

KENWOOD



BM200

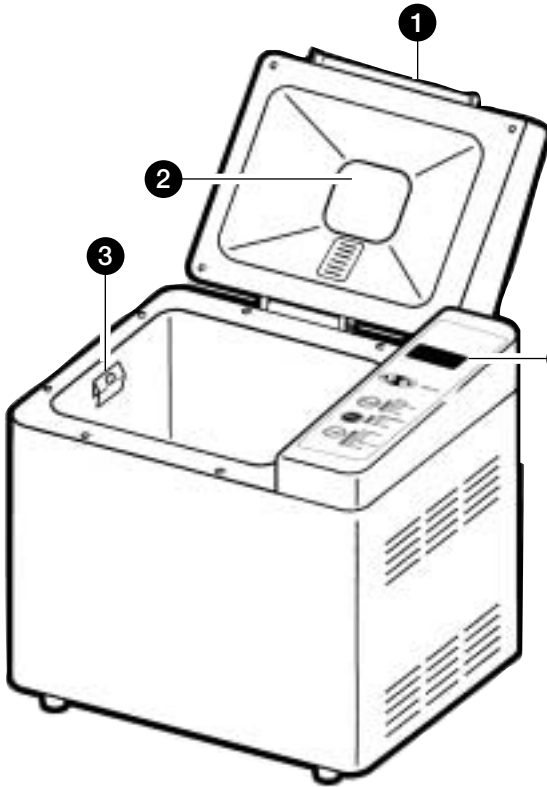
KÄYTTÖOHJEET

Ennen laitteen käyttöä lue huolellisesti turvallisen käytön ohjeet omaksesi ja muiden turvallisuuden takaamiseksi.

TURVALLISEN KÄYTÖN OHJEITA:

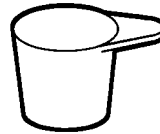
- 1 Lue käyttöohjeet - näin mahdollistat laitteen parhaimman hyödyn.
- 2 Älä koske kuumiin pintoihin, kuten kannen sisäpuolen metallipintoihin tai vuolan kahvaan. Käytä aina patalappuja poistaessasi kuuman leipävuolan koneesta.
- 3 Käytä leipäkoneetta vain kotikäytössä.
- 4 Älä käytä laitetta jos sen virtajohdossa on näkyvää vikaa tai laite on pudonnut.
- 5 Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
- 6 Irrota laite aina verkkovirrasta kun sitä ei käytetä sekä ennen osien liittämistä tai irrottamista tai ennen puhdistamista.
- 7 Älä anna virtajohdon roikkua työpöydän reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja kuten sähkö tai kaasuhellaa.
- 8 Laitteen käyttöä tulee valvoa huolella kun sitä käytetään lasten läheisyydessä.
- 9 Älä työnnä kättäsi laitteen uunipesään sen jälkeen kun leipävuoka on poistettu, sillä se on polttavan kuuma.
- 10 Älä kosketa leipäkoneen sisällä olevia liikkuvia osia.
- 11 Älä ylitä laitteen ohjeissa mainittuja maksimaalisia mittoja, koska laite saattaa ylikuormittua.
- 12 Älä sijoita leipäkoneetta suoraan auringonpaisteeseen, lähelle muita kuumia laitteita tai vetoon. Kaikki nämä seikat voivat vaikuttaa uunin sisälämpötilaan, mikä saattaa vaikuttaa leivän onnistumiseen.
- 13 Jos sähkötkä katkeavat sen jälkeen kun ainekset ovat osittain sekoitettu täytyy aloittaa alusta.
- 14 Älä käytä laitetta ulkona.
- 15 Älä käytä leipäkoneetta, kun se on tyhjä, koska tämä saattaa aiheuttaa vakavan vahingon.
- 16 Älä käytä uunipesää säilytystilana.
- 17 Älä peitä kannen ilmastointiaukkoja ja varmista että leipäkoneen ympärillä on riittävästi vapaata tilaa ilman kiertoa varten laitetta käytettäessä.
- 18 Puhdista uuni ja vuoka kunnolla käytön jälkeen mutta vasta sen jälkeen kun ne ovat jäähtyneet.
- 19 Älä annan lasten leikkiä tällä laitteella.

