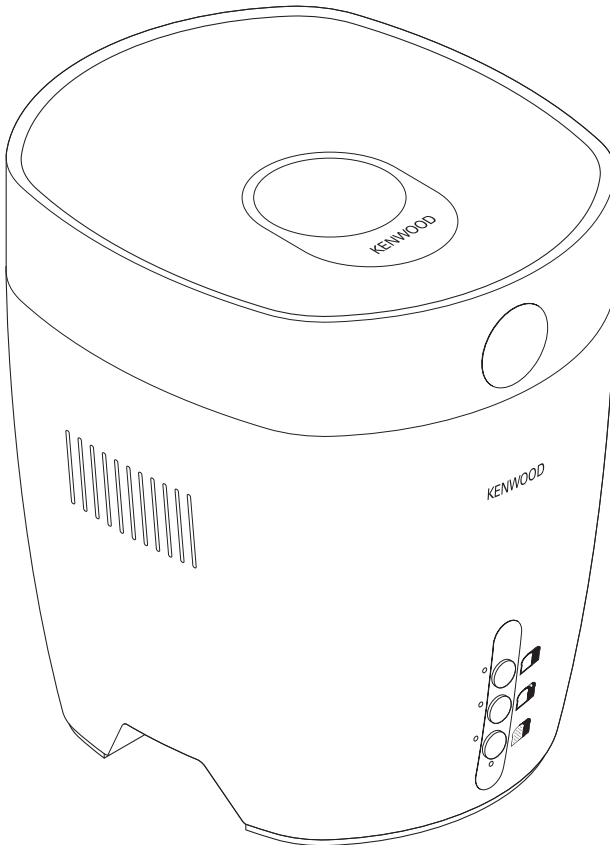




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

57764/2

KENWOOD



BM150

English 2 - 10

Nederlands 11 - 20

French 21 - 29

Deutsch 30 - 38

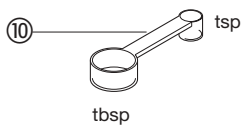
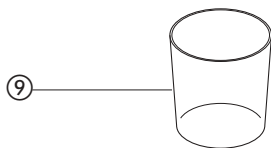
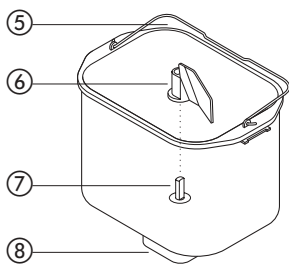
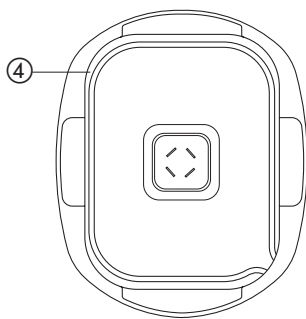
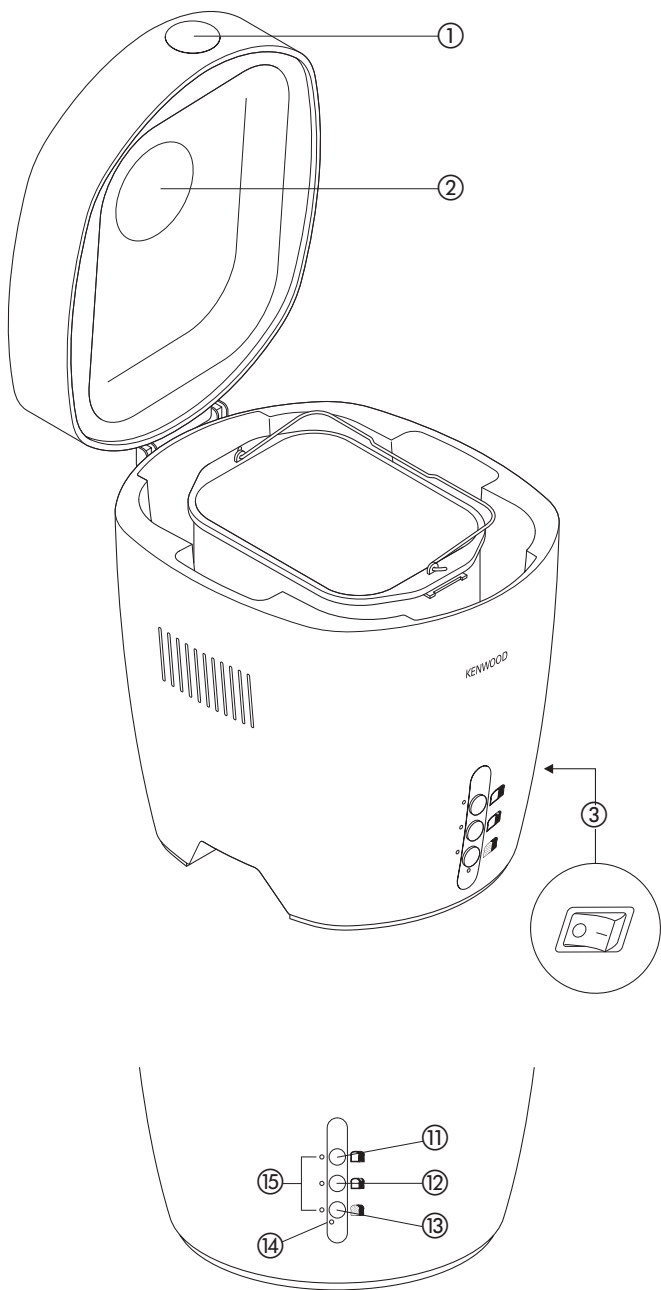
Italiano 39 - 47

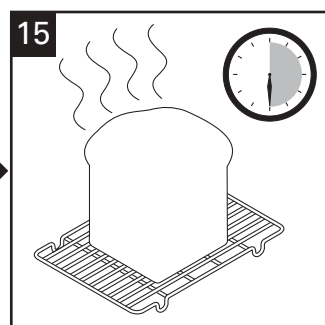
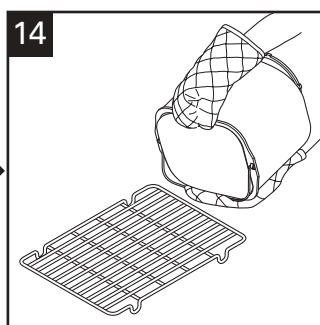
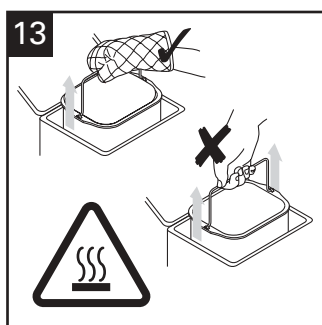
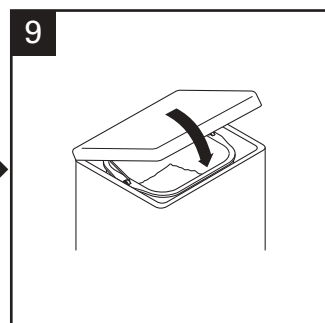
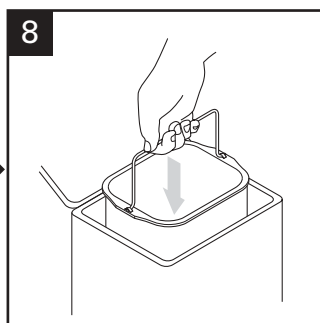
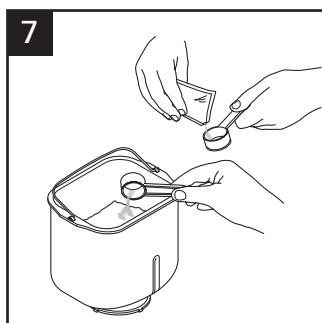
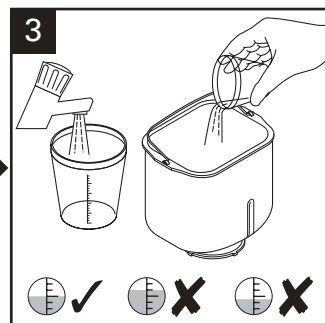
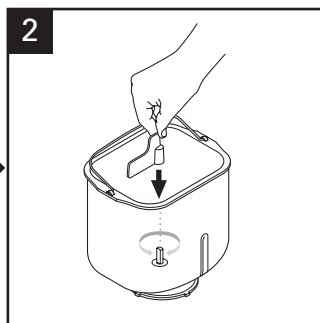
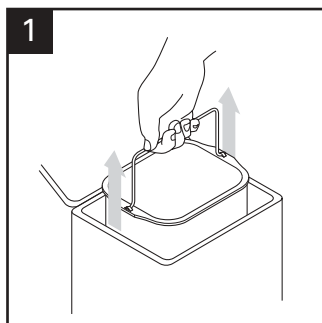
Danish 48 - 56

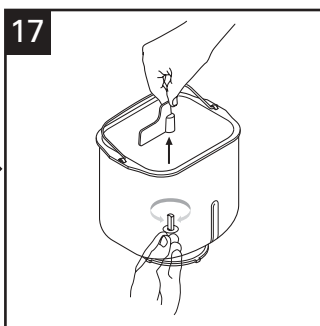
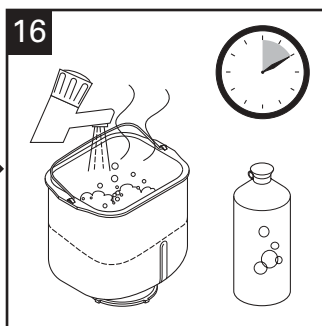
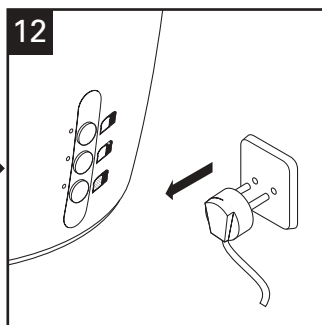
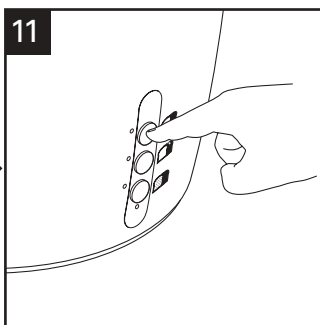
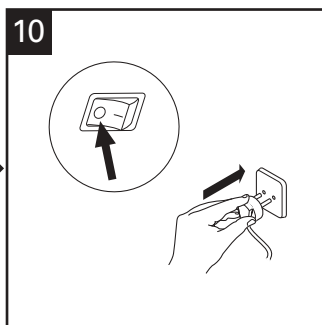
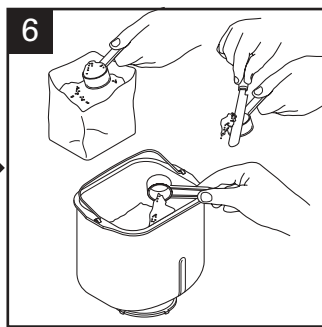
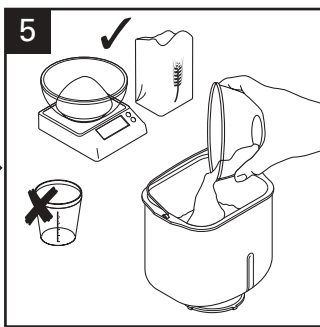
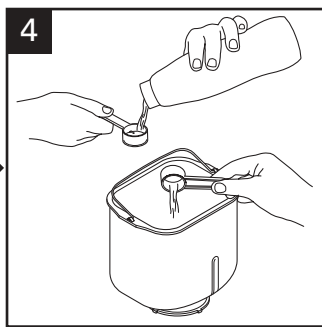
Svenska 57 - 65

Norsk 66 - 74

Suomi 75 - 83







before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- Do not touch hot surfaces. Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use oven gloves to remove the hot bread pan.
- To prevent spillages inside the oven chamber, always remove the bread pan from the machine before adding the ingredients. Ingredients that splash onto the heating element can burn and cause smoke.
- Do not use this appliance if there is any visible sign of damage to the supply cord or if it has been accidentally dropped.
- Do not immerse this appliance, the supply cord or the plug in water or any other liquid.
- Always unplug this appliance after use, before fitting or removing parts or before cleaning.
- Do not let the electrical supply cord hang over the edge of a work surface or allow it to touch hot surfaces such as a gas or electric hob.
- This appliance should only be used on a flat heat resistant surface.
- Do not place your hand inside the oven chamber after the bread pan has been removed as it will be very hot.
- Do not touch moving parts within the Bread Maker.
- Do not exceed the maximum capacity (750g) stated as this could result in over-loading the Bread Maker.
- Do not place the Bread Maker in direct sun light, near hot appliances or in a draught. All these things can affect the internal temperature of the oven, which could spoil the results.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not operate the Bread Maker when it is empty as this could cause it serious damage.
- Do not use the oven chamber for any type of storage.
- Do not cover the steam vents in the lid and ensure there is adequate ventilation around the bread maker during operation.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your Bread Maker.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC

before using your bread maker for the first time

- Wash all parts (see care and cleaning).

key

- ① lid handle
- ② viewing window
- ③ on/off switch
- ④ heating element
- ⑤ bread pan handle
- ⑥ kneader
- ⑦ drive shaft
- ⑧ drive coupling
- ⑨ measuring cup
- ⑩ dual measuring spoon 1tsp & 1tbsp
- ⑪ basic button
- ⑫ French button
- ⑬ wholewheat button
- ⑭ power on light
- ⑮ program indicator lights

how to measure ingredients (refer to illustrations 3 to 7)

It is extremely important to use the exact measure of ingredients for best results.

- Always measure liquid ingredients in the see-through measuring cup with graduated markings provided. Liquid should just reach marking on cup at eye level, not above or below (see 3).
- Always use liquids at room temperature, 20°C/68°F, unless making bread using the basic cycle. Follow the instructions given in the recipe section.
- Always use the measuring spoon provided to measure smaller quantities of dry and liquid ingredients. For 1 tsp or 1 tbsp, fill to the top and level off the spoon (see 6). For ½ measure fill up to the line.

on/off switch

Your BM150 is fitted with an ON/OFF switch and will not operate until the “on” switch is pressed.

- The ON/OFF switch is situated underneath the unit on the right hand side.
- Plug in and press the ON/OFF switch ③ and the power on light will come on.
- Always switch off and unplug your breadmaker after use.

using your Bread Maker (refer to illustration panel)

- 1 Lift out the bread pan by the handle.
- 2 Fit the kneader.
- 3 Pour the water into the bread pan.
- 4 Add the rest of the ingredients to the pan in the order listed in the recipes.
- ▲
- ▼
- 7 Ensure that all the ingredients are weighed accurately as incorrect measures will produce poor results.
- 8 Insert the bread pan and push down to ensure the pan is locked in position.
- 9 Close the lid.
- 10 Plug in and switch on - the power on light will come on.
- 11 Press the required program button (basic, French or wholewheat) the unit will beep and the corresponding indicator light will light up.
- If you wish to change or stop the program cycle selected, press the corresponding program button until it beeps.
- 12 At the end of the baking cycle switch off and unplug the breadmaker.
- 13 Lift out the bread pan by the handle. **Always use oven gloves as the pan handle will be hot.**
- 14 Then turn out onto a wire rack to cool.
- 15 Leave the bread to cool for at least 30 minutes before slicing, to allow the steam to escape. The bread will be difficult to slice if hot.
- 16 Clean the bread pan and kneader immediately after use (see care and cleaning).

bread/dough program chart											
program		Total Time	Knead 1	Knead 2	Rise 1	Knead 3	Rise 2	Knead 4	Rise 3	Bake	Keep Warm
basic	Produces loaves of bread within 75 minutes. Loaves require warm water, extra yeast and less salt.	01:15	3	17	0	0	20	0	0	35	60
French	French bread recipes low in fat and sugar. White or brown flour recipes	02:30	3	27	20	10	40	0	0	60	60
whole wheat	Whole wheat or wholemeal flour recipes Best results using 65% wholemeal bread flour to 35% white bread flour.	02:40	3	27	20	10	20	10	40	50	60

★★ The Bread Maker will automatically go in to the keep warm mode at the end of the baking cycle indicated by the program indicator light flashing and the unit beeping. It will stay in the keep warm mode for up to 1hour or until the machine is turned off, which ever is soonest.

power interruption protection

Your Bread Maker has an 8 minute power interruption protection in case the unit is accidentally unplugged during operation. The unit will continue the program if plugged back in straight away.

care and cleaning

IMPORTANT: unplug the Bread Maker and allow to cool before cleaning.

- Do not immerse either the Bread Maker body or the outside base of the bread pan in water.
- Do not use a dishwasher to clean bread pan. Dishwashing can damage the non-stick properties of the bread pan allowing bread to stick during baking.
- Do not use abrasive scouring pads or metal implements.
- Clean the bread pan and the kneader **immediately** after each use by partially filling the pan with warm soapy water. Leave to soak for 5 to 10 minutes. To remove the kneader, turn clockwise and lift off. Finish cleaning with a soft cloth, rinse and dry.

If the kneader cannot be removed after 10 minutes, hold the shaft from underneath the pan and twist back and forth until the kneader is released.

- Use a soft damp cloth to clean the outside and inside surfaces of the Bread Maker if necessary.
- The lid can be lifted off for cleaning.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your machine or
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your Bread Maker.

general hints and tips

The results of your bread making are dependent on a number of different factors, such as the quality of ingredients, careful measuring, temperature and humidity. To help ensure successful results, there are a few hints and tips worth noting.

The bread machine is not a sealed unit and will be affected by temperature. If it is a very hot day or the machine is used in a hot kitchen, then the bread is likely to rise more, than if it is cold. The optimum room temperature is between 20°C /68°F and 24°C/75°F.

- On very cold days let the water from the tap stand at room temperature for 30 minutes before use. Likewise with ingredients from the fridge.
- Add ingredients to the bread pan in the order suggested in the recipe. Keep the yeast dry and separate from any other liquids added to the pan, until mixing commences.
- Accurate measuring is probably the most crucial factor for a successful loaf. Most problems are due to inaccurate measuring or omitting an ingredient. Follow either metric or imperial measurements; they are not interchangeable. Use the measuring cup and spoon provided.
- Always use fresh ingredients, within their use by date. Perishable ingredients such as milk, cheese, vegetables and fresh fruits may deteriorate, especially in warm conditions. These should only be used in breads, which are made immediately.
- Do not add too much fat as it forms a barrier between the yeast and flour, slowing down the action of the yeast, which could result in a heavy compact loaf.
- Cut butter and other fats into small pieces before adding to the bread pan.
- Replace part of the water with fruit juices such as orange, apple or pineapple when making fruit flavoured breads.
- Vegetable cooking juices can be added as part of the liquid. Water from cooking potatoes contains starch, which is an additional source of food for the yeast, and helps to produce a well-risen, softer, longer lasting loaf.
- Vegetables such as grated carrot, courgette or cooked mashed potato can be added for flavour. You will need to reduce the liquid content of the recipe as these foods contain water. Start with less water and check the dough as it begins to mix and adjust if it is necessary.
- Do not exceed the quantities given in recipes as you may damage your bread machine.
- If the bread does not rise well try replacing the tap water with bottled water or boiled and cooled water. If your tap water is heavily chlorinated and fluorinated it may affect the bread rising. Hard water can also have this effect.
- It is worth checking the dough after about 5 minutes of continuous kneading. Keep a flexible rubber spatula next to the machine, so you can scrape down the sides of the pan if some of the ingredients stick to the corners. Do not place near the kneader, or impede its movement. Also check the dough to see if it is the correct consistency. If the dough is crumbly or the machine seems to be labouring, add a little extra water. If the dough is sticking to the sides of the pan and doesn't form a ball, add a little extra flour.
- Do not open the lid during the proving or baking cycle as this may cause the bread to collapse.

Recipes (add the ingredients to the pan in the order listed in the recipes)

Basic Bread

Ingredients	
<i>Water, lukewarm (32-35°C)</i>	<i>300ml</i>
<i>Unbleached white bread flour</i>	<i>450g</i>
<i>Skimmed milk powder</i>	<i>4tsp</i>
<i>Salt</i>	<i>1tsp</i>
<i>Sugar</i>	<i>3tsp</i>
<i>Butter</i>	<i>15g</i>
<i>Easy blend dried yeast</i>	<i>4tsp</i>

tsp = 5 ml teaspoon
tbsp = 15ml tablespoon

Wholemeal Bread

Ingredients	
<i>Water</i>	<i>300mls</i>
<i>Vegetable Oil</i>	<i>1tbsp</i>
<i>Wholemeal bread flour</i>	<i>300g</i>
<i>Unbleached white bread flour</i>	<i>150g</i>
<i>Skimmed milk powder</i>	<i>5tsp</i>
<i>Salt</i>	<i>1tsp</i>
<i>Sugar</i>	<i>1tbsp</i>
<i>Easy blend dried yeast</i>	<i>2tsp</i>

French Bread

Ingredients	
<i>Water</i>	<i>300ml</i>
<i>Unbleached white bread flour</i>	<i>450g</i>
<i>Skimmed milk powder</i>	<i>4tsp</i>
<i>Salt</i>	<i>1tsp</i>
<i>Sugar</i>	<i>2tsp</i>
<i>Easy blend dried yeast</i>	<i>2tsp</i>

White Bread (use French program)

Ingredients	
<i>Water</i>	<i>300ml</i>
<i>Vegetable oil</i>	<i>1tbsp</i>
<i>Unbleached white bread flour</i>	<i>450g</i>
<i>Skimmed milk powder</i>	<i>4tsp</i>
<i>Salt</i>	<i>1tsp</i>
<i>Sugar</i>	<i>1tbsp</i>
<i>Easy blend dried yeast</i>	<i>2tsp</i>

troubleshooting guide

Following are some typical problems that can occur when making bread in your bread maker. Please review the problems, their possible cause and the corrective action that should be taken to ensure successful bread making.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
LOAF SIZE AND SHAPE		
1. Bread does not rise enough	- Wholemeal breads will be lower than white breads due to less gluten forming protein in whole wheat flour. - Not enough liquid. - Sugar omitted or not enough added. - Wrong type of flour used. - Wrong type of yeast used. - Not enough yeast added or too old. - Basic cycle chosen. - Yeast and sugar came into contact with each other before kneading cycle.	- Normal situation, no solution. - Increase liquid by 15ml/3tsp. - Assemble ingredients as listed in recipe. - You may have used plain white flour instead of strong bread flour which has a higher gluten content. - Do not use all-purpose flour. - For best results use only fast action "easy blend" yeast. - Measure amount recommended and check expiry date on package. - This cycle produces shorter loaves. This is normal. - Make sure they remain separate when added to the bread pan.
2. Flat loaves, no rising.	- Yeast omitted. - Yeast too old. - Liquid too hot. - Too much salt added.	- Assemble ingredients as listed in recipe. - Check expiry date. - Use liquid at correct temperature for bread setting being used. - Use amount recommended.
3. Top inflated - mushroom-like in appearance.	- Too much yeast. - Too much sugar. - Too much flour. - Not enough salt. - Warm, humid weather.	- Reduce yeast by 1/4tsp. - Reduce sugar by 1tsp. - Reduce flour by 6 to 9tsp. - Use amount of salt recommended in recipe. - Reduce liquid by 15ml/3 tsp and yeast by 1/4 tsp.
4. Top and sides cave in.	- Too much liquid. - Too much yeast. - High humidity and warm weather may have caused the dough to rise too fast.	- Reduce liquid by 15ml/3tsp next time or add a little extra flour. - Use amount recommended in recipe or try a quicker cycle next time. - Chill the water or add milk straight from the fridge
5. Gnarly, knotted top - not smooth.	- Not enough liquid. - Too much flour. - Tops of loaves may not all be perfectly shaped, however, this does not affect wonderful flavour of bread.	- Increase liquid by 15ml/3tsp. - Measure flour accurately. - Make sure dough is made under the best possible conditions.

troubleshooting guide *(continued)*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
LOAF SIZE AND SHAPE		
6. Collapsed while baking.	- Machine was placed in a draught or may have been knocked or jolted during rising. - Exceeding capacity of bread pan. - Not enough salt used or omitted. (salt helps prevent the dough over proving) - Too much yeast. - Warm, humid weather.	- Reposition bread maker. - Do not use more ingredients than recommended for large loaf (max. 750g). - Use amount of salt recommended in recipe. - Measure yeast accurately. - Reduce liquid by 15ml/3tsp and reduce yeast by 1/4tsp.
7. Loaves uneven shorter on one end.	Dough too dry and not allowed to rise evenly in pan.	Increase liquid by 15ml/3 tsp.
BREAD TEXTURE		
8. Heavy dense texture.	- Too much flour. - Not enough yeast. - Not enough sugar.	- Measure accurately. - Measure right amount of recommended yeast. - Measure accurately.
9. Open, course, holey texture.	- Salt omitted. - Too much yeast. - Too much liquid.	- Assemble ingredients as listed in recipe. - Measure right amount of recommended yeast. - Reduce liquid by 15ml/3tsp.
10. Centre of loaf is raw, not baked enough.	- Too much liquid. - Power cut during operation. - Quantities were too large and machine could not cope.	- Reduce liquid by 15ml/3tsp. - If power is cut during operation, for more than 8 minutes you will need to remove unbaked loaf from pan and start again with fresh ingredients. - Reduce amounts to maximum quantities allowed.
11. Bread doesn't slice well, very sticky.	- Sliced while too hot. - Not using proper knife.	- Allow bread to cool on rack at least 30 minutes to release steam, before slicing. - Use a good bread knife.
CRUST COLOUR AND THICKNESS		
12. Loaf of bread is burnt.	Bread maker malfunctioning.	Refer to "Service and customer care" section.
13. Crust too light.	No milk powder or fresh milk in recipe.	Add 15ml/3tsp skimmed milk powder or replace 50% of water with milk to encourage browning.

troubleshooting guide *(continued)*

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
PAN PROBLEMS		
14. Kneader cannot be removed.	You must add water to bread pan and allow kneader to soak before it can be removed.	Follow cleaning instructions after use. You may need to twist kneader slightly after soaking to loosen.
15. Bread sticks to pan/ difficult to shake out.	Can happen over prolonged use.	- Lightly wipe the inside of bread pan with vegetable oil. - Refer to "Service and customer care" section.
MACHINE MECHANICS		
16. Breadmaker not operating/Kneader not moving.	- Breadmaker not switched on - Pan not correctly located.	- Check on/off switch ③ is in the ON position. - Check the pan is locked in place.
17. Ingredients not mixed.	- Did not start bread maker. - Forgot to put kneader in pan.	Always make sure kneader is on shaft in bottom of pan before adding ingredients.
18. Burning odour noted during operation.	- Ingredients spilled inside oven. - Pan leaks. - Exceeding capacity of bread pan.	- Be careful not to spill ingredients when adding to pan. Ingredients can burn on heating unit and cause smoke. - See "Service and Customer care" section. - Do not use more ingredients than recommended in recipe and always measure ingredients accurately.

