

# 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	Αρτοποιασευστής (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	7
Programmfunktionen	8
Erste Inbetriebnahme	9
Handhabung	9
Reinigung	10
Fehlersuche	10
Rezepte	11
Garantie	14

**TECHNISCHE DATEN**

Art.-Nr.:	BM 3987
Netzspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	715 W (610 W Heizleistung + 105 W Motorleistung)
Backkapazität:	600g Mehl für ein 1000g - Brot
Abmessungen ca.:	39 cm (B) x 27 cm (T) x 31 cm (H)
Gewicht:	7,95 kg
Timer:	Bis zu 13 Stunden vorprogrammierbar
Programmfunktionen:	8
Zubehör:	Messbecher und Messlöffel
Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.	

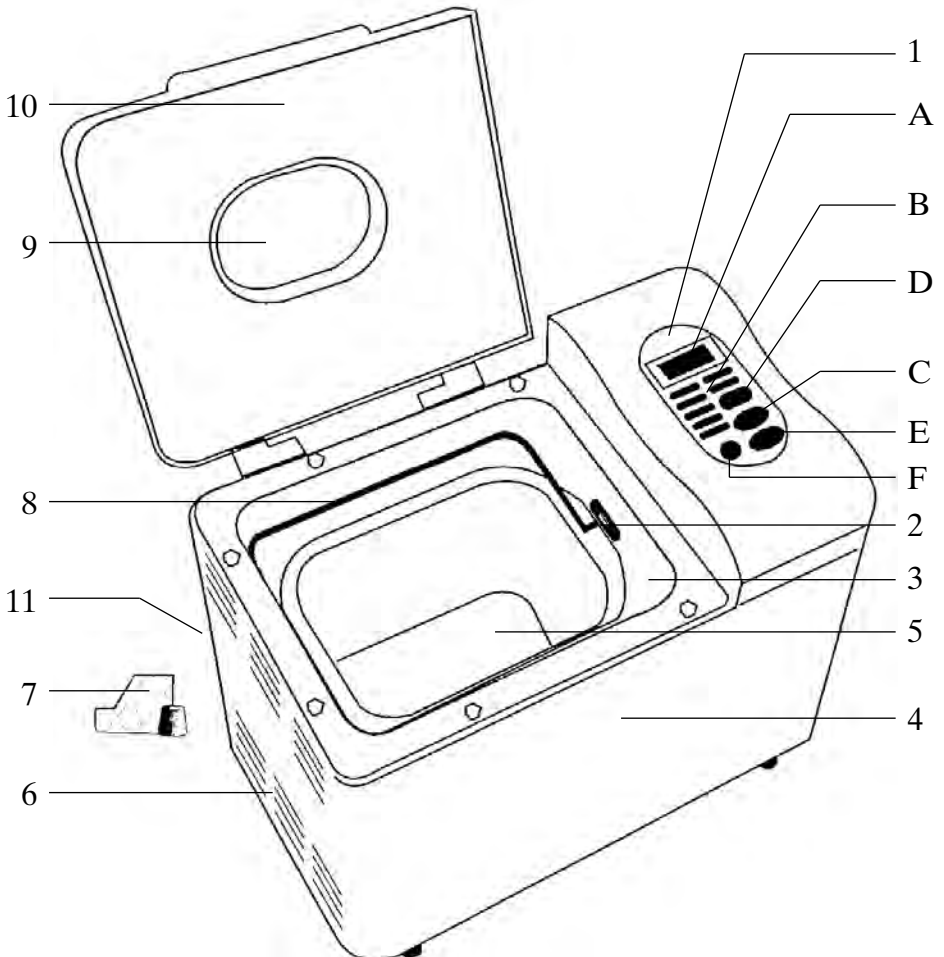
## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**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.
- 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 10 cm betragen. Das Gerät nicht unter Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien benutzen und im Betrieb nicht mit einem Tuch oder ähnlichem abdecken.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, wärmebeständige Unterlage. Das Gerät oder die Anschlussleitung darf nicht mit heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten o. ä.) oder offenen Gasflammen in Kontakt kommen.
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweisen.
- Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, ebenso bei:
  - Störungen während des Betriebes,
  - Entnahme der Backform,
  - jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- 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	LED-Anzeigedisplay	4.	Gehäuse
B	Programmanzeigen	5.	Backform
C	Menü	6.	Lüftungsschlitze
D	Zeitwahl	7.	Knetstab
E	Bräunung	8.	Backformgriff
F	Start / Stop	9.	Sichtfenster
		10.	Deckel
		11.	Ein/Aus-Schalter (Rückseite)




## Bedienfeld

### A LED-Anzeigedisplay

Zeigt die Programmlaufzeit bzw. für 2 Sekunden die Nummer und Bräunung des gerade eingestellten Programms an. Der Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt, solange ein Programm läuft.

*Beispiel:*

Mit der MENÜ-Taste  wurde das Programm SCHNELL gewählt. In der Anzeige erscheint für ca. 2 Sekunden: 2 P = Programm 2 (SCHNELL), Bräunung P (MITTEL), anschließend die Zeit: 2:20

Das Programm läuft 2 Stunden und 20 Minuten.


### B Programmanzeigen

Das eingestellte Programm wird durch eine LED angezeigt.

### C Menü

Es stehen 8 verschiedene Programme zur Verfügung:

MENÜ	1 Basis	2 Schnell	3 Hefekuchen	4 Weißbrot	5 Gebäck	6 Vollkornbrot	7 Teig	8 Backen
1. Kneten	10 Min.	10 Min.	10 Min.	18 Min.	14 Min.	10 Min.	20 Min.	-
1. Aufgehen	20 Min.	5 Min.	5 Min.	40 Min.	-	25 Min.	-	-
2. Kneten	15 Min.	15 Min.	20 Min.	22 Min.	-	20 Min.	-	-
2. Aufgehen	20 Min.	-	30 Min.	20 Min.	-	30 Min.	20 Min.	-
Gasentzug	30 Sek.	-	30 Sek.	30 Sek.	-	30 Sek.	30 Sek.	-
Letztes Aufgehen	55 Min.	55 Min.	55 Min.	65 Min.	41 Min.	70 Min.	50 Min.	-
Backen	60 Min.	55 Min.	50 Min.	65 Min.	55 Min.	65 Min.	-	60 Min.
Programmdauer	3:00	2:20	2:50	3:50	1:50	3:40	1:30	1:00
Signalton für weitere Zutaten	nach 40 Min.	nach 25 Min.	-	nach 75 Min.	-	nach 50 Min.	-	-
Displayanzeige beim Signalton	2:20	1:55	-	2:35	-	2:50	-	-



Drücken Sie solange die -Taste bis das gewünschte Programm in der Programmanzeige (B) und im LED-Display (A) angezeigt wird.

## D Zeitwahl

Die Programme können zeitverzögert gestartet werden. Damit kann das Programmende bis zu 13 Stunden später erfolgen.

### *Beispiel:*

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

- Wählen Sie mit der -Taste das gewünschte Programm.
- Drücken Sie eine -Taste bis im Display 11:30 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 Zeitwahlfunktion 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.

## E Bräunung

In den Backprogrammen kann der Bräunungsgrad in drei Stufen vorgewählt werden. Im LED-Display erscheint zusätzlich zur Programmnummer ein Buchstabe für den eingestellten Bräunungsgrad.

**L** = hell


**P** = mittel

**H** = dunkel

## F - Taste

Startet oder beendet das Programm. Der Doppelpunkt der Zeitanzeige im LED-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 für mind. 2 Sekunden gedrückt wird.

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

## **BENUTZUNG DER BROTBACKMASCHINE**

### **Mit Ihrer neuen Brotbackmaschine können Sie:**

- Brote nach verschiedenen Rezepten backen lassen. Einige Rezepte finden Sie in dieser Gebrauchsanweisung, geeignet sind aber auch handelsübliche Backmischungen mit bis zu 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 mit dem heißen Gerät oder heißem Brot zu tun haben.
- Sie können Rezepte mit einem Mehlanteil von ca. 400g - 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. 30 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 ist antihaftbeschichtet. Berühren Sie die Beschichtung nicht mit harten oder scharfen Gegenständen, damit diese nicht beschädigt wird.
  - Die Brotbackmaschine **nicht ohne Inhalt einschalten!** Die leere Backform könnte sonst überhitzen.

### **Vorsicht**

- Falls Rauch aus dem Backraum austritt, halten Sie unbedingt den Deckel geschlossen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Auf keinen Fall schwelenden Teig im Gerät mit Wasser löschen! Rauch kann entstehen, wenn Teig über den Rand der Backform steigt und den Heizkörper berührt. Beachten Sie daher die Mengenangaben in den Rezepten.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät außer Reichweite von Kindern steht, besonders wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät nie auf eine weiche oder leicht entflammbare Unterlage (z. B. Teppich), sondern immer auf eine harte, flache Unterlage. Stellen Sie das Gerät so, dass es nicht umkippen kann.
- Berühren Sie während des Backvorganges nicht das Metallgehäuse, die Dampfaustrittsöffnungen hinten im Deckel oder das Sichtfenster im Deckel, da diese Teile heiß werden.
- Nach Gebrauch Gerät stets abkühlen lassen, ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie es reinigen.

## **PROGRAMMFUNKTIONEN**

### **1 = BASIS**

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

### **2 = SCHNELL**

Zur schnellen Zubereitung von hellen Weizenmehlbrotten. Da die Aufgehphase etwas verkürzt ist, kann das fertige Brot etwas kleiner ausfallen.

### **3 = HEFEKUCHEN**

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

### **4 = WEISSBROT**

Geeignet zur Zubereitung von lockeren Weißbrotten nach französischer Art.

### **5 = GEBÄCK**

Zur Zubereitung von Gebäck bei Verwendung von Backpulver statt Hefe.



## **6 = 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.




## **7 = TEIG**

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






## **8 = BACKEN**


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

### **ERSTE INBETRIEBNAHME**

- Entnehmen Sie die Backform.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
- Wählen Sie mit der Taste  das Programm **8** (BACKEN).
- Drücken Sie die -Taste und heizen Sie das Gerät 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.

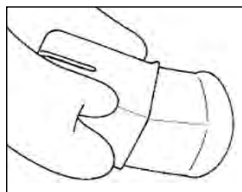
### **HANDHABUNG**

- 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 und schalten Sie das Gerät ein.
- Mit der -Taste können Sie das gewünschte Backprogramm einstellen. Mit jedem Druck auf diese Taste wird in das nächstfolgende Programm gewechselt.
- Mit der Taste  kann die Bräunung in den Stufen **P**-Mittel, **H**-Dunkel, **L**-Hell eingestellt werden. Im TEIG-Programm entfällt diese Funktion.
- 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 BASIS, SCHNELL, WEISSBROT und VOLLKORNBROT ertönt während des zweiten Knetvorganges ein Signalton, damit Sie weitere Zutaten wie z. B. Früchte und Nüsse hinzufügen können. Den Deckel nach dem zweiten Knetvorgang bis zum Programmende nicht mehr öffnen.
- Ist das Brot oder der Teig fertig, ertönt ein mehrfacher Signalton und in der Zeitanzeige erscheint **0:00**. Drücken Sie für 2 Sekunden die -Taste und öffnen Sie den Deckel.
- Entnehmen Sie vorsichtig die Backform. Benutzen Sie dabei unbedingt Topflappen und stellen Sie die heiße Backform nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen. 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.

- Nehmen Sie das Brot durch leichtes Schütteln vorsichtig aus der Backform heraus. Sollte der Knetstab im Brot steckenbleiben, 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

- **Vorsicht! Vor der Reinigung das Gerät ausschalten, Netzstecker aus der Steckdose ziehen** und das 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 Putzklappen. 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 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 und das Gerät eingeschaltet ist.  
Ist das Gerät noch zu heiß, blockiert eine automatische Sicherheitssperre den Start. Im LED-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 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:

1½ TL	Trockenhefe
360 g	Weizenmehl Type 1050
240 g	Weizenmehl Type 405
2 TL	Salz
2 TL	Honig oder Zuckerrübensirup
2 TL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
400 ml	Wasser

*Programm:* BASIS  
*Bräunung:* H (dunkel)

### Käsebrot

#### Zutaten:

1½ TL	Tockenhefe
300 g	Weizenmehl Type 550
300 g	Roggenmehl Type 1150
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
240 ml	Wasser
180 ml	Buttermilch
60 g	fein geriebener Emmentaler

*Programm:* BASIS  
*Bräunung:* H (dunkel)  
Den geriebenen Käse nach dem Signalton einfüllen.

### **Zwiebelbrot**

#### *Zutaten:*

1 TL	Trockenhefe
360 g	Weizenmehl Type 405
240 g	Roggenmehl Type 1150
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
180 ml	Wasser
200 ml	Buttermilch
50 g	Röstzwiebeln

*Programm:* WEISSBROT

*Bräunung:* P (mittel)

Die Zwiebeln nach dem Signalton einfüllen.

### **Roggenvollkornmischbrot**

#### *Zutaten:*

2 TL	Trockenhefe
300 g	Weizenmehl Type 1050
300 g	Roggenvollkornmehl
1½ TL	Salz
1 TL	Zucker
400 ml	Wasser
3 EL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig

*Programm:* VOLLKORNBROT

*Bräunung:* H (dunkel)

### **Mischbrot mit Sojakernen**

#### *Zutaten:*

1½ TL	Trockenhefe
300 g	Weizenmehl Type 550
260 g	Roggenmehl Type 1150
2 TL	Salz
1½ TL	Zucker
210 ml	Wasser
190 ml	Buttermilch
1 EL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
40 g	Sojakerne
1 TL	Brotgewürz

*Programm:* BASIS

*Bräunung:* P (mittel)

Die Sojakerne nach dem Signalton einfüllen.

### **Brot mit Fruchtgeschmack**

#### *Zutaten:*

1½ TL	Trockenhefe
310 g	Weizenmehl Type 550
290 g	Roggenmehl Type 1150
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
400 ml	Grapefruitsaft

*Programm:* BASIS

*Bräunung:* H (dunkel)

### **Weizenbrot**

#### *Zutaten:*

1½ TL	Trockenhefe
290 g	Weizenmehl Type 550
310 g	Weizenmehl Type 1050
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
1 EL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig
280 ml	Buttermilch
160 ml	Milch

*Programm:* BASIS

*Bräunung:* P (mittel)

### **Weizenmischbrot**

#### *Zutaten:*

1½ TL	Trockenhefe
300 g	Weizenmehl Type 550
300 g	Roggenmehl Type 1150
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
300 ml	Wasser
150 g	Naturjoghurt 3,5% Fettgehalt
2 TL	Teigsäuerungsmittel aus Sauerteig

*Programm:* BASIS

*Bräunung:* P (mittel)

## **Weißbrot**

### *Zutaten:*

1 TL	Tockenhefe
520 g	Weizenmehl Type 405
2½ EL	Zucker
2 TL	Salz
2 EL	Butter
200 ml	Milch
160 ml	Wasser

*Programm:* WEISSBROT

*Bräunung:* P (mittel)

## **Haferflockenkleiebrot**

### *Zutaten:*

1 TL	Trockenhefe
360 g	Weizenmehl Type 550
110 g	Haferflockenkleie
1½ EL	Zucker
2 TL	Salz
2 EL	Butter
390 ml	Milch

*Programm:* VOLLKORN

*Bräunung:* P (mittel)

## **Kleie-Brot**

### *Zutaten:*

1 TL	Trockenhefe
450 g	Weizenmehl Type 550
½ cup	Weizenkleie
2 EL	Zucker
2 EL	Trockenmilch
2 TL	Salz
2 EL	Butter
380 ml	Wasser

*Programm:* BASIS

*Bräunung:* P (mittel)

## **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

## **Pizza-Teig**

### *Zutaten:*

2 TL	Trockenhefe
400 g	Weizenmehl Type 550
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
3 EL	Olivöl
230 ml	Wasser

*Programm:* TEIG

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

## **Hinweise zu den Rezepten**

Die aufgeführten Rezeptvorschläge können mit verschiedenen Zutaten variiert werden. Je nach Geschmack können z.B. Weizenkeime, Sonnenblumenkerne, Kräuter, Kümmel, geriebener Pfeffer, geriebene Nüsse, Müsli, Maisgrieß, Speckwürfel usw. beigefügt werden. Die Zutaten können in den Programmen BASIS, SCHNELL, WEISSBROT und VOLLKORNBROT nach dem Signalton während des 2. Knetvorganges hinzugefügt werden.

Es können Rezepte mit einem Mehnteil 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

#### **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 Verkäufergarantien bleiben unberührt.

## TABLE OF CONTENTS

Technical specifications	15
Important safety instructions	16
Your bread-maker	17
Control panel	18
Using the bread-maker	19
Programme functions	20
Before using for the first time	21
Operation	21
Cleaning and care	22
Typical problems	22
Recipes	23
Guarantee	26

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model no.:	BM 3987
Operating voltage:	230 V~, 50 Hz
Power consumption:	715 W (max heat output 610 W, motor rated at 105 W)
Baking capacity:	600g flour for a 1000g loaf
Approximate dimensions:	39 cm (W) x 27 cm (D) x 31 cm (H)
Weight:	7.95 kg
Timer:	Pre-programmable up to 13 hours
Programme functions:	8
Accessories:	Measuring cup and measuring spoon
This product complies with all binding CE labelling directives.	

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

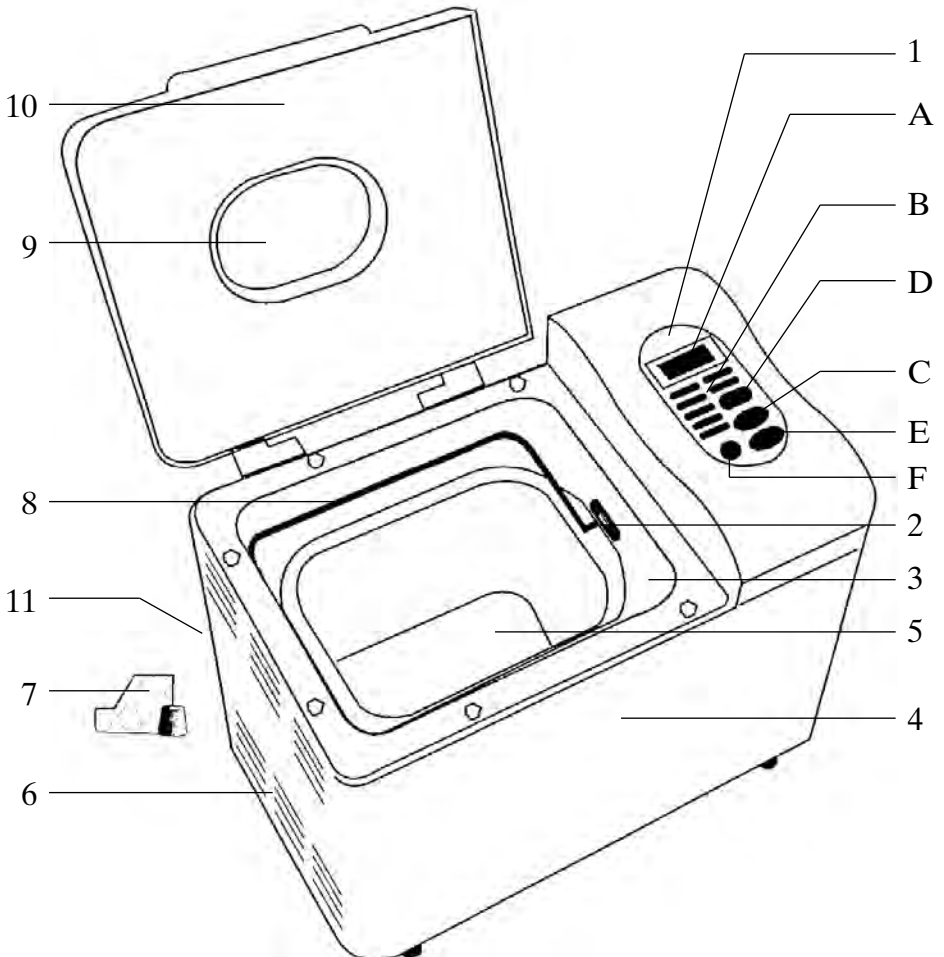
**Before using the bread-maker, please read the following instructions carefully.**

- 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.
- 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 10 cm to walls or other objects. Do not position or operate the appliance close to or underneath any hanging objects such as curtains or other inflammable materials, and do not position any objects on top of the appliance while it is in use.
- Always place the unit on a level, heat-resistant 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 if the appliance or its power cord show any signs of damage.
- Always switch off and remove the plug from the wall socket after use, as well as:
  - in case of any malfunction during use,
  - when removing the baking-tin,
  - during cleaning.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grasp the plug itself. Do not let the power cord hang free, and keep it well away from any hot parts of the appliance.
- 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	LED display	4.	Housing
B	Programme indicator	5.	Bread baking-tin
C	Menu	6.	Steam vents
D	Timer	7.	Dough hook
E	Browning control	8.	Baking-tin handle
F	Start / Stop	9.	Viewing window
		10.	Lid
		11.	On/Off switch (at rear of unit)




## Control panel

### A LED display

The LED display shows the programme running time and, for 2 seconds, the programme number as well as the browning control setting of the currently active programme. An active programme is indicated by the continuously flashing colon in the time display.

*Example:*

In this case, the programme for QUICK has been selected via the  button. The display shows for approx. 2 seconds: **2 P** for Programme **2**, (QUICK), and browning control setting **P** (MEDIUM), followed by the programme running time: 2: 20 (i.e., the total programme running time is 2 hours and 20 minutes).


### B Programme indicator display

The selected programme is indicated by an LED display.

### C Menu

The menu allows for 8 different programmes to be selected:

MENU	1 Standard	2 Quick	3 Cakes	4 White bread	5 Biscuits, pastry	6 Wholemeal	7 Dough	8 Baking
1st kneading phase	10 min.	10 min.	10 min.	18 min.	14 min.	10 min.	20 min.	–
1st rising phase	20 min.	5 min.	5 min.	40 min.	–	25 min.	–	–
2nd kneading phase	15 min.	15 min.	20 min.	22 min.	–	20 min.	–	–
2nd rising phase	20 min.	–	30 min.	20 min.	–	30 min.	20 min.	–
Shaping (gas extraction)	30 sec.	–	30 sec.	30 sec.	–	30 sec.	30 sec.	–
Last rising phase	55 min.	55 min.	55 min.	65 min.	41 min.	70 min.	50 min.	–
Baking	60 min.	55 min.	50 min.	65 min.	55 min.	65 min.	–	60 min.
Programme running time	3:00	2:20	2:50	3:50	1:50	3:40	1:30	1:00
Acoustic signal for adding ingredients	after 40 min.	after 25 min.	–	after 75 min.	–	after 50 min	–	–
Display during acoustic signal	2:20	1:55	–	2:35	–	2:50	–	–



Keep pressing the  key until the required programme is shown in the programme indicator display (B) and in the LED display (A).

## D Timer settings

Programmes may be started with a delayed timer setting, enabling the selected programme to finish up to 13 hours later.

*Example:*

You want to start the programme at 20.00, and you would like your bread to be finished at 7.30 the next morning. Accordingly, the total programme running time will be 11 hours and 30 minutes.

- Use the  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.

## E Browning


The baking programmes allow for a pre-selection of the desired level of browning; three settings are available. In addition to the programme number, the selected level of browning is shown on the LED display.

**L** = light


**P** = medium

**H** = dark

## F START button

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

*Protection against wrong input:*

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

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

## 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. 400g - 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 30 minutes during operation, the baking process is continued automatically 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 are non-stick coated. In order to prevent 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 **essential 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 and level work surface. Always position the unit in such a way that it cannot fall over.
- Do not touch the metal housing, the steam vents at the rear of the unit, or the viewing window in the lid: these parts heat up during operation.
- Before the appliance is cleaned, ensure it is switched off, disconnected from the power supply and has cooled down completely.

## **PROGRAMME FUNCTIONS**

### **1 = STANDARD**

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

### **2 = QUICK**

Suitable for quick-baking light wheat-flour bread. Because of the shortened rising phase, the loaves may turn out somewhat smaller.

### **3 = 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.

### **4 = WHITE BREAD**

Suitable for typical light dough white bread such as French bread etc.

## **5 = BISCUITS, PASTRY**

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

## **6 = WHOLEMEAL**

Compared with 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 than dough containing wheat flour.




## **7 = DOUGH**

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





## **8 = 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 USING FOR THE FIRST TIME**

- Remove the baking-tin.
- Insert the plug into a suitable wall socket and switch the appliance on.
- Use the  button to select programme **8** (BAKING).
- Press the  button and let the unit heat up for approximately 10 minutes with the lid open. This will remove the smell typically encountered when first activating the heating elements; ensure sufficient ventilation. To prevent the baking-tin from 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.

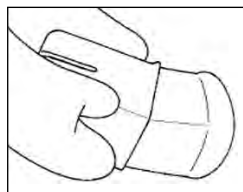
### **OPERATION**

- 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, insert the plug into a suitable wall socket and switch the unit on.
- Use the  button to select the desired baking programme. Each time the button is pressed, the display changes to the next programme in the sequence.
- Using the  button, the desired level of browning can be pre-selected: **P** - Medium, **H** - Dark, **L** - Light. This function is not available in the DOUGH programme.
- 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 the programmes STANDARD, QUICK, WHITE BREAD and WHOLEMEAL, an acoustic signal indicates that additional ingredients such as fruits and nuts can be added to the dough. Do not open the lid after this second kneading phase, but wait until the programme has finished.

- Once the bread or dough is ready, a multiple acoustic signal is heard and the time display shows **0:00**. Press the  button for at least 2 seconds and open the lid.
- Carefully remove the baking-tin using an oven cloth. Do not place the hot baking-tin on any heat-sensitive surfaces. Should you forget to press the  button, and not remove the bread immediately, it will still be kept warm automatically for a period of 60 minutes. This is to ensure that no condensation can collect in the baking-tin.

- 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 non-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 sufficiently cooled down.



## CLEANING AND CARE

- **Caution: before the appliance is cleaned, ensure it is switched off, disconnected from the power supply** and has cooled down completely.

Do not immerse the bread-maker in water.

- Remove the baking-tin from the appliance, and take out the 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, and that the unit is switched on.

Should the appliance still be too hot after a previous work cycle, an automatic safety switch prevents the appliance from resuming operation. In that case, the LED display shows the letters **HHH**, and a continuous acoustic signal is heard. Press the  button for 2 seconds, and remove the baking-tin with the ingredients from the unit. Allow the

bread-maker to cool down for approximately 20 minutes before attempting to start the programme again.

4. *The loaf has risen too high.*

Reduce the quantity of yeast, water or flour used.

5. *The loaf has not risen high enough.*

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

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

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

The dough is too light. Slightly reduce the quantity of liquid 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 process.

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

Add a spoonful of water during the kneading process.

## Recipes

### Wheat bread

#### Ingredients:

1½ tsp.	dry yeast
360 g	wheat flour type 1050
240 g	wheat flour type 405
2 tsp.	salt
2 tsp.	honey or sugar-beet syrup
2 tsp.	sourdough powder from sour dough
400 ml	water

*Programme:* STANDARD

*Browning:* H (dark)

### Cheese bread

#### Ingredients:

1½ tsp.	dry yeast
300 g	wheat flour type 550
300 g	rye flour type 1150
2 tsp.	salt
1 tsp.	sugar
240 ml	water
180 ml	buttermilk
60 g	finely grated Emmental cheese

*Programme:* STANDARD

*Browning:* H (dark)

The cheese is added after the acoustic signal.

### **Onion bread**

#### *Ingredients:*

1 tsp.	dry yeast
360 g	wheat flour type 405
240 g	rye flour type 1150
2 tsp.	salt
1 tsp.	sugar
180 ml	water
200 ml	buttermilk
50 g	fried onions

*Programme:* WHITE BREAD

*Browning:* P (medium)

The roast onions are added after the acoustic signal.

### **Rye-wholemeal-wheat bread**

#### *Ingredients:*

2 tsp.	dry yeast
300 g	wheat flour type 1050
300 g	rye wholemeal flour
1½ tsp.	salt
1 tsp.	sugar
400 ml	water
3 tbs.	sourdough powder from sour dough

*Programme:* WHOLEMEAL

*Browning:* H (dark)

### **Wheat and rye bread with soy seeds**

#### *Ingredients:*

1½ tsp.	dry yeast
300 g	wheat flour type 550
260 g	rye flour type 1150
2 tsp.	salt
1½ tsp.	sugar
210 ml	water
190 ml	buttermilk
1 tbs.	sourdough powder from sour dough
40 g	soy seeds
1 tsp.	bread spice

*Programme:* STANDARD

*Browning:* P (medium)

The soy seeds are added after the acoustic signal.

### **Fruit bread**

#### *Ingredients:*

1½ tsp.	dry yeast
310 g	wheat flour type 550
290 g	rye flour type 1150
2 tsp.	salt
1 tsp.	sugar
400 ml	grapefruit juice

*Programme:* STANDARD

*Browning:* H (dark)

### **Wheat bread**

#### *Ingredients:*

1½ tsp.	dry yeast
290 g	wheat flour type 550
310 g	wheat flour type 1050
2 tsp.	salt
1 tsp.	sugar
1 tbs.	sourdough powder from sour dough
280 ml	buttermilk
160 ml	milk

*Programme:* STANDARD

*Browning:* P (medium)



### **Wheat and rye bread**

#### *Ingredients:*

1½ tsp.	dry yeast
300 g	wheat flour type 550
300 g	rye flour type 1150
2 tsp.	salt
1 tsp.	sugar
300 ml	water
150 g	natural plain yoghurt, 3,5% fat content
2 tsp.	sourdough powder from sour dough

*Programme:* STANDARD

*Browning:* P (medium)

### **White bread/French bread**

#### *Ingredients:*

1 tsp.	dry yeast
520 g	wheat flour type 405
2½ tbs.	sugar
2 tsp.	salt
2 tbs.	butter
200 ml	milk
160 ml	water

*Programme:* WHITE BREAD

*Browning:* P (medium)

### **Oat flake bran bread**

#### *Ingredients:*

1 tsp.	dry yeast
360 g	wheat flour type 550
110 g	oat flake bran
1½ tbs.	sugar
2 tsp.	salt
2 tbs.	butter
390 ml	milk

*Programme:* WHOLEMEAL

*Browning:* P (medium)

### **Bran bread**

#### *Ingredients:*

1 tsp.	dry yeast
450 g	wheat flour type 550
½ cup	wheat bran
2 tbs.	sugar
2 tbs.	milk powder
2 tsp.	salt
2 tbs.	butter
380 ml	water

*Programme:* STANDARD

*Browning:* P (medium)

### **Commercially available ready-to-bake mixes**

Various ready-to-bake mixes 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 size of the mix, it may be that only half of the mix can be used at a time.
- Add the corresponding quantity of liquid.

