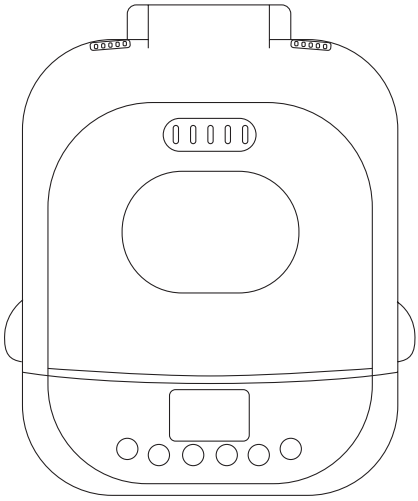
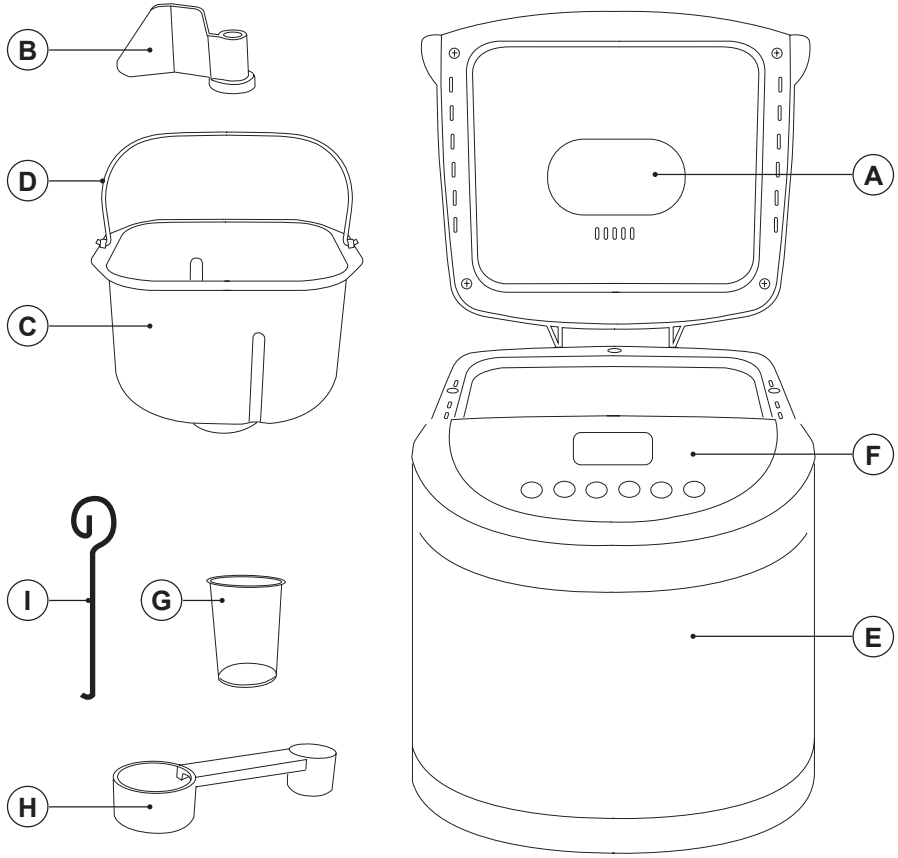
BLACK+DECKER

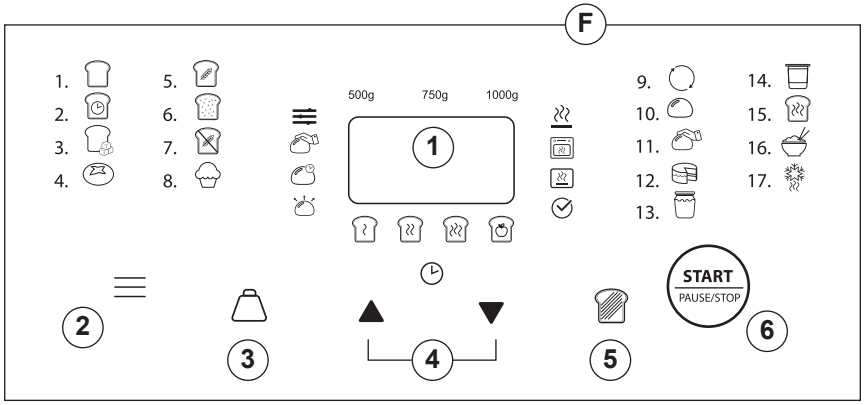
EN. Instructions for use
FR. Mode d'emploi
DE. Gebrauchsanleitun
IT. Istruzioni per l'uso
ES. Instrucciones de uso
PT. Instruções de uso
NL. Gebruiksaanwijzing
PL. Instrukcja obsługi
EL. Οδηγίες χρήσης
RU. Инструкция по применению
RO. Instrucțiuni de utilizare
BG. Инструкция заупотреба
CA. Instruccions d'ús
DA. Brugsanvisning
NO. Instruksjoner for bruk
SV. Användningsinstruktioner
FI. Käyttöohjeet
TR. Kullanım için talimatlar
HE. הוראות לשימוש



BXBM600E

www.blackanddecker.eu


B
D
C
A
F
E
I
G
H


F
1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
500g
750g
1000g
1
9.
10.
11.
12.
13.
14.
15.
16.
17.
START
PAUSE/STOP
2
3
4
5
6

BREAD MAKER
BXBM600E

Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a Black+Decker brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- Read these instructions carefully before switching on the appliance, and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the «Cleaning» section, before use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision..
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a mains socket rated at least 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Do not use the appliance if the supply cord or the plug is damaged.
- Do not pull on the supply cord. Never use the supply cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the supply cord around the appliance.
- Check the state of the supply cord. If it is damaged, it will increase the risk of electric shock.
- Do not allow the supply cord to hang freely or to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- If the appliance enclosure breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not touch the plug with wet hands.
- For indoor use only.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance out in the rain or exposed to moisture. If water gets into the appliance, this will increase the risk of electric shock.
- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.
- Do not touch any heated parts, as this may cause serious burns.

USE AND CARE

- Fully extend the appliance's supply cord before each use.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted or are defective.
- Do not use the appliance if it is empty.
- Do not move the appliance while in use.
- Do not move the appliance whilst in operation or if it is still hot. Once cooled, transport the appliance using the handles.
- Do not use the appliance if it is tipped up, and do not turn it over.

- Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- Do not overload the appliance's work capacity.
- Use the specific quantities of flour and raising agent as indicated in each programme in the recipes section.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed, and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Never leave the appliance connected and unattended if it is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Allow to cool for one hour before subsequent use.
- Under no circumstances should the appliance be operated for more time than necessary.
- As a reference, in the annexed table appears several recipes that include the amount of food to process.
- CAUTION: Do not use the appliance if the window is cracked or broken.

DESCRIPTION

A	Window
B	Stir Bar
C	Bread barrel
D	Bread barrel handle
E	Body
F	Control panel
G	Measuring cup
H	Measuring spoon
I	Hook fork

CONTROL PANEL

1	LCD
2	Menu
3	Weight
4	▲▼ Timer
5	Crust
6	Start/Pause/Stop

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE

- Make sure that all products' packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the «Cleaning» section.
- Some parts of the appliance have been lightly greased. Consequently, the first time the appliance is used, light smoke may be detected. After a short time, this smoke will disappear.
- Prepare the appliance according to the function you wish to use:
- On the first few tries, it's possible that the bread will not have the desired appearance, but with a little practice, you'll soon get the hang of it.

USE

- Open the lid.
- Remove the bread barrel by turning the handle anti-clockwise.
- Fix the mixing stir bar in place.
- Add the ingredients in the correct order.
- Put the bread barrel in place until it fits correctly, turning the handle clockwise.
- Close the lid.
- Extend the supply cord completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on by using the Start/Pause/Stop button, a beep will be heard, and the LCD display will default to Program 1.
- Press the program selector button (MENU) to select the desired program (see table of recipes).
- Press the (CRUST) selector button to select the desired browning level (light, medium, dark).
- Press the weight selector button to move the arrow to select the weight of bread desired (500 g, 750 g, 1000 g). (WEIGHT is not an option in programs 8-17).
- If desired, press ▲ ▼ buttons to increase the cycle time shown on the LCD display. (Delay function is not available in programs 11, 13, 14, 15, and 17).
- Switch the appliance on by pressing the Start/Pause/Stop button. A short beep is heard, and the two dots in the time display begin to flash as the program starts. The stir bar will begin to mix your ingredients. If Delay Timer

is activated, the stir bar will not mix ingredients until the program is set to begin.

- To stop a program, press the Start/Pause/Stop button (6) until a beep confirms that the program has been switched off.
- In order to minimize the generation of acrylamide during the toasting process, avoid reaching dark brown colours on the toasted bread.
- Once the process is complete, ten beeps will be heard, and the appliance will shift to the Keep Warm setting for 1 hour. You can press the Start/Pause/Stop button for 3 seconds to stop the process, and the Keep Warm setting will end.
- Unplug the appliance from the mains and then open the lid using oven mitts.
- Let the bread barrel cool down slightly before moving the bread. Use oven mitts, and carefully turn the bread barrel handle anti-clockwise to unlock it and lift up the handle to remove it from the machine.
- Caution: the bread barrel and bread may be very hot! Always handle with care.
- The appliance can be switched on again using the Start/Pause/Stop button once the control device has cooled; if it does not switch on again, do not force it; allow it to cool.
- Using oven mitts, turn the bread barrel upside down (with the bread barrel handle folded down) onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until the bread falls out. Use a non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the bread barrel.
- Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended to slice bread with an electric cutter or serrated bread knife. It is not advisable to use a plain-edge chef's knife. Otherwise, the bread may be subject to deformation.
- If the stir bar remains in the bread, gently pry it out using a spatula or small utensil. The bread is hot; never use your hand to remove the stir bar. When the operation is complete, unplug the appliance from the mains.

WARNING DISPLAY

- "H:HH": This warning means that the temperature inside of the bread barrel is too high. Press the Start/Pause/Stop button to stop the program, unplug the appliance from the mains, open the top lid, and let the machine cool down completely for 10-20 minutes before restarting.
- Overtemperature protection will not be enabled until the current program is completed. After the machine cools down, it can be used normally
- "E:E0": This warning means that the temperature sensor is disconnected. Press the Start/Pause/Stop button to stop the program, unplug the supply cord. Please contact the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical/mechanical adjustment.

REMOVING BREAD

- The bread barrel will be hot, and oven mitts should be used. Remove the bread barrel by lifting the bread barrel handle and turning it counterclockwise to unlock it and pull the bread barrel straight up from the base of the chamber.
- Carefully shake the bread upside down until the bread falls out of the bread barrel. Allow to cool on a wire rack for 10 minutes before slicing. Slice it with a bread knife.

- **Tip:** if the stir bar comes out in the loaf, remove the hook fork.

KEEP WARM

- After the baking program is complete, the bread machine will beep 10 times and shift to keep warm setting for 1 hour. It will be displayed "0:00". To cancel the keep warm process, press the Start/Pause/Stop button for 3 seconds.

- **Tip:** removing the bread immediately after the baking program is complete will prevent the crust from becoming darker.

PROGRAM MENU

1 BASIC BREAD

- Is a type of bread made with simple ingredients such as flour, water, salt and yeast. It has a soft and fluffy texture on the inside and a crispy crust on the outside.

2 QUICKBREAD

- Kneading, rising and baking time is shorter than basic bread. The bread interior tissue is denser.
- Quick bread are made with baking powder and baking soda that are activated by moisture and heat. For perfect quick bread, it is suggested that all liquids be placed at the bottom of the bread barrel; dry ingredients on top; during the initial mixing of quick bread batters, dry ingredients may collect in the corners of the pan, and it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

3 SWEET BREAD

- For bread with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising, the bread will be light and airy.

4 FRENCH BREAD

- For light bread made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

5 WHOLE-WHEAT BREAD

- For baking of bread containing significant amounts of whole-wheat. This setting has a longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function, as this can produce poor results. Whole wheat usually produces a crispy thick crust.

6 RICE BREAD

- Mix cooked rice into the flour with 1:1 to make the bread.

7 GLUTEN-FREE BREAD

- For the bread of gluten-free flour and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties.

8 DESSERT

- Kneading and baking those foods with more fat and protein.

9 MIX

- Stir to let the flour and liquids mix thoroughly.

10 DOUGH

- This program prepares the yeast dough for buns, pizza, crusts, etc. to bake in a conventional oven. There is no baking in this program.

11 KNEAD

- Kneading only, no rising or baking. Used for making dough for pizzas, etc.
- NOTE: Adjustable time between 00:08-00:45 minutes.

12 CAKE

- Kneading, rising and baking occurs. Soda or baking powder is used to aid the rising process.

13 JAM

- Use this setting for making jams from fresh fruits and marmalades from oranges. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the bread barrel in the baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately and remove the bread barrel carefully. Allow to cool and clean thoroughly.

14 YOGURT

- Ferment to make the yogurt.
- The fermentation time can be set; there are 6:00 -10:00 time options. The default is 8:00. Press the time ▲ key to increase, press the time ▼ key to decrease (30 minutes each time), and the buzzer will sound 10 times after the end.
- When working, the triangle arrow on the screen points to: Fermentation.

15 BAKE

- For additional baking of bread is needed because a load is too light or not baked through. In this program, there is no kneading or rest.

16 STICKY RICE

- Kneading and baking the mix of polished glutinous rice and rice.

17 DEFROST

- For defrost frozen food before cooking.
- Default 30 min: adjustable from 0:10 to 2:00, 10 min for each pressing.

NOTE 1: In some programs, the display will beep 10 times and flash "ADD" when it recommends adding fruit if desired.

NOTE 2: In menus 1-7, before the last fermentation, there will be 10 beeps to remind you to take out the stir bar ("RMV" on the screen flashes with the beep).

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE

- Turn the appliance off using the Start/Pause/Stop button.
- Unplug the appliance from the mains.
- Remove the bread barrel by turning the handle anti-clockwise, using a cloth, as it will be hot.
- Remove the bread from the bread barrel with the help of a wooden spatula or similar heat-resistant implement; do not use utensils that could damage the non-stick coating.
- Allow to cool for 20 minutes before cutting
- Close the lid.
- Clean the appliance.

ACCESSORIES

- **Measuring cup accessory:** This accessory is used for measuring quantities.
- **Measuring spoon accessory:** This accessory is used for measuring quantities.
- **Hook fork:** This accessory is used in case of difficulty in removing the mixing paddle from the dough/bread after cooking.

PRACTICAL RECOMMENDATIONS

- Use exact amounts.
- Add fresh ingredients at room temperature.
- Add the ingredients in the correct order according to the recipe. Always use liquid ingredients first, then the dry ingredients and lastly, the baking powder.
- Do not use chemical baking powder.

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry it.
- Do not use solvents or products with an acid or base pH, such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not let water or any other liquid get into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program) or soapy hot water:

  - Cup
  - Spoon
  - Hook fork
  - Bread barrel
  - Stir bar

- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily.
- Then dry all parts before their assembly and storage.

SERVICE

- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

ANOMALIES AND REPAIR

- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests, you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: https://www.blackanddecker.eu//

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at https://www.blackanddecker.eu//

FOR EU PRODUCT VERSIONS AND/OR IN THE CASE THAT IT IS REQUESTED IN YOUR COUNTRY: ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.

This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products.

Information regarding substances of very high concern (SVHC) according to Regulation 1907/2006/EC (REACH): This product contains Lead, CAS No. 7439-92-1.

Black & Decker® and BLACK+DECKER™ and the Black & Decker® and BLACK+DECKER™ logos are registered trademarks of The Black & Decker® Corporation and are used under licence. All rights reserved. Imported and Distributed by ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

Menus	Seq.	Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
1 Basic bread		bread weight	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	salt	½ tsp	1 tsp	1 tsp	Put it in the corner of the barrel
	[3]	sugar	1 Tbsp	2 Tbsp	2 Tbsp	Put it in the corner of the barrel
	[4]	oil	1+½ Tbsp	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	high gluten flour	2+1/3 cups / 320 g	3 cups / 420 g	3+½ cups / 500 g	
	[6]	instant yeast	¾ tsp	1 tsp	1 tsp	Add to the dry flour, do not mix it with any liquid
2 Quick bread		bread weight	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	140 ml	190 ml	230 ml	Water temperature 40-50 °C
	[2]	salt	2/3 tsp	¾ tsp	1 tsp	Put it in the corner of the barrel
	[3]	sugar	1 Tbsp	2 Tbsp	3 Tbsp	Put it in the corner of the barrel
	[4]	oil	2 Tbsp	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	high gluten flour	2 cups / 290 g	2+½ cups / 360 g	3 cups / 435 g	
	[6]	instant yeast	2+½ tsp	2+½ tsp	2+½ tsp	Add to the dry flour, do not mix it with any liquid
3 Sweet bread		bread weight	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	salt	½ tsp	½ tsp	½ tsp	Put it in the corner of the barrel
	[3]	egg	1 pc	1 pc	1 pc	
	[4]	sugar	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	Put it in the corner of the barrel
	[5]	oil	1+½ Tbsp	2 Tbsp	2+½ Tbsp	
	[6]	Milk powder	¼ cup	1/3 cup	½ cup	
	[7]	high gluten flour	2 cups / 290 g	2+¾ cups / 380 g	3+½ cups / 500 g	
	[8]	instant yeast	¾ tsp	1 tsp	1 tsp	Add to the dry flour, do not mix it with any liquid

Menus	Seq.	Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
4 French Bread		bread weight	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	salt	2 tsp	2+½ tsp	3 tsp	Put it in the corner of the barrel
	[3]	sugar	1+½ Tbsp	1+½ Tbsp	2 Tbsp	Put it in the corner of the barrel
	[4]	oil	1 Tbsp	1+½ Tbsp	2 Tbsp	
	[5]	high gluten flour	2+¼ cups / 300 g	2+¾ cups / 400 g	3+½cups / 500 g	
	[6]	instant yeast	¾ tsp	1 tsp	1 tsp	Add to the dry flour, do not mix it with any liquid
5 Whole-wheat bread		bread weight	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	salt	2/3 tsp	¾ tsp	1 tsp	Put it in the corner of the barrel
	[3]	sugar	1+¾ Tbsp	2 Tbsp	3 Tbsp	Put it in the corner of the barrel
	[4]	oil	2 Tbsp	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	high gluten flour	1 cup / 145 g	1+½ cups / 180 g	2 cups / 220 g	
	[6]	whole-wheat flour	1 cup / 145 g	1+½ cups / 180 g	2 cups / 220 g	
	[7]	instant yeast	¾ tsp	1 tsp	1 tsp	Add to the dry flour, do not mix it with any liquid
6 Rice bread		bread weight	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	salt	2/3 tsp	¾ tsp	1 tsp	Put it in the corner of the barrel
	[3]	egg	1 pc	1 pc	1 pc	
	[4]	sugar	1 Tbsp	2 Tbsp	2 Tbsp	Put it in the corner of the barrel
	[5]	oil	2 tsp	2+½ tsp	3 tsp	
	[6]	cooked rice	¼ cup	1/3 cup	½ cup	Use cooled-down cooked rice
	[7]	high gluten flour	2 cups / 290 g	2+½ cups / 360 g	3 cups / 435 g	
	[8]	instant yeast	¾ tsp	1 tsp	1 tsp	Add to the dry flour, do not mix it with any liquid

Menus	Seq.	Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
7 Gluten-free bread		bread weight	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	salt	2/3 tsp	¾ tsp	1 tsp	Put it in the corner of the barrel
	[3]	sugar	2 Tbsp	2+½ Tbsp	3 Tbsp	Put it in the corner of the barrel
	[4]	oil	2 Tbsp	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	gluten-free flour	1+¾ cups / 255 g	2 cups / 290 g	2+¼ cups / 325 g	
	[6]	corn flour	¼ cups / 35 g	½ cups / 70 g	¾ cups / 110 g	Can replace with oat flour
	[7]	instant yeast	¾ tsp	1 tsp	1 tsp	Add to the dry flour, do not mix it with any liquid
8 Dessert		time	1:40	/	/	
	[1]	egg	2 pcs			
	[2]	milk	1 cup			
	[3]	cooked rice	1+½ cups			
	[4]	sugar	½ Tbsp			
	[5]	raisin	½ cups			
9 Mix		time	0:15			
	[1]	water	330 ml			
	[2]	salt	1 tsp			Put it in the corner of the barrel
	[3]	oil	3 Tbsp			
	[4]	high gluten flour	4 cups / 560 g			
10 Dough		time	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	water	260 ml	330 ml		
	[2]	salt	1 tsp	1 tsp		Put it in the corner of the barrel
	[3]	oil	2+½ Tbsp	3 Tbsp		
	[4]	high gluten flour	2+¾ cups / 400 g	4 cups / 560 g		
	[5]	instant yeast	1+½ tsp	1+½ tsp		Add to the dry flour, do not mix it with any liquid

Menus	Seq.	Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
11 Knead		time	0:08			Adjustable from 0:08 to 0:45
	[1]	water	appropriate amount			
	[2]	salt	1 tsp			
	[3]	oil	3 Tbsp			
	[4]	high gluten flour	appropriate amount			
12 Cake		time	2:20			Dissolve sugar in egg and water, mix well with an electric mixer, then put the other ingredients together into a bread barrel, then start this menu.
	[1]	water	30 ml			
	[2]	egg	3 pcs			
	[3]	sugar	½ cups			
	[4]	oil	2 Tbsp			
	[5]	self-rising flour	2 cups / 280 g			
	[6]	instant yeast	1 tsp			
13 Jam		time	1:20			
	[1]	pulp	3 cups			Stir until mushy; water can be added if needed.
	[2]	starch	½ cups			
	[3]	sugar	1 cup			Add sugar to personal taste
14 Yoghurt		time	8:00			Adjustable from 6:00 to 10:00
	[1]	milk	1000 ml			
	[2]	lactic acid bacteria	100 ml			
15 Bake		Time 0:30, adjustable from 0:10 to 1:30				
	[2]	The appliance maintains a temperature of around 150 °C. The time is adjustable using the "▲ " and "▼ " buttons.				
16 Sticky rice		time	1:20			
	[1]	water	275 ml			
	[2]	glutinous rice	250 g			
17 Defrost	time	0:30				

UNITS AND EQUIVALENCY MEASUREMENTS

- tsp: teaspoon
- tbsp: tablespoon
- 1 cup: 100 g
- ½ cup: 120 ml
- 1 cup: 240 ml
- ml: millilitre
- g: gram

Program	Heating (min)	Knead 1 (min)	Pause 1 (min)	Knead 2 (min)	Pause 2 (min)	Knead 3 (min)	Pause 3 (min)	Knead 4 (min)		Ferment 1 (min)	Degassing (s)	Ferment 2 (min)	Degassing (s)	Ferment 3 (min)	Bake (min)	Total Time		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Basic Bread	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Quick Bread	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Sweet Bread	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. French Bread	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Whole-wheat Bread	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Rice bread	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Gluten-free bread	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Dessert	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Mix	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Dough	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Knead	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Cake	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Jam	/	15					45								20	**1:20**		
14. Yogurt	/	8 hours														**8:00**		
15. Bake	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. Defrost	/	30													/	**0:30**		

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	PROBLEM CAUSE	SOLUTION
Odour or burning smell.	Flour or other ingredients have spilt into the baking chamber.	Stop the bread maker and allow it to cool completely. Wipe excess flour etc., from the baking chamber with a paper towel.
Ingredients not blending can hear the motor turning.	Bread barrel or stir bar may not be installed properly.	Make sure the stir bar is set all the way on the shaft.
	Too many ingredients.	Measure ingredients accurately.
"HHH" displays when the Start/Stop button is pressed.	Internal temperature of the bread maker is too high.	Allow the unit to cool down in between programs. Unplug the unit, open the lid and remove the bread barrel. Allow to cool for 15-30 minutes before beginning new programs.
The window is cloudy or covered with condensation.	May occur during mixing or rising programs.	Condensation usually disappears during baking programs. Clean window well in between uses.
The stir bar comes out with the bread.	Thicker crust with dark crust setting.	It is not uncommon for the stir bar to come out with the bread loaf. Once the loaf cools, remove the stir bar with a spatula.
The dough is not blending throughly. Flour and other ingredients are built up on the sides of the pan. The bread loaf is coated with flour.	Bread barrel or stir bar may not be installed properly.	Make sure the bread barrel is securely set in the unit, and the stir bar is firmly on the shaft.
	Too many ingredients.	Make sure ingredients are measured accurately and added in the proper order.
	Gluten-free dough is typically very wet. It may need additional help by scraping the sides with a rubber spatula.	Excess flour can be removed from the loaf once baked and cooled. Add water, one table tsp at a time, until the dough has formed into a ball.
Bread rises too high or pushes lid up.	Ingredients not measured properly (too much yeast, flour).	Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added.
	Stir bar not in bread barrel.	Try decreasing yeast by ¼ tsp (1,2 ml).
	Forgot to add salt.	Check the installation of the stir bar.

PROBLEM	PROBLEM CAUSE	SOLUTION
Bread does not rise; loaf short.	Inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast.	Measure all ingredients accurately. Check the expiration date of yeast and flour.
	Lifting lid during programs.	Keep the lid closed during baking.
	The temperature of the liquids is very cold.	Liquids should be at room temperature.
Bread has a crater in the top of the loaf once baked.	Dough has risen too fast. Too much yeast or water. Incorrect program was chosen for the recipe.	Do not open the lid during baking. Select a darker crust option.
The crust colour is too light.	Opening the lid during baking.	Do not open the lid during baking. Select a darker crust option.
The crust colour is too dark.	Too much sugar in the recipe.	Decrease the sugar amount slightly. Select a lighter crust option.
The bread loaf is lopsided.	Too much yeast or water.	Measure all ingredients accurately. Decrease yeast or water slightly.
	Stir bar pushed dough to one side before rising and baking.	Some loaves may not be evenly shaped, particularly with whole-grain flour.
Loaves made are different shapes.	Varies by the type of bread.	Whole-grain or multi-grain is denser and may be shorter than basic white bread.
The bottom is hollow or holey inside.	Dough too wet, too much yeast, no salt.	Measure all ingredients accurately Decrease yeast or water slightly. Check salt measurement.
	Water is too hot.	Use room temperature water.
Under-baked or sticky dough bread.	Too much liquid; incorrect program chosen.	Decrease liquid and measure ingredients carefully. Check the program chosen for the recipe.
Bread mashes down when slicing.	Bread is too hot.	Allow to cool on a wire rack for 15-30 minutes before slicing.
Bread has a heavy, thick texture.	Too much flour, old flour. Not enough water.	Try increasing water or decreasing flour. Whole-grain bread will have a heavier texture.
The base of the bread barrel has darkened or is spotted.	After washing in a dishwasher.	This is normal and will not affect the bread barrel.

MACHINE À PAIN DOMESTIQUE BXBM600E

Cher Client,

Merci beaucoup d'avoir choisi d'acheter un produit de la marque Black+Decker.

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, outre sa parfaite conformité aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Lisez attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et conservez-la pour la consulter ultérieurement. Le non-respect de ces instructions peut être source d'accident.
- Avant la première utilisation, lavez les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section « Nettoyage ».
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par un service après-vente ou par tout professionnel agréé afin d'écarter tout danger.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage professionnel ou industriel.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur, assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Raccordez l'appareil à une prise secteur d'au moins 10 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifiez la prise de courant. N'utilisez pas d'adaptateur de prise de courant.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- N'enroulez pas le câble électrique autour de l'appareil.
- Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. S'il est endommagé, le risque d'électrocution est accru.
- Ne laissez pas le cordon de connexion entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Si le boîtier de l'appareil se brise, débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Ne touchez pas la fiche de l'appareil avec les mains mouillées.
- Pour usage à l'intérieur uniquement.
- N'exposez pas l'appareil aux intempéries.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie ou à un environnement humide. L'eau qui entre dans l'appareil augmente le risque de décharge électrique.
- Quand l'appareil est mis en marche, la température des surfaces accessibles peut être élevée.

- Évitez de toucher les parties chauffantes de l'appareil, vous pourriez gravement vous brûler.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement montés ou s'ils sont défectueux.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est vide.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou qu'il est encore chaud. Une fois refroidi, transportez l'appareil à l'aide des poignées.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est basculé et ne le retournez pas.
- Ne retournez pas l'appareil quand il est en cours d'utilisation ou branché au secteur.
- Ne surchargez pas la capacité de travail de l'appareil.
- Utilisez les quantités spécifiques de farine et d'agent levant indiquées pour chaque programme dans la section des recettes.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant toute opération de nettoyage.
- Conservez cet appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou d'un manque d'expérience et de connaissances.
- Ne pas stocker ou transporter l'appareil s'il est encore chaud.
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifiez que les pièces mobiles ne sont pas mal alignées ou bloquées, et qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'anomalies susceptibles d'empêcher le bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Ceci permettra également de réduire sa consommation d'énergie et de prolonger sa durée de vie.
- Laissez refroidir pendant une heure avant toute nouvelle utilisation.
- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé plus longtemps que nécessaire.
- À titre de référence, le tableau en annexe présente plusieurs recettes qui incluent la quantité d'aliments à traiter.
- ATTENTION : N'utilisez pas l'appareil si la fenêtre est fissurée ou cassée.

DESCRIPTION

A	Window
B	Stir Bar
C	Tonneau à pain
D	Poignée de baril à pain
E	Corps
F	Panneau de contrôle
G	Verre doseur
H	Cuillère à mesurer
I	Fourchette à crochet

PANNEAU DE CONTRÔLE

1	LCD
2	Menu
3	Poids
4	▲▼ Timer
5	Croûte
6	Démarrage/Pause/Arrêt

Si le modèle de votre appareil ne dispose pas des accessoires décrits ci-dessus, vous pouvez également les acheter séparément auprès du Service d'Assistance Technique.

MODE D'EMPLOI

REMARQUES AVANT UTILISATION

- Assurez-vous d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section "Nettoyage".
- Certaines parties de l'appareil ont été légèrement graissées. Par conséquent, lors de la première utilisation de l'appareil, une légère fumée peut être détectée. Au bout d'un certain temps, cette fumée disparaît.
- Préparez l'appareil conformément à la fonction désirée.
- Lors des premières tentatives, il est possible que le pain n'ait pas l'aspect souhaité, mais avec un peu de pratique, vous y parviendrez rapidement.

UTILISATION

- Ouvrir le couvercle.
- Retirer la cuve à pain en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Fixer l'agitateur en place.

- Ajouter les ingrédients dans le bon ordre.
- Mettez la cuve à pain en place jusqu'à ce qu'elle s'adapte correctement, en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Fermer le couvercle.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant de le brancher.
- Branchez l'appareil au secteur.
- Allumez l'appareil en utilisant le bouton Start/Pause/Stop, un bip se fait entendre et l'écran LCD affiche par défaut le programme 1.
- Appuyez sur la touche de sélection de programme (MENU) pour sélectionner le programme souhaité (voir tableau des recettes).
- Appuyez sur la touche de sélection (CRUST) pour sélectionner le niveau de brunissement souhaité (léger, moyen, foncé).
- Appuyez sur le bouton de sélection du poids pour déplacer la flèche afin de sélectionner le poids de pain souhaité (500 g, 750 g, 1000 g). (Le poids n'est pas une option dans les programmes 8-17).
- Si vous le souhaitez, appuyez sur les boutons ▲▼ pour augmenter la durée du cycle affichée sur l'écran LCD. (La fonction de temporisation n'est pas disponible dans les programmes 11, 13, 14, 15 et 17).
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton Start/Pause/Stop. Un bref bip se fait entendre et les deux points de l'affichage du temps commencent à clignoter lorsque le programme démarre. La barre d'agitation commence à mélanger les ingrédients. Si la minuterie est activée, la barre d'agitation ne mélangera pas les ingrédients tant que le programme n'est pas réglé pour commencer.
- Pour arrêter un programme, appuyez sur la touche Start/Pause/Stop (6) jusqu'à ce qu'un bip confirme l'arrêt du programme.
- Afin de minimiser la production d'acrylamide au cours du processus de grillage, il convient d'éviter que le pain grillé ne prenne une couleur brun foncé.
- Une fois le processus terminé, dix bips se font entendre et l'appareil passe en mode maintien au chaud pendant une heure. Vous pouvez appuyer sur la touche Start/Pause/Stop pendant 3 secondes pour arrêter le processus, et le réglage Keep Warm prendra fin.
- Débranchez l'appareil et ouvrez le couvercle à l'aide de gants de cuisine.
- Laissez le tonneau de pain refroidir légèrement avant de déplacer le pain. Utilisez des gants de cuisine et tournez délicatement la poignée de la cuve à pain dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller et soulevez la poignée pour la retirer de la machine.
- Attention : la cuve à pain et le pain peuvent être très chauds ! Toujours manipuler avec précaution.
- L'appareil peut être rallumé à l'aide de la touche Start/Pause/Stop une fois que le dispositif de commande a refroidi ; s'il ne se rallume pas, ne le forcez pas, laissez-le refroidir.
- En utilisant des gants de cuisine, retourner le tonneau à pain (avec la poignée du tonneau repliée vers le bas) sur une grille de refroidissement ou une surface de cuisson propre et secouer doucement jusqu'à ce que le pain se détache. Utiliser une spatule antiadhésive pour détacher délicatement les côtés du pain de la cuve.
- Laisser refroidir le pain pendant environ 20 minutes avant de le couper en tranches. Il est recommandé de couper le pain à l'aide d'un cutter électrique ou d'un couteau à pain dentelé. Il n'est pas conseillé d'utiliser un couteau de chef à lame lisse. Dans le cas contraire, le pain peut se déformer.
- Si la barre d'agitation reste dans le pain, retirez-la délicatement à l'aide d'une spatule ou d'un petit ustensile. Le pain est chaud ; ne retirez jamais l'agitateur avec la main. Une fois l'opération terminée, débranchez l'appareil du réseau électrique.

AFFICHAGE DE L'AVERTISSEMENT

- "H:HH" : Cet avertissement signifie que la température à l'intérieur de la cuve à pain est trop élevée. Appuyez sur la touche Start/Pause/Stop pour arrêter le programme, débranchez l'appareil, ouvrez le couvercle supérieur et laissez l'appareil refroidir complètement pendant 10 à 20 minutes avant de le redémarrer.
- La protection contre la surchauffe ne sera pas activée tant que le programme en cours ne sera pas terminé. Une fois que la machine a refroidi, elle peut être utilisée normalement.
- "E:E0" : Cet avertissement signifie que le capteur de température est déconnecté. Appuyez sur la touche Start/Pause/Stop pour arrêter le programme, débranchez le cordon d'alimentation. Veuillez contacter l'agent de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage électrique/mécanique.

ENLEVER LE PAIN

- Le tonneau à pain sera chaud et il est conseillé d'utiliser des gants de cuisine. Retirez le baril à pain en soulevant la poignée du baril à pain et en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la déverrouiller, puis tirez le baril à pain tout droit vers le haut à partir de la base de la chambre.
- Secouez délicatement le pain à l'envers jusqu'à ce qu'il tombe du tonneau. Laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes avant de découper en tranches. Le couper en tranches à l'aide d'un couteau à pain.

- **Conseil :** si la barre d'agitation sort du pain, retirez la fourchette à crochet.

RESTEZ AU CHAUD

- Une fois le programme de cuisson terminé, la machine à pain émet 10 bips et passe en mode maintien au chaud pendant 1 heure. Il sera affiché "0:00". Pour annuler le processus de maintien au chaud, appuyez sur la touche Start/Pause/Stop pendant 3 secondes.

- **Conseil :** retirer le pain immédiatement après la fin du programme de cuisson permet d'éviter que la croûte ne devienne plus foncée.

MENU DU PROGRAMME

1 PAIN DE BASE

- Il s'agit d'un type de pain fabriqué à partir d'ingrédients simples tels que la farine, l'eau, le sel et la levure. Il a une texture douce et moelleuse à l'intérieur et une croûte croustillante à l'extérieur.

2 PAIN RAPIDE

- Les temps de pétrissage, de levée et de cuisson sont plus courts que pour le pain de base. Le tissu intérieur du pain est plus dense.
- Les pains rapides sont fabriqués avec de la levure chimique et du bicarbonate de soude qui sont activés par l'humidité et la chaleur. Pour un pain rapide parfait, il est conseillé de placer tous les liquides au fond du tonneau à pain et les ingrédients secs sur le dessus. Lors du mélange initial des pâtes à pain rapide, les ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins du moule et il peut être nécessaire d'aider la machine à mélanger pour éviter la formation de grumeaux de farine. Si c'est le cas, utiliser une spatule en caoutchouc.

3 PAIN SUCRÉ

- Pour les pains contenant des additifs tels que jus de fruits, noix de coco râpée, raisins secs, fruits secs, chocolat ou sucre ajouté. Grâce à une phase de levée plus longue, le pain sera léger et aéré.

4 PAIN FRANÇAIS

- Pour un pain léger à base de farine fine. Normalement, le pain est moelleux et sa croûte est croustillante. Il ne convient pas aux recettes de pâtisserie nécessitant du beurre, de la margarine ou du lait.

5 PAIN COMPLET

- Pour la cuisson de pain contenant des quantités significatives de blé complet. Ce réglage prévoit un temps de préchauffage plus long pour permettre aux céréales d'absorber l'eau et de se dilater. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de retard, car cela peut donner de mauvais résultats. Le blé complet produit généralement une croûte épaisse et croustillante.

6 PAIN DE RIZ

- Mélanger le riz cuit à la farine dans une proportion de 1:1 pour obtenir le pain.

7 PAIN SANS GLUTEN

- Pour le pain de farine sans gluten et les mélanges pour la cuisson. Les farines sans gluten ont besoin de plus de temps pour absorber les liquides et ont des propriétés de levée différentes.

8 DESSERT

- Pétrir et cuire au four les aliments contenant plus de graisses et de protéines.

9 MÉLANGE

- Remuer pour que la farine et les liquides se mélangent bien.

10 PÂTE

- Ce programme prépare la pâte à levure pour les petits pains, les pizzas, les croûtes, etc. à cuire dans un four conventionnel. Il n'y a pas de cuisson dans ce programme.

11 PÉTRISSAGE

- Pétrissage uniquement, pas de levée ni de cuisson. Utilisé pour faire de la pâte à pizza, etc.
- NOTE: Durée réglable entre 00:08-00:45 minutes.

12 GÂTEAU

- Le pétrissage, la levée et la cuisson ont lieu. Le bicarbonate de soude ou la levure chimique sont utilisés pour faciliter le processus de levée.

13 JAM

- Utilisez ce réglage pour préparer des confitures de fruits frais et des marmelades d'oranges. N'augmentez pas la quantité et ne faites pas bouillir la recette au-dessus du cylindre de pain dans la chambre de cuisson. Dans ce cas, arrêtez immédiatement la machine et retirez la cuve à pain avec précaution. Laisser refroidir et nettoyer soigneusement.

14 YAOURTS

- Faire fermenter pour obtenir le yaourt.
- Le temps de fermentation peut être réglé ; il y a des options de temps de 6:00 à 10:00. La valeur par défaut est 8:00. Appuyez sur la touche ▲ pour augmenter le temps, appuyez sur la touche ▼ pour le diminuer (30 minutes à chaque fois), et l'avertisseur sonore retentira 10 fois après la fin.
- Pendant le travail, la flèche triangulaire sur l'écran pointe vers : Fermentation.

15 GÂTEAU

• Une cuisson supplémentaire du pain est nécessaire parce que la charge est trop légère ou pas assez cuite. Dans ce programme, il n'y a pas de pétrissage ni de repos.

16 RIZ GLUANT

• Pétrir et cuire le mélange de riz glutineux poli et de riz.

17 DÉGIVRAGE

• Pour décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.

• Défaut 30 min : réglable de 0:10 à 2:00, 10 min pour chaque pression.

NOTA 1 : Dans certains programmes, l'écran émet 10 bips et fait clignoter "ADD" lorsqu'il recommande d'ajouter des fruits si nécessaire.

NOTA 2 : Dans les menus 1-7, avant la dernière fermentation, il y aura 10 bips pour vous rappeler de retirer l'agitateur ("RMV" sur l'écran clignote avec le bip).

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL

• Eteindre l'appareil à l'aide de la touche Start/Pause/Stop.

• Débranchez l'appareil de la prise secteur.

• Retirez la cuve à pain en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, à l'aide d'un chiffon, car elle sera chaude.

• Retirer le pain de la cuve à l'aide d'une spatule en bois ou d'un ustensile similaire résistant à la chaleur ; ne pas utiliser d'ustensiles qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

• Laissez refroidir 20 minutes avant une utilisation ultérieure.

• Fermer le couvercle.

• Nettoyez l'appareil.

ACCESSOIRES

• **Accessoire tasse à mesurer :** Cet accessoire est utilisé pour mesurer des quantités.

• **Cuillère à mesurer en accessoire :** Cet accessoire est utilisé pour mesurer des quantités.

• **Fourchette à crochet:** Cet accessoire est utilisé en cas de difficulté à retirer la palette de mélange de la pâte/pain après la cuisson.

RECOMMANDATIONS PRATIQUES

• Utilisez les quantités exactes.

• Ajouter les ingrédients frais à température ambiante.

• Ajoutez les ingrédients dans le bon ordre, conformément à la recette. Il faut toujours utiliser d'abord les ingrédients liquides, puis les ingrédients secs et enfin la levure chimique.

• Ne pas utiliser de levure chimique.

NETTOYAGE

• Débranchez l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.

• Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et laissez-le sécher.

• N'utilisez pas de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

• Ne laissez pas pénétrer d'eau ni aucun autre liquide dans les orifices d'aération pour éviter d'endommager les parties internes de l'appareil.

• N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passez sous un robinet.

• Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.

• Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.

• Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :

- Verre
- Cuillère
- Fourchette à crochet
- Tonneau à pain
- Barre d'agitation

• Veillez à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement.

• Avant son montage et stockage, veillez à bien sécher toutes les pièces.

GARANTIE

• Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux « Mode d'emploi » annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

ANOMALIES ET RÉPARATION

• En cas de panne, remettez l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Il est dangereux de tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil soi-même.

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit bénéficie de la reconnaissance et de la protection de la garantie légale conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devez vous adresser à l'un de nos services officiels d'assistance technique.

Vous pouvez trouver l'agence la plus proche en accédant au lien suivant : https://www.blackanddecker.eu//

Vous pouvez également demander des informations connexes en nous contactant.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour à l'adresse suivante : https://www.blackanddecker.eu//

POUR LES VERSIONS UE DU PRODUIT ET/OU EN FONCTION DE LA LÉGISLATION DU PAYS D'INSTALLATION
ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT

• Les matériaux constituant l'emballage de cet appareil font partie d'un programme de collecte, de tri et de recyclage. Si vous souhaitez vous débarrasser du produit, merci de bien vouloir utiliser les conteneurs publics appropriés à chaque type de matériau.

•

• Le produit ne contient pas de substances concentrées susceptibles d'être considérées comme nuisibles à l'environnement.

Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, en fin de vie utile, celui-ci devra être déposé, en prenant les mesures adaptées, à un centre agréé pour la collecte et le tri des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est certifié conforme à la directive 2014/35/EU de basse tension, de même qu'à la directive 2014/30/EU en matière de compatibilité électromagnétique, à la directive 2011/65/EU relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/EC sur les conditions de conception écologique applicable aux produits en rapport avec l'énergie.

Informations concernant les substances extrêmement préoccupantes (SVHC) conformément au règlement 1907/2006/CE (REACH) : Ce produit contient du plomb, numéro CAS 7439-92-1.

Black & Decker® et BLACK+DECKER™ et les logos Black & Decker® et BLACK+DECKER™ sont des marques déposées de The Black & Decker® Corporation et sont utilisés sous licence. Tous les droits sont réservés. Importé et distribué par ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

Menus	Seq.	Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remarque
1 Pain de base		poids du pain	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	l'eau	(210 ml).	(260 ml).	(320 ml).	
	[2]	sel	½ cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café	Le placer dans le coin du tonneau
	[3]	sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	Le placer dans le coin du tonneau
	[4]	huile	1+½ cuillère à soupe	2+½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	
	[5]	farine à haute teneur en gluten	2+1/3 tasses / 320 g	3 tasses / 420 g	3+½ tasses / 500 g	
	[6]	levure instantanée	¾ de cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café	Ajouter à la farine sèche, ne pas mélanger avec le liquide.
2 Pain rapide		poids du pain	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	l'eau	(140 ml).	(190 ml).	(230 ml).	Température de l'eau 40-50 °C
	[2]	sel	2/3 cuillère à café	¾ de cuillère à café	1 cuillère à café	Le placer dans le coin du tonneau
	[3]	sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	Le placer dans le coin du tonneau
	[4]	huile	2 cuillères à soupe	2+½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	
	[5]	farine à haute teneur en gluten	2 tasses / 290 g	2+½ tasses / 360 g	3 tasses / 435 g	
	[6]	levure instantanée	2+½ cuillère à café	2+½ cuillère à café	2+½ cuillère à café	Ajouter à la farine sèche, ne pas mélanger avec le liquide.
3 Pain sucré		poids du pain	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	l'eau	(120 ml).	(160 ml).	(220 ml).	
	[2]	sel	½ cuillère à café	½ cuillère à café	½ cuillère à café	Le placer dans le coin du tonneau
	[3]	œuf	1 pièce	1 pièce	1 pièce	
	[4]	sucre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	Le placer dans le coin du tonneau
	[5]	huile	1+½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2+½ cuillères à soupe	
	[6]	Lait en poudre	¼ tasse	Verre	½ tasse	
	[7]	farine à haute teneur en gluten	2 tasses / 290 g	2+¾ tasses / 380 g	3+½ tasses / 500 g	
	[8]	levure instantanée	¾ de cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café	Ajouter à la farine sèche, ne pas mélanger avec le liquide.

Menus	Seq.	Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remarque
4 Pain français		poids du pain	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	l'eau	(180 ml).	(260 ml).	(320 ml).	
	[2]	sel	2 cuillère à café	2+½ cuillère à café	3 cuillère à café	Le placer dans le coin du tonneau
	[3]	sucre	1+½ cuillère à soupe	1+½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	Le placer dans le coin du tonneau
	[4]	huile	1 cuillère à soupe	1+½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	
	[5]	farine à haute teneur en gluten	2+¼ tasses / 300 g	2+¾ tasses / 400 g	3+½ tasses / 500 g	
	[6]	levure instantanée	¾ de cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café	Ajouter à la farine sèche, ne pas mélanger avec le liquide.
5 Pain complet		poids du pain	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	l'eau	(180 ml).	(220 ml).	(270 ml).	
	[2]	sel	2/3 cuillère à café	¾ de cuillère à café	1 cuillère à café	Le placer dans le coin du tonneau
	[3]	sucre	1+¾ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	Le placer dans le coin du tonneau
	[4]	huile	2 cuillères à soupe	2+½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	
	[5]	farine à haute teneur en gluten	1 tasse / 145 g	1+½ tasse / 180 g	2 tasses / 220 g	
	[6]	farine de blé entier	1 tasse / 145 g	1+½ tasse / 180 g	2 tasses / 220 g	
	[7]	levure instantanée	¾ de cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café	Ajouter à la farine sèche, ne pas mélanger avec le liquide.

Menus	Seq.	Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remarque
6 Pain de riz		poids du pain	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	l'eau	(150 ml).	(190 ml).	(240 ml).	
	[2]	sel	2/3 cuillère à café	¾ de cuillère à café	1 cuillère à café	Le placer dans le coin du tonneau
	[3]	œuf	1 pièce	1 pièce	1 pièce	
	[4]	sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	Le placer dans le coin du tonneau
	[5]	huile	2 cuillère à café	2+½ cuillère à café	3 cuillère à café	
	[6]	riz cuit	¼ tasse	Verre	½ tasse	Utiliser du riz cuit refroidi
	[7]	farine à haute teneur en gluten	2 tasses / 290 g	2+½ tasses / 360 g	3 tasses / 435 g	
	[8]	levure instantanée	¾ de cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café	Ajouter à la farine sèche, ne pas mélanger avec le liquide.
7 Pain sans gluten		poids du pain	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	l'eau	(140 ml).	(190 ml).	(230 ml).	
	[2]	sel	2/3 cuillère à café	¾ de cuillère à café	1 cuillère à café	Le placer dans le coin du tonneau
	[3]	sucre	2 cuillères à soupe	2+½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	Le placer dans le coin du tonneau
	[4]	huile	2 cuillères à soupe	2+½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	
	[5]	farine sans gluten	1+¾ tasse / 255 g	2 tasses / 290 g	2+¼ tasses / 325 g	
	[6]	farine de maïs	¼ tasse / 35 g	½ tasse / 70 g	¾ tasses / 110 g	Peut être remplacé par de la farine d'avoine
	[7]	levure instantanée	¾ de cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café	Ajouter à la farine sèche, ne pas mélanger avec le liquide.
8 Dessert		Temps	1:40	/	/	
	[1]	œuf	2 pièces			
	[2]	lait	Verre			
	[3]	riz cuit	1+½ tasse			
	[4]	sucre	½ cuillère à soupe			
	[5]	raisin sec	½ tasse			

Menus	Seq.	Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remarque
9 Mix		Temps	0:15			
	[1]	l'eau	(330 ml).			
	[2]	sel	1 cuillère à café			Le placer dans le coin du tonneau
	[3]	huile	3 cuillères à soupe			
	[4]	farine à haute teneur en gluten	4 tasses / 560 g			
10 Pâte		Temps	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	l'eau	(260 ml).	(330 ml).		
	[2]	sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café		Le placer dans le coin du tonneau
	[3]	huile	2+½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe		
	[4]	farine à haute teneur en gluten	2+¾ tasses / 400 g	4 tasses / 560 g		
	[5]	levure instantanée	1+½ cuillère à café	1+½ cuillère à café		Ajouter à la farine sèche, ne pas mélanger avec le liquide.
11 Pétrir		Temps	0:08			Réglable de 0:08 à 0:45
	[1]	l'eau	montant approprié			
	[2]	sel	1 cuillère à café			
	[3]	huile	3 cuillères à soupe			
	[4]	farine à haute teneur en gluten	montant approprié			
12 Gâteau		Temps	20			Dissoudre le sucre dans l'œuf et l'eau, bien mélanger à l'aide d'un batteur électrique, puis mettre les autres ingrédients ensemble dans un tonneau à pain, puis lancer ce menu.
	[1]	l'eau	(30 ml).			
	[2]	œuf	3 pièces			
	[3]	sucre	½ tasse			
	[4]	huile	2 cuillères à soupe			
	[5]	farine autolissante	2 tasses / 280 g			
	[6]	levure instantanée	1 cuillère à café			

Menus	Seq.	Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remarque
13 Jam		Temps	20			
	[1]	pâte à papier	3 tasses			Remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte molle ; ajouter de l'eau si nécessaire.
	[2]	amidon	½ tasse			
	[3]	sucre	Verre			Ajouter du sucre selon son goût personnel
14 Yoghourt		Temps	8:00			Réglable de 6h00 à 10h00
	[1]	lait	(1000 ml).			
	[2]	bactéries lactiques	(100 ml).			
15 Cuisson		Temps 0:30, réglable de 0:10 à 1:30				
	[2]	L'appareil maintient une température d'environ 150 °C. L'heure est réglable à l'aide des boutons "▲ " et "▼ ".				
16 Riz gluant		Temps	20			
	[1]	l'eau	(275 ml).			
	[2]	riz gluant	250 g			
17 Dégivrage	Temps	0:30				

UNITÉS ET MESURES D'ÉQUIVALENCE

- tsp : cuillère à café
- csp : cuillère à soupe
- Verre 100 g
- ½ tasse : (120 ml).
- Verre (240 ml).
- ml : millilitre
- g : gramme

Programme	Chauffage (min)	Pétrissage 1 (min)	Pause 1 (min)	Pétrissage 2 (min)	Pause 2 (min)	Pétrissage 3 (min)	Pause 3 (min)	Pétrissage 4 (min)		Fermentation 1 (min)	Dégazage (s)	Fermentation 2 (min)	Dégazage (s)	Ferment 3 (min)	Cuisson (min)	Durée totale		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Pain de base	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Pain rapide	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Pain sucré	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Pain français	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Pain complet	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Pain de riz	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Pain sans gluten	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Dessert	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Mix	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Pâte	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Pétrir	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Gâteau	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**20**		
13. Jam	/	15					45								20	**20**		
14. Yogourt	/	8 heures														**8:00**		
15. Cuisson	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**20**		
17. Dégivrage	/	30													/	**0:30**		

DÉPANNAGE

PROBLEM	PROBLEME CAUSE	SOLUTION
Odeur ou odeur de brûlé.	De la farine ou d'autres ingrédients se sont répandus dans la chambre de cuisson.	Arrêter la machine à pain et la laisser refroidir complètement. Essuyer l'excès de farine, etc., de la chambre de cuisson avec une serviette en papier.
Les ingrédients qui ne sont pas mélangés peuvent entendre le moteur tourner.	Le baril de pain ou la barre d'agitation ne sont peut-être pas installés correctement.	Veillez à ce que l'agitateur soit placé à fond sur l'arbre.
	Trop d'ingrédients.	Mesurer les ingrédients avec précision.
"HHH" s'affiche lorsque la touche Start/Stop est enfoncée.	La température interne de la machine à pain est trop élevée.	Laissez l'appareil refroidir entre les programmes. Débranchez l'appareil, ouvrez le couvercle et retirez la cuve à pain. Laisser refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de commencer de nouveaux programmes.
La fenêtre est trouble ou couverte de condensation.	Peut se produire pendant les programmes de mélange ou d'augmentation.	La condensation disparaît généralement au cours des programmes de cuisson. Nettoyez bien la fenêtre entre deux utilisations.
La barre de brassage sort avec le pain.	Croûte plus épaisse avec le réglage de la croûte foncée.	Il n'est pas rare que la barre d'agitation sorte en même temps que le pain. Une fois le pain refroidi, retirer la barre de brassage à l'aide d'une spatule.
La pâte n'est pas bien mélangée. La farine et les autres ingrédients s'accumulent sur les parois de la casserole. Le pain est recouvert de farine.	Le baril de pain ou la barre d'agitation ne sont peut-être pas installés correctement.	Assurez-vous que le cylindre à pain est bien fixé dans l'appareil et que la barre d'agitation est bien en place sur l'arbre.
	Trop d'ingrédients.	Veillez à ce que les ingrédients soient mesurés avec précision et ajoutés dans le bon ordre.
	La pâte sans gluten est généralement très humide. Il peut être nécessaire de l'aider davantage en grattant les côtés à l'aide d'une spatule en caoutchouc.	L'excédent de farine peut être retiré du pain une fois qu'il est cuit et refroidi. Ajouter de l'eau, une cuillère à café à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
Le pain monte trop haut ou pousse le couvercle vers le haut.	Ingrédients mal dosés (trop de levure, de farine).	Mesurer tous les ingrédients avec précision et s'assurer que le sucre et le sel ont été ajoutés.
	La barre de brassage n'est pas dans le tonneau à pain.	Essayez de réduire la levure de ¼ cuillère à café (1,2 ml).
	Oublié d'ajouter du sel.	Vérifier l'installation de l'agitateur.

PROBLEM	PROBLEME CAUSE	SOLUTION
Le pain ne lève pas ; la miche est courte.	Mesure imprécise des ingrédients ou de la levure inactive.	Mesurer tous les ingrédients avec précision. Vérifiez la date de péremption de la levure et de la farine.
	Soulever le couvercle pendant les programmes.	Maintenir le couvercle fermé pendant la cuisson.
	La température des liquides est très froide.	Les liquides doivent être à température ambiante.
Le pain présente un cratère sur le dessus de la miche une fois cuit.	La pâte a levé trop rapidement. Trop de levure ou d'eau. Un programme incorrect a été choisi pour la recette.	Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson. Sélectionnez une option de croûte plus foncée.
La couleur de la croûte est trop claire.	Ouverture du couvercle pendant la cuisson.	Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson. Sélectionnez une option de croûte plus foncée.
La couleur de la croûte est trop foncée.	Trop de sucre dans la recette.	Diminuer légèrement la quantité de sucre. Sélectionnez une option de croûte plus légère.
La miche de pain est déséquilibrée.	Trop de levure ou d'eau.	Mesurer tous les ingrédients avec précision. Diminuer légèrement la quantité de levure ou d'eau.
	Remuer la barre en poussant la pâte d'un côté avant de la faire lever et de la faire cuire.	Certains pains peuvent ne pas avoir une forme homogène, en particulier avec la farine complète.
Les pains fabriqués sont de formes différentes.	Varie selon le type de pain.	Le pain complet ou multicéréales est plus dense et peut être plus court que le pain blanc de base.
Le fond est creux ou troué à l'intérieur.	Pâte trop humide, trop de levure, pas de sel.	Mesurer tous les ingrédients avec précision Diminuer légèrement la quantité de levure ou d'eau. Vérifier la mesure du sel.
	L'eau est trop chaude.	Utiliser de l'eau à température ambiante.
Pain mal cuit ou à la pâte collante.	Trop de liquide ; programme mal choisi.	Réduire la quantité de liquide et mesurer soigneusement les ingrédients. Vérifier le programme choisi pour la recette.
Le pain s'écrase lors du tranchage.	Le pain est trop chaud.	Laisser refroidir sur une grille pendant 15 à 30 minutes avant de trancher.
Le pain a une texture lourde et épaisse.	Trop de farine, de la vieille farine. Pas assez d'eau.	Essayez d'augmenter la quantité d'eau ou de diminuer la quantité de farine. Le pain complet aura une texture plus lourde.
La base de la barrique à pain a noirci ou est tachetée.	Après un lavage au lave-vaisselle.	Ce phénomène est normal et n'affecte pas la barrique de pain.

BROTBACKAUTOMAT BXBM600E

Sehr geehrte Kunden,

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines Black+Decker Markenprodukts entschieden haben.

Die Technologie, das Design und die Funktionalität dieses Produkts, das die anspruchsvollsten Qualitätsnormen erfüllt, werden Sie über viele Jahre zufriedenstellen.

SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Werden die Hinweise dieser Bedienungsanleitung nicht beachtet und eingehalten, kann es zu Unfällen kommen.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Personen, denen es an Wissen im Umgang mit dem Gerät mangelt, geistig behinderte Personen oder Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anleitung über den sicheren Gebrauch des Gerätes benutzen, sofern sie die von dem Gerät ausgehenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Kundendienst des Herstellers oder einem entsprechenden Fachmann ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch ausgelegt und ist für professionelle oder gewerbliche Zwecke nicht geeignet.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Nennleistung von mindestens 10 Ampere an.
- Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Gerätestecker darf unter keinen Umständen modifiziert werden. Keine Adapter für den Stecker verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Ziehen Sie nicht an dem Netzkabel. Benutzen Sie das elektrische Kabel nicht zum Anheben oder Transportieren des Geräts.
- Den Stecker nicht am Kabel aus der Dose ziehen.
- Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Wenn sie beschädigt ist, besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht frei hängt oder mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommt.
- Sollte ein Teil der Geräteverkleidung beschädigt sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
- Nur für den Innengebrauch.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Das Gerät niemals Regen oder Feuchtigkeit aussetzen. Wasser, das eventuell in das Gerät gelangt, erhöht die Elektroschockgefahr.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Berühren Sie keine erhitzten Teile, da dies zu schweren Verbrennungen führen kann.

VERWENDUNG UND PFLEGE

- Rollen Sie das Netzkabel des Geräts vor jedem Gebrauch vollständig ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Teile oder das Zubehör nicht richtig montiert oder defekt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist oder wenn es noch heiß ist. Wenn das Gerät abgekühlt ist, transportieren Sie es an den Griffen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es umgekippt ist, und drehen Sie es nicht um.
- Solange das Gerät in Betrieb oder ans Netz geschlossen ist, darf es nicht umgedreht werden.
- Überlasten Sie die Arbeitsleistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie die spezifischen Mengen an Mehl und Backtriebmittel, die in jedem Programm im Abschnitt Rezepte angegeben sind.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie eine Reinigung vornehmen.
- Bewahren Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis auf.
- Lagern oder transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Vergewissern Sie sich, dass die beweglichen Teile nicht dejustiert oder verklemmt sind, und stellen Sie sicher, dass keine gebrochenen Teile oder Anomalien vorhanden sind, die den korrekten Betrieb des Geräts verhindern könnten.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Vor der weiteren Verwendung eine Stunde lang abkühlen lassen.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen länger als nötig betrieben werden.
- In der beigefügten Tabelle finden Sie einige Rezepte, in denen die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel angegeben ist.
- VORSICHT! Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Fenster gesprungen oder zerbrochen ist.

BEZEICHNUNG

A	Window
B	Rührstab
C	Brotfass
D	Griff für Brotfass
E	Gehäuse
F	Bedienfeld
G	Messbecher
H	Messlöffel
I	Hakengabel

BEDIENFELD

1	LCD
2	Menü
3	Gewicht
4	▲▼ Timer
5	Kruste
6	Start/Pause/Stop

Sollte Ihr Gerätemodell nicht über das oben beschriebene Zubehör verfügen, können Sie dieses auch separat beim technischen Kundendienst erwerben.

BENUTZUNGSHINWEISE

VOR DER BENUTZUNG

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz „Reinigung“ beschrieben, gereinigt werden.
- Einige Teile des Geräts sind leicht eingefettet. Daher kann bei der ersten Benutzung des Geräts leichter Rauch auftreten. Nach kurzer Zeit wird dieser Rauch verschwinden.
- Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten.
- Bei den ersten Versuchen kann es sein, dass das Brot nicht das gewünschte Aussehen hat, aber mit ein wenig Übung hat man den Dreh bald raus.

BENUTZUNG

- Öffnen Sie den Deckel.
- Entfernen Sie den Brotkasten, indem Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Befestigen Sie den Rührstab an seinem Platz.

- Fügen Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge hinzu.
- Setzen Sie den Brotkasten ein, bis er richtig sitzt, und drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn.
- Schließen Sie den Deckel.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig aus, bevor Sie es einstecken.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Schalten Sie das Gerät mit der Start/Pause/Stop-Taste ein. Es ertönt ein Signalton, und auf der LCD-Anzeige wird das Programm 1 angezeigt.
- Drücken Sie die Programmwahltaste (MENU), um das gewünschte Programm auszuwählen (siehe Tabelle der Rezepte).
- Drücken Sie die Auswahltaste (CRUST), um den gewünschten Bräunungsgrad (hell, mittel, dunkel) zu wählen.
- Drücken Sie die Gewichtswahltaste, um den Pfeil zu bewegen und das gewünschte Brotgewicht auszuwählen (500 g, 750 g, 1000 g). (GEWICHT ist keine Option in den Programmen 8-17).
- Falls gewünscht, drücken Sie die ▲▼ -Tasten, um die auf dem LCD-Display angezeigte Zykluszeit zu erhöhen. (Die Verzögerungsfunktion ist in den Programmen 11, 13, 14, 15 und 17 nicht verfügbar).
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste Start/Pause/Stop ein. Es ertönt ein kurzer Piepton, und die beiden Punkte in der Zeitanzeige beginnen zu blinken, wenn das Programm startet. Der Rührstab beginnt, die Zutaten zu mischen. Wenn der Verzögerungstimer aktiviert ist, mischt der Rührstab die Zutaten erst dann, wenn das Programm gestartet wird.
- Um ein Programm zu beenden, drücken Sie die Taste Start/Pause/Stopp (6), bis ein Piepton das Ausschalten des Programms bestätigt.
- Um die Bildung von Acrylamid während des Toastvorgangs zu minimieren, sollten Sie vermeiden, dass das getoastete Brot eine dunkelbraune Farbe annimmt.
- Nach Abschluss des Vorgangs ertönen zehn Pieptöne, und das Gerät schaltet für eine Stunde auf die Warmhaltefunktion um. Sie können die Taste Start/Pause/Stop 3 Sekunden lang drücken, um den Vorgang zu stoppen, und die Warmhaltefunktion wird beendet.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und öffnen Sie dann den Deckel mit einem Topflappen.
- Lassen Sie den Brotkasten leicht abkühlen, bevor Sie das Brot bewegen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe und drehen Sie den Griff des Brotfasses vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln, und heben Sie den Griff an, um ihn aus der Maschine zu nehmen.
- Achtung: Der Brotkasten und das Brot können sehr heiß sein! Seien Sie immer vorsichtig.
- Das Gerät kann mit der Start/Pause/Stop-Taste wieder eingeschaltet werden, wenn das Steuergerät abgekühlt ist; wenn es sich nicht wieder einschaltet, nicht mit Gewalt einschalten, sondern abkühlen lassen.
- Drehen Sie das Brotfass mit Hilfe von Ofenhandschuhen um (mit dem Griff des Brotfasses nach unten) und stellen Sie es auf ein Drahtgitter oder eine saubere Kochfläche und schütteln Sie es vorsichtig, bis das Brot herausfällt. Verwenden Sie einen antihaftbeschichteten Spatel, um die Seiten des Brotes vorsichtig aus dem Brotkasten zu lösen.
- Lassen Sie das Brot etwa 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es aufschneiden. Es wird empfohlen, Brot mit einer elektrischen Schneidemaschine oder einem gezackten Brotmesser zu schneiden. Es ist nicht ratsam, ein Kochmesser mit glatter Schneide zu verwenden. Andernfalls kann es zu Verformungen des Brotes kommen.
- Wenn der Rührstab im Brot verbleibt, heben Sie ihn vorsichtig mit einem Spatel oder einem kleinen Gegenstand heraus. Das Brot ist heiß; nehmen Sie den Rührstab niemals mit der Hand heraus. Ziehen Sie nach Abschluss des Vorgangs den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

WARNANZEIGE

- "H:HH": Diese Warnung bedeutet, dass die Temperatur im Inneren des Brotfasses zu hoch ist. Drücken Sie die Taste Start/Pause/Stop, um das Programm zu beenden, ziehen Sie den Netzstecker, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10-20 Minuten lang vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder starten.
- Der Übertemperaturschutz wird erst aktiviert, wenn das aktuelle Programm abgeschlossen ist. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, kann es normal verwendet werden.
- "E:E0": Diese Warnung bedeutet, dass der Temperatursensor abgeklemmt ist. Drücken Sie die Taste Start/Pause/Stop, um das Programm zu stoppen, und ziehen Sie den Netzstecker. Bitte wenden Sie sich zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen/mechanischen Einstellung an den nächsten autorisierten Kundendienst.

ENTFERNEN VON BROT

- Der Brotkasten wird heiß sein, daher sollten Sie Ofenhandschuhe benutzen. Entfernen Sie den Brotkasten, indem Sie den Griff des Brotkastens anheben und gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu entriegeln, und ziehen Sie den Brotkasten gerade vom Boden der Kammer ab.
- Schütteln Sie das Brot vorsichtig von oben nach unten, bis das Brot aus dem Brotkasten fällt. Vor dem Aufschneiden 10 Minuten auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Mit einem Brotmesser in Scheiben schneiden.

- **Tipp:** Wenn der Rührstab im Laib herauskommt, entfernen Sie die Hakengabel.

WARM HALTEN

- Nach Beendigung des Backprogramms ertönt ein 10-maliger Signalton und der Brotbackautomat schaltet für 1 Stunde in die Warmhaltefunktion. Es wird "0:00" angezeigt. Um den Warmhaltevorgang abzubrechen, drücken Sie die Taste Start/Pause/Stop für 3 Sekunden.

- **Tipp:** Wenn Sie das Brot sofort nach Beendigung des Backprogramms herausnehmen, verhindert dies, dass die Kruste dunkler wird.

MENÜ PROGRAMM

1 GRUNDBROT

- Ist eine Art Brot, das aus einfachen Zutaten wie Mehl, Wasser, Salz und Hefe hergestellt wird. Er hat eine weiche und fluffige Textur im Inneren und eine knusprige Kruste auf der Außenseite.

2 QUICKBREAD

- Die Zeit zum Kneten, Aufgehen und Backen ist kürzer als bei einem einfachen Brot. Das innere Gewebe des Brotes ist dichter.
- Schnellbrote werden mit Backpulver und Backsoda hergestellt, die durch Feuchtigkeit und Hitze aktiviert werden. Für ein perfektes Schnellbrot empfiehlt es sich, alle Flüssigkeiten unten in den Brotkasten zu geben und die trockenen Zutaten obenauf; beim anfänglichen Mischen von Schnellbrotteigen können sich die trockenen Zutaten in den Ecken der Pfanne ansammeln, und es kann notwendig sein, die Maschine beim Mischen zu unterstützen, um Mehlklumpen zu vermeiden. Wenn ja, verwenden Sie einen Gummispatel.

3 SÜSSES BROT

- Für Brot mit Zusatzstoffen wie Fruchtsäften, Kokosraspeln, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder Zuckerzusatz. Durch eine längere Aufgehzeit wird das Brot leicht und luftig.

4 BAGUETTE

- Für leichtes Brot aus feinem Mehl. Normalerweise ist das Brot fluffig und hat eine knusprige Kruste. Es eignet sich nicht für Backrezepte, die Butter, Margarine oder Milch erfordern.

5 VOLLKORNBROT

- Zum Backen von Brot mit hohem Vollkornanteil. Diese Einstellung hat eine längere Vorheizzeit, damit sich das Getreide mit Wasser vollsaugen und ausdehnen kann. Es wird nicht empfohlen, die Verzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu schlechten Ergebnissen führen kann. Vollkornbrot ergibt normalerweise eine knusprige, dicke Kruste.

6 REISBROT

- Für das Brot den gekochten Reis im Verhältnis 1:1 mit dem Mehl vermischen.

7 GLUTENFREIES BROT

- Für das Brot aus glutenfreiem Mehl und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen mehr Zeit für die Flüssigkeitsaufnahme und haben ein anderes Quellverhalten.

8 NACHSPEISE

- Kneten und Backen von Lebensmitteln mit mehr Fett und Eiweiß.

9 MIX

- Umrühren, damit sich das Mehl und die Flüssigkeiten gut vermischen.

10 KNETE

- Dieses Programm bereitet den Hefeteig für Brötchen, Pizza, Krusten usw. zum Backen in einem herkömmlichen Ofen vor. In diesem Programm gibt es kein Backen.

11 KNETEN

- Nur Kneten, kein Aufgehen oder Backen. Für die Herstellung von Pizzateig usw.
- ANMERKUNG: Einstellbare Zeit zwischen 00:08-00:45 Minuten.

12 KUCHEN

- Es wird geknetet, aufgegangen und gebacken. Soda oder Backpulver wird verwendet, um den Backvorgang zu unterstützen.

13 MARMELADE

- Verwenden Sie diese Einstellung für die Herstellung von Konfitüren aus frischen Früchten und Marmeladen aus Orangen. Erhöhen Sie die Menge nicht und lassen Sie das Rezept nicht über den Brotkasten im Backraum kochen. Sollte dies geschehen, schalten Sie die Maschine sofort aus und nehmen Sie den Brotkasten vorsichtig heraus. Abkühlen lassen und gründlich reinigen.

14 JOGHURT

- Fermentieren, um den Joghurt herzustellen.
- Die Gärzeit kann eingestellt werden; es gibt die Zeitoptionen 6:00 -10:00. Die Standardeinstellung ist 8:00. Drücken Sie die Taste ▲ , um die Zeit zu erhöhen, drücken Sie die Taste ▼ , um die Zeit zu verringern

(jeweils 30 Minuten), und der Summer ertönt 10 Mal nach dem Ende.

- Während der Arbeit zeigt der dreieckige Pfeil auf dem Bildschirm auf : Gärung.

15 BACKEN

- Zum Nachbacken von Brot, weil eine Ladung zu leicht oder nicht durchgebacken ist. Bei diesem Programm gibt es kein Kneten oder Ausruhen.

16 KLEBRIGER REIS

- Kneten und Backen der Mischung aus poliertem Klebreis und Reis.

17 ABTAUEN

- Zum Auftauen von Tiefkühlkost vor dem Garen.
- Voreinstellung 30 min: einstellbar von 0:10 bis 2:00, 10 min für jedes Drücken.

ANMERKUNG 1: Bei einigen Programmen piept das Display 10 Mal und blinkt "ADD", wenn es empfiehlt, Obst hinzuzufügen, falls gewünscht.

ANMERKUNG 2: In den Menüs 1-7 ertönen vor der letzten Gärung 10 Pieptöne, um Sie daran zu erinnern, den Rührstab herauszunehmen ("RMV" auf dem Bildschirm blinkt mit dem Piepton).

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS

- Schalten Sie das Gerät mit der Taste Start/Pause/Stop aus.
- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Entfernen Sie den Brotkasten, indem Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn drehen, und verwenden Sie ein Tuch, da er heiß ist.
- Nehmen Sie das Brot mit Hilfe eines Holzspatels oder eines ähnlichen hitzebeständigen Werkzeugs aus dem Brotkasten; verwenden Sie keine Utensilien, die die Antihaftbeschichtung beschädigen könnten.
- Lassen Sie es vor der weiteren Verwendung 20 Minuten abkühlen.
- Schließen Sie den Deckel.
- Reinigen Sie das Gerät.

ZUBEHÖR

- **Zubehör Messbecher:** Dieses Zubehörteil wird zum Messen von Mengen verwendet.
- **Zubehör für Messlöffel:** Dieses Zubehörteil wird zum Messen von Mengen verwendet.
- **Hakengabel:** Dieses Zubehörteil wird verwendet, wenn es schwierig ist, den Rührstab nach dem Backen aus dem Teig/Brot zu entfernen.

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

- Verwenden Sie genaue Mengen.
- Frische Zutaten bei Zimmertemperatur hinzufügen.
- Fügen Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge gemäß dem Rezept hinzu. Verwenden Sie immer zuerst die flüssigen Zutaten, dann die trockenen Zutaten und zum Schluss das Backpulver.
- Verwenden Sie kein chemisches Backpulver.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Belüftungsöffnungen eindringen, um Schäden an den inneren Funktionsteilen des Gerätes zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Wenn das Gerät nicht in einen sauberen Zustand gehalten wird, kann sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:

  - Cup
  - Löffel
  - Hakengabel
  - Brotfass
  - Rührstab

- Die Abtropf-/Abtrockungsposition der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

BETRIEB

- Unsachgemäße Verwendung oder Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung kann Gefahren zur Folge haben und führt zum Erlöschen der Garantieansprüche sowie der Haftung des Herstellers.

STÖRUNGEN UND REPARATUR

- Bei Schäden und Störungen bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Das könnte Gefahren zur Folge haben.

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt genießt die Anerkennung und den Schutz der gesetzlichen Garantie in Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung. Um Ihre Rechte oder Interessen durchzusetzen, müssen Sie sich an einen unserer offiziellen technischen Hilfsdienste wenden.

Den nächstgelegenen finden Sie unter folgendem Link: https://www.blackanddecker.eu//

Sie können auch verwandte Informationen anfordern, indem Sie uns kontaktieren.

Sie können diese Gebrauchsanweisung und ihre Aktualisierungen unter https://www.blackanddecker.eu// herunterladen.

FÜR DIE EU-AUSFÜHRUNGEN DES PRODUKTS UND/ODER FÜR LÄNDER, IN DENEN DIESE VORSCHRIFTEN ANZUWENDEN SIND
ÖKOLOGIE UND RECYCLING DES PRODUKTS

- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien Teil eines Sammel-, Klassifizierung- und Recyclingsystems. Wenn Sie es entsorgen möchten, so können Sie die öffentlichen Container für die betreffenden Materialarten verwenden.
- Das Produkt ist frei von umweltschädlichen Konzentrationen von Substanzen.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt, wenn Sie es am Ende seiner Lebensdauer entsorgen wollen, in geeigneter Weise bei einer zugelassenen Entsorgungsstelle abzugeben ist, um die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sicherzustellen.

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung, die Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die Richtlinie 2009/125/EC über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte.

Informationen über besonders besorgniserregende Stoffe (SVHC) gemäß der Verordnung 1907/2006/EG (REACH): Dieses Produkt enthält Blei, CAS-Nr. 7439-92-1.

Black & Decker® und BLACK+DECKER™ sowie die Black & Decker® und BLACK+DECKER™ Logos sind eingetragene Marken der The Black & Decker® Corporation und werden unter Lizenz verwendet. Alle Rechte vorbehalten. Importiert und vertrieben von ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

EINHEITEN UND ÄQUIVALENZMESSUNGEN

- tsp: Teelöffel
- tbsp: Esslöffel
- Cup 100 g
- ½ Tasse: 120 ml
- Cup 240 ml
- ml: Milliliter
- g: Gramm

Menüs	Seq.	Zutat	Band	Band	Band	Bemerkung
1 Einfaches Brot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	Salz	½ Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	In die Ecke des Fasses stellen
	[3]	Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel	In die Ecke des Fasses stellen
	[4]	Öl	1+½ Esslöffel	2+½ Esslöffel	3 Esslöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2+1/3 Tassen / 320 g	3 Tassen / 420 g	3+½ Tassen / 500 g	
	[6]	Instant-Hefe	¾ Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	Zum trockenen Mehl geben, nicht mit der Flüssigkeit vermischen
2 Schnelles Brot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	140 ml	190 ml	230 ml	Wassertemperatur 40-50 °C
	[2]	Salz	2/3 Teelöffel	¾ Teelöffel	1 Teelöffel	In die Ecke des Fasses stellen
	[3]	Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel	In die Ecke des Fasses stellen
	[4]	Öl	2 Esslöffel	2+½ Esslöffel	3 Esslöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Tassen / 290 g	2+½ Tassen / 360 g	3 Tassen / 435 g	
	[6]	Instant-Hefe	2+½ Teelöffel	2+½ Teelöffel	2+½ Teelöffel	Zum trockenen Mehl geben, nicht mit der Flüssigkeit vermischen
3 Süßes Brot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	Salz	½ Teelöffel	½ Teelöffel	½ Teelöffel	In die Ecke des Fasses stellen
	[3]	egg	1 Stück	1 Stück	1 Stück	
	[4]	Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel	In die Ecke des Fasses stellen
	[5]	Öl	1+½ Tbsp	2 Esslöffel	2+½ Esslöffel	
	[6]	Milchpulver	¼ Tasse	Cup	½ Tasse	
	[7]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Tassen / 290 g	2+¾ Tassen / 380 g	3+½ Tassen / 500 g	
	[8]	Instant-Hefe	¾ Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	Zum trockenen Mehl geben, nicht mit der Flüssigkeit vermischen

Menüs	Seq.	Zutat	Band	Band	Band	Bemerkung
4 Franzbrötchen		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	Salz	2 Teelöffel	2+½ Teelöffel	3 Teelöffel	In die Ecke des Fasses stellen
	[3]	Zucker	1+½ Esslöffel	1+½ Esslöffel	2 Esslöffel	In die Ecke des Fasses stellen
	[4]	Öl	1 Esslöffel	1+½ Esslöffel	2 Esslöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2+¼ Tassen / 300 g	2+¾ Tassen / 400 g	3+½ Tassen / 500 g	
	[6]	Instant-Hefe	¾ Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	Zum trockenen Mehl geben, nicht mit der Flüssigkeit vermischen
5 Vollkornbrot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	Salz	2/3 Teelöffel	¾ Teelöffel	1 Teelöffel	In die Ecke des Fasses stellen
	[3]	Zucker	1+¾ Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel	In die Ecke des Fasses stellen
	[4]	Öl	2 Esslöffel	2+½ Esslöffel	3 Esslöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	1 Tasse / 145 g	1+½ Tassen / 180 g	2 Tassen / 220 g	
	[6]	Weizenvollkornmehl	1 Tasse / 145 g	1+½ Tassen / 180 g	2 Tassen / 220 g	
	[7]	Instant-Hefe	¾ Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	Zum trockenen Mehl geben, nicht mit der Flüssigkeit vermischen
6 Reisbrot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	Salz	2/3 Teelöffel	¾ Teelöffel	1 Teelöffel	In die Ecke des Fasses stellen
	[3]	egg	1 Stück	1 Stück	1 Stück	
	[4]	Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel	In die Ecke des Fasses stellen
	[5]	Öl	2 Teelöffel	2+½ Teelöffel	3 Teelöffel	
	[6]	gekochter Reis	¼ Tasse	Cup	½ Tasse	Abgekühlten gekochten Reis verwenden
	[7]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Tassen / 290 g	2+½ Tassen / 360 g	3 Tassen / 435 g	
	[8]	Instant-Hefe	¾ Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	Zum trockenen Mehl geben, nicht mit der Flüssigkeit vermischen

Menüs	Seq.	Zutat	Band	Band	Band	Bemerkung
7 Glutenfreies Brot		Brotgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	Wasser	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	Salz	2/3 Teelöffel	¾ Teelöffel	1 Teelöffel	In die Ecke des Fasses stellen
	[3]	Zucker	2 Esslöffel	2+½ Esslöffel	3 Esslöffel	In die Ecke des Fasses stellen
	[4]	Öl	2 Esslöffel	2+½ Esslöffel	3 Esslöffel	
	[5]	glutenfreies Mehl	1+¾ Tassen / 255 g	2 Tassen / 290 g	2+¼ Tassen / 325 g	
	[6]	Maismehl	¼ Tasse / 35 g	½ Tasse / 70 g	¾ Tassen / 110 g	Kann durch Hafermehl ersetzt werden
	[7]	Instant-Hefe	¾ Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel	Zum trockenen Mehl geben, nicht mit der Flüssigkeit vermischen
8 Nachspeise		Zeit	1:40	/	/	
	[1]	egg	2 Stück			
	[2]	Milch	Cup			
	[3]	gekochter Reis	1+½ Tassen			
	[4]	Zucker	½ Esslöffel			
	[5]	Rosinen	½ Tassen			
9 Mischen Sie		Zeit	0:15			
	[1]	Wasser	330 ml			
	[2]	Salz	1 Teelöffel			In die Ecke des Fasses stellen
	[3]	Öl	3 Esslöffel			
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Tassen / 560 g			
10 Teig		Zeit	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	Wasser	260 ml	330 ml		
	[2]	Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel		In die Ecke des Fasses stellen
	[3]	Öl	2+½ Esslöffel	3 Esslöffel		
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2+¾ Tassen / 400 g	4 Tassen / 560 g		
	[5]	Instant-Hefe	1+½ Teelöffel	1+½ Teelöffel		Zum trockenen Mehl geben, nicht mit der Flüssigkeit vermischen

Menüs	Seq.	Zutat	Band	Band	Band	Bemerkung
11 Kneten		Zeit	0:08			Einstellbar von 0:08 bis 0:45
	[1]	Wasser	angemessene Menge			
	[2]	Salz	1 Teelöffel			
	[3]	Öl	3 Esslöffel			
	[4]	Mehl mit hohem Glutengehalt	angemessene Menge			
12 Torte		Zeit	2:20			Zucker in Ei und Wasser auflösen, mit einem elektrischen Mixer gut verrühren, dann die anderen Zutaten zusammen in ein Brotfass geben, dann dieses Menü starten.
	[1]	Wasser	30 ml			
	[2]	egg	3 Stück			
	[3]	Zucker	½ Tassen			
	[4]	Öl	2 Esslöffel			
	[5]	selbstquellendes Mehl	2 Tassen / 280 g			
	[6]	Instant-Hefe	1 Teelöffel			
13 Marmelade		Zeit	1:20			
	[1]	Zellstoff	3 Tassen			Rühren, bis sie breiig sind; bei Bedarf kann Wasser hinzugefügt werden.
	[2]	Stärke	½ Tassen			
	[3]	Zucker	Cup			Zucker nach persönlichem Geschmack hinzufügen
14 Joghurt		Zeit	8:00			Einstellbar von 6:00 bis 10:00
	[1]	Milch	1000 ml			
	[2]	Milchsäurebakterien	100 ml			
15 Backen		Zeit 0:30, einstellbar von 0:10 bis 1:30				
	[2]	Das Gerät hält eine Temperatur von etwa 150 °C aufrecht. Die Zeit kann mit den Tasten "▲ " und "▼ " eingestellt werden.				
16 Klebriger Reis		Zeit	1:20			
	[1]	Wasser	275 ml			
	[2]	Klebreis	250 g			
17 Abtauen	Zeit	0:30				

•

Programm	Heizung (min)	Kneten 1 (min)	Pause 1 (min)	Kneten 2 (min)	Pause 2 (min)	Kneten 3 (min)	Pause 3 (min)	Kneten 4 (min)		Ferment 1 (min)	Entgasung (s)	Ferment 2 (min)	Entgasung (s)	Ferment 3 (min)	Backen (min)	Zeit insgesamt		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Basis-Brot	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Schnelles Brot	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Süßes Brot	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Franzbrötchen	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Vollkornbrot	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Reisbrot	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Glutenfreies Brot	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Nachspeise	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Mischen Sie	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Teig	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Kneten	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Torte	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Marmelade	/	15					45								20	**1:20**		
14. Joghurt	/	8 Stunden														**8:00**		
15. Backen	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. Abtauen	/	30													/	**0:30**		

FEHLERSUCHE

PROBLEM	PROBLEM-URSACHE	LÖSUNG
Geruch oder Brandgeruch.	Mehl oder andere Zutaten sind in den Backraum gelaufen.	Den Brotbackautomaten ausschalten und den Teig vollständig abkühlen lassen. Wischen Sie überschüssiges Mehl usw. mit einem Papiertuch aus der Backkammer.
Die Zutaten, die nicht gemischt werden, können hören, wie sich der Motor dreht.	Das Brotfass oder der Rührstab sind möglicherweise nicht richtig installiert.	Vergewissern Sie sich, dass der Rührstab bis zum Anschlag auf die Welle aufgesetzt ist.
	Zu viele Zutaten.	Messen Sie die Zutaten genau ab.
"HHH" wird angezeigt, wenn die Start/Stop-Taste gedrückt wird.	Die Innentemperatur des Brotbackautomaten ist zu hoch.	Lassen Sie das Gerät zwischen den Programmen abkühlen. Ziehen Sie den Stecker aus dem Gerät, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Brotkasten heraus. Lassen Sie sie 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie neue Programme starten.
Das Fenster ist trübe oder mit Kondenswasser bedeckt.	Kann während der Misch- oder Steigprogramme auftreten.	Das Kondenswasser verschwindet in der Regel während des Backprogramms. Reinigen Sie das Fenster zwischen den Einsätzen gut.
Der Rührstab kommt mit dem Brot heraus.	Dickere Kruste mit dunkler Krustenbildung.	Es ist nicht ungewöhnlich, dass der Rührstab mit dem Brotlaib herauskommt. Sobald der Brotlaib abgekühlt ist, den Rührstab mit einem Spatel entfernen.
Der Teig vermischt sich nicht gründlich. Mehl und andere Zutaten lagern sich an den Seiten der Pfanne ab. Der Brotlaib wird mit Mehl bestäubt.	Das Brotfass oder der Rührstab sind möglicherweise nicht richtig installiert.	Vergewissern Sie sich, dass der Brotkasten fest im Gerät sitzt und der Rührstab fest auf dem Schaft sitzt.
	Zu viele Zutaten.	Achten Sie darauf, dass die Zutaten genau abgemessen und in der richtigen Reihenfolge hinzugefügt werden.
	Glutenfreier Teig ist in der Regel sehr feucht. Eventuell müssen Sie mit einem Gummispatel nachhelfen, indem Sie die Seiten abkratzen.	Überschüssiges Mehl kann nach dem Backen und Abkühlen aus dem Brot entfernt werden. Esslöffelweise Wasser hinzufügen, bis sich der Teig zu einer Kugel geformt hat.
Das Brot geht zu hoch auf oder drückt den Deckel hoch.	Nicht richtig abgemessene Zutaten (zu viel Hefe, Mehl).	Messen Sie alle Zutaten genau ab und vergewissern Sie sich, dass Zucker und Salz hinzugefügt wurden.
	Rührstab nicht im Brotfass.	Versuchen Sie, die Hefe um ¼ Teelöffel (1,2 ml) zu reduzieren.
	Ich habe vergessen, Salz hinzuzufügen.	Überprüfen Sie den Einbau des Rührstabs.

PROBLEM	PROBLEM-URSACHE	LÖSUNG
Das Brot geht nicht auf; der Laib ist zu kurz.	Ungenaue Messung von Zutaten oder inaktiver Hefe.	Messen Sie alle Zutaten genau ab. Überprüfen Sie das Verfallsdatum von Hefe und Mehl.
	Anheben des Deckels während der Programme.	Halten Sie den Deckel während des Backens geschlossen.
	Die Temperatur der Flüssigkeiten ist sehr kalt.	Die Flüssigkeiten sollten Raumtemperatur haben.
Das Brot hat nach dem Backen einen Krater auf der Oberseite des Laibes.	Der Teig ist zu schnell aufgegangen. Zu viel Hefe oder Wasser. Für das Rezept wurde ein falsches Programm gewählt.	Öffnen Sie den Deckel während des Backens nicht. Wählen Sie eine dunklere Krustenvariante.
Die Farbe der Kruste ist zu hell.	Öffnen des Deckels während des Backens.	Öffnen Sie den Deckel während des Backens nicht. Wählen Sie eine dunklere Krustenvariante.
Die Farbe der Kruste ist zu dunkel.	Zu viel Zucker im Rezept.	Verringern Sie die Zuckermenge leicht. Wählen Sie eine leichtere Krustenvariante.
Der Brotlaib ist schief.	Zu viel Hefe oder Wasser.	Messen Sie alle Zutaten genau ab. Die Hefe oder das Wasser leicht reduzieren.
	Vor dem Aufgehen und Backen den zur Seite geschobenen Teig umrühren.	Einige Brote sind möglicherweise nicht gleichmäßig geformt, insbesondere bei Vollkornmehl.
Die Brote haben unterschiedliche Formen.	Variiert je nach Brotsorte.	Vollkorn- oder Mehrkornbrot ist dichter und kann kürzer sein als einfaches Weißbrot.
Der Boden ist innen hohl oder löchrig.	Teig zu feucht, zu viel Hefe, kein Salz.	Alle Zutaten genau abmessen Die Hefe oder das Wasser leicht abnehmen. Salzmessung überprüfen.
	Das Wasser ist zu heiß.	Verwenden Sie Wasser mit Raumtemperatur.
Zu wenig gebackenes Brot oder klebriger Teig.	Zu viel Flüssigkeit; falsches Programm gewählt.	Die Flüssigkeit reduzieren und die Zutaten sorgfältig abmessen. Überprüfen Sie das für das Rezept gewählte Programm.
Das Brot wird beim Schneiden zerdrückt.	Das Brot ist zu heiß.	Vor dem Aufschneiden 15-30 Minuten auf einem Gitterrost abkühlen lassen.
Das Brot hat eine schwere, dicke Konsistenz.	Zu viel Mehl, altes Mehl. Nicht genug Wasser.	Versuchen Sie, das Wasser zu erhöhen oder das Mehl zu verringern. Vollkornbrot hat eine schwerere Textur.
Der Boden des Brotfasses ist nachgedunkelt oder fleckig.	Nach dem Spülen in der Spülmaschine.	Das ist normal und beeinträchtigt den Brotlauf nicht.

MACCHINA PER IL PANE DOMESTICA BXBM600E

Egregio cliente,

Le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca Black+Decker.

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale e durevole soddisfazione.

CONSIGLI E AVVERTIMENTI DI SICUREZZA

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
- Prima dell'uso, pulire tutte le parti del prodotto che verranno a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione "Pulizia".
- Questo apparato può essere utilizzato da persone che non ne conoscono il funzionamento, persone disabili o bambini di età superiore agli 8 anni, ma esclusivamente sotto la sorveglianza di un adulto o nel caso abbiano ricevuto le dovute istruzioni per utilizzarlo in completa sicurezza e ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato farlo sostituire dal produttore, da un servizio di assistenza post-vendita o da personale qualificato per evitare pericoli.
- Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso domestico, non professionale o industriale.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che la tensione indicata sulla targhetta caratteristiche e il selettore di tensione corrispondano alla tensione della rete.
- Colleghi l'apparecchio a una presa di corrente di almeno 10 ampere.
- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica alla spina. Non usare adattatori a spina.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Non tirare il cavo elettrico. Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione. Se è danneggiato, aumenta il rischio di scosse elettriche.
- Non lasciare che il cavo di collegamento penda liberamente o entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente, al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Solo per uso interno.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.
- Non lasciare l'apparecchio sotto la pioggia o in luoghi umidi. Le infiltrazioni d'acqua aumentano il rischio di scariche elettriche.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

- Non toccare le parti riscaldate per non incorrere in gravi ustioni.

USO E CURA

- Srotolare completamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio prima di ogni utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchio se le parti o gli accessori non sono montati correttamente o sono difettosi.
- Non utilizzare l'apparecchio se è vuoto.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione o se è ancora caldo. Una volta raffreddato, trasportare l'apparecchio utilizzando le maniglie.
- Non utilizzare l'apparecchio se è rovesciato e non capovolgerlo.
- Non capovolgere l'apparecchio se è in funzione o collegato alla presa.
- Non sovraccaricare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
- Utilizzare le quantità specifiche di farina e agente lievitante indicate in ciascun programma nella sezione ricette.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con problemi fisici, sensoriali o mentali ridotti o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Non conservare o trasportare l'apparecchio se è ancora caldo.
- Mantenere l'apparecchio in buone condizioni. Verificare che le parti mobili non siano disallineate o inceppate e che non vi siano parti rotte o anomalie che possano impedire il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si risparmierà inoltre energia e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Lasciare raffreddare per un'ora prima dell'uso successivo.
- In nessun caso l'apparecchio deve essere messo in funzione per un tempo superiore a quello necessario.
- Come riferimento, nella tabella allegata sono riportate diverse ricette che includono la quantità di cibo da lavorare.
- ATTENZIONE: Non utilizzare l'apparecchio se la finestra è incrinata o rotta.

DESCRIZIONE

A	Window
B	Stir Bar
C	Barile di pane
D	Maniglia del barile di pane
E	Corpo
F	Pannello di controllo
G	Recipiente dosatore
H	Cucchiaio di misurazione
I	Forcella a gancio

PANNELLO DI CONTROLLO

1	LCD
2	Menu
3	Peso
4	▲▼ Timer
5	Crosta
6	Avvio/Pausa/Arresto

Se il modello del vostro apparecchio non dispone degli accessori sopra descritti, questi possono essere acquistati separatamente presso il Servizio di assistenza tecnica.

MODALITÀ D'USO

PRIMA DELL'USO

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla "Pulizia".
- Alcune parti dell'apparecchio sono state leggermente ingrassate. Di conseguenza, al primo utilizzo dell'apparecchio può essere rilevato un leggero fumo. Dopo poco tempo, il fumo scomparirà.
- Preparare l'apparecchio in base alla funzione che si desidera utilizzare:
- I primi tentativi potrebbero non dare al pane l'aspetto desiderato, ma con un po' di pratica si riuscirà presto a capire come si fa.

USO

- Aprire il coperchio.
- Rimuovere il cilindro del pane ruotando la maniglia in senso antiorario.
- Fissare la barra di miscelazione in posizione.

- Aggiungere gli ingredienti nell'ordine corretto.
- Posizionare il barile del pane fino a farlo aderire correttamente, ruotando la maniglia in senso orario.
- Chiudere il coperchio.
- Srotoli completamente il cavo di alimentazione prima di collegarlo.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Accendere l'apparecchio utilizzando il pulsante Avvio/Pausa/Arresto; si udrà un segnale acustico e il display LCD si imposterà sul Programma 1.
- Premere il pulsante di selezione dei programmi (MENU) per selezionare il programma desiderato (vedere la tabella delle ricette).
- Premere il pulsante (CRUST) per selezionare il livello di doratura desiderato (chiaro, medio, scuro).
- Premere il pulsante di selezione del peso per spostare la freccia e selezionare il peso del pane desiderato (500 g, 750 g, 1000 g). (Il peso non è un'opzione nei programmi 8-17).
- Se lo si desidera, premere i tasti ▲▼ per aumentare la durata del ciclo visualizzata sul display LCD. (La funzione di ritardo non è disponibile nei programmi 11, 13, 14, 15 e 17).
- Accendere l'apparecchio premendo il pulsante Avvio/Pausa/Arresto. Viene emesso un breve segnale acustico e i due punti del display dell'ora iniziano a lampeggiare all'avvio del programma. La barra di mescolamento inizierà a mescolare gli ingredienti. Se è attivato il timer di ritardo, la barra di agitazione non mescolerà gli ingredienti fino all'avvio del programma.
- Per interrompere un programma, premere il pulsante Avvio/Pausa/Arresto (6) finché un segnale acustico non conferma la disattivazione del programma.
- Per ridurre al minimo la generazione di acrilammide durante il processo di tostatura, evitare di ottenere colori marrone scuro sul pane tostato.
- Una volta completato il processo, si sentiranno dieci segnali acustici e l'apparecchio passerà all'impostazione Mantieni caldo per 1 ora. È possibile premere il pulsante Avvio/Pausa/Arresto per 3 secondi per interrompere il processo e l'impostazione Mantenimento in caldo terminerà.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, quindi aprire il coperchio utilizzando i guanti da forno.
- Lasciare raffreddare leggermente il barile di pane prima di spostarlo. Con i guanti da forno, ruotare con cautela la maniglia del cilindro del pane in senso antiorario per sbloccarla e sollevarla per estrarla dalla macchina.
- Attenzione: il barile del pane e il pane possono essere molto caldi! Maneggiare sempre con cura.
- L'apparecchio può essere riacceso con il pulsante Start/Pausa/Stop una volta che il dispositivo di comando si è raffreddato; se non si riaccende, non forzarlo, ma lasciarlo raffreddare.
- Con l'aiuto di guanti da forno, capovolgere il barile del pane (con il manico ripiegato) su una griglia di raffreddamento o su una superficie di cottura pulita e scuotere delicatamente finché il pane non cade. Usare una spatola antiaderente per staccare delicatamente i lati del pane dal cilindro.
- Lasciare raffreddare il pane per circa 20 minuti prima di affettarlo. Si consiglia di affettare il pane con una taglierina elettrica o un coltello da pane seghettato. Non è consigliabile utilizzare un coltello da chef a lama liscia. In caso contrario, il pane potrebbe subire delle deformazioni.
- Se la barretta rimane nel pane, estrarla delicatamente con una spatola o un piccolo utensile. Il pane è caldo; non usare mai la mano per rimuovere la barra di mescolamento. Al termine dell'operazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

DISPLAY DI AVVISO

- "H:HH": Questo avviso significa che la temperatura all'interno del barile del pane è troppo alta. Premere il pulsante Avvio/Pausa/Arresto per interrompere il programma, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, aprire il coperchio superiore e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio per 10-20 minuti prima di riavviarlo.
- La protezione da sovratemperatura non verrà attivata fino al completamento del programma corrente. Dopo il raffreddamento, la macchina può essere utilizzata normalmente.
- "E:E0": Questo avviso indica che il sensore di temperatura è scollegato. Premere il pulsante Avvio/Pausa/Arresto per interrompere il programma, scollegare il cavo di alimentazione. Per l'esame, la riparazione o la regolazione elettrica/meccanica, rivolgersi al più vicino centro di assistenza autorizzato.

RIMOZIONE DEL PANE

- Il barile del pane sarà caldo e si dovranno usare guanti da forno. Rimuovere il barile del pane sollevando la maniglia del barile del pane e ruotandola in senso antiorario per sbloccarla ed estrarre il barile del pane direttamente dalla base della camera.
- Scuotere con cautela il pane a testa in giù finché non cade dal barile del pane. Lasciare raffreddare su una griglia per 10 minuti prima di affettare. Affettare con un coltello da pane.

- **Suggerimento:** se la barra di mescolamento fuoriesce dalla pagnotta, rimuovere la forchetta a gancio.

MANTENERE IL CALORE

- Al termine del programma di cottura, la macchina del pane emette un segnale acustico per 10 volte e passa all'impostazione di mantenimento in caldo per 1 ora. Verrà visualizzato "0:00". Per annullare il processo di mantenimento in caldo, premere il pulsante Avvio/Pausa/Arresto per 3 secondi.

- **Suggerimento:** togliendo il pane subito dopo il completamento del programma di cottura, si evita che la crosta diventi più scura.

MENU DEL PROGRAMMA

1 PANE DI BASE

- È un tipo di pane preparato con ingredienti semplici come farina, acqua, sale e lievito. Ha una consistenza morbida e soffice all'interno e una crosta croccante all'esterno.

2 PANE RAPIDO

- I tempi di impasto, lievitazione e cottura sono più brevi rispetto al pane di base. Il tessuto interno del pane è più denso.
- I pani veloci sono preparati con lievito e bicarbonato di sodio che vengono attivati dall'umidità e dal calore. Per un pane rapido perfetto, si consiglia di mettere tutti i liquidi sul fondo del barile del pane e gli ingredienti secchi in cima; durante la miscelazione iniziale delle pastelle di pane rapido, gli ingredienti secchi possono accumularsi negli angoli della pentola e può essere necessario aiutare la macchina a mescolare per evitare grumi di farina. In tal caso, utilizzare una spatola di gomma.

3 PANE DOLCE

- Per il pane con additivi come succhi di frutta, cocco grattugiato, uvetta, frutta secca, cioccolato o zucchero aggiunto. Grazie a una fase di lievitazione più lunga, il pane risulterà leggero e arioso.

4 PANE FRANCESE

- Per un pane leggero a base di farina fine. Di solito il pane è soffice e ha una crosta croccante. Non è adatto a ricette di cottura che richiedono burro, margarina o latte.

5 PANE INTEGRALE

- Per la cottura di pane contenente quantità significative di grano integrale. Questa impostazione prevede un tempo di preriscaldamento più lungo per consentire ai cereali di assorbire l'acqua ed espandersi. Si sconsiglia l'uso della funzione di ritardo, che può produrre risultati scadenti. Il grano integrale di solito produce una crosta croccante e spessa.

6 PANE DI RISO

- Mescolare il riso cotto alla farina con 1:1 per ottenere il pane.

7 PANE SENZA GLUTINE

- Per il pane di farina e miscele senza glutine. Le farine senza glutine richiedono tempi più lunghi per l'assorbimento dei liquidi e hanno proprietà di lievitazione diverse.

8 DESSERT

- Impastare e cuocere gli alimenti con più grassi e proteine.

9 MIX

- Mescolare per far sì che la farina e i liquidi si mescolino completamente.

10 IMPASTO

- Questo programma prepara la pasta lievitata per focacce, pizza, croste, ecc. da cuocere in un forno convenzionale. Questo programma non prevede la cottura al forno.

11 IMPASTARE

- Solo impastare, senza lievitare o cuocere. Utilizzato per la preparazione di impasti per pizze, ecc.
- NOTA: Tempo regolabile tra 00:08-00:45 minuti.

12 TORTA

- Si impasta, si lievita e si cuoce. La soda o il lievito in polvere vengono utilizzati per favorire il processo di lievitazione.

13 MARMELLATA

- Utilizzare questa impostazione per preparare marmellate di frutta fresca e marmellate di arance. Non aumentare la quantità e non permettere alla ricetta di bollire sopra il barile di pane nella camera di cottura. In tal caso, arrestare immediatamente la macchina e rimuovere con cautela il cilindro del pane. Lasciare raffreddare e pulire accuratamente.

14 YOGURT

- Fermentare per ottenere lo yogurt.
- L'orario di fermentazione può essere impostato; sono disponibili opzioni di orario 6:00 -10:00. L'impostazione predefinita è 8:00. Premere il tasto del tempo ▲ per aumentare, premere il tasto del tempo ▼ per diminuire (30 minuti ogni volta) e il cicalino suonerà 10 volte al termine.
- Quando si lavora, la freccia triangolare sullo schermo indica: Fermentazione.

15 CUOCERE

• Se è necessario cuocere ulteriormente il pane perché il carico è troppo leggero o non è cotto. In questo programma non si impasta e non si riposa.

16 RISO APPICCICOSO

• Impastare e cuocere la miscela di riso glutinoso e riso lucidato.

17 SBRINAMENTO

• Per scongelare i cibi congelati prima della cottura.

• Predefinito 30 minuti: regolabile da 0:10 a 2:00, 10 minuti per ogni pressione.

NOTA 1: In alcuni programmi, il display emette un segnale acustico di 10 volte e lampeggia "ADD" quando raccomanda di aggiungere frutta, se lo si desidera.

NOTA 2: Nei menu 1-7, prima dell'ultima fermentazione, vengono emessi 10 segnali acustici per ricordare di togliere l'agitatore (la scritta "RMV" sullo schermo lampeggia durante il segnale acustico).

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

• Spegnere l'apparecchio con il pulsante Avvio/Pausa/Arresto.

• Scollegare l'apparecchio dalla rete.

• Rimuovere il cilindro del pane ruotando la maniglia in senso antiorario, utilizzando un panno, poiché sarà caldo.

• Togliere il pane dalla botte con l'aiuto di una spatola di legno o di un attrezzo simile resistente al calore; non usare utensili che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

• Lasciare raffreddare per 20 minuti prima di tagliare

• Chiudere il coperchio.

• Pulire l'apparecchio.

ACCESSORI

• **Accessorio per il misurino:** Questo accessorio viene utilizzato per la misurazione delle quantità.

• **Accessorio per il cucchiaio di misurazione:** Questo accessorio viene utilizzato per la misurazione delle quantità.

• **Forcella a gancio:** Questo accessorio viene utilizzato in caso di difficoltà nel rimuovere la pala dall'impasto/pane dopo la cottura.

RACCOMANDAZIONI PRATICHE

• Utilizzare quantità esatte.

• Aggiungere gli ingredienti freschi a temperatura ambiente.

• Aggiungere gli ingredienti nell'ordine corretto secondo la ricetta. Utilizzare sempre prima gli ingredienti liquidi, poi quelli secchi e infine il lievito in polvere.

• Non utilizzare lievito chimico in polvere.

PULIZIA

• Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.

• Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.

• Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico come la candeggina, né prodotti abrasivi.

• Non lasciar entrare acqua o altri liquidi nelle fenditure del sistema di ventilazione, per non danneggiare le parti operative dell'apparecchio.

• Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.

• Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.

• La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.

• I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma li lavaggio leggero):

  - Misurino
  - Cucchiaio
  - Forcella a gancio
  - Barile di pane
  - Barra di agitazione

• La posizione di sgocciolamento/asciugatura dei pezzi lavabili nella lavastoviglie o a mano deve permettere che l'acqua scoli facilmente.

• Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

SERVIZIO

• Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

ANOMALIE E RIPARAZIONI

• In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o di riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.

GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto gode del riconoscimento e della tutela della garanzia legale in conformità alla normativa vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, deve rivolgersi a uno dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

È possibile trovare quello più vicino accedendo al seguente link web: https://www.blackanddecker.eu//

Può anche richiedere informazioni correlate contattandoci.

È possibile scaricare questo manuale di istruzioni e i relativi aggiornamenti all'indirizzo https://www.blackanddecker.eu//.

PER I PRODOTTI DELL'UNIONE EUROPEA E/O NEL CASO IN CUI SIA PREVISTO DALLA LEGISLAZIONE DEL SUO PAESE DI ORIGINE
PRODOTTO ECOLOGICO E RICICLABILE

• I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono compresi in un sistema di raccolta, classificazione e riciclaggio degli stessi. Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.

• Il prodotto non contiene concentrazioni di sostanze considerate dannose per l'ambiente.

Per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, occorre depositarlo presso un ente di smaltimento autorizzato alla raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio rispetta la Direttiva 2014/35/EU di Bassa Tensione, la Direttiva 2014/30/EU di Compatibilità Elettromagnetica, la Direttiva 2011/65/EU sui limiti d'impiego di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/EC riguardante l'Ecodesign dei prodotti che consumano energia.

Informazioni sulle sostanze estremamente problematiche (SVHC) secondo il Regolamento 1907/2006/CE (REACH): Questo prodotto contiene piombo, n. CAS 7439-92-1.

Black & Decker® e BLACK+DECKER™ e i loghi Black & Decker® e BLACK+DECKER™ sono marchi registrati di The Black & Decker® Corporation e sono utilizzati su licenza. Tutti i diritti riservati. Importato e distribuito da ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

Menu	Seq.	Ingrediente	Volume	Volume	Volume	Osservazione
1 Pane di base		peso del pane	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	acqua	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sale	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	Mettetelo nell'angolo del barile
	[3]	zucchero	1 cucchiaio	2 cucchiai	2 cucchiai	Mettetelo nell'angolo del barile
	[4]	olio	1+½ cucchiaio	2+½ cucchiai	3 cucchiai	
	[5]	farina ad alto contenuto di glutine	2+1/3 tazze / 320 g	3 tazze / 420 g	3+½ tazze / 500 g	
	[6]	lievito istantaneo	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	Aggiungere alla farina secca, senza mescolare con alcun liquido.
2 Pane veloce		peso del pane	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	acqua	140 ml	190 ml	230 ml	Temperatura dell'acqua 40-50 °C
	[2]	sale	2/3 cucchiaino	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino	Mettetelo nell'angolo del barile
	[3]	zucchero	1 cucchiaio	2 cucchiai	3 cucchiai	Mettetelo nell'angolo del barile
	[4]	olio	2 cucchiai	2+½ cucchiai	3 cucchiai	
	[5]	farina ad alto contenuto di glutine	2 tazze / 290 g	2+½ tazze / 360 g	3 tazze / 435 g	
	[6]	lievito istantaneo	2+½ cucchiaini	2+½ cucchiaini	2+½ cucchiaini	Aggiungere alla farina secca, senza mescolare con alcun liquido.
3 Pane dolce		peso del pane	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	acqua	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	sale	½ cucchiaino	½ cucchiaino	½ cucchiaino	Mettetelo nell'angolo del barile
	[3]	uovo	1 pezzo	1 pezzo	1 pezzo	
	[4]	zucchero	2 cucchiai	3 cucchiai	4 cucchiai	Mettetelo nell'angolo del barile
	[5]	olio	1+½ cucchiaio	2 cucchiai	2+½ cucchiai	
	[6]	Latte in polvere	¼ di tazza	Misurino	½ tazza	
	[7]	farina ad alto contenuto di glutine	2 tazze / 290 g	2+¾ tazze / 380 g	3+½ tazze / 500 g	
	[8]	lievito istantaneo	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	Aggiungere alla farina secca, senza mescolare con alcun liquido.

Menu	Seq.	Ingrediente	Volume	Volume	Volume	Osservazione
4 Pane francese		peso del pane	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	acqua	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sale	2 cucchiai	2+½ cucchiaini	3 cucchiai	Mettetelo nell'angolo del barile
	[3]	zucchero	1+½ cucchiaio	1+½ cucchiaio	2 cucchiai	Mettetelo nell'angolo del barile
	[4]	olio	1 cucchiaio	1+½ cucchiaio	2 cucchiai	
	[5]	farina ad alto contenuto di glutine	2+¼ tazze / 300 g	2+¾ tazze / 400 g	3+½ tazze / 500 g	
	[6]	lievito istantaneo	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	Aggiungere alla farina secca, senza mescolare con alcun liquido.
5 Pane integrale		peso del pane	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	acqua	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	sale	2/3 cucchiaino	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino	Mettetelo nell'angolo del barile
	[3]	zucchero	1+¾ cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai	Mettetelo nell'angolo del barile
	[4]	olio	2 cucchiai	2+½ cucchiai	3 cucchiai	
	[5]	farina ad alto contenuto di glutine	1 tazza / 145 g	1+½ tazze / 180 g	2 tazze / 220 g	
	[6]	farina integrale	1 tazza / 145 g	1+½ tazze / 180 g	2 tazze / 220 g	
	[7]	lievito istantaneo	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	Aggiungere alla farina secca, senza mescolare con alcun liquido.

Menu	Seq.	Ingrediente	Volume	Volume	Volume	Osservazione
6 Pane di riso		peso del pane	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	acqua	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	sale	2/3 cucchiaino	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino	Mettetelo nell'angolo del barile
	[3]	uovo	1 pezzo	1 pezzo	1 pezzo	
	[4]	zucchero	1 cucchiaio	2 cucchiai	2 cucchiai	Mettetelo nell'angolo del barile
	[5]	olio	2 cucchiai	2+½ cucchiaini	3 cucchiai	
	[6]	riso cotto	¼ di tazza	Misurino	½ tazza	Utilizzare riso cotto raffreddato
	[7]	farina ad alto contenuto di glutine	2 tazze / 290 g	2+½ tazze / 360 g	3 tazze / 435 g	
	[8]	lievito istantaneo	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	Aggiungere alla farina secca, senza mescolare con alcun liquido.
7 Pane senza glutine		peso del pane	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	acqua	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	sale	2/3 cucchiaino	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino	Mettetelo nell'angolo del barile
	[3]	zucchero	2 cucchiai	2+½ cucchiai	3 cucchiai	Mettetelo nell'angolo del barile
	[4]	olio	2 cucchiai	2+½ cucchiai	3 cucchiai	
	[5]	farina senza glutine	1+¾ tazze / 255 g	2 tazze / 290 g	2+¼ tazze / 325 g	
	[6]	farina di mais	¼ di tazza / 35 g	½ bicchiere / 70 g	¾ tazze / 110 g	Si può sostituire con farina di avena
	[7]	lievito istantaneo	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	Aggiungere alla farina secca, senza mescolare con alcun liquido.
8 Dessert		Tempo	1:40	/	/	
	[1]	uovo	2 pezzi			
	[2]	latte	Misurino			
	[3]	riso cotto	1+½ tazze			
	[4]	zucchero	½ cucchiaio			
	[5]	uvetta	½ tazze			

Menu	Seq.	Ingrediente	Volume	Volume	Volume	Osservazione
9 Mix		Tempo	0:15			
	[1]	acqua	330 ml			
	[2]	sale	1 cucchiaino			Mettetelo nell'angolo del barile
	[3]	olio	3 cucchiai			
	[4]	farina ad alto contenuto di glutine	4 tazze / 560 g			
10 Impasto		Tempo	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	acqua	260 ml	330 ml		
	[2]	sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino		Mettetelo nell'angolo del barile
	[3]	olio	2+½ cucchiai	3 cucchiai		
	[4]	farina ad alto contenuto di glutine	2+¾ tazze / 400 g	4 tazze / 560 g		
	[5]	lievito istantaneo	1+½ cucchiaini	1+½ cucchiaini		Aggiungere alla farina secca, senza mescolare con alcun liquido.
11 Knead		Tempo	0:08			Regolabile da 0:08 a 0:45
	[1]	acqua	importo adeguato			
	[2]	sale	1 cucchiaino			
	[3]	olio	3 cucchiai			
	[4]	farina ad alto contenuto di glutine	importo adeguato			
12 Torta		Tempo	2:20			Sciogliere lo zucchero nell'uovo e nell'acqua, mescolare bene con un frullatore elettrico, poi unire gli altri ingredienti in un barile per il pane, quindi avviare questo menu.
	[1]	acqua	30 ml			
	[2]	uovo	3 pezzi			
	[3]	zucchero	½ tazze			
	[4]	olio	2 cucchiai			
	[5]	farina autolievitante	2 tazze / 280 g			
	[6]	lievito istantaneo	1 cucchiaino			

Menu	Seq.	Ingrediente	Volume	Volume	Volume	Osservazione
13 Marmellata		Tempo	1:20			
	[1]	polpa	3 tazze			Mescolare fino a ottenere una consistenza molliccia; se necessario, si può aggiungere acqua.
	[2]	amido	½ tazze			
	[3]	zucchero	Misurino			Aggiungere zucchero a seconda dei gusti personali
14 Yogurt		Tempo	8:00			Regolabile dalle 6:00 alle 10:00
	[1]	latte	1000 ml			
	[2]	batteri lattici	100 ml			
15 Cuocere		Tempo 0:30, regolabile da 0:10 a 1:30				
	[2]	L'apparecchio mantiene una temperatura di circa 150 °C. L'ora è regolabile con i pulsanti "▲ " e "▼ ".				
16 Riso appiccicoso		Tempo	1:20			
	[1]	acqua	275 ml			
	[2]	riso glutinoso	250 g			
17 Sbrinamento	Tempo	0:30				

UNITÀ E MISURE DI EQUIVALENZA

- tsp: cucchiaino
- cucchiaio: cucchiaio
- Misurino 100 g
- ½ tazza: 120 ml
- Misurino 240 ml
- ml: millilitro
- g: grammo

Program	Riscal-damen-to (min)	Impa-stare 1 (min)	Pausa 1 (min)	Impa-stare 2 (min)	Pausa 2 (min)	Impa-stare 3 (min)	Pausa 3 (min)	Impa-stare 4 (min)		Fermento 1 (min)	Degassifica-zione (s)	Fermento 2 (min)	Degassifica-zione (s)	Fermento 3 (min)	Cottura (min)	Tempo totale		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Pane di base	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Pane veloce	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Pane dolce	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Pane francese	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Pane integrale	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Pane di riso	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Pane senza glutine	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Dessert	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Mix	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Impasto	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Knead	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Torta	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Marmellata	/	15					45								20	**1:20**		
14. Yogurt	/	8 ore														**8:00**		
15. Cuocere	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. Sbrinamento	/	30													/	**0:30**		

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA DEL PROBLEMA	SOLUZIONE
Odore o odore di bruciato.	La farina o altri ingredienti si sono rovesciati nella camera di cottura.	Fermare la macchina del pane e lasciarla raffreddare completamente. Eliminare la farina in eccesso, ecc. dalla camera di cottura con un tovagliolo di carta.
Gli ingredienti non frullati possono sentire il motore girare.	Il barile del pane o la barra di agitazione potrebbero non essere installati correttamente.	Assicurarsi che la barra di agitazione sia completamente posizionata sull'albero.
	Troppi ingredienti.	Misurare accuratamente gli ingredienti.
"HHH" viene visualizzato quando si preme il pulsante di avvio/arresto.	La temperatura interna della macchina del pane è troppo alta.	Lasciare raffreddare l'unità tra un programma e l'altro. Scollegare l'apparecchio, aprire il coperchio e rimuovere il cilindro del pane. Lasciare raffreddare per 15-30 minuti prima di iniziare nuovi programmi.
La finestra è annebbiata o ricoperta di condensa.	Può verificarsi durante i programmi di miscelazione o lievitazione.	La condensa di solito scompare durante i programmi di cottura. Pulire bene la finestra tra un utilizzo e l'altro.
La barra di mescolamento viene fuori con il pane.	Crosta più spessa con impostazione della crosta scura.	Non è raro che la barretta per mescolare esca con la pagnotta. Una volta che la pagnotta si è raffreddata, rimuovere la barra di mescolamento con una spatola.
L'impasto non si amalgama completamente. La farina e gli altri ingredienti si accumulano sui lati della padella. La pagnotta viene ricoperta di farina.	Il barile del pane o la barra di agitazione potrebbero non essere installati correttamente.	Assicurarsi che il cilindro del pane sia saldamente inserito nell'unità e che la barra di agitazione sia ben salda sull'albero.
	Troppi ingredienti.	Assicuratevi che gli ingredienti siano misurati accuratamente e aggiunti nell'ordine corretto.
	L'impasto senza glutine è in genere molto umido. Potrebbe essere necessario un ulteriore aiuto raschiando i lati con una spatola di gomma.	La farina in eccesso può essere rimossa dalla pagnotta una volta cotta e raffreddata. Aggiungere acqua, un cucchiaio da tavola alla volta, fino a formare una palla.
Il pane lievita troppo o spinge il coperchio verso l'alto.	Ingredienti non misurati correttamente (troppo lievito, farina).	Misurare accuratamente tutti gli ingredienti e verificare che siano stati aggiunti zucchero e sale.
	La barra di agitazione non è nel barile del pane.	Provare a diminuire il lievito di ¼ di cucchiaino (1,2 ml).
	Ho dimenticato di aggiungere il sale.	Controllare l'installazione della barra di agitazione.

