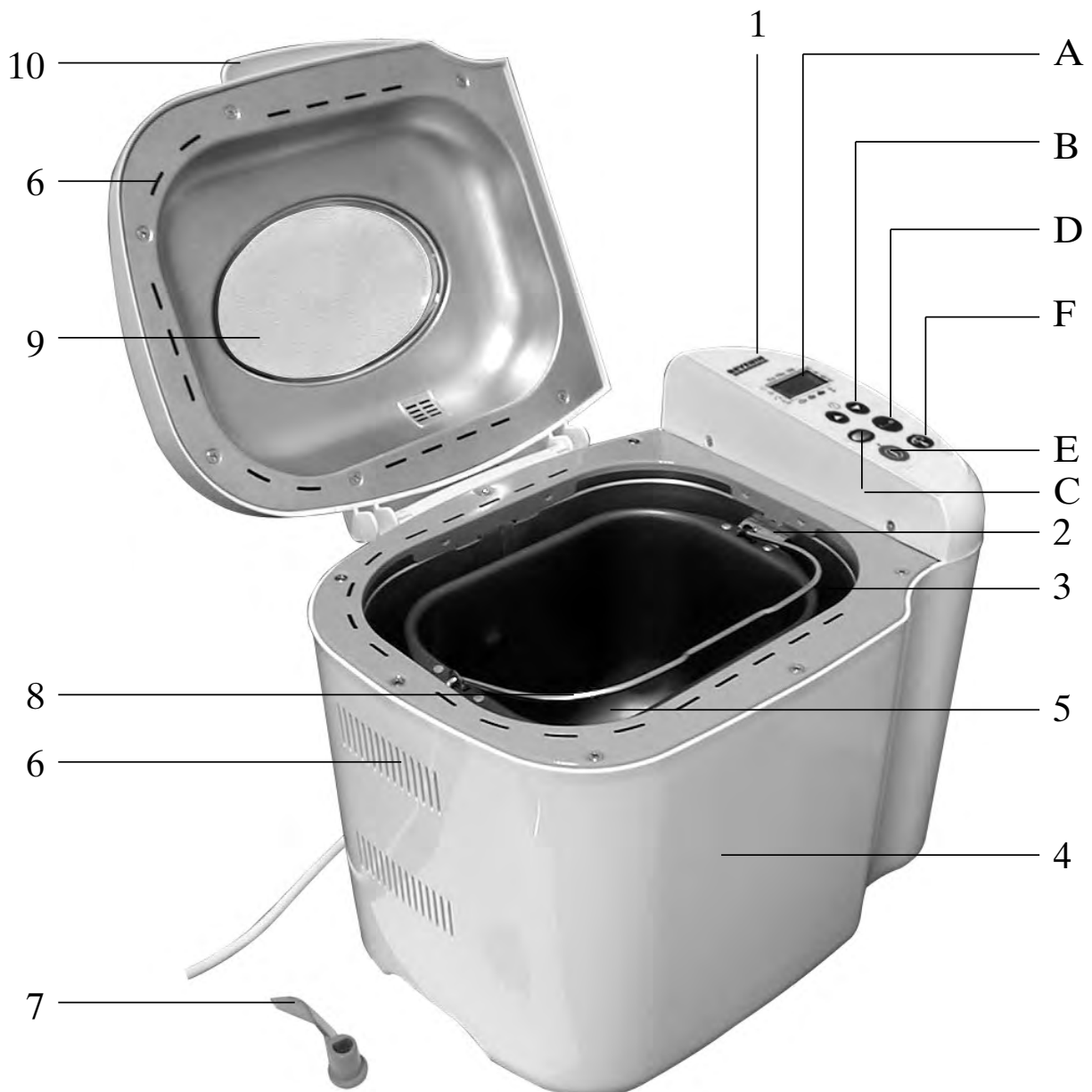
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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.**
- 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.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not allow the cord to hang free; the cord must be kept well away from hot parts of the appliance.
- Do not operate if the appliance or its power cord show any signs of damage.
- Children are not aware of the dangers that may occur when operating electrical appliances. Always place the unit in such a way that children cannot reach it.
- 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.
- 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. | Safety holding clip |
| | | 3. | Baking compartment |
| A | LCD-display | 4. | Housing |
| B | Timer \oplus | 5. | Bread baking-tin |
| C | Browning control  | 6. | Steam vents |
| D | Menu  | 7. | Dough hook |
| E | Start / Stop  | 8. | Baking-tin handle |
| F | Bread weight  | 9. | Viewing window |
| | | 10. | Lid |




Control panel

A LCD-display

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

Example:



In this case, programme 2 (for WHITE BREAD/FRENCH BREAD) has been selected via the  button. The display shows: 2 3:35; in addition, the weight is shown in the form of a dot in the upper part of the display, indicating a weight of 1kg; the selected browning level is shown as 'medium', indicated in the form of a dot symbol in the lower part of the display. The total programme running time is 3 hours and 35 minutes.

B Timer

Programmes 1, 2, 3, 4, 8, 9 or 10 may be started with a delayed timer setting, enabling the selected programme to finish up to 12:58 hours later.

Example:

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


- Use the  button to select the desired programme.
- Press the appropriate  button 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 second kneading phase.











C Browning

Baking programmes 1-3 allow for a pre-selection of the desired level of browning: four settings are available; the fourth setting, however, serves for additional quick-browning. The selected level of browning is shown in the form of a dot in the lower part of the LCD-display.


LIGHT 
MEDIUM 
DARK 
QUICK 

D Menu


Press the  button until the desired programme is shown in the LCD-display (A). The menu allows for 12 different programmes to be selected:

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------------------|--|--|----------------------|------------|---------|---------|---------|------------------------------|---------|-------------------------------|---------|---------------------|---------|-----------------------------------|---------|-------------------|---------|--------------------------------------|---------|--------------------|
| Programme | 1 | Standard | 2 | White bread/ French bread | 3 | Wholemeal | 4 | Cakes | 5 | Short programme, 750 g | 6 | Short programme, 1000 g | 7 | Biscuits, pastry | 8 | Wheat and rye bread (750 g) | 1 | Standard quick | 2 | White bread/French bread quick | 3 | Wholemeal quick |
| | Pre-heating  | - | - | 30 min. | - | - | - | - | - | - | - | 30 min. | - | - | - | - | - | - | - | - | 5 min. | |
| 1st Kneading phase  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 13 min. | 10 min. | 10 min. | 3 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| Standing phase  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 10 min. | 8 min. | 5 min. | 10 min. | 10 min. | 10 min. | 10 min. | 10 min. | 10 min. | 10 min. | 10 min. | 10 min. | 10 min. | 10 min. | 10 min. | 10 min. | 10 min. | 10 min. |
| 2nd Kneading phase  | 20 min. | 20 min. | 15 min. | 20 min. | - | - | 5 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 15 min. |
| 1st Rising phase  | 39 min. | 39 min. | 49 min. | 39 min. | - | - | - | 39 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 24 min. |
| 1st short stirring phase  | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | - | - | - | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. |
| 2nd Rising phase  | 25 min. | 30 min. | 25 min. | 25 min. | - | - | - | 25 min. | 8 min. | 8 min. | 8 min. | 8 min. | 8 min. | 8 min. | 8 min. | 8 min. | 8 min. | 8 min. | 8 min. | 8 min. | 15 min. | 10 min. |
| 2nd short stirring phase  | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | - | - | - | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. |
| Last rising phase  | 15 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 5 sec. | - | - | - | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. |
| Baking  | 49 min. | 59 min. | 44 min. | 51 min. | - | - | - | 44 min. | 29 min. | 38 min. | 34 min. | 34 min. | 34 min. | 34 min. | 34 min. | 34 min. | 34 min. | 34 min. | 34 min. | 34 min. | 34 min. | 34 min. |
| | 45 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 55 sec. | - | - | - | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. |
| | 48 min. | 50 min. | 48 min. | 50 min. | 35 min. | 40 min. | 90 min. | 60 min. | 48 min. | 50 min. | 48 min. | 50 min. | 48 min. | 50 min. | 48 min. | 50 min. | 48 min. | 50 min. | 48 min. | 50 min. | 48 min. | 48 min. |
| Programme running time | 53 min. | 52 min. | 50 min. | 55 min. | - | - | - | 53 min. | 53 min. | 52 min. | 50 min. | 53 min. | 50 min. | 53 min. | 53 min. | 52 min. | 50 min. | 53 min. | 53 min. | 52 min. | 50 min. | 50 min. |
| | 60 min. | 55 min. | 53 min. | 60 min. | - | - | - | 60 min. | 60 min. | 60 min. | 60 min. | 60 min. | 60 min. | 60 min. | 60 min. | 60 min. | 60 min. | 60 min. | 60 min. | 60 min. | 60 min. | 53 min. |
| | 500 g | 3:13 | 3:30 | 3:43 | 3:17 | - | - | 2:12 | 2:30 | 2:28 | 2:28 | 2:28 | 2:28 | 2:28 | 2:28 | 2:28 | 2:28 | 2:28 | 2:28 | 2:28 | 2:28 | 2:28 |
| Acoustic signal after (from start) | 750 g | 3:18 | 3:32 | 3:45 | 3:22 | 0:58 | 1:43 | 3:55 | 2:17 | 2:32 | 2:30 | 2:30 | 2:30 | 2:30 | 2:30 | 2:30 | 2:30 | 2:30 | 2:30 | 2:30 | 2:30 | 2:30 |
| | 1000 g | 3:25 | 3:35 | 3:48 | 3:27 | 0:58 | 1:43 | 3:55 | 2:24 | 2:35 | 2:33 | 2:33 | 2:33 | 2:33 | 2:33 | 2:33 | 2:33 | 2:33 | 2:33 | 2:33 | 2:33 | 2:33 |
| Menu 9 DOUGH | 17 min. | - | 42 min. | 17 min. | - | - | - | 52 min. | 17 min. | - | 17 min. | - | 17 min. | - | 17 min. | - | 17 min. | - | 17 min. | - | 17 min. | 17 min. |
| Menu 10 DOUGH-LIGHT | 1st Kneading phase 5 min. | Standing phase 5 min. | 2nd Kneading phase 20 min. | Acoustic signal after 18 min. (from start) | Rising phase 60 min. | Total 1:30 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Kneading phase 30 min. | | Acoustic signal after 10 min. (from start) | Rising phase 90 Min | Total 2:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Menu 11 JAM, MARMALADE | Kneading phase 15 min. | | Baking 50 min. | Total 1:05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Menu 12 BAKING | Baking 60 min. | | Total 1:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

E **START/STOP button**

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

Protection against incorrect input:

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

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

F **Loaf weight**

Baking programmes 1-4 allow for a pre-selection of the loaf size. The selected weight is indicated, i.e. underlined, 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 600g of solid ingredients (for a loaf of approx. 1000g).
- mix, 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 approx. 200g - 600g should be used with this bread-maker. Should the flour content fall short of this minimum, thorough kneading of the dough cannot be ensured. Excessive flour content may result in the dough rising over the edge of the baking-tin.
- In case of a power failure of less than 7 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 dough hook have an anti-stick coating. In order to avoid damage to this, 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. Smoke can occur as the result of dough rising over the edge of the baking-tin and touching the heating elements. It is therefore very 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 unit, nor the viewing window in the lid: these parts heat up during operation.
 - After use, ensure that the appliance is disconnected from the power supply and has cooled down completely before cleaning.

PROGRAMME FUNCTIONS

1 = STANDARD

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

2 = WHITE BREAD/FRENCH BREAD

Suitable for typical light dough such as White bread/French bread.

3 = WHOLEMEAL

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

4 = CAKES

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

5 = SHORT PROGRAMME, 750g

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

6 = SHORT PROGRAMME, 1000g

Suitable for recipes up to 1000g; the loaves will also turn out smaller and firmer than usual.

7 = BISCUITS, PASTRY

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

8 = WHEAT AND RYE BREAD (750g)

In comparison to the STANDARD setting, this programme has a pre-heating phase and is suitable for breads with different types of flour.

9 = 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 be baked in a conventional oven.

10 = DOUGH, LIGHT

In comparison to the DOUGH setting, this dough turns out lighter.



11 = JAM, MARMALADE

Suitable for preparing jam or marmalade. During preparation, make sure the baking-tin is only filled two-third with all the ingredients, since the mixture may tend to foam up.


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

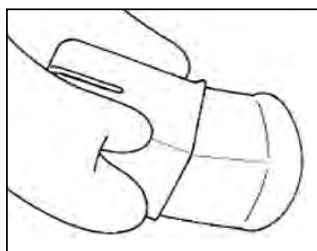
- Remove the baking-tin.
- Insert the plug into a suitable wall socket.
- Use the  button to select programme **12** (BAKING).
- Press the  button and let the unit heat up for approximately 10 minutes with the lid

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 2 seconds, remove the plug from the wall socket and allow the unit to cool down. The baking-tin itself must be thoroughly cleaned before it is used for the first time.

OPERATION


- Open the lid and remove the baking-tin.
- Fit the dough 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. Make sure that the tin locks firmly into place. Before starting the programme, close the lid and insert the plug into a suitable wall socket.
- Use the  button to select the desired baking programme. Each time the button is pressed, the display changes to the next programme in the sequence.
- Using the  button, the desired level of browning can be pre-selected in programmes 1-3. The following settings are available: LIGHT (), MEDIUM (), DARK () and QUICK ().
- Baking programmes 1-4 allow for pre-selection of the bread size, using the  button.
- If you wish to start the programme with a timer delay, the desired total running time can now be set with the  buttons.
- Otherwise, press the  button to start the kneading and/or baking process.
- During the second kneading phase in programmes 1, 3, 4, 8, 9 and 10, an acoustic signal indicates that additional ingredients such as fruits and nuts can be added to the dough. Do not open the lid after this second kneading phase, but wait until the programme has finished.
- Once the bread or dough is ready, a multiple acoustic signal is heard and the time display shows **0:00** and  . Press the  button for at least 2 seconds and open the lid.
- Should you forget to press the  button and to remove the bread immediately, 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 dough hook be stuck in the bread, it should be removed carefully. To avoid damage or scratches to the anti-stick coating, do not use any metallic or otherwise 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.



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. Do not immerse the bread-maker in water.
- Remove the baking-tin from the appliance, and take out the dough hook. The baking-tin and the dough 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 dough 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 should be cleaned with a soft, **dry** cloth.
- Do **not** use cleaning agents specifically designed for baking ovens, and do not use any abrasives or harsh cleaning solutions, vinegar or bleaching agents for cleaning.
- Before storing the appliance, always ensure that it has cooled down and that it is completely dry.

TYPICAL PROBLEMS

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 2 seconds, and remove the baking-tin with the ingredients from the unit. Allow the bread-maker to cool down for approximately 20 minutes with the lid open before you attempt to start the programme again.
4. *The loaf has risen too high.*
Reduce the amount or quantity of yeast, water or flour used.
5. *The loaf has not risen high enough.*
Increase the amount of yeast, water or sweeteners. Ensure that the correct order is used when putting the ingredients into the baking-tin: first the liquid ingredients followed by the solid ingredients, finally the yeast. Note: bread made of rye or wholemeal flour tends to rise less than bread made of wheat
6. *After the baking phase has started, the dough collapses inwards.*
The dough is too light. Slightly reduce the quantity of liquids or the amount of yeast, or use a programme with a shorter rising phase. You may also try increasing the amount of salt.

7. *The dough is too soft or too sticky.*
The dough texture may become smoother if a spoonful of flour is added during the kneading
8. *The dough is very difficult to knead.*
Add a spoonful of water during the kneading process.

RECIPES

Wheat bread

Ingredients:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredients |
|-------------------|------|-----|------|----------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsp. | Dry yeast |
| 180 | 300 | 360 | g | Wheat flour type 1050 |
| 120 | 200 | 240 | g | Wheat flour type 405 |
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Salt |
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Honey or sugar-beet syrup |
| 1 | 1 | 2 | tsp. | Sourdough powder from sour dough |
| 180 | 290 | 350 | ml | Water |
| <i>Programme:</i> | | | | STANDARD |
| <i>Browning:</i> | | | | DARK |

Wheat and rye bread with soy seeds

Ingredients:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredients |
|--|------|-----|------|----------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsp. | Dry yeast |
| 150 | 250 | 300 | g | Wheat flour type 550 |
| 130 | 220 | 260 | g | Rye flour type 1150 |
| 1 | 2 | 2 | tsp. | Salt |
| ½ | 1½ | 1½ | tsp. | Sugar |
| 105 | 180 | 210 | ml | Water |
| 95 | 160 | 190 | ml | Buttermilk |
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Sourdough powder from sour dough |
| 20 | 30 | 40 | g | Soy seeds |
| ½ | 1 | 1 | tsp. | Bread spice |
| <i>Programme:</i> | | | | STANDARD |
| <i>Browning:</i> | | | | MEDIUM |
| The soy seeds are added after the acoustic signal. | | | | |

Onion bread

Ingredients:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredients |
|---|------|-----|------|--------------------------|
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Dry yeast |
| 180 | 250 | 360 | g | Wheat flour type 405 |
| 120 | 250 | 240 | g | Rye flour type 1150 |
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Salt |
| ½ | ½ | 1 | tsp. | Sugar |
| 110 | 180 | 220 | ml | Water |
| 90 | 150 | 180 | ml | Butter-milk |
| 30 | 40 | 50 | g | Fried onions |
| <i>Programme:</i> | | | | WHITE BREAD/FRENCH BREAD |
| <i>Browning:</i> | | | | MEDIUM |
| The roast onions are added after the acoustic signal. | | | | |

Wheat bread

Ingredients:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredients |
|-------------------|------|-----|------|----------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsp. | Dry yeast |
| 145 | 250 | 290 | g | Wheat flour type 550 |
| 155 | 250 | 310 | g | Wheat flour type 1050 |
| 1 | 2 | 2 | tsp. | Salt |
| ½ | ½ | 1 | tsp. | Sugar |
| ½ | 1½ | 1 | tbs. | Sourdough powder from sour dough |
| 140 | 240 | 280 | ml | Butter-milk |
| 80 | 120 | 160 | ml | Milk |
| <i>Programme:</i> | | | | STANDARD |
| <i>Browning:</i> | | | | MEDIUM |

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 |
| <i>Programme:</i> | | CAKES |

Fruit bread

Ingredients:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredients |
|-------------------|------|----------|------|----------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsp. | Dry yeast |
| 155 | 250 | 310 | g | Wheat flour type 550 |
| 145 | 250 | 290 | g | Rye flour type 1150 |
| 1 | 2 | 2 | tsp. | Salt |
| ½ | ½ | 1 | tsp. | Sugar |
| 200 | 350 | 400 | ml | Grapefruit juice |
| <i>Programme:</i> | | STANDARD | | |
| <i>Browning:</i> | | DARK | | |

White bread/French bread

Ingredients:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredients |
|-------------------|------|--------------------------|------|----------------------|
| ½ | 1 | 1 | tsp. | Dry yeast |
| 260 | 410 | 520 | g | Wheat flour type 405 |
| 1½ | 2 | 2½ | tbs. | Sugar |
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Salt |
| 1 | 1½ | 2 | tbs. | Butter |
| 100 | 150 | 200 | ml | Milk |
| 80 | 110 | 160 | ml | Water |
| <i>Programme:</i> | | WHITE BREAD/FRENCH BREAD | | |
| <i>Browning:</i> | | MEDIUM | | |

Rye-wholemeal-wheat bread

Ingredients:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredients |
|-------------------|------|-----------------|------|----------------------------------|
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Dry yeast |
| 150 | 250 | 300 | g | Wheat flour type 1050 |
| 150 | 250 | 300 | g | Rye wholemeal flour |
| 1 | 1 | 1½ | tsp. | Salt |
| ½ | ½ | 1 | tsp. | Sugar |
| 190 | 320 | 380 | ml | Water |
| 1½ | 2 | 3 | tbs. | Sourdough powder from sour dough |
| <i>Programme:</i> | | WHOLEMEAL BREAD | | |
| <i>Browning:</i> | | DARK | | |

Oat flake bran bread

Ingredients:

| 500g | 750g | | Ingredients |
|-------------------|------|--|----------------------|
| ½ | 1 | tsp. | Dry yeast |
| 180 | 360 | g | Wheat flour type 550 |
| 55 | 110 | g | Oat flake bran |
| 1 | 1½ | tbs. | Sugar |
| 1 | 2 | tsp. | Salt |
| 1 | 2 | tbs. | Butter |
| 200 | 410 | ml | Milk |
| <i>Programme:</i> | | WHOLEMEAL | |
| <i>Browning:</i> | | MEDIUM | |
| <i>Note:</i> | | With this recipe, a loaf of 1 kg would rise too much during baking | |

Bran bread

Ingredients:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredients |
|-------------------|------|----------|------|----------------------|
| ½ | 1 | 1 | tsp. | Dry yeast |
| 225 | 370 | 450 | g | Wheat flour type 550 |
| ¼ | ½ | ½ | cup | Wheat bran |
| 1 | 2 | 2 | tbs. | Sugar |
| 1 | 2 | 2 | tbs. | Milk powder |
| 1 | 1 | 2 | tsp. | Salt |
| 1 | 2 | 2 | tbs. | Butter |
| 150 | 250 | 300 | ml | Water |
| <i>Programme:</i> | | STANDARD | | |
| <i>Browning:</i> | | 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 |
| <i>Programme:</i> | | DOUGH |

- Once the programme has finished, remove the dough from the baking-tin.
- Smear a baking tray with olive oil and spread the dough out with a rolling pin.

- Let the dough rise at room temperature for approximately 30 minutes.
- Spread the dough with the toppings of your choice, and let it bake for 15-25 minutes at 200° C in a pre-heated baking oven, until the cheese has melted and spread evenly, and the dough is brown around the edges.

Wheat and rye bread

Ingredients:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredients |
|-------------------|------|----------|------|--|
| 1 | 1 | 1½ | tsp. | Dry yeast |
| 150 | 250 | 300 | g | Wheat flour type 550 |
| 150 | 250 | 300 | g | Rye flour type 1150 |
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Salt |
| ½ | ½ | 1 | tsp. | Sugar |
| 140 | 200 | 280 | ml | Water |
| 75 | 150 | 150 | ml | Natural plain yoghurt, 3,5% fat content |
| 1 | 1 | 2 | tsp. | Sourdough powder from sour dough |
| <i>Programme:</i> | | STANDARD | | |
| <i>Browning:</i> | | MEDIUM | | |

Cheese bread

Ingredients:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredients |
|--|------|----------|------|----------------------------------|
| 1 | 1½ | 1½ | tsp. | Dry yeast |
| 180 | 250 | 300 | g | Wheat flour type 550 |
| 120 | 250 | 300 | g | Rye flour type 1150 |
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Salt |
| 1 | ½ | 1 | tsp. | Sugar |
| 120 | 150 | 240 | ml | Water |
| 200 | 150 | 180 | ml | Butter-milk |
| 40 | 50 | 60 | g | Finely grated Emmental cheese |
| <i>Programme:</i> | | STANDARD | | |
| <i>Browning:</i> | | DARK | | |
| The cheese is added after the acoustic signal. | | | | |

Commercially available ready-to-bake mixtures

Various ready-to-bake mixtures are commercially available.

- Put up to 600g of the ready-to-bake

mixture and the required amount of dry yeast into the baking-tin. Depending on the content, it is possible that only half of the mixture can be used at a time.

- Add the corresponding quantity of liquid.

Programmes: STANDARD, WHITE BREAD/FRENCH BREAD or WHOLEMEAL BREAD, 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-third, since 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, 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.

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

These ingredients may be added after the

acoustic signal, approximately 5 – 10 minutes after the second kneading phase has started, but only for the following programmes: STANDARD, WHOLEMEAL BREAD, CAKES, WHEAT AND RYE BREAD (750 g) DOUGH and DOUGH, LIGHT.

The bread-maker is designed to process recipes with a flour content of up to 600g. In order to prevent the dough rising over the edge of the baking-tin and to ensure that the dough is properly and thoroughly kneaded, do not exceed these limits.

All ingredients should have normal room temperature.

Sugar assists the yeast as a rising agent, and tends to let the crust become darker and thicker. Salt gives a firmer texture to the dough and slows the rising process down.

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

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

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 = 250 ml



Disposal

Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage, but only 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 MATIERES

| | |
|-----------------------------------|----|
| Fiche technique | 29 |
| Importantes consignes de sécurité | 30 |
| Votre machine à pain | 31 |
| Le tableau de commande | 32 |
| Utilisation de l'appareil | 34 |
| Les programmes | 35 |
| Avant la première utilisation | 36 |
| Fonctionnement | 36 |
| Nettoyage et entretien | 37 |
| Dépannage | 37 |
| Recettes | 38 |
| Garantie | 42 |

FICHE TECHNIQUE

| | |
|--|---|
| Modèle No. : | BM 3983 |
| Tension de service : | 230 V~, 50 Hz |
| Consommation d'énergie : | 450 W |
| Capacité de cuisson : | max. 600g de farine pour un pain de 1000g |
| Dimensions approximatives : | 35 cm (L) x 22 cm (P) x 30 cm (H) |
| Poids : | 4.6 kg |
| Minuterie : | Préprogrammable jusqu'à 12:58 heures |
| Les programmes : | 12 |
| Accessoires: | Gobelet gradué et cuillère à doser |
| Ce produit est conforme aux directives obligatoires inhérentes à l'étiquetage CE | |

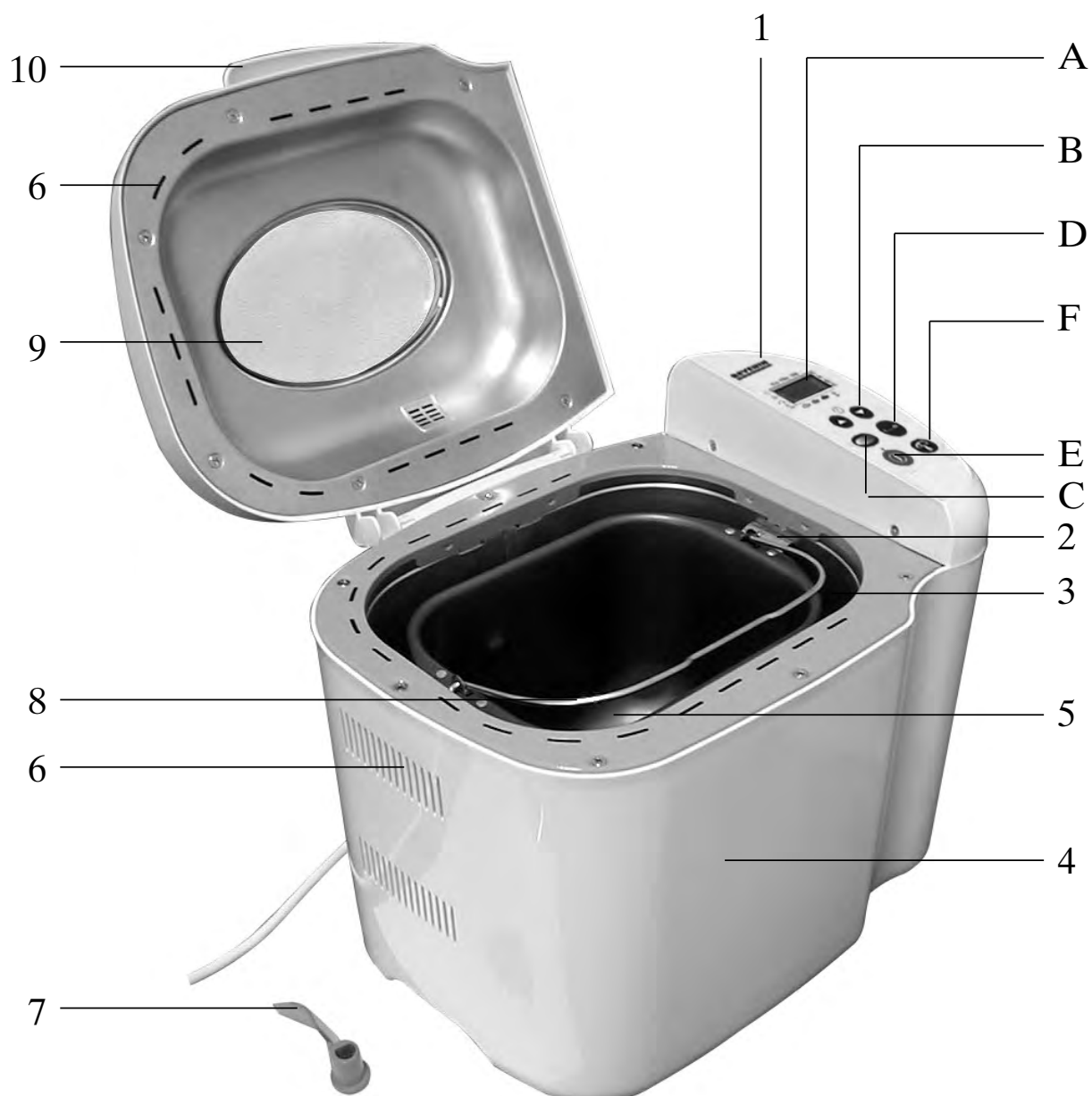
IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

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

- La surface du boîtier et les orifices d'échappement de la vapeur ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement. Ne touchez aucune des parties chaudes de l'appareil. **Veillez à utiliser un torchon pour le four ou des gants appropriés pour retirer le pain.**
- 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 l'emploi et également :**
 - **en cas de mauvais fonctionnement pendant l'utilisation,**
 - **lorsque vous retirez le moule à pain,**
 - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne tirez jamais le cordon quand vous enlevez la fiche de la prise murale. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation: le cordon devra toujours être tenu à l'abri des surfaces brûlantes de l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner si l'appareil ou son cordon électrique semblent être abîmés.
- Les enfants ne reconnaissent pas les dangers possibles liés à l'utilisation d'appareils électriques. Maintenez donc ces appareils hors de portée des enfants.
- Respectez une distance minimale de 5 cm par rapport aux murs ou tous autres objets. Abstenez-vous d'installer ou d'utiliser l'appareil à proximité ou en dessous de tout objet suspendu tel que des rideaux ou de tout autre matériau inflammable et abstenez-vous de poser tout objet sur l'appareil pendant que celui-ci est en fonction.
- Installez toujours l'appareil sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur. Ne permettez pas que l'appareil ou son cordon d'alimentation touchent toute surface chaude ou entrent en contact avec toute source de chaleur (plaques de cuisinière ou flammes nues, par exemple).
- Abstenez-vous d'utiliser l'appareil sans installer le moule à pain contenant les ingrédients.
- Abstenez-vous d'exposer l'appareil à la pluie ou à l'humidité et de l'utiliser en plein air ou sur toute surface mouillée. Assurez-vous toujours qu'il est à l'abri des éclaboussures. **N'immergez jamais** dans l'eau la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même.
- Cet appareil a été conçu exclusivement pour l'usage ménager et n'est pas destiné à un usage commercial.
- Abstenez-vous d'utiliser cet appareil à toutes fins autres que celles décrites dans le présent manuel.
- L'utilisation de tous accessoires autres que ceux fournis par le fabricant risque d'endommager l'appareil ; il existe également un risque de blessures corporelles.
- Ne touchez aucun élément en mouvement pendant que l'appareil est en fonction. Abstenez-vous d'insérer vos doigts ou votre main dans l'appareil, à moins que celui-ci ne soit débranché de la source d'alimentation secteur et n'ait complètement refroidi.
- Afin de se conformer aux règlements et d'éviter des risques, seul un personnel qualifié doit effectuer des réparations d'appareils électriques, y compris le remplacement du cordon électrique. En cas de panne, envoyez l'appareil à un de nos services clients. Vous trouverez les adresses dans l'annexe de ce manuel.
- Conservez le présent manuel d'instructions pour toute référence ultérieure.

Votre machine à pain

| | | | |
|----|------------------------------------|-----|-----------------------------|
| 1. | Tableau de commande | 2. | Pince de maintien de sûreté |
| | | 3. | Compartiment de cuisson |
| A | Ecran d'affichage LCD | 4. | Boîtier |
| B | Minuterie ⌚ | 5. | Moule à pain |
| C | Réglage du degré de brunissement 🍞 | 6. | Orifices d'aération |
| D | Carte 🗑️ | 7. | Crochet pétrisseur |
| E | Démarrage / Arrêt ⏸️ | 8. | Poignée du moule à pain |
| F | Poids du pain 🍞 | 9. | Hublot de contrôle |
| | | 10. | Couvercle |




Le panneau de commande

A L'écran d'affichage LCD

L'écran d'affichage LCD affiche le programme choisi ainsi que le temps de fonctionnement restant du programme. Un programme actif est signalé par le clignotement ininterrompu des deux points sur l'écran d'affichage du temps.

Exemple:

Dans le cas présent, le programme 2 (PAIN BLANC/ CROUSTILLANT) a été choisi à l'aide du sélecteur de . L'écran affiche : 2 3:35 ; seront en outre affichés : le poids, symbolisé par un point dans la partie supérieure de l'écran représentant un poids d'1 kg, et le degré de brunissement choisi, indiqué comme étant 'moyen', symbolisé par un point dans la partie inférieure de l'écran.



Le temps de fonctionnement total du programme est de 3 heures 35 minutes.

B La minuterie

Les programmes 1, 2, 3, 4, 8, 9 ou 10 pourront être amorcés par un réglage à retardement de la minuterie, prévoyant la fin du programme choisi au bout de 12:58 heures.

Exemple:

Vous souhaitez faire démarrer le programme à 20 H 00, et vous aimeriez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 H 30. Le temps de fonctionnement total du programme sera donc d'11 heures 30 minutes.


- Servez-vous du sélecteur de  pour choisir le programme requis.
- Appuyez sur le sélecteur de  approprié jusqu'à ce que l'écran affiche un temps de fonctionnement total d'11 H 30.
- Ajoutez les ingrédients en respectant les instructions données à la section *Fonctionnement*: Évitez tout contact entre la levure et les liquides ou le sel.
- Abstenez-vous d'utiliser la fonction minuterie si la recette exige l'emploi d'ingrédients périssables tels que les oeufs, le lait frais ou les fruits. La fonction minuterie est également inappropriée aux recettes exigeant l'addition d'ingrédients quelconques (tels que les noix, grains ou fruits secs) pendant la seconde phase de pétrissage.

C Brunissement











Les programmes de cuisson 1 à 3 autorisent une présélection du degré de brunissement requis : quatre réglages sont disponibles ; le quatrième réglage, toutefois, est destiné à un rapide brunissement supplémentaire. Le degré de brunissement choisi, symbolisé par un point, s'affichera dans la partie inférieure de l'écran d'affichage LCD.

PALE 
MOYEN 
FONCE 
RAPIDE 


D La carte

Appuyez sur le sélecteur de  jusqu'à ce que le programme requis s'affiche sur l'écran d'affichage LCD (A).


La carte vous permet de choisir 12 programmes différents :

| | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------------------|----------------------------|------------------------|---------|-------------------------------------|------------------------------|---|--|-------------------------|--|------------------------|---------|
| Programme | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 1 | 2 | 3 | |
| | Normal | Pain blanc Croustillant | Pain complet | Brioche | Programme bref, 750 g | Programme bref, 1000 g | Biscuits, Gâteaux | Pain de froment et de seigle (750 g) | Normal rapide | PAIN BLANC CROUSTIL- LANT rapide | Pain complet rapide | |
| Préchauffage  | - | - | 30 min. | - | - | - | - | 30 min. | - | - | 5 min. | |
| 1ère phase de pétrissage  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 13 min. | 10 min. | 3 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | |
| Phase d'attente  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 10 min. | 8 min. | 5 min. | 10 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | |
| 2ème phase de pétrissage  | 20 min. | 20 min. | 15 min. | 20 min. | - | - | 5 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 15 min. | |
| 1ère phase de levage  | 39 min. | 39 min. | 49 min. | 39 min. | - | - | - | 39 min. | 15 min. | 15 min. | 24 min. | |
| 1ère phase de pétrissage - brève  | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | - | - | - | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | |
| 2ème phase de levage  | 25 min. | 30 min. | 25 min. | 25 min. | - | - | - | 25 min. | 8 min. | 15 min. | 10 min. | |
| | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | - | - | - | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | |
| 2ème phase de pétrissage - brève  | 15 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 5 sec. | - | - | - | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | |
| Dernière phase de levage  | 49 min. | 59 min. | 44 min. | 51 min. | - | - | - | 44 min. | 29 min. | 38 min. | 34 min. | |
| | 45 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 55 sec. | - | - | - | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | |
| Cuisson  | 500 g | 50 min. | 48 min. | 50 min. | 35 min. | 40 min. | 90 min. | 60 min. | 48 min. | 50 min. | 48 min. | |
| | 750 g | 53 min. | 52 min. | 50 min. | | 55 min. | 40 min. | 90 min. | 60 min. | 53 min. | 52 min. | 50 min. |
| | 1000 g | 60 min. | 55 min. | 53 min. | | 60 min. | 40 min. | 90 min. | 60 min. | 60 min. | 55 min. | 53 min. |
| Temps de fonctionne- ment du programme | 500 g | 3:13 | 3:30 | 3:43 | 3:17 | | | | 2:12 | 2:30 | 2:28 | |
| | 750 g | 3:18 | 3:32 | 3:45 | 3:22 | 0:58 | 1:43 | 3:55 | 2:17 | 2:32 | 2:30 | |
| | 1000 g | 3:25 | 3:35 | 3:48 | 3:27 | 0:58 | 1:43 | 3:55 | 2:24 | 2:35 | 2:33 | |
| Signal acoustique: (après le démarrage) | 17 min. | - | 42 min. | 17 min. | - | - | - | 52 min. | 17 min. | - | 17 min. | |
| Carte 9 PATE | 1ère phase de pétrissage 5 min. | | Phase d'attente 5 min. | | 2ème phase de pétrissage 20 min. | | Signal acoustique 18 min. (après le démarrage) | | Phase de levage 60 min. | | Total 1:30 | |
| Carte 10 PATE - LEGERE | Phase de pétrissage 30 min. | | | | | | | | | | Total 2:00 | |
| Carte 11 CONFITURES MARMELADES | Phase de pétrissage 15 min. | | | | | | | | | | Total 1:05 | |
| Carte 12 CUISSON | Cuisson 60 min. | | | | | | | | | | Total 1:00 | |

E Le bouton de DEMARRAGE/ARRET

Le bouton  amorce le programme ou y met fin. Le clignotement interrompu des deux points sur l'écran d'affichage du temps indique que le programme a été activé.

Protection contre toute introduction erronée :

Une fois le programme amorcé, tous les autres boutons de commande resteront bloqués jusqu'à la fin du processus de cuisson, ou jusqu'à ce que vous appuyiez pendant 2 secondes au moins sur le bouton .

Lorsque vous appuyez sur un bouton de commande, attendez, avant de libérer celui-ci, que l'introduction exacte soit reconnue et signalée par l'émission d'un bip sonore.

F Poids du pain

Les programmes de cuisson 1 à 4 autorisent la présélection de la taille du pain. Le poids choisi est indiqué, c.-à-d. souligné, sur l'écran d'affichage LCD.

UTILISATION DE LA MACHINE A PAIN

Votre nouvel appareil vous permet de :

- confectionner du pain d'après des recettes variées, dont certaines figurent en annexe au présent manuel. Cet appareil vous permet également d'utiliser des mélanges prêts à cuire, disponibles dans le commerce, avec jusqu'à 600g d'ingrédients solides (pour un pain d'environ 1000g).
- mélanger, pétrir la pâte à petits pains, à pizza etc., et laisser lever la pâte.

Autres instructions importantes

- Utilisez toujours un torchon pour le four ou des gants appropriés pour toucher l'appareil après l'emploi, ou pour manier le pain sortant de cuisson.
- Seules les recettes prévoyant une dose de farine d'environ 200g à 600g seront utilisées avec cet appareil. Si la dose de farine est inférieure à cette dose minimale, le pétrissage en profondeur de la pâte ne pourra pas être assuré. Toute dose excessive de farine risque de faire déborder la pâte du moule à pain.
- En cas de panne de courant d'une durée inférieure à 7 minutes au cours du fonctionnement, le processus de cuisson continuera automatiquement à partir du point d'interruption.
- Pendant le processus de pétrissage, de la vapeur d'eau pourrait se condenser sur le hublot d'observation. Cette condensation disparaîtra toutefois pendant la phase de cuisson.
- Pour assurer la cuisson uniforme du pain, abstenez-vous d'ouvrir le couvercle pendant le processus de cuisson.
- Après utilisation, laisser refroidir l'appareil et le moule à pain avant de les nettoyer avec soin.
- Le moule à pain et le crochet pétrisseur sont recouverts d'un enduit anti-adhésif. Pour éviter d'endommager celui-ci, abstenez-vous d'utiliser sur cet enduit des objets métalliques, durs, acérés ou pointus.
- **Attention : toute utilisation de l'appareil à vide risque d'endommager ce dernier** en causant le surchauffage du moule à pain vide.