Nederlands

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele etiketten

veiligheid

- De hete oppervlakken nooit aanraken. De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens het gebruik erg warm worden. Gebruik altijd ovenhandschoenen om de hete broodpan te verwijderen.
- Om te voorkomen dat er gemorst wordt in de oven, dient u het brood altijd uit het broodblik te verwijderen voor u ingrediënten toevoegt. Ingrediënten die op het verhittingselement komen, kunnen verbranden en rook veroorzaken.
- Gebruik dit apparaat niet, als het snoer zichtbaar beschadigd is of als hij per ongeluk op de grond is gevallen.
- Dompel dit apparaat, het snoer of de stekker nooit in water of in een andere vloeistof.
- Haal de stekker van het apparaat na gebruik uit het stopcontact, en ook voor u onderdelen monteert of verwijderd of voordat u het apparaat reinigt.
- Laat het snoer nooit over de rand van een werkoppervlak hangen en zorg dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken zoals een gasfornuis of elektrische kookplaat.
- Dit apparaat dient uitsluitend op een vlak hittebestendig oppervlak gebruikt te worden.
- Steek geen hand in de ovenkamer, nadat de broodpan is verwijderd.
- Raak geen bewegende delen in de broodbakmachine aan.
- U dient de aangegeven maximumcapaciteit (750g) niet te overschrijden, aangezien dit kan leiden tot overbelasting van de broodmachine.
- Plaats de broodbakmachine niet in direct zonlicht, in de buurt van hete apparaten of op een tochtige plaats. Al deze dingen kunnen invloed hebben op de oventemperatuur en daardoor slechte resultaten opleveren.
- Zet de broodbakmachine nooit aan als hij leeg is, omdat dit tot ernstige schade zou kunnen leiden.
- Gebruik de ovenkamer nooit om er iets in te bewaren.
- Bedek nooit de ventilatiegaten voor stoom in het deksel en zorg voor voldoende ventilatie rond de broodbakmachine, als deze in bedrijf is.

- Waarschuwing: Gebruik geen harde ingrediënten of suikerklorntjes bij de bereiding van het brood.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voordat de stekker in het stopcontact wordt gestoken

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de waarde vermeld op de onderzijde van de broodbakmachine.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEG.

voordat u de broodbakmachine voor het eerst gebruikt

- Was alle onderdelen (zie verzorging en reiniging).

legenda

- ① handvat van het deksel
- ② kijkvenster
- ③ aan/uitschakelaar
- ④ verhittingselement
- ⑤ handvat broodblik
- ⑥ kneder
- ⑦ aandrijfjas
- ⑧ aandrijfkoppel
- ⑨ maatbeker
- ⑩ dubbele maatlepel 1 theelepel & 1 eetlepel
- ⑪ toets basiscycclus
- ⑫ toets stokbrood
- ⑬ toets volkorenbrood
- ⑭ lampje stroom aan
- ⑮ programma-indicatoren

ingrediënten afwegen (zie illustratie 3 tot en met 7)

Voor de beste resultaten is het erg belangrijk dat u de exacte hoeveelheid ingrediënten afweegt.

- Meet vloeibare ingrediënten altijd af in de meegeleverde doorzichtige maatbeker met maatstrepen. Het niveau van vloeistoffen moet op ooghoogte van een maatstreep zijn, niet erboven of eronder (zie 3).
- Gebruik altijd vloeistoffen die op kamertemperatuur (20 °C) zijn, tenzij u brood maakt in de basiscyclus. Volg de aanwijzingen op die in het receptgedeelte gegeven worden.
- Meet de vloeibare ingrediënten altijd af in de doorzichtige gekalibreerde maatbeker. Vul voor het afmeten van 1 theelepel de lepel tot de rand en strijk hem dan af. Vul voor het afmeten van een halve theelepel de lepel tot de maatstreep (zie 6). Voor een ½ -maat vult u tot aan de streep.

aan/uitschakelaar

Uw BM150 is uitgerust met een AAN/UIT-schakelaar en werkt pas wanneer de schakelaar op Aan staat.

- De AAN/UIT-schakelaar bevindt zich rechts onderaan de machine.
- Steek de stekker in het stopcontact en druk op de AAN/UIT-schakelaar ③; het Aan/uit-lampje gaat branden.
- Schakel de broodmachine na gebruik altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.

gebruik van uw broodmachine (zie de illustraties)

- 1 Verwijder het broodblik door het handvat vast te pakken en het blik in de richting van de achterkant van de machine te draaien.
- 2 Zet de kneder in de machine.
- 3 Giet het water in het broodblik
- 4 Voeg de rest van de ingrediënten aan het blik toe in de volgorde die in het recept wordt aangegeven. Zorg dat alle ingrediënten nauwkeurig zijn afgewogen; onnauwkeurige hoeveelheden leiden tot slechte resultaten.
- 7
- 8 Plaats het broodblik in de oven en duw het naar beneden om er zeker van te zijn dat het op zijn plaats vergrendeld zit.
- 9 Sluit het deksel.
- 10 Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat aan - het Aan/uit-lampje gaat branden.
- 11 Druk op de gewenste programmatoets (basis, stokbrood of volkoren) en het overeenkomstige indicatielampje gaat branden.
- Als u het geselecteerde programma wilt wijzigen of annuleren, drukt u op de overeenkomstige toets tot u een pieptoon hoort.
- 12 Na afloop van de bakcyclus dient u de broodmachine uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.
- 13 Til het broodblik bij het handvat op. **Het handvat van het blik is heet: gebruik dus altijd ovenhandschoenen.**
- 14 Keer het blik om en leg het brood op een rooster om af te koelen.
- 15 Laat het brood ten minste 30 minuten afkoelen voor u het snijdt, zodat de stoom kan ontsnappen. Het brood is moeilijk te snijden wanneer het warm is.
- 16 Het broodblik en de kneder onmiddellijk na gebruik reinigen (zie verzorging en reiniging)

brood/deeg-programmakaart											
programma		Totale tijd	Kneden 1	Kneden 2	Rijzen 1	Kneden 3	Rijzen 2	Kneden 4	Rijzen 3	Bakken	Warm houden
basis	Bakt binnen 75 minuten brood. Hiervoor gebruikt u warm water, extra gist en minder zout.	01:15	3	17	0	0	20	0	0	35	60
Stokbrood	Recepten voor stokbrood met een laag gehalte aan vet en suiker. Recepten voor witte of bruine bloem.	02:30	3	27	20	10	40	0	0	60	60
volkoren	Recepten met volkoren- of tarwemeel. U krijgt de beste resultaten met 65% volkorenbloem op 35% witte bloem.	02:40	3	27	20	10	20	10	40	50	60

★★ De broodmachine gaat aan het einde van de bakcyclus automatisch in de modus Warmhouden; dit wordt aangegeven doordat het programmalampje gaar knipperen en het apparaat pieptonen afgeeft. De machine blijft maximaal 1 uur in de warmhoudmodus of tot de machine wordt uitgeschakeld,

bescherming tegen stroomuitval

Uw broodmachine beschikt over een stroomonderbrekingsbescherming van 8 minuten voor het geval de stekker van het apparaat per ongeluk uit het stopcontact gehaald wordt, terwijl het apparaat in bedrijf is. Het apparaat werkt het programma normaal af, wanneer het onmiddellijk weer op het stopcontact wordt aangesloten.

verzorging en reiniging

BELANGRIJK: trek de stekker uit het stopcontact en laat de machine vóór reiniging afkoelen.

- Dompel het hoofddeel van de broodbakmachine of de voet van de broodpan NOOIT onder in water.
- U mag het broodblik niet in de afwasmachine reinigen. De afwasmachine kan de anti-aanbakeigenschappen van het broodblik beschadigen, waardoor het brood aan de het blik kan blijven plakken tijdens het bakken.
- Gebruik NOOIT schuursponsjes of metalen gereedschappen.
- Reinig de broodpan en deeghaak na elk gebruik door de pan gedeeltelijk met warm zeepwater te vullen. Laat het 5-10 minuten weken. Om de deeghaak te verwijderen moet deze met de klok mee worden gedraaid en vervolgens van de as worden getrokken. Reinig de pan ten slotte met een zachte doek, spoel de pan en droog hem dan.

Als u de kneder na 10 minuten niet kunt verwijderen, houdt u de as aan de onderkant van de pan vast en draait u hem heen en weer, totdat de kneder los komt.

- Reinig de inwendige en uitwendige oppervlakken van de broodbakmachine zo nodig met een zachte, vochtige doek.
- Het deksel kan voor reiniging van het apparaat gehaald worden.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer van uw broodbakmachine is beschadigd, moet het om veiligheidsredenen worden vervangen door Kenwood of een bevoegde Kenwood-monteur.

Indien u hulp nodig heeft bij:

- het gebruik van uw machine
- service of reparaties (binnen of buiten de garantieperiode)
neem dan contact op met de zaak waar u de broodbakmachine heeft gekocht.

algemene tips

De resultaten van het broodbakken hangen af van een aantal verschillende factoren, zoals de kwaliteit van de ingrediënten, of deze nauwkeurig zijn afgewogen, de temperatuur en de luchtvochtigheid. Hier volgen enkele nuttige tips.

Omdat de broodbakmachine geen afgesloten geheel is, staat hij onder invloed van de omgevingstemperatuur. Op een zeer warme dag of als de machine in een warme keuken wordt gebruikt, zal het brood waarschijnlijk meer rijzen dan als het koud is. De optimale kamertemperatuur ligt tussen 20°C en 24°C.

- Laat op zeer koude dagen uit de kraan getapt water vóór gebruik 30 minuten bij kamertemperatuur staan. Hetzelfde geldt voor ingrediënten uit de koelkast.
- Doe ingrediënten in de broodpan in de in het recept aangegeven volgorde. Houd de gist droog en gescheiden van andere vloeistoffen in de pan, totdat het mengen is begonnen.
- Nauwkeurig afmeten is de belangrijkste factor om een goed brood te bakken. De meeste problemen ontstaan door onnauwkeurig afmeten of weglating van één van de ingrediënten. Gebruik ofwel metrische ofwel Engelse maten; ze zijn niet uitwisselbaar. Gebruik de meegeleverde maatbeker en lepel.
- Gebruik altijd verse ingrediënten en gebruik ingrediënten vóór de uiterste gebruiksdatum. Bederfelijke ingrediënten zoals melk, kaas, groenten en vers fruit kunnen achteruitgaan, vooral onder warme omstandigheden. Deze mogen alleen worden gebruikt in broden die onmiddellijk worden gemaakt.
- Voeg niet te veel vet toe, omdat dit een barrière vormt tussen de gist en het meel, waardoor de gist trager werkt, wat tot een zwaar, compact brood zou kunnen leiden.
- Snijd boter en andere vetsoorten in kleine stukjes, voordat u deze in de broodpan doet.
- Vervang bij het maken van broden met fruitsmaak een deel van het water door vruchtensappen, zoals sinaasappelsap, appelsap of ananassap.
- Als deel van de vloeistof kunnen aftreksels van gekookte groenten worden toegevoegd. Aftreksel van gekookte aardappels bevat zetmeel, dat een extra voedselbron voor de gist en ervoor zorgt dat u een goed gerezen, zachter brood krijgt dat langer goed blijft.

- Groenten zoals geraspte wortel, courgette en gekookte aardappelpuree kunnen voor de smaak worden toegevoegd. U moet dan de hoeveelheid vloeistof in het recept verlagen, omdat deze voedingsmiddelen water bevatten. Begin met minder water, controleer het deeg terwijl het gemengd wordt, en voeg zo nodig wat water toe.
- Gebruik geen grotere hoeveelheden dan in de recepten staan aangegeven, omdat de broodbakmachine anders beschadigd kan raken.
- Als het brood niet goed rijst, kijk dan of vervanging van het kraanwater door mineraalwater of gekookt, afgekoeld water helpt. Als uw kraanwater sterk gechloreerd is en veel fluor bevat, kan dit invloed hebben op het rijzen van het brood. Hard water kan hetzelfde effect hebben.
- Het is nuttig het deeg te controleren, nadat het 5 minuten continu is gekneet. Houd een buigzame rubberen spatel naast de machine bij de hand, zodat u ingrediënten van de zijkanten van de pan omlaag kunt schrapen, als ze aan de hoeken blijven kleven. Houd de spatel niet in de buurt van de deeghaak en belemmer deze niet in zijn beweging. Kijk ook of het deeg de juiste consistentie heeft. Als het deeg kruimelig is of de machine moeizaam lijkt te draaien, voeg dan wat extra water toe. Als het deeg aan de zijkanten van de pan kleeft of geen bal vormt, voeg dan wat extra meel toe.
- Open het deksel niet tijdens de bakcyclus. Hierdoor kan het brood inzakken.

recepten (voeg de ingrediënten aan het blik toe in de volgorde die in het recept wordt aangegeven)

Basisbrood

Ingrediënten	
Lauw water (32-35°C)	300ml
Ongebleekt meel voor witbrood	450 g
Magere melkpoeder	4 theel
Zout	1 theel
Suiker	3 theel
Boter	15 g
Gemakkelijk mengbare droge gist	4 theel

theel = theelepel van 5 ml

el = eetlepel van 15 ml

Volkoren brood met zaden

Ingrediënten	
Water	300 ml
Plantaardige olie	1 el
Volkoren broodmeel	300 g
Ongebleekte witte bloem	150 g
Magere melkpoeder	5 theel
Zout	1 theel
Suiker	4 el
Gedroogde gist	2 theel

Stokbrood

Ingrediënten	
Water	300 ml
Ongebleekt meel voor witbrood	450 g
Magere melkpoeder	4 theel
Zout	1 theel
Suiker	2 theel
Gemakkelijk mengbare droge gist	2 theel

Witbrood (gebruik het stokbroodprogramma)

Ingrediënten	
Water	300 ml
Plantaardige olie	1 el
Ongebleekt meel voor witbrood	450 g
Magere melkpoeder	4 theel
Zout	1 theel
Suiker	1 el
Gemakkelijk mengbare droge gist	2 theel

Het opsporen en oplossen van problemen

Hier volgen enige gebruikelijke problemen die bij broodbakken in de broodbakmachine kunnen optreden. Bestudeer de problemen, hun mogelijke oorzaak en de maatregel die moet worden genomen om brood met succes te bakken.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
GROOTTE EN VORM VAN BRODEN		
1. Brood rijst niet voldoende.	• Volkorenbrood rijst minder dan wittebrood, omdat volkorenmeel een lager gehalte aan glutenvormende eiwitten heeft. • Onvoldoende vloeistof. • Geen of te weinig suiker toegevoegd. • Verkeerde soort meel gebruikt • Verkeerde soort gist gebruikt. • Onvoldoende gist toegevoegd of gist is te oud. • Basiscyclus geselecteerd. • Gist en suiker zijn vóór het kneden al met elkaar in contact gekomen.	• Normale situatie, geen oplossing. • Verhoog de hoeveelheid vloeistof met 15ml/3 tl. • Verzamel de in het recept genoemde ingrediënten. • Mogelijk heeft u pure bloem gebruikt in plaats van stevig meel, dat een hoger glutengehalte heeft. • Gebruik geen universeel toepasbaar meel. • Voor het beste resultaat wordt gemakkelijk mengbare zeer actieve gist aanbevolen. • Meet de aanbevolen hoeveelheid af en controleer de uiterste gebruiksdatum op de verpakking. • Bij deze cyclus ontstaan kortere broden. Dit is normaal. • Zorg dat de ingrediënten bij het in de broodpan doen gescheiden blijven.
2. Platte broden; rijzen niet.	• Geen gist toegevoegd. • Gist is te oud. • Vloeistof is te warm. • Te veel zout toegevoegd.	• Verzamel de in het recept genoemde ingrediënten. • Controleer de uiterste gebruiksdatum. • Gebruik vloeistof op de juiste temperatuur voor de gebruikte instelling. • Gebruik de aanbevolen hoeveelheid.
3. Bovenkant opgezwollen - brood ziet eruit als een paddestoel.	• Te veel gist. • Te veel suiker. • Te veel meel. • Onvoldoende zout. • Warm, vochtig weer.	• Verlaag de hoeveelheid gist met ¼ tl. • Verlaag de hoeveelheid suiker met 1 tl. • Verlaag de hoeveelheid meel met 6-9 tl. • Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid zout. • Verlaag de hoeveelheid vloeistof met 15ml/3 tl. en de hoeveelheid gist met ¼ tl.

Het opsporen en oplossen van problemen (vervolg)

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
4. Bovenkant en zijkanten zakken in.	• Te veel vloeistof. • Te veel gist. • Het deeg is mogelijk te snel gerezen als gevolg van een hoge luchtvochtigheid en warm weer.	• Verlaag de volgende keer de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. of voeg wat extra meel toe. • Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid of probeer de volgende keer een snellere cyclus. • Koel het water af of voeg melk toe rechtstreeks uit de koelkast.
5. Misvormde, knoestige bovenkant - niet glad.	• Onvoldoende vloeistof. • Te veel meel. • Ook al zijn broden lelijk van boven, hun verrukkelijke smaak lijdt daar niet onder.	• Verhoog de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. • Meet het meel nauwkeurig af. • Zorg dat het deeg onder optimale omstandigheden wordt gemaakt.
6. In elkaar gezakt tijdens het bakken.	• De machine is op een tochtige plaats gezet of tijdens het rijzen is ertegen gestoten. • De capaciteit van de broodpan is overschreden. • Er is onvoldoende of geen zout gebruikt. (zout helpt te voorkomen dat het deeg te sterk rijst) • Te veel gist. • Warm, vochtig weer.	• Zet de broodbakmachine op een andere plaats. • Gebruik niet meer ingrediënten dan aanbevolen wordt voor een groot brood (max. 750 g). • Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid zout. • Meet de gist nauwkeurig af. • Verlaag de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. en verlaag de hoeveelheid gist met ¼ tl.
7. Broden zijn oneffen en korter aan één kant.	• Het deeg is te droog en kon in de pan niet gelijkmatig rijzen.	• Verhoog de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl.

Het opsporen en oplossen van problemen (vervolg)

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
BROODTEXTUUR		
8. Dichte textuur.	• Te veel deeg. • Onvoldoende gist. • Onvoldoende suiker.	• Nauwkeurig afmeten. • De juiste hoeveelheid aanbevolen gist afmeten. • Nauwkeurig afmeten.
9. Open, grove, sponsachtige structuur.	• Geen zout toegevoegd. • Te veel gist. • Te veel vloeistof.	• Verzamel de in het recept genoemde ingrediënten. • Meet de juiste hoeveelheid aanbevolen gist af. • Verlaag de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl.
10. Het midden van het brood is onvoldoende gebakken.	• Te veel vloeistof. • Stroomstoring tijdens het bakken. • Te grote hoeveelheden; de machine kon het niet aan.	• Verlaag de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. • Als de stroom langer dan 8 minuten uitgeschakeld is terwijl het apparaat in bedrijf is, moet u het ongebakken brood uit het blik halen en opnieuw beginnen met verse ingrediënten. • Verlaag de hoeveelheden tot de maximaal toegestane hoeveelheden.
11. Het brood is niet gemakkelijk in sneetjes te snijden en is erg kleverig.	• Sneetjes zijn gesneden terwijl het brood te warm was. • Er is geen goed mes gebruikt.	• Laat brood minimaal 30 minuten op een rooster afkoelen om stoom eruit te laten ontsnappen, voordat u het in sneetjes snijdt. • Gebruik een goed broodmes.
KORSTKLEUR- EN DIKTE		
12. Het brood is aangebrand.	• De broodbakmachine is defect.	• Zie paragraaf "Onderhoud en klantenservice".
13. De korst is te licht.	• Het recept bevat geen melkpoeder of verse melk.	• Voeg 15 ml/3 tl. magere melkpoeder toe of vervang 50% van het water door melk ter bevordering van het bruin worden.
PROBLEMEN MET PAN		
14. De deeghaak kan niet worden verwijderd.	• U moet water in de broodpan gieten en de deeghaak vóór verwijdering laten weken.	• Volg na gebruik de reinigingsinstructies. Mogelijk moet u de deeghaak na het inweken iets draaien om hem los te krijgen.
15. Het brood kleeft aan de pan/is moeilijk door schudden eruit te krijgen.	• Kan gebeuren bij langdurig gebruik.	• Smeer de binnenkant van de broodpan licht in met plantaardige olie. • Zie paragraaf "Onderhoud en klantenservice"

Het opsporen en oplossen van problemen (vervolg)

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
MECHANISCHE ASPECTEN VAN DE MACHINE		
16. De broodmachine functioneert niet/De kneder beweegt niet.	• Broodmachine staat niet aan • De broodpan is niet goed in de machine geplaatst.	• Controleer of de aan/uitschakelaar ③ in de AAN-stand staat. • Controleer of de pan goed vergrendeld is.
17. De ingrediënten zijn niet gemengd.	• De broodbakmachine is niet aangezet. • Er is vergeten de deeghaak in de pan aan te brengen.	• Controleer vóór het toevoegen van ingrediënten altijd of de deeghaak zich op de as onder in de pan bevindt.
18. Tijdens bedrijf wordt een brandlucht opgemerkt.	• In de oven is met ingrediënten gemorst. • De pan lekt. • De capaciteit van de broodpan is overschreden.	• Pas ervoor op tijdens het toevoegen van ingrediënten niet te morsen, want ingrediënten kunnen op het verwarmingselement verbranden en rook veroorzaken. • Zie het hoofdstuk "Onderhoud en klantenservice" • Gebruik van de ingrediënten niet meer dan in het recept is aanbevolen en meet ingrediënten altijd nauwkeurig af.