PROBLEMA	CAUSA DEL PROBLEMA	SOLUZIONE
Il pane non lievita, la pagnotta è corta.	Misurazione imprecisa degli ingredienti o del lievito inattivo.	Misurare accuratamente tutti gli ingredienti. Controllare la data di scadenza del lievito e della farina.
	Sollevare il coperchio durante i programmi.	Tenere il coperchio chiuso durante la cottura.
	La temperatura dei liquidi è molto fredda.	I liquidi devono essere a temperatura ambiente.
Una volta cotto, il pane presenta un cratere nella parte superiore della pagnotta.	L'impasto è lievitato troppo velocemente. Troppo lievito o acqua. È stato scelto un programma errato per la ricetta.	Non aprire il coperchio durante la cottura. Selezionare un'opzione di crosta più scura.
Il colore della crosta è troppo chiaro.	Aprire il coperchio durante la cottura.	Non aprire il coperchio durante la cottura. Selezionare un'opzione di crosta più scura.
Il colore della crosta è troppo scuro.	Troppo zucchero nella ricetta.	Diminuire leggermente la quantità di zucchero. Selezionare un'opzione di crosta più leggera.
La pagnotta è sbilenca.	Troppo lievito o acqua.	Misurare accuratamente tutti gli ingredienti. Diminuire leggermente il lievito o l'acqua.
	Mescolare l'impasto spinto da un lato prima della lievitazione e della cottura.	Alcune pagnotte potrebbero non avere una forma uniforme, soprattutto con la farina integrale.
I pani realizzati sono di forme diverse.	Varia a seconda del tipo di pane.	Il pane integrale o multicereali è più denso e può essere più corto del pane bianco di base.
Il fondo è vuoto o bucherellato all'interno.	Impasto troppo umido, troppo lievito, niente sale.	Misurare accuratamente tutti gli ingredienti Diminuire leggermente il lievito o l'acqua. Controllare la misura del sale.
	L'acqua è troppo calda.	Utilizzare acqua a temperatura ambiente.
Pane poco cotto o con pasta appiccicosa.	Troppo liquido; scelta di un programma non corretto.	Diminuire il liquido e misurare attentamente gli ingredienti. Controllare il programma scelto per la ricetta.
Il pane si schiaccia quando viene affettato.	Il pane è troppo caldo.	Lasciare raffreddare su una griglia per 15-30 minuti prima di affettare.
Il pane ha una consistenza pesante e spessa.	Troppa farina, farina vecchia. Non c'è abbastanza acqua.	Provare ad aumentare l'acqua o a diminuire la farina. Il pane integrale avrà una consistenza più pesante.
La base del barile di pane si è scurita o è macchiata.	Dopo il lavaggio in lavastoviglie.	Questo è normale e non influisce sulla cottura del pane.

PANIFICADORA BXBM600E

Distinguido cliente,

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca Black+Decker.

Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

CONSEJOS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner en marcha el aparato, y consérvelas para futuras consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- Antes del primer uso, limpie todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de «Limpieza».
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser substituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.

- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conecte el aparato a una toma de corriente de al menos 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modifique la clavija. No use adaptadores de clavija.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- No tire del cable de alimentación. Nunca use el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrolle el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- Compruebe el estado del cable de alimentación. Si está dañado, aumentará el riesgo de descarga eléctrica.
- No deje que el cable de conexión cuelgue libremente ni que entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Si se rompe la carcasa del aparato, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No toque la clavija de conexión con las manos mojadas.
- Sólo para uso en interiores.
- No utilice ni guarde el aparato a la intemperie.
- No exponga el aparato a la lluvia o condiciones de humedad. El agua que entre en el aparato aumentará el riesgo de choque eléctrico.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en uso.
- No toque ninguna parte caliente, ya que podría sufrir quemaduras graves.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- Desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están bien montados o son defectuosos.
- No utilice el aparato si está vacío.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento o si aún está caliente. Una vez enfriado, transporte el aparato utilizando las asas.
- No utilice el aparato si está inclinado hacia arriba ni le dé la vuelta.
- No dé la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.
- No sobrecargue la capacidad de trabajo del aparato.
- Utilice las cantidades específicas de harina y gasificante que se indican en cada programa en la sección de recetas.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando no lo utilice y antes de emprender cualquier tarea de limpieza.
- Guarde este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con discapacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimientos.
- No almacene ni transporte el aparato si aún está caliente.
- Mantenga el aparato en buen estado. Compruebe que las piezas móviles no estén desalineadas o atascadas, y asegúrese de que no haya piezas rotas o anomalías que puedan impedir el correcto funcionamiento del aparato.
- No deje nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- Deje enfriar durante una hora antes de su uso posterior.
- En ningún caso se debe hacer funcionar el aparato más tiempo del necesario.
- Como referencia, en la tabla anexa aparecen varias recetas que incluyen la cantidad de alimentos a procesar.
- PRECAUCIÓN: No utilice el aparato si la ventana está agrietada o rota.

DESCRIPCIÓN

A	Ventana
B	Barra para agitar
C	Panera
D	Asa de la panera
E	Cuerpo
F	Panel de control
G	Vaso medidor
H	Cuchara medidora
I	Gancho

PANEL DE CONTROL

1	LCD
2	Menú
3	Peso
4	▲▼ Timer
5	Corteza
6	Inicio/Pausa/Parada

Si el modelo de su aparato no tiene los accesorios descritos anteriormente, se pueden adquirir por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de «Limpieza».
- Algunas partes del aparato han sido ligeramente engrasadas. Por consiguiente, la primera vez que se utilice el aparato, es posible que se detecte un ligero humo. Al cabo de poco tiempo, este humo desaparecerá.
- Prepare el aparato acorde a la función que desee realizar.
- En los primeros intentos, es posible que el pan no tenga el aspecto deseado, pero con un poco de práctica, pronto le cogerás el truco.

USO

- Abra la tapa.
- Retire la panera girando la manivela en sentido antihorario.
- Fije la barra para agitar en su sitio.
- Añada los ingredientes en el orden correcto.

- Coloque la panera hasta que encaje correctamente, girando el mango en el sentido de las agujas del reloj.
- Cierre la tapa.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.
- Enchufe el aparato a la red eléctrica.
- Encienda el aparato con el botón de Inicio/Pausa/Parada, se oirá un pitido y la pantalla LCD cambiará por defecto al Programa 1.
- Pulse el botón selector de programas (MENÚ) para seleccionar el programa deseado (ver tabla de recetas).
- Pulse el botón selector (CRUST) para seleccionar el nivel de dorado deseado (claro, medio, oscuro).
- Pulse el botón selector de peso para desplazar la flecha y seleccionar el peso de pan deseado (500 g, 750 g, 1000 g). (PESO no es una opción en los programas 8-17).
- Si lo desea, pulse los botones ▲ ▼ para aumentar el tiempo de ciclo mostrado en la pantalla LCD. (La función de retardo no está disponible en los programas 11, 13, 14, 15 y 17).
- Encienda el aparato pulsando el botón Inicio/Pausa/Parada. Se oye un breve pitido y los dos puntos de la pantalla de tiempo empiezan a parpadear cuando se inicia el programa. La barra para agitar comenzará a mezclar los ingredientes. Si el temporizador de retardo está activado, la barra para agitar no mezclará los ingredientes hasta que el programa esté programado para comenzar.
- Para detener un programa, pulse el botón Inicio/Pausa/Parada (6) hasta que un pitido confirme la desconexión del programa.
- Para minimizar la generación de acrilamida durante el proceso de tostado, evite que el pan tostado adquiera un color marrón oscuro.
- Una vez finalizado el proceso, se oirán diez pitidos y el aparato pasará al ajuste Mantener caliente durante 1 hora. Puede pulsar el botón Inicio/Pausa/Parada durante 3 segundos para detener el proceso, y el ajuste Mantener caliente finalizará.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica y abra la tapa con ayuda de unas manoplas.
- Deje que la panera se enfríe un poco antes de mover el pan. Utilice guantes de cocina y gire con cuidado el asa de la panera en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearla y levántela para extraerla de la máquina.
- Atención: la panera y el pan pueden estar muy calientes. Manipúlelos siempre con cuidado.
- El aparato puede volver a encenderse mediante el botón de Inicio/Pausa/Parada una vez que el dispositivo de control se haya enfriado; si no vuelve a encenderse, no lo fuerce; deje que se enfríe.
- Con ayuda de unos guantes de cocina, dar la vuelta a la panera (con el asa de la panera doblada hacia abajo) sobre una rejilla metálica o una superficie de cocción limpia y sacudir suavemente hasta que el pan se desprenda. Utilice una espátula antiadherente para despegar suavemente los lados del pan de la panera.
- Deje enfriar el pan unos 20 minutos antes de cortarlo. Se recomienda cortar el pan con un cortador eléctrico o un cuchillo de sierra para pan. No es aconsejable utilizar un cuchillo de cocinero de filo liso. De lo contrario, el pan podría deformarse.
- Si la barra para agitar se queda en el pan, sáquela con cuidado utilizando una espátula o un utensilio pequeño. El pan está caliente; no utilice nunca la mano para retirar la barra para agitar. Una vez finalizada la operación, desenchufe el aparato de la red eléctrica.

INDICACIÓN DE ADVERTENCIA

- "H:HH": Esta advertencia significa que la temperatura en el interior de la panera es demasiado alta. Pulse el botón Inicio/Pausa/Parada para detener el programa, desenchufe el aparato de la red eléctrica, abra la tapa superior y deje que la máquina se enfríe completamente durante 10-20 minutos antes de volver a ponerla en marcha.
- La protección contra sobretemperatura no se activará hasta que finalice el programa en curso. Después de que la máquina se enfríe, se puede utilizar normalmente
- "E:E0": Este aviso significa que el sensor de temperatura está desconectado. Pulse el botón Inicio/Pausa/Parada para detener el programa, desenchufe el cable de alimentación. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico/mecánico.

QUITAR EL PAN

- La panera estará caliente, por lo que se recomienda utilizar guantes de cocina. Retire la panera levantando el asa de la panera y girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearla y tire de la panera en línea recta hacia arriba desde la base de la cámara.
- Sacudir con cuidado el pan boca abajo hasta que se caiga del molde. Dejar enfriar sobre una rejilla durante 10 minutos antes de cortar. Córtelo con un cuchillo de pan.

- **Consejo:** si la barra para agitar se sale en el pan, retire el gancho.

MANTENER EL CALOR

- Una vez finalizado el programa de horneado, la panificadora emitirá 10 pitidos y pasará a la posición de mantener caliente durante 1 hora. Aparecerá "0:00". Para cancelar el proceso de mantenimiento del calor, pulse el botón Inicio/Pausa/Parada durante 3 segundos.

- **Consejo:** sacar el pan inmediatamente después de terminar el programa de horneado evitará que la corteza se oscurezca.

MENÚ DE PROGRAMAS

1 PAN BÁSICO

- Es un tipo de pan elaborado con ingredientes sencillos como harina, agua, sal y levadura. Tiene una textura suave y esponjosa por dentro y una corteza crujiente por fuera.

2 PAN RÁPIDO

- El tiempo de amasado, fermentación y horneado es inferior al del pan básico. El tejido interior del pan es más denso.
- El pan rápido se elabora con levadura en polvo y bicarbonato sódico que se activan con la humedad y el calor. Para un pan rápido perfecto, se sugiere que todos los líquidos se coloquen en el fondo del molde; los ingredientes secos, en la parte superior; durante la mezcla inicial de las masas de pan rápido, los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del molde, y puede ser necesario ayudar a mezclar a máquina para evitar los grumos de harina. Si es así, utilice una espátula de goma.

3 PAN DULCE

- Para el pan con aditivos como zumos de frutas, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcar añadido. Debido a una fase de fermentación más larga, el pan será ligero y aireado.

4 PAN FRANCÉS

- Para pan ligero elaborado con harina fina. Normalmente, el pan es esponjoso y tiene una corteza crujiente. No es adecuado para recetas de repostería que requieran mantequilla, margarina o leche.

5 PAN INTEGRAL

- Para la cocción de pan que contenga cantidades significativas de trigo integral. Este ajuste tiene un tiempo de precalentamiento más largo para permitir que el grano absorba el agua y se expanda. No se aconseja utilizar la función de retardo, ya que puede producir resultados deficientes. El trigo integral suele producir una corteza gruesa y crujiente.

6 PAN DE ARROZ

- Mezclar el arroz cocido en la harina con 1:1 para hacer el pan.

7 PAN SIN GLUTEN

- Para el pan de harina sin gluten y mezclas para hornear. Las harinas sin gluten necesitan más tiempo para absorber líquidos y tienen propiedades de fermentación diferentes.

8 POSTRE

- Amasar y hornear aquellos alimentos con más grasas y proteínas.

9 MEZCLA

- Remover para que la harina y los líquidos se mezclen bien.

10 MASA

- Este programa prepara la masa de levadura para bollos, pizza, cortezas, etc. para cocer en un horno convencional. En este programa no se hornea.

11 AMASAR

- Sólo amasar, sin fermentar ni hornear. Se utiliza para hacer masa para pizzas, etc.
- NOTA: Tiempo ajustable entre 00:08-00:45 minutos.

12 PASTEL

- Se amasa, se levanta y se hornea. Se utiliza sosa o levadura en polvo para facilitar el proceso de fermentación.

13 MERMELADA

- Utilice este ajuste para preparar confituras de frutas frescas y mermeladas de naranjas. No aumente la cantidad ni deje que la receta hierva sobre el molde en la cámara de cocción. Si esto ocurriera, detenga la máquina inmediatamente y retire el molde con cuidado. Dejar enfriar y limpiar a fondo.

14 YOGUR

- Fermentar para hacer el yogur.
- El tiempo de fermentación puede ajustarse; hay opciones de 6:00 a 10:00. El valor por defecto es 8:00. Pulse la tecla de tiempo ▲ para aumentar, pulse la tecla de tiempo ▼ para disminuir (30 minutos cada vez), y el zumbador sonará 10 veces después del final.
- Cuando está trabajando, la flecha triangular de la pantalla señala: Fermentación.

15 HORNEADO

- Si es necesario hornear más pan porque la carga es demasiado ligera o no está bien cocido. En este programa, no hay amasado ni reposo.

16 ARROZ PEGAJOSO

• Amasar y hornear la mezcla de arroz glutinoso pulido y arroz.

17 DESCONGELAR

• Para descongelar alimentos congelados antes de cocinarlos.

• Predeterminado 30 min: ajustable de 0:10 a 2:00, 10 min por cada pulsación.

NOTA 1: En algunos programas, la pantalla emitirá 10 pitidos y parpadeará "ADD" cuando recomiende añadir fruta si se desea.

NOTA 2: En los menús 1-7, antes de la última fermentación, sonarán 10 pitidos para recordarle que debe sacar la barra para agitar ("RMV" en la pantalla parpadea con el pitido).

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO

• Apague el aparato con el botón Inicio/Pausa/Parada.

• Desenchufe el aparato de la red eléctrica.

• Retire la panera girando el mango en sentido contrario a las agujas del reloj, utilizando un paño, ya que estará caliente.

• Saque el pan de la panera con la ayuda de una espátula de madera o un utensilio similar resistente al calor; no utilice utensilios que puedan dañar el revestimiento antiadherente.

• Déjelo enfriar en reposo durante 20 minutos antes de volver a utilizarlo.

• Cierre la tapa.

• Limpie el aparato.

ACCESORIOS

• **Accesorio vaso medidor:** Este accesorio se utiliza para medir cantidades.

• **Accesorio cuchara medidora:** Este accesorio se utiliza para medir cantidades.

• **Gancho:** este accesorio se utiliza en caso de dificultad para retirar la paleta mezcladora de la masa/pan después de la cocción.

RECOMENDACIONES PRÁCTICAS

• Utilice cantidades exactas.

• Añada los ingredientes frescos a temperatura ambiente.

• Añada los ingredientes en el orden correcto según la receta. Utilice siempre primero los ingredientes líquidos, después los secos y, por último, la levadura en polvo.

• No utilice levadura química.

LIMPIEZA

• Desenchufe el aparato de la red y déjelo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.

• Limpie el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y séquelo después.

• No utilice disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.

• No deje entrar agua u otro líquido por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas interiores del aparato.

• No sumerja el aparato en agua u otro líquido, ni lo ponga bajo el grifo.

• Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.

• Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.

• Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):

  - Taza
  - Cuchara
  - Gancho
  - Panera
  - Barra para agitar

• La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad.

• A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

SERVICIO

• Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

• En caso de avería lleve el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y la protección de la garantía legal de acuerdo con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses, debe dirigirse a cualquiera de nuestros servicios oficiales de asistencia técnica.

Puede encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: https://www.blackanddecker.eu//

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en https://www.blackanddecker.eu//.

PARA LAS VERSIONES EU DEL PRODUCTO Y/O EN EL CASO DE QUE EN SU PAÍS APLIQUE:
ECOLOGÍA Y RECICLABILIDAD DEL PRODUCTO

• Los materiales de los que se compone el embalaje de este aparato están incluidos en un sistema de recogida, clasificación y reciclaje. Si desea deshacerse de ellos, utilice los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.

• El producto no contiene concentraciones de sustancias que puedan considerarse perjudiciales para el medio ambiente.

Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/EU de Baja Tensión, con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía.

Información relativa a las sustancias extremadamente preocupantes (SVHC) según el Reglamento 1907/2006/CE (REACH). Este producto contiene plomo, nº CAS 7439-92-1.

Black & Decker® y BLACK+DECKER™ y los logotipos de Black & Decker® y BLACK+DECKER™ son marcas registradas de The Black & Decker® Corporation y se utilizan bajo licencia. Todos los derechos reservados.
Importado y distribuido por ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

UNIDADES Y MEDIDAS DE EQUIVALENCIA

• tsp: cuchara de café

• tbsp: cuchara sopera

• Taza 100 g

• ½ taza: 120 ml

• Taza 240 ml

• ml: millilitro

• g: gramo

Menús	Sec.	Ingrediente	Volumen	Volumen	Volumen	Observación:
1 Pan blanco		peso del pan	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	agua	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sal	½ cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita	Poner en la esquina del molde
	[3]	azúcar	1 cucharada	2 cucharadas	2 cucharadas	Poner en la esquina del molde
	[4]	aceite	1+½ cucharadas	2+½ cucharadas	3 cucharadas	
	[5]	harina con alto contenido en gluten	2+1/3 tazas / 320 g	3 tazas / 420 g	3+½ tazas / 500 g	
	[6]	levadura instantánea	¾ cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita	Añadir a la harina seca, no mezclar con ningún líquido
2 Pan rápido		peso del pan	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	agua	140 ml	190 ml	230 ml	Temperatura del agua 40-50 °C
	[2]	sal	2/3 cucharaditas	¾ cucharadita	1 cucharadita	Poner en la esquina del molde
	[3]	azúcar	1 cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas	Poner en la esquina del molde
	[4]	aceite	2 cucharadas	2+½ cucharadas	3 cucharadas	
	[5]	harina con alto contenido en gluten	2 tazas / 290 g	2+½ tazas / 360 g	3 tazas / 435 g	
	[6]	levadura instantánea	2+½ cucharadita	2+½ cucharadita	2+½ cucharadita	Añadir a la harina seca, no mezclar con ningún líquido
3 Pan dulce		peso del pan	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	agua	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	sal	½ cucharadita	½ cucharadita	½ cucharadita	Poner en la esquina del molde
	[3]	huevo	1 pc	1 pc	1 pc	
	[4]	azúcar	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas	Poner en la esquina del molde
	[5]	aceite	1+½ cucharadas	2 cucharadas	2+½ cucharadas	
	[6]	Leche en polvo	¼ taza	taza	½ taza	
	[7]	harina con alto contenido en gluten	2 tazas / 290 g	2+¾ tazas / 380 g	3+½ tazas / 500 g	
	[8]	levadura instantánea	¾ cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita	Añadir a la harina seca, no mezclar con ningún líquido

Menús	Sec.	Ingrediente	Volumen	Volumen	Volumen	Observación:
4 Pan francés		peso del pan	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	agua	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sal	2 cucharaditas	2+½ cucharadita	3 cucharaditas	Poner en la esquina del molde
	[3]	azúcar	1+½ cucharadas	1+½ cucharadas	2 cucharadas	Poner en la esquina del molde
	[4]	aceite	1 cucharada	1+½ cucharadas	2 cucharadas	
	[5]	harina con alto contenido en gluten	2+¼ tazas / 300 g	2+¾ tazas / 400 g	3+½ tazas / 500 g	
	[6]	levadura instantánea	¾ cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita	Añadir a la harina seca, no mezclar con ningún líquido
5 Pan integral		peso del pan	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	agua	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	sal	2/3 cucharaditas	¾ cucharadita	1 cucharadita	Poner en la esquina del molde
	[3]	azúcar	1+¾ cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas	Poner en la esquina del molde
	[4]	aceite	2 cucharadas	2+½ cucharadas	3 cucharadas	
	[5]	harina con alto contenido en gluten	1 taza / 145 g	1+½ tazas / 180 g	2 tazas / 220 g	
	[6]	harina integral	1 taza / 145 g	1+½ tazas / 180 g	2 tazas / 220 g	
	[7]	levadura instantánea	¾ cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita	Añadir a la harina seca, no mezclar con ningún líquido
6 Pan de arroz		peso del pan	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	agua	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	sal	2/3 cucharaditas	¾ cucharadita	1 cucharadita	Poner en la esquina del molde
	[3]	huevo	1 pc	1 pc	1 pc	
	[4]	azúcar	1 cucharada	2 cucharadas	2 cucharadas	Poner en la esquina del molde
	[5]	aceite	2 cucharaditas	2+½ cucharadita	3 cucharaditas	
	[6]	arroz cocido	¼ taza	taza	½ taza	Utilice arroz cocido enfriado
	[7]	harina con alto contenido en gluten	2 tazas / 290 g	2+½ tazas / 360 g	3 tazas / 435 g	
	[8]	levadura instantánea	¾ cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita	Añadir a la harina seca, no mezclar con ningún líquido

Menús	Sec.	Ingrediente	Volumen	Volumen	Volumen	Observación:
7 Pan sin gluten		peso del pan	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	agua	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	sal	2/3 cucharaditas	¾ cucharadita	1 cucharadita	Poner en la esquina del molde
	[3]	azúcar	2 cucharadas	2+½ cucharadas	3 cucharadas	Poner en la esquina del molde
	[4]	aceite	2 cucharadas	2+½ cucharadas	3 cucharadas	
	[5]	harina sin gluten	1+¾ tazas / 255 g	2 tazas / 290 g	2+¼ tazas / 325 g	
	[6]	harina de maíz	¼ tazas / 35 g	½ taza / 70 g	¾ tazas / 110 g	Se puede sustituir por harina de avena
	[7]	levadura instantánea	¾ cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita	Añadir a la harina seca, no mezclar con ningún líquido
8 Postre		Tiempo	1:40	/	/	
	[1]	huevo	2 unidades			
	[2]	leche	taza			
	[3]	arroz cocido	1+½ tazas			
	[4]	azúcar	½ cucharada			
	[5]	pasas	½ taza			
9 Mezclar		Tiempo	0:15			
	[1]	agua	330 ml			
	[2]	sal	1 cucharadita			Poner en la esquina del molde
	[3]	aceite	3 cucharadas			
	[4]	harina con alto contenido en gluten	4 tazas / 560 g			
10 Masa		Tiempo	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	agua	260 ml	330 ml		
	[2]	sal	1 cucharadita	1 cucharadita		Poner en la esquina del molde
	[3]	aceite	2+½ cucharadas	3 cucharadas		
	[4]	harina con alto contenido en gluten	2+¾ tazas / 400 g	4 tazas / 560 g		
	[5]	levadura instantánea	1+½ cucharadita	1+½ cucharadita		Añadir a la harina seca, no mezclar con ningún líquido

Menús	Sec.	Ingrediente	Volumen	Volumen	Volumen	Observación:
11 Amasar		Tiempo	0:08			Ajustable de 0:08 a 0:45
	[1]	agua	cantidad adecuada			
	[2]	sal	1 cucharadita			
	[3]	aceite	3 cucharadas			
	[4]	harina con alto contenido en gluten	cantidad adecuada			
12 Pastel		Tiempo	2:20			Disolver el azúcar en el huevo y el agua, mezclar bien con una batidora eléctrica.
	[1]	agua	30 ml			
	[2]	huevo	3 piezas			
	[3]	azúcar	½ taza			
	[4]	aceite	2 cucharadas			
	[5]	harina de trigo	2 tazas / 280 g			
	[6]	levadura instantánea	1 cucharadita			
13 Confitura		Tiempo	1:20			
	[1]	pulpa	3 tazas			Remover hasta que estén blandos; se puede añadir agua si es necesario.
	[2]	almidón	½ taza			
	[3]	azúcar	taza			Añadir azúcar al gusto personal
14 Yogur		Tiempo	8:00			Ajustable de 6:00 a 10:00
	[1]	leche	1000 ml			
	[2]	bacterias lácticas	100 ml			
15 Hornear		Tiempo 0:30, ajustable de 0:10 a 1:30				
	[2]	El aparato mantiene una temperatura de unos 150 °C. La hora se ajusta con los botones "▲ " y "▼ ".				
16 Arroz pegajoso		Tiempo	1:20			
	[1]	agua	275 ml			
	[2]	arroz glutinoso	250 g			
17 Descongelar	Tiempo	0:30				

Programa	Calentamiento (min)	Amasar 1 (min)	Pausa 1 (min)	Amasar 2 (min)	Pausa 2 (min)	Amasar 3 (min)	Pausa 3 (min)	Amasar 4 (min)		Fermento 1 (min)	Desgasificación (s)	Fermento 2 (min)	Desgasificación (s)	Fermento 3 (min)	Hornear (min)	Tiempo total		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Pan básico	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Pan rápido	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Pan dulce	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Pan francés	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Pan integral	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Pan de arroz	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Pan sin gluten	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Postre	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Mezclar	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Masa	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Amasar	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Pastel	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Confitura	/	15					45								20	**1:20**		
14. Yogur	/	8 horas														**8:00**		
15. Hornear	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. Descongelar	/	30													/	**0:30**		

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA DEL PROBLEMA	SOLUCIÓN
Olor o olor a quemado.	Se ha derramado harina u otros ingredientes en la cámara de cocción.	Parar la panificadora y dejar enfriar completamente. Limpie el exceso de harina, etc., de la cámara de cocción con una toalla de papel.
Los ingredientes que no se mezclan pueden oír girar el motor.	Es posible que el barril de pan o la barra para agitar no estén instalados correctamente.	Asegúrese de que la barra para agitar está bien colocada en el eje.
	Demasiados ingredientes.	Mida los ingredientes con precisión.
"HHH" aparece cuando se pulsa el botón Start/Stop.	La temperatura interna de la panificadora es demasiado alta.	Deje que el aparato se enfríe entre un programa y otro. Desenchufe el aparato, abra la tapa y retire la barra de pan. Dejar enfriar durante 15-30 minutos antes de empezar nuevos programas.
La ventana está empañada o cubierta de condensación.	Puede producirse durante los programas de mezcla o subida.	La condensación suele desaparecer durante los programas de cocción. Limpie bien la ventana entre cada uso.
La barra para agitar sale con el pan.	Corteza más gruesa con ajuste de corteza oscura.	No es raro que la barra para agitar salga con la barra de pan. Una vez que el pan se enfríe, retire la barra para agitar con una espátula.
La masa no se mezcla del todo. La harina y otros ingredientes se acumulan en las paredes de la sartén. La barra de pan se reboza en harina.	Es posible que el barril de pan o la barra para agitar no estén instalados correctamente.	Asegúrese de que la barra de pan esté bien colocada en la unidad y de que la barra para agitar esté firmemente sujeta al eje.
	Demasiados ingredientes.	Asegúrese de que los ingredientes se miden con precisión y se añaden en el orden correcto.
	La masa sin gluten suele ser muy húmeda. Puede necesitar ayuda adicional raspando los lados con una espátula de goma.	El exceso de harina puede retirarse del pan una vez horneado y enfriado. Añadir agua, una cucharadita cada vez, hasta que la masa forme una bola.
El pan sube demasiado o empuja la tapa hacia arriba.	Ingredientes mal medidos (demasiada levadura, harina).	Mida todos los ingredientes con precisión y asegúrese de haber añadido el azúcar y la sal.
	Barra para agitar no está en la panera.	Pruebe a disminuir la levadura en ¼ de cucharadita (1,2 ml).
	Olvidé añadir sal.	Compruebe la instalación de la barra para agitar.

PROBLEMA	CAUSA DEL PROBLEMA	SOLUCIÓN
El pan no sube; hogaza corta.	Medición inexacta de los ingredientes o de la levadura inactiva.	Mida todos los ingredientes con precisión. Compruebe la fecha de caducidad de la levadura y la harina.
	Levantar la tapa durante los programas.	Mantenga la tapa cerrada durante la cocción.
	La temperatura de los líquidos es muy fría.	Los líquidos deben estar a temperatura ambiente.
El pan tiene un cráter en la parte superior una vez horneado.	La masa ha subido demasiado rápido. Demasiada levadura o agua. Se ha elegido un programa incorrecto para la receta.	No abra la tapa durante la cocción. Seleccione una opción de corteza más oscura.
El color de la corteza es demasiado claro.	Abrir la tapa durante la cocción.	No abra la tapa durante la cocción. Seleccione una opción de corteza más oscura.
El color de la corteza es demasiado oscuro.	Demasiado azúcar en la receta.	Disminuir ligeramente la cantidad de azúcar. Seleccione una opción de corteza más ligera.
La barra de pan está torcida.	Demasiada levadura o agua.	Mida todos los ingredientes con precisión. Disminuir ligeramente la levadura o el agua.
	Remover la masa empujada hacia un lado antes de fermentar y hornear.	Es posible que algunos panes no tengan una forma uniforme, sobre todo con harina integral.
Los panes que se hacen tienen diferentes formas.	Varía según el tipo de pan.	El pan integral o multicereal es más denso y puede ser más corto que el pan blanco básico.
El fondo está hueco o agujereado por dentro.	Masa demasiado húmeda, demasiada levadura, sin sal.	Mida todos los ingredientes con precisión Disminuya ligeramente la levadura o el agua. Compruebe la medida de sal.
	El agua está demasiado caliente.	Utilice agua a temperatura ambiente.
Pan poco cocido o de masa pegajosa.	Demasiado líquido; programa elegido incorrecto.	Disminuir el líquido y medir bien los ingredientes. Compruebe el programa elegido para la receta.
El pan se aplasta al cortarlo.	El pan está demasiado caliente.	Dejar enfriar sobre una rejilla durante 15-30 minutos antes de cortar.
El pan tiene una textura pesada y espesa.	Demasiada harina, harina vieja. No hay suficiente agua.	Pruebe a aumentar el agua o a disminuir la harina. El pan integral tendrá una textura más pesada.
La base de la barra de pan se ha oscurecido o está manchada.	Después de lavarlo en el lavavajillas.	Esto es normal y no afectará al molde del pan.

MÁQUINA DE FAZER PÃO BXBM600E

Estimado cliente,

Muito obrigado por escolher comprar um produto da marca BLACK+DECKER.

Graças à sua tecnologia, design e funcionamento e ao facto de exceder os mais rigorosos padrões de qualidade, pode ser assegurada uma utilização totalmente satisfatória e uma longa vida útil do produto.

CONSELHOS E AVISOS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guarde-o para consultas futuras. A não observância e cumprimento destas instruções pode resultar em acidente.
- Limpe todas as partes do produto que estarão em contacto com os alimentos, tal como indicado na secção "Limpeza", antes de o utilizar.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas não familiarizadas com a sua utilização, pessoas incapacitadas ou crianças a partir dos 8 anos, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos que este acarreta. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço pós-venda ou por pessoal semelhante qualificado com o fim de evitar riscos.
- Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a tensão indicada na placa de caraterísticas corresponde à tensão da rede.
- Ligue o aparelho a uma tomada elétrica de pelo menos 10 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente elétrica. Nunca modifique a ficha. Não use adaptadores de ficha.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.
- Não puxe pelo cabo de alimentação. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho da corrente.
- Não enrole o cabo no aparelho.
- Verifique o estado do cabo de alimentação. Se estiver danificado, aumentará o risco de choque eléctrico.
- Não permita que o cabo de ligação fique pendurado livremente ou que entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- Se o invólucro do aparelho quebrar, desconecte imediatamente o aparelho da rede elétrica para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não toque na ficha de ligação com as mãos molhadas.
- Apenas para uso interno.
- Não utilize nem guarde o aparelho ao ar livre.
- Não exponha o aparelho à chuva ou a condições de humidade. A água que entrar no aparelho aumentará o risco de choque elétrico.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está a ser utilizado.
- Não toque em nenhuma parte aquecida, pois isto pode causar queimaduras graves.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho antes de cada utilização.
- Não utilizar o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem corretamente montados ou se estiverem defeituosos.
- Não utilizar o aparelho se este estiver vazio.
- Não deslocar o aparelho durante a sua utilização.
- Não deslocar o aparelho durante o seu funcionamento ou se este ainda estiver quente. Uma vez arrefecido, transportar o aparelho com as pegas.
- Não utilizar o aparelho se este estiver inclinado e não o virar.
- Não vire o aparelho ao contrário enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede elétrica.
- Não sobrecarregar a capacidade de trabalho do aparelho.
- Utilizar as quantidades específicas de farinha e de levedante indicadas em cada programa na secção das receitas.
- Desligar o aparelho da rede quando não estiver a ser utilizado e antes de empreender qualquer tarefa de limpeza.
- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou de pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimentos.
- Não armazene ou transporte o aparelho se este ainda estiver quente.
- Manter o aparelho em bom estado. Verifique se os elementos móveis não estão desalinhados ou encravados e certifique-se de que não existem peças partidas ou anomalias que possam impedir o bom funcionamento do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Deixar arrefecer durante uma hora antes de utilizar novamente.
- O aparelho não deve, em caso algum, funcionar durante mais tempo do que o necessário.
- Como referência, no quadro em anexo aparecem várias receitas que incluem a quantidade de alimentos a processar.
- CUIDADO Não utilizar o aparelho se o vidro estiver rachado ou partido.

DESCRIÇÃO

A	Window
B	Barra de agitação
C	Barril de pão
D	Pega de barril de pão
E	Peça principal
F	Painel de controlo
G	Copo de medição
H	Colher de medição
I	Forquilha de gancho

PAINEL DE CONTROLO

1	LCD
2	Menu
3	Peso
4	▲▼ Timer
5	Crosta
6	Arranque/Pausa/Paragem

Se o modelo do seu aparelho não tiver os acessórios descritos acima, eles também podem ser comprados separadamente do Serviço de Assistência Técnica.

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de «Limpeza».
- Algumas partes do aparelho foram ligeiramente lubrificadas. Consequentemente, a primeira vez que o aparelho é utilizado, pode ser detectado fumo leve. Passado pouco tempo, este fumo irá desaparecer.
- Prepare o aparelho consoante a função pretendida:
- Nas primeiras tentativas, é possível que o pão não tenha o aspeto desejado, mas com um pouco de prática, depressa apanhará o jeito.

UTILIZAÇÃO

- Abrir a tampa.
- Retirar a cuba do pão rodando o manípulo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Fixar a barra de agitação no lugar.
- Adicione os ingredientes pela ordem correcta.

- Colocar a barrica de pão no lugar até encaixar corretamente, rodando a pega no sentido dos ponteiros do relógio.
- Fechar a tampa.
- Desenrole o cabo de alimentação completamente antes de conecta-lo.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Ligue o aparelho utilizando o botão Iniciar/Pausar/Parar, ouvir-se-á um sinal sonoro e o ecrã LCD passará para o Programa 1.
- Prima o botão de seleção de programas (MENU) para selecionar o programa pretendido (ver quadro de receitas).
- Prima o botão de seleção (CRUST) para selecionar o nível de dourado pretendido (claro, médio, escuro).
- Prima o botão de seleção do peso para mover a seta e selecionar o peso de pão desejado (500 g, 750 g, 1000 g). (WEIGHT não é uma opção nos programas 8-17).
- Se desejar, prima os botões ▲ ▼ para aumentar o tempo de ciclo apresentado no visor LCD. (A função de atraso não está disponível nos programas 11, 13, 14, 15 e 17).
- Ligar o aparelho premindo a tecla Start/Pause/Stop. Ouve-se um breve sinal sonoro e os dois pontos no ecrã de tempo começam a piscar quando o programa começa. A barra de agitação começará a misturar os ingredientes. Se o temporizador de atraso estiver ativado, a barra de agitação não misturará os ingredientes até que o programa esteja definido para começar.
- Para parar um programa, prima o botão Iniciar/Pausa/Parar (6) até ouvir um sinal sonoro que confirme que o programa foi desligado.
- Para minimizar a produção de acrilamida durante o processo de tostagem, evite que o pão torrado fique com uma cor castanha escura.
- Quando o processo estiver concluído, ouvir-se-ão dez sinais sonoros e o aparelho passará para a definição Manter quente durante 1 hora. Pode premir o botão Iniciar/Pausa/Parar durante 3 segundos para parar o processo, e a definição Manter quente será terminada.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica e abrir a tampa com luvas de cozinha.
- Deixar arrefecer ligeiramente a barrica de pão antes de mexer o pão. Com luvas de cozinha, rode cuidadosamente a pega da cuba do pão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desbloquear e levante a pega para a retirar da máquina.
- Atenção: a barrica e o pão podem estar muito quentes! Manusear sempre com cuidado.
- O aparelho pode ser ligado novamente com a tecla Start/Pause/Stop quando o dispositivo de controlo tiver arrefecido; se não voltar a ligar, não o force; deixe-o arrefecer.
- Utilizando luvas de forno, vire a forma de pão ao contrário (com a pega da forma de pão dobrada para baixo) para uma grelha de arrefecimento ou uma superfície de cozedura limpa e agite suavemente até o pão cair. Utilize uma espátula antiaderente para soltar suavemente os lados do pão da forma.
- Deixar arrefecer o pão durante cerca de 20 minutos antes de o cortar. Recomenda-se que o pão seja cortado com um cortador elétrico ou com uma faca de serrilha. Não é aconselhável utilizar uma faca de cozinha de lâmina lisa. Caso contrário, o pão pode ficar sujeito a deformações.
- Se a barra de mexer ficar no pão, retire-a com cuidado utilizando uma espátula ou um utensílio pequeno. O pão está quente; nunca utilize a sua mão para retirar a barra de agitação. Quando a operação estiver concluída, desligar o aparelho da rede eléctrica.

ECRÃ DE AVISO

- "H:HH": Este aviso significa que a temperatura no interior da cuba do pão é demasiado elevada. Premir a tecla Start/Pause/Stop para parar o programa, desligar o aparelho da rede, abrir a tampa superior e deixar arrefecer completamente o aparelho durante 10 a 20 minutos antes de o voltar a ligar.
- A proteção contra sobreaquecimento não será activada até que o programa atual esteja concluído. Depois de a máquina arrefecer, pode ser utilizada normalmente
- "E:E0": Este aviso significa que o sensor de temperatura está desligado. Prima o botão Iniciar/Pausa/Parar para parar o programa, desligue o cabo de alimentação. Contacte o agente de serviço autorizado mais próximo para exame, reparação ou ajuste elétrico/mecânico.

RETIRAR O PÃO

- A forma de pão estará quente, pelo que devem ser usadas luvas de forno. Retire a barrica do pão levantando a pega da barrica do pão e rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desbloquear e puxe a barrica do pão diretamente para cima a partir da base da câmara.
- Agitar cuidadosamente o pão de cabeça para baixo até que o pão caia do barril do pão. Deixar arrefecer sobre uma grelha durante 10 minutos antes de cortar. Corte-o com uma faca de pão.

- **Dica:** se a barra de agitação sair do pão, retire o garfo de gancho.

MANTER-SE QUENTE

- Quando o programa de cozedura estiver concluído, a máquina de fazer pão emite um sinal sonoro 10 vezes e passa para a definição de manter quente durante 1 hora. Aparecerá "0:00". Para cancelar o processo de manter quente, prima o botão Iniciar/Pausa/Parar durante 3 segundos.

- **Dica:** retirar o pão imediatamente após a conclusão do programa de cozedura evitará que a côdea fique mais escura.

MENU DE PROGRAMAS

1 PÃO DE BASE

- É um tipo de pão feito com ingredientes simples, como farinha, água, sal e fermento. Tem uma textura macia e fofa no interior e uma crosta estaladiça no exterior.

2 PÃO RÁPIDO

- O tempo de amassar, levedar e cozer é mais curto do que o do pão básico. O tecido interior do pão é mais denso.
- O pão rápido é feito com fermento em pó e bicarbonato de sódio que são activados pela humidade e pelo calor. Para um pão rápido perfeito, sugere-se que todos os líquidos sejam colocados no fundo do recipiente do pão; os ingredientes secos por cima; durante a mistura inicial das massas de pão rápido, os ingredientes secos podem acumular-se nos cantos do recipiente, e pode ser necessário ajudar a máquina a misturar para evitar aglomerados de farinha. Se for o caso, utilize uma espátula de borracha.

3 PÃO DOCE

- Para pão com aditivos como sumos de fruta, coco ralado, passas, frutos secos, chocolate ou açúcar adicionado. Devido a uma fase mais longa de levedação, o pão será leve e arejado.

4 PÃO FRANCÊS

- Para pão leve feito de farinha fina. Normalmente, o pão é fofo e tem uma côdea estaladiça. Não é adequado para receitas de pastelaria que exijam manteiga, margarina ou leite.

5 PÃO DE TRIGO INTEGRAL

- Para a cozedura de pão que contenha quantidades significativas de trigo integral. Esta definição tem um tempo de pré-aquecimento mais longo para permitir que o grão absorva a água e se expanda. Não é aconselhável utilizar a função de atraso, uma vez que pode produzir maus resultados. O trigo integral produz normalmente uma crosta estaladiça e espessa.

6 PÃO DE ARROZ

- Misturar o arroz cozido na farinha 1:1 para fazer o pão.

7 PÃO SEM GLÚTEN

- Para o pão de farinha sem glúten e para as misturas para bolos. As farinhas sem glúten necessitam de mais tempo para absorver os líquidos e têm propriedades de levedação diferentes.

8 SOBREMESA

- Amassar e cozer os alimentos com mais gordura e proteína.

9 MISTURA

- Mexa para que a farinha e os líquidos se misturem bem.

10 MASSA

- Este programa prepara a massa de levedura para pães, pizzas, côdeas, etc., para cozer num forno convencional. Este programa não inclui a cozedura.

11 AMASSAR

- Apenas amassar, sem levedar ou cozer. Utilizado para fazer massa para pizzas, etc.
- NOTA: Tempo ajustável entre 00:08-00:45 minutos.

12 BOLO

- Amassar, levedar e cozer. Utiliza-se soda ou fermento em pó para facilitar o processo de levedação.

13 GELEIA

- Utilize esta definição para fazer compotas de frutos frescos e marmeladas de laranjas. Não aumentar a quantidade nem deixar a receita ferver sobre a forma de pão na câmara de cozedura. Se isso acontecer, pare imediatamente a máquina e retire cuidadosamente a cuba do pão. Deixar arrefecer e limpar bem.

14 IOGURTE

- Fermentar para fazer o iogurte.
- O tempo de fermentação pode ser definido; existem opções de tempo de 6:00 -10:00. A predefinição é 8:00. Prima a tecla de tempo ▲ para aumentar, prima a tecla de tempo ▼ para diminuir (30 minutos de cada vez), e o sinal sonoro soará 10 vezes após o fim.
- Durante o trabalho, a seta triangular no ecrã aponta para: Fermentação.

15 COZEDURA

- Para a cozedura adicional de pão, se for necessário porque a carga é demasiado leve ou não está cozida. Neste programa, não há amassadura ou descanso.

16 ARROZ PEGAJOSO

• Amassar e cozer a mistura de arroz glutinoso polido e de arroz.

17 DESCONGELAÇÃO

• Para descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.

• Predefinição 30 min: ajustável de 0:10 a 2:00, 10 min para cada pressão.

NOTA 1: Em alguns programas, o ecrã emite 10 bips e pisca "ADD" quando recomenda a adição de fruta, se desejado.

NOTA 2: Nos menus 1-7, antes da última fermentação, são emitidos 10 sinais sonoros para o lembrar de retirar a barra de agitação ("RMV" no ecrã pisca com o sinal sonoro).

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO

• Desligar o aparelho com a tecla Iniciar/Pausa/Paragem.

• Desligue o aparelho da corrente elétrica.

• Retirar a cuba do pão rodando o manípulo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, utilizando um pano, pois estará quente.

• Retirar o pão da forma com a ajuda de uma espátula de madeira ou de um utensílio semelhante resistente ao calor; não utilizar utensílios que possam danificar o revestimento antiaderente.

• Deixe arrefecer durante 20 minutos antes da utilização subsequente.

• Fechar a tampa.

• Limpe o aparelho.

ACESSÓRIOS

• **Acessório de copo de medição:** Este acessório é utilizado para medir quantidades.

• **Acessório para colher de medida:** Este acessório é utilizado para medir quantidades.

• **Forquilha de gancho Este acessório é utilizado em caso de dificuldade em retirar a pá misturadora da massa/pão após a cozedura.**

RECOMENDAÇÕES PRÁTICAS

• Utilizar quantidades exactas.

• Adicione ingredientes frescos à temperatura ambiente.

• Adicione os ingredientes na ordem correcta, de acordo com a receita. Utilize sempre primeiro os ingredientes líquidos, depois os ingredientes secos e, por último, o fermento em pó.

• Não utilizar fermento químico em pó.

LIMPEZA

• Desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer antes de efetuar qualquer tarefa de limpeza.

• Limpe o equipamento com um pano húmido com algumas gotas de líquido de lavagem e, em seguida, seque-o.

• Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.

• Não deixe entrar água ou outro líquido pelas aberturas de ventilação para evitar danos nas partes operativas interiores do aparelho.

• Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.

• Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.

• Se o aparelho não estiver em boas condições de limpeza, a sua superfície pode degradar-se e afetar inexoravelmente a duração da vida útil do aparelho e tornar-se insegura de utilizar.

• As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (com um programa suave de lavagem):

  - Copo
  - Colher
  - Forquilha de gancho
  - Barril de pão
  - Barra de agitação

• A posição de drenagem/secagem dos artigos laváveis na máquina de lavar loiça ou no lava-loiça deve permitir que a água escorra facilmente.

• Em seguida, seque todas as peças antes de sua montagem e armazenamento.

SERVIÇO

• Qualquer uso indevido ou não cumprimento das instruções de utilização torna a garantia e a responsabilidade do fabricante nula e sem efeito.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

• Leve o aparelho a um serviço de assistência técnica autorizado se surgirem problemas. Não tente desmontar ou reparar sem assistência, pois isto pode ser perigoso.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal de acordo com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deverá dirigir-se a qualquer um dos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Pode encontrar o mais próximo acedendo à seguinte ligação web: https://www.blackanddecker.eu//

Você também pode solicitar informações relacionadas entrando em contato conosco.

Pode descarregar este manual de instruções e as suas atualizações em https://www.blackanddecker.eu//

PARA VERSÕES DE PRODUTOS DA UE E/OU NO CASO DE SER SOLICITADO NO SEU PAÍS
ECOLOGIA E RECICLABILIDADE DO PRODUTO

• Os materiais em que consiste a embalagem deste aparelho estão incluídos num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Se você quiser se livrar deles, pode usar as lixeiras públicas adequadas para cada tipo de material.

• O produto não contém concentrações de substâncias que possam ser consideradas nocivas para o ambiente.

Este símbolo significa que, caso deseje eliminar o produto uma vez terminada a sua vida útil, leve-o a um agente de resíduos autorizado para a recolha seletiva de resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre a Diretiva 2014/35/EU de Baixa Tensão, a Diretiva 2014/30/EU de Compatibilidade Eletromagnética, a Diretiva 2011/65/EU sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos elétricos e eletrónicos e a Diretiva 2009/125/EC sobre os requisitos de design ecológico aplicável aos produtos relacionados com a energia.

Informações relativas a substâncias que suscitam elevada preocupação (SVHC) de acordo com o Regulamento 1907/2006/CE (REACH): Este produto contém chumbo, N.º CAS 7439-92-1.

Black & Decker® e BLACK+DECKER™ e os logotipos Black & Decker® e BLACK+DECKER™ são marcas registradas da The Black & Decker® Corporation e são usadas sob licença. Todos os direitos reservados.
Importado e Distribuído por ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Espanha

UNIDADES E MEDIDAS DE EQUIVALÊNCIA

• tsp: colher de chá

• tbsp: colher de sopa

• Copo 100 g

• ½ chávena: 120 ml

• Copo 240 ml

• ml: mililitro

• g: grama

Menus	Seq.	Ingrediente	Volume	Volume	Volume	Observação
1 Pão básico		peso do pão	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	água	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sal	½ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Colocá-lo no canto do barril
	[3]	sugar	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	Colocá-lo no canto do barril
	[4]	óleo	1+½ colher de sopa	2+½ colheres de sopa	3 colheres de sopa	
	[5]	farinha com alto teor de glúten	2+1/3 chávenas / 320 g	3 chávenas / 420 g	3+½ chávenas / 500 g	
	[6]	levedura instantânea	¾ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Adicionar à farinha seca, não misturar com nenhum líquido
2 Pão rápido		peso do pão	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	água	140 ml	190 ml	230 ml	Temperatura da água 40-50 °C
	[2]	sal	2/3 colher de chá	¾ colher de chá	1 colher de chá	Colocá-lo no canto do barril
	[3]	sugar	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	Colocá-lo no canto do barril
	[4]	óleo	2 colheres de sopa	2+½ colheres de sopa	3 colheres de sopa	
	[5]	farinha com alto teor de glúten	2 chávenas / 290 g	2+½ chávenas / 360 g	3 chávenas / 435 g	
	[6]	levedura instantânea	2+½ colher de chá	2+½ colher de chá	2+½ colher de chá	Adicionar à farinha seca, não misturar com nenhum líquido
3 Pão doce		peso do pão	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	água	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	sal	½ colher de chá	½ colher de chá	½ colher de chá	Colocá-lo no canto do barril
	[3]	ovo	1 pc	1 pc	1 pc	
	[4]	sugar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	Colocá-lo no canto do barril
	[5]	óleo	1+½ colher de sopa	2 colheres de sopa	2+½ colheres de sopa	
	[6]	Leite em pó	¼ cup	Copo	½ chávena	
	[7]	farinha com alto teor de glúten	2 chávenas / 290 g	2+¾ chávenas / 380 g	3+½ chávenas / 500 g	
	[8]	levedura instantânea	¾ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Adicionar à farinha seca, não misturar com nenhum líquido

Menus	Seq.	Ingrediente	Volume	Volume	Volume	Observação
4 Pão francês		peso do pão	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	água	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sal	2 colheres de chá	2+½ colher de chá	3 colheres de chá	Colocá-lo no canto do barril
	[3]	sugar	1+½ colher de sopa	1+½ colher de sopa	2 colheres de sopa	Colocá-lo no canto do barril
	[4]	óleo	1 colher de sopa	1+½ colher de sopa	2 colheres de sopa	
	[5]	farinha com alto teor de glúten	2+¼ chávenas / 300 g	2+¾ chávenas / 400 g	3+½ chávenas / 500 g	
	[6]	levedura instantânea	¾ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Adicionar à farinha seca, não misturar com nenhum líquido
5 Pão de trigo integral		peso do pão	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	água	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	sal	2/3 colher de chá	¾ colher de chá	1 colher de chá	Colocá-lo no canto do barril
	[3]	sugar	1+¾ colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	Colocá-lo no canto do barril
	[4]	óleo	2 colheres de sopa	2+½ colheres de sopa	3 colheres de sopa	
	[5]	farinha com alto teor de glúten	1 chávena / 145 g	1+½ chávenas / 180 g	2 chávenas / 220 g	
	[6]	farinha de trigo integral	1 chávena / 145 g	1+½ chávenas / 180 g	2 chávenas / 220 g	
	[7]	levedura instantânea	¾ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Adicionar à farinha seca, não misturar com nenhum líquido

Menus	Seq.	Ingrediente	Volume	Volume	Volume	Observação
6 Pão de arroz		peso do pão	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	água	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	sal	2/3 colher de chá	¾ colher de chá	1 colher de chá	Colocá-lo no canto do barril
	[3]	ovo	1 pc	1 pc	1 pc	
	[4]	sugar	1 colher de sopa	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	Colocá-lo no canto do barril
	[5]	óleo	2 colheres de chá	2+½ colher de chá	3 colheres de chá	
	[6]	arroz cozido	¼ de chávena	Copo	½ chávena	Utilizar arroz cozido arrefecido
	[7]	farinha com alto teor de glúten	2 chávenas / 290 g	2+½ chávenas / 360 g	3 chávenas / 435 g	
	[8]	levedura instantânea	¾ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Adicionar à farinha seca, não misturar com nenhum líquido
7 Pão sem glúten		peso do pão	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	água	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	sal	2/3 colher de chá	¾ colher de chá	1 colher de chá	Colocá-lo no canto do barril
	[3]	sugar	2 colheres de sopa	2+½ colheres de sopa	3 colheres de sopa	Colocá-lo no canto do barril
	[4]	óleo	2 colheres de sopa	2+½ colheres de sopa	3 colheres de sopa	
	[5]	farinha sem glúten	1+¾ chávenas / 255 g	2 chávenas / 290 g	2+¼ chávenas / 325 g	
	[6]	farinha de milho	¼ de chávena / 35 g	½ chávena / 70 g	¾ chávenas / 110 g	Pode substituir-se por farinha de aveia
	[7]	levedura instantânea	¾ colher de chá	1 colher de chá	1 colher de chá	Adicionar à farinha seca, não misturar com nenhum líquido
8 Sobremesa		Hora	1:40	/	/	
	[1]	ovo	2 peças			
	[2]	leite	Copo			
	[3]	arroz cozido	1+½ chávenas			
	[4]	sugar	½ colher de sopa			
	[5]	uva passa	½ chávena			

Menus	Seq.	Ingrediente	Volume	Volume	Volume	Observação
9 Mistura		Hora	0:15			
	[1]	água	330 ml			
	[2]	sal	1 colher de chá			Colocá-lo no canto do barril
	[3]	óleo	3 colheres de sopa			
	[4]	farinha com alto teor de glúten	4 chávenas / 560 g			
10 Massa		Hora	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	água	260 ml	330 ml		
	[2]	sal	1 colher de chá	1 colher de chá		Colocá-lo no canto do barril
	[3]	óleo	2+½ colheres de sopa	3 colheres de sopa		
	[4]	farinha com alto teor de glúten	2+¾ chávenas / 400 g	4 chávenas / 560 g		
	[5]	levedura instantânea	1+½ colher de chá	1+½ colher de chá		Adicionar à farinha seca, não misturar com nenhum líquido
11 Knead		Hora	0:08			Ajustável de 0:08 a 0:45
	[1]	água	montante adequado			
	[2]	sal	1 colher de chá			
	[3]	óleo	3 colheres de sopa			
	[4]	farinha com alto teor de glúten	montante adequado			
12 Bolo		Hora	2:20			Dissolva o açúcar no ovo e na água, misture bem com uma batedeira eléctrica, depois junte os outros ingredientes numa forma de pão e inicie este menu.
	[1]	água	30 ml			
	[2]	ovo	3 peças			
	[3]	sugar	½ chávena			
	[4]	óleo	2 colheres de sopa			
	[5]	farinha sem fermento	2 chávenas / 280 g			
	[6]	levedura instantânea	1 colher de chá			

Menus	Seq.	Ingrediente	Volume	Volume	Volume	Observação
13 Jam		Hora	1:20			
	[1]	pasta	3 chávenas			Mexa até ficar mole; se necessário, pode ser adicionada água.
	[2]	amido	½ chávena			
	[3]	sugar	Copo			Adicionar açúcar a gosto pessoal
14 Iogurte		Hora	8:00			Ajustável das 6:00 às 10:00
	[1]	leite	1000 ml			
	[2]	bactérias do ácido lático	100 ml			
15 Cozer		Tempo 0:30, ajustável de 0:10 a 1:30				
	[2]	O aparelho mantém uma temperatura de cerca de 150 °C. A hora é ajustável utilizando os botões "▲ " e "▼ ".				
16 Arroz pegajoso		Hora	1:20			
	[1]	água	275 ml			
	[2]	arroz glutinoso	250 g			
17 Descongelação	Hora	0:30				

Programa	Aquecimento (min)	Amassar 1 (min)	Pausa 1 (min)	Amassar 2 (min)	Pausa 2 (min)	Amassar 3 (min)	Pausa 3 (min)	Amassar 4 (min)		Fermentação 1 (min)	Desgaseificação (s)	Fermentação 2 (min)	Desgaseificação (s)	Fermentação 3 (min)	Cozedura (min)	Tempo total		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Pão de base	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Pão rápido	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Pão doce	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Pão francês	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Pão de trigo integral	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Pão de arroz	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Pão sem glúten	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Sobremesa	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Mistura	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Massa	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Knead	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Bolo	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Jam	/	15					45								20	**1:20**		
14. Iogurte	/	8 horas														**8:00**		
15. Cozer	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. Descongelação	/	30													/	**0:30**		

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	PROBLEMA CAUSA	SOLUÇÃO
Odor ou cheiro a queimado.	A farinha ou outros ingredientes foram derramados na câmara de cozedura.	Parar a máquina de fazer pão e deixar arrefecer completamente. Limpar o excesso de farinha, etc., da câmara de cozedura com uma toalha de papel.
Os ingredientes que não estão a ser misturados podem ouvir o motor a rodar.	A barrica de pão ou a barra de agitação podem não estar corretamente instaladas.	Certifique-se de que a barra de agitação está totalmente colocada no eixo.
	Demasiados ingredientes.	Medir os ingredientes com exatidão.
"HHH" é apresentado quando o botão Iniciar/Parar é premido.	A temperatura interna da máquina de fazer pão é demasiado elevada.	Deixar o aparelho arrefecer entre programas. Desligar o aparelho, abrir a tampa e retirar a cuba do pão. Deixar arrefecer durante 15-30 minutos antes de iniciar novos programas.
A janela está enevoada ou coberta de condensação.	Pode ocorrer durante os programas de mistura ou de subida.	A condensação desaparece normalmente durante os programas de cozedura. Limpar bem a janela entre utilizações.
A barra de mexer sai com o pão.	Crosta mais espessa com configuração de crosta escura.	Não é raro que a barra de agitação saia com o pão de forma. Quando o pão arrefecer, retire a barra de agitação com uma espátula.
A massa não está a misturar-se completamente. A farinha e outros ingredientes acumulam-se nos lados do tacho. O pão de forma é revestido com farinha.	A barrica de pão ou a barra de agitação podem não estar corretamente instaladas.	Certifique-se de que a barrica de pão está bem colocada na unidade e que a barra de agitação está bem assente no eixo.
	Demasiados ingredientes.	Certifique-se de que os ingredientes são medidos com exatidão e adicionados na ordem correcta.
	A massa sem glúten é normalmente muito húmida. Pode ser necessária uma ajuda adicional, raspando os lados com uma espátula de borracha.	O excesso de farinha pode ser retirado do pão depois de cozido e arrefecido. Adicione água, uma colher de sopa de cada vez, até a massa formar uma bola.
O pão sobe demasiado alto ou empurra a tampa para cima.	Ingredientes não medidos corretamente (demasiado fermento, farinha).	Meça todos os ingredientes com exatidão e certifique-se de que o açúcar e o sal foram adicionados.
	A barra de agitação não está no barril de pão.	Tente diminuir o fermento em ¼ de colher de chá (1,2 ml).
	Esqueci-me de pôr sal.	Verificar a instalação da barra de agitação.

