

KENWOOD



BM200

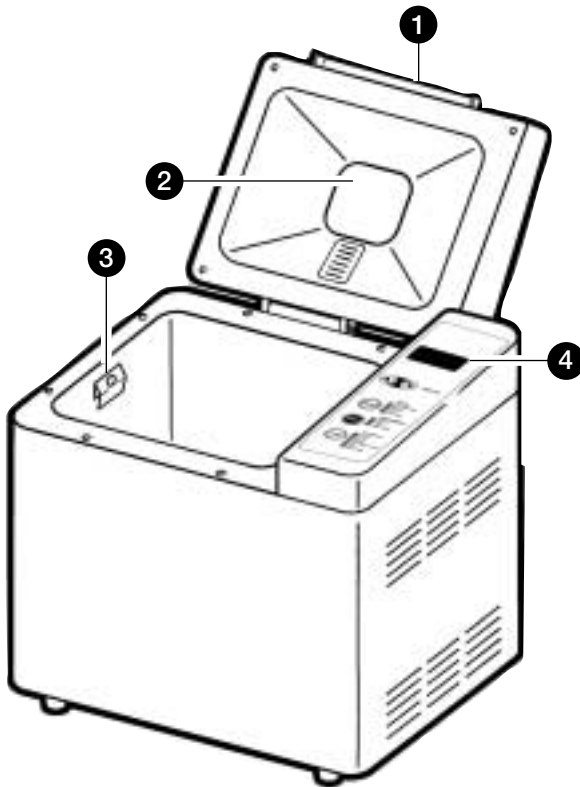
BRUKSANVISNINGAR

Läs igenom bruksanvisningen noga för att uppnå bästa resultat och även för säkerhetens skull. Spara bruksanvisningen, den kan behövas senare.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER:

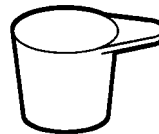
- 1 Läs igenom bruksanvisningen för att få största möjliga nytta av bakmaskinen.
- 2 Rör inte vid de heta ytorna, som låckets insida och andra metalldelarna. Använd alltid en grytlapp.
- 3 Använd bakmaskinen endast i hemmabruk.
- 4 Använd inte maskinen om ledningen eller maskinen är skadad.
- 5 Doppa inte maskinen eller ledningen i vatten eller annan vätska.
- 6 Lösgör alltid maskinen från nätet då den inte används eller vid byte och rengöring av delar.
- 7 Låt inte ledningen hänga från bordet eller röra heta ytor.
- 8 Placera maskinen utom räckhåll för barn.
- 9 Pass på att bakmaskinen är väldigt varm då brödet är klart.
- 10 Rör inte de rörliga delarna i maskinen då maskinen är fortfarande varm.
- 11 Lägg inte mera ingredienser än visat vid MAX sträcket.
- 12 Lägg inte maskinen i direkt solljus eller nära andra heta saker. Alla dessa saker kan inverka på brödets kvalitet.
- 13 Vid strömavbrott måste programmet börjas från början
- 14 Använd inte maskinen utomhus.
- 15 Använd inte maskinen då den är tom för detta kan läda till en olycka.
- 16 Använd inte ugnen som förvaringsställe.
- 17 Täck inte maskinens lufthål och se till att det finns tillräckligt utrymme för luft omkring maskinen.
- 18 Rengör ugnen och bakformen ordentligt efter användningen, men först då de är avkylda.
- 19 Låt inte barnen leka med maskinen.