Français

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les emballages et, le cas échéant, les étiquettes.

sécurité

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles sont susceptibles de devenir très chaudes en cours d'utilisation. Utilisez toujours un gant pour sortir le bol à pain chaud.
- Pour éviter tout déversement à l'intérieur de l'enceinte du four, toujours retirer le moule à pain de la machine avant d'ajouter les ingrédients. Les projections d'ingrédient sur l'élément chauffant peuvent brûler et causer alors un dégagement de fumée.
- N'utilisez pas cet appareil s'il y a un quelconque signe visible de dommage au cordon fourni ou s'il est accidentellement tombé.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- Toujours débrancher la prise de courant de l'appareil après l'utilisation, avant la mise en place ou le retrait d'accessoires et avant le nettoyage.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes comme une plaque électrique ou à gaz.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé sur une surface plane résistant au feu.
- Ne mettez pas votre main à l'intérieur du four après avoir enlevé le bol à pain.
- Ne touchez pas les pièces mobiles dans la machine à pain.
- Ne dépassez pas la capacité maximale indiquée (750g) car cela pourrait provoquer une surcharge de la machine à pain.
- Ne placez pas la machine à pain directement au soleil, près d'appareils chauds ou dans un courant d'air. Toutes ces choses peuvent affecter la température interne du four, et les résultats pourraient être voués à l'échec.
- N'utilisez pas cet appareil dehors.
- Ne faites pas fonctionner la machine à pain à vide car cela pourrait l'endommager sérieusement.
- N'utilisez pas l'intérieur de la machine comme lieu de stockage quelconque.

- Ne couvrez pas les trous d'échappement de la vapeur situés sur le couvercle et assurez-vous que la ventilation est adéquate autour de la machine à pain lorsqu'elle fonctionne.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil, assurez-vous que

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre machine à pain pour la première fois :

- Lavez tous les éléments de l'appareil (voir entretien et nettoyage).

légende

- ① poignée du couvercle
- ② hublot de surveillance
- ③ interrupteur marche / arrêt
- ④ élément chauffant
- ⑤ poignée du moule à pain
- ⑥ bras pétrisseur
- ⑦ arbre de transmission
- ⑧ accouplement entre bras pétrisseur et moteur
- ⑨ tasse graduée
- ⑩ double cuillère à mesurer : 1 cuillère à café & 1 cuillère à soupe
- ⑪ touche Pain normal
- ⑫ touche Pain français
- ⑬ touche Pain complet
- ⑭ témoin de fonctionnement
- ⑮ témoins de programme

comment mesurer les ingrédients (veuillez vous référer aux tableaux 3 à 7)

Il est très important d'utiliser les quantités d'ingrédients exactes afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles.

- Mesurez toujours les ingrédients liquides avec le gobelet doseur transparent gradué fourni. Le liquide doit atteindre juste le repère sur le godet au niveau des yeux, non en-dessous ou en-dessus de celui-ci (voir le 3).
- Utilisez toujours des liquides qui sont à la température ambiante, 20°C, à moins que le pain ne soit préparé avec le cycle Normal. Suivez les instructions données dans le paragraphe des recettes.
- Mesurez toujours les ingrédients liquides dans le gobelet doseur transparent avec les repères gradués fourni. Pour 1 cuillerée à café, remplir au ras et aplanir le dessus. Pour 1/2 cuillerée à café, mesurez jusqu'à la ligne (voir le 6). Pour une 1/2 mesure, remplissez jusqu'au repère.

interrupteur marche / arrêt

Votre machine à pain BM150 est équipée d'un interrupteur MARCHE/ARRET et ne fonctionne pas tant que l'interrupteur « MARCHE » n'a pas été enfoncé.

- L'interrupteur MARCHE/ARRET est situé sous l'appareil, du côté droit.
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET ③. Le témoin de fonctionnement s'allume.
- Toujours éteindre et débrancher votre machine à pain après l'utilisation.

utilisation de votre machine à pain (veuillez vous référer aux grilles d'illustrations)

- 1 Otez le moule à pain en tenant la poignée et en tournant le moule vers l'arrière de l'appareil.
- 2 Mettez le bras pétrisseur en place.
- 3 Versez l'eau dans le moule à pain.
- 4 Ajoutez le reste des ingrédients dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans les recettes. Assurez-vous que tous les ingrédients ont été pesés avec précision.
- 5 Des quantités incorrectes risquent de donner de mauvais résultats.
- 6 Insérez la cuve à pain et poussez vers le bas pour l'enclencher dans sa position.
- 7 Fermez le couvercle.
- 8 Branchez et allumez l'appareil – le témoin de fonctionnement s'allume.
- 9 Appuyez sur le bouton de programme désiré (pain blanc de base, pain français ou pain complet). L'appareil émet un signal sonore et le témoin lumineux correspondant s'allume.
- 10 Si vous souhaitez arrêter ou annuler le cycle du programme sélectionné, appuyez sur le bouton du programme correspondant jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
- 11 A la fin du cycle de cuisson, éteignez et débranchez la machine à pain.
- 12 Soulevez la cuve à pain par la poignée. **Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude.**
- 13 Démoulez le pain sur une grille.
- 14 Laissez le pain refroidir pendant 30 minutes au minimum, pour permettre à la vapeur de s'échapper, avant de le trancher. Le pain sera difficile à couper s'il est encore chaud.
- 15 Nettoyez le moule et le bras pétrisseur immédiatement après l'utilisation (voir entretien et nettoyage).

tableau de programmes de pain/pâte											
programme		Durée Totale	Pétrir 1	Pétrir 2	Levée 1	Pétrir 3	Levée 2	Pétrir 4	Levée 3	Cuisson	Maintien au chaud
Pain blanc de base	Produit des pains en 75 minutes. Les pains nécessitent de l'eau tiède, davantage de levure et moins de sel.	01:15	3	17	0	0	20	0	0	35	60
Pain français	Recettes de pain français pauvre en graisses et en sucre. Recette à base de farine blanche ou complète.	02:30	3	27	20	10	40	0	0	60	60
Farine complète	Recettes à base de farine complète. On obtient de meilleurs résultats en utilisant 65 % de farine complète et 35 % de farine blanche.	02:40	3	27	20	10	20	10	40	50	60

☆☆ La machine à pain passe automatiquement en mode Maintien au chaud à la fin du cycle de cuisson. Le témoin lumineux de programme clignote et la machine émet un signal sonore. Elle reste en mode Maintien au chaud pendant 1 heure au maximum ou jusqu'à ce qu'elle soit arrêtée, selon la première de ces deux occurrences.

protection en cas de coupure de courant

Votre machine à pain est équipée d'une protection contre les coupures de courant de 8 minutes, en cas de débranchement accidentel de l'appareil en cours de fonctionnement. L'appareil continue le programme s'il est rebranché immédiatement.

entretien et nettoyage

IMPORTANT : débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- N'immergez pas le corps de l'appareil ou la base externe du bol à pain dans de l'eau.
- Ne pas nettoyer le moule dans un lave-vaisselle. Cela risque d'altérer ses propriétés anti-adhésives.
- N'utilisez pas des tampons à récurer abrasifs ou des objets en métal.
- Nettoyez le bol à pain et le pétrin après chaque usage en remplissant en partie le bol d'eau savonneuse tiède. Laissez tremper pendant 5 à 10 minutes. Pour sortir le pétrin, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez. Finissez de nettoyer avec un chiffon propre, rincez et séchez.

Si pétrin ne peut pas être retiré au bout de 10 minutes, soulevez l'axe depuis le dessous de la cuve et effectuez un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce qu'il se débloque.

- Utilisez un chiffon humide doux pour nettoyer les surfaces externes et internes de la machine, si besoin est.
- Le couvercle peut être retiré pour le nettoyage.

service après-vente

- Si le cordon de votre machine à pain est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou par un Réparateur agréé de Kenwood.

Si vous avez besoin d'aide pour :

- Utiliser votre machine
 - Entretenir ou réparer votre machine
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre machine à pain.

recommandations générales et petits conseils pratiques

Le succès de la fabrication de votre pain dépend d'un certain nombre de facteurs divers, parmi lesquels la qualité des ingrédients, leur mesure exacte, la température et l'humidité. Pour vous aider à obtenir de bons résultats, voici quelques recommandations générales et petits conseils pratiques qui valent la peine d'être mentionnés.

La machine à pain n'est pas une unité hermétique et elle sera affectée par la température. S'il fait très chaud ou si le four est utilisé dans une cuisine très chaude, le pain est susceptible de lever davantage que lorsqu'il fait froid. La température ambiante maximale doit se situer entre 20°C et 24°C.

- Lorsqu'il fait très froid, attendez 30 minutes pour que l'eau soit à la température ambiante avant de l'utiliser. Il en va de même pour les ingrédients sortant du réfrigérateur.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre suggéré dans la recette. Gardez la levure sèche et séparée de tous les autres liquides quelconques ajoutés au bol jusqu'à ce que le pétrissage commence.
- La mesure exacte des ingrédients est probablement le facteur le plus crucial pour obtenir un bon pain. La plupart des problèmes viennent du fait que les quantités n'ont pas été mesurées avec exactitude, ou qu'un ingrédient a été oublié. Suivez soit les mesures métriques, soit les mesures impériales ; elles ne sont pas interchangeables. Utilisez le gobelet doseur et la cuillère-mesure fournis.
- Utilisez toujours des ingrédients frais, sans dépasser leur date limite d'utilisation. Les ingrédients périssables tels que le lait, le fromage, les légumes et les fruits frais risquent de se détériorer, surtout dans un milieu tiède. Ils ne doivent être utilisés que pour des pains qui sont cuits immédiatement.
- N'ajoutez pas trop de matières grasses car elles forment une barrière entre la levure et la farine, ce qui ralentit l'action de la levure et donne un pain lourd et compact.
- Coupez le beurre et les autres matières grasses en petits morceaux avant de les ajouter dans la cuve.
- Remplacez une partie de l'eau par des jus de fruits, soit d'orange, de pomme ou d'ananas, quand vous faites des pains au goût fruité.
- Une partie du liquide nécessaire peut être remplacée par des bouillons de cuisson de légumes. L'eau provenant de la cuisson des pommes de terre contient de l'amidon, qui est une source supplémentaire d'alimentation pour la levure, d'où la production d'un pain bien levé, plus doux et qui se conserve plus longtemps.
- Les légumes tels carottes râpées, courgettes ou purée de pommes de terre, peuvent être ajoutés pour obtenir une saveur plus riche. Il vous faudra réduire la quantité de liquide de la recette car ces aliments contiennent de l'eau. Commencez avec un peu moins d'eau, vérifiez la pâte au début du pétrissage et ajustez sa consistance si nécessaire.
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes car vous pourriez endommager votre machine à pain.
- Si le pain ne lève pas comme il faut, essayez de remplacer l'eau du robinet par de l'eau en bouteille, ou bien de l'eau bouillie et refroidie. Si votre eau du robinet est très riche en chlore et en fluor, il se peut qu'elle empêche le pain de bien lever. L'eau calcaire peut aussi avoir cet effet.
- Il est bon de vérifier la pâte après environ 5 minutes de pétrissage continu. Gardez une spatule en caoutchouc souple près de la machine à pain pour pouvoir racler les parois de la cuve si quelques ingrédients se collent dans les coins. Ne la placez pas près du pétrin, ou ne perturbez pas le fonctionnement de ce dernier. Vérifiez aussi la pâte pour voir si sa consistance convient. Si la pâte est friable, ou si la machine a l'air de peiner, ajoutez un peu plus d'eau. Si la pâte colle aux parois de la cuve et ne forme pas une boule, ajoutez un peu plus de farine.
- Veillez à ne pas ouvrir pas le couvercle pendant le cycle de levée ou de cuisson car le pain pourrait retomber.

Recettes (ajoutez les ingrédients dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans les recettes)

Pain normal

Ingrédients	
Eau tiède (32-35°C)	300ml
Farine T55	450 g
Lait en poudre écrémé	4 c à café
Sel	1 c à café
Sucre	3 c à café
Beurre	15g
Levure déshydratée facile à mélanger	4 c à café

c à café = cuillère à café de 5 ml
c à soupe = cuillère à soupe de 15 ml

Pain complet aux graines

Ingrédients	
Eau	300ml
Huile végétale	1 c à soupe
Farine de blé entier panifiable	300g
Farine blanche panifiable non blanchie	150g
Lait écrémé en poudre	5 c à café
Sel	1c à café
Sucre	1 c à soupe
Levure sèche	2 c à café

Pain français

Ingrédients	
Eau	300ml
Farine T55	450g
Lait en poudre écrémé	4 c à café
Sel	1 c à café
Sucre	2 c à café
Levure déshydratée facile à mélanger	2 c à café

Pain blanc (utilisez le programme Français)

Ingrédients	
Eau	300ml
Huile végétale	1 c à soupe
Farine T55	450g
Lait en poudre écrémé	4 c à café
Sel	1 c à café
Sucre	1 c à soupe
Levure déshydratée facile à mélanger	2 c à café

guide de depannage

Voici quelques exemples de problèmes types que vous risquez de rencontrer lorsque vous faites du pain dans votre machine à pain. Lisez bien tous ces problèmes, leur cause possible et l'action à entreprendre pour y remédier et réussir vos recettes.

PROBLEME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
TAILLE ET FORME DU PAIN		
1. Le pain ne lève pas assez	• Les pains complets ne lèveront pas autant que les pains blancs car la farine complète contient moins des protéines qui forment du gluten. • Il n'y a pas assez de liquide. • Il manque le sucre ou il n'y en a pas assez • Vous avez utilisé une farine qui ne convient pas. • Vous avez utilisé une levure qui ne convient pas. • Il n'y a pas assez de levure ou bien la levure est trop vieille. • Cycle normal sélectionné. • La levure et le sucre sont entrés en contact avant le cycle de pétrissage.	• Situation normale, sans solution. • Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide • Assemblez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. • Il se peut que vous ayez utilisé de la farine blanche au lieu de la farine forte spéciale pour pain qui a une plus forte teneur en gluten. • N'utilisez pas de la farine à tout faire. • Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement de la levure à action rapide « facile à mélanger ». • Mesurez la quantité recommandée et vérifiez la date limite d'utilisation sur l'emballage. • Ce cycle produit des pains plus courts. Cela est normal. • Assurez-vous qu'ils restent séparés quand vous les placez dans le bol à pain.
2. Les pains sont plats et ne lèvent pas.	• La levure a été oubliée. • La levure est trop vieille. • Le liquide est trop chaud. • Vous avez ajouté trop de sel.	• Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. • Vérifiez la date limite d'utilisation. • Utilisez du liquide à la température correspondant à la sélection du pain choisie • Utilisez la quantité recommandée.
3. Le haut est gonflé - le pain ressemble à un champignon.	• Il y a trop de levure. • Il y a trop de sucre. • Il y a trop de farine. • Il n'y a pas assez de sel. • Le temps est tiède et humide.	• Réduisez la levure de ¼ de cuillerée à café. • Réduisez le sucre de 1 cuillerée à café. • Réduisez la farine de 6 à 9 cuillerées à café. • Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette. • Réduisez le liquide de 15 ml/3 cuillerées à café, et la levure de ¼ de cuillerée à café.
4. Le haut et les côtés sont enfoncés.	• Il y a trop de liquide. • Il y a trop de levure. • Il est possible que la pâte ait levé trop rapidement à cause d'une forte humidité et d'un temps chaud.	• Utilisez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide en moins ou bien ajoutez un petit peu plus de farine. • Utilisez la quantité recommandée dans la recette ou essayez avec un cycle plus rapide. • Refroidissez l'eau ou ajoutez du lait sortant juste du réfrigérateur.

guide de depannage

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
5. Le dessus est bosselé et noueux - il n'est pas lisse.	• Il n'y a pas assez de liquide. • Il y a trop de farine. • Le dessus des pains n'est pas toujours parfaitement formé mais cela n'affecte pas le goût très savoureux du pain.	• Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café de liquide • Mesurez la farine avec exactitude. • Assurez-vous que la pâte est préparée dans les meilleures conditions possibles.
6. Le pain s'est affaissé durant la cuisson.	• La machine était placée dans un courant d'air ou bien elle a été cognée ou secouée pendant que la pâte levait. • Le pain est plus gros que le bol à pain • Vous n'avez pas utilisé assez de sel ou vous l'avez oublié (le sel aide la pâte à ne pas trop lever). • Il y a trop de levure. • Le temps est tiède et humide.	• Repositionnez le four à pain. • N'utilisez pas plus d'ingrédients que ce qui est indiqué pour les gros pains (max. 750g). • Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette. • Mesurez la levure avec exactitude. • Réduisez le liquide de 15ml/3 cuillerées à café et réduisez la levure de ¼ de cuillère à café.
7. Les pains sont irrégulièrement plus courts à une extrémité.	• La pâte est trop sèche et elle n'a pas pu lever régulièrement dans le bol à pain.	• Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café de liquide.
TEXTURE DU PAIN		
8. La texture est dense et lourde.	• Il y a trop de farine. • Il n'y a pas assez de levure. • Il n'y a pas assez de sucre.	• Mesurez la farine avec exactitude. • Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. • Mesurez le sucre avec exactitude.
9. La texture est aérée, grossière et à trous.	• Le sel a été omis. • Il y a trop de levure. • Il y a trop de liquide.	• Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. • Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. • Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café.
10. Le centre du pain est cru, il n'est pas assez cuit.	• Il y a trop de liquide. • Il y a eu une panne de courant pendant la cuisson. • Les quantités étaient trop grandes et la machine n'a pas pu les faire cuire.	• Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café. • Si une coupure de courant d'une durée supérieure à 8 minutes se produit pendant le fonctionnement, il est nécessaire de retirer le pain de la cuve et de recommencer le processus avec de nouveaux ingrédients. • Réduisez les quantités jusqu'à obtention des quantités maximales permises.
11. Il est difficile de couper le pain en tranches, le pain colle.	• Le pain a été coupé en tranches quand il était encore trop chaud. • Le couteau utilisé n'est pas adapté pour le pain.	• Laissez le pain refroidir sur une grille pendant au moins 30 minutes pour dégager la vapeur avant de le couper en tranches. • Utilisez un bon couteau à pain.

guide de dépannage

PROBLEME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
COULEUR ET EPAISSEUR DE LA CROÛTE		
12. Le pain est brûlé.	• La machine ne fonctionne pas bien.	• Référez-vous à la section "Service Après-Vente"
13. La croûte est trop pâle.	• Il n'y a pas de lait en poudre ou de lait frais dans la recette.	• Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de lait en poudre ou remplacez 50 % de l'eau avec du lait pour que la croûte soit plus bronzée.
PROBLEMES AVEC LE BOL A PAIN		
14. Le pétrin ne peut pas être sorti de la machine.	• Vous devez ajouter de l'eau dans le bol à pain et laisser tremper le pétrisseur avant de pouvoir le sortir.	• Suivez les instructions de lavage après l'usage. Il vous faudra parfois faire tourner légèrement le pétrin après l'avoir laissé tremper pour le dégager.
15. Le pain colle au bol/ est difficile à sortir.	• Cela peut se produire après un usage prolongé.	• Frottez légèrement l'intérieur du bol à pain avec de l'huile végétale. • Référez-vous à la section "Service Après-Vente"
PROBLEMES MECANQUES		
16. La machine à pain ne fonctionne pas/le pétrin reste immobile.	• Machine à pain non mise en marche. • La cuve n'est pas correctement placée.	• Vérifier que l'interrupteur marche / arrêt ③ est bien réglé en position de MARCHE. • Vérifiez que la cuve est verrouillée en bonne position.
17. Les ingrédients ne sont pas mélangés.	• Vous n'avez pas mis la machine en marche. • Vous avez oublié de mettre le pétrin dans la cuve.	• Assurez-vous toujours que le pétrin est sur son axe au fond de la cuve avant d'ajouter les ingrédients.
18. Il y a une odeur de brûlé quand la machine est en marche.	• Les ingrédients se sont renversés dans la machine. • La cuve a des fuites. • Les ingrédients dépassent la capacité de la cuve.	• Faites attention de ne pas renverser les ingrédients quand vous les ajoutez dans la cuve. Les ingrédients peuvent brûler sur les éléments et provoquer la fumée. • Voir la section « Entretien et service après-vente » • N'utilisez pas plus d'ingrédients que les quantités recommandées dans la recette, et mesurez toujours les ingrédients avec exactitude.

Deutsch

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit Illustrationen auseinander klappen

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber

Sicherheitshinweise

- Heiße Fläche nicht berühren. Die zugänglichen Flächen können im Gebrauch heiß werden. Zur Herausnehmen der Brotwanne immer Backhandschuhe tragen.
- Zum verhindern von Ölsammlungen im Innern der Kammer, entfernen Sie den Broteinsatz immer aus der Maschine, bevor Sie die Zutaten hinzufügen. Zutaten die auf die Heizelemente spritzen können verbrennen und zu Rauchentwicklung führen.
- Dieses Gerät nicht verwenden, wenn Anzeichen von Schäden am Netzkabel sichtbar sind und wenn es fallengelassen wurde.
- Dieses Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nach Gebrauch und bevor Sie Teile einsetzen oder entfernen und vor dem Reinigen, immer Netzstecker ziehen.
- Das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen oder heiße Flächen wie Gas- oder Elektroplatten berühren lassen.
- Benutzen Sie das Gerät nur auf einer flachen, hitzebeständigen Oberfläche
- Nach Herausnehmen der Backwanne die Hand nicht in den Backraum stecken.
- Keine sich bewegenden Teile im Brotbackautomat berühren.
- Überschreiten Sie nicht die angegebene maximale Kapazität (750g). Sie könnten Ihren Brotbackautomaten überlasten.
- Den Brotbackautomaten nicht in direktes Sonnenlicht, in die Nähe heißer Geräte oder in Zugluft stellen. Dies kann die Innentemperatur des Ofens und dadurch die Qualität der Ergebnisse beeinflussen.
- Dieses Gerät nicht im Freien verwenden.
- Den Brotbackautomaten nicht leer verwenden - dies kann das Gerät beschädigen.
- Die Backkammer nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen oder Nahrungsmitteln benutzen.

- Die Dampfaustrittsöffnungen im Deckel NICHT abdecken; immer darauf achten, dass während des Betriebs der Brotbackautomat ausreichend belüftet ist.
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Einschalten:

- Prüfen Sie, dass die auf dem Typenschild (auf der Unterseite des Backautomaten befindlich) angegebene Netzspannung mit der Spannung im Stromnetz übereinstimmt.
- Der Entsafter entspricht der EU-Richtlinie 89/336/EEC.

Vor der erstmaligen Verwendung des Brotbackautomaten:

- Alle Teile spülen (siehe Reinigung und Pflege).