PROBLEMA	PROBLEMA CAUSA	SOLUÇÃO
O pão não cresce; o pão é curto.	Medição imprecisa dos ingredientes ou levedura inativa.	Medir todos os ingredientes com exatidão. Verifique o prazo de validade do fermento e da farinha.
	Levantamento da tampa durante os programas.	Manter a tampa fechada durante a cozedura.
	A temperatura dos líquidos é muito fria.	Os líquidos devem estar à temperatura ambiente.
O pão tem uma cratera na parte superior do pão depois de cozido.	A massa cresceu demasiado depressa. Demasiado fermento ou água. Foi escolhido um programa incorreto para a receita.	Não abrir a tampa durante a cozedura. Seleccione uma opção de crosta mais escura.
A cor da côdea é demasiado clara.	Abrir a tampa durante a cozedura.	Não abrir a tampa durante a cozedura. Seleccione uma opção de crosta mais escura.
A cor da crosta é demasiado escura.	Demasiado açúcar na receita.	Diminuir ligeiramente a quantidade de açúcar. Seleccione uma opção de crosta mais leve.
O pão de forma está torto.	Demasiado fermento ou água.	Medir todos os ingredientes com exatidão. Diminuir ligeiramente o fermento ou a água.
	Mexa a barra e empurre a massa para um lado antes de a levedar e cozer.	Alguns pães podem não ter uma forma homogénea, sobretudo com farinha integral.
Os pães são feitos de diferentes formas.	Varia consoante o tipo de pão.	O pão integral ou multigrãos é mais denso e pode ser mais curto do que o pão branco básico.
O fundo é oco ou esburacado no interior.	Massa demasiado húmida, demasiado fermento, sem sal.	Medir todos os ingredientes com exatidão Diminuir ligeiramente o fermento ou a água. Verificar a medição do sal.
	A água está demasiado quente.	Utilizar água à temperatura ambiente.
Pão mal cozido ou com massa pegajosa.	Demasiado líquido; programa escolhido incorretamente.	Diminuir o líquido e medir cuidadosamente os ingredientes. Verificar o programa escolhido para a receita.
O pão esmaga-se ao ser cortado.	O pão está demasiado quente.	Deixar arrefecer sobre uma grelha durante 15-30 minutos antes de cortar.
O pão tem uma textura pesada e espessa.	Demasiada farinha, farinha velha. Não há água suficiente.	Tente aumentar a água ou diminuir a farinha. O pão integral terá uma textura mais pesada.
A base da cuba do pão escureceu ou está manchada.	Depois de lavar na máquina de lavar louça.	Isto é normal e não afecta a forma de pão.

BREAD MAKER
BXBM600E

Geachte klant,

Hartelijk dank voor uw keuze voor een product van het merk Black+Decker.

Dankzij zijn technologie, ontwerp en werking en het feit dat het de strengste kwaliteitsnormen overtreft, kunt u verzekerd zijn van een volledig bevredigend gebruik en een lange levensduur van het product.

VEILIGHEIDSADVIES EN WAARSCHUWINGEN

- Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar haar voor toekomstig gebruik. Het niet opvolgen en in acht nemen van deze instructies kan leiden tot een ongeval.
- Reinig voor gebruik alle delen van het product die in contact komen met voedsel, zoals aangegeven in het hoofdstuk "Reiniging".
- Dit toestel mag, onder toezicht, door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis, of kinderen vanaf 8 jaar gebruikt worden, mits zij voldoende informatie ontvangen hebben om het toestel op een veilige manier te kunnen gebruiken en de gevaren kennen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- Controleer of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact van minstens 10 ampère.
- De stekker van het apparaat moet goed in het stopcontact passen. Verander niets aan de stekker. Gebruik geen verloopstekkers.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is.
- Trek niet aan de voedingskabel. Gebruik het snoer nooit om het apparaat op te tillen, te transporteren of om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Wikkel het stroomsnoer niet om het apparaat.
- Controleer de toestand van de voedingskabel. Als deze beschadigd is, verhoogt dit het risico van een elektrische schok.
- Laat de aansluitkabel niet vrij hangen of in contact komen met de hete oppervlakken van het apparaat.
- Als de behuizing van het apparaat breekt, moet het apparaat onmiddellijk van het lichtnet worden losgekoppeld om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Raak de stekker niet aan met natte handen.
- Alleen voor gebruik binnenshuis.
- Bewaar of gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Stel het apparaat niet aan regen of vochtigheid bloot. Als er water in het apparaat komt, neemt het risico van een elektrische schok toe.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in gebruik is.
- Raak geen verwarmde onderdelen aan, want dat kan ernstige brandwonden veroorzaken.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Rol het snoer van het apparaat vóór elk gebruik volledig af.
- Gebruik het apparaat niet als de onderdelen of accessoires niet goed zijn aangebracht of defect zijn.
- Gebruik het apparaat niet als het leeg is.
- Verplaats het apparaat niet als het in gebruik is.
- Verplaats het apparaat niet als het in werking is of nog heet is. Transporteer het apparaat na afkoeling met behulp van de handgrepen.
- Gebruik het apparaat niet als het gekanteld is en draai het niet om.
- Draai het apparaat niet om terwijl het in gebruik is of op het lichtnet is aangesloten.
- Overbelast het apparaat niet.
- Gebruik de specifieke hoeveelheden bloem en rijsmiddel zoals aangegeven in elk programma in het gedeelte over recepten.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- Bewaar dit apparaat buiten het bereik van kinderen en/of personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of gebrek aan ervaring en kennis.
- Bewaar of vervoer het apparaat niet als het nog heet is.
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer of de bewegende onderdelen niet verkeerd zijn uitgelijnd of vastzitten en of er geen kapotte onderdelen of afwijkingen zijn waardoor het apparaat niet correct kan werken.
- Laat het apparaat nooit aangesloten en onbeheerd achter als het niet in gebruik is. Dit spaart energie en verlengt de levensduur van het apparaat.
- Laat een uur afkoelen voor verder gebruik.
- Laat het apparaat in geen geval langer werken dan nodig is.
- Ter referentie staan in de tabel in de bijlage verschillende recepten met de hoeveelheid voedsel die verwerkt moet worden.
- LET OP: Gebruik het apparaat niet als de ruit gebarsten of gebroken is.

BESCHRIJVING

A	Window
B	Roerstaaf
C	Broodtrommel
D	Broodtrommel handvat
E	Lichaam
F	Bedieningspaneel
G	Maatbeker
H	Maatlepel
I	Haakvork

BEDIENINGSPANEEL

1	LCD
2	Menu
3	Gewicht
4	▲▼ Timer
5	Korst
6	Starten/pauzeren/stoppen

Als het model van uw apparaat niet over de hierboven beschreven accessoires beschikt, kunnen deze ook afzonderlijk bij de Technische Hulpdienst worden gekocht.

GEBRUIKSAANWIJZING

VOOR GEBRUIK

- Zorg ervoor dat de verpakking van alle producten verwijderd is.
- Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, moet u de onderdelen die in contact komen met voedsel reinigen op de manier zoals beschreven in het hoofdstuk over "Reiniging".
- Sommige delen van het apparaat zijn licht ingevet. Bijgevolg kan bij het eerste gebruik van het apparaat lichte rook worden waargenomen. Na korte tijd zal deze rook verdwijnen.
- Bereid het apparaat voor volgens de functie die u wilt gebruiken.
- Bij de eerste paar pogingen is het mogelijk dat het brood niet het gewenste uiterlijk heeft, maar met een beetje oefening krijg je het snel onder de knie.

GEBRUIK

- Open het deksel.
- Verwijder de broodtrommel door de hendel tegen de klok in te draaien.
- Zet de mengstaaf vast.

- Voeg de ingrediënten in de juiste volgorde toe.
- Zet de broodtrommel op zijn plaats tot hij goed past en draai de hendel met de klok mee.
- Sluit het deksel.
- Rol het netsnoer volledig af voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Schakel het apparaat in met de Start/Pauze/Stop-toets, u hoort een pieptoon en het LCD-scherm zal standaard op Programma 1 staan.
- Druk op de programmakiezer (MENU) om het gewenste programma te selecteren (zie receptentabel).
- Druk op de keuzeknop (CRUST) om het gewenste bruiningsniveau (licht, medium, donker) te selecteren.
- Druk op de gewichtskiezer om de pijl te verplaatsen en het gewenste broodgewicht te selecteren (500 g, 750 g, 1000 g). (GEWICHT is geen optie in programma's 8-17).
- Druk desgewenst op de ▲▼ knoppen om de cyclustijd op het LCD-scherm te verlengen. (De vertragingsfunctie is niet beschikbaar in programma's 11, 13, 14, 15 en 17).
- Schakel het apparaat in door op de toets Start/Pauze/Stop te drukken. Je hoort een korte pieptoon en de twee puntjes op het tijddisplay beginnen te knipperen als het programma start. De roerstaaf begint je ingrediënten te mengen. Als de Vertragingstimer is geactiveerd, zal de roerstaaf de ingrediënten pas mengen als het programma is ingesteld om te beginnen.
- Om een programma te stoppen, drukt u op de Start/Pauze/Stop-knop (6) totdat een pieptoon bevestigt dat het programma is uitgeschakeld.
- Om het ontstaan van acrylamide tijdens het roosteren te minimaliseren, moet je donkerbruine kleuren op het geroosterde brood vermijden.
- Zodra het proces is voltooid, hoort u tien piepjes en schakelt het apparaat over naar de warmhoudstand voor 1 uur. U kunt 3 seconden op de Start/Pauze/Stop-knop drukken om het proces te stoppen, waarna de instelling Warmhouden wordt beëindigd.
- Haal de stekker uit het stopcontact en open het deksel met behulp van ovenwanten.
- Laat de broodtrommel iets afkoelen voordat je het brood verplaatst. Gebruik ovenwanten en draai de hendel van de broodtrommel voorzichtig tegen de klok in om hem te ontgrendelen en til de hendel op om hem uit de machine te halen.
- Let op: de broodtrommel en het brood kunnen erg heet zijn! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- Het apparaat kan opnieuw worden ingeschakeld met de Start/Pauze/Stop-knop zodra het bedieningsapparaat is afgekoeld; als het apparaat niet opnieuw wordt ingeschakeld, forceer het dan niet; laat het afkoelen.
- Draai de broodtrommel met ovenwanten ondersteboven (met het handvat van de broodtrommel naar beneden gevouwen) op een rooster of schoon kookoppervlak en schud voorzichtig tot het brood eruit valt. Gebruik een spatel met antiaanbaklaag om de zijkanten van het brood voorzichtig los te maken van de broodtrommel.
- Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen voordat je het aansnijdt. Het wordt aanbevolen om brood te snijden met een elektrische snijder of een gekarteld broodmes. Het is niet aan te raden om een koksmes met een gladde rand te gebruiken. Anders kan het brood vervormen.
- Als het roerstaafje in het brood achterblijft, wrik het er dan voorzichtig uit met een spatel of een klein voorwerp. Het brood is heet; gebruik nooit je hand om de roerstaaf te verwijderen. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als de procedure is voltooid.

WAARSCHUWINGSWEERGAVE

- "H:HH": Deze waarschuwing betekent dat de temperatuur in de broodtrommel te hoog is. Druk op de Start/Pauze/Stop knop om het programma te stoppen, trek de stekker uit het stopcontact, open het bovendeksel en laat het apparaat 10-20 minuten volledig afkoelen voordat u het opnieuw start.
- Overtemperatuurbeveiliging wordt pas ingeschakeld als het huidige programma is voltooid. Nadat het apparaat is afgekoeld, kan het normaal worden gebruikt.
- "E:E0": Deze waarschuwing betekent dat de temperatuursensor losgekoppeld is. Druk op de Start/Pauze/Stop-knop om het programma te stoppen, haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met de dichtstbijzijnde erkende reparateur voor onderzoek, reparatie of elektrische/mechanische aanpassing.

BROOD VERWIJDEREN

- De broodtrommel zal heet zijn, dus gebruik ovenwanten. Verwijder de broodtrommel door de hendel van de broodtrommel op te tillen en linksom te draaien om hem te ontgrendelen en trek de broodtrommel recht omhoog uit de basis van de kamer.
- Schud het brood voorzichtig ondersteboven totdat het brood uit de broodtrommel valt. Laat 10 minuten afkoelen op een rooster voordat je ze in plakjes snijdt. Snijd het in plakjes met een broodmes.

- **Tip:** als de roerstaaf uit het brood komt, verwijder dan de haakvork.

WARM BLIJVEN

- Nadat het bakprogramma is voltooid, piept de broodmachine 10 keer en schakelt over naar de warmhoudstand voor 1 uur. Er wordt "0:00" weergegeven. Druk 3 seconden op de knop Start/Pauze/Stop om het warmhoudproces te annuleren.

- **Tip:** als je het brood direct na het bakprogramma verwijdert, voorkom je dat de korst donkerder wordt.

PROGRAMMAMENU

1 BASIS BROOD

- Is een broodsoort gemaakt met eenvoudige ingrediënten zoals bloem, water, zout en gist. Het heeft een zachte en luchtige textuur aan de binnenkant en een knapperige korst aan de buitenkant.

2 DIKGEBAK

- Het kneden, rijzen en bakken duurt korter dan bij basisbrood. Het binnenweefsel van het brood is dichter.
- Snelbrood wordt gemaakt met bakpoeder en zuiveringszout die worden geactiveerd door vocht en warmte. Voor perfect snel brood wordt aangeraden om alle vloeistoffen op de bodem van de broodtrommel te doen en de droge ingrediënten bovenop; tijdens het eerste mengen van snel brooddeeg kunnen droge ingrediënten zich ophopen in de hoeken van de pan en het kan nodig zijn om de machine te helpen mengen om meelklonten te voorkomen. Zo ja, gebruik dan een rubberen spatel.

3 ZOET BROOD

- Voor brood met toevoegingen zoals vruchtensap, geraspte kokos, rozijnen, gedroogd fruit, chocolade of toegevoegde suiker. Omdat het rijzen langer duurt, zal het brood luchtig zijn.

4 STOKBROOD

- Voor licht brood gemaakt van fijn meel. Normaal gesproken is het brood luchtig en heeft het een knapperige korst. Dit is niet geschikt voor bakrecepten waarvoor boter, margarine of melk nodig is.

5 VOLKORENBROOD

- Voor het bakken van brood met aanzienlijke hoeveelheden volkoren. Deze instelling heeft een langere voorverwarmingstijd zodat het graan het water kan opnemen en uitzetten. Het wordt afgeraden om de vertragingsfunctie te gebruiken, omdat dit slechte resultaten kan opleveren. Volkoren geeft meestal een knapperige, dikke korst.

6 RIJSTBROOD

- Meng gekookte rijst 1:1 door de bloem om het brood te maken.

7 GLUTENVRIJ BROOD

- Voor het brood van glutenvrij meel en bakmengsels. Glutenvrije meelsoorten hebben meer tijd nodig om vloeistoffen op te nemen en hebben andere rijseigenschappen.

8 DESSERT

- Kneed en bak die voedingsmiddelen met meer vet en eiwit.

9 MIX

- Roer om de bloem en de vloeistoffen goed te laten mengen.

10 DEEG

- Dit programma bereidt het gistdeeg voor broodjes, pizza, korsten, enz. om te bakken in een conventionele oven. In dit programma wordt niet gebakken.

11 KNEDEN

- Alleen kneden, niet rijzen of bakken. Gebruikt voor het maken van deeg voor pizza's enz.
- NOOT: Instelbare tijd tussen 00:08-00:45 minuten.

12 CAKE

- Er wordt gekneed, gerezen en gebakken. Soda of bakpoeder wordt gebruikt om het rijzen te bevorderen.

13 JAM

- Gebruik deze instelling voor het maken van jam van vers fruit en marmelade van sinaasappels. Verhoog de hoeveelheid niet en laat het recept niet over de broodtrommel in de bakkamer koken. Mocht dit gebeuren, stop de machine dan onmiddellijk en verwijder de broodtrommel voorzichtig. Laat afkoelen en reinig grondig.

14 YOGHURT

- Fermenteer om yoghurt te maken.
- De fermentatietijd kan worden ingesteld; er zijn opties voor 6:00 -10:00 uur. De standaardinstelling is 8:00. Druk op de tijd ▲ toets om te verhogen, druk op de tijd ▼ toets om te verlagen (30 minuten per keer), en de zoemer zal 10 keer klinken na het einde.
- Tijdens het werken wijst de driehoekige pijl op het scherm naar: Fermentatie.

15 BAK

- Voor het bijbakken van brood omdat een lading te licht is of niet doorbakken. In dit programma wordt er niet gekneed of gerust.

16 KLEEFRIJST

- Kneed en bak de mix van gepolijste kleefrijst en rijst.

17 ONTDOOIEN

- Om bevroren voedsel te ontdooien voor het koken.
- Standaard 30 min: instelbaar van 0:10 tot 2:00, 10 min voor elke persing.

NOOT 1: In sommige programma's zal het display 10 keer piepen en "ADD" knipperen wanneer het adviseert om fruit toe te voegen indien gewenst.

NOOT 2: In menu's 1-7, voor de laatste gisting, zullen er 10 piepjes klinken om je eraan te herinneren de roerstaaf eruit te halen ("RMV" op het scherm knippert tijdens de piep).

ALS U KLAAR BENT MET HET APPARAAT

- Schakel het apparaat uit met de Start/Pauze/Stop-knop.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de broodtrommel met een doek door de hendel tegen de klok in te draaien, want hij zal heet zijn.
- Haal het brood uit de broodtrommel met behulp van een houten spatel of een soortgelijk hittebestendig voorwerp; gebruik geen keukengerei dat de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- Laat 20 minuten afkoelen voor het volgende gebruik.
- Sluit het deksel.
- Maak het apparaat schoon.

ACCESSOIRES

- **Maatbeker accessoire:** Dit accessoire wordt gebruikt om hoeveelheden te meten.
- **Accessoire maatlepel:** Dit accessoire wordt gebruikt om hoeveelheden te meten.
- **Haakvork:** Dit accessoire wordt gebruikt als het moeilijk is om het mengkussentje na het koken uit het deeg/brood te halen.

PRAKTISCHE AANBEVELINGEN

- Gebruik exacte hoeveelheden.
- Voeg verse ingrediënten op kamertemperatuur toe.
- Voeg de ingrediënten in de juiste volgorde toe volgens het recept. Gebruik altijd eerst de vloeibare ingrediënten, dan de droge ingrediënten en als laatste het bakpoeder.
- Gebruik geen chemisch bakpoeder.

REINIGEN

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert.
- Reinig de apparatuur met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het vervolgens af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekmiddel of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in de ventilatieopeningen komen om schade aan de binnenkant van het apparaat te voorkomen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats het nooit onder stromend water.
- Het is raadzaam het apparaat regelmatig te reinigen en voedselresten te verwijderen.
- Als het apparaat niet goed schoon is, kan het oppervlak worden aangetast en de levensduur van het apparaat onherroepelijk worden beïnvloed en kan het onveilig worden om te gebruiken.
- De volgende onderdelen kunnen in de vaatwasser (met een zacht reinigingsprogramma) of met heet zeepwater worden afgewassen:

  - Beker
  - Lepel
  - Haakvork
  - Broodtrommel
  - Roerstaaf

- De afvoer/droogstand van de artikelen die in de vaatwasser of in de gootsteen kunnen worden afgewassen, moet het water gemakkelijk kunnen weglopen.
- Droog vervolgens alle onderdelen voordat ze worden gemonteerd en opgeslagen.

SERVICE

- Elk verkeerd gebruik of het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing doet de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant vervallen.

STORINGEN EN REPARATIE

- Breng het apparaat bij problemen naar een erkende technische dienst. Probeer niet zonder hulp te demonteren of te repareren, want dat kan gevaarlijk zijn.

GARANTIE EN TECHNISCHE BIJSTAND

Dit product geniet de erkenning en bescherming van de wettelijke garantie overeenkomstig de geldende wetgeving. Om uw rechten of belangen af te dwingen, moet u zich wenden tot een van onze officiële diensten voor technische bijstand.

U kunt de dichtstbijzijnde vinden via de volgende weblink: https://www.blackanddecker.eu//

U kunt ook gerelateerde informatie aanvragen door contact met ons op te nemen.

U kunt deze handleiding en de updates ervan downloaden op https://www.blackanddecker.eu//

VOOR EU-PRODUCTVERSIES EN/OF IN HET GEVAL DAT DIT IN UW LAND VEREIST IS ECOLOGIE EN RECYCLEERBAARHEID VAN HET PRODUCT

- De materialen waaruit de verpakking van dit apparaat bestaat, zijn opgenomen in een systeem voor inzameling, classificatie en recycling. Als u ze wilt weggooien, gebruik dan de juiste openbare containers voor elk type materiaal.
- Het product bevat geen concentraties van stoffen die als schadelijk voor het milieu kunnen worden beschouwd.

Dit symbool betekent dat indien u het product na afloop van de levensduur wenst weg te gooien, u het naar een erkende afvalverwerker moet brengen voor de gescheiden inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Dit apparaat voldoet aan Richtlijn 2014/35/EU betreffende laagspanning, Richtlijn 2014/30/EU betreffende elektromagnetische compatibiliteit, Richtlijn 2011/65/EU betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur en Richtlijn 2009/125/EG betreffende de eisen inzake ecologisch ontwerp voor energiegerelateerde producten.

Informatie met betrekking tot zeer zorgwekkende stoffen (SVHC) volgens Verordening 1907/2006/EG (REACH): Dit product bevat lood, CAS-nr. 7439-92-1.

Black & Decker® en BLACK+DECKER™ en de Black & Decker® en BLACK+DECKER™ logo's zijn geregistreerde handelsmerken van The Black & Decker® Corporation en worden onder licentie gebruikt. Alle rechten voorbehouden.
Ingevoerd en gedistribueerd door ENGINEERING EN TECHNOLOGIE VOOR HET LEVEN, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

EENHEDEN EN EQUIVALENTIEMETINGEN

- tsp: theelepel
- el: eetlepel
- Beker 100 g
- ½ kopje: 120 ml
- Beker 240 ml
- ml: milliliter
- g: gram

Menu's	Seq.	Ingrediënt	Volume	Volume	Volume	Opmerking
1 Basis brood		broodgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	zout	½ theelepel	1 theelepel	1 theelepel	Zet het in de hoek van het vat
	[3]	suiker	1 Tbsp	2 eetlepels	2 eetlepels	Zet het in de hoek van het vat
	[4]	olie	1+½ eetlepel	2+½ eetlepel	3 eetlepels	
	[5]	glutenrijk meel	2+1/3 kopjes / 320 g	3 kopjes / 420 g	3+½ kopjes / 500 g	
	[6]	instant gist	¾ theelepel	1 theelepel	1 theelepel	Voeg toe aan de droge bloem, niet mengen met vloeistof
2 Snel brood		broodgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	140 ml	190 ml	230 ml	Watertemperatuur 40-50 °C
	[2]	zout	2/3 theelepel	¾ theelepel	1 theelepel	Zet het in de hoek van het vat
	[3]	suiker	1 Tbsp	2 eetlepels	3 eetlepels	Zet het in de hoek van het vat
	[4]	olie	2 eetlepels	2+½ eetlepel	3 eetlepels	
	[5]	glutenrijk meel	2 kopjes / 290 g	2+½ kopjes / 360 g	3 kopjes / 435 g	
	[6]	instant gist	2+½ thee-lepel	2+½ thee-lepel	2+½ thee-lepel	Voeg toe aan de droge bloem, niet mengen met vloeistof
3 Zoet brood		broodgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	zout	½ theelepel	½ theelepel	½ theelepel	Zet het in de hoek van het vat
	[3]	ei	1 stuk	1 stuk	1 stuk	
	[4]	suiker	2 eetlepels	3 eetlepels	4 eetlepels	Zet het in de hoek van het vat
	[5]	olie	1+½ eetlepel	2 eetlepels	2+½ eetlepel	
	[6]	Melkpoeder	¼ kopje	Beker	½ kopje	
	[7]	glutenrijk meel	2 kopjes / 290 g	2+¾ kopjes / 380 g	3+½ kopjes / 500 g	
	[8]	instant gist	¾ theelepel	1 theelepel	1 theelepel	Voeg toe aan de droge bloem, niet mengen met vloeistof

Menu's	Seq.	Ingrediënt	Volume	Volume	Volume	Opmerking
4 Frans brood		broodgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	zout	2 theelepel	2+½ thee-lepel	3 theelepel	Zet het in de hoek van het vat
	[3]	suiker	1+½ eetlepel	1+½ eetlepel	2 eetlepels	Zet het in de hoek van het vat
	[4]	olie	1 Tbsp	1+½ eetlepel	2 eetlepels	
	[5]	glutenrijk meel	2+¼ kopjes / 300 g	2+¾ kopjes / 400 g	3+½ kop / 500 g	
	[6]	instant gist	¾ theelepel	1 theelepel	1 theelepel	Voeg toe aan de droge bloem, niet mengen met vloeistof
5 Volkoren brood		broodgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	zout	2/3 theelepel	¾ theelepel	1 theelepel	Zet het in de hoek van het vat
	[3]	suiker	1+¾ Tbsp	2 eetlepels	3 eetlepels	Zet het in de hoek van het vat
	[4]	olie	2 eetlepels	2+½ eetlepel	3 eetlepels	
	[5]	glutenrijk meel	1 kop / 145 g	1+½ kopjes / 180 g	2 kopjes / 220 g	
	[6]	volkorenmeel	1 kop / 145 g	1+½ kopjes / 180 g	2 kopjes / 220 g	
	[7]	instant gist	¾ theelepel	1 theelepel	1 theelepel	Voeg toe aan de droge bloem, niet mengen met vloeistof
6 Rijstbrood		broodgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	zout	2/3 theelepel	¾ theelepel	1 theelepel	Zet het in de hoek van het vat
	[3]	ei	1 stuk	1 stuk	1 stuk	
	[4]	suiker	1 Tbsp	2 eetlepels	2 eetlepels	Zet het in de hoek van het vat
	[5]	olie	2 theelepel	2+½ thee-lepel	3 theelepel	
	[6]	gekookte rijst	¼ kopje	Beker	½ kopje	Gebruik afgekoelde gekookte rijst
	[7]	glutenrijk meel	2 kopjes / 290 g	2+½ kopjes / 360 g	3 kopjes / 435 g	
	[8]	instant gist	¾ theelepel	1 theelepel	1 theelepel	Voeg toe aan de droge bloem, niet mengen met vloeistof

Menu's	Seq.	Ingrediënt	Volume	Volume	Volume	Opmerking
7 Glutenvrij brood		broodgewicht	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	water	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	zout	2/3 theelepel	¾ theelepel	1 theelepel	Zet het in de hoek van het vat
	[3]	suiker	2 eetlepels	2+½ eetlepel	3 eetlepels	Zet het in de hoek van het vat
	[4]	olie	2 eetlepels	2+½ eetlepel	3 eetlepels	
	[5]	glutenvrij meel	1+¾ kopjes / 255 g	2 kopjes / 290 g	2+¼ kopjes / 325 g	
	[6]	maïsmeel	¼ kopjes / 35 g	½ kopjes / 70 g	¾ kopjes / 110 g	Kan vervangen worden door havermeel
	[7]	instant gist	¾ theelepel	1 theelepel	1 theelepel	Voeg toe aan de droge bloem, niet mengen met vloeistof
8 Dessert		Tijd	1:40	/	/	
	[1]	ei	2 stuks			
	[2]	melk	Beker			
	[3]	gekookte rijst	1+½ kopjes			
	[4]	suiker	½ eetlepel			
	[5]	rozijn	½ kopjes			
9 Mix		Tijd	0:15			
	[1]	water	330 ml			
	[2]	zout	1 theelepel			Zet het in de hoek van het vat
	[3]	olie	3 eetlepels			
	[4]	glutenrijk meel	4 kopjes / 560 g			
10 Deeg		Tijd	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	water	260 ml	330 ml		
	[2]	zout	1 theelepel	1 theelepel		Zet het in de hoek van het vat
	[3]	olie	2+½ eetlepel	3 eetlepels		
	[4]	glutenrijk meel	2+¾ kopjes / 400 g	4 kopjes / 560 g		
	[5]	instant gist	1+½ theelepel	1+½ theelepel		Voeg toe aan de droge bloem, niet mengen met vloeistof

Menu's	Seq.	Ingrediënt	Volume	Volume	Volume	Opmerking
11 Kneed		Tijd	0:08			Instelbaar van 0:08 tot 0:45
	[1]	water	juiste hoeveelheid			
	[2]	zout	1 theelepel			
	[3]	olie	3 eetlepels			
	[4]	glutenrijk meel	juiste hoeveelheid			
12 Taart		Tijd	20			Los suiker op in ei en water, meng goed met een elektrische mixer, doe dan de andere ingrediënten samen in een broodtrommel en start dit menu.
	[1]	water	30 ml			
	[2]	ei	3 stuks			
	[3]	suiker	½ kopjes			
	[4]	olie	2 eetlepels			
	[5]	zelfrijzend bakmeel	2 kopjes / 280 g			
	[6]	instant gist	1 theelepel			
13 Jam		Tijd	20			
	[1]	pulp	3 kopjes			Roer tot het papperig is; voeg indien nodig water toe.
	[2]	zetmeel	½ kopjes			
	[3]	suiker	Beker			Suiker toevoegen naar persoonlijke smaak
14 Yoghurt		Tijd	8:00			Instelbaar van 6:00 tot 10:00
	[1]	melk	1000 ml			
	[2]	melkzuurbacteriën	100 ml			
15 Bake		Tijd 0:30, instelbaar van 0:10 tot 1:30				
	[2]	Het apparaat handhaaft een temperatuur van ongeveer 150 °C. De tijd kan worden ingesteld met de knoppen "▲ " en "▼ ".				
16 Kleefrijst		Tijd	20			
	[1]	water	275 ml			
	[2]	kleefrijst	250 g			
17 Ontdooien	Tijd	0:30				

Programma	Verwarming (min)	Kneed 1 (min)	Pauze 1 (min)	Kneden 2 (min)	Pauze 2 (min)	Kneed 3 (min)	Pauze 3 (min)	Kneed 4 (min)		Ferment 1 (min)	Ontgassing (s)	Ferment 2 (min)	Ontgassing (s)	Ferment 3 (min)	Bakken (min)	Totale tijd		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Basis Brood	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Snel brood	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Zoet brood	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Frans brood	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Volkorenbrood	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Rijstbrood	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Glutenvrij brood	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Dessert	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Mix	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Deeg	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Kneed	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Taart	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**20**		
13. Jam	/	15					45								20	**20**		
14. Yogurt	/	8 uur														**8:00**		
15. Bake	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**20**		
17. Ontdooien	/	30													/	**0:30**		

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEM	PROBLEEM OORZAAK	OPLOSSING
Geur of branderige geur.	Er is meel of andere ingrediënten in de bakkamer terechtgekomen.	Stop de broodbakmachine en laat volledig afkoelen. Veeg overtollig meel enz. van de bakruimte met een papieren handdoek.
Ingrediënten die niet gemengd worden, kunnen de motor horen draaien.	Broodtrommel of roerstaaf is mogelijk niet goed geïnstalleerd.	Zorg ervoor dat de roerstaaf helemaal op de as staat.
	Te veel ingrediënten.	Meet ingrediënten nauwkeurig af.
"HHH" wordt weergegeven wanneer de Start/Stop-knop wordt ingedrukt.	De interne temperatuur van de broodbakmachine is te hoog.	Laat het apparaat tussen de programma's door afkoelen. Haal de stekker uit het stopcontact, open het deksel en verwijder de broodtrommel. Laat 15-30 minuten afkoelen voordat je met nieuwe programma's begint.
Het raam is bewolkt of bedekt met condens.	Kan optreden tijdens mengen of rijzen.	Condens verdwijnt meestal tijdens bakprogramma's. Reinig het raam goed tussen de gebruiksbeurten door.
De roerstaaf komt tevoorschijn met het brood.	Dikkere korst met donkere korstinstelling.	Het is niet ongebruikelijk dat de roerstaaf samen met het brood uitkomt. Zodra het brood is afgekoeld, verwijder je de roerstaaf met een spatel.
Het deeg wordt niet goed gemengd. Meel en andere ingrediënten hopen zich op aan de zijkanten van de pan. Het brood is bedekt met bloem.	Broodtrommel of roerstaaf is mogelijk niet goed geïnstalleerd.	Zorg ervoor dat de broodtrommel goed in het apparaat zit en dat de roerstaaf stevig op de as zit.
	Te veel ingrediënten.	Zorg ervoor dat ingrediënten nauwkeurig worden afgemeten en in de juiste volgorde worden toegevoegd.
	Glutenvrij deeg is meestal erg nat. Misschien heb je extra hulp nodig door de zijkanten af te schrapen met een rubberen spatel.	Overtollig meel kan uit het brood worden verwijderd zodra het gebakken en afgekoeld is. Voeg beetje bij beetje water toe tot het deeg een bal vormt.
Brood rijst te hoog of duwt deksel omhoog.	Ingrediënten niet goed afgemeten (te veel gist, bloem).	Meet alle ingrediënten nauwkeurig af en controleer of suiker en zout zijn toegevoegd.
	Roerstaaf niet in broodtrommel.	Probeer de gist te verminderen met ¼ theelepel (1,2 ml).
	Vergeten zout toe te voegen.	Controleer de installatie van de roerstaaf.

PROBLEM	PROBLEEM OORZAAK	OPLOSSING
Brood rijst niet; brood kort.	Onnauwkeurige meting van ingrediënten of inactieve gist.	Meet alle ingrediënten nauwkeurig af. Controleer de houdbaarheidsdatum van gist en bloem.
	Deksel optillen tijdens programma's.	Houd het deksel gesloten tijdens het bakken.
	De temperatuur van de vloeistoffen is erg koud.	Vloeistoffen moeten op kamertemperatuur zijn.
Brood heeft na het bakken een krater in de bovenkant.	Deeg is te snel gerezen. Te veel gist of water. Er is een verkeerd programma gekozen voor het recept.	Open het deksel niet tijdens het bakken. Kies een donkere korst.
De kleur van de korst is te licht.	Het deksel openen tijdens het bakken.	Open het deksel niet tijdens het bakken. Kies een donkere korst.
De kleur van de korst is te donker.	Te veel suiker in het recept.	Verlaag de hoeveelheid suiker een beetje. Kies een lichtere korst.
Het brood is scheef.	Te veel gist of water.	Meet alle ingrediënten nauwkeurig af. Verminder de gist of het water een beetje.
	Roer de reep deeg naar één kant voor het rijzen en bakken.	Sommige broden kunnen niet gelijkmatig gevormd zijn, vooral met volkorenmeel.
De broden hebben verschillende vormen.	Varieert per broodsoort.	Volkoren of meergranenbrood is dichter en kan korter zijn dan wit basisbrood.
De bodem is hol van binnen.	Deeg te nat, te veel gist, geen zout.	Meet alle ingrediënten nauwkeurig af Verminder de hoeveelheid gist of water een beetje. Controleer de zoutmeting.
	Het water is te heet.	Gebruik water op kamertemperatuur.
Te weinig gebakken of kleverig brood.	Te veel vloeistof; verkeerd programma gekozen.	Verminder de vloeistof en meet de ingrediënten zorgvuldig af. Controleer het gekozen programma voor het recept.
Brood stolt bij het snijden.	Brood is te heet.	Laat 15-30 minuten afkoelen op een rooster voordat je ze in plakjes snijdt.
Brood heeft een zware, dikke textuur.	Te veel bloem, oude bloem. Niet genoeg water.	Probeer meer water te gebruiken of minder bloem. Volkorenbrood heeft een zwaardere textuur.
De onderkant van de broodtrommel is donkerder geworden of gevlekt.	Na het wassen in de vaatwasser.	Dit is normaal en heeft geen invloed op de broodtrommel.

WYPIEKACZ DO CHLEBA BXBM600E

Szanowny Kliencie,

Bardzo dziękujemy za podjęcie decyzji o zakupie produktu marki Black+Decker.

Dzięki jego technologii, konstrukcji i działaniu oraz temu, że przekracza najsurowsze normy jakościowe, można zapewnić w pełni satysfakcjonujące użytkowanie i długą żywotność produktu.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Nieprzestrzeganie i nieprzestrzeganie tych instrukcji może doprowadzić do wypadku.
- Przed użyciem wyczyść wszystkie części produktu, które będą miały kontakt z żywnością, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w sekcji "Czyszczenie".
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i powyżej oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli były one nadzorowane lub odpowiednio przeszkolone w zakresie korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją zagrożeń z tego wynikające. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkowników nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie podane na etykiecie znamionowej jest zgodne z napięciem sieciowym.
- Podłączyć urządzenie do gniazdka sieciowego o natężeniu co najmniej 10 amperów.
- Wtyczka urządzenia musi prawidłowo pasować do gniazdka sieciowego. Nie należy zmieniać wtyczki. Nie używać adapterów do wtyczek.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- Nie ciągnąć za przewód zasilający. Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia.
- Nie zwijać kabla elektrycznego podłączenia wokół urządzenia.
- Sprawdzić stan przewodu zasilającego. Jego uszkodzenie zwiększa ryzyko porażenia prądem.
- Nie dopuścić, aby kabel przyłączeniowy zwisał swobodnie lub stykał się z gorącymi powierzchniami urządzenia.
- Jeżeli obudowa urządzenia pęknie, należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci, aby zapobiec możliwości porażenia prądem.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Tylko do użytku wewnętrznego.
- Nie używać, ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz.
- Nie wystawiać urządzenia na deszcz ani narażać na warunki wilgotności. Jeżeli do urządzenia dostanie się woda, zwiększy to ryzyko porażenia prądem.

- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest w użyciu.
- Nie należy dotykać żadnej nagrzanej części, gdyż może to spowodować poważne oparzenia.

UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

- Przed każdym użyciem całkowicie rozwinąć przewód zasilający urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jego części lub akcesoria nie są prawidłowo zamontowane lub są uszkodzone.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest puste.
- Nie należy przenosić urządzenia podczas jego użytkowania.
- Nie należy przenosić urządzenia podczas pracy lub gdy jest ono jeszcze gorące. Po schłodzeniu urządzenie należy transportować przy użyciu uchwytów.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest przechylone i nie przewracaj go.
- Nie odwracać urządzenia, gdy jest używane lub podłączone do sieci.
- Nie należy przeciążać urządzenia.
- Używaj określonych ilości mąki i środka spulchniającego, jak wskazano w każdym programie w sekcji przepisów.
- Odłącz urządzenie od sieci, gdy nie jest używane i przed podjęciem jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej, umysłowej lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy.
- Nie należy przechowywać ani transportować urządzenia, gdy jest ono jeszcze gorące.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdź, czy ruchome części nie są źle ustawione lub zablokowane i upewnij się, że nie ma uszkodzonych części lub nieprawidłowości, które mogą uniemożliwić prawidłowe działanie urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia podłączonego i bez nadzoru, jeżeli nie jest używane. Oszczędza to energię i przedłuża żywotność urządzenia.
- Pozostawić do ostygnięcia na godzinę przed kolejnym użyciem.
- W żadnym wypadku urządzenie nie powinno pracować dłużej niż jest to konieczne.
- Jako odniesienie, w załączonej tabeli znajduje się kilka przepisów, które zawierają ilość żywności do przetworzenia.
- UWAGA: Nie używaj urządzenia, jeśli szyba jest pęknięta lub stłuczona.

OPIS

A	Window
B	Stir Bar
C	Beczka na chleb
D	Uchwyt beczki na chleb
E	Ciało
F	Panel sterowania
G	Miarka
H	Łyżka pomiarowa
I	Widelec hakowy

PANEL STEROWANIA

1	LCD
2	Menu
3	Waga
4	▲▼ Timer
5	Skórka
6	Start/Pauza/Zatrzymanie

Jeżeli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, można je również zakupić oddzielnie w Serwisie Pomocy Technicznej.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PRZED UŻYCIEM

- Upewnić się, że wszystkie opakowania produktów zostały usunięte.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy wyczyścić części, które będą miały kontakt z żywnością w sposób opisany w rozdziale "Czyszczenie".
- Niektóre części urządzenia zostały lekko natłuszczone. W związku z tym przy pierwszym użyciu urządzenia może zostać wykryty lekki dym. Po krótkim czasie ten dym zniknie.
- Przygotować urządzenie zgodnie z funkcją, z której zamierza się korzystać.
- Przy kilku pierwszych próbach może się zdarzyć, że chleb nie będzie miał pożądanego wyglądu, ale przy odrobinie praktyki szybko dojdziesz do wprawy.

KORZYSTANIE Z

- Otwórz pokrywę.
- Wyjąć pojemnik na chleb, obracając uchwyt w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Zamocować mieszadło na miejscu.

- Dodaj składniki w odpowiedniej kolejności.
- Włóż chlebak na miejsce, aż zostanie prawidłowo dopasowany, obracając uchwyt zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Zamknij pokrywę.
- Przed podłączeniem przewodu zasilającego należy go całkowicie rozwinąć.
- Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
- Włącz urządzenie za pomocą przycisku Start/Pauza/Stop, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu LCD pojawi się domyślnie Program 1.
- Naciśnij przycisk wyboru programu (MENU), aby wybrać żądany program (patrz tabela przepisów).
- Naciśnij przycisk wyboru (CRUST), aby wybrać żądany poziom przyrumienienia (jasny, średni, ciemny).
- Naciśnij przycisk wyboru wagi, aby przesunąć strzałkę w celu wybrania żądanej wagi chleba (500 g, 750 g, 1000 g). (WEIGHT nie jest opcją w programach 8-17).
- W razie potrzeby naciśnij przyciski ▲▼ , aby wydłużyć czas cyklu wyświetlany na wyświetlaczu LCD. (Funkcja opóźnienia nie jest dostępna w programach 11, 13, 14, 15 i 17).
- Włącz urządzenie, naciskając przycisk Start/Pauza/Stop. Po uruchomieniu programu rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i zaczną migać dwie kropki na wyświetlaczu czasu. Mieszadło zacznie mieszać składniki. Jeśli włączony jest timer opóźnienia, mieszadło nie będzie mieszać składników do momentu rozpoczęcia programu.
- Aby zatrzymać program, naciskaj przycisk Start/Pauza/Stop (6), aż sygnał dźwiękowy potwierdzi wyłączenie programu.
- Aby zminimalizować wytwarzanie akrylamidu podczas procesu opiekania, należy unikać uzyskania ciemnobrązowego koloru na opiekanym chlebie.
- Po zakończeniu procesu rozlegnie się dziesięć sygnałów dźwiękowych, a urządzenie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła na 1 godzinę. Możesz nacisnąć przycisk Start/Pauza/Stop przez 3 sekundy, aby zatrzymać proces, a ustawienie utrzymywania ciepła zostanie zakończone.
- Odłącz urządzenie od zasilania, a następnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic kuchennych.
- Przed przeniesieniem chleba należy odczekać, aż beczka nieco ostygnie. Użyj rękawic kuchennych i ostrożnie obróć uchwyt pojemnika na chleb w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go odblokować, a następnie podnieś uchwyt, aby wyjąć go z urządzenia.
- Uwaga: pojemnik na chleb i chleb mogą być bardzo gorące! Zawsze należy obchodzić się ostrożnie.
- Urządzenie można ponownie włączyć za pomocą przycisku Start/Pauza/Stop po ostygnięciu urządzenia sterującego; jeśli urządzenie nie włączy się ponownie, nie należy tego robić na siłę; należy pozwolić mu ostygnąć.
- Używając rękawic kuchennych, obróć chlebak do góry nogami (ze złożonym uchwytem chlebaka) na drucianą kratkę chłodzącą lub czystą powierzchnię do gotowania i delikatnie potrząsaj, aż chleb wypadnie. Użyj nieprzywierającej szpatułki, aby delikatnie poluzować boki chleba z pojemnika na chleb.
- Pozostawić chleb do ostygnięcia na około 20 minut przed pokrojeniem. Zaleca się krojenie chleba za pomocą noża elektrycznego lub ząbkowanego noża do chleba. Nie zaleca się używania noża szefa kuchni o gładkim ostrzu. W przeciwnym razie chleb może ulec deformacji.
- Jeśli mieszadło pozostanie w chlebie, delikatnie podważ je szpatułką lub małym narzędziem. Chleb jest gorący; nigdy nie używaj dłoni do wyjmowania mieszadła. Po zakończeniu operacji odłącz urządzenie od zasilania.

WYŚWIETLACZ OSTRZEGAWCZY

- "H:HH": To ostrzeżenie oznacza, że temperatura wewnątrz pojemnika na chleb jest zbyt wysoka. Naciśnij przycisk Start/Pauza/Stop, aby zatrzymać program, odłącz urządzenie od zasilania, otwórz górną pokrywę i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przez 10-20 minut przed ponownym uruchomieniem.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem nie zostanie włączone do momentu zakończenia bieżącego programu. Po ostygnięciu urządzenia można z niego normalnie korzystać
- "E:E0": To ostrzeżenie oznacza, że czujnik temperatury jest odłączony. Naciśnij przycisk Start/Pauza/Stop, aby zatrzymać program, odłącz przewód zasilający. W celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej/mechanicznej należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

USUWANIE CHLEBA

- Pojemnik na chleb będzie gorący i należy używać rękawic kuchennych. Wyjąć pojemnik na chleb, podnosząc uchwyt pojemnika na chleb i obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go odblokować i wyciągnąć pojemnik na chleb prosto w górę z podstawy komory.
- Ostrożnie potrząsaj chlebem do góry nogami, aż chleb wypadnie z chlebaka. Pozostawić do ostygnięcia na ruszcie przez 10 minut przed pokrojeniem. Pokroić nożem do chleba.

- **Wskazówka:** jeśli mieszadło wysunie się z bochenka, usuń widelec hakowy.

UTRZYMUJ CIEPŁO

- Po zakończeniu programu pieczenia wypiekacz do chleba wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych i przejdzie w tryb utrzymywania ciepła przez 1 godzinę. Zostanie wyświetlone "0:00". Aby anulować proces utrzymywania ciepła, naciśnij przycisk Start/Pauza/Stop i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

- **Wskazówka:** wyjęcie chleba natychmiast po zakończeniu programu pieczenia zapobiegnie ciemnieniu skórki.

MENU PROGRAMU

1 CHLEB PODSTAWOWY

- Jest to rodzaj chleba wypiekanego z prostych składników, takich jak mąka, woda, sól i drożdże. Ma miękką i puszystą konsystencję wewnątrz i chrupiącą skórkę na zewnątrz.

2 QUICKBREAD

- Czas wyrabiania, wyrastania i pieczenia jest krótszy niż w przypadku chleba podstawowego. Wewnętrzna tkanka chleba jest gęstsza.
- Szybki chleb jest wytwarzany z proszku do pieczenia i sody oczyszczonej, które są aktywowane przez wilgoć i ciepło. Aby uzyskać idealny szybki chleb, zaleca się umieszczenie wszystkich płynów na dnie pojemnika na chleb; suche składniki na górze; podczas wstępnego mieszania ciasta na szybki chleb, suche składniki mogą zbierać się w rogach patelni i może być konieczne wspomaganie mieszania maszynowego, aby uniknąć grudek mąki. Jeśli tak, użyj gumowej szpatułki.

3 SŁODKI CHLEB

- W przypadku pieczywa z dodatkami takimi jak soki owocowe, tarty kokos, rodzynki, suszone owoce, czekolada lub dodatek cukru. Dzięki dłuższej fazie wyrastania chleb będzie lekki i przewiewny.

4 CHLEB FRANCUSKI

- Do lekkiego chleba z drobnej mąki. Zwykle chleb jest puszysty i ma chrupiącą skórkę. Nie nadaje się do wypieków wymagających masła, margaryny lub mleka.

5 CHLEB PEŁNOZIARNISTY

- Do pieczenia chleba zawierającego znaczne ilości pszenicy pełnoziarnistej. To ustawienie ma dłuższy czas podgrzewania, aby ziarna mogły nasiąknąć wodą i rozszerzyć się. Nie zaleca się korzystania z funkcji opóźnienia, ponieważ może to przynieść słabe wyniki. Pszenica pełnoziarnista zazwyczaj daje chrupiącą, grubą skórkę.

6 CHLEB RYŻOWY

- Ugotowany ryż wymieszać z mąką w proporcji 1:1, aby uzyskać chleb.

7 CHLEB BEZGLUTENOWY

- Do chleba z mąki bezglutenowej i mieszanek do pieczenia. Mąki bezglutenowe wymagają dłuższego czasu na wchłonięcie płynów i mają inne właściwości wyrastania.

8 DESER

- Ugniatanie i pieczenie potraw zawierających więcej tłuszczu i białka.

9 MIX

- Mieszaj, aby mąka i płyny dokładnie się wymieszały.

10 CIASTO

- Ten program przygotowuje ciasto drożdżowe na bułeczki, pizzę, chrupki itp. do pieczenia w konwencjonalnym piekarniku. W tym programie nie ma pieczenia.

11 UGNIATANIE

- Tylko ugniatanie, bez wyrastania i pieczenia. Służy do wyrabiania ciasta na pizzę itp.
- UWAGA: Regulowany czas w zakresie 00:08-00:45 minut.

12 CIASTO

- Następuje ugniatanie, wyrastanie i pieczenie. Soda lub proszek do pieczenia są używane do wspomagania procesu wyrastania.

13 JAM

- To ustawienie służy do przygotowywania dżemów ze świeżych owoców i marmolad z pomarańczy. Nie zwiększać ilości ani nie dopuścić do zagotowania się przepisu na chleb w komorze pieczenia. W takim przypadku należy natychmiast zatrzymać urządzenie i ostrożnie wyjąć pojemnik na chleb. Pozostawić do ostygnięcia i dokładnie wyczyścić.

14 JOGURT

- Fermentować, aby uzyskać jogurt.
- Czas fermentacji można ustawić; dostępne są opcje czasu od 6:00 do 10:00. Domyślnie jest to godzina 8:00. Naciśnij przycisk czasu ▲ , aby zwiększyć, naciśnij przycisk czasu ▼ , aby zmniejszyć (30 minut za każdym razem), a brzęczyk zabrzmi 10 razy po zakończeniu.
- Podczas pracy trójkątna strzałka na ekranie wskazuje: Fermentacja.

15 PIECZENIE

- W przypadku konieczności dodatkowego pieczenia chleba, ponieważ wsad jest zbyt lekki lub niedopieczony. W tym programie nie ma ugniatania ani odpoczynku.

16 RYŻ KLEISTY

• Ugniatanie i pieczenie mieszanki polerowanego ryżu kleistego i ryżu.

17 ODSZRANIANIE

• Do rozmrażania zamrożonej żywności przed gotowaniem.

• Domyślnie 30 min: regulacja od 0:10 do 2:00, 10 min dla każdego naciśnięcia.

UWAGA 1: W niektórych programach wyświetlacz wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych i migający komunikat "ADD", gdy zalecane będzie dodanie owoców.

UWAGA 2: W menu 1-7, przed ostatnią fermentacją, rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych przypominających o wyjęciu mieszadła ("RMV" na ekranie miga wraz z sygnałem dźwiękowym).

PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA

• Wyłącz urządzenie za pomocą przycisku Start/Pauza/Stop.

• Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

• Wyjąć pojemnik na chleb, obracając uchwyt w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, używając ściereczki, ponieważ będzie on gorący.

• Wyjmij chleb z brytfanny za pomocą drewnianej łopatki lub podobnego narzędzia odpornego na wysoką temperaturę; nie używaj przyborów, które mogłyby uszkodzić nieprzywierającą powłokę.

• Przed kolejnym użyciem pozostawić do ostygnięcia na 20 minut.

• Zamknij pokrywę.

• Wyczyścić urządzenie.

AKCESORIA

• **Akcesoria do kubków pomiarowych:** To akcesorium służy do pomiaru ilości.

• **Akcesoria do łyżki pomiarowej:** To akcesorium służy do pomiaru ilości.

• **Widelec hakowy:** To akcesorium jest używane w przypadku trudności z wyjęciem łopatki mieszającej z ciasta/chleba po upieczeniu.

PRAKTYCZNE ZALECENIA

• Używaj dokładnych ilości.

• Dodaj świeże składniki w temperaturze pokojowej.

• Dodaj składniki w odpowiedniej kolejności zgodnie z przepisem. Zawsze najpierw używaj płynnych składników, następnie suchych, a na końcu proszku do pieczenia.