APPARATENS DELAR



1. Hantag för att lyfta locket
2. Fönster
3. Låsklips för brödformen
4. Kontrollpanel
5. Nivåmätare
6. Låsanordning för låsklipsen
7. Värmeelement
8. Brödformens hantag
9. Degkrok
10. Degkrokens kraftkälla
11. Brödformensinfästning

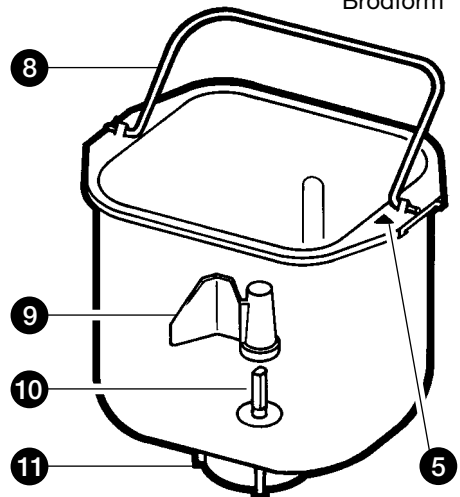
Måttkopp



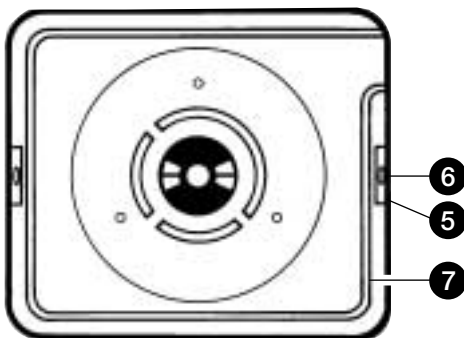
Måttsked



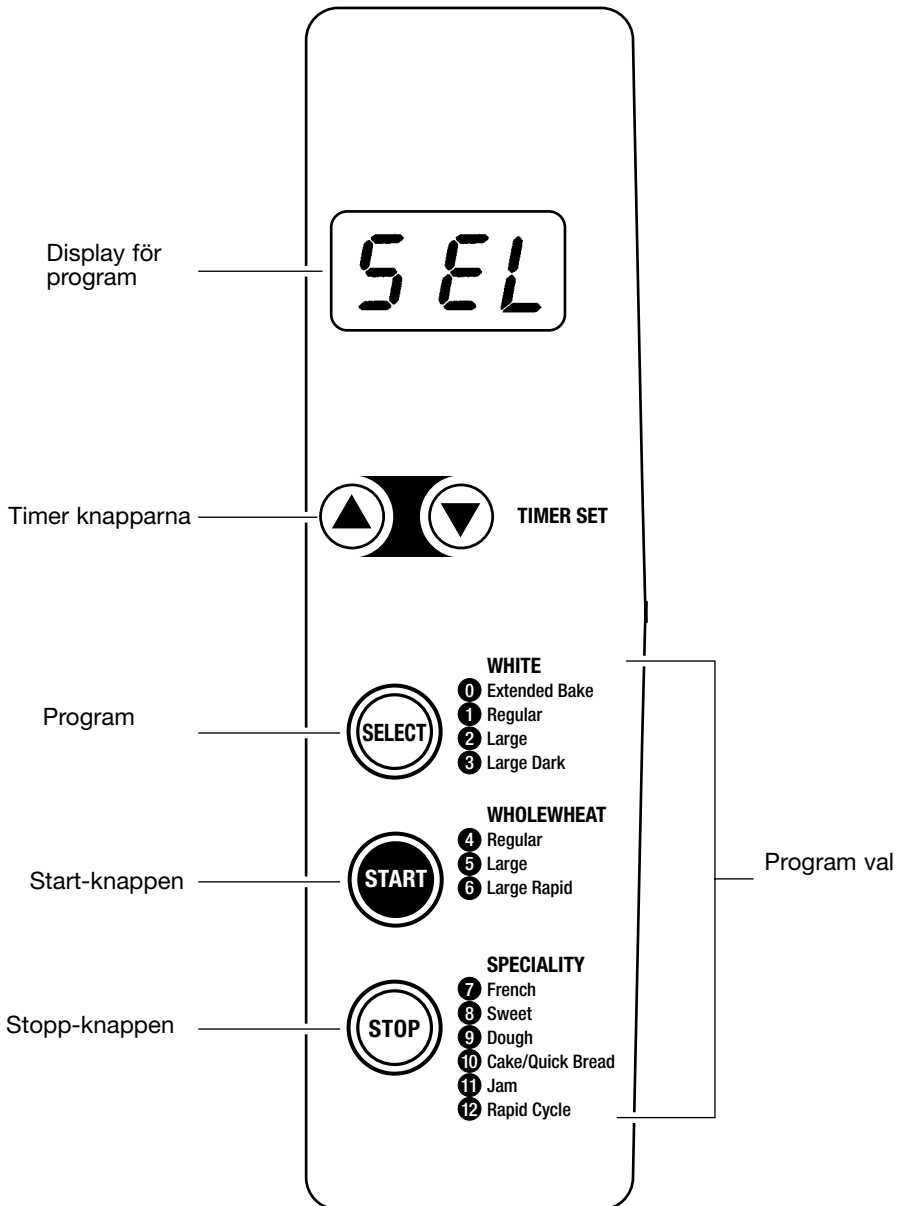
Brödform



Ugnen inifrån
(uppifrån)



KONTROLLPANEL



HUR BAKMASKINEN ANVÄNDS

- Denna maskin uppfyller Europas samhälls direktiv 89/336/EEC.

Före första användningsgången:

- Avlägsna maskinen från paketet.
- Tvätta alla delar (se *rengöring*).

VAL AV PROGRAM

Då strömmen kopplas på hörs ett "pip" och SELECT-knappen börjar blinka. Detta betyder att du bör välja program. Det finns 12 olika möjligheter att välja emellan.

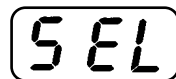
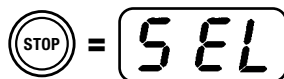
Med Programknappen (SELECT-knappen) kan du välja önskat program. Vid varje tryck på Programknappen ändras funktion. Om man vill t.ex baka med program 12 skall man trycka på SELECT-knappen tills önskat program syns på panelen. Efter detta skall man trycka på START.

VITTBRÖD	GROVBRÖD	SPECIALBRÖD
0 Förlängd baktid	4 Normal	7 Fransktbröd
1 Normal	5 Stort	8 Sött
2 Stort	6 Stort snabb	9 Deg
3 Stort mörk		10 Kaka/snabbt bröd
		11 Sylt
		12 Snabbt program

0 Förlängd baktid - funktionen möjliggör förlängning av tiden då programmet annars skulle vara klart. Efter ett par provomgångar kan du baka brödet till just sådant som du vill. *Förlängda baktiden kan användas endast då ett bakprogram slutar och det står "END" på panelen.*