LEIPÄKONEEN OSAT



1. Uunin kannen kahva
2. Tarkasteluikkuna
3. Lukkoklipsi
4. Kontrollipaneeli
5. Merkkiviivat
6. Lukkoklipsin sijaintipaikka
7. Kuumennusvastus
8. Leipävuolan kahva
9. Sekoitin
10. Sekoittimen pyörittäjä
11. Sekoittimen vastakappale

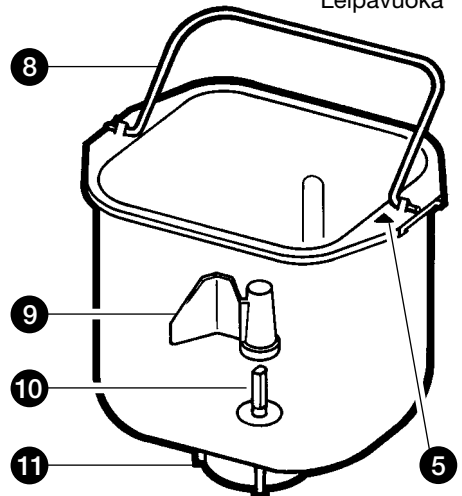
Mittakuppi



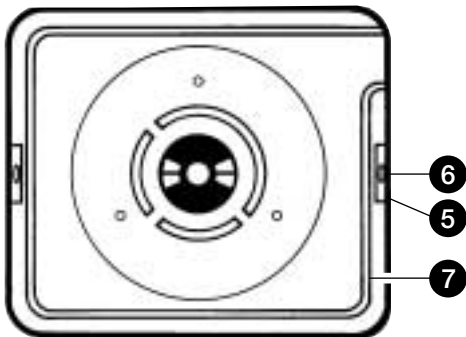
Mittalusikka



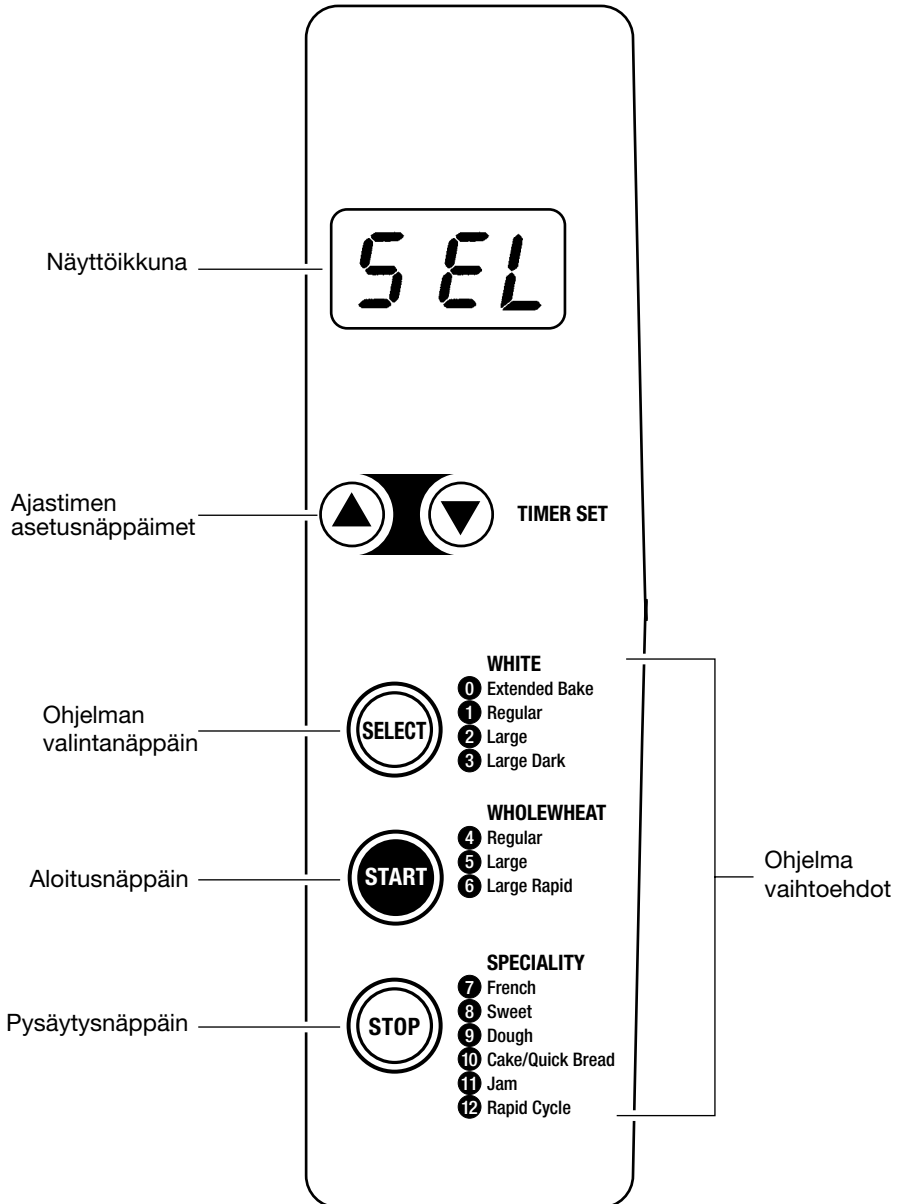
Leipävuoka



Uuni sisältä
(vlhäältäpäin katsottuna)



OHJAUSPANEELI



KUINKA LEIPÄKONETTA KÄYTETÄÄN

- Tämä laite täyttää Euroopan Yhteiskunta Direktiivin 89/336/EEC.

Ennen leipäkoneen käyttämistä ensimmäistä kertaa:

- Poista laite pakkauksista ja tarroista.
- Pese kaikki osat (*katso kohdasta puhdistaminen*).

OHJELMAN VALITSINNÄPPÄIMET

Kun kytket leipäkoneen verkkovirtaan kuulet yhden piippauksen ja SEL-näppäin vilkkuu (lyhennys näppäimestä SELECT). Tämä merkitsee että sinun tulee valita haluamasi ohjelma. Voit valita 12 eri vaihtoehdosta

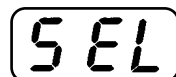