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

### **Pizza-dough**

#### *Ingredients:*

2 tsp.	dry yeast
400 g	wheat flour type 550
2 tsp.	salt
1 tsp.	sugar
3 tbs.	olive oil
230 ml	water

*Programme:* DOUGH

- Once the programme has finished, remove the dough from the baking-tin.
- Coat a baking tray with olive oil and spread the dough out with a rolling pin.
- Let the dough rise at room temperature for approximately 30 minutes.

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

### **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, i.e. during the second kneading phase, but only for the following programmes: STANDARD, QUICK, WHITE BREAD and WHOLEMEAL BREAD.

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 be at normal room temperature.

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

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

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

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

### **Abbreviations:**

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

½ tsp. = one half teaspoon

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

g = gram

ml = millilitre

Measuring cup: 1 cup = 250 ml

### **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	27
Importantes consignes de sécurité	28
Votre machine à pain	29
Tableau de bord	30
Utilisation de la machine à pain	31
Programmes	32
Avant la première mise en service	33
Fonctionnement	33
Nettoyage et entretien	34
Problèmes courants	35
Recettes	36
Garantie	39

**FICHE TECHNIQUE**

Modèle No.	BM 3987
Tension de service:	230 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie:	715 W (production de chaleur maximum 610 W, service nominal du moteur 105 W)
Capacité du moule:	max. 600 g de farine pour un pain de 1000 g
Dimensions approximatives:	39 cm (L) x 27 cm (P) x 31 cm (H)
Poids de l'appareil l:	7,95 kg
Minuterie:	Pré programmable jusqu'à 13 heures
Nbre. de programmes:	8
Accessoires:	Gobelet gradué et cuiller à doser
Ce produit est conforme aux directives obligatoires inhérentes à l'étiquetage CE.	

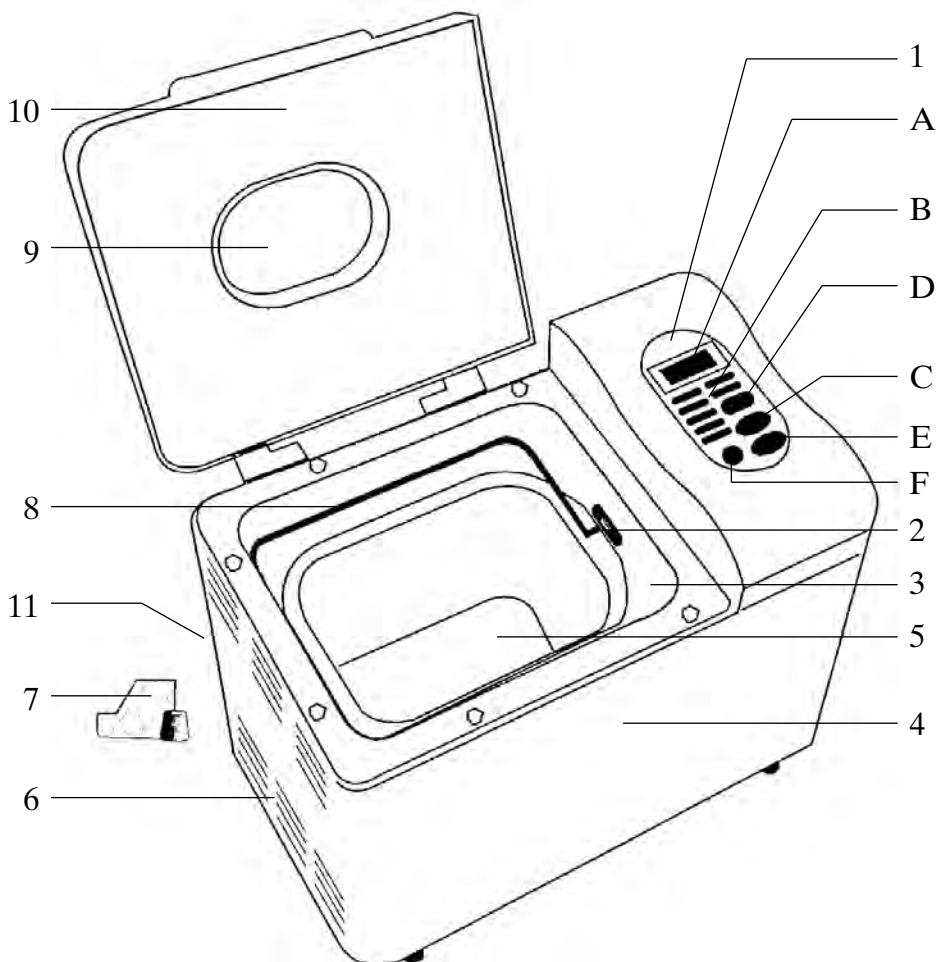
## IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

**Avant d'utiliser cette machine à pain, veuillez lire attentivement les instructions ci-après.**

- La surface du boîtier et les sorties de vapeur ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement. Ne touchez aucune des parties chaudes de l'appareil. **Retirez le pain à l'aide d'un torchon isolant ou de gants de cuisinier.**
- Cette machine à pain doit être branchée sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique.
- Les enfants, n'étant pas conscients des dangers inhérents à l'utilisation d'appareils électriques, doivent être tenus à l'écart de ceux-ci.
- Respectez une distance minimum de 10 cm entre l'appareil et les murs ou tout autre objet. N'installez et n'utilisez pas l'appareil à proximité ou en dessous de tout objet suspendu tel que rideaux ou de tout autre matériau inflammable et ne posez aucun objet sur l'appareil pendant que celui-ci est en marche.
- Installez toujours l'appareil sur une surface de travail plane et thermorésistante. Ne laissez ni l'appareil ni le cordon d'alimentation toucher une surface chaude ou entrer en contact avec une source de chaleur quelconque (par exemple: plaques de cuisson ou flamme).
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci, ou son cordon d'alimentation, vous paraît endommagés.
- Eteignez toujours l'appareil et retirez la fiche de la prise murale après utilisation et également:
  - en cas de mauvais fonctionnement pendant l'utilisation,
  - avant de retirer le moule à pain,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon; tirez toujours sur la fiche. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation; veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil et tenez-le à l'écart de tout bord tranchant.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie ni à l'humidité et ne l'utilisez pas en plein air ou sur une surface mouillée. Assurez-vous toujours qu'il est à l'abri de toute éclaboussure. N'immergez **jamais** dans l'eau la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même.
- Cette machine à pain a été conçue uniquement pour un usage domestique et non pas pour une utilisation professionnelle.
- N'utilisez cet appareil à aucune fin autre que celles décrites dans le présent manuel.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant risque d'endommager l'appareil et d'entraîner des blessures corporelles.
- Ne touchez aucun élément en mouvement pendant que l'appareil est en marche. N'insérez pas la main ou les doigts dans l'appareil sans que celui-ci ne soit débranché de la prise murale et ait complètement refroidi.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.
- Conservez ce manuel d'instructions pour toute consultation ultérieure.

## Votre machine à pain

1.	Tableau de bord	2.	Clip de sécurité
		3.	Cuve
A	Ecran LED	4.	Boîtier
B	Témoin de programme	5.	Moule à pain
C	Touche Menu	6.	Ouvertures d'aération
D	Touche Minuterie	7.	Crochet pétrisseur
E	Touche de réglage du degré de cuisson	8.	Poignée du moule à pain
F	Touche de Démarrage/Arrêt de programme	9.	Hublot d'observation
		10.	Couvercle
		11.	Commutateur marche/arrêt (au dos de l'appareil)




## Tableau de bord

### A Ecran LED

L'écran LED affiche la durée du programme et, pendant 2 secondes, le numéro de programme ainsi que le réglage du degré de cuisson du programme en cours. Un programme actif est signalé par le clignotement continu des deux points de l'affichage du temps.

*Exemple:*

Dans le cas présent, le programme RAPIDE a été choisi à l'aide de la touche . Pendant environ 2 secondes, l'écran affiche: 2 P indiquant programme 2, (RAPIDE), et réglage de degré de cuisson P (MOYEN), suivi de la durée du programme: 2: 20. La durée totale du programme est de 2 heures 20 minutes.


### B Témoin de programme

Le programme sélectionné est indiqué par un affichage LED.

### C Menu

Le menu vous permet de sélectionner 8 programmes différents:

MENU	1 Normal	2 Rapide	3 Gâteaux	4 Pain blanc/ Croustillant	5 Biscuits, pâtisserie	6 Pain complet	7 Pâte	8 Cuisson
1ère phase de pétrissage	10 min	10 min	10 min	18 min	14 min	10 min	20 min	-
1ère phase de levage	20 min	5 min	5 min	40 min	-	25 min	-	-
2ème phase de pétrissage	15 min	15 min	20 min	22 min	-	20 min	-	-
2ème phase de levage	20 min	-	30 min	20 min	-	30 min	20 min	-
Phase de pétrissage - courte (Mise en forme)	30 sec	-	30 sec	30 sec	-	30 sec	30 sec	-
Dernière phase de levage	55 min	55 min	55 min	65 min	41 min	70 min	50 min	-
Cuisson	60 min	55 min	50 min	65 min	55 min	65 min	-	60 min
Durée totale du programme	3:00	2:20	2:50	3:50	1:50	3:40	1:30	1:00
Signal sonore pour l'ajout d'ingrédients	après 40 min	après 25 min	-	après 75 min	-	après 50 min	-	-
Affichage pendant le signal sonore	2:20	1:55	-	2:35	-	2:50	-	-

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le programme désiré soit affiché par le témoin de



programme LED (B) et à l'écran LED (A).

## D Minuterie

Le démarrage des programmes peut être différé à l'aide de la minuterie, leur permettant ainsi de terminer jusqu'à 13 heures plus tard.

*Exemple:*

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

- Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche .
- Appuyez sur la touche  approprié jusqu'à ce que l'écran affiche une durée totale de 11 H 30.
- Ajoutez les ingrédients en suivant les instructions figurant à la section 'Fonctionnement'. Évitez tout contact entre la levure et les liquides ou le sel.
- N'utilisez pas la minuterie si la recette nécessite l'emploi d'ingrédients périssables tels qu'oeufs, lait frais ou fruits. La fonction minuterie est également inadaptée aux recettes nécessitant l'addition d'ingrédients quelconques (tels que noix, grains ou fruits secs) pendant la seconde phase de pétrissage.

## E Cuisson


Les programmes de cuisson permettent le pré-réglage du degré de cuisson souhaité; trois réglages sont possibles. Outre le numéro de programme, le degré de cuisson sélectionné est aussi affiché à l'écran LED.

**L** = Peu cuit

**P** = Moyennement cuit

**H** = Bien cuit

## F DEMARRAGE/ARRET de programme

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

*Blocage des touches:*

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



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

## UTILISATION DE LA MACHINE A PAIN

### Votre nouvelle machine à pain vous permet de:

- faire du pain d'après des recettes variées, dont certaines figurent en annexe de ce manuel. Cette machine à pain vous permet également d'utiliser les mélanges prêts à l'emploi, disponibles dans le commerce, contenant jusqu'à 600 g d'ingrédients solides (pour un pain d'environ 1000 g).
- mélanger et pétrir la pâte à petits pains, à pizza etc., et laisser lever la pâte.

### **Autres instructions importantes**

- Utilisez toujours un torchon isolant ou des gants de cuisinier pour toucher l'appareil après la fin de la cuisson ou pour manier le pain fraîchement cuit.
- Seules les recettes dont la quantité de farine utilisée est d'environ 400 g à 600 g conviennent à cette machine à pain.  
Si la quantité de farine est inférieure au minimum, le pétrissage en profondeur de la pâte ne pourra être assuré. Egalement, toute quantité de farine au-delà du maximum risque de faire déborder la pâte du moule à pain.
- En cas d'interruption du courant en cours de fonctionnement d'une durée inférieure à 30 minutes, la cuisson reprendra automatiquement.
- Pendant le pétrissage, de la vapeur d'eau peut se condenser sur le hublot. Cette condensation disparaît toutefois pendant la phase de cuisson.
- Pour assurer la cuisson uniforme du pain, n'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.
- Après utilisation, laissez à la machine et au moule à pain le temps de se refroidir avant de les nettoyer soigneusement.
- Le moule à pain et le crochet pétrisseur sont recouverts d'un revêtement anti-adhésif. Pour éviter d'endommager ce revêtement, n'utilisez aucun objet métallique, dur, acéré ou pointu sur celui-ci.
- **Attention: toute utilisation à vide de la machine à pain risque de l'endommager** en provoquant la surchauffe du moule.

### **Attention**

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

### **PROGRAMMES**

#### **1 = NORMAL**

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

#### **2 = RAPIDE**

Convient à la cuisson de pains de froment légers à cuisson rapide. A cause de la phase de levage écourtée, les pains peuvent s'avérer plus petits.

#### **3 = GATEAUX**

De par leur teneur relativement élevée en sucre, les pâtes à base de levure sucrées ont



tendance à dorer plus rapidement; dans ce programme, la phase de cuisson est donc plus courte.

#### **4 = PAIN BLANC/CROUSTILLANT**

Convient à la pâte à PAIN BLANC/CROUSTILLANT typique, de couleur pâle.

#### **5 = BISCUITS, PATISserie**

Convient à la préparation de biscuits confectionnés à base de poudre à lever plutôt que de levure.

#### **6 = PAIN COMPLET**

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




#### **7 = 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.


#### **8 = CUISSON**






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

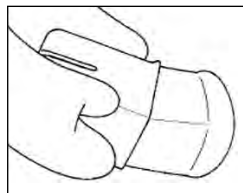
#### **AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE**

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

#### **FONCTIONNEMENT**

- Ouvrez le couvercle et retirez le moule à pain.
- Insérez le crochet pétrisseur dans sa douille, à l'intérieur du moule à pain.
- Pour un résultat optimal, versez en premier les liquides, suivis des ingrédients solides tels que la farine.
- Ajoutez la levure en dernier lieu. Lorsque vous utilisez la minuterie, veillez à éviter tout contact entre la levure et le sel ou les liquides.
- Remettez le moule à pain dans l'appareil. Vérifiez que le moule est solidement verrouillé en place. Avant de lancer le programme, fermez le couvercle et branchez la fiche sur une prise murale appropriée.
- Sélectionnez le programme de cuisson désiré à l'aide de la touche . Les programmes


- défilent à l'écran en pressant sur la touche.
- La touche  permet de présélectionner le degré de cuisson. Les réglages possibles sont les suivants: **P** – Cuisson moyenne, **H** – Bien cuit et **L** – Peu cuit. Cette fonction n'est pas disponible dans le programme PATE.
  - Pour un démarrage ultérieur, la durée totale du programme souhaitée doit être programmée à ce moment à l'aide des touches de .
  - Appuyez sur la touche  pour lancer le processus de pétrissage et/ou de cuisson.
  - Pendant la seconde phase de pétrissage des programmes NORMAL, RAPIDE, PAIN BLANC/CROUSTILLANT ET PAIN COMPLET, un signal sonore indique le moment d'ajouter les ingrédients supplémentaires, tels que fruits et noix. N'ouvrez pas le couvercle après cette seconde phase de pétrissage et attendez la fin du programme.
  - Lorsque le pain ou la pâte est prêt(e), un signal sonore multiple retentit et l'affichage du temps indique **0:00**. Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes minimum, puis ouvrez le couvercle.
  - Retirez soigneusement le moule à pain en utilisant un torchon isolant. Ne posez le moule à pain chaud sur aucune surface thermosensible. Si vous oubliez d'appuyer sur la touche  et d'ôter le pain, celui-ci sera automatiquement maintenu au chaud pendant 60 minutes environ, ceci afin d'éviter que la condensation ne se forme à l'intérieur du moule à pain.
  - Otez le pain de son moule. Pour décoller le pain, vous pouvez agiter doucement le moule. Si le crochet pétrisseur reste collé au pain, détachez-le soigneusement. Pour éviter d'endommager ou rayer le revêtement anti-adhésif, n'utilisez aucun objet métallique ou autrement inapproprié.  
Pour permettre à la base du pain de se refroidir de façon égale, placez le pain sur une grille appropriée. N'essayez pas de couper le pain tant qu'il n'est pas refroidi.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Attention: avant tout nettoyage de l'appareil, vérifiez que la fiche a été débranchée de la prise de courant** et que l'appareil est refroidi.  
N'immergez pas la machine à pain dans l'eau.
- Retirez le moule à pain de l'appareil et enlevez le crochet pétrisseur.  
Le moule à pain et le crochet pétrisseur peuvent être lavés à l'eau tiède savonneuse. N'utilisez aucun abrasif 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. N'essayez pas de forcer pour retirer le crochet.
- Pour éviter d'endommager le joint d'étanchéité de l'arbre d'entraînement, ne laissez pas tremper le moule à pain longtemps dans l'eau. **Ne lavez pas le moule à pain au lave-vaisselle.**
- L'intérieur du couvercle peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié. L'intérieur de l'appareil doit être nettoyé à l'aide d'un **chiffon doux sec**.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez aucun produit de nettoyage de four, produit abrasif ou concentré, ni vinaigre ou produit blanchissant.
- Avant de le ranger, assurez-vous toujours que l'appareil est froid et totalement sec.

## PROBLEMES COURANTS

1. *Le pain dégage une forte odeur.*  
Vérifiez le dosage de levure. Tout excès de levure provoque une odeur désagréable et entraîne le levage excessif du pain. Utilisez toujours des ingrédients frais.
2. *Le pain cuit est humide et présente une surface collante.*  
Otez le pain de l'appareil immédiatement après la cuisson, puis posez-le sur une grille pour lui permettre de se refroidir.
3. *Le programme sélectionné ne démarre pas après pression de la touche de démarrage.*  
Vérifiez que l'appareil est correctement branché au secteur.  
Si l'appareil reste chaud après le cycle précédent, un dispositif de sécurité automatique empêche la remise en marche. Dans ce cas, l'écran LED affiche **HHH** et un signal sonore continu retentit. Appuyez pendant 2 secondes sur la touche de , puis retirez le moule à pain contenant les ingrédients. Laissez refroidir la machine à pain pendant 20 minutes environ avant de tenter de lancer de nouveau le programme.
4. *Le pain a trop levé.*  
Réduisez la quantité de levure, d'eau ou de farine utilisée.
5. *Le pain n'a pas suffisamment levé.*  
Augmentez la dose de levure, d'eau ou d'édulcorant. Vérifiez que les ingrédients ont bien été ajoutés au moule à pain dans l'ordre préconisé: d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients solides et, en dernier lieu, la levure.  
**Remarque:** le pain de seigle et le pain complet à base de farine complète ont tendance à lever moins que le pain à base de farine de froment.
6. *La pâte s'affaisse après le démarrage de la phase de cuisson.*  
La pâte est trop légère. Réduisez légèrement les doses de liquides ou la dose de levure ou utilisez un programme à temps de levage plus court. Vous pouvez également essayer d'augmenter la dose de sel.
7. *La pâte est trop molle ou trop collante.*  
Essayez de rendre la pâte plus lisse en y ajoutant une cuillerée de farine pendant le pétrissage.
8. *La pâte est très difficile à pétrir.*  
Ajoutez une cuillerée d'eau pendant le pétrissage.

## Recettes

### Pain au froment

#### Ingrédients:

1 1/2 c.à.c.	de levure de boulanger en poudre
360 g	de farine de froment type 1050
240 g	de farine de froment type 405
2 c.à.c.	de sel
2 c.à.c.	de miel ou sirop de sucre
2 c.à.c.	de poudre de levain
400 cl	d'eau

*Programme:* NORMAL

*Cuisson:* H (bien cuit)

### Pain au fromage

#### Ingrédients:

1 1/2 c.à.c.	de levure de boulanger en poudre
300 g	de farine de froment type 550
300 g	de farine de seigle type 1150
2 c.à.c.	de sel
1 c.à.c.	de sucre
24 cl	d'eau
18 cl	de babeurre
60 g	de parmesan

*Programme:* NORMAL

*Cuisson:* H (bien cuit)

Le fromage est ajouté après le signal sonore.

### Pain aux oignons

#### Ingrédients:

1 c.à.c.	de levure de boulanger en poudre
360 g	de farine de froment type 405
240 g	de farine de seigle type 1150
2 c.à.c.	de sel
1 c.à.c.	de sucre
18 cl	d'eau
20 cl	de babeurre
50 g	d'oignons

*Programme:* PAIN BLANC/  
CROUSTILLANT

*Cuisson:* P (moyenne)

Les oignons grillés sont ajoutés après le signal sonore.

### Pain de seigle – complet - froment

#### Ingrédients:

2 c.à.c.	de levure de boulanger en poudre
300 g	de farine de froment type 1050
300 g	de farine de seigle complet
1 1/2 c.à.c.	de sel
1 c.à.c.	de sucre
40 cl	d'eau
3 c.à.s.	de poudre de levain

*Programme:* PAIN COMPLET

*Cuisson:* H (bien cuit)

### **Pain de froment et de seigle aux graines de soja**

#### *Ingrédients:*

1½ c.a.c.	de levure de boulanger en poudre
300 g	de farine de froment type 550
260 g	de farine de seigle type 1150
2 c.a.c.	de sel
1½ c.a.c.	de sucre
21 cl	d'eau
19 cl	de babeurre
1 c.a.s.	de poudre de levain
40 g	de graines de soja
1 c.a.c.	d'épices à pain

*Programme:* NORMAL

*Cuisson:* P (moyenne)

Les graines de soja sont ajoutées après le signal sonore.

### **Pain aux fruits**

#### *Ingrédients:*

1½ c.à.c.	de levure de boulanger en poudre
310 g	de farine de froment type 550
290 g	de farine de seigle type 1150
2 c.à.c.	de sel
1 c.à.c.	de sucre
40 cl	de jus de pamplemousse

*Programme:* NORMAL

*Cuisson:* H (bien cuit)

### **Pain au froment**

#### *Ingrédients:*

1½ c.à.c.	de levure de boulanger en poudre
290 g	de farine de froment type 550
310 g	de farine de froment type 1050
2 c.à.c.	de sel
1 c.à.c.	de sucre
1 c.à.s.	de poudre de levain
28 cl	de babeurre
16 cl	de lait

*Programme:* NORMAL

*Cuisson:* P (moyenne)

### **Pain au froment et de seigle**

#### *Ingrédients:*

1½ c.à.c.	de levure de boulanger en poudre
300 g	de farine de froment type 550
300 g	de farine de seigle type 1150
2 c.à.c.	de sel
1 c.à.c.	de sucre
30 cl	d'eau
150 g	de yaourt naturel à 3,5% m.g.
2 c.à.c.	de poudre de levain

*Programme:* NORMAL

*Cuisson:* P (moyenne)

### **Pain blanc**

#### *Ingrédients:*

1 c.à.c.	de levure de boulanger en poudre
520 g	de farine de froment type 405
2½ c.à.s.	de sucre
2 c.à.c.	de sel
2 c.à.s.	de beurre
20 cl	de lait
16 cl	d'eau

*Programme:* PAIN BLANC/  
CROUSTILLANT

*Cuisson:* P (moyenne)

## **Pain au son d'avoine**

### *Ingrédients:*

1 c.a.c.	de levure de boulanger en poudre
360 g	de farine de froment type 550
110 g	de son de flocons d'avoine
1½ c.a.s.	de sucre
2 c.a.c.	de sel
2 c.a.s.	de beurre
39 cl	de lait

*Programme:* PAIN COMPLET

*Cuisson:* P (moyenne)

## **Pain au son**

### *Ingrédients:*

1 c.a.c.	de levure de boulanger en poudre
450 g	de farine de froment type 550
12,5 cl	de son de blé
2 c.a.s.	de sucre
2 c.a.s.	de lait en poudre
2 c.a.c.	de sel
2 c.a.s.	de beurre
38 cl	d'eau

*Programme:* NORMAL

*Cuisson:* P (moyenne)

## **Mélanges prêts à l'emploi, disponibles dans le commerce**

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

- Dans le moule, versez jusqu'à 600 g de mélange ainsi que la quantité requise de levure de boulanger en poudre. En fonction des ingrédients, il est possible que la moitié du mélange seulement soit utilisée à la fois.
- Ajoutez la quantité de liquide correspondante.

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

## **Pâte à Pizza**

### *Ingrédients:*

2 c.à.c.	levure de boulanger en poudre
400 g	farine de froment type 550
2 c.à.c.	sel
1 c.à.c.	sucre
3 c.à.s.	huile d'olive
23 cl	eau

*Programme:* PATE

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

## **Informations complémentaires concernant les recettes**

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

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

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

La machine à pain a été conçue pour réaliser des recettes dont la teneur en farine ne dépasse pas 600 g. Pour empêcher la pâte de déborder du moule et lui assurer un pétrissage convenable, voire parfait, ne

dépassez pas ces limites.

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

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

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

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

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

#### **Abréviations:**

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

1/2 c.à.c. = demi-cuillerée à café

C.à.s. = cuiller à soupe (cuiller à doser: 1 C.À.S) = 15 ml

g = Gramme

cl = Centilitre

Gobelet gradué: 1 gobelet = 25 cl

#### **GARANTIE**

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

**INHOUD**

Technische specificaties	40
Belangrijke veiligheidsinstructies	41
De broodmachine	42
Bedieningspaneel	43
Gebruik van de broodmachine	44
Programmeerbare functies	45
Voor het eerste gebruik	46
Gebruiksaanwijzing	46
Onderhoud en schoonmaken	47
Typische problemen	47
Recepten	48
Aanvullende recepteninformatie	51

**TECHNISCHE SPECIFICATIES**

Model nr:	BM 3987
Voltagegebruik:	230 V~, 50 Hz
Vermogen:	715 W (max. warmteopbrengst 610 W, motorvermogen 105 W)
Bakcapaciteit:	600 g bloem voor een 1000g brood
Afmetingen:	39 cm (L) x 27 cm (D) x 31 cm (H)
Gewicht:	7.95 kg
Tijd klok:	Voor te programmeren tot 13 uur
Programmeerfuncties:	8
Accessoires:	Maatbeker en maatlepel
Dit product komt overeen met de bindende voorschriften voor CE-etikettering.	



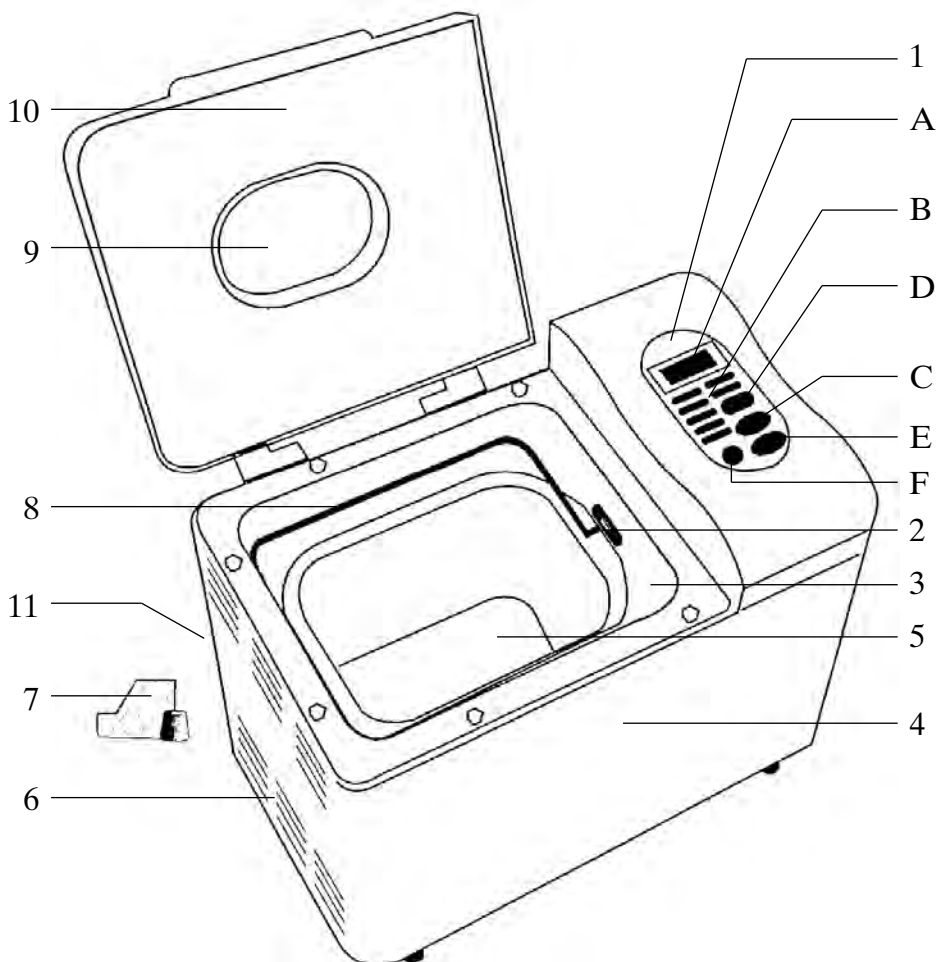
## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- De buitenkant van de behuizing en de stoomuitlaten worden heet tijdens gebruik. Raak geen hete delen van het apparaat aan. **Gebruik altijd pannenlappen of geschikte ovenhandschoenen als men het brood verwijdert.**
- Deze broodmachine 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.
- 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 10 cm tussen het apparaat en de muur of andere objecten. Plaats of gebruik het apparaat nooit onder of dichtbij overhangende objecten zoals gordijnen of andere brandbare materialen en plaats nooit objecten op het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Plaats de unit op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Zorg er voor dat het apparaat of het snoer nooit in aanraking komt met hete oppervlaktes of andere hittebronnen (b.v. ovenplaten of open vuur).
- Gebruik het apparaat niet wanneer het snoer of het apparaat tekenen van beschadiging vertoont.
- Schakel de broodmachine na gebruik altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact, en ook:
  - in geval van storing tijdens het gebruik,
  - als het bakblik wordt verwijderd,
  - tijdens het reinigen 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.
- Stel het apparaat nooit bloot aan regen of vochtigheid en gebruik het apparaat nooit buiten of op een natte ondergrond. Zorg ervoor dat het apparaat goed beschermd is tegen waterdruppels. Dompel **nooit** de stekker, het snoer of het apparaat onder water.
- Deze broodmachine is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor commercieel gebruik.
- 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 de netspanning en volledig afgekoeld is.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor latere referentie.