Aktivering av den förlängda baktiden:

- Tryck på STOP-knappen (håll knappen nere) panelen visar SEL.
- Tryck på SELECT-knappen och välj "0" läge.
- Tryck på TIMER SET-knappen tills den valda tiden syns på panelen. Grundinställningen är automatist "0:20", men tiden kan väljas mellan 1-60 minuter.
- Tryck på START-knappen tills displayn blinkar (:) som tecken att Timern är på, Ifall du gör ett misstag gör om prosessen.
- Efter varje förlängd baktid hörs ett "pip" och det står SEL på panelen. Efter detta kan man inte mera koppla på den förlängda baktiden.



THE SELECT PAD

- 1 2 3 **vittbröd-program** kan användas vid nästan alla bröd som innehåller vätemjöl
- 4 5 6 **grovbröd-programmet** bör användas då man använder fullkorn.
- 7 **Fransktbröd-program** garanterar en krisp yta på grund av den längre stektiden.
- 8 **Söt bröd/bulla-program** Bakar brödet i en lägre temperatur så att inte brödet blir för brunt fastän det finns mera socker. Passar bra för att baka bullor.
- 9 **Deg-programmet** används då man vill att maskinen gör endast en deg. Degen görs därefter i en vanlig ugn.
- 10 **Kaka/snabbt bröd-program** är ett unikt program för den gör kakartat bröd utan jäst. Snabba bröd behöver ingen jäsning.
- 11 **Sylt-programmet** tillreder automatiskt sylt i brödformen
- 12 **Snabba programmet** kan användas till att göra ett bröd på en timme. För bästa resultat använd mera jäst och mindre mjöl.