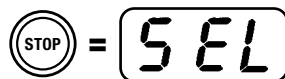
Ohjelmanvalitsinnäppäimellä (SELECT-näppäin) voit valita haluamasi ohjelman. Jokaisella SELECT-näppäimen painalluksella näyttöpaneelilla muuttuu seuraava toiminto. Jos haluat esim. leipoa ohjelmalla 12 tulee painaa SELECT näppäintä niin monta kertaa, että näyttöpaneeliin ilmestyy numero 12. Tämän jälkeen tulee painaa Start-näppäintä.

VAALEALEIPÄ	TÄYSJYVÄLEIPÄ	ERIKOISLEIVÄT
0 Pidennetty paistoaika	4 Normaali	7 Ranskanleipä
1 Normaali	5 Iso	8 Makea
2 Iso	6 Iso nopea	9 Taikina
3 Iso tumma		10 Kakku/nopea leipä
		11 Hillo
		12 Nopea ohjelma

0 Pidennetty paistoaika -toiminto mahdollistaa paistojen pidentämisen varsinaisen paistajakson jälkeen. Muutaman kokeilukerran jälkeen saatat haluta paistaa limppuasi juuri vähän pidempään saadaksesi siitä juuri sellaisen kun haluat. ***Pidennettyä paistoaikaa voi käyttää vain jonkin paisto-ohjelman jälkeen ja vasta kun näytöllä näkyy "END".***

Pidennetyn paistojen aktivoiminen:

