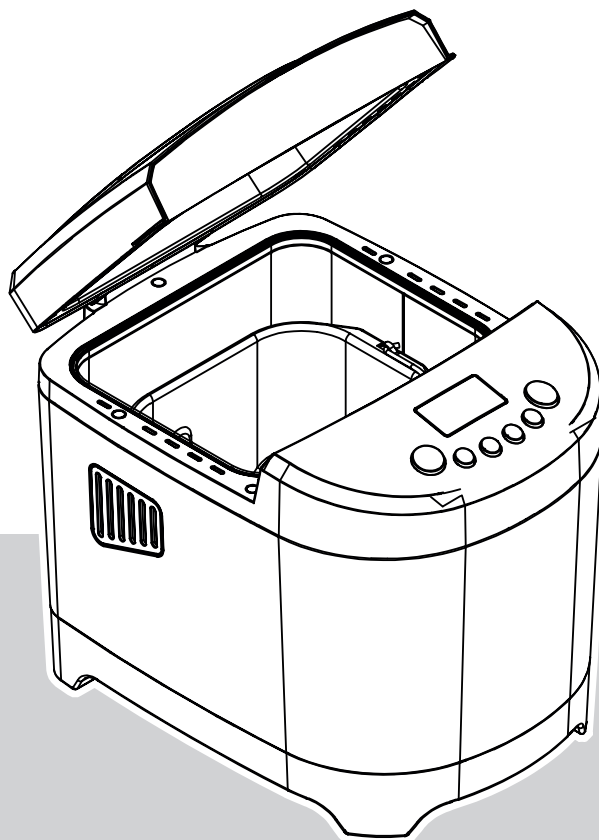


BESTRON®

ABM2003



- | | |
|------------|---|
| Nederlands | Gebruikershandleiding broodbakmachine |
| Deutsch | Gebrauchsanweisung Brotbackautomat |
| Français | Mode d'emploi de machine à pain |
| English | User's instructions automatic breadmaking machine |
| Italiano | Istruzioni per l'uso macchina per pane |
| Español | Manual del usuario panera automática |

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen en personen die door een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of gebrek aan ervaring en kennis het apparaat niet veilig kunnen gebruiken, tenzij ze instructies hebben gehad over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte

Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden.
Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.

- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Zorg er bij gebruik van een verlengsnoer voor dat dit volledig uitgerold wordt.
- Gebruik uitsluitend een goedgekeurd verlengsnoer.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat de binnenkant van het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen of klaar bent met het gebruik.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.



Raak het apparaat niet meer aan als het in het water is gevallen. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.

MILIEU

- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

GEBRUIK - Inleiding

De geur van zelfgebakken brood is een onvergetelijke ervaring. Warm, vers, zelfgebakken brood is een echte sensatie. Geniet er elke dag van met uw Bestron Broodbakautomaat. Bovendien helpt de broodbakautomaat u om elke dag weer dit genot te beleven zonder dat het u veel moeite kost. Hij is voorzien van een kleine computer die al het werk voor u verricht.

U kunt zelf alle speciale soorten brood bakken. Bovendien kunt u zelf deeg voor broodjes, pizza's en cakes maken. Het is allemaal heel eenvoudig en het resultaat smaakt alsof het ambachtelijk bereid is.

GEBRUIK - Vóór het eerste gebruik

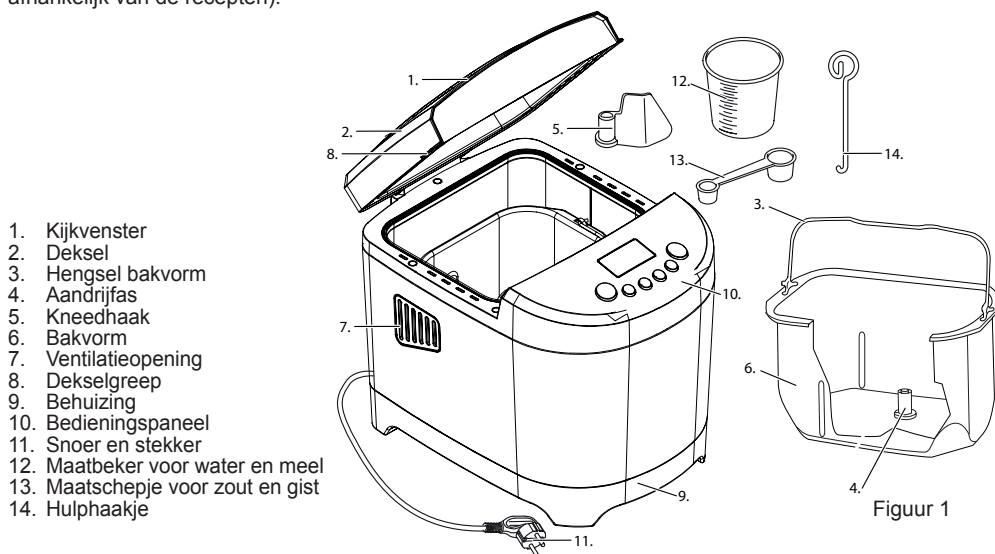
Voordat u de automaat voor het eerst gebruikt, kunt u het beste eerst even de tijd nemen om deze gebruiksaanwijzing te bestuderen. Besteed speciale aandacht aan de volgende aanwijzingen.

1. Haal uw nieuwe broodbakautomaat voorzichtig uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder eventueel stof dat tijdens het inpakken is ingesloten.
3. Poets uw broodbakautomaat na met een vochtige doek. Houd in gedachten dat de bakvorm is voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik geen schuurmiddelen.
4. Vet de bakvorm vóór het eerste gebruik in met olie of margarine.
5. Plaats de bakvorm, zonder de kneedhaak, en laat het apparaat 3 tot 5 minuten werken zonder inhoud (Gebruik daarvoor bakprogramma bakken, zie de toelichting bij programma bakken).
6. Laat uw apparaat afkoelen en herhaal de reiniging.
7. Plaats bakvorm waarmee u brood wilt gaan bakken.
8. Vet de as licht in met een beetje bakboter of olie, en plaats de kneedhaak op de aandrijfas.

⚠ Tijdens de productie van dit apparaat is het noodzakelijk om componenten te smeren en daarom is het mogelijk dat het apparaat bij het eerste bakken een beetje rook afgeeft. Dit is echter volkomen normaal.

GEBRUIK - Algemeen

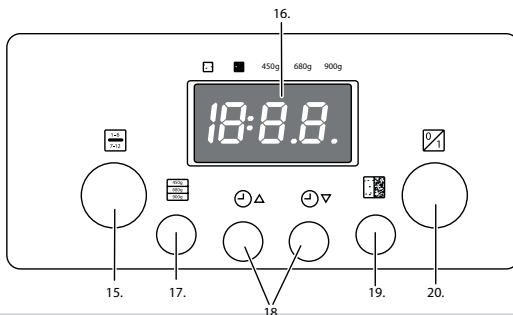
Met deze broodbakautomaat kunt u broden van ca. 900 g bakken (gewichtsinformatie bij benadering, afhankelijk van de recepten).



1. Kijkvenster
2. Deksel
3. Hengsel bakvorm
4. Aandrijfas
5. Kneedhaak
6. Bakvorm
7. Ventilatieopening
8. Dekselgreep
9. Behuizing
10. Bedieningspaneel
11. Snoer en stekker
12. Maatbeker voor water en meel
13. Maatschepje voor zout en gist
14. Hulphaakje

15. Programma insteltoets

- 16. Display
- 17. Zwaarte insteltoets
- 18. Timer insteltoetsen
- 19. Korst kleur insteltoets
- 20. Start/Stop-toets



Figuur 2
Bedieningspaneel

GEBRUIK - Display

Het display

- geeft de geselecteerde korstkleur weer
- geeft de geselecteerde zwaarte van het brood weer
- geeft het geselecteerde programmanummer weer
- geeft de resterende tijd weer
- geeft de temperatuur waarschuwing weer (zie hoofdstuk probleemoplossing)

- Toets (15): Kiezen van het menuprogramma.
- Toets ▲▼ (18): Vertraagd bakken. Om een vertraagd begin van het bakken in te stellen (instelling voor de programma's basis, frans, volkoren, zoet en snel).
- Toets (19): Voor de instelling van de broodkorst kleur (licht, donker).
- Toets (20): Druk de toets Start in. Er is een signaaltoon te horen en de dubbele punt in het display knippert; het programma start. Druk de toets Stop minstens 3 seconde in totdat u een signaaltoon hoort en de dubbele punt in het display houdt op met knipperen.

GEBRUIK - Programmabescrijving (14)

- 1. Basis (wit- of bruinbrood) (2:55)**
Voor wit- en bruinbrood. Tevens voor broden met kruiden en rozijnen.
- 2. Frans brood (3:40)**
Voor luchtig en krokant brood zoals bijvoorbeeld Frans brood. Dit brood moet langer rijzen, de bewerkingstijd is dan ook langer dan bij andere programma's.
- 3. Zoete broodsoorten (2:55)**
Voor zoete broodsoorten die een krokante korst moeten krijgen. Deze ontstaat bij een sterke verhitting van suiker.
- 4. Cake (1:40)**
Geschikt voor cake waar men bakpoeder gebruikt inplaats van gist.
- 5. Volkorenbrood (3:32)**
Voor volkorenbrood met een hoog aandeel aan volkoren meel. Dit programma heeft een langere voorwarmtijd om beter water op te nemen en om het deeg verder te laten rijzen. De kneedhaak is tijdens deze rusttijd van 23 minuten niet in werking. Het is bovendien niet aan te raden om een vertraagde start van het bakken in te stellen. Dat kan een slechter resultaat tot gevolg hebben.
- 6. Sandwich (3:00)**
Geschikt voor het bakken van sandwichbrood. Het brood heeft een lichte samenstelling en een dunne korst.
- 7. Kneden (0:10)**
Dit programma wordt gebruikt om enkel en alleen te kneden.
- 8. Jam/marmelade (1:20)**
Geschikt voor het bereiden van jam, marmelade. Tijdens het gereedmaken moet ervoor worden gezorgd dat de bakvorm slechts voor tweederde (max. 1000g) met de ingrediënten wordt gevuld, het mengsel heeft neiging om te schuimen.
- 9. Yoghurt (3:25)**

Voor bijvoorbeeld Grieks yoghurt brood.

10. Deeg (1:30)

Voor het kneden van diverse degen. Geen bakfunctie. Haal het deeg uit het apparaat en vorm uw pizzadeeg of broodjes. Maak niet meer dan 900g deeg tegelijk.

11. Snelbakprogramma (1:30)

Om in een kortere tijd broden te bakken. Broden die met dit programma worden gebakken, kunnen vochtiger en dichter van structuur zijn. De watertemperatuur dient 35 tot 45°C te bedragen.

12. Bakken (60 min)

Deze instelling kan worden gebruikt om enkel te verhitten of om de baktijd te verlengen en komt onder andere van pas bij het maken van confiture. Bij selectie van dit programma is de minimale verlengingstijd 10 minuten (0:10). De weergave telt in stappen van 1 minuut af. Wanneer het bakproces vroegtijdig moet worden beëindigd, moet u daarvoor de toets Stop gebruiken. U kunt het bakproces in stappen van 10 minuten met max. 1 uur verlengen. Druk daartoe op de toets ▲ en vervolgens op de toets Start.

Programma	kneden 1 (min)	pauze (min)	kneden 2 (min)	rijzen 1 (min)	slag	rijzen 2 (min)	bakken (min)	totale tijd	signaal tijd
1. Basis	15	10	15	38	60	39	52	2:55	2:20
2. Frans brood	15	35	15	45	60	49	60	3:40	2:40
3. Zoet brood	15	11	15	34	60	43	56	2:55	2:19
4. Cake	-	-	22	-	-	23	55	1:40	-
5. Volkoren brood	15	23	15	42	60	59	57	3:32	2:44
6. Sandwich	15	39	5	37	60	27	56	3:00	-
7. Kneden	10	-	-	-	-	-	-	0:10	-
8. Jam/marmelade	15	-	45		20		-	1:20	-
9. Yoghurt	15	21	15	44	60	50	59	3:25	2:39
10. Deeg	15	10	30	-	-	55	-	1:30	-
11. Bakken snel	12	5	5	-	14		54	1:30	-
12. Bakken	-	-	-	-	-	-	60	60	-

GEBRUIK - Het werken met de broodbakmachine

⚠ Exact afwegen van de ingrediënten is zeer belangrijk!

Om een goed product te verkrijgen, is het van het grootste belang dat u zich aan de aangegeven hoeveelheden en gewichten houdt. Gebruik daarom de meegeleverde maatbeker en schepje.

⚠ Let op de juiste hoeveelheid gist!

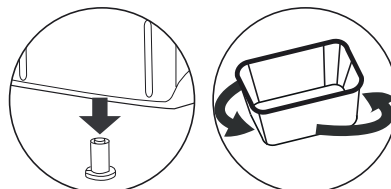
Wanneer het deeg in het apparaat te ver uitzet en meteen weer inzakkt, of helemaal niet uitzet, dan ligt de oorzaak waarschijnlijk in de hoeveelheid gist. Probeer een nieuw brood te bakken met de juiste hoeveelheid gist.

GEBRUIK - Een brood bakken

1. Open het deksel, en draai het bakblik naar links tot deze ontgrendelt. U kunt daarna het bakblik aan het hengsel uit het apparaat nemen.


⚠ Gebruik steeds ovenhandschoenen bij het openen van het deksel en het aanraken van de bakvorm.

⚠ Het is belangrijk dat u de bakvorm buiten het apparaat vult, zodat er geen ingrediënten in de motor of andere componenten terecht komen.




2. Steek de kneedhaak heel eenvoudig op de daarvoor bedoelde aandrijfas. Vet de as licht in met

- bakboter, zodat de haken later eenvoudig te verwijderen zijn.
3. Meet alle ingrediënten nauwkeurig af in overeenstemming met het recept en doe ze in de juiste volgorde in de bakvorm:
 1. Doe het water of melk onderin de bakvorm. Gebruik lauwwarm water of melk (21-28°C)
 2. Voeg voorzichtig zout, suiker en meel/broodmix toe.
 3. Maak een klein kuiltje bovenin het meel, en leg het stukje gist of het bakpoeder er bovenop.

 Let erop dat het toe te voegen gist niet met water in aanraking komt. Dat zet het gistingsproces meteen in gang.

 Wanneer uw recept ingrediënten bevat die niet kapot mogen worden gekneed, dan voegt u deze pas op een later tijdstip toe, bijvoorbeeld aan het eind van de 2e kneding. Als de 2e kneding bijna is afgelopen geeft de automaat een signaal, ten teken dat u de ingrediënten bij het deeg kunt voegen.

4. Plaats de bakvorm weer op zijn plaats en draai het bakblik naar rechts tot deze vergrendelt.
5. Steek de stekker in het stopcontact. Het display aan de bovenzijde van het apparaat licht op. Het display geeft automatisch het 1e menu weer en een normale tijd. Bij elke druk op een toets hoort u een signaaltoon.
6. Kies een programma door op de programma insteltoets (15) te drukken.
7. Kies de korstkleur door op de korstkleur insteltoets (19) te drukken.
8. Start nu de broodbakautomaat door op de toets Start/Stop te drukken. Het programma begint, en in het display wordt de resterende tijd weergegeven. De dubbele punt in de tijdsaanduiding knippert ten teken dat het programma loopt.
9. De broodbakautomaat doorloopt nu automatisch alle stappen van het vooraf door u ingestelde programma. Op het display kunt u zien met welk stap van het programma het apparaat bezig is. Tijdens het bakproces kan er damp door de ventilatieopeningen naar buiten komen. Dit is volkomen normaal.


 **Wanneer u niet wilt dat er grote gaten in de onderkant van uw brood komen, verwijder dan de kneedhaak NA het kneden en VOOR het rijzen.**

1. Open het deksel en haal het bakblik eruit.
 2. Haal het geknede deeg uit het bakblik. Bedek uw handen eerst met meel zodat het deeg niet aan uw handen blijft plakken.
 3. Verwijder de haak uit het deeg. Mocht de kneedhaak vast komen te zitten in het brood, moet het voorzichtig verwijderd worden met gebruik van het bijgeleverde hulphaakje.
 4. Leg het deeg terug in het bakblik, plaats het bakblik terug in het apparaat en sluit het deksel.
10. Wanneer het programma klaar is, ziet u in het display 0:00 en er is een signaaltoon te horen. Vervolgens geeft het display de oorspronkelijke looptijd van het programma weer.
 11. Bij de warmhoudfunctie circuleert er ongeveer 1 uur lang hete lucht door de bakruimte. Dit geldt bij de meeste programma's. Voor de beste resultaten moet u de bakvorm binnen de aangegeven tijd verwijderen. Er is een signaaltoon te horen, wanneer de warmhoudfunctie beëindigd is. Door te drukken op de toets Start/Stop stopt u de functie.
 12. Druk op de toets Start/Stop en trek de bakvorm eruit.

 Gebruik steeds ovenhandschoenen bij het openen van het deksel en het aanraken van de bakvorm.

13. Laat het brood 5 tot 10 minuten in de bakvorm afkoelen en laat het vervolgens uit de vorm vallen op een rooster. Als de kneedhaak nog in de bakvorm zit, vult u de bakvorm met warm water en verwijdt u de kneedhaak na enige inweektijd. Gewoonlijk blijft de kneedhaak in het brood zitten. Nadat het brood volledig afgekoeld is, verwijdt u deze met het hulphaakje.

14. Druk na elk gebruik ca. 3 seconden op de toets Start/Stop en trek de stekker uit het stopcontact.

 Open bij voorkeur nooit het deksel van de broodbakautomaat, wanneer er een programma loopt. Dit kan van invloed zijn op de kwaliteit van het brood. Als u toch het deksel moet openen om ingrediënten toe te voegen, doe dit dan snel zodat de temperatuur in de broodbakautomaat niet teveel zakt.

GEBRUIK - Tijdvertraging instellen

1. Kies een tijd waarop het brood klaar moet zijn.
2. Bereken het tijdsverschil tussen de gekozen tijd en de actuele tijd.
3. Voer het tijdsverschil in met de toetsen ▲ en ▼ (18).

Voorbeeld: U wilt uw brood de volgende ochtend om 8.00 uur gereed hebben en het is nu 21.00 uur in de avond. Het tijdsverschil is dan 11 uur. U stelt dus in op het display: 11:00

⚠ U kunt maximaal 13 uur vertraging instellen in stappen van 10 minuten. Houdt de timer toets ingedrukt om de tijd sneller te doen lopen.

GEBRUIK - Signaaltoon

De signaaltoon is te horen:

- bij het indrukken van elke willekeurige toets;
- wanneer een programma afgelopen is;
- wanneer de warmhoudfunctie afgelopen is;
- tijdens de 2e kneedfase in bepaalde programma's om u eraan te herinneren dat er nog bepaalde ingrediënten moeten worden toegevoegd (noten, chocolade et cetera).

GEBRUIK - Stroomonderbreking of -uitval

Na een stroomonderbreking van maximaal 20 minuten zal de broodbakmachine weer automatisch verder werken. Bij een langere stroomuitval gaat het display weer terug naar de starttijd van het betreffende programma en moet u de broodbakautomaat opnieuw starten.

GEBRUIK - Het bewaren en het snijden van het brood

Om het brood goed te kunnen snijden moet u het brood minstens 20 tot 40 minuten laten afkoelen. Gebruik bij voorkeur een scherp elektrisch mes of een gekarteld broodmes.

Omdat er aan uw verse brood geen conserveringsmiddelen zijn toegevoegd, kunt u het niet te lang bewaren; bij normale kamertemperatuur ongeveer 3 dagen. Als u het brood langer wilt bewaren, kunt u het invriezen.

PROBLEEMOPLOSSINGSTABEL

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Broodkorst is te dik.	Het brood is te lang warmgehouden en daardoor uitgedroogd.	Haal het brood sneller na afloop van de baktijd uit de bakvorm.
Ingrediënten zijn niet goed gemengd en/of gebakken.	Verkeerd programma gekozen.	Kies het juiste programma bij het brood.
	Deeg te dik zodat er niet goed geroerd kon worden.	Voeg voldoende vocht toe.
Het display laat HHH zien	De temperatuur in de broodbakautomaat is te hoog.	Druk op de toets Start/Stop om te stoppen, en open het deksel om het inwendige te laten afkoelen.
Motor maakt geluiden maar deeg wordt niet gekneet.	De bakvorm is niet goed bevestigd of het deeg is te stijf om te kneden.	Controleer of de bakvorm goed is bevestigd, en weeg altijd de ingrediënten van het deeg zorgvuldig af
Het brood blijft te klein.	Geen gist, of de werking van de gist is onvoldoende.	Zorg voor de goede omgevingsfactoren voor gist.
Het deeg rijst de bakvorm uit.	Teveel vocht en/of gist aanwezig.	Verminder de hoeveelheden vocht en/of gist.
Brood zakt in tijdens het bakken.	Teveel water of gist maakt het deeg te zacht en slap	Verminder de hoeveelheden vocht en/of gist.
Het midden van het brood blijkt hol te zijn bij het snijden.	teveel water en/of gist, geen zout gebruikt.	Verminder de hoeveelheden vocht en/of gist en gebruik meer zout.