Attention

- Au cas où de la fumée s'échapperait du compartiment de cuisson, veillez à garder la porte rigoureusement fermée mais débranchez immédiatement la fiche de sa prise de

courant. N'essayez sous aucun prétexte d'étouffer ou d'éteindre avec de l'eau la pâte en combustion. La fumée pourrait être le résultat du levage de la pâte qui, en débordant du moule à pain, touche les éléments chauffants. Il est donc très important de respecter les doses limites indiquées dans chaque recette.

- Assurez-vous toujours que l'appareil est installé hors de portée des enfants, en particulier lorsqu'il est en fonction.
- Ne posez l'appareil sur aucune surface molle ou inflammable (par exemple un tapis). Assurez-vous toujours qu'il est installé sur une surface de travail stable et plane. Disposez toujours l'appareil de manière à ce qu'il ne puisse pas tomber.
- Ne touchez ni les orifices d'échappement de la vapeur prévus au dos de l'appareil, ni le hublot d'observation sur le couvercle : ces éléments ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché de la prise murale et complètement froid au toucher.

LES PROGRAMMES

1 = NORMAL

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

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 étendues de levage et de cuisson, les pâtes à haute teneur en farine de seigle ou en farine intégrale ayant tendance à lever moins que les pâtes à base de farine de froment.

4 = BRIOCHE

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

5 = PROGRAMME BREF, 750g

Adapté aux recettes de pains pesant jusqu'à 750g ; le pain sera également plus petit et plus ferme que de coutume.

6 = PROGRAMME BREF, 1000g

Adapté aux recettes de pains pesant jusqu'à 1000g ; le pain sera également plus petit et plus ferme que de coutume.

7 = BISCUITS, PATISSERIE

Adapté à la préparation de biscuits confectionnés à base de levure chimique plutôt que de levure de boulanger.

8 = PAIN DE FROMENT ET DE SEIGLE (750g)

Par rapport au réglage NORMAL, ce programme présente une phase de préchauffage et est adapté aux pains contenant divers types de farines.

9 = PATE

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

10 = PATE LEGERE

Cette pâte est plus légère par rapport au réglage PATE.

11 = CONFITURES, MARMELADES




Adapté à la préparation de confitures, marmelades. Durant la préparation, assurez-vous que

le moule à pain ne soit rempli qu'aux deux-tiers avec tous les ingrédients, car le mélange peut avoir tendance à mousser.













12 = CUISSON


Adapté à la pâte à cuire (par exemple la pâte préalablement pétrie selon le programme PATE). La phase de levage peut être ainsi modifiée en fonction du type de pâte, avant le démarrage du programme de CUISSON.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

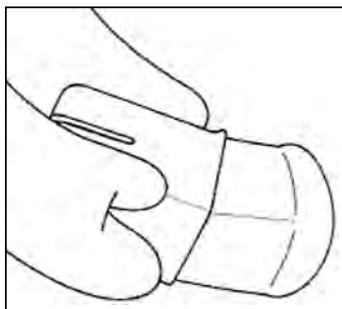
- Otez le moule à pain.
- Branchez la fiche à une prise murale adaptée.
- Choisissez le programme **12** (CUISSON) à l'aide du sélecteur .
- Appuyez sur le bouton  et laissez l'appareil chauffer pendant 10 minutes environ, couvercle ouvert. Vous éliminerez ainsi l'odeur caractéristique qui se dégage lors de la mise en marche initiale des éléments chauffants. Prévoyez une aération suffisante. Pour empêcher tout surchauffage du moule à pain, veillez à retirer ce dernier avant d'allumer l'appareil.
- Appuyez ensuite sur le bouton  pendant 2 secondes au moins, débranchez la fiche de sa prise de courant et laissez refroidir l'appareil. Le moule à pain lui-même devra être soigneusement lavé avant d'être utilisé.

FONCTIONNEMENT

- Ouvrez le couvercle et ôtez le moule à pain.
- Insérez le crochet pétrisseur sur son axe, à l'intérieur du moule à pain.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, versez toujours d'abord les liquides et ensuite les ingrédients solides tels que la farine.
- Ajoutez la levure en dernier lieu. Veillez, lorsque vous utilisez la minuterie, à éviter tout contact entre la levure et le sel ou les liquides.
- Remettez le moule à pain dans l'appareil. Vérifiez que le moule est solidement verrouillé en place. Avant de lancer le programme, fermez le couvercle et branchez la fiche sur une prise murale appropriée.
- Choisissez le programme de cuisson requis à l'aide du sélecteur . Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, l'écran passera au programme suivant de la séquence.
- Le bouton  permet de présélectionner, dans les programmes 1 à 3, le degré de brunissement requis. Les réglages suivants sont disponibles : PALE () , MOYEN () , FONCE () et RAPIDE ().
- Les programmes de cuisson 1 à 4 autorisent la présélection de la taille du pain, à l'aide du sélecteur de poids du pain .
- Si vous souhaitez programmer la machine à pain, il vous sera possible, à l'aide des sélecteurs , de régler maintenant le temps de fonctionnement total requis.
- Sinon, appuyez sur le bouton  pour amorcer le processus de pétrissage et/ou de cuisson.
- Pendant la seconde phase de pétrissage dans les programmes 1, 3, 4, 8, 9 et 10, un signal sonore indiquera que des ingrédients supplémentaires tels que fruits et noix peuvent être ajoutés à la pâte. Abstenez-vous d'ouvrir le couvercle après cette seconde phase de pétrissage et attendez la fin du programme.
- Lorsque le pain ou la pâte sera prêt(e), un signal sonore multiple retentira et l'écran d'affichage du temps indiquera **0:00** et . Appuyez sur le bouton  pendant 2 secondes au moins et ouvrez le couvercle.
- Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton  et d'ôter immédiatement le pain, celui-ci sera

automatiquement tenu au chaud pendant 60 minutes environ (). Ceci a pour but d'empêcher toute accumulation de condensation dans le moule à pain.

- Retirez soigneusement le moule à pain en utilisant un torchon pour le four. Ne posez le moule à pain brûlant sur aucune surface thermosensible.
- Otez le pain de son moule. Pour décoller le pain, vous pourriez agiter légèrement le moule. Si le crochet pétrisseur reste collé au pain, il conviendra de le détacher avec précaution. Pour éviter d'endommager ou de griffer l'enduit anti-adhésif, abstenez-vous d'utiliser des objets métalliques ou autrement inappropriés. Pour permettre à la base du pain de refroidir également, veillez à placer celui-ci sur une grille appropriée. Ne tentez pas de couper le pain tant qu'il n'aura pas refroidi.




NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Attention : débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir avant de nettoyer l'appareil.** N'immergez pas la machine à pain dans l'eau.
- Otez le moule à pain de l'appareil et retirez le crochet pétrisseur. Le moule à pain et le crochet pétrisseur pourront être lavés à l'eau tiède additionnée d'un léger détergent. N'utilisez aucune **matière rugueuse** 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. Abstenez-vous d'exercer une force excessive pour retirer le crochet.
- Pour éviter d'endommager le dispositif de verrouillage hermétique de l'arbre d'entraînement, le moule à pain ne devrait pas tremper dans l'eau pendant une durée prolongée. **Ne lavez pas le moule à pain dans le lave-vaisselle.**
- L'intérieur du couvercle pourra être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux, légèrement humide. L'intérieur de l'appareil sera nettoyé à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pour nettoyer l'appareil aucun produit d'entretien spécialement conçu pour le nettoyage des fours ni aucune solution abrasive ou produit d'entretien concentré, du vinaigre ou des produits blanchissants.
- Assurez-vous toujours, avant de le ranger, que l'appareil est froid et absolument sec.

LES PROBLEMES CARACTERISTIQUES

1. *Le pain dégage une forte odeur.*
Vérifiez si la dose exacte de levure a été utilisée. Tout excès de levure provoquera une odeur désagréable et causera le levage excessif du pain. Utilisez toujours des ingrédients frais.
2. *Le pain cuit est humide et présente une surface collante.*
Otez le pain de l'appareil immédiatement après la cuisson, et posez-le sur une grille pour lui permettre de refroidir.

3. *La pression du bouton de démarrage refuse d'activer le programme choisi.*
Vérifiez que l'appareil est correctement branché sur la source d'alimentation secteur. Si l'appareil reste brûlant après un cycle de travail préalable, un interrupteur de sécurité automatique empêchera l'appareil de se remettre en fonction. Dans ce cas, l'écran LED affichera les lettres **HHH**, et un signal sonore ininterrompu retentira. Appuyez pendant 2 secondes sur le bouton  et ôtez de l'appareil le moule à pain contenant les ingrédients. Laissez refroidir l'appareil, couvercle ouvert, pendant 20 minutes environ avant de tenter d'amorcer de nouveau le programme.
4. *Le pain a trop levé.*
Réduisez la quantité ou la dose de levure, d'eau ou de farine utilisées.
5. *Le pain n'a pas suffisamment levé.*
Augmentez la dose de levure, d'eau ou d'édulcorant. Vérifiez que l'ordre exact a été suivi au moment de l'introduction des ingrédients dans le moule à pain : les ingrédients liquides d'abord, suivis des ingrédients solides, et la levure en dernier lieu. Remarque : le pain de seigle ou le pain complet à la farine intégrale ont tendance à lever moins que le pain à base de farine de froment.
6. *La pâte s'affaisse après le démarrage de la phase de cuisson.*
La pâte est trop légère. Réduisez légèrement les doses de liquides ou la dose de levure, ou utilisez un programme à phase de levage plus brève. Vous pourriez également tenter d'augmenter la dose de sel.
7. *La pâte est trop molle ou trop collante.*
Vous pourrez peut-être rendre la pâte plus lisse en y ajoutant une cuillère de farine pendant le processus de pétrissage.
8. *La pâte est très difficile à pétrir.*
Ajoutez une cuillère d'eau pendant le processus de pétrissage.

RECETTES

Les recettes ci-dessous sont prévues pour 1 kg.

Pour faire une quantité de 750 gr, prendre les mesures et les diviser par 4 puis multiplier par 3.

2 oeufs
250 ml de lait

Programme : 1 - NORMAL
Contrôle de cuisson : MOYEN OU FONCE

PAIN POUR LE PETIT DEJEUNER

550 gr de farine de blé type 55
1 sachet de levure de boulanger
1.5 c à café de sel
2 c à soupe de sucre
2 c. à soupe de sucre roux
50 gr de beurre

PAIN AU JAMBON

330 gr de farine de blé type 55
100 gr de farine de blé complet
1 sachet de levure de boulanger
1 c. à café de sel
3 c. à soupe de sucre

100 gr de jambon coupé en petits morceaux
50 gr de parmesan
2 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe d'huile végétale
1 c. à soupe de jus de citron
220 ml d'eau

Programme : 3 - PAIN COMPLET
Contrôle de cuisson à programmer selon
votre convenance

PAIN AUX AMANDES

440 gr de farine de blé type 55
1 sachet de levure de boulanger
100 gr de poudre d'amande
50 gr d'amandes effilées
1.5 c. à café de sel
3 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe de lait écrémé en poudre
2 c. à soupe de beurre
1 c. à café de jus de citron
250 ml d'eau

*Programme : 7 - BISCUIT/PATISSERIE/
GATEAUX*
Contrôle de cuisson : MOYEN OU
FONCE

BRIOCHE

500 gr de farine de blé type 55
10 gr de levure de boulanger
1 c. à café de sel
4 c. à soupe de sucre
2 sachets de sucre vanillé
4 jaunes d'œuf
100 gr de beurre
220 ml d'eau

Programme : 4 - BRIOCHE
Contrôle de cuisson : MOYEN OU
FONCE

PAIN COMPLET

460 gr de farine de blé complet
1 sachet de levure de boulanger
60 gr de sucre roux
1.5 c. à café de sel
3 c. à soupe de lait écrémé en poudre
40 gr de beurre
1 c. à café de jus de citron
260 ml d'eau

Programme : 3 - PAIN COMPLET
Contrôle de cuisson : MOYEN OU
FONCE selon votre goût

PAIN AU FROMAGE

600 gr de farine de blé type 55
1 sachet de levure de boulanger
1 c. à café de sel
1 c. à soupe de sucre
170 gr de parmesan
1 c. à café de jus de citron
1 œuf
410 ml d'eau

Programme : 1 - NORMAL
Contrôle de cuisson : MOYEN OU
FONCE

Vous pouvez rajouter d'autres ingrédients
tel que des lardons, du jambon des
oignons.....

PAIN BLANC

520 gr de farine de blé
1 sachet de levure de boulanger
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à café de sel
30 gr de beurre
200 ml de lait
160 ml d'eau

*Programme : 2 - PAIN BLANC
CROUSTILLANT*
Contrôle de cuisson : MOYEN OU

FONCE

PAIN AU MIEL ET AUX NOISETTES

460 gr de farine de blé
1 sachet de levure de boulanger
1 cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe de lait écrémé en poudre
40 gr de beurre
100 gr de miel
120 ml de lait
100 ml d'eau
40 gr de raisins
100 gr de noisettes effilées

Programme : 1 - NORMAL
Contrôle de cuisson : RAPIDE

PAIN AUX FRUITS SECS

460 gr de farine de blé type 55
1 sachet de levure de boulanger
1.5 cuillères à café de sel
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de lait écrémé en poudre
40 gr de beurre
1 œuf
210 ml d'eau
80 gr de fruits secs (raisins, noix, bananes...)

Programme : 1 - NORMAL
Contrôle de cuisson : RAPIDE

PAIN DE MIE

520 gr de farine de blé
1 sachet de levure de boulanger
2 cuillères à café de sel
2 cuillères à soupe de sucre
20 gr de beurre
100 ml d'eau
250 ml de lait

Programme : 1 - NORMAL
Contrôle de cuisson : MOYEN

PAIN AUX OIGNONS

360 gr de farine de blé
240 gr de farine de seigle
1 sachet de levure de boulanger
2 cuillères à thé de sel
1 cuillère à thé de sucre
180 ml d'eau
200 ml de lait
50 gr d'oignons

Programme : 2 - PAIN BLANC
CROUSTILLANT
Contrôle de cuisson : FONCE

PAIN AU SON

450 gr de farine de blé
1 sachet de levure de boulanger
1/2 gobelet de son complet
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de lait en poudre
2 cuillères à café de sel
20 gr de beurre
380 ml d'eau

Programme : 1 - NORMAL
Contrôle de cuisson : MOYEN OU
FONCE

PAIN AU LAIT

500 gr de farine de blé type 55
1 sachet de levure de boulanger
1 cuillère à café de sel
70 gr de sucre
50 gr de beurre
250 ml de lait
1 œuf

Programme : 4 - BRIOCHE
Contrôle de cuisson : MOYEN OU
FONCE

CAKE NATURE

300 gr de farine de blé (type 45)
1 sachet de levure chimique
250 gr de sucre
1 sachet de sucre vanillé
4 œufs
1 petit verre d'huile
1 petit verre de lait

Programme : 7- BISCUIT-PATISSERIE-GATEAUX

Contrôle de cuisson : FONCE

PAIN DE CAMPAGNE

220 gr de farine de blé
150 gr de farine complète
150 gr de farine de seigle
1 sachet de levure de boulanger
20 gr de beurre
250 ml d'eau
100 ml de lait
Vous pouvez aussi rajouter 150 gr de noix ou des lardons

Programme : 1 - NORMAL

Contrôle de cuisson : MOYEN OU FONCE

PATE A PIZZA

500 gr de farine de blé
1,5 cuillères à café de levure de boulanger
2 cuillères à café de sel
1 cuillère à soupe de sucre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
280 ml d'eau

Programme : 9 - PATE

Enlever la pâte de la machine à la fin du cycle et mettez la sur une surface recouverte de farine.

Etaler la sur une plaque graissée. Ensuite la laisser reposer environ une heure à température ambiante. Puis garnissez la

pâte et mettez la pizza au four pendant 25 minutes à 200°C.

Ces recettes ont été testées par la Société Severin France. Pour un résultat satisfaisant, nous vous conseillons de respecter les dosages ainsi que l'ordre des ingrédients indiqués.

Si toutefois, vous aimeriez des renseignements complémentaires, vous pouvez nous contacter par téléphone au 03.88.47.62.08

Bonne utilisation et bon appétit

Mélanges prêts à cuire, disponibles dans le commerce

Divers mélanges prêts à cuire sont disponibles dans le commerce.

- Versez dans le moule jusqu'à 600g de mélange prêt à cuire ainsi la dose requise de levure sèche. En fonction des ingrédients, il est possible que la moitié du mélange seulement puisse être utilisée en une fois.
- Ajoutez la dose de liquide correspondante.

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

Confitures, Marmelades

La recette de base se compose de fruits finement coupés ou réduits en purée et de sucre gélifiant. On peut trouver des informations sur les proportions correctes de fruits et de sucre gélifiant sur l'emballage du sucre.

- Avant que les fruits ne soient coupés ou réduits en purée, ils doivent être lavés et, si nécessaire, pelés.
- Mettez les fruits et le sucre gélifiant dans le moule à pain tout en vous assurant qu'il ne soit rempli qu'aux deux-tiers, car la marmelade a tendance à mousser durant le processus de cuisson. Cette opération doit être soigneusement contrôlée.
- Démarrez le programme CONFITURE,

MARMELADE.

- Une fois le programme complété, ôtez la fiche de la prise murale et dégagez prudemment le moule à pain en utilisant une manique. Si nécessaire, remuez doucement 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 aux recettes

Les recettes suggérées dans ce manuel pourront être modifiées selon votre goût, en ajoutant divers ingrédients de votre choix.

Selon votre goût, vous pourriez ajouter par exemple des germes de blé, graines de tournesol, herbes aromatiques, graines de carvi, du poivre moulu, des noix en poudre, du muesli, de la bouillie de maïs, du lard finement coupé en dés, etc.

Ces ingrédients pourront être ajoutés après le signal sonore, environ 5 à 10 minutes après le démarrage de la seconde phase de pétrissage, mais seulement pour les programmes suivants: NORMAL, PAIN COMPLET, GATEAUX, PAIN DE FROMENT et DE SEIGLE (750 g) PATE et PATE, LEGERE.

L'appareil boulanger a été conçu pour réaliser les recettes dont la teneur en farine atteint jusqu'à 600g. Pour empêcher la pâte de déborder du moule et lui assurer un pétrissage approprié voire parfait, abstenez-vous de dépasser ces limites.

Tous les ingrédients devraient présenter la température ambiante normale.

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 des ingrédients liquides supplémentaires, veillez à réduire en conséquence la dose de liquide indiquée dans la recette. Ceci s'applique par exemple à l'addition d'oeufs, fromage frais ou yaourt.

Le résultat de la cuisson dépendra de plusieurs facteurs tels que la pression atmosphérique, l'humidité, la dureté de l'eau, la température ambiante ou la température des ingrédients. Si une recette ne répond pas immédiatement à votre goût, nous vous conseillons de modifier en conséquence les recettes suggérées, en suivant la méthode décrite à la section 'Les problèmes caractéristiques'.

Abréviations :

Tsp. = cuillère à café (cuiller à doser : 1 TSP) = 5 ml

1/2 tsp. = demi-cuillère à café

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

g = Gramme

ml = Millilitre

Tasse graduée : 1 tasse = 250 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-agrèées 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 | 44 |
| Belangrijke veiligheids instructies | 45 |
| Jouw broodmaker | 46 |
| Controle paneel | 47 |
| Gebruiken van de broodmaker | 49 |
| Programmeerbare functies | 50 |
| Voor het eerste gebruik | 50 |
| Gebruiksaanwijzing | 51 |
| Onderhoud en schoonmaken | 52 |
| Problemen | 52 |
| Recepten | 53 |
| Garantie | 57 |

TECHNISCHE SPECIFICATIES

| | |
|---|--------------------------------------|
| Model nr: | BM 3983 |
| Gebruiks voltage: | 230 V~, 50 Hz |
| Stroomgebruik: | 450 W |
| Bak capaciteit: | max. 600g bloem voor een 1000g brood |
| Afmetingen: | 35 cm (W) x 22 cm (D) x 30 cm (H) |
| Gewicht: | 4.6 kg |
| Tijdklok: | Voor te programmeren tot 12:58 uren |
| Programmeerbare functies: | 12 |
| Accessories: | Maatbeker en maatlepel |
| Dit product komt overeen met de bindende CE etikettering voorschriften. | |

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS INSTRUCTIES

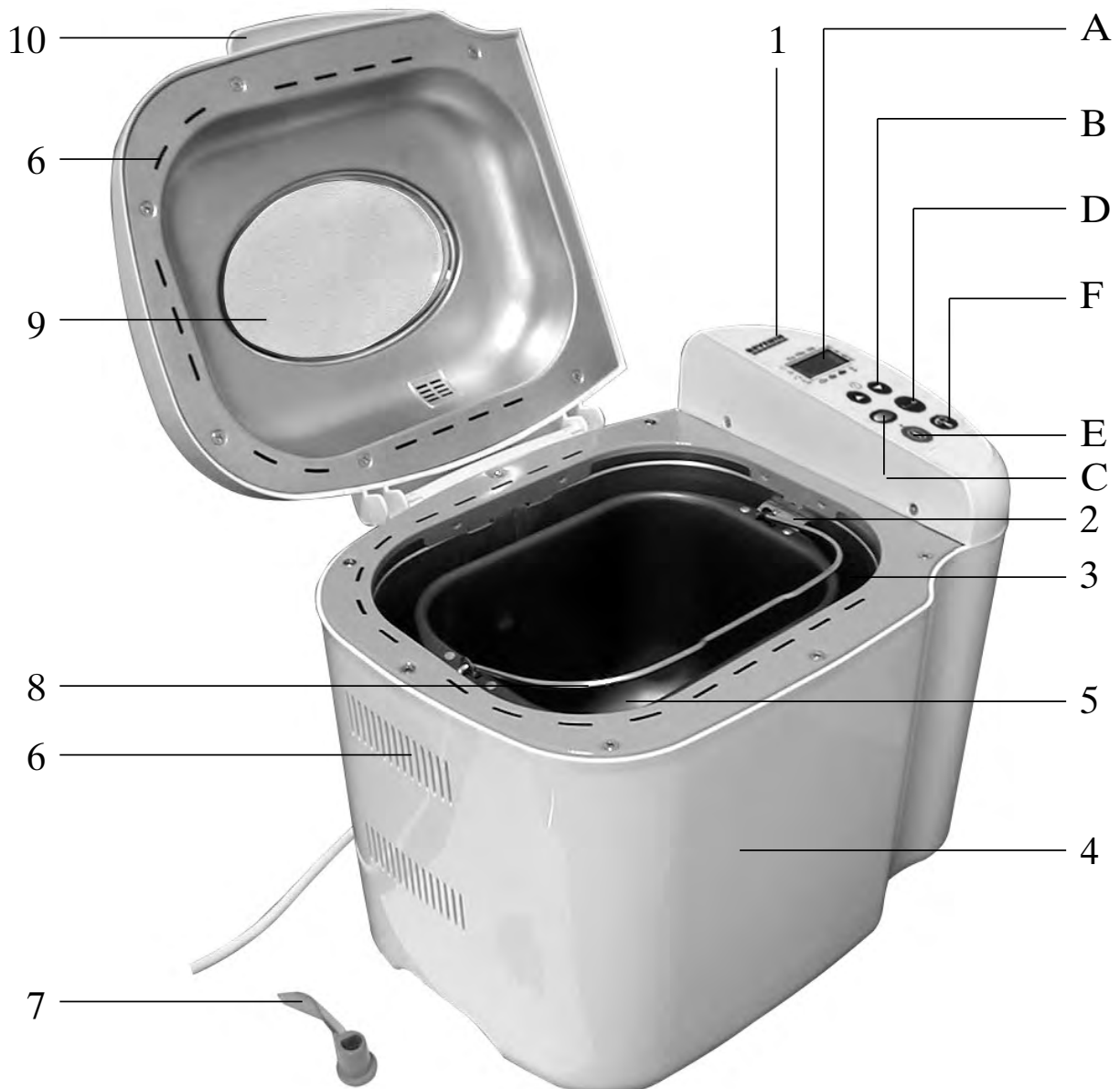
Lees de volgende instructies goed door voordat men de broodmaker voor de eerste keer gebruikt.

- 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.**
- 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.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het snoer of het apparaat tekenen van beschadiging vertonen.
- Kinderen kunnen de gevaren die aanwezig zijn bij gebruik van elektrische apparaten niet herkennen. Houdt daarom kinderen uit de buurt van dergelijke apparatuur.
- 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.
- 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. | Veiligheidshouder klip |
| | | 3. | Bakruimte |
| A | LCD-aanduiding | 4. | Huizing |
| B | Tijdklok ⌚ | 5. | Brood bakvorm |
| C | Bruining controle 🔴 | 6. | Luchtuitlaten |
| D | Menu 📄 | 7. | Deeghaak |
| E | Start / Stop ⏸ | 8. | Bakvorm handel |
| F | Broodgewicht 🍞 | 9. | Kijkglas |
| | | 10. | Deksel |




Controlepaneel

A LCD-aanduiding

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

Voorbeeld:



In dit voorbeeld, programma **2** (voor WIT BROOD/FRANS BROOD) was gekozen via de  knop. De LCD geeft aan: 2 3:35; tevens wordt het gewicht aangegeven in de vorm van een puntsymbool in het bovenste gedeelte van de LCD. Dit betekent een gewicht van 1kg; de geselecteerde bruin level is aangegeven als 'medium' in de vorm van een puntsymbool in het onderste gedeelte van de LCD. De totale tijd van het programma is 3 uur en 35 minuten.

B Tijdklok

Programmas 1, 2, 3, 4, 8, 9 of 10 mogen gestart worden met een vertraagde tijdzetting zodat het geselecteerde programma 12.58 uur later afgewerkt kan worden.

Voorbeeld:

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


- Gebruik de  knop om het gewenste programma te kiezen.
- Druk op de  knop 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 tweede kneedfase nog ingrediënten moet toevoegen (b.v. noten, graan of gedroogd fruit).











C Bruinen

Bakprogrammas 1-3 zorgen voor de vooruit gekozen level van bruinen: vier standen zijn beschikbaar; de vierde stand zorgt voor snelbruinen. De gekozen stand voor het bruinen wordt aangegeven door een dotsymbool in het onderste gedeelte van de LCD.


LICHT 
MEDIUM 
DONKER 
SNEL 

D Menu


Druk op de  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 | 7 | 8 | 1 | 2 | 3 |
| | Standard | Witbrood | Volkoren | Cake | Kort programma, 750 g | Kort programma 1000 g | Koekjes, Taart | Tarwe en rogge brood (750 g) | Standard snel | Witbrood Frans brood snel | Volkoren snel |
| Voorverwarmen  | - | - | 30 min. | - | - | - | - | 30 min. | - | - | 5 min. |
| 1. Kneedfase  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 13 min. | 10 min. | 3 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| Wachtfase  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 10 min. | 8 min. | 5 min. | 10 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| 2. Kneedfase  | 20 min. | 20 min. | 15 min. | 20 min. | - | - | 5 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 15 min. |
| 1. Rijfsfase  | 39 min. | 39 min. | 49 min. | 39 min. | - | - | - | 39 min. | 15 min. | 15 min. | 24 min. |
| 1. korte roerfase  | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | - | - | - | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. |
| 2. Rijfsfase  | 25 min. | 30 min. | 25 min. | 25 min. | - | - | - | 25 min. | 8 min. | 15 min. | 10 min. |
| | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | - | - | - | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. |
| 2. korte roerfase  | 15 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 5 sec. | - | - | - | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. |
| Laatste rijfsfase  | 49 min. | 59 min. | 44 min. | 51 min. | - | - | - | 44 min. | 29 min. | 38 min. | 34 min. |
| | 45 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 55 sec. | - | - | - | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. |
| Bakken  | 500 g | 50 min. | 48 min. | 50 min. | 35 min. | 40 min. | 90 min. | 60 min. | 48 min. | 50 min. | 48 min. |
| | 750 g | 53 min. | 50 min. | 55 min. | - | - | - | - | 53 min. | 52 min. | 50 min. |
| | 1000 g | 60 min. | 53 min. | 60 min. | - | - | - | - | 60 min. | 55 min. | 53 min. |
| Programma | 500 g | 3:13 | 3:43 | 3:17 | | | | | 2:12 | 2:30 | 2:28 |
| looptijd | 750 g | 3:18 | 3:45 | 3:22 | 0:58 | 0:58 | 1:43 | 3:55 | 2:17 | 2:32 | 2:30 |
| | 1000 g | 3:25 | 3:48 | 3:27 | | | | | 2:24 | 2:35 | 2:33 |
| Acoustische toon na: (na start) | 17 min. | - | 42 min. | 17 min. | - | - | - | 52 min. | 17 min. | - | 17 min. |
| Menu 9 DEEG | 1. Kneedfase 5 min. | Wachtfase 5 min. | 2. Kneedfase 20 min. | Acoustische toon na 18 min. (na start) | Rijfsfase 60 min. | Totaal 1:30 | | | | | |
| Menu 10 DEEG-LICHT | Kneedfase 30 min. | | Acoustische toon na 10 min. (na start) | Rijfsfase 90 Min | Totaal 2:00 | | | | | | |
| Menu 11 JAM, MARMALADE | Kneedfase 15 min. | | Bakken 50 min. | Totaal 1:05 | | | | | | | |
| Menu 12 BAKKEN | Bakken 60 min. | | Totaal 1:00 | | | | | | | | |

E **START/STOP knop**

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

Bescherming tegen verkeerd instellen:

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

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

F **Broodgewicht**

Bakprogrammas 1-4 zorgen voor een voout gekozen brood maat. Het geselecteerde gewicht is onderstreept aangegeven in de LCD.

GEBRUIK VAN DE BROODMAKER

Jouw nieuwe broodmaker laat je :

- brood bakken van verschillende recepten, sommige kunnen gevonden worden in het aanhangsel van deze gebruiksaanwijzing. Tevens kan men deze broodmaker gebruiken met kant-en-klare mix tot een gewicht van 600g voor vaste ingrediënten(voor een brood van ongeveer 1000g).
- mix, kneed deeg voor broodjes, pizza enz., en laat het deeg rijzen.

Belangrijke extra informatie

- Gebruik altijd een pannelap wanneer men het apparaat aanraakt na gebruik of wanneer men vers gebakken brood hanteert.
- Alleen recepten met een bloeminhoud van ongeveer 200g – 600g mogen gebruikt worden met deze broodmaker. Wanneer de bloeminhoud onder dit minimum valt kan het goed kneden van het deeg niet gegarandeert worden. Teveel bloem kan als gevolg hebben dat het deeg over de rand van de bakvorm rijst.
- Wanneer de stroom uitvalt voor minder dan 7 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 of het kijkglas in de deksel aan: deze worden zeer heet tijdens gebruik.
- Voordat het apparaat wordt gereinigd moet ervoor worden gezorgd dat de stroomtoevoer is ontkoppeld, en het apparaat 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 rijzen en bakfases, omdat het deeg voor brood met een hoog rogge of volkorenbloem gehalte minder sterk zal rijzen dan tarwebloem.

4 = CAKE

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

5 = KORT PROGRAMMA, 750g

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

6 = KORT PROGRAMMA, 1000g

Geschikt voor recepten tot 1000g; de broden zullen kleiner en harder worden dan normaal.

7 = KOEKJES, TAART

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

8 = BRUIN EN ROGGE BROOD (750g)

In vergelijking met de STANDAARD setting, dit programma heeft een voorverwarmings functie en is geschikt voor broden van verschillende soorten bloem.

9 = 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.

10 = DEEG, LICHT

In vergelijking met de DEEG setting, dit deeg zal lichter zijn.

11 = JAM, MARMALADE




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

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 veranderd worden volgens het soort deeg voor het BAK programma gestart is.

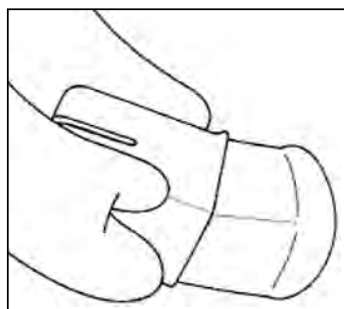
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder de bakvorm.

- Stop de stekker in een passend stopcontact.
- Gebruik de  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 verwijder deze voordat men het apparaat aanzet.
- Hierna drukt men op de  knop voor tenminste 2 seconden, verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen. De bakvorm zelf moet zeer goed schoongemaakt worden voordat men deze voor de eerste keer gebruikt.

GEBRUIK

- Open de deksel en verwijder de bakvorm.
- Plaats de 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 het bakblik terug in het apparaat. Zorg dat deze op de juiste wijze in het apparaat geplaatst wordt. Voordat men het programma start, moet men het deksel op de broodmachine doen en de stekker in het stopcontact steken.
- Gebruik de  knop om het gewenste bakprogramma te kiezen. Elke keer wanneer de knop wordt ingedrukt zal de LCD veranderen naar het volgende programma in de volgorde.
- Met gebruik van de  knop, kan de gewenste level van bruinen voorgeselecteerd worden in programmas 1-3. De volgende standen zijn beschikbaar: LICHT (), MEDIUM (), DONKER () en SNEL ().
- Bakprogrammas 1-4 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  knoppen.
- Druk op de  knop om het kneden en/of bakken te beginnen.
- Tijdens de tweede kneedfase in programmas 1, 3, 4, 8, 9 en 10, een acoustic signaal geeft aan de extra ingrediënten zoals fruit en noten kunnen worden toegevoegt aan het deeg. Open de deksel nooit tijdens tweede kneedfase maar wacht tot het programma is afgewerkt.
- Wanneer het brood of deeg klaar is een dubbel acoustic signaal is hoorbaar en de tijdklok laat **0:00** en  zien. Druk de  knop voor tenminste 2 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.



ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN


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

TYPISCHE PROBLEMEN

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 letter **HHH** zichtbaar zijn en een ononderbroken acoustic signaal is hoorbaar. Druk de  knop in voor 2 seconden, en verwijder de bakvorm met de ingrediënten van het apparaat. Laat de broodmaker afkoelen voor ongeveer 20 minuten met de deksel open voordat men het programma weer probeert te starten.
4. *Het brood is te hoog gerezen.*

Verminder de hoeveelheid gist, water of bloem gebruikt.

5. *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.
6. *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.
7. *Het deeg is te zacht of te plakkerig.*
Het deeg kan beter worden wanneer er tijdens het kneden een volle lepel met bloem wordt.
8. *Het deeg is erg moeilijk te kneden.*
Voeg een lepel of water toe bij het kneedproces.

RECEPTEN

Volkorenbrood

Ingrediënten:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingrediënten |
|-------------------|------|-----|-----------|-----------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsp. | Droge gist |
| 180 | 300 | 360 | g | Volkoren bloem type 1050 |
| 120 | 200 | 240 | g | Volkoren bloem type 405 |
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Zout |
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Honing or suikerbiet stroop |
| 1 | 1 | 2 | tsp. | Zuurdeegpoeder van Zuurdeeg |
| 180 | 290 | 350 | ml | Water |
| <i>Programma:</i> | | | STANDAARD | |
| <i>Bruinen:</i> | | | DONKER | |

Bruin en roggebrood met sojaaadjes

Ingrediënten:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingrediënten |
|---|------|-----|-----------|-----------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsp. | Droge gist |
| 150 | 250 | 300 | g | Tarwe bloem type 550 |
| 130 | 220 | 260 | g | Rogge bloem type 1150 |
| 1 | 2 | 2 | tsp. | Zout |
| ½ | 1½ | 1½ | tsp. | Suiker |
| 105 | 180 | 210 | ml | Water |
| 95 | 160 | 190 | ml | Karnemelk |
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Zuurdeegpoeder van Zuurdeeg |
| 20 | 30 | 40 | g | Sojaaadjes |
| ½ | 1 | 1 | tsp. | Brood kruiden |
| <i>Programma:</i> | | | STANDAARD | |
| <i>Bruinen:</i> | | | MEDIUM | |
| De sojaaadjes moeten toegevoegt worden na het acoustic signaal. | | | | |

Uien brood

Ingrediënten:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingrediënten |
|--|------|-----|-----------------------|-----------------------|
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Droge gist |
| 180 | 250 | 360 | g | Tarwe bloem type 405 |
| 120 | 250 | 240 | g | Rogge bloem type 1150 |
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Zout |
| ½ | ½ | 1 | tsp. | Suiker |
| 110 | 180 | 220 | ml | Water |
| 90 | 150 | 180 | ml | Karnemelk |
| 30 | 40 | 50 | g | Gebakken uitjes |
| <i>Programma:</i> | | | WIT BROOD/FRANS BROOD | |
| <i>Bruinen:</i> | | | MEDIUM | |
| De gebakken uitjes moeten toegevoegt worden na het acoustic signaal. | | | | |

Tarwe brood

Ingrediënten:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingrediënten |
|-------------------|------|-----|------|--------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsp. | Droge gist |
| 145 | 250 | 290 | g | Tarwe bloem type 550 |
| 155 | 250 | 310 | g | Tarwe bloem type 1050 |
| 1 | 2 | 2 | tsp. | Zout |
| ½ | ½ | 1 | tsp. | Suiker |
| ½ | 1½ | 1 | tbs. | Zuurdeegpoeder van Zuurdeeg |
| 140 | 240 | 280 | ml | Karnemelk |
| 80 | 120 | 160 | ml | Melk |
| <i>Programma:</i> | | | | STANDAARD |
| <i>Browning:</i> | | | | MEDIUM |

Zoet brood

Ingrediënten:

| 750g | | Ingrediënten |
|-------------------|------|----------------------|
| 1 | tsp. | Droge gist |
| 500 | g | Tarwe bloem type 550 |
| 2 | tbs. | Suiker |
| 2 | tbs. | Honing |
| 1 | tsp. | Zout |
| 185 | ml | Melk |
| <i>Programma:</i> | | CAKE |

Fruit brood

Ingrediënten:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingrediënten |
|-------------------|------|-----|------|-----------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsp. | Droge gist |
| 155 | 250 | 310 | g | Tarwe bloem type 550 |
| 145 | 250 | 290 | g | Rogge bloem type 1150 |
| 1 | 2 | 2 | tsp. | Zout |
| ½ | ½ | 1 | tsp. | Suiker |
| 200 | 350 | 400 | ml | Grapefruit sap |
| <i>Programma:</i> | | | | STANDAARD |
| <i>Bruinen:</i> | | | | DONKER |

Wit brood/Frans brood

Ingrediënten:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingrediënten |
|-------------------|------|-----|------|--------------------------|
| ½ | 1 | 1 | tsp. | Droge gist |
| 260 | 410 | 520 | g | Tarwe bloem type 405 |
| 1½ | 2 | 2½ | tbs. | Suiker |
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Zout |
| 1 | 1½ | 2 | tbs. | Boter |
| 100 | 150 | 200 | ml | Melk |
| 80 | 110 | 160 | ml | Water |
| <i>Programma:</i> | | | | WIT BROOD/FRANS BROOD |
| <i>Bruinen:</i> | | | | MEDIUM |

Rogge-volkoren-tarwe brood

Ingrediënten:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingrediënten |
|-------------------|------|-----|------|--------------------------------|
| 1 | 1½ | 2 | tsp. | Droge gist |
| 150 | 250 | 300 | g | Tarwe bloem type 1050 |
| 150 | 250 | 300 | g | Rogge-volkoren bloem |
| 1 | 1 | 1½ | tsp. | Zout |
| ½ | ½ | 1 | tsp. | Suiker |
| 190 | 320 | 380 | ml | Water |
| 1½ | 2 | 3 | tbs. | Zuurdeegpoeder van Zuurdeeg |
| <i>Programma:</i> | | | | VOLKOREN BROOD |
| <i>Bruinen:</i> | | | | DONKER |

Oat flake bran brood

Ingrediënten:

| 500g | 750g | | Ingrediënten |
|-------------------|------|------|--|
| ½ | 1 | tsp. | Droge gist |
| 180 | 360 | g | Tarwe bloem type 550 |
| 55 | 110 | g | Oat flake bran |
| 1 | 1½ | tbs. | Suiker |
| 1 | 2 | tsp. | Zout |
| 1 | 2 | tbs. | Boter |
| 200 | 410 | ml | Melk |
| <i>Programma:</i> | | | VOLKOREN |
| <i>Bruinen:</i> | | | MEDIUM |
| <i>Noot:</i> | | | Met dit recept zal een brood van 1 kg tijdens het bakken te veel rijzen. |

Bran brood

Ingrediënten:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingrediënten |
|-------------------|------|-----------|------|----------------------|
| 1/2 | 1 | 1 | tsp. | Droge gist |
| 225 | 370 | 450 | g | Tarwe bloem type 550 |
| 1/4 | 1/2 | 1/2 | cup | Tarwe bran |
| 1 | 2 | 2 | tbs. | Suiker |
| 1 | 2 | 2 | tbs. | Melk poeder |
| 1 | 1 | 2 | tsp. | Zout |
| 1 | 2 | 2 | tbs. | Boter |
| 150 | 250 | 300 | ml | Water |
| <i>Programma:</i> | | STANDAARD | | |
| <i>Bruinen:</i> | | MEDIUM | | |

Pizza-deeg

Ingrediënten:

| | | Ingrediënten |
|-------------------|------|----------------------|
| 2 | tsp. | Droge gist |
| 400 | g | Tarwe bloem type 550 |
| 2 | tsp. | Zout |
| 1 | tsp. | Suiker |
| 3 | tbs. | Olijf olie |
| 230 | ml | Water |
| <i>Programma:</i> | | DEEG |

- Wanneer het programma klaar is verwijderd men het deeg van de bakvorm.
- Smeer een bakplaat in met olijf olie en spreid het deeg uit met een deegroller.
- Laat het deeg rijzen bij kamertemperatuur voor ongeveer 30 minuten.
- Plaats nu de toppings naar keuze op het pizzadeeg en laat het bakken voor 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 rogge brood

Ingrediënten:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingrediënten |
|-------------------|-------|-----------|------|---|
| 1 | 1 | 1 1/2 | tsp. | Droge gist |
| 150 | 250 | 300 | g | Tarwe bloem type 550 |
| 150 | 250 | 300 | g | Rogge bloem type 1150 |
| 1 | 1 1/2 | 2 | tsp. | Zout |
| 1/2 | 1/2 | 1 | tsp. | Suiker |
| 140 | 200 | 280 | ml | Water |
| 75 | 150 | 150 | ml | Natuurlijke gewone yoghurt, 3,5% vetgehalte |
| 1 | 1 | 2 | tsp. | Zuurdeegpoeder van Zuurdeeg |
| <i>Programma:</i> | | STANDAARD | | |
| <i>Bruinen:</i> | | MEDIUM | | |

Kaas brood

Ingrediënten:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingrediënten |
|---|-------|-----------|------|-------------------------------|
| 1 | 1 1/2 | 1 1/2 | tsp. | Droge gist |
| 180 | 250 | 300 | g | Tarwe bloem type 550 |
| 120 | 250 | 300 | g | Rogge bloem type 1150 |
| 1 | 1 1/2 | 2 | tsp. | Zout |
| 1 | 1/2 | 1 | tsp. | Suiker |
| 120 | 150 | 240 | ml | Water |
| 200 | 150 | 180 | ml | Karnemelk |
| 40 | 50 | 60 | g | Fijn geraspte Emmentaler kaas |
| <i>Programma:</i> | | STANDAARD | | |
| <i>Bruinen:</i> | | DONKER | | |
| De kaas moeten toegevoegt worden na het acoustic signaal. | | | | |

Commercieel beschikbare kant-en-klare mix

Verschillende kant-en-klare mixes zijn commercieel beschikbaar.