• Nie używaj chemicznego proszku do pieczenia.

CZYSZCZENIE

• Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić je do ostygnięcia.

• Wyczyść sprzęt wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysusz.

• Do czyszczenia urządzenia nie używać rozpuszczalników ani produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze, ani produktów ściernych.

• Nie dopuścić, aby woda lub jakakolwiek inna ciecz dostała się do otworów wentylacyjnych, aby uniknąć uszkodzenia wewnętrznych części urządzenia.

• Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakiejkolwiek innej cieczy ani nie umieszczać go pod bieżącą wodą.

• Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie resztek jedzenia.

• Jeżeli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji i nieuchronnie wpłynąć na długość okresu użytkowania urządzenia i może stać się niebezpieczne w użyciu.

• Następujące elementy można myć w zmywarce (przy użyciu programu delikatnego czyszczenia) lub w gorącej wodzie z mydłem:

  - Filiżanka
  - Łyżka
  - Widelec hakowy
  - Beczka na chleb
  - Mieszadło

• Pozycja do odsączania/suszenia artykułów, które można myć w zmywarce lub w zlewie, musi umożliwiać łatwe odprowadzanie wody.

• Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed ich montażem i przechowywaniem.

SERWIS

• Każde niewłaściwe użycie lub nieprzestrzeganie instrukcji obsługi powoduje utratę gwarancji i odpowiedzialności producenta.

ANOMALIE I NAPRAWA

• W przypadku wystąpienia problemów należy oddać urządzenie do autoryzowanego serwisu technicznego. Nie próbować demontować lub naprawiać bez pomocy, ponieważ może to być niebezpieczne.

GWARANCJA I POMOC TECHNICZNA

Produkt ten korzysta z uznania i ochrony gwarancji prawnej zgodnie z obowiązującymi przepisami. Aby dochodzić swoich praw lub interesów, muszą Państwo udać się do któregoś z naszych oficjalnych serwisów pomocy technicznej.

Najbliższą można znaleźć pod następującym adresem internetowym: https://www.blackanddecker.eu//

Mogą Państwo również poprosić o odpowiednie informacje, kontaktując się z nami.

Niniejszą instrukcję oraz jej aktualizacje można pobrać ze strony https://www.blackanddecker.eu//.

DLA WERSJI PRODUKTÓW EU I/LUB W PRZYPADKU, GDY JEST TO WYMAGANE W PAŃSTWA KRAJU EKOLOGIA I MOŻLIWOŚĆ RECYKLINGU PRODUKTU

• Materiały, z których składa się opakowanie tego urządzenia, są objęte systemem zbierania, klasyfikacji i recyklingu. Jeżeli chcą Państwo je zutylizować, należy użyć odpowiednich ogólnodostępnych pojemników dla każdego rodzaju materiału.

• Produkt nie zawiera stężeń substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.

Ten symbol oznacza, że w przypadku, gdy chcą Państwo pozbyć się produktu po zakończeniu okresu użytkowania, należy oddać go do autoryzowanego punktu zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2014/35/UE w sprawie niskiego napięcia, dyrektywy 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej, dyrektywy 2011/65/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz dyrektywy 2009/125/WE w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią.

Informacje dotyczące substancji wzbudzających szczególnie duże obawy (SVHC) zgodnie z rozporządzeniem 1907/2006/WE (REACH): Ten produkt zawiera ołów, nr CAS 7439-92-1.

Black & Decker® i BLACK+DECKER™ oraz logo Black & Decker® i BLACK+DECKER™ są zarejestrowanymi znakami towarowymi The Black & Decker® Corporation i są używane na podstawie licencji. Wszelkie prawa zastrzeżone. Importowane i dystrybuowane przez ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

JEDNOSTKI I POMIARY RÓWNOWAŻNOŚCI

• tsp: łyżeczka

• łyżka: łyżka stołowa

• Filiżanka 100 g

• ½ filiżanki: 120 ml

• Filiżanka 240 ml

• ml: mililitr

• g: gram

Menu	Seq.	Składnik	Objętość	Objętość	Objętość	Uwaga
1 Podstawowy chleb		waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sól	½ łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka	Umieść go w rogu beczki
	[3]	cukier	1 łyżka	2 łyżki	2 łyżki	Umieść go w rogu beczki
	[4]	olej	1+½ Tbsp	2+½ Tbsp	3 łyżki	
	[5]	mąka wysokoglutenowa	2+1/3 filiżanki / 320 g	3 filiżanki / 420 g	3+½ filiżanki / 500 g	
	[6]	drożdże instant	¾ łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka	Dodać do suchej mąki, nie mieszać z żadnym płynem
2 Szybki chleb		waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	140 ml	190 ml	(230 ml).	Temperatura wody 40-50 °C
	[2]	sól	2/3 łyżeczka	¾ łyżeczki	1 łyżeczka	Umieść go w rogu beczki
	[3]	cukier	1 łyżka	2 łyżki	3 łyżki	Umieść go w rogu beczki
	[4]	olej	2 łyżki	2+½ Tbsp	3 łyżki	
	[5]	mąka wysokoglutenowa	2 filiżanki / 290 g	2+½ filiżanki / 360 g	3 filiżanki / 435 g	
	[6]	drożdże instant	2+½ łyżeczki	2+½ łyżeczki	2+½ łyżeczki	Dodać do suchej mąki, nie mieszać z żadnym płynem
3 Słodki chleb		waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	120 ml	160 ml	(220 ml).	
	[2]	sól	½ łyżeczki	½ łyżeczki	½ łyżeczki	Umieść go w rogu beczki
	[3]	egg	1 szt.	1 szt.	1 szt.	
	[4]	cukier	2 łyżki	3 łyżki	4 łyżki	Umieść go w rogu beczki
	[5]	olej	1+½ łyżki	2 łyżki	2+½ Tbsp	
	[6]	Mleko w proszku	¼ filiżanki	Filiżanka	½ filiżanki	
	[7]	mąka wysokoglutenowa	2 filiżanki / 290 g	2+¾ filiżanki / 380 g	3+½ filiżanki / 500 g	
	[8]	drożdże instant	¾ łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka	Dodać do suchej mąki, nie mieszać z żadnym płynem

Menu	Seq.	Składnik	Objętość	Objętość	Objętość	Uwaga
4 Chleb francuski		waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sól	2 łyżeczka	2+½ łyżeczki	3 łyżeczka	Umieść go w rogu beczki
	[3]	cukier	1+½ Tbsp	1+½ Tbsp	2 łyżki	Umieść go w rogu beczki
	[4]	olej	1 łyżka	1+½ Tbsp	2 łyżki	
	[5]	mąka wysokoglutenowa	2+¼ filiżanki / 300 g	2+¾ filiżanki / 400 g	3+½ filiżanki / 500 g	
	[6]	drożdże instant	¾ łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka	Dodać do suchej mąki, nie mieszać z żadnym płynem
5 Chleb pełnoziarnisty		waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	180 ml	(220 ml).	270 ml	
	[2]	sól	2/3 łyżeczka	¾ łyżeczki	1 łyżeczka	Umieść go w rogu beczki
	[3]	cukier	1+¾ łyżki	2 łyżki	3 łyżki	Umieść go w rogu beczki
	[4]	olej	2 łyżki	2+½ Tbsp	3 łyżki	
	[5]	mąka wysokoglutenowa	1 filiżanka / 145 g	1+½ filiżanki / 180 g	2 filiżanki / 220 g	
	[6]	mąka pełnoziarnista	1 filiżanka / 145 g	1+½ filiżanki / 180 g	2 filiżanki / 220 g	
	[7]	drożdże instant	¾ łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka	Dodać do suchej mąki, nie mieszać z żadnym płynem
6 Chleb ryżowy		waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	sól	2/3 łyżeczka	¾ łyżeczki	1 łyżeczka	Umieść go w rogu beczki
	[3]	egg	1 szt.	1 szt.	1 szt.	
	[4]	cukier	1 łyżka	2 łyżki	2 łyżki	Umieść go w rogu beczki
	[5]	olej	2 łyżeczka	2+½ łyżeczki	3 łyżeczka	
	[6]	ugotowany ryż	¼ filiżanki	Filiżanka	½ filiżanki	Użyj schłodzonego ugotowanego ryżu
	[7]	mąka wysokoglutenowa	2 filiżanki / 290 g	2+½ filiżanki / 360 g	3 filiżanki / 435 g	
	[8]	drożdże instant	¾ łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka	Dodać do suchej mąki, nie mieszać z żadnym płynem

Menu	Seq.	Składnik	Objętość	Objętość	Objętość	Uwaga
7 Chleb bez-glutenowy		waga chleba	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	woda	140 ml	190 ml	(230 ml).	
	[2]	sól	2/3 łyżeczka	¾ łyżeczki	1 łyżeczka	Umieść go w rogu beczki
	[3]	cukier	2 łyżki	2+½ Tbsp	3 łyżki	Umieść go w rogu beczki
	[4]	olej	2 łyżki	2+½ Tbsp	3 łyżki	
	[5]	mąka bezglu-tenowa	1+¾ filiżanki / 255 g	2 filiżanki / 290 g	2+¼ filiżanki / 325 g	
	[6]	mąka kukury-dziana	¼ filiżanki / 35 g	½ filiżanki / 70 g	¾ filiżanki / 110 g	Można zastąpić mąką owsianą
	[7]	drożdże instant	¾ łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka	Dodać do suchej mąki, nie mieszać z żadnym płynem
8 Deser		Czas	1:40	/	/	
	[1]	egg	2 szt.			
	[2]	mleko	Filiżanka			
	[3]	ugotowany ryż	1+½ filiżanki			
	[4]	cukier	½ łyżki			
	[5]	rodzynek	½ filiżanki			
9 Mix		Czas	0:15			
	[1]	woda	330 ml			
	[2]	sól	1 łyżeczka			Umieść go w rogu beczki
	[3]	olej	3 łyżki			
	[4]	mąka wysoko-glutenowa	4 filiżanki / 560 g			
10 Ciasto		Czas	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	woda	260 ml	330 ml		
	[2]	sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka		Umieść go w rogu beczki
	[3]	olej	2+½ Tbsp	3 łyżki		
	[4]	mąka wysoko-glutenowa	2+¾ filiżanki / 400 g	4 filiżanki / 560 g		
	[5]	drożdże instant	1+½ łyżeczki	1+½ łyżeczki		Dodać do suchej mąki, nie mieszać z żadnym płynem

Menu	Seq.	Składnik	Objętość	Objętość	Objętość	Uwaga
11 Ugniatanie		Czas	0:08			Regulacja od 0:08 do 0:45
	[1]	woda	odpowiednia kwota			
	[2]	sól	1 łyżeczka			
	[3]	olej	3 łyżki			
	[4]	mąka wysoko-glutenowa	odpowiednia kwota			
12 Ciasto		Czas	2:20			Rozpuść cukier w jajku i wodzie, dobrze wymieszaj mikserem elektrycznym, a następnie umieść pozostałe składniki razem w beczce na chleb, a następnie uruchom to menu.
	[1]	woda	(30 ml).			
	[2]	egg	3 szt.			
	[3]	cukier	½ filiżanki			
	[4]	olej	2 łyżki			
	[5]	mąka samoro-snąca	2 filiżanki / 280 g			
	[6]	drożdże instant	1 łyżeczka			
13 Dżem		Czas	1:20			
	[1]	miazga	3 filiżanki			Mieszać do uzyskania papkowa-tej konsystencji; w razie potrzeby można dodać wodę.
	[2]	skrobia	½ filiżanki			
	[3]	cukier	Filiżanka			Dodaj cukier według własnego gustu
14 Jogurt		Czas	8:00			Możliwość regulacji od 6:00 do 10:00
	[1]	mleko	(1000 ml).			
	[2]	bakterie kwasu mleko-wego	100 ml			
15 Piec		Czas 0:30, regulowany od 0:10 do 1:30				
	[2]	Urządzenie utrzymuje temperaturę około 150 °C. Czas można regulować za pomocą przycisków "▲" i "▼".				
16 Ryż kleisty		Czas	1:20			
	[1]	woda	275 ml			
	[2]	kleisty ryż	250 g			
17 Odszranianie	Czas	0:30				

POLSKI

Program	Ogrzewanie (min)	Ugniatanie 1 (min)	Pauza 1 (min)	Ugniatanie 2 (min)	Pauza 2 (min)	Ugniatanie 3 (min)	Pauza 3 (min)	Ugniatanie 4 (min)		Ferment 1 (min)	Odgazowanie (s)	Ferment 2 (min)	Odgazowanie (s)	Ferment 3 (min)	Piec (min)	Całkowity czas		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Chleb podstawowy	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Szybki chleb	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Słodki chleb	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Chleb francuski	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Chleb pełnoziarnisty	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Chleb ryżowy	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Chleb bezglutenowy	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Deser	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Mix	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Ciasto	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Ugniatanie	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Ciasto	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Dżem	/	15					45								20	**1:20**		
14. Jogurt	/	8 godzin														**8:00**		
15. Piec	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. Odszranianie	/	30													/	**0:30**		

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRZYCZYNA PROBLEMU	ROZWIĄZANIE
Zapach lub zapach spalenizny.	Mąka lub inne składniki wysypały się do komory pieczenia.	Zatrzymaj wypiekacz do chleba i pozwól mu całkowicie ostygnąć. Wytrzyj nadmiar mąki itp. z komory pieczenia ręcznikiem papierowym.
Składniki, które nie są mieszane, mogą słyszeć obracający się silnik.	Bęben na chleb lub mieszadło mogą być nieprawidłowo zainstalowane.	Upewnij się, że mieszadło jest ustawione do końca na wale.
	Zbyt wiele składników.	Dokładnie odmierzaj składniki.
Po naciśnięciu przycisku Start/Stop wyświetlany jest komunikat "HHH".	Temperatura wewnętrzna wypiekacza do chleba jest zbyt wysoka.	Pozwól urządzeniu ostygnąć pomiędzy programami. Odłącz urządzenie od zasilania, otwórz pokrywę i wyjmij pojemnik na chleb. Pozostawić do ostygnięcia na 15-30 minut przed rozpoczęciem nowych programów.
Okno jest zachmurzone lub pokryte skroplinami.	Może wystąpić podczas programów mieszania lub wyrastania.	Kondensacja zazwyczaj znika podczas programów pieczenia. Dobrze wyczyść okno między użyciami.
Mieszadło wychodzi razem z chlebem.	Grubsza skórka z ciemnym ustawieniem skórki.	Nierzadko zdarza się, że mieszadełko wychodzi razem z bochenkiem chleba. Gdy bochenek ostygnie, usuń mieszadło za pomocą szpatułki.
Ciasto nie miesza się dokładnie. Mąka i inne składniki gromadzą się po bokach patelni. Bochenek chleba jest pokryty mąką.	Bęben na chleb lub mieszadło mogą być nieprawidłowo zainstalowane.	Upewnij się, że chlebak jest dobrze osadzony w urządzeniu, a mieszadło jest mocno osadzone na wale.
	Zbyt wiele składników.	Upewnij się, że składniki są dokładnie odmierzone i dodane w odpowiedniej kolejności.
	Ciasto bezglutenowe jest zazwyczaj bardzo wilgotne. Może to wymagać dodatkowej pomocy poprzez zeskrobanie boków gumową szpatułką.	Nadmiar mąki można usunąć z bochenka po upieczeniu i ostygnięciu. Dodawaj wodę, jedną łyżkę stołową na raz, aż ciasto uformuje się w kulę.
Chleb rośnie zbyt wysoko lub wypycha pokrywę.	Nieprawidłowo odmierzone składniki (za dużo drożdży, mąki).	Dokładnie odmierz wszystkie składniki i upewnij się, że cukier i sól zostały dodane.
	Mieszadło nie znajduje się w beczce na chleb.	Spróbuj zmniejszyć ilość drożdży o ¼ łyżeczki (1,2 ml).
	Zapomniałem dodać soli.	Sprawdź instalację pręta mieszającego.

PROBLEM	PRZYCZYNA PROBLEMU	ROZWIĄZANIE
Chleb nie wyrasta, bochenek jest krótki.	Niedokładny pomiar składników lub nieaktywnych drożdży.	Dokładnie odmierz wszystkie składniki. Sprawdź datę ważności drożdży i mąki.
	Podnoszenie pokrywy podczas programów.	Podczas pieczenia pokrywka powinna być zamknięta.
	Temperatura cieczy jest bardzo niska.	Płyny powinny mieć temperaturę pokojową.
Chleb ma krater w górnej części bochenka po upieczeniu.	Ciasto wyrosło zbyt szybko. Za dużo drożdży lub wody. Wybrano nieprawidłowy program dla receptury.	Nie otwierać pokrywy podczas pieczenia. Wybierz ciemniejszą opcję skórki.
Kolor skórki jest zbyt jasny.	Otwieranie pokrywy podczas pieczenia.	Nie otwierać pokrywy podczas pieczenia. Wybierz ciemniejszą opcję skórki.
Kolor skórki jest zbyt ciemny.	Za dużo cukru w przepisie.	Nieznacznie zmniejszyć ilość cukru. Wybierz lżejszą opcję skórki.
Bochenek chleba jest przekrzywiony.	Za dużo drożdży lub wody.	Dokładnie odmierz wszystkie składniki. Nieznacznie zmniejszyć ilość drożdży lub wody.
	Przed wyrastaniem i pieczeniem wymieszać ciasto odłożone na bok.	Niektóre bochenki mogą nie być równomiernie uformowane, szczególnie w przypadku mąki pełnoziarnistej.
Bochenki mają różne kształty.	Zależy od rodzaju chleba.	Pieczywo pełnoziarniste lub wieloziarniste jest gęstsze i może być krótsze niż podstawowe pieczywo białe.
Dno jest puste lub dziurawe w środku.	Ciasto zbyt mokre, za dużo drożdży, brak soli.	Dokładnie odmierzyć wszystkie składniki. Nieznacznie zmniejszyć ilość drożdży lub wody. Sprawdź pomiar soli.
	Woda jest zbyt gorąca.	Używaj wody o temperaturze pokojowej.
Niedopieczony lub kleisty chleb.	Zbyt dużo płynu; wybrany nieprawidłowy program.	Zmniejsz ilość płynu i dokładnie odmierz składniki. Sprawdź program wybrany dla przepisu.
Podczas krojenia chleb się ściera.	Chleb jest zbyt gorący.	Przed pokrojeniem pozostawić do ostygnięcia na ruszcie przez 15-30 minut.
Chleb ma ciężką, gęstą konsystencję.	Za dużo mąki, starej mąki. Za mało wody.	Spróbuj zwiększyć ilość wody lub zmniejszyć ilość mąki. Chleb pełnoziarnisty będzie miał cięższą konsystencję.
Podstawa chlebaka pociemniała lub ma plamki.	Po umyciu w zmywarce.	Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa negatywnie na pracę baryłki z chlebem.

ΦΟΥΡΝΟΣ ΨΩΜΙΟΥ BXBM600E

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε πολύ που επιλέξατε να αγοράσετε ένα προϊόν της μάρκας Black+Decker.

Χάρη στην τεχνολογία, το σχεδιασμό και τη λειτουργία του και το γεγονός ότι υπερβαίνει τα αυστηρότερα πρότυπα ποιότητας, μπορεί να διασφαλιστεί μια πλήρως ικανοποιητική χρήση και μεγάλη διάρκεια ζωής του προϊόντος.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Διαβάστε προσεκτικά το παρόν φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, και φυλάξτε το για να το συμβουλεύεστε στο μέλλον. Η μη τήρηση και μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε ατύχημα.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, όπως αναφέρεται στην ενότητα "Καθαρισμός", πριν από τη χρήση.
- Αυτή τη συσκευή μπορούν να τη χρησιμοποιούν παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω καθώς επίσης και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων, εφόσον τους παρέχεται η κατάλληλη εποπτεία ή εκπαιδευτούν στην ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που εγκυμονεί. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών ταιριάζει με την τάση δικτύου πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.
- Συνδέστε τη συσκευή σε πρίζα δικτύου με ονομαστική ισχύ τουλάχιστον 10 αμπέρ.
- Το φις της συσκευής πρέπει να εφαρμόζει σωστά στην πρίζα του δικτύου. Μην τροποποιείτε το βύσμα. Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς βύσματος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα έχει υποστεί ζημιά.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο για να σηκώνετε, να μεταφέρετε ή να βγάλετε από την πρίζα τη συσκευή.
- Μην τυλίγετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- Ελέγξτε την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Εάν υποστεί ζημιά, θα αυξηθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο σύνδεσης να κρέμεται ελεύθερα ή να έρχεται σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες της συσκευής.
- Εάν το περίβλημα της συσκευής σπάσει, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μην αγγίζετε το φις με βρεγμένα χέρια.
- Μόνο για εσωτερική χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε ούτε να φυλάσσετε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε βροχή ή υγρασία. Εάν εισέλθει νερό στη συσκευή, αυτό θα αυξήσει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε κανένα θερμαινόμενο μέρος, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα ή τα αξεσουάρ δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά ή είναι ελαττωματικά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν είναι άδεια.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ή αν είναι ακόμα ζεστή. Αφού κρυώσει, μεταφέρετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας τις λαβές.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν είναι αναποδογυρισμένη και μην την αναποδογυρίζετε.
- Μην αναποδογυρίζετε τη συσκευή ενώ είναι σε χρήση ή συνδεδεμένη στο δίκτυο.
- Μην υπερφορτώνετε την ικανότητα λειτουργίας της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε τις συγκεκριμένες ποσότητες αλεύρου και διογκωτικού υλικού που αναφέρονται σε κάθε πρόγραμμα στο τμήμα συνταγών.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή μακριά από παιδιά ή/και άτομα με σωματική, αισθητηριακή ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Μην αποθηκεύετε ή μεταφέρετε τη συσκευή εάν είναι ακόμα ζεστή.
- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Ελέγξτε ότι τα κινούμενα μέρη δεν είναι στραβά ευθυγραμμισμένα ή μπλοκαρισμένα και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπασμένα μέρη ή ανωμαλίες που μπορεί να εμποδίσουν τη σωστή λειτουργία της συσκευής.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη και αφύλακτη αν δεν είναι σε χρήση. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια και παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής.
- Αφήστε το να κρυώσει για μία ώρα πριν από την επόμενη χρήση.
- Σε καμία περίπτωση η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί για περισσότερο χρόνο από τον απαραίτητο.
- Ως αναφορά, στον συνημμένο πίνακα εμφανίζονται διάφορες συνταγές που περιλαμβάνουν την ποσότητα των τροφίμων που πρέπει να επεξεργαστούν.
- ΠΡΟΣΟΧΗ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το παράθυρο είναι ραγισμένο ή σπασμένο.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A	Παράθυρο
B	Μπάρα ανάδευσης
C	Βαρέλι ψωμιού
D	Λαβή βαρελιού ψωμιού
E	Σώμα
F	Πίνακας ελέγχου
G	Κύπελλο μέτρησης
H	Κουτάλι μέτρησης
I	Πιρούνι γάντζου

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

1	LCD
2	Μενού
3	Βάρος
4	▲▼ Timer
5	Κρούστα
6	Start/Pause/Stop

Εάν το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, μπορούν επίσης να αγοραστούν ξεχωριστά από την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί η συσκευασία όλων των προϊόντων.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα "Καθαρισμός".
- Ορισμένα μέρη της συσκευής έχουν λιπανθεί ελαφρά. Κατά συνέπεια, την πρώτη φορά που χρησιμοποιείται η συσκευή μπορεί να ανιχνευθεί ελαφρύς καπνός. Μετά από σύντομο χρονικό διάστημα, ο καπνός αυτός θα εξαφανιστεί.
- Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
- Στις πρώτες προσπάθειες, είναι πιθανό το ψωμί να μην έχει την επιθυμητή εμφάνιση, αλλά με λίγη εξάσκηση, σύντομα θα το καταλάβετε.

ΧΡΗΣΗ

- Ανοίξτε το καπάκι.
- Αφαιρέστε το βαρέλι ψωμιού γυρίζοντας τη λαβή αριστερόστροφα.
- Στερεώστε τη ράβδο ανάδευσης στη θέση της.
- Προσθέστε τα συστατικά με τη σωστή σειρά.
- Τοποθετήστε το βαρέλι ψωμιού στη θέση του μέχρι να εφαρμόσει σωστά, περιστρέφοντας τη λαβή δεξιόστροφα.
- Κλείστε το καπάκι.
- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας πριν το συνδέσετε στην πρίζα.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το κουμπί Start/Pause/Stop, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη LCD θα προεπιλεγεί στο πρόγραμμα 1.
- Πατήστε το κουμπί επιλογής προγράμματος (MENU) για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα (βλέπε πίνακα συνταγών).
- Πατήστε το κουμπί επιλογής (CRUST) για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ροδίσματος (ελαφρύ, μέτριο, σκούρο).
- Πατήστε το κουμπί επιλογής βάρους για να μετακινήσετε το βέλος για να επιλέξετε το βάρος του ψωμιού που επιθυμείτε (500 g, 750 g, 1000 g). (Το ΒΑΡΟΣ δεν είναι επιλογή στα προγράμματα 8-17).
- Εάν επιθυμείτε, πατήστε τα κουμπιά ▲▼ για να αυξήσετε το χρόνο κύκλου που εμφανίζεται στην οθόνη LCD. (Η λειτουργία καθυστέρησης δεν είναι διαθέσιμη στα προγράμματα 11, 13, 14, 15 και 17).
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί Start/Pause/Stop. Ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα και οι δύο τελείες στην οθόνη του χρόνου αρχίζουν να αναβοσβήνουν καθώς ξεκινά το πρόγραμμα. Η ράβδος ανάδευσης θα αρχίσει να αναμειγνύει τα συστατικά σας. Εάν έχει ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης, η ράβδος ανάδευσης δεν θα αναμειγνύει τα συστατικά μέχρι να οριστεί η έναρξη του προγράμματος.
- Για να διακόψετε ένα πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί Start/Pause/Stop (6) μέχρι να επιβεβαιωθεί με ένα ηχητικό σήμα ότι το πρόγραμμα έχει απενεργοποιηθεί.
- Για να ελαχιστοποιήσετε τη δημιουργία ακρυλαμιδίου κατά τη διαδικασία του φρυγανίσματος, αποφύγετε την επίτευξη σκούρου καφέ χρώματος στο φρυγανισμένο ψωμί.
- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, θα ακουστούν δέκα ηχητικά σήματα και η συσκευή θα μεταβεί στη ρύθμιση Keep Warm για 1 ώρα. Μπορείτε να πατήσετε το κουμπί Start/Pause/Stop για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε τη διαδικασία και η ρύθμιση Keep Warm θα τερματιστεί.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και, στη συνέχεια, ανοίξτε το καπάκι χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου.
- Αφήστε το βαρέλι ψωμιού να κρυώσει ελαφρώς πριν μετακινήσετε το ψωμί. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου και γυρίστε προσεκτικά τη λαβή του βαρελιού ψωμιού αριστερόστροφα για να την ξεκλειδώσετε και ανασηκώστε τη λαβή για να την αφαιρέσετε από το μηχάνημα.
- Προσοχή: το βαρέλι και το ψωμί μπορεί να είναι πολύ καυτά! Να το χειρίζεστε πάντα με προσοχή.
- Η συσκευή μπορεί να τεθεί ξανά σε λειτουργία με το κουμπί Start/Pause/Stop μόλις κρυώσει η συσκευή ελέγχου- αν δεν τεθεί ξανά σε λειτουργία, μην την πιέσετε- αφήστε την να κρυώσει.
- Χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου, γυρίστε το βαρέλι ψωμιού ανάποδα (με τη λαβή του βαρελιού ψωμιού διπλωμένη προς τα κάτω) σε μια συρμάτινη σχάρα ψύξης ή σε μια καθαρή επιφάνεια μαγειρέματος και κουνήστε το απαλά μέχρι να πέσει το ψωμί. Χρησιμοποιήστε μια αντικολλητική σπάτουλα για να ξεκολλήσετε απαλά τις πλευρές του ψωμιού από το βαρέλι ψωμιού.
- Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για περίπου 20 λεπτά πριν το κόψετε σε φέτες. Συνιστάται να κόβετε το ψωμί σε φέτες με ηλεκτρικό κόφτη ή οδοντωτό μαχαίρι ψωμιού. Δεν συνιστάται η χρήση ενός μαχαιριού σεφ με απλή κόψη. Διαφορετικά, το ψωμί μπορεί να υποστεί παραμόρφωση.
- Αν η ράβδος ανάδευσης παραμείνει στο ψωμί, αφαιρέστε την απαλά με μια σπάτουλα ή ένα μικρό σκεύος. Το ψωμί είναι καυτό- μην χρησιμοποιείτε ποτέ το χέρι σας για να αφαιρέσετε τη ράβδο ανάδευσης. Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΟΘΟΝΗ

- "H:HH": Αυτή η προειδοποίηση σημαίνει ότι η θερμοκρασία στο εσωτερικό του βαρελιού ψωμιού είναι πολύ υψηλή. Πατήστε το κουμπί Start/Pause/Stop για να σταματήσετε το πρόγραμμα, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, ανοίξτε το επάνω καπάκι και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς για 10-20 λεπτά πριν την επανεκκινήσετε.
- Η προστασία από υπερθέρμανση δεν θα ενεργοποιηθεί μέχρι να ολοκληρωθεί το τρέχον πρόγραμμα. Αφού κρυώσει το μηχάνημα, μπορεί να χρησιμοποιηθεί κανονικά.
- "E:E0": Αυτή η προειδοποίηση σημαίνει ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι αποσυνδεδεμένος. Πατήστε το κουμπί Start/Pause/Stop για να σταματήσετε το πρόγραμμα, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με τον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις για εξέταση, επισκευή ή ηλεκτρική/μηχανική ρύθμιση.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ

- Το βαρέλι του ψωμιού θα είναι καυτό και θα πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου. Αφαιρέστε το βαρέλι ψωμιού ανασηκώνοντας τη λαβή του βαρελιού ψωμιού και γυρίζοντάς την αριστερόστροφα για να ξεκλειδώσει και τραβήξτε το βαρέλι ψωμιού ευθεία προς τα πάνω από τη βάση του θαλάμου.
- Ανακινήστε προσεκτικά το ψωμί ανάποδα μέχρι να πέσει από το βαρέλι ψωμιού. Αφήστε το να κρυώσει σε σχάρα για 10 λεπτά πριν το κόψετε σε φέτες. Κόψτε το με ένα μαχαίρι ψωμιού.

- **Συμβουλή:** αν η ράβδος ανάδευσης βγαίνει μέσα στο καρβέλι, αφαιρέστε το πιρούνι με τον γάντζο.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΤΕ ΤΗ ΖΕΣΤΑΣΙΑ ΣΑΣ

- Αφού ολοκληρωθεί το πρόγραμμα ψησίματος, η μηχανή ψωμιού θα ηχήσει 10 φορές και θα μεταβεί στη ρύθμιση "κρατήστε ζεστό" για 1 ώρα. Θα εμφανιστεί η ένδειξη "0:00". Για να ακυρώσετε τη διαδικασία διατήρησης της θερμοκρασίας, πατήστε το κουμπί Start/Pause/Stop για 3 δευτερόλεπτα.

- **Συμβουλή:** Αφαιρώντας το ψωμί αμέσως μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος ψησίματος, θα αποτρέψετε το σκούρο χρώμα της κρούστας.

ΜΕΝΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

1 ΒΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ

- Είναι ένα είδος ψωμιού που φτιάχνεται με απλά υλικά όπως αλεύρι, νερό, αλάτι και μαγιά. Έχει μαλακή και αφράτη υφή στο εσωτερικό και τραγανή κρούστα στο εξωτερικό.

2 QUICKBREAD

- Ο χρόνος ζύμωσης, φουσκώματος και ψησίματος είναι μικρότερος από το βασικό ψωμί. Ο εσωτερικός ιστός του ψωμιού είναι πυκνότερος.
- Το γρήγορο ψωμί φτιάχνεται με μπέικιν πάουντερ και μαγειρική σόδα που ενεργοποιούνται από την υγρασία και τη θερμότητα. Για τέλειο γρήγορο ψωμί, προτείνεται όλα τα υγρά να τοποθετούνται στον πυθμένα του βαρελιού ψωμιού και τα ξηρά συστατικά στην κορυφή. Κατά την αρχική ανάμειξη των ζυμαρικών γρήγορου ψωμιού, τα ξηρά συστατικά μπορεί να συγκεντρωθούν στις γωνίες του ταψιού και μπορεί να χρειαστεί να βοηθήσετε την ανάμειξη με τη μηχανή για να αποφύγετε τις μάζες αλεύρου. Αν ναι, χρησιμοποιήστε μια λαστιχένια σπάτουλα.

3 ΓΛΥΚΟ ΨΩΜΙ

- Για ψωμί με πρόσθετα όπως χυμούς φρούτων, τριμμένη καρύδα, σταφίδες, ξηρά φρούτα, σοκολάτα ή πρόσθετη ζάχαρη. Λόγω της μεγαλύτερης φάσης φουσκώματος, το ψωμί θα είναι ελαφρύ και αέρινο.

4 ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ

- Για ελαφρύ ψωμί από λεπτό αλεύρι. Συνήθως το ψωμί είναι αφράτο και έχει τραγανή κρούστα. Δεν είναι κατάλληλο για συνταγές ψησίματος που απαιτούν βούτυρο, μαργαρίνη ή γάλα.

5 ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

- Για ψήσιμο ψωμιού που περιέχει σημαντικές ποσότητες ολικής άλεσης. Αυτή η ρύθμιση έχει μεγαλύτερο χρόνο προθέρμανσης για να επιτρέψει στο σιτάρι να απορροφήσει το νερό και να διογκωθεί. Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας καθυστέρησης, καθώς μπορεί να οδηγήσει σε φτωχά αποτελέσματα. Το σιτάρι ολικής αλέσεως συνήθως παράγει μια τραγανή παχιά κρούστα.

6 ΨΩΜΙ ΜΕ ΡΥΖΙ

- Ανακατέψτε το μαγειρεμένο ρύζι στο αλεύρι με 1:1 για να φτιάξετε το ψωμί.

7 ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

- Για το ψωμί από αλεύρι χωρίς γλουτένη και μείγματα ψησίματος. Τα άλευρα χωρίς γλουτένη χρειάζονται περισσότερο χρόνο για την απορρόφηση των υγρών και έχουν διαφορετικές ιδιότητες φουσκώματος.

8 ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

- Ζύμωμα και ψήσιμο αυτών των τροφίμων με περισσότερα λιπαρά και πρωτεΐνες.

9 MIX

- Ανακατέψτε για να αναμειχθούν καλά το αλεύρι και τα υγρά.

10 ΖΥΜΗ

- Αυτό το πρόγραμμα προετοιμάζει τη ζύμη ζύμης για ψωμάκια, πίτσα, κρούστες κ.λπ. για ψήσιμο σε συμβατικό φούρνο. Δεν υπάρχει ψήσιμο σε αυτό το πρόγραμμα.

11 ΖΥΜΩΜΑ

- Μόνο ζύμωμα, όχι φούσκωμα ή ψήσιμο. Χρησιμοποιείται για την παρασκευή ζύμης για πίτσες κ.λπ.
- ΣΗΜΕΊΩΣΗ: Ρυθμιζόμενος χρόνος μεταξύ 00:08-00:45 λεπτά.

12 ΚΕΪΚ

- Το ζύμωμα, το φούσκωμα και το ψήσιμο λαμβάνει χώρα. Η σόδα ή το μπέικιν πάουντερ χρησιμοποιείται για να βοηθήσει τη διαδικασία του φουσκώματος.

13 ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

• Χρησιμοποιήστε αυτή τη ρύθμιση για την παρασκευή μαρμελάδας από φρέσκα φρούτα και μαρμελάδας από πορτοκάλια. Μην αυξάνετε την ποσότητα και μην αφήνετε τη συνταγή να βράσει πάνω από το βαρέλι ψωμιού στο θάλαμο ψησίματος. Εάν συμβεί αυτό, σταματήστε αμέσως τη μηχανή και αφαιρέστε προσεκτικά το βαρέλι ψωμιού. Αφήστε το να κρυώσει και καθαρίστε το καλά.

14 ΓΙΑΟΥΡΤΙ

• Ζυμώστε για να φτιάξετε το γιαούρτι.

• Ο χρόνος ζύμωσης μπορεί να ρυθμιστεί- υπάρχουν επιλογές χρόνου 6:00 -10:00. Η προεπιλογή είναι 8:00. Πατήστε το πλήκτρο ▲ για να αυξήσετε το χρόνο, πατήστε το πλήκτρο ▼ για να μειώσετε το χρόνο (30 λεπτά κάθε φορά) και ο βομβητής θα ηχήσει 10 φορές μετά το τέλος.

• Όταν εργάζεστε, το τριγωνικό βέλος στην οθόνη δείχνει προς: Ζύμωση.

15 ΨΗΣΙΜΟ

• Για πρόσθετο ψήσιμο του ψωμιού, επειδή το φορτίο είναι πολύ ελαφρύ ή δεν έχει ψηθεί. Σε αυτό το πρόγραμμα, δεν υπάρχει ζύμωμα ή ξεκούραση.

16 ΚΟΛΛΩΔΕΣ ΡΥΖΙ

• Ζύμωμα και ψήσιμο του μείγματος γυαλισμένου κολλώδους ρυζιού και ρυζιού.

17 ΑΠΟΨΥΞΗ

• Για απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων πριν από το μαγείρεμα.

• Προεπιλογή 30 λεπτά: ρυθμιζόμενο από 0:10 έως 2:00, 10 λεπτά για κάθε πάτημα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1: Σε ορισμένα προγράμματα, η οθόνη θα ηχήσει 10 φορές και θα αναβοσβήσει το "ADD" όταν συνιστά την προσθήκη φρούτων, εάν είναι επιθυμητό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2: Στα μενού 1-7, πριν από την τελευταία ζύμωση, θα ακουστούν 10 μπιπ για να σας υπενθυμίσουν να βγάλετε τη ράβδο ανάδευσης ("RMV" στην οθόνη αναβοσβήνει με το μπιπ).

ΜΟΛΙΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΕΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

• Απενεργοποιήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το κουμπί Start/Pause/Stop.

• Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

• Αφαιρέστε το βαρέλι του ψωμιού γυρίζοντας τη λαβή αριστερόστροφα, χρησιμοποιώντας ένα πανί, καθώς θα είναι καυτό.

• Αφαιρέστε το ψωμί από το βαρέλι ψωμιού με τη βοήθεια μιας ξύλινης σπάτουλας ή παρόμοιου ανθεκτικού στη θερμότητα εργαλείου- μην χρησιμοποιείτε σκεύη που θα μπορούσαν να βλάψουν την αντικολλητική επίστρωση.

• Αφήστε το να κρυώσει για 20 λεπτά πριν από την επόμενη χρήση.

• Κλείστε το καπάκι.

• Καθαρίστε τη συσκευή.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

• **Αξεσουάρ κύπελλο μέτρησης:** Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για τη μέτρηση ποσοτήτων.

• **Αξεσουάρ κουταλιού μέτρησης:** Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για τη μέτρηση ποσοτήτων.

• **Πιρούνι γάντζου:** Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται σε περίπτωση δυσκολίας αφαίρεσης του πτερυγίου ανάμιξης από τη ζύμη/το ψωμί μετά το ψήσιμο.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

• Χρησιμοποιήστε ακριβείς ποσότητες.

• Προσθέστε φρέσκα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου.

• Προσθέστε τα υλικά με τη σωστή σειρά σύμφωνα με τη συνταγή. Χρησιμοποιείτε πάντα πρώτα τα υγρά συστατικά, μετά τα ξηρά συστατικά και τέλος το μπέικιν πάουντερ.

• Μην χρησιμοποιείτε χημικό μπέικιν πάουντερ.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

• Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.

• Καθαρίστε τον εξοπλισμό με ένα υγρό πανί με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και, στη συνέχεια, στεγνώστε τον.

• Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH, όπως χλωρίνη, ή λειαντικά προϊόντα, για τον καθαρισμό της συσκευής.

• Μην αφήνετε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό να μπει στους αεραγωγούς για να αποφύγετε ζημιές στα εσωτερικά μέρη της συσκευής.

• Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.

• Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφών.

• Εάν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να υποβαθμιστεί και να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια της ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μπορεί να καταστεί μη ασφαλής για χρήση.

• Τα παρακάτω κομμάτια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα πρόγραμμα μαλακού καθαρισμού) ή σε ζεστό σαπουνόνερο:

- Κύπελλο
- Κουτάλι
- Πιρούνι γάντζου
- Βαρέλι ψωμιού
- Μπάρα ανάδευσης

• Η θέση αποστράγγισης/στεγνώματος των αντικειμένων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στο νεροχύτη πρέπει να επιτρέπει την εύκολη αποστράγγιση του νερού.

• Στη συνέχεια στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευσή τους.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

• Οποιαδήποτε κακή χρήση ή μη τήρηση των οδηγιών χρήσης καθιστά την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή άκυρη.

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

• Σε περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα, πηγαίνετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης. Μην προσπαθήσετε να αποσυναρμολογήσετε ή να επισκευάσετε χωρίς βοήθεια, καθώς αυτό μπορεί να είναι επικίνδυνο.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΟΗΘΕΙΑ

Το προϊόν αυτό τυγχάνει της αναγνώρισης και της προστασίας της νομικής εγγύησης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματά σας ή τα συμφέροντά σας, πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιαδήποτε από τις επίσημες υπηρεσίες τεχνικής βοήθειας.

Μπορείτε να βρείτε το πλησιέστερο από αυτά, μπαίνοντας στον ακόλουθο δικτυακό τόπο: https://www.blackanddecker.eu//

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε σχετικές πληροφορίες επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να κατεβάσετε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών και τις ενημερώσεις του στη διεύθυνση https://www.blackanddecker.eu//.

ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ EU Η/ΚΑΙ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΑΥΤΟ ΖΗΤΗΘΕΙ ΣΤΗ ΧΩΡΑ ΣΑΣ ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

• Τα υλικά από τα οποία αποτελείται η συσκευασία αυτής της συσκευής περιλαμβάνονται σε ένα σύστημα συλλογής, ταξινόμησης και ανακύκλωσης. Σε περίπτωση που επιθυμείτε να τα απορρίψετε, χρησιμοποιήστε τους κατάλληλους δημόσιους περιέκτες για κάθε τύπο υλικού.

• Το προϊόν δεν περιέχει συγκεντρώσεις ουσιών που θα μπορούσαν να θεωρηθούν επιβλαβείς για το περιβάλλον.

Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι εάν θέλετε να απαλλαγείτε από το προϊόν, όταν έχει ολοκληρωθεί ο κύκλος ζωής του, οφείλετε να το εναποθέσετε, με τα κατάλληλα μέσα, στα χέρια ενός διαχειριστή αποβλήτων, εγκεκριμένου για την επιλεκτική συλλογή αποβλήτων ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/35/ΕΕ για τη χαμηλή τάση, την οδηγία 2014/30/ΕΕ για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, την οδηγία 2011/65/ΕΕ για τους περιορισμούς της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και την οδηγία 2009/125/ΕΚ σχετικά με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού για προϊόντα που σχετίζονται με την ενέργεια.

Πληροφορίες σχετικά με ουσίες που προκαλούν πολύ μεγάλη ανησυχία (SVHC) σύμφωνα με τον κανονισμό 1907/2006/ΕΚ (REACH): Αυτό το προϊόν περιέχει μόλυβδο, CAS No. 7439-92-1.

Τα Black & Decker® και BLACK+DECKER™ και τα λογότυπα Black & Decker® και BLACK+DECKER™ είναι σήματα κατατεθέντα της The Black & Decker® Corporation και χρησιμοποιούνται με άδεια χρήσης. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται. Εισάγεται και διανέμεται από την ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

ΜΟΝΑΔΕΣ ΚΑΙ ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ ΙΣΟΔΥΝΑΜΙΑΣ

• tsp: κουταλάκι του γλυκού

• κουταλιά της σούπας: κουταλιά της σούπας

• Κύπελλο 100 g

• ½ φλιτζάνι: 120 ml

• Κύπελλο 240 ml

• ml: χιλιοστόλιτρο

• g: γραμμάριο

Μενού	Seq.	Συστατικό	Τόμος	Τόμος	Τόμος	Παρατήρηση
1 Βασικό ψωμί		βάρος ψωμιού	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	νερό	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	αλάτι	½ κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[3]	ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[4]	λάδι	1+½ κουταλιές της σούπας	2+½ κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	
	[5]	αλεύρι υψηλής γλουτένης	2+1/3 φλιτζάνια / 320 γραμμάρια	3 φλιτζάνια / 420 g	3+½ φλιτζάνια / 500 γραμμάρια	
	[6]	στιγμιαία μαγιά	¾ κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Προσθέστε το στο ξηρό αλεύρι, μην το ανακατέψετε με κανένα υγρό.
2 Γρήγορο ψωμί		βάρος ψωμιού	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	νερό	140 ml	190 ml	230 ml	Θερμοκρασία νερού 40-50 °C
	[2]	αλάτι	2/3 κουταλάκι του γλυκού	¾ κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[3]	ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[4]	λάδι	2 κουταλιές της σούπας	2+½ κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	
	[5]	αλεύρι υψηλής γλουτένης	2 φλιτζάνια / 290 g	2+½ φλιτζάνια / 360 γρ.	3 φλιτζάνια / 435 g	
	[6]	στιγμιαία μαγιά	2+½ κουταλάκι του γλυκού	2+½ κουταλάκι του γλυκού	2+½ κουταλάκι του γλυκού	Προσθέστε το στο ξηρό αλεύρι, μην το ανακατέψετε με κανένα υγρό.

Μενού	Seq.	Συστατικό	Τόμος	Τόμος	Τόμος	Παρατήρηση
3 Γλυκό ψωμί		βάρος ψωμιού	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	νερό	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	αλάτι	½ κουταλάκι του γλυκού	½ κουταλάκι του γλυκού	½ κουταλάκι του γλυκού	Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[3]	αυγό	1 τεμάχιο	1 τεμάχιο	1 τεμάχιο	
	[4]	ζάχαρη	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	4 κουταλιές της σούπας	Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[5]	λάδι	1+½ κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	2+½ κουταλιές της σούπας	
	[6]	Γάλα σε σκόνη	¼ φλιτζάνι	Κύπελλο	½ φλιτζάνι	
	[7]	αλεύρι υψηλής γλουτένης	2 φλιτζάνια / 290 g	2+¾ φλιτζάνια / 380 g	3+½ φλιτζάνια / 500 γραμμάρια	
	[8]	στιγμιαία μαγιά	¾ κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Προσθέστε το στο ξηρό αλεύρι, μην το ανακατέψετε με κανένα υγρό.
4 Γαλλικό ψωμί		βάρος ψωμιού	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	νερό	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	αλάτι	2 κουταλάκι του γλυκού	2+½ κουταλάκι του γλυκού	3 κουταλάκι του γλυκού	Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[3]	ζάχαρη	1+½ κουταλιές της σούπας	1+½ κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[4]	λάδι	1 κουταλιά της σούπας	1+½ κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	
	[5]	αλεύρι υψηλής γλουτένης	2+¼ φλιτζάνια / 300 γραμμάρια	2+¾ φλιτζάνια / 400 γραμμάρια	3+½ φλιτζάνια / 500 g	
	[6]	στιγμιαία μαγιά	¾ κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Προσθέστε το στο ξηρό αλεύρι, μην το ανακατέψετε με κανένα υγρό.

Μενού	Seq.	Συστατικό	Τόμος	Τόμος	Τόμος	Παρατήρηση
5 Ψωμί ολικής άλεσης		βάρος ψωμιού	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	νερό	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	αλάτι	2/3 κουταλάκι του γλυκού	¾ κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[3]	ζάχαρη	1+¾ κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[4]	λάδι	2 κουταλιές της σούπας	2+½ κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	
	[5]	αλεύρι υψηλής γλουτένης	1 φλιτζάνι / 145 g	1+½ φλιτζάνια / 180 γρ.	2 φλιτζάνια / 220 g	
	[6]	αλεύρι ολικής άλεσης	1 φλιτζάνι / 145 g	1+½ φλιτζάνια / 180 γρ.	2 φλιτζάνια / 220 g	
	[7]	στιγμιαία μαγιά	¾ κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Προσθέστε το στο ξηρό αλεύρι, μην το ανακατέψετε με κανένα υγρό.
6 Ψωμί με ρύζι		βάρος ψωμιού	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	νερό	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	αλάτι	2/3 κουταλάκι του γλυκού	¾ κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[3]	αυγό	1 τεμάχιο	1 τεμάχιο	1 τεμάχιο	
	[4]	ζάχαρη	1 κουταλιά της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	2 κουταλιές της σούπας	Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[5]	λάδι	2 κουταλάκι του γλυκού	2+½ κουταλάκι του γλυκού	3 κουταλάκι του γλυκού	
	[6]	μαγειρεμένο ρύζι	¼ φλιτζάνι	Κύπελλο	½ φλιτζάνι	Χρησιμοποιήστε κρυωμένο μαγειρεμένο ρύζι
	[7]	αλεύρι υψηλής γλουτένης	2 φλιτζάνια / 290 g	2+½ φλιτζάνια / 360 γρ.	3 φλιτζάνια / 435 g	
	[8]	στιγμιαία μαγιά	¾ κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Προσθέστε το στο ξηρό αλεύρι, μην το ανακατέψετε με κανένα υγρό.

Μενού	Seq.	Συστατικό	Τόμος	Τόμος	Τόμος	Παρατήρηση
7 Ψωμί χωρίς γλουτένη		βάρος ψωμιού	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	νερό	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	αλάτι	2/3 κουταλάκι του γλυκού	¾ κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[3]	ζάχαρη	2 κουταλιές της σούπας	2+½ κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[4]	λάδι	2 κουταλιές της σούπας	2+½ κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας	
	[5]	αλεύρι χωρίς γλουτένη	1+¾ φλιτζάνια / 255 g	2 φλιτζάνια / 290 g	2+¼ φλιτζάνια / 325 g	
	[6]	αλεύρι καλαμποκιού	¼ φλιτζανιού / 35 g	½ φλιτζάνι / 70 γραμμάρια	¾ φλιτζάνια / 110 g	Μπορεί να αντικατασταθεί με αλεύρι βρώμης
	[7]	στιγμιαία μαγιά	¾ κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού	Προσθέστε το στο ξηρό αλεύρι, μην το ανακατέψετε με κανένα υγρό.
8 Επιδόρπιο		Χρόνος	1:40	/	/	
	[1]	αυγό	2 τεμάχια			
	[2]	γάλα	Κύπελλο			
	[3]	μαγειρεμένο ρύζι	1+½ φλιτζάνια			
	[4]	ζάχαρη	½ κουταλιά της σούπας			
	[5]	σταφίδα	½ φλιτζάνια			
9 Μείγμα		Χρόνος	0:15			
	[1]	νερό	330 ml			
	[2]	αλάτι	1 κουταλάκι του γλυκού			Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[3]	λάδι	3 κουταλιές της σούπας			
	[4]	αλεύρι υψηλής γλουτένης	4 φλιτζάνια / 560 g			

Μενού	Seq.	Συστατικό	Τόμος	Τόμος	Τόμος	Παρατήρηση
10 Ζύμη		Χρόνος	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	νερό	260 ml	330 ml		
	[2]	αλάτι	1 κουταλάκι του γλυκού	1 κουταλάκι του γλυκού		Βάλτε το στη γωνία του βαρελιού
	[3]	λάδι	2+½ κουταλιές της σούπας	3 κουταλιές της σούπας		
	[4]	αλεύρι υψηλής γλουτένης	2+¾ φλιτζάνια / 400 γραμμάρια	4 φλιτζάνια / 560 g		
	[5]	στιγμιαία μαγιά	1+½ κουταλάκι του γλυκού	1+½ κουταλάκι του γλυκού		Προσθέστε το στο ξηρό αλεύρι, μην το ανακατέψετε με κανένα υγρό.
11 Ζυμώνουμε		Χρόνος	0:08			Ρυθμιζόμενο από 0:08 έως 0:45
	[1]	νερό	κατάλληλη ποσότητα			
	[2]	αλάτι	1 κουταλάκι του γλυκού			
	[3]	λάδι	3 κουταλιές της σούπας			
	[4]	αλεύρι υψηλής γλουτένης	κατάλληλη ποσότητα			
12 Κέικ		Χρόνος	2:20			Διαλύστε τη ζάχαρη στο αυγό και το νερό, ανακατέψτε καλά με ένα ηλεκτρικό μίξερ, στη συνέχεια βάλτε τα υπόλοιπα υλικά μαζί σε ένα βαρέλι ψωμιού και ξεκινήστε αυτό το μενού.
	[1]	νερό	30 ml			
	[2]	αυγό	3 τεμάχια			
	[3]	ζάχαρη	½ φλιτζάνια			
	[4]	λάδι	2 κουταλιές της σούπας			
	[5]	αλεύρι που φουσκώνει μόνο του	2 φλιτζάνια / 280 g			
	[6]	στιγμιαία μαγιά	1 κουταλάκι του γλυκού			
13 Μαρμελάδα		Χρόνος	1:20			
	[1]	πολτός	3 φλιτζάνια			Ανακατέψτε μέχρι να γίνει χυλός- αν χρειαστεί, μπορείτε να προσθέσετε νερό.
	[2]	άμυλο	½ φλιτζάνια			
	[3]	ζάχαρη	Κύπελλο			Προσθέστε ζάχαρη ανάλογα με το προσωπικό σας γούστο

Μενού	Seq.	Συστατικό	Τόμος	Τόμος	Τόμος	Παρατήρηση
14 Γιαούρτι		Χρόνος	8:00			Ρυθμιζόμενο από τις 6:00 έως τις 10:00
	[1]	γάλα	1000 ml			
	[2]	βακτήρια γαλακτικού οξέος	100 ml			
15 Ψήστε		Χρόνος 0:30, ρυθμιζόμενος από 0:10 έως 1:30				
	[2]	Η συσκευή διατηρεί θερμοκρασία περίπου 150 °C. Ο χρόνος ρυθμίζεται με τα κουμπιά "▲ " και "▼ ".				
16 Κολλώδες ρύζι		Χρόνος	1:20			
	[1]	νερό	275 ml			
	[2]	κολλώδες ρύζι	250 g			
17 Απόψυξη	Χρόνος	0:30				

Πρόγραμμα	Θέρ-μανση (min)	Ζύμω-μα 1 (λεπτά)	Παύση 1 (λεπτά)	Ζύμω-μα 2 (λεπτά)	Παύση 2 (λεπτά)	Ζύμω-μα 3 (λεπτά)	Παύση 3 (λεπτά)	Ζύμω-μα 4 (λεπτά)		Ζύμωση 1 (λεπτά)	Απαέρωση (s)	Ζύμωση 2 (λεπτά)	Απαέρωση (s)	Ζύμωση 3 (λεπτά)	Ψήσιμο (λεπτά)	Συνολικός χρόνος		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Βασικό ψωμί	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Γρήγορο ψωμί	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Γλυκό ψωμί	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Γαλλικό ψωμί	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Ψωμί ολικής άλεσης	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Ψωμί με ρύζι	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Ψωμί χωρίς γλουτένη	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Επιδόρπιο	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Μείγμα	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Ζύμη	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Ζυμώνουμε	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Κέικ	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Μαρμελάδα	/	15					45								20	**1:20**		
14. Γιαούρτι	/	8 ώρες														**8:00**		
15. Ψήστε	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. Απόψυξη	/	30													/	**0:30**		

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΟΣ	ΛΥΣΗ
Οσμή ή οσμή καψίματος.	Αλεύρι ή άλλα συστατικά έχουν χυθεί στο θάλαμο ψησίματος.	Σταματήστε τον αρτοπαρασκευαστή και αφήστε το να κρυώσει εντελώς. Σκουπίστε την περίσσεια αλευριού κ.λπ. από το θάλαμο ψησίματος με μια χαρτοπετσέτα.
Τα συστατικά που δεν αναμειγνύονται μπορούν να ακούσουν το μοτέρ να γυρίζει.	Το βαρέλι ψωμιού ή η ράβδος ανάδευσης μπορεί να μην έχουν εγκατασταθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι η ράβδος ανάδευσης είναι τοποθετημένη μέχρι τέρμα στον άξονα.
	Πάρα πολλά συστατικά.	Μετρήστε τα συστατικά με ακρίβεια.
Η ένδειξη "HHHH" εμφανίζεται όταν πατηθεί το κουμπί Start/Stop.	Η εσωτερική θερμοκρασία του αρτοπαρασκευαστή είναι πολύ υψηλή.	Αφήστε τη μονάδα να κρυώσει μεταξύ των προγραμμάτων. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε το βαρέλι ψωμιού. Αφήστε το να κρυώσει για 15-30 λεπτά πριν ξεκινήσετε νέα προγράμματα.
Το παράθυρο είναι θολό ή καλυμμένο με συμπύκνωση.	Μπορεί να εμφανιστεί κατά τη διάρκεια προγραμμάτων ανάμειξης ή ανύψωσης.	Η συμπύκνωση συνήθως εξαφανίζεται κατά τη διάρκεια των προγραμμάτων ψησίματος. Καθαρίστε καλά το παράθυρο μεταξύ των χρήσεων.
Η ράβδος ανάδευσης βγαίνει μαζί με το ψωμί.	Παχύτερη κρούστα με σκούρα ρύθμιση κρούστας.	Δεν είναι ασυνήθιστο να βγαίνει η μπάρα ανάδευσης μαζί με το ψωμί. Μόλις κρυώσει η φρατζόλα, αφαιρέστε τη ράβδο ανάδευσης με μια σπάτουλα.
Η ζύμη δεν αναμειγνύεται καλά. Το αλεύρι και τα άλλα συστατικά συσσωρεύονται στα τοιχώματα του ταψιού. Η φρατζόλα ψωμιού είναι καλυμμένη με αλεύρι.	Το βαρέλι ψωμιού ή η ράβδος ανάδευσης μπορεί να μην έχουν εγκατασταθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι ο κύλινδρος του ψωμιού είναι σταθερά τοποθετημένος στη μονάδα και ότι η ράβδος ανάδευσης βρίσκεται σταθερά στον άξονα.
	Πάρα πολλά συστατικά.	Βεβαιωθείτε ότι τα συστατικά έχουν μετρηθεί με ακρίβεια και έχουν προστεθεί με τη σωστή σειρά.
	Η ζύμη χωρίς γλουτένη είναι συνήθως πολύ υγρή. Μπορεί να χρειαστεί επιπλέον βοήθεια ξύνοντας τα τοιχώματα με μια λαστιχένια σπάτουλα.	Το πλεονάζον αλεύρι μπορεί να αφαιρεθεί από τη φρατζόλα μόλις ψηθεί και κρυώσει. Προσθέστε νερό, ένα κουταλάκι της σούπας κάθε φορά, μέχρι η ζύμη να γίνει μπάλα.
Το ψωμί ανεβαίνει πολύ ψηλά ή σπρώχνει το καπάκι προς τα πάνω.	Συστατικά που δεν έχουν μετρηθεί σωστά (υπερβολική ποσότητα μαγιάς, αλεύρι).	Μετρήστε με ακρίβεια όλα τα υλικά και βεβαιωθείτε ότι έχουν προστεθεί ζάχαρη και αλάτι.
	Μπάρα ανάδευσης όχι στο βαρέλι ψωμιού.	Δοκιμάστε να μειώσετε τη μαγιά κατά ¼ κουταλάκι του γλυκού (1,2 ml).
	Ξέχασα να προσθέσω αλάτι.	Ελέγξτε την εγκατάσταση της ράβδου ανάδευσης.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΟΣ	ΛΥΣΗ
Το ψωμί δεν φουσκώνει, η φρατζόλα είναι κοντή.	Ανακριβής μέτρηση των συστατικών ή της ανενεργής μαγιάς.	Μετρήστε όλα τα συστατικά με ακρίβεια. Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης της μαγιάς και του αλεύρου.
	Ανύψωση του καπακιού κατά τη διάρκεια των προγραμμάτων.	Κρατήστε το καπάκι κλειστό κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
	Η θερμοκρασία των υγρών είναι πολύ χαμηλή.	Τα υγρά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
Το ψωμί έχει ένα κρατήρα στο πάνω μέρος της φρατζόλας μόλις ψηθεί.	Η ζύμη έχει φουσκώσει πολύ γρήγορα. Πάρα πολύ μαγιά ή νερό. Επιλέχθηκε λάθος πρόγραμμα για τη συνταγή.	Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Επιλέξτε μια πιο σκούρα επιλογή κρούστας.
Το χρώμα της κρούστας είναι πολύ ανοιχτό.	Άνοιγμα του καπακιού κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Επιλέξτε μια πιο σκούρα επιλογή κρούστας.
Το χρώμα της κρούστας είναι πολύ σκούρο.	Πάρα πολλή ζάχαρη στη συνταγή.	Μειώστε ελαφρώς την ποσότητα της ζάχαρης. Επιλέξτε μια πιο ελαφριά επιλογή κρούστας.
Η φρατζόλα ψωμιού είναι μονόπλευρη.	Πάρα πολύ μαγιά ή νερό.	Μετρήστε όλα τα συστατικά με ακρίβεια. Μειώστε ελαφρώς τη μαγιά ή το νερό.
	Ανακατέψτε τη ζύμη που σπρώχνετε στη μία πλευρά πριν από το φούσκωμα και το ψήσιμο.	Ορισμένες φραντζόλες μπορεί να μην έχουν ομοιόμορφο σχήμα, ιδίως με αλεύρι ολικής άλεσης.
Τα ψωμιά που φτιάχνονται έχουν διαφορετικά σχήματα.	Διαφέρει ανάλογα με τον τύπο του ψωμιού.	Το ψωμί ολικής άλεσης ή το πολύσπορο είναι πιο πυκνό και μπορεί να είναι πιο κοντό από το βασικό λευκό ψωμί.
Ο πυθμένας είναι κοίλος ή τρύπιος στο εσωτερικό του.	Η ζύμη είναι πολύ υγρή, πολύ μαγιά, χωρίς αλάτι.	Μετρήστε όλα τα συστατικά με ακρίβεια Μειώστε ελαφρώς τη μαγιά ή το νερό. Ελέγξτε τη μέτρηση του αλατιού.
	Το νερό είναι πολύ ζεστό.	Χρησιμοποιήστε νερό σε θερμοκρασία δωματίου.
Ψωμί που δεν έχει ψηθεί επαρκώς ή έχει κολλώδη ζύμη.	Πάρα πολύ υγρό, λάθος πρόγραμμα επιλεγμένο.	Μειώστε τα υγρά και μετρήστε προσεκτικά τα συστατικά. Ελέγξτε το πρόγραμμα που έχει επιλεγεί για τη συνταγή.
Το ψωμί πολτοποιείται όταν κόβεται σε φέτες.	Το ψωμί είναι πολύ ζεστό.	Αφήστε το να κρυώσει σε σχάρα για 15-30 λεπτά πριν το κόψετε σε φέτες.
Το ψωμί έχει βαριά, παχιά υφή.	Πολύ αλεύρι, παλιό αλεύρι. Δεν υπάρχει αρκετό νερό.	Δοκιμάστε να αυξήσετε το νερό ή να μειώσετε το αλεύρι. Το ψωμί ολικής άλεσης θα έχει πιο βαριά υφή.
Η βάση του βαρελιού του ψωμιού έχει σκουρύνει ή έχει κηλίδες.	Μετά το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει το βαρέλι του ψωμιού.