Er is poeder achtergebleven in de bakvorm.	Te weinig water gebruikt.	Gebruik meer water.
--	---------------------------	---------------------

REINIGING EN ONDERHOUD

- ⚠️ • Trek vóór alle reinigingswerkzaamheden de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Wacht tot de broodbakautomaat volledig afgekoeld is.
- **BELANGRIJK!** De deksel en/of de behuizing niet bespuiten met of onderdompelen in vloeistoffen of water.
- Reinig de buitenzijde van de broodbakautomaat alleen met een vochtige doek.
- Vlekken aan de binnenkant van het deksel of in de luchtsleuven zijn alleen uiterlijke verschijnselen en ontstaan tijdens het bakproces. Zij hebben geen invloed op de werking van het apparaat. Poets deze vlekken na elk gebruik weg met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- Poets de binnenzijde van de broodbakautomaat alleen schoon met een vochtige doek.
- Gebruik alleen warm water voor het reinigen van de bakvorm. Voorkom krassen op de anti-aanbaklaag.
- Controleer of de broodbakautomaat volledig afgekoeld is, voordat u hem opbergt.

⚠️ Gebruik nooit de onderstaande reinigingshulpmiddelen:

- Verfverduuners;
- Wasbenzine of benzine;
- Schuursponsjes;
- Politour;
- Chemische reinigingsdoekjes.

REINIGING EN ONDERHOUD - Bijzondere verzorging van de bakvormen

Voorkom beschadigingen van of krassen in de anti-aanbaklaag. Gebruik nooit scherpe voorwerpen zoals bijvoorbeeld metalen spatels, messen of vorken. De coatinglaag kan in de loop van de tijd van kleur veranderen. Dat is het gevolg van de frequente hitte en vochtigheid. Dit is niet van invloed op de kwaliteit van het brood en van de broodbakautomaat. Het gat in het midden van de kneedhaken moet regelmatig worden gereinigd en met een druppel voor consumptie geschikte olie worden gesmeerd. Dat voorkomt dat de kneedhaak aan de aandrijfas vast komt te zitten.

REINIGING EN ONDERHOUD - Opbergen van de broodbakautomaat

Verzeker u ervan dat alle componenten droog zijn. Let erop dat er zich geen vocht in het apparaat bevindt. Sluit het deksel en let erop dat er geen andere dingen op het deksel worden gestapeld.

TECHNISCHE GEGEVENS

Type:	ABM2003
Vermogen:	480-600W
Netspanning:	220-240V ~ 50Hz

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij remplace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
 - b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
 - c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;

- d. een ongeautoriseerde wijziging;
 - e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
 - f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
- a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
 - b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitzonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON-servicedienst:

NEDERLAND:

BESTRON NEDERLAND BV
BESTRON SERVICE
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: 073 - 623 11 21
Fax: 073 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

BELGIE:

NEW ETP BVBA
BESTRON SERVICE
Passtraat 121
B-9100 St. Niklaas
Tel: 03 - 776 89 98
Fax: 03 - 777 26 11
Email: info@newetp.be
Internet: www.newetp.be

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- EMC-richtlijn 2004/108/EC
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC



R. Neyman
Quality control

RECEPTEN

Maateenheden

 ml: milliliter
 g: gram
 TL: theelepel
 EL: eetlepel

Basisrecept	Ingrediënten	Eenheid	
Gewicht: ca 900g Insteltijd: mogelijk	Gewicht	g	360
	Water	ml	90
	Roggemeel	g	360
	Suiker	EL	1
	Zout	TL	1
	Gedroogde gist	g	1
Programma: 3	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.		

Kruidenbrood	Ingrediënten	Eenheid	
Gewicht: ca 900g Insteltijd: mogelijk	Water	ml	360
	Zuurdesem	g	90
	Roggemeel	g	360
	Suiker	TL	1
	Zout	EL	1
	Zwarte peper (gemalen)	TL	1
	Gemixte kruiden	g	23
	Gedroogde gist	g	6
	Programma: 3	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.	

Volkorenbrood	Ingrediënten	Eenheid	
Gewicht: ca 900g Insteltijd: mogelijk	Water	ml	315
	Dennenhoning	EL	2½
	Volkorenmeel	g	590
	Zout	TL	2
	Gedroogde gist	g	10
Programma: 3	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.		

Hartig hambrood	Ingrediënten	Eenheid	
Gewicht: ca 900g Insteltijd: mogelijk	Water	ml	325
	Zuurdesem	g	120
	Roggemeel	g	300
	Witmeel	g	30
	Suiker	TL	1
	Zout	TL	1
	Gedroogde gist	g	8
	Toevoegen na signaaltoon: Hamblokjes	g	160
Programma: 3	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.		

Driegranenbrood	Ingrediënten	Eenheid		Tip	
Gewicht: ca 900g Insteltijd: niet mogelijk door toevoeging van melk en ei	Melk	ml	900	In plaats van tarwekorrels kunt u ook sesamzaad of pompoenpitten gebruiken.	
	Dikke zure melk	EL	1½		
	Ei	stuk	1		
	Boter of margarine	g	45		
	Witmeel	g	450		
	Kruidenzout	TL	3		
	Gedroogde gist	g	6		
	Toevoegen na signaaltoon:				
	Lijnzaad	g	23		
	Tarwekorrels	g	45		
Zonnebloempitten	g	23			
Programma: 3	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.				

Uienbrood	Ingrediënten	Eenheid	
Gewicht: ca 900g Insteltijd: mogelijk	Water	ml	290
	Zonnebloemolie	EL	2
	Witmeel	g	570
	Suiker	TL	1
	Kruidenzout	TL	3
	Geroosterde uien	g	70
	Gedroogde gist	g	8
	Programma: 1	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.	

Bierbrood	Ingrediënten	Eenheid	
Gewicht: ca 900g Insteltijd: niet aan te raden	Water	ml	135
	Bier	ml	135
	Zuurdesem (vloeibaar)	ml	135
	Moutsiroop	EL	1½
	Witmeel	g	490
	Boekweitmeel	EL	3
	Zemelen	EL	1½
	Sesamzaad	EL	3
	Zout	TL	2
	Gedroogde gist	g	6
Programma: 1	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.		

Rozijnenbrood met kaneel	Ingrediënten	Eenheid		Tip	
Gewicht: ca 900g Insteltijd: niet mogelijk	Melk	ml	240	Spoel de rozijnen af met heet water, daarna bestuiven met meel voordat de rozijnen aan het deeg worden toegevoegd. Dit om te voorkomen dat alle rozijnen naar de bodem zakken.	
	Zachte boter	g	30		
	Witmeel	g	430		
	Suiker	g	60		
	Zout	TL	1		
	Kaneel	TL	1½		
	Gedroogde gist	g	8		
	Toevoegen na signaaltoon: Rozijnen				
		g	70		
	Programma: 1	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.			

Amandelbrood	Ingrediënten	Eenheid		
Gewicht: ca 900g Insteltijd: niet mogelijk	Melk	ml	180	
	Zachte boter	g	55	
	Ei	stuk	1	
	Witmeel	g	540	
	Suiker	g	70	
	Zout	TL	½	
	Gedroogde gist	g	8	
	Toevoegen aan signaaltoon:			
	Abrikozen (gedroogd/fijngesneden)	g	45	
	Amandelen (fijngehakt)	g	45	
Programma: 4	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.			

Aardbeien Jam	Ingrediënten	Eenheid	
Gewicht: ca 350ml Insteltijd: niet mogelijk	Aardbeien	g	400
	Suiker	g	350
	Citroen sap	tl	1
	Maizena	g	30
	Programma: 8	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.	

Yoghurt brood	Ingrediënten	Eenheid	
Gewicht: ca 900g Insteltijd: niet mogelijk	Witte bloem	g	200
	Tarwebloem	g	125
	Yoghurt	ml	120
	Water	ml	120
	Maismeel	g	50
	Olie	EL	1 1/2
	Zout	TL	1
	Baking soda	TL	1/2
	Honing	EL	3
	Gedroogde gist	g	7
Programma: 9	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.		

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme



Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden.
Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Bei Benutzung eines Verlängerungskabels muss das Kabel immer ganz ausgerollt werden.
- Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Innere des Geräts, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Verwendung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien. • Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Anrichte, einer Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen oder es nicht mehr benutzen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

 Fassen Sie das Gerät nicht mehr an, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.

UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

VERWENDUNG - Einleitung

Der Duft von selbst gebackenem Brot ist eine unvergessliche Erfahrung. Warmes, frisches selbst gebackenes Brot ist eine echte Sensation. Genießen Sie diese Sensation jeden Tag mit Ihrem Bestron Brotbackautomaten. Darüber hinaus hilft der Brotbackautomat Ihnen dabei, jeden Tag aufs Neue in diesen Genuss zu kommen, ohne dass es Sie viel Mühe kostet. Der Automat ist mit einem kleinen Computer ausgestattet, der die ganze Arbeit für Sie übernimmt.

Sie können selbst alle speziellen Brotsorten backen. Darüber hinaus können Sie selbst Marmelade sowie Teig für Brötchen, Pizzen und Kuchen zubereiten. Das geht alles ganz einfach und das Ergebnis schmeckt, als wäre es handwerklich zubereitet.

VERWENDUNG - Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, nehmen Sie sich zuerst kurz die Zeit, diese Bedienungsanleitung durchzulesen. Beachten Sie bitte besonders die folgenden Anweisungen.

1. Nehmen Sie Ihren neuen Brotbackautomaten vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie eventuell vorhandenen Staub, der beim Einpacken eingeschlossen wurde.
3. Reinigen Sie Ihren Brotbackautomaten anschließend mit einem feuchten Tuch. Denken Sie daran, dass die Backform mit einer Antihafschicht ausgestattet ist. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
4. Fetten Sie die Backform vor der ersten Verwendung mit Öl oder Margarine ein.
5. Setzen Sie die Backform ohne Knethaken ein und lassen Sie das Gerät 3 bis 5 Minuten ohne Inhalt arbeiten. (Verwenden Sie hierfür Backprogramm "Backen", siehe dazu die Erläuterung bei Programm "Backen").
6. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es erneut.
7. Setzen Sie die Backform ein, mit der Sie Brot backen wollen.
8. Fetten Sie die Antriebsachse leicht mit etwas Backbutter oder Öl ein und bringen Sie die Knethaken auf der Antriebsachse an.

Während der Herstellung dieses Geräts ist es notwendig, Komponenten einzufetten und daher ist es möglich, dass das Gerät beim ersten Backvorgang etwas Rauch abgibt. Das ist jedoch vollkommen normal.

VERWENDUNG - Für die erste Verwendung

Mit diesem Brotbackautomaten können Sie Brote bis maximal ca. 900 g backen (Gewichtsinformation geschätzt, hängt von den Rezepten ab).

1. Sichtfenster
2. Deckel
3. Griff
4. Antriebsachse
5. Knethaken
6. Backform
7. Ventilationsöffnung
8. Deckelgriff
9. Gehäuse
10. Display
11. Kabel und Stecker
12. Messbecher für Wasser und Mehl
13. Messlöffel für Salz und Hefe
14. Haken

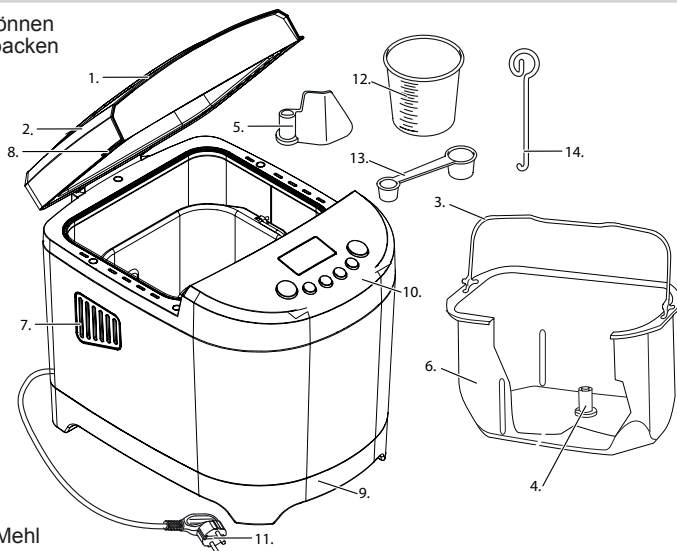
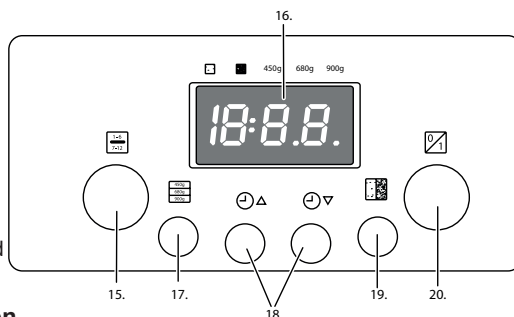


Abbildung 1

- 15. Menüprogramm
- 16. Display
- 17. Gewicht-Taste
- 18. Schaltuhr-taste
- 19. Bräunungsgrad-Taste
- 20. Start/Stop-Taste

Abbildung 2 Bedienfeld



VERWENDUNG - Display und Funktionen

Display:

- zeigt die gewählte Stärke der Bräunungsgrad an
- zeigt das gewählte Gewicht an
- zeigt das gewählte Programm Nummer an
- zeigt die verbleibende Backzeit an
- zeigt die Temperatur Warnung an (siehe Kapitel Problembehandlung).

Taste (15): Zur Auswahl des Menüprogramms

Taste ▲▼ (18): Zur Einstellung des zeitverzögerten Backens (Einstellung für die Programme Basis, Französisch, Vollkorn, Süß und Schnell).

Taste (19): (Brotkrusten Farbe): zur Einstellung der Brotkruste (hell, dunkel)

Taste (20): Start/Stop. Drücken Sie die Start Taste. Sie werden ein Signal hören und der Doppel-Punkt in der Anzeige blinkt, das Programm startet. Drücken Sie die Stop Taste für min. 3 Sek. bis ein Signal ertönt und der Doppel-Punkt in der Anzeige hört auf zu blinken.

VERWENDUNG - Programmbeschreibungen

1. Basis (Weiß- oder Graubrot) (2:55)

Für Weiß- und Graubrot. Ebenfalls für Kräuter- und Rosinenbrote.

2. Französisches Brot (3:40)

Für lockeres und knuspriges Brot wie zum Beispiel französisches Brot. Dieses Brot muss länger gehen, daher ist die Bearbeitungszeit auch länger als bei anderen Programmen.

3. Süße Brotsorten (2:55)

Für süße Brotsorten, die eine knusprige Kruste bekommen sollen. Diese entsteht bei einer starken Erhitzung von Zucker.

4. Geback (1:40)

Geeignet zur Zubereitung von Geback oder Brot bei Verwendung von Backpulver statt Hefe.

5. Vollkornbrot (3:32)

Für Vollkornbrot mit einem hohen Anteil an Vollkornmehl. Dieses Programm hat eine längere Vorwärmzeit, damit das Wasser besser aufgenommen wird und der Teig weiter aufgehen kann. Der Knethaken arbeitet während dieser 15-minütigen Ruhezeit nicht. Darüber hinaus ist es nicht empfehlenswert, eine Zeitvorwahl für den Backvorgang einzustellen. Das kann ein schlechtes Backergebnis zur Folge haben.

6. Sandwich (3:00)

Geeignet zur Zubereitung von Sandwich-Brot. Das Brot hat eine helle Struktur mit einer dünnen Kruste.

7. Kneten (0:10)

Dieses Programm wird ausschließlich verwendet für kneten.

8. Marmelade (1:20)

Geeignet zur Zubereitung von Marmelade. Beachten Sie bei der Zubereitung, dass die Backform mit den Gesamtzutaten nur zu 2/3 gefüllt wird, da die Marmelade noch aufschäumt.

9. Joghurt (3:25)

Für zum Beispiel, griechisches Joghurt Brot.

10. Teig (1:30)

Zum Kneten verschiedener Teigsorten. Keine Backfunktion. Nehmen Sie den fertig gekneteten Teig aus dem Gerät heraus und stellen Sie eine Pizza oder Brötchen her. Bereiten Sie nicht mehr als 900g Teig gleichzeitig zu.

11. Schnellbackprogramm (1:30)

Zum Backen in kürzerer Zeit sowie auch zum Backen von Broten. Mit diesem Programm können gebackene Brote feuchter sein und eine festere Struktur haben. Die Wassertemperatur sollte 35 bis 45 °C betragen.

12. Backen (60 min)

Bei dieser Einstellung wird lediglich erhitzt. Sie kann zur Verlängerung der Backzeit verwendet werden und ist sinnvoll zur Fertigstellung von Marmeladen. Bei Auswahl dieses Programms ist die minimale Verlängerungszeit 10 Minuten (0:10). Die Anzeige zählt in 1 Minuten Takten rückwärts. Wenn der Backprozess frühzeitig beendet werden soll, müssen Sie diesen mit der Stopp Taste beenden. Sie können den Backvorgang jeweils um 10 Minuten bis hin zu 1 Stunde verlängert. Dazu drücken Sie ▲ Taste und anschließend die Start Taste.

Prozess	kneten 1 (min)	pauze (min)	kneten 2 (min)	steigen 1 (min)	schlag	steigen 2 (min)	backen (min)	Total Zeit	signal Zeit
1. Basis	15	10	15	38	60	39	52	2:55	2:20
2. Französisches brot	15	35	15	45	60	49	60	3:40	2:40
3. Süße brot	15	11	15	34	60	43	56	2:55	2:19
4. Geback	-	-	22	-	-	23	55	1:40	-
5. Vollkornbrot	15	23	15	42	60	59	57	3:32	2:44
6. Sandwich	15	39	5	37	60	27	56	3:00	-
7. Kneten	10	-	-	-	-	-	-	0:10	-
8. Jam/marmelade	15	-	45	-	-	20	-	1:20	-
9. Joghurt	15	21	15	44	60	50	59	3:25	2:39
10. Teig	15	10	30	-	-	55	-	1:30	-
11. Backen schnell	12	5	5	-	-	14	54	1:30	-
12. Backen	-	-	-	-	-	-	60	60	-

VERWENDUNG - Das Arbeiten mit dem Brotbackautomaten

! Es ist sehr wichtig, die Zutaten genau abzuwiegen!
Um ein gutes Produkt zu erhalten, ist es äußerst wichtig, dass Sie sich an die genannten Mengen und Gewichte halten. Verwenden Sie daher den mitgelieferten Messbecher und -löffel.

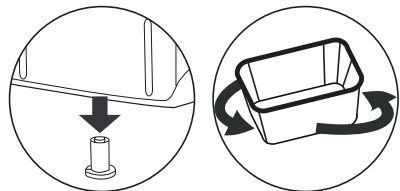
! Hinweis Achten Sie auf die richtige Hefemenge!
Wenn der Teig im Gerät zu sehr aufgeht und sofort wieder zusammenfällt oder überhaupt nicht aufgeht, dann ist die Ursache wahrscheinlich in der Menge der Hefe. Versuchen Sie, ein neues Brot zu backen mit der richtigen Menge an Hefe.

VERWENDUNG - Brot backen


1. Öffnen Sie den Deckel, und drehen Sie die Pfanne nach links, bis er sich entriegelt. Sie können dann die Pfanne auf den Handgriff des Gerätes heraus ziehen.


! Verwenden Sie beim Öffnen des Deckels und zum Anfassen der Backform immer Ofenhandschuhe.

! Es ist wichtig, dass Sie die Backform außerhalb des Geräts befüllen, sodass keine Zutaten in den Motor oder andere Bestandteile gelangen.



2. Stecken Sie den Knethaken ganz einfach auf die dafür vorgesehenen Antriebsachse. Fetten Sie vorher die Achse leicht mit Backbutter ein, damit sich der Haken später problemlos herausnehmen lässt.
3. Messen Sie alle Zutaten genau gemäß dem Rezept ab und geben Sie sie in der richtigen Reihenfolge in die Backform:
 1. Geben Sie das Wasser oder die Milch in die Backform. Verwenden Sie lauwarmes Wasser oder lauwarme Milch (21-28 °C).
 2. Fügen Sie vorsichtig Salz, Zucker und Mehl/Brotmischung hinzu.
 3. Formen Sie auf dem Mehl eine kleine Mulde und geben Sie das Hefestück oder das Backpulver darauf.

 Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit Wasser in Berührung kommt. Dann setzt sofort der Gärungsprozess ein.


 Wenn Ihr Rezept Zutaten enthält, die nicht geknetet werden sollen, dann geben Sie diese zu einem späteren Zeitpunkt dazu, zum Beispiel am Ende des 2. Knetvorgangs. Wenn der 2. Knetvorgang fast fertig ist, lässt der Automat ein Signal ertönen zum Zeichen, dass Sie weitere Zutaten zum Teig geben können.