## De broodmachine

1.	Bedieningspaneel	2.	Veiligheidshouder klip
		3.	Bakruimte
A	LED-aanduiding	4.	Behuizing
B	Programma-indicator	5.	Bakblik
C	Menu	6.	Luchtuitlaten
D	Tijdklok	7.	Deeghaak
E	Bediening bruiningsgraad	8.	Handgreep bakblik
F	Start / Stop	9.	Kijkvenster
		10.	Deksel
		11.	Aan/uit-schakelaar (aan de achterzijde van het apparaat)



## Bedieningspaneel

### A LED-aanduiding

De LED-aanduiding geeft de looptijd van de programma's weer en gedurende twee seconden het programmanummer als ook de instelling voor de bruiningsgraad van het lopende programma.

*Voorbeeld:*

In dit geval is het programma voor SNEL. De LED-aanduiding laat gedurende 2 seconden **2 P** voor programma 2, (SNEL), en de instelling voor de bruiningsgraad **P** (MEDIUM), gevolgd door de looptijd van het programma: 2:20.

De totale tijd van het programma is 2 uur en 20 minuten.


### B Programma-indicator display

Het geselecteerde programma wordt weergegeven door een LED-aanduiding.

### C Menu

Het menu heeft 8 verschillende programma's om van te kiezen:

MENU	1 Standaard	2 Snel	3 Cake	4 Witbrood/ Frans brood	5 Koekjes	6 Volkoren- brood	7 Deeg	8 Bakken
1ste Kneefase	10 min.	10 min.	10 min.	18 min.	14 min.	10 min.	20 min.	-
1ste Rijfase	20 min.	5 min.	5 min.	40 min.	-	25 min.	-	-
2de Kneefase	15 min.	15 min.	20 min.	22 min.	-	20 min.	-	-
2de Rijfase	20 min.	-	30 min.	20 min.	-	30 min.	20 min.	-
2de Korte Kneefase (doorslaan)	30 sec.	-	30 sec.	30 sec.	-	30 sec.	30 sec.	-
Laatste rijfase	55 min.	55 min.	55 min.	65 min.	41 min.	70 min.	50 min.	-
Bakken	60 min.	55 min.	50 min.	65 min.	55 min.	65 min.	-	60 min.
Programma looptijd	3:00	2:20	2:50	3:50	1:50	3:40	1:30	1:00
Piepsignaal voor het toevoegen van ingrediënten	na 40 min.	na 25 min.	-	na 75 min.	-	na 50 min	-	-
LED-aanduiding tijdens piepsignaal	2:20	1:55	-	2:35	-	2:50	-	-



Blijf op de -toets drukken totdat het gewenste programma wordt weergegeven in de aanduiding van de programma-indicator (B) en in de LED-aanduiding (A).

## D Tijklok

De programma's kunnen tot maximaal 13 uur voorgeprogrammeerd worden, wat inhoudt dat het geselecteerde programma 13 uur later afgewerkt kan zijn.

*Voorbeeld:*

Men wil het programma om 20.00 uur 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 -toets om het gewenste programma te kiezen.
- Druk op de -toets totdat de LED-aanduiding 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 gebruikt 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 aan het deeg (b.v. noten, graan of gedroogd fruit).

## E Bruinen


Bij de bakprogramma's kunt u uw voorkeur aangeven voor de gewenste bruiningsgraad. U kunt kiezen uit drie verschillende instellingen. Behalve het programmanummer wordt het geselecteerde bruiningsniveau weergegeven op de LED-aanduiding.

**L** = Licht


**P** = Medium

**H** = Donker

## F -toets

De -toets begint of beëindigt een programma. De voortdurend knipperende dubbele punt in het LED geeft aan dat het programma geactiveerd is.

*Bescherming tegen verkeerd instellen:*

Wanneer een programma gestart is, worden alle andere bedieningsknoppen geblokkeerd totdat het volledige bakproces klaar is, of tot men de  knop voor minimaal 2 seconden indrukt.

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

## GEBRUIK VAN DE BROODMAKER

### Met deze nieuwe broodmachine kunt u:

- brood bakken met behulp van verschillende recepten, sommige kunnen gevonden worden in de bijlage van deze gebruiksaanwijzing. Tevens kan men deze broodmachine gebruiken voor kant-en-klare broodmix tot een gewicht van 600 g voor vaste ingrediënten (voor een brood van ongeveer 1000 g).
- Het apparaat mixt, kneedt 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 400 g – 600 g mogen gebruikt worden voor deze broodmachine. Wanneer de bloeminhoud onder dit minimum valt, kan het goed kneden van het deeg niet gegarandeerd worden. Teveel bloem kan als gevolg hebben dat het deeg over de rand van het bakblik rijst.
- Wanneer de stroom minder dan 30 minuten uitvalt, zal het bakproces automatisch verder gaan vanaf het punt van onderbreking.
- Tijdens het kneedproces kan het kijkvenster beslaan met condens. Deze condens zal verdwijnen tijdens de bakfase.
- Om te zorgen dat het brood gelijkmatig gebakken wordt moet men het deksel nooit openen tijdens het bakproces.
- Laat de broodmachine en het bakblik na gebruik goed afkoelen voordat men deze gaat schoonmaken.
- Het bakblik 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 gebruik van de broodmachine als deze leeg is, kan schade veroorzaken aan het apparaat** door oververhitting van het lege bakblik.

### **Let op**

- In het geval dat er rook uit de bakruimte komt, moet men ervoor zorgen dat het deksel goed gesloten blijft en de stekker onmiddellijk uit het stopcontact verwijderd wordt. Probeer onder geen beding de vlammen of het smeulende deeg te doven met water. Rook kan veroorzaakt worden doordat het deeg over de rand van de bakblik rijst en in aanraking komt met de verwarmingselementen. 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. vloerbedeking). Zorg ervoor dat het apparaat op een harde vlakke ondergrond geplaatst is. Zorg ervoor dat het apparaat niet om kan vallen.
- Raak nooit de metalen behuizing, de stoomuitlaten aan de achterkant van het apparaat of het kijkvenster in de deksel aan: deze worden zeer heet tijdens gebruik.
- Zorg dat, voordat de broodmachine wordt schoongemaakt, de broodmachine is uitgeschakeld, de stekker uit het stopcontact is en het apparaat volledig is afgekoeld.

## **PROGRAMMEERFUNCTIES**

### **1 = STANDAARD**

Dit programma wordt het meest gebruikt en is geschikt voor brood met een hoog volkorenbloemgehalte.

### **2 = SNEL**

Geschikt voor het snel bakken van licht tarwebloembrood. Vanwege de kortere rijfsfase, kunnen de broden een beetje kleiner uit het apparaat komen.

### **3 = CAKE**

Zoet gistdeeg bruint sneller vanwege het hoge suikergehalte; de bakfase in dit programma is daarom korter.

### **4 = WIT BROOD/FRANS BROOD**

Geschikt voor typisch licht deeg (wit brood/Frans brood).

## 5 = KOEKJES, TAART

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

## 6 = VOLKORENBROOD

In vergelijking met de STANDAARD-instelling, heeft dit programma extra rijs- en bakfases, omdat het deeg voor brood met een hoog rogge- of volkorenbloemgehalte minder sterk zal rijzen dan tarwebloem.




## 7 = DEEG

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





## 8 = BAKKEN



Geschikt voor het bakken van deeg (b.v. deeg dat met het DEEG-programma van te voren geknead is). In dit geval kan de rijsfase aangepast worden aan het soort deeg dat voor het BAK-programma gestart is.

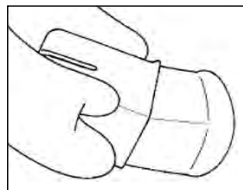
### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

### GEBRUIK

- Open het deksel en verwijder het bakblik.
- Plaats de deeghaak in de houder in het bakblik.
- Voeg voor het beste resultaat eerst de vloeistoffen toe gevolgd door de vaste ingrediënten zoals bloem.
- Voeg als laatste de gist toe. Zorg ervoor dat de gist niet in aanraking komt met het zout of de vloeistoffen wanneer men de tijd klok gebruikt.
- Plaats het bakblik in het apparaat; zorg ervoor dat deze op de juiste wijze in het apparaat wordt geplaatst. Voordat men het programma start moet men het deksel sluiten, de stekker in het stopcontact steken en het apparaat aanschakelen.
- Gebruik de  knop om het gewenste bakprogramma te kiezen. Elke keer wanneer de knop wordt ingedrukt zal de LED veranderen naar het volgende programma in de opgegeven volgorde.
- Met gebruik van de  bedieningsknop, kan het gewenste niveau van bruinen voorgeselecteerd worden. De volgende standen zijn beschikbaar: **P** - Medium, **H** - Donker en **L** - Licht. Deze functie is niet van toepassing bij het DEEG-programma.
- Wanneer men het programma wil starten met de tijd klok kan men de gewenste looptijd instellen met behulp van de -toetsen.
- Druk op de -toets om het kneden en/of bakken te beginnen.

- Tijdens de tweede kneedfase in de programma's STANDAARD, SNEL, WITBROOD en VOLKOREN geeft een piepsignaal aan dat de extra ingrediënten zoals fruit en noten kunnen worden toegevoegd aan het deeg. Open het deksel nooit tijdens tweede kneedfase maar wacht tot het programma is afgewerkt.
- Wanneer het brood of deeg klaar is, is een dubbel piepsignaal hoorbaar en de tijd klok laat **0:00** zien. Druk op de  -toets voor tenminste 2 seconden en open het deksel
- Verwijder voorzichtig het bakblik met gebruik van pannenlappen. Plaats het hete bakblik niet op een hittegevoelige ondergrond. Wanneer men vergeet om de  -toets in te drukken en het brood te verwijderen, zal het automatisch warm gehouden worden gedurende een periode van 60 minuten. Dit om te voorkomen dat er condens ontstaat in het bakblik.
- Verwijder het brood uit het bakblik. Om het brood los te maken moet men het bakblik 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 plaatsen. Probeer niet het brood te snijden voordat het is afgekoeld.




## ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

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

## TYPISCHE PROBLEMEN

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 teveel rijzen. Gebruik altijd verse ingrediënten.
2. *Het gebakken brood is nat en voelt plakkerig aan.*  
Verwijder het brood onmiddellijk uit 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 en is aangeschakeld. Wanneer het apparaat nog niet is afgekoeld na het laatste gebruik zal een automatische veiligheidsschakelaar ervoor zorgen dat het apparaat niet start. In dit geval zal in de LED-aanduiding de letters **HHH** zichtbaar zijn en een ononderbroken piepsignaal is hoorbaar. Druk twee seconden de -toets in en verwijder het bakblik met de ingrediënten van het apparaat. Laat de broodmachine ongeveer 20 minuten afkoelen met het deksel open voordat men het programma weer probeert te starten.
4. *Het brood is te hoog gerezen.*  
 Verminder de gebruikte hoeveelheid gist, water of bloem.
5. *Het brood is niet hoog genoeg gerezen.*  
 Verhoog de hoeveelheid gist, water of zoetmakers. Zorg dat de ingrediënten in de juiste volgorde aan het bakblik toegevoegd worden: eerst de vloeibare ingrediënten gevolgd door de vaste ingrediënten en daarna de gist. Let op: brood gemaakt van rogge- of volkorenbloem zal minder rijzen dan brood gemaakt van tarwebloem.
6. *Nadat het bakproces gestart is, zakt het deeg in elkaar.*  
 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 verhogen
7. *Het deeg is te zacht of te plakkerig.*  
 Het deeg kan verbeteren wanneer er tijdens het kneden een volle lepel met bloem wordt toegevoegd.
8. *Het deeg is erg moeilijk te kneden.*  
 Voeg een lepel water toe aan het kneedproces.

## Recepten

### Volkoren-tarwebroodbrood

#### Ingrediënten:

1½ tl	droge gist
360 g	Volkorenbloem type 1050
240 g	Volkorenbloem type 405
2 tl	Zout
2 tl	Honing of suikerbietenstroop
2 tl	Zuurdeegpoeder van zuurdeeg
400 ml	Water

*Programma:* STANDAARD

*Bruinen:* H (Donker)

### Kaasbrood

#### Ingrediënten:

1½ tl	Droge gist
300 g	Volkorenbloem type 550
300 g	Roggebloem type 1150
2 tl	Zout
1 tl	Suiker
240 ml	Water
180 ml	Karnemelk
60 g	Fijngeraspte Emmentaler kaas

*Programma:* STANDAARD

*Bruinen:* H (Donker)

De kaas moet toegevoegd worden na het piepsignaal.



## **Uienbrood**

### *Ingrediënten:*

1 tl	Droge gist
360 g	Volkorenbloem type 405
240 g	Roggebloem type 1150
2 TL	Zout
1 TL	Suiker
180 ml	Water
200 ml	Karnemelk
50 g	Gebakken uitjes

*Programma:* WITBROOD

*Bruinen:* P (Medium)

De gebakken uitjes moeten toegevoegd worden na het piepsignaal.

## **Rogge-volkoren-tarwebrood**

### *Ingrediënten:*

2 tl	Droge gist
300 g	Volkorenbloem type 1050
300 g	Rogge-volkorenbloem
1½ tl	Zout
1 tl	Suiker
400 ml	Water
3 el	Zuurdeegpoeder van zuurdeeg

*Programma:* VOLKORENBROOD

*Bruinen:* H (Donker)

## **Bruin- en roggebrood met sojaadjes**

### *Ingrediënten:*

1½ tl	Droge gist
300 g	Volkorenbloem type 550
260 g	Roggebloem type 1150
2 tl	Zout
1½ tl	Suiker
210 ml	Water
190 ml	Karnemelk
1 el	Zuurdeegpoeder van zuurdeeg
40 g	Sojaadjes
1 tl	Broodkruiden

*Programma:* STANDAARD

*Bruinen:* P (Medium)

De sojaadjes moeten toegevoegd worden na het piepsignaal.

## **Fruitbrood**

### *Ingrediënten:*

1½ tl	Droge gist
310 g	Volkorenbloem type 550
290 g	Rogge bloem type 1150
2 tl	Zout
1 tl	Suiker
400 ml	Grapefruitsap

*Programma:* STANDAARD

*Bruinen:* H (Donker)

## **Volkoren-tarwebrood**

### *Ingrediënten:*

1½ tl	Droge gist
290 g	Volkorenbloem type 550
310 g	Volkorenbloem type 1050
2 tl	Zout
1 tl	Suiker
1 el	Zuurdeegpoeder van zuurdeeg
280 ml	Karnemelk
160 ml	Melk

*Programma:* STANDAARD

*Bruinen:* P (Medium)

## Tarwe- en roggebrood

### Ingrediënten:

1½ tl	Droge gist
300 g	Volkorenbloem type 550
300 g	Roggebloem type 1150
2 tl	Zout
1 tl	Suiker
300 ml	Water
150 g	Natuurlijke gewone yoghurt, 3,5% vetgehalte
2 tl	Zuurdeegpoeder van zuurdeeg

*Programma:* STANDAARD

*Bruinen:* P (Medium)

## Volkoren-tarwebrood

### Ingrediënten:

1 tl	Droge gist
520 g	Volkoren bloem type 405
2½ el	Suiker
2 tl	Zout
2 el	Boter
200 ml	Melk
160 ml	Water

*Programma:* WITBROOD

*Bruinen:* P (Medium)

## Havervlokken zemelen brood

### Ingrediënten:

1 tl	Droge gist
360 g	Volkorenbloem type 550
110 g	Havervlokken zemelen
1½ el	Suiker
2 tl	Zout
2 el	Boter
390 ml	Melk

*Programma:* VOLKOREN

*Bruinen:* P (Medium)

## Zemelenbrood

### Ingrediënten:

1 tl	Droge gist
450 g	Volkorenbloem type 550
½ kopje	Tarwezemelen
2 el	Suiker
2 el	Melkpoeder
2 tl	Zout
2 el	Boter
380 ml	Water

*Programma:* STANDAARD

*Bruinen:* P (Medium)

## Kant-en-klare broodmix

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

- Plaats tot op 600 g van de kant-en-klare mix en de juiste hoeveelheid droge gist in het bakblik. Afhangelijk van de inhoud kan het zijn dat maar de helft van de kant-en-klare mix gebruikt kan worden.
- Voeg de juiste hoeveelheid vloeistof toe.

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

## Pizzadeeg

### Ingrediënten:

2 tl	Droge gist
400 g	Volkoren bloem type 550
2 tl	Zout
1 tl	Suiker
3 el	Olijfolie
230 ml	Water

*Programma:* DEEG

- Wanneer het programma klaar is, verwijdert men het deeg uit het bakblik.
- Smeer een bakplaat in met olijfolie en spreid het deeg uit met een deegroller.
- Laat het deeg ongeveer 30 minuten bij

- kamertemperatuur rijzen.
- Plaats nu naar keuze de ingrediënten voor de vulling op het pizzadeeg en bak het 15-25 minuten op 200 °C in een voorverwarmde bakoven totdat de kaas gesmolten en gelijkmatig verspreid is en het deeg bruin is aan de randen.

### **Aanvullende recepteninformatie**

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

Afhankelijk van uw eigen smaak kan men b.v. tarwekiemen, zonnebloempitten, kruiden, karwijzaadjes, gemalen peper, gemalen noten, muesli en fijn gesneden blokjes spek enz toevoegen.

Deze ingrediënten mogen toegevoegd worden na het piepsignaal, nadat de tweede kneedfase is begonnen, maar alleen voor de volgende programma's: STANDAARD, SNEL, WITBROOD, en VOLKOREN BROOD.

De broodmachine is ontworpen voor het verwerken van recepten met een bloeminhoud tot maximaal 600 g. Dit om te voorkomen dat het deeg over de rand van de bakblik rijst en om te zorgen dat het deeg goed gekneet wordt. 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 de smaak valt na de eerste keer, probeer het te veranderen zoals wordt beschreven in de sectie 'Typische problemen'.**

### **Afkortingen:**

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

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

g = Gram

ml = Milliliter

Maatbeker 1 kop = 250 ml

### **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	52
Instrucciones importantes de seguridad	53
Su fabricante de pan	54
Panel de control	55
Utilización del fabricante de pan	56
Programas de funcionamiento	57
Antes de la utilización por vez primera	58
Funcionamiento	58
Limpieza y cuidado	59
Problemas típicos	60
Recetas	61
Garantía	64

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Núm. de modelo:	BM 3987
Voltaje de funcionamiento:	230 V~, 50 Hz
Consumo total de energía:	715 W (máx potencia de salida 610 W, motor clasificado en 105 W)
Capacidad de utilización:	600g de harina para un pan de 1000g
Dimensiones aproximadas:	39 cm (Ancho) x 27 cm (Fondo) x 31 cm (Alto)
Peso de unidad:	7.95 kg
Programas de funcionamiento:	Pre-programable hasta 13 horas
Funciones de los programas:	8
Accesorios:	Taza de medición y cuchara de medición
Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.	

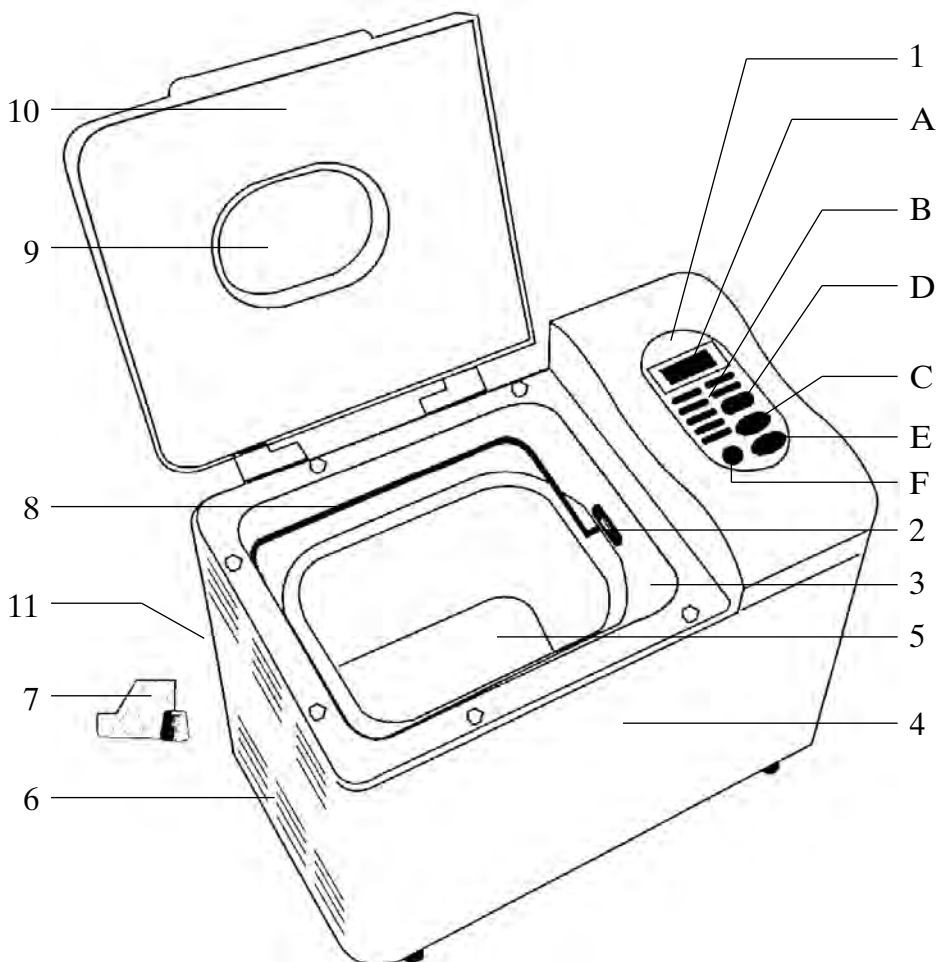
## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**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.
- 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 10 cm entre el aparato y las paredes u otros objetos. No utilice ni coloque este aparato cerca de objetos tales como cortinas o materiales inflamables. Tampoco coloque ningún objeto encima del aparato.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie nivelada, resistente al calor. No permita que el aparato ni el cable eléctrico estén en contacto con ninguna fuente de calor (placas eléctricas o llamas).
- No haga funcionar el aparato si en la carcasa o en el cable se ve cualquier indicio de desperfectos.
- Apague siempre el fabricante de pan después de su utilización y desenchúfelo de la toma de pared, también 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 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 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	Indicador de programa	5.	Bandeja de cocción del pan
C	Menú	6.	Orificios para el vapor
D	Temporizador	7.	Gancho para la masa
E	Control del dorado	8.	Asa de la bandeja
F	Inicio / Parar	9.	Ventana de observación
		10.	Tapa
		11.	Interruptor de Encendido/Apagado (en la parte posterior del aparato)




## Panel de control

### A Display LED

El display LED muestra el tiempo de funcionamiento del programa y, durante 2 segundos, el número del programa así como el ajuste de control del dorado para el programa actualmente en activo. Un programa en activo quedará indicado por dos puntos continuamente intermitentes en el display del tiempo.

*Ejemplo:*

En este caso, se ha seleccionado el programa RÁPIDO a través del botón . Durante aprox. 2 segundos, el display mostrará: **2 P** por el programa 2, (RÁPIDO/), y el ajuste del control del dorado **P** (MEDIUO, seguido del tiempo de funcionamiento del programa: 2: 20 (el tiempo total de funcionamiento del programa es 2 horas y 20 minutos.


### B Display indicador del programa

El programa seleccionado será indicado en el display LED.

### C Menú

El menú le permite seleccionar entre 8 programas distintos:

Programa	1 Normal	2 Rápido	3 Pateles	4 Pan blanco/ baguette	5 Galletas, pastas	6 Integral	7 Masa	8 Cocción
1ª fase de amasado	10 min.	10 min.	10 min.	18 min.	14 min.	10 min.	20 min.	-
1ª fase de aumento de masa	20 min.	5 min.	5 min.	40 min.	-	25 min.	-	-
2ª fase de amasado	15 min.	15 min.	20 min.	22 min.	-	20 min.	-	-
2ª fase de aumento de masa	20 min.	-	30 min.	20 min.	-	30 min.	20 min.	-
2ª fase breve de revolver	30 seg.	-	30 seg.	30 seg.	-	30 seg.	30 seg.	-
Última fase de aumento de masa	55 min.	55 min.	55 min.	65 min.	41 min.	70 min.	50 min.	-
Cocción	60 min.	55 min.	50 min.	65 min.	55 min.	65 min.	-	60 min.
Tiempo de funcionamiento del programa	3:00	2:20	2:50	3:50	1:50	3:40	1:30	1:00
Señal acústica para añadir ingredientes	después de 40 min.	después de 25 min.	-	después de 75 min.	-	después de 50 min	-	-
Display duante la señal acústica	2:20	1:55	-	2:35	-	2:50	-	-



Pulse la tecla  reiteradamente hasta que aparezca mostrado el programa necesario en el display indicador del programa (B) y en el display LED (A).

## D Temporizador

Los programas se podrán iniciar con una configuración del temporizador de activación diferida, permitiendo que el programa seleccionado finalice hasta 13 horas más tarde.

*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.

## E Dorado


Los programas de cocción permiten preseleccionar el nivel de dorado deseado; existen tres ajustes disponibles. Además del número de programa, el nivel de dorado también aparecerá mostrado en el display LED.

**L** = ligero


**P** = medio

**H** = oscuro

## F Botón

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.

## 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. 400g - 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 apagado, desconectado del suministro eléctrico y que se ha enfriado por completo.

## **PROGRAMAS DE FUNCIONAMIENTO**

### **1 = NORMAL**

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

## **2 = RÁPIDO**

Apropiado para cocer rápidamente el pan de harina de trigo. Debido a la brevedad de la fase de aumento, el pan podría ser de tamaño menor.

## **3 = 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.

## **4 = PAN BLANCO/BAGUETTE**

Apropiado para PAN BLANCO/BAGUETTE de masa típica ligera.

## **5 = GALLETAS, PASTAS**

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

## **6 = 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.




## **7 = MASA**

Este programa no incluye una fase de cocción. Una vez concluido el programa, la masa (por ejemplo masa para pizza) se puede extraer y cocer en un horno convencional.

## **8 = COCCIÓN**







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

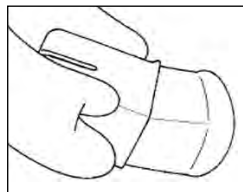
### **ANTES DE LA UTILIZACIÓN POR VEZ PRIMERA**

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

### **FUNCIONAMIENTO**

- Abra la tapa y extraiga la bandeja de cocción.
- Ajuste el gancho para la masa en su enchufe dentro de la bandeja de cocción.
- Para un mejor resultado, añada primero los ingredientes líquidos, seguidos de los sólidos tal y como la harina.
- Finalmente, añada la levadura. Asegúrese de evitar que la levadura entre en contacto con la sal o los ingredientes líquidos durante el uso del temporizador.


- Vuelva a colocar la bandeja de cocción en el aparato. Compruebe que la bandeja encaja firmemente en su posición. Antes de iniciar el programa, cierre la tapa, enchufe el cable eléctrico en una toma apropiada y encienda el aparato..
- Use el botón  para seleccionar el programa de cocción deseado. Cada vez que pulse el botón, el display cambiará al siguiente programa en la secuencia.
- Usando el botón , podrá preseleccionar el nivel de dorado deseado: P - Medio, H - Oscuro, L - Ligero. Esta función no está disponible en el programa de MASA.
- 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 **NORMAL, RÁPIDO, PAN BLANCO y INTEGRAL**, una señal acústica indicará que se pueden añadir los ingredientes adicionales a la masa. No abra la tapa después de esta segunda fase de amasado, debe esperar hasta que el programa haya finalizado.
- Cuando el pan o la masa estén listos, escuchará una señal acústica múltiple y el display del tiempo mostrará **0:00**. Pulse el botón  durante al menos 2 segundos y abra la tapa.
- 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. 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.
- 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

- **Precaución: antes de limpiar el aparato, compruebe que está apagado, desconectado de la red de suministro** y que se ha enfriado por completo. No sumerja el fabricante de pan en agua.
- 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 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:

1½ cuch.p.	levadura seca
360 g	harina de trigo del tipo 1050
240 g	harina de trigo del tipo 405
2 cuch.p.	sal
2 cuch.p.	miel o sirope de remolacha
2 cuch.p.	polvo de masa fermentada
400 ml	agua

*Programa:* NORMAL

*Dorado:* H (oscuro )

### Pan de queso

#### Ingredientes:

1½ cuch.p.	levadura seca
300 g	harina de trigo del tipo 550
300 g	harina de centeno del tipo 1150
2 cuch.p.	sal
1 cuch.p.	azúcar
240 ml	agua
180 ml	suero de leche
60 g	queso Emmental finamente rayado

*Programa:* NORMAL

*Dorado:* H (oscuro )

El queso se añade después de escuchar la señal acústica.

### Pan de cebolla

#### Ingredientes:

1 cuch.p.	levadura seca
360 g	harina de trigo del tipo 405
240 g	harina de centeno del tipo 1150
2 cuch.p.	sal
1 cuch.p.	azúcar
180 ml	agua
200 ml	suero de leche
50 g	cebollas asadas

*Programa:* PAN BLANCO/  
BAGUETTE

*Dorado:* P (medio)

Las cebollas asadas se añaden después de escuchar la señal acústica.

### Pan de centeno-trigo-integral

#### Ingredientes:

2 cuch.p.	levadura seca
300 g	harina de trigo del tipo 1050
300 g	harina de trigo del tipo 1050
1½ cuch.p.	sal
1 cuch.p.	azúcar
400 ml	agua
3 cuch.sop.	polvo de masa fermentada

*Programa:* PAN INTEGRAL

*Dorado:* H (oscuro )

### **Pan de trigo y centeno con semillas de soja**

#### *Ingredientes:*

1½ cuch.p.	levadura seca
300 g	harina de trigo del tipo 550
260 g	harina de centeno del tipo 1150
2 cuch.p.	sal
1½ cuch.p.	azúcar
210 ml	agua
190 ml	suero de leche
1 cuch.sop.	polvo de masa fermentada
40 g	semillas de soja soy seeds
1 cuch.p.	especia de Pan bread spice

*Programa:* NORMAL

*Dorado:* P (medio)

Las semillas de soja se añaden después de escuchar la señal acústica.