OBS!

Vid användning av programmet grundprogram ljust stort **2-3** och sött **8** program, hörs det ett pip efter 5 minuter vid den sista tidsdelen för att påminna om att tilsätta extra ingredienser som t.ex russin och nötter.

TIMER PROGRAM

Med Timern kan du förprogrammera bakningsprocessen till 12 timmar. Timern rekommenderas inte vid tillräddning av sylt, deg eller vid snabb bakning.

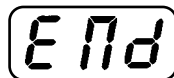
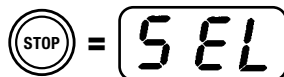
Viktigt: Vid användning av timer undvik ingredienser som kräver kyla som t.ex. mjölk, ägg och ost.

Vid användning av Timer, tillsätt ingredienserna i brödformen och stäng locket

- 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 kuluvaan ajan kun ajastin-näppäintä painetaan ensimmäisen kerran.
- Jos ohitat haluamasi ajan, paina ajastin-näppäintä palataksesi takaisin.

Efter det:

- Tryck på SELECT-knappen för att välja önskad funktion.
- Tryck på TIMER-knappen (timer) och det valda programmet börjar blinka på panelen. Tiden syns på panelen. Tryck på TIMER-knappen tills heltiden kommer upp på displayn. Timerns tid ändras mellan 10 minuters intervaller.
- Ifall du går förbi önskad tid tryck på Timer-knappen tills du kommer tillbaka till önskad tid.
- Om du går förbi vald tid så tryck om på Timer-knappen.
- Tryck på SELECT-knappen för att välja program t.ex. (3) och använd TIMER-knappen för att ändra tiden i 10 minut intervaller tills det står "8:30".
- Tryck på START-knappen så att (:) punkterna på panelen börjar blinka som ett tecken på att Timern är utsatt och minuterna börjar löpa.
- Ifall du gör ett misstag eller vill ändra på tiden tryck på STOP-knappen tills maskinen säger pip och det står SEL på panelen. Därefter kan du lägga om tiden.
- När programmet är klart står det END på panelen och maskinen ger ett pip ljud för att uppges att brödet är klart.



DÅ MAN BÖRJAR BAKA

Vid slutet av varje program stängs maskinen av. Trycka en stund på STOP knappen tills det står SEL på panelen. Avlägsna sen bakformen från maskinen genom att lyfta i hantaget.

Använd alltid grytlappar. Låt brödet svalna i ca. 30min. Ifall brödet kräver en längre baktid använd Förlängd baktids funktion.

Ifall maskinen är i "bröd" funktion (1-8, 10, 12) så går maskinen i varmhållningsläge en timme före maskinen slocknar.

BRÖD/DEG PROGRAMMETS INNEHÅLL

Tabellen nedan går igenom vad som händer i programmen vid bakning. Tabellen visar också de olika tiderna.

INSTÄLLNING	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
PROGRAM	FÖRLÄNGD BAKTID	GRUND PROG. NOR 700g	GRUND STOR 900g	GRUND MÖRK 900g	GROV BRÖD 700g	GROV BRÖD 900g	GROVT BRÖD 900g NOPEA	FRANSKT BRÖD	SÖTT	DEG	SNABBT BRÖD	SYLT	1 TIMMES PRO- GRAM
Väntetid*	-	-	-	-	30min*	30min*	15min*	-	-	-	-	-	-
Blandning 1	-	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	45min	-
Blandning 2	-	27min	31min**	31min**	18min	25min	25min	22min	31min**	24min	14min	15min	11min
Jäsning 1	-	23min	29min	29min	120min	120min	39min	34min	40min	60min	-	-	17min
Förberedn.1	-	-	-	-	-	-	15s	5s	5s	-	-	-	-
Förberedn.2	-	-	-	-	-	-	-	10s	10s	-	-	-	-
Förberedn.3	-	-	-	-	-	-	-	5s	5s	-	-	-	-
Väntetid	-	-	-	-	-	-	15min	29min	29min	-	-	-	-
Krådn 1	-	5s	5s	5s	-	-	3s	5s	5s	-	-	-	-
Krådn 2	-	10s	10s	10s	-	-	-	10s	10s	-	-	-	-
Krådn 3	-	5s	5s	5s	-	-	-	5s	5s	-	-	-	-
Jäsning 2	-	64min	54min	54min	-	-	45min	54min	49min	-	-	-	-
Bakning	60min	45min	50min	70min	50min	55min	55min	65min	50min	-	90min	-	31min
Värmehållning	-	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	-	60min	-	60min
Baktid ***	1:00	2:45	2:50	3:10	3:44	3:56	3:20	3:30	3:25	1:30	1:50	1:00	0:59
Max väntetid	-	14:45	14:50	15:10	14:44	15:56	15:20	15:30	15:25	13:30	13:50	13:00	12:59