4. Stellen Sie den Backform wieder in das Gerät und drehen Sie die Backform nach rechts, bis es einrastet
5. Das Display an der Oberseite des Gerät leuchtet auf. Das Display zeigt automatisch das 1. Menü und eine normale Zeit an. Bei jedem Tastendruck ertönt ein Signalton.
6. Wählen Sie ein Programm durch Drücken der Taste "Menuprogramm" (15) aus.
7. Drücken Sie die Taste zum Bräunungsgrad(19).
8. Starten Sie jetzt den Brotbackautomaten, indem Sie die Taste Start/Stop drücken. Das Programm startet und im Display wird die Restzeit angezeigt. Der Doppelpunkt in der Zeitangabe blinkt und zeigt damit an, dass das Programm läuft.
9. Der Brotbackautomat durchläuft jetzt automatisch alle Schritte des zuvor von Ihnen eingestellten Programms. Im Display können Sie ablesen, mit welchem Schritt des Programms das Gerät beschäftigt ist. Während des Backvorgangs kann Dampf durch die Lüftungsöffnungen nach draußen gelangen. Das ist vollkommen normal.


 **Wenn Sie kein Loch in der Unterseite des Brotes haben möchten, entnehmen Sie bitte den Knethaken nach dem Knetvorgang bevor das Brot das Brot aufgeht, wie folgt:**

1. Öffnen Sie den Deckel und holen Sie die Backform heraus
2. Nehmen Sie den gekneteten Brotteig aus der Backform heraus. Bevor Sie dies tun , streuen Sie etwas Mehl auf Ihre Hände, um ein Festkleben des Brotteigs zu verhindern.
3. Nehmen Sie nun den Knethaken aus dem Brotteig. Sollte der Knetstab im Brot stecken bleiben, holen Sie ihn vorsichtig mit dem mitgelieferten Haken heraus
4. Legen Sie den Brotteig zurück in die Backform, stecken Sie die Backform Zurück in das Brotbackgerät und schließen Sie den Deckel.

10. Wenn das Programm fertig ist, wird im Display 0:00 angezeigt und es erklingt ein Signalton. Anschließend wird im Display die ursprüngliche Laufzeit des Programms angezeigt.
11. Bei der Warmhaltefunktion zirkuliert ungefähr 1 Stunde lang Heißluft den Backraum. Dies gilt für die meisten Programme. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, müssen Sie die Backform innerhalb der angegebenen Zeit herausnehmen. Es ertönt ein Signalton, wenn die Warmhaltefunktion beendet ist. Durch Drücken der Taste Start/Stop stoppen Sie die Funktion.
12. Drücken Sie die Taste Start/Stop und ziehen Sie die Backform heraus.

 Verwenden Sie beim Öffnen des Deckels und zum Anfassen der Backform immer Ofenhandschuhe.

13. Lassen Sie das Brot 5 bis 10 Minuten in der Backform abkühlen und lassen Sie es anschließend aus der Form auf einen Rost fallen. Wenn sich der Knethaken noch in der Backform befinden, füllen Sie die Backform mit warmem Wasser und nehmen Sie dem Knethaken nach dem Einweichen heraus. Normalerweise bleibt der Knethaken im Brot stecken. Nachdem das Brot vollständig ausgekühlt ist, entfernen Sie diesen mit einem Gegenstand, der die Antihafschicht am Knethaken nicht beschädigt (Holzlöffel oder -spatel) oder mit dem Haken (14).
14. Drücken Sie nach jedem Gebrauch die Taste Start/Stop (20) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

 Öffnen Sie vorzugsweise keinesfalls den Deckel des Brotbackautomaten, wenn ein Programm läuft. Das kann die Qualität des Brots beeinflussen. Wenn Sie trotzdem den Deckel zum Zufügen von Zutaten öffnen müssen, dann tun Sie dies bitte schnell, damit die Temperatur im Brotbackautomaten nicht zu sehr fällt.

VERWENDUNG - Zeitverzögerung einstellen

1. Wählen Sie eine Zeit aus, zu der das Brot fertig sein soll.
2. Berechnen Sie den Zeitunterschied zwischen der gewünschten Zeit und der aktuellen Zeit.
3. Geben Sie die Zeit mit der Taste ▲ und ▼ ein.

Zum Beispiel: Sie möchten, dass das Brot morgens um 08.00 Uhr fertig ist und jetzt ist es 21.00 Uhr abends, der Zeitunterschied beträgt dann 11 Stunden. Geben Sie 11:00 ein auf den Display.

⚠ Sie können eine maximalen Startverzögerung von 13 Stunden einstellen in Schritten von 10 Minuten. Halten Sie die Taste "Minuterie/timer" gedrückt, damit die Zeit schneller weiterläuft.

VERWENDUNG - Signalton

Der Signalton ertönt:

- beim Drücken auf eine beliebige Taste;
- wenn ein Programm abgelaufen ist;
- wenn die Warmhaltefunktion abgelaufen ist;
- während der 2. Knetphase in bestimmten Programmen, um Sie daran zu erinnern, dass noch bestimmte Zutaten hinzugefügt werden müssen (Nüsse, Schokolade etc.).

VERWENDUNG - Stromunterbrechung oder -ausfall

Nach einer Stromunterbrechung von höchstens 10 Minuten arbeitet der Brotbackautomat automatisch weiter. Bei längerem Stromausfall springt das Display wieder auf die Startzeit des betreffenden Programms zurück und Sie müssen den Brotbackautomaten erneut starten.

VERWENDUNG - Aufbewahren und schneiden von Brot

Damit Sie das Brot gut schneiden können, müssen Sie es mindestens 20 bis 40 Minuten abkühlen lassen. Verwenden Sie vorzugsweise ein scharfes elektrisches Messer oder ein Brotmesser mit Wellenschliff.

Da Ihr frisches Brot keine Konservierungsmittel enthält, können Sie es nicht zu lange aufbewahren; bei normaler Zimmertemperatur ungefähr 3 Tage. Wenn Sie das Brot länger aufbewahren wollen, können Sie es einfrieren.

PROBLEMLÖSUNGSTABELLE

Problem	Ursache	Lösung
Die Brotrinde ist zu dick.	Das Brot wurde zu lange warmgehalten und ist dadurch ausgetrocknet.	Nehmen Sie das Brot nach Ablauf der Backzeit schneller aus der Backform.
Die Zutaten wurden nicht richtig vermischt und/oder gebacken.	Falsches Programm gewählt.	Wählen Sie das richtige Programm für das Brot aus.
	Der Teig ist zu dick, sodass nicht richtig gerührt werden kann.	Geben Sie ausreichend Flüssigkeit hinzu.
Im Display erscheint HHH	Die Temperatur im Brotbackautomaten ist zu hoch.	Drücken Sie die Taste Start/Stop, um zu stoppen und öffnen Sie den Deckel, um das Innere abkühlen zu lassen.
Der Motor macht Geräusche, aber der Teig wird nicht geknetet.	Die Backform ist nicht richtig eingesetzt oder der Teig ist zu fest, um geknetet zu werden.	Überprüfen Sie, ob die Backform richtig eingesetzt wurde und wiegen Sie die Teigzutaten immer sorgfältig ab.
Das Brot bleibt zu klein.	Keine Hefe oder die Hefe arbeitet nicht richtig.	Sorgen Sie für richtigen Umgebungsfaktoren für Hefe.
Der Teig steigt höher als die Backform.	Zu viel Feuchtigkeit und/oder Hefe.	Verringern Sie die Menge an Feuchtigkeit und/oder Hefe.

Das Brot fällt während des Backvorgangs zusammen.	Zu viel Wasser oder Hefe machen den Teig zu weich und schlaff.	Verringern Sie die Menge an Feuchtigkeit und/oder Hefe.
Die Mitte des Brots scheint hohl zu sein.	Zu viel Wasser und/oder Hefe, Salz vergessen.	Verringern Sie die Menge an Feuchtigkeit und/oder Hefe und verwenden Sie mehr Salz.
In der Backform ist Pulver zurückgeblieben.	Zu wenig Wasser verwendet.	Nehmen Sie mehr Wasser.

REINIGUNG UND WARTUNG

- ⚠ Ziehen Sie bei allen Reinigungsarbeiten am Gerät den Netzstecker.
- Warten Sie bis der Brotbackautomat vollständig abgekühlt ist
- **WICHTIG!** Tauchen oder bespritzen Sie weder den Deckel noch das Gehäuse in Flüssigkeiten oder Wasser.
- Reinigen Sie die Außenseite des Brotbackautomaten nur mit einem feuchten Tuch.
- Flecken an der Innenseite des Deckels oder den Luftschlitzen sind nur äußerlich und entstehen während des Backvorgangs und haben keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes. Wischen Sie diese nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.
- Innenseite des Brotbackautomaten wischen Sie bitte nur mit einem feuchten Tuch ab.
- Zum Reinigen der Backform benutzen Sie lediglich warmes Wasser. Vermeiden Sie Kratzer auf der Antihaft-Beschichtung.
- Überprüfen Sie ob der Brotbackautomat vollständig abgekühlt ist bevor Sie ihn wegräumen.

⚠ Benutzen Sie niemals unten aufgeführte Reinigungsmittel, -helfer.

- Verdünnung für Farben
- Reinigungsbenzin oder Benzine
- Schwämme aus Stahlwolle
- Politur
- Chemische Reinigungstücher

REINIGUNG UND WARTUNG - Besondere Pflege der Antihaft Beschichtung

Verhindern Sie das Verkratzen oder Beschädigen der Antihaft-Versiegelung. Benutzen Sie niemals scharfe Gegenstände wie z.B. Metall Spatel, Messer oder Gabeln. Die Versiegelung kann im Laufe der Zeit Ihre Farbe verändern. Dieses liegt an der dauernden Hitze und Feuchtigkeit. Es hat weder Einfluss auf die Qualität des Brotes und des Brotbackautomaten. Das Loch in der Mitte der Knethaken sollte regelmäßig gereinigt werden und mit einem Tropfen Speiseöl versehen werden. Dieses verhindert das festsitzen der Knethaken an den Antriebsachsen. Halten Sie alle Lüftungsöffnungen staubfrei.

REINIGUNG UND WARTUNG - Verstauen des Brotbackautomaten

Stellen Sie sicher das alle Teile trocken sind. Achten Sie darauf das sich keine Feuchtigkeit im Gerät befindet. Schließen den Deckel und achten Sie darauf das nichts auf dem Deckel gelegt wird.

TECHNISCHE DATEN

Type: DBM400
 Leistung: 480-600W
 Netzspannung: 220-240V ~ 50Hz

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhafte Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.

5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
 - a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
 - b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
 - c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
 - d. eine ungenehmigte Veränderung
 - e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
 - f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
 - a. Verlusten, die während des Transports auftreten
 - b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhaften Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingeschendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen:

DEUTSCHLAND:

SERVICE CENTER FRENZ
BESTRON SERVICE
Kleikstraße 94-96
52134 Herzogenrath

Tel: 02406 97 999 15
Fax: 02406 97 999 13
E-mail: info@bestron-service.de
Internet: www.bestron.com

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- EMC-Richtlinie 2004/108/EC
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



R. Neyman
Qualitätskontrolle

REZEPTE

Maßeinheiten

ml: Milliliter
 g: Gramm
 TL: Teelöffel
 EL: Esslöffel

Grundrezept	Zutaten	Einheit	
Gewicht: ca. 900 g Einstellzeit: möglich	Gewicht	g	900
	Wasser	ml	400
	Roggenmehl	g	610
	Zucker	EL	1
	Salz	TL	2
	Trockenhefe	g	10
Programm: 3	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.		

Kräuter Brot	Zutaten	Einheit	
Gewicht: ca 900g Einstellzeit: möglich	Wasser	ml	360
	Sauerteig	g	90
	Roggenmehl	g	360
	Zucker	TL	1
	Salz	EL	1
	Schwarzer Pfeffer (gemahlen)	TL	1
	Gemischte Kräuter	g	23
	Trockenhefe	g	6
Programm: 3	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.		

Vollkornbrot	Zutaten	Einheit	
Gewicht: ca 900g Einstellzeit: möglich	Wasser	ml	315
	Tannenhonig	EL	2½
	Vollkornmehl	g	590
	Salz	TL	2
	Trockenhefe	g	10
Programm: 3	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.		

Herzhaftes Schinkenbrot	Zutaten	Einheit	
Gewicht: ca 900g Einstellzeit: möglich	Wasser	ml	325
	Sauerteig	g	120
	Roggenmehl	g	300
	Weißmehl	g	30
	Zucker	TL	1
	Salz	TL	1
	Trockenhefe	g	8
	Nach Signalton hinzufügen: Schinkenwürfel	g	160
Programm: 3	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.		

Deutsch

Dreikornbrot	Zutaten	Einheit		Tipp	
Gewicht: ca. 900 g Einstellzeit: nicht möglich aufgrund der Zugabe von Milch und Ei.	Milch	ml	900	Anstelle von Weizenkörnern können Sie auch Sesam oder Kürbiskerne verwenden.	
	Dickmilch	EL	1½		
	Ei	stuk	1		
	Butter oder Margarine	g	45		
	Weißmehl	g	450		
	Kräutersalz	TL	3		
	Trockenhefe	g	6		
	Nach Signalton hinzufügen:				
	Leinsamen	g	23		
	Weizenkörner	g	45		
Sonnenblumenkerne	g	23			
Programm: 3	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.				

Zwiebelbrot	Zutaten	Einheit		
Gewicht: ca 900g Einstellzeit: möglich	Wasser	ml	290	
	Sonnenblumenöl	EL	2	
	Weißmehl	g	570	
	Zucker	TL	1	
	Kräutersalz	TL	3	
	Geröstete Zwiebeln	g	70	
	Trockenhefe	g	8	
	Programm: 1	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.		

Bierbrot	Zutaten	Einheit	
Gewicht: ca 900g Einstellzeit: nicht empfehlenswert	Wasser	ml	135
	Bier	ml	135
	Sauerteig (flüssig)	ml	135
	Malzsirup	EL	1½
	Weißmehl	g	490
	Buchweizenmehl	EL	3
	Kleie	EL	1½
	Sesam	EL	3
	Salz	TL	2
	Trockenhefe	g	6
Programm: 1	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.		

Rosinenbrot mit Zimt	Zutaten	Einheit		Tipp	
Gewicht: ca 900g Einstellzeit: nicht möglich	Milchweiche	ml	240	Spülen Sie die Rosinen mit viel Wasser ab und bestäuben Sie sie danach mit Mehl, bevor diese dem Teig zugefügt werden. Dadurch verhindern Sie, dass die Rosinen zum Boden sinken.	
	Butter	g	30		
	Weißmehl	g	430		
	Zucker	g	60		
	Salz	TL	1		
	Zimt	TL	1½		
	Trockenhefe	g	8		
	Nach Signalton hinzufügen:Rosinen		g		70
	Programm: 1	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.			

Mandelbrot mit Aprikosen	Zutaten	Einheit	
Gewicht: ca 900g Einstellzeit: nicht möglich	Milchweiche	ml	180
	Butter	g	55
	Ei	stuk	1
	Weißmehl	g	540
	Zucker	g	70
	Salz	TL	½
	Trockenhefe	g	8
	Nach Signalton hinzufügen: Aprikosen (getrocknet/fein geschnitten)	g	45
	Mandeln (fein gehackt)	g	45
	Programm: 4	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.	

Erdbeermarmelade	Zutaten	Einheit	
Gewicht: ca 350ml Einstellzeit: nicht möglich	Erdbeeren	g	400
	Zucker	g	350
	Zitronensaft	tl	1
	Stärkemehl	g	30
	Programm: 8	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.	

Yoghurt brood	Ingrediënten	Einheit	
Gewicht: ca 900g Einstellzeit: nicht möglich	Weißer Blume	g	200
	Weizenmehl	g	125
	Joghurt	ml	120
	Wasser	ml	120
	Maismehl	g	50
	Öl	EL	1 1/2
	Salz	TL	1
	Backpulver	TL	1/2
	Honig	EL	3
	Trockenhefe	g	7
Programm: 9	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées, manquant d'expérience ou de connaissance; à moins qu'elles n'aient eu des instructions et ne soient encadrées par des personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur



Certaines parties de l'appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est complètement déroulée.
- Utilisez uniquement une rallonge agréée.
- Pour éviter tout risque d'incendie, l'appareil doit pouvoir évacuer la chaleur produite. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- L'intérieur de l'appareil, le cordon et la fiche ne doivent pas entrer en contact avec l'eau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide. Placez l'appareil sur une surface stable et plane, là où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le fil pendre sur le bord de l'évier, du plan de travail ou d'une table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.



Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.

ENVIRONNEMENT



- Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

UTILISATION - Introduction

Humer le délicieux parfum du pain frais que vous avez fait vous-même est un plaisir irremplaçable. Le pain frais, encore chaud, fait maison, est une expérience sensationnelle. Savourez chaque jour le pain maison fait avec votre Machine à pain Bestron. Votre machine à pain vous offre ce plaisir avec un minimum d'effort. Il est équipé d'un petit ordinateur qui fait le travail pour vous.

Vous cuirez vous-même toutes sortes de pains spéciaux. L'appareil permet également de préparer des confitures, ainsi que des pâtes pour petits pains, pizzas et cakes. Tout est parfaitement simple, et le résultat semble artisanal.

UTILISATION - Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, il vaut la peine de prendre le temps d'étudier ce mode d'emploi. Lisez avec attention les indications qui suivent.

1. Sortez avec précaution votre machine à pain et enlevez tout l'emballage.
2. Enlevez la poussière qui pourrait avoir été prise dans l'emballage.
3. Essuyez votre machine à pain avec un chiffon humide. N'oubliez jamais que le moule est couverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas de récurants.
4. Avant la première utilisation, graissez le moule avec de l'huile ou de la margarine.
5. Placez le moule dans l'appareil, sans le crochet à pétrir, et mettez l'appareil en marche, à vide, pendant 3 à 5 minutes. (Utilisez le programme de cuisson, voir l'explication qui s'y rapporte).
6. Laissez refroidir l'appareil et répétez le nettoyage.
7. Mettez en place le moule dans lequel vous allez cuire le pain.
8. Graissez légèrement le axe d'entraînement avec un peu de beurre ou d'huile, puis montez le crochet à pétrir sur le axe.

⚠ Pendant la fabrication de l'appareil, il est nécessaire de graisser certaines parties, ce qui fait que durant la première cuisson, un peu de fumée peut se dégager. C'est un phénomène normal.

UTILISATION - À propos de la machine à pain ABM2003

Cette machine à pain vous permet de faire cuire pains de 900 g environ (les poids sont approximatifs, ils dépendent des recettes).

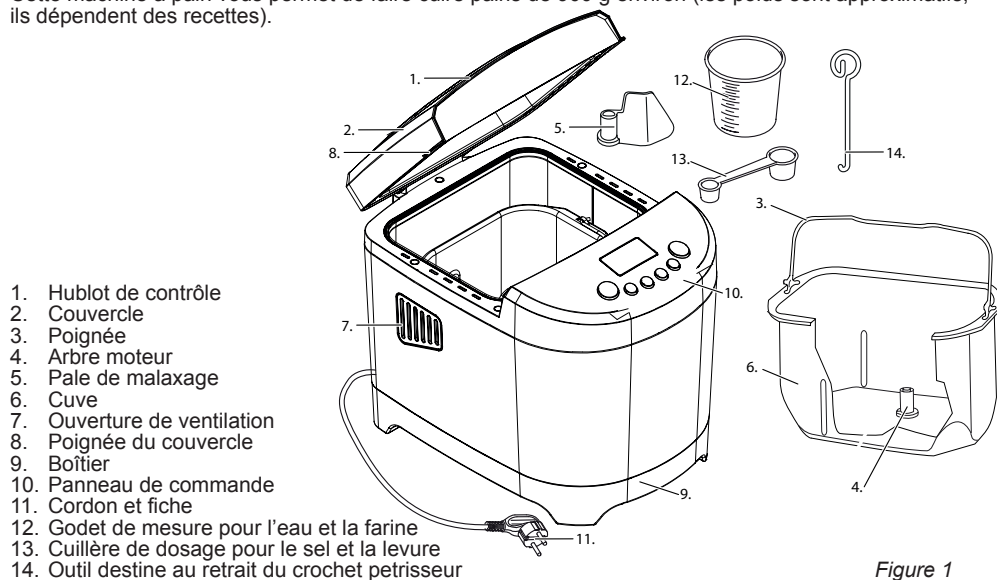


Figure 1

Français

- 15. Menu des programmes
- 16. Écran LED
- 17. Touche sélection
- 18. Touches minuterie
- 19. Touche la couleur de la croûte
- 20. Touche marche-arrêt

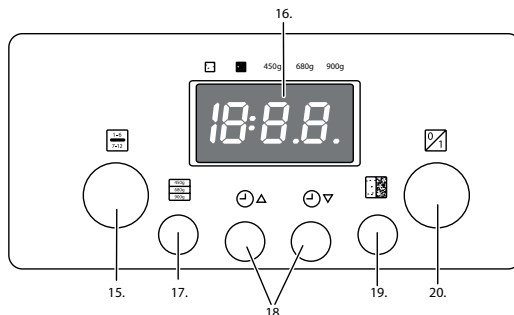


Figure 2
Panneau de commande

UTILISATION - Affichage et fonctions

Affichage:

- indique la dureté de la croûte sélectionnée
- indique la masse sélectionnée du pain à nouveau
- indique le numéro du programme sélectionné
- indique le temps qu'il reste
- affiche l'avertissement relatif à la température (voir le chapitre sur la résolution des problèmes).