Legende

- ① Deckelgriff
- ② Sichtfenster
- ③ ein/aus Taste
- ④ Heizstab
- ⑤ Handgriff Innenbehälter
- ⑥ Knetter
- ⑦ Antriebswelle
- ⑧ Antriebskupplung
- ⑨ Messbecher
- ⑩ Doppelmesslöffel – 1 TL (tsp) & 1 EL (tbsp)
- ⑪ Grundschafter
- ⑫ Schalter für französisches Brot
- ⑬ Schalter für Vollkorn
- ⑭ Bereitschaftsleuchte
- ⑮ Programmanzeigelampe

Zum Abmessen der Zutaten (siehe Abbildungen 3 bis 7)

Beste Ergebnisse erzielen Sie mit präzise abgemessenen Zutaten.

- Flüssige Zutaten Immer im mitgelieferten durchsichtigen Meßbecher mit Skalenteilung abmessen. Flüssigkeiten sollten gerade die Markierung am Becher erreichen, nicht darüber und nicht darunter (siehe 3).
- Verwenden Sie die Flüssigkeiten stets bei Raumtemperatur 20°C/68°F, außer Sie benutzen den Grundzyklus zum Brot backen. Befolgen Sie die Anweisungen unter Rezepte.
- Messen Sie flüssige Zutaten Immer mit dem mitgelieferten durchsichtigen Messbecher, der Markierungslinien aufweist. 1 Teelöffel entspricht einem gestrichenen Meßlöffel voll, für 1/2 Teelöffel füllen Sie den Meßlöffel bis zur Markierung (siehe 6). Für die halbe Portion, befüllen Sie bis zur Linie.

ein/aus Taste

Ihr BM150 ist mit einer Taste EIN/AUS ausgestattet und funktioniert erst nachdem die „ein“ gedrückt wurde.

- Die Taste EIN/AUS befindet sich rechts unterhalb des Gerätes.
- Sobald Sie das Gerät einschalten und die Taste EIN/AUS ③ drücken, leuchtet die Kontrollleuchte auf.
- Nach Verwendung Ihres Brotbackautomaten immer Netzstecker ziehen.

Gebrauchsanweisung für Ihren Brotbackautomaten (siehe Abbildungen)

- 1 Zum Herausnehmen des Backeinsatzes, heben Sie den Griff und drehen den Backeinsatz Richtung Automaten-Rückseite.
 - 2 Setzen Sie den Knetter ein.
 - 3 Gießen Sie Wasser in den Backeinsatz.
 - 4 Fügen Sie die restlichen Zutaten, in der auf dem Rezept angegebenen Reihenfolge, hinzu. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten präzise abgewogen wurden, weil ungenaues Abmessen zu schlechten Ergebnissen führt.
 - 7
 - 8 Setzen Sie den Broteinsatz ein und drücken Sie ihn nach unten, bis er einrastet.
 - 9 Schließen Sie den Deckel.
 - 10 Sobald Sie den Netzstecker einstecken, leuchtet die Kontrollleuchte auf.
 - 11 Beim Drücken des entsprechenden Programms (Grundprogramm, französisch oder Vollkorn) leuchtet die dazugehörige Bereitschaftsleuchte auf und ein Piepton ertönt.
 - Möchten Sie den gewählten Programmzyklus ändern oder unterbrechen, drücken Sie die gewünschte Taste solange, bis Sie einen Piepton hören.
 - 12 Ziehen Sie den Netzstecker, sobald der Backvorgang abgeschlossen ist.
 - 13 Entnehmen Sie den Broteinsatz am Henkel.
- Verwenden Sie stets Topflappen, da der Griff heiß ist.**
- 14 Kippen Sie das Brot aus dem Einsatz auf einen Rahmen und lassen es abkühlen.
 - 15 Vor dem Aufschneiden, lassen Sie das Brot mindestens 30 Minuten, damit Dampf entweichen kann, abkühlen. Heißes Brot ist schwer zu schneiden.
 - 16 Reinigen Sie den Backeinsatz und Knetter sofort nach Gebrauch (siehe Reinigung und Pflege).

programmübersicht brot/Teig											
Programm		Gesamt-zeit	Kneten 1	Kneten 2	Aufgehen 1	Kneten 3	Aufgehen 2	Kneten 4	Aufgehen 3	Backen	Warm-halten
Grund-programm	Damit backen Sie Brote innerhalb von 75 Minuten. Brote benötigen Warmwasser, extra Hefe und weniger Salz.	01:15	3	17	0	0	20	0	0	35	60
Französisch	Rezepte für französisches Brot mit niedrigem Fett- und Zuckergehalt. Rezepte für Weiß- oder Vollkornmehl	02:30	3	27	20	10	40	0	0	60	60
Vollkorn	Rezepte mit Vollkorn oder Vollkornmehl. Beste Backergebnisse erzielen Sie bei einem Mischverhältnis von 65% Vollkorn- und 35% Weißmehl.	02:40	3	27	20	10	20	10	40	50	60

☆☆ **Der Brotbackautomat schaltet am Ende des Backzyklus automatisch in den Warmhaltemodus, die Bereitschaftsleuchte blinkt und ein Piepton ertönt. Er bleibt bis zu einer Stunde in diesem Modus oder bis der Automat ausgeschaltet wird, welches eher eintrifft.**

Unterbrechung der Stromzufuhr

Ihr Brotbackautomat hat einen 8-minütigen Stromunterbrechungs-Schutz, falls versehentlich der Netzstecker während des Betriebs herausgezogen wird. Der Automat setzt den Programmablauf sofort nach Einstecken wieder fort.

Reinigung und Pflege

WICHTIG: Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen und den Brotbackautomaten auskühlen lassen.

- Den Backautomaten oder die Außenseite des Backbehälters nicht in Wasser tauchen.
- Reinigen Sie den Backeinsatz niemals in einer Spülmaschine. Die Antihafbeschichtung des Backeinsatzes könnte beschädigt werden und Brot kann beim Backen festkleben.
- Keine Scheuermittel oder Metallkissen verwenden.
- Nach jeder Verwendung den Backbehälter und das Knetwerk reinigen. Dazu den Backbehälter teilweise mit warmer Seifenlauge füllen und 5 - 10 Minuten einweichen. Das Knetwerk im Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen. Mit einem weichen Tuch reinigen, ausspülen und anschließend abtrocknen.

Wenn der Knethaken nach 10 Minuten nicht entfernt werden kann, drehen Sie den Schaft an der Unterseite des Behälters vor und zurück, bis der Knethaken frei ist.

- Wenn nötig, den Backautomaten mit einem weichen feuchten Tuch außen und innen abwischen.
- Zum Reinigen kann der Deckel abgenommen werden.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
 - Wartung oder Reparatur
- Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Allgemeine Tipps und Hinweise

Das Ergebnis Ihrer eigenen Bäckerei hängt von vielen Faktoren ab - Qualität der Zutaten, sorgfältigem Abmessen, Temperatur und Feuchtigkeit. Nachfolgend finden Sie einige nützliche Tipps und Hinweise.

Der Brotbackautomat ist keine luftdicht verschlossene Einheit und unterliegt daher Temperatureinflüssen. An sehr heißen Tagen oder wenn der Automat in einer sehr warmen Küche verwendet wird, geht das Brot stärker als an kalten Tagen. Die optimale Raumtemperatur liegt zwischen 20°C und 24°C.

- An sehr kalten Tagen Leitungswasser 30 Minuten lang bei Zimmertemperatur stehen lassen, bevor Sie es verwenden. Das gleiche gilt für Zutaten aus dem Kühlschrank.
- Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backwanne geben. Hefe trocken und von der bereits zugegebenen Flüssigkeiten getrennt halten, bis der Knetvorgang beginnt.
- Das wichtigste für ein erfolgreiches Backergebnis ist sicher das genaue Abmessen der Zutaten. Die meisten Probleme entstehen durch ungenaues Abmessen oder Vergessen einer Zutat. Zum Abmessen den mitgelieferten Meßbecher und Meßlöffel verwenden.
- Immer frische Zutaten vor dem jeweiligen Verfallsdatum verwenden. Verderbliche Zutaten wie Milch, Käse, Gemüse und frische Früchte können, besonders unter warmen Bedingungen, schnell unbrauchbar werden und sollten daher nur in Broten verwendet werden, die sofort gebacken werden.
- Nicht zu viel Fett zugeben - Fett bildet eine Barriere zwischen Hefe und Mehl und verzögert die Wirkung der Hefe. Das Ergebnis ist ein schweres, kompaktes Brot.
- Vor der Zugabe in die Backwanne Butter und anderes festes Fett in kleine Stücke schneiden.
- Brot mit Fruchtgeschmack erhalten Sie, wenn Sie einen Teil des Wassers durch Fruchtsaft wie Orange, Apfel oder Ananas ersetzen.
- Gemüsefonds können als Teil der Flüssigkeit zugegeben werden. Kartoffelkochwasser z.B. enthält Stärke, also zusätzliche Nahrung für die Hefe, und trägt zu einem gut aufgegangenen, weicheren, länger haltbaren Brot bei.
- Für den Geschmack Gemüse wie geriebene Karotten, Zucchini oder gekochte pürierte Kartoffeln zugegeben werden. Diese sind jedoch wasserhaltig - Sie werden in diesem Fall also die Flüssigkeitsmenge reduzieren müssen. Beginnen Sie mit weniger Wasser und prüfen Sie den Teig, wenn das Kneten beginnt, und geben Sie gegebenenfalls noch etwas Wasser zu.
- Die in den Rezepten angegebenen Mengen nicht überschreiten, damit Ihr Brotbackautomat nicht beschädigt wird.
- Wenn das Brot nicht gut aufgeht, versuchen Sie, das Leitungswasser durch in Flaschen abgefülltes Wasser zu ersetzen, oder kochen Sie das Leitungswasser vorher ab. Stark chlor- oder flourhaltiges Leitungswasser, oder hartes Leitungswasser behindert das Aufgehen des Teigs.
- Es lohnt sich, den Teig nach etwa 5 Minuten Kneten zu prüfen. Halten Sie einen Gummispatel bereit, um eventuell in den Ecken der Backwanne hängende Zutaten abzuschaben. Nicht in die Nähe des Knetbalkens schaben oder dessen Bewegung behindern. Gleichzeitig sollten Sie den Teig auf die richtige Konsistenz prüfen. Ist der Teig zu krümelig, oder wenn die Maschine sich schwer tut beim Kneten, geben Sie noch etwas Wasser zu. Wenn der Teig an den Wänden hängt und keine Kugel bildet, noch etwas Mehl zugeben.
- Lassen Sie den Deckel während des Aufgehens oder Backens stets geschlossen. Ein Öffnen des Deckels kann zum Zusammenfallen des Brotes führen.

Rezepte (fügen Sie die Zutaten in der auf dem Rezept angegebenen Reihenfolge hinzu).

Standardbrot

Zutaten	
Wasser, lauwarm (32-35°C)	300ml
Weizenmehl	450g
Milchpulver	4 TL
Salz	1 TL
Zucker	3 TL
Butter	15g
Trockenhefe	4 TL

TL = 5 ml Teelöffel

EL = 15 ml Esslöffel

Vollkornbrot

Zutaten	
Wasser	300 ml
Pflanzliches Öl	1 EL
Vollkornmehl	300g
Ungebleichtes Weizen-Weißmehl	150g
Milchpulver aus entrahmter Milch	5TL
Salz	1TL
Zucker	1EL
getrocknete Hefe	2TL

Französisches Brot

Zutaten	
Wasser	300ml
Weizenmehl	450g
Milchpulver	4 TL
Salz	1 TL
Zucker	2 TL
Trockenhefe	2 TL

Weißbrot (verwenden Sie dazu das Programm für französisches Brot)

Zutaten	
Wasser	300ml
Pflanzliches Öl	1 EL
Weizenmehl	450g
Milchpulver	4 TL
Salz	1 TL
Zucker	1 EL
Trockenhefe	2 TL

Fehlersuchanleitung

Nachfolgend finden Sie einige typische Probleme, die beim Backen von Brot in Ihrem Brotbackautomaten auftreten können. Die Tabelle enthält die Fehler und die möglichen Ursachen, sowie für jede Ursache eine Maßnahme zur Behebung.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
GRÖSSE UND FORM DES LAIBS		
1. Brot geht nicht genug	• Vollkornbrote sind niedriger als Weizenbrote, weil sie weniger Gluten enthalten. • Nicht genug Flüssigkeit. • Kein oder zu wenig Zucker. • Falsches Mehl verwendet • Falsche Hefe verwendet • Nicht genug oder zu alte Hefe • Standardzyklus ausgewählt. • Hefe und Zucker kamen in Kontakt, bevor das Kneten begann.	• Normal, keine Lösung • Flüssigkeitsmenge um 15 ml erhöhen. • Zutaten laut Rezept bereit stellen. • Einfaches Weizenmehl mit höheren Glutengehalt verwendet. • Für beste Ergebnisse sollten Sie Trockenhefe verwenden. • Empfohlene Menge abmessen, vorher Verfallsdatum überprüfen. • Normal - dieser Zyklus ergibt kürzere Laibe. • Darauf achten, daß Sie bei Zugabe in den Backbehälter getrennt bleiben.
2. Flache Laibe, nicht gegangen	• Hefe vergessen. • Hefe zu alt. • Flüssigkeit zu heiß. • Zuviel Salz zugegeben.	• Zutaten laut Rezept bereit stellen. • Auf Verfallsdatum achten. • Flüssigkeit mit der für das gewählte Programm richtigen Temperatur verwenden. • Empfohlene Menge verwenden.
3. Oberfläche eingefallen, pilzförmiges Aussehen.	• Zuviel Hefe. • Zuviel Zucker. • Zuviel Mehl. • Nicht genug Salz. • Warmes, feuchtes Wetter.	• 1/4 TL weniger Hefe nehmen. • 1 TL weniger Zucker nehmen. • 6-9 TL weniger Mehl nehmen. • Die im Rezept empfohlene Menge Salz verwenden. • 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit und 1/4 TL weniger Hefe nehmen.
4. Oberseite und Seiten eingefallen	• Zuviel Flüssigkeit. • Zuviel Hefe. • Durch warmes Wetter und hohe Luftfeuchtigkeit kann der Teig zu schnell gegangen sein.	• Beim nächsten Mal 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit oder etwas mehr Mehl. • Menge laut Rezept verwenden, oder das nächste Mal ein kürzeres Backprogramm wählen. • Kaltes Wasser oder Milch direkt aus dem Kühlschrank verwenden.
5. Oberfläche nicht glatt	• Zuwenig Flüssigkeit. • Zuviel Mehl. • Die Oberfläche ist vielleicht nicht immer perfekt, dies hat jedoch keinen Einfluß auf den Geschmack.	• 3 TL (15 ml) mehr Flüssigkeit. • Mehlmenge genau abmessen. • Den Teig unter bestmöglichen Bedingungen ansetzen.

Fehlersuchanleitung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
6. Fällt beim Backen zusammen.	• Während des Gehens stand die Maschine im Zug oder wurde geschubst oder gestoßen. • Kapazität des Backbehälters überschritten. • Nicht genug oder kein Salz (Salz hilft, damit der Teig nicht zu stark geht). • Zu viel Hefe. • Warmes, feuchtes Wetter.	• Backautomaten an anderer Stelle aufstellen. • Verwenden Sie für große Brote (max. 750g) nicht mehr Zutaten als vorgegeben. • Salzmenge nach Rezept. • Hefe genau abmessen. • 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit und 1/4 TL weniger Hefe nehmen.
7. Laib an einem Ende ungleichmäßig kürzer.	• Teig zu trocken und konnte in der Wanne nicht gleichmäßig aufgehen.	• 3 TL (15 ml) mehr Flüssigkeit nehmen.
STRUKTUR DES BROTLAIBS		
8. Schwer und fest.	• Zuviel Mehl. • Zuwenig Hefe. • Zuwenig Zucker.	• Mengen genau abmessen. • Richtige Menge der empfohlenen Hefe abmessen. • Genau abmessen.
9. Offene, grobe Krume, löchrig.	• Salz vergessen. • Zuviel Hefe. • Zuviel Flüssigkeit.	• Zutaten nach Rezept bereitstellen. • Richtige Menge der empfohlenen Hefe abmessen. • 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit.
10. Klitsch, nicht durchgebacken.	• Zuviel Flüssigkeit. • Stromausfall während des Backens. • Mengen waren zu groß für die Maschine.	• 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit. • Wird während des Backvorgangs der Strom länger als 8 Minuten unterbrochen, müssen Sie den ungebackenen Teig herausnehmen und mit neuen Zutaten von vorne beginnen. • Mengen auf die maximal zulässigen Mengen reduzieren.
11. Brot ist sehr klebrig, läßt sich schlecht schneiden.	• Beim Schneiden noch zu heiß. • Falsches Messer.	• Vor dem Schneiden das Brot auf einem Gitterrost mindestens 30 Minuten abkühlen und ausdampfen lassen. • Ein gutes Brotmesser verwenden.
FARBE UND DICKE DER KRUSTE		
12. Laib ist verbrannt.	• Brotbackautomat defekt.	• Siehe "Kundendienst und Service".
13. Kruste zu hell.	• Rezept enthält kein Milchpulver oder Milch.	• Für bessere Bräunung 15 ml (3 TL) Milchpulver zugeben, oder 50% des Wassers durch Milch ersetzen.
14. Knethaken läßt sich nicht herausnehmen.	• Wasser in den Backbehälter geben und einweichen lassen, dann läßt sich Knethaken herausnehmen.	• Nach der Verwendung nach Vorschrift reinigen. Eventuell nach dem Einweichen das Knetwerk etwas drehen.
15. Brot klebt in dem Brotbackbehälter /läßt sich nur schwer herausnehmen.	• Kann bei längerer Verwendung passieren.	• Die Innenseite des Behälters mit etwas Pflanzenöl einpinseln. • Siehe "Kundendienst und Service".

guide de depannage

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
MASCHINENMECHANIK		
16. Brotbackgerät nicht in Betrieb / Knethaken bewegt sich nicht.	• Brotbackautomat ist nicht eingeschaltet • Brotbackbehälter nicht korrekt positioniert.	• Überprüfen Sie, ob die Taste ein/aus ☺ auf EIN steht. • Prüfen Sie, dass der Brotbackbehälter eingerastet ist.
17. Zutaten wurden nicht vermischt.	• Backautomat wurde nicht gestartet. • Vergessen, den Knethaken einzusetzen.	• Darauf achten, dass der Knethaken auf der Welle im Boden des Backbehälters sitzt, bevor die Zutaten zugegeben werden.
18. Während des Betriebs riecht es verbrannt.	• Zutaten sind in den Backraum übergelaufen • Backwanne undicht. • Fassungsvermögen der Backwanne überschritten.	• Beim Einfüllen in die Backwanne die Zutaten nicht verschütten. Die Zutaten können auf dem Heizelement verbrennen. • Siehe Abschnitt "Kundendienst und Service". • Die in den Rezepten angegebenen Mengen genau abmessen und verwenden.

Italiano

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette.

sicurezza

- Non toccare le superfici calde. Le superfici accessibili potrebbero riscaldarsi durante l'uso. Usare sempre guanti da forno per estrarre la teglia calda.
- Per evitare fuoriuscite nel forno di cottura dell'apparecchio, estrarre sempre la teglia prima di aggiungere gli ingredienti. Gli ingredienti che vanno a depositarsi sull'elemento termico possono bruciare e sprigionare fumo.
- Non usare questo elettrodomestico in presenza di qualsiasi danno visibile sul cavo elettrico, oppure se lo si è fatto cadere accidentalmente.
- Non immergere questo elettrodomestico, il cavo elettrico o la spina elettrica in acqua o in altri liquidi.
- Disinserire sempre la spina di questo apparecchio dalla presa elettrica prima di montare o smontare i componenti e prima di procedere alla pulizia.
- Non lasciare che il cavo elettrico penda dal bordo di un piano di lavoro e non lasciare che venga a contatto con superfici molto calde, come un fornello a gas o elettrico.
- Utilizzare questo apparecchio solo su una superficie piana e resistente al calore.
- Non mettere la mano all'interno dell'elettrodomestico dopo aver estratto la teglia.
- Non toccare i componenti in movimento del Piccolo Fornaio.
- Non superare la capacità massima (750g) indicata, altrimenti si rischia di sovraccaricare l'apparecchio.
- Non esporre il Piccolo Fornaio alla luce solare diretta e non collocarlo vicino ad elettrodomestici caldi o esposto a spifferi. Tutti questi fattori possono infatti influire sulla temperatura all'interno dell'elettrodomestico, con possibili effetti negativi sui risultati ottenibili.
- Non usare questo elettrodomestico all'aperto.
- Non operare a vuoto il Piccolo Fornaio, altrimenti si rischia di danneggiarlo seriamente.
- Non usare l'elettrodomestico per conservare nulla al suo interno.

- Non coprire le bocchette del vapore sul coperchio e garantire un'adeguata ventilazione attorno al Piccolo Fornaio durante il funzionamento.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di inserire la spina nella presa elettrica

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base del Piccolo Fornaio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima di usare per la prima volta il Piccolo Fornaio

- Lavare tutti i componenti (vedi: manutenzione e pulizia).

legenda

- ① manico del coperchio
- ② finestrella di ispezione
- ③ interruttore acceso/spento
- ④ elemento termico
- ⑤ manico della teglia
- ⑥ impastatore
- ⑦ albero motore
- ⑧ accoppiamento motore
- ⑨ misurino
- ⑩ doppio misuratore – 1 cucchiaino & 1 cucchiaino
- ⑪ tasto pane base
- ⑫ tasto pane francese
- ⑬ tasto pane Integrale
- ⑭ spia di accensione
- ⑮ spie indicatrici del programma

come misurare gli ingredienti (vedi illustrazioni 3 – 7)

Per ottenere i migliori risultati è molto importante usare le esatte quantità di ingredienti indicate.

- Misurare sempre gli ingredienti liquidi usando il misurino trasparente e graduato. Il liquido dovrebbe raggiungere appena il contrassegno del misurino (vedi 3).
- Usare sempre liquidi a temperatura ambiente (20°C), a meno che si faccia il pane con il ciclo Pane base. Seguire le istruzioni contenute nel Ricettario.
- Misurare sempre gli ingredienti liquidi nel misurino trasparente con i contrassegni graduati fornito. Per 1 cucchiaino, usare un dosatore pieno e poi livellarlo a raso. Per ½ cucchiaino, riempire il dosatore fino alla linea (vedi 6). Per ¼ misurino, riempire fino alla linea indicata.

interruttore acceso/spento

Questo modello BM150 è provvisto di un interruttore di accensione/spegnimento (ON/OFF) e non entra in funzione fino a quando viene premuto l'interruttore "on" di accensione.