- Paina STOP-näppäintä (pidä näppäin painettuna) ja näytöllä näkyy SEL.
- Paina SELECT-näppäintä ja valitse "0" asetus.
- Paina TIMER SET-näppäintä kunnes haluamasi pidennetty paistoaika näkyy näytöllä. Näytön esiasetus on automaattisesti "0:20", mutta voit valita ajan 1-60 minuutin välille.
- Paina START-näppäintä niin näytön pilkut (:) alkavat vilkkua ja ovat merkinä siitä että ajastin on lähtenyt käyntiin. Jos teet virheen tai haluat vaihtaa paistojen ajastimen ollessa jo käynnissä, paina STOP-näppäintä kunnes se piippaa ja näytöllä näkyy SEL. Voit asettaa ajastimen uudelleen.
- Jokaisen pidennetyn paistojen lopussa kuuluu piippaus ja näytöllä näkyy SEL. Tässä vaiheessa ei voi asettaa pidennettyä paistoaikaa uudelleen.



THE SELECT PAD

- 1 2 3 **Vaaleanleivän-ohjelmaa** voidaan käyttää lähes jokaiselle leipäohjeelle, jossa päävalmistusaineena on vehnä jauho.
- 4 5 6 **Täysjyväleipä-ohjelmaa** tulisi käyttää leipäohjeissa joissa on mukana täysjyvä jauhoja.
- 7 **Ranskanleipä-ohjelma** takaa rapean pinnan johtuen pidemmästä paistoa ajasta.
- 8 **Makean leivän/pulla-ohjelma** paistaa leipää matalammassa lämpötilassa niin että taikina ei rusketu liikaa, vaikka sokeria on enemmän. Sopii hyvin pullan paistamiseen.
- 9 **Taikina-ohjelmaa** voi käyttää silloin kun haluaa laitteen tekevän vain taikinan. Taikinan muotoilu tapahtuu sitten käsin ja leipä paistetaan tavallisessa uunissa.
- 10 **Kakku/nopea leipä-ohjelma** on ainutlaatuinen sillä se tekee ilman hiivaa kakkumaista leipää kuten esimerkiksi kanelileipää. Nopeat leivät eivät vaadi ollenkaan aikaa kohoamiseen. Valmistusaineet vain sekoitetaan ja sitten leipä paistetaan.
- 11 **Hillo-ohjelma** valmistaa automaattisesti hilloa leipävuossa.
- 12 **Nopeaa ohjelmaa** voidaan käyttää leivän tekemiseen vain tunnissa. Parhaimman tuloksen saamiseksi tulee käyttää vähän enemmän hiivaa ja vähemmän jauhoja.

Huom!

Käyttäessäsi perusohjelmia vaalea iso **2-3** ja makeaa **8** ohjelmia, merkkiäni kuuluu toisen osion viimeisten 5 minuutin aikana, muistutuksena siitä että taikinaan tulee lisätä valmistusaineita esim. rusinoita. Jos et lisää aineita, älä huomioi merkkiäntä.

AJASTETUT OHJELMAT

Ajastimen avulla voit viivyttää leivänvalmistusprosessia 12 tuntiin asti ohjelman valitsemisesta. Ajastimen käyttöä ei suositella taikinan, hillon tai nopea valmistus ohjelmissa.

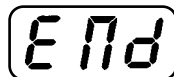
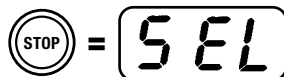
Tärkeää: Käyttäessäsi ajastinta ei tule käyttää pilaantuvia raaka-aineita kuten maitoa, munia, juustoa tai jogurtia jne.

Käyttäessäsi ajastinta mittaa valmistusaineet leipävuokaan ja lukitse leipäkoneen kansi. Sen jälkeen:

- Paina SELECT-näppäintä valitaksesi haluamasi asetuksen.
- Paina TIMER-näppäintä (ajastin) ja valitun ohjelmaan kuluva aika näkyy näytöllä. Jatka TIMER-näppäimen painamista kunnes tarvittava kokonaisaika tulee näytölle. Ajastimen aika muuttuu 10 minuutin välein näppäintä painettaessa. Käyttäjän ei tarvitse huolehtia ajastimella valitun ja ohjelman kestoajan eroista. Leipäkone laskee automaattisesti ohjelmaan kuluvan ajan kun ajastin-näppäintä painetaan ensimmäisen kerran.
- Jos ohitat haluamasi ajan, paina ajastin-näppäintä palataksesi takaisin.