Touche (15): Pour sélectionner le menu des programmes.

Touche (19): Pour le réglage de la couleur de la croûte (claire, foncée).

Touche ▲▼ (18) Pour déterminer un début de cuisson différé (réglage pour les programmes base, français, complet, brioché et rapide).

Touche (20): Marche/Arrêt. Appuyez au moins sur la touche Start. Vous entendez un signal sonore et le deux point sur l'affichage clignote; le programme commence. Appuyez au moins 3 seconde sur la touche Stop. Vous entendez un signal sonore et le deux point sur l'affichage arrête de clignoter.

UTILISATION - Descriptions des programmes

- 1. Base (Pain blanc ou bis) (2:55)**
Pour le pain blanc et bis. Également pour les pains additionnés d'épices ou de raisins.
- 2. Française (Pain à la française) (3:40)**
Pour un pain léger et croquant. Ce pain doit lever plus longtemps, la durée de préparation est plus longue que pour les autres programmes.
- 3. Brioché (Pains sucrés) (2:55)**
Pour les pains sucrés dont la croûte doit être croquante. Elle se forme par l'action d'une température élevée le sucre.
- 4. Gateaux standards (1:40)**
Convient pour les gateaux dont la recette utilise de la levure chimique à la place de la levure de boulanger.
- 5. Complet (Pain complet) (3:32)**
Pour le pain complet, contenant une grande proportion de farine complète. Ce programme a une durée de préchauffage plus longue, pour que la pâte absorbe plus facilement l'eau et lève mieux. Le crochet à pétrir est immobiles pendant ce repos de 15 minutes. De plus, il est déconseillé de retarder le démarrage. Le résultat risque d'être moins satisfaisant.
- 6. Sandwich (3:00)**
Convient à la préparation de pain pour sandwich. Ce pain a une mie légère et une croûte fine.
- 7. Pétrir (0:10)**
Se programme est utilisé pour pétrir
- 8. Confitures, marmelades (1:20)**
Convient à la préparation de confitures et de marmelades. Pendant la préparation, assurez-vous que le moule à pain n'est rempli d'ingrédients qu'aux deux tiers car le mélange peut avoir tendance à mousser.

9. Yaourt (3:25)

Par exemple, le pain de yaourt grec

10. Pâte (1:30)

Pour faire pétrir différentes pâtes. Pas de cuisson. Vous sortez la pâte de l'appareil et vous la formez à la main pour faire des petits pains ou de la pizza. Ne préparez pas plus de 900 g de pâte à la fois.

11. Rapide (Programme rapide) (1:34)

Pour cuire en moins de temps des pains. Les pains cuits avec ce programme peuvent être plus humides et de avoir une texture plus dense. L'eau doit avoir une température de 35 à 45° C.

12. Cuisson (60 min)

Ce paramètre peut être utilisé pour chauffer ou pour prolonger le temps de cuisson et est notamment pratique lors de la préparation de confiture. La durée de prolongation minimale lors de la sélection de ce programme est de 10 minutes (0:10). L'affichage indique le temps restant par palier de 1 minute. Si vous devez prématurément mettre fin à la cuisson, utilisez la touche Stop. Vous pouvez prolonger la cuisson au maximum d'une heure par paliers de 10 minutes. Pour cela, appuyez sur la touche ▲ puis sur la touche Start.

Programma	kneden 1 (min)	pauze (min)	keden 2 (min)	rijzen 1 (min)	slag	rijzen 2 (min)	bakken (min)	totale tijd	signaal tijd
1. Base	15	10	15	38	60	39	52	2:55	2:20
2. Français	15	35	15	45	60	49	60	3:40	2:40
3. Brioché	15	11	15	34	60	43	56	2:55	2:19
4. Gateaus	-	-	22	-	-	23	55	1:40	-
5. Complet	15	23	15	42	60	59	57	3:32	2:44
6. Sandwich	15	39	5	37	60	27	56	3:00	-
7. Pétrir	10	-	-	-	-	-	-	0:10	-
8. Confitures	15	-	45		20		-	1:20	-
9. Yaourt	15	21	15	44	60	50	59	3:25	2:39
10. Pâte	15	10	30	-	-	55	-	1:30	-
11. Rapide	12	5	5	-	14		54	1:30	-
12. Cuisson	-	-	-	-	-	-	60	60	-

UTILISATION - L'utilisation de la machine à pain

⚠ Remarque Il est très important d'utiliser les quantités exactes!

Pour un bon résultat, il est très important de respecter les quantités données dans les recettes. Utilisez donc le godet et la cuillère de mesure fournis avec l'appareil.

⚠ Remarque Attention à la bonne quantité de levure!

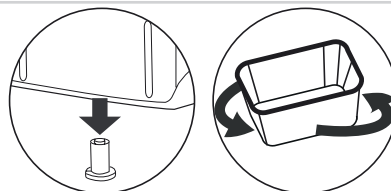
Si la pâte, dans l'appareil, lève et s'effondre immédiatement, ou ne lève pas du tout, ensuite, la cause en est probablement la quantité de levure. Essayez une nouvelle cuisson de pain avec la bonne quantité de levure.

UTILISATION - La cuisson d'un pain


- Ouvrez le couvercle et tourner la poêle pour la gauche jusqu'à ce qu'il se libère. Vous pouvez alors prendre la casserole à la poignée de l'appareil tirer vers le haut


- Protégez-vous toujours les mains d'un torchon ou d'une manique lorsque vous ouvrez le couvercle ou que vous touchez le moule.

- Veillez toujours à remplir le moule hors de l'appareil, pour ne rien laisser tomber dans le moteur ou les autres parties de l'appareil.



2. Vous enfoncez simplement le crochet à pétrir sur axe moteurs. Graissez légèrement le axe avec un peu de beurre, pour que le crochet s'enfoncent facilement.
3. Mesurez les ingrédients avec soin, selon la recette, et placez-les dans le moule de cuisson dans l'ordre prescrit.
 1. Mettez l'eau ou le lait au fond du moule. Utilisez de l'eau ou du lait tiède (21-28°C).
 2. Ajoutez le sel, le sucre et la farine ou le mélange de farines.
 3. Faites une petite fontaine au sommet de la farine et mettez-y le morceau de levure, ou la poudre à lever.

 La levure que vous ajoutez ne doit pas entrer en contact avec de l'eau. Elle commencerait alors à lever tout de suite.


 Si votre recette comprend des ingrédients qui seraient endommagés par le pétrissage, vous les ajoutez plus tard, après que l'appareil a fini de pétrir pour la deuxième fois. Lorsque l'appareil a presque fini le deuxième pétrissage, il fait entendre un signal sonore qui vous avertit d'ajouter ces ingrédients.

4. Placez le moule en place et tourner le moule vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille.
5. L'écran en haut de l'appareil s'allume. L'écran affiche automatiquement le 1er menu et une durée normée. Un signal sonore se fait entendre chaque fois que vous appuyez sur une touche.
6. Sélectionnez un programme en appuyant le nombre de fois nécessaire sur la touche "Sélection/" (15).
7. Appuyez sur cette touche (19) pour sélectionner la couleur du pain ou le processus de cuisson accéléré.
8. Mettez en marche la machine à pain en appuyant sur Start/Stop. Le programme commence, et l'écran affiche la durée restante jusqu'à la fin du programme. Le double point au milieu de l'indication de la durée indique que le programme est en cours d'exécution.
9. La machine à pain exécute une à une, dans l'ordre, les étapes du programme que vous avez sélectionné. L'écran indique quelle étape est en cours. Pendant la cuisson, de la vapeur s'échappe par les ouvertures d'aération. C'est un phénomène normal.


 **Si vous ne voulez pas obtenir des grandes trous en dessous de votre pain, enlevez le crochet à pétrir APRES le pétrissage et AVANT de laisser lever la pâte.**

1. Ouvrez le couvercle et enlever la cuve.
2. Enlevez la pâte malaxé de la cuve. Couvrez vos mains avec de la farine avant de touché la pâte pour qu'elle ne colle pas à vos mains.
3. Enlevez le crochet à pétrir de la pâte. Au cas ou le crochet pétrisseur se trouverait pris dans le pain, retirez-le délicatement a l'aide de l'outil fourni destine a son retrait
4. Remettez la pâte dans la cuve. Placez la cuve à nouveau dans l'appareil et fermer le couvercle.

10. Lorsque le programme est terminé, l'écran affiche 0:00, et un signal sonore se fait entendre. Ensuite, l'écran affiche de nouveau la durée totale du programme que vous aviez sélectionné au départ.
11. La fonction qui permet de tenir le pain au chaud fait circuler de l'air chaud à l'intérieur de l'appareil pendant environ 1 heure. Elle s'utilise avec la plupart des programmes. Pour avoir un bon résultat, il faut sortir le moule dans les délais indiqués. Un signal sonore se fait entendre quand l'appareil a fini de garder le pain au chaud. Appuyez sur la touche Start/Stop pour interrompre le programme.
12. Appuyez sur la touche Start/Stop et retirez le moule.

 Protégez-vous toujours les mains d'un torchon ou d'une manique lorsque vous ouvrez le couvercle ou que vous touchez le moule.

13. Laissez le pain reposer dans le moule pendant 5 à 10 minutes, puis retournez le moule et transférez le pain sur une grille. Si le crochet à pétrir sont restés dans le moule, vous remplissez le moule d'eau tiède et vous le laissez tremper jusqu'à ce que le crochet se laissent sortir facilement. En général, les crochets à pétrir restent pris dans le pain. retirer le crochet auxiliaire
14. Après chaque utilisation, appuyez sur la touche Start/Stop et débranchez la fiche.

 Évitez d'ouvrir le couvercle de la machine à pain pendant qu'un programme est en cours. Vous risquez de diminuer la qualité du résultat. S'il est nécessaire d'ouvrir le couvercle pour ajouter des ingrédients, refermez-le le plus rapidement possible pour que la température à l'intérieur de la machine à pain ne baisse pas trop.

UTILISATION - Retardement du démarrage

1. Choisissez l'heure à laquelle le pain doit être prêt.
2. calculez la durée qui va s'écouler entre l'heure actuelle et l'heure à laquelle le pain doit être prêt.
3. Réglez la durée avec les touches ▲ et ▼.

Par exemple: en supposant que vous voulez sortir votre pain frais à 08.00 heures du matin, et qu'il est 21.00 heures. La différence est de 13 heures. Réglez l'écran sur 13:00

ATTENTION

Vous augmentez la durée jusqu'à un maximum de 13 heures par incréments de 10 minutes. Maintenez la touche "Minuterie" enfoncée pour faire défiler les durées plus vite.

UTILISATION - Signal sonore

Le signal sonore se fait entendre:

- chaque fois que vous appuyez sur une touche;
- à la fin du programme;
- quand l'appareil a fini de garder le pain au chaud;
- durant le 2e pétrissage, dans certains programmes, pour vous avertir d'ajouter les ingrédients ne devant être pétris (noix, chocolat, etc.).

UTILISATION - Coupure de courant

En cas de coupure de courant, la machine à pain se remet en marche automatiquement, si la coupure ne dure pas plus de 10 minutes. Si la coupure dure plus longtemps, l'écran affiche de nouveau l'heure de démarrage du programme en question, et vous devez le remettre en route.

UTILISATION - Conserver et couper le pain

Le pain doit refroidir 20 à 40 minutes pour que vous puissiez le couper normalement. Utilisez une scie à pain ou un couteau électrique.

Votre pain maison ne contient pas d'agents conservateurs; vous le conserverez à température ambiante pendant environ 3 jours. Pour conserver le pain plus longtemps, mettez-le au congélateur.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problème	Cause	Solution
La croûte du pain est trop épaisse.	Le pain a été gardé au chaud trop longtemps et s'est desséché.	Démoulez le pain assez rapidement après la fin de la cuisson.
Les ingrédients ne sont pas suffisamment mélangés, ou ne sont pas suffisamment cuits.	Vous avez mal choisi votre programme.	Sélectionnez le programme approprié au pain que vous voulez faire.
	La pâte était trop épaisse et n'a pas été pétrie correctement.	Ajoutez suffisamment de liquide.
L'écran affiche HHH	La température est trop élevée à l'intérieur de la machine à pain.	Appuyez sur la touche Start/Stop pour interrompre le programme, et ouvrez le couvercle pour laisser échapper la chaleur.
Le moteur s'entend, mais la pâte n'est pas pétrie.	Le moule est mal fixé, ou la pâte est trop épaisse.	Contrôlez que le moule est bien enfoncé et bloqué ; mesurez toujours avec soin vos ingrédients.
Le pain est trop petit, trop compact.	La levure est de quantité ou de qualité insuffisante.	Mesurez et traitez soigneusement votre levure.
La pâte lève trop et déborde du moule.	Trop de liquide et/ou trop de levure.	Diminuez les quantités de liquide et/ou de levure.

Français

Le pain retombe pendant la cuisson.	La pâte contient trop de liquide ou de levure, ce qui la rend molle.	Diminuez les quantités de liquide et/ou de levure.
Le centre du pain est creux.	Trop de liquide et/ou trop de levure, ou pas (assez de) sel.	Diminuez les quantités de liquide et/ou de levure, augmentez la quantité de sel.
Restes de farine dans le moule.	Pas assez de liquide.	Diminuez la quantité de liquide.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- ⚠ • Débranchez l'appareil avant de procéder à tout nettoyage.
- Attendez que la machine à pain ait complètement refroidi.
- **IMPORTANT!** N'aspergez pas le couvercle ni le boîtier et ne les immergez pas dans du liquide ou de l'eau.
- Nettoyez l'extérieur de la machine à pain avec un chiffon humide uniquement.
- Les taches à l'intérieur du couvercle ou dans les ouvertures d'aération ne sont que des manifestations esthétiques et se produisent lors de la cuisson. Elles n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil. Enlevez ces taches après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de produit pour laver la vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur de la machine à pain avec un chiffon humide uniquement.
- Utilisez uniquement de l'eau chaude pour nettoyer le moule. Évitez de rayer le revêtement antiadhésif.
- Avant de ranger la machine à pain, vérifiez que cette dernière a complètement refroidi.

⚠ N'utilisez jamais les produits de nettoyage et accessoires ci-dessous:

- diluants;
- benzine ou essence;
- éponge à récurer;
- Liquide à polir;
- chiffons pour nettoyage chimique.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Entretien particulier du revêtement antiadhésif

Évitez de rayer ou d'endommager le revêtement antiadhésif. N'utilisez jamais d'objets tranchants tels qu'une spatule en métal, un couteau ou une fourchette. Au fil du temps, la couche de revêtement peut changer de couleur. Cela est dû au chauffage fréquent et à l'humidité. Cela n'influence pas la qualité du pain préparé par la machine. L'ouverture au centre des crochets pétrisseurs doit régulièrement être nettoyée et lubrifiée d'une goutte d'huile alimentaire. Cela évite que le crochet pétrisseur se grippe sur son axe. Assurez-vous que toutes les ouvertures de ventilation sont dépoussiérées.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN - Rangement de la machine à pain

Assurez-vous que tous les éléments sont secs. Faites attention qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil. Fermez le couvercle et assurez-vous de ne rien empiler sur le couvercle.

DONNÉES TECHNIQUES

Type:	DBM400
Puissance :	480-600W
Tension réseau :	220-240V ~ 50Hz

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de

- l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
 6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
 - a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
 - b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
 - c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
 - d. toute modification non autorisée ;
 - e. toute réparation effectuée par des tiers ;
 - f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
 7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
 - a. pertes survenues pendant le transport;
 - b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
 8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
 9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
 10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
 11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:

BELGIE:

NEW ETP BVBA
 BESTRON SERVICE
 Passtraat 121
 B-9100 St. Niklaas
 Tel: 03 - 776 89 98
 Fax: 03 - 777 26 11
 Email: info@newetp.be
 Internet: www.newetp.be

FRANCE:

Si le produit ne fonctionne pas comme il faut, contactez le distributeur ou un centre de service autorisé.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- Directive EMC 2004/108/EC
- Directive sur la basse tension 2006/95/EC



R. Neyman
 Contrôle de la qualité

RECETTES

Unités de mesure

 ml: millilitre
 g: gramme
 CC: cuillerée à café
 CS: cuillerée à soupe

Recette de base	Ingrédients	Unité	
Poids: environ 900g Retardement: possible	Poids	g	900
	Eau	ml	400
	Farine de seigle	g	610
	Sucre	CS	1
	Sel	CC	2
	Levure lyophilisée	g	10
Programme: 3	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.		

Pain aux herbes	Ingrédients	Unité	
Poids: environ 900g Retardement: possible	Eau	ml	360
	Levain	g	90
	Farine de seigle	g	360
	Sucre	CC	1
	Sel	CS	1
	Poivre noir moulu	CC	1
	Mélange d'herbes	g	23
	Levure lyophilisée	g	6
Programme: 3	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.		

Pain complet	Ingrédients	Unité	
Poids: environ 900g Retardement: possible	Eau	ml	315
	Miel de conifères	CS	2½
	Farine à pain complète	g	590
	Sel	CC	2
	Levure lyophilisée	g	10
Programme: 3	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.		

Pain au jambon	Ingrédients	Unité	
Poids: environ 900g Retardement: possible	Eau	ml	325
	Levain	g	120
	Farine de seigle	g	300
	Farine blanche	g	30
	Sucre	CC	1
	Sel	CC	1
	Levure lyophilisée	g	8
	Après le signal sonore, ajouter encore : Cubes de jambon	g	160
Programme: 3	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.		

Pain aux trois céréales	Ingrédients	Unité		Remarque	
Poids: environ 900g Retardement: non, à cause du lait et des oeufs	Lait	ml	900	Les grains de blé peuvent être remplacés par des grains de sésame ou des graines de potiron.	
	Lait aigre épais	CS	1½		
	Oeufs	pièce	1		
	Beurre ou margarine	g	45		
	Farine blanche	g	450		
	Sel aux herbes	CC	3		
	Levure lyophilisée	g	6		
	Après le signal sonore, ajouter encore				
	Graines de lin	g	23		
	Graines de blé	g	45		
Graines de tournesol	g	23			
Programme: 3	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.				

Pain à l'oignon	Ingrédients	Unité	
Poids: environ 900g Retardement: possible	Eau	ml	290
	Huile de tournesol	CS	2
	Farine blanche	g	570
	Sucre	CC	1
	Sel aux herbes	CC	3
	Oignon grillé	g	70
	Levure lyophilisée	g	8
	Programme: 1	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.	

Pain à la bière	Ingrédients	Unité	
Poids: environ 900g Retardement: déconseillé	Eau	ml	135
	Bière	ml	135
	Levain (liquide)	ml	135
	Extrait de malt	CS	1½
	Farine blanche	g	490
	Farine de sarrasin	CS	3
	Son de blé	CS	1½
	Graines de sésame	CS	3
	Sel	CC	2
	Levure lyophilisée	g	6
Programme: 1	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.		

Pain au raisins et à la cannelle	Ingrédients	Unité		Remarque	
Poids: environ 900g Retardement: non	Lait	ml	240	Rincez les raisins secs à l'eau chaude et roulez-les dans de la farine, avant de les ajouter à la pâte. Ceci empêche les raisins de s'accumuler tous au fond du moule.	
	Beurre (ramolli)	g	30		
	Farine blanche	g	430		
	Sucre	g	60		
	Sel	CC	1		
	Cannelle	CC	1½		
	Levure lyophilisée	g	8		
	Après le signal sonore, ajouter encore				
	Raisins secs	g	70		
	Programme: 1	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.			

Français

Pain aux amandes et aux abricots	Ingrédients	Unité		
Poids: environ 900g Retardement: non	Lait	ml	180	
	Beurre (ramolli)	g	55	
	Oeufs	stuk	1	
	Farine blanche	g	540	
	Sucre	g	70	
	Sel	CC	½	
	Levure lyophilisée	g	8	
	Après le signal sonore, ajouter encore			
	Abricots secs coupés en petits dés	g	45	
	Amandes hâchées	g	45	
Programme: 4	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.			

Confiture de fraises	Ingrédients	Unité	
Poids: environ 350ml Retardement: non	Fraises	g	400
	Sucre	g	350
	Le jus de citron	CC	1
	Maïzena	g	30
	Programme: 8	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.	

Yaourt pain	Ingrédients	Unité	
Poids: environ 900g Retardement: non	Fleur blanche	g	200
	La farine de blé	g	125
	Yaourt	ml	120
	Eau	ml	120
	La farine de maïs	g	50
	Huile	EL	1 1/2
	Sel	CC	1
	Le bicarbonate de soude	CC	1/2
	Miel	EL	3
	La levure sèche	g	7
Programme: 9	Ajouter les ingrédients selon l'ordre ci-dessus.		