- Plaats tot op 600g van de kant-en-klare mix en de juiste hoeveelheid droge gist in de bakvorm. Afhangend 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.

Programmas: STANDAARD, WIT

BROOD/FRANS BROOD of VOLKOREN BROOD, afhankelijk van de soort bloem 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.
- Als het programma gereed is de stekker uit de stekkerdoos halen en de bakvorm voorzichtig met een ovendoek uit de oven halen. Wanneer nodig voorzichtig roeren om het schuimen te verminderen.
- Voorzichtig de jam of marmelade in de gereedgemaakte potten doen. De potten moeten daarna goed worden dichtgedaan en laat de potten daarna afkoelen.
- Na gebruik moet de bakvorm onmiddellijk goed worden uitgespoeld.

Aanvullende recepten informatie

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

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

Deze ingrediënten mogen toegevoegt worden na het acoustic signaal, ongeveer 5 – 10 minuten nadat de tweede kneedfase is begonnen, maar alleen voor de volgende programmas: STANDAARD, VOLKOREN BROOD, CAKE, VOLKOREN EN ROGGE BROOD (750 g) DEEG en DEEG, LICHT.

De broodmaker is ontworpen voor het verwerken van recepten met een bloeminhoud tot maximaal 600g. 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'.

Afkortingen:

Tsp. = Theelepels (maatlepel: 1 TSP) = 5 ml

½ tsp. = een halve theelepels

Tbs. = Eetlepel (maatlepel: 1 TBS) = 15 ml

g = Gram

ml = Milliliter

Maatbeker 1 kop = 250 ml

**Weggooiën**

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 | 58 |
| Instrucciones importantes de seguridad | 59 |
| Su fabricante de pan | 60 |
| Panel de control | 61 |
| Utilización del fabricante de pan | 63 |
| Programas de funcionamiento | 64 |
| Antes de la utilización por vez primera | 65 |
| Funcionamiento | 65 |
| Limpieza y cuidado | 66 |
| Problemas típicos | 66 |
| Recetas | 67 |
| Garantía | 71 |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|---|--|
| Núm. de modelo: | BM 3983 |
| Voltaje de funcionamiento: | 230 V~, 50 Hz |
| Consumo total de energía: | 450 W |
| Capacidad de utilización: | máx. 600g de harina para un pan de 1000g |
| Dimensiones aproximadas: | 35 cm (Ancho) x 22 cm (Fondo) x 30 cm (Alto) |
| Peso de unidad: | 4.6 kg |
| Temporizador: | Pre-programable hasta 12:58 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. | |

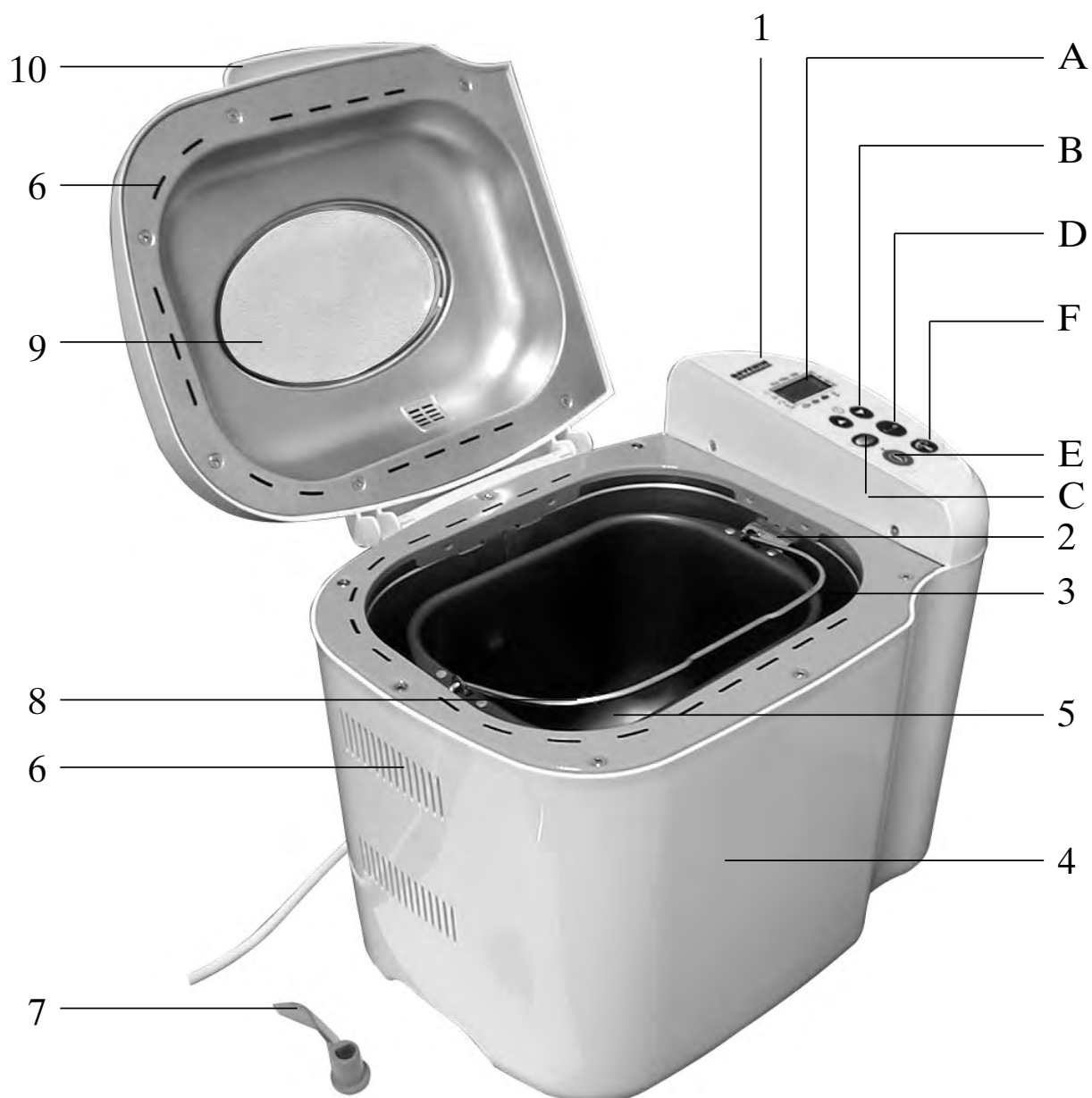
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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.**
- 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
- No haga funcionar el aparato si en la carcasa o en el cable se ve cualquier indicio de desperfectos.
- Los niños no conocen los peligros que conlleva el manejar aparatos eléctricos. Por lo tanto, mantenga los niños alejados de tales aparatos.
- 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.
- 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. | Clip de retención de seguridad |
| | | 3. | Compartimento de cocción |
| A | Display-LCD | 4. | Carcasa |
| B | Temporizador ⌚ | 5. | Bandeja de cocción del pan |
| C | Control del dorado 🟡 | 6. | Orificios para el vapor |
| D | Menú 📄 | 7. | Gancho para la masa |
| E | Inicio / Parar ⏸ | 8. | Asa de la bandeja |
| F | Peso del pan 📏 | 9. | Ventana de observación |
| | | 10. | Tapa |




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 destelleando continuamente en el display del tiempo.

Ejemplo:

En este caso, el programa 2 (para PAN BLANCO/BAGUETTE) se ha seleccionado mediante el botón . El display muestra: 2 3:35 ; Además, se mostrará el peso mediante un punto en la parte superior del display, indicando el peso de 1kg; el nivel de dorado seleccionado aparece mostrado como 'medio', indicado mediante el símbolo de un punto en la parte inferior del display.



El tiempo total de funcionamiento es 3 horas y 35 minutos.

B Temporizador

Los programas 1, 2, 3, 4, 8, 9 ó 10 se pueden iniciar mediante un ajuste retardado del temporizador, permitiendo que el programa seleccionado finalice hasta 12:58 horas después.

Ejemplo:

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


- Use el botón  para seleccionar el programa deseado.
- Pulse el botón  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 segunda fase de amasado.

C Dorado












Los programas de cocción 1-3 permiten una preselección de un nivel de dorado deseado: existen cuatro ajustes disponibles; el cuarto ajuste, sin embargo, sirve para un dorado-rápido adicional. El nivel de dorado seleccionado aparece mostrado como un punto en la parte inferior del display-LCD.

LIGERO 
MEDIO 
OSCURO 
RÁPIDO 


D Menú

Pulse el botón  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 | 1 | 2 | 3 | |
| Normal | Pan blanco/ Baguette | Integral | Pateles | Programa corto, 750 g | Programa corto, 1000 g | Galletas, pastas (750 g) | Pan de trigo | Rápido normal | Pan blanco/ Baguette rápido | Integral rápido | | |
| Pre-calentar  | - | - | 30 min. | - | - | - | 30 min. | - | - | - | 5 min. | |
| 1ª fase de amasado  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 13 min. | 10 min. | 3 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | |
| Fase de reposo  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 10 min. | 8 min. | 5 min. | 10 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | |
| 2ª fase de amasado  | 20 min. | 20 min. | 15 min. | 20 min. | - | - | 5 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 15 min. | |
| 1ª fase de aumento de masa  | 39 min. | 39 min. | 49 min. | 39 min. | - | - | - | 39 min. | 15 min. | 15 min. | 24 min. | |
| 1ª fase breve de revolver  | 10 seg. | 10 seg. | 10 seg. | 10 seg. | - | - | - | 10 seg. | 10 seg. | 10 seg. | 10 seg. | |
| 2ª fase de aumento de masa  | 25 min. | 30 min. | 25 min. | 25 min. | - | - | 25 min. | 8 min. | 15 min. | 10 min. | 10 min. | |
|  | 50 seg. | 50 seg. | 50 seg. | 50 seg. | - | - | 50 seg. | 50 seg. | 50 seg. | 50 seg. | 50 seg. | |
| 2ª fase breve de revolver  | 15 seg. | 10 seg. | 10 seg. | 5 seg. | - | - | 10 seg. | 10 seg. | 10 seg. | 10 seg. | 10 seg. | |
| Última fase de aumento de masa  | 49 min. 45 seg. | 59 min. 50 seg. | 44 min. 50 seg. | 51 min. 55 seg. | - | - | 44 min. 50 seg. | 29 min. 50 seg. | 38 min. 50 seg. | 34 min. 50 seg. | 34 min. 50 seg. | |
| Cocción  | 500 g 750 g 1000 g | 48 min. 53 min. 60 min. | 50 min. 52 min. 55 min. | 48 min. 50 min. 53 min. | 50 min. 55 min. 60 min. | 35 min. | 40 min. | 90 min. | 60 min. | 48 min. 53 min. 55 min. | 48 min. 50 min. 53 min. | |
| Tiempo de funcionamiento del programa | 500 g 750 g 1000 g | 3:13 3:18 3:25 | 3:30 3:32 3:48 | 3:43 3:45 3:48 | 3:17 3:22 3:27 | 0:58 | 0:58 | 1:43 | 3:55 | 2:12 2:17 2:24 | 2:30 2:32 2:33 | 2:28 2:30 2:33 |
| Señal acústica (desde el inicio) | 17 min. | - | 42 min. | 17 min. | - | - | - | 52 min. | 17 min. | - | 17 min. | |
| Menú 9 MASA | 1ª fase de amasado 5 min. | Fase de reposo 5 min. | 2ª fase de amasado 20 min. | Señal acústica después de 18 min. (desde el inicio) | Fase de aumento de masa 60 min. | Total 1:30 | | | | | | |
| Menú 10 MASA-LIGERA | Fase de amasado 30 min. | | Señal acústica después de 10 min. (desde el inicio) | Fase de aumento de masa 90 min. | Total 2:00 | | | | | | | |
| Menú 11 MEMELADA, CONFITURA | Fase de amasado 15 min. | | Cocción 60 min. | Cocción 50 min. | Total 1:05 | | | | | | | |
| Menú 12 COCCIÓN | Total 1:00 | | | | | | | | | | | |

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 2 segundos.

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

F Peso del pan

Los procesos de cocción 1-4 permiten una preselección del tamaño del pan. El peso seleccionado quedará indicado, es decir subrayado, en el display-LCD.

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 600g de ingredientes sólidos (para un pan de aprox. 1000g).
- 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 - 600g deben utilizarse con este fabricante de pan.
Si el contenido de harina fuera inferior a esta cantidad mínima, no se puede garantizar que los ingredientes quedarán suficientemente amasados. Una cantidad excesiva de harina puede provocar que la masa aumente por encima del borde de la bandeja.
- Si se produce una interrupción en el suministro eléctrico de menos de 30 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 la superficie exterior metálica, los orificios para el vapor en la parte posterior del aparato, ni la ventana de observación situada en la tapa: estas partes se calientan durante el funcionamiento.
- Antes de limpiar el aparato, compruebe que está 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 Panblanco/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 = PASTELES

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.

5 = PROGRAMA CORTO, 750g

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

6 = PROGRAMA CORTO, 1000g

Adecuado para recetas de hasta 1000g; los panes también serán más pequeños y firmes que normalmente.

7 = GALLETAS, PASTAS

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

8 = PAN DE TRIGO Y CENTENO (1000g)

En comparación con el ajuste NORMAL, este programa tiene una fase de precalentamiento y es adecuada para panes con distintos tipos de harina.

9 = 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.

10 = MASA, LIGERA

En comparación con el ajuste de MASA, esta masa es mucho más ligera.




11 = MERMELADA, CONFITURA

Adecuada para preparar mermelada, confitura. Asegurarse de que no llenarla más de dos tercios de su capacidad (max. 900 g), ya que la mermelada produce espuma durante el proceso de cocción.













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.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma apropiada.
- Use el botón  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 2 segundos, desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared y permita que la unidad se enfríe. La propia bandeja de cocción se debe limpiar a fondo antes de utilizarla por primera vez.

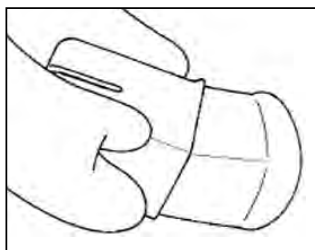
FUNCIONAMIENTO

- Abra la tapa y extraiga la bandeja de cocción.
- 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 la unidad. Asegúrese de que la bandeja queda firmemente ajustada en su posición. Antes de iniciar el programa, cierre la tap y enchufe el cable eléctrico en una toma de pared adecuada.
- Use el botón  para seleccionar el programa de cocción deseado. Cada vez que pulse el botón, el display cambiará al siguiente programa en la secuencia.
- Usando el botón , se puede preseleccionar el nivel de dorado deseado en los programas 1-3. Existen las siguientes opciones de ajuste: LIGERO (), MEDIO (), OSCURO () y RÁPIDO ().
- Los programas de cocción 1-4 permiten preseleccionar el tamaño del pan, utilizando el botón  (PESO DEL PAN).
- Si desea iniciar el programa con un temporizador retardado, el tiempo total de funcionamiento deseado se puede ajustar con los botones  .
- En caso contrario, pulse el botón  para iniciar el proceso de amasado y/o cocción.
- Durante la Segunda fase de amasado en los programas 1, 2, 3, y 4, una señal acústica indicará que se pueden añadir los ingredientes adicionales a la masa. No abra la tapa después de esta segunda fase de amasado, debe esperar hasta que el programa haya finalizado.
- Cuando el pan o la masa estén listos, escuchará una señal acústica múltiple y el display del tiempo mostrará **0:00** y  . Pulse el botón  durante al menos 2 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.




LIMPIEZA Y CUIDADO

- **Aviso: antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y se haya enfriado por completo.** No sumerja el fabricante de pan en agua.
- Saque la bandeja de cocción del interior del aparato, 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-LED muestra las letras **HHH**, y se escucha una señal acústica continua. Pulse el botón  durante 2 segundos, y extraiga la bandeja de cocción con los ingredientes del interior del aparato. Permita que el fabricante de pan se enfríe durante aproximadamente 20 minutos con la tapa abierta antes de intentar iniciar el programa de nuevo.

4. *El pan ha aumentado demasiado*

Reduzca la cantidad de levadura, agua o harina utilizada.

5. *El pan no ha aumentado suficientemente.*

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

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

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

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

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

8. *La masa es difícil de amasar.*

Añada una cucharada de agua durante el proceso de amasado.

RECETAS

Pan de trigo

Ingredientes:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredientes |
|-----------|------|-----|---------|-------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | cuch.p. | Levadura seca |
| 180 | 300 | 360 | g | Harina de trigo del tipo 1050 |
| 120 | 200 | 240 | g | Harina de trigo del tipo 405 |
| 1 | 1½ | 2 | cuch.p. | Sal |
| 1 | 1½ | 2 | cuch.p. | Miel o sirope de remolacha |
| 1 | 1 | 2 | cuch.p. | Polvo de masa fermentada |
| 180 | 290 | 350 | ml | Agua |
| Programa: | | | NORMAL | |
| Dorado: | | | OSCURO | |

Pan de trigo y centeno con semillas de soja

Ingredientes:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredientes |
|---|------|--------|---------|---------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | cuch.p. | Levadura seca |
| 150 | 250 | 300 | g | Harina de trigo del tipo 550 |
| 130 | 220 | 260 | g | Harina de centeno del tipo 1150 |
| 1 | 2 | 2 | cuch.p. | Sal |
| ½ | ½ | ½ | cuch.p. | Azúcar |
| 105 | 180 | 210 | ml | Agua |
| 95 | 160 | 190 | ml | Suero de leche |
| 1 | 1½ | 2 | cuch.p. | Polvo de masa fermentada |
| 20 | 30 | 40 | g | Semillas de soja |
| ½ | 1 | 1 | cuch.p. | Especia de Pan |
| Programa: | | NORMAL | | |
| Dorado: | | MEDIO | | |
| Las semillas de soja se añaden después de escuchar la señal acústica. | | | | |

Pan de cebolla

Ingredientes:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredientes |
|--|------|---------------------|---------|---------------------------------|
| 1 | 1½ | 2 | cuch.p. | Levadura seca |
| 180 | 250 | 360 | g | Harina de trigo del tipo 405 |
| 120 | 250 | 240 | g | Harina de centeno del tipo 1150 |
| 1 | 1½ | 2 | cuch.p. | Sal |
| ½ | ½ | 1 | cuch.p. | Azúcar |
| 110 | 180 | 220 | ml | Agua |
| 90 | 150 | 180 | ml | Suero de leche |
| 30 | 40 | 50 | g | Cebollas asadas |
| Programa: | | PAN BLANCO/BAGUETTE | | |
| Dorado: | | MEDIO | | |
| Las cebollas asadas se añaden después de escuchar la señal acústica. | | | | |

Pan de trigo

Ingredientes:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredientes |
|-----------|------|--------|------------|-------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | cuch.p. | Levadura seca |
| 145 | 250 | 290 | g | Harina de trigo del tipo 550 |
| 155 | 250 | 310 | g | Harina de trigo del tipo 1050 |
| 1 | 2 | 2 | cuch.p. | Sal |
| ½ | ½ | 1 | cuch.p. | Azúcar |
| ½ | 1½ | 1 | cuch. sop. | Polvo de masa fermentada |
| 140 | 240 | 280 | ml | Suero de leche |
| 80 | 120 | 160 | ml | Leche |
| Programa: | | NORMAL | | |
| Dorado: | | MEDIO | | |

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: | | PASTELES |

Pan de frutas

Ingredientes:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredientes |
|-----------|------|--------|---------|---------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | cuch.p. | Levadura seca |
| 155 | 250 | 310 | g | Harina de trigo del tipo 550 |
| 145 | 250 | 290 | g | Harina de centeno del tipo 1150 |
| 1 | 2 | 2 | cuch.p. | Sal |
| ½ | ½ | 1 | cuch.p. | Azúcar |
| 200 | 350 | 400 | ml | Zumo de pomelo |
| Programa: | | NORMAL | | |
| Dorado: | | OSCURO | | |

Pan blanco/Pan francés

Ingredientes:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredientes |
|-----------|-------|---------------------|------------|------------------------------|
| 1/2 | 1 | 1 | cuch.p. | Levadura seca |
| 260 | 410 | 520 | g | Harina de trigo del tipo 405 |
| 1 1/2 | 2 | 2 1/2 | cuch. sop. | Azúcar |
| 1 | 1 1/2 | 2 | cuch.p. | Sal |
| 1 | 1 1/2 | 2 | cuch. sop. | Mantequilla |
| 100 | 150 | 200 | ml | Leche |
| 80 | 110 | 160 | ml | Agua |
| Programa: | | PAN BLANCO/BAGUETTE | | |
| Dorado: | | MEDIO | | |

Pan de centeno-trigo-integral

Ingredientes:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredientes |
|-----------|-------|--------------|------------|-------------------------------|
| 1 | 1 1/2 | 2 | cuch.p. | Levadura seca |
| 150 | 250 | 300 | g | Harina de trigo del tipo 1050 |
| 150 | 250 | 300 | g | Harina integral de centeno |
| 1 | 1 | 1 1/2 | cuch.p. | Sal |
| 1/2 | 1/2 | 1 | cuch.p. | Azúcar |
| 190 | 320 | 380 | ml | Agua |
| 1 1/2 | 2 | 3 | cuch. sop. | Polvo de masa fermentada |
| Programa: | | PAN INTEGRAL | | |
| Dorado: | | OSCURO | | |

Pan integral de copos de avena

Ingredientes:

| 500g | 750g | | Ingredientes |
|--|-------|--------------|------------------------------|
| 1/2 | 1 | cuch.p. | Levadura seca |
| 180 | 360 | g | Harina de trigo del tipo 550 |
| 55 | 110 | g | Copos de avena integral |
| 1 | 1 1/2 | cuch. sop. | Azúcar |
| 1 | 2 | cuch.p. | Sal |
| 1 | 2 | cuch. sop. | Mantequilla |
| 200 | 410 | ml | Leche |
| Programa: | | PAN INTEGRAL | |
| Dorado: | | MEDIO | |
| Con esta receta, un pan de 1 kg aumentaría demasiado de tamaño durante la cocción. | | | |

Pan de fibra

Ingredientes:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredientes |
|-----------|------|--------|------------|------------------------------|
| 1/2 | 1 | 1 | cuch.p. | Levadura seca |
| 225 | 370 | 450 | g | Harina de trigo del tipo 550 |
| 1/4 | 1/2 | 1/2 | taza | Fibra de trigo |
| 1 | 2 | 2 | cuch. sop. | Azúcar |
| 1 | 2 | 2 | cuch. sop. | Leche en polvo |
| 1 | 1 | 2 | cuch.p. | Sal |
| 1 | 2 | 2 | cuch. sop. | Mantequilla |
| 150 | 250 | 300 | ml | Agua |
| Programa: | | 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 | EL | Aceite de oliva |
| 230 | ml | Agua |
| Programa: | | 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 trigo y centeno

Ingredientes:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredientes |
|-----------|------|-----|---------|---------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | cuch.p. | Levadura seca |
| 150 | 250 | 300 | g | Harina de trigo del tipo 550 |
| 150 | 250 | 300 | g | Harina de centeno del tipo 1150 |
| 1 | 1½ | 2 | cuch.p. | Sal |
| ½ | ½ | 1 | cuch.p. | Azúcar |
| 140 | 200 | 280 | ml | Agua |
| 75 | 150 | 150 | ml | Yogur natural, 3.5% grasa |
| 1 | 1 | 2 | cuch.p. | Polvo de masa fermentada |
| Programa: | | | NORMAL | |
| Dorado: | | | MEDIO | |

Pan de queso

Ingredientes:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredientes |
|--|------|-----|---------|---------------------------------|
| 1 | 1½ | 1½ | cuch.p. | Levadura seca |
| 180 | 250 | 300 | g | Harina de trigo del tipo 550 |
| 120 | 250 | 300 | g | Harina de centeno del tipo 1150 |
| 1 | 1½ | 2 | cuch.p. | Sal |
| 1 | ½ | 1 | cuch.p. | Azúcar |
| 120 | 150 | 240 | ml | Agua |
| 200 | 150 | 180 | ml | Suero de leche |
| 40 | 50 | 60 | g | Queso Emmental finamente rayado |
| Programa: | | | NORMAL | |
| Dorado: | | | OSCURO | |
| El queso se añade después de escuchar la señal acústica. | | | | |

Mezclas preparadas comercializadas

Se comercializan varias mezclas listas-para-cocer.

- Introduzca hasta 600g 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: 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 bacon, etc.

Estos ingredientes se podrán añadir después de escuchar la señal acústica, aproximadamente 5 – 10 minutos después de iniciar la segunda fase de amasado, pero únicamente en los siguientes programas: MASA NORMAL, INTEGRAL, PASTELES, PAN DE TRIGO Y CENTENO (1000 g) y MASA, LIGERA.

Este fabricante de pan está diseñado para procesar recetas con un contenido máximo de harina de 600g. Para evitar que la masa aumente por encima del borde de la bandeja de cocción y garantizar que la masa está correctamente y suficientemente amasada, no exceda estos límites.

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiental normal.

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

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

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

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'.

Abreviaturas:

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 = 250 ml



Eliminación

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

GARANTIA

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

SOMMARIO

| | |
|----------------------------------|----|
| Caratteristiche tecniche | 72 |
| Importanti norme di sicurezza | 73 |
| La Vostra macchina per il pane | 74 |
| Pannello di controllo | 75 |
| Utilizzo della macchina per pane | 77 |
| Funzioni dei programmi | 78 |
| Prima del primo utilizzo | 79 |
| Funzionamento | 79 |
| Pulizia e manutenzione | 80 |
| Risoluzione di problemi | 80 |
| Ricette | 81 |
| Garanzia | 87 |

CARATTERISTICHE TECNICHE

| | |
|---|---|
| Modello n°: | BM 3983 |
| Voltaggio : | 230 V 50Hz |
| Consumo: | 450 W |
| Capacità di produzione per ogni ciclo: | max. 600 g. di farina per 1000 g. di pane |
| Dimensioni (circa) | cm. 35 (L) x 22 (P) x 30 (A) |
| Peso: | 4,6 kg. |
| Timer: | pre-programmabile fino a 12 ore e 58 minuti |
| Programmi: | 12 |
| Accessori: | misurino e cucchiaino graduati |
| Questo prodotto è conforme alle direttive necessarie per il rilascio del marchio CE | |

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

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

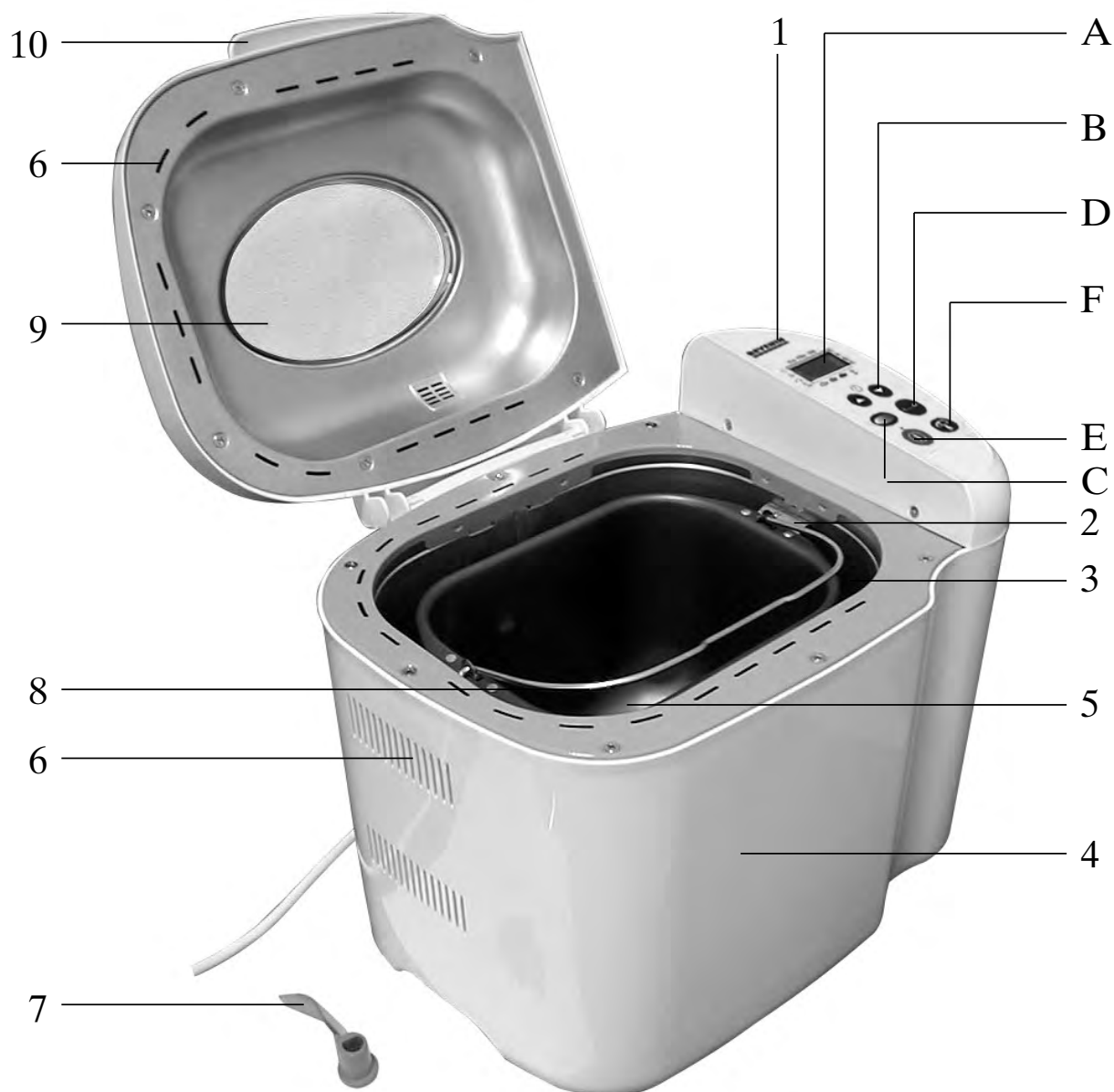
- Il corpo esterno dell'apparecchio e il vapore che fuoriesce sono molto caldi durante il funzionamento. Non toccate le parti soggette a riscaldamento della macchina. **Assicuratevi di utilizzare presine o guanti da forno quando estraete il pane dalla macchina.**
- La macchina per pane dovrebbe essere connessa solo a una presa principale, installata secondo le normative vigenti. Assicuratevi che il voltaggio fornito corrisponda al voltaggio segnato sulla targhetta portadati.
- **Dopo ogni uso, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro. La spina va disinserita anche**
 - **in caso di malfunzionamento durante l'uso,**
 - **al momento di rimuovere lo stampo per la cottura del pane,**
 - **durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi dell'apparecchio soggetti.
- Non utilizzate l'apparecchio se lo stesso o il cavo di alimentazione presentano segni di danneggiamento.
- I bambini non riconoscono i pericoli legati all'utilizzo di apparecchi elettrici. Posizionate sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Mantenete sempre una distanza minima di 5 cm. tra l'apparecchio e il muro o altri oggetti. Non posizionate e non utilizzate l'apparecchio vicino o al disotto di oggetti pendenti come tende o altri materiali infiammabili e non mettete alcun oggetto sopra l'apparecchio mentre questo è in uso.
- Posizionate sempre l'apparecchio su di una superficie piana e resistente alle alte temperature. Evitate che l'apparecchio o il suo cavo di alimentazione tocchino superfici bollenti o vengano a contatto con qualsiasi sorgente di calore (come forni o fiamme libere).
- Non utilizzate l'apparecchio senza lo stampo e senza che lo stampo sia stato riempito con i vari ingredienti.
- Non esponete l'apparecchio a pioggia o umidità e non usate l'apparecchio all'aperto o su superfici bagnate. Assicuratevi che sia sempre protetto dagli spruzzi. **Non immergete mai** la spina, il cavo d'alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Questa macchina per pane è progettata esclusivamente per uso domestico e non per applicazioni commerciali
- Non utilizzate l'apparecchio per usi diversi da quelli contenuti in questo manuale.
- L'utilizzo di qualsiasi altro accessorio oltre a quelli forniti dal produttore di questo apparecchio possono danneggiare l'apparecchio stesso e possono anche causare gravi danni alle persone.
- Non toccate nessuna parte in movimento durante l'utilizzo. Non mettete le dita o le mani all'interno dell'unità prima di averla scollegata dalla presa di corrente e prima che si sia raffreddata completamente.
- Per soddisfare le norme di sicurezza ed evitare ogni pericolo, ogni riparazione di un apparecchio elettrico – compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – deve essere compiuta da personale specializzato. Nel caso in cui si renda necessaria una riparazione, rinviare l'apparecchio a uno dei nostri centri assistenza autorizzati. Ne troverete gli

indirizzi in appendice al presente libretto.

- Conservate il presente libretto per future consultazioni.

LA VOSTRA MACCHINA PER PANE

| | | | |
|----|---------------------------------|-----|----------------------------|
| 1. | Pannello di controllo | 2. | Fermo di sicurezza |
| | | 3. | Compartimento di cottura |
| A | Display a cristalli liquidi | 4. | Corpo dell'apparecchio |
| B | Timer ⌚ | 5. | Stampo di cottura del pane |
| C | Controllo del tipo di cottura 🍞 | 6. | Feritoie di ventilazione |
| D | Menu 🍞 | 7. | Paletta impastatrice |
| E | Accensione/spengimento 🔘 | 8. | Maniglia dello stampo |
| F | Peso del pane 🍞 | 9. | Finestrella di controllo |
| | | 10. | Coperchio |




Pannello di controllo

A Display a cristalli liquidi

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

Esempio:



In questo caso, è stato selezionato il programma **2** (per *pane bianco* o *alla francese*) premendo il pulsante . Il display mostra 2 3:35; Inoltre, il peso è segnalato in un punto nella parte alta del display, indicante il peso di 1 kg. Il livello di cottura selezionato è mostrato come “MEDIUM”, indicato nella parte bassa del display. Il tempo totale del programma selezionato è di 3 ore e 35 minuti.

B Timer

I programmi 1,2,3,4,8,9,10 possono essere impostati per attivarsi in un tempo successivo in modo che il programma finisca il suo ciclo fino a 12 ore e 58 minuti dopo il momento in cui lo avete impostato.

Esempio:

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


- usate il tasto  per selezionare il programma desiderato;
- premete il pulsante appropriato del timer  fino a che il display mostrerà il tempo totale di 11 ore e 30 minuti;
- aggiungete gli ingredienti seguendo le istruzioni contenute nella sezione *Funzionamento*. Evitate ogni contatto tra il lievito e liquidi o sale.
- Non usate il timer quando una ricetta richiede l'uso di prodotti deperibili come uova, latte fresco o frutta. Non è possibile utilizzare il timer neanche con le ricette che richiedono l'aggiunta di qualche ingrediente (ad es. noci o frutta secca) durante la seconda fase di impasto.

C Livello di Cottura











Con i programmi da 1 a 3 si può selezionare il desiderato livello di cottura: sono disponibili 4 livelli; il livello 4 inoltre, serve per ottenere velocemente una maggiore doratura. Il livello selezionato è mostrato in un punto della parte bassa del display.

LEGGERMENTE COTTO 
MEDIO 
BEN COTTO 
VELOCE 


D Menu

Premete il pulsante  fino a quando il programma desiderato appaia nel display a cristalli liquidi (A).


Il menu permette di scegliere tra 12 diversi programmi:

| | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|----------|-------------------------------|-------------------|---------|---------------------------|----------------------------|--------------------------|---|------------------------------|---|--------------------------|
| Programma | 1 | Standard | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 1 | 2 | 3 |
| | | | Pane bianco/ alla francese | Pane integrale | Dolci | Programma corto, 750 g | Programma corto, 1000 g | Biscotti, pasticceria | Pane di seugale e simili (750 g) | Standard veloce | Pane bianco/ alla francese veloce | Pane integrale veloce |
| Pre-riscaldamento  | - | - | 30 min. | - | - | - | - | - | 30 min. | - | - | 5 min. |
| Prima fase di impasto  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 13 min. | 10 min. | 3 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| Fase di attesa  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 10 min. | 8 min. | 5 min. | 10 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| Seconda fase di impasto  | 20 min. | 20 min. | 15 min. | 20 min. | - | - | - | 5 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 15 min. |
| Prima fase di lievitazione  | 39 min. | 39 min. | 49 min. | 39 min. | - | - | - | - | 39 min. | 15 min. | 15 min. | 24 min. |
| I breve fase di mescolatura  | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | - | - | - | - | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. |
| Seconda fase di lievitazione  | 25 min. | 30 min. | 25 min. | 25 min. | - | - | - | - | 25 min. | 8 min. | 15 min. | 10 min. |
| lievitazione | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. |
| Il breve fase di mescolatura  | 15 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 5 sec. | - | - | - | - | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. | 10 sec. |
| Ultima fase di lievitazione  | 49 min. | 59 min. | 44 min. | 51 min. | - | - | - | - | 44 min. | 29 min. | 38 min. | 34 min. |
| | 45 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 55 sec. | | | | | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. | 50 sec. |
| Cottura  | 500 g | 48 min. | 50 min. | 48 min. | 50 min. | 50 min. | 50 min. | 90 min. | 60 min. | 48 min. | 50 min. | 48 min. |
| | 750 g | 53 min. | 52 min. | 50 min. | 55 min. | 40 min. | 40 min. | 90 min. | 60 min. | 53 min. | 52 min. | 50 min. |
| | 1000 g | 60 min. | 55 min. | 53 min. | 60 min. | | | | | 60 min. | 55 min. | 53 min. |
| Tempo tot. | 500 g | 3:13 | 3:30 | 3:43 | 3:17 | | | | | 2:12 | 2:30 | 2:28 |
| del pro- | 750 g | 3:18 | 3:32 | 3:45 | 3:22 | 0:58 | 0:58 | 1:43 | 3:55 | 2:17 | 2:32 | 2:30 |
| gramma per | 1000 g | 3:25 | 3:35 | 3:48 | 3:27 | | | | | 2:24 | 2:35 | 2:33 |
| Segnale acustico dopo: (dall'avvio) | 17 min. | - | 42 min. | 17 min. | - | - | - | - | 52 min. | 17 min. | - | 17 min. |
| Menu 9 Pasta di pane | Prima fase di impasto 5 min. | | | | | | | | Segnale acustico dopo 18 min. (dall'avvio) | Fase di lievitazione 60 min. | | Totale 1:30 |
| Menu 10 Pasta di pane -leggermente cotto | | | | | | | | | Segnale acustico dopo 10 min. (dall'avvio) | Fase di lievitazione 90 min. | | Totale 2:00 |
| Menu 11 conserv. marmellata | | | | | | | | | | Fase di lievitazione 50 min. | | Totale 1:05 |
| Menu 12 Cottura | | | | | | | | | | | | Totale 1:00 |

E Pulsante di Accensione/Spengimento

Il pulsante  avvia o fa terminare il programma. Il continuo lampeggiare dell'indicatore del tempo nel display a cristalli liquidi indica che il programma è stato attivato.