Esim.

- Paina SELECT-näppäintä valitaksesi ohjelman esim. (3) ja käytä TIMER-näppäintä muuttaaksesi aikaa 10 minuutin jaksoissa niin että näytöllä näkyy "8:30". Jos ohitat "8:30" paina ajastin näppäintä uudelleen kunnes palaat "8:30".
- Paina START-näppäintä niin että näytön (:) pilkut alkavat vilkkumaan merkinä siitä että ajastin on asetettu ja minuutit alkavat kulua.
- Jos teit virheen tai haluat muuttaa ajastimen aikaa, paina STOP-näppäintä kunnes laite piippaa ja näytölle ilmestyy SEL. Voit sitten asettaa ajan uudelleen.
- Kun ohjelma on valmis näytöllä näkyy END ja laite piippaa merkinä siitä että leipä on valmis.



LEIPOMISEN ALOITTAMINEN

Jokaisen ohjelman lopussa sammuta laite painamalla pitkään STOP näppäintä, kunnes näytössä lukee SEL. Poista leipävuoka laitteesta kahvasta nostamalla. Laite sammutetaan painamalla stop -näppäintä, kunnes näytössä lukee SEL. Käytä aina pannulappuja. Aseta leipä ritilälle jäähtymään ainakin 30 minuutin ajaksi. Jos leipää täytyy paistaa vielä pidempään käytä ENTEND BAKE vaihtoehtoa.

Jos leipäkone on "leipä" toiminnoissa (1-8, 10, 12) se siirtyy lämpimänäpito- tilaan maksimissaan tunniksi ennen kun laite sammuu.

LEIPÄ/TAIKINA OHJELMIEN SISÄLTÖ

Seuraavasta taulukosta käy ilmi mitä tapahtuu milloinkin missäkin ohjelmassa leivänvalmistuksen aikana. Taulukosta käy myös ilmi kunkin vaiheen kesto. Nämä ajat ovat arvioita ja niitä tulee käyttää vain ohjeellisina. Kokonaiskesto aika annetaan myös tunteina ja minuutteina riippuen valitusta toiminnosta.

ASETUS	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
OHJEL- MA	PID. PAIS. AIKA	PER- US NORM. 900g 700g	PER- US ISO 900g	PER- US TUM. 700g	TÄYS JYVÄ 700g	TÄYS JYVÄ ISO 900g	TÄYS JYVÄ NO- PEA	RANS- KAN- LEIPÄ	MA- KEA	TAI- KI- NA	NO- PEA LEIP.	HIL- LO	1 TUN- NIN OHJ.
Odutus*	-	-	-	-	30min*	30min*	15min*	-	-	-	-	-	-
Sekoitus 1	-	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	45min	-
Sekoitus 2	-	27min	31min**	31min**	18min	25min	25min	22min	31min**	24min	14min	15min	11min
Kohotus	-	23min	29min	29min	76min	79min	39min	34min	40min	60min	-	-	17min
Alustus 1	-	-	-	-	10s	15s	15s	5s	5s	-	-	-	-
Alustus 2	-	-	-	-	-	-	-	10s	10s	-	-	-	-
Alustus 3	-	-	-	-	-	-	-	5s	5s	-	-	-	-
Odutus	-	-	-	-	30min	30min	15min	29min	29min	-	-	-	-
Muotoilu 1	-	5s	5s	5s	3s	3s	3s	5s	5s	-	-	-	-
Muotoilu 2	-	10s	10s	10s	-	-	-	10s	10s	-	-	-	-
Muotoilu 3	-	5s	5s	5s	-	-	-	5s	5s	-	-	-	-
Kohotus 2	-	64min	54min	54min	55min	45min	45min	54min	49min	-	-	-	-
Paisto	60min	45min	50min	70min	45min	55min	55min	65min	50min	-	90min	-	31min
Lämpim- änäpito	-	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	-	60min	-	60min
Kok- aika***	1:00	2:45	2:50	3:10	4:20	4:30	3:20	3:30	3:25	1:30	1:50	1:00	0:59
Max viiv- eaika	-	14:45	14:50	15:10	16:20	16:30	15:20	15:30	15:25	13:30	13:50	13:00	12:59

* Täysjyväleipä-ohjelma alkaa odotusajalla, jossa jauhot tai jyvät imevät nestemäisiä aineita. Liotus aiheuttaa jauhojen tai jyvien pehmenemisen ja auttaa myös aineksien sekoittamisessa. Tässä vaiheessa ei sekoitin liiku ollenkaan.