SAFETY INSTRUCTIONS - General

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- 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.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat




Certain parts of the appliance may get hot.
Do not touch these parts to prevent burning yourself.



- Before use please verify that the mains voltage is the same as indicated on the rating plate of the appliance.
- Make sure that you always use an earthed wall socket to connect the appliance.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.
- Remove the plug from the wall socket by pulling the plug, not the power cord.
- Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified repair service.
- When using an extension lead always make sure that the entire cable is unwound from the reel.
- Use solely approved extension leads.
- To prevent the risk of fire the appliance needs space to allow it to lose heat. Make sure that it has sufficient space around, and that it makes no contact with flammable material. Do not cover the appliance. Also make sure that the air vents are not covered or blocked.
- Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not make contact with heat sources, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not make contact with water.

SAFETY INSTRUCTIONS - Use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in humid rooms.
- Place the appliance on a flat, stable surface.
- Do not let the power cord hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance or storing it after use.
- Never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid.

 Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the device again.

THE ENVIRONMENT

-  Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
-  When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

TECHNICAL DETAILS

Type:	ABM2003
Output:	480-600W
Power supply:	220-240V ~ 50Hz

USE - Introduction


The delicious smell of homemade bread is an unforgettable experience. Warm, fresh homemade bread is a tremendous sensation – and with your Bestron Breadmaker you can enjoy the sensation every day! Moreover the breadmaker will enable you to experience the enjoyment of homemade bread every day – and prepared with the greatest of ease. The appliance is fitted with a small computer that does all the work for you.

You can use your breadmaker to bake many different types of bread. Moreover you can also use the appliance to make jams – and dough for rolls, pizzas, and cakes. It's all very simple, and the result tastes like the produce prepared by a traditional baker.

USE - Before use for the first time

We recommended that you read these instructions carefully before you use your breadmaker for the first time. In particular, please give attention to the following instructions.

1. Carefully take your new breadmaker out of the packaging, and remove all packaging materials.
2. Remove any dust from the appliance that may have been trapped in the packaging.
3. Clean your breadmaker with a damp cloth. Bear in mind that the baking tin is finished with a non-stick coating. Consequently do not clean the tin with scouring agents.
4. Grease the baking tin with oil or margarine before you use it for the first time.
5. Fit the baking tin to the appliance. Do not fit the dough hook, and do not add any ingredients. Allow the appliance to operate for between 3 and 5 minutes (use baking program "bake", see the notes to program "bake")
6. Allow the appliance to cool down, and repeat the procedure.
7. Fit the baking tin you wish to use.
8. Lightly grease the shaft with a little baking butter or oil, and fit the dough hook to the drive shaft.

 It was necessary to lubricate the components of this appliance during its manufacture, and for this reason the breadmaker may release traces of smoke when used for the first time. However, this is absolutely normal.

USE - Before first use

You can use this breadmaker to bake loaves with a maximum of about 900 g (the weights are approximate, and depend on the recipe).

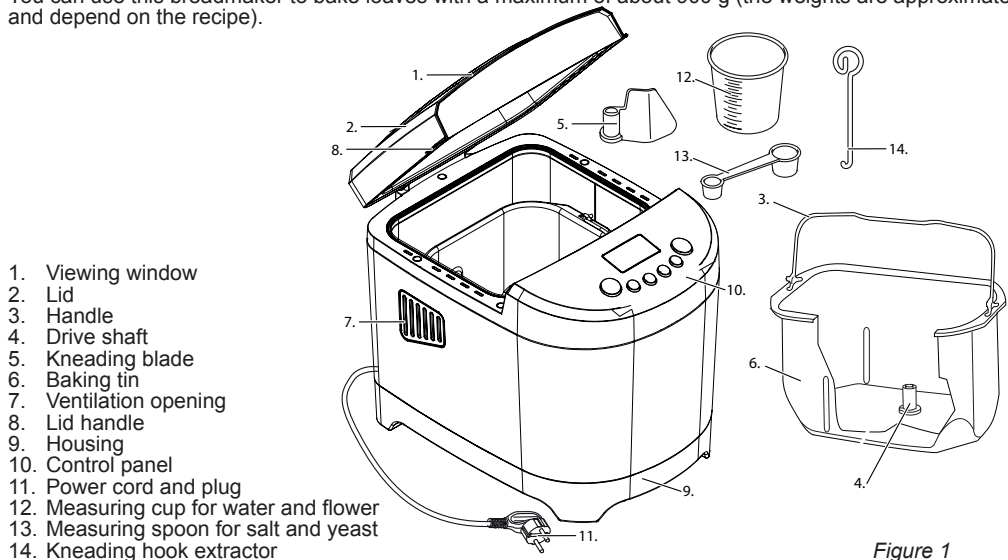


Figure 1

- 15. Program menu
- 16. Display
- 17. Weight selection-button
- 18. Timer-buttons
- 19. Crust colour-button
- 20. Start-stop-button

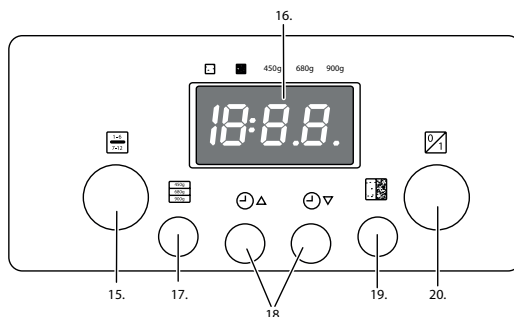


Figure 2
Operating panel

USE - Display and functions, control panel

Display:

- shows the selected color of the crust
- shows the weight of the bead
- shows the selected program number
- shows the remaining time
- shows the temperature warning (see the Troubleshooting section).

Program menu button (15): used to select the program from the menu.

Timer buttons ▲▼ (18): used to delay the baking process (setting for the programs basic, french, whole wheat, sweet and quick).

Crust color button (19): used to select the required colour of the crust (light, dark).

Start/Stop button (19): Press the Start button. A beep will be heard, and the colon in the display begins to flash; the program has started. Press the Stop button for at least 3 seconds. A beep will be heard, and the colon in the display stops flashing.

USE - Programs

- 1. Base (White or brown bread) (2:55)**
For white and brown bread. Also for bread containing herbs and raisins.
- 2. French bread (3:40)**
For light and crusty bread such as, for example, French bread. This bread needs to rise for a longer period of time, and consequently the preparation time is longer than for other programs.
- 3. Sweet bread (2:55)**
For sweet breads with a crisper crust. The crispy crust is obtained by heating the dough containing sugar to a higher temperature.
- 4. Cake (1:40)**
Suitable for cakes where baking powder is used instead of yeast.
- 5. Wholemeal bread (3:32)**
For wholemeal bread containing a high proportion of wholemeal flour. This program uses a longer preheating time. This offers extra time for the dough to absorb water, and for the dough to rise. The kneader blade is stationary during this 15-minute resting time. The use of a delayed start is not recommended when baking wholemeal bread; this can yield a poorer result.
- 6. Sandwich (3:00)**
Suitable for baking sandwich bread. The bread has a light structure and a thin crust.
- 7. Kneading (0:10)**
This program is used just for kneading.
- 8. Jam, marmalade (1:20)**
Suitable for preparing jam, marmalade. During preparation, make sure the baking-tin is only two thirds full of all the ingredients (approx. 1000g), since the mixture may tend to foam up.

9. Yogurt (3:25)

For example, greek yoghurt bread

10. Dough (1:30)

Used to knead various types of dough. The dough is not baked. Remove the dough from the appliance, and use it to form the pizza dough or rolls. Prepare portions of dough of a maximum of 900g.

11. Quick baking programme (1:30)

For baking loaves of bread in a short period of time. Bread baked using this program can be moister and have a denser structure. The temperature of the water should be between 35 and 45°.

12. Baking (60min)

This setting can be used either to heat the baking tin or to extend the baking time; this can be of use when preparing products such as jams. This program enables you to extend the baking time for a minimum of 10 minutes (0:10). The time shown in the display decreases in 1-minute increments. Press the Stop button if you wish to stop the baking process. The baking time can be extended in 10-minute increments, to a maximum of 1 hour. To do so, press the ▲ button and then press the Start button.

Program	knead 1 (min)	pause (min)	knead 2 (min)	rise 1 (min)	Whip	rise 2 (min)	bake (min)	total time	signal time
1. Base	15	10	15	38	60	39	52	2:55	2:20
2. French bread	15	35	15	45	60	49	60	3:40	2:40
3. Sweet bread	15	11	15	34	60	43	56	2:55	2:19
4. Cake	-	-	22	-	-	23	55	1:40	-
5. Wholemeal bread	15	23	15	42	60	59	57	3:32	2:44
6. Sandwich	15	39	5	37	60	27	56	3:00	-
7. Kneading	10	-	-	-	-	-	-	0:10	-
8. Jam/marmelade	15	-	45		20		-	1:20	-
9. Yogurt	15	21	15	44	60	50	59	3:25	2:39
10. Dough	15	10	30	-	-	55	-	1:30	-
11. Quick bake	12	5	5	-	14		54	1:30	-
12. Baking	-	-	-	-	-	-	60	60	-

USE - Using the breadmaker

⚠ Measuring the precise amount of each ingredient is of great importance! A good product can be obtained only by using the indicated quantities and weights, and consequently you should use the measuring cup and spoon supplied with your breadmaker.

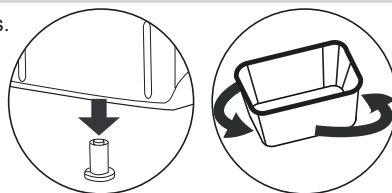
⚠ Make sure you add the correct quantity of yeast! If the dough in the appliance rises excessively and collapses immediately – or fails to rise – then the likely cause is the amount of yeast. Try a new bread baking with the right amount of yeast.

USE - Making a bread


1. Open the lid, and turn the baking pan to the left till it unlocks. Now you can remove the baking pan by lifting it up by the handle.


⚠ Always wear oven gloves when opening the lid and when touching the baking tins.

⚠ Always remove the baking tin from the breadmaker before filling the tin; this will avoid ingredients falling into the motor, or into the appliance.



2. Fitting the dough hook is very simple; just slide it onto the drive shaft. Lightly grease the shaft with baking butter; it will be easier to remove the hook later on.
3. Measure the amounts of the ingredients given in the recipe accurately, and pour into the baking tin in the correct sequence:
 1. Pour the water or milk into the baking tin; use lukewarm water or milk (21-28°C).
 2. Carefully add salt, sugar and flour/bread mix.
 3. Make a small hollow in the surface of the flour, and put the piece of yeast or baking powder in the hollow.


 Make sure that the yeast does not come into contact with water; this will immediately start the fermentation process.

 Add ingredients that would be broken down by kneading later during the preparation process, for example at the end of KNEAD2. The breadmaker sounds a beep when KNEAD2 is almost finished, so that you know when you can add the ingredients.


4. Place the baking pan bak into into place by turning it to the right till it locks.
5. Put the plug in the wall socket. The display on the top of the appliance will now illuminate. The display will automatically show the 1st menu and the standard time. A beep will sound each time any button is pressed.
6. Select a program by pressing the program button (15).
7. Select the colour of the bread by pressing the crust color button (19)
8. Start the breadmaker by pressing the Start/Stop button. The program begins, and the remaining time is shown in the display. The colon between the hours and minutes flashes to show that the program is running.
9. The breadmaker will now automatically work through all the steps of the program as set before starting the appliance. The display shows which step in the program is currently in progress. Water vapour may be seen escaping from the ventilation openings whilst the breadmaker is in operation; this is absolutely normal.

 **If you want to prevent large holes from appearing in the bottom of your bread, remove the kneading hooks AFTER the kneading and BEFORE the rising.**

1. Open the lid and take out the baking tin.
 2. Take the kneaded dough out of the baking tin. Cover your hands with flour to prevent it from sticking to your hands.
 3. Take the hooks out of the dough. Should the kneading hook be stuck in the bread, it should be carefully removed using the extractor tool supplied.
 4. Put the dough back into the baking tin, place back the baking tin and close the lid.
10. At the end of the program the display will show 0:00, and a beep will be heard. The display will then change to show the original duration of the program.
 11. The keep-warm function circulates hot air through the baking section for an additional approximately 1 hour. This is applicable to the majority of the programs; best results will be achieved when the baking tin is removed within the indicated time. A beep will sound at the end of the keep-warm period. Press the Start/Stop button to stop the function.
 12. Press the Start/Stop button, and remove the baking tin.

 Always wear oven gloves when opening the lid and when touching the baking tins.


13. Allow the loaf in the baking tin to cool for about 5 to 10 minutes, and then turn the tin upside down to allow the loaf to drop onto a rack. The dough hook may be left behind in the baking tin. If so, fill the baking tin with hot water and leave to soak before removing the dough hook. However, the dough hooks will usually remain in the loaf. Once the loaf has cooled completely remove the dough hook with the kneading hook extractor.
14. Once you have finished using the breadmaker always press the Start/Stop button and remove the plug from the wall socket.

 Whenever possible, try to avoid opening the breadmaker's lid while a program is running. This may be detrimental to the quality of the bread. When you have to open the lid to add ingredients then try to close the lid again as quickly as possible. This will reduce the temperature drop in the appliance.

USE - Setting the delayed start

1. Determine the time at which the bread is to be ready.
2. Calculate the difference between the required time and the current time.
3. Set the time using the Timer buttons ▲ and ▼.

For example: You wish your bread to be ready at 08.00, and it is now 21.00 on the previous evening. The difference in time is 11 hours. Set the display on 11:00

 You can increase a maximum time delay of 13 hours in 10-minute steps. Keep the "Minuterie/timer" buttons pressed in to speed the increase time.

USE - Beep

The beep is heard:

- on pressing any of the buttons;
- at the end of any program;
- at the end of the keep-warm period;
- during the 2nd kneading period used in certain programs, as a reminder that it is time to add certain specific ingredients (nuts, chocolate, etc.).

USE - Interruptions to the power supply and power cuts

After interruptions to the power supply of a maximum of 10 minutes the breadmaker will automatically continue to work through the program. With longer power cuts the display will automatically return to the starting time of the relevant program; it will then be necessary to start the breadmaker again.

USE - Storing and cutting bread

The loaf will need to cool for at least 20 to 40 minutes before it can be cut properly. Preference is given to the use of a sharp electric knife, or a serrated bread knife.

Since your bread does not contain any preservatives you will not be able to keep it for long; you can keep the bread for about three days at room temperature. You can store bread in a deep-freeze if you wish to keep it for a longer period of time.

TROUBLESHOOTING TABLE

Problem	Cause	Solution
The crust is too thick.	The bread has been kept warm for too long, and it has dried out.	Remove the loaf from the baking tin shortly after the end of the baking time.
The ingredients are not evenly mixed and/or baked properly.	Incorrect program selected.	Select the correct program for the bread.
	The dough is too thick to be kneaded properly.	Add sufficient water.
The display shows HHH	The temperature in the breadmaker is too high.	Press the Start/Stop button to stop the breadmaker, and open the lid to allow the interior to cool.
The motor makes a sound, but the dough is not being kneaded.	The baking tin has not been fitted correctly, or the dough is too stiff to be kneaded.	Check that the baking tin has been added properly; always take care when weighing out the ingredients for the dough.
The loaf is too small.	No yeast, or the yeast is not working properly.	Make sure that the conditions are right for the yeast.
The dough rises above the baking tin.	Too much yeast and/or water added.	Reduce the quantity of moisture and/or yeast.
The loaf collapses whilst it is baking.	Too much water or yeast makes the dough too soft and weak.	Reduce the quantity of moisture and/or yeast.

On cutting the loaf the centre is found to be hollow.	Too much water and/or yeast added, no salt added.	Reduce the quantity of moisture and/or yeast, and add more salt.
Powder remaining in the baking tin.	Too little water added.	Use more water.

CLEANING AND MAINTENANCE

- ⚠ • Always remove the plug from the wall socket before cleaning the appliance.
- Wait until the breadmaker has cooled down completely.
- **IMPORTANT!** The lid and/or housing must never be sprayed with or immersed in water or other liquids.
- Clean the exterior of the breadmaker solely with a damp cloth.
- Any stains on the interior of the lid or in the air slits will be on the surface only; these stains develop during the baking process. They have no influence on the performance of the appliance. After each use of the appliance remove these stains using a damp cloth with a little washing-up liquid.
- Clean the interior of the breadmaker solely with a damp cloth.
- Use only warm water to clean the baking tin. Avoid scratching the non-stick layer.
- Verify that the breadmaker has cooled down completely before storing it in a cupboard.

- ⚠ Never use the following cleaning agents utensils:
 - Paint thinners;
 - White spirit or petrol;
 - Scourers;
 - Polish;
 - Chemical cleaning cloths.

CLEANING AND MAINTENANCE - Care of the non-stick coating

Avoid damage to or scratches in the non-stick coating. Never use sharp objects such as metal spatulas, knives or forks. The colour of the coating can change over the course of time. This is caused by the repeated moistening and heating of the coating. However, it has no influence on the quality of the bread baked by the breadmaker. The opening in the centre of the kneading blades must be cleaned at regular intervals; after cleaning, lubricate with a drop of edible oil. This will prevent the kneading blades from sticking to the drive shafts. Remove any dust from the ventilation openings.

CLEANING AND MAINTENANCE - Storing of the breadmaker

Make use that all parts are dry. Check that there is no moisture inside the appliance. Close the lid; do not put anything on the lid.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
 - a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
 - b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
 - c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
 - d. Unauthorized modifications.
 - e. Repairs carried out by third parties.

English

- f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
 - a. Losses incurred during transport.
 - b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any costs will be for your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.
11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department:

THE NETHERLANDS:

BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31 (0) 73 - 623 11 21
Fax: +31 (0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2004/108/EC
- Low Voltage Directive 2006/95/EC



R. Neyman
Quality control

RECIPES

Units of measure

ml: millilitre
 g: gram
 tsp: teaspoon
 Tbsp: tablespoon

Basic recipe	Ingredients	Unit	
Weight: approx. 900 g Time setting: possible	Weight	g	900
	Water	ml	400
	Rye flour	g	610
	Sugar	Tbsp	1
	Salt	tsp	2
	Dried yeast	g	10
Program: 3	Add the ingredients in the above sequence.		

Herb bread	Ingredients	Unit	
Weight: approx. 900 g Time setting: possible	Water	ml	360
	Leaven	g	90
	Rye flour	g	360
	Sugar	tsp	1
	Salt	Tbsp	1
	Black pepper (ground)	tsp	1
	Mixed herbs	g	23
	Dried yeast	g	6
Program: 3	Add the ingredients in the above sequence.		

Wholemeal bread	Ingredients	Unit	
Weight: approx. 900 g Time setting: possible	Water	ml	315
	Pine honey	Tbsp	2½
	Wholemeal flour	g	590
	Salt	tsp	2
	Dried yeast	g	10
Program: 3	Add the ingredients in the above sequence.		

Savoury ham bread	Ingredients	Unit	
Weight: approx. 900 g Time setting: possible	Water	ml	325
	Leaven	g	120
	Rye flour	g	300
	White flour	g	30
	Sugar	tsp	1
	Salt	tsp	1
	Dried yeast	g	8
	Add after beep: Ham cubes	g	160
Program: 3	Add the ingredients in the above sequence.		

Three-grain bread	Ingredients	Unit		Tip
Weight: approx. 900 g Time setting: not possible, because of addition of milk and egg	Milk	ml	900	you can also replace wheat grain with sesame seed or pumpkin seeds.
	Thick sour milk	Tbsp	1½	
	Egg	stuck	1	
	Butter or margarine	g	45	
	White flour	g	450	
	Herbal salt	tsp	3	
	Dried yeast	g	6	
	Add after beep:			
	Linseed	g	23	
	Wheat grain	g	45	
Sunflower seeds	g	23		
Program: 3	Add the ingredients in the above sequence.			

Onion bread	Ingredients	Unit	
Weight: approx. 900 g Time setting: possible	Water	ml	290
	Sunflower oil	Tbsp	2
	White flour	g	570
	Sugar	tsp	1
	Herbal salt	tsp	3
	Grilled onions	g	70
	Dried yeast	g	8
	Program: 1	Add the ingredients in the above sequence.	

Beer bread	Ingredients	Unit	
Weight: approx. 900 g Time setting: not recommended	Water	ml	135
	Beer	ml	135
	Leaven (liquid)	ml	135
	Malt syrup	Tbsp	1½
	White flour	g	490
	Buckwheat flour	Tbsp	3
	Bran	Tbsp	1½
	Sesame seed	Tbsp	3
	Salt	tsp	2
	Dried yeast	g	6
Program: 1	Add the ingredients in the above sequence.		