- L'interruttore ON/OFF si trova sul lato destro della parte sottostante dell'apparecchio.
- Inserire la spina nella presa elettrica e premere l'interruttore ON/OFF ③. Ora la spia di alimentazione si illumina.
- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e disinserire sempre la spina dalla presa elettrica.

come usare il Piccolo Fornoia (vedi il pannello illustrativo)

- 1 Estrarre la teglia tenendola dal manico e ruotandola verso la parte posteriore dell'apparecchio.
- 2 Inserire l'impastatore.
- 3 Versare l'acqua nella teglia.
- 4 Aggiungere il resto degli ingredienti nella teglia, nell'ordine specificato nelle ricette.
Verificare che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione: in caso di misure incorrette si avranno risultati scadenti.
- 7
- 8 Inserire la teglia e spingerla verso il basso per fissarla in posizione.
- 9 Chiudere il coperchio.
- 10 Inserire la spina nella presa elettrica e accendere – ora la spia di accensione dell'apparecchio si illumina.
- 11 Premere il tasto del programma desiderato (base, pane francese o integrale). L'apparecchio emette un segnale acustico e la spia indicatrice corrispondente si illumina.
- Se si desidera cambiare o fermare il ciclo del programma desiderato, premere il tasto corrispondente fino a quando si sente un segnale acustico.
- 12 Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica.
- 13 Sollevare ed estrarre la teglia tenendola dal manico.
Usare sempre guanti da forno: la teglia scotterà molto.
- 14 Estrarre il pane capovolgendo la teglia e lasciarlo raffreddare su una griglia.
- 15 Lasciare che il pane si raffreddi per almeno 30 minuti prima di affettarlo, per far fuoriuscire tutto il vapore. Se il pane è troppo caldo, affettarlo sarà difficoltoso.
- 16 Pulire immediatamente la teglia e l'impastatore (vedi: manutenzione e pulizia).

programmi per panificazione/impasto											
programma		Tempo Totale	Impasto 1	Impasto 2	Sorgerà 1	Impasto 3	Sorgerà 2	Impasto 4	Sorgerà 3	Cottura	Fase di riscaldamento
programma base	Per pagnotte di pane nel giro di 75 minuti. Occorrono acqua tiepida, più lievito e meno sale.	01:15	3	17	0	0	20	0	0	35	60
pane francese	Per pane francese con meno grassi e zuccheri. Ricette con farina bianca o integrale.	02:30	3	27	20	10	40	0	0	60	60
pane integrale	Ricette con farina integrale. Per i migliori risultati, usare 65% di farina integrale e 35% di farina bianca.	02:40	3	27	20	10	20	10	40	50	60

☆☆ L'apparecchio passa automaticamente al ciclo di riscaldamento al termine della cottura, come indicato dalla spia lampeggiante e dal segnale acustico. L'apparecchio continua a riscaldare il pane per fino a 1 ora, oppure finché viene spento manualmente.

protezione contro l'interruzione della corrente

L'apparecchio include un dispositivo di protezione per fino a 8 minuti di interruzione di corrente, se durante il funzionamento si disinserisce accidentalmente la spina dalla presa elettrica. Tuttavia, se la spina viene ricollegata immediatamente l'apparecchio continua a funzionare secondo il programma impostato.

manutenzione e pulizia

IMPORTANTE: prima di pulire il Piccolo Fornaio, togliere la spina dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare.

- Non immergere in acqua il Piccolo Fornaio o la base esterna della teglia.
- Non pulire la teglia in lavastoviglie, altrimenti si rischia di danneggiarne le proprietà antiaderenti e il pane potrà aderire durante la cottura.
- Non usare pagliette abrasive oppure utensili metallici per la pulizia.
- Pulire la teglia e il braccio impastatore dopo ciascun uso, riempiendo parzialmente la teglia con acqua saponata tiepida. Lasciare immersa per 5-10 minuti. Per togliere il braccio impastatore, girarlo in senso orario e sollevarlo. Terminare la pulizia con un panno morbido, sciacquare e asciugare. Se dopo 10 minuti non si riesce a togliere il braccio impastatore, tenere l'alberino da sotto la teglia e girare avanti ed indietro finché non si riesce a sganciare il braccio impastatore.
- Usare un morbido panno umido per pulire le superfici interne ed esterne del Piccolo Fornaio, se necessario.
- Il coperchio può essere sollevato e tolto per la pulizia

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.
Se si ha bisogno di assistenza riguardo:
 - l'utilizzo dell'apparecchio
 - assistenza tecnica o riparazioniContattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

consigli e suggerimenti generali

I risultati ottenibili con la panificazione dipendono da diversi fattori, come la qualità degli ingredienti, la precisa misurazione, la temperatura e l'umidità. Per aiutarvi ad avere ottimi risultati, ecco alcuni utili consigli e suggerimenti.

Il vostro Piccolo Fornaio non è un apparecchio ermetico e pertanto risente della temperatura. Se cuocete il pane in una giornata molto calda oppure se usate il forno all'interno di una cucina molto calda, è probabile che il pane lieviterà di più rispetto alle basse temperature. La temperatura ambiente ottimale è fra 20°C e 24°C.

- In giornate molto fredde, lasciare l'acqua del rubinetto a temperatura ambiente per 30 minuti prima dell'uso. Fare lo stesso con gli altri ingredienti dal frigorifero.
- Aggiungere gli ingredienti nella teglia, seguendo l'ordine consigliato nella ricetta. Tenere il lievito asciutto e separato da tutti gli altri liquidi versati nella teglia, fino all'inizio della misurazione.
- Probabilmente la misurazione accurata è il fattore cruciale per il successo nella panificazione. La maggior parte dei problemi deriva da una misurazione poco precisa o dall'omissione di un ingrediente. Seguire le unità di misura indicate. Usare il misurino e il cucchiaino dosatore forniti.
- Usare sempre ingredienti freschi, prima della data di scadenza. Gli ingredienti deperibili, come latte, formaggio, verdure e frutta fresca, si possono deteriorare, specialmente se fa molto caldo. Usare questi ingredienti solo nei tipi di pane cotti immediatamente.
- Non aggiungere troppo grasso, che altrimenti formerebbe una barriera tra il lievito e la farina, rallentando l'azione del lievito e producendo una pagnotta pesante e compatta.
- Tagliare burro e altri grassi in piccoli pezzetti prima di aggiungerli nella teglia.
- Sostituire parte dell'acqua con succo di frutta, come succo d'arancia, mela o ananas, quando si prepara pane al gusto di frutta.
- È possibile aggiungere brodi vegetali come parte del liquido. L'acqua in cui si sono bollite le patate contiene amido che apporta sostanze nutritive in più al lievito, per un pane ben lievitato, più morbido e durevole.

- È possibile aggiungere verdure come carote, zucchine grattugiate o puré di patate, per avere più sapore. Dovrete ridurre il contenuto liquido della ricetta, poiché questi alimenti contengono acqua. Iniziare con meno acqua e controllare l'impasto non appena si inizia la miscelazione. Se necessario, regolare.
- Non superare le quantità indicate nelle ricette, altrimenti si potrà danneggiare il Piccolo Fornaio.
- Se il pane non lievita bene, cercare di sostituire l'acqua del rubinetto con acqua in bottiglia o acqua bollita e lasciata raffreddare. Se la vostra acqua del rubinetto contiene molto cloro e fluoro, può interferire con la lievitazione del pane. Anche l'acqua contenente molto calcare può avere questo effetto.
- Vale la pena controllare l'impasto dopo circa 5 minuti di impasto continuo. Tenere una spatola flessibile in gomma accanto all'apparecchio, in modo da poter staccare l'impasto dai lati della teglia se alcuni ingredienti dovessero aderire agli angoli. Non usare la spatola in prossimità del braccio impastatore e non impedirne i movimenti. Controllare anche che l'impasto sembri avere la consistenza corretta. Se risulta friabile o la macchina sembra lavorare l'impasto a fatica, aggiungere un po' di acqua in più. Se l'impasto si attacca ai lati della teglia e non forma una palla, aggiungere un altro po' di farina.
- Non aprire il coperchio durante la lievitazione o il ciclo di panificazione, altrimenti il pane si sgonfierà.

Ricette (aggiungere gli ingredienti nella teglia nell'ordine indicato dalle ricette)

Pane base

Ingredienti	
Acqua, tiepida (32-35°C)	300ml
Farina per pane bianco non sbiancata	450g
Latte scremato in polvere	4 c
Sale	1 c
Zucchero	3 c
Burro	15g
Lievito in polvere facilmente miscelabile	4 c

c = cucchiaino = 5ml

C = cucchiaio = 15 ml

Pane integrale con semi

Ingredienti	
Acqua	300ml
Olio vegetale	1 C
Farina per pane integrale	300g
Farina bianca per pane, non sbiancata	150g
Latte scremato in polvere	5 c
Sale	1 c
Zucchero	1 C
Lievito in polvere a facile miscelazione	2 c

Pane francese

Ingredienti	
Acqua	300ml
Farina per pane bianco non sbiancata	450g
Latte scremato in polvere	4 c
Sale	1 c
Zucchero	2 c
Lievito in polvere facilmente miscelabile	2 c

Pane Bianco (usare il programma
Pane francese)

Ingredienti	
Acqua	300ml
Olio vegetale	1 C
Farina per pane bianco non sbiancata	450g
Latte scremato in polvere	4 c
Sale	1 c
Zucchero	1 C
Lievito in polvere facilmente miscelabile	2 c

Guida alla ricerca e soluzione dei problemi

Si elencano di seguito alcuni problemi tipici che possono verificarsi quando si fa il pane con il Piccolo Fornaio. Si prega di analizzare i problemi, la loro possibile causa e l'azione correttiva da prendersi a garanzia di ottimi risultati.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
DIMENSIONI E FORMA DEL PANE		
1. La lievitazione del pane è insufficiente	• Il pane integrale lievita meno del pane bianco, per via del minore contenuto di glutine. • Non c'è sufficiente liquido. • Non si è messo zucchero, oppure è troppo poco. • Si è usato il tipo sbagliato di farina. • Si è usato il tipo sbagliato di lievito. • Non si è aggiunto sufficiente lievito oppure il lievito è troppo vecchio. • Si è selezionato il ciclo Pane base. • Lievito e zucchero sono venuti a contatto fra loro prima del ciclo di impasto.	• Situazione normale, nessuna soluzione. • Aggiungere altri 15ml/3 cucchiaini di liquido. • Aggiungere gli ingredienti come spiegato nella ricetta. • Forse avete usato farina bianca semplice invece di farina forte, che contiene più glutine. • Non usare farina per usi generali. • Per ottenere i risultati migliori, usare solo lievito a rapida azione e di facile miscelazione. • Misurare la quantità consigliata e controllare la data di scadenza sulla confezione. • Questo ciclo produce pagnotte più corte. Questo è normale. • Controllare che rimangano separati quando sono aggiunti nella teglia.
2. Pagnotte piatte, non lievitano.	• Non si è aggiunto il lievito. • Il lievito è troppo vecchio. • Il liquido è troppo caldo. • Si è aggiunto troppo sale.	• Aggiungere gli ingredienti come spiegato dalla ricetta. • Controllare la data di scadenza. • Usare i liquidi alla corretta temperatura per la regolazione selezionata. • Usare le quantità consigliate.
3. Pane gonfio in cima – simile a un fungo.	• Troppo lievito. • Troppo zucchero. • Troppa farina. • Non abbastanza sale. • Condizioni atmosferiche calde e umide.	• Ridurre di ¼ di cucchiaino il lievito. • Ridurre di 1 cucchiaino lo zucchero. • Ridurre di 6 - 9 cucchiaini la farina. • Usare la quantità di sale consigliata nella ricetta. • Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido e di ¼ di cucchiaino il lievito.
4. Il pane si affossa in cima e ai lati.	• Troppo liquido. • Troppo lievito. • Il tempo caldo e molto umido può aver causato una lievitazione troppo rapida.	• Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido la prossima volta, oppure aggiungere un po' più di farina. • Usare la quantità di sale consigliata nella ricetta oppure la prossima volta provare con un ciclo più rapido. • Raffreddare l'acqua oppure aggiungere latte direttamente dal frigorifero.
5. Pane grumoso in alto – non liscio.	• Non abbastanza liquido. • Troppa farina. • Non sempre il pane assumerà una forma perfetta, ma questo non compromette il delizioso sapore del pane.	• Aumentare di 15ml/3 cucchiaini il liquido. • Misurare con precisione la farina. • Controllare che l'impasto avvenga nelle migliori condizioni possibili.

Guida alla ricerca e soluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
DIMENSIONI E FORMA DEL PANE		
6. Il pane si affossa durante la cottura.	• L'elettrodomestico è stato collocato in una posizione esposta a spifferi, oppure è stato urtato o capovolto durante la lievitazione. • Si è superata la capacità della teglia. • Non si è usato abbastanza sale o lo si è omesso (il sale aiuta a prevenire l'eccessiva lievitazione dell'impasto). • Troppo lievito. • Condizioni atmosferiche calde e umide.	• Riposizionare il Piccolo Fornaio. • Non usare più ingredienti di quanto consigliato per la pagnotta grande (max. 750g). • Usare la quantità di sale consigliata nella ricetta. • Misurare con precisione il lievito. • Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido e ridurre di ¼ di cucchiaino il lievito.
7. Le pagnotte sono poco uniformi e più corte da un lato.	• Impasto troppo asciutto e non lasciato lievitare uniformemente nella teglia.	• Aumentare di 15ml/3 cucchiaini il liquido.
CONSISTENZA DEL PANE		
8. Consistenza densa e pesante.	• Troppa farina • Troppo poco lievito. • Troppo poco zucchero.	• Misurare con precisione. • Misurare la giusta quantità consigliata di lievito. • Misurare con precisione
9. Consistenza aperta, grossa, a forellini..	• Si è omesso il sale. • Troppo lievito. • Troppo liquido.	• Aggiungere gli ingredienti nell'ordine dato dalla ricetta. • Misurare la giusta quantità consigliata di lievito. • Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido.
10. Il pane è crudo al centro.	• Troppo liquido. • È mancata la corrente durante il funzionamento. • Eccessive quantità e l'elettrodomestico non ha potuto accomodarle.	• Ridurre di 15ml/3 cucchiaini il liquido. • Se durante la cottura dovesse mancare la corrente per più di 8 minuti, occorre togliere il pane dalla teglia e ricominciare daccapo con ingredienti freschi. • Ridurre le quantità ai massimi livelli consentiti.
11. Il pane si affetta a fatica; molto appiccicoso.	• Lo si affetta quando è ancora troppo caldo. • Non si usa un coltello giusto.	• Lasciare raffreddare per almeno 30 minuti il pane sulla griglia, per dissipare il vapore, quindi affettarlo. • Usare un buon coltello per affettare il pane.
COLORE E SPESSORE DELLA CROSTA		
12. La pagnotta è bruciata.	• Il Piccolo Fornaio funziona male.	• Vedi la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica"
13. La crosta è troppo leggera.	• La ricetta non prevedeva latte in polvere o fresco.	• Aggiungere 15ml/3 cucchiaini di latte scremato in polvere oppure sostituire il 50% dell'acqua con del latte, per favorire la doratura.

Guida alla ricerca e soluzione dei problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
PROBLEMI CON LA TEGLIA		
14. Non è possibile estrarre il braccio impastatore.	• Occorre aggiungere acqua nella teglia e lasciare immerso il braccio impastatore prima di poterlo estrarre.	• Seguire le istruzioni per la pulizia dopo l'uso. Potrebbe essere necessario ruotare leggermente il braccio impastatore dopo averlo lasciato in acqua, per allentarlo.
15. Il pane si attacca alla teglia/è difficile staccarlo.	• Questo può accadere con l'uso prolungato.	• Ungere leggermente l'interno della teglia con olio vegetale. • Vedi la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica".
ASPETTI MECCANICI DELL'ELETTRODOMESTICO		
16. Il Piccolo Fornaio non è in funzione/Il braccio impastatore non è in movimento.	• L'apparecchio non è acceso • La teglia non è stata inserita correttamente.	• Controllare che l'interruttore ③ sia nella posizione "ON" (acceso). • Controllare che la teglia sia ben fissata.
17. Gli ingredienti non si miscelano.	• Non si è avviato il Piccolo Fornaio. • Non si è messo il braccio impastatore nella teglia.	• Controllare sempre che il braccio impastatore sia sull'alberino sul fondo della teglia, prima di aggiungere gli ingredienti.
18. Durante il funzionamento si avverte odore di bruciato.	• Si ha una fuoriuscita di ingredienti nel forno. • La teglia perde. • Si è superata la capacità della teglia.	• Attenzione a non rovesciare gli ingredienti quando li si aggiunge nella teglia. Essi possono bruciare quando si riscalda l'elettrodomestico e generare fumo. • Vedi la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica". • Non usare più ingredienti di quelli consigliati nella ricetta e misurare sempre con precisione gli ingredienti.

Fold forsiden med illustrationerne ud.

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern alt emballage og etiketter.

sikkerhed

- Rør ikke ved varme overflader. Tilgængelige overflader er tilbøjelige til at blive varme ved brug. Anvend altid grydelapper til at tage den varme bageform ud.
- Tag altid bageformen ud af maskinen inden de forskellige ingredienser tilføjes, for at forhindre at der spildes i ovnkammeret. Ingredienser der spildes ud over varmelegemet kan brænde fast og forårsage udvikling af røg.
- Anvend ikke maskinen hvis der er synlige tegn på skade på strømforsyningen, eller hvis maskinen uheldigvis er blevet tabt.
- Kom ikke dette apparat, strømforsyningen eller stikket i vand eller anden væske.
- Tag altid apparatet ud af stikkontakten efter brug, før montering eller når dele fjernes, samt før rengøring.
- Lad ikke den elektriske ledning hænge ud over køkkenbordet, og sørg for, at den ikke berører varme overflader som f.eks. gas- eller elektriske-kogeplader.
- Dette apparat bør kun anvendes på en flad overflade, der ikke er varmefølsom.
- Anbring ikke din hånd inden i ovnkammeret efter at bageformen er taget ud, da denne er meget varm.
- Rør ikke ved de bevægelige dele i brødbageren.
- Overskrid ikke den maksimale kapacitet (750g) angivet, da dette kan resultere i overbelastning af brødmaskinen.
- Anbring ikke brødbageren i direkte sollys, i nærheden af varme apparater eller i træk. Ovenstående kan påvirke ovnens indvendige temperatur, hvilket kan ødelægge det endelige resultat.
- Anvend ikke dette apparat udendørs.
- Betjen ikke brødbageren når den er tom, da dette kan forårsage alvorlige skader.
- Anvend ikke ovnkammeret til opbevaring af nogen art.
- Tildæk ikke udluftningen i låget og sørg for, at der er tilstrækkelig ventilation rundt om brødbageren ved betjening.

- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusiv børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

før du tilslutter apparatet

- Kontroller at din strømforsyning svarer til den, der er vist på undersiden af din brødbager.
- Denne maskine efterkommer EU direktiv 89/336/EEC

før du anvender brødbageren første gang

- Vask alle dele (se vedligeholdelse og rengøring).

oversigt

- ① håndtag på låget
- ② vindue til ovnkammer
- ③ 'tænd/sluk'-knappen
- ④ varmeelement
- ⑤ bageformens håndtag
- ⑥ dejkrog
- ⑦ kørselsakse
- ⑧ kørselskobling
- ⑨ målekop
- ⑩ dobbelt måleske 1tsk. & 1spsk.

- ⑪ Almindelig knap
- ⑫ Fransk knap
- ⑬ Grov knap
- ⑭ Strøm tilsluttet knap
- ⑮ programindikator lyser

sådan afmåles ingredienserne (se illustrationerne 3 til 7)

Det er yderst vigtigt at afmåle ingredienserne korrekt for at opnå det bedste resultat.

- Afmål altid de flydende ingredienser i et gennemsigtigt målebæger med decilitermarkering. Væsken bør kun lige akkurat røre markeringen på målebægeret, hverken mere eller mindre (se 3).
- Brug altid væsker ved stuetemperatur, 20°C/68°F, undtagen hvis du bager brød ved brug af den almindelige cyklus. Følg instrukserne der er givet i opskriftsafnittet.
- Anvend altid den medfølgende måleske til at afmåle små mængder tørre og flydende ingredienser. 1 tsk. eller 1 spsk. svarer til en skefuld uden top (se 6). Ved ½ mål fyld op til linjen.

tænd/sluk-knappen

Din BM150 er udstyret med en ON/OFF knap og vil ikke starte, før "on" knappen er trykket.

- ON/OFF knappen er placeret under enheden på den højre side.
- Sæt stikket i kontakten og tryk på knappen ON/OFF ③ og strømtilførselslyset vil lyse.
- Husk altid at slukke for din brødmaskine efter brug og tag stikket ud igen.

sådan anvendes din brødbager (Se illustrationerne)

- 1 Tag bageformen ud ved at holde i håndtaget og dreje formen mod bagsiden af maskinen.
- 2 Sæt dejkrogen i.
- 3 Hæld vandet i bageformen.
- 4 Tilføj resten af ingredienserne i den rækkefølge de forekommer i opskriften.
Kontroller at alle ingredienserne er korrekt afvejet/afmålt.
- 7 Unøjagtigt afmålte ingredienser gør det endelige resultat ringere.
- 8 Indsæt bageformen i ovnkammeret og tryk ned for at sørge for, at den er låst fast i position.
- 9 Luk låget.
- 10 Sæt stikket i og tænd – strømtilførselslyset vil lyse.
- 11 Tryk på den ønskede programknap (grund, fransk eller grov), enheden vil bippe, og det tilsvarende indikatorlys vil lyse.
- Hvis du ønsker at ændre eller stoppe den valgte programcyklus, skal du trykke på den tilsvarende programknap indtil den bipper.
- 12 Ved afslutning på bageprocessen slukkes brødmaskinen og stikket tages ud.
- 13 Løft bageformen ud ved hjælp af hanken. **Brug altid grydelapper da bageformen vil være varm.**
- 14 Vend brødet ud på en bagerist og lad det afkøle.
- 15 Lad brødet afkøle i mindst 30 minutter. Det er svært at skære skiver af brødet, hvis det er for varmt.
- 16 Rengør bageformen og dejkrogen øjeblikkeligt efter brug (se vedligeholdelse og rengøring).

brød/dej programfremstilling											
program		Samlede Tid	Ælte 1	Ælte 2	Hævning 1	Ælte 3	Hævning 2	Ælte 4	Hævning 3	Bagning	Hold varm
grundopskrift	Giver brød inden for 75 minutter. Brødet kræver varmt vand, ekstra gær og mindre salt.	01:15	3	17	0	0	20	0	0	35	60
Fransk	Fransbrødsopskrifter med mindre fedt og sukker. Opskrifter med hvedemel og groft mel	02:30	3	27	20	10	40	0	0	60	60
grovbrød	Opskrifter på grovbrød. Bedste resultat opnås ved at bruge 65% grovmel til 35% hvedemel.	02:40	3	27	20	10	20	10	40	50	60

☆☆ Brødmaskinen vil automatisk gå i hold varm tilstand ved afslutning på bageprocessen, som vises af programindikatorens lys, der blinker, og maskinen vil bippe. Maskinen vil forblive i hold varm tilstand i op til 1 time, eller indtil maskinen slukkes, afhængigt af hvad der sker først.

beskyttelse mod strømafbrydelse

Brødbageren har 8 min. beskyttelse mod strømafbrydelse, i tilfælde af, at apparatet tilfældigvis tages ud af stikkontakten under betjening. Apparatet vil fortsætte med at køre programmet, hvis denne sættes i stikkontakten øjeblikkeligt.

vedligeholdelse og rengøring

VIGTIGT: Tag brødbageren ud af stikkontakten og lad den køle af før rengøring.

- Nedsæk ikkebrødmaskinens motor eller bageformens ydre side i vand.
- Rengør ikke bageformen i en opvaskemaskine. Vask i en opvaskemaskine kan beskadige sliplet-laget på bageformens dele, og forårsage at brød klæber ved bagning.
- Anvend aldrig aggressive rengøringsmidler eller redskaber lavet af metal.
- Rengør bageformen og dejkrogen **øjeblikkeligt** efter brug, ved delvist at fylde formen med varmt sæbevand. Lad formen ligge i blød i 5 til 10 minutter. Fjern dejkrogen ved at dreje den med uret og løft af. Afslut rengøringen med en blød klud, rens og tør efter. Hvis dejkrogen ikke kan fjernes efter 10 minutter, kan du tage fat i akslen fra undersiden af formen og dreje frem og tilbage, indtil dejkrogen frigives.
- Hvis nødvendigt, anvend en blød og fugtig klud til at rengøre brødbagerens ydre og indre overflader.
- Låget kan løftes med henblik på rengøring.

service og kundeservice

- Hvis ledningen er beskadiget skal den, af sikkerhedsmæssige årsager, udskiftes enten af KENWOOD eller af en autoriseret KENWOOD reparatør.
- Hvis du har behov for hjælp til:
- at anvende din brødbager
 - betjening eller vedligeholdelse
- Kontakt da butikken hvor du købte din brødbager.

generelle hints og gode råd

Dit bageresultat afhænger af nogle forskellige faktorer, såsom ingrediensernes kvalitet, omhyggelig afmåling, temperatur og fugtighed. For at hjælpe med til at sikre et godt resultat er det værd at være opmærksom på nogle få ting.