### **Pan de frutas**

#### *Ingredientes:*

1½ cuch.p.	levadura seca
310 g	harina de trigo del tipo 550
290 g	harina de centeno del tipo 1150
2 cuch.p.	sal
1 cuch.p.	azúcar
400 ml	zum de pomelo

*Programa:* NORMAL

*Dorado:* H (oscuro )

### **Pan de trigo**

#### *Ingredientes:*

1½ cuch.p.	levadura seca
290 g	harina de trigo del tipo 550
310 g	harina de trigo del tipo 1050
2 cuch.p.	sal
1 cuch.p.	azúcar
1 cuch.sop.	polvo de masa fermentada
280 ml	suero de leche
160 ml	leche

*Programa:* NORMAL

*Dorado:* P (medio)

### **Pan de centeno-trigo-integral**

#### *Ingredientes:*

1½ cuch.p.	levadura seca
300 g	harina de trigo del tipo 550
300 g	harina de centeno del tipo 1150
2 cuch.p.	sal
1 cuch.p.	azúcar
300 ml	agua
150 g	yogur natural, 3.5% grasa
2 cuch.p.	polvo de masa fermentada

*Programa:* NORMAL

*Dorado:* P (medio)

### **Pan blanco/Pan francés**

#### *Ingredientes:*

1 cuch.p.	levadura seca
520 g	harina de trigo del tipo 405
2½ cuch.sop.	azúcar
2 cuch.p.	sal
2 cuch.sop.	mantequilla
200 ml	leche
160 ml	agua

*Programa:* PAN BLANCO/  
BAGUETTE

*Dorado:* P (medio)

### **Pan integral de copos de avena**

#### *Ingredientes:*

1 cuch.p.	levadura seca
360 g	harina de trigo del tipo 550
110 g	copos de avena integral
1½ tbs.	azúcar
2 cuch.p.	sal
2 tbs.	mantequilla
390 ml	leche

*Programa:* PAN INTEGRAL

*Dorado:* P (medio)

## **Pan de fibra de trigo**

### *Ingredientes:*

1 cuch.p.	levadura seca
450 g	harina de trigo del tipo 550
½ taza	fibra de trigo
2 cuch.sop.	azúcar
2 cuch.sop.	leche en polvo
2 cuch.p.	sal
2 cuch.sop.	mantequilla
380 ml	agua

*Programa:* NORMAL

*Dorado:* P (medio)

## **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

## **Masa para pizza**

### *Ingredientes:*

2 cuch.p.	levadura seca
400 g	harina de trigo del tipo 550
2 cuch.p.	sal
1 cuch.p.	azúcar
3 cuch.sop.	aceite de oliva
230 ml	agua

*Programa:* 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.

## **Additional recipe information**

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 añadirán después de escuchar la señal acústica, durante la segunda fase de amasado, pero sólo en los programas siguientes: NORMAL, RÁPIDO, PAN BLANCO/BAGUETTE and PAN INTEGRAL.

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

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

#### **GARANTIA**

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



## INDICE

Scheda tecnica	65
Importanti norme di sicurezza	66
Descrizione dell'apparecchio	67
Pannello di controllo	68
Istruzioni d'uso	69
Funzioni del programma	70
Primo utilizzo	71
Funzionamento	71
Manutenzione generale e pulizia	72
Problemi più comuni	73
Ricettario	74
Garanzia	76

## SCHEDA TECNICA

Codice del modello:	BM 3987
Tensione di rete:	230 V, ~ 50 Hz
Potenza assorbita:	715 W (riscaldamento 610 W, motore 105 W)
Capacità:	600 gr. di farina per 1000 gr. di pane
Dimensioni d'ingombro:	39 x 27 x 31 cm (L x P x H)
Peso:	7,95 kg
Timer:	programmabile fino a 13 ore
Funzioni del programma:	8
Accessori:	Bicchiere graduato e misurino
L'apparecchio è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.	

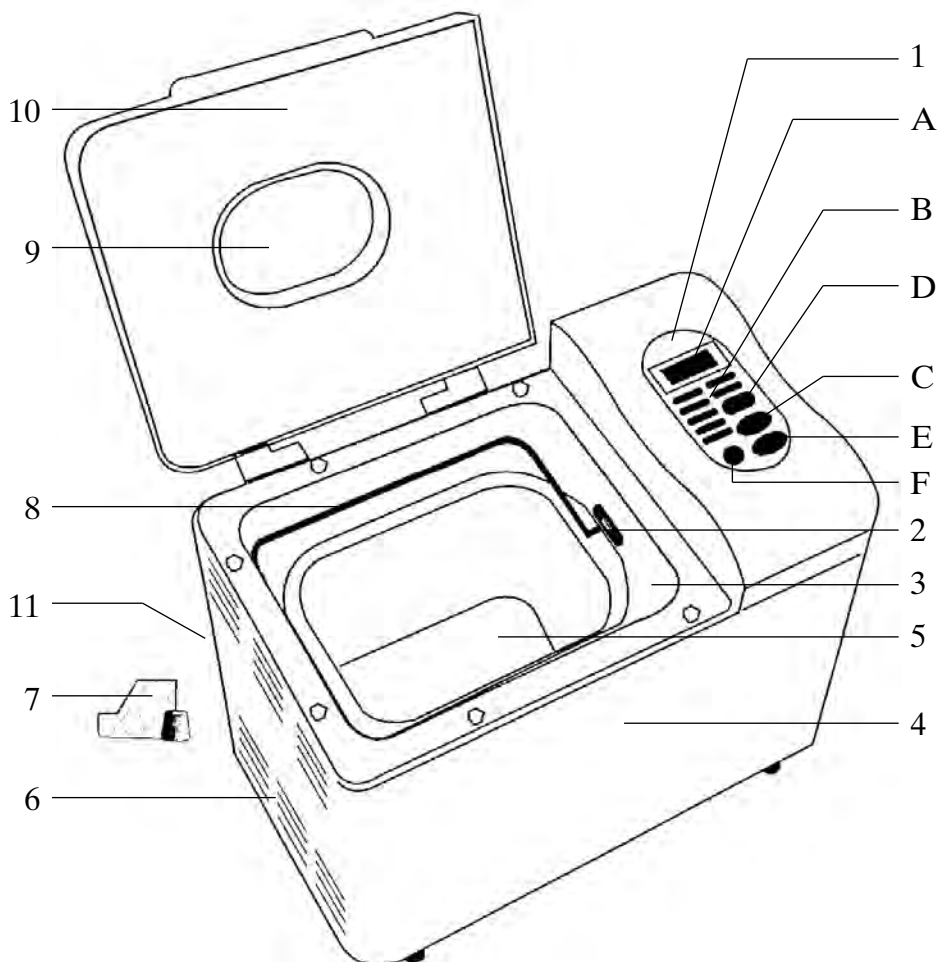
## IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

### Leggete attentamente le istruzioni d'uso prima di usare l'apparecchio.

- La parte esterna dell'apparecchio e le aperture per l'uscita del vapore sono soggette a riscaldarsi durante l'uso. Non toccate le parti calde dell'apparecchio. **Usate sempre delle presine o guanti da forno per prendere il pane.**
- L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.
- I bambini non riconoscono i pericoli legati all'uso degli apparecchi elettrici. Tenete perciò l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio deve essere posto ad una distanza di almeno cm 10 dalle pareti o altri oggetti. Non installate né utilizzate l'apparecchio vicino o sotto un armadio a muro o oggetti pendenti come tendaggi o altro materiale infiammabile, e non ponete nessun oggetto sopra l'apparecchio durante l'uso.
- L'apparecchio va sistemato su una superficie piana termoresistente. Evitate che l'apparecchio o il cavo di alimentazione tocchino superfici calde o vengano a contatto con fonti di calore (p.es. piastre elettriche o fiamme libere).
- Non utilizzate più l'apparecchio se su di stesso o sul cavo di alimentazione notate tracce di deterioramento.
- Dopo ogni uso, spegnete sempre l'apparecchio, disinserite 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.
- 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 e tenetelo ben lontano dalle parti calde dell'apparecchio.
- Non lasciate l'apparecchio esposto alla pioggia o all'umidità, non usate l'apparecchio all'aperto o su superfici umide. Assicuratevi che stia sempre ben protetto da eventuali spruzzi d'acqua. **Non** immergete mai né la spina, né il cavo di alimentazione né l'apparecchio stesso in acqua.
- Questa macchina per il pane è destinata ad uso esclusivamente domestico e non è intesa per uso professionale.
- Non usate l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente libretto di istruzioni.
- L'uso di accessori diversi da quelli forniti dalla casa produttrice non solo può provocare danni all'apparecchio, ma potrebbe anche essere molto rischioso per la vostra sicurezza personale.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, non toccate nessun elemento in movimento. Non mettete le mani o le dita all'interno dell'apparecchio se prima non avete disinserito la spina dalla presa di corrente e lasciato all'apparecchio il tempo di raffreddarsi completamente.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.
- Conservate questo libretto d'istruzioni per poterlo consultare anche in futuro.

## Descrizione dell'apparecchio

1.	Pannello di controllo	2.	Fermo di sicurezza
		3.	Comparto di cottura
A	Display con indicatori di controllo LED	4.	Cassa esterna
		5.	Stampo di cottura
B	Indicatore di programma	6.	Fessure di fuoriuscita del vapore
C	Scelta programmi	7.	Gancio per impastare
D	Timer	8.	Manico dello stampo di cottura
E	Regolatore del livello di doratura	9.	Oblò d'osservazione
		10.	Coperchio
F	Tasto start/stop	11.	Interruttore accensione/ spegnimento (sul retro dell'apparecchio)




## Pannello di controllo

### A Indicatori di controllo LED

Sul display degli indicatori di controllo (LED) vengono visualizzati il tempo del programma in corso e, per due secondi, il numero del programma e il livello di doratura impostato relativi al programma attualmente in esecuzione. L'indicazione che un programma è in fase di svolgimento è data dal lampeggio continuo dei due punti del timer.

*Esempio:*

Nel nostro esempio, tramite il tasto  è stato selezionato il programma VELOCE. Sul display compariranno per circa 2 secondi le seguenti cifre: **2 P** per il programma **2**, (VELOCE), e l'impostazione del livello di doratura **P** (MEDIO), seguite dal tempo del programma in corso: **2: 20** (vale a dire che la durata complessiva del programma in corso è di 2 ore e 20 minuti).


### B Indicatore di programma

Il programma impostato viene visualizzato sul display degli indicatori di controllo LED.

### C Scelta programmi

Tramite il tasto di scelta dei programmi potete optare tra 8 diversi programmi pre-impostati:

SCelta PROGRAMMI	1 Base	2 Veloce	3 Torte	4 Pane bianco	5 Biscotti Pasticcini	6 Pane integrale	7 Impasto	8 Cottura
1a impastatura	10 min.	10 min.	10 min.	18 min.	14 min.	10 min.	20 min.	-
1a lievitazione	20 min.	5 min.	5 min.	40 min.	-	25 min.	-	-
2a impastatura	15 min.	15 min.	20 min.	22 min.	-	20 min.	-	-
2a lievitazione	20 min.	-	30 min.	20 min.	-	30 min.	20 min.	-
Messa in forma (liberazione dei gas)	30 sec.	-	30 sec.	30 sec.	-	30 sec.	30 sec.	-
Ultima lievitazione	55 min.	55 min.	55 min.	65 min.	41 min.	70 min.	50 min.	-
Cottura	60 min.	55 min.	50 min.	65 min.	55 min.	65 min.	-	60 min.
Durata del programma	3:00	2:20	2:50	3:50	1:50	3:40	1:30	1:00
Segnale acustico per aggiungere ingredienti	dopo 40 min.	dopo 25 min.	-	dopo 75 min.	-	dopo 50 min.	-	-
Indicazione sul display al momento del segnale	2:20	1:55	-	2:35	-	2:50	-	-



Tenete premuto il tasto  fino a visualizzare sul display dell'indicatore di programma (B) e sul display degli indicatori di controllo LED (A) il programma desiderato.

## D Impostazioni del timer

I programmi possono essere avviati tramite l'impostazione anticipata del timer, ottenendo così che il programma selezionato sia portato a termine anche 13 ore dopo la programmazione.

*Esempio:*

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

- Agite sul tasto  per scegliere il programma da voi desiderato.
- Premete il tasto del  sino a visualizzare sul display la durata totale del programma di 11 ore e 30 minuti.
- Versate gli ingredienti seguendo le istruzioni riportate nella sezione **Funzionamento**. Evitate che il lievito tocchi gli ingredienti liquidi o il sale.
- Non usate la funzione del timer per ricette che richiedono l'uso di prodotti deperibili come uova, latte fresco o frutta. Sconsigliamo l'utilizzo della funzione timer anche per quelle ricette che nella seconda fase di impastatura prevedono l'aggiunta di ulteriori ingredienti (p. es. noccioline, granella o frutta secca).

## E Livello di doratura


I programmi di cottura permettono anche la scelta del livello di doratura desiderato; è possibile scegliere tra tre differenti livelli. Il livello di doratura scelto sarà evidenziato sul display LED insieme al numero del programma.

**L** = chiaro


**P** = medio

**H** = scuro

## F Tasto

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

*Protezione dall'immissione accidentale di comandi:*

Dopo l'avvio del programma vengono bloccati tutti gli altri pulsanti fino al termine del processo di cottura, o sino a quando non viene premuto per almeno 2 secondi il tasto .

Nell'introdurre un comando, tenete premuto il relativo tasto di funzione finché l'impostazione corretta non è confermata da un segnale acustico.

## MODALITÀ D'USO

### Grazie alla vostra nuova macchina per il pane, potete:

- preparare diverse ricette di pane, alcune delle quali sono riportate nell'appendice del presente libretto d'istruzioni. È comunque possibile, con questa macchina per il pane, utilizzare le miscele già pronte disponibili in commercio con un massimo di 600 g. di ingredienti solidi (per la preparazione di forme di pane da 1000 g. circa).
- mescolare e lavorare impasti per sfilatini di pane, pizze e altro ancora, o semplicemente far lievitare l'impasto.

## Consigli utili

- Usate sempre delle presine o dei guanti da forno per toccare l'apparecchio dopo l'uso o il pane appena sfornato.
- Con questa macchina potete realizzare ricette che prevedono una quantità di farina tra i 400 e i 600 g.  
Con una quantità inferiore rispetto a quella consigliata, non è garantito l'intero processo di impastatura. Se usate invece una quantità superiore, durante la fase di lievitazione, l'impasto potrebbe traboccare dallo stampo di cottura.
- Dopo un'eventuale interruzione di corrente elettrica della durata di massimo 30 minuti, il programma continuerà dal punto in cui è stato interrotto.
- Durante il processo di impastatura, è possibile che sull'oblò di osservazione si condensi del vapore acqueo che, comunque, sparirà durante la fase di cottura.
- Per ottenere del pane perfettamente cotto, non aprite il coperchio durante il processo di cottura.
- Dopo l'uso, lasciate raffreddare la macchina per il pane e lo stampo di cottura e poi lavateli accuratamente.
- Lo stampo di cottura e il gancio per impastare sono ricoperti da uno strato anti-aderente. Per non danneggiarlo, non utilizzate oggetti metallici, duri, taglienti o appuntiti.
- **Avvertenza: il funzionamento a vuoto della macchina per il pane potrebbe danneggiare l'apparecchio** a causa del surriscaldamento dello stampo di cottura vuoto.

## Avvertenza

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

## LISTA PROGRAMMI

### 1 = BASE

E' il programma più usato ed è ideale per la cottura del pane ad alto contenuto di farina di grano duro.

### 2 = VELOCE

Ideale per la preparazione veloce di pane bianco. La fase di lievitazione è più breve e perciò le forme di pane potrebbero risultare più piccole.

### **3 = TORTE**

Per il contenuto relativamente alto di zucchero, l'impasto ottenuto con lievito naturale per dolci tende a dorarsi molto più velocemente; pertanto, la fase di cottura per questo programma è più breve.

### **4 = PANE BIANCO**

Ideale per la preparazione di pane bianco soffice del tipo francese o altro.

### **5 = BISCOTTI, PASTICCINI**

Ideale per la preparazione di biscotti o pasticcini con l'uso di lievito in polvere invece che di lievito naturale.

### **6 = PANE INTEGRALE**

Rispetto al programma BASE, questa impostazione prevede dei tempi di lievitazione e di cottura più lunghi, dato che l'impasto per pane con un alto contenuto di segale o di farina integrale tende a crescere meno di quello fatto con della farina bianca.




### **7 = IMPASTO**

Questo programma non prevede la fase di cottura. Al completamento del ciclo, potete togliere l'impasto dalla macchina (un impasto per pizza, per esempio) e cuocerlo nel forno tradizionale.

### **8 = COTTURA**







Ideale per la cottura degli impasti (per esempio, gli impasti ottenuti utilizzando il programma specifico IMPASTO). In questo modo, a seconda del tipo di impasto che volete ottenere, potete modificare la fase di lievitazione prima di avviare il programma di COTTURA.

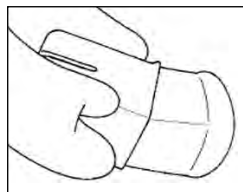
## **PRIMO UTILIZZO**

- Estraete lo stampo.
- Inserite la spina in una presa di corrente adatta e accendete l'apparecchio.
- Impostate con il tasto  il programma nr. **8** (COTTURA).
- Premete il tasto  e fate riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti lasciando il coperchio aperto. Grazie a questo accorgimento, eliminerete il tipico odore emesso da un elemento riscaldante al suo primo utilizzo. Aerate bene il locale. Per evitare il surriscaldamento dello stampo di cottura, ricordatevi di toglierlo dalla macchina prima di accendere l'apparecchio.
- Poi, tenete premuto per almeno 2 secondi il tasto , disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate raffreddare l'apparecchio. Pulite bene lo stampo di cottura prima di utilizzarlo per la prima volta.

## **FUNZIONAMENTO**

- Aprite il coperchio ed estraete lo stampo.
- Inserite il gancio per impastare nell'apposito incavo all'interno dello stampo di cottura.
- Per ottenere un risultato migliore versare dapprima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi, tipo la farina.
- Il lievito va aggiunto per ultimo. Quando usate il timer, accertatevi che il lievito non si trovi a contatto con il sale o con gli ingredienti liquidi.
- Risistemate lo stampo di cottura all'interno dell'apparecchio, assicurandovi che si blocchi

- perfettamente nel suo alloggiamento. Prima di avviare il programma, richiudete il coperchio, inserite la spina in una presa di corrente adatta e accendete la macchina.
- Agendo sul tasto  si imposta il programma di cottura desiderato. Ogni volta che il tasto viene premuto, sul display si visualizza il passaggio da un programma al suo successivo.
  - Con il tasto  si può pre-impostare il livello di doratura desiderato: **P** - Medio, **H** - Scuro, **L** - Chiaro. Questa funzione non è valida per il programma del semplice IMPASTO.
  - Se desiderate avviare il programma in anticipo, servendovi della funzione timer, potete impostare immediatamente il tempo complessivo di durata del programma agendo sul tasto .
  - Premete il tasto  per dare inizio al processo di impastatura e/o di cottura.
  - Durante la 2a impastatura, prevista nei programmi BASE, VELOCE, PANE BIANCO e PANE INTEGRALE, un segnale acustico avverte che è possibile aggiungere ingredienti all'impasto come frutta o noccioline. Dopo questa seconda fase di impastatura, non aprite più il coperchio sino alla fine del programma.
  - Non appena il pane o l'impasto sarà pronto, sentirete un segnale acustico ripetuto e sul display compariranno le cifre **0:00**. Tenete premuto per almeno 2 secondi il tasto  e aprite il coperchio.
  - Facendo molta attenzione e usando delle presine da forno, estraete lo stampo di cottura. Non poggiate lo stampo di cottura caldo su superfici sensibili al calore. Se vi dimenticaste di premere il tasto  o di togliere subito il pane, la macchina mantiene il pane in caldo per ancora 60 minuti, evitando così la formazione di condensa all'interno dello stampo di cottura.
  - Togliete il pane dallo stampo. Per staccare il pane, forse sarà necessario scuotere leggermente lo stampo. Se il gancio per impastare resta bloccato nel pane, deve essere rimosso con estrema attenzione. Per non danneggiare o graffiare lo strato antiaderente, non adoperate oggetti metallici o comunque inadeguati. Ponete il pane su una griglia per dolci affinché possa disperdere calore anche la parte sottostante della forma di pane. Potrete tagliare il pane solo quando si sarà raffreddato.



## MANUTENZIONE GENERALE E PULIZIA

- **Avvertenza: prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi di averlo spento, di aver disinserito la spina dalla presa di corrente** e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente. Non immergete la macchina per il pane in acqua.
- Togliete lo stampo di cottura dall'apparecchio e tirate fuori il gancio per impastare. Lo stampo di cottura e il gancio per impastare possono essere lavati con acqua calda e un leggero detergente. Per la pulizia, **non utilizzate materiali abrasivi**. Se non riuscite facilmente a staccare il gancio per impastare dallo stampo di cottura lasciatelo a mollo in acqua tiepida per circa 30 minuti. Non esercitate eccessiva forza per rimuovere il gancio.
- Per evitare di danneggiare la guarnizione dell'albero motore non lasciate lo stampo di cottura ad ammollo per periodi di tempo superiori a quello consigliato. **Non lavate lo stampo di cottura in lavastoviglie**.
- La parte interna del coperchio va pulita con un panno morbido, leggermente umido. L'interno dell'apparecchio, invece, con un panno morbido e **asciutto**.
- **Non** utilizzate prodotti detergenti specifici per i forni, e non utilizzate soluzioni abrasive o concentrate, né aceto o prodotti sbiancanti.



- Prima di riporre l'apparecchio, accertatevi che sia completamente freddo e asciutto.

## **PROBLEMI PIÙ COMUNI**

### 1. *Il pane ha un cattivo odore:*


Controllate di aver utilizzato la giusta dose di lievito. Un quantitativo eccessivo di lievito può provocare cattivo odore e far lievitare troppo il pane. Vi consigliamo di utilizzare sempre ingredienti freschi.

### 2. *Il pane a fine cottura è umido e la parte superiore è appiccicosa:*

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

### 3. *Dopo aver premuto il tasto START, l'apparecchio non si attiva:*

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

Quando l'apparecchio è ancora troppo caldo per un precedente ciclo di funzionamento, si attiva un dispositivo automatico che blocca la ripresa del funzionamento. In questo caso, sul display LED compare la dicitura **HHH** e si sente un segnale acustico continuo. Tenete premuto il tasto  per almeno 2 secondi e estraete lo stampo di cottura con gli ingredienti dall'apparecchio. Lasciate raffreddare la macchina per il pane per circa 20 minuti prima di riprovare l'avvio di un altro programma.

### 4. *Il pane è lievitato troppo:*

Riducete la quantità di lievito, di acqua o di farina.

### 5. *Il pane non è lievitato abbastanza:*

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

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

### 6. *Quando la fase di cottura è già cominciata, l'impasto si abbassa verso l'interno.*

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

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

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

### 8. *L'impasto è troppo duro.*

Aggiungete un cucchiaino di acqua durante il processo di impastatura.

## Ricettario

### Pane di grano tenero al miele

#### Ingredienti:

gr. 8	di lievito di birra
gr. 360	di farina tipo "00"
gr. 240	di farina tipo "0"
gr. 10	di sale
2 cucchiaini	di miele (facoltativo)
400 ml	di acqua

*Programma:* BASE

*Doratura:* H (scuro)

### Pane al formaggio

#### Ingredienti:

gr. 10	di lievito di birra
gr. 300	di farina tipo "00" per pane
gr. 300	di farina di segale integrale
gr. 10	di sale
gr. 5	di zucchero
240 ml	di acqua
180 ml	di latte magro
gr. 60	di formaggio "Emmental" tritato finemente

*Programma:* BASE

*Doratura:* H (scuro)

Il formaggio va aggiunto dopo il segnale acustico.

### Pane alle cipolle

#### Ingredienti:

gr. 7	di lievito di birra
gr. 360	di farina tipo "0"
gr. 240	di farina di segale integrale
gr. 10	di sale
gr. 5	di zucchero
180 ml	di acqua
200 ml	di latte magro
gr. 50	di cipolle rosolate

*Programma:* PANE BIANCO

*Doratura:* P (medio)

Le cipolle vanno aggiunte dopo il segnale acustico.

### Pane integrale di segale (misto)

#### Ingredienti:

gr. 10	di lievito di birra
gr. 300	di farina tipo "00"
gr. 300	di farina di segale integrale
gr. 8	di sale
gr. 5	di zucchero
400 ml	di acqua

*Programma:* PANE INTEGRALE

*Doratura:* H (scuro)

### Pane misto con semi di soia

#### Ingredienti:

gr. 8	di lievito di birra
gr. 300	di farina tipo "00" per panificazione
gr. 260	di farina di segale integrale
gr. 10	di sale
gr. 7	di zucchero
210 ml	di acqua
190 ml	di siero di latte
gr. 40	di semi di soia
gr. 4	di aromi per pane

*Programma:* BASE

*Doratura:* P (medio)

I semi di soia vanno aggiunti dopo il segnale acustico.

### Pane alla frutta

#### Ingredienti:

gr. 8	di lievito di birra
gr. 310	di farina tipo "00" per pane
gr. 290	di farina di segale integrale
gr. 10	di sale
gr. 5	di zucchero
400 ml	di succo di pompelmo

*Programma:* BASE

*Doratura:* H (scuro)

### **Pane di grano tenero al latte**

#### *Ingredienti:*

gr. 8	di lievito di birra
gr. 600	di farina tipo "00"
gr. 10	di sale
gr. 5	di zucchero
440 ml	di latte intero

*Programma:* BASE

*Doratura:* P (medio)

### **Pane di frumento misto**

#### *Ingredienti:*

gr. 7	di lievito di birra
gr. 300	di farina tipo "00"
gr. 300	di farina di segale integrale
gr. 10	di sale
gr. 5	di zucchero
300 ml	di acqua
gr. 150	di yogurt naturale (grassi 3,5)

*Programma:* BASE

*Doratura:* P (medio)

### **Pane bianco - tipo francese**

#### *Ingredienti:*

gr. 4	di lievito di birra
gr. 520	di farina tipo "0"
gr. 8	di zucchero
gr. 8	di sale
gr. 40	di burro
200 ml	di latte
160 ml	di acqua

*Programma:* PANE BIANCO

*Doratura:* P (medio)

### **Pane con fiocchi d'avena**

#### *Ingredienti:*

gr. 4	di lievito di birra
gr. 360	di farina tipo "00" per pane
gr. 110	di fiocchi d'avena
gr. 8	di zucchero
gr. 10	di sale
gr. 30	di burro
390 ml	di latte

*Programma:* BASE

*Doratura:* P (medio)

### **Miscela già pronte disponibili in commercio**

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

- Nello stampo di cottura versate fino a 600 grammi di miscela pronta con la relativa quantità di lievito. A seconda del prodotto che trovate sul mercato, è possibile che si possa usare solo metà contenuto per volta.
- Aggiungere la corrispondente quantità di liquidi.

*Programmi:* BASE, PANE BIANCO oppure PANE INTEGRALE, a seconda del tipo di farina usato.

### **Impasto per pizza**

#### *Ingredienti:*

gr. 15	di lievito di birra
gr. 600	di farina tipo "00" per panificazione
gr. 10	di sale
gr. 5	di zucchero
gr. 75	di olio di oliva
230 ml	di acqua

*Programma:* IMPASTO

- Al termine del programma, rimuovete l'impasto dallo stampo di cottura.
- Ungete con olio d'oliva una teglia da forno e distendeteci l'impasto aiutandovi con un mattarello.
- Lasciate riposare l'impasto a

- temperatura ambiente per circa 30 minuti.
- Condite l'impasto con ingredienti a vostro piacimento, mettete nel forno tradizionale preriscaldato e lasciate cuocere per 15-25 minuti a 200° C. La pizza sarà pronta quando il formaggio si sarà sciolto e cosparso uniformemente e i bordi della pizza si saranno scuriti.

### **Consigli utili sulle ricette**

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

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

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

La macchina del pane è progettata per realizzare ricette che prevedono fino a 600 grammi di farina. Per evitare che l'impasto lievitando trabocchi dallo stampo di cottura e per ottenere la corretta e completa lievitazione dell'impasto, non superate questo limite.

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

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

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

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

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

### **DICHIARAZIONE DI GARANZIA**

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

**INDHOLDSFORTEGNELSE**

Tekniske specifikationer	77
Vigtige sikkerhedsforskrifter	78
Din bagemaskine	79
Kontrolpanel	80
Således benyttes bagemaskinen	81
Programfunktioner	82
Før brug	83
Betjening	83
Rengøring og vedligehold	84
Typiske problemer	84
Opskrifter	85
Garantierklæring	88

**TEKNISKE SPECIFIKATIONER**

Model nr.:	BM 3987
Netspænding:	230 V, ~ 50 Hz
Totalt strømforbrug:	715 W (Max. varmeeffekt 610 W, motor effekt 105 W)
Bagekapacitet:	600 g hvedemel til et brød på 1000 g
Dimensioner ca. mål:	39 cm (B) x 27 cm (D) x 31 cm (H)
Vægt:	7,95 kg
Timer:	Kan forprogrammeres i op til 13 timer
Programfunktioner:	8
Tilbehør:	Målebæger og måleske
Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.	