Raisin bread with cinnamon	Ingredients	Unit		Tip		
Weight: approx. 900 g Time setting: not possible	Milk	ml	240	Rinse the raisins with hot water and sprinkle with flour before adding them to the dough. This will prevent all the raisins sinking to the bottom.		
	Soft butter	g	30			
	White flour	g	430			
	Sugar	g	60			
	Salt	tsp	1			
	Cinnamon	tsp	1½			
	Dried yeast	g	8			
	Add after beep: Raisins	g	70			
	Program: 1	Add the ingredients in the above sequence.				

Almond bread	Ingredients	Unit	
Weight: approx. 900 g Time setting: not possible	Milk	ml	180
	Soft butter	g	55
	Egg	stuk	1
	White flour	g	540
	Sugar	g	70
	Salt	tsp	½
	Dried yeast	g	8
	Add after beep:		
	Apricots (dried/finely cut)	g	45
	Almonds (finely chopped)	g	45
Program: 4	Add the ingredients in the above sequence.		

Strawberry jam	Ingredients	Unit	
Weight: approx. 350ml Time setting: not possible	Strawberries	g	400
	Sugar	g	350
	Lemon juice	tsp	1
	Cornstarch	g	30
Program: 8	Add the ingredients in the above sequence.		

Yogurt bread	Ingredients	Unit	
Weight: approx. 900 g Time setting: not possible	White flower	g	200
	Wheat flour	g	125
	Yogurt	ml	120
	Water	ml	120
	Corn flour	g	50
	Oil	Tbsp	1 1/2
	Salt	tsp	1
	Baking soda	tsp	1/2
	Honey	Tbsp	3
	Dried yeast	g	7
Program: 9	Add the ingredients in the above sequence.		

NORME DI SICUREZZA - Caratteristiche generali

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare questo apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini e da persone che, a causa di una limitazione fisica, sensoriale o mentale, o per mancanza di esperienza e conoscenza, non siano in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, a meno che non abbiano ricevuto delle istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona che sia responsabile della loro sicurezza.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Far eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato. Non cercare di riparare da soli l'apparecchio.


NORME DI SICUREZZA - Elettricità e calore


Alcune parti dell'apparecchio possono diventare calde.
Per evitare di bruciarsi non toccarle

- Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di rete provvista di messa a terra.
- Estrarre sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso.
- Quando si estrae la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina stessa e non sul cavo.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Per sostituire il cavo danneggiato, rivolgersi a un servizio di assistenza qualificato.
- Se si usa una prolunga assicurarsi che questa sia completamente srotolata.
- Utilizzare soltanto cavi di prolunga omologati.
- L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio. Prestare dunque attenzione che l'apparecchio sia sufficientemente libero e non possa venire in contatto con materiali incendiabili.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino a contatto con fonti di calore quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Assicurarsi che la parte interna dell'apparecchio, il cavo e la spina non entrino a contatto con l'acqua.

NORME DI SICUREZZA - Utilizzo

- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, in un punto in cui esso non possa cadere o ribaltarsi.
- Assicurarsi che il cavo non penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Spegnerne l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa di corrente se durante l'uso si verificano malfunzionamenti, quando si pulisce l'apparecchio o si è terminato di utilizzarlo.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la presa in acqua o in altri liquidi.

 Non tentare di toccare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua. In tal caso, disinserire subito la spina dalla presa di rete e non utilizzare più l'apparecchio.

TUTELA DELL'AMBIENTE


- Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone, negli appositi contenitori.
- Una volta raggiunta la durata massima del prodotto, non smaltirlo alla stregua dei rifiuti generali, ma portarlo presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prestare attenzione al simbolo sul prodotto, alle istruzioni per l'uso o all'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Grazie al riciclaggio, la trasformazione di materiali o altri metodi di utilizzo di vecchie apparecchiature contribuiscono in modo essenziale alla salvaguardia dell'ambiente.
- Rivolgersi al proprio comune per informazioni sul punto di raccolta più vicino.

UTILIZZO - Introduzione

La fragranza del pane fatto in casa rappresenta un'esperienza indimenticabile. Il pane caldo e fatto in casa è una vera e propria sorpresa. Con la macchina per pane Bestron DBM1400 sarà possibile rivivere ogni giorno questa sensazione. Inoltre, la macchina per pane permette di gustare tutti i giorni la bontà del pane fresco con la massima facilità. L'apparecchio è dotato di una piccola memoria computerizzata che provvede a svolgere tutte le operazioni necessarie.

Il prodotto permette di preparare da soli qualsiasi tipo di pane speciale. Oltre a ciò, l'apparecchio è adattissimo per la preparazione di confetture e di impasti per panini, pizze e dolci, il tutto con estrema facilità e con un risultato uguale a quello del proprio negozio di fiducia.

UTILIZZO - Operazioni preliminari al primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di familiarizzare con il prodotto leggendo accuratamente le presenti istruzioni per l'uso. Prestare particolare attenzione ai seguenti consigli.

1. Estrarre con cura la macchina per pane dalla confezione e rimuovere accuratamente tutti gli imballaggi.
2. Eliminare la polvere eventualmente presente sull'apparecchio.
3. Ripulire la macchina per pane utilizzando un panno umido. Ricordare che i cestello sono dotati di un rivestimento antiaderente. Non utilizzare pertanto detergenti abrasivi.
4. Prima di procedere al primo utilizzo, oliare o imbrattare il cestello desiderato con una leggera quantità di olio o di margarina.
5. Inserire il cestello nell'apparecchio (senza le lame impastatrici) e lasciare in funzione la macchina per 3 - 5 minuti senza ingredienti (utilizzare a tale scopo il programma di cottura 8: vedere le ulteriori istruzioni per il programma "cuocia").
6. Lasciare raffreddare l'apparecchio e ripetere l'operazione di pulizia.
7. Inserire nell'apparecchio il cestello di cottura desiderato.
8. Lubrificare gli assi con una leggera quantità di burro o di olio e inserire le lama impastatrici sugli appositi assi motori.

⚠ Durante la produzione degli apparecchi di questo tipo è necessario lubrificarne i componenti: pertanto, è possibile che l'apparecchio emetta un leggero fumo quando si esegue la prima cottura. Ciò è tuttavia perfettamente normale.

UTILIZZO - Informazioni sulla macchina per pane ABM2003

La macchina per pane permette di preparare forme di pane di grandi dimensioni (ca. 900 g, dati indicativi a seconda delle ricette).

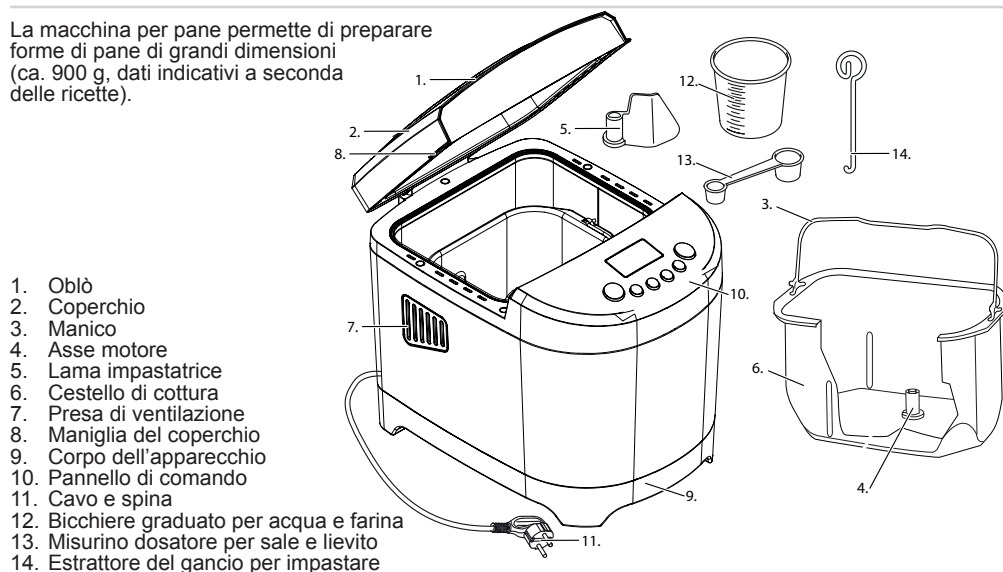
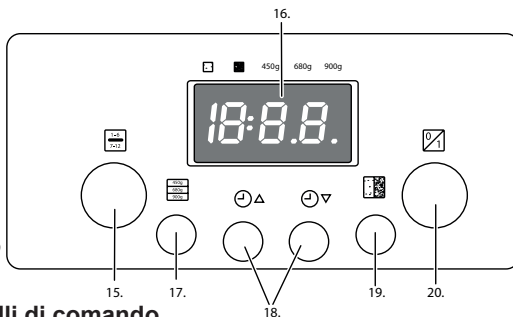


Figura 1

- 15. Programma dal menù
- 16. Display LED
- 17. Tasto selezione
- 18. Tasto timer
- 19. Tasto doratura crosta
- 20. Tasto START-STOP

Figura 2
Pannello di comando



UTILIZZO - Display e funzioni dei pannelli di comando

Display

- indica la doratura della crosta selezionata
- indica il peso selezionato del pane
- indica il numero programma selezionato
- indica il tempo di cottura residuo
- segnala l'eccessiva temperatura (vedere il cap. "Risoluzione dei problemi").

Tasto (15) Permette di selezionare il programma dal menù.

Tasto (18) ▲▼ (Cottura differita) Permette di impostare l'inizio postposto della cottura (impostabile per i programmi base, francese, integrale, dolce e rapida).

Tasto (19) Permette di impostare la doratura della crosta del pane (morbida o roccante).

Tasto (20) Premere il tasto "Start". Verrà emesso un segnale acustico e il segno di due punti apparirà sul display: il programma viene quindi avviato. Premere il tasto "Stop" per almeno 3 secondo. Verrà emesso un segnale acustico e il segno di due punti cesserà di lampeggiare.

UTILIZZO - Descrizione dei programmi selezionabili (14)

1 Base (pane bianco o integrale) (2:55)

Per la preparazione di pane bianco e integrale nonché di pane speciale (speziato e con uvetta).

2. Pane francese (3:40)

Per la preparazione di pane leggero e croccante (come per es. la c.d. "baguette"). Questo tipo di pane necessita di un maggior tempo di lievitazione: il tempo di lavorazione risulterà pertanto più ampio rispetto agli altri programmi.

3. Pane dolce (2:55)

Per la preparazione di pane dolce con crosta croccante. La crosta croccante si ottiene mediante un elevato riscaldamento dello zucchero.

4. Torte ciambelle (1:40)

Adatto alla preparazione di dolci con lievito specifico per dolci e non con lievito naturale.

5. Pane integrale (3:32)

Per la preparazione di pane con un elevato apporto di farina integrale. Questo programma prevede un più ampio tempo di preriscaldamento per permettere un migliore assorbimento dell'acqua e una maggiore lievitazione dell'impasto. Durante il periodo di riposo (15 minuti) le lama impastatrici non funzioneranno. Si consiglia inoltre di non impostare la cottura differita con questo programma: ciò potrebbe infatti sortire effetti negativi sul risultato.

6. Sandwich/panini (3:00)

Ideale per la preparazione di panini. Il pane è a consistenza leggera e a crosta sottile.

7. Impastare (0:10)

Questo programma viene utilizzato per impastare

8. Conserve, marmellate (1:20)

Adatto per preparare conserve, marmellate. Durante la preparazione, assicuratevi che tutti gli ingredienti necessari (max. 1000 gr.) non superino il livello dei due terzi dello stampo di cottura perché il preparato tende a formare della schiuma.

9. Yogurt (3:25)

Per esempio, il pane yogurt greco

10. Impasto (1:30)

Per la preparazione di impasti di vario tipo. La funzione non prevede alcuna cottura. Estrarre l'impasto dall'apparecchio e preparare quindi per es. la pasta per pizza o i panini. Permette la preparazione di 900 g di pasta per volta.

11. Rapida (programma di cottura rapida) (1:30)

Per la preparazione rapida di pani. I pani preparati con questo programma avranno una struttura più umida e densa. La temperatura dell'acqua dovrà essere compresa tra i 35 e i 45 °C.

12. Cottura (60min)

Questo programma può essere utilizzato per il solo riscaldamento oppure per aumentare il tempo di cottura e si rivela utile anche per la preparazione delle confetture. Il tempo minimo selezionabile del programma è di 10 minuti (0:10). Il tempo rimanente verrà visualizzato sul display in minuti (passi di 1 minuto). Qualora si desideri interrompere prematuramente il processo di cottura, è necessario premere il tasto "Stop". Il processo di cottura può essere allungato in fasi di 10 minuti, fino a un max. di 1 ora. A tale scopo, premere il pulsante ▲ e quindi il tasto "Start".

Programma	impasto 1 (min)	pausa (min)	impasto 2 (min)	l'aumento 1 (min)	punzione	l'aumento 2 (min)	cottura (min)	tempo totale	segnale orario
1. Base	15	10	15	38	60	39	52	2:55	2:20
2. Pane francese	15	35	15	45	60	49	60	3:40	2:40
3. Pane dolce	15	11	15	34	60	43	56	2:55	2:19
4. Torte / ciambelle	-	-	22	-	-	23	55	1:40	-
5. Pane integrale	15	23	15	42	60	59	57	3:32	2:44
6. Sandwich	15	39	5	37	60	27	56	3:00	-
7. Impastare	10	-	-	-	-	-	-	0:10	-
8. Conserve / marmelade	15	-	45		20		-	1:20	-
9. Yogurt	15	21	15	44	60	50	59	3:25	2:39
10. Impasto	15	10	30	-	-	55	-	1:30	-
11. Cottura rapida	12	5	5	-	14		54	1:30	-
12. Cottura	-	-	-	-	-	-	60	60	-

UTILIZZO - Funzionamento della macchina per pane

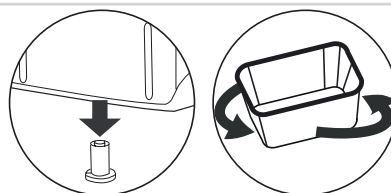
⚠ L'esatta pesatura degli ingredienti è molto importante. Per ottenere un ottimo prodotto, è essenziale attenersi alle quantità e alle porzioni indicate. Si consiglia pertanto di utilizzare sempre il bicchiere graduato e il misurino dosatore forniti a corredo del prodotto.


⚠ Impiegare sempre la giusta quantità di lievito. Se l'impasto presente all'interno della macchina per pane si dilata troppo afflosciandosi subito dopo, oppure qualora l'impasto non si dilati assolutamente, quindi la probabile causa della quantità di lievito. Prova una nuova panificazione con la giusta quantità di lievito.

UTILIZZO - Cottura del pane


1. Aprire il coperchio, e ruotare la padella verso sinistra fino a che non rilascia. È quindi possibile prendere la padella per il manico del dispositivo.

⚠ Utilizzare sempre dei guanti da forno quando si apre il coperchio e si maneggiano i cestelli di cottura.




 Assicurarsi sempre di riempire il cestello di cottura quando questo è estratto dall'apparecchio, in modo tale da evitare qualsiasi versamento accidentale di ingredienti nel motore o sugli altri componenti.

2. Inserire semplicemente le lama impastatrici sugli appositi assi motori. Lubrificare gli assi con una leggera quantità di burro, in modo tale da facilitarne successivamente la rimozione.
3. Assicurarsi sempre di dosare accuratamente tutti gli ingredienti secondo quanto descritto dalle ricette e di aggiungerli nell'ordine corretto:
 1. Inserire prima nel cestello dell'acqua o del latte. Utilizzare dell'acqua o del latte tiepidi (ca.21-28°C)
 2. Aggiungervi accuratamente del sale, dello zucchero e della farina o del mix per la preparazione del pane.
 3. Praticare una cavità sulla sommità della farina e collocarvi il pezzetto di lievito naturale o in polvere.

 • Assicurarsi che il lievito non entri a contatto con acqua: ciò darà immediato avvio al processo di lievitazione.
 • Se la ricetta contiene ingredienti che non devono essere frantumati durante la fase di impasto, sarà necessario aggiungerli soltanto in una fase successiva (per es. al termine della seconda fase di impasto). Quando la seconda fase di impasto volge al termine, la macchina emetterà un segnale acustico per indicare che sarà possibile aggiungere gli ingredienti all'impasto.

4. Pposizioneare la teglia in posizione e ruotare la padella verso destra fino a bloccarlo.
5. Il display presente sulla parte superiore dell'elettrodomestico si illuminerà. Il display visualizzerà automaticamente il 1° menù e un tempo. Alla pressione di qualsiasi tasto viene emesso un segnale acustico.
6. La selezione dei programmi avviene premendo il tasto "Sélection/selectie".
7. Premere questo tasto per selezionare la doratura della crosta del pane o il processo di cottura rapida.
8. Mettere in funzione la macchina per pane premendo il tasto "Start/Stop". Verrà avviato il programma: sul display viene visualizzato il tempo residuo di preparazione. Il segno di due punti presente nell'indicazione del tempo sul display inizierà a lampeggiare per segnalare che il programma è stato avviato.
9. La macchina per pane eseguirà automaticamente tutte le fasi del ciclo di preparazione impostato. Sul display verrà di volta in volta visualizzata la fase del programma in cui si trova l'apparecchio. Durante la cottura può fuoriuscire del vapore attraverso la presa di ventilazione. Ciò è perfettamente normale.

 **Se non si desidera ottenere grande buco nella parte inferiore del vostro pane, togliere il gancio impasto dopo impasto e prima di far lievitare la pasta.**

1. Aprire il coperchio e rimuovere il serbatoio.
 2. Togliere l'impasto mescolato nel serbatoio. Coprire le mani con la farina prima di colpire la pasta non si appiccica alle mani.
 3. Rimuovere il gancio per impastare pasta. Se il gancio per impastare si dovesse incastrare nel pane, rimuovetelo attentamente utilizzando l'attrezzo estrattore fornito in dotazione.
 4. Mettete l'impasto nella ciotola. Mettere la ciotola di nuovo nell'unità e chiudere il coperchio.
10. Quando il programma ha terminato la cottura, il display visualizzerà "0:00" e verrà emesso un chiaro segnale acustico. Successivamente, il display visualizzerà la durata originaria del ciclo di cottura.
 11. La funzione di mantenimento in caldo prevede il ricircolo di aria calda nel vano cottura per ca. 1 ora. Questa funzione può essere selezionata per la maggior parte dei programmi. Per ottenere un risultato ottimale, è necessario rimuovere il cestello di cottura entro il tempo indicato. Al termine del ciclo di mantenimento in caldo verrà emesso un segnale acustico. Questa funzione può essere interrotta premendo il tasto "Start/Stop".
 12. Premere il tasto "Start/Stop" ed estrarre il cestello di cottura.
-  Utilizzare sempre dei guanti da forno quando si apre il coperchio e si maneggiano i cestelli di cottura.
13. Lasciare raffreddare il pane nel cestello per ca. 5 - 10 minuti prima di estrarlo dal cestello e collocarlo su un ripiano apposito. Se le lama impastatrici si trovano ancora all'interno del cestello, riempire quest'ultimo di acqua calda e rimuovere le lame impastatrici dopo averle tenute in bagno per un certo lasso di tempo. Solitamente le lama impastatrici rimangono nel pane. Quando il pane è completamente raffreddato, assicurarsi di estrarlo dal cestello con l'ausilio di un utensile da cucina che non danneggi il rivestimento antiaderente delle lama impastatrici (per es. un cucchiaino o una paletta in legno).
 14. Premere il tasto "Start/Stop" ed estrarre la spina dalla presa elettrica quando si termina l'utilizzo del prodotto.

- ⚠ Si consiglia di non aprire il coperchio della macchina per pane quando si sta svolgendo un programma. Ciò può infatti pregiudicare la qualità del pane. Qualora sia necessario aprire il coperchio per aggiungere degli ingredienti, assicurarsi di eseguire velocemente le operazioni per non fare abbassare troppo eccessivamente la temperatura all'interno della macchina.

UTILIZZO - Impostazione della cottura differita

1. Selezionare l'orario in cui si desidera che il pane sia pronto e calcolare la differenza di tempo tra l'orario attuale e l'orario desiderato (per es.: se il pane deve essere pronto per le 8.00 di mattina e sono le 9.00 di sera, la differenza di tempo risulterà quindi di 11 ore). Il tempo di cottura è ricompreso nel calcolo del differimento dell'avvio: se per la cottura del pane sono necessarie 3 ore e si desidera fare colazione alle ore 8:00, la macchina per pane inizierà il programma alle ore 5:00.
2. Impostare l'orario mediante il tasti ▲▼. L'orario può essere incrementato con intervalli di 10 minuti ed è programmabile per un'avvio ritardato fino a 13 ore. Mantenere premuto il tasti per fare scorrere più rapidamente l'orario.
3. Il termine sarà sempre rappresentato dall'orario in cui deve essere pronto il pane.

UTILIZZO - Segnale acustico

Il segnale acustico viene emesso:

- alla pressione di qualsiasi tasto;
- al termine di qualsiasi programma;
- al termine della funzione di mantenimento in caldo;
- in alcuni programmi, durante la 2a fase di impasto per segnalare l'aggiunta di altri ingredienti (per es. noci, cioccolata, ecc.).