Protezione contro operazioni sbagliate:

Una volta che il programma è stato avviato, tutti gli altri pulsanti di controllo resteranno disattivati fino a che il processo di cottura sarà finito, o fino a che si preme il pulsante  per minimo 2 secondi. Quando premete un qualsiasi pulsante di controllo, attendete fino a che la macchina emetta un segnale sonoro prima di rilasciare il pulsante.

F Peso del pane

I programmi di cottura da 1 a 4 permettono di preselezionare il peso del pane. Il peso selezionato è indicato e sottolineato sul display a cristalli liquidi.

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 600 grammi di ingredienti solidi (per un peso di ca. 1.000 grammi di prodotto finito).
- miscelare, realizzare impasti per pizza o dolci e far lievitare gli impasti stessi.

Importanti istruzioni supplementari

- Usate sempre presine o guanti da forno quando toccate la macchina dopo l'uso, o quando maneggiate il pane appena sfornato.
- Si possono utilizzare solo ricette che prevedano da 200 a 600 grammi di farina. Al disotto di questa quantità non può essere assicurata la riuscita dell'impasto. Oltre questa quantità la lievitazione dell'impasto può superare la capienza massima dello stampo.
- In caso di interruzione di corrente fino a un massimo di 7 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 impasto, del vapore acqueo può condensarsi sulla finestrella di controllo. Questa condensa comunque sparirà durante la fase di cottura.
- Per assicurare la corretta cottura del pane, non aprite 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 la paletta impastatrice sono dotati di un rivestimento antiaderente. Per non danneggiarli, non usate mai oggetti duri, metallici, taglienti o appuntiti su questo rivestimento.
- **Attenzione: far funzionare la macchina vuota può danneggiare la macchina stessa** a causa del surriscaldamento dello stampo vuoto.

Precauzioni

- nel caso in cui fuoriesca del fumo dal comparto di cottura, assicuratevi che il coperchio sia ben chiuso, ma comunque disinserite subito la spina dalla presa di corrente. Non tentate mai, in nessun caso, di soffocare o estinguere il fumo gettando acqua sull'impasto. Può accadere che del fumo fuoriesca quando, a causa della crescita dell'impasto data dalla lievitazione, l'impasto stesso ecceda la capacità dello stampo e che quindi della

pasta si trovi a contatto con gli elementi riscaldanti. E' dunque molto importante rispettare le quantità massime indicate nelle ricette.

- Assicuratevi sempre che la macchina sia lontano dalla portata dei bambini, specialmente mentre è in uso.
- Non collocate la macchina su superfici morbide o infiammabili (ad es. tappeti). Assicuratevi sempre che sia collocata su di una superficie solida e piatta. Mettete sempre la macchina in modo che non possa cadere.
- Non toccate le feritoie sul retro dell'unità, così come la finestrella di controllo: queste parti diventano molto calde durante l'utilizzo della macchina.
- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi 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.

2 = PANE BIANCO/PANE ALLA FRANCESE

Per la realizzazione del tipico impasto leggero Pane Bianco/Pane alla francese.

3 = PANE INTEGRALE

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

4 = DOLCI

A causa dello zucchero contenuto, l'impasto tende a scurirsi più velocemente; in questo programma la fase di cottura è quindi più corta.

5 = PROGRAMMA CORTO, 750g.

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

6 = PROGRAMMA CORTO, 1000g.

Utilizzabile per ricette fino a 1000 grammi. Il pane risulterà anche più piccolo e più compatto.

7 = BISCOTTI, PASTICCERIA

Utilizzabile per preparare biscotti, quando si usa lievito per dolci al posto del normale lievito.

8 = PANE DI SEGALE E DI FRUMENTO 750 g.

Rispetto al programma STANDARD, questo programma comprende una fase di preriscaldamento ed è utilizzabile per realizzare pane con diversi tipi di farina.

9 = 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.

10 = IMPASTO LEGGERO

Rispetto al programma IMPASTO, l'impasto realizzato con questo programma risulterà più leggero.

11 = CONSERVE, MARMELLATE




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

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.

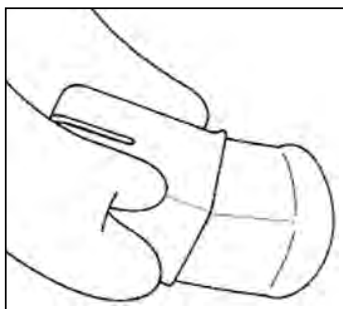
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estraete lo stampo.
- Inserite la spina in una presa di corrente adatta.
- Usate il pulsante  e selezionate il programma **12** (COTTURA)
- Premete il pulsante  e lasciate funzionare la macchina per circa 10 minuti con il coperchio aperto. Questa operazione eliminerà il tipico odore che esalano gli elementi riscaldanti al loro primo utilizzo. Assicuratevi sufficiente ventilazione. Per evitare che lo stampo si surriscaldi, assicuratevi di rimuoverlo dalla macchina prima di accenderla.
- Dopodiché, premere il pulsante  per almeno due secondi, scollegate la spina dalla presa di corrente e fate raffreddare la macchina. Lo stampo deve essere lavato accuratamente prima del suo primo utilizzo.

FUNZIONAMENTO

- Aprite il coperchio e rimuovete lo stampo.
- Inserire la paletta nella sua sede all'interno dello stampo.
- Per ottenere risultati ottimali, mettete sempre prima i liquidi, seguiti dagli ingredienti solidi come ad es. la farina.
- In ultimo, aggiungete il lievito. Assicuratevi che il lievito non si trovi a contatto con sale o liquidi quando si usa il timer.
- Inserite lo stampo. Lo stampo deve incastrare bene nell'apparecchio. Prima di avviare la macchina, chiudete il coperchio e inserite la spina nella presa di corrente and.
- Usate il pulsante  per selezionare il programma desiderato. Ogni volta che si schiaccia il pulsante il display passa al programma successivo in sequenza.
- Usando il pulsante , si può selezionare il desiderato livello di cottura nei programmi da 1 a 3. E' possibile scegliere tra i seguenti livelli: LEGGERMENTE COTTO () , MEDIO () , BEN COTTO () e VELOCE ().
- I programmi da 1 a 4 permettono di selezionare il peso del pane, usando il pulsante  .
- Se desiderate far iniziare il programma in un tempo successivo, il tempo totale del ciclo può essere impostato usando il pulsante  .
- Altrimenti, premete il pulsante  per iniziare il processo di impasto e/o di cottura.
- Nei programmi 1, 3, 4, 8, 9 e 10, durante la seconda fase di impasto, un segnale acustico indica che possono essere aggiunti altri ingredienti, come noci, olive o frutta. Non aprite il coperchio dopo la seconda fase di impasto, ma attendete fino a che il programma abbia terminato il suo ciclo.
- Una volta pronto il pane o l'impasto, si udirà un segnale acustico multiplo e il segnale del tempo nel display mostrerà **0:00** e  . Tenete premuto il pulsante  per almeno due secondi e aprite il coperchio.
- Se dimenticate di premere il pulsante  e di estrarre il pane subito, questo verrà tenuto caldo automaticamente per 60 minuti (). Questo per evitare che si formi condensa nello stampo.
- Estraete lo stampo dalla macchina usando guanti da forno. Non mettete lo stampo su superfici sensibili al calore.
- Estraete il pane dallo stampo. Aiutate l'estrazione scuotendo leggermente lo stampo. Rimuovete con cura la paletta impastatrice. Per evitare danni al rivestimento antiaderente, non usate oggetti metallici o altri oggetti non adatti. Per permettere al fondo del pane di raffreddarsi velocemente, il pane dovrebbe essere posto su di una

griglia. Non tagliare il pane fino a che non si sia raffreddato.



PULIZIA E MANUTENZIONE

- **Attenzione: assicuratevi, prima di pulirlo, che l'apparecchio sia disinserito dalla fonte d'energia e sia completamente raffreddato.** Non immergete la macchina per il pane in acqua.
- Estraiete lo stampo dall'apparecchio e togliere la paletta impastatrice. Lo stampo e la paletta impastatrice possono essere puliti usando acqua calda e detersivi non aggressivi. Non usate nessun tipo di materiale abrasivo per la pulizia. Se non riuscite a separare la paletta impastatrice dallo stampo usando una forza normale, lasciate il tutto a bagno in acqua calda per circa 30 minuti. Non usate forza eccessiva per rimuovere la paletta.
- Per prevenire danni alle guide di incastro, lo stampo non dovrebbe restare immerso per lunghi periodi. **Non lavate lo stampo in lavastoviglie.**
- L'interno del coperchio può essere pulito con un panno morbido.
- Non usate prodotti per la pulizia di forni convenzionali e non usate abrasivi o detersivi duri, aceto o candeggina.
- Prima di riporre l'apparecchio, assicuratevi che lo stesso si sia raffreddato e che sia completamente asciutto.

RISOLUZIONE DI PROBLEMI

1. Il pane ha un forte odore.


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

2. Il pane è bagnato e presenta una superficie appiccicosa

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

3. Premendo il pulsante di ACCENSIONE il programma non si attiva.

Assicuratevi che la spina sia ben inserita nella presa di corrente.

L'apparecchio potrebbe essere troppo caldo dopo un ciclo precedente e un dispositivo automatico di sicurezza protegge l'apparecchio. In questo caso, il display mostra le lettere **HHH** e l'apparecchio emette un segnale acustico continuo. Premete il pulsante  per almeno due secondi ed estraete lo stampo con gli ingredienti dalla macchina. Fate raffreddare la macchina per circa 20 minuti con il coperchio aperto prima di riprovare ad attivare il programma.

4. Il pane è lievitato troppo

Riducete la quantità di lievito, acqua o farina.

5. *Il pane non è lievitato abbastanza*

Aumentate la quantità di lievito, acqua o lievito per dolci. Assicuratevi di mettere gli ingredienti nello stampo nella giusta sequenza: prima gli ingredienti liquidi, seguiti dagli ingredienti solidi e infine il lievito. N.B.: il pane di farina di segale o di farina integrale tende a lievitare meno del pane di farina bianca.

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

L'impasto è troppo leggero. Riducete leggermente la quantità di liquido o di lievito, o usate un programma con una fase di lievitazione più breve. Potete provare anche ad aumentare la quantità di sale.

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

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

8. *L'impasto si miscela con difficoltà*

Aggiungete un cucchiaio di acqua durante il processo di impasto.

RICETTE

Pane di Frumento

Ingredienti:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienti |
|------------------|------|-----|-------------------|-------------------|
| 1 | 1 | 1½ | cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 180 | 300 | 360 | grammi | Farina tipo 00 |
| 120 | 200 | 240 | grammi | Farina tipo 0 |
| 1 | 1½ | 2 | cucchiaino da the | Sale |
| 1 | 1½ | 2 | cucchiaino da the | Miele |
| 1 | 1 | 2 | cucchiaino da the | Lievito per dolci |
| 180 | 290 | 350 | ml | Acqua |
| <i>Programma</i> | | | STANDARD | |
| <i>Cottura</i> | | | BEN COTTO | |

Pane misto di Grano e Segale con semi di Soia

Ingredienti:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienti |
|--|------|-----|-------------------|----------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 150 | 250 | 300 | grammi | Farina tipo 00 |
| 130 | 220 | 260 | grammi | Farina di segale integrale |
| 1 | 2 | 2 | cucchiaino da the | Sale |
| ½ | 1½ | 1½ | cucchiaino da the | Zucchero |
| 105 | 180 | 210 | ml | Acqua |
| 95 | 160 | 190 | ml | Latte Intero |
| 1 | 1½ | 2 | cucchiaino da the | Lievito per dolci |
| 20 | 30 | 40 | grammi | Semi di Soia |
| ½ | 1 | 1 | cucchiaino da the | Spezie per Pane |
| Programma | | | STANDARD | |
| Cottura | | | MEDIO | |
| I Semi di Soia vanno aggiunti dopo il segnale acustico | | | | |

Pane alle Cipolle

Ingredienti:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienti |
|--|------|-----|---------------------------|----------------------------|
| 1 | 1½ | 2 | cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 180 | 250 | 360 | grammi | Farina tipo 0 |
| 120 | 250 | 240 | grammi | Farina di segale integrale |
| 1 | 1½ | 2 | cucchiaino da the | Sale |
| ½ | ½ | 1 | cucchiaino da the | Zucchero |
| 110 | 180 | 220 | ml | Acqua |
| 90 | 150 | 180 | ml | Latte Intero |
| 30 | 40 | 50 | grammi | Cipolle soffritte |
| Programma | | | PANE BIANCO/ALLA FRANCESE | |
| Cottura | | | MEDIO | |
| Le Cipolle soffritte vanno aggiunte dopo il segnale acustico | | | | |

Pane al Latte

Ingredienti:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienti |
|-----------|------|-----|-------------------|-----------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 145 | 250 | 290 | grammi | Farina tipo 00 |
| 155 | 250 | 310 | grammi | Farina tipo 0 |
| 1 | 2 | 2 | cucchiaino da the | Sale |
| ½ | ½ | 1 | cucchiaino da the | Zucchero |
| ½ | 1½ | 1 | cucchiaio | Lievito per dolci |
| 140 | 240 | 280 | ml | Latte Intero |
| 80 | 120 | 160 | ml | Latte parzialmente scremato |
| Programma | | | STANDARD | |
| Cottura | | | MEDIO | |

Pandolce

Ingredienti:

| 750g | | Ingredienti |
|------------------|-------------------|-----------------------------|
| 1 | cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 500 | grammi | Farina tipo 00 |
| 2 | cucchiaino | Zucchero |
| 2 | cucchiaino | Miele |
| 1 | cucchiaino da the | Sale |
| 185 | ml | Latte Parzialmente Scremato |
| <i>Programma</i> | | BISCOTTI, PASTICCERIA |

Pane alla Frutta

Ingredienti:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienti |
|------------------|------|-----|-------------------|---|
| 1 | 1 | 1½ | cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 155 | 250 | 310 | grammi | Farina tipo 00 |
| 145 | 250 | 290 | grammi | Farina di segale integrale |
| 1 | 2 | 2 | cucchiaino da the | Sale |
| ½ | ½ | 1 | cucchiaino da the | Zucchero |
| 200 | 350 | 400 | ml | Succo di Frutta (Pompelmo – Arancia – ecc.) |
| <i>Programma</i> | | | STANDARD | |
| <i>Cottura</i> | | | BEN COTTO | |

Pane Bianco/Pane alla Francese

Ingredienti:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienti |
|------------------|------|-----|--------------------------------|-----------------------------|
| ½ | 1 | 1 | cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 260 | 410 | 520 | grammi | Farina tipo 0 |
| 1½ | 2 | 2½ | cucchiaino da the | Sale |
| 1 | 1½ | 2 | cucchiaino | Burro |
| 100 | 150 | 200 | ml | Latte Parzialmente Scremato |
| 80 | 110 | 160 | ml | Acqua |
| <i>Programma</i> | | | PANE BIANCO/PANE ALLA FRANCESE | |
| <i>Cottura</i> | | | MEDIO | |

Pane di Segale Integrale – Pane di Frumento

Ingredienti:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienti |
|------------------|-------------|------------|-------------------|----------------------------|
| 1 | 1½ | 2 | cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 150 | 250 | 300 | grammi | Farina tipo 00 |
| 150 | 250 | 300 | grammi | Farina di Segale Integrale |
| 1 | 1 | 1½ | cucchiaino da the | Sale |
| ½ | ½ | 1 | cucchiaino da the | Zucchero |
| 190 | 320 | 380 | ml | Acqua |
| 1½ | 2 | 3 | cucchiaino | Lievito per dolci |
| <i>Programma</i> | | | PANE INTEGRALE | |
| <i>Cottura</i> | | | BEN COTTO | |

Pane ai Flocchi d’Avena

Ingredienti:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienti |
|------------------|-------------|------------|-------------------|--------------------|
| ½ | 1 | 1 | cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 180 | 360 | 360 | grammi | Farina tipo 00 |
| 55 | 110 | 110 | grammi | Flocchi d’avena |
| 1 | 1½ | 1½ | cucchiaino | Zucchero |
| 1 | 2 | 2 | cucchiaino da the | Sale |
| 1 | 2 | 2 | cucchiaino | Burro |
| 200 | 410 | 410 | ml | Latte |
| <i>Programma</i> | | | PANE INTEGRALE | |
| <i>Cottura</i> | | | MEDIO | |

Pane con Crusca

Ingredienti:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienti |
|------------------|-------------|------------|-------------------|--------------------|
| ½ | 1 | 1 | cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 225 | 370 | 450 | grammi | Farina tipo 00 |
| ¼ | ½ | ½ | tazza | Crusca |
| 1 | 2 | 2 | cucchiaino | Zucchero |
| 1 | 2 | 2 | cucchiaino | Latte in polvere |
| 1 | 1 | 2 | cucchiaino da the | Sale |
| 1 | 2 | 2 | cucchiaino | Burro |
| 150 | 250 | 300 | ml | Acqua |
| <i>Programma</i> | | | STANDARD | |
| <i>Cottura</i> | | | MEDIO | |

Pane al Formaggio

Ingredienti:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienti |
|---|------|-----|-------------------|---|
| 1 | 1½ | 1½ | cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 180 | 250 | 300 | grammi | Farina tipo 00 |
| 120 | 250 | 300 | grammi | Farina di segale integrale |
| 1 | 1½ | 2 | cucchiaino da the | Sale |
| 1 | ½ | 1 | cucchiaino da the | Zucchero |
| 120 | 150 | 240 | ml | Acqua |
| 200 | 150 | 180 | ml | Latte intero |
| 40 | 50 | 60 | grammi | Formaggio Emmenthal grattugiato finemente |
| Programma | | | STANDARD | |
| Cottura | | | BEN COTTO | |
| Il formaggio va aggiunto dopo il segnale acustico | | | | |

Pane di Segale e di frumento

Ingredienti:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienti |
|-----------|------|-----|-------------------|-----------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 150 | 250 | 300 | grammi | Farina tipo 00 |
| 150 | 250 | 300 | grammi | Farina di Segale Integrale |
| 1 | 1½ | 2 | cucchiaino da the | Sale |
| ½ | ½ | 1 | cucchiaino da the | Zucchero |
| 140 | 200 | 280 | ml | Acqua |
| 75 | 150 | 150 | ml | Yogurt Bianco (grasso 3,5%) |
| 1 | 1 | 2 | cucchiaino da the | Lievito per dolci |
| Programma | | | STANDARD | |
| Cottura | | | MEDIO | |

Impasto per Pizza

Ingredienti:

| | | Ingredienti |
|------------|-------------------|---------------------------|
| 2 | cucchiaino da the | Lievito di birra |
| 400 | grammi | Farina tipo 00 |
| 2 | cucchiaino da the | Sale |
| 1 | cucchiaino da the | Zucchero |
| 3 | cucchiaino | Olio extravergine d'oliva |
| 230 | ml | Acqua |
| Programma: | | IMPASTO |

- Quando il programma ha terminato il ciclo, togliete l'impasto dallo stampo.
- Ungete una teglia con olio di oliva e stendete la pasta con un mattarello.
- Lasciate lievitare la pasta a temperatura ambiente per circa 30 minuti.
- Stendete di nuovo la pasta fino alla dimensione desiderata e guarnite a piacere. Accendete il forno e fategli raggiungere la temperatura di 200 gradi. Dopodiché infornate la pizza e fatela cuocere per

15-25 minuti sempre a 200 gradi, fino a che il formaggio non si sia completamente sciolto e fino a che la crosta non si sia scurita.

Miscele pronte normalmente reperibili sul mercato

Sono facilmente reperibili sul mercato diverse miscele di farina pronte all'uso.

- Mettete fino a 600 grammi di miscela pronta e la relativa quantità di lievito nello stampo. A seconda del formato, è possibile che si possa usare solo metà del contenuto alla volta.
- Aggiungete la corrispondente quantità di liquido.

Programmi: STANDARD, PANE BIANCO/PANE 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 zucchero. Le quantità di frutta e zucchero è da inserire nel cestello nelle seguenti proporzioni: 500 gr di frutta e 300 gr di zucchero, rispettando però il vincolo di non andare oltre i 2/3 dell'altezza del cestello (nel caso riducete un po' le quantità, mantenendo le proporzioni).

- Prima di tagliarla in piccoli pezzi o ridurla in purè, lavate la frutta e, se necessario, sbucciatela.
 - Inserite la frutta e lo zucchero nello stampo di cottura del pane, evitando di riempirlo per più di due terzi, dal momento che durante il processo di cottura la marmellata potrebbe formare schiuma. Seguite attentamente questa procedura.
 - Avviate il programma 11, CONSERVE – MARMELLATE.
 - Una volta terminato il programma, togliete la spina dalla presa di corrente ed estraete con attenzione lo stampo di cottura del pane, utilizzando un guanto da forno. Se necessario, mescolate leggermente 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 a fondo lo stampo di cottura del pane.

Informazioni aggiuntive sulle ricette

Le ricette suggerite in questo manuale possono essere modificate a piacere aggiungendo vari ingredienti di vostra scelta.

A seconda del vostro gusto, potete aggiungere germi di grano, semi di girasole, erbe, semi di cumino o di finocchio, grani di pepe, noci, muesli, fiocchi d'avena, cubetti di speck o pancetta, ecc...

Questi ingredienti possono essere aggiunti dopo il segnale acustico, circa 5-10 minuti dopo l'avvio della seconda fase di impasto, ma solo con i seguenti programmi:

STANDARD, PANE INTEGRALE, BISCOTTI/PASTICCERIA, PANE DI SEGALE E DI FRUMENTO (750 grammi), IMPASTO e IMPASTO LEGGERO.

La macchina del pane è progettata per realizzare ricette che prevedono fino a 600 grammi di farina. Per evitare che l'impasto lievitando trabocchi dal cestello e per assicurare la corretta e completa lievitazione dell'impasto, non eccedete 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 si aggiungono altri ingredienti liquidi a una ricetta, assicuratevi di ridurre la corrispondente quantità di liquidi dati nella ricetta. Lo stesso criterio va usato quando si aggiungono uova, formaggio fresco, yogurt ecc...

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 viene come volete o non soddisfa i vostri gusti, modificatela a Vostro piacere, in accordo con quanto descritto nella sezione "RISOLUZIONE DI PROBLEMI".



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 | 88 |
| Vigtige sikkerhedsforskrifter | 89 |
| Din bagemaskine | 90 |
| Kontrolpanel | 91 |
| Således benyttes bagemaskinen | 93 |
| Programfunktioner | 94 |
| Før brug | 94 |
| Betjening | 95 |
| Rengøring og vedligehold | 96 |
| Typiske problemer | 96 |
| Opskrifter | 97 |
| Garantierklæring | 100 |

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

| | |
|---|---|
| Model nr.: | BM 3983 |
| Netspænding: | 230 V~, 50 Hz |
| Totalt strømforbrug: | 450 W |
| Bagekapacitet: | Max. 600 g hvedemel til et brød på 1000 g |
| Dimensioner ca. mål: | 35 cm (B) x 22 cm (D) x 30 cm (H) |
| Vægt: | 4.6 kg |
| Timer: | Kan forprogrammeres i op til 12:58 timer. |
| Programfunktioner: | 12 |
| Tilbehør: | Målebæger og måleske |
| Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning. | |

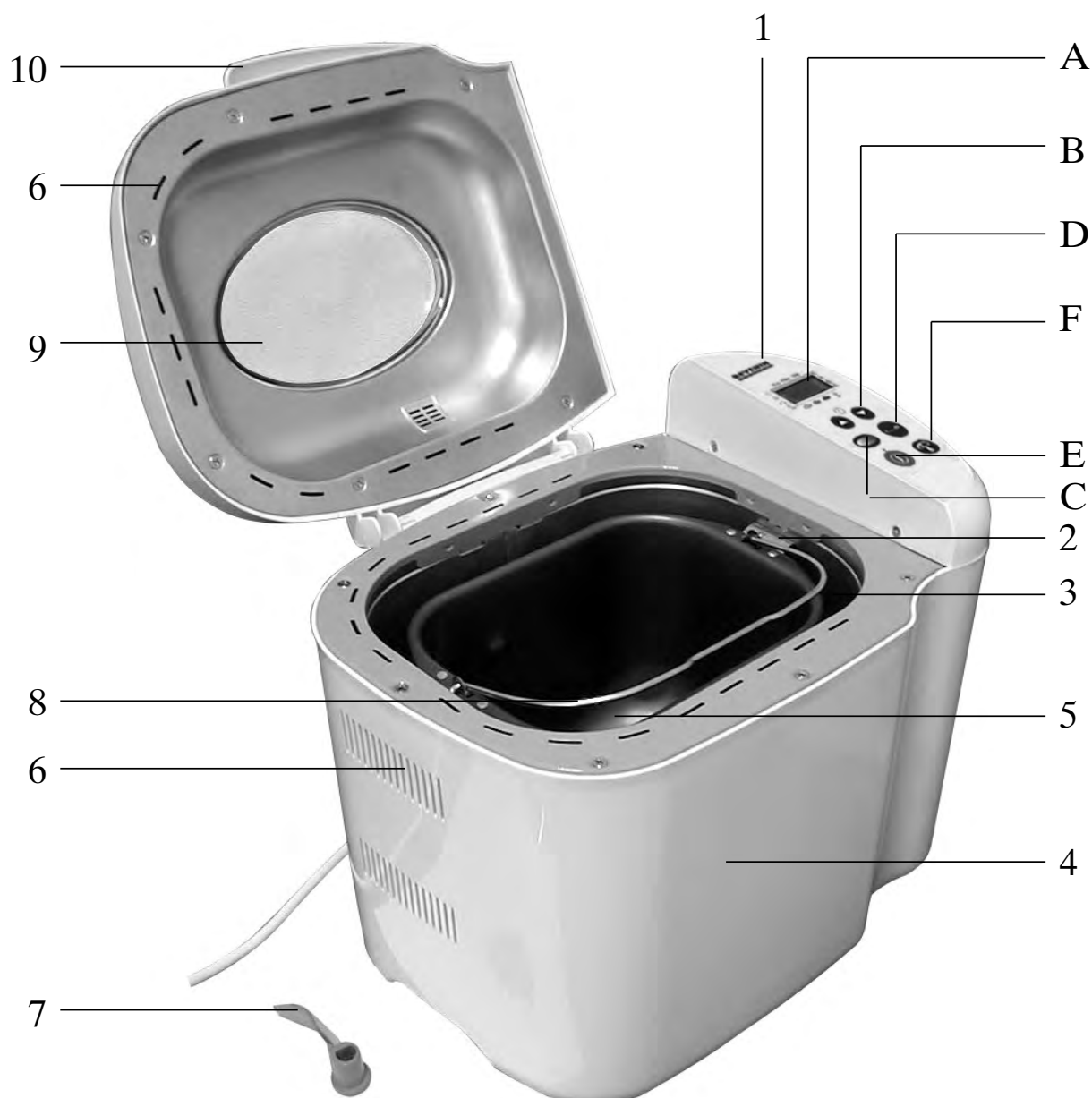
VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

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.**
- Apparatet bør kun tilsluttes en stikdåse, 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.
- Brug ikke apparatet, hvis der er synlige skader på den eller på el-ledningen.
- Børn er ikke klar over de farer, som kan opstå ved betjening af elektriske apparater. Derfor må man ikke lade børn komme i nærheden af sådanne apparater.
- 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 vandstænk. Stikket, ledningen og selve apparatet må **aldrig** nedsænkes i vand.
- 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. | Sikkerhedsklemme |
| | | 3. | Ovnrummet |
| A | LCD-displayet | 4. | Kabinet |
| B | Timer ⏱ | 5. | Bageform/røreskål |
| C | Skorpens farve 🍪 | 6. | Dampventiler |
| D | Menu 🍪 | 7. | Dejkrog |
| E | Start / Stop ⏻ | 8. | Håndtag på bageformen |
| F | Brødets vægt 🍪 | 9. | Opsynsvindue |
| | | 10. | Låg |




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  knappen. Displayet viser: 2 3:35 ; endvidere vises vægten i form af en prik i den øverste del af displayet, med angivelse af 1 kg; skorpens farve vises som 'medium', dette vises i form af en prik i den nederste del af displayet.



Programmets totale længde er på 3 timer og 35 minutter.

B Timer

Programmerne 1, 2, 3, 4, 8, 9 eller 10 kan startes med tidsforsinkelse, hvor det valgte program vil være afsluttet op til 12:58 timer senere.





Eksempel:

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


- Benyt  knappen til at vælge det ønskede program.
- Tryk på  knappen 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 den anden ælteperiode skal tilføres andre ingredienser (som f.eks. nødder, kerner eller tørret frugt).











C Skorpens farve

Bageprogrammerne 1-3 giver mulighed for at vælge farve på skorpen: der er 4 forskellige indstillinger; den fjerde indstilling er imidlertid beregnet til yderligere hurtigbruning. Hvilken indstilling der er valgt vises ved en prik i den nederste del af LCD-displayet.


LYS 
MIDDEL 
MØRK 
HURTIG 

D Menu


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

| | | | | | | | | | | | |
|--|--------------------|---------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------------------|--------------------|-------------------------------------|--------------------|
| Program | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 1 | 2 | 3 |
| | Standard | Hvidt brød/ Franskbrød | Grovbrød | Kage | Kort program, 750 g | Kort program, 1000 g | Kiks, tærtedej | Hvede og rugbrød (750 g) | Standard hurtig | Hvidt brød/ Franskbrød hurtig | Grovbrød hurtig |
| Forvarmning  | - | - | 30 min. | - | - | - | - | 30 min. | - | - | 5 min. |
| 1. ælting  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 13 min. | 10 min. | 3 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| Hvileperiode  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 10 min. | 8 min. | 5 min. | 10 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| 2. ælting  | 20 min. | 20 min. | 15 min. | 20 min. | - | - | 5 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 15 min. |
| 1. hæveperiode  | 39 min. | 39 min. | 49 min. | 39 min. | - | - | - | 39 min. | 15 min. | 15 min. | 24 min. |
| 1. korte omrøring  | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | - | - | - | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. |
| 2. hæveperiode  | 25 min. | 30 min. | 25 min. | 25 min. | - | - | - | 25 min. | 8 min. | 15 min. | 10 min. |
| | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | - | - | - | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. |
| 2. korte omrøring  | 15 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 5 sek. | - | - | - | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. |
| Sidste hæveperiode  | 49 min. 45 sek. | 59 min. 50 sek. | 44 min. 50 sek. | 51 min. 55 sek. | - | - | - | 44 min. 50 sek. | 29 min. 50 sek. | 38 min. 50 sek. | 34 min. 50 sek. |
| Baging  | 500 g | 48 min. | 50 min. | 48 min. | 50 min. | | | 48 min. | 50 min. | 50 min. | 48 min. |
| | 750 g | 53 min. | 52 min. | 50 min. | 55 min. | 40 min. | 90 min. | 60 min. | 53 min. | 52 min. | 50 min. |
| | 1000 g | 60 min. | 55 min. | 53 min. | 60 min. | | | 60 min. | 60 min. | 55 min. | 53 min. |
| Total | 500 g | 3:13 | 3:30 | 3:43 | 3:17 | | | 2:12 | 2:30 | 2:30 | 2:28 |
| tilbered- nings tid | 750 g | 3:18 | 3:32 | 3:45 | 3:22 | 0:58 | 1:43 | 3:55 | 2:17 | 2:32 | 2:30 |
| | 1000 g | 3:25 | 3:35 | 3:48 | 3:27 | | | 2:24 | 2:24 | 2:35 | 2:33 |
| Lydsignal (fra start) | 17 min. | - | 42 min. | 17 min. | - | - | - | 52 min. | 17 min. | - | 17 min. |
| Menu 9 DEJ | 1. ælting 5 min. | Hvileperiode 5 min. | 2. ælting 20 min. | Lydsignal efter 18 min. (fra start) | Hæveperiode 60 min. | Totaltid 1:30 | | | | | |
| Menu 10 DEJ - LET | Ælting 30 min. | 2. ælting 20 min. | Lydsignal efter 10 min. (fra start) | Hæveperiode 90 Min | Totaltid 2:00 | | | | | | |
| Menu 11 SYLTETØJ, MARMELADE | Ælting 15 min. | Baging 50 min. | Baging 60 min. | Totaltid 1:05 | | | | | | | |
| Menu 12 BAGING | Baging 60 min. | Baging 60 min. | Totaltid 1:00 | | | | | | | | |

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 2 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**

I bageprogrammerne 1 – 4 er det muligt at forindstille størrelsen af brødet. Den ønskede vægt angives som en streg under tallet 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 600 g (giver et færdigt brød på ca. 1000 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 – 600 g bør benyttes til denne bagemaskine.
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 30 minutter under tilberedningen, vil processen automatisk genoptages når strømmen kommer igen.
- Under æltingen 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 dejkroge 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 stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet 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 Hvidtbrød/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 = KAGER

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

5 = KORT PROGRAM, 750g

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

6 = KORT PROGRAMME, 1000g

Velegnet til opskrifter på indtil 1000g; brødet vil blive mindre og fastere end et standard brød.

7 = KIKS, TÆRTEDEJ

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

8 = HVEDE OG RUGBRØD (1000g)

I forhold til STANDARD indstillingen har dette program en forvarmningsfase og er egnet til brød med mere end en slags mel.

9 = DEJ

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

10 = DEJ, LET

I forhold til den almindelige DEJ indstilling giver dette en lettere dej.




11 = SYLTETØJ, MARMELADE

Velegnet til fremstilling af syltetøj og marmelade. Sørg for at formen ikke er fyldt mere end to-tredjedele op (max. 900 g), eftersom marmelade har en tendens til at skumme op under kogeprocessen.














12 = BAGNING

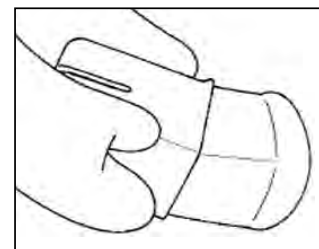
Kan benyttes til at bage dej (som tidligere er æltet ved hjælp af DEJ programmet). På denne måde kan man tilpasse hævetiden i forhold til hvilken type dej det drejer sig om, inden bagningen startes.

FØR BRUG

- Tag bageformen ud.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt.
- Tryk på  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 2 sekunder, tager stikket ud af stikkontakten og lader apparatet køle af. Selve bageformen må også rengøres grundigt inden den tages i brug.

BETJENING

- Åbn låget og tag bageformen ud.
- Sæt 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 ned i bagemaskinen. Sørg for at formen sidder ordentligt fast. Inden programmet startes lukkes låget og stikket sættes i en passende stikkontakt.
- Benyt  knappen til at vælge det ønskede bageprogram. Hver gang der trykkes på knappen, skifter displayet til det næste program på listen.
- Ved hjælp af  knappen, kan man på forhånd vælge hvor brun skorpen skal være i programmerne 1-3. Man kan vælge følgende indstillinger: LYS (), MIDDEL (), MØRK () and HURTIG ().
- I bageprogrammerne 1 – 4 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  knapperne.
- Ellers trykker man på  knappen for at starte æltningen og/eller bageprocessen.
- I programmerne 1, 2, 3 og 4 vil man i løbet af den anden æltning høre et lydsignal som indikerer at yderligere ingredienser såsom frugt eller nødder kan tilsættes dejen. Efter at den anden æltning er afsluttet bør låget ikke længere åbnes, vent til programmet er helt færdigt.
- Når brødet eller dejen er færdig, kan man høre et lydsignal der gentages flere gange og displayet viser **0:00** og  . Tryk på  knappen i mindst 2 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.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLD


- **Advarsel: sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt ned inden rengøring.** Nedsenk aldrig bagemaskinen i vand.
 - Tag bageformen ud af bagemaskinen og tag dejkrogen ud. Bageformen og dejkrogen kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. **Benyt aldrig skarpe redskaber til rengøringen.** Hvis det er vanskeligt at få dejkrogen ud af bageformen, så sæt den i blød i en halv times tid. Tag aldrig hårdt fat for at få dejkrogen 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 2 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. *Brødet er blevet alt for højt.*

Formindsk den mængde af gær, vand og mel, der benyttes.
5. *Brødet er ikke hævet godt nok.*

Forøg mængden af gær, vand og sødestof. Sørg for at benytte den rigtige rækkefølge når ingredienserne hældes i bageformen: først de flydende ingredienser, så de tørre og til sidst gæren.
Bemærk: brød bagt af rugmel eller grahamsmel plejer at hæve mindre end brød bagt af hvedemel.
6. *Brødet falder sammen efter at bagningen er begyndt.*

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

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

æltningen.