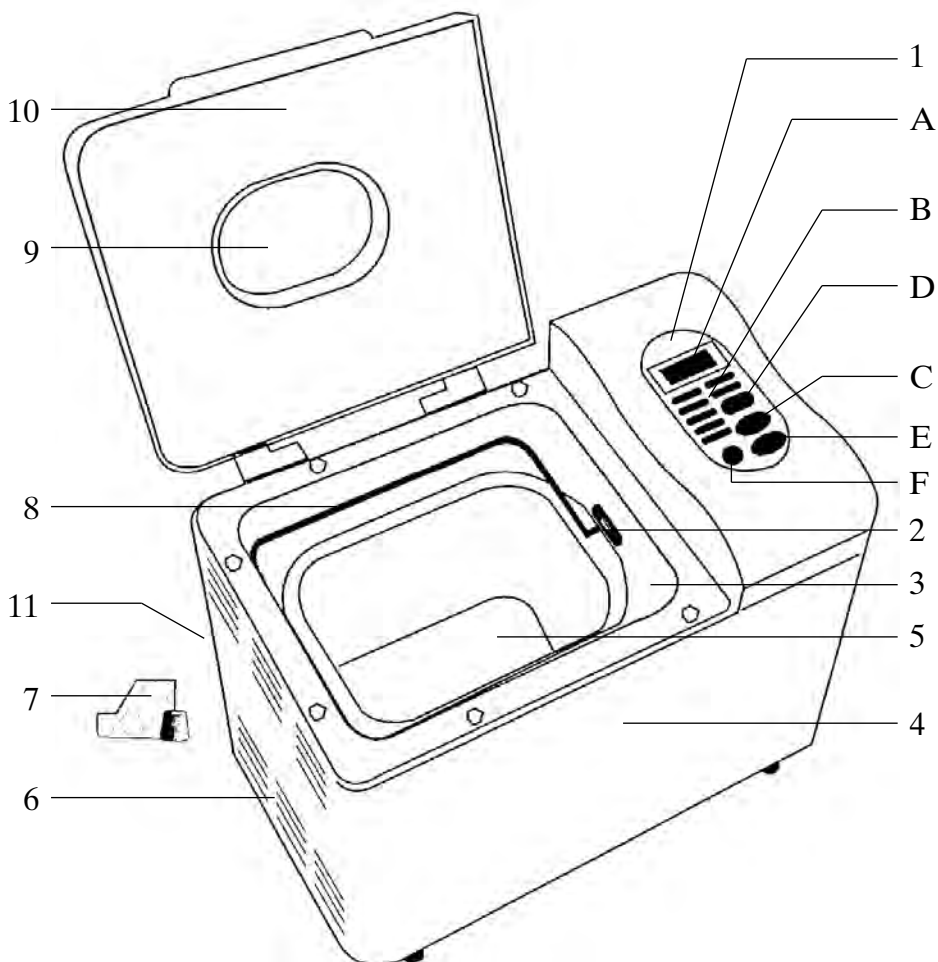
## VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

### Leggete attentamente le istruzioni d'uso prima di usare l'apparecchio.

- 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.
- 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 10 cm ind til væggen eller andre ting. Undlad at placere eller benytte apparatet tæt ved eller under køkkenoverskabe, eller under hængende genstande såsom gardiner eller andet brandbart materiale, og placer heller ikke noget oven på selve apparatet.
- Placer altid bagemaskinen på 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).
- Brug ikke apparatet, hvis der er synlige skader på den eller på el-ledningen.
- Sluk altid for bagemaskinen efter brug og tag stikket ud af stikkontakten, og ligeledes:
  - hvis der opstår en fejl under brug,
  - når bageformen skal tages ud,
  - under rengøring.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket. Lad aldrig ledningen hænge frit ud over en bordkant; hold den altid væk fra apparatets varme dele.
- Udsæt ikke apparatet for regn eller fugt, og benyt aldrig bagemaskinen udendørs eller på våde overflader. Sørg altid for at bagemaskinen ikke udsættes for vandstänk. Stikket, ledningen og selve apparatet må **aldrig** nedsænkes i vand.
- Denne bagemaskine er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervmæssig 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	Programvisning	5.	Bageform/røreskål
C	Menu	6.	Dampventiler
D	Timer	7.	Dejkrog
E	Skorpens farve	8.	Håndtag på bageformen
F	Start / Stop	9.	Opsynsvindue
		10.	Låg
		11.	Tænd/sluk-knap (bag på apparatet)




## Kontrolpanel

### A LED display

LED displayet viser hvor lang tid programmet kører, og i 2 sekunder, hvilket programnummer samt hvilken bruningsgrad der er valgt for det aktive program. Et aktivt program vises af et kontinuerligt blinkende kolon i tidsvisningen.

*Eksempel:*

I dette tilfælde er programmet **HURTIG** valgt ved hjælp af **MENU** knappen . Displayet viser da i ca. 2 sekunder: **2 P**, hvor **2** står for programmet **HURTIG**, og **P** for bruningsgraden (**MEDIUM**), efterfulgt af hvor lang tid programmet varer: 2: 20 (dvs. at programmets totale varighed er 2 timer og 20 minutter).


### B Programvisning

Det valgte program vises i LED displayet.

### C Menu

Ved hjælp af menuen kan man vælge mellem 8 forskellige programmer:

Program	1 Standard	2 Hurtig	3 Kage	4 Hvidt brød/Franskbrød	5 Kiks, tærtedej	6 Grovbrød	7 Dej	8 Bagning
1. æltning	10 min.	10 min.	10 min.	18 min.	14 min.	10 min.	20 min.	–
1. hæveperiode	20 min.	5 min.	5 min.	40 min.	–	25 min.	–	–
2. æltning	15 min.	15 min.	20 min.	22 min.	–	20 min.	–	–
2. hæveperiode	20 min.	–	30 min.	20 min.	–	30 min.	20 min.	–
2. korte omrøring	30 sek.	–	30 sek.	30 sek.	–	30 sek.	30 sek.	–
Sidste hæveperiode	55 min.	55 min.	55 min.	65 min.	41 min.	70 min.	50 min.	–
Bagning	60 min.	55 min.	50 min.	65 min.	55 min.	65 min.	–	60 min.
Total tilbered-ningstid	3:00	2:20	2:50	3:50	1:50	3:40	1:30	1:00
Akustisk signal for tilsætning af ingredienser	Efter 40 min.	Efter 25 min.	–	Efter 75 min.	–	Efter 50 min	–	–
Displayvisning ved akustisk signal	2:20	1:55	–	2:35	–	2:50	–	–

Hold  knappen nede indtil det ønskede program vises i displayet for programvisning (B) og i LED displayet (A).





## D Timer

Programmerne kan startes med tidsforsinkelse, hvilket gør det muligt at afslutte det valgte program op til 13 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).

## E Bruningsgrad


Bageprogrammerne gør det muligt at vælge hvor mørk skorpen skal være; der er tre forskellige indstillinger. I tillæg til programnummeret, vises den valgte bruningsgrad i LED displayet.

**L** = lys


**P** = medium

**H** = mørk

## F 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 bippe lyd.

## 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. 1000g).
- 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. 400 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 æltningen kan der dannes kondens på opsynsvinduet. Dette vil imidlertid forsvinde under bagningen.
  - For at brødet skal blive ordentligt gennembagt, bør man undlade at åbne låget under bagningen.
  - Bagemaskinen og bageformen bør få tilstrækkelig tid til at køle af efter brug inden delene rengøres grundigt.
  - Bageformen og dejkrogen har slip-let belægning. For ikke at beskadige denne, bør man aldrig lade hårde, skarpe eller spidse genstande af metal komme i kontakt med belægningen.
  - **Advarsel: Hvis bagemaskinen tændes uden at bageformen er fyldt kan apparatet beskadiges** som følge af overophedning af den tomme bageform.

### **Advarsel**

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

## **PROGRAMFUNKTIONER**

### **1 = STANDARD**

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

### **2 = HURTIG**

Egnet til hurtig bagning af lette hvedebrød. På grund af den korte hæveperiode vil det færdige brød blive noget mindre.

### **3 = 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.

### **4 = HVIDT BRØD/FRANSKBRØD**

Velegnet til lette typer af dej HVIDT BRØD/FRANSKBRØD.

## 5 = KIKS, TÆRTEDEJ

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

## 6 = 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.




## 7 = DEJ

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





## 8 = BAGNING



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

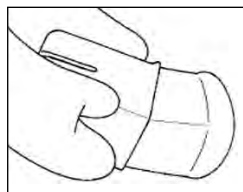
### FØR BRUG

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

### BETJENING

- Åbn låget og tag bageformen ud.
- Sæt dejkrogen på holderen indeni bageformen.
- Man opnår det bedste resultat hvis de flydende ingredienser altid hældes i formen først, fulgt af de tørre ingredienser såsom mel.
- Tilsæt derefter gær. Sørg for at der ikke er kontakt mellem gær og salt eller væsken, når timeren benyttes.
- Sæt bageformen tilbage i bagemaskinen. Sørg for at bageformen sidder ordentlig fast. Inden programmet startes lukkes låget, stikket sættes i en passende stikkontakt og bagemaskinen tændes.
- Benyt  knappen til at vælge det ønskede bageprogram. Hver gang der trykkes på knappen, skifter displayet til det næste program på listen.
- Ved hjælp af  knappen kan den ønskede grad af bruning forvælges: **P** - Medium, **H** - Mørk, **L** - Lys. Denne funktion er ikke tilgængelig i dejprogrammet **DEJ**.
- 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 **STANDARD**, **HURTIG**, **HVIDT BRØD** og **GROVBRØD**, vil man i løbet af den anden æltning høre et lydsignal som indikerer at yderligere ingredienser


- såsom frugt eller nødder kan tilsættes dejen. Efter at den anden æltning er afsluttet bør låget ikke længere åbnes, vent til programmet er helt færdigt.
- Når brødet eller dejen er færdig, kan man høre et lydsignal der gentages flere gange og displayet viser **0:00**. Tryk på  knappen i mindst 2 sekunder og åbn låget.
  - Bageformen løftes forsigtigt ud **ved hjælp af en grillvante**. Placer aldrig den varme bageform på en overflade der ikke tåler varme. 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.
  - 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 før det er kølet af.



## RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

- **Advarsel: sørg altid for at bagemaskinen er slukket, og stikket er taget ud af stikkontakten** og at bagemaskinen er kølet helt af, **inden den rengøres**. Nedsenk aldrig bagemaskinen i vand.
- 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 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:

1½ tsk.	Tørgær
360 g	Hvedemel (type 1050)
240 g	Groft hvedemel (type 405)
2 tsk.	Salt
2 tsk.	Honning eller sirup
2 tsk.	Surdej eller surdejsskultur
400 ml	Vand

*Program:* STANDARD

*Skorpe:* H (mørk)

### Ostebrød

#### Ingredienser:

1½ tsk.	Tørgær
300 g	Hvedemel (type 550)
300 g	Sigtet rugmel (type 1150)
2 tsk.	Salt
1 tsk	Sukker
240 ml	Vand
180 ml	Kærnemælk
60 g	Fintreven Emmentaler ost

*Program:* STANDARD

*Skorpe:* H (mørk)

Osten tilsættes efter lydsignalet.

## Løgbrod

### Ingredienser:

1 tsk.	Tørgær
360 g	Groft hvedemel (type 405)
240 g	Sigtet rugmel (type 1150)
2 tsk.	Salt
1 tsk.	Sukker
180 ml	Vand
200 ml	Kærnemælk
50 g	Ristede løg

*Program:* HVIDT BRØD/  
FRANSKBRØD

*Skorpe:* P (medium)

De ristede løg tilsættes efter lydsignalet.

## Grovbrød

### Ingredienser:

2 tsk.	Tørgær
300 g	Hvedemel (type 1050)
300 g	Groft rugmel
1½ tsk.	Salt
1 tsk.	Sukker
400 ml	Vand
3 spsk.	Surdej eller surdejskultur

*Program:* GROVBRØD

*Skorpe:* H (mørk)

## Hvede og rugbrød med sojakerner

### Ingredienser:

1½ tsk.	Tørgær
300 g	Hvedemel (type 550)
260 g	Sigtet rugmel (type 1150)
2 tsk.	Salt
1½ tsk.	Sukker
210 ml	Vand
190 ml	Kærnemælk
1 spsk.	Surdej eller surdejskultur
40 g	Sojakerner
1 tsk.	Krydderiblanding

*Program:* STANDARD

*Skorpe:* P (medium)

Sojakernerne tilsættes efter lydsignalet.

## Frugtbrod

### Ingredienser:

1½ tsk.	Tørgær
310 g	Hvedemel (type 550)
290 g	Sigtet rugmel (type 1150)
2 tsk.	Salt
1 tsk.	Sukker
400 ml	Grapefrugt juice

*Program:* STANDARD

*Skorpe:* H (mørk)

## Hvedebrød

### Ingredienser:

1½ tsk.	Tørgær
290 g	Hvedemel (type 550)
310 g	Hvedemel (type 1050)
2 tsk.	Salt
1 tsk.	Sukker
1 spsk.	Surdej eller surdejskultur
280 ml	Kærnemælk
160 ml	Mælk

*Program:* STANDARD

*Skorpe:* P (medium)

## Hvede- og rugmelsbrød

### Ingredienser:

1½ tsk.	Tørgær
300 g	Hvedemel (type 550)
300 g	Sigtet rugmel (type 1150)
2 tsk.	Salt
1 tsk.	Sukker
300 ml	Vand
150 g	Yoghurt naturel, 3.5% fedt
2 tsk.	Surdej eller surdejskultur

*Program:* STANDARD

*Skorpe:* P (medium)

## Brød med mælk/Flutes

### Ingredienser:

1 tsk.	Tørgær
520 g	Groft hvedemel (type 405)
2½ spsk.	Sukker
2 tsk.	Salt
2 spsk.	Smør
200 ml	Mælk
160 ml	Vand

*Program:* HVIDT BRØD/  
FRANSKBRØD

*Skorpe:* P (medium)

## Brød med havreklid

### Ingredienser:

1 tsk.	Tørgær
360 g	Hvedemel (type 550)
110 g	Havreklid/havregryn
1½ spsk.	Sukker
2 tsk.	Salt
2 spsk.	Smør
390 ml	Mælk

*Program:* GROVBRØD

*Skorpe:* P (medium)

## Klidbrød

### Ingredienser:

1 tsk.	Tørgær
450 g	Hvedemel (type 550)
½ cup	Hvedeklid
2 spsk.	Sukker
2 spsk.	Tørmælk
2 tsk.	Salt
2 spsk.	Smør
380 ml	Vand

*Program:* STANDARD

*Skorpe:* P (medium)

## 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.

## Pizzadej

### Ingredienser:

2 tsk.	Tørgær
400 g	Hvedemel (type 550)
2 tsk.	Salt
1 tsk.	Sukker
3 spsk.	Olivenerolie
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.

## 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 efter at 2. ælperiode er begyndt, men kun i de følgende programmer: STANDARD, HURTIG, HVEDE- og GROVBRØD.

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

#### **GARANTIERKLÆRING**

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabriktionsfejl. 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	89
Viktiga säkerhetsföreskrifter	90
Din bakmaskin	91
Kontrollpanel	92
Hur du använder bakmaskinen	93
Programfunktioner	94
Innan första användningen	95
Användning	95
Rengöring och vård	96
Vanliga problem	96
Recept	97
Garanti	100

**TEKNISK SPECIFIKATION**

Modellnr.:	BM 3987
Nätspänning:	230 V, ~ 50 Hz
Effektförbrukning:	715 W (max värmeeffekt 610 W, motor rated at 105 W)
Bakningskapacitet:	600 g vetemjöl för en 1000 g limpa
Ungefärliga mått:	39 cm (bredd) x 27 cm (djup) x 31 cm (höjd)
Vikt:	7.95 kg
Tidsinställare:	Pre-programmable up to 13 hours
Programfunktioner:	8
Tillbehör:	Måttkopp och måttsked
Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.	

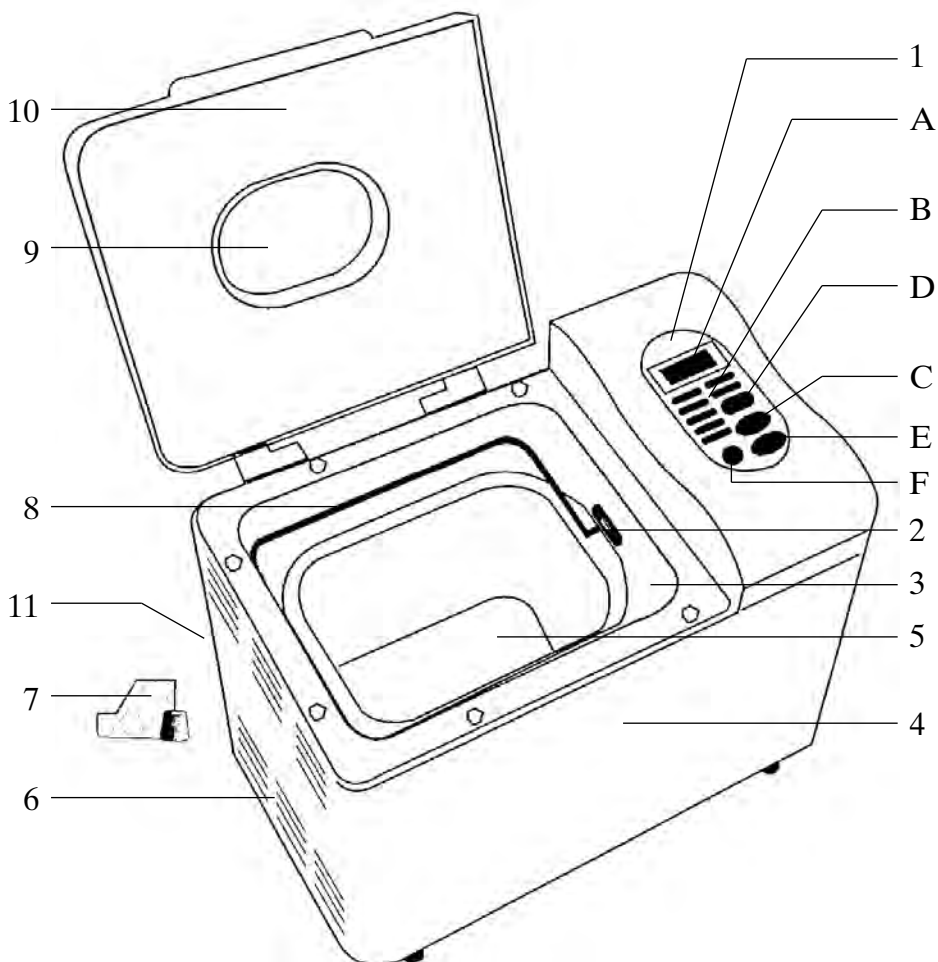
## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

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 pannlapp då du tar ut brödet ur formen.**
- Bakmaskinen bör endast anslutas till ett felritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.
- 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 10 cm. Placera inte apparaten eller använd apparaten nära eller under väggskap 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).
- Använd inte apparaten om den eller dess sladd visar tecken på skador.
- Stäng alltid av bakmaskinen och tag stickproppen ur vägguttaget efter användning samt:
  - om det förekommer funktionsstörningar under användning,
  - då du tar ut brödformen,
  - före rengöring.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden. Låt inte elsladden hänga fritt; se till att den inte kommer i närheten av apparatens heta delar.
- 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
A	LCD-display	3.	Bakningsbehållare
B	Programindikator	4.	Hölje
C	Meny	5.	Brödform
D	Tidsinställning	6.	Ventilationshål
E	Bryningskontroll	7.	Degkrok
F	Start / Stopp	8.	Brödformens handtag
		9.	Fönster
		10.	Lock
		11.	På/av-knapp (på baksidan av enheten)




## Kontrollpanel

### A LED-display

LED-displayen visar programmets tidsåtgång och, för 2 sekunder, programnumret samt bryningskontrollinställningen för det program som för tillfället är aktivt. Det aktiva programmet indikeras av ett kontinuerligt blinkande kolon i tidsdisplayen.

*Exempel:*

I detta fall har programmet för **KVICK** valts via **MENU**-knappen . Displayen visar ca 2 sekunder: **2 P** för program **2**, (**KVICK**), och bryningskontrollinställningen **P** (**MEDIUM**), följt av programmets tidsåtgång: 2: 20 (dvs. programmets totala tidsåtgång är 2 timmar och 20 minuter).


### B Programindikatordisplay

Det valda programmet indikeras av en LED-display.

### C Meny

I menyn kan du välja 8 olika program:

Program	1 Standard	2 Kvick	3 Kakor	4 Vitt bröd/ baguette	5 Småbröd, bakelser	6 Fullkorn	7 Deg	8 Gräddning
Första knådningsfasen	10 min.	10 min.	10 min.	18 min.	14 min.	10 min.	20 min.	–
Första jäsningsfasen	20 min.	5 min.	5 min.	40 min.	–	25 min.	–	–
Andra knådningsfasen	15 min.	15 min.	20 min.	22 min.	–	20 min.	–	–
Andra jäsningsfasen	20 min.	–	30 min.	20 min.	–	30 min.	20 min.	–
Andra korta blandningsfasen	30 sek.	–	30 sek.	30 sek.	–	30 sek.	30 sek.	–
Sista jäsningsfasen	55 min.	55 min.	55 min.	65 min.	41 min.	70 min.	50 min.	–
Gräddning	60 min.	55 min.	50 min.	65 min.	55 min.	65 min.	–	60 min.
Körningstid för programmet	3:00	2:20	2:50	3:50	1:50	3:40	1:30	1:00
Ljudsignal för tillsättning av ingredienser	efter 40 min.	efter 25 min.	–	efter 75 min.	–	efter 50 min	–	–
Display under ljudsignal	2:20	1:55	–	2:35	–	2:50	–	–



Fortsätt att trycka på  knappen tills det önskade programmet syns i programindikatordisplayen (B) och i LED-displayen (A).

## D Tidsinställning

Med den fördröjda timerinställningen kan de valda programmen avslutas upp till 13 timmar senare.

*Exempel:*

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

- Tryck på  knappen för att välja det önskade programmet.
- Tryck på  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 knådningsfasen.

## E Bryning


Med bakningsprogrammen kan du förvalja den önskade bryningsgraden: tre inställningar finns. Förutom programnummer syns även den valda bryningsgraden i LED-displayen.

**L** = ljus


**P** = medium

**H** = mörk

## F 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.

## 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 -vante då du rör maskinen efter användning och då du rör det färdiggräddade brödet.
- Baka endast bröd enligt recept som innehåller ca. 400 – 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 värmeelementen. Därför är det mycket viktigt att följa de måttbegränsningar som angivits i recepten.
- Se alltid till att apparaten är placerad utom räckhåll för barn, speciellt då den är i användning.
- Placera inte apparaten på mjuka eller lättantändliga ytor (t.ex. mattor). Se alltid till att den är placerad på en stadig och jämn arbetsyta. Placera alltid apparaten så att den inte kan stjälpas.
- Rör inte metallhöljet, ventilationshålen på baksidan av enheten eller fönstret på luckan; dessa delar blir heta under användning.
- Se till att apparaten är avstängd, kopplad ur elnätet och att den har svalnat fullständigt före rengöring.

## **PROGRAMFUNKTIONER**

### **1 = STANDARD**

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

### **2 = KVICK**

Lämpligt för snabb-bakning av vitt bröd av vetemjöl. På grund av den förkortade jäsningsfasen kan limporna bli något mindre.

### **3 = KAKOR**

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

### **4 = VITT BRÖD/BAGUETTE**

Lämpligt för lätta degar ss. vitt bröd eller baguette.

### **5 = SMÅBRÖD, BAKELSER**

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

### **6 = 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.




## 7 = 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.







## 8 = BAKNING

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

### INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

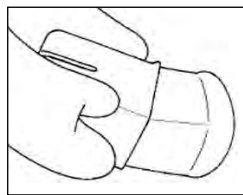
- Tag ut brödformen.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag och starta apparaten.
- Använd  knappen för att välja program 8 (**BAKNING**).
- Tryck på  knappen och låt apparaten värma upp i ungefär 10 minuter med locket öppet. Detta avlägsnar den lukt som vanligen förekommer då man första gången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

### ANVÄNDNING

- Öppna locket och tag ut brödformen.
- 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.
- Placera brödformen i enheten. Se till att formen låses på sin plats. Stäng locket, sätt stickproppen i vägguttaget och slå på strömbrytaren innan du startar programmet..
- Välj önskat bakningsprogram med hjälp av  knappen. Vid varje tryck på knappen visar displayen följande program i ordningsföljden.
- Använd  knappen för att på förhand välja bryningsgrad: P - Medium, H - Mörkt, L - Ljust. Denna funktion är inte tillgänglig i DEG-programmet.
- 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 **STANDARD**, **QUICK**, **VITT BRÖD** och **FULLKORNSBRÖD**, indikerar en ljudsignal att eventuella tilläggsingredienser så som frukt och nötter kan blandas i degen. Öppna inte locket efter denna andra knådningsfas utan vänta tills programmet har avslutats.
- Då brödet eller degen är färdig hörs en signalserie och tidsinställningsdisplayen visar **0:00**. Tryck ner  knappen i minst 2 sekunder och öppna locket.
- **Använd en grytvante** för att försiktigt ta ut brödformen. Placera inte den heta brödformen på en värmekänslig yta. 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.


- 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 är avstängd, kopplad ur elnätet och helt avsvälnad innan du rengör den.** Sänk aldrig ner bakmaskinen i vatten.
- Tag ut 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 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:*

1½ tsk.	torrjäst
360 g	fullkornsvetemjöl (typ 1050)
240 g	vetemjöl (typ 405)
2 tsk.	salt
2 tsk.	honung eller sirap
2 tsk.	surdegspulver av surdeg
400 ml	vatten

*Program:* STANDARD

*Gräddning:* H (MÖRK)

### Ostbröd

#### *Ingredienser:*

1½ tsk.	torrjäst
300 g	vetemjöl (typ 550)
300 g	rågmjöl (typ 1150)
2 tsk.	salt
1 tsk.	socker
240 ml	vatten
180 ml	gräddmjölk
60 g	fint riven Emmentalost

*Program:* STANDARD

*Gräddning:* H (MÖRK)

Osten tillsätts efter ljudsignalen.

### Lökbröd

#### *Ingredienser:*

1 tsk.	torrjäst
360 g	vetemjöl (typ 405)
240 g	rågmjöl (typ 1150)
2 tsk.	salt
1 tsk.	socker
180 ml	vatten
200 ml	gräddmjölk
50 g	rostad lök

*Program:* VITT BRÖD/BAGUETTE

*Gräddning:* P (MEDIUM)

Den rostade löken tillsätts efter ljudsignalen.

### Råg- och fullkornsbröd

#### *Ingredienser:*

2 tsk.	torrjäst
300 g	fullkornsvetemjöl (typ 1050)
300 g	grovt rågmjöl
1½ tsk.	salt
1 tsk.	socker
400 ml	vatten
3 msk.	surdegspulver av surdeg

*Program:* FULLKORNSBRÖD

*Gräddning:* H (MÖRK)

## Vete- och rågbröd med sojafrön

### Ingredienser:

1½ tsk.	torrjäst
300 g	vetemjöl (typ 550)
260 g	rågmjöl (typ 1150)
2 tsk.	salt
1½ tsk.	socker
210 ml	vatten
190 ml	gräddmjölk
1 msk.	surdegspulver av surdeg
40 g	sojafrön
1 tsk.	brödkrydda

Program: STANDARD

Gräddning: P (MEDIUM)

Sojafröna tillsätts efter ljudsignalen.

## Fruktbröd

### Ingredienser:

1½ tsk.	torrjäst
310 g	vetemjöl (typ 550)
290 g	rågmjöl (typ 1150)
2 tsk.	salt
1 tsk.	socker
400 ml	saft av grapefrukt

Program: STANDARD

Gräddning: H (MÖRK)

## Vetebröd

### Ingredienser:

1½ tsk.	torrjäst
290 g	vetemjöl (typ 550)
310 g	fullkornsvetemjöl (typ 1050)
2 tsk.	salt
1 tsk.	socker
1 msk.	surdegspulver av surdeg
280 ml	gräddmjölk
160 ml	mjölk

Program: STANDARD

Gräddning: P (MEDIUM)

## Vete- och rågbröd

### Ingredienser:

1½ tsk.	torrjäst
300 g	vetemjöl (typ 550)
300 g	rågmjöl (typ 1150)
2 tsk.	salt
1 tsk.	socker
300 ml	vatten
150 g	naturell yoghurt, 3.5% fettprocent
2 tsk.	surdegspulver av surdeg

Program: STANDARD

Gräddning: P (MEDIUM)

## Vitt bröd/baguette

### Ingredienser:

1 tsk.	torrjäst
520 g	vetemjöl (typ 405)
2½ msk.	socker
2 tsk.	salt
2 msk.	margarin eller smör
200 ml	mjölk
160 ml	vatten

Program: VITT BRÖD/BAGUETTE

Gräddning: P (MEDIUM)

## Havreklibröd

### Ingredienser:

1 tsk.	torrjäst
360 g	vetemjöl (typ 550)
110 g	havrekli
1½ msk.	socker
2 tsk.	salt
2 msk.	margarin eller smör
390 ml	mjölk

Program: FULLKORNSBRÖD

Gräddning: P (MEDIUM)

## **Veteklibröd**

### *Ingredienser:*

1 tsk.	torrjäst
450 g	vetemjöl (typ 550)
½ kopp	vetekli
2 msk.	socker
2 msk.	mjölkpulver
2 tsk.	salt
2 msk.	margarin eller smör
380 ml	vatten

*Program:* STANDARD

*Gräddning:* P (MEDIUM)

## **Färdiga brödmixprodukter**

En mängd 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.

## **Pizzadeg**

### *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.

## **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, mysl, majsgryn, finhackade bacontärningar osv.

Dessa ingredienser kan tillsättas efter ljudsignalen, under den andra knådningsfasen, men

endast då du använder följande program: STANDARD, KVICK, VITT BRÖD/BAGUETTE och FULLKORNSBRÖD.

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

#### **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.

## SISÄLTÖ

Tekniset tiedot	101
Tärkeitä turvallisuusohjeita	102
Leipäkoneen osat	103
Käyttöpaneeli	104
Leipäkoneen käyttö	105
Ohjelmointitoiminnot	106
Ennen ensikäyttöä	107
Käyttö	107
Puhdistus ja hoito	108
Tavanomaisia ongelmia	108
Reseptejä	109
Takuu	112

## TEKNISET TIEDOT

Mallinumero:	BM 3987
Käyttöjännite:	230 V, ~ 50 Hz
Tehontarve:	715 W (maksimi lämmöntuotto 610 W, moottorin nimellisteho 105 W)
Paistokapasiteetti:	600g jauhoja 1000g:n leipään
Keskimääräiset mitat:	39 cm (l) x 27 cm (s) x 31 cm (k)
Paino:	7.95 kg
Ajastin:	Ohjelmoitavissa 13 tuntiin saakka
Ohjelmia:	8
Lisätarvikkeet:	Mittakuppi ja -lusikka
Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.	