** Hälytysääni sekoitusvaiheen aikana muistuttaa raaka-aineiden lisäämisestä jos reseptissä on niin suositeltu.

*** Kokonaisaika ei sisällä lämpimänäpito-aikaa.

VIKAIMOITUKSET

Seuraavassa taulukossa on joitakin tyypillisimpiä ongelmia tehdessäsi leipää leipäkoneellasi. Lue seuraava oheistus, niiden mahdollinen aiheuttaja ja korjaustoimenpide, jotka tulisi ottaa huomioon varmistaaksesi onnistuneen leipomiskokemuksen.

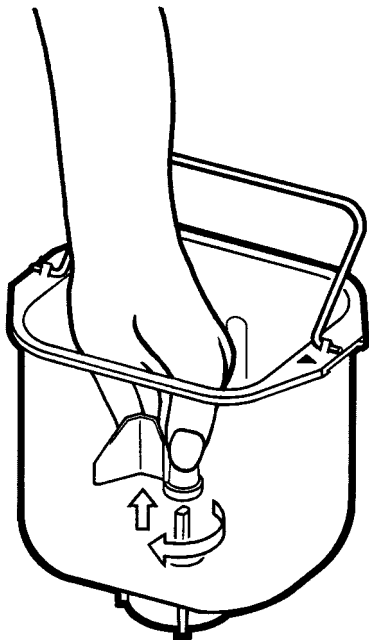
ONGELMA	MAHDOLLINEN AIEHUUTAJA	RATKAISU
LEIVÄN KOOSTUMUS		
8. Painava ja tiivis rakenne.	• Liian paljon jauhoja. • Liian vähän hiivaa.	• Mittaa tarkasti. • Mittaa oikea määrä suositeltua hiivaa.
9. Avoin, reikäinen rakenne.	• Suola unohtunut. • Liikaa hiivaa. • Liikaa nestettä.	• Laita kaikki reseptin aineet. • Mitta oikea määrä suositeltua hiivaa. • Lisää seuraavalla kerralla $\frac{1}{2}$ dl enemmän jauhoja
10. Leipän keskusta on raaka, ei paistunut tarpeeksi.	• Liian löysä taikina. • Virran katkeaminen kesken laitteen käyttämisen.	• Lisää enemmän jauhoja. • Jos virta katkeaa toiminnan aikana, leivän leipominen keskeytyy kunnes virta palaa. Keskeneräinen taikina tulee poistaa laitteesta ja leivän tekeminen tulee aloittaa alusta uusista raaka-aineista.
11. Leipä ei leikkaudu kunnolla, tarttuvaa.	• Älä leikkaa leipää liian kuumana. • Veitsi ei ole kunnollinen. • Veitsi ei ole kunnollinen.	• Anna leivän jäähtyä ritilällä ainakin 30 min niin että höyry voi poistua siitä ennen leikkaamista. • Käytä sahateräistä veistä.
VUOKA ONGELMAT		
15. Sekoitin ei irtoa.	• Lisää vuokaan vettä ja anna sekoittimen liota ennen irrottamista.	• Seuraa laitteen puhdistamisohjeita käytön jälkeen. Sekoitinta voi joutua kääntämään hieman liottamisen jälkeen että se irtoaa.
16. Leipä tarttuu vuokaan / leipä on vaikeaa irrottaa vuosta.	• Näin voi tapahtua pitkäaikaisen käytön jälkeen.	• Sivele vuoan pinta kevyesti kasvisöljyllä. • Katso kohdasta laitteen huolto.
LAITTEEN MEKAANISET ONGELMAT		
17. Raaka-aineet eivät ole sekoittuneet.	• Laipäkone ei ole käynnistynyt. • Sekoitin ei paistovuoaassa.	• Kontrollipaneelin ohjelmoimisen jälkeen paina start-näppäintä laittaaksesi koneen päälle. • Varmista aina että sekoitin on vuoan pohjassa ennen aineiden lisäämistä.
18. Laitteen käytön aikana tuntuu palaneen käryä.	• Raaka-aineita on joutunut uunin sisään. • Vuoka vuotaa. • Leipävuoaan koko on ylitetty.	• Varo ettei raaka-aineita joudu uunin sisään. Nämä saattavat palaa uunissa ja aiheuttaa savua. • Ota yhteyttä paikalliseen Kenwood kauppiaseesi saadaksesi varaosan. • Älä käytä enempää raaka-aineita kun ohjeessa sanotaan ja mittaa aineet aina tarkasti.