* Grovbröds-program börjar med en väntetid. Då ingredienserna suger i sig vätskan. I detta läge rör inte degkroken på sig.

** alarmljud påminner om att tillsätta ingredienser om det står så i receptet

*** innehåller inte värmehållning.

Vitt bröd

1 normalt eller 1 stort bröd

Normalt

230 ml vatten

350 g vetemjöl

15ml (3 tsk) mjölkpulver

7.5 ml (1 ½ tsk) salt

10 ml (2 tsk) socker

15 g smör

5 ml (1 tsk) torr jäst (färsk)

Stort

300 ml vatten

450 g vetemjöl

20 ml (4 tsk) mjölkpulver

7.5 ml (1 ½ tsk) salt

15 ml (3 tsk) socker

25 g smör

7.5 ml (1 ½ tsk) torr jäst

- 1 Ta ur brödformen från bakmaskinen och montera degkroken.
- 2 Mät upp vattnet och håll i brödformen. Tillsätt vetemjölet, se till att mjölet täcker all vätska.
- 3 Tillsätt salt i ett hörn, socker i ett hörn och finfördela smöret och lägg smörklickarna i ett hörn
- 4 Gör en grop i mitten av mjölet, men inte så man kommer ner till vätskan, tillsätt sedan torr jästen i gropen.
- 5 Sätt i brödformen i bakmaskinen. Välj program 1 WHITE för normalt eller 2 WHITE stort bröd. Tryck Start.
- 6 Efter bakningnen är klar, stäng av bakmaskinen och ta ur brödformen, använd grytvantar.
Ta ur brödet ur formen och låt svalna på ett galler.

För ett mörkare bröd

För ett mörkare stort bröd med en hårdare skorpa använda ingredienser för stort bröd och välj program 3 White stort bröd.

Grahams Bröd

1 normalt eller 1 stort bröd

Normalt

1 ägg och vatten som blir totalt 240 ml (kläck ett ägg i måttkoppen och fyll på med vatten till 240 ml är uppmätt)

15 ml (3 tsk) honung

10 ml citron juice

350 g vetemjöl

25 g Grahams mjöl

15ml (3 tsk) mjölkpulver

7.5 ml (1 ½ tsk) salt

5 ml (1 tsk) torr jäst (färsk)

Stort

1 ägg + 1 extra äggula och vatten som blir totalt 310 ml (kläck ett ägg i måttkoppen och fyll på med vatten till 310 ml är uppmätt)

30 ml (6 tsk) honung

15 ml citron juice

400 g vetemjöl

100 g Grahams mjöl

25 ml (5 tsk) mjölkpulver

10 ml (2 tsk) salt

7,5 ml (1 ½ tsk) torr jäst (färsk)

- 1 Ta ur brödformen från bakmaskinen och montera degkroken.
- 2 Mät upp vattnet och ägget och häll i brödformen. Tillsätt honung och citron juicen. Tillsätt vetemjölet, se till att mjölet täcker all vätska.
- 3 Tillsätt salt i ett hörn, mjölkpulver i ett hörn
- 4 Gör en grop i mitten av mjölet, men inte så man kommer ner till vätskan, tillsätt sedan torr jästen i gropen.
- 5 Sätt i brödformen i bakmaskinen. Välj program 4 Wholewheat för normalt eller 5 Wholewheat stort bröd. Tryck Start.
- 6 Efter bakningen är klar, stäng av bakmaskinen och ta ur brödformen, använd grytvantar.
Ta ur brödet ur formen och låt svalna på ett galler.