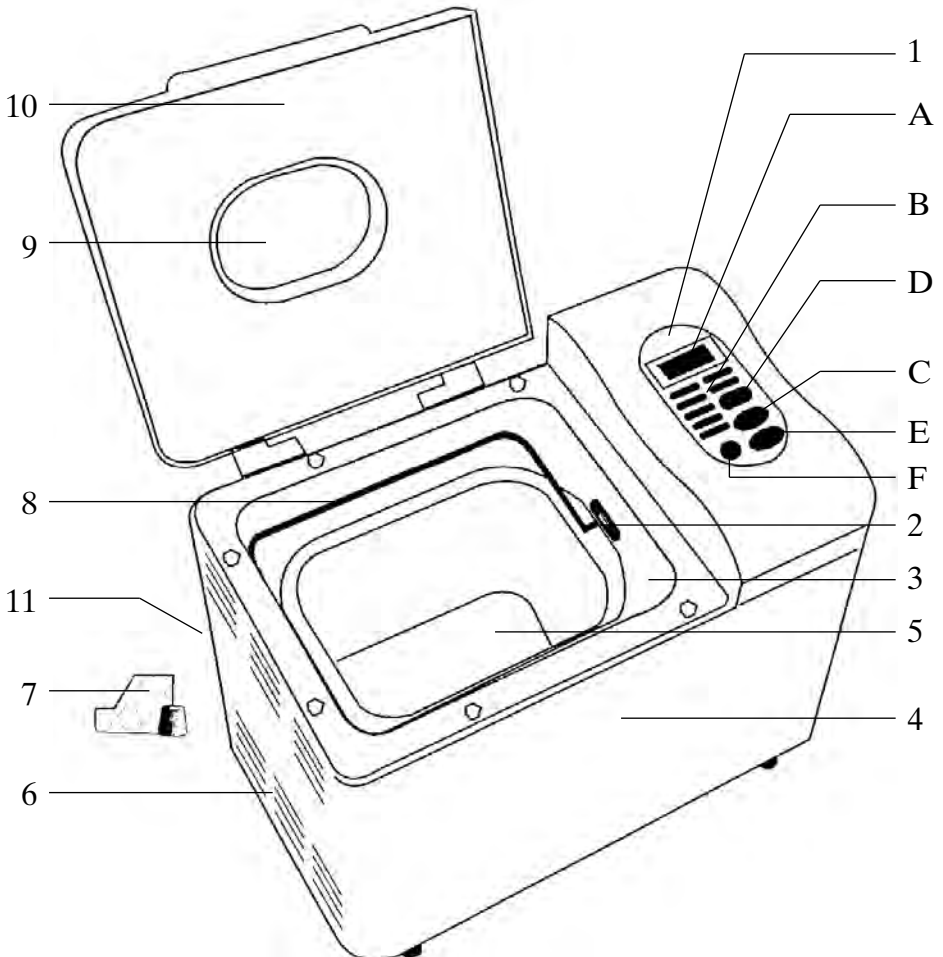
## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

### Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät leipäkoneetta.

- 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.
- Lapset eivät ymmärrä sähkölaitteiden käytön yhteydessä mahdollisesti ilmeneviä vaaroja. Heidät tulee sen vuoksi pitää poissa sähkölaitteiden lähetytyiltä.
- Varmista, että laite on vähintään 10 cm:n päässä seinistä ja muista esineistä. Älä aseta laitetta seinäkaapin tai minkään riippuvan esineen (verhojen, muun tulenaran materiaalin) alle tai läheisyyteen. Älä laita mitään laitteen päälle.
- Aseta laite aina tasaiselle, kuumuutta sietävälle työalustalle. Älä anna laitteen tai virtajohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketukseen lämmönlähteiden (esim. keittolevyjen tai avotulen) kanssa
- Älä käytä, jos laitteessa tai sen liitäntäjohdossa on näkyviä vaurioita.
- Sammuta aina leipäkoneesta virta käytön jälkeen ja irrota pistoke pistorasiasta. Tee samoin, jos:
  - 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 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 välttyään 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	LED-näyttö	4.	Runko
B	Ohjelmanäyttö		
C	Valikko	5.	Leivän paistovuoka
D	Ajastin	6.	Höyryn poistoaukku
E	Tummuusaste	7.	Taikinakoukku
F	Käynnistys / Pysäytys	8.	Paistovuoan kahva
		9.	Ikkuna
		10.	Kansi
		11.	Käynnistys/pysäytyspainike (takana)




## Ohjauspaneeli

### A LED-näyttö

LED-näytössä näkyy ohjelman kesto-aika ja 2 sekunnin ajan ohjelman numero sekä käynnissä olevan ohjelman tummuusastevalinta. Aktiivisen ohjelman merkinä aikanäytössä vilkkuu kaksoispiste.

*Esimerkki:*

MENU-painikkeella  on valittu PIKA-ohjelma. Näytössä näkyy noin 2 sekunnin ajan: 2 P ohjelman 2 merkiksi (PIKA), tummuusastevalinta P (KESKITASO) sekä ohjelman kesto-aika 2: 20 (ohjelman kokonaiskesto-aika on siis 2 tuntia 20 minuuttia).


### B Ohjelmanäyttö

Valittu ohjelma näkyy LED-näytössä.

### C Menu

Menu-valikosta voi valita 8 erilaista ohjelmaa:

Ohjelma	1 Standardi	2 Pika	3 Kakut	4 Vaalea/ ranskanleipä	5 Keksit, kahvileipä	6 Täysjyvä	7 Taikina	8 Paistaminen
1. alustusvaihe	10 min.	10 min.	10 min.	18 min.	14 min.	10 min.	20 min.	_
1. kohotusvaihe	20 min.	5 min.	5 min.	40 min.	_	25 min.	_	_
2. alustusvaihe	15 min.	15 min.	20 min.	22 min.	_	20 min.	_	_
2. kohotusvaihe	20 min.	_	30 min.	20 min.	_	30 min.	20 min.	_
2. lyhyt sekoitusvaihe	30 sek.	_	30 sek.	30 sek.	_	30 sek.	30 sek.	_
Viimeinen kohotusvaihe	55 min.	55 min.	55 min.	65 min.	41 min.	70 min.	50 min.	_
Paistaminen	60 min.	55 min.	50 min.	65 min.	55 min.	65 min.	_	60 min.
Ohjelma kesto-aika	3:00	2:20	2:50	3:50	1:50	3:40	1:30	1:00
Äänimerkki aineiden lisäämistä varten	40 minuutin kuluttua	25 minuutin kuluttua	_	75 minuutin kuluttua	_	50 minuutin kuluttua	_	_
Näyttö äänimerkin aikana	2:20	1:55	_	2:35	_	2:50	_	_

Paina  -painiketta, kunnes haluttu ohjelma näkyy ohjelmanäytössä (B) ja LED-näytössä (A).





## D Ajastin

Ohjelmat voi aloittaa viiveellä, jolloin valittu ohjelma voi päättyä vasta 13 tuntia myöhemmin.

*Esimerkki:*

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

- Valitse haluamasi ohjelma  -painikkeella.
- 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 munia, tuoretta maitoa tai hedelmiä. Ajastintointi ei myöskään sovellu resepteihin, joissa aineksia (esim. pähkinöitä, jyviä, kuivattuja hedelmiä) lisätään toisen alustusvaiheen aikana.

## E Tummuusaste


Paisto-ohjelmissa on mahdollista valita haluttu tummuusaste kolmesta vaihtoehdosta. Ohjelman numeron lisäksi LED-näytössä näkyy myös valittu tummuusasteasetus.

**L** = vaalea


**P** = keskitaso

**H** = tumma

## F 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.

## 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 1000g),
- 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 400 g – 600 g. Jos jauhoja on minimimäärää vähemmän, taikinan alustus saattaa olla epätäydellistä. Jos jauhoja on liikaa, taikina voi kohota ulos paistovuoaasta.

- 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 paistovuoaan jäähtyä kunnolla käytön jälkeen ennen kuin puhdistat ne huolellisesti.
- Paistovuoaassa ja taikinakoukussa on tarttumattomaksi käsitelty pinta. Älä käytä metallisia, kovia tai teräviä esineitä, jotka voivat vahingoittaa pinnoitusta.
- **Varoitus: leipäkoneen käyttäminen tyhjänä voi vahingoittaa laitetta** paistovuoaan 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 paistovuoaan reunojen yli ja koskettaa lämpöelementtejä. Sen vuoksi on tärkeää noudattaa reseptien määrärajoituksia.
- Varmista aina, että varsinkin toiminnassa oleva laite on lasten ulottumattomissa.
- Älä aseta laitetta pehmeille tai tulenarvoille pinnoille (esim. matoille). Varmista, että laite on tukevalla, tasaisella työskentelytasolla. Aseta laite niin, että se voi kaatua.
- Älä koske paistamisen aikana metallikuoreen, laitteen takaosassa oleviin höyryn poistoaukkoihin tai kannen ikkunaan, sillä ne kuumenevat käytön aikana.
- Varmista ennen laitteen puhdistamista, että se on kytketty toiminnasta, irrotettu sähköverkosta ja kokonaan jäähtynyt.

## **OHJELMOINTITOIMINNOT**

### **1 = STANDARDI/PERUS**

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

### **2 = PIKA**

Soveltuu vaaleiden vehnäleipien nopeaan paistamiseen. Lyhyemmän kohotusjakson takia leivistä voi tulla tavallista pienempiä.

### **3 = KAKUT**

Suurehkosta sokerimäärästä johtuen makeat hiivataikinat paistuvat yleensä nopeammin, joten tämän ohjelman paisto-aika on lyhyempi.

### **4 = VAALEA/RANSKANLEIPÄ**

Sopii tyyppilliselle kevyelle VAALEALLE/RANSKANLEIVÄLLE.

### **5 = KEKSIT, KAHVILEIPÄ**

Sopii keksien paistamiseen, kun käytetään hiivan sijasta leivinjauhetta.

### **6 = TÄYSJYVÄ**

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




### **7 = TAIKINA**

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







## 8 = PAISTO

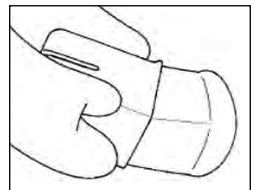
Sopii taikinan paistamiseen (esim. aiemmin **TAIKINA**-ohjelmalla alustetun taikinan paistamiseen). Nostatusvaiheen voi näin valita taikinatyyppille sopivaksi ennen **PAISTO**-ohjelman käynnistämistä.

### ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

- Poista paistovuoka.
- Kytke pistoke pistorasiaan ja käynnistä laite.
- Valitse  -painikkeella ohjelma **8 (PAISTO)**.
- Paina  -painiketta ja anna laitteen kuumeta noin 10 kansi avoinna. Näin poistuvat lämpöelementtien ensikäytössä tyypillisesti syntyvät hajut. Varmista riittävä tuuletus. Jotta paistovuoka ei ylikuumentu, muista poistaa se ennen laitteen käynnistämistä.
- Paina lopuksi  -painiketta vähintään 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.
- Aseta paistovuoka takaisin laitteeseen. Varmista, että se lukkiutuu kunnolla paikoilleen. Ennen ohjelman käynnistämistä sulje kansi, kytke pistoke pistorasiaan ja laitteeseen virta..
- Valitse haluamasi paisto-ohjelma  -painikkeella. Jokaisella painalluskerralla näyttöön tulee järjestyksessä seuraava ohjelma.
-  -painikkeella voi esivalita halutun tummuusasteen: **P** - Keskitaso, **H** - Tumma, **L** - Vaalea. Tämä toiminto ei ole käytettävissä **TAIKINA**-ohjelmassa.
- Jos haluat käynnistää ohjelman viiveellä, voit valita seuraavaksi haluamasi kokonaistoiminta-ajan  -painikkeilla.
- Muussa tapauksessa aloita alustus- ja/tai paistoprosessi  -painikkeella.
- Ohjelmissa **STANDARDI/PERUS**, **PIKA**, **VAALEA/RANSKANLEIPÄ** ja **TÄYSJYVÄ**, 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**. Paina  -painiketta vähintään 2 sekuntia ja avaa kansi.
- Poista paistovuoka varovasti **patalappua** apuna käyttäen. Älä laske kuumaa paistovuokaa lämpöherkille pinnoille. Jos unohdat painaa  -painiketta ja poistaa leivän välittömästi, se pysyy automaattisesti lämpimänä 60 minuuttia. Niin varmistetaan, ettei paistovuokaan tiivisty nestettä.
- Ota leipä paistovuoaasta. 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: ennen kuin puhdistat laitteen, varmista että siitä on kytketty virta, se on irrotettu sähköverkosta** ja että se on kokonaan jäähtynyt. Älä laita leipäkoneita veteen.
- Ota paistovuoka laitteesta ja irrota taikinakoukku. Paistovuokaan ja taikinakoukkuun voi puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella. **Älä käytä puhdistukseen karkeita aineita tai välineitä.** Jos taikina ei irtoa paistovuokaasta tavanomaisin keinoin, anna vuokaan 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 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:*

1½ tl.	Kuivahiivaa
360 g	Karkeita vehnä jauhoja (tyyppi 1050)
240 g	Hienoja vehnä jauhoja (tyyppi 405)
2 tl.	Suolaa
2 tl.	Hunajaa tai sokeriruokosiirappia
2 tl.	Hapantaikinajuurta
400 ml	Vettä

*Ohjelma:* STANDARDI

*Tummuusaste:* H (TUMMA)

### Juustoleipä

*Ainekset:*

1½ tl.	Kuivahiivaa
300 g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
300 g	Ruisjauhoja (tyyppi 1150)
2 tl.	Suolaa
1 tl.	Sokeria
240 ml	Vettä
180 ml	Kirnupiimää
60 g	Hienoksi raastettua emmentaljuustoa

*Ohjelma:* STANDARDI

*Tummuusaste:* H (TUMMA)

Juusto lisätään äänimerkin jälkeen.

### Sipulileipä

*Ainekset:*

1 tl.	Kuivahiivaa
360 g	Hienoja vehnä jauhoja (tyyppi 405)
240 g	Ruisjauhoja (tyyppi 1150)
2 tl.	Suolaa
1 tl.	Sokeria
180 ml	Vettä
200 ml	Kirnupiimää
50 g	Paistettuja sipuleita

*Ohjelma:* VAALEA/  
RANSKANLEIPÄ

*Tummuusaste:* P (KESKITASO)

Paistetut sipulit lisätään äänimerkin jälkeen.

### Täysjyväruis-vehnäleipä

*Ainekset:*

2 tl.	Kuivahiivaa
300 g	Karkeita vehnä jauhoja (tyyppi 1050)
300 g	Täysjyväruisjauhoja
1 1/2 tl.	Suolaa
1 tl.	Sokeria
400 ml	Vettä
3 rkl.	Hapantaikinajuurta

*Ohjelma:* TÄSYJYVÄ

*Tummuusaste:* H (TUMMA)

### **Ruisvehnä-soijaleipä**

#### *Ainekset:*

1½ tl.	Kuivahiivaa
300 g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
260 g	Ruisjauhoja (tyyppi 1150)
2 tl.	Suolaa
1½ tl.	Sokeria
210 ml	Vettä
190 ml	Kirnupiimää
1 rkl.	Hapantaikinajuurta
40 g	Soijanjyviä
1 tl.	Leipämaustetta

*Ohjelma:* STANDARDI

*Tummuusaste:* P (KESKITASO)

Soijanjyvät lisätään äänimerkin jälkeen.

### **Hedelmäleipä**

#### *Ainekset:*

1½ tl.	Kuivahiivaa
310 g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
290 g	Ruisjauhoja (tyyppi 1150)
2 tl.	Suolaa
1 tl.	Sokeria
400 ml	Greippimehua

*Ohjelma:* STANDARDI

*Tummuusaste:* H (TUMMA)

### **Vehnäleipä**

#### *Ainekset:*

1½ tl.	Kuivahiivaa
290 g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
310 g	Karkeita vehnäjauhoja (tyyppi 1050)
2 tl.	Suolaa
1 tl.	Sokeria
1 rkl.	Hapantaikinajuurta
280 ml	Kirnupiimää
160 ml	Maitoa

*Ohjelma:* STANDARDI

*Tummuusaste:* P (KESKITASO)

### **Sekaleipä**

#### *Ainekset:*

1½ tl.	Kuivahiivaa
300 g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
300 g	Ruisjauhoja (tyyppi 1150)
2 tl.	Suolaa
1 tl.	Sokeria
300 ml	Vettä
150 g	Luonnonjogurttia
2 tl.	Hapantaikinajuurta

*Ohjelma:* STANDARDI

*Tummuusaste:* P (KESKITASO)

## Valkoinen leipä/Ranskanleipä

### Ainekset:

1 tl.	Kuivahiivaa
520 g	Hienoja vehnäjauhoja (tyyppi 405)
2½ rkl.	Sokeria
2 tl.	Suolaa
2 rkl.	Voita
200 ml	Maitoa
160 ml	Vettä

*Ohjelma:* VAALEA/  
RANSKANLEIPÄ

*Tummuusaste:* P (KESKITASO)

## Kauraleseleipä

### Ainekset:

1 tl.	Kuivahiivaa
360 g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
110 g	Kauraleseitä
1½ rkl.	Sokeria
2 tl.	Suolaa
2 rkl.	Voita
390 ml	Maitoa

*Ohjelma:* TÄYSJYVÄ

*Tummuusaste:* P (KESKITASO)

## Leseleipä

### Ainekset:

1 tl.	Kuivahiivaa
450 g	Vehnäjauhoja (esim. hiivaleipäjauhoja) (tyyppi 550)
½ kuppia	Vehnäleseitä
2 rkl.	Sokeria
2 rkl.	Maitojauhetta
2 tl.	Suolaa
2 rkl.	Voita
380 ml	Vettä

*Ohjelma:* STANDARDI

*Tummuusaste:* P (KESKITASO)

## 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 jauhotyypistä riippuen

## Pizzataikina

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

## Lisätietoja resepteistä

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

Voit lisätä esimerkiksi vehnänalkioita, auringonkukansiemeniä, yrttejä, kuminansiemeniä, jauhettua pippuria, jauhettuja pähkinöitä, myslä,

maissirouhetta, ohuita pekonikuutioita jne.

Nämä ainekset voi lisätä äänimerkin jälkeen, toisen alustusvaiheen aikana, mutta vain seuraavissa ohjelmissa: STANDARDI, PIKA, VAALEA/RANSKANLEIPÄ ja TÄSYJYVÄ.

Leipäkone on tarkoitettu resepteille, joissa on korkeintaan 600 g jauhoja. Älä käytä jauhoja maksimimäärää enempää, jotta taikina ei kohoaisi ulos paistovuoasta 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 aineiden lämpötilasta. Jos resepti ei toimi odottamallasi tavalla, kannattaa muunnella reseptejä 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

#### **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	113
Instrukcja bezpieczeństwa	114
Piekarnik do chleba	115
Panel sterujący	116
Zastosowanie piekarnika do chleba	117
Funkcje programów	118
Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy	119
Obsługa	119
Konserwacja ogólna i czyszczenie	120
Typowe problemy	120
Przepisy	121
Gwarancja	124

**DANE TECHNICZNE**

Model nr:	BM 3987
Napięcie znamionowe:	230 V, ~ 50 Hz
Pobór mocy:	715 W (maks. moc cieplna 610 W, moc silnika 105 W)
Pojemność piekarnika:	600g mąki na bochenek 1000g
Wymiary zewnętrzne:	39 cm (szer.) x 27 cm (gł.) x 31 cm (wys.)
Waga:	7,95 kg
Zegar:	Programowalny czas do 13 h
Programy	8
Akcesoria:	Miarka i łyżeczka do odmierzania
Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.	

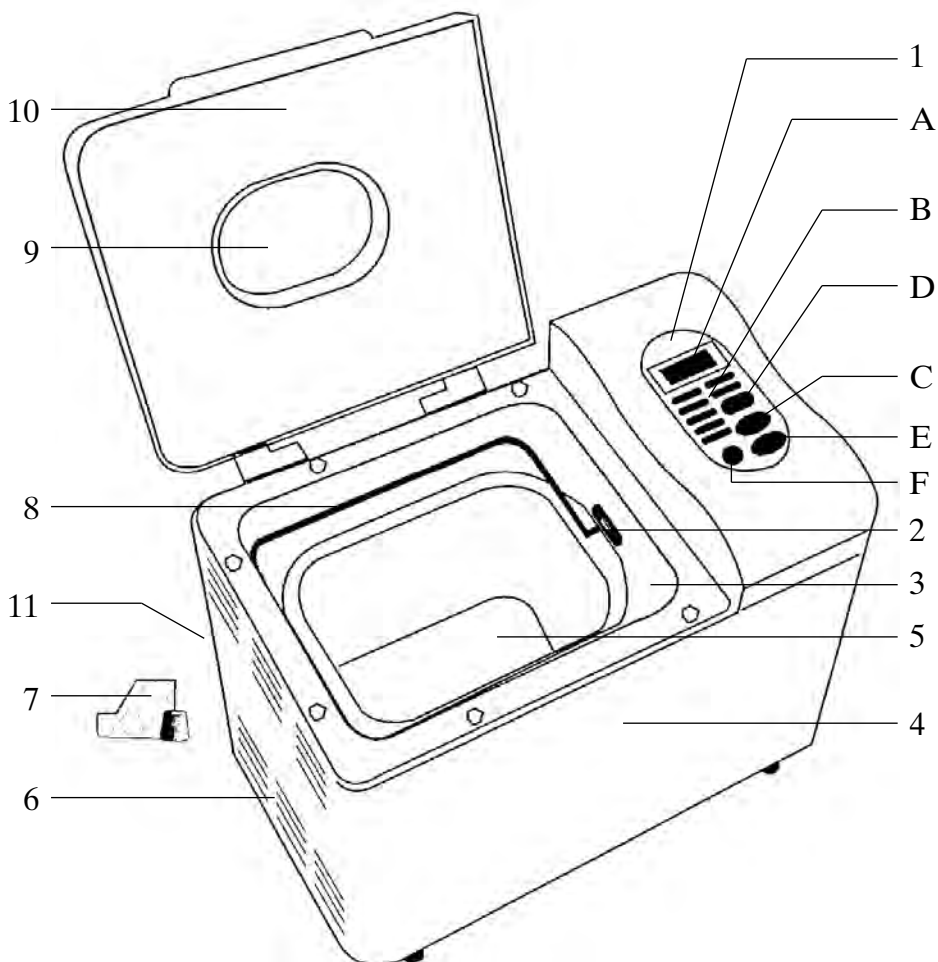
## INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

**Przed użyciem piekarnika należy uważnie zapoznać się z poniższą instrukcją.**

- Podczas pracy powierzchnia obudowy i otwory na ujście pary nagrzewają się do wysokich temperatur. Nie należy dotykać żadnych gorących części urządzenia. **Przy wyjmowaniu chleba należy posługiwać się tylko ściereczką kuchenną lub rękawicami kuchennymi.**
- 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.
- Szczególnej ostrożności wymaga używanie wszelkich urządzeń elektrycznych w obecności dzieci, które powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- Zachować minimalną odległość 10 cm od ścian oraz innych przedmiotów. Nie należy używać urządzenia w pobliżu półek ściennych lub przedmiotów wiszących takich jak firanki, czy tworzywa łatwopalne. Nie należy również stawiać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Urządzenie ustawiać na równym blacie, odpornym na wysokie temperatury. Należy zadbać o to, by urządzenie oraz przewód przyłączeniowy nie stykały się z gorącą powierzchnią lub innymi źródłami ciepła (np. palniki kuchenki, płomień).
- Nie należy włączać urządzenia, jeśli samo urządzenie lub przewód elektryczny noszą jakiegokolwiek ślady uszkodzenia.
- Wtyczkę należy wyjmować z gniazdka każdorazowo po zakończeniu pracy oraz:
  - w przypadku wystąpienia usterki w trakcie pracy;
  - przed wyjęciem formy z piekarnika;
  - przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka elektrycznego nigdy nie należy ciągnąć za przewód, a jedynie za wtyczkę. Przewód przyłączeniowy nie powinien swobodnie zwisać; zawsze powinien się znajdować z dala od gorących części urządzenia.
- 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 wodą. **Nie zanurzać wtyczki, przewodu zasilającego, ani urządzenia w wodzie.**
- Urządzenie przeznaczone jest 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 wkładać palców do wnętrza urządzenia, jeśli nie jest ono wyłączone z sieci i chłodne.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.
- Niniejszą instrukcję prosimy zachować na przyszłość w celu ewentualnej konsultacji.

## Piekarnik do chleba

1.	Panel sterujący	2.	Zaczep zabezpieczający
		3.	Piekarnik
A	Wyświetlacz LCD	4.	Obudowa
B	Wskaźnik programu	5.	Forma piekarnika
C	Menu	6.	Wyloty pary
D	Zegar:	7.	Mieszadło do ciasta
E	Regulator przypieczenia	8.	Uchwyt formy piekarnika
F	Włącznik Start / Stop	9.	Przeziernik
		10.	Pokrywa
		11.	Włącznik (z tyłu grzejnika)




## Panel sterujący

### A Wyświetlacz LCD

Wyświetlacz pokazuje aktualny czas programu oraz, przez 2 sekundy, numer i ustawienia regulatora przypieczenia aktualnie uruchomionego programu.

Włączony program oznaczony jest mrugającym przecinkiem.

*Przykład:*

W przykładzie wybrano program **SZYBKI** za pomocą przycisku  w **MENU**. Przez około 2 sekundy wyświetlacz pokazuje **2 P**, czyli program **2 (SZYBKI)** oraz ustawienie regulatora przypieczenia **P (ŚREDNIE)**, po czym pokazany jest czas trwania programu: **2:20** (tj. cały program trwa 3 godziny i 20 minut).


### B Wskaźnik programu

Wybrany program pokazany jest na wyświetlaczu LCD.

### C Menu

Menu pozwala wybrać jeden z 8 dostępnych programów.

Program	1 Standard	2 Szybki	3 Ciasta	4 Chleb biały/ Francuski	5 Herbatniki, ciastka	6 Razowy	7 Ciasto	8 Pieczenie
1sze ugniatanie	10 min.	10 min.	10 min.	18 min.	14 min.	10 min.	20 min.	–
1sze wyrastanie	20 min.	5 min.	5 min.	40 min.	–	25 min.	–	–
2gie ugniatanie	15 min.	15 min.	20 min.	22 min.	–	20 min.	–	–
2gie wyrastanie	20 min.	–	30 min.	20 min.	–	30 min.	20 min.	–
2 gie przełożenie	30 sek.	–	30 sek.	30 sek.	–	30 sek.	30 sek.	–
Ostatnie wyrastanie	55 min.	55 min.	55 min.	65 min.	41 min.	70 min.	50 min.	–
Pieczenie	60 min.	55 min.	50 min.	65 min.	55 min.	65 min.	–	60 min.
Czas programu	3:00	2:20	2:50	3:50	1:50	3:40	1:30	1:00
Sygnal dźwiękowy przypominający o dodaniu składników	po 40 min.	po 25 min.	–	po 75 min.	–	po 50 min.	–	–
Informacja wyświetlana podczas sygnалу dźwiękowego	2:20	1:55	–	2:35	–	2:50	–	–



Naciskać przycisk  aż pojawi się na wskaźniku (B) oraz na wyświetlaczu LCD (A) żądany program.

## D Zegar

Programy można uruchomić z opóźnieniem, co umożliwia zakończenie programu maksymalnie 13 godzin później

*Przykład:*

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

- Przy pomocy przycisku  wybrać żądany program.
- Trzymać przyciśnięty przycisk  aż na wyświetlaczu pojawi się czas 11:30.
- Dodać 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.

## E Przepiekanie


Programy pieczenia pozwalają wybrać żądany poziom przypiekania; dostępne są trzy ustawienia. Wyświetlacz LCD informuje o numerze programu oraz wybranym poziomie przypieczenia.

**L** = jasne

**P** = rednie

**H** = ciemne


## F Przycisk START/STOP

Przycisk  rozpoczyna oraz kończy program.

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

*Ochrona przed wprowadzeniem błędnych informacji:*

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.

## ZASTOSOWANIE PIEKARNIKA DO CHLEBA

### Piekarnik stosować można do:

- pieczenia chleba według różnych przepisów, z których niektóre znajdują się w załączniku do niniejszej instrukcji. Piekarnik pozwala również na użycie dostępnych w sklepach gotowych mieszanek do pieczenia chleba z zawartością do 600g stałych składników (na bochenek o wadze około 1000g).
- mieszania, ugniatania i wyrastania ciasta na bułki, pizzę, itd.

### Inne ważne wskazówki

- 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 zaostrozonymi przedmiotami.**
  - **Uwaga:** Włączanie pustego piekarnika może spowodować jego uszkodzenie poprzez przegrzanie się pustej formy.

#### **Uwaga:**

- Jeżeli z formy do pieczenia zacznie ulatniać się dym, 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 urządzenia, należy sprawdzić, czy jest ono wyłączone z sieci i chłodne.

## **FUNKCJE PROGRAMÓW**

### **1 = STANDARDOWY**

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

### **2 = SZYBKI**

Do szybkiego wypiekania, białego pieczywa z mąki pszennej. Ze względu na skróconą fazę wyrastania bochenki mogą wyjść nieco mniejsze.

### **3 = CIASTA**

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

### **4 = CHLEB BIAŁY/FRANCUSKI**

Program do typowego jasnego pieczywa na chleb biały/francuski.

## 5 = HERBATNIKI, CIASTKA

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

## 6 = RAZOWY

W porównaniu do programu **STANDARDOWY**, 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.




## 7 = CIASTO

W tym programie nie występuje faza pieczenia. Po zakończeniu tego programu, przygotowane ciasto (np. na pizzę) można wyjąć i upiec w standardowym piekarniku kuchennym.





## 8 = PIECZENIE

Odpowiedni do wypieczenia ciasta (np. przygotowanego uprzednio w programie **CIASTO**). W ten sposób etap wyrastania można dostosować do rodzaju ciasta jeszcze przed rozpoczęciem programu **PIECZENIE**.



### PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PO RAZ PIERWSZY

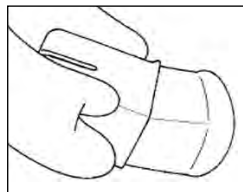
- Wyjąć formę z piekarnika.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Przy pomocy przycisku  wybrać program **8 (PIECZENIE)**.
- Wcisnąć przycisk  i pozostawić piekarnik by się nagrzewał przez około 10 minut z otwartą pokrywą. W ten sposób pozbywamy się zapachu typowego dla pierwszego uruchomienia elementów grzewczych. Należy zadbać o odpowiednią wentylację pomieszczenia. Aby uniknąć przegrzania formy, należy ją wyjąć z piekarnika przed uruchomieniem.
- Następnie nacisnąć przycisk  na co najmniej 2 sekundy, wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ochłodzenia. Formę należy dokładnie umyć przed pierwszym użyciem.

### OBSŁUGA

- Otworzyć pokrywę i wyjąć formę z piekarnika.
- Osadzić 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  wybrać żądany program. Za każdym naciśnięciem przycisku, na wyświetlaczu pojawia się następny w kolejności program.
- Za pomocą przycisku  wybrać żądany stopień przypieczenia. **P** - Średnie, **H** - Ciemne, **L** - Lekkie. Funkcja ta jest niedostępna w programie **CIASTO**.
- 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 **STANDARD, SZYBKIE, BIAŁE**

**PIECZYWO i RAZOWY** słychać będzie sygnał, który informuje, że do ciasta można dołożyć dodatkowe składniki, takie jak owoce czy orzechy. Po zakończeniu drugiego ugniatania nie należy już otwierać pokrywy aż do zakończenia programu.