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

OPSKRIFTER

Franskbrød

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|-----------------|------|-----|----------|----------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsk. | Tørgær |
| 180 | 300 | 360 | g | Hvedemel (type 1050) |
| 120 | 200 | 240 | g | Groft hvedemel (type 405) |
| 1 | 1½ | 2 | tsk. | Salt |
| 1 | 1½ | 2 | tsk. | Honning eller sirup |
| 1 | 1 | 2 | tsk. | Surdej eller surdejskultur |
| 180 | 290 | 350 | ml | Vand |
| <i>Program:</i> | | | STANDARD | |
| <i>Skorpe:</i> | | | MØRK | |

Hvede og rugbrød med sojakerner

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|---|------|-----|----------|----------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsk. | Tørgær |
| 150 | 250 | 300 | g | Hvedemel (type 550) |
| 130 | 220 | 260 | g | Sigtet rugmel (type 1150) |
| 1 | 2 | 2 | tsk. | Salt |
| ½ | 1½ | 1½ | tsk. | Sukker |
| 105 | 180 | 210 | ml | Vand |
| 95 | 160 | 190 | ml | Kærnemælk |
| 1 | 1½ | 2 | tsk. | Surdej eller surdejskultur |
| 20 | 30 | 40 | g | Sojakerner |
| ½ | 1 | 1 | tsk. | Krydderiblanding |
| <i>Program:</i> | | | STANDARD | |
| <i>Skorpe:</i> | | | MIDDEL | |
| Sojakernerne tilsættes efter lydsignalet. | | | | |

Løgbrød

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|---|------|-----|-----------------------|---------------------------|
| 1 | 1½ | 2 | tsk. | Tørgær |
| 180 | 250 | 360 | g | Groft hvedemel (type 405) |
| 120 | 250 | 240 | g | Sigtet rugmel (type 1150) |
| 1 | 1½ | 2 | tsk. | Salt |
| ½ | ½ | 1 | tsk. | Sukker |
| 110 | 180 | 220 | ml | Vand |
| 90 | 150 | 180 | ml | Kærnemælk |
| 30 | 40 | 50 | g | Ristede løg |
| <i>Program:</i> | | | HVIDT BRØD/FRANSKBRØD | |
| <i>Skorpe:</i> | | | MIDDEL | |
| De ristede løg tilsættes efter lydsignalet. | | | | |

Hvedebrød

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|-----------------|------|-----|----------|----------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsk. | Tørgær |
| 145 | 250 | 290 | g | Hvedemel (type 550) |
| 155 | 250 | 310 | g | Hvedemel (type 1050) |
| 1 | 2 | 2 | tsk. | Salt |
| ½ | ½ | 1 | tsk. | Sukker |
| ½ | 1½ | 1 | spsk. | Surdej eller surdejskultur |
| 140 | 240 | 280 | ml | Kærnemælk |
| 80 | 120 | 160 | ml | Mælk |
| <i>Program:</i> | | | STANDARD | |
| <i>Skorpe:</i> | | | MIDDEL | |

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 |
| <i>Program:</i> | | KAGE |

Frugtbrød

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|----------|------|----------|------|---------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsk. | Tørgær |
| 155 | 250 | 310 | g | Hvedemel (type 550) |
| 145 | 250 | 290 | g | Sigtet rugmel (type 1150) |
| 1 | 2 | 2 | tsk. | Salt |
| ½ | ½ | 1 | tsk. | Sukker |
| 200 | 350 | 400 | ml | Grapefrugt juice |
| Program: | | STANDARD | | |
| Skorpe: | | MØRK | | |

Brød med mælk/Flutes

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|----------|------|-----------------------|-------|---------------------------|
| ½ | 1 | 1 | tsk. | Tørgær |
| 260 | 410 | 520 | g | Groft hvedemel (type 405) |
| 1½ | 2 | 2½ | spsk. | Sukker |
| 1 | 1½ | 2 | tsk. | Salt |
| 1 | 1½ | 2 | spsk. | Smør |
| 100 | 150 | 200 | ml | Mælk |
| 80 | 110 | 160 | ml | Vand |
| Program: | | HVIDT BRØD/FRANSKBRØD | | |
| Skorpe: | | MIDDEL | | |

Grovbrød

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|----------|------|----------|-------|----------------------------|
| 1 | 1½ | 2 | tsk. | Tørgær |
| 150 | 250 | 300 | g | Hvedemel (type 1050) |
| 150 | 250 | 300 | g | Groft rugmel |
| 1 | 1 | 1½ | tsk. | Salt |
| ½ | ½ | 1 | tsk. | Sukker |
| 190 | 320 | 380 | ml | Vand |
| 1½ | 2 | 3 | spsk. | Surdej eller surdejskultur |
| Program: | | GROVBRØD | | |
| Skorpe: | | MØRK | | |

Brød med havreklid

Ingredienser:

| 500g | 750g | | Ingredienser |
|---|------|----------|---------------------|
| ½ | 1 | tsk. | Tørgær |
| 180 | 360 | g | Hvedemel (type 550) |
| 55 | 110 | g | Havreklid/havregryn |
| 1 | 1½ | spsk. | Sukker |
| 1 | 2 | tsk. | Salt |
| 1 | 2 | spsk. | Smør |
| 200 | 410 | ml | Mælk |
| Program: | | GROVBRØD | |
| Skorpe: | | MIDDEL | |
| Hvis man benytter denne opskrift, vil et brød på 1 kg hæve for meget under bageprocessen. | | | |

Klidbrød

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|----------|------|----------|-----------|---------------------|
| ½ | 1 | 1 | tsk. | Tørgær |
| 225 | 370 | 450 | g | Hvedemel (type 550) |
| ¼ | ½ | ½ | målebæger | Hvedeklid |
| 1 | 2 | 2 | spsk. | Sukker |
| 1 | 2 | 2 | spsk. | Tørmælk |
| 1 | 1 | 2 | tsk. | Salt |
| 1 | 2 | 2 | EL | Smør |
| 150 | 250 | 300 | ml | Vand |
| Program: | | STANDARD | | |
| Skorpe: | | MIDDEL | | |

Pizzadej

Ingredienser:

| | | Ingredienser |
|----------|-------|---------------------|
| 2 | tsk. | Tørgær |
| 400 | g | Hvedemel (type 550) |
| 2 | tsk. | Salt |
| 1 | tsk. | Sukker |
| 3 | spsk. | Olivenolie |
| 230 | ml | Vand |
| Program: | | DEJ |

- Så snart programmet er færdigt tages dejen ud af bageformen.
- Smør en bageplade med olivenolie 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 rugmelsbrød

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|-----------------|------|-----|----------|----------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsk. | Tørgær |
| 150 | 250 | 300 | g | Hvedemel (type 550) |
| 150 | 250 | 300 | g | Sigtet rugmel (type 1150) |
| 1 | 1½ | 2 | tsk. | Salt |
| ½ | ½ | 1 | tsk. | Sukker |
| 140 | 200 | 280 | ml | Vand |
| 75 | 150 | 150 | ml | yoghurt naturel, 3.5% fedt |
| 1 | 1 | 2 | tsk. | Surdej eller surdejskultur |
| <i>Program:</i> | | | STANDARD | |
| <i>Skorpe:</i> | | | MIDDEL | |

Ostebrød

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|------------------------------------|------|-----|----------|---------------------------|
| 1 | 1½ | 1½ | tsk. | Tørgær |
| 180 | 250 | 300 | g | Hvedemel (type 550) |
| 120 | 250 | 300 | g | Sigtet rugmel (type 1150) |
| 1 | 1½ | 2 | tsk. | Salt |
| 1 | ½ | 1 | tsk. | Sukker |
| 120 | 150 | 240 | ml | Vand |
| 200 | 150 | 180 | ml | Kærnemælk |
| 40 | 50 | 60 | g | Fintreven Emmentaler ost |
| <i>Program:</i> | | | STANDARD | |
| <i>Skorpe:</i> | | | MØRK | |
| Osten tilsættes efter lydsignalet. | | | | |

Færdige brødblandinger fra supermarkedet

Man kan også benytte færdige brødblandinger fra butikkerne.

- Hæld op til 600 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: STANDARD, HVIDT BRØD/FRANSKBRØD eller GROVBRØD, 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

som kan høres ca. 5 – 10 minutter efter at 2. ælteperiode er begyndt, men kun i de følgende programmer: STANDARD, GROVBRØD, KAGE, HVEDE- OG RUGBRØD (1000 g) DEJ and DEJ, LET.

Bagemaskinen er beregnet til at arbejde med opskrifter hvor indholdet af mel ikke overstiger 600 g. For at sikre at dejen bliver æltet ordentligt og grundigt igennem og for at dejen ikke skal hæve op over kanten på bageformen, 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'.

Forkortelser:

Tsk. = teske (måleske: 1 tsk. = 5 ml)

1/2 tsk. = en halv teske

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

g = gram

ml = milliliter

Målebægeret: 1 cup = 250 ml



Bortskaffelse

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

GARANTIERKLÆRING

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

| | |
|-------------------------------|-----|
| Teknisk specifikation | 101 |
| Viktiga säkerhetsföreskrifter | 102 |
| Din bakmaskin | 103 |
| Kontrollpanel | 104 |
| Hur du använder bakmaskinen | 106 |
| Programfunktioner | 107 |
| Innan första användningen | 107 |
| Användning | 108 |
| Rengöring och vård | 108 |
| Vanliga problem | 109 |
| Recept | 110 |
| Garanti | 113 |

TEKNISK SPECIFIKATION

| | |
|--|---|
| Modellnr.: | BM 3983 |
| Nätspänning: | 230 V~, 50 Hz |
| Effektförbrukning: | 450 W |
| Bakningskapacitet: | max. 600 g vetemjöl för en 1000 g limpa |
| Ungefärliga mått: | 35 cm (bredd) x 22 cm (djup) x 30 cm (höjd) |
| Vikt: | 4.6 kg |
| Tidsinställare: | Kan förprogrammeras max. 12:58 timmar |
| Programfunktioner: | 12 |
| Tillbehör: | Måttkopp och måttsked |
| Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning. | |

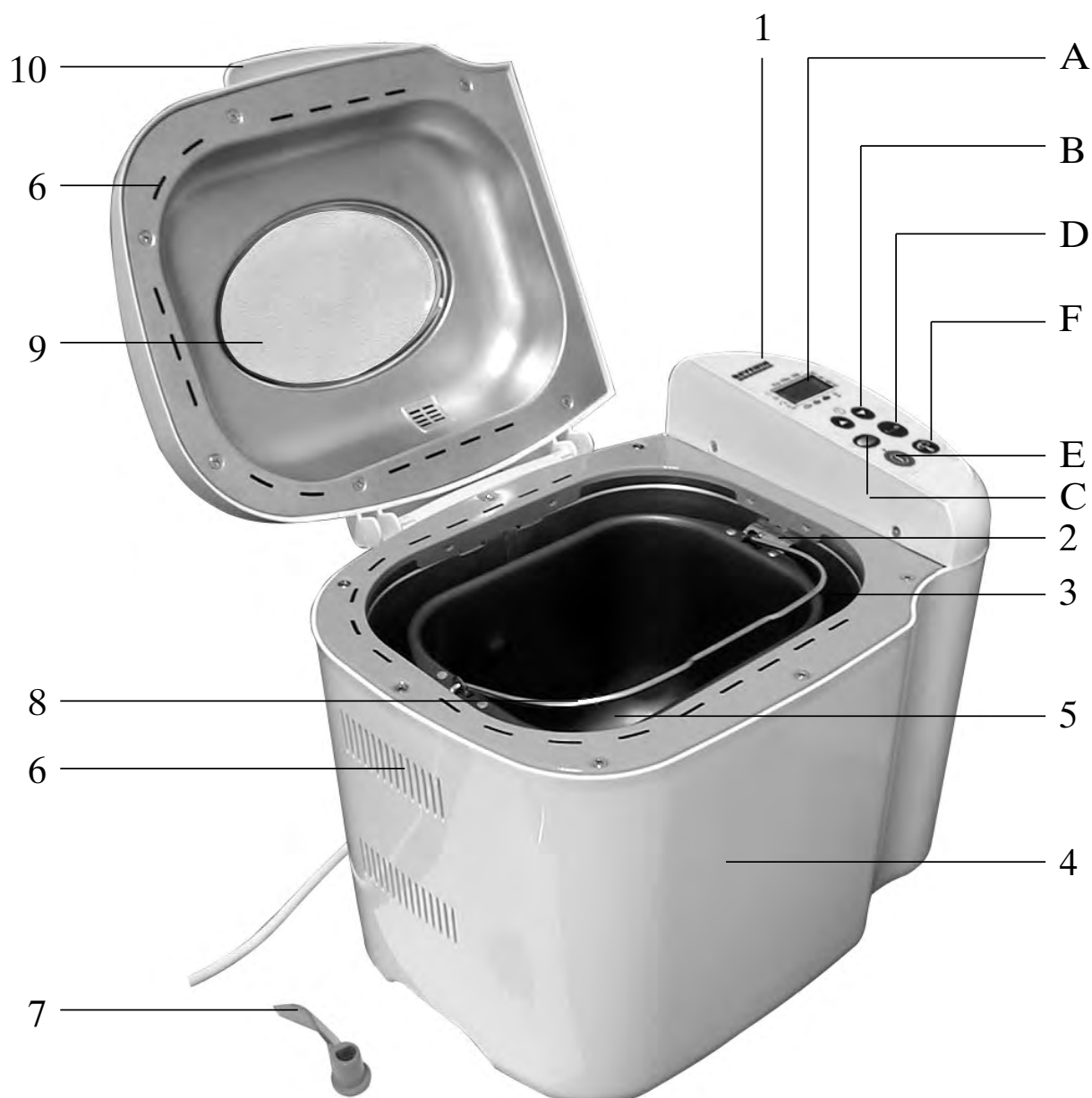
VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Läs noggrant igenom följande bruksanvisning innan du använder bakmaskinen.

- Höljets yta och ventilationshålen blir heta under användning. Rör inte bakmaskinens heta delar. **Använd alltid en grillvante eller grytlapp då du tar brödet ur formen.**
- 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.
- Använd inte apparaten om den eller dess sladd visar tecken på skador.
- Barn är inte alltid medvetna om de faror som kan uppstå vid användning av elektriska apparater. Håll därför apparaterna på avstånd från barn.
- 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. ugnspeltor eller öppen eld).
- Starta aldrig apparaten om inte brödformen innehållande ingredienserna har placerats inuti enheten.
- Utsätt inte apparaten för regn eller fuktighet och använd den inte utomhus eller på fuktiga ytor. Se till att apparaten alltid är utom räckhåll för vatten. Sänk **aldrig** ner stickproppen, elsladden eller apparaten i vatten.
- 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. | Säkerhetslås |
| | | 3. | Bakningsbehållare |
| A | LCD-display | 4. | Hölje |
| B | Tidsinställning ⌚ | 5. | Brödform |
| C | Bryningskontroll ● | 6. | Ventilationshål |
| D | Meny ● | 7. | Degkrok |
| E | Start / Stopp ⏸ | 8. | Brödformens handtag |
| F | Brödvikt ⚖ | 9. | Fönster |
| | | 10. | Lock |




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 i tidsinställningsdisplayen.

Exempel:



I detta exempel har program 2 (för VITT BRÖD/BAGUETTE) valts genom att trycka på  knappen. Displayen visar: 2 3:35 ; Dessutom visas den valda vikten i form av en punkt i övre delen av displayen som anger att vikten är 1 kg; den valda gräddningsnivån 'medium' visas i form av en punkt i nedre delen av displayen. Programmets sammanlagda tillredningstid är 3 timmar och 35 minuter.

B Tidsinställning

Programmen 1, 2, 3, 4, 8, 9 och 10 kan startas med en fördröjd tidsinställning. Detta möjliggör att det valda programmet kan avslutas upp till 12:58 timmar senare.

Exempel:

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


- Tryck på  knappen för att välja det önskade programmet.
- Tryck på  knappen tills displayen visar den sammanlagda bakningstiden 11:30.
- Blanda i ingredienserna enligt instruktionerna i avsnitt *Användning*. Se till att jästen inte kommer i beröring med vätskan eller saltet.
- Använd inte tidsinställningsfunktionen om receptet innehåller känsliga ingredienser såsom ägg, färsk mjölk eller frukt. Tidsinställningsfunktionen är inte heller lämplig för recept som kräver en tillsats av ingredienser (t.ex. nötter, frön eller torkad frukt) under den andra knådningssfasen.










C Gräddning

I bakningsprogrammen 1-3 är det möjligt att förprogrammera den önskade gräddningsnivån. Det finns fyra nivåer att välja mellan; den fjärde nivån är dock ämnad som en extra snabbgräddning. Den valda gräddningsnivån visas i form av en punkt i nedre delen av LCD-displayen.

LÄTT 
MEDIUM 
MÖRK 
SNABB 

D Meny


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

| | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------------------------|------------------------|-------------------------|-----------------------|--------------------------------|-----------------------|-----------------------------|-------------------|
| Program | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 1 | 2 | 3 |
| | Standard | Vit bröd/ Baguette | Fullkorn | Kakor | Kort program, 750 g | Kort program, 1000 g | Småbröd, bakelser | Vete- och rågröd (750 g) | Standard snabb | Vit bröd/ Baguette snabb | Fullkorn snabb |
| Förväme  | - | - | 30 min. | - | - | - | - | 30 min. | - | - | 5 min. |
| Första knådningsfasen  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 13 min. | 10 min. | 3 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| Vilofas  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 10 min. | 8 min. | 5 min. | 10 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| Andra knådningsfasen  | 20 min. | 20 min. | 15 min. | 20 min. | - | - | 5 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 15 min. |
| Första jäsningsfasen  1 min. | 39 min. | 49 min. | 39 min. | - | - | - | 39 min. | 15 min. | 15 min. | 24 min. | |
| Första korta blandningsfasen  | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | - | - | - | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. |
| Andra jäsningsfasen 25 min.  | 30 min. | 25 min. | 25 min. | - | - | - | 25 min. | 8 min. | 15 min. | 10 min. | |
| | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | | | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. |
| Andra korta blandningsfasen  | 15 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 5 sek. | - | - | - | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. |
| Sista jäsningsfasen  | 49 min. | 59 min. | 44 min. | 51 min. | - | - | - | 44 min. | 29 min. | 38 min. | 34 min. |
| | 45 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 55 sek. | | | | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. |
| Gräddning  | 500 g | 500 g | 48 min. | 50 min. | | | | 48 min. | 48 min. | 50 min. | 48 min. |
| | 750 g | 750 g | 53 min. | 52 min. | 35 min. | 40 min. | 90 min. | 60 min. | 53 min. | 52 min. | 50 min. |
| | 1000 g | 1000 g | 60 min. | 55 min. | | | | 60 min. | 60 min. | 55 min. | 53 min. |
| Körningstid | 500 g | 500 g | 3:13 | 3:30 | | | | 2:12 | 2:12 | 2:30 | 2:28 |
| för | 750 g | 750 g | 3:18 | 3:32 | 0:58 | 0:58 | 1:43 | 2:17 | 2:17 | 2:32 | 2:30 |
| programmet | 1000 g | 1000 g | 3:25 | 3:35 | | | | 2:24 | 2:24 | 2:35 | 2:33 |
| Ljudsignal (från start) | 17 min. | - | 42 min. | 17 min. | - | - | - | 52 min. | 17 min. | - | 17 min. |
| Meny 9 DEG | Första knådningsfasen 5 min. | Vilofas 5 min. | Andra knådningsfasen 20 min. | Ljudsignal efter 18 min. (från start) | Jäsningstiden 60 min. | Jäsningstiden 60 min. | Jäsningstiden 60 min. | Jäsningstiden 60 min. | Jäsningstiden 60 min. | Jäsningstiden 60 min. | Totalt 1:30 |
| Meny 10 DEG-LÄTT | Knådningsfasen 30 min. | | | Ljudsignal efter 10 min. (från start) | Jäsningstiden 90 min. | Jäsningstiden 90 min. | Jäsningstiden 90 min. | Jäsningstiden 90 min. | Jäsningstiden 90 min. | Jäsningstiden 90 min. | Totalt 2:00 |
| Meny 11 SYLT, MARMELAD | Knådningsfasen 15 min. | | | Gräddning 50 min. | Gräddning 50 min. | Gräddning 50 min. | Gräddning 50 min. | Gräddning 50 min. | Gräddning 50 min. | Gräddning 50 min. | Totalt 1:05 |
| Meny 12 BAKNING | Gräddning 60 min. | | | Gräddning 60 min. | Gräddning 60 min. | Gräddning 60 min. | Gräddning 60 min. | Gräddning 60 min. | Gräddning 60 min. | Gräddning 60 min. | Totalt 1:00 |

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 2 sekunder.

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

F **Formbrödets vikt**

I bakningsprogrammen 1-4 är det möjligt att förhandsvälja storleken på formbrödet. Den valda vikten indikeras, dvs. understryks, 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 600 g fasta ingredienser (för en brödlimpa på ca. 1000 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 – 600 g mjöl. Om mjölmängden är mindre än detta kan inte en ordentlig knådning av degen garanteras. En alltför stor mängd mjöl kan leda till att degen jäser över kanterna på brödformen.
- Om ett strömavbrott på mindre än 30 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 värmelementen. Därför är det mycket viktigt att följa de måttbegränsningar som angivs i recepten.
- Se alltid till att apparaten är placerad utom räckhåll för barn, speciellt då den är i användning.
- Placera inte apparaten på mjuka eller lättantändliga ytor (t.ex. mattor). Se alltid till att

den är placerad på en stadig och jämn arbetsyta. Placera alltid apparaten så att den inte kan stjälpas.

- Rör inte metallhöljet, ventilationshålen på baksidan av enheten eller fönstret på luckan; dessa delar blir heta under användning.
- Se till att apparaten är kopplad ur elnätet och att den har svalnat fullständigt före rengöring.

PROGRAMFUNKTIONER

1 = STANDARD

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

2 = 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 = KAKOR

På grund av den relativt höga sockerhalten tenderar söta jästdegar att gräddas snabbare. Därför är bakningsfasen i detta program kortare.

5 = KORT PROGRAM, 750g

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

6 = KORT PROGRAM, 1000g

Lämpligt för recept upp till 1000g; limporna blir även mindre och kompaktare än vanligt.

7 = SMÅBRÖD, BAKELSER

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

8 = VETE- OCH RÅGBRÖD (1000g)

I jämförelse med STANDARD-programmet har detta program en förvärmningsfas och är lämpligt för bröd som innehåller olika mjölsorter.

9 = 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.

10 = DEG, LÄTT

I jämförelse med DEG-programmet blir degen i detta program lättare.



11 = SYLT, MARMELAD


Lämpligt för tillredning av sylt och marmelad. Se till att formen inte fylls mer än två tredjedelar, eftersom marmeladen skummar under tillagningsprocessen.

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.

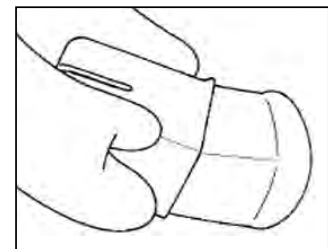
INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Tag ut brödformen.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt uttag.
- Använd  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 2 sekunder, dra stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna. Brödformen bör rengöras noggrant innan den används första gången.

ANVÄNDNING

- Öppna locket och tag ut brödformen.
- 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 brödformen tillbaka på sin plats i apparaten. Se till att formen låses på plats. Innan programmet startas bör du stänga locket och sätta stickproppen i ett lämpligt vägguttag.
- Välj önskat bakningsprogram med hjälp av  knappen. Vid varje tryck på knappen visar displayen följande program i ordningsföljden.
- Genom att trycka på  knappen kan du välja den önskade gräddningsnivån i programmen 1-3. Följande nivåer kan väljas: LÄTT () , MEDIUM () , MÖRK () och SNABB () .
- Bakningsprogrammen 1-4 möjliggör en förinställning av brödstorleken med hjälp av BRÖDVIKT-knappen  .
- Om du önskar starta programmet med fördröjd tidsinställning kan den sammanlagda tillredningstiden nu matas in med hjälp av  knapparna.
- I annat fall startar du knådnings- och/eller bakningsprocessen genom att trycka på  knappen.
- Under den andra knådningsfasen i programmen 1, 2, 3, och 4 indikerar en ljudsignal att eventuella tilläggsingredienser så som frukt och nötter kan blandas i degen. Öppna inte locket efter denna andra knådningsfas utan vänta tills programmet har avslutats.
- Då brödet eller degen är färdig hörs en signalserie och tidsinställningsdisplayen visar **0:00** och  . Tryck ner  knappen i minst 2 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 nonstick 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.




RENGÖRING OCH VÅRD

- **Varning: se till att apparaten inte är kopplad till vägguttaget och att den har svalnat helt innan apparaten rengörs.** Sänk aldrig ner bakmaskinen i vatten.
- Tag brödformen ur apparaten och lösgör degkroken. 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 ugnrensningssprodukter för vanliga ugnar får inte användas. Använd inte heller slipmedel eller starka rengöringsmedel, vinäger eller blekmedel för att rengöra apparaten.
- Se alltid till att apparaten har svalnat fullständigt och är torr innan du placerar den i förvaring.

VANLIGA PROBLEM

1. *Brödet har en stark doft.*
Kontrollera att den rätta jästmängden har använts. För mycket jäst kan orsaka en obehaglig lukt och få brödet att jäsa för mycket. Använd alltid färska ingredienser.
2. *Det gräddade brödet är vått och har en kladdig yta.*
Tag ut brödet direkt efter bakningen och placera det på ett galler för att svalna.
3. *Det valda programmet startar inte då man trycker på startknappen.*
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 2 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. *Brödet har stigit för mycket.*
Minska på jäst-, vatten- eller mjölmängden som använts.
5. *Brödet har inte stigit tillräckligt.*
Öka mängden av jäst, vatten eller sötningsmedel. Se till att ingredienserna tillsätts i den rätta ordningsföljden: först vätskan, sedan de fasta ingredienserna och till sist jästen.
Märk: bröd som innehåller råg- eller fullkornsmjöl tenderar att jäsa mindre än bröd som innehåller vetemjöl.
6. *Degen sjunker ihop efter att gräddningsfasen har inletts.*
Degen är för lös. Minska en aning på vätske- eller jästmängden, eller använd ett program med en kortare jäsningsfas. Du kan också öka mängden av salt.
7. *Degen är för lös eller för kladdig.*
Degkonsistensen kan bli smidigare om en sked mjöl tillsätts under knådningsfasen.
8. *Det är mycket svårt att knåda degen.*
Tillsätt en sked vatten under knådningsfasen.

RECEPT

Vetebröd

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|------------|------|----------|-----|------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsk | Torrjäst |
| 180 | 300 | 360 | g | Fullkornsvetemjöl (typ 1050) |
| 120 | 200 | 240 | g | Vetemjöl (typ 405) |
| 1 | 1½ | 2 | tsk | Salt |
| 1 | 1½ | 2 | tsk | Honung eller sirap |
| 1 | 1 | 2 | tsk | Surdegspulver av surdeg |
| 180 | 290 | 350 | ml | Vatten |
| Program: | | STANDARD | | |
| Gräddning: | | MÖRK | | |

Vete- och rågröd med sojafrön

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|--|------|----------|-----|-------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsk | Torrjäst |
| 150 | 250 | 300 | g | Vetemjöl (typ 550) |
| 130 | 220 | 260 | g | Rågmjöl (typ 1150) |
| 1 | 2 | 2 | tsk | Salt |
| ½ | 1½ | 1½ | tsk | Socket |
| 105 | 180 | 210 | ml | Vatten |
| 95 | 160 | 190 | ml | Gräddmjölk |
| 1 | 1½ | 2 | tsk | Surdegspulver av surdeg |
| 20 | 30 | 40 | g | Sojafrön |
| ½ | 1 | 1 | tsk | Brödkrydda |
| Program: | | STANDARD | | |
| Gräddning: | | MEDIUM | | |
| Sojafröna tillsätts efter ljudsignalen | | | | |

Lökbröd

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|---|------|--------------------|-----|--------------------|
| 1 | 1½ | 2 | tsk | Torrjäst |
| 180 | 250 | 360 | g | Vetemjöl (typ 405) |
| 120 | 250 | 240 | g | Rågmjöl (typ 1150) |
| 1 | 1½ | 2 | tsk | Salt |
| ½ | ½ | 1 | tsk | Socket |
| 110 | 180 | 220 | ml | Vatten |
| 90 | 150 | 180 | ml | Gräddmjölk |
| 30 | 40 | 50 | g | Rostad lök |
| Program: | | VITT BRÖD/BAGUETTE | | |
| Gräddning: | | MEDIUM | | |
| Den rostade löken tillsätts efter ljudsignalen. | | | | |

Vetebröd

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|------------|------|----------|-----|------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsk | Torrjäst |
| 145 | 250 | 290 | g | Vetemjöl (typ 550) |
| 155 | 250 | 310 | g | Fullkornsvetemjöl (typ 1050) |
| 1 | 2 | 2 | tsk | Salt |
| ½ | ½ | 1 | tsk | Socket |
| ½ | 1½ | 1 | msk | Surdegspulver av surdeg |
| 140 | 240 | 280 | ml | Gräddmjölk |
| 80 | 120 | 160 | ml | Mjök |
| Program: | | STANDARD | | |
| Gräddning: | | MEDIUM | | |

Sött bröd

Ingredienser:

| 750g | | Ingredienser |
|----------|-----|--------------------|
| 1 | tsk | Torrjäst |
| 500 | g | Vetemjöl (typ 550) |
| 2 | msk | Socket |
| 2 | msk | Honung |
| 1 | tsk | Salt |
| 185 | ml | Mjök |
| Program: | | KAKOR |

Fruktbröd

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|------------|------|----------|-----|--------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsk | Torrjäst |
| 155 | 250 | 310 | g | Vetemjöl (typ 550) |
| 145 | 250 | 290 | g | Rågmjöl (typ 1150) |
| 1 | 2 | 2 | tsk | Salt |
| ½ | ½ | 1 | tsk | Socker |
| 200 | 350 | 400 | ml | Saft av grapefrukt |
| Program: | | STANDARD | | |
| Gräddning: | | MÖRK | | |

Vitt bröd/baguette

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|------------|------|--------------------|-----|---------------------|
| ½ | 1 | 1 | tsk | Torrjäst |
| 260 | 410 | 520 | g | Vetemjöl (typ 405) |
| 1½ | 2 | 2½ | msk | Socker |
| 1 | 1½ | 2 | tsk | Salt |
| 1 | 1½ | 2 | msk | Margarin eller smör |
| 100 | 150 | 200 | ml | Mjöl |
| 80 | 110 | 160 | ml | Vatten |
| Program: | | VITT BRÖD/BAGUETTE | | |
| Gräddning: | | MEDIUM | | |

Råg- och fullkornsbröd

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|------------|------|---------------|-----|---------------------------------|
| 1 | 1½ | 2 | tsk | Torrjäst |
| 150 | 250 | 300 | g | Fullkornsvetemjöl (typ 1050) |
| 150 | 250 | 300 | g | Grovt rågmjöl |
| 1 | 1 | 1½ | tsk | Salt |
| ½ | ½ | 1 | tsk | Socker |
| 190 | 320 | 380 | ml | Vatten |
| 1½ | 2 | 3 | msk | Surdegspulver av surdeg |
| Program: | | FULLKORNSBRÖD | | |
| Gräddning: | | MÖRK | | |

Havreklibröd

Ingredienser:

| 500g | 750g | | | Ingredienser |
|--|------|---------------|--|---------------------|
| ½ | 1 | tsk | | Torrjäst |
| 180 | 360 | g | | Vetemjöl (typ 550) |
| 55 | 110 | g | | Havrekli |
| 1 | 1½ | msk | | Socker |
| 1 | 2 | tsk | | Salt |
| 1 | 2 | msk | | Margarin eller smör |
| 200 | 410 | ml | | Mjöl |
| Program: | | FULLKORNSBRÖD | | |
| Gräddning: | | MEDIUM | | |
| Med detta recept skulle ett bröd på 1 kg jäsa alltför mycket vid bakningen. | | | | |

Veteklibröd

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|------------|------|----------|------|---------------------|
| ½ | 1 | 1 | tsk | Torrjäst |
| 225 | 370 | 450 | g | Vetemjöl (typ 550) |
| ¼ | ½ | ½ | kopp | Vetekli |
| 1 | 2 | 2 | msk | Socker |
| 1 | 2 | 2 | msk | Mjölpulver |
| 1 | 1 | 2 | tsk | Salt |
| 1 | 2 | 2 | msk | Margarin eller smör |
| 150 | 250 | 300 | ml | Vatten |
| Program: | | 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: | | DEG | | |

- Tag degen ur brödformen när programmet har avslutats.
- Pensla en bakplåt med olivolja och kavla ut degen på plåten.
- Låt degen jäsa i rumstemperatur i ca 30

minuter.

- Strö över pizzafyllning enligt smak och grädda pizzan 15-25 minuter i en förvärmad ugn i 200° C tills osten har smält och degen är brun runt kanterna.

Vete- och rågbröd

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|-------------------|------|-----|-----|------------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tsk | Torrjäst |
| 150 | 250 | 300 | g | Vetemjöl (typ 550) |
| 150 | 250 | 300 | g | Rågmjöl (typ 1150) |
| 1 | 1½ | 2 | tsk | Salt |
| ½ | ½ | 1 | tsk | Socker |
| 140 | 200 | 280 | ml | Vatten |
| 75 | 150 | 150 | ml | Naturell yoghurt, 3.5% fettprocent |
| 1 | 1 | 2 | tsk | Surdegspulver av surdeg |
| <i>Program:</i> | | | | STANDARD |
| <i>Gräddning:</i> | | | | MEDIUM |

Ostbröd

Ingredienser:

| 500g | 750g | 1kg | | Ingredienser |
|-------------------------------------|------|-----|-----|------------------------|
| 1 | 1½ | 1½ | tsk | Torrjäst |
| 180 | 250 | 300 | g | Vetemjöl (typ 550) |
| 120 | 250 | 300 | g | Rågmjöl (typ 1150) |
| 1 | 1½ | 2 | tsk | Salt |
| 1 | ½ | 1 | tsk | Socker |
| 120 | 150 | 240 | ml | Vatten |
| 200 | 150 | 180 | ml | Gräddmjölk |
| 40 | 50 | 60 | g | Fint riven Emmentalost |
| <i>Program:</i> | | | | STANDARD |
| <i>Gräddning:</i> | | | | MÖRK |
| Osten tillsätts efter ljudsignalen. | | | | |

Färdiga brödmixprodukter

Diverse olika brödmixprodukter finns att köpa i affärerna.

- Blanda ihop högst 600 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, MARMELOD.
- 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, ca. 5 – 10 minuter efter den andra knådningsfasen har startat, men endast i följande program: STANDARD, FULLKORN, KAKOR, VETE- OCH RÅGBRÖD (1000 g) DEG och DEG, LÄTT.

Bakmaskinen är ämnad för recept som innehåller en mjölmängd på högst 600 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'.

Förkortningar:

Tsk = tesked (måttsked: 1 tsk) = 5 ml

1/2 tsk = en halv tesked

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

g = gram

ml = milliliter

Måttkopp: 250 ml



Bortskaffning

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

GARANTI I SVERIGE OCH FINLAND

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. 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 | 114 |
| Tärkeitä turvallisuusohjeita | 115 |
| Leipäkoneen osat | 116 |
| Käyttöpaneeli | 117 |
| Leipäkoneen käyttö | 119 |
| Ohjelmointitoiminnot | 120 |
| Ennen ensikäyttöä | 120 |
| Käyttö | 121 |
| Puhdistus ja hoito | 121 |
| Tavanomaisia ongelmia | 122 |
| Reseptejä | 123 |
| Takuu | 126 |

TEKNISET TIEDOT

| | |
|--|---------------------------------------|
| Mallinumero: | BM 3983 |
| Käyttöjännite: | 230 V~, 50 Hz |
| Tehontarve: | 450 W |
| Paistokapasiteetti: | enintään 600g jauhoja 1000g:n leipään |
| Keskimääräiset mitat: | 35 cm (l) x 22 cm (s) x 30 cm (k) |
| Paino: | noin 4.6 kg |
| Ajastin: | Esiohjelmoitava 12 t 58 min.asti |
| Ohjelmia: | 12 |
| Lisätarvikkeet: | Mittakuppi ja -lusikka |
| Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen. | |

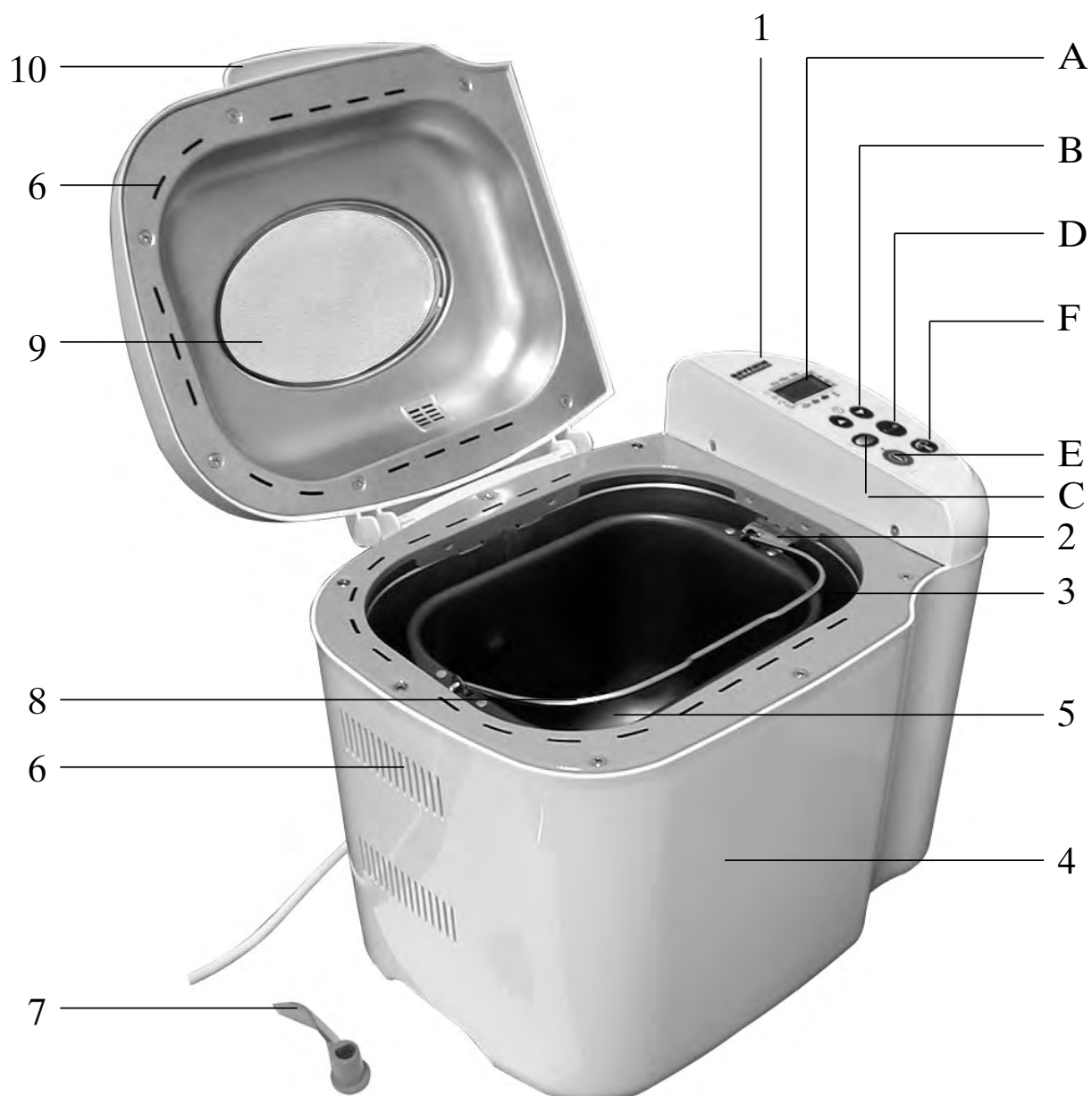
TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

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.**
- Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä.
- **Poista pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen, kuten myös**
 - **jos laitteessa on toimintahäiriö,**
 - **poistaessasi paistovuokaa,**
 - **puhdistuksen aikana.**
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistokkeeseen. Älä anna virtajohdon roikkua vapaana; pidä se erossa laitteen kuumista osista ja varmista, ettei se osu teräviin kulmiin.
- Älä käytä, jos laitteessa tai sen liitäntäjohdossa on näkyviä vaurioita.
- Lapset eivät ymmärrä sähkölaitteiden käytön yhteydessä mahdollisesti ilmeneviä vaaroja. Heidät tulee sen vuoksi pitää poissa sähkölaitteiden lähetyviltä.
- 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 virtajohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketukseen lämmönlähteiden (esim. keittolevyjen tai avotulen) kanssa
- Käytä laitetta vain, kun paistovuoka ja valmistusaineet on asetettu laitteeseen.
- Älä anna laitteen kastua äläkä käytä sitä ulkona tai märillä pinnoilla. Varmista aina, että laite on suojassa vesiroiskeilta. **Älä koskaan** laita pistoketta, virtajohtoa tai itse laitetta veteen.
- 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 liitäntäjohdon 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. | Turvakiinnitin |
| | | 3. | Paistotila |
| A | LCD-näyttö | 4. | Runko |
| B | Ajastin ⌚ | 5. | Leivän paistovuoka |
| C | Tummuusaste ● | 6. | Höyryn poistoaukot |
| D | Valikko ● | 7. | Taikinakoukku |
| E | Käynnistys / Pysäytys ⏻ | 8. | Paistovuoan kahva |
| F | Leivän paino ● | 9. | Ikkuna |
| | | 10. | Kansi |




Käyttöpaneeli

A LCD-näyttö

Valittu ohjelma ja jäljellä oleva ohjelma-aika näkyvät LCD-näytössä. Aktiivisen ohjelman merkinä aikanäytössä vilkkuu kaksoispiste.

Esimerkki:

Esimerkkitapauksessa ohjelma 2 (VAALEALLE/RANSKANLEIVÄLLE) on valittu  -painikkeella. Näytössä on: 2 3:35 ; Lisäksi 1 kg:n painon merkinä näytön yläosassa näkyy pistesymboli. Valittu tummuusaste on "keskitaso", jonka merkinä on pistesymboli näytön alaosassa.



Ohjelman kokonaiskesto-aika on 3 tuntia ja 35 minuuttia.

B Ajastin

Ohjelmat 1, 2, 3, 4, 8, 9 ja 10 voi ajastaa viiveellä, jolloin valittu ohjelma voi loppua jopa 12 tuntia 58 minuuttia myöhemmin.

Esimerkki:

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


- Valitse haluamasi ohjelma  -painikkeella.
- Paina  -painiketta kunnes näytössä on kokonaisaika 11:30.
- Lisää ainekset kohdassa Käyttö annettujen ohjeiden mukaan. Älä anna hiivan ja nesteiden tai suolan koskettaa toisiaan.
- Älä käytä ajastintointia silloin, kun resepti sisältää pilaantuvia aineksia kuten muna, tuoretta maitoa tai hedelmiä. Ajastintointi ei myöskään sovellu resepteihin, joissa aineksia (esim. pähkinöitä, jyviä, kuivattuja hedelmiä) lisätään toisen alustusvaiheen aikana.