En Timmes Bröd

1 stort bröd

310 ml mjölk

450 g vetemjöl

5 ml (1 tsk) salt

15 ml (3 tsk) socker

25 g smör

12,5 ml (2 ½ tsk) torr jäst (färsk)

- 1 Ta ur brödformen från bakmaskinen och montera degkroken.
- 2 Värm mjölken till 32-37°C och häll i brödformen. Tillsätt vetemjölet, se till att mjölet täcker all vätska.
- 3 Tillsätt salt i ett hörn, salt i ett hörn och smör i ett hörn
- 4 Gör en grop i mitten av mjölet, men inte så man kommer ner till vätskan, tillsätt sedan torr jästen i gropen.
- 5 Sätt i brödformen i bakmaskinen. Välj program 12 SPECIALTY för snabb bakning. Tryck Start.
- 6 Efter bakningen är klar, stäng av bakmaskinen och ta ur brödformen, använd grytvantar.
Ta ur brödet ur formen och låt svalna på ett galler.

Soltorkade Tomater Bröd

1 stort bröd

280 ml (kläck ett ägg i måttkoppen och fyll på med vatten till 310 ml är uppmätt)

15 ml (3 tsk) olja från de soltorkade tomaterna alternativt olivolja

400 g vetemjöl

50 g Grahams mjöl

25 g finrivet Parmesan ost

7,5 ml (1 ½ tsk) salt

10 ml (2 tsk) socker

5 ml (1 tsk) torr jäst (färsk)

25 g hackade soltorkade tomat

- 1 Ta ur brödformen från bakmaskinen och montera degkroken.
- 2 Mät upp vattnet och häll i brödformen. Tillsätt oljan från de soltorkade tomaterna alt. olivolja. Tillsätt vetemjölet, se till att mjölet täcker all vätska.
- 3 Tillsätt salt och socker i separata hörn.
- 4 Gör en grop i mitten av mjölet, men inte så man kommer ner till vätskan, tillsätt sedan torr jästen i gropen.
- 5 Sätt i brödformen i bakmaskinen. Välj program 2 WHITE stort bröd. Tryck Start.
- 6 Tillsätt de soltorkade tomaterna när maskinen frågar sig en ljudsignal under knådnings processen.
- 7 Efter bakningen är klar, stäng av bakmaskinen och ta ur brödformen, använd grytvantar.
Ta ur brödet ur formen och låt svalna på ett galler.

TROUBLESHOOTING GUIDE

I följande tabell finns det problemfall. Läs igenom för att få bästa möjliga resultat