Brødmaskinen er ikke en forseglet enhed og vil være påvirket af temperatur. Hvis det er en meget varm dag, eller hvis maskinen bruges i et varmt køkken, vil brødet måske hæve mere, end hvis det var koldt. Den optimale rumtemperatur er mellem 20°C /68°F og 24°C/75°F.

- På meget kolde dage bør du lade vandet fra hanen stå ved stuetemperatur i 30 min før brug. Det samme gør sig gældende for ingredienser lige fra køleskabet.
- Kom ingredienserne i brødformen i samme rækkefølge som i opskriften. Hold gæret tørt og adskilt fra andre væsker som tilføres formen, indtil æltning påbegyndes.
- Akkurat afmåling er særlig vigtigt, hvis du ønsker et perfekt resultat. De fleste problemer opstår pga. ukorrekt afmåling, eller hvis man undlader at tilføje en ingrediens. Følg enten metrik eller imperiale mål; de er ikke udskiftelige. Brug målebægeret og måleskeen som er medleveret.
- Brug altid friske ingredienser, inden for deres holdbarhedstid. Let fordævelige ingredienser såsom mælk, ost, grøntsager og frisk frugt kan forringes, særligt i et varmt miljø. Disse bør kun anvendes i brød, som laves straks.
- Kom ikke for meget fedt i da det danner en barriere mellem gær og mel og langsommelig gør hæveprocessen, hvilket kan resultere i et hårdt kompakt brød.
- Skær smørret og andet fedt i små stykker før det kommes i formen.
- Udskift noget af vandet med frugtjuice såsom appelsin, æble eller ananas, når du laver brød med frugt.
- Grøntsagsvand kan tilføjes som en del af væden. Vand fra kartoffelkogning indeholder stivelse, hvilket er en ekstra madkilde for gæret og hjælper derfor med til at give et godt hævet, blødere og længere holdbart brød.
- Grøntsager såsom revne gulerødder, squash eller kogte kartofler kan tilføjes for at tilføje smag. Du skal reducere vædeindholdet i opskriften, da disse madgrupper indeholder en del væde. Start med mindre vand og check dejen som den begynder at blandes og tilpas, hvis det er nødvendigt.

- Overskrid ikke mængderne som er angivet i opskrifterne, da du ellers kan beskadige din brødmaskine.
- Såfremt brødet ikke hæver ordentligt, kan du forsøge at udskifte vandet fra hanen med mineralvand eller kogt afkølet vand. Hvis dit vand fra hanen indeholder meget klorin og fluor, kan det evt. have en påvirkning på brødets hævningsproces. Hårdt vand kan også have en påvirkning.
- Det er værd at kontrollere dejen efter ca. 5 minutter med vedvarende æltning. Hold en bøjelig gummi spatel ned ved siden af maskinen, sådan at du kan skrabesiderne ned i formen, hvis nogle af ingredienserne klister til kanterne. Hold ikke spatelen tæt på ælteren, eller hindre dens bevægelser. Check også dejen for at se om den har den rette konsistens. Hvis dejen smuldre, eller hvis maskinen ser ud til at være belastet, tilføjes der en smule ekstra vand. Hvis dejen klister til formens sider, tilføjes der en smule ekstra mel.
- Åben ikke låget under efterhævnings- eller bageprocessen da det kan forårsage, at brødet falder sammen.

Opskrifter (tilføj resten af ingredienserne i den rækkefølge de forekommer i opskriften)

Almindeligt brød

Ingredienser	
Vand, håndvarmt (32-35°C)	300ml.
Ubleget hvedemel	450g.
Mælkepulver	4tsk.
Salt	1tsk.
Sukker	3tsk.
Smør	15g.
Tørret eller alm.gær	4tsk.

tsk. = 5 ml. teske

spsk. = 15ml. spiseske

Fuldkornsbrød med kerner

Ingredienser	
Vand	300ml.
Vegetabilsk olie	1spsk.
Fuldkornshvedemel	300g.
Ubleget hvedemel	150g.
Mælkepulver	5tsk.
Salt	1tsk.
Sukker	1spsk.
Tørret eller alm. gær	2tsk.

Fransk brød

Ingredienser	
Vand	300ml.
Ubleget hvedemel	450g.
Mælkepulver	4tsk.
Salt	1tsk.
Sukker	2tsk.
Tørret eller alm.gær	2tsk.

Hvidt brød (brug af Fransk program)

Ingredienser	
Vand	300ml.
Vegetabilsk olie	1spsk.
Ubleget hvedemel	450g.
Mælkepulver	4tsk.
Salt	1tsk.
Sukker	1spsk.
Tørret eller alm.gær	2tsk.

vejledning til fejlafhjælpning

Følgende er en beskrivelse af nogle af de problemer der muligvis kan opstå, når du anvender din brødbager til at bage brød. Gennemgå venligst problemerne, deres mulige årsag og den korrigerende handling du bør foretage, for at sikre at din bagning bliver vellykket.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
BRØDETS STØRRELSE OG FORM		
1. Brødet hæver ikke nok	• Brød lavet af fuldkornshvedemel bliver tungere (lavere) end brød lavet af hvedemel, pga. mindre gluten proteinstoffer i rent hvedemel. • Ikke nok væske. • Enten er der for lidt sukker i dejen, eller det er helt udeladt. • Der er anvendt en forkert type mel. • Der er anvendt en forkert type gær. • Der er ikke tilsat nok gær, eller dette har været for gammelt. • Der er valgt en hurtig brødcyklus • Almindelig cyklus er valgt. æltningscyklussen.	• Normal situation, ingen løsning. • Tilføj mere væske 15ml./3tsk. • Saml ingredienserne som beskrevet i opskriften. • Måske har du anvendt almindeligt hvedemel i stedet for stærkere brødmel, som har et højere glutenindhold. • Anvend ikke almindeligt mel. • Anvend hurtigvirkende gær, for bedste resultat. • Afmål den anbefalede mængde og kontroller udløbsdatoen på pakken. • Denne cyklus giver et sprødere brød. Dette er normalt. • Sørg for at de forbliver adskilte, når de tilføres bageformen.
2. Brødet hæver ikke.	• Gær udeladt. • Gær for gammelt. • Væske for varmt. • Der er tilsat for meget salt.	• Saml ingredienserne som beskrevet i opskriften. • Kontroller udløbsdato. • Anvend væske ved den korrekte temperatur for den brøindstilling der anvendes . • Anvend den anbefalede mængde.
3. Der er lufthuller i brødet – det forekommer svampet.	• For meget gær tilsat. • For meget sukker tilsat. • For meget mel tilsat. • Ikke nok salt. • Varmt, fugtigt vejr.	• Reducer gæren med 1/4tsk. • Reducer sukker med 1tsk. • Reducer mel med 6 til 9tsk. • Anvend den mængde salt som anbefales i opskriften. • Reducer væske med 15ml./3 tsk. og gær med 1/4 tsk.
4. Brødet synker sammen.	• For meget væske tilsat. • For meget gær tilsat. • Høj luftfugtighed og varmt vejr kan forårsage at dejen hæver for hurtigt.	• Reducer væske med 15ml./3tsk. næste gang eller tilføj en smule mere mel. • Anvend den anbefalede mængde eller prøv en hurtigere cyklus næste gang. • Anvend koldt vand eller mælk direkte fra køleskabet.
5. Brødet ligner et månelandskab – det har ikke en galt overfalde.	• Ikke nok væske tilsat. • For meget mel tilsat. • Selv om overfladen på brødet ikke er formet perfekt, påvirker dette dog ikke brødets gode smag.	• Tilføj mere væske 15ml./3tsk. • Afmål melet præcist. • Sørg for at dejen forberedes under de bedste mulige forhold.

vejledning til fejlafhjælpning (fortsat)

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
BRØDETS STØRRELSE OG FORM		
6. Sunket sammen under bagning.	• Maskinen blev anbragt i træk eller kan være blevet skubbet eller stødt under hævnning. • Overstiger bageformens kapacitet. • Enten er der for lidt salt i dejen, eller det er helt udeladt. (salt forhindrer dejen i at hæve for meget) • For meget gær tilsat. • Varmt, fugtigt vejr.	• Genindstil brødbageren. • Anvend ikke større mængder ingredienser end anbefalet (maks. 750g.). • Anvend den mængde salt som anbefales i opskriften. • Afmål gæret præcist. • Reducer væske med 15ml./3 tsk. og gær med 1/4 tsk.
7. Brød er ujævne – mindre i den ene ende.	• Dejen er for tør og har ikke fået lov til at hæve ens i formen..	• Tilføj mere væske 15ml./3tsk.
BRØDETS STRUKTUR		
8. Tung, kompakt struktur.	• For meget mel tilsat. • Ikke nok gær tilsat. • Ikke nok sukker tilsat.	• Afmål nøjagtigt. • Afmål den korrekte, anbefalede mængde gær. • Afmål nøjagtigt.
9. Åben, smuldret og hullet struktur.	• Salt udeladt. • For meget gær tilsat. • For meget væske tilsat.	• Saml ingredienserne som beskrevet i opskriften. • Afmål den korrekte, anbefalede mængde gær. • Tilføj mere væske 15ml./3tsk.
10. Midten af brødet er ubagt.	• For meget væske tilsat. • Strømsvigt ved betjening. • Mængden var for stor, så maskinene kunne ikke klare det.	• Reducer væske med 15ml./3tsk. • Hvis strømmen afbrydes under drift i mere end 8 minutter, vil du skulle fjerne det ubagte brød fra bageformen og begynde forfra med nye ingredienser. • Reducer mængden til den maks. mængde, der er tilladt.
11. Brødet er svært at skære – meget klistret.	• Skåret mens det var for varmt. • Skåret med en forkert kniv.	• Lad brødet afkøle på en bagerist i mindst 30 min. før der skæres af det. • Anvend en god brødkniv.
SKORPENS FARVE OG TYKKELSE		
12. Brødet er brændt.	• Brødbageren har en funktionsfejl.	• Se afsnittet "Service og kundeservice".
13. Skorpen er for lys.	• Ingen mælkepulver eller frisk mælk i opskriften.	• Tilføj 15ml./3tsk. mælkepulver eller erstat 50% af vandet med mælk, således at brødet får mere farve.

vejledning til fejlfhjælpning (fortsat)

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
PROBLEMER MED BAGEFORMEN		
14. Dejkrogen kan ikke tages ud.	Du skal komme vand i bageformen og lade dejkrogen ligge i blød, før den kan tages ud.	Følg rengøringsvejledningen efter brug. For at løsne den, kan det være nødvendigt at dreje dejkrogen let efter opblødning .
15. Brødet hænger fast i formen/ vanskeligt at ryste ud.	Kan forekomme ved vedvarende brug.	- Tør indersiden af bageformen let med vegetabilsk olie. - se afsnittet "Service og kundeservice".
MASKINENS MEKANIK		
16. Brødbageren fungerer ikke/ Dejkrogen bevæger sig ikke.	- Brødmaskinen er ikke tændt - Formen er ikke anbragt korrekt.	- Kontroller at 'tænd/sluk'-knappen  står på TÆND. - Kontroller at formen er låst på plads.
17. Ingredienserne er ikke blandet sammen.	- Startede ikke brødbager. - Glemte at anbringe dejkrogen i formen.	Kontroller altid at dejkrogen sidder fast på akslen i bunden af formen, før ingredienserne tilsættes.
18. Der lugter brændt under betjening.	- Ingredienserne er løbet ud inden i ovnen. - Formen lækker. - Overstiger bageformens kapacitet.	- Vær forsigtig med ikke at spilde ingredienserne, når de tilføres formen. Ingredienserne kan brænde fast på varmelegemet og forårsage udvikling af røg. - Se afsnittet "Service og kundeservice". - Anvend ikke større mængder ingredienser end det anbefales i opskriften, og afmål altid ingredienserne nøje.

Vik ut främre omslaget med bilderna.

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och eventuella etiketter.

säkerheten

- Vidrör inga heta ytor. De åtkomliga ytorna kan bli heta under användning. Använd alltid grytappar /grillvantar för att ta ut det varma tråget.
- Ta alltid ut tråget ur maskinen innan du tillsätter ingredienser, för att undvika spill inne i ugnen. Ingredienser, som stänker på värmeelementet, kan brännas och ge upphov till rök.
- Använd inte maskinen, om det finns synliga tecken på skador på nätsladden eller om den av misstag har tappats i golvet.
- Du får varken sänka ned maskinen, nätsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget efter användning, innan du sätter dit eller tar bort delar samt före rengöring.
- Låt inte nätsladden hänga ned över kanten på en arbetsyta eller komma i kontakt med heta ytor, t ex en spisplatta.
- Denna maskin får enbart användas på en plan, värmebeständig yta.
- Stick inte in handen i ugnen sedan du tagit ut tråget, eftersom det är mycket varmt där inne.
- Vidrör inte rörliga delar inuti bakmaskinen.
- Överskrid inte den angivna maxkapaciteten (750g). Då kan bakmaskinen överbelastas.
- Placera inte bakmaskinen i direkt solljus, nära heta föremål eller i drag. Alla dessa faktorer kan påverka temperaturen inne i ugnen och förstöra resultatet av ditt arbete.
- Använd inte denna maskin utomhus.
- Kör inte bakmaskinen när den är tom, eftersom detta skulle kunna skada den allvarligt.
- Använd inte ugnen för någon form av förvaring.
- Täck inte över ångutsläppen i luckan och se till att ventilationen är fullgod kring maskinen när den används

- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du ansluter maskinen till eluttaget:

- Förvisa dig om att nätspänningen är densamma som anges på skylten på maskinens undersida.
- Denna maskin uppfyller direktiv 89/336/EEG.

innan du använder bakmaskinen första gången:

- Tvätta av alla delar (se skötsel och rengöring).

delar

- ① handtag till lucka
- ② insynsfönster
- ③ på/av-knapp
- ④ värmeelement
- ⑤ handtag till tråg
- ⑥ degblandare
- ⑦ drivaxel
- ⑧ drivkoppling
- ⑨ mät kopp
- ⑩ dubbel mätsked, 1 tsk & 1 msk
- ⑪ basknapp
- ⑫ fransbrödknapp
- ⑬ fullkornsknapp
- ⑭ indikator ström på/av
- ⑮ indikator för programstatus

så här mäter du ingredienser (se bilderna 3 till 7)

För bästa resultat är det synnerligen viktigt att du mäter upp ingredienserna exakt.

- Mät alltid upp flytande ingredienser i den genomskinliga mätkoppen med hjälp av koppens markeringar. Vätskan ska nå precis till markeringen på koppen i ögonhöjd, varken över eller under (se 3).
 - Använd alltid rumstempererade våtskor, 20°C/68 °F, om du inte bakar med basprogrammet. Följ instruktionerna i receptavsnittet.
 - Använd alltid den medlevererade mätskeden för att mäta upp mindre mängder av torra eller flytande ingredienser. För 1 tsk eller 1 msk ska skeden vara fylld upp till kanten och struken (se 6).
- Fyll upp till linjen för ½ mått.

på/av-knapp

BM150 är utrustad med en PÅ/AV-knapp, och fungerar endast när PÅ-knappen tryckts in.

- PÅ/AV-knappen finns under enheten på höger sida.
- Sätt i stickkontakten och tryck på PÅ/AV-knappen ③ så tänds strömindikatorn.
- Glöm inte att alltid stänga av bakmaskinen och dra ut kontakten efter användning.

så här använder du din bakmaskin (se motsvarande bilder)

- 1 Ta loss tråget genom att hålla i handtaget och vrida tråget mot maskinens bakre del.
 - 2 Sätt in degblandaren.
 - 3 Häll i vattnet i tråget.
 - 4 Tillsätt de övriga ingredienserna i tråget i den ordning de räknas upp i receptet.
- ↕
Se till att alla ingredienser vägs /mäts upp noggrant, eftersom felaktiga mått ger dåliga resultat.
- 7 Sätt i bakformen och tryck ned så att den är låst på plats.
 - 9 Stäng locket.
 - 10 Sätt i stickkontakten – strömindikatorn tänds.
 - 11 Tryck på knappen för önskat program (bas, fransbröd eller fullkorn). Ett pip hörs och motsvarande indikatorlampa tänds.
- Om du vill byta eller avbryta den valda programcykeln, trycker du på önskad programknapp tills ett pip ljud hörs.
- 12 När bakningen är avslutad ska du stänga av apparaten och dra ut stickkontakten.
 - 13 Lyft ut bakformen i handtaget. **Använd alltid grytlappar/grillvante eftersom handtaget är varmt.**
 - 14 Stjälp sedan upp brödet på ett trådgaller för att svalna.
 - 15 Låt brödet svalna under minst 30 minuter innan du skivar det, så att ångan kan dunsta. Brödet är svårt att skiva om det är varmt.
 - 16 Rengör tråget och degblandaren omedelbart efter användningen (se skötsel och rengöring).

översikt över bröd-/degprogram											
program		Total tid	Knådning 1	Knådning 2	Jäsning 1	Knådning 3	Jäsning 2	Knådning 4	Jäsning 3	Gräddning	Varm- hållning
bas	Ger brödlimpor på 75 minuter. Limpor kräver varmt vatten, extra jäst och mindre salt.	01:15	3	17	0	0	20	0	0	35	60
Fransbröd	Recept på fransbröd med låg andel fett och socker. Recept med vitt eller grovt mjöl	02:30	3	27	20	10	40	0	0	60	60
fullkorn	Recept med fullkornsmjöl. Bäst resultat fås vid användning av 65 % fullkornsmjöl till 35 % vitt mjöl.	02:40	3	27	20	10	20	10	40	50	60

☆☆ **Bakmaskinen övergår automatiskt till varmhållningsläge när bakningen har avslutats, vilket indikeras av att programindikatorn blinkar och att maskinen piper. Bakmaskinen förblir i varmhållningsläge upp till 1 timma eller tills maskinen stängs av.**

strömavbrottsskydd

Bakmaskinen har ett 8 minuters strömavbrottsskydd för det fall kontakten av misstag dras ut ur uttaget när maskinen är igång. Den fortsätter programmet, om den ansluts igen omgående.

skötsel och rengöring

OBS! Dra ut bakmaskinens kontakt ur uttaget och låt den svalna före rengöring.

- Du får varken doppa bakmaskinen eller utsidan på trågets sockel i vatten.
- Använd inte diskmaskin för rengöring av tråget, eftersom detta kan skada dess vidhäftningsskydd, så att brödet fastnar vid gräddningen.
- Använd inte slipande eller metallredskap för rengöringen.
- Rengör tråg och degblandare omedelbart efter varje användning genom att delvis fylla tråget med varmt tvålatten. Låt stå i 5-10 minuter. Degblandaren ska vridas medurs och lyftas upp för att tas bort. Avsluta rengöringen med en mjuk trasa, skölj och torka. Skulle det inte gå att få bort degblandaren efter 10 minuter, ska du ta tag i axeln under tråget och vrida fram och tillbaka till dess degblandaren lossar.
- Använd en mjuk, fuktad trasa för att vid behov rengöra bakmaskinens ut- och invändiga ytor.
- Locket kan avlägsnas för rengöring.

service och kundtjänst

- Skulle sladden skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av tillverkaren eller av denne auktoriserad verkstad.

Behöver du hjälp med:

- användningen av bakmaskinen
 - service eller reparationer
- kontakta då den butik, där du har köpt bakmaskinen.

allmänna tips

Resultaten av brödbaket beror på en rad olika faktorer, exempelvis ingrediensernas kvalitet, noggrann uppmätning, temperatur och luftfuktighet. Här följer några tips som garanterar bästa resultat.

Bakmaskinen är inte en sluten enhet och den påverkas av temperaturen. Om det är en mycket varm dag, eller om maskinen används i ett varmt kök, kommer brödet att jäsa mer än om det är kallt. Optimal rumstemperatur ligger mellan 20°C och 24°C.

- Under mycket kalla dagar ska du låta kranvatten stå i rumstemperatur i 30 minuter före användning. Det samma gäller för ingredienser i kylan.
- Tillsätt ingredienserna i den ordning som anges i receptet. Håll jästen torr och borta från vätskor som tillsätts tills du startar omrörningen.
- Noggrann uppmätning är den viktigaste faktorn för att lyckas med bakningen. De flesta problem beror på felaktig uppmätning eller på att en ingrediens inte tillsatts. Följ måtten noga. Använd medföljande mätkopp och sked.
- Använd alltid färsk ingredienser, som inte har passerat sista förbrukningsdag. Ingredienser som mjölk, ost, grönsaker och färsk frukt kan bli dåliga, särskilt under varma förhållanden. De ska endast användas i bröd som ska bakas direkt.
- Tillsätt inte för mycket fett. Det blir en spärr mellan jäst och mjöl, som gör jäsningsen långsammare och kan ge en tung och kompakt limpa.
- Skär smör och annat fett i små bitar innan du tillsätter det i maskinen.
- Ersätt en del av vattnet med fruktjuice av t.ex. apelsin, äpple eller ananas när du gör bröd med fruktsmak.
- Grönsaksjuice kan tillsättas som en del av vätskan. Vatten från potatiskok innehåller stärkelse, vilket gör att jästen verkar bättre och ger ett väljäst, mjukt bröd som håller sig färskt längre.
- Grönsaker som riven moröt, squash eller kokt mosad potatis kan tillsättas som smaksättning. Du måste minska vätskemängden i receptet eftersom dessa livsmedel innehåller vatten. Börja med mindre vatten och kontrollera degen när den börjar att blandas. Tillsätt mer vatten vid behov.
- Överskrid inte de kvantiteter som anges i receptet. Du kan skada bakmaskinen då.
- Om brödet inte jäser bra ska du ersätta kranvattnet med vatten från flaska eller uppkokat vatten som fått svalna. Om du har mycket klor och fluor i vattnet kan det påverka jäsningsen. Hårt vatten kan också ha denna effekt.
- Kontrollera degen efter cirka 5 minuters oavbruten knådning. Ha en mjuk skrapa bredvid maskinen så att du kan skrapa ned längs sidorna av behållaren om ingredienserna fastnar i hörnen. Placera den inte i närheten av knådaren eller hindra dess rörelse. Kontrollera även att degen har rätt konsistens. Om degen är smulig eller om maskinen verkar arbeta för hårt ska du tillsätta lite mer vatten. Om degen fastnar längs sidorna och inte bildar en boll ska du tillsätta mer mjöl.
- Öppna inte locket under jäsnings- eller baknings- eftersom det kan få brödet att sjunka ihop.

Recept (tillsätt ingredienserna i tråget i den ordning de räknas upp i recepten)

Basbröd

Ingredienser	
Ljummet vatten (32-35°C)	300 ml
Vetemjöl	450 g
Skummjölkspulver	4 tsk
Salt	1 tsk
Socker	3 tsk
Smör	15 g
Torrjäst	4 tsk

tsk = 5 ml tesked

msk = 15 ml matsked

Fullkornsbörd med frön

Ingredienser	
Vatten	300 ml
Vegetabilisk olja	1 msk
Fullkornsmjöl	300 g
Vetemjöl	150 g
Skummjölkspulver	5 tsk
Salt	1 tsk
Socker	1 msk
Torrjäst	2 tsk

Franskbröd

Ingredienser	
Vatten	300 ml
Vetemjöl	450 g
Skummjölkspulver	4 tsk
Salt	1 tsk
Socker	2 tsk
Torrjäst	2 tsk

Vitt bröd (använd program för franskbröd)

Ingredienser	
Vatten	300 ml
Vegetabilisk olja	1 msk
Vetemjöl	450 g
Skummjölkspulver	4 tsk
Salt	1 tsk
Socker	1 msk
Torrjäst	2 tsk

felsökningsschema

Här nedan beskrivs några av de vanligaste problem, som kan uppstå när du bakar bröd i bakmaskinen. Läs igenom dessa exempel, de troliga orsakerna och vilka åtgärder du då ska vidta för att lyckas med din bakning.