C Tummuusaste

Tummuusasteohjelmilla 1–3 on mahdollista valita etukäteen haluttu tummuusaste: valittavana on neljä vaihtoehtoa, joista neljäs taso on ylimääräinen pikarusketustoiminto. Valittu tummuusaste näkyy pisteenä LCD-näytön alaosassa.

VAALEA 
KESKITASO 
TUMMA 
PIKA 

D Valikko


Paina  -painiketta kunnes LCD-näytössä (A) on haluttu ohjelma. Valikossa voi valita 12 eri ohjelmaa:

| | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------|-------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------------|---|--------------------|-----------------------|------------------|
| Ohjelma | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 1 | 2 | 3 |
| | Standardi | Vaalea/ Ranskanleipä | Täysjyvä | Kakut | Lyhyt ohjelma, 750 g | Lyhyt ohjelma, 1000 g | Keksit, kahviliepä | 8 Vehnä- ja ruissekaleipä (750 g) | Standardi nopea | Ranskanleipä nopea | Täysjyvä pika |
| Esilämmitys  | - | - | 30 min. | - | - | - | - | 30 min. | - | - | 5 min. |
| 1. alustusvaihe  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 13 min. | 10 min. | 3 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| Asetumisvaihe  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 10 min. | 8 min. | 5 min. | 10 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| 2. alustusvaihe  | 20 min. | 20 min. | 15 min. | 20 min. | - | - | 5 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 15 min. |
| 1. kohotusvaihe  | 39 min. | 39 min. | 49 min. | 39 min. | - | - | - | 39 min. | 15 min. | 15 min. | 24 min. |
| 1. lyhyt sekoitusvaihe  | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | - | - | - | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. |
| 2. kohotusvaihe  | 25 min. | 30 min. | 25 min. | 25 min. | - | - | - | 25 min. | 8 min. | 15 min. | 10 min. |
| | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | - | - | - | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. |
| 2. lyhyt sekoitusvaihe  | 15 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 5 sek. | - | - | - | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. |
| Viimeinen kohotusvaihe  | 49 min. | 59 min. | 44 min. | 51 min. | - | - | - | 44 min. | 29 min. | 38 min. | 34 min. |
| | 45 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 55 sek. | - | - | - | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. |
| Paistaminen  | 500 g | 500 g | 48 min. | 50 min. | 35 min. | 40 min. | 90 min. | 60 min. | 48 min. | 50 min. | 48 min. |
| | 750 g | 750 g | 53 min. | 52 min. | 55 min. | 55 min. | 60 min. | 60 min. | 53 min. | 52 min. | 50 min. |
| | 1000 g | 1000 g | 60 min. | 55 min. | 53 min. | 60 min. | 60 min. | 60 min. | 60 min. | 55 min. | 53 min. |
| Ohjelma | 500 g | 500 g | 3:13 | 3:30 | 3:43 | 3:17 | | | 2:12 | 2:30 | 2:28 |
| kestoaika | 750 g | 750 g | 3:18 | 3:32 | 3:45 | 3:22 | 0:58 | 1:43 | 2:17 | 2:32 | 2:30 |
| | 1000 g | 1000 g | 3:25 | 3:35 | 3:48 | 3:27 | 0:58 | 3:55 | 2:24 | 2:35 | 2:33 |
| Äänimerkki (alusta) | 17 min. | - | 42 min. | 17 min. | - | - | 52 min. | 17 min. | - | - | 17 min. |
| Vaiikko 9 TAIKINA | 1. alustusvaihe 5 min. | Asetumisvaihe 5 min. | 2. alustusvaihe 20 min. | Äänimerkki 18 min. kuluttua (alusta) | Kohotusvaihe 60 min. | Kokonaisaika 1:30 | | | | | |
| Vaiikko 10 TAIKINA-KEVYT | Alustusvaihe 30 min. | | Äänimerkki 10 min. kuluttua (alusta) | Kohotusvaihe 90 min. | Kokonaisaika 2:00 | | | | | | |
| Vaiikko 11 HILLO, MARMELADI | Alustusvaihe 15 min. | | Paistaminen 50 min. | Kokonaisaika 1:05 | | | | | | | |
| Vaiikko 12 PAISTO | Paistaminen 60 min. | | Kokonaisaika 1:00 | | | | | | | | |

E KÄYNNISTYS / PYSÄYTYS -painike

 -painike käynnistää tai pysäyttää ohjelman. Jatkuvasti vilkkuva kaksoispiste LCD-aikanäytössä 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 2 sekuntia.

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

F Leivän paino

Paisto-ohjelmilla 1–4 leivän koon voi esivalita. Valittu paino näkyy alleviivattuna LCD-näytössä.

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 600 g (leivän paino noin 1000 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–600 g. Jos jauhoja on minimimäärää vähemmän, taikinan alustus saattaa olla epätäydellistä. Jos jauhoja on liikaa, taikina voi kohota ulos paistovuoasta.
- Jos paistamisen aikana sattuu alle 30 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 ei voi kaatua.
- Älä koske paistamisen aikana metallikuoreen, laitteen takaosassa oleviin höyryn poistoaukkoihin tai kannen ikkunaan, sillä ne kuumenevat käytön aikana.

- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.

OHJELMOINTITOIMINNOT

1 = STANDARDI

Tämä on yleisimmin käytetty ohjelma, joka sopii paljon vehnä jauhoja 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 = KAKUT

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

5 = LYHYT OHJELMA 750 g

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

6 = LYHYT OHJELMA 1000 g

Sopii korkeintaan 1000 g:n painoisille taikinoille; leivistä tulee tavallista pienempiä ja kiinteämpiä.

7 = KEKSIT, KAHVILEIPÄ

Sopii keksien paistamiseen, kun käytetään hiivan sijasta leivinjauhetta.

8 = VEHNÄ- JA RUISSEKALEIPÄ 1000 g

STANDARDI-asetukseen verrattuna tässä ohjelmassa on esilämmitysjakso, joka sopii leiville, joissa on erityyppisiä jauhoja.

9 = TAIKINA

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

10 = TAIKINA, KEVYT

TAIKINA-asetukseen verrattuna taikinasta tulee tällä asetuksella kevyempää.




11 = HILLO, MARMELADI

Sopii hillon ja marmeladin valmistukseen. Valmistuksen aikana varmista, kun kaikki ainekset (noin 900g) on sekoitettu yhteen, että ne eivät täytä enempää kuin 2/3 vuosta, sillä seos voi mahdollisesti vaahdota.














12 = PAISTO

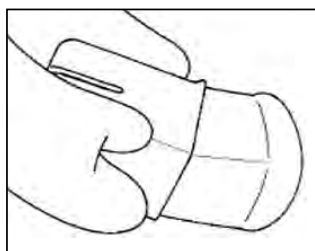
Sopii taikinan paistamiseen (esim. aiemmin TAIKINA-ohjelmalla alustetun taikinan paistamiseen). Nostatusvaiheen voi näin valita taikinatyyppille sopivaksi ennen PAISTO-ohjelman käynnistämistä.

ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

- Poista paistovuoka.
- Laita pistotulppa sopivaan seinäpistorasiaan.
- Valitse  -painikkeella ohjelma **12 (PAISTO)**.
- Paina  -painiketta ja anna laitteen kuumeta noin 10 minuuttia kansi avoinna. Näin poistuvat lämpöelementtien ensikäytössä tyypillisesti syntyvät hajut. Varmista riittävä tuuletus. Jotta paistovuoka ei ylikuumentaisi, muista poistaa se ennen laitteen käynnistämistä.
- Paina lopuksi  -painiketta vähintään 2 sekuntia, irrota pistoke seinärasasta ja anna laitteen jäähtyä. Puhdista paistovuoka huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

KÄYTTÖ

- Avaa kansi ja poista paistovuoka.
- 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. Varmista, että se lukkiutuu kunnolla paikoilleen. Sulje kansi ja laita pistotulppa pistorasiaan ennen ohjelman käynnistämistä.
- Valitse haluamasi paisto-ohjelma  -painikkeella. Jokaisella painalluskerralla näyttöön tulee järjestyksessä seuraava ohjelma.
- Halutun tummuusasteohjelman 1–3 voit esivalita  -painikkeella. Valittavina ovat seuraavat vaihtoehdot: VAALEA (), KESKITASO (), TUMMA () ja PIKA ().
-  -painikkeella voit esivalita leivän koon paisto-ohjelmista 1–4.
- Jos haluat käynnistää ohjelman viiveellä, voit valita seuraavaksi haluamasi kokonaistoiminta-ajan  -painikkeilla.
- Muussa tapauksessa aloita alustus- ja/tai paistoprosessi  -painikkeella.
- Ohjelmissa 1, 2, 3, ja 4 äänimerkki ilmoittaa toisen alustusjakson aikana, milloin ylimääräiset ainekset kuten hedelmät tai pähkinät voi lisätä taikinaan. Älä avaa kantta toisen alustusvaiheen jälkeen, vaan odota, että ohjelma on päättynyt.
- Kun leipä tai taikina on valmista, kuuluu useita merkkiäänä ja aikanäytössä näkyy **0:00** ja  . Paina  -painiketta vähintään 2 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 ritilälle, jotta myös leivän alaosa jäähtyy. Älä yritä leikata leipää ennen kuin se on jäähtynyt.




PUHDISTUS JA HOITO

- **Varoitus: varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.** Älä upota leipäkonetta veteen.
- Ota paistovuoka 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 paistovuokaasta tavanomaisin keinoin, anna vuoan 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 2 sekuntia ja poista paistovuoka aineksineen laitteesta. Anna leipäkoneen jäähtyä noin 20 minuuttia kansi auki ennen kuin yrität käynnistää ohjelman uudelleen.
4. *Leipä on kohonnut liikaa.*
Vähennä hiivan, veden tai jauhojen määrää.
5. *Leipä ei ole kohonnut tarpeeksi.*
Lisää hiivan, veden tai makeutusaineiden määrää. Varmista, että laitat ainekset paistovuokaan oikeassa järjestyksessä: ensin nesteet, sitten kiinteät aineet ja lopuksi hiiva.
Huomaa: ruis- ja kokojyväjauhoista leivottu leipä kohoaa vähemmän kuin vehnäleipä.
6. *Kun paistovaihe alkaa, taikina painuu sisäänpäin.*
Taikina on liian kevyt. Käytä hiukan vähemmän nestettä tai hiivaa tai kokeile ohjelmaa, jossa on lyhyempi nostatusaika. Voit myös koettaa lisätä suolaa.
7. *Taikina on liian pehmeää tai tahmeaa.*
Taikinan rakenne voi parantua, jos siihen lisätään lusikallinen jauhoja alustusvaiheen aikana.
8. *Taikinaa on vaikea vaivata.*
Lisää lusikallinen vettä alustusvaiheen aikana.

RESEPTJÄ

Vehnäleipä

Ainekset:

| 500g | 750g | 1kg | | Ainekset |
|---------------------|------|-----|-----------|-------------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | tl | Kuivahiivaa |
| 180 | 300 | 360 | g | Karkeita vehnäjauhoja (tyyppi 1050) |
| 120 | 200 | 240 | g | Hienoja vehnäjauhoja (tyyppi 405) |
| 1 | 1½ | 2 | tl | Suolaa |
| 1 | 1½ | 2 | tl | Hunajaa tai sokeriruokosiirappia |
| 1 | 1 | 2 | tl | Hapantaikinajuurta |
| 180 | 290 | 350 | ml | Vettä |
| <i>Ohjelma:</i> | | | STANDARDI | |
| <i>Tummuusaste:</i> | | | TUMMA | |

Ruisvehnä-soijaleipä

Ainekset:

| 500g | 750g | 1kg | | Ainekset |
|--|------|-----|-----------|---|
| 1 | 1 | 1½ | tl | Kuivahiivaa |
| 150 | 250 | 300 | g | Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (type 550) |
| 130 | 220 | 260 | g | Ruisjauhoja (tyyppi 1150) |
| 1 | 2 | 2 | tl | Suolaa |
| ½ | 1½ | 1½ | tl | Sokeria |
| 105 | 180 | 210 | ml | Vettä |
| 95 | 160 | 190 | ml | Kirnupiimää |
| 1 | 1½ | 2 | tl | Hapantaikinajuurta |
| 20 | 30 | 40 | g | Soijanjyviä |
| ½ | 1 | 1 | tl | Leipämaustetta |
| <i>Ohjelma:</i> | | | STANDARDI | |
| <i>Tummuusaste:</i> | | | KESKITASO | |
| Soijanjyvät lisätään äänimerkin jälkeen. | | | | |

Sipulileipä

Ainekset:

| 500g | 750g | 1kg | | Ainekset |
|--|------|-----|---------------------|-----------------------------------|
| 1 | 1½ | 2 | tl | Kuivahiivaa |
| 180 | 250 | 360 | g | Hienoja vehnäjauhoja (tyyppi 405) |
| 120 | 250 | 240 | g | Ruisjauhoja (tyyppi 1150) |
| 1 | 1½ | 2 | tl | Suolaa |
| ½ | ½ | 1 | tl | Sokeria |
| 110 | 180 | 220 | ml | Vettä |
| 90 | 150 | 180 | ml | Kirnupiimää |
| 30 | 40 | 50 | g | Paistettuja sipuleita |
| <i>Ohjelma:</i> | | | VAALEA/RANSKANLEIPÄ | |
| <i>Tummuusaste:</i> | | | KESKITASO | |
| Paistetut sipulit lisätään äänimerkin jälkeen. | | | | |

Vehnäleipä

Ainekset:

| 500g | 750g | 1kg | | Ainekset |
|---------------------|------|-----|-----------|---|
| 1 | 1 | 1½ | tl | Kuivahiivaa |
| 145 | 250 | 290 | g | Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550) |
| 155 | 250 | 310 | g | Karkeita vehnäjauhoja (tyyppi 1050) |
| 1 | 2 | 2 | tl | Suolaa |
| ½ | ½ | 1 | tl | Sokeria |
| ½ | 1½ | 1 | rkl | Hapantaikinajuurta |
| 140 | 240 | 280 | ml | Kirnupiimää |
| 80 | 120 | 160 | ml | Maitoa |
| <i>Ohjelma:</i> | | | STANDARDI | |
| <i>Tummuusaste:</i> | | | KESKITASO | |

Makea leipä

Ainekset:

| 750g | | Ainekset |
|-----------------|-----|---|
| 1 | tl | Kuivahiivaa |
| 500 | g | Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550) |
| 2 | rkl | Sokeria |
| 2 | rkl | Hunajaa |
| 1 | tl | Suolaa |
| 185 | ml | Maitoa |
| <i>Ohjelma:</i> | | KAKUT |

Hedelmäleipä

Ainekset:

| 500g | 750g | 1kg | | Ainekset |
|--------------|------|-----|-----------|---|
| 1 | 1 | 1½ | tl | Kuivahiivaa |
| 155 | 250 | 310 | g | Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550) |
| 145 | 250 | 290 | g | Ruisjauhoja (tyyppi 1150) |
| 1 | 2 | 2 | tl | Suolaa |
| ½ | ½ | 1 | tl | Sokeria |
| 200 | 350 | 400 | ml | Greippimehua |
| Ohjelma: | | | STANDARDI | |
| Tummuusaste: | | | TUMMA | |

Valkoinen leipä/Ranskanleipä

Ainekset:

| 500g | 750g | 1kg | | Ainekset |
|--------------|------|-----|---------------------|-----------------------------------|
| ½ | 1 | 1 | tl | Kuivahiivaa |
| 260 | 410 | 520 | g | Hienoja vehnäjauhoja (tyyppi 405) |
| 1½ | 2 | 2½ | rkl | Sokeria |
| 1 | 1½ | 2 | tl | Suolaa |
| 1 | 1½ | 2 | rkl | Voita |
| 100 | 150 | 200 | ml | Maitoa |
| 80 | 110 | 160 | ml | Vettä |
| Ohjelma: | | | VAALEA/RANSKANLEIPÄ | |
| Tummuusaste: | | | KESKITASO | |

Täysjyväruis-vehnäleipä

Ainekset:

| 500g | 750g | 1kg | | Ainekset |
|--------------|------|-----|----------|-------------------------------------|
| 1 | 1½ | 2 | tl | Kuivahiivaa |
| 150 | 250 | 300 | g | Karkeita vehnäjauhoja (tyyppi 1050) |
| 150 | 250 | 300 | g | Täysjyväruisjauhoja |
| 1 | 1 | 1½ | tl | Suolaa |
| ½ | ½ | 1 | tl | Sokeria |
| 190 | 320 | 380 | ml | Vettä |
| 1½ | 2 | 3 | rkl | Hapantaikinajuurta |
| Ohjelma: | | | TÄSYJYVÄ | |
| Tummuusaste: | | | TUMMA | |

Kauraleseleipä

Ainekset:

| 500g | 750g | | Ainekset |
|--|------|-----|---|
| ½ | 1 | tl | Kuivahiivaa |
| 180 | 360 | g | Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550) |
| 55 | 110 | g | Kauraleseitä |
| 1 | 1½ | rkl | Sokeria |
| 1 | 2 | tl | Suolaa |
| 1 | 2 | rkl | Voita |
| 200 | 410 | ml | Maitoa |
| Ohjelma: | | | TÄSYJYVÄ |
| Tummuusaste: | | | KESKITASO |
| Tätä reseptiä käyttäen 1 kg:n leipätaikina kohoaisi liikaa paistamisen aikana. | | | |

Leseleipä

Ainekset:

| 500g | 750g | 1kg | | Ainekset |
|--------------|------|-----|-----------|---|
| ½ | 1 | 1 | tl | Kuivahiivaa |
| 225 | 370 | 450 | g | Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550) |
| ¼ | ½ | ½ | kuppia | Vehnäleseitä |
| 1 | 2 | 2 | rkl | Sokeria |
| 1 | 2 | 2 | rkl | Maitojauhetta |
| 1 | 1 | 2 | tl | Suolaa |
| 1 | 2 | 2 | rkl | Voita |
| 150 | 250 | 300 | ml | Vettä |
| Ohjelma: | | | STANDARDI | |
| Tummuusaste: | | | KESKITASO | |

Pizzataikina

Ainekset:

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

– Poista taikina paistovuosta kun ohjelma on

loppunut.

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

Sekaleipä

Ainekset:

| 500g | 750g | 1kg | | Ainekset |
|--------------|------|-----------|----|---|
| 1 | 1 | 1½ | tl | Kuivahiivaa |
| 150 | 250 | 300 | g | Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550) |
| 150 | 250 | 300 | g | Ruisjauhoja (tyyppi 1150) |
| 1 | 1½ | 2 | tl | Suolaa |
| ½ | ½ | 1 | tl | Sokeria |
| 140 | 200 | 280 | ml | Vettä |
| 75 | 150 | 150 | ml | Luonnonjogurttia |
| 1 | 1 | 2 | tl | Hapantaikinajuurta |
| Ohjelma: | | STANDARDI | | |
| Tummuusaste: | | KESKITASO | | |

Juustoleipä

Ainekset:

| 500g | 750g | 1kg | | Ainekset |
|-------------------------------------|------|-----------|----|---|
| 1 | 1½ | 1½ | tl | Kuivahiivaa |
| 180 | 250 | 300 | g | Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550) |
| 120 | 250 | 300 | g | Ruisjauhoja (tyyppi 1150) |
| 1 | 1½ | 2 | tl | Suolaa |
| 1 | ½ | 1 | tl | Sokeria |
| 120 | 150 | 240 | ml | Vettä |
| 200 | 150 | 180 | ml | Kirnupiimää |
| 40 | 50 | 60 | g | Hienoksi raastettua emmentaljuustoa |
| Ohjelma: | | STANDARDI | | |
| Tummuusaste: | | TUMMA | | |
| Juusto lisätään äänimerkin jälkeen. | | | | |

Valmiina saatavat paistovalmiit sekoitukset

Kaupoissa on erilaisia paistovalmiita taikinasekoituksia

- Laita paistovuokaan enintään 600 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 jauhotyyppistä 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 etukäteeseen valmisteltuihin purkkeihin. Käännä jälkeenpäin kannet tiukasti kiinni ja annan purkkien jäähtyä.
- Paistovuoka tulisi puhdistaa perusteellisesti käytön jälkeen.

Lisätietoja resepteistä

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

Voit lisätä esimerkiksi vehnänalkioita,

auringonkukansiemeniä, yrttejä, kuminansiemeniä, jauhettua pippuria, jauhettuja pähkinöitä, myslä, maissirouhetta, ohuita pekonikuutioita jne.

Nämä ainekset voi lisätä äänimerkin jälkeen, noin 5–10 minuuttia toisen alustusvaiheen alettua, mutta vain seuraavilla ohjelmilla: STANDARDI, TÄYSJYVÄ, KAKUT, VEHNÄ-JA RUISSEKÄLEIPÄ (1000 g), TAIKINA ja TAIKINA, KEVYT.

Leipäkone on tarkoitettu resepteille, joissa on korkeintaan 600 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.

Lyhenteet:

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

½ tl = puoli teelusikallista

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

g = gramma

ml = millilitra

Mittakuppi: 1 kuppi = 250 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 takuehtojen 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 | 127 |
| Instrukcja bezpieczeństwa | 128 |
| Piekarnik do chleba | 129 |
| Panel sterujący | 130 |
| Korzystanie z piekarnika | 132 |
| Programowanie | 133 |
| Przed pierwszym uruchomieniem | 134 |
| Obsługa | 134 |
| Czyszczenie i konserwacja | 135 |
| Typowe problemy | 135 |
| Przepisy | 136 |
| Gwarancja | 140 |

DANE TECHNICZNE

| | |
|---|--|
| Model nr: | BM 3983 |
| Napięcie znamionowe: | 230 V~, 50 Hz |
| Pobór mocy: | 450 W |
| Pojemność piekarnika: | maks. 600g mąki na 1000g bochenek |
| Wymiary zewnętrzne: | 35 cm (szer.) x 22 cm (gł.) x 30 cm (wys.) |
| Waga: | 4,6 kg |
| Zegar: | Programowalny czas do 12 h 58 min. |
| Programowanie: | 12 |
| Akcesoria: | Miarka i łyżeczka do odmierzenia |
| Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania. | |

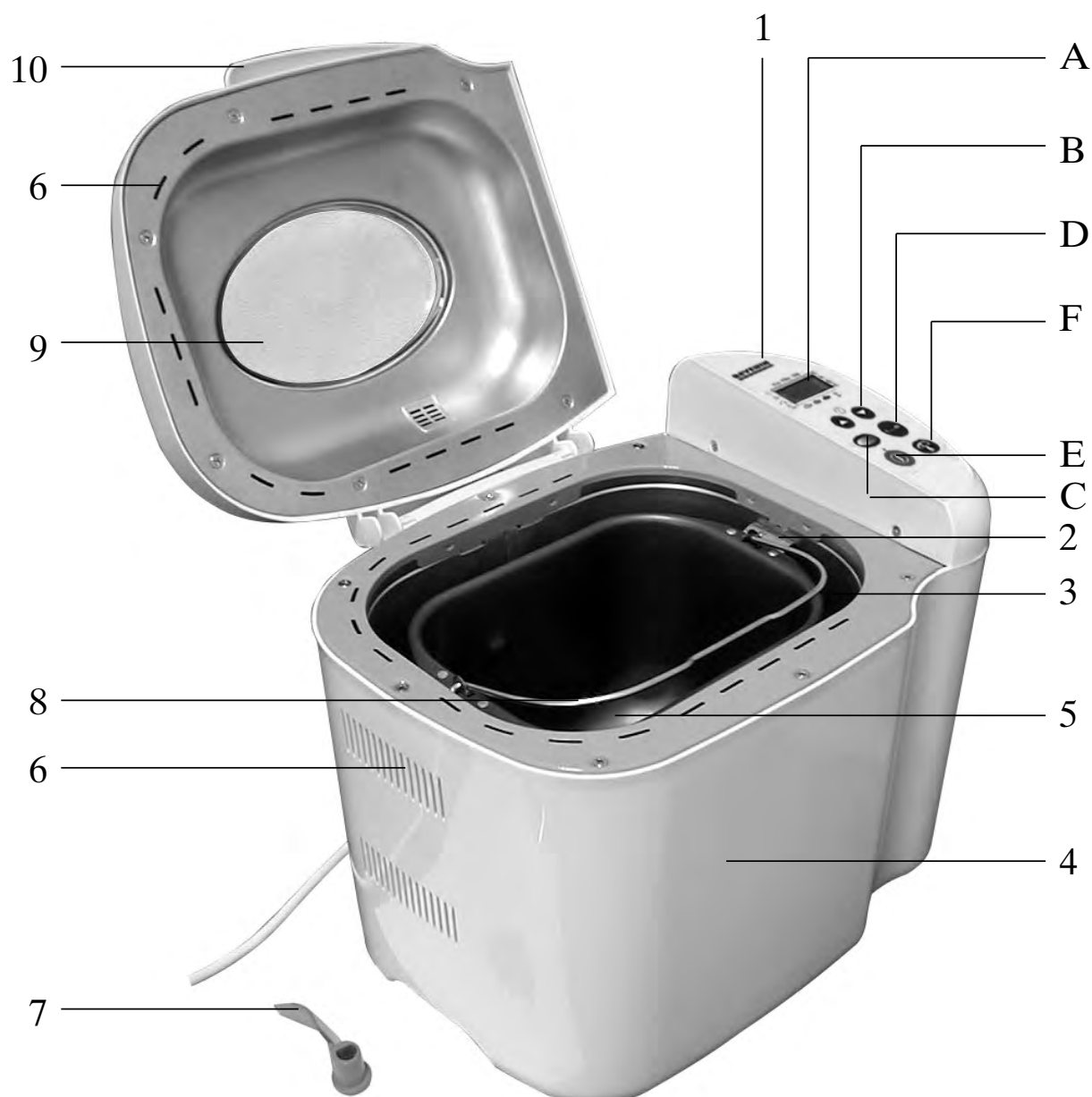
INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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.
- 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 on znajdować z dala od gorących części urządzenia.
- Nie należy włączać urządzenia, jeśli samo urządzenie lub przewód elektryczny noszą jakiegokolwiek ślady uszkodzenia.
- Ponieważ dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożenia, jakie niesie ze sobą używanie urządzeń elektrycznych, zawsze należy umieszczać urządzenie w taki sposób, aby dzieci nie miały do niego dostępu.
- Należy zachować minimalną odległość 5 cm od ścian i innych przedmiotów. Nie należy używać urządzenia w pobliżu półek ściennych ani wiszących przedmiotów, takich jak firanki czy inne materiały łatwopalne, jak również nie należy stawiać żadnych przedmiotów na urządzeniu w trakcie jego pracy.
- Urządzenie zawsze należy ustawiać na równej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Należy 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 lub przewodu przyłączeniowego, ani też urządzenia w wodzie.
- 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; istnieje również niebezpieczeństwo poniesienia szkody na ciele.
- Nie należy dotykać gorących elementów w trakcie pracy urządzenia. Nie należy wkładać palców do wnętrza urządzenia, jeśli nie jest ono wyłączone z sieci i chłodne.
- Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa oraz w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka, naprawy urządzeń elektrycznych powinien dokonywać wykwalifikowany personel, co dotyczy także wymiany przewodu przyłączeniowego. 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. | Zaczep zabezpieczający |
| | | 3. | Piekarnik |
| A | Wyświetlacz LCD | 4. | Obudowa |
| B | Zegar ⌚ | 5. | Forma piekarnika |
| C | Regulator przypieczenia 🔴 | 6. | Wyloty pary |
| D | Menu 📄 | 7. | Mieszadło do ciasta |
| E | Start / Stop ⏸ | 8. | Uchwyt formy piekarnika |
| F | Waga bochenka 🍞 | 9. | Przeziernik |
| | | 10. | Pokrywa |




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 . Wyświetlacz pokazuje: 2 3:35. Poza tym wyświetlana jest waga w postaci kropki w górnej części wyświetlacza, co oznacza wagę 1 kg.

Wybrany stopień przypieczenia pokazany jest jako „średni”, co oznaczone jest w postaci kropki w dolnej części wyświetlacza.



Cały program trwa 3 godziny i 35 minut.

B Zegar

Programy 1, 2, 3, 4, 8, 9 oraz 10 można uruchomić z opóźnieniem, co umożliwia zakończenie programu maksymalnie 12 godzin 58 minut później.

Przykład:

Jeżeli chcesz, aby program rozpoczął się o 20:00, a chleb miałby być gotowy na godzinę 7:30 następnego dnia. Czyli, cały program trwać będzie 11 godzin i 30 minut.

- Przy pomocy przycisku  wybierz żądany program.
- Trzymaj przyciśnięty przycisk  aż na wyświetlaczu pojawi się czas 11:30.
- Dodaj składniki, postępując według instrukcji podanych w rozdziale Obsługa. Należy starać się, aby drożdże nie weszły w kontakt z płynami lub solą.
- Nie należy korzystać z zegara, kiedy przepis wymaga wykorzystania nietrwałych składników, takich jak jaja, świeże mleko lub owoce. Korzystanie z zegara nie jest zalecane także wtedy, kiedy przepis wymaga dodania składników (np. orzechów, ziarna zbóż lub suszonych owoców) na etapie drugiego ugniatania ciasta.


C Przypiekanie

Programy pieczenia 1-3 pozwalają wybrać żądany poziom przypieczenia: dostępne są cztery ustawienia, przy czym czwarte ustawienie służy jedynie do szybkiego przypieczenia.




Wybrany stopień przypieczenia pokazany jest w postaci kropki w dolnej części wyświetlacza LCD.

JASNE 
ŚREDNIE 
CIEMNE 
SZYBKIE 

D Menu

Przycisnąć  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 | 1 | 2 | 3 |
| Standard | Chleb biały/ Francuski | Razowy | Ciasta | Krótki program, 750 g | Krótki program, 1000 g | Herbatniki, ciastka | Chleb pszemno- żytni (750 g) | Standardowy krótki | Chleb biały/ Francuski krótki | Razowy krótki | |
| Nagrzewanie wstępne  | - | - | 30 min. | - | - | - | 30 min. | - | - | - | 5 min. |
| 1sze ugniatanie  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 13 min. | 10 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| Odczekanie  | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 10 min. | 8 min. | 10 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. | 5 min. |
| 2gie ugniatanie  | 20 min. | 20 min. | 15 min. | 20 min. | - | - | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 20 min. | 15 min. |
| 1sze wyrastanie  | 39 min. | 39 min. | 49 min. | 39 min. | - | - | 39 min. | 15 min. | 15 min. | 15 min. | 24 min. |
| Przełożenie  | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | - | - | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 Sek. |
| 2gie wyrastanie  | 25 min. | 30 min. | 25 min. | 25 min. | - | - | 25 min. | 8 min. | 15 min. | 10 min. | 10 min. |
|  | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | - | - | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 50 Sek. |
| 2 gie przełożenie  | 15 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 5 sek. | - | - | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 sek. | 10 Sek. |
| Ostatnie wyrastanie  | 49 min. | 59 min. | 44 min. | 51 min. | - | - | 44 min. | 29 min. | 38 min. | 34 min. | 34 min. |
| | 45 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 55 sek. | - | - | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 50 sek. | 50 Sek. |
| Pieczenie  | 500 g | 48 min. | 50 min. | 48 min. | 50 min. | | | | | | 48 min. |
| | 750 g | 53 min. | 52 min. | 50 min. | 55 min. | 40 min. | 90 min. | 60 min. | 50 min. | 52 min. | 50 min. |
| | 1000 g | 60 min. | 55 min. | 53 min. | 60 min. | | | 60 min. | 53 min. | 52 min. | 50 min. |
| Czas programu | 500 g | 3:13 | 3:30 | 3:43 | 3:17 | | | | 2:12 | 2:30 | 2:28 |
| | 750 g | 3:18 | 3:32 | 3:45 | 3:22 | 0:58 | 1:43 | 3:55 | 2:17 | 2:32 | 2:30 |
| | 1000 g | 3:25 | 3:35 | 3:48 | 3:27 | | | 2:24 | 2:24 | 2:35 | 2:33 |
| Sygnal dźwiękowy (licząc od rozpoczęcia) | 17 min. | - | 42 min. | 17 min. | - | - | 52 min. | 17 min. | - | - | 17 min. |
| Menu 9 CIASTO | 1sze ugniatanie 5 min. | Odczekanie 5 min | 2gie ugniatanie 20 min. | Sygnal dźwiękowy po 18 minutach (od rozpoczęcia) | Wyrastanie 60 min | Razem 1:30 | | | | | |
| Menu 10 CIASTO JASNE | Ugniatanie 30 min. | | Sygnal dźwiękowy po 10 minutach (od rozpoczęcia) | Wyrastanie 90 min | Razem 2:00 | | | | | | |
| Menu 11 DŻEM, MARMOLADA | Ugniatanie 15 min. | | Pieczenie 60 min. | Razem 1:05 | | | | | | | |
| Menu 12 PIECZENIE | Pieczenie 60 min. | | Razem 1:00 | | | | | | | | |

E Przycisk START/STOP

Przycisk  rozpoczyna lub kończy program.

Mrugający przecinek na wyświetlaczu LCD oznacza, że program został uruchomiony.

Ochrona przed wprowadzeniem błędnych informacji:

Po rozpoczęciu programu wszystkie przyciski są blokowane aż do chwili zakończenia pieczenia lub do momentu wciśnięcia przycisku  na co najmniej 2 sekundy.

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

F Waga bochenka

Programy pieczenia 1-4 pozwalają wybrać rozmiar bochenka. Wybrana waga oznaczana jest za pomocą podkreślenia na wyświetlaczu LCD.

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

Piekarnik pozwala na:

- pieczenie chleba według różnych przepisów, z których niektóre znajdują się w załączniku do tej instrukcji. W piekarniku można także zastosować dostępne w sklepach gotowe mieszanki do pieczenia chleba o zawartości stałych składników do 600g (czyli na bochenek o wadze około 1000g).
- 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 600g. 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 30 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 zastrzonymi przedmiotami.
- **Uwaga:** Włączanie pustego piekarnika może spowodować jego uszkodzenie poprzez przegrzanie 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 dokładne stosowanie ilości składników określonych w przepisach.

- Należy zadbać o to, by urządzenie było poza zasięgiem dzieci, szczególnie w czasie pracy.
- Nie stawiać piekarnika maszyny na miękkich lub łatwopalnych powierzchniach (np. dywanach). Zawsze należy ustawiać urządzenie na stabilnej i równej powierzchni. Zawsze należy umieszczać urządzenie 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, należy się upewnić, że urządzenie zupełnie wystygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.

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 = CIASTA

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

5 = PROGRAM KRÓTKI, 750 g

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

6 = PROGRAM KRÓTKI, 1000 g

Odpowiedni dla przepisów do 1000 g; bochenki będą także nieco mniejsze i bardziej spoiste niż zwykle.

7 = HERBATNIKI, CIASTKA

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

8 = CHLEB PSZENNO-ŻYTNI (1000 g)

W porównaniu z programem STANDARD, w tym programie występuje etap nagrzewania wstępnego i jest on odpowiedni do wypiekania chleba z różnych rodzajów mąki.

9 = 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.

10 = CIASTO, LEKKIE

W porównaniu z programem CIASTO, ciasto wytwarzane w tym programie jest lżejsze.

11 = DŻEM, MARMOLADA




Odpowiedni do przygotowywania dżemu, marmolady. Przy czym nie należy wypełniać jej więcej niż w dwóch trzecich, ponieważ marmolada może się pnieć podczas procesu pieczenia.

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

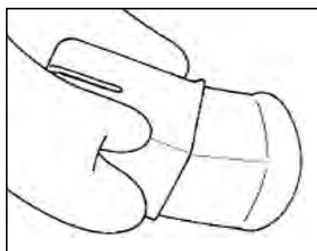
- Wyjąć formę z piekarnika.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Przy pomocy przycisku  wybrać program **12** (PIECZENIE).
- Wcisnąć przycisk  i pozostawić piekarnik by się nagrzewał przez około 10 minut z otwartą pokrywą. W ten sposób pozbywamy się zapachu typowego dla pierwszego uruchomienia elementów grzewczych. Należy zadbać o odpowiednią wentylację pomieszczenia. Aby uniknąć przegrzania formy, należy ją wyjąć z piekarnika przed uruchomieniem.
- Następnie nacisnąć przycisk  na co najmniej 2 sekundy, wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ochłodzenia. Formę należy dokładnie umyć przed pierwszym użyciem.

OBSŁUGA

- Otworzyć pokrywę i wyjąć formę z piekarnika.
- Osadzić mieszadło na zaczepie wewnątrz formy.
- Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, najpierw należy wkładać składniki płynne, a następnie stałe np. mąkę.
- Na koniec dodać drożdże. Stosując opóźnienie czasowe należy starać się, aby drożdże nie weszły w kontakt z solą lub cieczą.
- Włożyć formę do piekarnika. Sprawdzić, czy forma zatrzasnęła się na swoim miejscu. Przed uruchomieniem programu, zamknąć pokrywę i włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Przy pomocy przycisku  wybierz żądany program. Za każdym naciśnięciem przycisku, na wyświetlaczu pojawia się następny w kolejności program.
- W programach 1-3 można wybrać za pomocą przycisku  żądany stopień zarumienienia. Dostępne są następujące ustawienia:
- JASNY (), ŚREDNI (), CIEMNY () oraz SZYBKIE ().
- Programy pieczenia 1-4 pozwalają wybrać rozmiar bochenka za pomocą przycisku WAGA BOCHENKA  .
- Chcąc uruchomić program z opóźnieniem czasowym, można ustawić teraz przyciskiem  . żądany całkowity czas operacji.
- W przeciwnym wypadku, wcisnąć  w celu rozpoczęcia ugniatania i/lub pieczenia.
- W trakcie drugiego ugniatania przy programach 1, 2, 3 i 4 słychać będzie sygnał, który informuje, że do ciasta można dołożyć dodatkowe składniki, takie jak owoce czy orzechy. Po zakończeniu drugiego ugniatania nie należy już otwierać pokrywy aż do zakończenia programu.
- Kiedy pieczywo lub ciasto są już gotowe, słychać będzie wielokrotny sygnał, a wyświetlacz zegara pokazywać będzie **0:00** oraz  . Nacisnąć  na co najmniej 2 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 mieszadle, nie należy stosować metalowych,

ani innych nieodpowiednich narzędzi.


Aby dolna część bochenka również mogła się wystudzić, należy go położyć na odpowiedniej metalowej kratce. Pieczywo należy kroić dopiero po ostygnięciu.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- **Uwaga: przed przystąpieniem do czyszczenia, należy się upewnić, że urządzenie zupełnie wystygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.** Nie zanurzać piekarnika w wodzie.
- Wyjąć formę z urządzenia i mieszadło z formy. 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 uszczelki 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 2 sekundy i wyjąć formę ze składnikami z piekarnika. Przed ponowną próbą włączenia odczekać około 20 minut, aż piekarnik ostygnie pozostawiając go z otwartą pokrywą.
4. *Chleb jest nadmiernie wyrośnięty.*
Zmniejszyć ilość drożdży, wody lub mąki.
5. *Chleb jest niewyrośnięty.*
Zwiększyć ilość drożdży, wody lub środków słodzących. Zachować odpowiednią

kolejność wkładania składników do formy: najpierw należy wlać płyny, następnie wsypać składniki stałe, a na końcu dodać drożdże.

Uwaga: ciasto z mąki żytniej lub razowej wyrasta słabiej niż ciasto z mąki pszennej.

6. *Po rozpoczęciu fazy pieczenia, ciasto zapada się.*

Ciasto jest zbyt lekkie. Nieco zmniejszyć ilość płynów, drożdży, lub użyć programu z krótszą fazą rośnięcia. Można także zwiększyć nieco ilość soli.

7. *Ciasto jest zbyt miękkie i klejące.*

Konsystencję ciasta można poprawić dodając łyżkę mąki podczas ugniatania.

8. *Ciasto bardzo trudno się ugniatania.*

Dodać łyżkę wody podczas fazy ugniatania.