ХЛЕБОПЕЧКА BXBM600E

Уважаемый покупатель,

Большое спасибо за то, что Вы решили приобрести изделие марки Black+Decker.

Благодаря его технологии, дизайну и работе, а также тому, что он превосходит самые строгие стандарты качества, можно гарантировать полностью удовлетворительное использование и долгий срок службы изделия.

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Внимательно прочтите эту инструкцию перед включением электроприбора и сохраните ее для использования в будущем. Несоблюдение и несоблюдение этих инструкций может привести к несчастному случаю.
- Очистите все части продукта, которые будут контактировать с пищевыми продуктами, как указано в разделе очистки, перед использованием.
- Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не обладающими соответствующим опытом или знаниями, только под присмотром или после проведения инструктажа по безопасному использованию устройства и с пониманием связанных с этим рисков. Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание пользователем не должны выполняться детьми без присмотра.
- Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичными квалифицированными специалистами во избежание опасности.
- Этот прибор предназначен только для домашнего, а не профессионального или промышленного использования.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что напряжение, указанное на табличке с техническими характеристиками, соответствует напряжению сети.
- Подключите прибор к сетевой розетке номинальной мощностью не менее 10 ампер.
- Вилка прибора должна правильно входить в сетевую розетку. Не изменяйте вилку. Не используйте адаптеры для вилки.
- Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены.
- Не тяните за шнур питания. Не допускается использовать материалы питания, чтобы поднимать или переносить электроприбор, вынимать вилку из розетки, потянув за шнур.
- Не накручивайте сетевой шнур на прибор.
- Проверьте состояние шнура питания. Если он поврежден, это увеличит риск поражения электрическим током.
- Не позволяйте соединительному кабелю свободно свисать или соприкасаться с горячими поверхностями прибора.
- При любом повреждении поверхности электроприбора немедленно отключите его от сети, чтобы не допустить поражения электрическим током.
- Не прикасайтесь к вилке мокрыми руками.
- Только для использования в помещении.

- Не допускается использовать или хранить электроприбор на открытом воздухе.
- Не оставляйте прибор под дождем или во влажном месте. Если в прибор попадет вода, это увеличит риск поражения электрическим током.
- Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
- Не прикасайтесь к нагретым частям, так как это может привести к серьезным ожогам.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Полностью разматывайте шнур питания прибора перед каждым использованием.
- Не используйте прибор, если его детали или принадлежности установлены неправильно или неисправны.
- Не используйте прибор, если он пуст.
- Не перемещайте прибор во время эксплуатации.
- Не перемещайте прибор во время работы или если он еще горячий. После охлаждения транспортируйте прибор с помощью ручек.
- Не используйте прибор, если он опрокинут, и не переворачивайте его.
- Не переворачивайте прибор, пока он используется или подключен к электросети.
- Не перегружайте рабочую способность прибора.
- Используйте конкретные количества муки и разрыхлителя, указанные в каждой программе в разделе рецептов.
- Отключайте прибор от сети, когда он не используется, и перед выполнением любых работ по очистке.
- Храните этот прибор в недоступном для детей и/или лиц с физическими, сенсорными или умственными недостатками или отсутствием опыта и знаний месте.
- Не храните и не транспортируйте прибор, если он еще горячий.
- Поддерживайте прибор в хорошем состоянии. Убедитесь, что движущиеся части не смещены и не зажаты, а также убедитесь в отсутствии поломок или аномалий, которые могут помешать правильной работе прибора.
- Никогда не оставляйте подключенный прибор без присмотра, если он не используется. Это экономит энергию и продлевает срок службы прибора.
- Перед последующим использованием дать остыть в течение часа.
- Ни в коем случае не эксплуатируйте прибор дольше, чем это необходимо.
- В качестве примера в прилагаемой таблице приведены несколько рецептов, в которых указано количество продуктов для обработки.
- ВНИМАНИЕ: Не используйте прибор, если окно треснуло или разбито.

ОПИСАНИЕ

A	Окно
B	Бар для перемешивания
C	Бочка для хлеба
D	Ручка для бочки с хлебом
E	Тело
F	Панель управления
G	Мерный стаканчик
H	Мерная ложка
I	Вилка с крючком

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1	ЖК-ДИСПЛЕЙ
2	Меню
3	Вес
4	▲▼ Timer
5	Корка
6	Пуск/Пауза/Остановка

Если модель Вашего прибора не имеет описанных выше принадлежностей, их можно приобрести отдельно в службе технической помощи.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Убедитесь, что с изделия снята вся упаковка.
- Перед первым использованием прибора очистите детали, которые будут контактировать с пищей, способом, описанным в разделе "Очистка".
- Некоторые части прибора были слегка смазаны. Следовательно, при первом использовании прибора может быть обнаружен легкий дым. Через некоторое время этот дым исчезнет.
- Подготовьте прибор в соответствии с функцией, которую Вы хотите использовать.
- При первых попытках возможно, что хлеб не будет иметь желаемого вида, но, немного попрактиковавшись, вы скоро поймете, что к чему.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ

- Откройте крышку.
- Извлеките бочку с хлебом, повернув ручку против часовой стрелки.
- Закрепите на месте перемешивающий стержень.
- Добавьте ингредиенты в правильном порядке.
- Установите бочку с хлебом на место до правильной посадки, поворачивая ручку по часовой стрелке.
- Закройте крышку.
- Полностью размотайте шнур питания перед его подключением.
- Подключите прибор к электросети.
- Включите прибор кнопкой "Пуск/Пауза/Стоп", раздастся звуковой сигнал, и на ЖК-дисплее по умолчанию отобразится программа 1.
- Нажатием кнопки селектора программ (MENU) выберите нужную программу (см. таблицу рецептов).
- Нажатием кнопки селектора (CRUST) выберите желаемый уровень поджаривания (светлый, средний, темный).
- Нажатием кнопки селектора веса переместите стрелку для выбора желаемого веса хлеба (500 г, 750 г, 1000 г). (WEIGHT не является опцией в программах 8-17).
- При желании нажимайте кнопки ▲ ▼ для увеличения времени цикла, отображаемого на ЖК-дисплее. (Функция задержки недоступна в программах 11, 13, 14, 15 и 17).
- Включите прибор, нажав кнопку "Пуск/Пауза/Стоп". Раздается короткий звуковой сигнал, и две точки на индикаторе времени начинают мигать, запуская программу. Мешалка начнет перемешивать ингредиенты. Если активирован таймер задержки, то мешалка не будет перемешивать ингредиенты до начала выполнения программы.
- Чтобы остановить программу, нажимайте кнопку "Старт/Пауза/Стоп" (6) до тех пор, пока звуковой сигнал не подтвердит выключение программы.
- Чтобы свести к минимуму образование акриламида в процессе поджаривания, избегайте достижения темно-коричневого цвета поджаренного хлеба.
- По окончании процесса прозвучит десять звуковых сигналов, и прибор перейдет в режим поддержания тепла на 1 час. Для остановки процесса можно нажать кнопку Start/Pause/Stop на 3 секунды, и установка Keep Warm завершится.
- Отключите прибор от сети, затем откройте крышку, используя рукавицы для духовки.
- Дайте бочке с хлебом немного остыть, прежде чем перемещать хлеб. Используя рукавицы для духовки, осторожно поверните ручку бочки для хлеба против часовой стрелки, чтобы разблокировать ее, и поднимите ручку, чтобы извлечь ее из машины.
- Внимание: бочка с хлебом и хлеб могут быть очень горячими! Всегда обращайтесь с ними осторожно.
- Прибор можно снова включить с помощью кнопки "Пуск/Пауза/Стоп", когда устройство управления остынет; если прибор не включается, не применяйте силу, дайте ему остыть.
- Используя рукавицы для духовки, переверните бочонок с хлебом вверх дном (со сложенной ручкой бочонка) на проволочный охлаждающий стеллаж или чистую поверхность для приготовления пищи и осторожно встряхните, пока хлеб не выпадет. С помощью лопатки с антипригарным покрытием аккуратно освободить бока хлеба от бочки.
- Перед нарезкой дайте хлебу остыть в течение 20 минут. Рекомендуется нарезать хлеб с помощью электрического резака или зубчатого ножа для хлеба. Не рекомендуется использовать поварской нож с гладкой кромкой. В противном случае хлеб может подвергнуться деформации.
- Если стержень мешалки остался в хлебе, аккуратно выньте его лопаточкой или маленькой утварью. Хлеб горячий; ни в коем случае не используйте руку для снятия мешалки. По окончании работы отключите прибор от сети.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЙ ДИСПЛЕЙ

- "H:HH": Это предупреждение означает, что температура внутри бочки для хлеба слишком высока. Нажмите кнопку "Старт/Пауза/Стоп" для остановки программы, отключите прибор от сети, откройте верхнюю крышку и дайте машине полностью остыть в течение 10-20 минут перед повторным запуском.
- Защита от перегрева будет включена только после завершения текущей программы. После остывания машины ее можно использовать в обычном режиме
- "E:E0": Это предупреждение означает, что датчик температуры отсоединен. Нажмите кнопку Start/Pause/Stop для остановки программы, отсоедините сетевой шнур. Для осмотра, ремонта или электрической/механической настройки обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

УДАЛЕНИЕ ХЛЕБА

- Бочка с хлебом будет горячей, поэтому следует использовать рукавицы для духовки. Извлеките бочку с хлебом, подняв ручку бочки с хлебом и повернув ее против часовой стрелки, чтобы разблокировать ее, и потяните бочку с хлебом прямо вверх из основания камеры.
- Осторожно встряхните хлеб вверх дном, пока он не выпадет из бочонка. Перед нарезкой остудить на проволочной стойке в течение 10 минут. Нарежьте его хлебным ножом.

- **Совет:** если при перемешивании буханка выходит наружу, удалите вилку с крюком.

СОХРАНЯТЬ ТЕПЛО

- После завершения программы выпечки хлебопечка подаст 10 звуковых сигналов и перейдет в режим поддержания тепла на 1 час. На дисплее будет отображаться "0:00". Чтобы отменить процесс поддержания тепла, нажмите кнопку Start/Pause/Stop и удерживайте ее в течение 3 секунд.

- **Совет:** извлечение хлеба сразу после завершения программы выпечки предотвратит потемнение корочки.

МЕНЮ ПРОГРАММЫ

1 БАЗОВЫЙ ХЛЕБ

- Это вид хлеба, приготовленного из простых ингредиентов: муки, воды, соли и дрожжей. Он имеет мягкую и пушистую текстуру внутри и хрустящую корочку снаружи.

2 ХЛЕБЦЫ

- Время замеса, подъема и выпечки меньше, чем у основного хлеба. Внутренняя ткань хлеба более плотная.
- В состав хлеба быстрого приготовления входят пекарский порошок и пищевая сода, которые активизируются под воздействием влаги и тепла. Для получения идеального быстрого хлеба рекомендуется поместить все жидкие ингредиенты на дно хлебопечки, а сухие - сверху; при первоначальном перемешивании теста для быстрого хлеба сухие ингредиенты могут скапливаться в углах кастрюли, и может потребоваться помощь в машинном перемешивании, чтобы избежать образования мучных комков. Если это так, используйте резиновый шпатель.

3 СЛАДКИЙ ХЛЕБ

- Для хлеба с добавками, такими как фруктовые соки, тертый кокос, изюм, сухофрукты, шоколад или добавленный сахар. Благодаря более длительной фазе подъема хлеб будет легким и воздушным.

4 ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

- Для приготовления легкого хлеба из муки высшего сорта. Обычно хлеб получается пушистым и с хрустящей корочкой. Он не подходит для выпечки, требующей использования масла, маргарина или молока.

5 ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

- Для выпечки хлеба, содержащего значительное количество цельнозерновой пшеницы. При этой настройке время предварительного нагрева увеличивается, чтобы зерно успело напитаться водой и расшириться. Не рекомендуется использовать функцию задержки, так как это может привести к неудовлетворительным результатам. Из цельной пшеницы обычно получается хрустящая толстая корочка.

6 РИСОВЫЙ ХЛЕБ

- Для приготовления хлеба смешайте вареный рис с мукой в соотношении 1:1.

7 БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

- Для хлеба из безглютеновой муки и хлебопекарных смесей. Безглютеновая мука требует больше времени для впитывания жидкости и обладает другими свойствами подъема.

8 ДЕСЕРТ

- Замешивание и запекание тех продуктов, в которых больше жира и белка.

9 СМЕСЬ

- Перемешать, чтобы мука и жидкость тщательно перемешались.

10 ТЕСТО

- Эта программа готовит дрожжевое тесто для булочек, пиццы, коржей и т.д. для выпечки в обычной духовке. В этой программе нет выпечки.

11 РАЗМИНАНИЕ

- Только замешивание, без подъема и выпечки. Используется для приготовления теста для пиццы и т.д.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Регулируемое время в диапазоне 00:08-00:45 минут.

12 ТОРТ

- Происходит замешивание, подъем и выпечка. Для облегчения процесса подъема используется сода или пекарский порошок.

13 ВАРЕНЬЕ

- Эта настройка используется для приготовления джемов из свежих фруктов и мармелада из апельсинов. Не увеличивайте количество и не

допускайте перекипания хлеба в пекарной камере. Если это произошло, немедленно остановите машину и осторожно извлеките бочку с хлебом. Дайте остыть и тщательно очистите.

14 ЙОГУРТ

- Закваска для приготовления йогурта.
- Время брожения может быть задано; возможны варианты времени 6:00 - 10:00. По умолчанию это значение равно 8:00. Для увеличения времени нажмите кнопку ▲ , для уменьшения - кнопку ▼ (каждый раз по 30 минут), после окончания зуммер прозвучит 10 раз.
- При работе треугольная стрелка на экране указывает на: Ферментация.

15 ВЫПЕЧКА

- Для дополнительной выпечки хлеба необходимо, чтобы груз был слишком легким или не пропекся до конца. В этой программе нет ни разминания, ни отдыха.

16 ЛИПКИЙ РИС

- Разминание и выпекание смеси шлифованного клейкого риса и риса.

17 РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- Для размораживания замороженных продуктов перед приготовлением.
- По умолчанию 30 мин: регулируется в диапазоне от 0:10 до 2:00, по 10 мин на каждое нажатие.

ПРИМЕЧАНИЕ 1: В некоторых программах дисплей подает 10-кратный звуковой сигнал и мигает надписью "ADD", когда рекомендуется добавить фрукты по желанию.

ПРИМЕЧАНИЕ 2: В меню 1-7 перед последним брожением прозвучит 10 звуковых сигналов, напоминающих о необходимости вынуть мешалку (при звуковом сигнале на экране мигает надпись "RMV").

ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ С ПРИБОРОМ

- Выключите прибор с помощью кнопки "Пуск/Пауза/Стоп".
- Отключите прибор от электросети.
- Выньте бочонок с хлебом, повернув ручку против часовой стрелки, с помощью салфетки, так как он будет горячим.
- Извлеките хлеб из хлебопечки с помощью деревянной лопатки или аналогичного термостойкого инструмента; не используйте инструменты, которые могут повредить антипригарное покрытие.
- Дайте остыть в течение 20 минут перед последующим использованием.
- Закройте крышку.
- Очистите прибор.

АКСЕССУАРЫ

- **Принадлежность к мерному стакану:** Эта принадлежность используется для измерения количества.
- **Аксессуар в виде мерной ложки:** Эта принадлежность используется для измерения количества.
- **Вилка с крючком Эта принадлежность используется в случае, если после приготовления теста/хлеба трудно извлечь лопатку для замеса.**

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Используйте точные количества.
- Добавьте свежие ингредиенты комнатной температуры.
- Добавьте ингредиенты в правильном порядке в соответствии с рецептом. Всегда используйте сначала жидкие ингредиенты, затем сухие и в последнюю очередь пекарский порошок.
- Не используйте химический пекарский порошок.

ОЧИСТКА

- Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть, прежде чем приступать к чистке.
- Очистите прибор, используя влажную ткань и несколько капель чистящей жидкости, и вытрите его насухо.
- Не используйте для очистки прибора растворители, средства с кислотным или щелочным pH, такие как отбеливатель, или абразивные средства.
- Не допускайте попадания воды или любой другой жидкости в вентиляционные отверстия во избежание повреждения внутренних частей прибора.
- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не ставьте его под проточную воду.
- Рекомендуется регулярно чистить прибор и удалять остатки пищи.
- Если прибор не содержится в надлежащем состоянии чистоты, его поверхность может деградировать, что неумолимо повлияет на продолжительность срока службы прибора и может стать небезопасным для использования.

- Следующие детали можно мыть в посудомоечной машине (используя программу мягкой очистки) или в мыльной горячей воде:

  - Чашка
  - Ложка
  - Вилка с крючком
  - Бочка для хлеба
  - Планка для перемешивания

- Положение для слива/сушки изделий, которые можно мыть в посудомоечной машине или в раковине, должно позволять воде легко стекать.
- Затем просушите все части перед сборкой.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Любое неправильное использование или несоблюдение инструкций по эксплуатации делает гарантию и ответственность производителя недействительными.

АНОМАЛИИ И РЕМОНТ

- При возникновении проблем отнесите прибор в авторизованную службу технической поддержки. Не пытайтесь разбирать или ремонтировать прибор без посторонней помощи, так как это может быть опасно.

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ

Данный продукт пользуется признанием и защитой правовой гарантии в соответствии с действующим законодательством. Для защиты своих прав или интересов необходимо обратиться в любую из наших служб официальной технической помощи.

Вы можете найти ближайший из них, перейдя по следующей ссылке: https://www.blackanddecker.eu//.

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами.

Данное руководство по эксплуатации и его обновления можно загрузить по адресу https://www.blackanddecker.eu//.

ДЛЯ ВЕРСИЙ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ЕС И/ИЛИ В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ЭТО ТРЕБУЕТСЯ В ВАШЕЙ СТРАНЕ ЭКОЛОГИЧНОСТЬ И ВОЗМОЖНОСТЬ ВТОРИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТА

- Материалы, из которых состоит упаковка данного прибора, включены в систему сбора, классификации и переработки. Если Вы захотите их утилизировать, используйте соответствующие общественные контейнеры для каждого типа материалов.
- Изделие не содержит концентраций веществ, которые могут считаться вредными для окружающей среды.

Этот значок означает, что после окончания срока службы для утилизации электроприбора отнесите его в пункт сбора электрических и электронных отходов (WEEE).

Данный прибор соответствует Директиве 2014/35/EU о низком напряжении, Директиве 2014/30/EU об электромагнитной совместимости, Директиве 2011/65/EU об ограничении использования некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании и Директиве 2009/125/EC о требованиях экодизайна для продуктов, связанных с энергией.

Информация о веществах, вызывающих очень большую озабоченность (SVHC) в соответствии с Постановлением 1907/2006/EC (REACH): Данный продукт содержит свинец, CAS No. 7439-92-1.

Black & Decker® и BLACK+DECKER™, а также логотипы Black & Decker® и BLACK+DECKER™ являются зарегистрированными торговыми марками The Black & Decker® Corporation и используются по лицензии. Все права защищены. Импортируется и распространяется компанией ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ И ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ

- ч.д.: чайная ложка
- ст. ложка: столовая ложка
- Чашка 100 g
- ½ стакана: (120 ml).
- Чашка (240 ml).
- мл: миллилитр
- г: грамм

Меню	Seq.	Ингредиент	Объем	Объем	Объем	Ремарка
1 Основной хлеб		вес хлеба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	(210 ml).	(260 ml).	(320 ml).	
	[2]	соль	½ ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.	Положите его в угол бочки
	[3]	сахар	1 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.	Положите его в угол бочки
	[4]	нефть	1+½ ст. л.	2+½ ст. л.	3 ст. л.	
	[5]	мука с высоким содержанием клейковины	2+1/3 стакана / 320 г	3 стакана / 420 г	3+½ стакана / 500 г	
	[6]	быстродействующие дрожжи	½ ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.	Добавить к сухой муке, не смешивать с жидкостью
2 Быстрый хлеб		вес хлеба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	(140 ml).	(190 ml).	(230 ml).	Температура воды 40-50 °C
	[2]	соль	2/3 ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.	Положите его в угол бочки
	[3]	сахар	1 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.	Положите его в угол бочки
	[4]	нефть	2 ст. л.	2+½ ст. л.	3 ст. л.	
	[5]	мука с высоким содержанием клейковины	2 стакана / 290 г	2+½ стакана / 360 г	3 стакана / 435 г	
	[6]	быстродействующие дрожжи	2+½ ч.л.	2+½ ч.л.	2+½ ч.л.	Добавить к сухой муке, не смешивать с жидкостью

Меню	Seq.	Ингредиент	Объем	Объем	Объем	Ремарка
3 Сладкий хлеб		вес хлеба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	(120 ml).	(160 ml).	(220 ml).	
	[2]	соль	½ ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.	Положите его в угол бочки
	[3]	яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.	
	[4]	сахар	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.	Положите его в угол бочки
	[5]	нефть	1+½ ст. л.	2 ст. л.	2+½ ст. л.	
	[6]	Сухое молоко	¼ стакана	Чашка	½ стакана	
	[7]	мука с высоким содержанием клейковины	2 стакана / 290 г	2+¾ стакана / 380 г	3+½ стакана / 500 г	
	[8]	быстродействующие дрожжи	½ ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.	Добавить к сухой муке, не смешивать с жидкостью
4 Французский хлеб		вес хлеба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	(180 ml).	(260 ml).	(320 ml).	
	[2]	соль	2 ч.л.	2+½ ч.л.	3 ч.л.	Положите его в угол бочки
	[3]	сахар	1+½ ст. л.	1+½ ст. л.	2 ст. л.	Положите его в угол бочки
	[4]	нефть	1 ст. л.	1+½ ст. л.	2 ст. л.	
	[5]	мука с высоким содержанием клейковины	2+¼ стакана / 300 г	2+¾ стакана / 400 г	3+½ чашки / 500 г	
	[6]	быстродействующие дрожжи	½ ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.	Добавить к сухой муке, не смешивать с жидкостью

Меню	Seq.	Ингредиент	Объем	Объем	Объем	Ремарка
5 Цельнозерновой хлеб		вес хлеба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	(180 ml).	(220 ml).	(270 ml).	
	[2]	соль	2/3 ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.	Положите его в угол бочки
	[3]	сахар	1+¾ ст. ложки	2 ст. л.	3 ст. л.	Положите его в угол бочки
	[4]	нефть	2 ст. л.	2+½ ст. л.	3 ст. л.	
	[5]	мука с высоким содержанием клейковины	1 стакан / 145 г	1+½ стакана / 180 г	2 стакана / 220 г	
	[6]	цельнозерновая мука	1 стакан / 145 г	1+½ стакана / 180 г	2 стакана / 220 г	
	[7]	быстродействующие дрожжи	½ ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.	Добавить к сухой муке, не смешивать с жидкостью
6 Рисовый хлеб		вес хлеба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	(150 ml).	(190 ml).	(240 ml).	
	[2]	соль	2/3 ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.	Положите его в угол бочки
	[3]	яйцо	1 шт.	1 шт.	1 шт.	
	[4]	сахар	1 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.	Положите его в угол бочки
	[5]	нефть	2 ч.л.	2+½ ч.л.	3 ч.л.	
	[6]	варёный рис	¼ стакана	Чашка	½ стакана	Используйте остывший вареный рис
	[7]	мука с высоким содержанием клейковины	2 стакана / 290 г	2+½ стакана / 360 г	3 стакана / 435 г	
	[8]	быстродействующие дрожжи	½ ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.	Добавить к сухой муке, не смешивать с жидкостью

Меню	Seq.	Ингредиент	Объем	Объем	Объем	Ремарка
7 Безглютеновый хлеб		вес хлеба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	(140 ml).	(190 ml).	(230 ml).	
	[2]	соль	2/3 ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.	Положите его в угол бочки
	[3]	сахар	2 ст. л.	2+½ ст. л.	3 ст. л.	Положите его в угол бочки
	[4]	нефть	2 ст. л.	2+½ ст. л.	3 ст. л.	
	[5]	безглютеновая мука	1+¾ стакана / 255 г	2 стакана / 290 г	2+¼ стакана / 325 г	
	[6]	кукурузная мука	¼ стакана / 35 г	½ стакана / 70 г	¾ стакана / 110 г	Можно заменить овсяной мукой
	[7]	быстродействующие дрожжи	½ ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.	Добавить к сухой муке, не смешивать с жидкостью
8 Десерт		Время	1:40	/	/	
	[1]	яйцо	2 шт.			
	[2]	молоко	Чашка			
	[3]	варёный рис	1+½ чашки			
	[4]	сахар	½ ст. ложки			
	[5]	изюм	½ стакана			
9 Смесь		Время	0:15			
	[1]	вода	(330 ml).			
	[2]	соль	½ ч.л.			Положите его в угол бочки
	[3]	нефть	3 ст. л.			
	[4]	мука с высоким содержанием клейковины	4 чашки / 560 г			

Меню	Seq.	Ингредиент	Объем	Объем	Объем	Ремарка
10 Тесто		Время	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	вода	(260 ml).	(330 ml).		
	[2]	соль	½ ч.л.	½ ч.л.		Положите его в угол бочки
	[3]	нефть	2+½ ст. л.	3 ст. л.		
	[4]	мука с высоким содержанием клейковины	2+¾ стакана / 400 г	4 чашки / 560 г		
	[5]	быстродей-ствующие дрожжи	1+½ ч.л.	1+½ ч.л.		Добавить к сухой муке, не смешивать с жидкостью
11 Замесить		Время	0:08			Регулируется от 0:08 до 0:45
	[1]	вода	соответ-ствующее количество			
	[2]	соль	½ ч.л.			
	[3]	нефть	3 ст. л.			
	[4]	мука с высоким содержанием клейковины	соответ-ствующее количество			
12 Торт		Время	2:20			Растворите сахар в яйце и воде, хорошо перемешайте электрическим миксером, затем положите остальные ингреди-енты в хлебопечку и запустите это меню.
	[1]	вода	(30 ml).			
	[2]	яйцо	3 шт.			
	[3]	сахар	½ стакана			
	[4]	нефть	2 ст. л.			
	[5]	самоподни-мающаяся мука	2 стакана / 280 г			
	[6]	быстродей-ствующие дрожжи	½ ч.л.			
13 Джем		Время	1:20			
	[1]	целлюлоза	3 чашки			Перемешать до получения кашицы; при необходимости можно добавить воды.
	[2]	крахмал	½ стакана			
	[3]	сахар	Чашка			Добавить сахар по вкусу

Меню	Seq.	Ингредиент	Объем	Объем	Объем	Ремарка
14 Йогурт		Время	8:00			Регулируется с 6:00 до 10:00
	[1]	молоко	(1000 ml).			
	[2]	молочнокис-лые бактерии	(100 ml).			
15 Выпечка		Время 0:30, регулируется от 0:10 до 1:30				
	[2]	В приборе поддерживается температура около 150 °C. Время регулируется с помощью кнопок "▲ " и "▼ ".				
16 Липкий рис		Время	1:20			
	[1]	вода	(275 ml).			
	[2]	клейкий рис	250 g			
17 Defrost	Вре-мя	0:30				

Программа	Нагрев (мин)	Замешивание 1 (мин)	Пауза 1 (мин)	Замешивание 2 (мин)	Пауза 2 (мин)	Замешивание 3 (мин)	Пауза 3 (мин)	Замешивание 4 (мин)		Фермент 1 (мин)	Дегазация (с)	Фермент 2 (мин)	Дегазация (с)	Фермент 3 (мин)	Выпечка (мин)	Общее время		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Базовый хлеб	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Быстрый хлеб	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Сладкий хлеб	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Французский хлеб	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Цельнозерновой хлеб	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Рисовый хлеб	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Безглютеновый хлеб	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Десерт	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Смесь	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Тесто	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Замесить	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Торт	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Джем	/	15					45								20	**1:20**		
14. Йогурт	/	8 часов														**8:00**		
15. Выпечка	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. Defrost	/	30													/	**0:30**		

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА ПРОБЛЕМЫ	РЕШЕНИЕ
Неприятный запах или запах гари.	В пекарную камеру просыпалась мука или другие ингредиенты.	Остановите хлебопечку и дайте ей полностью остыть. Вытрите бумажным полотенцем излишки муки и т.д. из камеры для выпечки.
Ингредиенты, которые не смешиваются, слышно, как вращается мотор.	Возможно, неправильно установлен бочонок для хлеба или мешалка.	Убедитесь, что стержень мешалки полностью установлен на валу.
	Слишком много ингредиентов.	Точно отмеряйте ингредиенты.
При нажатии кнопки "Пуск/Стоп" отображается "HHH".	Внутренняя температура хлебопечки слишком высока.	Между программами дайте прибору остыть. Отключите прибор от сети, откройте крышку и извлеките бочонок с хлебом. Перед началом работы с новыми программами дайте им остыть в течение 15-30 минут.
Окно мутное или покрыто конденсатом.	Может возникать во время программ смешивания или подъема.	Конденсат обычно исчезает во время программ выпечки. Хорошо очищайте окно между использованиями.
Вместе с хлебом вынимается брусок для перемешивания.	Более толстая корочка при настройке темной корочки.	Нередко вместе с батоном хлеба выходит и батон. Когда буханка остынет, лопаточкой снимите решетку для перемешивания.
Тесто не смешивается полностью. Мука и другие ингредиенты скапливаются на стенках сковороды. Буханка хлеба обсыпается мукой.	Возможно, неправильно установлен бочонок для хлеба или мешалка.	Убедитесь, что бочка с хлебом надежно установлена в устройстве, а мешалка плотно сидит на валу.
	Слишком много ингредиентов.	Убедитесь, что ингредиенты точно отмерены и добавлены в правильном порядке.
	Безглютеновое тесто, как правило, очень влажное. Возможно, потребуется дополнительная помощь в виде соскабливания боков резиновым шпателем.	Излишки муки можно удалить из буханки после выпечки и охлаждения. Добавляйте воду по одной столовой ложке, пока тесто не сформируется в шар.
Хлеб поднимается слишком высоко или толкает крышку вверх.	Неправильное отмеривание ингредиентов (слишком много дрожжей, муки).	Точно отмерьте все ингредиенты и убедитесь, что сахар и соль добавлены.
	Пруток для перемешивания не в бочке с хлебом.	Попробуйте уменьшить количество дрожжей на ¼ ч.л. (1,2 мл).
	Забыл добавить соль.	Проверьте установку мешалки.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА ПРОБЛЕМЫ	РЕШЕНИЕ
Хлеб не поднимается, буханка короткая.	Неточное измерение ингредиентов или неактивных дрожжей.	Точно отмерьте все ингредиенты. Проверьте срок годности дрожжей и муки.
	Подъем крышки во время работы программ.	Во время выпечки держите крышку закрытой.
	Температура жидкостей очень низкая.	Жидкости должны быть комнатной температуры.
После выпечки в верхней части буханки хлеба остается кратер.	Тесто поднялось слишком быстро. Слишком много дрожжей или воды. Для рецепта была выбрана неправильная программа.	Не открывайте крышку во время выпечки. Выберите вариант с более темной корочкой.
Цвет корки слишком светлый.	Открытие крышки во время выпечки.	Не открывайте крышку во время выпечки. Выберите вариант с более темной корочкой.
Цвет корки слишком темный.	Слишком много сахара в рецепте.	Немного уменьшите количество сахара. Выберите вариант с более легкой корочкой.
Буханка хлеба получилась однобокой.	Слишком много дрожжей или воды.	Точно отмерьте все ингредиенты. Немного уменьшите количество дрожжей или воды.
	Перед подъемом и выпечкой тесто отжимают на одну сторону.	Некоторые буханки могут быть неравномерно сформированы, особенно при использовании цельнозерновой муки.
Хлеба получаются разной формы.	Зависит от сорта хлеба.	Цельнозерновой или многозерновой хлеб плотнее и может быть короче, чем основной белый хлеб.
Дно внутри полое или дырчатое.	Тесто слишком мокрое, слишком много дрожжей, нет соли.	Точно отмерьте все ингредиенты Уменьшите количество дрожжей или воды. Проверьте измерение количества соли.
	Вода слишком горячая.	Используйте воду комнатной температуры.
Недопеченный хлеб или хлеб из липкого теста.	Слишком много жидкости; выбрана неправильная программа.	Уменьшите количество жидкости и тщательно отмерьте ингредиенты. Проверьте программу, выбранную для данного рецепта.
При нарезке хлеб разминается.	Хлеб слишком горячий.	Перед нарезкой остудить на проволочной стойке в течение 15-30 минут.
Хлеб имеет тяжелую, плотную текстуру.	Слишком много муки, старая мука. Недостаточное количество воды.	Попробуйте увеличить количество воды или уменьшить количество муки. Хлеб из цельного зерна будет иметь более плотную текстуру.
Основание бочки хлеба потемнело или покрылось пятнами.	После мытья в посудомоечной машине.	Это нормальное явление, не влияющее на работу хлебопечки.

MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE BXBM600E

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales să achiziționați un produs marca Black+Decker.

Datorită tehnologiei, designului și funcționării sale și datorită faptului că depășește cele mai stricte standarde de calitate, se poate asigura o utilizare pe deplin satisfăcătoare și o durată de viață lungă a produsului.

SFATURI DE SIGURANȚĂ ȘI AVERTISMENTE

- Înainte de a porni aparatul, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru a le putea consulta în viitor. Nerespectarea și nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la un accident.
- Curățați toate părțile produsului care vor intra în contact cu alimentele, așa cum este indicat în secțiunea "Curățare", înainte de utilizare.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de peste 8 ani, precum și de către persoanele ce au o capacitate fizică, senzorială sau mentală redusă sau fără experiență și cunoștințe, doar dacă aceștia sunt sub supraveghere sau au fost instruiți în legătură cu utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg eventualele pericole. Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat să fie operat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane cu o calificare similară, pentru a evita un pericol.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic, nu profesional sau industrial.

- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe eticheta de clasificare corespunde tensiunii de rețea înainte de a conecta aparatul la priză.
- Conectați aparatul la o priză de cel puțin 10 amperi.
- Ștecherul aparatului trebuie să se potrivească în mod corespunzător în priza de rețea. Nu modificați fișa. Nu utilizați adaptoare de fișă.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat.
- Nu trageți de cablul de alimentare. Nu utilizați niciodată cablul de alimentare pentru a ridica, transporta sau deconecta aparatul.
- Nu înfășurați cablul electric în jurul aparatului.
- Verificați starea cablului de alimentare. Dacă este deteriorat, va crește riscul de șoc electric.
- Nu lăsați cablul de conectare să atârne liber sau să intre în contact cu suprafețele fierbinți ale aparatului.
- Dacă carcasa aparatului se rupe, deconectați imediat aparatul de la rețea pentru a preveni posibilitatea unui șoc electric.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile umede.
- Numai pentru uz interior.
- Nu utilizați și nici nu depozitați aparatul în exterior.
- Nu lăsați aparatul în ploaie sau expus la umezeală. Dacă apa pătrunde în aparat, acest lucru va crește riscul de electrocutare.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune.
- Nu atingeți nicio parte încălzită, deoarece acest lucru poate provoca arsuri grave.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile nu sunt montate corespunzător sau sunt defecte.
- Nu utilizați aparatul dacă este gol.
- Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
- Nu mutați aparatul în timpul funcționării sau dacă este încă fierbinte. Odată răcit, transportați aparatul cu ajutorul mânerelor.
- Nu folosiți aparatul dacă este înclinat în sus și nu îl întoarceți.
- Nu răsturnați aparatul în timp ce este în funcțiune sau conectat la rețeaua electrică.
- Nu suprasolicitați capacitatea de lucru a aparatului.
- Folosiți cantitățile specifice de făină și de agent de creștere indicate pentru fiecare program în secțiunea de rețete.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu este utilizat și înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Depozitați acest aparat în afara razei de acțiune a copiilor și/sau a persoanelor cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe.
- Nu depozitați sau transportați aparatul dacă este încă fierbinte.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați ca piesele mobile să nu fie nealiniate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care ar putea împiedica funcționarea corectă a aparatului.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Acest lucru economisește energie și prelungește durata de viață a aparatului.
- Se lasă să se răcească timp de o oră înainte de utilizarea ulterioară.
- În nici un caz nu trebuie să folosiți aparatul mai mult timp decât este necesar.
- Ca referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete care includ cantitatea de alimente de prelucrat.
- ATENȚIE: Nu utilizați aparatul dacă fereastra este crăpată sau spartă.

DESCRIERE

A	Fereastra
B	Bară de agitare
C	Butoi de pâine
D	Mâner de butoi de pâine
E	Corp
F	Panou de control
G	Paharul de măsurat
H	Lingură de măsurat
I	Furcă cu cârlig

PANOU DE CONTROL

1	LCD
2	Meniu
3	Greutate
4	▲▼ Timer
5	Crustă
6	Pornire/Pauză/Stop

În cazul în care modelul aparatului dvs. nu dispune de accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la Serviciul de asistență tehnică.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE UTILIZARE

- Asigurați-vă că a fost îndepărtat ambalajul tuturor produselor.
- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, curățați părțile care vor intra în contact cu alimentele în modul descris în secțiunea de „Curățare“.
- Unele părți ale aparatului au fost ușor unse. În consecință, la prima utilizare a aparatului, este posibil să se detecteze un fum ușor. După o perioadă scurtă de timp, acest fum va dispărea.
- Pregătiți aparatul în funcție de funcția pe care doriți să o utilizați.
- La primele încercări, este posibil ca pâinea să nu aibă aspectul dorit, dar, cu puțină practică, vă veți obișnui în curând.

UTILIZAȚI

- Deschideți capacul.
- Scoateți butoiul de pâine prin rotirea mânerului în sens invers acelor de ceasornic.
- Fixați bara de amestecare în poziție.

- Adăugați ingredientele în ordinea corectă.
- Puneți butoiul de pâine în poziție până când se potrivește corect, rotindu-se mânerul în sensul acelor de ceasornic.
- Închideți capacul.
- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de a-l conecta.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Porniți aparatul cu ajutorul butonului Start/Pauză/Oprire, se va auzi un semnal sonor, iar afișajul LCD va trece implicit la Programul 1.
- Apăsați butonul de selectare a programului (MENU) pentru a selecta programul dorit (a se vedea tabelul de rețete).
- Apăsați butonul selector (CRUST) pentru a selecta nivelul de rumenire dorit (ușor, mediu, închis).
- Apăsați butonul de selectare a greutății pentru a deplasa săgeata pentru a selecta greutatea de pâine dorită (500 g, 750 g, 1000 g). (ÎNGRIJIREA nu este o opțiune în programele 8-17).
- Dacă doriți, apăsați butoanele ▲▼ pentru a mări durata ciclului afișată pe afișajul LCD. (Funcția de întârziere nu este disponibilă în programele 11, 13, 14, 15 și 17).
- Porniți aparatul prin apăsarea butonului Start/Pauză/Stop. Se aude un semnal sonor scurt, iar cele două puncte de pe afișajul de timp încep să clipească atunci când programul începe. Bara de amestecare va începe să amestece ingredientele. Dacă este activată temporizarea de întârziere, bara de agitare nu va amesteca ingredientele până când programul nu este setat să înceapă.
- Pentru a opri un program, apăsați butonul Start/Pauză/Stop (6) până când un semnal sonor confirmă că programul a fost oprit.
- Pentru a minimiza generarea de acrilamidă în timpul procesului de prăjire, evitați să obțineți culori maro închis pe pâinea prăjită.
- Odată ce procesul este finalizat, se vor auzi zece semnale sonore, iar aparatul va trece la setarea Keep Warm (Păstrați cald) timp de 1 oră. Puteți apăsa butonul Start/Pause/Stop timp de 3 secunde pentru a opri procesul, iar setarea Keep Warm (Păstrare la cald) se va încheia.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și apoi deschideți capacul folosind mănuși de cuptor.
- Lăsați butoiul de pâine să se răcească puțin înainte de a muta pâinea. Folosiți mănuși de cuptor și rotiți cu grijă mânerul butoiului de pâine în sens antiorar pentru a-l debloca și ridicați mânerul pentru a-l scoate din mașină.
- Atenție: butoiul de pâine și pâinea pot fi foarte fierbinți! Manipulați întotdeauna cu grijă.
- Aparatul poate fi pornit din nou cu ajutorul butonului Start/Pauză/Stop după ce dispozitivul de comandă s-a răcit; dacă nu pornește din nou, nu-l forțați; lăsați-l să se răcească.
- Folosind mănuși de cuptor, întoarceți butoiul de pâine cu susul în jos (cu mânerul butoiului de pâine pliat în jos) pe un grătar de răcire sau pe o suprafață curată de gătit și scuturați ușor până când pâinea cade. Folosiți o spatulă antiaderentă pentru a desprinde ușor părțile laterale ale pâinii din butoiul de pâine.
- Se lasă pâinea să se răcească aproximativ 20 de minute înainte de a o tăia în felii. Se recomandă să feliați pâinea cu un cutter electric sau cu un cuțit de pâine zimțat. Nu este recomandabil să folosiți un cuțit de bucătar cu muchie simplă. În caz contrar, pâinea poate fi supusă deformării.
- Dacă bara de amestecare rămâne în pâine, scoateți-o ușor cu o spatulă sau o ustensilă mică. Pâinea este fierbinte; nu folosiți niciodată mâna pentru a îndepărta bara de amestecare. Când operațiunea este finalizată, scoateți aparatul din priză.

AFIȘAJ DE AVERTIZARE

- "H:HH": Acest avertisment înseamnă că temperatura din interiorul butoiului de pâine este prea mare. Apăsați butonul Start/Pauză/Stop pentru a opri programul, scoateți aparatul din priză, deschideți capacul superior și lăsați aparatul să se răcească complet timp de 10-20 de minute înainte de a-l reporni.
- Protecția la supratemperatură nu va fi activată până când nu se termină programul curent. După ce mașina se răcește, poate fi utilizată în mod normal.
- "E:E0": Acest avertisment înseamnă că senzorul de temperatură este deconectat. Apăsați butonul Start/Pauză/Stop pentru a opri programul, scoateți cablul de alimentare din priză. Vă rugăm să contactați cel mai apropiat agent de service autorizat pentru examinare, reparare sau ajustare electrică/mecanică.

ÎNDEPĂRTAREA PÂINII

- Butoiul de pâine va fi fierbinte și trebuie folosite mănuși de bucătărie. Scoateți butoiul de pâine ridicând mânerul butoiului de pâine și rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l debloca și trageți butoiul de pâine drept în sus de la baza camerei.
- Agitați cu grijă pâinea cu capul în jos până când pâinea cade din butoiul de pâine. Se lasă să se răcească pe un grătar de sârmă timp de 10 minute înainte de a fi tăiate. Se taie în felii cu un cuțit de pâine.

- **Sfat:** dacă bara de amestecare iese în pâine, îndepărtați furculița cu cârlig.

PĂSTRAȚI CALD

- După terminarea programului de coacere, mașina de făcut pâine va emite un semnal sonor de 10 ori și va trece la setarea de menținere la cald timp de 1 oră. Se va afișa "0:00". Pentru a anula procesul de menținere la cald, apăsați butonul Start/Pauză/Stop timp de 3 secunde.

- **Sfat:** Scoaterea pâinii imediat după terminarea programului de coacere va împiedica întunecarea crustei.

MENIUL PROGRAMULUI

1 PÂINE DE BAZĂ

- Este un tip de pâine făcută din ingrediente simple, cum ar fi făină, apă, sare și drojdie. Are o textură moale și pufoasă în interior și o crustă crocantă la exterior.

2 QUICKBREAD

- Timpul de frământare, de creștere și de coacere este mai scurt decât cel al pâinii de bază. Țesutul interior al pâinii este mai dens.
- Pâinea rapidă se face cu praf de copt și bicarbonat de sodiu care sunt activate de umiditate și căldură. Pentru o pâine rapidă perfectă, se sugerează ca toate lichidele să fie așezate pe fundul butoiului de pâine, iar ingredientele uscate deasupra; în timpul amestecării inițiale a aluatului pentru pâine rapidă, ingredientele uscate se pot aduna în colțurile vasului și poate fi necesar să se ajute la amestecarea mecanică pentru a evita aglomerările de făină. Dacă da, folosiți o spatulă de cauciuc.

3 PÂINE DULCE

- Pentru pâinea cu aditivi, cum ar fi sucuri de fructe, nucă de cocos rasă, stafide, fructe uscate, ciocolată sau zahăr adăugat. Datorită unei faze mai lungi de creștere, pâinea va fi ușoară și aerisită.

4 PÂINE FRANȚUZEASCĂ

- Pentru pâine ușoară, făcută din făină fină. În mod normal, pâinea este pufoasă și are o crustă crocantă. Acesta nu este potrivit pentru rețete de copt care necesită unt, margarină sau lapte.

5 PÂINE INTEGRALĂ DE GRÂU

- Pentru coacerea pâinii care conține cantități semnificative de grâu integral. Această setare are un timp de preîncălzire mai lung pentru a permite boabelor să absoarbă apa și să se extindă. Nu se recomandă utilizarea funcției de întârziere, deoarece aceasta poate produce rezultate slabe. Grâul integral produce, de obicei, o crustă crocantă și groasă.

6 PÂINE DE OREZ

- Se amestecă orezul fiert în făină cu 1:1 pentru a face pâinea.

7 PÂINE FĂRĂ GLUTEN

- Pentru pâinea din făină fără gluten și amestecuri de copt. Făinurile fără gluten au nevoie de mai mult timp pentru a absorbi lichidele și au proprietăți de creștere diferite.

8 DESERT

- Frământarea și coacerea acelor alimente cu mai multe grăsimi și proteine.

9 MIX

- Se amestecă pentru ca făina și lichidele să se amestece bine.

10 ALUAT

- Acest program pregătește aluatul de drojdie pentru chifle, pizza, cruste etc. pentru a fi copt într-un cuptor convențional. În acest program nu se coace nimic.

11 FRĂMÂNTĂ

- Se frământă doar, nu se ridică și nu se coace. Se utilizează pentru a face aluat pentru pizza etc.
- NOTA: Timp reglabil între 00:08-00:45 minute.

12 PRĂJITURI

- Se frământă, se ridică și se coace. Pentru a ajuta la procesul de creștere se folosește sifon sau praf de copt.

13 JAM

- Folosiți această setare pentru a face gemuri din fructe proaspete și marmelade din portocale. Nu măriți cantitatea și nu permiteți ca rețeta să fiarbă peste butoiul de pâine din camera de coacere. Dacă se întâmplă acest lucru, opriți imediat aparatul și scoateți cu grijă butoiul de pâine. Se lasă să se răcească și se curăță bine.

14 YOGURT

- Fermentează pentru a obține iaurtul.
- Timpul de fermentare poate fi setat; există opțiuni de timp 6:00 -10:00. Valoarea implicită este 8:00. Apăsați tasta ▲ pentru a mări timpul, apăsați tasta ▼ pentru a micșora timpul (30 de minute de fiecare dată), iar soneria va suna de 10 ori după terminarea acestuia.
- În timpul lucrului, săgeata triunghiulară de pe ecran indică: Fermentare.

15 COACERE

- Pentru coacerea suplimentară a pâinii este necesară deoarece o încărcătură este prea ușoară sau nu este

coaptă până la capăt. În acest program, nu există frământare sau odihnă.

16 OREZ LIPICIOS

- Se frământă și se coace amestecul de orez glutinos lustruit și orez.

17 DEZGHEȚARE

- Pentru a dezgheța alimentele congelate înainte de a le găti.
- Implicit 30 min: reglabil de la 0:10 la 2:00, 10 min pentru fiecare apăsare.

NOTA 1: În unele programe, afișajul va emite un semnal sonor de 10 ori și va clipi "ADD" atunci când recomandă adăugarea de fructe, dacă se dorește.

NOTA 2: În meniurile 1-7, înainte de ultima fermentare, se vor auzi 10 semnale sonore pentru a vă reaminti să scoateți bara de agitare ("RMV" de pe ecran clipește odată cu semnalul sonor).

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

- Opriți aparatul cu ajutorul butonului Start/Pauză/Stop.
- Scoateți aparatul din priză.
- Scoateți butoiul de pâine prin rotirea mânerului în sens invers acelor de ceasornic, folosind o cârpă, deoarece va fi fierbinte.
- Scoateți pâinea din butoiul de pâine cu ajutorul unei spatule de lemn sau al unui instrument similar rezistent la căldură; nu folosiți ustensile care ar putea deteriora stratul antiaderent.
- Lăsați să se răcească timp de 20 minute înainte de utilizare ulterioară.
- Închideți capacul.
- Curățați aparatul.

ACCESORII

- **Accesoriu pentru cupa de măsurare:** Acest accesoriu este utilizat pentru măsurarea cantităților.
- **Accesoriu lingură de măsurat:** Acest accesoriu este utilizat pentru măsurarea cantităților.
- **Furcă cu cârlig:** Acest accesoriu este utilizat în cazul în care este dificil să se îndepărteze paleta de amestecare din aluat/pâine după gătire.

RECOMANDĂRI PRACTICE

- Folosiți cantități exacte.
- Adăugați ingredientele proaspete la temperatura camerei.
- Adăugați ingredientele în ordinea corectă, în conformitate cu rețeta. Întotdeauna folosiți mai întâi ingredientele lichide, apoi ingredientele uscate și, în cele din urmă, praful de copt.
- Nu folosiți praf de copt chimic.

CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească înainte de a întreprinde orice activitate de curățare.
- Curățați echipamentul cu o cârpă umedă cu câteva picături de detergent și apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu un pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul, sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu lăsați apa sau orice alt lichid să pătrundă în orificiile de aerisire pentru a evita deteriorarea părților interioare ale aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu îl puneți sub jet de apă.
- Se recomandă să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați orice resturi de alimente.
- În cazul în care aparatul nu se află într-o stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta inexorabil durata de viață utilă a aparatului și ar putea deveni nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (folosind un program de curățare moale) sau în apă caldă cu săpun:

  - Cupa
  - Lingura
  - Furcă cu cârlig
  - Butoi de pâine
  - Bară de agitare

- Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi spălate în mașina de spălat vase sau în chiuvetă trebuie să permită scurgerea ușoară a apei.
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

SERVICIU

- Orice utilizare necorespunzătoare sau nerespectarea instrucțiunilor de utilizare face ca garanția și răspunderea producătorului să devină nulă și neavenită.

ANOMALII ȘI REPARAȚII

- În cazul în care apar probleme, duceți aparatul la un serviciu de asistență tehnică autorizat. Nu încercați să demontați sau să reparați aparatul fără asistență, deoarece acest lucru poate fi periculos.

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs se bucură de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă pune în aplicare drepturile sau interesele, trebuie să mergeți la oricare dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Pe cel mai apropiat îl puteți găsi accesând următorul link web: https://www.blackanddecker.eu//

De asemenea, puteți solicita informații aferente contactându-ne.

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările acestuia de la https://www.blackanddecker.eu//

PENTRU VERSIUNILE DE PRODUSE DIN UE ȘI/SAU ÎN CAZUL ÎN CARE ESTE SOLICITAT ÎN ȚARA DVS
ECOLOGIA ȘI RECICLABILITATEA PRODUSULUI

- Materialele din care este alcătuit ambalajul acestui aparat sunt incluse într-un sistem de colectare, clasificare și reciclare. În cazul în care doriți să le eliminați, utilizați containerele publice adecvate pentru fiecare tip de material.
- Produsul nu conține concentrații de substanțe care ar putea fi considerate dăunătoare pentru mediu.

Acest simbol semnifică faptul că, în cazul în care doriți să eliminați produsul după terminarea duratei sale de viață, duceți-l la un agent autorizat pentru colectarea selectivă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Acest aparat este conform cu Directiva 2014/35/UE privind joasă tensiune, Directiva 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2011/65/UE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice și Directiva 2009/125/CE privind cerințele de proiectare ecologică pentru produsele cu impact energetic.

Informații privind substanțele care prezintă motive de îngrijorare deosebită (SVHC) în conformitate cu Regulamentul 1907/2006/CE (REACH): Acest produs conține plumb, nr. CAS 7439-92-1.