UTILIZZO - Interruzioni o mancanza di corrente

Qualora si verificano mancanze o cadute di corrente (max. 10 minuti), la macchina per pane riprenderà automaticamente l'operazione interrotta. Qualora l'interruzione duri più di 10 min., il display mostrerà nuovamente la durata o l'orario di avvio del programma e sarà necessario riavviare la macchina per pane.

UTILIZZO - Conservazione e taglio del pane

- Per ottenere un taglio perfetto del pane preparato, è necessario far raffreddare il pane per almeno 20 - 40 minuti. Per il taglio si consiglia di utilizzare preferibilmente un coltello elettrico ben affilato o un coltello per pane seghettato.
- Poiché al pane appena cotto non sono stati aggiunti conservanti, esso potrà essere conservato solo per un periodo limitato (ca. 3 giorni alla normale temperatura ambiente). Se si desidera conservare il pane per un periodo più prolungato, si consiglia di riporlo nel congelatore.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
La crosta del pane è troppo spessa.	Il pane è stato tenuto in caldo per un lasso di tempo eccessivo e si è essiccato.	Estrarre più rapidamente il pane dal cestello una volta scaduto il tempo di cottura.
Gli ingredienti non sono stati perfettamente miscelati e/o cotti.	È stato selezionato un programma errato.	Selezionare un programma adeguato alla tipologia di pane da preparare.
	La eccessiva densità dell'impasto ha impedito una ottimale miscelazione da parte delle pale.	Aggiungere una quantità di liquido sufficiente.
Sul display appare la dicitura HHH	La temperatura all'interno della macchina per pane è troppo elevata.	Premere il tasto "Start/Stop" per arrestare l'elettrodomestico e aprire il coperchio per fare raffreddare la parte interna della macchina.
Il motore emette dei rumori, ma l'impasto non viene lavorato.	Il cestello di cottura non è stato alloggiato perfettamente oppure l'impasto risulta troppo duro per essere lavorato.	Verificare che il cestello di cottura sia stato alloggiato perfettamente e pesare sempre accuratamente gli ingredienti dell'impasto.

Il pane non lievita rimanendo di piccole dimensioni.	Non è stato aggiunto lievito all'impasto o l'efficacia del lievito non è ottimale.	Realizzare le giuste condizioni ambientali per la lievitazione.
L'impasto fuoriesce dal cestello di cottura.	L'impasto è troppo bagnato e/o contiene una quantità eccessiva di lievito.	Ridurre l'umidità dell'impasto e/o la quantità di lievito.
Il pane si affloscia durante la cottura.	L'impasto contiene una quantità eccessiva di acqua o di lievito.	Ridurre l'umidità dell'impasto o la quantità di lievito.
L'interno del pane risulta cavo.	L'impasto contiene una quantità eccessiva di acqua e/o di lievito oppure non è stato aggiunto del sale all'impasto.	Ridurre l'umidità dell'impasto e/o la quantità di lievito e aggiungere una maggiore quantità di sale all'impasto.
Nel cestello di cottura è rimasta una quantità residua di farina o di mix.	È stata utilizzata una quantità insufficiente di acqua.	Utilizzare una maggiore quantità di acqua.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- ⚠ • Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, assicurarsi sempre di avere staccato la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
- Attendere che la macchina per pane sia completamente fredda.
- **IMPORTANTE** Il coperchio e/o il corpo del prodotto non vanno mai immersi in acqua o liquidi né bagnati a spruzzo.
- Pulire la parte esterna della macchina per pane servendosi unicamente di un panno umido.
- La formazione di eventuali macchie sulla parte interna del coperchio o nelle aperture per l'aria rappresentano fenomeni di aspetto esterno e vengono generati durante il processo di cottura. Tali fenomeni non sortiscono alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchio. Eliminare queste macchie dopo ogni utilizzo del prodotto servendosi di un panno umido e di una piccola quantità di detergente per piatti.
- Pulire la parte interna della macchina per pane servendosi unicamente di un panno umido.
- Per la pulizia del cestello di cottura è necessario utilizzare unicamente dell'acqua calda. Evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Assicurarsi che la macchina per pane sia completamente fredda prima di riporla.

- ⚠ Non utilizzare mai i detersivi e/o gli utensili elencati qui sotto:
 - diluenti;
 - benzina o trielina;
 - spugne abrasive;
 - lucidanti;
 - panni per pulizia impregnati di agenti chimici.

PULIZIA E MANUTENZIONE - Conservazione e cura del rivestimento antiaderente

Evitare di danneggiare o di graffiare il rivestimento antiaderente. Non utilizzare mai oggetti acuminati (quali per es. spatole in metallo, coltelli o forchette). Il rivestimento può assumere un colore diverso con l'andare del tempo. Ciò dipende dal continuo riscaldamento e dall'umidità. Tale trascoloramento non sortisce alcun effetto sulla qualità del pane e della macchina. Il foro presente al centro delle lame impastatrici deve essere pulito a intervalli regolari e lubrificato con una goccia di olio alimentare. Ciò permette di evitare che le lame impastatrici si blocchino negli appositi alloggiamenti presenti negli assi motori. Assicurarsi di eliminare la polvere eventualmente accumulatasi sulle prese di ventilazione.

PULIZIA E MANUTENZIONE - Come riporre la macchina per pane

Assicurarsi che tutti gli elementi siano completamente asciutti. Verificare che l'apparecchio non presenti umidità al proprio interno. Chiudere il coperchio ed evitare di poggiarvi altri oggetti.

SPECIFICHE TECNICHE

Tipo:	ABM2003
Potenza:	480-600W
Tensione di rete:	220-240V ~ 50Hz

CONDIZIONI DI GARANZIA

Di seguito sono riportate le condizioni alle quali l'importatore fornisce la garanzia per il presente apparecchio per un periodo di 60 mesi a decorrere dalla data d'acquisto, a copertura dei difetti di materiale e/o di fabbricazione.

1. Durante la validità di tale periodo di garanzia non verrà addebitato alcun costo di manodopera o di materiale. Le riparazioni effettuate nel corso di validità della garanzia non prolungano la durata della stessa.
2. Le parti difettose o, in caso di sostituzione (cambio), l'apparecchio difettoso stesso divengono automaticamente proprietà dell'importatore.
3. Qualsiasi ricorso alla garanzia dovrà essere accompagnato dalla prova d'acquisto dell'azienda rivenditrice.
4. I ricorsi alla garanzia devono essere eseguiti presso il rivenditore ove l'apparecchio è stato acquistato o presso l'importatore.
5. La garanzia è valida esclusivamente per il primo acquirente e non è trasferibile.
6. La garanzia non si applica ai danni derivanti da:
 - a. incidenti, uso improprio, usura e/o negligenza;
 - b. erronea installazione e/o utilizzo in contrasto con le disposizioni normative, tecniche o di sicurezza vigenti;
 - c. collegamento del prodotto a una tensione di rete diversa da quella indicata nella targhetta di identificazione;
 - d. modifiche non autorizzate;
 - e. riparazioni eseguite da terzi;
 - f. trasporto eseguito in modo improprio privo dell'imballaggio o delle protezioni idonee.
7. Le presenti condizioni di garanzia non si applicano inoltre in caso di:
 - a. perdite che si verificano durante il trasporto;
 - b. rimozione o modifica del numero di serie dell'apparecchio.
8. Sono esclusi dalla garanzia i cavi, le spie luminose, le lampade e i componenti in vetro.
9. La garanzia non riconosce alcun diritto al risarcimento di eventuali danni al di là della mera sostituzione o riparazione delle parti difettose. In nessun caso l'importatore potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni consequenziali o per conseguenze di altro tipo verificatesi a causa delle apparecchiature da questi fornite o a esse correlate.
10. Per reclamare la garanzia, potete rivolgervi al vostro negoziante. Bestron offre anche la possibilità di far riparare l'apparecchio direttamente dal Centro assistenza Bestron. Tuttavia, non spedite mai l'apparecchio senza aver fatto le dovute considerazioni. Il pacco può infatti essere respinto e le eventuali spese sono a vostro carico. Contattate il Centro assistenza e vi diranno come imballare e spedire l'apparecchio.
11. L'apparecchio non è concepito per l'uso professionale.

SERVIZIO

Qualora dovesse verificarsi un guasto è possibile mettersi in contatto con il servizio clienti BESTRON:

PAESI BASSI:

Bestron NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg, 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
E-mail: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti e le seguenti norme europee nel campo della sicurezza:

- Direttiva EMC 2004/108/EC
- Direttiva sulla bassa tensione 2006/95/EC



R. Neyman
Controllo qualità

RICETTE

Unità di misura
 ml: millilitro
 g: gramm
 oc: cucchiaino
 C: cucchiaio

Ricetta base	Ingredienti	Unità	
Peso: ca. 900 g Timer: impostabile	Peso	g	900
	Acqua	ml	400
	Farina di segale	g	610
	Zucchero	C	1
	Sale	c	2
	Lievito in forma secca (polvere)	g	10
Programma: 3	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine riportato più sopra.		

Pane speziato	Ingredienti	Unità	
Peso: ca. 900 g Timer: impostabile	Acqua	ml	360
	Lievito naturale	g	90
	Farina di segale	g	360
	Zucchero	c	1
	Sale	C	1
	Pepe nero (macinato)	c	1
	Miscela di spezie	g	23
	Lievito in forma secca (polvere)	g	6
Programma: 3	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine riportato più sopra.		

Pane integrale	Ingredienti	Unità	
Peso: ca. 900 g Timer: impostabile	Acqua	ml	315
	Miele di abete	C	2½
	Farina integrale	g	590
	Sale	c	2
	Lievito in forma secca (polvere)	g	10
Programma: 3	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine riportato più sopra.		

Pane al prosciutto	Ingredienti	Unità		
Peso: ca. 900 g Timer: impostabile	Acqua	ml	325	
	Lievito naturale	g	120	
	Farina di segale	g	300	
	Farina bianca	g	30	
	Zucchero	c	1	
	Sale	c	1	
	Lievito in forma secca (polvere)	g	8	
	Da aggiungere dopo l'emissione del segnale acustico: prosciutto tagliato a cubetti			160
		g		
	Programma: 3	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine riportato più sopra.		

Pane ai tre cereali	Ingredienti	Unità		Tip
Peso: ca. 900 g Timer: non impostabile a causa dell'aggiunta di latte e di uova	Latte	ml	900	Invece dei germi di grano è possibile utilizzare semi di sesamo o di zucca.
	Latte acido denso	C	1½	
	Uova	pz	1	
	Margarina o burro	g	45	
	Farina bianca	g	450	
	Sale speziato	c	3	
	Lievito in forma secca (polvere)	g	6	
	Da aggiungere dopo l'emissione del segnale acustico:	g		
	Semi di lino	g	23	
	Germe di grano	g	45	
Semi di girasole	g	23		
Programma: 3	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine riportato più sopra.			

Pane alle cipolle	Ingredienti	Unità	
Peso: ca. 900 g Timer: impostabile	Acqua	ml	290
	Olio di semi di girasole	C	2
	Farina bianca	g	570
	Zucchero	c	1
	Sale speziato	c	3
	Cipolle arrostate	g	70
	Lievito in forma secca (polvere)	g	8
	Programma: 1	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine riportato più sopra.	

Pane alla birra	Ingredienti	Unità	
Gewicht: ca 900g Insteltijd: niet aan te raden	Acqua	ml	135
	Birra	ml	135
	Lievito naturale (in forma liquida)	ml	135
	Sciroppo di malto	C	1½
	Farina bianca	g	490
	Farina di grano saraceno	C	3
	Crusca	C	1½
	Semi di sesamo	C	3
	Sale	c	2
	Lievito in forma secca (polvere)	g	6
Programma: 1	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine riportato più sopra.		

Pane all'uvetta e alla cannella	Ingredienti	Unità		Tip
Peso: ca. 900 g Timer: non impostabile	Latte	ml	240	Sciogliere l'uva passa in acqua calda e spolverizzarla quindi con la farina prima di aggiungerla all'impasto. Ciò serve a evitare che l'uva passa si depositi sul fondo.
	Burro ammorbidito	g	30	
	Farina bianca	g	430	
	Zucchero	g	60	
	Sale	TL	1	
	Cannella	TL	1½	
	Lievito in forma secca (polvere)	g	8	
	Da aggiungere dopo l'emissione del segnale acustico:	g	70	
	uva passa			
	Programma: 1	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine riportato più sopra.		

Pane mandorlato alle albicocche	Ingredienti	Unità	
Peso: ca. 900 g Timer: non impostabile	Latte	ml	180
	Burro ammorbidito	g	55
	Uova	pc	1
	Farina bianca	g	540
	Zucchero	g	70
	Sale	c	½
	Lievito in forma secca (polvere)	g	8
	Da aggiungere dopo l'emissione del segnale acustico: albicocche (secche o tagliate finemente) mandorle (sminuzzate)	g	45
	g	45	
Programma: 4	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine riportato più sopra.		

Mermelada de fresa	Ingredienti	Unità	
Peso: ca. 350ml Timer: non impostabile	Fresas	g	400
	Azúcar	g	350
	Zumo de limón	cc	1
	Maicena	g	30
Programma: 8	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine riportato più sopra.		

Pan Yogur	Ingredienti	Unità	
Peso: ca. 900 g Timer: non impostabile	Flor blanca	g	200
	La harina de trigo	g	125
	Yogur	ml	120
	Agua	ml	120
	La harina de maíz	g	50
	Aceite	c	1 1/2
	Sal	cc	1
	El bicarbonato de sodio	cc	1/2
	Miel	c	3
	La levadura seca	g	7
Programma: 9	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine riportato più sopra.		

NORMAS DE SEGURIDAD - Generalidades

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños ni por personas que, debido a alguna limitación física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimientos, no puedan manejarlo de forma suficientemente segura, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de una persona que se haga responsable de su seguridad.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.

NORMAS DE SEGURIDAD - Electricidad y fuentes de calor



Algunas partes del aparato pueden calentarse.
No las toque, para evitar quemaduras

- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Conecte siempre el aparato a una toma con conexión a tierra.
- Desconecte siempre el aparato cuando no lo vaya a utilizar.
- Al retirar el enchufe de la toma de corriente, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No utilice el aparato si observa que el cable está dañado. Haga sustituir el cable deteriorado por personal de servicio cualificado.
- Si usa un cable de extensión, asegúrese de que está desenrollado completamente.
- Use únicamente un cable de extensión aprobado.
- Es indispensable que el aparato pueda liberar el calor que produce para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de que el aparato esté completamente libre y de que no haga contacto con materiales inflamables.
- Procure que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe estén en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o una llama.
- Asegúrese de que ni la parte interior del aparato, ni el cable, ni el enchufe estén en contacto con el agua.

NORMAS DE SEGURIDAD - Uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No utilice nunca el aparato en lugares húmedos.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera, o una mesa.
- Asegúrese de que tiene las manos secas cuando toque el aparato, el cable o el enchufe.
- Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiarlo, o después de usarlo.
- No sumerja nunca el aparato, el enchufe, ni el cable en agua o en otro líquido.
- No sumerja nunca la unidad, el enchufe, ni el cable en agua o en otro líquido.



No toque el aparato si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. No vuelva a utilizar el aparato.

MEDIO AMBIENTE



- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.
- No tire este producto al final de su vida útil con los residuos domésticos normales, en su lugar llévelo a un centro de recolección para reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Tenga en cuenta el símbolo que aparece en el aparato, el manual de instrucciones o el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se ha indicado. Su ayuda para reutilización, procesamiento de materiales u otras formas de utilización de aparatos viejos es una contribución importante a la conservación de nuestro medio ambiente.
- Infórmese con las autoridades sobre los puntos de recolección en su localidad.

USO - Introducción

El olor del pan fresco, horneado en casa, es una experiencia inolvidable. El pan caliente, recién horneado, es una verdadera delicia. Disfrute diariamente de su Panera automática Bestron. Con la panera automática usted disfrutará todos los días de este gran placer sin que le cueste el más mínimo trabajo. La panera está equipada con un pequeño ordenador que lo hace todo por usted.

Puede preparar toda clase de recetas para panes especiales. Además, puede hacer mermelada y masa para panecillos, pizzas y tartas. Es muy fácil y el resultado tiene el mismo sabor del producto fabricado artesanalmente.

USO - Uso por primera vez

Antes de usar la panera automática por primera vez, dedique un poco de tiempo a estudiar las instrucciones de uso. Preste especial atención a las siguientes recomendaciones.

1. Saque cuidadosamente la panera automática de la caja y retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie el polvo que hubiera podido acumularse durante el proceso de embalaje.
3. Limpie la panera con un paño húmedo. Tenga en cuenta que los molde están provistos de una película antiadherente. No use productos abrasivos.
4. Engrase los molde con aceite o margarina antes de usarlos por primera vez.
5. Coloque el molde en el aparato, sin las paleta de amasar, y póngalo a funcionar de 3 a 5 minutos sin ningún contenido. (Para ello, utilice el programa de horneado, vea las indicaciones en la descripción del programa.)
6. Deje enfriar el aparato y repita el proceso de limpieza.
7. Coloque el molde en que desea hornear el pan.
8. Engrase un poco los eje con mantequilla de hornear o aceite y coloque las paleta de amasar en los ejes de impulsión.

El proceso de producción de este aparato exige la lubricación de algunos componentes; por eso, es posible que produzca un poco de humo la primera vez que lo use. Esta situación es completamente normal.

USO - General

Con esta panera eléctrica puede usted hornear panecillo de aprox. 900 g (la información sobre el peso depende de la receta que vaya a preparar).

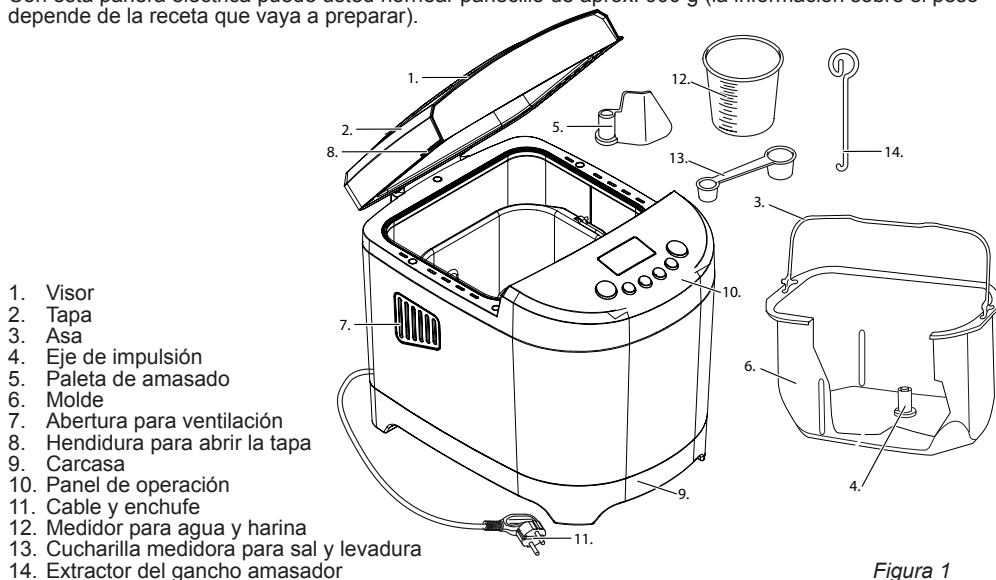


Figura 1

- 15. Menú de programas
- 16. Pantalla LED
- 17. botón de selección
- 18. Botón timer
- 19. Botón color de la corteza
- 20. Botón start/stop

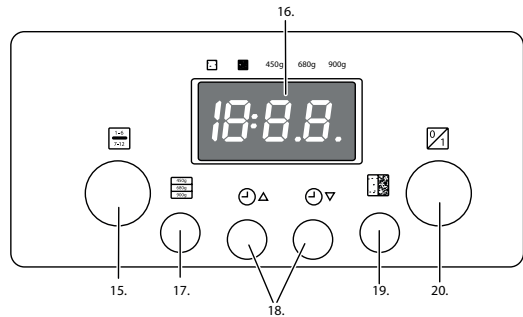


Figura 2
Panel de mando

USO - Pantalla y funciones, panel de operación

Pantalla:

- indica el grado de consistencia seleccionado de la corteza del pan
- indica el peso seleccionado del pan de nuevo
- indica el programa seleccionado
- indica el tiempo que falta para terminar el horneado
- indica un aviso de alarma por temperatura (ver capítulo sobre solución de problemas).

Botón (15):

Para elegir el menú de programas.

Botón ▲▼ (18):

Para programar el inicio del horneado en un momento posterior (parámetro para los programas base, francés, integral, dulces y rápido).

Botón (19):

Para seleccionar el color de la corteza (ligero, oscuro)

Botón (20):

Pulse el botón Inicio durante al menos 1 segundo consecutivo. Escuchará una señal acústica y en la pantalla parpadeará un doble punto; el programa se pondrá en marcha. Pulse el botón Parada durante al menos 3 segundos consecutivo. Escuchará una señal acústica y el doble punto de la pantalla dejará de parpadear.