- Kiedy pieczywo lub ciasto są już gotowe, słychać będzie wielokrotny sygnał, a wyświetlacz zegara pokazywać będzie **0:00**. Nacisnąć  na co najmniej 2 sekundy i otworzyć pokrywę.
- Ostrożnie wyjąć formę do pieczenia używając ściereczki lub rękawic kuchennych. Nie stawiać gorącej formy na powierzchniach wrażliwych na wysokie temperatury. 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.
- 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.



## KONSERWACJA OGÓLNA I CZYSZCZENIE

- **Uwaga: Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, należy sprawdzić czy wtyczka jest wyjęta z gniazdka, a urządzenie jest chłodne.** Nie zanurzać piekarnika w wodzie.
- Wyjąć formę z urządzenia i 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 mechanizmu obrotowego, formę 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 pojawiają 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:

1½ łyż.	suchych drożdży
360 g	maki pszennej typu 1050
240 g	maki pszennej typu 405
2 łyż.	soli
2 łyż.	miodu lub syropu z buraków cukrowych
2 łyż.	zakwasu chlebowego w proszku
400 ml	wody

*Program:* PODSTAWOWY

*Przypiekanie:* H (CIEMNE)

### Chleb serowy

#### Składniki:

1½ łyż.	suchych drożdży
300 g	maki pszennej typu 550
300 g	maki żytniej typu 1150
2 łyż.	soli
1 łyż.	cukru
240 ml	wody
180 ml	maślanki
60 g	drobno starty ser Ementaler

*Program:* PODSTAWOWY

*Przypiekanie:* H (CIEMNE)

Ser należy dodać po usłyszeniu sygnału.

### **Chleb cebulowy**

#### *Składniki:*

1 łyż.	suchych drożdży
360 g	maki pszennej typu 405
240 g	maki żytniej typu 1150
2 łyż.	soli
1 łyż.	cukru
180 ml	wody
200 ml	maślanki
50 g	smażonej cebuli

*Program:* CHLEB BIAŁY/  
FRANCUSKI

*Przypiekanie:* P (ŚREDNI)

Przysmażoną cebulę należy dodać po usłyszeniu sygnału.

### **Chleb razowy żytnio-pszenny**

#### *Składniki:*

2 łyż.	suchych drożdży
300 g	maki pszennej typu 1050
300 g	maki żytniej typu
1½ łyż.	soli
1 łyż.	cukru
400 ml	wody
3 łyż. stołowej	zakwasu chlebowego w proszku

*Program:* CHLEB RAZOWY

*Przypiekanie:* H (CIEMNE)

### **Chleb pszenno-żytni z nasionami soi**

#### *Składniki:*

1½ łyż.	suchych drożdży
300 g	maki pszennej typu 550
260 g	maki żytniej typu 1150
2 łyż.	soli
1½ łyż.	cukru
210 ml	wody
190 ml	maślanki
1 łyż. stołowej	zakwasu chlebowego w proszku
40 g	nasion soi
1 łyż.	przyprawy chlebowej

*Program:* PODSTAWOWY

*Przypiekanie:* P (ŚREDNI)

Nasiona soi należy dodać po usłyszeniu sygnału.

### **Chleb owocowy**

#### *Składniki:*

1½ łyż.	suchych drożdży
310 g	maki pszennej typu 550
290 g	maki żytniej typu 1150
2 łyż.	soli
1 łyż.	cukru
400 ml	soku grapefruitowego

*Program:* PODSTAWOWY

*Przypiekanie:* H (CIEMNE)

### **Chleb pszenny**

#### *Składniki:*

1½ łyż.	suchych drożdży
290 g	maki pszennej typu 550
310 g	maki pszennej typu 1050
2 łyż.	soli
1 łyż.	cukru
1 łyż. stołowej	zakwasu chlebowego w proszku
280 ml	maślanki
160 ml	mleka

*Program:* PODSTAWOWY

*Przypiekanie:* P (ŚREDNI)

### **Chleb pszenno-żytni**

#### *Składniki:*

1½ łyż.	suchych drożdży
300 g	maki pszennej typu 550
300 g	maki żytniej typu 1150
2 łyż.	soli
1 łyż.	cukru
300 ml	wody
150 g	naturalnego jogurtu o zawartości tłuszczu 3.5%
2 łyż.	zakwasu chlebowego w proszku

*Program:* PODSTAWOWY

*Przypiekanie:* P (ŚREDNI)

### **Biały chleb/chleb francuski**

#### *Składniki:*

1 łyż.	suchych drożdży
520 g	maki pszennej typu 405
2½ łyż. stołowej	cukru
2 łyż.	soli
2 łyż. stołowej	masła
200 ml	mleka
160 ml	wody

*Program:* CHLEB BIAŁY/  
FRANCUSKI

*Przypiekanie:* P (ŚREDNI)

### **Chleb z otrębami i płatkami owsianymi**

#### *Składniki:*

1 łyż.	suchych drożdży
360 g	maki pszennej typu 550
110 g	otrębów i płatków owsianych
1½ łyż. stołowej	cukru
2 łyż.	soli
2 łyż. stołowej	masła
390 ml	mleka

*Program:* CHLEB RAZOWY

*Przypiekanie:* P (ŚREDNI)

### **Chleb z otrębami**

#### *Składniki:*

1 łyż.	suchych drożdży
450 g	maki pszennej typu 550
½ szkl.	otrębów pszennych
2 łyż. stołowej	cukru
2 łyż. stołowej	mleka w proszku
2 łyż.	soli
2 łyż. stołowej	masła
380 ml	wody

*Program:* PODSTAWOWY

*Przypiekanie:* P (ŚREDNI)

### **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:* PODSTAWOWY, CHLEB BIAŁY/FRANCUSKI lub CHLEB RAZOWY, odpowiednio do użytej mąki.

### **Ciasto na pizzę**

#### *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.

### **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, mamalygę, drobno pokrojony boczek, itd.

Składniki te dodawać można po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, w trakcie drugiego ugniatania ciasta, ale tylko przy następujących programach: PODSTAWOWY, SZYBKI, CHLEB BIAŁY/FRANCUSKI oraz CHLEB RAZOWY.

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 wroście ciasta i powoduje, że skórka robi się ciemniejsza i grubsza.

Sól natomiast dodaje ciastu twardszą konsystencję i obniża proces 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

1/2 łyżeczki = pół łyżeczki

1 łyżka stołowa = 15 ml

g = gram

ml = mililitr

1 szklanka (szkl.) = 250 ml

### **GWARANCJA**

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

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

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

Τεχνικά χαρακτηριστικά	125
Κανόνες ασφάλειας	126
Περιγραφή της συσκευής	127
Πίνακας ελέγχου	128
Τι μπορείτε να κάνετε στον αρτοποιασκευαστή	129
Τα προγράμματα	130
Πριν από τη πρώτη χρήση	131
Χρήση	131
Καθαρισμός	132
Συνήθη προβλήματα	132
Συνταγές	133
Εγγύηση	138

**ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Κωδικός:	BM 3987
Τάση ρεύματος:	230 V, ~ 50 Hz
Ισχύς:	715 W (610 W αντίσταση + 105 W ισχύς του μοτέρ)
Χωρητικότητα:	600 γρ. αλεύρι για ένα ψωμί 1000 γρ.
Διαστάσεις:	39 εκ. (Φ) x 27 εκ. (Β) x 31εκ. (Υ)
Βάρος:	7,95 κιλά
Προγραμματισμός χρόνου:	μέχρι 13 ώρες
Αριθμός προγραμμάτων:	8
Εξαρτήματα:	μεζούρα και κουτάλι μεζούρα

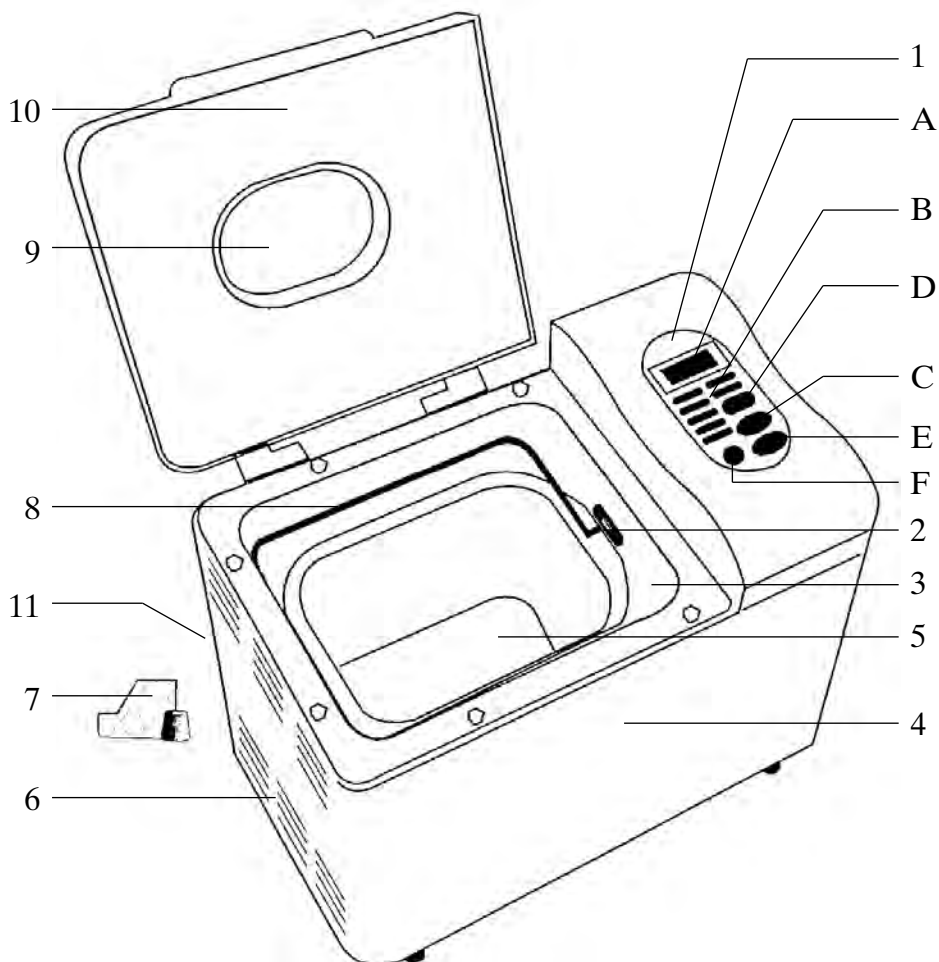
## ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

**Παρακαλούμε, πριν χρησιμοποιήσετε τον αρτοπαρασκευαστή, να διαβάσετε προσεκτικά όλες τις οδηγίες χρήσεως.**

- Το περιβλήμα της συσκευής και οι γρίλιες εξαερισμού ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε τα χέρι σας στα ζεστά μέρη της συσκευής και χρησιμοποιείτε οποσδήποτε πιάστρες ή γάντια κουζίνας όταν βγάζετε το ψωμί !
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα σούκο. Η τάση ρεύματος πρέπει να συμφωνεί με την τάση που αναγράφεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε μέρη που δεν μπορεί να την φτάνουν τα παιδιά.
- Η απόσταση από τοίχους ή ντουλάπια πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 εκ.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά και μη σκεπάζετε την συσκευή κατά τη λειτουργία της με πετσέτα ή παρόμοια υφάσματα.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια που δεν επηρεάζεται από τη θερμότητα και μην αφήνετε το καλώδιο να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφανείας (π.χ. εστίες,) ή σε φλόγα γκαζιού.
- Μην χρησιμοποιείτε τον αρτοπαρασκευαστή όταν ή συσκευή ή το καλώδιο παρουσιάζουν κάποια ζημιά.
- Βγάξτε πάντα το καλώδιο από την πρίζα:
  - μετά από κάθε χρήση
  - όταν παρατηρήσετε ανωμαλίες κατά τη λειτουργία
  - πριν από κάθε καθάρισμα.
- Μην τραβάτε το καλώδιο όταν βγάζετε το φιν από την πρίζα και προσέχετε το καλώδιο να μην κρέμεται στο πάτωμα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στην ύπαιθρο, σε νωπές επιφάνειες ή σε μέρη που μπορεί να πιτσιλιστεί με νερό. Προσέχετε το καλώδιο, το φιν και η συσκευή να μη βρέχονται ποτέ με νερό.
- Ο αρτοπαρασκευαστής έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση μόνο και δεν ενδείκνυται για επαγγελματική χρήση.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την προβλεπόμενη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε άλλα εξαρτήματα εκτός από αυτά που συνοδεύουν τη συσκευή. Μπορεί να καταστρέψουν τη συσκευή και να δημιουργήσουν κίνδυνο για το χρήστη.
- Μην βάζετε τα χέρια σας στη συσκευή όταν είναι στην πρίζα ή όταν είναι ακόμα ζεστή.
- Επισκευές σε ηλεκτρικές συσκευές πρέπει να γίνονται μόνο από ειδικευμένα άτομα. Σε περίπτωση βλάβης απευθυνθείτε στο SERVICE της SEVERIN γιατί απαιτούνται ειδικά εργαλεία για την επισκευή.
- Επισκευές από μη ειδικευμένα άτομα μπορεί να δημιουργήσουν κίνδυνο στον χρήστη της συσκευής.
- Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσεως.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1.	Πληκτρολόγιο	2.	Στήριγμα φόρμας
		3.	Θάλαμος ψησίματος
A	Καντράν	4.	Περίβλημα
B	Ενδείξεις προγράμματος	5.	Φόρμα ψησίματος
C	MENU	6.	Γρίλιες εξαερισμού
D	Προγραμματισμός χρόνου	7.	Εξάρτημα ζυμώματος
E	Βαθμός ψησίματος (χρώμα)	8.	Χερούλι φόρμας
F	Εναρξη/Κλείσιμο	9.	Παράθυρο
		10.	Καπάκι
		11.	Διακόπτης λειτουργίας (στο πίσω μέρος)




## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

### A Φωτεινό ψηφιακό καντράν

Δείχνει το χρόνο λειτουργίας του κάθε προγράμματος ή για 2 δευτερόλεπτα το νούμερο του προγράμματος που επιλέξατε. Οι δυο τελείες στην ένδειξη χρόνου, αναβοσβήνουν σε όλη τη διάρκεια του προγράμματος.

*Παράδειγμα:*

Με το πλήκτρο  έχετε επιλέξει το πρόγραμμα ΓΡΗΓΟΡΟ.

Στο καντράν εμφανίζεται για 2 δευτερόλεπτα:

**2 P** = το πρόγραμμα **2** (ΓΡΗΓΟΡΟ), Χρώμα **P** (μέτριο) και μετά ο χρόνος 2:20

Το πρόγραμμα διαρκεί 2 ώρες και 20 λεπτά.


### B Φωτεινή ψηφιακή ένδειξη προγράμματος

Το επιλεγμένο πρόγραμμα υποδεικνύεται από μια οθόνη.

### C MENU

Στο μενού υπάρχουν 8 διαφορετικά προγράμματα.

MENU	1 ΒΑΣΙΚΟ	2 ΓΡΗ ΓΟΡΟ	3 ΤΣΟΥ- ΡΕΚΙ	4 ΨΩΜΙ ΑΣΠΡΟ	5 ΓΛΥΚΙ- ΣΜΑΤΑ	6 ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ	7 ΖΥΜΗ	8 ΨΗΣΙΜΟ
1. Ζύμωμα	10´	10´	10´	18´	14´	10´	20´	_
1. Φούσκιωμα	20´	5´	5´	40´	_	25´	_	_
2. Ζύμωμα	15´	15´	20´	22´	_	20´	_	_
2. Φούσκιωμα	20´	_	30´	20´	_	30´	20´	_
Εξαέρωση	30´´	_	30´´	30´´	_	30´´	30´´	_
Τελευταίο Φούσκιωμα	55´	55´	55´	65´	41´	70´	50´	_
Ψήσιμο	60´	55´	50´	65´	55´	65´	_	60´
Χρόνος	3:00	2:20	2:50	3:50	1:50	3:40	1:30	1:00
Ακουστικό σήμα για συμπλήρωση άλλων υλικών	Μετά 40´	Μετά 25´	_	Μετά 75´	_	Μετά 50´	_	_
Ένδειξη χρόνου την ώρα του ακουστικού σήματος	2:20	1:55	_	2:35	_	2:50	_	_

Πατάτε το πλήκτρο , μέχρι να εμφανιστεί το πρόγραμμα που θέλετε στην ψηφιακή ένδειξη (B) στο καντράν (A)





## D ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ Ⓞ

Τα προγράμματα μπορεί να προγραμματιστούν, έτσι ώστε να ξεκινήσουν μέχρι και 13 ώρες αργότερα.

*Παράδειγμα:*

Θέλετε να ξεκινήσετε τη διαδικασία ψησίματος στις 20:00 και το ψωμί να είναι έτοιμο την άλλη μέρα στις 7:30. Αυτό αντιστοιχεί σε συνολική λειτουργία του προγράμματος, 11 ώρες και 30 λεπτά.

- Επιλέγετε με το πλήκτρο  το πρόγραμμα που θέλετε.
- Πατήστε το πλήκτρο  (Επιλογή χρόνου) μέχρι να εμφανιστεί στη φωτεινή ένδειξη 11:30.
- Προσθέτετε τα ανάλογα υλικά, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο ΧΡΗΣΗ.
- Η μαγιά δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με υγρό ή με αλάτι.  
Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία επιλογή χρόνου όταν η συνταγή περιέχει υλικά όπως αυγά, φρέσκο γάλα, η φρούτα. Επίσης συνταγές που χρειάζεται να προσθέσετε ξηρούς καρπούς, σπόρους ή ξερά φρούτα κατά τη διάρκεια του ζυμώματος.

## E Χρώμα της κρούστας του ψωμιού


Στα προγράμματα ψησίματος μπορείτε να επιλέξετε από την αρχή, 3 διαφορετικά χρώματα. Μαζί με τον αριθμό προγράμματος εμφανίζεται στο καντράν ένα γράμμα για την επιλογή χρώματος ψησίματος.

**L** = ανοιχτό

**P** = μέτριο


**H** = σκούρο

## F ΠΛΗΚΤΡΟ

Με το πλήκτρο  ξεκινάτε ή ακυρώνετε το πρόγραμμα.

Οι δυο τελείες στην ένδειξη χρόνου στο καντράν, αναβοσβήνουν μόλις ξεκινάει το πρόγραμμα.

*Ασφάλεια για λανθασμένο χειρισμό*

Μόλις ξεκινήσει το πρόγραμμα, όλα τα πλήκτρα είναι μπλοκαρισμένα, μέχρι να τελειώσει εκτός αν πατήσετε για 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο .

Πατάτε κάθε φορά τα πλήκτρα, μέχρι να ακούσετε το ακουστικό σήμα επιβεβαίωσης.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

### Με τον αρτοπαρασκευαστή μπορείτε:

- να ψήσετε διάφορες συνταγές ψωμιού. Επίσης μπορείτε να ψήσετε ψωμί από έτοιμα μίγματα ψωμιού με περιεχόμενο μέχρι 600 γρ. στερεά υλικά για (περίπου 1000 γρ. έτοιμο ψωμί).
- να ετοιμάσετε ζύμη για ψωμάκια, πίτσα κλπ.

### ΣΗΜΕΙΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΕΧΕΤΕ:

- Χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες ή γάντι κουζίνας όταν βγάξετε τη φόρμα και το ψωμί.
- Μπορείτε να εκτελέσετε συνταγές με αλεύρι από 400 γρ. μέχρι 600 γρ. Αν χρησιμοποιείτε λιγότερο αλεύρι, η ζύμη δεν μπορεί να ζυμωθεί καλά. Αν

- χρησιμοποιείτε περισσότερο η ζύμη μπορεί να ξεχειλίσει από τη φόρμα.
- Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, (μέχρι 30 λεπτά), το πρόγραμμα θα συνεχίσει κανονικά.
  - Κατά τη διάρκεια του ζυμώματος στο παράθυρο του καπακιού δημιουργείται υγρασία οποία εξαφανίζεται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
  - Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του ψησίματος, γιατί τότε το ψωμί δεν θα ψηθεί ομοιόμορφα.
  - Καθαρίζετε τη συσκευή και τη φόρμα, αφού έχουν κρυώσει, μετά από κάθε χρήση.
  - Η φόρμα και το εξάρτημα ζυμώματος έχουν αντικολητική επιστρώση. Για να μην φθαρεί αυτή η επιστρώση μην τα αφήνετε να έρχονται σε επαφή με σκληρά αντικείμενα.
  - Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει χωρίς περιεχόμενο! Μπορεί να υπερθερμανθεί η φόρμα.

### **ΠΡΟΣΟΧΗ !**

- Σε περίπτωση που βγαίνει καπνός από το θάλαμο ψησίματος, μην ανοίγετε το καπάκι και βγάλετε αμέσως το καλώδιο από τη πρίζα. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να σβήσετε ζύμη που σιγοκαίει με νερό! Καπνός μπορεί να δημιουργηθεί όταν ξεχειλίσει η ζύμη και έρθει σε επαφή με την αντίσταση. Για αυτό το λόγο προσέχετε τις ποσότητες που αναφέρονται στις οδηγίες.
- Όταν λειτουργεί η συσκευή ή είναι ζεστή ακόμα, προσέχετε να μην την φτάνουν τα παιδιά.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ σε μαλακές και εύφλεκτες επιφάνειες (π.χ. χαλί, μοκέτα), αλλά σε μία σκληρή σταθερή επιφάνεια, ώστε να μην μπορεί να πέσει η συσκευή.
- Μην ακουμπάτε κατά τη διάρκεια της χρήσης, το περίβλημα της συσκευής, τις γρίλιες εξαερισμού και το καπάκι, γιατί είναι ζεστά.
- Μετά από κάθε χρήση, αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει και βγάξετε το καλώδιο από την πρίζα, πριν την καθαρίσετε.

### **ΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

#### **1 = ΒΑΣΙΚΟ**

Αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιείται πιο συχνά και είναι για το ψήσιμο ψωμιού από σιτάλευρο.

#### **2 = ΓΡΗΓΟΡΟ**

Είναι για το γρήγορο ψήσιμο, άσπρου ψωμιού από σιτάλευρο.

#### **3 = ΤΣΟΥΡΕΚΙ**

Ζύμες που περιέχουν πολύ ζάχαρη, σκουραίνουν πιο πολύ, γι'αυτό το πρόγραμμα αυτό έχει λιγότερο χρόνο ψησίματος.

#### **4 = ΨΩΜΙ ΑΣΠΡΟ**

Είναι για το ψήσιμο άσπρου ψωμιού, γαλλικού τύπου, τοστ κλπ.

#### **5 = ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ**

Είναι για το ψήσιμο γλυκισμάτων που χρησιμοποιείτε μπεϊζιν πάουντερ αντί μαγιά.

## 6 = ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Ο χρόνος φουσκώματος και ψησίματος είναι μεγαλύτερος από το ΒΑΣΙΚΟ πρόγραμμα, γιατί η ζύμης με αλεύρι ολικής άλεσης και αλεύρι σίκαλης, δεν φουσκώνουν όπως αυτές με σιτάλευρο.




## 7 = ΖΥΜΗ

Μετά το τέλος του προγράμματος βγάζετε τη ζύμη π.χ. για πίτσα από τη φόρμα και την ψήνετε στο φούρο. Αυτό το πρόγραμμα δεν ψήνει.





## 8 = ΨΗΣΙΜΟ

Είναι ένα πρόγραμμα που μπορείτε να ψήσετε ζύμη, την οποία έχετε ετοιμάσει πριν με το πρόγραμμα ΖΥΜΗ. Έτσι μπορείτε να παρατείνετε τη φάση «φουσκώμα» όσο θέλετε, πριν ξεκινήσετε το πρόγραμμα ΨΗΣΙΜΟ.

### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

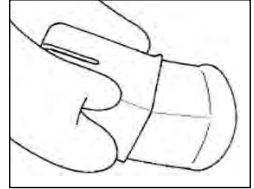
- Ζ Βγάζετε τη φόρμα από το θάλαμο.
- Βάζετε το καλώδιο στην πρίζα.
- Επιλέγετε με το πλήκτρο  το πρόγραμμα 8 (ΨΗΣΙΜΟ).
- Πατάτε το πλήκτρο  και αφήνετε τη συσκευή να θερμανθεί για 10 λεπτά. Με αυτό τον τρόπο μπορεί να εξατμισθεί οι μυρωδιά της αντίστασης. Ο χώρος πρέπει να αερίζεται και να έχετε βγάλει οπωσδήποτε τη φόρμα για να μην υπερθερμανθεί.
- Μετά πατάτε για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο .
- Βγάζετε το καλώδιο από τη πρίζα.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.

### ΧΡΗΣΗ

- Ανοίγετε το καπάκι και βγάζετε τη φόρμα.
- Τοποθετείτε το εξάρτημα ζυμώματος στη φόρμα.
- Για να πετύχετε ένα ομοιόμορφο ψήσιμο, βάζετε πρώτα τα υγρά και μετά τα στερεά υλικά.
- Τέλος, προσθέστε τη μαγιά. Όταν χρησιμοποιείτε το χρονοδιακόπτη, φροντίστε να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με το αλάτι και τα υγρά συστατικά..
- Τοποθετείτε τη φόρμα με τα υλικά στο θάλαμο, πιέζοντας προς τα κάτω μέχρι να ακούσετε να εφαρμόσει. Κλείνετε το καπάκι, βάζετε το καλώδιο στην πρίζα και και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Επιλέγετε με το πλήκτρο  το πρόγραμμα που θέλετε. Κάθε φορά που πατάτε το πλήκτρο, το πρόγραμμα προχωράει στο επόμενο.  
Με το πλήκτρο  (Χρώμα) μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 3 επιλογές, **P** =ανοιχτό, **H** = μέτριο και **L** = σκούρο. Αυτή η λειτουργία είναι περιττή στο πρόγραμμα ΖΥΜΗ.
- Αν θέλετε να προγραμματίσετε την έναρξη ψησίματος, επιλέγετε με τα πλήκτρα , το συνολικό χρόνο λειτουργίας του προγράμματος.
- Πατάτε το πλήκτρο  για να ξεκινήσετε τα προγράμματα.  
Στα προγράμματα ΒΑΣΙΚΟ, ΓΡΗΓΟΡΟ, ΨΩΜΙ ΑΣΠΡΟ και ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ακούγεται κατά τη διάρκεια του 2. ζυμώματος ένα ακουστικό σήμα για να μπορείτε να προσθέσετε διάφορα άλλα υλικά, όπως ξηρούς, καρπούς, αρωματικά χόρτα ή φρούτα.
- Μετά μην ανοίγετε ξανά το καπάκι μέχρι τέλος του προγράμματος.
- Όταν είναι έτοιμο το ψωμί ή η ζύμη, ακούγεται ένα πολλαπλό ακουστικό σήμα και

στην ένδειξη χρόνου εμφανίζεται **0:00**. Πατάτε για 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο **⓪** και ανοίγετε το καπάκι.

- Βγάzteτε προσεκτικά τη φόρμα. Χρησιμοποιείτε οπωσδήποτε πιάστρες ή γάντι και τοποθετείτε τη φόρμα σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμοότητα. Σε περίπτωση που ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο **⓪** και δε βγάzteτε το ψωμί, διατηρείται για 1 ώρα ζεστό. Με αυτό το τρόπο δεν δημιουργείται υγρασία στο φόρμα και στο θάλαμο ψησίματος
- Βγάzteτε το ψωμί κουνώντας ελαφρά τη φόρμα. Σε περίπτωση που το εξάρτημα ζυμώνματος μείνει μέσα στο ψωμί, το βγάzteτε προσεκτικά με μια ξύλινη ή πλαστική λαβή. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να μην φθαρεί η αντικολητική επιστρώση του εξαρτήματος. Τοποθετείτε το ψωμί σε σχάρα και το αφήνετε να κρυώσει. Μη κόβετε το ψωμί, αν δεν έχει κρυώσει καλά.



## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- **Προσοχή:** Πριν από κάθε καθαίρισμα, βεβαιώνετε πάντα ότι ο διακόπτης λειτουργίας βρίσκεται στην ανενεργή θέση (**Off**), βγάzteτε ο καλώδιο από την πρίζα και αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει. Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Βγάzteτε τη φόρμα από τη συσκευή και το εξάρτημα από τη φόρμα. Πλένετε τη φόρμα και το εξάρτημα ζυμώνματος με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό. Μη χρησιμοποιείτε σκληρές βούρτσες ή σφουγγάρια. Σε περίπτωση που δεν βγαίνει το εξάρτημα ζυμώνματος, ρίχνετε λίγο νερό στη φόρμα. Μη προσπαθείτε να το βγάτε με βία !
- Μη αφήνετε τη φόρμα μέσα σε νερό για να μη χαλάσει η φλάντζα του άξονα. Μη πλένετε τη φόρμα στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίζετε το εσωτερικό του κατακιού με νωπό πανί. Σκουπίζετε το θάλαμο ψησίματος εσωτερικά μόνο με στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε για το καθαίρισμα προϊόντα για καθαρισμό φούρνου, ξίδι, χλωρίνη ή σκόνης καθαρισμού ή χημικά καθαριστικά.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς, πριν την φυλάξετε.

## ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΜΗ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΟΣ

1. *Το ψωμί έχει μια δυνατή μυρωδιά.*  
Ελέγξτε αν έχετε χρησιμοποιήσει τη σωστή ποσότητα μαγιάς. Πολύ μαγιά δημιουργεί μια δυσάρεστη μυρωδιά και το ψωμί φουσκώνει πολύ.  
Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα υλικά.
2. *Το ψημένο ψωμί είναι υγρό και κολλάει στη επιφάνεια.*  
Βγάzteτε το ψωμί αμέσως μετά από το ψήσιμο από τη φόρμα και το αφήνετε να κρυώσει σε σχάρα.
3. *Όταν πιέζετε το πλήκτρο **⓪** (START) η συσκευή δεν αρχίζει να λειτουργεί.*  
Ελέγξτε αν το καλώδιο είναι στη πρίζα.  
Όταν η συσκευή είναι ακόμα ζεστή, μια ασφάλεια μπλοκάρει τη έναρξη της λειτουργίας.  
Στο καντράν εμφανίζεται η ένδειξη **HHH** και ακούγεται ένα συνεχόμενο ακουστικό σήμα.  
Πατάτε για 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο **⓪** και βγάzteτε τη φόρμα με τα υλικά.