Black & Decker® și BLACK+DECKER™ și siglele Black & Decker® și BLACK+DECKER™ sunt mărci comerciale înregistrate ale The Black & Decker® Corporation și sunt utilizate sub licență. Toate drepturile rezervate. Importat și distribuit de ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

UNITĂȚI ȘI MĂSURĂTORI DE ECHIVALENȚĂ

- tsp: linguriță
- tbsp: lingură
- Cupa 100 g
- ½ cană: 120 ml
- Cupa 240 ml
- ml: mililitru
- g: gram

Meniuri	Seq.	Ingredient	Volum	Volum	Volum	Observație
1 Pâine de bază		greutatea pâinii	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	apă	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sare	½ tsp	1 linguriță	1 linguriță	Pune-l în colțul butoiului
	[3]	sugar	1 lingură	2 linguri	2 linguri	Pune-l în colțul butoiului
	[4]	ulei	1+½ linguriță	2+½ linguri	3 linguri	
	[5]	făină cu conținut ridicat de gluten	2+1/3 căni / 320 g	3 căni / 420 g	3+½ căni / 500 g	
	[6]	drojdie instantanee	¾ linguriță	1 linguriță	1 linguriță	Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid
2 Pâine rapidă		greutatea pâinii	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	apă	140 ml	190 ml	230 ml	Temperatura apei 40-50 °C
	[2]	sare	2/3 linguriță	¾ linguriță	1 linguriță	Pune-l în colțul butoiului
	[3]	sugar	1 lingură	2 linguri	3 linguri	Pune-l în colțul butoiului
	[4]	ulei	2 linguri	2+½ linguri	3 linguri	
	[5]	făină cu conținut ridicat de gluten	2 căni / 290 g	2+½ cești / 360 g	3 căni / 435 g	
	[6]	drojdie instantanee	2+½ linguriță	2+½ linguriță	2+½ linguriță	Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid
3 Pâine dulce		greutatea pâinii	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	apă	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	sare	½ tsp	½ tsp	½ tsp	Pune-l în colțul butoiului
	[3]	ou	1 pc	1 pc	1 pc	
	[4]	sugar	2 linguri	3 linguri	4 linguri	Pune-l în colțul butoiului
	[5]	ulei	1+½ Tbsp	2 linguri	2+½ linguri	
	[6]	Lapte praf	¼ cană	Cupa	½ cană	
	[7]	făină cu conținut ridicat de gluten	2 căni / 290 g	2+¾ căni / 380 g	3+½ căni / 500 g	
	[8]	drojdie instantanee	¾ linguriță	1 linguriță	1 linguriță	Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid

Meniuri	Seq.	Ingredient	Volum	Volum	Volum	Observație
4 Pâine franțuzească		greutatea pâinii	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	apă	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	sare	2 linguriță	2+½ linguriță	3 linguriță	Pune-l în colțul butoiului
	[3]	sugar	1+½ linguriță	1+½ linguriță	2 linguri	Pune-l în colțul butoiului
	[4]	ulei	1 lingură	1+½ linguriță	2 linguri	
	[5]	făină cu conținut ridicat de gluten	2+¼ cești / 300 g	2+¾ căni / 400 g	3+½ cești / 500 g	
	[6]	drojdie instantanee	¾ linguriță	1 linguriță	1 linguriță	Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid
5 Pâine integrală de grâu		greutatea pâinii	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	apă	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	sare	2/3 linguriță	¾ linguriță	1 linguriță	Pune-l în colțul butoiului
	[3]	sugar	1+¾ Tbsp	2 linguri	3 linguri	Pune-l în colțul butoiului
	[4]	ulei	2 linguri	2+½ linguri	3 linguri	
	[5]	făină cu conținut ridicat de gluten	1 cană / 145 g	1+½ cești / 180 g	2 căni / 220 g	
	[6]	făină integrală de grâu	1 cană / 145 g	1+½ cești / 180 g	2 căni / 220 g	
	[7]	drojdie instantanee	¾ linguriță	1 linguriță	1 linguriță	Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid
6 Pâine de orez		greutatea pâinii	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	apă	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	sare	2/3 linguriță	¾ linguriță	1 linguriță	Pune-l în colțul butoiului
	[3]	ou	1 pc	1 pc	1 pc	
	[4]	sugar	1 lingură	2 linguri	2 linguri	Pune-l în colțul butoiului
	[5]	ulei	2 linguriță	2+½ linguriță	3 linguriță	
	[6]	orez fiert	¼ cană	Cupa	½ cană	Folosiți orez fiert răcit
	[7]	făină cu conținut ridicat de gluten	2 căni / 290 g	2+½ cești / 360 g	3 căni / 435 g	
	[8]	drojdie instantanee	¾ linguriță	1 linguriță	1 linguriță	Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid

Meniuri	Seq.	Ingredient	Volum	Volum	Volum	Observație
7 Pâine fără gluten		greutatea pâinii	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	apă	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	sare	2/3 linguriță	¾ linguriță	1 linguriță	Pune-l în colțul butoiului
	[3]	sugar	2 linguri	2+½ linguri	3 linguri	Pune-l în colțul butoiului
	[4]	ulei	2 linguri	2+½ linguri	3 linguri	
	[5]	făină fără gluten	1+¾ căni / 255 g	2 căni / 290 g	2+¼ cești / 325 g	
	[6]	făină de porumb	¼ cești / 35 g	½ cești / 70 g	¾ cești / 110 g	Se poate înlocui cu făină de ovăz
	[7]	drojdie instan-tanee	¾ linguriță	1 linguriță	1 linguriță	Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid
8 Desert		Timp	1:40	/	/	
	[1]	ou	2 buc			
	[2]	lapte	Cupa			
	[3]	orez fiert	1+½ căni			
	[4]	sugar	½ lingură			
	[5]	stafide	½ cești			
9 Mix		Timp	0:15			
	[1]	apă	330 ml			
	[2]	sare	1 linguriță			Pune-l în colțul butoiului
	[3]	ulei	3 linguri			
	[4]	făină cu conținut ridicat de gluten	4 căni / 560 g			
10 Aluat		Timp	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	apă	260 ml	330 ml		
	[2]	sare	1 linguriță	1 linguriță		Pune-l în colțul butoiului
	[3]	ulei	2+½ linguri	3 linguri		
	[4]	făină cu conținut ridicat de gluten	2+¾ căni / 400 g	4 căni / 560 g		
	[5]	drojdie instan-tanee	1+½ linguriță	1+½ linguriță		Se adaugă la făina uscată, nu se amestecă cu niciun lichid

Meniuri	Seq.	Ingredient	Volum	Volum	Volum	Observație
11 Frământă		Timp	0:08			Reglabil de la 0:08 la 0:45
	[1]	apă	suma cores-punzătoare			
	[2]	sare	1 linguriță			
	[3]	ulei	3 linguri			
	[4]	făină cu conținut ridicat de gluten	suma cores-punzătoare			
12 Tort		Timp	2:20			Se dizolvă zahărul în ou și apă, se amestecă bine cu un mixer electric, apoi se pun celelalte ingrediente împreună într-un butoi de pâine, apoi se pornește acest meniu.
	[1]	apă	30 ml			
	[2]	ou	3 buc			
	[3]	sugar	½ cești			
	[4]	ulei	2 linguri			
	[5]	făină autogre-sată	2 căni / 280 g			
	[6]	drojdie instan-tanee	1 linguriță			
13 Jam		Timp	1:20			
	[1]	celuloză	3 căni			Se amestecă până când se face terci; se poate adăuga apă dacă este necesar.
	[2]	amidon	½ cești			
	[3]	sugar	Cupa			Adăugați zahăr după gustul personal
14 laurt		Timp	8:00			Reglabil de la 6:00 la 10:00
	[1]	lapte	1000 ml			
	[2]	bacterii lactice acide	100 ml			
15 Coaceți		Timp 0:30, reglabil de la 0:10 la 1:30				
	[2]	Aparatul menține o temperatură de aproximativ 150 °C. Timpul este reglabil cu ajutorul butoane-lor "▲ " și "▼ ".				
16 Orez lipicios		Timp	1:20			
	[1]	apă	275 ml			
	[2]	orez glutinous	250 g			
17 Dezghețare	Timp	0:30				

Program	Încălzire (min)	Frământați 1 (min)	Pauză 1 (min)	Frământați 2 (min)	Pauză 2 (min)	Frământați 3 (min)	Pauză 3 (min)	Frământă 4 (min)		Ferment 1 (min)	Degazare (s)	Ferment 2 (min)	Degazare (s)	Ferment 3 (min)	Coacere (min)	Timp total		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Pâine de bază	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Pâine rapidă	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Pâine dulce	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Pâine franțuzească	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Pâine integrală de grâu	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Pâine de orez	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Pâine fără gluten	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Desert	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Mix	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Aluat	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Frământă	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Tort	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Jam	/	15					45								20	**1:20**		
14. Iaurt	/	8 ore														**8:00**		
15. Coaceți	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. Dezghețare	/	30													/	**0:30**		

DEPANARE

PROBLEM	PROBLEMA CAUZĂ	SOLUȚIE
Miros sau miros de arsură.	Făina sau alte ingrediente s-au vărsat în camera de coacere.	Opriți mașina de făcut pâine și lăsați-o să se răcească complet. Ștergeți excesul de făină etc. din camera de copt cu un prosop de hârtie.
Ingredientele care nu se amestecă pot auzi motorul învârtindu-se.	Este posibil ca butoiul de pâine sau bara de agitare să nu fie instalate corect.	Asigurați-vă că bara de agitare este fixată până la capăt pe arbore.
	Prea multe ingrediente.	Măsurați cu exactitate ingredientele.
"HHH" se afișează atunci când este apăsat butonul Start/Stop.	Temperatura internă a aparatului de făcut pâine este prea mare.	Lăsați aparatul să se răcească între programe. Scoateți aparatul din priză, deschideți capacul și scoateți butoiul de pâine. Se lasă să se răcească timp de 15-30 de minute înainte de a începe noi programe.
Fereastra este înnorată sau acoperită de condens.	Poate apărea în timpul programelor de amestecare sau de creștere.	Condensul dispare de obicei în timpul programelor de coacere. Curățați bine fereastra între două utilizări.
Bara de amestecare iese odată cu pâinea.	Crustă mai groasă cu crustă închisă la culoare.	Nu este neobișnuit ca bara de amestecat să iasă odată cu pâinea. După ce pâinea se răcește, îndepărtați bara de amestecare cu o spatulă.
Aluatul nu se amestecă bine. Făina și alte ingrediente se acumulează pe pereții cratiței. Bucata de pâine este acoperită cu făină.	Este posibil ca butoiul de pâine sau bara de agitare să nu fie instalate corect.	Asigurați-vă că butoiul de pâine este bine fixat în unitate, iar bara de agitare este bine fixată pe ax.
	Prea multe ingrediente.	Asigurați-vă că ingredientele sunt măsurate cu exactitate și adăugate în ordinea corectă.
	Aluatul fără gluten este de obicei foarte umed. Este posibil să fie nevoie de ajutor suplimentar prin răzuirea pereților cu o spatulă de cauciuc.	Făina în exces poate fi îndepărtată din pâine după ce s-a copt și s-a răcit. Adăugați apă, câte o linguriță pe rând, până când aluatul devine o minge.
Pâinea se ridică prea mult sau împinge capacul în sus.	Ingredientele nu au fost măsurate corect (prea multă drojdie, făină).	Se măsoară cu precizie toate ingredientele și se verifică dacă s-au adăugat zahărul și sarea.
	Bara de amestecare nu se află în butoiul de pâine.	Încercați să micșorați cantitatea de drojdie cu ¼ linguriță (1,2 ml).
	Am uitat să adaug sare.	Verificați instalarea barei de agitare.

PROBLEM	PROBLEMA CAUZĂ	SOLUȚIE
Pâinea nu crește; pâinea este scurtă.	Măsurarea incorectă a ingredientelor sau a drojdiei inactive.	Măsurați cu precizie toate ingredientele. Verificați data de expirare a drojdiei și a făinii.
	Ridicarea capacului în timpul programelor.	Țineți capacul închis în timpul coacerii.
	Temperatura lichidelor este foarte rece.	Lichidele trebuie să fie la temperatura camerei.
Pâinea are un crater în partea de sus a pâinii odată coaptă.	Aluatul a crescut prea repede. Prea multă drojdie sau apă. A fost ales un program incorect pentru rețetă.	Nu deschideți capacul în timpul coacerii. Selectați o opțiune de crustă mai închisă.
Culoarea crustei este prea deschisă.	Deschiderea capacului în timpul coacerii.	Nu deschideți capacul în timpul coacerii. Selectați o opțiune de crustă mai închisă.
Culoarea crustei este prea închisă.	Prea mult zahăr în rețetă.	Diminuați ușor cantitatea de zahăr. Selectați o opțiune de crustă mai ușoară.
Bucata de pâine este dezechilibrată.	Prea multă drojdie sau apă.	Măsurați cu precizie toate ingredientele. Diminuați ușor drojdia sau apa.
	Se amestecă aluatul împins de bară într-o parte înainte de a se ridica și coace.	Este posibil ca unele pâini să nu aibă o formă uniformă, în special cu făină integrală.
Pâinile făcute sunt de diferite forme.	Variază în funcție de tipul de pâine.	Pâinea integrală sau multicereale este mai densă și poate fi mai scurtă decât pâinea albă de bază.
Partea inferioară este goală sau cufundată în interior.	Aluat prea umed, prea multă drojdie, fără sare.	Se măsoară cu precizie toate ingredientele Se micșorează puțin drojdia sau apa. Verificați măsurarea sării.
	Apa este prea fierbinte.	Folosiți apă la temperatura camerei.
Pâine insuficient coaptă sau cu aluat lipicios.	Prea mult lichid; program ales incorect.	Se scade lichidul și se măsoară cu grijă ingredientele. Verificați programul ales pentru rețeta respectivă.
Pâinea se face piure când se taie în felii.	Pâinea este prea fierbinte.	Se lasă să se răcească pe un grătar de sârmă timp de 15-30 de minute înainte de a fi tăiate.
Pâinea are o textură grea, groasă.	Prea multă făină, făină veche. Nu este suficientă apă.	Încercați să măriți apa sau să micșorați făina. Pâinea integrală va avea o textură mai grea.
Baza butoiului de pâine s-a întunecat sau este pătată.	După spălarea în mașina de spălat vase.	Acest lucru este normal și nu va afecta butoiul de pâine.

ХЛЕБОПЕКАРНА BXBM600E

Уважаеми клиенти,

Много ви благодарим, че сте избрали да закупите продукт с марката Black+Decker.

Благодарение на технологията, дизайна и работата му, както и на факта, че той надхвърля най-строгите стандарти за качество, може да се гарантира напълно задоволителна употреба и дълъг живот на продукта.

СЪВЕТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Прочетете внимателно тази брошура, преди да пуснете уреда в действие. Запазете я за по-нататъшни справки. Неспазването на тези инструкции може да доведе до злополука.
- Преди употреба почистете всички части на продукта, които ще бъдат в контакт с храна, както е посочено в раздел "Почистване".
- Уредът може да бъде използван от хора, неумеещи да боравят с този вид продукти, хора с физически увреждания или деца над 8 години, но само и единствено ако се намират под надзора на някой възрастен, или ако предварително им е обяснено как безопасно да използват уреда, а също и ако разбират наличните рискове. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен да се управлява с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, а не за професионална или промишлена употреба.
- Уверете се, че напрежението, посочено на етикета, съответства на мрежовото напрежение, преди да включите уреда.
- Свържете уреда към електрически контакт с мощност най-малко 10 ампера.
- Щепселът на уреда трябва да пасва правилно в контакта на електрическата мрежа. Не променяйте щепсела. Не използвайте адаптери за щепсел.
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени.
- Не дърпайте захранващия кабел. В никакъв случай не използвайте електрическия кабел за повдигане, пренасяне или изключване на апарата.
- Не навивайте електрическия кабел около уреда.
- Проверете състоянието на захранващия кабел. Ако тя е повредена, това ще увеличи риска от токов удар.
- Не позволявайте на свързващия кабел да виси свободно или да влиза в контакт с горещите повърхности на уреда.
- Ако корпусът на уреда се счупи, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа, за да предотвратите възможността от токов удар.
- Не докосвайте щепсела с мокри ръце.
- Само за употреба на закрито.
- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито.
- Не излагайте уреда на дъжд и влага. Ако в уреда попадне вода, това ще увеличи риска от токов удар.
- Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът се използва.
- Не докосвайте нагорещени части, тъй като това може да доведе до сериозни изгаряния.

ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

- Преди всяка употреба развивайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда, ако частите или аксесоарите не са правилно монтирани или са дефектни.
- Не използвайте уреда, ако е празен.
- Не преместваите уреда, докато се използва.
- Не преместваите уреда по време на работа или ако той е все още горещ. След като се охлади, транспортирайте уреда, като използвате дръжките.
- Не използвайте уреда, ако е наклонен, и не го обръщайте.
- Не обръщайте уреда, докато той се използва или е свързан към електрическата мрежа.
- Не претоварвайте работния капацитет на уреда.
- Използвайте конкретните количества брашно и набухвател, както е посочено за всяка програма в раздела с рецепти.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате и преди да започнете почистване.
- Съхранявайте този уред на място, недостъпно за деца и/или лица с физически, сензорни или умствени увреждания или с липса на опит и познания.
- Не съхранявайте и не транспортирайте уреда, ако той е все още горещ.
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете дали движещите се части не са неправилно подредени или заклещени и се уверете, че няма счупени части или аномалии, които могат да попречат на правилната работа на уреда.
- Никога не оставяйте уреда свързан и без надзор, ако не се използва. По този начин се пести енергия и се удължава животът на уреда.
- Оставете да се охлади за един час преди последваща употреба.
- При никакви обстоятелства уредът не трябва да работи повече време, отколкото е необходимо.
- За справка в приложената таблица са посочени няколко рецепти, които включват количеството храна за обработка.
- ВНИМАНИЕ: Не използвайте уреда, ако прозорецът е пукнат или счупен.

ОПИСАНИЕ

A	Прозорец
B	Разбъркваща лента
C	Бъчва за хляб
D	Дръжка на бъчва за хляб
E	Body
F	Контролен панел
G	Мерителна чаша
H	Измервателна лъжица
I	Вилица с кука

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

1	LCD
2	Меню
3	Тегло
4	▲▼ Timer
5	Кора
6	Стартиране/Пауза/Стоп

Ако моделът на вашия уред не разполага с описаните по-горе аксесоари, те могат да бъдат закупени и отделно от службата за техническа помощ.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДИ УПОТРЕБА

- Уверете се, че всички опаковки на продуктите са отстранени.
- Преди да използвате продукта за първи път, почистете частите, които ще бъдат в контакт с храна, по начина, описан в раздел "Почистване".
- Някои части на уреда са леко смазани. Поради това при първото използване на уреда може да бъде засечен лек дим. След кратко време този дим ще изчезне.
- Подгответе уреда в съответствие с функцията, която желаете да използвате.
- При първите няколко опита е възможно хлябът да няма желания вид, но с малко практика скоро ще се справите.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА

- Отворете капака.
- Извадете варела за хляб, като завъртите дръжката в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- Фиксирайте смесителната бъркалка на място.

- Добавете съставките в правилния ред.
- Поставете варела за хляб на мястото му, докато пасне правилно, като завъртите дръжката по посока на часовниковата стрелка.
- Затворете капака.
- Развийте напълно захранващия кабел, преди да го включите.
- Свържете уреда към електрическата мрежа.
- Включете уреда с помощта на бутона Start/Pause/Stop, ще се чуе звуков сигнал и LCD дисплеят ще бъде превключен по подразбиране на Програма 1.
- Натиснете бутона за избор на програма (MENU), за да изберете желаната програма (вж. таблицата с рецепти).
- Натиснете селекторния бутон (CRUST), за да изберете желаното ниво на покафеняване (светло, средно, тъмно).
- Натиснете бутона за избор на тегло, за да преместите стрелката и да изберете желаното тегло на хляба (500 g, 750 g, 1000 g). (WEIGHT не е опция в програми 8-17).
- Ако желаете, натиснете бутоните ▲▼ , за да увеличите времето на цикъла, показано на LCD дисплея. (Функцията за закъснение не е налична в програми 11, 13, 14, 15 и 17).
- Включете уреда, като натиснете бутона Start/Pause/Stop. Чува се кратък звуков сигнал и двете точки на дисплея за време започват да мигат, когато програмата започне. Разбъркващата лента ще започне да смесва съставките. Ако е активиран таймерът за отлагане, барчето за разбъркване няма да смесва съставките, докато програмата не бъде настроена да започне.
- За да спрете програма, натиснете бутона Старт/Пауза/Стоп (6), докато звуков сигнал потвърди, че програмата е изключена.
- За да намалите до минимум образуването на акриламид по време на препичането, избягвайте достигането на тъмнокафяв цвят на препечения хляб.
- След като процесът приключи, ще се чуят десет звукови сигнала и уредът ще премине към настройката Keep Warm (Поддържане на топло) за 1 час. Можете да натиснете бутона Старт/Пауза/Стоп за 3 секунди, за да спрете процеса, и настройката Поддържане на топло ще приключи.
- Изключете уреда от електрическата мрежа и след това отворете капака, като използвате ръкавици за готвене.
- Оставете бъчвата за хляб да изстине леко, преди да я преместите. Използвайте ръкавици за готвене и внимателно завъртете дръжката на варела за хляб обратно на часовниковата стрелка, за да го отключите, и повдигнете дръжката, за да го извадите от машината.
- Внимание: бъчвата за хляб и хлябът може да са много горещи! Винаги боравете с тях внимателно.
- Уредът може да се включи отново с бутона Старт/Пауза/Стоп, след като устройството за управление изстине; ако не се включи отново, не го насилвайте, а го оставете да изстине.
- Като използвате ръкавици за готвене, обърнете бурето с хляба надолу (с дръжката на бурето, сгъната надолу) върху решетка за охлаждане или чиста повърхност за готвене и разклатете внимателно, докато хлябът падне. Използвайте незалепваща шпатула, за да освободите внимателно страните на хляба от съда за хляб.
- Оставете хляба да изстине за около 20 минути, преди да го нарежете. Препоръчва се хлябът да се реже с електрическа резачка или назъбен нож за хляб. Не е препоръчително да използвате кухненски нож с гладко острие. В противен случай хлябът може да се деформира.
- Ако пръчката за разбъркване остане в хляба, внимателно я издърпайте с помощта на шпатула или малък прибор. Хлябът е горещ; никога не използвайте ръката си, за да отстраните бъркалката. След приключване на операцията изключете уреда от електрическата мрежа.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЕН ДИСПЛЕЙ

- "H:HH": Това предупреждение означава, че температурата в камерата за хляб е твърде висока. Натиснете бутона Старт/Пауза/Стоп, за да спрете програмата, изключете уреда от електрическата мрежа, отворете горния капак и оставете машината да изстине напълно за 10-20 минути, преди да я стартирате отново.
- Защитата от свръхтемпература няма да бъде активирана, докато не бъде завършена текущата програма. След като машината изстине, може да се използва нормално
- "E:E0": Това предупреждение означава, че температурният сензор е изключен. Натиснете бутона Старт/Пауза/Стоп, за да спрете програмата, и изключете захранващия кабел. Моля, свържете се с най-близкия оторизиран сервиз за преглед, ремонт или електрическа/механична настройка.

ПРЕМАХВАНЕ НА ХЛЯБА

- Бъчвата за хляб ще бъде гореща и трябва да се използват ръкавици за готвене. Извадете цевта за хляб, като повдигнете дръжката на цевта за хляб и я завъртите обратно на часовниковата стрелка, за да я отключите, и издърпайте цевта за хляб право нагоре от основата на камерата.

- Внимателно разклатете хляба с главата надолу, докато хлябът падне от варела. Оставете да се охлади върху решетка за 10 минути, преди да го нарежете. Нарежете го с нож за хляб.
- **Съвет:** ако разбъркващата пръчка излезе навън в хляба, махнете вилицата с куката.

ПОДДЪРЖАЙТЕ ТОПЛИНА

- След приключване на програмата за печене машината за хляб ще издаде 10 пъти звуков сигнал и ще премине в режим на поддържане на топло за 1 час. Ще се покаже "0:00". За да отмените процеса на поддържане на топлина, натиснете бутона Start/Pause/Stop за 3 секунди.
- **Съвет:** изваждането на хляба веднага след приключване на програмата за печене ще предотврати потъмняването на коричката.

ПРОГРАМНО МЕНЮ

1 ОСНОВЕН ХЛЯБ

- Представлява вид хляб, приготвен от прости съставки като брашно, вода, сол и мая. Отвътре е с мека и пухкава текстура, а отвън има хрупкава коричка.

2 БЪРЗ ХЛЯБ

- Времето за месене, втасване и печене е по-кратко от това на основния хляб. Вътрешната тъкан на хляба е по-плътна.
- Бързият хляб се приготвя с бакпулвер и сода за хляб, които се активират от влагата и топлината. За идеален бърз хляб се препоръчва всички течности да се поставят на дъното на съда за хляб, а сухите съставки - отгоре; по време на първоначалното смесване на тестото за бърз хляб сухите съставки могат да се съберат в ъглите на съда и може да се наложи да помогнете на машината да смесва, за да се избегнат струпвания на брашно. Ако е така, използвайте гумена шпатула.

3 СЛАДЪК ХЛЯБ

- За хляб с добавки, като плодови сокове, настърган кокос, стафиди, сухи плодове, шоколад или добавена захар. Благодарение на по-дългата фаза на втасване хлябът ще бъде лек и въздушен.

4 ФРЕНСКИ ХЛЯБ

- За лек хляб от фино брашно. Обикновено хлябът е пухкав и с хрупкава коричка. Не е подходящ за рецепти за печене, изискващи масло, маргарин или мляко.

5 ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

- За печене на хляб, съдържащ значително количество пълнозърнеста пшеница. При тази настройка времето за загряване е по-дълго, за да може зърното да поеме водата и да се разшири. Не се препоръчва използването на функцията за забавяне, тъй като тя може да доведе до лоши резултати. Пълнозърнестата пшеница обикновено дава хрупкава дебела коричка.

6 ОРИЗОВ ХЛЯБ

- Смесете сварения ориз с брашното в съотношение 1:1, за да приготвите хляба.

7 БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ

- За хляба от безглутеново брашно и смеси за печене. Безглутеновите брашна се нуждаят от повече време за поемане на течностите и имат различни свойства на втасване.

8 ДЕСЕРТ

- Месене и печене на храни с повече мазнини и протеини.

9 MIX

- Разбъркайте, за да се смесят добре брашното и течностите.

10 ТЕСТО

- Тази програма подготвя тестото с мая за кифлички, пица, кори и т.н. за печене в обикновена фурна. В тази програма няма печене.

11 ОМЕСВАНЕТО

- Само месене, без втасване и печене. Използва се за приготвяне на тесто за пици и др.
- БЕЛЕЖКА: Регулируемо време между 00:08 и 00:45 минути.

12 ТОРТА

- Провежда се месене, втасване и печене. За да се подпомогне процесът на втасване, се използва сода или бакпулвер.

13 JAM

- Използвайте тази настройка за приготвяне на конфитюри от пресни плодове и мармалади от портокали. Не увеличавайте количеството и не позволявайте на рецептата да заври над бурето за хляб в камерата за печене. Ако това се случи, незабавно спрете машината и внимателно извадете варела за хляб. Оставете да изстине и почистете добре.

14 КИСЕЛО МЛЯКО

- Заквасете, за да получите кисело мляко.
- Времето за ферментация може да се зададе; има опции за време от 6:00 до 10:00 часа. По подразбиране е 8:00. Натиснете клавиша за време ▲ , за да увеличите времето, натиснете клавиша за време ▼ , за да намалите времето (всеки път по 30 минути), а зумерът ще прозвучи 10 пъти след края.
- Когато работите, триъгълната стрелка на екрана сочи към: Ферментация.

15 ПЕЧЕНЕ

- При необходимост от допълнително изпичане на хляб, тъй като товарът е твърде лек или не е изпечен. При тази програма няма месене или почивка.

16 ЛЕПКАВ ОРИЗ

- Омесване и печене на сместа от полиран лепкав ориз и ориз.

17 РАЗМРАЗЯВАНЕ

- За размразяване на замразена храна преди готвене.
- По подразбиране 30 мин: регулируемо от 0:10 до 2:00, 10 мин за всяко натискане.

БЕЛЕЖКА 1: При някои програми дисплеят ще издаде 10 пъти звуков сигнал и ще мига с "ADD", когато препоръчва да се добави плод, ако е необходимо.

БЕЛЕЖКА 2: В менюта 1-7, преди последната ферментация, ще прозвучат 10 звукови сигнала, за да ви напомнят да извадите бара за разбъркване ("RMV" на екрана мига при звуковия сигнал).

СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

- Изключете уреда с помощта на бутона Start/Pause/Stop.
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Извадете цевта за хляб, като завъртите дръжката обратно на часовниковата стрелка, с помощта на кърпа, тъй като тя ще бъде гореща.
- Извадете хляба от съда за хляб с помощта на дървена шпатула или подобен топлоустойчив инструмент; не използвайте прибори, които биха могли да повредят незалепващото покритие.
- Оставете да се охлади за 20 минути преди последваща употреба.
- Затворете капака.
- Почистете уреда.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- **Аксесоар за мерителна чаша:** Този аксесоар се използва за измерване на количества.
- **Аксесоар за мерителна лъжица:** Този аксесоар се използва за измерване на количества.
- **Вилица с кука:** Този аксесоар се използва в случай на затруднения при изваждането на лопатката за бъркане от тестото/хляба след готвене.

ПРАКТИЧЕСКИ ПРЕПОРЪКИ

- Използвайте точни количества.
- Добавете пресни съставки на стайна температура.
- Добавете съставките в правилния ред според рецептата. Винаги използвайте първо течните съставки, след това сухите и накрая бакпулвера.
- Не използвайте химически прах за печене.

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да предприемете каквото и да е почистване.
- Почистете оборудването с влажна кърпа с няколко капки течност за миене на съдове и след това го подсушете.
- Не използвайте разтворители или продукти с киселинно или основно pH, като белина, или абразивни продукти за почистване на уреда.
- Не позволявайте на вода или друга течност да попадне във вентилационните отвори, за да не се повредят вътрешните части на уреда.
- Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- Препоръчително е да почиствате редовно уреда и да отстранявате остатъците от храна.
- Ако уредът не е в добро състояние на чистота, повърхността му може да се влоши и неумолимо да повлияе на продължителността на полезния живот на уреда и може да стане опасна за използване.
- Следните части могат да се мият в съдомиялна машина (като се използва програма за меко почистване) или в гореща сапунена вода:

  - Чаша
  - Лъжица
  - Вилица с кука
  - Бъчва за хляб
  - Разбъркваща лента

- Мястото за източване/сушене на изделията, които могат да се мият в съдомиялна машина или в мивка, трябва да позволява лесното оттичане на водата.

- След това подсушете всички части преди сглобяването и съхранението им.

СЕРВИЗ

- Всяка неправилна употреба или неспазване на инструкциите за употреба прави гаранцията и отговорността на производителя невалидни.

АНОМАЛИИ И РЕМОНТ

- При възникване на проблеми отнесете уреда в оторизиран сервиз за техническа поддръжка. Не се опитвайте да разглобявате или ремонтирате без помощ, тъй като това може да бъде опасно.

ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Този продукт се ползва с признаването и защитата на правната гаранция в съответствие с действащото законодателство. За да защитите своите права или интереси, трябва да отидете до някоя от нашите официални служби за техническа помощ.

Можете да намерите най-близкия от тях, като влезете в следната интернет връзка: https://www.blackanddecker.eu//

Можете също да поискате свързана информация, като се свържете с нас.

Можете да изтеглите това ръководство за употреба и неговите актуализации на адрес https://www.blackanddecker.eu//

ЗА ВЕРСИИТЕ НА ПРОДУКТА В ЕС И/ИЛИ В СЛУЧАЙ, ЧЕ ТОВА СЕ ИЗИСКВА ВЪВ ВАШАТА СТРАНА ЕКОЛОГИЯ И ВЪЗМОЖНОСТ ЗА РЕЦИКЛИРАНЕ НА ПРОДУКТА

- Материалите, от които се състои опаковката на този уред, са включени в система за събиране, класифициране и рециклиране. Ако желаете да ги изхвърлите, използвайте подходящите обществени контейнери за всеки вид материал.
- Продуктът не съдържа концентрации на вещества, които биха могли да се считат за вредни за околната среда.

Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда, след като експлоатационният му живот е изтекъл, трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за преработка на отпадъци, оторизирана за разделно събиране на относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEO).

Този уред е в съответствие с Директива 2014/35/ЕС относно ниското напрежение, Директива 2014/30/ЕС относно електромагнитната съвместимост, Директива 2011/65/ЕС относно ограниченията за използване на определени опасни вещества в електрическото и електронното оборудване и Директива 2009/125/ЕО относно изискванията за екодизайн към продукти, свързани с енергопотреблението.

Информация относно вещества, пораждащи сериозно безпокойство (SVHC), съгласно Регламент 1907/2006/ЕО (REACH): Този продукт съдържа олово, CAS № 7439-92-1.

Black & Decker® и BLACK+DECKER™ и логата на Black & Decker® и BLACK+DECKER™ са регистрирани търговски марки на The Black & Decker® Corporation и се използват с лиценз. Всички права запазени.
Внася се и се разпространява от ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

Менюта	Поредица.	Съставки	Обем	Обем	Обем	Бележка
1 Основен хляб		тегло на хляба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	210 мл	260 мл	320 мл	
	[2]	сол	½ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	Поставете го в ъгъла на цевта
	[3]	захар	1 супена лъжица	2 супени лъжици	2 супени лъжици	Поставете го в ъгъла на цевта
	[4]	масло	1+½ Tbsp	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	брашно с високо съдържание на глутен	2+1/3 чаши / 320 г	3 чаши / 420 г	3+½ чаши / 500 г	
	[6]	разтворима мая	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	Добавете към сухото брашно, без да го смесвате с течност.
2 Бърз хляб		тегло на хляба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	(140 мл).	(190 мл).	(230 мл).	Температура на водата 40-50 °C
	[2]	сол	2/3 ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.	Поставете го в ъгъла на цевта
	[3]	захар	1 супена лъжица	2 супени лъжици	3 Tbsp	Поставете го в ъгъла на цевта
	[4]	масло	2 супени лъжици	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	брашно с високо съдържание на глутен	2 чаши / 290 г	2+½ чаши / 360 г	3 чаши / 435 г	
	[6]	разтворима мая	2+½ ч.л.	2+½ ч.л.	2+½ ч.л.	Добавете към сухото брашно, без да го смесвате с течност.

Менюта	Поредица.	Съставки	Обем	Обем	Обем	Бележка
3 Сладък хляб		тегло на хляба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	(120 мл).	(160 мл).	(220 мл).	
	[2]	сол	½ ч.л.	½ ч.л.	½ ч.л.	Поставете го в ъгъла на цевта
	[3]	яйце	1 бр.	1 бр.	1 бр.	
	[4]	захар	2 супени лъжици	3 Tbsp	4 супени лъжици	Поставете го в ъгъла на цевта
	[5]	масло	1+½ Tbsp	2 супени лъжици	2+½ Tbsp	
	[6]	Мляко на прах	¼ чаша	Чаша	½ чаша	
	[7]	брашно с високо съдържание на глутен	2 чаши / 290 г	2+¾ чаши / 380 г	3+½ чаши / 500 г	
	[8]	разтворима мая	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	Добавете към сухото брашно, без да го смесвате с течност.
4 Френски хляб		тегло на хляба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	(180 мл).	260 мл	320 мл	
	[2]	сол	2 ч.л.	2+½ ч.л.	3 ч.л.	Поставете го в ъгъла на цевта
	[3]	захар	1+½ Tbsp	1+½ Tbsp	2 супени лъжици	Поставете го в ъгъла на цевта
	[4]	масло	1 супена лъжица	1+½ Tbsp	2 супени лъжици	
	[5]	брашно с високо съдържание на глутен	2+¼ чаши / 300 г	2+¾ чаши / 400 г	3+½ чаши / 500 г	
	[6]	разтворима мая	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	Добавете към сухото брашно, без да го смесвате с течност.

Менюта	Поредица.	Съставки	Обем	Обем	Обем	Бележка
5 Пълнозърнест хляб		тегло на хляба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	(180 мл).	(220 мл).	(270 мл).	
	[2]	сол	2/3 ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.	Поставете го в ъгъла на цевта
	[3]	захар	1+¾ Tbsp	2 супени лъжици	3 Tbsp	Поставете го в ъгъла на цевта
	[4]	масло	2 супени лъжици	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	брашно с високо съдържание на глутен	1 чаша / 145 г	1+½ чаши / 180 г	2 чаши / 220 г	
	[6]	пълнозърнестото брашно	1 чаша / 145 г	1+½ чаши / 180 г	2 чаши / 220 г	
	[7]	разтворима мая	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	Добавете към сухото брашно, без да го смесвате с течност.
6 Оризов хляб		тегло на хляба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	(150 мл).	(190 мл).	(240 мл).	
	[2]	сол	2/3 ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.	Поставете го в ъгъла на цевта
	[3]	яйце	1 бр.	1 бр.	1 бр.	
	[4]	захар	1 супена лъжица	2 супени лъжици	2 супени лъжици	Поставете го в ъгъла на цевта
	[5]	масло	2 ч.л.	2+½ ч.л.	3 ч.л.	
	[6]	варен ориз	¼ чаша	Чаша	½ чаша	Използвайте охладен сварен ориз
	[7]	брашно с високо съдържание на глутен	2 чаши / 290 г	2+½ чаши / 360 г	3 чаши / 435 г	
	[8]	разтворима мая	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	Добавете към сухото брашно, без да го смесвате с течност.

Менюта	Поредица.	Съставки	Обем	Обем	Обем	Бележка
7 Хляб без глутен		тегло на хляба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	(140 мл).	(190 мл).	(230 мл).	
	[2]	сол	2/3 ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.	Поставете го в ъгъла на цевта
	[3]	захар	2 супени лъжици	2+½ Tbsp	3 Tbsp	Поставете го в ъгъла на цевта
	[4]	масло	2 супени лъжици	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	безглутеново брашно	1+¾ чаши / 255 г	2 чаши / 290 г	2+¼ чаши / 325 г	
	[6]	царевично брашно	¼ чаши / 35 г	½ чаши / 70 г	¾ чаши / 110 г	Може да се замени с овесено брашно
	[7]	разтворима мая	¾ ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	Добавете към сухото брашно, без да го смесвате с течност.
8 Десерт		Време	1:40	/	/	
	[1]	яйце	2 бр.			
	[2]	мляко	Чаша			
	[3]	варен ориз	1+½ чаши			
	[4]	захар	½ супена лъжица			
	[5]	стафиди	½ чаши			
9 Mix		Време	0:15			
	[1]	вода	(330 мл).			
	[2]	сол	1 ч.л.			Поставете го в ъгъла на цевта
	[3]	масло	3 Tbsp			
	[4]	брашно с високо съдържание на глутен	4 чаши / 560 г			

Менюта	Поредица.	Съставки	Обем	Обем	Обем	Бележка
10 Тесто		Време	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	вода	260 мл	(330 мл).		
	[2]	сол	1 ч.л.	1 ч.л.		Поставете го в ъгъла на цевта
	[3]	масло	2+½ Tbsp	3 Tbsp		
	[4]	брашно с високо съдържание на глутен	2+¾ чаши / 400 г	4 чаши / 560 г		
	[5]	разтворима мая	1+½ ч.л.	1+½ ч.л.		Добавете към сухото брашно, без да го смесвате с течност.
11 Омесете		Време	0:08			Регулиране от 0:08 до 0:45
	[1]	вода	подходяща сума			
	[2]	сол	1 ч.л.			
	[3]	масло	3 Tbsp			
	[4]	брашно с високо съдържание на глутен	подходяща сума			
12 Торта		Време	2:20			Разтворете захарта в яйцето и водата, разбъркайте добре с електрически миксер, след това сложете останалите съставки в съда за хляб и започнете това меню.
	[1]	вода	(30 мл).			
	[2]	яйце	3 бр.			
	[3]	захар	½ чаши			
	[4]	масло	2 супени лъжици			
	[5]	брашно със самонабухвател	2 чаши / 280 г			
	[6]	разтворима мая	1 ч.л.			
13 Jam		Време	1:20			
	[1]	целулоза	3 чаши			Разбърквайте, докато се получи каша; ако е необходимо, може да добавите вода.
	[2]	нишесте	½ чаши			
	[3]	захар	Чаша			Добавяне на захар по личен вкус

Менюта	Поредица.	Съставки	Обем	Обем	Обем	Бележка
14 Кисело мляко		Време	8:00			Регулиране от 6:00 до 10:00 ч.
	[1]	мляко	(1000 мл).			
	[2]	млечнокисели бактерии	(100 мл).			
15 Печене		Време 0:30, регулируемо от 0:10 до 1:30				
	[2]	Уредът поддържа температура от около 150 °C. Времето се регулира с бутоните "▲ " и "▼ ".				
16 Лепкав ориз		Време	1:20			
	[1]	вода	(275 мл).			
	[2]	лепкав ориз	250 g			
17 Размразяване	Време	0:30				

ЕДИНИЦИ И ЕКВИВАЛЕНТНИ ИЗМЕРВАНИЯ

- ч.л.: чаена лъжичка
- tbsp: супена лъжица
- Чаша 100 g
- ½ чаша: (120 мл).
- Чаша (240 мл).
- ml: милилитър
- g: грам

Програма	Нагря-ване (мин.)	Месене 1 (мин.)	Пауза 1 (мин.)	Месене 2 (мин.)	Пауза 2 (мин.)	Месене 3 (мин.)	Пауза 3 (мин.)	Месене 4 (мин.)		Фермен-тация 1 (мин.)	Дегазация (s)	Фермен-тация 2 (мин.)	Дегазация (s)	Фермен-тация 3 (мин.)	Печене (мин.)	Общо време		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Основен хляб	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Бърз хляб	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Сладък хляб	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Френски хляб	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Пълнозърнест хляб	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Оризов хляб	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Хляб без глутен	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Десерт	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Mix	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Тесто	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Омесете	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Торта	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Jam	/	15					45								20	**1:20**		
14. Кисело мляко	/	8 часа														**8:00**		
15. Печене	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. Размразяване	/	30													/	**0:30**		

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА ЗА ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Миризма или мирис на изгаряне.	Брашно или други съставки са се разпилели в камерата за печене.	Спрете хлебопекарната и я оставете да се охлади напълно. Избършете излишното брашно и т.н. от камерата за печене с хартиена кърпа.
Съставките, които не се смесват, могат да чуят въртенето на мотора.	Бъчвата за хляб или бъркалката може да не са монтирани правилно.	Уверете се, че бъркалката е поставена докрай на вала.
	Твърде много съставки.	Измервайте точно съставките.
"HHH" се показва, когато е натиснат бутонът Старт/ Стоп.	Вътрешната температура на хлебопекарната е твърде висока.	Оставете уреда да изстине между програмите. Изключете уреда от електрическата мрежа, отворете капака и извадете варела за хляб. Оставете да се охлади за 15-30 минути, преди да започнете нови програми.
Прозорецът е замъглен или покрит с конденз.	Може да се появи по време на програми за смесване или издигане.	Кондензацията обикновено изчезва по време на програмите за печене. Почиствайте добре прозореца между отделните употреби.
Разбъркващата лента се изважда заедно с хляба.	По-дебела коричка с тъмна настройка на коричката.	Нерядко бъркалките излизат заедно с хляба. След като хлябът изстине, отстранете разбъркващата лента с помощта на шпатула.
Тестото не се смесва добре. Брашното и другите съставки се натрупват по стените на тигана. Хлябът се покрива с брашно.	Бъчвата за хляб или бъркалката може да не са монтирани правилно.	Уверете се, че цевта за хляб е добре поставена в уреда и че бъркалката е здраво закрепена на вала.
	Твърде много съставки.	Уверете се, че съставките са измерени точно и са добавени в правилния ред.
	Безглутеновото тесто обикновено е много влажно. Може да се наложи допълнителна помощ, като се остъргват стените с гумена шпатула.	Излишното брашно може да се отстрани от хляба, след като се изпече и охлади. Добавяйте вода, една по една, докато тестото се превърне в топка.
Хлябът се надига твърде високо или избутва капака нагоре.	Неправилно измерени съставки (твърде много мая, брашно).	Измерете точно всички съставки и се уверете, че захарта и солта са добавени.
	Разбъркващте бара, който не е в цевта за хляб.	Опитайте да намалите количеството мая с ¼ ч.л. (1,2 ml).
	Забравих да добавя сол.	Проверете монтажа на бъркалката.
Хлябът не се надига; хлябът е къс.	Неточно измерване на съставките или неактивни дрожди.	Премерете точно всички съставки. Проверете срока на годност на маята и брашното.
	Вдигане на капака по време на програми.	Дръжте капака затворен по време на печенето.
	Температурата на течностите е много ниска.	Течностите трябва да са със стайна температура.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА ЗА ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
След изпичането на хляба в горната му част се появява кратер.	Тестото е втасало твърде бързо. Твърде много мая или вода. За рецептата е избрана неправилна програма.	Не отваряйте капака по време на печене. Изберете опция за по-тъмна коричка.
Цветът на кората е твърде светъл.	Отваряне на капака по време на печене.	Не отваряйте капака по време на печене. Изберете опция за по-тъмна коричка.
Цветът на кората е твърде тъмен.	Твърде много захар в рецептата.	Намалете леко количеството на захарта. Изберете вариант с по-лека коричка.
Хлябът е изкривен.	Твърде много мая или вода.	Премерете точно всички съставки. Намалете леко количеството на маята или водата.
	Преди да втаса и да се изпече, разбъркайте бара, който избута тестото настрани.	Някои хлябове може да не са равномерно оформени, особено при пълнозърнестото брашно.
Направените хлябове са с различна форма.	Варира в зависимост от вида на хляба.	Пълнозърнестият или многозърнестият хляб е по-плътен и може да бъде по-къс от основния бял хляб.
Дъното е кухо или с дупки отвътре.	Тестото е твърде влажно, има твърде много мая, няма сол.	Измерете точно всички съставки Намалете леко количеството на маята или водата. Проверете количеството на солта.
	Водата е твърде гореща.	Използвайте вода със стайна температура.
Недоизпечен хляб или хляб с лепкаво тесто.	Твърде много течност; избрана е неправилна програма.	Намалете течността и внимателно премерете съставките. Проверете програмата, избрана за рецептата.
Хлябът се размазва при рязане.	Хлябът е твърде горещ.	Оставете да се охлади върху решетка за 15-30 минути, преди да го нарежете.
Хлябът има тежка и плътна структура.	Твърде много брашно, старо брашно. Недостатъчно вода.	Опитайте да увеличите количеството вода или да намалите количеството брашно. Пълнозърнестият хляб е с по-тежка текстура.
Дъното на коритото за хляб е потъмняло или е на петна.	След измиване в съдомиялна машина.	Това е нормално и не се отразява на хляба.

PANIFICADORA BXBM600E

Benvolgut client,

Moltes gràcies per optar per comprar un producte de la marca Black+Decker.

Gràcies a la seva tecnologia, disseny i funcionament i al fet que supera els estàndards de qualitat més estrictes, es pot assegurar un ús plenament satisfactori i una llarga vida útil del producte.

CONSELLS I ADVERTIMENTS DE SEGURETAT

- Llegiu atentament aquest full d'instruccions abans d'engegar l'aparell i conserveu-lo per a consultes posteriors. El fet de no seguir i observar aquestes instruccions podria provocar un accident.
- Netegeu totes les parts del producte que estaran en contacte amb els aliments, tal com s'indica a l'apartat «Neteja» , abans del seu ús.
- Aquest aparell el poden fer servir nens de més de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement, sempre que tinguin una supervisió o una formació adequada per fer servir l'aparell d'una manera segura i entenguin els riscos que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment de l'usuari no l'han de fer els nens sense supervisió.
- Aquest aparell no està pensat per funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- Si el cable d'alimentació està malmès, ha de ser substituït pel fabricant, pel servei postvenda o per personal qualificat similar per tal d'evitar qualsevol perill.
- Aquest aparell està pensat únicament per a un ús domèstic, no per a ús professional o industrial.
- Assegureu-vos que la tensió indicada a l'etiqueta de classificació coincideixi amb la tensió de xarxa elèctrica abans d'endollar l'aparell.
- Connecteu l'aparell a una presa de corrent amb una potència mínima de 10 amperes.
- L'endoll de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. Mai modifiqueu l'endoll. No utilitzeu adaptadors d'endoll.
- No utilitzeu l'aparell si el cable d'alimentació o l'endoll està danyat.
- No estireu el cable de subministrament. No utilitzeu mai el cable d'alimentació per aixecar, transportar o desendollar l'aparell.
- No emboliqueu el cable de subministrament al voltant de l'aparell.
- Comproveu l'estat del cable de subministrament. Si està danyat, augmentarà el risc de descàrrega elèctrica.
- No deixeu que el cable de connexió pengi lliurement ni entri en contacte amb les superfícies calentes de l'aparell.
- Si la carcassa de l'aparell es trenca, desendolleu-lo immediatament de la xarxa elèctrica per evitar la possibilitat de patir un xoc elèctric.
- No toqueu l'endoll amb les mans molles.
- Només per a ús interior.
- No feu servir ni guardeu l'aparell a la intempèrie.
- No exposeu l'aparell a la pluja o a condicions d'humitat. L'aigua que entri a l'aparell augmentarà el risc de xoc elèctric.
- La temperatura de les superfícies accessibles pot ser elevada quan l'aparell està en ús.
- No toqueu cap part escalfada, ja que pot provocar cremades greus.

UTILITZACIÓ I CURA

- Desenrotlleu completament el cable d'alimentació de l'aparell abans de cada ús.
- No utilitzeu l'aparell si les peces o accessoris no estan ben col·locats o estan defectuosos.
- No utilitzeu l'aparell si està buit.
- No mogueu l'aparell mentre estigui en ús.
- No mogueu l'aparell mentre estigui en funcionament o si encara està calent. Un cop refredat, transporteu l'aparell amb les nanses.
- No utilitzeu l'aparell si està bolcat i no el gireu.
- No capgireu l'aparell mentre estigui en ús o connectat a la xarxa elèctrica.
- No sobrecarregueu la capacitat de treball de l'aparell.
- Utilitzeu les quantitats específiques de farina i de llevant tal com s'indica a cada programa a l'apartat de receptes.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica quan no l'utilitzeu i abans de realitzar qualsevol tasca de neteja.
- Guardeu aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb problemes físics, sensorials o mentals reduïts o amb manca d'experiència i coneixements.
- No emmagatzemeu ni transporteu l'aparell si encara està calent.
- Mantingueu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o encallades, i que no hi hagi peces trencades o anomalies que puguin impedir el funcionament correcte de l'aparell.
- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.
- Deixeu refredar durant una hora abans del seu ús posterior.
- En cap cas s'ha de fer servir l'aparell durant més temps del necessari.
- Com a referència, a la taula annexa apareixen diverses receptes que inclouen la quantitat d'aliments a processar.
- PRECAUCIÓ: No utilitzeu l'aparell si la finestra està esquerdada o trencada.

DESCRIPCIÓ

A	Finestra
B	Barra de remenar
C	Barril de pa
D	Mànec de bóta de pa
E	Cos
F	Panell de control
G	Vas mesurador
H	Cullera mesuradora
I	Forquilla de ganxo

PANELL DE CONTROL

1	LCD
2	Menú
3	Pes
4	▲▼ Temporitzador
5	Escorça
6	Inici/Pausa/Atura

Si el model del vostre aparell no disposa dels accessoris descrits anteriorment, també es poden comprar per separat al Servei d'Assistència Tècnica.

INSTRUCCIONS D'ÚS

NOTES PRÈVIES A L'ÚS

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'embalatge del producte.
- Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com descriu l'apartat de «Neteja».
- Algunes parts de l'aparell s'han greixat lleugerament. En conseqüència, la primera vegada que s'utilitza l'aparell, es pot detectar un lleuger fum. Al cap de poc temps, aquest fum desapareixerà.
- Prepareu l'aparell segons la funció que vulgueu feu servir.
- En els primers intents, és possible que el pa no tingui l'aspecte desitjat, però amb una mica de pràctica, aviat ho aconseguiràs.

ÚS

- Obriu la tapa.
- Traieu el barril de pa girant el mànec en sentit contrari a les agulles del rellotge.
- Fixeu la barra d'agitació de mescla al seu lloc.
- Afegiu els ingredients en l'ordre correcte.

- Col·loqueu el barril de pa al seu lloc fins que encaixi correctament, girant el mànec en sentit horari.
- Tanqueu la tapa.
- Desenrotlleu completament el cable d'alimentació abans d'endollar-lo.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Enceneu l'aparell amb el botó Inici/Pausa/Atura, se sentirà un bip i la pantalla LCD passarà per defecte al Programa 1.
- Premeu el botó selector de programes (MENU) per seleccionar el programa desitjat (vegeu la taula de receptes).
- Premeu el botó selector (CRUST) per seleccionar el nivell de daurat desitjat (clar, mitjà, fosc).
- Premeu el botó selector de pes per moure la fletxa per seleccionar el pes de pa desitjat (500 g, 750 g, 1000 g). (PES no és una opció als programes 8-17).
- Si ho desitja, premeu els botons ▲▼ per augmentar el temps de cicle que es mostra a la pantalla LCD. (La funció de retard no està disponible als programes 11, 13, 14, 15 i 17).
- Enceneu l'aparell prement el botó Inici/Pausa/Atura. Se sent un breu bip i els dos punts de la pantalla de l'hora comencen a parpellejar a mesura que s'inicia el programa. La barra de remenar començarà a barrejar els ingredients. Si el temporitzador de retard està activat, la barra d'agitació no barrejarà els ingredients fins que el programa estigui configurat per començar.
- Per aturar un programa, premeu el botó Inici/Pausa/Atura (6) fins que un bip confirmi que el programa s'ha desactivat.
- Per tal de minimitzar la generació d'acrilamida durant el procés de torrat, eviteu arribar als colors marró fosc al pa torrat.
- Un cop finalitzat el procés, s'escoltaran deu sos i l'aparell passarà a la configuració Mantenir calent durant 1 hora. Podeu prémer el botó Inici/Pausa/Aturar durant 3 segons per aturar el procés i la configuració Mantenir calent finalitzarà.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa i obriu la tapa amb guants de forn.
- Deixeu que el barril de pa es refredi una mica abans de moure el pa. Utilitzeu guants de forn i gireu amb cura la nansa del barril de pa en sentit contrari a les agulles del rellotge per desbloquejar-la i aixequeu la nansa per treure-la de la màquina.
- Atenció: la bóta de pa i el pa poden estar molt calents! Manejar sempre amb cura.
- L'aparell es pot tornar a encendre mitjançant el botó Inici/Pausa/Aturar un cop el dispositiu de control s'hagi refredat; si no es torna a encendre, no el forceu; deixeu-ho refredar.
- Amb guants de forn, gireu el barril de pa cap per avall (amb el mànec del barril de pa plegat cap avall) sobre una reixeta de refrigeració o una superfície de cocció neta i agiteu suaument fins que caigui el pa. Utilitzeu una espàtula antiadherent per afluixar suaument els costats del pa del barril de pa.
- Deixeu refredar el pa uns 20 minuts abans de tallar-lo. Es recomana tallar el pa amb un tallador elèctric o un ganivet de pa de serra. No és aconsellable utilitzar un ganivet de cuiner de tall llis. En cas contrari, el pa pot estar subjecte a deformacions.
- Si la barra de remenar roman al pa, traieu-la suaument amb una espàtula o un estri petit. El pa és calent; No utilitzeu mai la mà per treure la barra d'agitació. Un cop finalitzada l'operació, desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.

PANTALLA D'ADVERTÈNCIA

- "H:HH": Aquest avís significa que la temperatura a l'interior del barril de pa és massa alta. Premeu el botó Inici/Pausa/Stop per aturar el programa, desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica, obriu la tapa superior i deixeu que la màquina es refredi completament durant 10-20 minuts abans de reiniciar-la.
- La protecció contra sobretemperatura no s'habilitarà fins que s'hagi completat el programa actual. Després que la màquina es refredi, es pot utilitzar amb normalitat
- "E:E0": Aquest avís significa que el sensor de temperatura està desconnectat. Premeu el botó Inici/Pausa/Atura per aturar el programa, desconnecteu el cable d'alimentació. Poseu-vos en contacte amb l'agent de servei autoritzat més proper per a l'examen, la reparació o l'ajust elèctric/mecànic.

RETIRANT EL PA

- El barril de pa estarà calent i s'han d'utilitzar guants de forn. Traieu el barril de pa aixecant la nansa del barril de pa i girant-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge per desbloquejar-lo i estireu el barril de pa cap amunt des de la base de la cambra.
- Agiteu amb cura el pa cap per avall fins que el pa caigui del barril de pa. Deixeu refredar sobre una reixeta durant 10 minuts abans de tallar. Talleu-lo amb un ganivet de pa.

- **Consell:** si la barra de remenar surt al pa, traieu la forquilla del ganxo.

MANTENIR-SE CALENT

- Un cop finalitzat el programa de cocció, la màquina de pa emetrà 10 sons i canviarà per mantenir la temperatura calenta durant 1 hora. Es mostrarà "0:00". Per cancel·lar el procés de manteniment de la calor, premeu el botó Inici/Pausa/Aturar durant 3 segons.

- **Consell:** treure el pa immediatament després de finalitzar el programa de cocció evitarà que la crosta es torni més fosca.

MENÚ DEL PROGRAMA

1 PA BÀSIC

- És un tipus de pa elaborat amb ingredients senzills com farina, aigua, sal i llevat. Té una textura suau i esponjosa per dins i una crosta cruixent per fora.

2 PA RÀPID

- El temps d'amassar, llevar i coure és més curt que el pa bàsic. El teixit interior del pa és més dens.
- El pa ràpid es fa amb llevat i bicarbonat de sodi que s'activen per la humitat i la calor. Per obtenir un pa ràpid perfecte, es recomana col·locar tots els líquids al fons del barril de pa; ingredients secs per sobre; durant la barreja inicial de les arrebossades ràpides de pa, els ingredients secs poden acumular-se a les cantonades de la paella i pot ser necessari ajudar a barrejar la màquina per evitar grumolls de farina. Si és així, utilitzeu una espàtula de goma.