PROBLEM	TROLIG ANLEDNING	LÖSNING
Brodets innehåll		
8. Tung och kopakt.	- För mycket mjöl. - För lite jäst.	- Mät noggrant. - Mätt rätt mängd jäst.
9. För luftig med hål.	- Glömt saltet. - För mycket jäst. - För mycket vätska.	- Tillsätt alla ingredienser på receptet. - Mät rätt mängd jäst. - Tillsätt nästa gång ½ dl mera mjöl.
10. Mittan av brödet är degigt, har inte bakats tillräckligt.	- För lös deg. (mycket vätska) - Strömavbrott	- Tillsätt mera mjöl. - Ifall strömmen bryts vid bakning stoppas programmet. Börja från början med nya ingredienser.
11. Brödet kletar när man skär det, fastnar i kniven.	- Skär inte brödet då det är för varmt. - Kniven är dålig.	- Låt brödet svalna ca. 30 minuter. - Använd en kniv med sågblad.
Brödform problem		
15. Degkroken lossar inte.	Tillsätt vatten och låt stå en stund.	Följ maskinens rengörings anvisningar. Man bör möjligtvis vrida på degkroken för att avlägsna den.
16. Brödet fastnar i bakformen.	Detta kan hända vid långvarigt bruk.	- Tillsätt olja på bakformen. - Se service.
Maskinens mekaniska problem		
17. Ingredienserna har inte blandats.	- Maskinen har inte startat. - Degkroken är inte fast i bakformen.	- Tryck på start-knappen efter att ha programmerat kontrollpanelen. - Granska att degkroken alltid är fast i bakformen.
18. Det luktar bränt då man använder maskinen.	- Ingredienser har hamnat utanför bakformen. - Brödformen läcker - För mycket ingredienser.	- Undvik att få ingredienser utanför brödformen. - Kontakta din lokala Kenwood återförsäljare. - Använd inte mer ingredienser än visat.

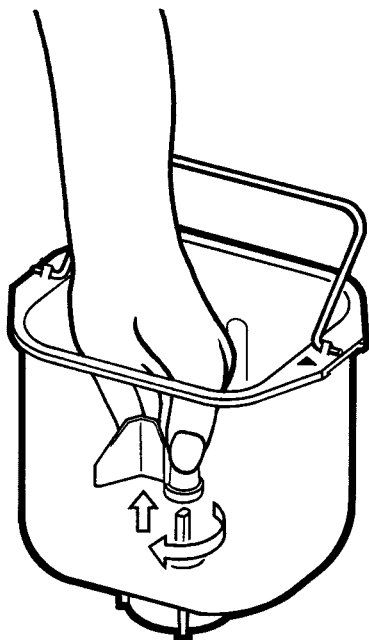
TROUBLESHOOTING GUIDE *(continued)*

PROBLEM	TROLIG ANLEDNING	LÖSNING
Maskinens mekaniska problem		
19. Hur kan man spara brödet ifall strömmen bryts.	• Ifall maskinen är i knåd läge börja om från början. Sätt degen i en form (23 x 12,5cm) och låt gäsa till dubbelstorlek. Baka brödet i ugnen 200°C 30-35 minuter eller tills brödet är ljusbrunt. • Ifall maskinen är i bak läge, värm en normal ugn till 200°C. Lägg bakformen i ugnens lägsta läge och baka klart Grädda brödet tills den är gulbrun.	
20. Displayn visar EH och maskinen går inte på.	• Ugnen är för het.	• Koppla maskinen från nätet för ca. 30 minuter.
21. Displayn visar E-L eller E-S och maskinen går inte på.	• Brödmaskinen fungerar inte ordentligt.	• Se maskinens service.

RENGÖRNING OCH SERVICE

Viktigt: Lösgör maskinen från elanslutningen och låt den svalna före rengöring.

- Doppa inte maskinen eller brödformen i vatten.
- Lägg inte brödformen i diskmaskinen,
- Använd inte metallverktyg för att rengöra maskinen.
- Rengör bakformen genom att fylla formen delvis med ljumtvatten som innehåller lite diskmedel. Låt vattnet ligga i formen 10-15 minuter. Vänd degkroken medsols för att lösgöra den.
- Använd en mjuk trasa för att rengöra maskinen inifrån och utifrån vid behov.



Borttagning av degkrok

Om el -ledningen är trasig måste den repareras på Kenwoods serviceställe.

Kontakta affären där du köpte maskinen,

Garanti

Ifall det uppkommer fel i maskinen inom ett år byter vi ut den eller reparerar den. Garantin gäller INTE om man har använt maskinen fel. T.ex.

- Man har själv försökt reparera maskinen.
- Den är inte köpt som använd.
- Den har använts till annat än hemmabruk.
- Maskinen är felkopplad.
- Om kvitto saknas, eller om det framgår var och när maskinen är köpt på kvittot.

Denna garanti påverkar inte dina konsumenträttigheter.