PROBLEM	TROLIGA ORSAKER	ÅTGÄRD
LIMPANS STORLEK OCH FORM		
1. Brödet jäser inte tillräckligt	• Fullkornslimpor blir inte lika höga som vitt bröd p g a att det finns mindre glutenbildande protein i fullkornsmjöl • Inte tillräckligt med vätska • Sockret bortglömt eller inte nog mycket tillsatt • Fel typ av mjöl har använts • Fel typ av jäst har använts • Inte tillräckligt med jäst tillsatt eller jästen för gammal • Basprogram valt. • Jäst och socker kom i kontakt med varandra före blandningen	• Normal situation, ingen åtgärd • Öka vätskemängden med 15 ml / 3 tsk • Blanda ingredienserna i den ordning de räknas upp i receptet • Du kanske har använt fel typ av vetemjöl med för låg glutenhalt • Använd inte universalmjöl • För bästa resultat ska du enbart använda torrjäst • Mät upp rekommenderad mängd och kontrollera förpackningens bäst-före-datum • Denna procedur ger kortare limpor – detta är normalt • Se till att hålla isär dem när de tillsätts i tråget
2. Platta limpor, ingen jäsnings	• Jästen bortglömd • Jästen för gammal • Vätskan för varm • För mycket salt tillsatt	• Blanda ingredienserna i den ordning de räknas upp i receptet • Kontrollera bäst-före-datum • Använd vätska med rätt temperatur för det valda programmet • Använd rekommenderad mängd
3. Ovansidan "uppumpad" – svamplikt utseende	• För mycket jäst • För mycket socker • För mycket mjöl • Inte tillräckligt med salt • Varm, fuktig väderlek	• Minska jästmängden med ¼ tsk • Minska sockermängden med 1 tsk • Minska mjölmängden med 6 till 9 tsk • Använd den mängd salt som rekommenderas i receptet • Minska vätskemängden med 15 ml / 3 tsk och jästen med ¼ tsk
4. Urgröpningar upptill och på sidorna	• För mycket vätska • För mycket jäst • Hög luftfuktighet och varmt väder kan ha lett till att degen jäste för snabbt	• Minska vätskemängden med 15 ml / 3 tsk nästa gång eller tillsatt lite mera mjöl • Använd den mängd som rekommenderas i receptet eller försök ett snabbare program nästa gång • Kyl vattnet eller tillsätt mjölk direkt från kylan
5. Knölig, knottrig och ojämn översida	• Inte tillräckligt med vätska • För mycket mjöl • Limpornas ovansidor kanske inte alla är perfekt formade men detta påverkar inte brödets underbara smak	• Öka vätskemängden med 15 ml / 3 tsk • Mät upp mjölmängden exakt • Se till att degen framställs under bästa tänkbara förhållanden

felsökningsschema (forts)

PROBLEM	TROLIGA ORSAKER	ÅTGÄRD
LIMPANS STORLEK OCH FORM		
6. Brödet föll ihop under gräddningen	• Maskinen stod i drag eller har varit utsatt för stötar eller rubbningar under jäsningen • Trågets kapacitet överskriden • Inte tillräckligt med salt eller bortglömt (saltet hjälper till att hindra degen från överjäsning) • För mycket jäst • Varm. Fuktig väderlek	• Flytta maskinen • Använd inte mer ingredienser än vad som rekommenderats för stora limpor (max 750 g) • Använd den i receptet rekommenderade saltmängden • Mät upp jästen noggrant • Minska vätskemängden med 15 ml/3 tsk och jästen med ¼ tsk
7. Limporna ojämnt kortare i ena änden	• Degen alltför torr, så att den inte kan jäsa jämnt i tråget	• Öka vätskemängden med 15 ml / 3 tsk
BRÖDETS STRUKTUR		
8. Tung, tät struktur	• För mycket mjöl • Inte tillräckligt med jäst • Inte tillräckligt med socker	• Mät upp noggrant • Mät upp rätt mängd rekommenderad jäst • Mät upp noggrant
9. Öppen, skiktad, hålig struktur	• Salt bortglömt • För mycket jäst • För mycket vätska	• Blanda ingredienserna i den ordning de räknas upp i receptet • Mät upp rätt mängd rekommenderad jäst • Minska vätskemängden med 15 ml / 3 tsk
10. Limpan är degig i mitten, inte tillräckligt gräddad	• För mycket vätska • Strömavbrott under drift • Mängderna var för stora för att maskinen skulle klara dessa	• Minska vätskemängden med 15 ml / 3 tsk • Om strömmen försvinner under mer än 8 minuter vid drift, måste du avlägsna den ogräddade limpan från formen och börja om med nya ingredienser. • Minska mängderna till tillåtna maximimängder
11. Det blir inga fina skivor av brödet, skivorna "klibbar ihop"	• Brödet skivat när det är för varmt • Du använder fel typ av kniv	• Låt brödet svalna på galler minst 30 minuter för att ångan ska hinna dunsta innan du skivar det • Använd en ordentlig brödkniv
SKORPANS FÄRG OCH TJOCKLEK		
12. Limpan är bränd	• Bakmaskinen fungerar inte som den ska	• Se avsnittet om "Service och kundtjänst"
13. Skorpan är för ljus	• Inget mjökpulver eller färsk mjölk i receptet	• Tillsätt 15 ml / 3 tsk skummjölkspulver eller byt ut hälften av vattnet mot mjölk för att få brunare yta

felsökningsschema (forts)

PROBLEM	TÄNKBARA ORSAKER	ÅTGÄRD
TRÅGPROBLEM		
14. Det går inte få loss degblandaren	• Du måste hålla vatten i tråget och låta degblandaren ligga i biöt innan den går att lossa	• Följ rengöringsanvisningarna efter användning. Du kanske behöver vrida degblandaren något efter blötläggningen för att lossa den
15. Brödet fastnar i tråget / svårt att stjälp ut	• Kan inträffa efter långvarig användning	• Torka av insidan av tråget försiktigt med vegetabilisk olja • Se avsnittet "Service och kundtjänst"
MASKINENS MEKANISKA DELAR		
16. Bakmaskinen fungerar inte / degblandaren rör sig inte	• Bakmaskinen är inte påslagen • Tråget är inte rätt insatt	• Kontrollera att på/av-knappen ③ är i läget PÅ. • Kontrollera att tråget är låst i läge
17. Ingredienserna inte blandade	• Du har inte startat bakmaskinen • Du har glömt att sätta in degblandaren i tråget	• Se alltid till att degblandaren sitter på axeln i botten av tråget innan du tillsätter ingredienserna
18. Det luktar bränt när maskinen körs	• Ingredienser har spillts ut inne i ugnen • Tråget läcker • Trågets kapacitet har överskridits	• Var försiktig, så att du inte spiller när du tillsätter ingredienser. De kan bränna fast på värmarelementet och ge upphov till rök • Se avsnittet "Service och kundtjänst" • Använd inte mer ingredienser än vad som rekommenderas i receptet och mät alltid upp dem exakt

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle etiketter.

sikkerhet

- Ikke berør varme overflater. Tilgjengelige overflater kan bli varme ved bruk. Bruk alltid gryteklutur til å ta ut den varme brødformen.
- For å forhindre søl inni stekerommet skal du alltid fjerne brødformen fra maskinen før du har i ingrediensene. Ingredienser som skvetter på varmeelementet kan brenne og føre til røyk.
- Ikke bruk denne maskinen dersom det er synlig tegn på skade på strømledningen, eller dersom den ved et uhell er blitt sluppet ned.
- Ikke legg maskinen, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Trekk alltid støpselet ut av kontakten etter bruk, før du setter på eller fjerner deler, og før rengjøring.
- Ikke la den elektriske ledningen henge ut over kanten på benken, eller la den berøre varme overflater som f.eks. gass eller elektriske kokeplater.
- Maskinen skal bare brukes på en flat, varmebestandig overflate.
- Ikke ha hånden inni stekerommet etter at brødformen er tatt ut, da det er svært varmt.
- Ikke berør bevegelige deler i brødmaskinen.
- Ikke gå over oppgitt maksimal kapasitet (750g), da det kan føre til at brødmaskinen blir for full.
- Ikke sett brødmaskinen direkte i sollyset, nær varme apparater eller i trekk. Alt dette kan påvirke den innvendige temperaturen i ovnen, som kan ødelegge resultatet.
- Ikke bruk denne maskinen utendørs.
- Ikke bruk brødmaskinen når den er tom, da det kan påføre den alvorlig skade.
- Ikke bruk stekerommet som oppbevaringssted.
- Ikke dekk til dampventilene i lokket, og sørg for at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt brødmaskinen når den er i bruk.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.

- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen er i overensstemmelse med det som står på undersiden av brødmaskinen.
- Denne maskinen er i overensstemmelse med EØS-direktiv 89/336/EEC

før du tar brødmaskinen i bruk for første gang

- Vask alle delene (se stell og rengjøring)

deler

- ① lokkhåndtak
- ② vindu
- ③ på/av-bryter
- ④ varmeelement
- ⑤ brødformhåndtak
- ⑥ elteblad
- ⑦ drivaksel
- ⑧ drivkopling
- ⑨ målebeger
- ⑩ dobbel måleskje 1 ts og 1 ss
- ⑪ grunndeigs-knapp
- ⑫ franskbrød-knapp
- ⑬ helkorns-knapp
- ⑭ på-lampe
- ⑮ programindikatorlamper

slik måler du ingrediensene (se ill. 3 til 7)

Det er ytterst viktig å bruke nøyaktig oppmålte ingredienser for best resultater.

- Mål alltid væsker i det vedlagte gjennomsiktige begeret med graderingsmerker. Væsken skal knapt nå til merket på begeret i synshøyde, ikke over eller under (se 3)
- Bruk alltid væsker ved romtemperatur, 20 °C, med mindre du lager brød i grunneisylklusen. Følg bruksanvisningene i delen med oppskrifter.
- Bruk alltid den vedlagte måleskjeen til å måle mindre mengder tørre og våte ingredienser. For 1 ts eller 1 ss skal skjeen være strøken (se 6). For 1/2 mål, fyll opp til streken.

på/av-bryter

BM150 er utstyrt med en PÅ/AV-bryter og virker ikke før "på"-bryteren er trykket inn.

- PÅ/AV-bryteren finnes under maskinen, på høyre side.
- Sett støpselet i kontakten og trykk på PÅ/AV-bryteren ③ og strømindikatorene lyser.
- Slå alltid brødmaskinen av og trekk ut støpselet etter bruk.

bruke brødmaskinen

(se illustrasjonspanelet)

- 1 Ta ut brødformen ved å holde i håndtaket og dreie formen til baksiden av maskinen.
- 2 Sett på eltebladet.
- 3 Hell vannet i brødformen.
- 4 Ha resten av ingrediensene i formen, i rekkefølgen som er oppgitt i oppskriftene. Sørg for at alle ingrediensene veies nøye da feil mål gir dårlige resultater.
- 7
- 8 Sett i brødformen og skyv ned for å sikre at formen låses på plass.
- 9 Lukk lokket.
- 10 Sett støpselet i kontakten og slå på – på-lampen lyser.
- 11 Trykk på ønsket programknapp (grunnoppskrift, fransk eller grovt). Enheten piper og korresponderende lampe lyser.
- Hvis du ønsker å skifte eller stanse programsyklusen du har valgt, skal du trykke på tilhørende programknapp til den piper.
- 12 På slutten av bakesyklusen slår du brødmaskinen av og trekker ut støpselet.
- 13 Løft ut brødformen etter håndtaket. **Bruk alltid grytekluter da håndtaket på brødformen er veldig varmt.**
- 14 Ta brødet ut av formen og legg det til avkjøling på rist.
- 15 La brødet avkjøles i minst 30 minutter før du skjærer i det, slik at dampen slipper ut. Det er vanskelig å skjære brødet hvis det er varmt.
- 16 Rengjør brødformen og eltebladet umiddelbart etter bruk (se stell og rengjøring).

programtabell for brød/deig											
program		Total tid	Elte 1	Elte 2	Hev 1	Elte 3	Hev 2	Elte 4	Hev 3	Stek	Hold varm
grunnoppskrift	Gir to brød innen 75 minutter. Brødene krever varmt vann, ekstra gjær og mindre salt.	01:15	3	17	0	0	20	0	0	35	60
fransk	Franskrøpopskrifter med lite fett og sukker. Oppskrifter med hvetе- eller grovt mel.	02:30	3	27	20	10	40	0	0	60	60
hølkornmel	Oppskrifter med hølkorn eller grovt mel. Best resultater når du bruker 65 % grovt mel til 35 % hvetemel.	02:40	3	27	20	10	20	10	40	50	60

☆☆ Brødmaskinen går automatisk inn i hold varm-modus på slutten av bakesyklusen. Dette angis av at programlampen blinker og enheten piper. Den holder seg i hold varm-modusen i inntil én time eller til maskinen slås av, alt etter hva som kommer først.

beskyttelse mot strømbrudd

Brødmaskinen har en 8 min beskyttelse mot strømbrudd i tilfelle støpselet ved en feiltakelse blir trukket ut av kontakten når maskinen er i bruk.

Maskinen fortsetter programmet dersom støpselet settes inn igjen med én gang.

stell og rengjøring

VIKTIG: trekk støpselet ut av kontakten og la brødmaskinen avkjøles før rengjøring.

- Ikke legg selve brødmaskinen eller det utvendige understellet på brødformen i vann.
 - Ikke vask brødformen i oppvaskmaskin. Oppvaskmaskinen kan skade slippbelegget i brødformen, slik at brødet setter seg fast under steking.
 - Ikke bruk skurekoster eller metallredskap.
 - Rengjør brødformen og eltebladet umiddelbart etter hver bruk ved å fylle formen delvis med varmt såpevann. La det bløtes i 5 til 10 minutter. Eltebladet tas ut ved å vri den med urviserne og løft av. Avslutt rengjøringen med en myk klut, skyll og tørk.
- Hvis eltebladet ikke kan fjernes etter 10 minutter skal du holde i akselen fra undersiden av formen og vri fram og tilbake til eltebladet frigjøres.
- Bruk en myk, fuktig klut til å rengjøre ut- og innsiden av brødmaskinen om nødvendig.
 - Lokket kan tas av for rengjøring.

service og kundetjeneste

- Hvis ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.
- Hvis du trenger hjelp med:
- å bruke brødmaskinen
 - service eller reparasjoner
- kontakt forhandleren der du kjøpte brødmaskinen.

generelle råd og vink

Resultatene av brødbakingen avhenger av en rekke forskjellige faktorer, f.eks. kvaliteten på ingrediensene, nøyaktig utmåling, temperatur og fuktighet. For å sikre et vellykket resultat er det verdt å merke seg noen få tips.

Brødmaskinen er ikke en forseglet enhet, og påvirkes av temperatur. Hvis det er en svært varm dag eller maskinen brukes på et varmt kjøkken, er det sannsynlig at brødet hever seg mer enn dersom det er kaldt. Optimal romtemperatur er mellom 20 °C og 24 °C.

- På svært kalde dager skal du la vannet fra springen stå i romtemperatur i 30 minutter før bruk. Det samme gjelder ingredienser fra kjøleskapet.
- Ha ingrediensene i brødformen i samme rekkefølge som de er oppgitt i oppskriften. Hold gjæren tørr og atskilt fra andre væsker som skal tilsettes formen, til blandingen begynner
- Nøyaktig oppmåling er antagelig den viktigste faktoren for et vellykket brød. De fleste problemene kommer av unøyaktig oppmåling eller at du utelater en ingrediens. Følg enten metriske eller britiske måleenheter – de må ikke brukes om hverandre. Bruk målebegeret og skjæen som følger med.
- Bruk alltid ferske ingredienser, før brukes innen-datoen. Bedervelige matvarer som f.eks. melk, ost, grønnsaker og frisk frukt kan bli dårlige, særlig ved varme forhold. Dette skal bare brukes i brød som lages umiddelbart.
- Ikke tilsett for mye fett da det skaper en barriere mellom gjæren og melet, og gjæren blir ikke så effektiv. Det kan føre til et tungt og kompakt brød.
- Skjær smør og annet fett i små biter før du har det i brødformen.
- Bytt ut noe av vannet med fruktsaft f.eks. appelsin, eple eller ananas når du lager brød med fruktsmak.
- Kokevannet fra grønnsaker kan tilsettes som en del av væsken. Potetvann inneholder stivelse, som er en ekstra matkilde til gjæren og bidrar til å gi et godt hevet, mykere og mer holdbart brød.
- Grønnsaker som f.eks. revet gulrot og squash, eller potetstappe, kan brukes som smakstilsetning. Du må redusere væskemengden i oppskriften da disse matvarene inneholder vann. Begynn med mindre vann og kontroller deigen når den begynner å blande seg, og juster om nødvendig.
- Ikke bruk større mengder enn et som står i oppskriftene, da du kan skade brødmaskinen.

- Hvis brødet ikke hever seg godt skal du forsøke å erstatte vannet med flaskevann eller kokt og avkjølt vann. Hvis det er mye klor og fluor i drikkevannet kan det påvirke hvor godt brødet hever seg. Hardt vann kan dessuten ha denne virkningen.
- Det er verdt å kontrollere deigen etter ca. 5 minutter med kontinuerlig elting. Ha en slikkepott for hånden slik at du kan skrape ned sidene på brødformen dersom noen av ingrediensene henger seg fast i hjørnene. Ikke kom nær elteren, eller hindre elterens bevegelse. Kontroller dessuten at deigen er av riktig konsistens. Hvis deigen er smulete eller maskinen arbeider tungt skal du ha i litt mer vann. Hvis deigen henger seg fast på sidene av brødformen og ikke formes til en bolle, skal du tilsette litt ekstra mel.
- Du må ikke åpne lokket mens deigen er i heve- eller bakesyklusen, da det kan føre til at brødet faller sammen.

Oppskrifter (ha ingrediensene i formen i samme rekkefølgen som de oppgis i oppskriftene)

Grunnoppskrift på brød

Ingredienser	
Vann, lunkent (32-35 °C)	300 ml
Hvetemel	450 g
Skummet tørrmelk	4 ts
Salt	1 ts
Sukker	3 ts
Smør	15 g
Tørrgjær	4 ts

ts = 5 ml teskje

ss = 15 ml spiseskje

Grovbrød med frø

Ingredienser	
Vann	300 ml
Vegetabilsk olje	1 ss
Grovt sammalt mel	300 g
Hvetemel	150 g
Skummet tørrmelk	5 ts
Salt	1 ts
Sukker	1 ss
Tørrgjær	2 ts

Franskbrød

Ingredienser	
Vann	300 ml
Hvetemel	450 g
Skummet tørrmelk	4 ts
Salt	1 ts
Sukker	2 ts
Tørrgjær	2 ts

Loff (bruk franskprogrammet)

Ingredienser	
Vann	300 ml
Vegetabilsk olje	1 ss
Hvetemel	450 g
Skummet tørrmelk	4 ts
Salt	1 ts
Sukker	1 ss
Tørrgjær	2 ts

feilsøking

Nedenfor finner du noen typiske problemer som kan oppstå når du baker brød i brødmaskinen. Gå gjennom problemene, mulige årsaker og tiltak som bør treffes for å sikre vellykket brødsteking.

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
BRØDSTØRRELSE OG FASONG		
1. Brødet hever seg ikke nok	- Grovbrød er lavere enn loff pga at det er mindre glutendannende protein i sammalt mel. - Ikke nok væske. - Sukker utelatt eller ikke nok tilsatt. - Brukt feil meltype. - Brukt feil gjærtype. - Ikke tilsatt nok gjær, eller den er for gammel. - Grunndeigsyklus valgt. - Gjær og sukker kom i kontakt med hverandre før eltesyklusen.	- Normal situasjon, ingen løsning. - Øke væskemengden med 15 ml/3 ts. - Ha i ingrediensene i samme rekkefølge som oppgitt i oppskriften. - Du har kanskje brukt finsiktet hvetemel i stedet for spesialmel til brødbaking, som har høyere gluteninnhold. - Ikke bruk vanlig mel. - For best resultater skal du bare bruke tørrgjær. - Mål mengden som er anbefalt og sjekk utløpsdatoen på pakken. - Denne syklusen gir kortere brød. Dette er normalt. - Pass på at de er atskilte når de tilsettes brødformen.
2. Flate brød, ikke hevet.	- Gjæren er utelatt - Gjæren er for gammel. - Væsken er for varm. - Tilsatt for mye salt.	- Ha i ingrediensene i samme rekkefølge som oppgitt i oppskriften. - Sjekk utløpsdatoen. - Bruk væske av riktig temperatur for brødinnstilingen som benyttes. - Bruk anbefalt mengde.
3. Høy på toppen – ser ut som en sopp.	- For mye gjær. - For mye sukker. - For mye mel. - Ikke nok salt. - Varmt, fuktig vær.	- Reduser gjær med ¼ ts. - Reduser sukkeret med 1 ts. - Reduser melmengden med 6 til 9 ts. - Bruk saltmengden som anbefales i oppskriften. - Reduser væsken med 15 ml/3 ts og gjær med ¼ ts.
4. Toppen og sidene faller sammen.	- For mye væske. - For mye gjær. - Høy fuktighet og varmt vær kan ha ført til at deigen hever seg for raskt.	- Reduser væsken med 15 ml/3 ts neste gang eller sett til litt mer mel. - Bruk mengden som anbefales i oppskriften, eller prøv en raskere syklus neste gang. - Kjøl vannet eller tilsett melk rett fra kjøleskapet
5. Brødet er ujevnt oppå.	- Ikke nok væske. - For mye mel. - Toppen på alle brødene er ikke perfekte, men dette påvirker ikke den gode brødsmaken.	- Øk væskemengden med 1 ml/ 3 ts - Mål melet nøyaktig. - Sørg for at deigen lages ved de aller beste forholdene.

feilsøking (forts.)

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
BRØDSTØRRELSE OG FASONG		
6. Falt sammen under steking.	•Maskinen ble plassert i trekk eller kan ha blitt utsatt for støt eller dunk under hevingen. •For mye deig i brødformen. •Ikke nok salt eller utelatt salt (salt bidrar til å hindre at deigen hever seg for mye). •For mye gjær. •Varmt, fuktig vær.	•Sett brødmaskinen på et annet sted. •Ikke bruk flere ingredienser enn det som er anbefalt for et stort brød (maks 750 g). •Bruk saltmengden som anbefales i oppskriften. •Mål gjæren nøyaktig. •Reduser væsken med 15 ml/3 ts og reduser gjæren med ¼ ts.
7. Brødene er ujevne, kortere i den ene enden.	•Deigen er for tørr og får ikke hevd seg jevnt i formen.	•Øk væsken med 15 ml/3 ts.
BRØDKONSISTENS		
8. Tungt brød.	•For mye mel. •Ikke nok gjær. •Ikke nok sukker.	•Mål nøyaktig. •Mål riktig mengde anbefalt gjær. •Mål nøyaktig.
9. Åpent, grovt, hullede brød.	•Salt utelatt. •For mye gjær. •For mye væske.	•Ha i ingrediensene i samme rekkefølge som de er oppgitt i oppskriften. •Mål riktig mengde anbefalt gjær. •Reduser væsken med 15 ml/ 3 ts.
10. Brødet er rått i midten, ikke gjennomstekt.	•For mye væske. •Strømbrudd mens maskinen var i gang. •Mengdene var for store og maskinen kunne ikke takle det.	•Reduser væsken med 15 ml/3 ts. •Hvis det oppstår strømstans i mer enn 8 minutter mens maskinen er i bruk, må du ta det ustekte brødet ut av formen og begynne på nytt med ferske ingredienser. •Reduser mengdene til maksimalt tillatte mengder.
11. Det er vanskelig å skjære brødet, det er klissete.	•Skåret mens det er for varmt. •Bruker ikke riktig kniv.	•La brødet avkjøles på rist i minst 30 minutter for å slippe ut damp, før du skjærer i det. •Bruk en god brødkniv.
SKORPEFARGE OG TYKKELSE		
12. Brødet er brent.	•Brødmaskinen svikter.	•Se delen om "Service og kundetjeneste" .
13. Skorpen er for lys.	•Ikke tørmelk eller melk i oppskriften.	•Tilsett 15 ml/3 ts skummet tørmelk eller erstatt 50 % av vannet med melk for å oppmuntre til bruning.

feilsøking (forts.)