ONGELMA	MAHDOLLINEN AIHEUTTAJA	RATKAISU
LAITTEEN MEKAANISET ONGELMAT		
19. Laitteen verkkovirtajohto irttaa vahingossa tai virta katkeaa käytön aikana. Kuinka leivän voi säästää.	• Jos laite on sekoitustoiminnossa, aloita alusta. • Jos laite on nostatus tilassa, poista taikina leipävuoaasta, muotoile se ja laita voideltuun vuokaan (23 x 12,5cm) ja anna sen kohota kaksinkertaiseksi. Paista leipä lämmitetyssä uunissa 200°C 30-35 minuuttia tai kunnes leipä on kullanruskea. • Jos laite on paistotilassa, lämmitä tavallinen uuni 200°C. Poista vuoka lipäkoneesta varovasti ja laita se uunin alimmalle ritiätasolle. Paista kunnes leipä on kullanruskea.	
20. Näytössä näkyy EH ja laite ei mene päälle.	• Uunipesä on liian kuuma.	• Irrota laite verkkovirrasta 30 min ajaksi.
21. Laitteen näytöllä näkyy E-L tai E-S eikä laite mene päälle.	• Leipä kone ei toimi kunnolla.	• Katso kohdasta laitteen huolto.

LAITTEEN PUHDISTAMINEN JA HUOLTO

Tärkeää: Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista.

- Älä upota leipäkoneen runkoa tai leipävuokaa veteen.
- Älä laita leipävuokaa tiskikoneeseen, koska tämä vahingoittaa vuolan tarttumaton pintaa ja johtaa leivän tarttumiseen vuokaan paistamisen aikana.
- Älä käytä hankaussieniä tai metalliesineitä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista leipävuoka ja sekoitin jokaisen käytön jälkeen täyttämällä vuoka osittain lämpimällä astianpesuainetta sisältävällä vedellä. Anna liota 5-10 minuuttia. Käännä sekoitinta kellonsuuntaan irrottaaksesi sen nostamalla. Viimeistelee puhdistaminen pehmeällä harjalla tai liinalla, huuhtelee ja kuivaa.
- Käytä pehmeää ja kosteutettua liinaa puhdistaksesi leipäkoneen ulkopuolelta ja sisäpuolelta, jos se on tarpeellista.



SEKOITTIMEN IRROTTAMINEN

LAITTEEN HUOLTAMINEN

Jos leipäkoneen verkkovirtajohto vioittuu se täytyy vaihtaa turvallisuussyistä Kenwoodin laillistetussa huollossa.

Ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit laitteen.

Takuu

Jos leipäkoneeseesi tulee vikaa vuoden kuluessa siitä kun ostit laitteen, korjaamme sen (tai vaihdamme jos tarpeellista) ilman maksua, edellyttäen että et ole käyttänyt laitetta väärin, laiminlyönyt tai vahingoittanut sitä.

- Laitetta ei ole muunneltu (paitsi Kenwoodin toimesta).
- Se ei ole ostettu käytettynä.
- Sitä ei ole käytetty kaupalliseen tarkoitukseen.
- Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan väärin.
- **Laitteen ostamisesta tulee olla kuitti**, josta käy ilmi paikka josta se on ostettu.

Tämä takuu ei vaikuta kuluttajaoikeuksiisi.