PRZEPISY

Chleb pszenny

Składniki:

| 500g | 750g | 1kg | | Składniki |
|---------------|------|-----|----------|--------------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | łyż. | suchych drożdży |
| 180 | 300 | 360 | g | maki pszennej typu 1050 |
| 120 | 200 | 240 | g | maki pszennej typu 405 |
| 1 | 1½ | 2 | łyż. | soli |
| 1 | 1½ | 2 | łyż. | Miodu lub syropu z buraków cukrowych |
| 1 | 1 | 2 | łyż. | zakwasu chlebowego w proszku |
| 180 | 290 | 350 | ml | wody |
| Program: | | | STANDARD | |
| Przypiekanie: | | | ŚREDNI | |

Chleb pszenno-żytni z nasionami soi

Składniki:

| 500g | 750g | 1kg | | Składniki |
|---|------|-----|----------|------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | łyż. | suchych drożdży |
| 150 | 250 | 300 | g | maki pszennej typu 550 |
| 130 | 220 | 260 | g | maki żytniej typu 1150 |
| 1 | 2 | 2 | łyż. | soli |
| ½ | 1½ | 1½ | łyż. | cukru |
| 105 | 180 | 210 | ml | wody |
| 95 | 160 | 190 | ml | maślanki |
| 1 | 1½ | 2 | łyż. | zakwasu chlebowego w proszku |
| 20 | 30 | 40 | g | nasion soi |
| ½ | 1 | 1 | łyż. | przyprawy chlebowej |
| Program: | | | STANDARD | |
| Przypiekanie: | | | ŚREDNI | |
| Nasiona soi należy dodać po usłyszeniu sygnału. | | | | |

Chleb cebulowy

Składniki:

| 500g | 750g | 1kg | | Składniki |
|--|------|-----|-----------------------|------------------------|
| 1 | 1½ | 2 | łyż. | suchych drożdży |
| 180 | 250 | 360 | g | maki pszennej typu 405 |
| 120 | 250 | 240 | g | maki żytniej typu 1150 |
| 1 | 1½ | 2 | łyż. | soli |
| ½ | ½ | 1 | łyż. | cukru |
| 110 | 180 | 220 | ml | wody |
| 90 | 150 | 180 | ml | maślanki |
| 30 | 40 | 50 | g | smażonej cebuli |
| Program: | | | CHLEB BIAŁY/FRANCUSKI | |
| Przypiekanie: | | | ŚREDNI | |
| Przysmażoną cebulę należy dodać po usłyszeniu sygnału. | | | | |

Chleb pszenny

Składniki:

| 500g | 750g | 1kg | | Składniki |
|---------------|------|----------|---------------|------------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | łyż. | suchych drożdży |
| 145 | 250 | 290 | g | maki pszennej typu 550 |
| 155 | 250 | 310 | g | maki pszennej typu 1050 |
| 1 | 2 | 2 | łyż. | soli |
| ½ | ½ | 1 | łyż. | cukru |
| ½ | 1½ | 1 | łyż. stołowej | zakwasu chlebowego w proszku |
| 140 | 240 | 280 | ml | maślanki |
| 80 | 120 | 160 | ml | mleka |
| Program: | | STANDARD | | |
| Przypiekanie: | | ŚREDNI | | |

Chleb słodki

Składniki:

| 750g | | Składniki |
|----------|---------------|------------------------|
| 1 | łyż. | suchych drożdży |
| 500 | g | maki pszennej typu 550 |
| 2 | łyż. stołowej | cukru |
| 2 | łyż. stołowej | miodu |
| 1 | łyż. | soli |
| 185 | ml | mleka |
| Program: | | CIASTA |

Chleb owocowy

Składniki:

| 500g | 750g | 1kg | | Składniki |
|---------------|------|----------|------|------------------------|
| 1 | 1 | 1½ | łyż. | suchych drożdży |
| 155 | 250 | 310 | g | maki pszennej typu 550 |
| 145 | 250 | 290 | g | maki żytniej typu 1150 |
| 1 | 2 | 2 | łyż. | soli |
| ½ | ½ | 1 | łyż. | cukru |
| 200 | 350 | 400 | ml | soku grapefruitowego |
| Program: | | STANDARD | | |
| Przypiekanie: | | CIEMNY | | |

Biały chleb/chleb francuski

Składniki:

| 500g | 750g | 1kg | | Składniki |
|---------------|------|-----------------------|---------------|------------------------|
| ½ | 1 | 1 | łyż. | suchych drożdży |
| 260 | 410 | 520 | g | maki pszennej typu 405 |
| 1½ | 2 | 2½ | łyż. stołowej | cukru |
| 1 | 1½ | 2 | łyż. | soli |
| 1 | 1½ | 2 | łyż. stołowej | masła |
| 100 | 150 | 200 | ml | mleka |
| 80 | 110 | 160 | ml | wody |
| Program: | | CHLEB BIAŁY/FRANCUSKI | | |
| Przypiekanie: | | ŚREDNI | | |

Chleb razowy żytnio-pszenny

Składniki:

| 500g | 750g | 1kg | | Składniki |
|---------------|------|--------------|---------------|------------------------------|
| 1 | 1½ | 2 | łyż. | suchych drożdży |
| 150 | 250 | 300 | g | maki pszennej typu 1050 |
| 150 | 250 | 300 | g | maki żytniej typu |
| 1 | 1 | 1½ | łyż. | soli |
| ½ | ½ | 1 | łyż. | cukru |
| 190 | 320 | 380 | ml | wody |
| 1½ | 2 | 3 | łyż. stołowej | zakwasu chlebowego w proszku |
| Program: | | CHLEB RAZOWY | | |
| Przypiekanie: | | CIEMNY | | |

Chleb z otrębami i płatkami owsianymi

Składniki:

| 500g | 750g | | Składniki |
|--|------|---------------|-----------------------------|
| ½ | 1 | łyż. | suchych drożdży |
| 180 | 360 | g | maki pszennej typu 550 |
| 55 | 110 | g | otrębów i płatków owsianych |
| 1 | 1½ | łyż. stołowej | cukru |
| 1 | 2 | łyż. | soli |
| 1 | 2 | łyż. stołowej | masła |
| 200 | 410 | ml | mleka |
| Program: | | CHLEB RAZOWY | |
| Przypiekanie: | | ŚREDNI | |
| Przy tym przepisie, bochenek jednokilogramowy za bardzo się podniesie w trakcie pieczenia. | | | |

Chleb z otrębami

Składniki:

| 500g | 750g | 1kg | | Składniki |
|---------------|------|----------|---------------|------------------------|
| 1/2 | 1 | 1 | łyż. | suchych drożdży |
| 225 | 370 | 450 | g | maki pszennej typu 550 |
| 1/4 | 1/2 | 1/2 | szkl. | otrębów pszennych |
| 1 | 2 | 2 | łyż. stołowej | cukru |
| 1 | 2 | 2 | łyż. stołowej | mleka w proszku |
| 1 | 1 | 2 | łyż. | soli |
| 1 | 2 | 2 | łyż. stołowej | masła |
| 150 | 250 | 300 | ml | wody |
| Program: | | STANDARD | | |
| Przypiekanie: | | ŚREDNI | | |

Ciasto na pizzę

Składniki:

| | | Składniki |
|----------|---------------|------------------------|
| 2 | łyż. | suchych drożdży |
| 400 | g | maki pszennej typu 550 |
| 2 | łyż. | soli |
| 1 | łyż. | cukru |
| 3 | łyż. stołowej | oleju z oliwek |
| 230 | ml | wody |
| Program: | | CIASTO |

- Po zakończeniu programu, wyjąć ciasto z formy urządzenia.
- 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:

| 500g | 750g | 1kg | | Składniki |
|---------------|-------|----------|------|--|
| 1 | 1 | 1 1/2 | łyż. | suchych drożdży |
| 150 | 250 | 300 | g | maki pszennej typu 550 |
| 150 | 250 | 300 | g | maki żytniej typu 1150 |
| 1 | 1 1/2 | 2 | łyż. | soli |
| 1/2 | 1/2 | 1 | łyż. | cukru |
| 140 | 200 | 280 | ml | wody |
| 75 | 150 | 150 | ml | naturalnego jogurtu o zawartości tłuszczu 3.5% |
| 1 | 1 | 2 | łyż. | chleba w kwaśnego zaczynu do proszku |
| Program: | | STANDARD | | |
| Przypiekanie: | | ŚREDNI | | |

Chleb serowy

Składniki:

| 500g | 750g | 1kg | | Składniki |
|---|-------|----------|------|-----------------------------|
| 1 | 1 1/2 | 1 1/2 | łyż. | suchych drożdży |
| 180 | 250 | 300 | g | maki pszennej typu 550 |
| 120 | 250 | 300 | g | maki żytniej typu 1150 |
| 1 | 1 1/2 | 2 | łyż. | soli |
| 1 | 1/2 | 1 | łyż. | cukru |
| 120 | 150 | 240 | ml | wody |
| 200 | 150 | 180 | ml | maślanek |
| 40 | 50 | 60 | g | Drobno starty ser Ementaler |
| Program: | | STANDARD | | |
| Przypiekanie: | | CIEMNY | | |
| Ser należy dodać po usłyszeniu sygnału. | | | | |

Dostępne w sklepach gotowe mieszanki do pieczenia chleba

W sklepach są dostępne gotowe mieszanki do pieczenia chleba.

- Włożyć do 600 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: STANDARD, CHLEB BIAŁY/FRANCUSKI lub 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 te można dodawać po usłyszeniu sygnału, mniej więcej 5-10 minut po rozpoczęciu drugiego ugniatania, ale tylko w następujących programach: STANDARD, RAZOWY, CIASTA, CHLEB PSZENNO-ŻYTNI (1000 g), CIASTO oraz CIASTO, LEKKIE.

Piekarnik do chleba przeznaczony jest do pieczenia według przepisów zawierających nie więcej niż 600g mąki. Aby zapobiec wylewaniu się ciasta poza formę i aby zapewnić dokładne i prawidłowe zgniecenie 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”.

Skróty:

1 łyżeczka = 5 ml

$\frac{1}{2}$ łyżeczki = pół łyżeczki

1 łyżka stołowa = 15 ml

g = gram

ml = mililitr

1 szklanka (szkl.) = 250 ml



Utylizacja

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

GWARANCJA

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 | 141 |
| Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας | 142 |
| Αρτοποιασκυστήρας | 143 |
| Πίνακας ελέγχου | 144 |
| Χρήση αρτοποιασκυστήρα | 146 |
| Λειτουργίες προγράμματος | 147 |
| Πριν από την πρώτη χρήση | 148 |
| Λειτουργία | 148 |
| Γενικός καθαρισμός και φροντίδα | 149 |
| Συνήθη προβλήματα | 149 |
| Συνταγές | 150 |
| Εγγύηση | 154 |

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

| | |
|---|---|
| Αρ. μοντέλου: | BM 3983 |
| Τάση λειτουργίας: | 230 V~, 50 Hz |
| Ισχύς: | 450 W |
| Χωρητικότητα: | 600 γρ. αλεύρι, το μέγιστο, για ψωμί 1000 γρ. |
| Διαστάσεις: | 35 εκ. (Π) x 22 εκ. (Β) x 30 εκ. (Υ) |
| Βάρος: | 4,6 κιλά |
| Χρονοδιακόπτης: | Με δυνατότητα προγραμματισμού έως 12:58 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.

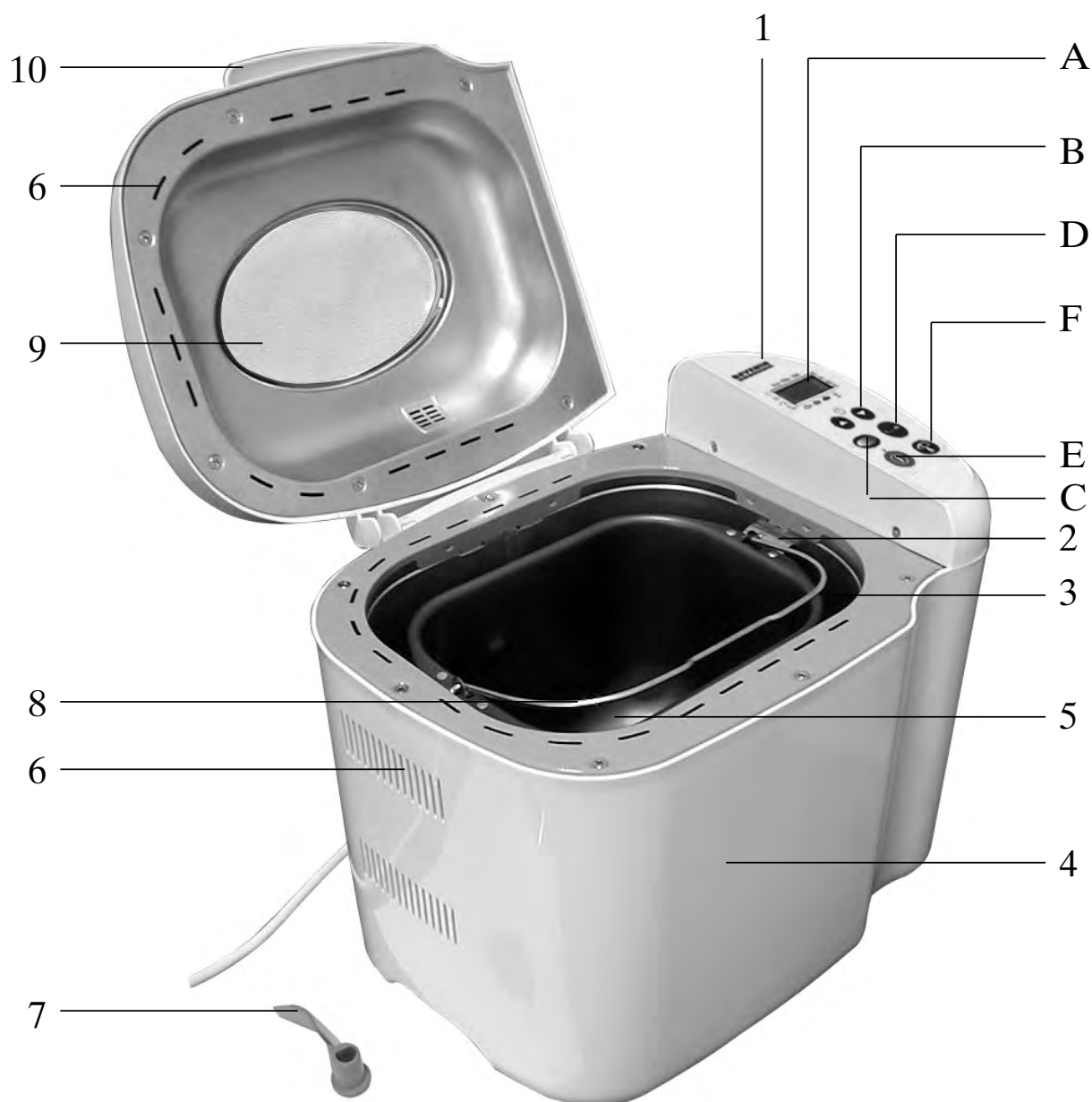
- Κατά τη λειτουργία, θερμαίνονται το περίβλημα της συσκευής και οι γρίλιες εξαερισμού. Μην αγγίζετε τυχόν ζεστά μέρη της συσκευής. Όταν βγάζετε το ψωμί, να χρησιμοποιείτε οπωσδήποτε πανί ή γάντια κουζίνας.
- Ο αρτοπαρασκευαστής πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή.
- **Φροντίστε να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα μετά τη χρήση, και επίσης**
 - σε περίπτωση βλάβης,
 - όταν αφαιρείτε τη φόρμα ψησίματος,
 - κατά τον καθαρισμό.
- Όταν βγάξετε το φις από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φις. Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο. Φυλάξτε το από τα θερμά μέρη της συσκευής.
- Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, αν αυτή ή το ηλεκτρικό καλώδιο φέρουν ίχνη φθοράς.
- Τα παιδιά δεν γνωρίζουν τους κινδύνους που υπάρχουν κατά τη λειτουργία ηλεκτρικών συσκευών. Φροντίστε, λοιπόν, να μην πλησιάζουν τέτοιες συσκευές.
- Η απόσταση από τους τοίχους και τα ντουλάπια θα πρέπει να είναι 5 τουλάχιστον εκατοστά. Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Μην σκεπάζετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία της.
- Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα. Να φροντίζετε να μην έρχονται σε επαφή με θερμές επιφάνειες ή οποιαδήποτε πηγή θερμότητας (π.χ. εστίες φούρνου ή γυμνές φλόγες) η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία αν δεν έχετε πρώτα τοποθετήσει τη φόρμα ψησίματος μέσα σε αυτήν.
- 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 πιτσιλίσματα νερού. Μην βυθίζετε ποτέ το φις, το ηλεκτρικό καλώδιο ή τη συσκευή σε νερό.
- Ο αρτοπαρασκευαστής προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Μην 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 πρόκλησης προσωπικού τραυματισμού βαριάς μορφής.
- Κατά τη λειτουργία, μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη. Μην τοποθετείτε τα δάχτυλα ή τα 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 κινδύνους, 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 τις οδηγίες χρήσης για μελλοντική χρήση.

Αρτοπαρασκευαστής

| | | | |
|----|--------------------|-----|-----------------------|
| 1. | Πίνακας ελέγχου | 2. | Κλιπ ασφάλισης |
| | | 3. | Θάλαμος ψησίματος |
| A | Οθόνη | 4. | Περίβλημα |
| B | Χρονοδιακόπτης ⌚ | 5. | Φόρμα ψησίματος |
| C | Έλεγχος χρώματος 🍪 | 6. | Γρίλιες εξαερισμού |
| D | Μενού 🍪 | 7. | Άγκιστρο ζύμης |
| E | Έναρξη / Διακοπή ⏻ | 8. | Λαβή φόρμας ψησίματος |
| F | Βάρος ψωμιού 🍪 | 9. | Παράθυρο |
| | | 10. | Καπάκι |




Πίνακας ελέγχου

A Οθόνη

Η οθόνη εμφανίζει το επιλεγμένο πρόγραμμα, καθώς και το χρόνο προγράμματος που απομένει. Ένα ενεργό πρόγραμμα υποδεικνύεται από άνω-κάτω τελείες που αναβοσβήνουν συνεχόμενα στην ένδειξη του χρόνου.

Παράδειγμα:

Στην περίπτωση αυτή, έχει επιλεγτεί το πρόγραμμα 2 (για ΑΣΠΡΟ/ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ) με το πλήκτρο . Η ένδειξη εμφανίζει: 2 3:35. Επιπλέον, η τελεία στο πάνω μέρος της οθόνης υποδεικνύει ότι το βάρος του ψωμιού είναι 1 κιλό, ενώ η τελεία στο κάτω μέρος της οθόνης υποδεικνύει ότι το χρώμα που έχει επιλεγτεί είναι «μεσαίο».



Ο συνολικός χρόνος προγράμματος είναι 3 ώρες και 35 λεπτά.

B Χρονοδιακόπτης

Τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 8, 9 και 10 μπορούν να ξεκινήσουν με χρονοκαθυστέρηση. Έτσι, το επιλεγμένο πρόγραμμα μπορεί να ολοκληρωθεί έως 12:58 ώρες αργότερα.

Παράδειγμα:

Θέλετε να ξεκινήσει το πρόγραμμα στις 20:00 και να είναι έτοιμο το ψωμί στις 7:30 το επόμενο πρωί. Επομένως, ο συνολικός χρόνος προγράμματος θα είναι 11 ώρες και 30 λεπτά.


- Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο  για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
- Πιέστε το πλήκτρο  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη ο συνολικός χρόνος 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 τον 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 δεύτερου ζυμώματος.











C Έλεγχος χρώματος

Τα προγράμματα ψησίματος 1 έως 3 σάς επιτρέπουν να επιλέξετε το επιθυμητό χρώμα. Διατίθενται τέσσερις ρυθμίσεις. Όμως, η τέταρτη ρύθμιση αφορά πρόσθετο γρήγορο χρώμα. Το επιλεγμένο χρώμα εμφανίζεται με τη μορφή μιας τελείας στο κάτω μέρος της οθόνης.

ΑΝΟΙΚΤΟ 
ΜΕΣΑΙΟ 
ΣΚΟΥΡΟ 
ΓΡΗΓΟΡΟ 

D Μενού


Πιέστε το πλήκτρο  έως ότου εμφανιστεί το επιθυμητό πρόγραμμα στη οθόνη (A). Από το μενού μπορείτε να επιλέξετε 12 διαφορετικά προγράμματα.

| | | | | | | | | | | | |
|--|----------------------|-------------|-------------------|--------------------|-------------------------|-----------------|--|-----------------|-------------------|-----------------------|----------|
| Πρόγραμμα | 1 | 2 ΑΣΠΟ/ | 3 | 4 | 5 Σύντομο | 6 Σύντομο | 7 | 8 Ψομί από | 1 | 2 ΑΣΠΟ/ | 3 Ομάκις |
| Βασικό | ΒΑΣΙΚΟ | Ψομί ομακίς | Κέα | πρόγραμμα, 750 γρ. | πρόγραμμα, 1000 γρ. | Μπισκότα, γλυκά | από: έργο και αρακά (750 γρ.) | Βασικό, γρήγορο | ΒΑΣΙΚΟ | ώλεσις, γρήγορο | |
| Προέγλιανση  | - | - | 30 λεπτά | - | - | - | 30 λεπτά | - | - | 5 λεπτά | |
| Πρώτο ζύμωμα  | 5 λεπτά | 5 λεπτά | 5 λεπτά | 13 λεπτά | 10 λεπτά | 3 λεπτά | 5 λεπτά | 5 λεπτά | 5 λεπτά | 5 λεπτά | |
| Αδρόνεια  | 5 λεπτά | 5 λεπτά | 5 λεπτά | 10 λεπτά | 8 λεπτά | 5 λεπτά | 10 λεπτά | 5 λεπτά | 5 λεπτά | 5 λεπτά | |
| Δεύτερο ζύμωμα  | 20 λεπτά | 20 λεπτά | 15 λεπτά | - | - | 5 λεπτά | 20 λεπτά | 20 λεπτά | 20 λεπτά | 15 λεπτά | |
| Πρώτο ποτόζωμα  | 39 λεπτά | 39 λεπτά | 49 λεπτά | - | - | - | 39 λεπτά | 15 λεπτά | 15 λεπτά | 24 λεπτά | |
| Εξάεση  | 10 δευ. | 10 δευ. | 10 δευ. | - | - | - | 10 δευ. | 10 δευ. | 10 δευ. | 10 δευ. | |
| Δεύτερο ποτόζωμα  | 25 λεπτά | 30 λεπτά | 25 λεπτά | - | - | - | 25 λεπτά | 8 λεπτά | 15 λεπτά | 10 λεπτά | |
| | 50 δευ. | 50 δευ. | 50 δευ. | 50 δευ. | 50 δευ. | 50 δευ. | 50 δευ. | 50 δευ. | 50 δευ. | 50 δευ. | |
| Σχηματισμός (εξάεση)  | 15 δευ. | 10 δευ. | 10 δευ. | - | - | - | 10 δευ. | 10 δευ. | 10 δευ. | 10 δευ. | |
| Τελευταίο ποτόζωμα  | 49 λεπτά | 59 λεπτά | 44 λεπτά | - | - | - | 44 λεπτά | 29 λεπτά | 38 λεπτά | 34 λεπτά | |
| | 45 δευ. | 50 δευ. | 50 δευ. | 55 δευ. | 50 δευ. | 50 δευ. | 50 δευ. | 50 δευ. | 50 δευ. | 50 δευ. | |
| Ψήσιμο  | 500 γρ. | 48 λεπτά | 50 λεπτά | 48 λεπτά | 50 λεπτά | 90 λεπτά | 60 λεπτά | 48 λεπτά | 50 λεπτά | 48 λεπτά | |
| | 750 γρ. | 53 λεπτά | 52 λεπτά | 50 λεπτά | 55 λεπτά | 40 λεπτά | 53 λεπτά | 53 λεπτά | 52 λεπτά | 50 λεπτά | |
| | 1000 γρ. | 60 λεπτά | 55 λεπτά | 53 λεπτά | 60 λεπτά | 90 λεπτά | 60 λεπτά | 60 λεπτά | 55 λεπτά | 53 λεπτά | |
| Χρόνος | 500 γρ. | 3:13 | 3:30 | 3:43 | 3:17 | | | 2:12 | 2:30 | 2:28 | |
| | 750 γρ. | 3:18 | 3:32 | 3:45 | 3:22 | 1:43 | 3:55 | 2:17 | 2:32 | 2:30 | |
| | 1000 γρ. | 3:25 | 3:35 | 3:48 | 3:27 | | | 2:24 | 2:35 | 2:33 | |
| Ηχητικό σήμα (από την ένοψη) | 17 λεπτά | - | 42 λεπτά | 17 λεπτά | - | - | 52 λεπτά | 17 λεπτά | - | 17 λεπτά | |
| Μενού 9 ΖΥΜΗ | Πρώτο ζύμωμα 5 λεπτά | | Αδρόνεια 5 λεπτά | | Δεύτερο ζύμωμα 20 λεπτά | | Ηχητικό σήμα μετά από 18 λεπτά (από την ένοψη) | | Φοτόζωμα 60 λεπτά | Συνολικός χρόνος 1:30 | |
| Μενού 10 ΑΦΡΑΤΗ ΖΥΜΗ | | | Φοτόζωμα 30 λεπτά | | | | Ηχητικό σήμα μετά από 10 λεπτά (από την ένοψη) | | Φοτόζωμα 90 λεπτά | Συνολικός χρόνος 2:00 | |
| Μενού 11 ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ | | | Φοτόζωμα 15 λεπτά | | | | | | Ψήσιμο 50 λεπτά | Συνολικός χρόνος 1:05 | |
| Μενού 12 ΨΗΣΙΜΟ | | | | | | | | | | Συνολικός χρόνος 1:00 | |

E Κουμπί έναρξης/διακοπής

Το πλήκτρο ξεκινά ή σταματά ένα πρόγραμμα. Οι άνω-κάτω τελείες που αναβοσβήνουν συνεχόμενα στην οθόνη υποδεικνύουν ότι έχει ενεργοποιηθεί το πρόγραμμα.

Προστασία από λάθος πάτημα πλήκτρων:

Μετά την έναρξη ενός προγράμματος, απενεργοποιούνται όλα τα υπόλοιπα πλήκτρα ελέγχου έως ότου ολοκληρωθεί το ψήσιμο ή έως ότου πιέσετε το πλήκτρο  για 2 τουλάχιστον δευτερόλεπτα.

Όταν πιέζετε κάποιο πλήκτρο ελέγχου, πριν το αφήσετε, περιμένετε έως ότου ακούσετε ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι έχει αναγνωριστεί η καταχώριση του πλήκτρου.

F Βάρος ψωμιού

Τα προγράμματα ψησίματος 1 έως 4 σας επιτρέπουν να επιλέξετε το μέγεθος του ψωμιού. Το επιλεγμένο βάρος υποδεικνύεται, δηλαδή υπογραμμίζεται, 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, μπορείτε να ψήσετε ψωμί από έτοιμα μίγματα ψωμιού με περιεχόμενα μέχρι 600 γρ. στερεά υλικά (για περίπου 1000 γρ. ψωμί).
- Να αναμιγνύετε, 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 βγάζετε τη φόρμα και το ψωμί.
- Με αυτόν τον αρτοπαρασκευαστή, μπορείτε να εκτελέσετε συνταγές με αλεύρι από 200 έως 600 γρ.
Όταν χρησιμοποιείται λιγότερο αλεύρι, η ζύμη δεν μπορεί να ζυμωθεί καλά. Όταν χρησιμοποιείται περισσότερο αλεύρι, η ζύμη μπορεί να ξεχειλίσει από τη φόρμα ψησίματος.
- Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος που διαρκεί λιγότερο από 30 λεπτά, το πρόγραμμα θα συνεχίσει αυτόματα από το σημείο όπου διακόπηκε.
- Κατά τη διάρκεια του ζυμώνματος, μπορεί να συμπυκνωθεί υδρατμός στο παράθυρο. Η συμπύκνωση αυτή, θα εξαφανιστεί κατά το ψήσιμο.
- Για να ψηθεί ομοιόμορφα το ψωμί, μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Μετά από κάθε χρήση, να καθαρίζετε τον αρτοπαρασκευαστή και τη φόρμα ψησίματος αφού έχουν κρυσώσει.
- Η φόρμα ψησίματος και το άγκιστρο ζύμης έχουν αντικολητική επίστρωση. Για να μη φθαρεί αυτή η επίστρωση, μην τα αφήνετε να έρχονται σε επαφή με σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα.
- **Προσοχή! Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει άδεια!** Μπορεί να υπερθερμανθεί η φόρμα ψησίματος.

Προσέξτε τα εξής:

- 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

δεν πρέπει να σβήσετε ζύμη που σιγοκαίει με νερό. Μπορεί να δημιουργηθεί καπνός όταν ξεχειλίσει η ζύμη και έρθει σε επαφή με την αντίσταση. Για το λόγο αυτό, προσέχετε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται στις συνταγές.

- Να φροντίζετε τα παιδιά να μην πλησιάζουν τη συσκευή, ειδικά όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Ποτέ μην τοποθετείτε 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 γρίλιες εξαερισμού στο πίσω μέρος της συσκευής και μη 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/ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ

Είναι κατάλληλο για αφράτη ζύμη για ΑΣΠΡΟ/ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ.

3 = ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Σε σύγκριση 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 = ΚΕΙΚ

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

5 = ΣΥΝΤΟΜΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ, 750 γρ.

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

6 = ΣΥΝΤΟΜΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ, 1000 γρ.

Κατάλληλο για συνταγές έως 1000 γρ. Το ψωμί γίνεται επίσης μικρότερο και σφικτότερο από ό,τι συνήθως.

7 = ΜΠΙΣΚΟΤΑ, ΓΛΥΚΑ

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

8 = ΨΩΜΙ ΑΠΟ ΣΙΤΑΛΕΥΡΟ ΚΑΙ ΣΙΚΑΛΗ (1000 γρ.)

Σε σύγκριση με το ΒΑΣΙΚΟ πρόγραμμα, αυτό το πρόγραμμα διαθέτει προθέρμανση, ενώ είναι κατάλληλο για ψωμί με διαφορετικούς τύπου αλευριού.

9 = ΖΑΜΗ

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.

10 = ΑΦΡΑΤΗ ΖΥΜΗ

Σε σύγκριση με το πρόγραμμα ΖΥΜΗ, στο πρόγραμμα αυτό η ζύμη γίνεται πιο αφράτη.




11 = ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Κατάλληλο για την παρασκευή μαρμελάδας. Κατά την προετοιμασία, βεβαιωθείτε ότι έχετε γεμίσει τη φόρμα ψησίματος με όλα τα συστατικά (900 γρ.) μόνο έως τα δύο τρίτα της. Ο λόγος γι' αυτό είναι ότι η μαρμελάδα έχει την τάση να αφρίζει.














12 = ΨΗΣΙΜΟ

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

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

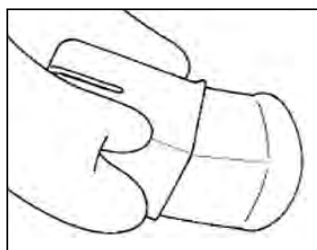
- Βγάλτε τη φόρμα ψησίματος.
- Βάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο σε μια κατάλληλη πρίζα.
- Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο  για να επιλέξετε το πρόγραμμα **12** (ΨΗΣΙΜΟ).
- Πιέστε το πλήκτρο  και αφήστε τη συσκευή να θερμομανθεί για 10 περίπου λεπτά με ανοικτό το καπάκι. Έτσι, θα εξαφανιστεί η οσμή που συνήθως συναντάται όταν ενεργοποιούνται θερμομαντικά 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 2 τουλάχιστον δευτερόλεπτα, βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να ψυχθεί. Θα πρέπει να καθαρίσετε καλά τη φόρμα ψησίματος πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

ΧΡΗΣΗ

- Ανοίξτε το καπάκι και βγάλτε τη φόρμα ψησίματος.
- Τοποθετήστε το άγκιστρο ζύμης στην υποδοχή του μέσα στη φόρμα ψησίματος.
- Για να πετύχετε ένα ομοιόμορφο ψήσιμο, βάλτε πρώτα τα υγρά 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 συστατικά.
- Τοποθετήστε ξανά τη φόρμα ψησίματος στη συσκευή. Φροντίστε η φόρμα ψησίματος να ασφαλίσει σταθερά στη θέση της. Πριν ξεκινήσετε το πρόγραμμα, κλείστε το καπάκι και βάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο σε μια κατάλληλη πρίζα.
- Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο  για να επιλέξετε το πρόγραμμα ψησίματος. 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 3. Διατίθενται οι ακόλουθες ρυθμίσεις: ΕΛΑΦΡΥ (), ΜΕΣΑΙΟ (), ΣΚΟΥΡΟ () και ΓΡΗΓΟΡΟ ().
- Με το κουμπί  , τα προγράμματα ψησίματος 1 έως 4 σας επιτρέπουν να επιλέξετε το μέγεθος ψωμιού.
- Αν επιθυμείτε να ξεκινήσετε το πρόγραμμα με χρονοκαθυστέρηση, μπορείτε να ρυθμίσετε τώρα το συνολικό χρόνο που επιθυμείτε με τα πλήκτρα  .
- Διαφορετικά, πιέστε το πλήκτρο  για να ξεκινήσετε το ζύμωμα ή/και το ψήσιμο.
- Κατά τη διάρκεια του δεύτερου ψησίματος στα προγράμματα 1, 2, 3 και 4, ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύει ότι μπορείτε να προσθέσετε συστατικά, όπως φρούτα και ξηροί καρποί, στη ζύμη. Μην ανοίξετε το καπάκι μετά από αυτό το δεύτερο ζύμωμα, αλλά περιμένετε έως ότου ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.
- Μόλις ετοιμαστεί το ψωμί ή η ζύμη, ακούγεται ένα πολλαπλό ηχητικό σήμα και εμφανίζονται οι ενδείξεις **0:00** και  στην οθόνη. Πιέστε το πλήκτρο  για 2 τουλάχιστον 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 (). Έτσι, δεν θα δημιουργηθεί συμπύκνωση στη φόρμα ψησίματος.
- Βγάλτε προσεκτικά τη φόρμα ψησίματος χρησιμοποιώντας ένα πανί για το φούρνο.

Μην τοποθετείτε τη ζεστή φόρμα ψησίματος σε επιφάνειες που είναι ευαίσθητες στη θερμότητα.

- Βγάλτε το ψωμί από τη φόρμα ψησίματος. Για να διευκολυνθείτε, κουνήστε ελαφρά τη φόρμα ψησίματος. Σε περίπτωση που το άγκιστρο ζύμης 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 σχάρα και αφήστε το να κρυώσει. Μην κόψετε το ψωμί, αν δεν κρυώσει.



ΓΕΝΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- **Προσοχή:** πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς. Μη βυθίζετε τον αροτοπαρασκευαστή σε νερό.
- Βγάλτε τη φόρμα ψησίματος από τη συσκευή και το άγκιστρο ζύμης από τη φόρμα ψησίματος.
Μπορείτε να καθαρίσετε τη φόρμα ψησίματος και το άγκιστρο ζύμης με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Για τον καθαρισμό, **μη χρησιμοποιείτε σκληρές βούρτσες ή σφουγγάρια**. Σε περίπτωση που δεν βγαίνει το άγκιστρο ζύμης από τη φόρμα ψησίματος, αφήστε το να διαποτιστεί σε χλιαρό νερό για 30 τουλάχιστον λεπτά. Μην προσπαθήσετε να το βγάλετε βεβιασμένα.
- 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 καθαρίσετε το εσωτερικό μέρος του καπακιού με ένα ελαφρώς βρεγμένο, μαλακό πανί χωρίς χνούδι. Θα πρέπει να καθαρίσετε το εσωτερικό μέρος της συσκευής 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 τη φύλαξη της συσκευής, να φροντίζετε αυτή να έχει κρυώσει εντελώς και να είναι στεγνή.

ΣΥΝΗΘΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

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 νοπό και έχει κολλώδη επιφάνεια.*
Βγάλτε το ψωμί από τη φόρμα ψησίματος αμέσως μετά το ψήσιμο και αφήστε το να κρυώσει σε μια σχάρα.

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 ζεστή, ένας αυτόματος διακόπτης ασφάλειας εμποδίζει τη λειτουργία της. Στην περίπτωση αυτή, εμφανίζονται τα γράμματα **HHH** στην οθόνη και ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα. Πιέστε το πλήκτρο **ⓘ** για 2 δευτερόλεπτα και βγάλτε τη φόρμα ψησίματος, μαζί με τα υλικά, από τη συσκευή. Πριν ξεκινήσετε ξανά το πρόγραμμα, αφήστε τον αροτοπαρασκευαστή να ψυχθεί για 20 περίπου λεπτά με το καπάκι ανοικτό.

4. Το ψωμί έχει φουσκώσει υπερβολικά. Μειώστε την ποσότητα μαγιάς, νερού και αλευριού που χρησιμοποιείτε.

5. Το ψωμί δεν έχει φουσκώσει αρκετά. Αυξήστε την ποσότητα μαγιάς, νερού ή γλυκαντικών. Προσθέστε τα υλικά στη φόρμα ψησίματος με τη σωστή σειρά. Πρέπει πρώτα να προσθέσετε τα υγρά συστατικά, κατόπιν τα στερεά συστατικά και τέλος τη μαγιά. Σημείωση: Το ψωμί από αλεύρι σίκαλης και αλεύρι ολικής άλεσης δεν φουσκώνει όπως το ψωμί από σιτάλευρο.

6. Η ζύμη ξεφουσκώνει μόλις αρχίζει το ψήσιμο. Η ζύμη είναι πολύ μαλακή. Μειώστε λίγο την ποσότητα υγρών ή μαγιάς, ή επιλέξτε ένα πρόγραμμα με μικρότερο χρόνο φουσκώματος. Επίσης, μπορείτε να αυξήσετε την ποσότητα αλατιού.

7. Η ζύμη είναι πολύ μαλακή ή κολλώδης. Η υφή της ζύμης μπορεί να γίνει πιο ομαλή αν προσθέσετε μια κουταλιά αλεύρι κατά τη διάρκεια ζυμώματος.

8. Η ζύμη ζυμώνεται πολύ δύσκολα. Προσθέστε μια κουταλιά νερό κατά τη διάρκεια ζυμώματος.