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
PROBLEMER MED FORMEN		
14. Kan ikke ta ut eltebladet.	Du må ha vann i brødformen og la eltebladet ligge i bløt før det kan tas ut.	Følg rengjøringsinstruksene etter bruk. Du må kanskje vri eltebladet litt etter bløtleggingen for å løsne det.
15. Brødet henger ved formen/vanskelig å riste ut.	Kan skje ved langvarig bruk.	- Tørk innsiden av brødformen lett med vegetabilsk olje. - Se delen om "Service og kundetjeneste".
TEKNISKE PROBLEMER		
16. Brødmaskinen virker ikke/eltebladet beveger seg ikke.	- Brødmaskinen er ikke slått på - Formen er ikke satt riktig i.	- Sjekk at på/av-bryteren ③ står i AV-posisjonen. - Sjekk at formen er låst på plass.
17. Ingrediensene er ikke blandet.	- Startet ikke brødmaskinen. - Glemte å sette eltebladet i formen.	Sørg alltid for at eltebladet sitter på akselen nederst i formen før du har i ingrediensene.
18. Det lukter svidd når maskinen går.	- Sølte ingredienser i stekerommet. - Formen lekker. - For mye deig i brødformen.	- Vær forsiktig slik at du ikke søler når du har ingrediensene i formen. Ingrediensene kan svis på varmeenheten og utvikle røyk. - Se delen om "Service og kundetjeneste". - Ikke bruk flere ingredienser enn anbefalt i oppskriften, og mål alltid ingrediensene nøyaktig.

Taita auki etusivun kuvitukset

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

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

turvallisuus

- Älä koske kuumiin pintoihin. Laitteen pinnat saattavat kuumentua käytön aikana. Käytä aina patakintaita poistaessasi kuuman leivän.
- Voit suojata paistouunia roiskeilta poistamalla leivontastian laitteesta ennen aineosien lisäämistä. Kuumennusvastuksiin osuvat roiskeet voivat palaa ja aiheuttaa savua.
- Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohdossa on merkkejä vaurioitumisesta tai jos laite on vahingossa pudonnut.
- Älä upota tätä laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen sekä ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista.
- Älä anna virtajohdon roikkua alas pöydän reunalta tai koskettaa kuumia pintoja, kuten liettä.
- Käytä laitetta vain tasaisella, kuumuutta kestäväällä alustalla.
- Älä työnnä kättä paistouuniin, kun leivonta-astia on poistettu. Paistouuni on hyvin kuuma.
- Älä koske leipäkoneen liikkuviin osiin.
- Älä ylitä ilmoitettua 750g:n enimmäiskapasiteettia. Muutoin leipäkone voi ylikuormittua.
- Älä aseta leipäkonetta suoraan auringonpaisteeseen, lähelle kuumia laitteita tai vetoiseen paikkaan. Muutoin paistouunin lämpötila voi muuttua, jolloin lopputulos voi epäonnistua.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä käytä leipäkonetta tyhjänä. Muutoin se voi vaurioitua.
- Älä varastoi mitään paistokammiossa.
- Älä tuki kannen höyryaukkoja. Varmista, että leipäkoneen ympärillä on riittävä ilmanvaihto käytön aikana.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.

- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen pistokkeen yhdistämistä pistorasiaan

- Varmista, että sähkövirta vastaa leipäkoneen pohjaan merkittyjä tietoja..
- Tämä laite täyttää direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

ennen leipäkoneen käyttämistä ensimmäistä kertaa

- Pese osat kohdan (hoitaminen ja puhdistaminen) mukaisesti.

selitykset

- ① kannen kahva
- ② katseluikkuna
- ③ virtakytin
- ④ lämpövastus
- ⑤ leivonta-astian kahva
- ⑥ vatkein
- ⑦ käyttöakseli
- ⑧ akselin liitos
- ⑨ mittakuppi
- ⑩ kaksoismittalusikka: 1 teelusikallinen ja 1 ruokalusikallinen
- ⑪ perustaikinapainike
- ⑫ vaalean leivän painike
- ⑬ kokojyväpainike
- ⑭ virtamerkkivalo
- ⑮ ohjelman merkkivalot

aineosien mittaaminen (lisätietoja on kuvissa 3–7)

Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi on erittäin tärkeää mitata aineosat tarkasti.

- Mittaa nestemäiset aineosat aina käyttämällä mitta-astiaa, jossa on tilavuusmerkinnät. Nesteen pinnan on oltava tarkalleen mittaviivan tasalla, ei sen ylä- eikä alapuolella. Katso kuvaa 3.
 - Käytä aina huoneenlämpöisiä nesteitä (20 °C) paitsi valmistettaessa leipää perusohjelman avulla. Noudata leivontaohjeita.
 - Käytä aina laitteen mukana toimitettua mittalusikkaa, kun mittaat pieniä määriä kuivia ja nestemäisiä aineosia. Mitatessasi yhtä tee- tai ruokalusikallista täytä mitta ja tasoita pinta kuvassa 6 esitetyllä tavalla.
- Jos ainetta tarvitaan puoli mittaa, täytä viivaan saakka.

virtakytkin

BM150-leipäkoneessa on virtakytkin. Laite toimii vasta, kun siihen on kytketty virta.

- Virtakytkin sijaitsee laitteen alla oikealla puolella.
- Työnnä pistoke pistorasiaan ja paina virtakytkintä ③. Virtamerkkivalo syttyy.
- Katkaise leipäkoneesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

Leipäkoneen käyttäminen (Lisätietoja on kuvituksessa.)

- 1 Irrota leivonta-astia tarttumalla kahvaan ja kääntämällä alustaa laitteen takaosaa kohden.
- 2 Aseta vatkein paikoilleen.
- 3 Kaada leivonta-astiaan vettä.
- 4 Lisää muut aineosat astiaan leivontaohjeessa mainitussa järjestyksessä.
- ▲ Varmista, että kaikki aineosat punnitaan tarkasti.
- ▼ Epätarkat mitat heikentävät tulosta.
- 7
- 8 Aseta leivonta-astia paikalleen ja paina se alas, jotta se lukittuu paikoilleen.
- 9 Sulje kansi.
- 10 Työnnä pistoke sähköpistorasiaan ja kytke laitteeseen virta. Virtamerkkivalo syttyy.
- 11 Paina haluamaasi ohjelmanäppäintä (perusohjelma, vaalea leipä tai kokojyväjauhot). Laitteesta kuuluu äänimerkki ja vastaava merkkivalo syttyy.
- Jos haluat vaihtaa ohjelmaa tai pysäyttää sen, paina vastaavaa ohjelmanäppäintä, kunnes kuuluu äänimerkki.
- 12 Kun kaikki on valmista, katkaise leipäkoneesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 13 Nosta leivonta-astiaa kahvasta. **Käytä aina patakintaita, sillä astian kahva on kuuma.**
- 14 Nosta leipä ritiälle jäähtymään.
- 15 Anna leivän jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen viipaloimista, jotta höyry pääsee poistumaan. Viipaloiminen on hankalaa leivän ollessa kuuma.
- 16 Puhdista leivonta-astia ja vatkein heti käytön jälkeen (hoitaminen ja puhdistaminen) -osassa kuvattavalla tavalla.

leivonta- ja taikinaohjelmat										
ohjelma	yhteensä Aika	Vaivaa- minen 1	Vaivaa- minen 2	Nostatus 1	Vaivaa- minen 3	Nostatus 2	Vaivaa- minen 4	Nostatus 3	Leipo- minen	Pitäminen lämpimänä
perusohjelma	Leipä valmistuu 75 minuutissa. Edellyttää lämmintä vettä, paljon hiivaa ja vähemmän suolaa.	3	17	0	0	20	0	0	35	60
vaalea leipä	Leivontaohjeille, joissa käytetään vain vähän rasvaa ja sokeria. Valkoisen tai kokojyväleivän leivontaohjeille.	3	27	20	10	40	0	0	60	60
kokojyväjauhot	Leivontaohjeille, joissa käytetään kokojyväjauhoja. Saat parhaat tulokset käyttämällä 65 % kokojyväjauhoja ja 35 % vehnäjäuhoja.	3	27	20	10	20	10	40	50	60

☆☆ Leipäkone siirtyy automaattisesti lämpimänäpäättämistilaan kunkin paistovaiheen päätteeksi. Tällöin ohjelman merkkivalo vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkkejä. Leipää pidetään lämpimänä enintään tunti tai kunnes laitteesta sammutetaan virta.

suojaus virrankatkaisulta

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

hoitaminen ja puhdistaminen

TÄRKEÄÄ: Irrota leipäkoneen sähköpistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

- Älä upota leipäkoneen runkoa tai leivonta-astialle varattua tilaa veteen.
- Älä pese leivonta-astiaa astianpesukoneessa. Muutoin leivonta-astian tarttumaton pinta voi vaurioitua, jolloin leipä tarttuu kiinni paistettaessa sitä.
- Älä käytä hankaavia puhdistusyynyjä tai metallisia puhdistusvälineitä.
- Puhdista leivonta-astia ja vatkain heti käytön jälkeen täyttämällä astia osittain lämpimällä veden ja astianpesuaineen seoksella. Anna liota 5–10 minuuttia. Voit irrottaa vatkaimen kääntämällä sitä myötäpäivään ja nostamalla sen irti. Puhdista lopuksi pehmeällä kankaalla. Huuhtelee ja anna kuivua. Jos vatkainta ei voi irrottaa 10 minuutin liottamisen jälkeen, tartu akseliin astian alapuolelta ja kääntele sitä edestakaisin, kunnes vatkaimen voi irrottaa.
- Puhdista leipäkoneen ulko- ja sisäpinnat tarvittaessa kostealla sienellä.
- Kansi voidaan irrottaa puhdistamista varten.

huolto ja asiakastuki

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODin valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua

- leipäkoneen käyttämisessä
 - laitteen huolto- tai korjaustöissä
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

yleisiä vihjeitä

Monet tekijät vaikuttavat leipomistuloksiin, kuten ainesten laatu, huolellinen mittaaminen, lämpötila ja kosteus. Seuraavat vihjeet auttavat saavuttamaan parempia tuloksia.

Leipäkone ei ole suljettu laite, joten ympäristön lämpötila vaikuttaa siihen. Jos sää on hyvin kuuma tai laitetta käytetään kuumassa keittiössä, leipä nousee todennäköisesti nopeammin kuin kylmässä. Ihanteellinen huonelämpötila on 20–24 °C.

- Jos sää on hyvin kylmä, anna vesijohtoveden seistä 30 minuuttia huoneenlämpötilassa ennen käyttämistä. Sama koskee jääkaapista otettuja aineksia.
- Lisää ainekset leivonta-astiaan valmistusohjeessa mainitussa järjestyksessä. Pidä hiiva kuivana ja erillään astiaan lisätyistä nesteistä kunnes sekoittaminen alkaa.
- Tarkka mittaaminen vaikuttaa todennäköisesti kaikkein eniten leivän onnistumiseen. Useimmat ongelmat aiheutuvat todennäköisesti epätarkasta mittaamisesta tai jonkin aineksen jäämisestä pois. Noudata metrijärjestelmän tai brittiläisen järjestelmän mittayksiköitä. Niitä ei saa sekoittaa keskenään. Käytä laitteen mukana toimitettua mittakuppia ja -lusikkaa.
- Käytä aina tuoreita valmistusaineita, joiden parasta ennen -päiväys ei ole mennyt umpeen. Pilaantuvat ainekset, kuten maito, juusto, vihannekset ja tuoreet hedelmät, voivat pilaantua varsinkin lämpimässä. Käytä niitä vain heti leivottavissa leivissä.
- Älä käytä liikaa rasvaa. Muutoin hiiva ei pääse vaikuttamaan jauhoihin tavalliseen tapaan, jolloin leipä jää lililaskuiseksi.
- Paloittele voi ja muut rasvat pieniksi paloiksi ennen lisäämistä leivonta-astiaan.
- Saat hedelmäaromista leipää korvaamalla osan vedestä esimerkiksi appelsiini-, omena- tai ananasmeihulla.
- Voit käyttää nesteenä myös vihanneksen keitinveettä. Perunoiden keitinvesi sisältää tärkkelystä, joka toimii hiivan ravintona. Tämä auttaa leipomaan hyvin kohonnutta, pehmeää ja pidempään kestävä leipää.
- Voit lisätä makua antamaan vihanneksia, kuten porkkanaraastetta, kesäkurpitsaa tai perunamuhennosta. Vähennä tällöin nesteen määrää, sillä vihanneksissa on vettä. Vähennä aluksi veden määrää. Tarkista taikina sekoittamisen aikana. Lisää tarvittaessa vettä.
- Älä ylitä valmistusohjeessa mainittuja määriä. Muutoin leipäkone voi vaurioitua.

- Jos leipä ei nouse kuohkeaksi, kokeile käyttää vesijohtoveden sijasta keitettyä ja jäähdytettyä vettä. Voimakkaasti kloorattu ja fluorattu vesijohtovesi voi haitata leivän kohoamista. Myös kova vesi voi toimia samalla tavalla.
- Taikina kannattaa tarkistaa, kun vatkaamista on jatkunut 5 minuuttia. Pidä laitteen vieressä joustava kumilasta, jotta voit kaapia leivonta-astian reunoihin tarttuneet ainekset. Älä vie lastaa vaivaamisyksikön lähelle äläkä estä sen liikettä. Tarkista myös taikinan koostumus. Jos taikina on kokkareista tai vaivaaminen sujuu huonosti, lisää taikinaan hieman vettä. Jos taikina tarttuu leivonta-astian reunoihin eikä muodosta palloa, lisää hieman jauhoja.
- Älä avaa kannta nostatuksen tai paistamisen aikana. Muutoin leipä voi jäädä lililaskuiseksi.

Leivontaohjeet (lisää aineosat leivontaohjeessa mainitussa järjestyksessä)

Perusohjelma

Aineosat	
Kädenlämpöistä (32–35 °C) vettä	300 ml
Vehnäjauhoja	450 g
Rasvatonta maitojauhetta	4 tl
Suolaa	1 tl
Sokeria	3 tl
Voita	15 g
Kuivahiivaa	4 tl

tl = 5 ml:n teelusikallinen

rkl = 15 ml:n ruokalusikallinen

Kokojyväleipä

Aineosat	
Vettä	300 ml
Kasviöljyä	1 rkl
Kokojyväjauhoja	300 g
Vehnäjauhoja	150 g
Rasvatonta maitojauhetta	5 tl
Suolaa	1 tl
Sokeria	1 rkl
Kuivahiivaa	2 tl

Vaalea leipä

Aineosat	
Vettä	300 ml
Vehnäjauhoja	450 g
Rasvatonta maitojauhetta	4 tl
Suolaa	1 tl
Sokeria	2 tl
Kuivahiivaa	2 tl

Vaalea leipä (perusohjelma)

Aineosat	
Vettä	300 ml
Kasviöljyä	1 rkl
Vehnäjauhoja	450 g
Rasvatonta maitojauhetta	4 tl
Suolaa	1 tl
Sokeria	1 rkl
Kuivahiivaa	2 tl

ongelmatilanteet

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

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
LEIVÄN KOKO JA MUOTO		
1. Leipä ei nouse riittävästi.	• Kokojyväleipä nousee vehnäleipää vähemmän, sillä kokojyväjauhoissa on vähemmän gluteenia muodostavaa proteiinia. • Liian vähän nestettä. • Sokeri on jäänyt pois tai sitä on liian vähän. • Vääräntyyppiset jauhot. • Vääräntyyppinen hiiva. • Hiivaa on liian vähän tai se on vanhaa. • Perusohjelma on valittuna. • Hiiva ja sokeri ovat päässeet kosketukseen toistensa kanssa ennen taikinan vatkaamista.	• Normaali tilanne, ei ratkaisuehdotusta. • Lisää nestettä 15 ml (3 tl). • Lisää aineosat leivontaohjeessa mainitussa järjestyksessä. • Jauhoissa on ehkä liian vähän gluteenia. • Älä käytä yleiskäyttöisiä jauhoja. • Saat parhaat tulokset käyttämällä vain nopeasti toimivaa, helposti sekoituvaa hiivaa. • Varmista, että mittaat määrän oikein. Tarkista pakkauksen parasta ennen -päivämäärä. • Tämä ohjelma tuottaa lyhyempiä leipiä. Tämä on normaalia. • Varmista, että hiiva ja sokeri pysyvät erillään toisistaan, kun lisää ne leivonta-astiaan.
2. Leipä jää täysin likilaskuiseksi.	• Hiiva on jäänyt pois. • Hiiva on liian vanhaa. • Neste oli liian kuuma. • Liian paljon suolaa.	• Lisää aineosat leivontaohjeessa mainitussa järjestyksessä. • Tarkista parasta ennen -päivämäärä. • Käytä oikeanlämpöistä nestettä. • Lisää aineita suositeltu määrä.
3. Leivän yläosa pullistuu sienien muotoa muistuttavaksi.	• Liikaa hiivaa. • Liikaa sokeria. • Liikaa jauhoja. • Liian vähän suolaa. • Lämmin, kostea sää.	• Vähennä hiivaa 0,25 tl. • Vähennä sokeria 1 tl. • Vähennä jauhoja 6–9 tl. • Käytä suolaa leivontaohjeessa suositeltu määrä. • Vähennä nestettä 15 ml (3 tl) ja hiivaa 0,25 tl.
4. Leivän yläpinta ja sivut painuvat sisään.	• Liikaa nestettä. • Liikaa hiivaa. • Kostea ja kuuma sää on ehkä nostattanut taikinaa liian nopeasti.	• Vähennä seuraavalla kerralla nestettä 15 ml (3 tl) tai lisää jauhoja hieman. • Käytä leivontaohjeessa suositeltu määrä aineosia tai valitse ensi kerralla nopeampi ohjelma. • Jäähdytä vesi tai lisää maito jääkaapilämpöisenä.
5. Leivän yläpinta ei ole tasainen.	• Liian vähän nestettä. • Liikaa jauhoja. • Vaikka leivän yläpinta ei ole täydellisen muotoinen, se ei vaikuta leivän herkulliseen makuun.	• Lisää nestettä 15 ml (3 tl). • Mittaa jauhot tarkasti. • Varmista, että olosuhteet soveltuvat leipomiseen.

Ongelmanratkaisu (jatkuu)

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
LEIVÄN KOKO JA MUOTO		
6. Leipä painuu kasaan.	• Laite on vetoisessa paikassa tai sitä on tönäistyt taikinan noustessa. • Taikinaa on liikaa. • Liian vähän tai ei ollenkaan suolaa. (Suola auttaa estämään taikinaa nousemasta liikaa.) • Liikaa hiivaa. • Lämmin, kostea sää.	• Aseta leipäkone toiseen paikkaan. • Älä käytä suositeltua enemmän aineosia leivottaessa suurta leipää (enintään 750 g). • Käytä suolaa leivontaohjeessa suositeltu määrä. • Mittaa hiiva tarkasti. • Vähennä nestettä 15 ml (3 tl) ja hiivaa 0,25 tl.
7. Leipän toinen pää on lyhyempi.	• Taikina on liian kuivaa, joten se ei voi nousta tasaisesti.	• Lisää nestettä 15 ml (3 tl).
LEIVÄN RAKENNE		
8. Leipä on liian tiivistä.	• Liikaa jauhoja. • Liian vähän hiivaa. • Liian vähän sokeria.	• Mittaa aineosat tarkasti. • Mittaa hiivaa suositeltu määrä. • Mittaa aineosat tarkasti.
9. Karkean reikäinen rakenne.	• Suola on jäänyt pois. • Liikaa hiivaa. • Liikaa nestettä.	• Lisää aineosat leivontaohjeessa mainitussa järjestyksessä. • Mittaa hiivaa suositeltu määrä. • Vähennä nestettä 15 ml (3 tl).
10. Leipän sisäosa on jäänyt raakaksi.	• Liikaa nestettä. • Sähkökatko. • Aineosia on liian paljon.	• Vähennä nestettä 15 ml (3 tl). • Jos virta katkeaa yli 8 minuutiksi ohjelman ollessa meneillään, poista keskeneräinen leipä leivonta-astiasta ja aloita alusta uusilla aineksilla. • Käytä aineosia enintään suurin suositeltu määrä.
11. Leipä ei viipaloidu helposti vaan tarttuu veitseen.	• Leipä on viipaloitu liian kuumana. • Käytä parempaa veistä.	• Anna leivän jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen viipaloimista, jotta höyry pääsee poistumaan. • Käytä kunnon leipäveistä.
PINNAN VÄRI JA PAKSUUS		
12. Leipän pinta palaa.	• Leipäkoneessa on toimintahäiriö.	• Lisätietoja on "Huolto ja asiakastuki" -jaksossa.
13. Pinta on liian ohut.	• Leivontaohjeessa ei ole maitojauhetta tai maitoa.	• Lisää 15 ml (3 tl) rasvatonta maitojauhetta tai korvaa puolet vedestä maidolla ruskistumisen tehostamiseksi.

ongelmanratkaisu (jatkuu)

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
LEIVONTA-ASTIAN ONGELMAT		
14. Vatkainta ei voi poistaa.	• Kaada leivonta-astiaan vettä tai anna vatkaimen liota ennen sen irrottamista.	• Noudata puhdistusohjeita käytön jälkeen. Vatkainta on ehkä liikuteltava hieman liotuksen jälkeen, jotta se irtoaisi.
15. Leipä tarttuu leivonta-astiaan tai sitä ei saa helposti ulos.	• Näin voi käydä, kun leipäkone on ollut kauan käytössä.	• Sivele leivonta-astian sisäpintaan hieman kasviöljyä. • Lisätietoja on "Huolto ja asiakastuki" -jaksossa.
LAITTEEN MEKANIikka		
16. Leipäkone ei toimi tai vatkain ei liiku.	• Leipäkoneeseen ei ole kytketty virtaa. • Leivonta-astia ei ole oikein paikoillaan.	• Varmista, että virtakytkin ③ on ON-asennossa. • Tarkista, että leivonta-astia on lukittu paikoilleen.
17. Aineosat eivät sekoitu.	• Leipäkonetta ei käynnistetty. • Vatkain unohtui leivonta-astiasta.	• Ennen aineosien lisäämistä varmista aina, että vatkain on leivonta-astian pohjalla.
18. Palaneen hajua käytön aikana.	• Uunissa on aineosatahroja. • Leivonta-astia vuotaa. • Taikinaa on liikaa.	• Älä läikytä aineosia lisätessäsi niitä leivonta-astiaan. Kuumennusosaan osuvat roiskeet voivat palaa ja aiheuttaa savua. • Lisätietoja on "Huolto ja asiakastuki" -jaksossa. • Älä käytä suositeltua enemmän aineosia. Mittaa aineosat aina tarkasti.