Περιμένετε περίπου 20 λεπτά μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

4. *Το ψωμί έχει φουσκώσει υπερβολικό.*  
Βάζετε λιγότερη μαγιά, νερό ή αλεύρι.
5. *Το ψωμί δεν έχει φουσκώσει αρκετά.*  
Αυξάνετε τη ποσότητα μαγιάς, του νερού και των γλυκαντικών. Προσθέτετε τα υλικά με τη σωστή σειρά. Τα υγρά συστατικά, τα στεγνά υλικά, τη μαγιά.  
Σημείωση: Το ψωμί από αλεύρι σίκαλης και ολικής άλεσης δεν φουσκώνει, όπως το ψωμί από σιτάλευρο.
6. *Η ζύμη ξεφουσκώνει μόλις αρχίζει το ψήσιμο.*  
Η ζύμη είναι πολύ μαλακιά. Μειώστε λίγο το υγρό ή τη ποσότητα μαγιάς ή επιλέγετε ένα πρόγραμμα με λιγότερο χρόνο φουσκώματος. Επίσης μπορείτε να αυξήσετε τη ποσότητα αλατιού.
7. *Κατά τη διάρκεια του ζυμώνματος η ζύμη είναι πολύ μαλακιά και κολλάει.*  
Προσθέτετε 1 κουταλιά αλεύρι.
8. *Η ζύμη ζυμώνεται πολύ δύσκολα.*  
Προσθέτετε 1 κουταλιά νερό.

## **Συνταγές**

### **Ψωμί από σιτάρι**

*Συστατικά:*

1½ κ.γ. αποξηραμένη μαγιά

360 γρ. λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050)

240 γρ. λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 405)

2 κ.γ. αλάτι

2 κ.γ. μέλι ή σιρόπι από ζαχαρότευτλο

2 κ.γ. προζύμι

400 ml νερό

*Πρόγραμμα:* ΒΑΣΙΚΟ

*Χρώμα:* Η (σκούρο)

### **Τυρόψωμο**

*Συστατικά:*

1½ κ.γ. αποξηραμένη μαγιά

300 γρ. λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)

300 γρ. σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150)

2 κ.γ. αλάτι

1 κ.γ. ζάχαρη

240 ml νερό

180 ml βουτυρόγαλα

60 γρ. λεπτοτριμμένο τυρί εμεντάλ

*Πρόγραμμα:* ΒΑΣΙΚΟ

*Χρώμα:* Η (σκούρο)

Προσθέστε το τυρί μετά το ηχητικό σήμα.

### **Ψωμί με κρεμμύδι**

*Συστατικά:*

1 κ.γ. αποξηραμένη μαγιά

360 γρ. λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 405)

240 γρ. σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150)

2 κ.γ. αλάτι

1 κ.γ. ζάχαρη

180 ml νερό

200 ml βουτυρόγαλα

50 γρ. τηγανισμένα κρεμμύδια

*Πρόγραμμα:* ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ

*Χρώμα:* Ρ (μέτριο)

Προσθέστε τα ψημένα κρεμμύδια μετά το ηχητικό σήμα.

### **Ψωμί ολικής άλεσης με σίκαλη και σιτάρι**

*Συστατικά:*

2 κ.γ. αποξηραμένη μαγιά

300 γρ. λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050)

300 γρ. αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης

1½ κ.γ. αλάτι

1 κ.γ. ζάχαρη

400 ml νερό

3 κ.σ. προζύμι

*Πρόγραμμα:* ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

*Χρώμα:* Η (σκούρο)

### **Ψωμί από σιτάλευρο και σίκαλη με σπόρους σόγιας**

*Συστατικά:*

1½ κ.γ. αποξηραμένη μαγιά

300 γρ. λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)

260 γρ. σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150)

2 κ.γ. αλάτι

1½ κ.γ. ζάχαρη

210 ml νερό

190 ml βουτυρόγαλα

1 κ.σ. προζύμι

40 γρ. σπόροι σόγιας

1 κ.γ. μπαχαρικά για ψωμί

*Πρόγραμμα:* ΒΑΣΙΚΟ

*Χρώμα:* Ρ (μέτριο)

Προσθέστε τους σπόρους σόγιας μετά το ηχητικό σήμα.

### **Ψωμί με φρούτα**

*Συστατικά:*

1½ κ.γ. αποξηραμένη μαγιά

310 γρ. λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)

290 γρ. σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150)

2 κ.γ. αλάτι

1 κ.γ. ζάχαρη

400 ml χυμός γκρέιπ φρουτ

*Πρόγραμμα:* ΒΑΣΙΚΟ

*Χρώμα:* Η (σκούρο)

### **Ψωμί από σιτάρι**

*Συστατικά:*

1½ κ.γ. αποξηραμένη μαγιά

290 γρ. λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)

310 γρ. λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1050)

2 κ.γ. αλάτι

1 κ.γ. ζάχαρη

1 κ.σ. προζύμι

280 ml βουτυρόγαλα

160 ml γάλα

*Πρόγραμμα:* ΒΑΣΙΚΟ

*Χρώμα:* Ρ (μέτριο)

### **Ψωμί από σιτάρι και σίκαλη**

*Συστατικά:*

1½ κ.γ. αποξηραμένη μαγιά

300 γρ. λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)

300 γρ. σκούρο αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 1150)

2 κ.γ. αλάτι

1 κ.γ. ζάχαρη

300 ml νερό

150 γρ. γιαούρτι, 3,5% λιπαρά

2 κ.γ. προζύμι

*Πρόγραμμα:* ΒΑΣΙΚΟ

*Χρώμα:* Ρ (μέτριο)

## **Άσπρο/Γαλλικό ψωμί**

*Συστατικά:*

1 κ.γ. αποξηραμένη μαγιά

520 γρ. λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 405)

2½ κ.σ. ζάχαρη

2 κ.γ. αλάτι

2 κ.σ. βούτυρο

200 ml γάλα

160 ml νερό

*Πρόγραμμα:* ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ

*Χρώμα:* Ρ (μέτριο)

## **Ψωμί από πίτουρο και βρώμη**

*Συστατικά:*

1 κ.γ. αποξηραμένη μαγιά

360 γρ. λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)

110 γρ. πίτουρο βρώμης

1½ κ.σ. ζάχαρη

2 κ.γ. αλάτι

2 κ.σ. βούτυρο

390 ml γάλα

*Πρόγραμμα:* ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

*Χρώμα:* Ρ (μέτριο)

## **Ψωμί από πίτουρο**

*Συστατικά:*

1 κ.γ. αποξηραμένη μαγιά

450 γρ. λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)

½ φλιτζάνι πίτουρο

2 κ.σ. ζάχαρη

2 κ.σ. σκόνη γάλα

2 κ.γ. αλάτι

2 κ.σ. βούτυρο

380 ml νερό

*Πρόγραμμα:* ΒΑΣΙΚΟ

*Χρώμα:* Ρ (μέτριο)

## **Έτοιμα μίγματα που διατίθενται στην αγορά**

Διατίθενται στην αγορά διάφορα έτοιμα μίγματα.

- Τοποθετήστε στη φόρμα ψησίματος έως 600 γρ. έτοιμου μίγματος και την απαιτούμενη ποσότητα ξηρής μαγιάς. Ανάλογα με το μέγεθος του μίγματος, ίσως να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο το μισό μίγμα κάθε φορά.
- Προσθέστε την αντίστοιχη ποσότητα υγρού.



*Προγράμματα:* ΒΑΣΙΚΟ, ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ ή ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ, ανάλογα με το είδος του αλευριού που χρησιμοποιείτε.

### **Ζύμη για πίτσα**

*Συστατικά:*

2 κ.γ. αποξηραμένη μαγιά

400 γρ. λευκό σιτάλευρο με χαμηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες (τύπου 550)

2 κ.γ. αλάτι

1 κ.γ. ζάχαρη

3 κ.σ. ελαιόλαδο

230 ml νερό

*Πρόγραμμα:* ΖΥΜΗ

- 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.

### **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, χονδράλεσμένο καλαμπόκι, κομμάτια μπέικον, κτλ.

Μπορείτε να προσθέσετε τα υλικά αυτά μετά το ηχητικό σήμα, κατά τη διάρκεια της δεύτερης ζύμωσης, αλλά μόνο για τα ακόλουθα προγράμματα. ΒΑΣΙΚΟ, ΓΡΗΓΟΡΟ, ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ και ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ.

Ο αρτοποιασκευαστής 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 ζύωμα.

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 γρήγορα 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.γ. = κουταλιά γλυκού (μεζούρα: 1 κ.γ.) = 5 ml

$\frac{1}{2}$  κ.γ. = μισή κουταλιά γλυκού

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

γρ. = γραμμάριο

ml = χιλιοστά του λίτρου

Μεζούρα: 1 φλιτζάνι (φλ.) = 250 ml

**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.

## ЕГДЕЕЖАВЪЕ

Технические данные	139
Правила безопасности	140
Ваша хлебопечка	141
Панель управления	142
Использование хлебопечки	143
Программные функции	144
Перед первым применением	145
Эксплуатация	145
Чистка и общий уход	146
Типичные проблемы	147
Рецепты	148
Гарантия	152

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	ВМ 3987
Рабочее напряжение:	230 В, ~50 Гц
Общая потребляемая мощность:	715 Вт (макс. тепловая мощность 610 Вт, при мощности двигателя 105 Вт)
Емкость формы:	не более 600 г муки для 1000 - граммовой буханки
Габариты:	39 мм (В) x 27 мм (Г) x 31 мм (Ш)
Масса аппарата:	7.95 кг
Таймер	С программированием на срок до 13 ч
Программные функции:	8
Принадлежности:	Мерный стакан и мерная ложка
Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки СЕ.	

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

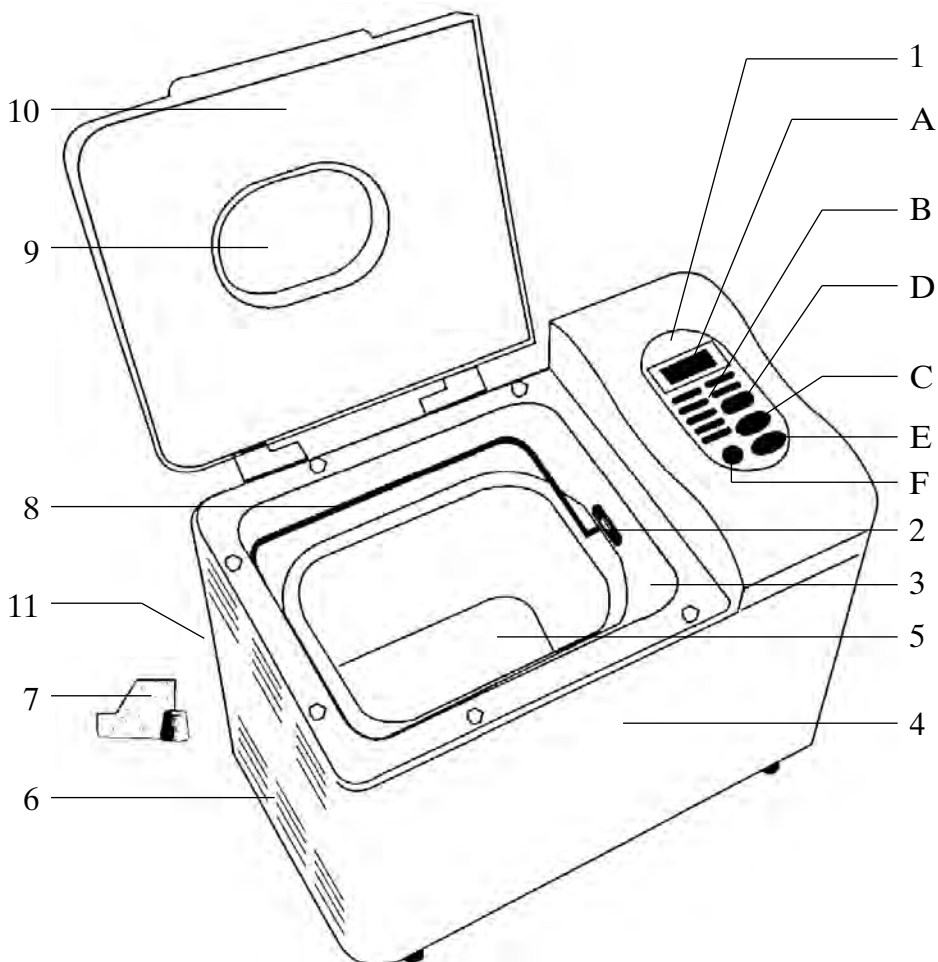
**Перед использованием хлебопечки внимательно прочитайте эти указания.**

- 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.
- Дети не осознают опасности, которая может возникнуть при использовании электроприборов. Не разрешайте детям пользоваться такими устройствами.
- Прибор должен находиться на расстоянии не менее 10 см от стен или других предметов. Не устанавливайте устройство и не используйте его около настенных шкафов или под ними, или под такими предметами, как занавеси и другие воспламеняемые материалы. Ничего не кладите на верх устройства.
- Прибор должен всегда находиться на ровной теплостойкой поверхности. Ни сам прибор, ни его шнур питания не должны соприкасаться с нагревающимися предметами или с какими-либо источниками тепла (например, конфорки кухонной плиты или открытое пламя).
- Не используйте электроприбор, если он, или его электрический провод, поврежден.
- Всегда выключайте хлебопечку после использования и вынимайте вилку из розетки, а также:
  - при любых неполадках во время использования,
  - при извлечении формы для выпечки,
  - при чистке.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за провод, а только за вилку. Не допускайте провисания шнура питания; держите его на удалении от нагреваемых частей прибора и следите за тем, чтобы он нигде не соприкасался с острыми краями.
- 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	Указатель программы	5.	Форма для выпекания теста
		6.	Отверстия для выпуска пара
C	Меню	7.	Тестомесилка
D	Таймер	8.	Ручка формы для выпекания теста
E	Регулятор подрумянивания	9.	Смотровое окно
		10.	Крышка
F	Пуск / Стоп	11.	Переключатель ВКЛ./ВЫКЛ. (в задней части прибора)




## Панель управления

### А ЖК-дисплей

ЖК-дисплей показывает время выполнения программы и, в течение 2 секунд, номер программы, а также уставку степени подрумянивания для текущей программы.

#### Пример

В данном случае программа для выпечки быстрого хлеба **БЫСТРЫЙ** была выбрана при помощи кнопки **МЕНЮ** . В течение примерно 2 секунд на дисплее появляются надписи **2 P** для программы **2 (БЫСТРЫЙ)** и уставка степени подрумянивания **P (СРЕДНЕЕ)**, а затем время выполнения программы: 2: 20 (то есть, общее время выполнения программы составляет 2 часа и 20 минут).


### В Дисплей указателя программы

Выбранная программа отображается на ЖК-дисплее.

### С Меню

Посредством кнопки **Меню** можно выбрать любую из 8 различных программ:

Программа	1 Обыч-ный хлеб	2 Быст-рый хлеб	3 Пирог	4 Белый Хлеб/ Франц. Хлеб	5 Пече-нье, пи-рожные	6 Хлеб из цельной муки	7 Тесто	8 Выпе-кание
1-я стадия замеса	10 мин	10 мин	10 мин	18 мин	14 мин	10 мин	20 мин	_
1-я стадия подъема	20 мин	5 мин	5 мин	40 мин	_	25 мин	_	_
2-я стадия замеса	15 мин	15 мин	20 мин	22 мин	_	20 мин	_	_
2-я стадия подъема	20 мин	_	30 мин	20 мин	_	30 мин	20 мин	_
2-я короткая стадия перемешивания	30 с	_	30 с	30 с	_	30 с	30 с	_
Последняя стадия подъема	55 мин	55 мин	55 мин	65 мин	41 мин	70 мин	50 мин	_
Выпекание	60 мин	55 мин	50 мин	65 мин	55 мин	65 мин	_	60 мин
Время выполнения программы	3:00	2:20	2:50	3:50	1:50	3:40	1:30	1:00
Подача акустического сигнала для добавления ингредиентов	через 40 мин	через 25 мин	_	через 75 мин	_	через 50 мин	_	_
Надпись на дисплее при подаче акустического сигнала	2:20	1:55	_	2:35	_	2:50	_	_

Удерживайте кнопку  в нажатом состоянии до появления выбранной



программы на дисплее указателя программы (В) и на ЖК-дисплее (А).

## **D Таймер**

Программы можно запускать с отсрочкой времени запуска с тем, чтобы задержать завершение выполнения выбранной программы до 13 часов.

### **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

## **E Подрумянивание**


Программы выпекания позволяют задать желаемую степень подрумянивания: имеются три уставки степени подрумянивания. В дополнение к номеру программы на ЖК-дисплее отображается выбранная степень подрумянивания.

**L** = легкое


**P** = среднее

**H** = темное

## **F 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.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ**

### **Ваша новая хлебопечка позволяет вам:**

- выпекать хлеб по различным рецептам, некоторые из которых можно найти в приложении к этой инструкции. Вместе с тем в этой хлебопечке можно использовать имеющиеся в продаже готовые для выпекания смеси с

- содержанием твердых ингредиентов до 600г (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 перчатками, когда нужно прикоснуться к прибору после его применения или достать свежеспеченный хлеб.
- Для выпечки хлеба в этой хлебопечке должны использоваться только рецепты с содержанием муки примерно 400 – 600 г.  
При содержании муки меньше этого минимума будет невозможно обеспечить тщательный замес теста. При избыточном количестве муки тесто будет вылазить за край формы для выпечки.
- При перерыве в подаче электроэнергии менее чем на 30 минут программа выпечки автоматически возобновляется с того места, где она была прервана.
- Во время стадии замеса на смотровом окне могут конденсироваться водяные пары. Однако во время стадии выпечки эта конденсация исчезнет.
- Чтобы хлеб пропекался равномерно, не открывайте крышку хлебопечки в процессе выпечки.
- После применения, подождите, пока хлебопечка и форма для выпечки полностью остынут, после чего приступите к их тщательной чистке.
- Форма для выпечки и мешалка для замеса теста покрыты антипригарным покрытием. 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 пустой формы для выпечки.

### **Меры предосторожности**

- В случае появления дыма из отделения выпечки проверьте, что его крышка плотно закрыта, но сразу же выньте вилку из розетки. Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь потушить 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.
- Прежде чем приступить к чистке прибора, убедитесь, что он выключен, отключен от сети и полностью остыл.

### **ЕЕГЕАБВКЕ ПВАДТЬ**

#### **1 = ГБКОВКА**

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



## **2 = БКЕЕКА**

Предназначена для выпекания легкого пшеничного хлеба. Из-за сокращенной стадии подъема буханки могут получаться меньшего размера.

## **3 = ЕЪЕГГЪ**

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

## **4 = БЪНКА ПЪЕБ / ПЕАВДПЕАЕАЪА ПЪЕБ**

Подходит для использования типичного легкого теста (например, для выпекания белого / французского хлеба).

## **5 = ПЕЧЕНЬЕ, ПИРОЖНЫЕ**

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

## **6 = 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.




## **7 = ПЕЕПГ**

В этой программе нет стадии выпекания. После завершения программы тесто (например, тесто для пиццы) можно вынуть и использовать для выпекания в обычной духовке.

## **8 = ВЫПЕКАНИЕ**







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.

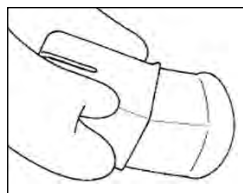
### **ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ**

- Выньте форму для выпекания.
- Вставьте вилку в розетку и включите прибор.
- Выберите программу 8 (ВЫПЕКАНИЕ) при помощи кнопки .
- Нажмите кнопку  и дайте прибору прогреться, с открытой крышкой, в течение примерно 10 минут. Это позволит Вам избавиться от запаха, который обычно появляется при первом включении нагревательных элементов. Обеспечьте достаточную вентиляцию. Чтобы не допустить перегрева формы для выпекания, не забудьте извлечь ее перед включением прибора.
- Затем нажмите кнопку  не менее, чем на 2 секунды, выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть. Перед первым применением нужно тщательно очистить форму для выпекания.

### **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

- Откройте крышку и выньте форму для 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 форму для выпечки в прибор. Убедитесь, что форма встала на место. Закройте крышку перед запуском программы. Вставьте вилку в розетку и включите прибор.
- Выберите нужную программу выпекания при помощи кнопки . При каждом нажатии кнопки на дисплее индицируется следующая программа данной функции.
- При помощи кнопки  можно задать желаемую степень подрумянивания: **P** - среднее, **H** - темное, **L** - легкое. В программе ТЕСТО эта функция недоступна.
- 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 замеса при выполнении программ ОБЫЧНЫЙ, БЫСТРЫЙ, БЕЛЫЙ ХЛЕБ и ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ подача акустического сигнала означает, что в тесто можно добавить такие дополнительные ингредиенты 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. Нажмите кнопку  и держите ее в нажатом состоянии не менее 2 секунд, после чего откройте крышку.
- Осторожно выньте форму для выпекания, **пользуясь кухонной прихваткой**. Не ставьте горячую форму на теплочувствительную поверхность. 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.
- 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

- **Внимание!** Прежде чем приступить к чистке прибора, убедитесь, что он выключен, отключен от сети и полностью остыл. Не погружайте хлебопечку в воду.
- Выньте форму для выпечки из прибора и снимите мешалку. Форму для выпечки и мешалку можно мыть горячей водой с мягким моющим средством. **Не используйте для чистки никаких грубых материалов.** Если вам не удастся отсоединить мешалку от формы для выпечки без приложения особых усилий, замочите ее в теплой воде примерно на 30 минут. Не

- прилагайте излишних усилий для снятия мешалки.
- Чтобы не повредить уплотнение приводного вала, не следует замачивать форму для выпечки в течение продолжительного времени. **Не мойте форму для выпечки в посудомоечной машине.**
  - Внутреннюю поверхность крышки можно протереть мягкой, слегка увлажненной тканью. Внутреннюю поверхность прибора нужно протирать сухой мягкой тканью.
  - Не применяйте чистящие средства, специально предназначенные для чистки печей, не используйте для чистки абразивные материалы или сильно действующие чистящие растворы, уксус или отбеливающие материалы.
  - Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно убедитесь, что он остыл и полностью высох.

## **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, 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.

## РЕЦЕПТЫ

### Пшеничный хлеб

#### Ингредиенты:

1½ ч. л	Сухие дрожжи
360 г	Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола)
240 г	Пшеничная мука типа 405 (мука очень тонкого помола для деликатесной выпечки)
2 ч. л	Соль
2 ч. л	Мед или сироп из сахарной свеклы
2 ч. л	Сухая закваска из кислого теста
400 мл	Вода

**Программа:** ОБЫЧНЫЙ

**Подрумянивание:** Н (ТЕМНОЕ)

### Сырный хлеб

#### Ингредиенты:

1½ ч. л	Сухие дрожжи
300 г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
300 г	Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола)
2 ч. л	Соль
1 ч. л	Сахар
240 мл	Вода
180 мл	Пахта
60 г	Мелко натертый эмментальский сыр

**Программа:** ОБЫЧНЫЙ

**Подрумянивание:** Н (ТЕМНОЕ)

Сыр добавляется после звукового сигнала.

### Лукковый хлеб

#### Ингредиенты:

1 ч. л	Сухие дрожжи
360 г	Пшеничная мука типа 405 (мука очень тонкого помола для деликатесной выпечки)
240 г	Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола)
2 ч. л	Соль
1 ч. л	Сахар
180 мл	Вода
200 мл	Пахта
50 г	Жареный лук

**Программа:** БЕЛЫЙ ХЛЕБ/

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

**Подрумянивание:** Р (СРЕДНЕЕ)

Жареный лук добавляется после звукового сигнала.

### Хлеб пшенично-ржаной из цельной муки

#### Ингредиенты:

2 ч. л	Сухие дрожжи
300 г	Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола)
300 г	Цельная ржаная мука
1½ ч. л	Соль
1 ч. л	Сахар
400 мл	Вода
3 ст. л	Сухая закваска из кислого теста

**Программа:** ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ

**Подрумянивание:** Н (ТЕМНОЕ)

### **Пшенично-ржаной хлеб с семенами сои**

#### **Ингредиенты:**

1½ ч. л	Сухие дрожжи
300 г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
260 г	Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола)
2 ч. л	Соль
1½ ч. л	Сахар
210 мл	Вода
190 мл	Пахта
1 ст. л	Сухая закваска из кислого теста
40 г	Семена сои
1 ч. л	Пряности для хлеб

**Программа:** ОБЫЧНЫЙ

**Подрумянивание:** Р (СРЕДНЕЕ)

Семена сои добавляются после звукового сигнала.

### **Фруктовый хлеб**

#### **Ингредиенты:**

1½ ч. л	Сухие дрожжи
310 г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
290 г	Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола)
2 ч. л	Соль
1 ч. л	Сахар
400 мл	Грейпфрутовый сок

**Программа:** ОБЫЧНЫЙ

**Подрумянивание:** Н (ТЕМНОЕ)

### **Пшеничный хлеб**

#### **Ингредиенты:**

1½ ч. л	Сухие дрожжи
290 г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
310 г	Пшеничная мука типа 1050 (мука грубого помола)
2 ч. л	Соль
1 ч. л	Сахар
1 ст. л	Сухая закваска из кислого теста
280 мл	Пахта
160 мл	Молоко

**Программа:** ОБЫЧНЫЙ

**Подрумянивание:** Р (СРЕДНЕЕ)

### **Пшенично-ржаной хлеб**

#### **Ингредиенты:**

1½ ч. л	Сухие дрожжи
300 г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
300 г	Ржаная мука типа 1150 (мука грубого помола)
2 ч. л	Соль
1 ч. л	Сахар
300 мл	Вода
150 г	Натуральный йогурт без добавок, жирностью 3.5 %
2 ч. л	Сухая закваска из кислого теста

**Программа:** ОБЫЧНЫЙ

**Подрумянивание:** Р (СРЕДНЕЕ)

## **Белый хлеб / Французский хлеб**

### **Ингредиенты:**

1 ч. л	Сухие дрожжи
520 г	Пшеничная мука типа 405 (мука очень тонкого помола для деликатесной выпечки)
2½ ст. л	Сахар
2 ч. л	Соль
2 ст. л	Сливочное масло
200 мл	Молоко
160 мл	Вода

**Программа:** БЕЛЫЙ ХЛЕБ/  
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

**Подрумянивание:** Р (СРЕДНЕЕ)

## **Хлеб из овсяных хлопьев с отрубями**

### **Ингредиенты:**

1 ч. л	Сухие дрожжи
360 г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
110 г	Овсяные хлопья с отрубями
1½ ст. л	Сахар
2 ч. л	Соль
2 ст. л	Сливочное масло
390 мл	Молоко

**Программа:** ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ  
МУКИ

**Подрумянивание:** Р (СРЕДНЕЕ)

## **Отрубный хлеб**

### **Ингредиенты:**

1 ч. л	Сухие дрожжи
450 г	Пшеничная мука типа 550 (мука тонкого помола для выпечки)
½ чашки	Пшеничные отруби
2 ст. л	Сахар
2 ст. л	Сухое молоко
2 ч. л	Соль
2 ст. л	Сливочное масло
380 мл	Вода

**Программа:** ОБЫЧНЫЙ

**Подрумянивание:** Р (СРЕДНЕЕ)

## **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.

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

## **Тесто для пиццы**

### **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.

### **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 акустического сигнала во время второй стадии замеса, но только для следующих программ: **ОБЫЧНЫЙ**, **БЫСТРЫЙ**, **БЕЛЫЙ ХЛЕБ/ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ** и **ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ**.

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

½ 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

**Гарантия**

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не перенимаются.







**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de servicio**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**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**

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

**Česká Republika**

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

**Cyprus**

George L. Georgiou  
4-6, Oidipodos Street  
Larnaca, Cyprus  
Tel.: 04/63 31 33  
Fax: 04/63 59 92

**Danmark**

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

**Eesti**

AA TEENINDUSKESKUS OÜ  
Tammisaare tee 133  
EE 12915 Tallinn  
Tel.: +372 / 65 63 038  
Fax: +372 / 65 88 154

**España**

LADY ASSISTANCE, SL  
Av. Josep Tarradellas, 9 Bajos  
08029 BARCELONA  
Tel. 93 419 33 37 - 93 419 50 62  
Fax: 93 410 90 07  
e-mail: lady@ladyassistance.com

**France**

SEVERIN France Sarl  
20, rue du Général Leclerc  
B.P. 38  
67211 OBERNAI CEDEX  
Tel.: 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.: 031/92 37 61

**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

**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 Leudelage  
Tel.: 37 20 551  
Fax: 37 97 01

**Magyarország**

TFK Elektronik Kft.  
Kőérberki ut. 36.  
1112 Budapest  
Tel.: (36-1) 310-51-71  
Fax: (36-1) 310-51-70

**Nederland**

Severin Service  
p/a Service Center Purmerend  
Einsteinstraat 74  
1446 VG Purmerend  
Tel.: 0299-642876  
Fax: 0299-462957

**Österreich**

Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Niederalm 82  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10  
Fax: 0 62 46 / 72 70 2

**Polska**

P.W. Gamma  
Centrala Obslugi Klientów  
ul. Dzierzozna 11  
46-200 Kluczbork  
Tel.: 077/18 21 37  
Fax: 077/18 58 57

**Portugal**

Novalva  
Zona Industrial Maia I  
Sector X - Lote 293, N. 90  
4470 Maia  
Tel.: 02/9 44 03 84  
Fax: 02/9 44 02 68

**Russian Federation**

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

TOO "Sibkom"  
624420 Surgut, Gebiet Tjumen  
ul. 30 let Pobedy 31  
Tel.: (3462) 33-80-44

ZAO "Sonyko-Newa"  
191023 St. Petersburg  
ul. Sadowaja 29  
Tel.: (812) 310-00-47

**Schweiz**

RDS  
Techniques & Conseils S.A.  
RTE de Renens 4  
CH-1008 Prilly  
Tel. 21 62 46 474  
Fax 21 62 55 331  
Fax: 040/6 11 03 35

**Suomi**

Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Tel.: 09 / 870 870  
Fax: 09 / 870 878 50

**Svenska**

Rakspecialisten HS  
Mällevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: 040/12 07 70

**Slovenská Republika**

SEVEREL  
Servis Severin  
Dopravná 51  
831 06 Bratislava  
Tel.: 17 / 44 88 77 467  
Fax: 17 / 44 87 18 79

Stand: 04.2004

**SEVERIN**