USO - Descripciones de los programas

1. Base (Pan blanco o integral) (2:55)

Para pan blanco e integral. Además, para panes con especias y pasas.

2. Pan francés (3:40)

Para hornear pan ligero y crocante como, por ejemplo, pan francés. La fermentación de este pan debe ser más larga, el tiempo de preparación es también más largo que el los demás programas.

3. Panes dulces (2:50)

Para hornear panes dulces con corteza crocante. Ésta se forma por el fuerte calentamiento del azúcar.

4. Pasteles normales (1:40)

Adecuado para pasteles en los que se utilizan polvos para hornear en lugar de levadura.

5. Pan integral (2:55)

Para hornear pan integral con gran contenido de harina de sémola. Este programa tiene un tiempo de precalentado más largo para asimilar mejor el agua y permitir que la masa crezca más. Durante esta pausa, de 15 minutos, la paleta de amasar no funcionan. No se recomienda tampoco programar un tiempo de horneado con antelación. Esto puede producir resultados indeseados.

6. Sandwich (3:00)

Apropiado para cocer pan de sandwich. El pan es ligero y tiene una fina corteza.

7. Amasar (0:10)

Este programa se utiliza típicamente para el amasado

8. Mermelada, confitura (1:20)

Adecuado para preparar mermelada, confitura. Durante la preparación, compruebe que todos los ingredientes alcanzan como máximo dos tercios de la capacidad total de la bandeja de cocción (aprox. 1000g), porque la mezcla podría formar espuma.

9. Yogur (3:25)

Por ejemplo, el pan de yogur griego

10. Masa (1:30)

Para amasar distintos tipos de masa. No use la función de horneado. Saque la masa del aparato y moldéela para hacer pizzas o panecillos. No prepare más de 900g de masa en una sola vez.

11. Rapido (Programa de horneado rápido) (1:30)

Para hornear panes en un menor tiempo. Los panes horneados con este programa pueden tener una estructura más húmeda y compacta. El agua debe tener una temperatura entre 35 y 45°.

12. Hornear (60min)

Esta opción se puede usar para calentar únicamente o para aumentar el tiempo de horneado y se emplea, entre otros, para hacer mermelada. Al seleccionar este programa la prolongación mínima del tiempo es de 10 minutos (0:10). La reducción del tiempo se visualiza en intervalos de 1 minuto. Para suspender el proceso de horneado antes de tiempo use el botón Parada (Stop). El proceso de horneado se puede aumentar en intervalos de 10 minutos por un máximo de 1 hora. Para hacerlo, pulse el botón ▲ y, a continuación, el botón Start (Inicio).

Programma	amasar 1 (min)	pausa (min)	amasar 2 (min)	aumento 1 (min)	batir	aumento 2 (min)	hornear (min)	tiempo total	señal horaria
1. Base	15	10	15	38	60	39	52	2:55	2:20
2. Pan francés	15	35	15	45	60	49	60	3:40	2:40
3. Panes dulces	15	11	15	34	60	43	56	2:55	2:19
4. Pasteles normales	-	-	22	-	-	23	55	1:40	-
5. Pan integral	15	23	15	42	60	59	57	3:32	2:44
6. Sandwich	15	39	5	37	60	27	56	3:00	-
7. Amasar	10	-	-	-	-	-	-	0:10	-
8. Mermelada, confitura	15	-	45		20		-	1:20	-
9. Yogur	15	21	15	44	60	50	59	3:25	2:39
10. Masa	15	10	30	-	-	55	-	1:30	-
11. Hornear rapido	12	5	5	-	14		54	1:30	-
12. Hornear	-	-	-	-	-	-	60	60	-

USO - Funcionamiento de la panera automática

⚠ El peso exacto de los ingredientes es de vital importancia! Para obtener un producto de buena calidad, es importante que se ciña a las cantidades y pesos indicados. Use para ello los medidores adjuntos.

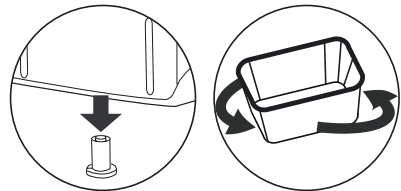
⚠ Asegúrese de usar la cantidad de levadura correcta! Si el volumen de la masa en el aparato aumenta y vuelve a asentarse inmediatamente, entonces la probable causa de la cantidad de levadura. Intente un nuevo pan para hornear con la cantidad de levadura.

USO - Hornear un pan


1. Abra la tapa y gire la sartén hacia la izquierda hasta que se suelte. A continuación, puede tomar la sartén al mango del dispositivo.


⚠ Use siempre guantes para hornear al abrir la tapa y hacer contacto con el molde de horneado.

⚠ Es importante verter los ingredientes en el molde fuera de la panera para evitar que éstos entren en contacto con el motor o con otros componentes.




2. La paleta se fijan fácilmente en eje. Engrase un poco los eje con mantequilla de hornear de manera que pueda desprender las paletas fácilmente después.
3. Mida todos los ingredientes exactamente como lo dice la receta y viértalos en el molde siguiendo el orden indicado:
 1. Vierta agua o leche en el fondo del molde. Use agua o leche tibia (21-28°C).
 2. Añada cuidadosamente la sal, el azúcar y la harina/mezcla para pan.
 3. Haga un hoyito en la harina y vierta allí un poco de levadura o polvo de hornear.


 Asegúrese de que la levadura no entre en contacto con agua. De ocurrir, el proceso de fermentación se iniciará inmediatamente.

 Si su receta contiene ingredientes que no se deben moler, agréguelos en un momento posterior, por ejemplo, al finalizar el segundo proceso de amasado. Cuando casi ha terminado de amasar por segunda vez, el aparato emite una señal acústica indicando que es el momento de añadir los ingredientes a la masa.


4. Coloque el molde para hornear de nuevo en su lugar y gire la sartén hacia la derecha hasta que se bloquee
5. La pantalla en la parte superior del aparato se ilumina. Automáticamente aparece en la pantalla el primer menú y el tiempo normal. Cada vez que usted pulse un botón, escuchará una señal acústica.
6. Elija un programa pulsando el botón "Selección/selectie" (15).
7. Pulse este botón (19) para elegir el color de la corteza del pan o para seleccionar el proceso de horneado rápido.
8. Encienda la panera automática pulsando el botón Start/Stop . El programa se pone en marcha y en la pantalla aparece el tiempo restante. El doble punto de la cifra que indica la hora parpadea indicando que el programa está en marcha.
9. La panera automática sigue ahora, en forma automática, todos los pasos del programa elegido previamente por usted. En la pantalla puede ver que paso del programa está ejecutando el aparato. Durante el proceso de horneado puede salir vapor por los orificios de ventilación. Esta situación es completamente normal.

 **Si usted no desea conseguir gran agujero en la parte inferior del pan, quitar el gancho de la masa después de amasar y antes de dejar que la masa suba.**

1. Abra la tapa y retire el tanque.
 2. Retire la masa mezclada en el tanque. Cúbrase las manos con harina antes de que llegara la masa no se pegue a las manos.
 3. Quitar el gancho para amasar la pasta. Si el gancho amasador se atasca en el pan, debiera extraerlo con precaución utilizando el extractor incluido.
 4. Poner la masa en el recipiente. Coloque el tazón en la unidad y cierre la tapa.
10. Fin de programaUna vez que el programa ha terminado, aparece 0:00 en la pantalla y se escucha una señal acústica. Seguidamente, se visualiza en la pantalla el tiempo original del programa.
 11. Mantener calientes el productoCuando se elige esta función, circula aire caliente en el espacio de horneado durante aproximadamente 1 hora. Esto aplica para la mayoría de los programas. Para obtener el mejor resultado debe retirar el molde de la panera en el lapso de tiempo indicado. Cuando la función de mantener caliente el producto ha terminado, se escucha una señal acústica. Pulse el botón Start/Stop para desactivar la función.
 12. Pulse el botón Start/Stop y retire el molde de la panera.

 Use siempre guantes para hornear al abrir la tapa y hacer contacto con el molde de horneado.

13. Deje enfriar primero el pan durante unos 5 a 10 minutos en el molde y, seguidamente, colóquelo sobre una rejilla. Si la paleta de amasar aún están en el molde, llénelo con agua caliente y déjelas remojar un rato antes de sacarlas. Por lo general, la paleta de amasar salen junto con el pan. Después de que el pan se haya enfriado completamente, retire la paleta de amasado con la ayuda de un utensilio que no dañe la película antiadherente (una cuchara o una espátula de palo, por ejemplo).
14. Después de cada uso pulse el botón de Start/Stop y retire el enchufe de la toma de corriente.

 Procure no abrir nunca la tapa de la panera mientras está en funcionamiento un programa. Esto puede influir en la calidad del pan. Si tiene que abrir la tapa para añadir ingredientes, hágalo de prisa de manera que la temperatura en la panera no disminuya demasiado.

USO - Programar horneado

1. Elija la hora en que debe estar listo el pan y calcule la diferencia de tiempo entre la hora actual y la hora deseada (por ejemplo: usted desea tener listo el pan a las 08:00 horas y en este momento son las 21:00 horas, la diferencia es de 11 horas). El tiempo de preparación está incluido en la postergación de la hora: si la preparación de un pan dura 3 horas y usted desea desayunar a las 8:00, la panera automática iniciará el programa a las 5:00 horas.
2. Ingrese la hora con el botóns ▲ ▼. El tiempo se ajusta en intervalos de 10 minutos y puede postergarse hasta un máximo de 13 horas. Pulse y sostenga pulsado el botón para que el tiempo pase más rápido.
3. La hora final es siempre la hora en que el pan debe quedar horneado.

USO - Señal acústica

La señal acústica se escucha:

- al pulsar cualquier botón; cuando ha finalizado un programa;
- cuando ha finalizado la función de mantener caliente el producto;
- durante la segunda fase de amasado en algunos programas para recordarle que aún debe añadir algunos ingredientes (nueces, chocolate, etc.).

USO - Corte o caída del fluido eléctrico

Tras un corte del fluido eléctrico por un tiempo máximo de 10 minutos, la panera continuará funcionando automáticamente. Si el corte se produce por un período más largo, la pantalla regresa al tiempo de inicio original del programa en cuestión y usted debe poner en marcha nuevamente la panera.

USO - Guardar y cortar el pan

Para poder cortar el pan adecuadamente debe dejarlo enfriar, como mínimo, durante 20 a 40 minutos. Use, de preferencia, un cuchillo eléctrico afilado o un cuchillo especial para cortar el pan.

Puesto que el pan fresco, horneado por usted, no lleva preservativos, no puede guardarlo por largo tiempo; a temperatura ambiente su conservabilidad es de 3 días aproximadamente. Si desea conservar el pan por un mayor tiempo, puede congelarlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
La corteza del pan es demasiado gruesa.	El pan se ha mantenido caliente durante mucho tiempo y por eso ha perdido humedad.	Saque el pan del molde más rápidamente después de concluir el tiempo de horneado.
Los ingredientes no se han mezclado u horneado bien.	No ha elegido el programa correcto.	Elija el programa adecuado según el tipo de pan.
	La masa es muy gruesa y no ha podido mezclarse bien.	Añada líquido suficiente.
El texto HHH aparece en la pantalla.	La temperatura en la panera es demasiado alta.	Pulse el botón Start/Stop para interrumpir el programa y abra la tapa para que se enfríe el contenido.
El motor emite un ruido pero no se amasa la mezcla.	El molde no está bien colocado o la masa es demasiado gruesa para amasarla.	Verifique que el molde esté bien colocado y pese siempre cuidadosamente los ingredientes de la masa.
El pan es demasiado pequeño.	No ha añadido levadura, o ésta no ha actuado lo suficiente.	Asegúrese de que las condiciones del ambiente son óptimas para la levadura.

La masa crece hasta salirse del molde.	Demasiado líquido y/o levadura.	Reduzca la cantidad de líquido y/o levadura.
El pan se asienta durante el horneado.	El exceso de agua o de levadura ablandan demasiado la masa.	Reduzca la cantidad de líquido y/o levadura.
Al cortar el pan resulta que el centro está hueco.	Ha usado demasiada agua y/o levadura, no ha usado sal.	Reduzca la cantidad de líquido y/o levadura y añada más sal.
Ha quedado polvo en el molde.	Ha usado muy poca agua.	Use más agua.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ⚠ • Retire el enchufe de la toma de pared siempre que vaya a limpiar el aparato.
- Espere a que la panera se haya enfriado completamente.
- ¡IMPORTANTE! No pulverice nunca la tapa ni la carcasa con agua u otros líquidos, ni las sumerja en ellos.
- Limpie la parte exterior de la panera únicamente con un paño húmedo.
- Las manchas en el interior de la tapa o en los orificios de ventilación son tan sólo señas externas y se producen durante el proceso de horneado. Éstas no tienen ninguna influencia sobre el funcionamiento del aparato. Limpie estas manchas después de cada uso con un paño húmedo y un poco de detergente líquido.
- Limpie la parte interior de la panera únicamente con un paño húmedo.
- Use únicamente agua caliente para limpiar el molde de horneado. Evite rasguños en la película antiadherente.
- Verifique que la panera automática se haya enfriado completamente antes de guardarla.

⚠ No usa Nunca los siguientes productos para efectuar la limpieza:

- Disolventes.
- Gasolina para limpiar o gasolina corriente.
- Estropajos.
- Productos para pulir.
- Paños limpiadores impregnados con productos químicos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Cuidado especial de la película antiadherente

Evite daños o rasguños en la película antiadherente. No use nunca objetos con filo como espátulas metálicas, cuchillos o tenedores. La película puede cambiar de color con el paso del tiempo. Esto se debe a que está sometida frecuente al calor y a la humedad. Esto no influye en la calidad del pan, ni de la panera automática. Es necesario limpiar frecuentemente el orificio que traen las paletas de amasado y lubricarlas con una gota de aceite de cocina. De esta forma se evita que las paletas se peguen a los ejes. Mantenga los orificios de ventilación libres de polvo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO - Guardar la panera automática

Asegúrese de que todos los componentes están secos. Verifique que no haya quedado humedad en el aparato. Cierre la tapa y asegúrese de no colocar otros objetos sobre ella.

FICHA TÉCNICA

Tipo:	ABM2003
Potencia:	480-600W
Tensión de la red:	220-240V ~ 50Hz

DISPOSICIONES DE GARANTÍA

Bajo las siguientes condiciones, y durante un período de 60 meses contado a partir de la fecha de compra, el importador otorgará garantía de este aparato por defectos ocasionados por deficiencias en la fabricación o en los materiales.

1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. En caso de reemplazo, las piezas defectuosas o los aparatos defectuosos mismos pasarán

- automáticamente a propiedad del importador.
3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
 4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
 5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
 6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
 - a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
 - b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
 - c. conexión a una red eléctrica cuyo voltaje no corresponde al voltaje indicado en la placa;
 - d. una modificación no autorizada;
 - e. una reparación ejecutada por terceros;
 - f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.
 7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
 - a. pérdida ocurrida durante el transporte;
 - b. remoción o modificación del número de serie del aparato.
 8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.
 9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuenciales o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.
 10. Para hacer valer la garantía. Puede acudir a la tienda donde compró el producto. Bestron también ofrece la posibilidad de entregar el aparato directamente al servicio técnico Bestron para su reparación. Pero no podrá enviarlo de cualquier manera. El paquete podría ser rechazado y los costes asociados correrían de su cuenta. Póngase en contacto con el servicio técnico, donde le indicarán cómo debe embalar y enviar el aparato.
 11. Este aparato no es apto para uso profesional.

SERVICIO

Si se presenta un fallo inesperado, puede ponerse en contacto con el departamento de servicios de BESTRON:

PAÍSES BAJOS:

BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

Este producto satisface las disposiciones de las siguientes directivas de la Unión Europea en el marco de la seguridad:

- Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/EC
- Directiva de bajo voltaje 2006/95/EC



R. Neyman
Control de calidad

RECETAS

Unidades de medida

ml: mililitro
g: gramo
ctda.: cucharadita
cda.: cucharada

Receta básica	Ingredientes:	Medida	
Peso: aprox. 900 g Ajuste de tiempo: posible	Peso	g	900
	Agua	ml	400
	Harina de centeno	g	610
	Azúcar	cda	1
	Sal	cdta	2
	Levadura seca	g	10
Program: 3	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.		

Pan de especias	Ingredientes:	Medida	
Peso: aprox. 900 g Ajuste de tiempo: posible	Agua	ml	360
	Levadura	g	90
	Harina de centeno	g	360
	Azúcar	cdta	1
	Sal	cda	1
	Pimienta negra (molida)	cdta	1
	Mezcla de especias	g	23
	Levadura seca	g	6
Program: 3	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.		

Pan integral	Ingredientes:	Medida	
Peso: aprox. 900 g Ajuste de tiempo: posible	Agua	ml	315
	Miel de pino	cda	2½
	Harina integral	g	590
	Sal	cdta	2
	Levadura seca	g	10
	Program: 3	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.	

Pan salado con jamón	Ingredientes:	Medida	
Peso: aprox. 900 g Ajuste de tiempo: posible	Agua	ml	325
	Levadura	g	120
	Harina de centeno	g	300
	Harina blanca	g	30
	Azúcar	cdta	1
	Sal	cdta	1
	Levadura seca	g	8
	Añadir después de la señal acústica: Jamón en bloquitos	g	160
Program: 3	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.		

Pan tres cereales	Ingredientes:	Medida		Consejo	
Peso: aprox. 900 g Ajuste de tiempo: no es posible debido a la adición de leche y huevo	Leche	ml	900	En lugar de los granos de trigo también pueden usar semillas de sésamo o semillas de calabaza.	
	Leche agria espesa	cda	1½		
	Huevo	troz	1		
	Mantequilla o margarina	g	45		
	Harina blanca	g	450		
	Sal de especias	cdta	3		
	Levadura seca	g	6		
	Añadir después de la señal acústica:				
	Linaza	g	23		
	Trigo en grano	g	45		
Semillas de girasol	g	23			
Program: 3	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.				

Pan de cebolla	Ingredientes:	Medida	
Peso: aprox. 900 g Ajuste de tiempo: posible	Agua	ml	290
	Aceite de girasol	cda	2
	Harina blanca	g	570
	Azúcar	cdta	1
	Sal de especias	cdta	3
	Cebolla tostada	g	70
	Levadura seca	g	8
	Program: 1	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.	

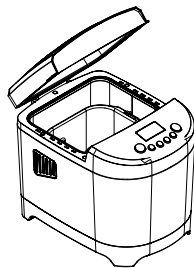
Pan de cerveza	Ingredientes:	Medida	
Peso: aprox. 900 g Ajuste de tiempo: no se aconseja	Agua	ml	135
	Cerveza	ml	135
	Levadura (líquida)	ml	135
	Jarabe de malta	cda	1½
	Harina blanca	g	490
	Trigo sarraceno	cda	3
	Salvados	cda	1½
	Ajonjolí	cda	3
	Sal	cdta	2
	Levadura seca	g	6
Program: 1	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.		

Pan de pasas con canela	Ingredientes:	Medida		Consejo	
Peso: aprox. 900 g Ajuste de tiempo: no es posible	Leche	ml	240	Lave las pasas con agua caliente y espolvoreelas después con harina antes de incorporarlas a la masa. Esto para evitar que todas las pasas se vayan al fondo.	
	Mantequilla blanda	g	30		
	Harina blanca	g	430		
	Azúcar	g	60		
	Sal	cdta	1		
	Canela	cdta	1½		
	Levadura seca	g	8		
	Añadir después de la señal acústica:				
	Pasas	g	70		
	Program: 1	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.			

Pan de almendras y albaricoque	Ingredientes:	Medida	
Peso: aprox. 900 g Ajuste de tiempo: no es posible	Leche	ml	180
	Mantequilla blanda	g	55
	Huevo	troz	1
	Harina blanca	g	540
	Azúcar	g	70
	Sal	ctda	½
	Levadura seca	g	8
	Añadir después de la señal acústica: Albaricoque (deshidratado/picado finamente)	g	45
	Almendras (picadas finamente)	g	45
Program: 4	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.		

Mermelada de fresa	Ingredientes:	Medida	
Peso: ca. 350ml Timer: non impostabile	Fresas	g	400
	Azúcar	g	350
	Zumo de limón	ctda	1
	Maicena	g	30
Program: 8	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.		

Pan Yogur	Ingredientes:	Medida	
Peso: ca. 900 g Timer: non impostabile	Flor blanca	g	200
	La harina de trigo	g	125
	Yogur	ml	120
	Agua	ml	120
	La harina de maíz	g	50
	Aceite	cda	1 1/2
	Sal	ctda	1
	El bicarbonato de sodio	ctda	1/2
	Miel	cda	3
	La levadura seca	g	7
Program: 9	Añada los ingredientes en el orden indicado arriba.		



 **BESTRON[®]**

ABM2003
v 270314-08