Συνταγές

Ψωμί από σιτάρι

Συστατικά:

| 500γρ. | 750γρ. | 1κιλό | | Συστατικά |
|------------|--------|-------|--------|---|
| 1 | 1 | 1½ | κ.τ. | Ξηρή μαγιά |
| 180 | 300 | 360 | γρ. | Σκούρο σιτάλευρο με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050) |
| 120 | 200 | 240 | γρ. | Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 405) |
| 1 | 1½ | 2 | κ.τ. | Αλάτι |
| 1 | 1½ | 2 | κ.τ. | Μέλι ή σιρόπι από ζαχαρότευτλο |
| 1 | 1 | 2 | κ.τ. | Προζύμι |
| 180 | 290 | 350 | ml | Νερό |
| Πρόγραμμα: | | | ΒΑΣΙΚΟ | |
| Χρώμα: | | | ΣΚΟΥΡΟ | |

Ψωμί από σιτάλευρο και σίκαλη με σπόρους σόγιας

Συστατικά:

| 500γρ. | 750γρ. | 1κιλό | | Συστατικά |
|---|--------|-------|--------|--|
| 1 | 1 | 1½ | κ.τ. | Ξηρή μαγιά |
| 150 | 250 | 300 | γρ. | Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550) |
| 130 | 220 | 260 | γρ. | Σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150) |
| 1 | 2 | 2 | κ.τ. | Αλάτι |
| ½ | 1½ | 1½ | κ.τ. | Ζάχαρη |
| 105 | 180 | 210 | ml | Νερό |
| 95 | 160 | 190 | ml | Βουτυρόγαλα |
| 1 | 1½ | 2 | κ.τ. | Προζύμι |
| 20 | 30 | 40 | γρ. | Σπόροι σόγιας |
| ½ | 1 | 1 | κ.τ. | Μπαχαρικά για ψωμί |
| Πρόγραμμα: | | | ΒΑΣΙΚΟ | |
| Χρώμα: | | | ΜΕΣΑΙΟ | |
| Προσθέστε τους σπόρους σόγιας μετά το ηχητικό σήμα. | | | | |

Ψωμί με κρεμμύδι

Συστατικά:

| 500γρ. | 750γρ. | 1κιλό | | Συστατικά |
|---|--------|--------------------|------|--|
| 1 | 1½ | 2 | κ.τ. | Ξηρή μαγιά |
| 180 | 250 | 360 | γρ. | Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 405) |
| 120 | 250 | 240 | γρ. | Σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150) |
| 1 | 1½ | 2 | κ.τ. | Αλάτι |
| ½ | ½ | 1 | κ.τ. | Ζάχαρη |
| 110 | 180 | 220 | ml | Νερό |
| 90 | 150 | 180 | ml | Βουτυρόγαλα |
| 30 | 40 | 50 | γρ. | Τηγανητά κρεμμύδια |
| Πρόγραμμα: | | ΑΣΠΡΟ/ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ | | |
| Χρώμα: | | ΜΕΣΑΙΟ | | |
| Προσθέστε τα ψημένα κρεμμύδια μετά το ηχητικό σήμα. | | | | |

Ψωμί από σιτάρι

Συστατικά:

| 500γρ. | 750γρ. | 1κιλό | | Συστατικά |
|------------|--------|--------|------|---|
| 1 | 1 | 1½ | κ.τ. | Ξηρή μαγιά |
| 145 | 250 | 290 | γρ. | Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550) |
| 155 | 250 | 310 | γρ. | Σκούρο σιτάλευρο με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050) |
| 1 | 2 | 2 | κ.τ. | Αλάτι |
| ½ | ½ | 1 | κ.τ. | Ζάχαρη |
| ½ | 1½ | 1 | κ.σ. | Προζύμι |
| 140 | 240 | 280 | ml | Βουτυρόγαλα |
| 80 | 120 | 160 | ml | Γάλα |
| Πρόγραμμα: | | ΒΑΣΙΚΟ | | |
| Χρώμα: | | ΜΕΣΑΙΟ | | |

Γλυκόψωμο

Συστατικά:

| 750γρ. | | Συστατικά |
|------------|------|--|
| 1 | κ.τ. | Ξηρή μαγιά |
| 500 | γρ. | Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550) |
| 2 | κ.σ. | Ζάχαρη |
| 2 | κ.σ. | Μέλι |
| 1 | κ.τ. | Αλάτι |
| 185 | ml | Γάλα |
| Πρόγραμμα: | | ΚΕΙΚ |

Ψωμί με φρούτα

Συστατικά:

| 500γρ. | 750γρ. | 1κιλό | | Συστατικά |
|------------|--------|--------|------|--|
| 1 | 1 | 1½ | κ.τ. | Ξηρή μαγιά |
| 155 | 250 | 310 | γρ. | Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550) |
| 145 | 250 | 290 | γρ. | Σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150) |
| 1 | 2 | 2 | κ.τ. | Αλάτι |
| ½ | ½ | 1 | κ.τ. | Ζάχαρη |
| 200 | 350 | 400 | ml | Χυμός γκρέιπφρουτ |
| Πρόγραμμα: | | ΒΑΣΙΚΟ | | |
| Χρώμα: | | ΣΚΟΥΡΟ | | |

ΑΣΠΡΟ/ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ

Συστατικά:

| 500γρ. | 750γρ. | 1κιλό | | Συστατικά |
|------------|--------|--------------------|------|--|
| ½ | 1 | 1 | κ.τ. | Ξηρή μαγιά |
| 260 | 410 | 520 | γρ. | Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 405) |
| 1½ | 2 | 2½ | κ.σ. | Ζάχαρη |
| 1 | 1½ | 2 | κ.τ. | Αλάτι |
| 1 | 1½ | 2 | κ.σ. | Βούτυρο |
| 100 | 150 | 200 | ml | Γάλα |
| 80 | 110 | 160 | ml | Νερό |
| Πρόγραμμα: | | ΑΣΠΡΟ/ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ | | |
| Χρώμα: | | ΜΕΣΑΙΟ | | |

Ψωμί ολικής άλεσης, σίκαλης και σιταριού

Συστατικά:

| 500γρ. | 750γρ. | 1κιλό | | Συστατικά |
|------------|--------|--------------------|------|---|
| 1 | 1½ | 2 | κ.τ. | Ξηρή μαγιά |
| 150 | 250 | 300 | γρ. | Σκούρο σιτάλευρο με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050) |
| 150 | 250 | 300 | γρ. | Αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης |
| 1 | 1 | 1½ | κ.τ. | Αλάτι |
| ½ | ½ | 1 | κ.τ. | Ζάχαρη |
| 190 | 320 | 380 | ml | Νερό |
| 1½ | 2 | 3 | κ.σ. | Προζύμι |
| Πρόγραμμα: | | ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ | | |
| Χρώμα: | | ΣΚΟΥΡΟ | | |

Ψωμί από πίτουρο και βρώμη

Συστατικά:

| 500γρ. | 750γρ. | | Συστατικά | |
|---|--------|--------------------|--|--|
| ½ | 1 | κ.τ. | Ξηρή μαγιά | |
| 180 | 360 | γρ. | Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550) | |
| 55 | 110 | γρ. | Πίτουρο και βρώμη | |
| 1 | 1½ | κ.σ. | Ζάχαρη | |
| 1 | 2 | κ.τ. | Αλάτι | |
| 1 | 2 | κ.σ. | Βούτυρο | |
| 200 | 410 | ml | Γάλα | |
| Πρόγραμμα: | | ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ | | |
| Χρώμα: | | ΜΕΣΑΙΟ | | |
| Στη συνταγή αυτή, 1 κιλό ψωμί μπορεί να φουσκώσει πάρα πολύ κατά το ψήσιμο. | | | | |

Ψωμί από πίτουρο

Συστατικά:

| 500γρ. | 750γρ. | 1κιλό | | Συστατικά |
|------------|--------|--------|------|--|
| ½ | 1 | 1 | κ.τ. | Ξηρή μαγιά |
| 225 | 370 | 450 | γρ. | Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550) |
| ¼ | ½ | ½ | φλ. | Πίτουρο |
| 1 | 2 | 2 | κ.σ. | Ζάχαρη |
| 1 | 2 | 2 | κ.σ. | Σκόνη γάλακτος |
| 1 | 1 | 2 | κ.τ. | Αλάτι |
| 1 | 2 | 2 | κ.σ. | Βούτυρο |
| 150 | 250 | 300 | ml | Νερό |
| Πρόγραμμα: | | ΒΑΣΙΚΟ | | |
| Χρώμα: | | ΜΕΣΑΙΟ | | |

Ζύμη για πίτσα

Συστατικά:

| | | Συστατικά |
|------------|------|--|
| 2 | κ.τ. | Ξηρή μαγιά |
| 400 | γρ. | Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550) |
| 2 | κ.τ. | Αλάτι |
| 1 | κ.τ. | Ζάχαρη |
| 3 | κ.σ. | Ελαιόλαδο |
| 230 | ml | Νερό |
| Πρόγραμμα: | | ZYMH |

- Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, βγάλτε τη ζύμη από τη φόρμα ψησίματος.
- Αλείψτε ένα ταψί με ελαιόλαδο και απλώστε τη ζύμη με έναν πλάστη.
- Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε θερμοκρασία δωματίου για 30 περίπου λεπτά.
- Τοποθετήστε 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 ψηθεί η ζύμη.

Ψωμί από σιτάρι και σίκαλη

Συστατικά:

| 500γρ. | 750γρ. | 1κιλό | | Συστατικά |
|------------|--------|--------|------|--|
| 1 | 1 | 1½ | κ.τ. | Ξηρή μαγιά |
| 150 | 250 | 300 | γρ. | Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550) |
| 150 | 250 | 300 | γρ. | Σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150) |
| 1 | 1½ | 2 | κ.τ. | Αλάτι |
| ½ | ½ | 1 | κ.τ. | Ζάχαρη |
| 140 | 200 | 280 | ml | Νερό |
| 75 | 150 | 150 | ml | Γιαούρτι, 3,5% λιπαρά |
| 1 | 1 | 2 | κ.τ. | Προζύμι |
| Πρόγραμμα: | | ΒΑΣΙΚΟ | | |
| Χρώμα: | | ΜΕΣΑΙΟ | | |

Τυρόψωμο

Συστατικά:

| 500γρ. | 750γρ. | 1κιλό | | Συστατικά |
|---|--------|--------|------|--|
| 1 | 1½ | 1½ | κ.τ. | Ξηρή μαγιά |
| 180 | 250 | 300 | γρ. | Λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550) |
| 120 | 250 | 300 | γρ. | Σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150) |
| 1 | 1½ | 2 | κ.τ. | Αλάτι |
| 1 | ½ | 1 | κ.τ. | Ζάχαρη |
| 120 | 150 | 240 | ml | Νερό |
| 200 | 150 | 180 | ml | Βουτυρόγαλα |
| 40 | 50 | 60 | γρ. | Λεπτοτριμμένο τυρί εμεντάλ |
| Πρόγραμμα: | | ΒΑΣΙΚΟ | | |
| Χρώμα: | | ΣΚΟΥΡΟ | | |
| Προσθέστε το τυρί μετά το ηχητικό σήμα. | | | | |

Έτοιμα μίγματα που διατίθενται στην αγορά

Διατίθενται εμπορικά διάφορα έτοιμα μίγματα.

- Τοποθετήστε στη φόρμα ψησίματος έως 600 γρ. έτοιμου μίγματος και την απαιτούμενη ποσότητα ξηρής μαγιάς. Ανάλογα με το περιεχόμενο, μπορείτε

να χρησιμοποιήσετε μόνο μισό από το μίγμα κάθε φορά.

- Προσθέστε την αντίστοιχη ποσότητα υγρού.

Προγράμματα: ΒΑΣΙΚΟ, ΑΣΠΡΟ/ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ ή ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ, ανάλογα με τον τύπο 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 του ψησίματος. 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 ψυχθούν.
- 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 το γούστο σας, προσθέτοντας διάφορα

υλικά της επιλογής σας.

Ανάλογα με το γούστο σας, μπορείτε να προσθέσετε, για παράδειγμα, φύτρες σιταριού, ηλιόσπορους, βότανα, σπόρους αγριοκύμινου, πιπέρι, ξηρούς καρπούς, μούσλι, χονδραλεσμένο καλαμπόκι, κομμάτια μπέικον, κτλ.

Τα υλικά αυτά μπορείτε να τα προσθέσετε μετά το ηχητικό σήμα, 5 έως 10 περίπου λεπτά μετά την έναρξη της δεύτερης ζύμωσης, αλλά μόνο για τα ακόλουθα προγράμματα: ΒΑΣΙΚΟ, ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ, ΚΕΙΚ, ΨΩΜΙ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΚΑΙ ΣΙΚΑΛΗΣ (1000 γρ.), ΖΥΜΗ και ΑΦΡΑΤΗ ΖΥΜΗ.

Ο αρτοπαρασκευαστής είναι σχεδιασμένος να εκτελεί συνταγές με περιεκτικότητα σε αλεύρι έως 600 γρ. Μην ξεπερνάτε το όριο αυτό για να μη φουσκώσει η ζύμη υπερβολικά και ξεχειλίσει από τη φόρμα ψησίματος, αλλά και για να γίνει σωστό και καλό ζύμωμα.

Όλα τα συστατικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.

Η ζάχαρη βοηθάει τη μαγιά στο φούσκωμα, ενώ δημιουργεί μια πιο σκούρα και συμπαγή κρούστα.

Το αλάτι δίνει στη ζύμη μια πιο σφιχτή υφή, ενώ επιβραδύνει το φούσκωμα.

Όταν προσθέτετε στη συνταγή άλλα υγρά συστατικά, να φροντίζετε να μειώνετε ανάλογα την ποσότητα υγρών συστατικών 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*.

Συντμήσεις:

κ.τ. = κουταλιά τσαγιού (μεζούρα: 1 κ.τ.) = 5 ml

1/2 κ.τ. = μισή κουταλιά τσαγιού

κ.σ. = κουταλιά σούπας (μεζούρα: 1 κ.σ.) = 15 ml

γρ. = γραμμάριο

ml = χιλιοστά του λίτρου

Μεζούρα: 1 φλιτζάνι (φλ.) = 250 ml



Απόρριψη

Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά 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 | 155 |
| Правила безопасности | 156 |
| Ваша хлебопечка | 157 |
| Панель управления | 158 |
| Использование хлебопечки | 161 |
| Программные функции | 162 |
| Перед первым применением | 163 |
| Эксплуатация | 163 |
| Чистка и общий уход | 164 |
| Типичные проблемы | 165 |
| Рецепты | 166 |
| Гарантия | 170 |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| | |
|---|--|
| Модель: | BM 3983 |
| Рабочее напряжение: | 230 V~, 50 Hz |
| Общая потребляемая мощность: | 450 Вт |
| Емкость формы: | не более 600 г муки для 1000 - граммовой буханки |
| Габариты: | 245 мм (В) x 220 мм (Г) x 287 мм (Ш) |
| Масса аппарата: | около 4.6 кг |
| Таймер | С программированием на срок до 12 ч 58 мин |
| Программные функции: | 12 |
| Принадлежности: | Мерный стакан и мерная ложка |
| Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE. | |

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием хлебопечки внимательно прочитайте эти указания.

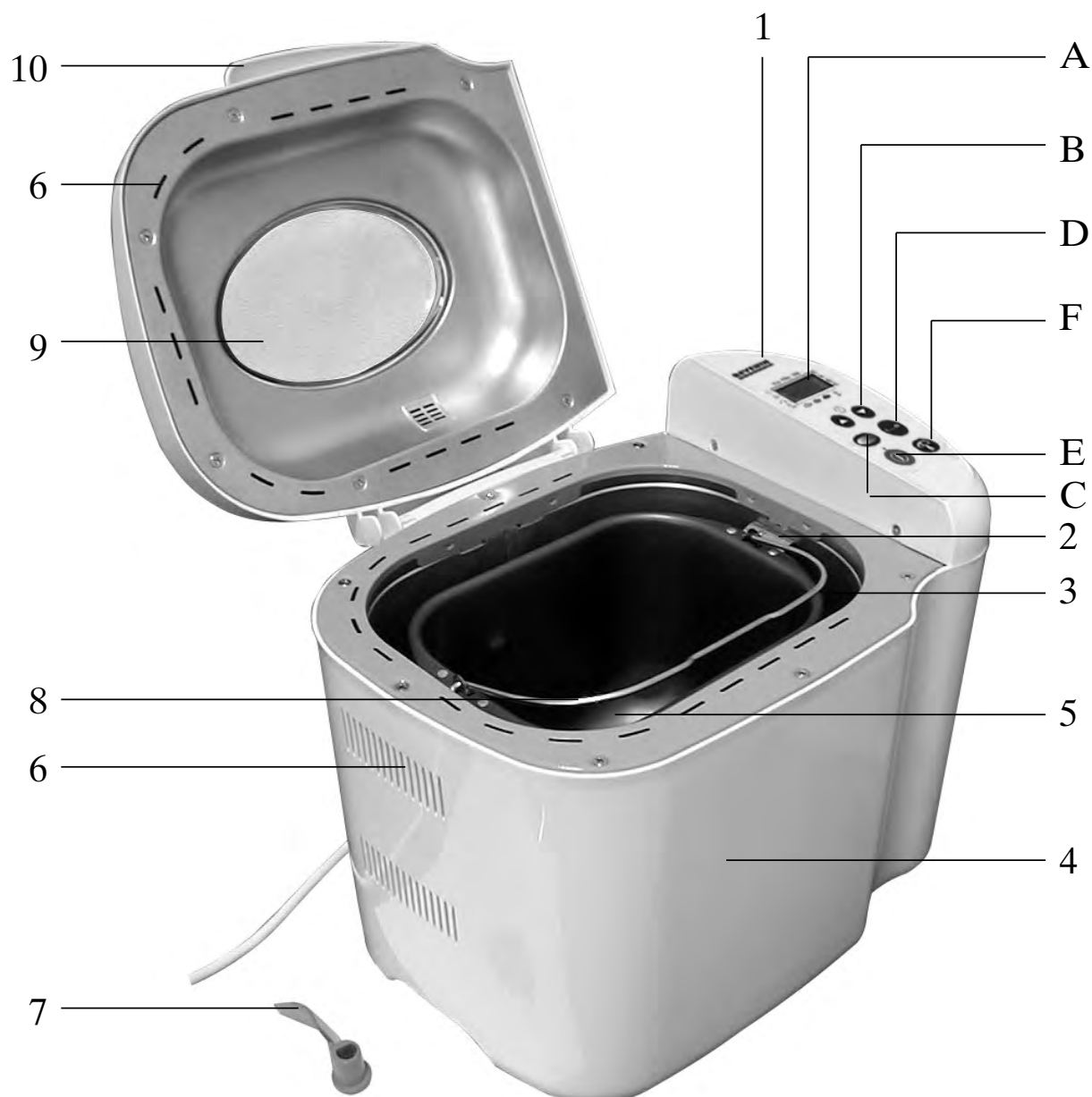
- Поверхность корпуса и отверстия для выпуска пара при работе печки сильно нагреваются. Не прикасайтесь к горячим частям прибора. **При извлечении хлеба обязательно пользуйтесь кухонными прихватками или рукавицами.**
- Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими 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 выпекания,
 - 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.
- Не используйте электроприбор, если он, или его электрический провод, поврежден.
- Дети не осознают опасности, которая может возникнуть при использовании электроприборов. Не разрешайте детям пользоваться такими устройствами.
- 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.
- 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. | Замок безопасности |
| | | 3. | Отделение выпекания |
| A | ЖК-дисплей | 4. | Корпус |
| B | Таймер  | 5. | Форма для выпекания теста |
| C | Регулятор подрумянивания  | 6. | Отверстия для выпуска пара |
| D | Меню  | 7. | Тестомесилка |
| E | Пуск / Стоп  | 8. | Ручка формы для выпекания теста |
| F | Вес хлеба  | 9. | Смотровое окно |
| | | 10. | Крышка |




Панель управления

А ЖК-дисплей

На ЖК-дисплее индицируется выбранная программа, а также время, остающееся до ее завершения. Активная программа обозначается постоянно горящим двоеточием в индицированном времени.

Пример:

В данном случае программа 2 (белый Илеб/французский Илеб) была выбрана при помощи кнопки . На дисплее индицируется 2 3:35; в дополнение к этому в верхней части дисплея индицируется вес в виде точки: в данном случае он равен 1 кг; выбранная степень подрумянивания является 'средней' и индицируется в виде точки в нижней части дисплея.



Общее время выполнения программы составляет 3 часа 35 минут.

В Таймер

Программы 1, 2, 3, 4, 8, 9 или 10 могут быть запущены с задержкой, обуславливающей завершение выбранной программы через 12 ч 58 мин.

Пример:

Вы хотите запустить программу в 20 ч 00 мин. и вы хотели бы, чтобы ваш хлеб готов к 7 ч 30 мин следующего утра. Соответственно общее время выполнения программы составит 11 часов и 30 минут.


- Выберите нужную программу при помощи кнопки .
- Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится общее время выполнения программы 11:30.
- Добавьте ингредиенты в соответствии с указаниями, данными в разделе Эксплуатация. Проверьте, чтобы дрожжи и соль или жидкости не касались друг друга.
- Не используйте функцию таймера, когда рецепт требует применения скоропортящихся ингредиентов, таких как яйца, свежее молоко или фрукты. Функция таймера также непригодна для рецептов, требующих добавления ингредиентов (например, орехов, зерен или сухофруктов) на втором этапе замешивания.

С Подрумянивание











Программы выпекания 1-3 позволяют предварительно задать нужную степень подрумянивания: имеются четыре уставки; однако четвертая уставка предназначена для дополнительного быстрого подрумянивания. Выбранная степень подрумянивания индицируется в виде точки в нижней части ЖК-дисплея.

ЛЕГКОЕ 
СРЕДНЕЕ 
ТЕМНОЕ 
БЫСТРОЕ 


D Меню

Нажимайте кнопку  до индицирования нужной программы на ЖК-дисплее (A).


Меню позволяет сделать выбор из 12 различных программ:

| | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------------|--------------------------|------------------------|--------------------------|--|--|-----------------------|--------------------------------|------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| Программа | 1 Обычный хлеб | 2 БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ФРАНЦ. ХЛЕБ | 3 Хлеб из цельной муки | 4 Пирог | 5 Короткая, 750 г | 6 Корот-кая, 1000 г | 7 Печенье, ши-рож-ные | 8 Пшенично-ржаной хлеб (750 г) | 1 Обычный быстрый хлеб | 2 Быстрый БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ФРАНЦ. ХЛЕБ | 3 Быстрый хлеб из цельной муки |
| Разогрев  | - | - | 30 мин | - | - | - | - | 30 мин | - | - | 5 мин |
| 1-я стадия замеса  | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 13 мин | 10 мин | 3 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин |
| Пару  | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин | 10 мин | 8 мин | 5 мин | 10 мин | 5 мин | 5 мин | 5 мин |
| 2-я стадия замеса  | 20 мин | 20 мин | 15 мин | 20 мин | - | - | 5 мин | 20 мин | 20 мин | 20 мин | 15 мин |
| 1-я стадия подъема  | 39 мин | 39 мин | 49 мин | 39 мин | - | - | - | 39 мин | 15 мин | 15 мин | 24 мин |
| 1-я короткая стадия перемиживания  | 10 с | 10 с | 10 с | 10 с | - | - | - | 10 с | 10 с | 10 с | 10 с |
| 2-я стадия подъема  | 25 мин | 30 мин | 25 мин | 25 мин | - | - | - | 25 мин | 8 мин | 15 мин | 10 мин |
| | 50 с | 50 с | 50 с | 50 с | - | - | - | 50 с | 50 с | 50 с | 50 с |
| 2-я короткая стадия перемиживания  | 15 с | 10 с | 10 с | 5 с | - | - | - | 10 с | 10 с | 10 с | 10 с |
| Последняя стадия подъема  | 49 мин | 59 мин | 44 мин | 51 мин | - | - | - | 44 мин | 29 мин | 38 мин | 34 мин |
| | 45 с | 50 с | 50 с | 55 с | - | - | - | 50 с | 50 с | 50 с | 50 с |
| Выпекание  | 500 г | 48 мин | 50 мин | 48 мин | 50 мин | | | 48 мин | 48 мин | 50 мин | 48 мин |
| | 750 г | 53 мин | 52 мин | 50 мин | 55 мин | 35 мин | 40 мин | 53 мин | 53 мин | 52 мин | 50 мин |
| | 1000 г | 60 мин | 55 мин | 53 мин | 60 мин | | | 60 мин | 60 мин | 55 мин | 53 мин |
| Время выполнения программы | 500 г | 3:13 | 3:30 | 3:43 | 3:17 | | | | 2:12 | 2:30 | 2:28 |
| | 750 г | 3:18 | 3:32 | 3:45 | 3:22 | 0:58 | 0:58 | 3:55 | 2:17 | 2:32 | 2:30 |
| 1000 г | 3:25 | 3:35 | 3:48 | 3:27 | | | | 2:24 | 2:35 | 2:33 | |
| Звук сигнала (после запуска) | 17 мин | - | 42 мин | 17 мин | - | - | - | 52 мин | 17 мин | - | 17 мин |
| Меню 9 ТЕСТО | 1-я стадия замеса 5 мин | | Пару 5 мин | 2-я Стадия замеса 20 мин | | Звуковой сигнал через 18 мин (после запуска) | | Стадия подъема 60 мин | | Итого 1:30 | |
| Меню 10 ЛЕГКОЕ ТЕСТО | Стадия замеса 30 мин | | Стадия замеса 15 мин | | Звуковой сигнал через 10 мин (после запуска) | | Стадия подъема 90 мин | | Итого 2:00 | | |
| Меню 11 ДЖЕМ, МАРМЕЛАД | Стадия замеса 15 мин | | Выпекание 60 мин | | Итого 1:05 | | | | | | |
| Меню 12 ВЫПЕКАНИЕ | | | | | Итого 1:00 | | | | | | |

Е Кнопка ПУСК/СТОП

Кнопка  служит для начала или для завершения программы. Постоянно горящее 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 выпекания или до нажатия кнопки  в течение не менее 2 секунд.

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

Ф Вес буханки

Программы выпекания 1-4 позволяют задать размер выпекаемой буханки. Выбранный вес индицируется на ЖК-дисплее подчеркиванием.

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 выпекания смеси с содержанием твердых ингредиентов до 600 г (для буханок весом до 1000 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 выпекания хлеба в этой хлебопечке должны использоваться только рецепты с содержанием муки примерно 200 – 600 г. При содержании муки меньше этого минимума будет невозможно обеспечить тщательный замес теста. При избыточном количестве муки тесто будет вылезать через края формы для выпекания.
- При перерыве в подаче электроэнергии менее чем на 30 минут программа выпекания автоматически возобновляется с того места, где она была прервана.
- Во время стадии замеса на смотровом окне могут конденсироваться водяные пары. Однако во время стадии выпекания эта конденсация исчезнет.
- Чтобы хлеб пропекался равномерно, не открывайте крышку хлебопечки в процессе выпекания.
- После применения, подождите, пока хлебопечка и форма для выпекания полностью остынут, после чего приступите к их тщательной чистке.
- Форма для выпекания 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 выпекания.

Меры предосторожности

- В случае появления дыма из отделения выпекания 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 проверяйте, что он стоит на твердой ровной рабочей 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.
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.

ПРОГРАММНЫЕ ФУНКЦИИ

1 = ОБЫЧНЫЙ

Эта программа используется наиболее часто и подходит для выпекания хлеба с высоким содержанием пшеничной муки.

2 = БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Geeignet zur Zubereitung von lockeren Weillbrotten nach französischer Art.

3 = ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ

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

4 = ПИРОГИ

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

5 = КОРОТКАЯ ПРОГРАММА, 750 г

Подходит для рецептов до 750 г; при этом буханки получаются меньшего размера и тверже, чем при обычном выпекании.

6 = КОРОТКАЯ ПРОГРАММА, 1000 г

Подходит для рецептов до 1000 г; при этом буханки получаются меньшего размера и тверже, чем при обычном выпекании.

7 = ПЕЧЕНЬЕ, ПИРОЖНЫЕ

Подходит для выпекания печенья, когда вместо дрожжей используется пекарный порошок.

8 = ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ ХЛЕБ (1000 г)

По сравнению с программой **ОБЫЧНЫЙ** эта программа предусматривает стадию предварительного разогрева и подходит для выпекания хлеба из разных сортов муки.

9 = ТЕСТО

В этой программе нет стадии выпекания. После завершения программы тесто

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

10 = ЛЕГКОЕ ТЕСТО

По сравнению с программой **ТЕСТО**, тесто, приготовленное по этой программе, получается более легким.




11 = ДЖЕМ, МАРМЕЛАД

Подходит для приготовления джема и мармелада. Во время приготовления, следите, чтобы форма для выпекания была заполнена всеми ингредиентами (примерно 900 г) не более чем на две трети, так как мармелад имеет тенденцию к вспениванию в процессе варки.









12 = ВКЕЕААВЪЕ






Подходит для выпекания из теста (например, из теста, приготовленного по программе **ТЕСТО**). При этом, перед запуском программы **выпекание** стадию подъема можно изменить в соответствии с типом используемого теста.

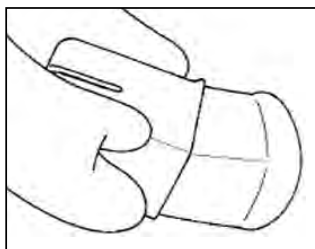
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

- Выньте форму для выпекания.
- Вставьте вилку в стенную розетку.
- Выберите программу **12 (ВЫПЕКАНИЕ)** при помощи кнопки .
- Нажмите кнопку  и дайте прибору прогреться, с открытой крышкой, в течение примерно 10 минут. Это позволит Вам избавиться от запаха, который обычно появляется при первом включении нагревательных элементов. Обеспечьте достаточную вентиляцию. Чтобы не допустить перегрева формы для выпекания, не забудьте извлечь ее перед включением прибора.
- Затем нажмите кнопку  не менее, чем на 2 секунды, выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть. Перед первым применением нужно тщательно очистить форму для выпекания.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Откройте крышку и выньте форму для выпекания.
- Установите тестомесилку в ее гнездо внутри формы для выпекания.
- 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.
- Вставьте в прибор форму для выпекания. Убедитесь, что форма надежно зафиксировалась. Прежде чем запустить программу, закройте крышку и вставьте вилку в стенную розетку.
- Выберите нужную программу выпекания при помощи кнопки . При каждом нажатии кнопки на дисплее индицируется следующая программа данной функции.
- При помощи кнопки , при выполнении программ 1-3 можно задать желаемую степень подрумянивания. Предусмотрены следующие степени подрумянивания корочки: ЛЕГКАЯ () , СРЕДНЯЯ () , ТЕМНАЯ () и БЫСТРАЯ ().
- Используя программы выпекания 1-4, можно задать размер хлеба при помощи кнопки .
- Если Вы хотите запустить программу с использованием таймера, общее время выполнения программы можно выставить при помощи кнопок .

- Если нет, нажмите кнопку  , чтобы начать замешивание и/или процесс выпекания.
- Во время второй стадии замешивания при выполнении программ 1, 2, 3 и 4 раздается звуковой сигнал, показывающий, что в тесто можно добавить дополнительные ингредиенты, такие как фрукты и орехи. Не открывайте крышку после второй стадии замешивания, дождитесь завершения программы.
- После того, как хлеб и тесто будут готовы, раздается звуковой сигнал и дисплей индицирует **0:00** и  . Нажмите кнопку  и держите ее в нажатом состоянии не менее 2 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 выпекания.
- Осторожно выньте форму для выпекания, пользуясь кухонной прихваткой. Не ставьте горячую форму на теплочувствительную поверхность.
- Выньте хлеб из формы для выпекания. 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.



ЧИСТКА И ОБЩИЙ УХОД

- **Предупреждение:** перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть. Не погружайте хлебопечку в воду.
- Выньте форму для выпекания из прибора и снимите тестомесилку. Форму для выпекания 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 выпекания 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 выпекания в течение продолжительного времени. Не мойте форму для выпекания 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.

ТИПОВЫЕ 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 выпекания 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 2 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. Буханка поднялась слишком высоко.

Уменьшите количество используемых дрожжей, воды или муки.

5. Буханка поднялась недостаточно.

Увеличьте количество дрожжей, воды или подслащивающих веществ. Убедитесь, что вы кладете ингредиенты в форму для выпекания в правильном порядке: сначала жидкие ингредиенты, затем твердые ингредиенты и, в последнюю очередь, дрожжи.

Примечание. Хлеб из ржаной или обойной муки имеет тенденцию подниматься меньше, чем хлеб из пшеничной муки.

6. После начала стадии выпекания тесто оседает внутрь.

Тесто слишком легкое. Немного уменьшите количество жидкости или количество дрожжей или используйте программу с сокращенной стадией подъема. Можно также попробовать увеличить количество соли.

7. Тесто слишком мягкое или слишком клейкое.

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

8. Тесто очень тяжело замешивается.

Добавьте ложку воды во время замешивания.

БЕДЕЕК

Пшеничный хлеб

Ингредиенты:

| 500 г | 750 г | 1000 г | | Ингредиенты |
|-----------------|------------------|------------------|------|--|
| 1 | 1 | 1 ^{1/2} | ч. л | Сухие дрожжи |
| 180 | 300 | 360 | г | Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола) |
| 120 | 200 | 240 | г | Пшеничная мука типа 405 (мука очень тонкого помола для деликатесной выпечки) |
| 1 | 1 ^{1/2} | 2 | ч. л | Соль |
| 1 | 1 ^{1/2} | 2 | ч. л | Мед или сироп из сахарной свеклы |
| 1 | 1 | 2 | ч. л | Сухая закваска из кислого теста |
| 180 | 290 | 350 | мл | Вода |
| Программа: | | ОБЫЧНЫЙ | | |
| Подрумянивание: | | ТЕМНОЕ | | |

Пшенично-ржаной хлеб с семенами сои

Ингредиенты:

| 500 г | 750 г | 1000 г | | Ингредиенты |
|---|------------------|------------------|------|---|
| 1 | 1 | 1 ^{1/2} | ч. л | Сухие дрожжи |
| 150 | 250 | 300 | г | Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки) |
| 130 | 220 | 260 | г | Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола) |
| 1 | 2 | 2 | ч. л | Соль |
| 1/2 | 1 ^{1/2} | 1 ^{1/2} | ч. л | Сахар |
| 105 | 180 | 210 | мл | Вода |
| 95 | 160 | 190 | мл | Пахта |
| 1 | 1 ^{1/2} | 2 | ч. л | Сухая закваска из кислого теста |
| 20 | 30 | 40 | г | Семена сои |
| 1/2 | 1 | 1 | ч. л | Пряности для хлеба |
| Программа: | | ОБЫЧНЫЙ | | |
| Подрумянивание: | | СРЕДНЕЕ | | |
| Семена сои добавляются после звукового сигнала. | | | | |

Луковый хлеб

Ингредиенты:

| 500 г | 750 г | 1000 г | | Ингредиенты |
|--|------------------|-----------------------------|------|--|
| 1 | 1 ^{1/2} | 2 | ч. л | Сухие дрожжи |
| 180 | 250 | 360 | г | Пшеничная мука типа 405 (мука очень тонкого помола для деликатесной выпечки) |
| 120 | 250 | 240 | г | Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола) |
| 1 | 1 ^{1/2} | 2 | ч. л | Соль |
| 1/2 | 1/2 | 1 | ч. л | Сахар |
| 110 | 180 | 220 | мл | Вода |
| 90 | 150 | 180 | мл | Пахта |
| 30 | 40 | 50 | г | Жареный лук |
| Программа: | | БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ | | |
| Подрумянивание: | | СРЕДНЕЕ | | |
| Жареный лук добавляется после звукового сигнала. | | | | |

Пшеничный хлеб

Ингредиенты:

| 500 г | 750 г | 1000 г | | Ингредиенты |
|-----------------|------------------|------------------|-------|---|
| 1 | 1 | 1 ^{1/2} | ч. л | Сухие дрожжи |
| 145 | 250 | 290 | г | Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки) |
| 155 | 250 | 310 | г | Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола) |
| 1 | 2 | 2 | ч. л | Соль |
| 1/2 | 1/2 | 1 | ч. л | Сахар |
| 1/2 | 1 ^{1/2} | 1 | ст. л | Сухая закваска из кислого теста |
| 140 | 240 | 280 | мл | Пахта |
| 80 | 120 | 160 | мл | Молоко |
| Программа: | | ОБЫЧНЫЙ | | |
| Подрумянивание: | | СРЕДНЕЕ | | |

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: | | ПИРОГИ |

Фруктовый хлеб

Ингредиенты:

| 500 г | 750 г | 1000 г | | Ингредиенты |
|-------|-------|------------------|------|---|
| 1 | 1 | 1 ^{1/2} | ч. л | Сухие дрожжи |
| 155 | 250 | 310 | г | Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки) |
| 145 | 250 | 290 | г | Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола) |
| 1 | 2 | 2 | ч. л | Соль |
| 1/2 | 1/2 | 1 | ч. л | Сахар |
| 200 | 350 | 400 | мл | Грейпфрутовый сок |

Программа: ОБЫЧНЫЙ

Подрумянивание: ТЕМНОЕ

Белый хлеб / Французский хлеб

Ингредиенты:

| 500 г | 750 г | 1000 г | | Ингредиенты |
|------------------|------------------|------------------|-------|--|
| 1/2 | 1 | 1 | ч. л | Сухие дрожжи |
| 260 | 410 | 520 | г | Пшеничная мука типа 405 (мука очень тонкого помола для деликатесной выпечки) |
| 1 ^{1/2} | 2 | 2 ^{1/2} | ст. л | Сахар |
| 1 | 1 ^{1/2} | 2 | ч. л | Соль |
| 1 | 1 ^{1/2} | 2 | ст. л | Сливочное масло |
| 100 | 150 | 200 | мл | Молоко |
| 80 | 110 | 160 | мл | Вода |
| Программа: | | | | БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ |
| Подрумянивание: | | | | СРЕДНЕЕ |

Хлеб пшенично-ржаной из цельной муки

Ингредиенты:

| 500 г | 750 г | 1000 г | | Ингредиенты |
|------------------|------------------|------------------|-------|--|
| 1 | 1 ^{1/2} | 2 | ч. л | Сухие дрожжи |
| 150 | 250 | 300 | г | Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола) |
| 150 | 250 | 300 | г | Цельная ржаная мука |
| 1 | 1 | 1 ^{1/2} | ч. л | Соль |
| 1/2 | 1/2 | 1 | ч. л | Сахар |
| 190 | 320 | 380 | мл | Вода |
| 1 ^{1/2} | 2 | 3 | ст. л | Сухая закваска из кислого теста |
| Программа: | | | | ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ |
| Подрумянивание: | | | | ТЕМНОЕ |

Хлеб из овсяных хлопьев с отрубями

Ингредиенты:

| 500 г | 750 г | | Ингредиенты |
|-------|------------------|-------|---|
| 1/2 | 1 | ч. л | Сухие дрожжи |
| 180 | 360 | г | Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки) |
| 55 | 110 | г | Овсяные хлопья с отрубями |
| 1 | 1 ^{1/2} | ст. л | Сахар |
| 1 | 2 | ч. л | Соль |
| 1 | 2 | ст. л | Сливочное масло |
| 200 | 410 | мл | Молоко |

Программа: ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ

Подрумянивание: СРЕДНЕЕ

При применении этого рецепта буханка в 1 кг поднимется слишком сильно.

Отрубный хлеб

Ингредиенты:

| 500 г | 750 г | 1000 г | | Ингредиенты |
|-----------------|-------|--------|-------|---|
| 1/2 | 1 | 1 | ч. л | Сухие дрожжи |
| 225 | 370 | 450 | г | Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки) |
| 1/4 | 1/2 | 1/2 | чашки | Пшеничные отруби |
| 1 | 2 | 2 | ст. л | Сахар |
| 1 | 2 | 2 | ст. л | Сухое молоко |
| 1 | 1 | 2 | ч. л | Соль |
| 1 | 2 | 2 | ст. л | Сливочное масло |
| 150 | 250 | 300 | мл | Вода |
| Программа: | | | | 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: | | ТЕСТО |

- Извлеките тесто из формы для выпекания сразу же после завершения программы.
- Смажьте противень для выпекания оливковым маслом и раскатайте тесто скалкой.
- Дайте тесту подняться при комнатной температуре в течение примерно 30 минут.
- Раскатайте тесто с вашими добавками и выпекайте в течение 15-25 минут при 200 °С в предварительно разогретой печи, пока сыр не расплавится и не распределится равномерно по всей поверхности, а тесто не начнет подрумяниваться по краям.

Пшенично-ржаной хлеб

Ингредиенты:

| 500 г | 750 г | 1000 г | | Ингредиенты |
|-----------------|-------|---------|------|---|
| 1 | 1 | 1 1/2 | ч. л | Сухие дрожжи |
| 150 | 250 | 300 | г | Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки) |
| 150 | 250 | 300 | г | Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола) |
| 1 | 1 1/2 | 2 | ч. л | Соль |
| 1/2 | 1/2 | 1 | ч. л | Сахар |
| 140 | 200 | 280 | мл | Вода |
| 75 | 150 | 150 | мл | Натуральный йогурт без добавок, жирностью 3.5 % |
| 1 | 1 | 2 | ч. л | Сухая закваска из кислого теста |
| Программа: | | ОБЫЧНЫЙ | | |
| Подрумянивание: | | СРЕДНЕЕ | | |

Сырный хлеб

Ингредиенты:

| 500 г | 750 г | 1000 г | | Ингредиенты |
|--|-------|---------|------|---|
| 1 | 1 1/2 | 1 1/2 | ч. л | Сухие дрожжи |
| 180 | 250 | 300 | г | Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки) |
| 120 | 250 | 300 | г | Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола) |
| 1 | 1 1/2 | 2 | ч. л | Соль |
| 1 | 1/2 | 1 | ч. л | Сахар |
| 120 | 150 | 240 | мл | Вода |
| 200 | 150 | 180 | мл | Пахта |
| 40 | 50 | 60 | г | Мелко натертый эментальский сыр |
| Программа: | | ОБЫЧНЫЙ | | |
| Подрумянивание: | | ТЕМНОЕ | | |
| Сыр добавляется после звукового сигнала. | | | | |

Имеющиеся в продаже готовые к выпечке смеси

В продаже имеются различные готовые к выпечке смеси.

- Положите 600 г готовой к выпечке смеси и нужное количество сухих дрожжей в форму для выпечки. В зависимости от объема смеси, для разовой выпечки может потребоваться только ее половина.
- Добавьте соответствующее количество жидкости.

Программа: ОБЫЧНЫЙ, БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ или ХЛЕБ ИЗ 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 выпекания, 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 выпекания, 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 выпекания 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.

Эти ингредиенты можно добавлять после подачи звукового сигнала в течение примерно 5 – 10 минут после начала второй стадии замеса, но только при выполнении следующих программ: ОБЫЧНЫЙ, ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ, ПИРОГИ, ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ ХЛЕБ (1000 г) ТЕСТО и ЛЕГКОЕ ТЕСТО.

Хлебопечка предназначена для использования рецептов с содержанием муки до 600 г. Для того, чтобы тесто не переливалось через край формы для выпекания 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 'Типичные проблемы'.

Сокращения:

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

¹/₂ ч. л = половина чайной ложки

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

г = грамм

мл = миллилитр

Мерный стакан: 1 чашка = 250 мл



Утилизация

Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Отнесите их на пункты для сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения 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 принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obslugi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Boulevard Russki 55
BG-4000 Plovdiv
Tel: +359 32 626096
Fax: + 359 32 633770

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
Krusnohorská 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 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brøndby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299,
7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ,
Jalaka 1A, tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ,
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B, tel:
45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE,
Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
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: 12.2007

SEVERIN

I/M No.: 6128.0000