3 PA DOLÇ

- Per al pa amb additius com sucs de fruites, coco ratllat, panses, fruits secs, xocolata o sucre afegit. A causa d'una fase més llarga de llevat, el pa serà lleuger i airejat.

4 PA FRANCÈS

- Per a pa lleuger elaborat amb farina fina. Normalment el pa és esponjós i té una crosta cruixent. Això no és adequat per cuinar receptes que requereixen mantega, margarina o llet.

5 PA INTEGRAL

- Per coure pa que contingui quantitats importants de blat integral. Aquesta configuració té un temps de preescalfament més llarg per permetre que el gra absorbeixi l'aigua i s'expandeixi. No es recomana utilitzar la funció de retard, ja que això pot produir mals resultats. El blat integral sol produir una crosta gruixuda cruixent.

6 PA D'ARRÒS

- Barregeu l'arròs cuit a la farina amb 1:1 per fer el pa.

7 PA SENSE GLUTEN

- Per al pa de farina sense gluten i mescles de forn. Les farines sense gluten requereixen més temps per a l'absorció de líquids i tenen diferents propietats de pujada.

8 POSTRES

- Pastar i coure aquells aliments amb més greixos i proteïnes.

9 MIX

- Remeneu perquè la farina i els líquids es barregin bé.

10 MASSA

- Aquest programa prepara la massa de llevat per a bollos, pizza, crostes, etc. per coure al forn convencional. No hi ha cocció en aquest programa.

11 PASTAR

- Pastar només, sense pujar ni coure. S'utilitza per fer massa per a pizzes, etc.
- NOTA 1: Temps ajustable entre les 00:08 i les 00:45 minuts.

12 PASTÍS

- Es produeix el pastat, el llevat i la cocció. S'utilitza bicarbonat o llevat en pols per ajudar al procés de pujada.

13 JAM

- Utilitzeu aquesta configuració per fer melmelades de fruita fresca i melmelades de taronges. No augmenteu la quantitat ni deixeu que la recepta bulli sobre el barril de pa a la cambra de cocció. Si això passa, atureu la màquina immediatament i traieu el barril de pa amb cura. Deixar refredar i netejar bé.

14 IOGURT

- Fermentar per fer el iogurt.
- El temps de fermentació es pot configurar; hi ha opcions de 6:00 a 10:00 hores. El valor predeterminat és 8:00. Premeu la tecla de temps ▲ per augmentar, premeu la tecla de temps ▼ per disminuir (30 minuts cada vegada) i el timbre sonarà 10 vegades després del final.
- Quan es treballa, la fletxa triangular de la pantalla apunta a: Fermentació.

15 ENFORNAR

- Per a la cocció addicional del pa es necessita perquè una càrrega és massa lleugera o no es cuita. En aquest programa, no hi ha pastat ni repòs.

16 ARRÒS ENGANXÓS

- Pastar i coure la barreja d'arròs glutinós polit i arròs.

17 DESCONGELACIÓ

- Per descongelar aliments congelats abans de cuinar-los.
- Per defecte 30 min: ajustable de 0:10 a 2:00, 10 min per cada premsat.

NOTA 1: En alguns programes, la pantalla sonarà 10 vegades i parpellejarà "AFEGIR" quan recomana afegir fruita si ho desitja.

NOTA 2: Als menús 1-7, abans de l'última fermentació, hi haurà 10 bips per recordar-vos que heu de treure la barra d'agitació (“RMV” a la pantalla parpelleja amb el bip).

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL

- Apagueu l'aparell amb el botó Inici/Pausa/Atura.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Traieu el barril de pa girant el mànec en sentit contrari a les agulles del rellotge, amb un drap, ja que estarà calent.
- Traieu el pa de la bóta de pa amb l'ajut d'una espàtula de fusta o un instrument resistent a la calor similar; No utilitzeu estris que puguin danyar el recobriment antiadherent.
- Deixeu refredar durant 20 minuts abans de tallar
- Tanqueu la tapa.
- Netegeu l'aparell.

ACCESSORIS

- **Accessori tassa mesuradora:** Aquest accessori s'utilitza per mesurar quantitats.
- **Accessori cullera mesuradora:** Aquest accessori s'utilitza per mesurar quantitats.
- **Forquilla de ganxo:** Aquest accessori s'utilitza en cas de dificultat per treure la paleta de mescla de la massa/pa després de la cocció.

RECOMANACIONS PRÀCTIQUES

- Utilitzeu quantitats exactes.
- Afegiu ingredients frescos a temperatura ambient.
- Afegiu els ingredients en l'ordre correcte segons la recepta. Feu servir sempre primer ingredients líquids, després els ingredients secs i, finalment, el llevat en pols.
- No utilitzeu pols de coure químic.

NETEJA

- Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.
- No deixeu entrar aigua ni cap altre líquid a través de les obertures de ventilació per evitar danys a les parts operatives interiors de l'aparell.
- No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i treure'n totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se, afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i provocar una situació perillosa.
- Les peces següents són aptes per rentar-les amb aigua calenta i sabó o al rentaplats (amb un programa de rentat suau):

  - Vas
  - cullera
  - Forquilla de ganxo
  - Barril de pa
  - Barra de remenar

- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat.
- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desar-lo.

SERVEI

- L'ús inadequat o en desacord amb les instruccions d'ús pot comportar un perill i anul·la garantia i la responsabilitat de fabricant.

ANOMALIES I REPARACIÓ

- Porteu l'aparell a un servei d'assistència tècnica autoritzat si surt cap problema. No intenteu desmuntar-lo ni reparar-lo, ja que hi pot faver perill.

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal d'acord amb la legislació vigent. Per fer valer els vostres drets o interessos, heu de dirigir-vos a qualsevol dels nostres serveis oficials d'assistència tècnica.

Podeu trobar el més proper accedint al següent enllaç web: https://www.blackanddecker.eu//

També podeu sol·licitar informació relacionada posant-vos en contacte amb nosaltres.

Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a https://www.blackanddecker.eu//

PER A VERSIONS DE PRODUCTES DE LA UE I/O EN EL CAS QUE SE SOL·LICITI AL VOSTRE PAÍS
ECOLOGIA I RECICLABILITAT DEL PRODUCTE

- Els materials dels quals consta l'embalatge d'aquest aparell s'inclouen en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si voleu llençar-los, utilitzeu els contenidors públics adequats per a cada tipus de material.
- El producte no conté concentracions de substàncies que es puguin considerar nocives per al medi ambient.

Aquest símbol significa que, si us voleu desfer del producte, un cop exhaurida la seva vida, l'heu de dipositar, a través dels mitjans adequats, en mans d'un gestor de residus autoritzat per a la recollida selectiva de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE).

Aquest aparell compleix amb la Directiva 2014/35/UE sobre Baixa Tensió, la Directiva 2014/30/UE sobre Compatibilitat Electromagnètica, la Directiva 2011/65/UE relativa a les restriccions d'ús de determinades substàncies perilloses en equips elèctrics i electrònics i la Directiva 2009/125/CE relativa als requisits d'ecodisseny per a productes relacionats amb l'energia.

Informació sobre substàncies molt preocupants (SVHC) segons el Reglament 1907/2006/CE (REACH): Aquest producte conté plom, número CAS 7439-92-1.

Black & Decker® i BLACK+DECKER™ i els logotips de Black & Decker® i BLACK+DECKER™ són marques registrades de The Black & Decker® Corporation i s'utilitzen sota llicència. Tots els drets reservats. Importat i distribuït per ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Espanya

MESURES D'UNITATS I EQUIVALÈNCIES

- culleradeta: culleradeta
- cullerada: cullerada
- Vas 100 g
- ½ tassa: (120 ml).
- Vas (240 ml).
- ml: mil·lilitre
- g: gram

Menús	Seq.	Ingredient	Volum	Volum	Volum	Observació
1 Pa bàsic		pes del pa	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	aigua	(210 ml).	(260 ml).	(320 ml).	
	[2]	sal	½ culleradeta	1 culleradeta	1 culleradeta	Posa-ho a la cantonada del barril
	[3]	sucre	1 cullerada	2 cullerades	2 cullerades	Posa-ho a la cantonada del barril
	[4]	oli	1+½ cullerada	2+½ cullerades	3 cullerades	
	[5]	farina alta en gluten	2+1/3 tasses / 320 g	3 tasses / 420 g	3+½ tasses / 500 g	
	[6]	llevat instantani	¾ culleradeta	1 culleradeta	1 culleradeta	Afegiu-hi la farina seca, no la barregeu amb cap líquid
2 Pa ràpid		pes del pa	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	aigua	(140 ml).	(190 ml).	(230 ml).	Temperatura de l'aigua 40-50 °C
	[2]	sal	2/3 culleradeta	¾ culleradeta	1 culleradeta	Posa-ho a la cantonada del barril
	[3]	sucre	1 cullerada	2 cullerades	3 cullerades	Posa-ho a la cantonada del barril
	[4]	oli	2 cullerades	2+½ cullerades	3 cullerades	
	[5]	farina alta en gluten	2 tasses / 290 g	2+½ tasses / 360 g	3 tasses / 435 g	
	[6]	llevat instantani	2+½ cullerades	2+½ cullerades	2+½ cullerades	Afegiu-hi la farina seca, no la barregeu amb cap líquid
3 Pa dolç		pes del pa	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	aigua	(120 ml).	(160 ml).	(220 ml).	
	[2]	sal	½ culleradeta	½ culleradeta	½ culleradeta	Posa-ho a la cantonada del barril
	[3]	ou	1 pc	1 pc	1 pc	
	[4]	sucre	2 cullerades	3 cullerades	4 cullerades	Posa-ho a la cantonada del barril
	[5]	oli	1+½ cullerada	2 cullerades	2+½ cullerades	
	[6]	Llet en pols	¼ tassa	Vas	½ tassa	
	[7]	farina alta en gluten	2 tasses / 290 g	2+¾ tasses / 380 g	3+½ tasses / 500 g	
	[8]	llevat instantani	¾ culleradeta	1 culleradeta	1 culleradeta	Afegiu-hi la farina seca, no la barregeu amb cap líquid

Menús	Seq.	Ingredient	Volum	Volum	Volum	Observació
4 Pa francès		pes del pa	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	aigua	(180 ml).	(260 ml).	(320 ml).	
	[2]	sal	2 culleradetes	2+½ culleradetes	3 culleradetes	Posa-ho a la cantonada del barril
	[3]	sucre	1+½ cullerada	1+½ cullerada	2 cullerades	Posa-ho a la cantonada del barril
	[4]	oli	1 cullerada	1+½ cullerada	2 cullerades	
	[5]	farina alta en gluten	2+¼ tasses / 300 g	2+¾ tasses / 400 g	3+½ tasses / 500 g	
	[6]	llevat instantani	¾ culleradeta	1 culleradeta	1 culleradeta	Afegiu-hi la farina seca, no la barregeu amb cap líquid
5 Pa de blat sencer		pes del pa	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	aigua	(180 ml).	(220 ml).	(270 ml).	
	[2]	sal	2/3 culleradeta	¾ culleradeta	1 culleradeta	Posa-ho a la cantonada del barril
	[3]	sucre	1+¾ cullerada	2 cullerades	3 cullerades	Posa-ho a la cantonada del barril
	[4]	oli	2 cullerades	2+½ cullerades	3 cullerades	
	[5]	farina alta en gluten	1 tassa / 145 g	1+½ tasses / 180 g	2 tasses / 220 g	
	[6]	farina de blat integral	1 tassa / 145 g	1+½ tasses / 180 g	2 tasses / 220 g	
	[7]	llevat instantani	¾ culleradeta	1 culleradeta	1 culleradeta	Afegiu-hi la farina seca, no la barregeu amb cap líquid
6 Pa d'arròs		pes del pa	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	aigua	(150 ml).	(190 ml).	(240 ml).	
	[2]	sal	2/3 culleradeta	¾ culleradeta	1 culleradeta	Posa-ho a la cantonada del barril
	[3]	ou	1 pc	1 pc	1 pc	
	[4]	sucre	1 cullerada	2 cullerades	2 cullerades	Posa-ho a la cantonada del barril
	[5]	oli	2 culleradetes	2+½ culleradetes	3 culleradetes	
	[6]	arròs cuit	¼ tassa	Vas	½ tassa	Utilitzeu arròs cuit refredat
	[7]	farina alta en gluten	2 tasses / 290 g	2+½ tasses / 360 g	3 tasses / 435 g	
	[8]	llevat instantani	¾ culleradeta	1 culleradeta	1 culleradeta	Afegiu-hi la farina seca, no la barregeu amb cap líquid

Menús	Seq.	Ingredient	Volum	Volum	Volum	Observació
7 Pa sense gluten		pes del pa	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	aigua	(140 ml).	(190 ml).	(230 ml).	
	[2]	sal	2/3 cullera-deta	¾ culleradeta	1 culleradeta	Posa-ho a la cantonada del barril
	[3]	sucre	2 cullerades	2+½ culle-rades	3 cullerades	Posa-ho a la cantonada del barril
	[4]	oli	2 cullerades	2+½ culle-rades	3 cullerades	
	[5]	farina sense gluten	1+¾ tasses / 255 g	2 tasses / 290 g	2+¼ tasses / 325 g	
	[6]	farina de blat de moro	¼ tasses / 35 g	½ tasses / 70 g	¾ tasses / 110 g	Es pot substituir per farina de civada
	[7]	llevat instan-tani	¾ culleradeta	1 culleradeta	1 culleradeta	Afegiu-hi la farina seca, no la barregeu amb cap líquid
8 postres		Temps	1:40	/	/	
	[1]	ou	2 unitats			
	[2]	llet	Vas			
	[3]	arròs cuit	1+½ tasses			
	[4]	sucre	½ cullerada			
	[5]	pansa	½ tasses			
9 Barrejar		Temps	0:15			
	[1]	aigua	(330 ml).			
	[2]	sal	1 culleradeta			Posa-ho a la cantonada del barril
	[3]	oli	3 cullerades			
	[4]	farina alta en gluten	4 tasses / 560 g			
10 Massa		Temps	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	aigua	(260 ml).	(330 ml).		
	[2]	sal	1 culleradeta	1 culleradeta		Posa-ho a la cantonada del barril
	[3]	oli	2+½ culle-rades	3 cullerades		
	[4]	farina alta en gluten	2+¾ tasses / 400 g	4 tasses / 560 g		
	[5]	llevat instan-tani	1+½ cullera-detes	1+½ cullera-detes		Afegiu-hi la farina seca, no la barregeu amb cap líquid

Menús	Seq.	Ingredient	Volum	Volum	Volum	Observació
11 Pastar		Temps	0:08			Ajustable de 0:08 a 0:45
	[1]	aigua	quantitat adequada			
	[2]	sal	1 culleradeta			
	[3]	oli	3 cullerades			
	[4]	farina alta en gluten	quantitat adequada			
12 pastís		Temps	2:20			Dissoleu el sucre en l'ou i l'aigua, barregeu bé amb una batedora elèctrica, a continua-ció poseu els altres ingredients junts en una bóta de pa i co-menceu aquest menú.
	[1]	aigua	(30 ml).			
	[2]	ou	3 unitats			
	[3]	sucre	½ tasses			
	[4]	oli	2 cullerades			
	[5]	farina autole-vant	2 tasses / 280 g			
	[6]	llevat instan-tani	1 culleradeta			
13 Melmelada		Temps	1:20			
	[1]	polpa	3 tasses			Remeneu fins que estigui suau; es pot afegir aigua si cal.
	[2]	midó	½ tasses			
	[3]	sucre	Vas			Afegiu sucre al gust personal
14 logurt		Temps	8:00			Ajustable de 6:00 a 10:00
	[1]	llet	(1000 ml).			
	[2]	bacteris àcid làctic	(100 ml).			
15 Enfornar		Hora 0:30, ajustable de 0:10 a 1:30				
	[2]	L'aparell manté una temperatura d'uns 150 °C. L'hora es pot ajustar mitjançant els botons "▲ " i "▼ ".				
16 Arrós engan-xós		Temps	1:20			
	[1]	aigua	(275 ml).			
	[2]	arròs glutinós	250 g			
17 Descongelar	Temps	0:30				

Programa	Cale-facció (min)	Pastar 1 (min)	Pausa 1 (min)	Pastar 2 (min)	Pausa 2 (min)	Pastar 3 (min)	Pausa 3 (min)	Pastar 4 (min)		Ferment 1 (min)	Desgasifica-ció (s)	Ferment 2 (min)	Desgasifica-ció (s)	Ferment 3 (min)	Forn (min)	Temps total		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Pa bàsic	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Pa ràpid	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Pa dolç	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Pa francès	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Pa de blat sencer	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Pa d'arròs	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Pa sense gluten	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. postres	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Barrejar	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Massa	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Pastar	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. pastís	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Melmelada	/	15					45								20	**1:20**		
14. Iogurt	/	8 hores														**8:00**		
15. Enfornar	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. Descongelar	/	30													/	**0:30**		

RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

PROBLEMA	CAUSA DEL PROBLEMA	SOLUCIÓ
Olor o olor a cremat.	La farina o altres ingredients s'han vessat a la cambra de cocció.	Atureu la màquina de pa i deixeu-la refredar completament. Netegeu l'excés de farina, etc., de la cambra de cocció amb una tovallola de paper.
Els ingredients que no es barregen poden sentir girar el motor.	És possible que el barril de pa o la barra de remenar no estiguin instal·lats correctament.	Assegureu-vos que la barra d'agitació estigui col·locada completament a l'eix.
	Massa ingredients.	Mesureu els ingredients amb precisió.
"HHH" es mostra quan es prem el botó Start/Stop.	La temperatura interna de la màquina de pa és massa alta.	Deixeu que la unitat es refredi entre els programes. Desendolleu la unitat, obriu la tapa i traieu el barril de pa. Deixeu refredar durant 15-30 minuts abans de començar nous programes.
La finestra està ennuvolada o coberta de condensació.	Pot ocórrer durant els programes de mescla o pujada.	La condensació generalment desapareix durant els programes de cocció. Netegeu bé la finestra entre usos.
El remenat surt amb el pa.	Escorça més gruixuda amb escorça fosca.	No és estrany que la barra de remenar surti amb el pa. Un cop el pa es refredi, retireu la barra de remenar amb una espàtula.
La massa no es barreja bé. La farina i altres ingredients s'acumulen als costats de la paella. El pa de pa està recobert de farina.	És possible que el barril de pa o la barra de remenar no estiguin instal·lats correctament.	Assegureu-vos que el barril de pa estigui ben col·locat a la unitat i que la barra d'agitació estigui fermament a l'eix.
	Massa ingredients.	Assegureu-vos que els ingredients es mesuren amb precisió i s'afegeixen en l'ordre correcte.
	La massa sense gluten sol ser molt humida. Pot ser que necessiti ajuda addicional rascant els costats amb una espàtula de goma.	L'excés de farina es pot treure del pa un cop cuit i refredat. Afegiu aigua, una cullerada de taula a la vegada, fins que la massa s'hagi format una bola.
El pa puja massa o empeny la tapa cap amunt.	Ingredients no mesurats correctament (massa llevat, farina).	Mesureu tots els ingredients amb precisió i assegureu-vos que s'han afegit sucre i sal.
	Barra de remenar no en bóta de pa.	Intenteu reduir el llevat en ¼ de culleradeta (1,2 ml).
	M'he oblidat d'afegir sal.	Comproveu la instal·lació de la barra d'agitació.

PROBLEMA	CAUSA DEL PROBLEMA	SOLUCIÓ
El pa no puja; pa curt.	Mesura inexacte dels ingredients o llevat inactiu.	Mesureu tots els ingredients amb precisió. Comproveu la data de caducitat del llevat i la farina.
	Aixecar la tapa durant els programes.	Mantenir la tapa tancada durant la cocció.
	La temperatura dels líquids és molt freda.	Els líquids han d'estar a temperatura ambient.
El pa té un cràter a la part superior del pa un cop cuit.	La massa ha pujat massa ràpid. Massa llevat o aigua. S'ha escollit un programa incorrecte per a la recepta.	No obriu la tapa durant la cocció. Seleccioneu una opció d'escorça més fosca.
El color de l'escorça és massa clar.	Obrint la tapa durant la cocció.	No obriu la tapa durant la cocció. Seleccioneu una opció d'escorça més fosca.
El color de l'escorça és massa fosc.	Massa sucre a la recepta.	Reduïu lleugerament la quantitat de sucre. Seleccioneu una opció de crosta més lleugera.
El pa de pa està desviat.	Massa llevat o aigua.	Mesureu tots els ingredients amb precisió. Reduïu lleugerament el llevat o l'aigua.
	La barra de remenar va empènyer la massa cap a un costat abans de pujar i coure.	Alguns pans poden no tenir una forma uniforme, especialment amb farina integral.
Els pans fets tenen diferents formes.	Varia segons el tipus de pa.	El gra integral o el multigras és més dens i pot ser més curt que el pa blanc bàsic.
El fons és buit o forat per dins.	Massa massa humida, massa llevat, sense sal.	Mesureu tots els ingredients amb precisió Reduïu lleugerament el llevat o l'aigua. Comproveu la mesura de la sal.
	L'aigua és massa calenta.	Utilitzeu aigua a temperatura ambient.
Pa poc cuit o de massa enganxosa.	Massa líquid; programa escollit incorrectament.	Disminueix el líquid i mesura els ingredients amb cura. Consulteu el programa escollit per a la recepta.
El pa es tritura cap avall quan es talla.	El pa està massa calent.	Deixeu refredar sobre una reixeta durant 15-30 minuts abans de tallar.
El pa té una textura gruixuda i gruixuda.	Massa farina, farina vella. No hi ha prou aigua.	Intenta augmentar l'aigua o disminuir la farina. El pa integral tindrà una textura més gruixuda.
La base del barril de pa s'ha enfosquit o està tacada.	Després de rentar-los al rentavaixelles.	Això és normal i no afectarà el barril de pa.

BRØDMASKINE
BXBM600E

Kære kunde,

Mange tak fordi du har valgt at købe et produkt af mærket Black+Decker.

Takket være dets teknologi, design og betjening og det faktum, at det overgår de strengeste kvalitetsstandarder, kan du være sikker på en fuldt tilfredsstillende brug og en lang produktlevetid.

SIKKERHEDSRÅD OG ADVARSLER

- Læs denne vejledning omhyggeligt, inden du tænder for apparatet, og opbevar dem til senere brug. Manglende overholdelse og overholdelse af disse anvisninger kan føre til en ulykke.
- Rengør alle de dele af produktet, der kommer i kontakt med fødevarer, som angivet i afsnittet "Rengøring", før brug.
- Dette apparat kan bruges af børn i alderen 8 år og opefter og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug, ikke professionel, industriel brug.

- Sørg for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, stemmer overens med netspændingen, før du tilslutter apparatet.
- Tilslut apparatet til en stikkontakt på mindst 10 ampere.
- Apparatets stik skal passe korrekt i stikkontakten. Stikproppen må ikke ændres. Brug ikke stikadaptere.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- Du må ikke trække i ledningen. Brug aldrig ledningen til at løfte, bære eller trække stikket ud af stikkontakten.
- Du må ikke vikle forsyningskablet rundt om apparatet.
- Kontroller forsyningsledningens tilstand. Hvis den er beskadiget, vil det øge risikoen for elektrisk stød.
- Tilslutningskablet må ikke hænge frit og må ikke komme i kontakt med apparatets varme overflader.
- Hvis apparatets kabinet går i stykker, skal apparatet straks tages ud af stikkontakten for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- Kun til indendørs brug.
- Brug eller opbevar ikke apparatet udendørs.
- Lad ikke apparatet være ude i regnvejr eller udsættes for fugt. Hvis der kommer vand ind i apparatet, vil det øge risikoen for elektrisk stød.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.
- Rør ikke ved nogen opvarmede dele, da dette kan medføre alvorlige forbrændinger.

BRUG OG PLEJE

- Rul apparatets forsyningsledning helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis delene eller tilbehøret ikke er monteret korrekt eller er defekt.
- Brug ikke apparatet, hvis det er tomt.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug, eller hvis det stadig er varmt. Når apparatet er afkølet, transporteres det ved hjælp af håndtagene.
- Brug ikke apparatet, hvis det er væltet, og vend det ikke om.
- Vend ikke apparatet, mens det er i brug eller tilsluttet til strømnettet.
- Overbelast ikke apparatets arbejdskapacitet.
- Brug de specifikke mængder mel og hævemiddel, som er angivet i hvert program i opskriftsafsnittet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du udfører rengøringsopgaver.
- Opbevar dette apparat utilgængeligt for børn og/ eller personer med fysiske, sensoriske eller mentale funktionsnedsættelser eller manglende erfaring og viden.
- Opbevar eller transporter ikke apparatet, hvis det stadig er varmt.
- Hold apparatet i god stand. Kontrollér, at de bevægelige dele ikke er forskudt eller sidder fast, og at der ikke er ødelagte dele eller uregelmæssigheder, der kan forhindre apparatet i at fungere korrekt.
- Efterlad aldrig apparatet tilsluttet og uden opsyn, hvis det ikke er i brug. Dette sparer energi og forlænger apparatets levetid.
- Lad det køle af i en time før næste brug.
- Apparatet må under ingen omstændigheder være i drift længere end nødvendigt.
- Som reference er der i den vedlagte tabel flere opskrifter, der inkluderer mængden af mad, der skal forarbejdes.
- FORSIGTIG: Brug ikke apparatet, hvis vinduet er revnet eller ødelagt.

BESKRIVELSE

A	Vindue
B	Rørestang
C	Brødtønde
D	Håndtag til brødfad
E	Legeme
F	Kontrolpanel
G	Målebæger
H	Måleske
I	Kroggaffel

KONTROLPANEL

1	LCD
2	Menu
3	Vægt
4	▲▼ Timer
5	Skorpe
6	Start/Pause/Stop

Hvis din model af apparatet ikke har det ovenfor beskrevne tilbehør, kan det også købes separat hos den tekniske service.

BRUGSANVISNING

FØR BRUG

- Sørg for, at alle produkternes emballage er fjernet.
- Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, på den måde, der er beskrevet i afsnittet om «Rengøring».
- Nogle dele af apparatet er blevet smurt let ind. Derfor kan der registreres let røg, første gang apparatet anvendes, når det første gang. Efter kort tid vil røgen forsvinde.
- Forbered apparatet i overensstemmelse med den funktion, du ønsker at bruge.
- Ved de første par forsøg er det muligt, at brødet ikke får det ønskede udseende, men med lidt øvelse får du snart styr på det.

BRUG

- Åbn låget.
- Fjern brødfadet ved at dreje håndtaget mod uret.
- Sæt røreværket på plads.
- Tilsæt ingredienserne i den rigtige rækkefølge.
- Sæt brødfadet på plads, indtil det passer korrekt, og drej håndtaget med uret.

- Luk låget.
- Rul kablet helt ud, før du sætter det i stikket.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Tænd for apparatet ved hjælp af Start/Pause/Stop-knappen, der lyder et bip, og LCD-displayet skifter til Program 1 som standard.
- Tryk på programvælgerknappen (MENU) for at vælge det ønskede program (se tabellen med opskrifter).
- Tryk på valgknappen (CRUST) for at vælge det ønskede bruningsniveau (lys, medium, mørk).
- Tryk på vægtvælgerknappen for at flytte pilen og vælge den ønskede brødvægt (500 g, 750 g, 1000 g). (VÆGT er ikke en mulighed i program 8-17).
- Hvis det ønskes, kan du trykke på ▲ ▼ -knapperne for at øge den cyklustid, der vises på LCD-displayet. (Forsinkelsesfunktionen er ikke tilgængelig i program 11, 13, 14, 15 og 17).
- Tænd for apparatet ved at trykke på Start/Pause/Stop-knappen. Der høres et kort bip, og de to prikker i tidsdisplayet begynder at blinke, når programmet starter. Rørestangen vil begynde at blande dine ingredienser. Hvis Delay Timer er aktiveret, vil røreværket ikke blande ingredienserne, før programmet er indstillet til at begynde.
- For at stoppe et program skal du trykke på Start/Pause/Stop-knappen (6), indtil et bip bekræfter, at programmet er blevet slukket.
- For at minimere dannelsen af akrylamid under ristningsprocessen skal man undgå at opnå mørkebrune farver på det ristede brød.
- Når processen er færdig, lyder der ti bip, og apparatet skifter til indstillingen Hold varm i 1 time. Du kan trykke på Start/Pause/Stop-knappen i 3 sekunder for at stoppe processen, og indstillingen Hold varm vil ophøre.
- Tag stikket ud af stikkontakten, og åbn låget med ovnhandsker.
- Lad brødfadet køle lidt af, før du flytter brødet. Brug grydelapper, og drej forsigtigt håndtaget til brødtønden mod uret for at låse den op, og løft håndtaget op for at tage den ud af maskinen.
- Forsigtig: Brødtønden og brødet kan være meget varme! Håndter altid med forsigtighed.
- Apparatet kan tændes igen med Start/Pause/Stop-knappen, når betjeningsenheden er kølet af. Hvis det ikke tænder igen, må du ikke tvinge det, men skal lade det køle af.
- Brug ovnhandsker til at vende brødfadet på hovedet (med håndtaget foldet ned) på et trådkølestativ eller en ren overflade, og ryst forsigtigt, indtil brødet falder ud. Brug en non-stick spatel til forsigtigt at løsne siderne af brødet fra brødfadet.
- Lad brødet køle af i ca. 20 minutter, før det skæres i skiver. Det anbefales at skære brød med en elektrisk skærer eller en savtakket brødkniv. Det er ikke tilrådeligt at bruge en kokkekniv med almindeligt skær. Ellers kan brødet blive deformeret.
- Hvis rørepinden bliver siddende i brødet, lirkes den forsigtigt ud med en spatel eller et lille redskab. Brødet er varmt; brug aldrig hånden til at fjerne rørepinden. Tag stikket ud af stikkontakten, når arbejdet er færdigt.

ADVARSELSDISPLAY

- "H:HH": Advarslen betyder, at temperaturen inde i brødfadet er for høj. Tryk på Start/Pause/Stop-knappen for at stoppe programmet, tag stikket ud af stikkontakten, åbn låget, og lad maskinen køle helt af i 10-20 minutter, før du starter den igen.
- Overtemperaturbeskyttelsen aktiveres ikke, før det aktuelle program er afsluttet. Når maskinen er kølet ned, kan den bruges normalt.
- "E:E0": Denne advarsel betyder, at temperatursensoren er frakoblet. Tryk på Start/Pause/Stop-knappen for at stoppe programmet, og tag stikket ud af stikkontakten. Kontakt venligst nærmeste autoriserede serviceværksted for undersøgelse, reparation eller elektrisk/mekanisk justering.

FJERNELSE AF BRØD

- Brødfadet bliver varmt, og der skal bruges grydelapper. Fjern brødfadet ved at løfte håndtaget til brødfadet og dreje det mod uret for at låse det op, og træk brødfadet lige op fra bunden af kammeret.
- Ryst forsigtigt brødet på hovedet, indtil brødet falder ud af brødtønden. Lad den køle af på en rist i 10 minutter, før den skæres i skiver. Skær den i skiver med en brødkniv.

- **Tip:** Hvis rørepinden kommer ud i brødet, skal du fjerne kroggaflen.

HOLD DIG VARM

- Når bageprogrammet er færdigt, bipper brødmaskinen 10 gange og skifter til hold varm-indstilling i 1 time. Der vil blive vist "0:00". Tryk på Start/Pause/Stop-knappen i 3 sekunder for at afbryde varmholdningsprocessen.

- **Tip:** Hvis du tager brødet ud umiddelbart efter, at bageprogrammet er færdigt, undgår du, at skorpen bliver mørkere.

PROGRAM-MENU

1 GRUNDLÆGGENDE BRØD

- Er en type brød, der laves med enkle ingredienser som mel, vand, salt og gær. Den har en blød og luftig konsistens indeni og en sprød skorpe udenpå.

2 QUICKBREAD

- Ældning, hævning og bagetid er kortere end for basisbrød. Brødets indre væv er tættere.
- Hurtigt brød er lavet med bagepulver og natron, der aktiveres af fugt og varme. For at få et perfekt hurtigt brød foreslås det, at alle væsker placeres i bunden af brødtønden; tørre ingredienser ovenpå; under den indledende blanding af hurtige brøddeje kan tørre ingredienser samle sig i hjørnerne af gryden, og det kan være nødvendigt at hjælpe maskinen med at blande for at undgå melklumper. Brug i så fald en gummispatel.

3 SØDT BRØD

- Til brød med tilsætningsstoffer som frugtsaft, revet kokosnød, rosiner, tørrede frugter, chokolade eller tilsat sukker. På grund af en længere hævefase bliver brødet let og luftigt.

4 FRANSKBRØD

- Til lyst brød lavet af fint mel. Normalt er brødet luftigt og har en sprød skorpe. Den er ikke egnet til bageopskrifter, der kræver smør, margarine eller mælk.

5 FULDKORNSBRØD

- Til bagning af brød, der indeholder betydelige mængder fuldkorn. Denne indstilling har en længere forvarmningstid, så kornet kan opsuge vandet og udvide sig. Det anbefales ikke at bruge forsinkelsesfunktionen, da det kan give dårlige resultater. Fuldkorn giver normalt en sprød, tyk skorpe.

6 RISBRØD

- Bland kogte ris i melet i forholdet 1:1 for at lave brødet.

7 GLUTENFRIT BRØD

- Til brød af glutenfrit mel og bageblandinger. Glutenfri mel kræver længere tid til at optage væsker og har andre hæveegenskaber.

8 DESSERT

- Ælt og bag de fødevarer, der indeholder mere fedt og protein.

9 BLANDING

- Rør rundt, så mel og væske blandes grundigt.

10 DEJ

- Dette program forbereder gærdejen til boller, pizza, skorper osv. til bagning i en almindelig ovn. Der er ingen bagning i dette program.

11 ÆLT

- Kun ældtning, ingen hævning eller bagning. Bruges til at lave dej til pizzaer osv.
- NOTE: Justerbar tid mellem 00:08-00:45 minutter.

12 KAGE

- Ældtning, hævning og bagning finder sted. Soda eller bagepulver bruges til at fremme hævningsprocessen.

13 JAM

- Brug denne indstilling til at lave syltetøj af friske frugter og marmelade af appelsiner. Du må ikke øge mængden eller lade opskriften koge over brødfadet i bagekammeret. Hvis det sker, skal du stoppe maskinen med det samme og forsigtigt fjerne brødholderen. Lad den køle af, og rengør den grundigt.

14 YOGHURT

- Fermenter for at lave yoghurt.
- Fermenteringstiden kan indstilles; der er 6:00 -10:00 tidsmuligheder. Standardindstillingen er 8:00. Tryk på tasten ▲ for at øge tiden, tryk på tasten ▼ for at mindske tiden (30 minutter hver gang), og summeren vil lyde 10 gange efter afslutningen.
- Når du arbejder, peger den trekantede pil på skærmen på: Fermentering.

15 BAGE

- Hvis der er behov for ekstra bagning af brød, fordi en last er for let eller ikke gennembagt. I dette program er der ingen ældtning eller hvile.

16 KLISTREDE RIS

- Ælt og bag blandingen af polerede glutinøse ris og ris.

17 AFRIMNING

- Til optøning af frossen mad før tilberedning.
- Standard 30 min: justerbar fra 0:10 til 2:00, 10 min for hvert tryk.

NOTE 1: I nogle programmer vil displayet bippe 10 gange og blinke "ADD", når det anbefaler at tilføje frugt, hvis det ønskes.

NOTE 2: I menu 1-7, før den sidste gæring, vil der lyde 10 bip for at minde dig om at tage røreværket ud ("RMV" på skærmen blinker med bippet).

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET

- Sluk for apparatet med Start/Pause/Stop-knappen.
- Tag apparatet ud af stikkontakten.
- Fjern brødfadet ved at dreje håndtaget mod uret med en klud, da det vil være varmt.
- Fjern brødet fra brødfadet ved hjælp af en træspatel eller lignende varmebestandigt redskab; brug ikke redskaber, der kan beskadige non-stick-belægningen.
- Lad afkøle i 20 minutter før efterfølgende brug.
- Luk låget.
- Rengør apparatet.

TILBEHØR

- **Tilbehør til målebæger:** Dette tilbehør bruges til at måle mængder.
- **Tilbehør til måleske:** Dette tilbehør bruges til at måle mængder.
- **Kroggaffel:** Dette tilbehør bruges, hvis det er svært at fjerne rørepinden fra dejen/brødet efter tilberedningen.

PRAKTISKE ANBEFALINGER

- Brug nøjagtige mængder.
- Tilsæt friske ingredienser ved stuetemperatur.
- Tilsæt ingredienserne i den rigtige rækkefølge i henhold til opskriften. Brug altid de flydende ingredienser først, derefter de tørre ingredienser og til sidst bagepulveret.
- Brug ikke kemisk bagepulver.

RENGØRING

- Tag apparatet ud af stikkontakten, og lad det køle af, før du udfører en rengøringsopgave.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel, og tør det derefter.
- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller basisk pH-værdi, f.eks. blegemiddel, eller slibemidler til rengøring af apparatet.
- Lad ikke vand eller anden væske komme ind i luftventilerne for at undgå skader på apparatets indre dele.
- Sænk aldrig apparatet ned i vand eller anden væske, og sæt det aldrig under rindende vand.
- Det er tilrådeligt at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester.
- Hvis apparatet ikke er i god stand til at være rent, kan dets overflade blive nedbrudt og uundgåeligt påvirke apparatets levetid og kan blive usikker at bruge.
- Følgende dele kan vaskes i en opvaskemaskine (med et blødt rengøringsprogram) eller i varmt sæbevand:
  - Kop
  - Ske
  - Kroggaffel
  - Brødtønde
  - Rørestang
- Tømnings-/tørrepositionen for de genstande, der kan vaskes i opvaskemaskinen eller i vasken, skal gøre det muligt for vandet at løbe let væk.
- Tør derefter alle dele, før de samles og opbevares.

SERVICE

- Enhver forkert brug eller manglende overholdelse af brugsanvisningen medfører, at garantien og producentens ansvar bortfalder.

UREGELMÆSSIGHEDER OG REPARATION

- Bring apparatet til en autoriseret teknisk supporttjeneste, hvis der opstår problemer. Forsøg ikke at afmontere eller reparere uden hjælp, da dette kan være farligt.

GARANTI OG TEKNISK ASSISTANCE

Dette produkt nyder godt af anerkendelsen og beskyttelsen af den juridiske garanti i overensstemmelse med gældende lovgivning. For at håndhæve dine rettigheder eller interesser skal du gå til en af vores officielle tekniske assistancetjenester.

Du kan finde den nærmeste ved at gå ind på følgende link: https://www.blackanddecker.eu//

Du kan også anmode om relaterede oplysninger ved at kontakte os.

Du kan downloade denne brugsanvisning og dens opdateringer på https://www.blackanddecker.eu//

FOR EU-PRODUKTVERSIONER OG/ELLER I TILFÆLDE AF, AT DET KRÆVES I DIT LAND
PRODUKTETS ØKOLOGI OG GENANVENDELIGHED

- De materialer, som dette apparats emballage består af, indgår i et indsamlings-, klassificerings- og genanvendelsessystem. Hvis du ønsker at bortskaffe dem, skal du bruge de relevante offentlige containere for hver type materiale.
- Produktet indeholder ikke koncentrationer af stoffer, der kan betragtes som skadelige for miljøet.

Dette symbol betyder, at hvis du ønsker at bortskaffe produktet, når dets levetid er ophørt, skal du tage det til et godkendt affaldsmiddel til selektiv indsamling af affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette apparat er i overensstemmelse med direktiv 2014/35/EU om lavspænding, direktiv 2014/30/EU om elektromagnetisk kompatibilitet, direktiv 2011/65/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr og direktiv 2009/125/EF om krav til miljøvenligt design af energirelaterede produkter.

Oplysninger om særligt problematiske stoffer (SVHC) i henhold til forordning 1907/2006/EF (REACH): Dette produkt indeholder bly, CAS-nr. 7439-92-1.

Black & Decker® og BLACK+DECKER™ og Black & Decker® og BLACK+DECKER™ logoerne er registrerede varemærker tilhørende The Black & Decker® Corporation og bruges under licens. Alle rettigheder forbeholdes.
Importeret og distribueret af ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

ENHEDER OG ÆKVIVALENSMÅLINGER

- tsk: teskefuld
- spsk: spiseskefuld
- Kop 100 g
- ½ kop: 120 ml
- Kop 240 ml
- ml: milliliter
- g: gram

Menuer	Seq.	ingrediens	Volumen	Volumen	Volumen	Bemærkninger
1 Grundlæggende brød		Brødvægt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vand	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	salt	½ tsk	1 tsk	1 tsk	Sæt den i hjørnet af tønden
	[3]	sukker	1 Tbsp	2 Tbsp	2 Tbsp	Sæt den i hjørnet af tønden
	[4]	olie	1+½ Tbsp	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	mel med højt glutenindhold	2+1/3 kopper / 320 g	3 kopper / 420 g	3+½ kopper / 500 g	
	[6]	Instantgær	¾ tsk	1 tsk	1 tsk	Tilsæt det tørre mel, men bland det ikke med væske.
2 Hurtigt brød		Brødvægt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vand	140 ml	190 ml	230 ml	Vandtemperatur 40-50 °C
	[2]	salt	2/3 tsk	¾ tsk	1 tsk	Sæt den i hjørnet af tønden
	[3]	sukker	1 Tbsp	2 Tbsp	3 Tbsp	Sæt den i hjørnet af tønden
	[4]	olie	2 Tbsp	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	mel med højt glutenindhold	2 kopper / 290 g	2+½ kopper / 360 g	3 kopper / 435 g	
	[6]	Instantgær	2+½ tsk	2+½ tsk	2+½ tsk	Tilsæt det tørre mel, men bland det ikke med væske.
3 Sødt brød		Brødvægt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vand	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	salt	½ tsk	½ tsk	½ tsk	Sæt den i hjørnet af tønden
	[3]	æg	1 stk.	1 stk.	1 stk.	
	[4]	sukker	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	Sæt den i hjørnet af tønden
	[5]	olie	1+½ Tbsp	2 Tbsp	2+½ Tbsp	
	[6]	Mælkepulver	¼ kop	Kop	½ kop	
	[7]	mel med højt glutenindhold	2 kopper / 290 g	2+¾ kopper / 380 g	3+½ kopper / 500 g	
	[8]	Instantgær	¾ tsk	1 tsk	1 tsk	Tilsæt det tørre mel, men bland det ikke med væske.

Menuer	Seq.	ingrediens	Volumen	Volumen	Volumen	Bemærkninger
4 Franskbrød		Brødvægt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vand	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	salt	2 tsk	2+½ tsk	3 tsk	Sæt den i hjørnet af tønden
	[3]	sukker	1+½ Tbsp	1+½ Tbsp	2 Tbsp	Sæt den i hjørnet af tønden
	[4]	olie	1 Tbsp	1+½ Tbsp	2 Tbsp	
	[5]	mel med højt glutenindhold	2+¼ kopper / 300 g	2+¾ kopper / 400 g	3+½ kop / 500 g	
	[6]	Instantgær	¾ tsk	1 tsk	1 tsk	Tilsæt det tørre mel, men bland det ikke med væske.
5 Fuldkornsbrød		Brødvægt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vand	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	salt	2/3 tsk	¾ tsk	1 tsk	Sæt den i hjørnet af tønden
	[3]	sukker	1+¾ Tbsp	2 Tbsp	3 Tbsp	Sæt den i hjørnet af tønden
	[4]	olie	2 Tbsp	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	mel med højt glutenindhold	1 kop / 145 g	1+½ kop / 180 g	2 kopper / 220 g	
	[6]	fuldkornshvedemel	1 kop / 145 g	1+½ kop / 180 g	2 kopper / 220 g	
	[7]	Instantgær	¾ tsk	1 tsk	1 tsk	Tilsæt det tørre mel, men bland det ikke med væske.
6 Risbrød		Brødvægt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vand	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	salt	2/3 tsk	¾ tsk	1 tsk	Sæt den i hjørnet af tønden
	[3]	æg	1 stk.	1 stk.	1 stk.	
	[4]	sukker	1 Tbsp	2 Tbsp	2 Tbsp	Sæt den i hjørnet af tønden
	[5]	olie	2 tsk	2+½ tsk	3 tsk	
	[6]	kogt ris	¼ kop	Kop	½ kop	Brug afkølede kogte ris
	[7]	mel med højt glutenindhold	2 kopper / 290 g	2+½ kopper / 360 g	3 kopper / 435 g	
	[8]	Instantgær	¾ tsk	1 tsk	1 tsk	Tilsæt det tørre mel, men bland det ikke med væske.

Menuer	Seq.	ingrediens	Volumen	Volumen	Volumen	Bemærkninger
7 Glutenfrit brød		Brødvægt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vand	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	salt	2/3 tsk	¾ tsk	1 tsk	Sæt den i hjørnet af tønden
	[3]	sukker	2 Tbsp	2+½ Tbsp	3 Tbsp	Sæt den i hjørnet af tønden
	[4]	olie	2 Tbsp	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	glutenfrit mel	1+¾ kopper / 255 g	2 kopper / 290 g	2+¼ kopper / 325 g	
	[6]	majsmel	¼ kop / 35 g	½ kop / 70 g	¾ kopper / 110 g	Kan erstattes med havremel
	[7]	Instantgær	¾ tsk	1 tsk	1 tsk	Tilsæt det tørre mel, men bland det ikke med væske.
8 Dessert		Tid	1:40	/	/	
	[1]	æg	2 stk.			
	[2]	mælk	Kop			
	[3]	kogt ris	1+½ kop			
	[4]	sukker	½ spsk			
	[5]	rosin	½ kop			
9 Mix		Tid	0:15			
	[1]	vand	330 ml			
	[2]	salt	1 tsk			Sæt den i hjørnet af tønden
	[3]	olie	3 Tbsp			
	[4]	mel med højt glutenindhold	4 kopper / 560 g			
10 Dej		Tid	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	vand	260 ml	330 ml		
	[2]	salt	1 tsk	1 tsk		Sæt den i hjørnet af tønden
	[3]	olie	2+½ Tbsp	3 Tbsp		
	[4]	mel med højt glutenindhold	2+¾ kopper / 400 g	4 kopper / 560 g		
	[5]	Instantgær	1+½ tsk	1+½ tsk		Tilsæt det tørre mel, men bland det ikke med væske.

Menuer	Seq.	ingrediens	Volumen	Volumen	Volumen	Bemærkninger
11 Ælt		Tid	0:08			Justerbar fra 0:08 til 0:45
	[1]	vand	passende beløb			
	[2]	salt	1 tsk			
	[3]	olie	3 Tbsp			
	[4]	mel med højt glutenindhold	passende beløb			
12 Kage		Tid	2:20			Opløs sukker i æg og vand, rør det godt sammen med en elpisker, og kom så de øvrige ingredienser i en brødform, og start så denne menu.
	[1]	vand	30 ml			
	[2]	æg	3 stk.			
	[3]	sukker	½ kop			
	[4]	olie	2 Tbsp			
	[5]	selvhævende mel	2 kopper / 280 g			
	[6]	Instantgær	1 tsk			
13 Jam		Tid	1:20			
	[1]	papirmasse	3 kopper			Rør, til det er grumset; der kan tilsættes vand, hvis det er nødvendigt.
	[2]	Stivelse	½ kop			
	[3]	sukker	Kop			Tilsæt sukker efter personlig smag
14 Yoghurt		Tid	8:00			Justerbar fra 6:00 til 10:00
	[1]	mælk	1000 ml			
	[2]	mælkesyre-bakterier	100 ml			
15 Bage		Tid 0:30, justerbar fra 0:10 til 1:30				
	[2]	Apparatet holder en temperatur på omkring 150 °C. Tiden kan indstilles med knapperne "▲ " og "▼ ".				
16 Klistrede ris		Tid	1:20			
	[1]	vand	275 ml			
	[2]	klæbrige ris	250 g			
17 Afrimning	Tid	0:30				

Program	Op-varm-ning (min)	Ælt 1 (min)	Pause 1 (min)	Ælt 2 (min)	Pause 2 (min)	Ælt 3 (min)	Pause 3 (min)	Ælt 4 (min)		Fermen-tering 1 (min)	Afgasning (s)	Fermen-tering 2 (min)	Afgasning (s)	Gæring 3 (min)	Bage (min)	Samlet tid		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Grundlæggende brød	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Hurtigt brød	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Sødt brød	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Franskbrød	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Fuldkornsbrød	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Risbrød	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Glutenfrit brød	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Dessert	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Mix	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Dej	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Ælt	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Kage	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Jam	/	15					45								20	**1:20**		
14. Yoghurt	/	8 timer														**8:00**		
15. Bage	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. Afrimning	/	30													/	**0:30**		

DANSK

FEJLFINDING

PROBLEM	PROBLEM ÅRSAG	LØSNING
Lugt eller brændt lugt.	Der er spildt mel eller andre ingredienser i bagekammeret.	Stop brødmaskinen, og lad den køle helt af. Tør overskydende mel osv. af bagekammeret med et stykke køkkenrulle.
Ingredienser, der ikke blandes, kan høre motoren dreje rundt.	Brødtønde eller rørejern er måske ikke installeret korrekt.	Sørg for, at røreværket er sat helt ind på akslen.
	For mange ingredienser.	Mål ingredienserne nøjagtigt op.
"HHH" vises, når der trykkes på Start/Stop-knappen.	Brødmaskinens indre temperatur er for høj.	Lad apparatet køle af mellem programmerne. Tag stikket ud af stikkontakten, åbn låget, og tag brødfadet ud. Lad det køle af i 15-30 minutter, før du begynder på nye programmer.
Vinduet er overskyet eller dækket af kondens.	Kan forekomme under blande- eller hæveprogrammer.	Kondens forsvinder normalt under bageprogrammer. Rengør vinduet godt mellem hver brug.
Rørestangen kommer ud sammen med brødet.	Tykkere skorpe med mørk skorpeindstilling.	Det er ikke ualmindeligt, at rørepinden kommer ud sammen med brødet. Når brødet er afkølet, fjernes rørepinden med en spatel.
Dejen bliver ikke helt blandet. Mel og andre ingredienser samler sig på siderne af gryden. Brødet er overtrukket med mel.	Brødtønde eller rørejern er måske ikke installeret korrekt.	Sørg for, at brødfadet sidder godt fast i enheden, og at røreværket sidder godt fast på akslen.
	For mange ingredienser.	Sørg for, at ingredienserne måles nøjagtigt og tilsættes i den rigtige rækkefølge.
	Glutenfri dej er typisk meget våd. Det kan være nødvendigt at skrabe siderne med en gummispatel.	Overskydende mel kan fjernes fra brødet, når det er bagt og afkølet. Tilsæt vand, en teskefuld ad gangen, indtil dejen har formet sig til en kugle.
Brødet hæver for højt eller skubber låget op.	Ingredienser, der ikke er afmålt korrekt (for meget gær, mel).	Mål alle ingredienser nøjagtigt, og sørg for, at der er tilsat sukker og salt.
	Rørestangen er ikke i brødtønden.	Prøv at reducere gærmængden med ¼ tsk (1,2 ml).
	Glemte at tilsætte salt.	Kontrollér installationen af røreværket.

PROBLEM	PROBLEM ÅRSAG	LØSNING
Brødet hæver ikke, brødet er kort.	Unøjagtig måling af ingredienser eller inaktivt gær.	Mål alle ingredienser nøjagtigt op. Tjek udløbsdatoen på gær og mel.
	Løft låget under programmer.	Hold låget lukket under bagningen.
	Væskernes temperatur er meget kold.	Væsker skal have stuetemperatur.
Brød har et krater i toppen af brødet, når det er bagt.	Dejen er hævet for hurtigt. For meget gær eller vand. Forkert program blev valgt til opskriften.	Åbn ikke låget under bagningen. Vælg en mørkere skorpe.
Skorpefarven er for lys.	Åbning af låget under bagning.	Åbn ikke låget under bagningen. Vælg en mørkere skorpe.
Skorpefarven er for mørk.	For meget sukker i opskriften.	Reducer sukkermængden en smule. Vælg en lysere skorpe.
Brødet er skævt.	For meget gær eller vand.	Mål alle ingredienser nøjagtigt op. Reducer gær eller vand en smule.
	Rør i stangen og skub dejen til side, før den hæver og bages.	Nogle brød bliver måske ikke jævnt formet, især med fuldkornsmel.
Brødene har forskellige former.	Varierer alt efter brødtype.	Fuldkorns- eller flerkornsbrød er tættere og kan være kortere end hvidt basisbrød.
Bunden er hul eller grynet indeni.	Dejen er for våd, der er for meget gær, og der mangler salt.	Afmål alle ingredienser nøjagtigt Reducer gær eller vand en smule. Kontroller saltmålingen.
	Vandet er for varmt.	Brug vand med stuetemperatur.
Underbagt eller klistret brød.	For meget væske; forkert program valgt.	Reducer væsken, og mål ingredienserne omhyggeligt. Tjek det program, der er valgt til opskriften.
Brød moses ned, når det skæres i skiver.	Brødet er for varmt.	Lad den køle af på en rist i 15-30 minutter, før den skæres i skiver.
Brød har en tung, tyk konsistens.	For meget mel, gammelt mel. Ikke nok vand.	Prøv at øge mængden af vand eller mindske mængden af mel. Fuldkornsbrød vil have en tungere konsistens.
Brødfadets bund er blevet mørkere eller har fået pletter.	Efter vask i opvaskemaskine.	Det er normalt og vil ikke påvirke brødfadet.

BRØD BAKER
BXBM600E

Kjære kunde,

Tusen takk for at du valgte å kjøpe et Black+Decker-merkeprodukt.

Takket være dens teknologi, design og drift og det faktum at den overgår de strengeste kvalitetsstandarder, kan en fullt tilfredsstillende bruk og lang produktlevetid sikres.

SIKKERHETSRÅD OG ADVARSLER

- Les disse instruksjonene nøye før du slår på apparatet og oppbevar dem for fremtidig referanse. Unnlatelse av å følge og følge disse instruksjonene kan føre til en ulykke.
- Rengjør alle delene av produktet som kommer i kontakt med mat, som angitt i rengjøringsdelen, før bruk.
- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen 8 år og eldre og personer med redusert fysisk, sensorisk eller mental evne eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller instruksjon om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er forbundet med. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Dette apparatet er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet er kun til husholdningsbruk, ikke profesjonell, industriell bruk.
- Sørg for at spenningen som er angitt på merkelappen samsvarer med nettspenningen før du kobler til apparatet.
- Koble apparatet til en stikkontakt på minst 10 ampere.
- Apparatets støpsel må passe ordentlig inn i stikkontakten. Ikke endre støpselet. Ikke bruk pluggadaptere.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet.
- Ikke trekk i ledningen. Bruk aldri strømledningen til å løfte opp, bære eller trekke ut støpselet.
- Ikke pakk ledningen rundt apparatet.
- Sjekk tilstanden til strømledningen. Hvis den er skadet, vil det øke risikoen for elektrisk støt.
- Ikke la tilkoblingskabelen henge fritt eller komme i kontakt med apparatets varme overflater.
- Hvis apparatets kabinett går i stykker, må du umiddelbart koble apparatet fra strømnettet for å forhindre at det oppstår elektrisk støt.
- Ikke berør støpselet med våte hender.
- Kun for innendørs bruk.
- Ikke bruk eller oppbevar apparatet utendørs.
- Ikke la apparatet stå ute i regnet eller utsettes for fuktighet. Hvis vann kommer inn i apparatet, vil dette øke risikoen for elektrisk støt.
- Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy når apparatet er i bruk.
- Ikke berør noen oppvarmede deler, da dette kan forårsake alvorlige brannskader.

BRUK OG STELL

- Rull apparatets strømledning helt ut før hver bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis delene eller tilbehøret ikke er riktig montert eller er defekt.
- Ikke bruk apparatet hvis det er tomt.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk eller hvis det fortsatt er varmt. Når det er avkjølt, transporterer du apparatet ved hjelp av håndtakene.
- Ikke bruk apparatet hvis det vippes opp, og ikke snu det.
- Ikke snu apparatet mens det er i bruk eller koblet til strømnettet.
- Ikke overbelast apparatets arbeidskapasitet.
- Bruk de spesifikke mengdene mel og hevemiddel som angitt i hvert program i oppskriftsdelen.

- Koble apparatet fra strømnettet når det ikke er i bruk og før du utfører noen rengjøringsoppgaver.
- Oppbevar dette apparatet utilgjengelig for barn og/eller personer med fysisk, sensorisk eller redusert mental eller mangel på erfaring og kunnskap.
- Ikke oppbevar eller transporter apparatet hvis det fortsatt er varmt.
- Hold apparatet i god stand. Kontroller at de bevegelige delene ikke er feiljustert eller sitter fast, og sørg for at det ikke er noen ødelagte deler eller uregelmessigheter som kan hindre apparatet i å fungere korrekt.
- La aldri apparatet være tilkoblet og uten tilsyn hvis det ikke er i bruk. Dette sparer energi og forlenger levetiden til apparatet.
- La avkjøles i en time før påfølgende bruk.
- Apparatet skal ikke under noen omstendigheter brukes lenger enn nødvendig.
- Som referanse, i den vedlagte tabellen vises flere oppskrifter som inkluderer mengden mat som skal behandles.
- FORSIKTIGHET: Ikke bruk apparatet hvis vinduet er sprukket eller knust.

BESKRIVELSE

A	Vindu
B	Rørbar
C	Brød fat
D	Håndtak av brødfat
E	Kropp
F	Kontrollpanel
G	Desilitermål
H	Måleskje
I	Krokgaffel

KONTROLLPANEL

1	LCD
2	Meny
3	Vekt
4	▲▼ Timer
5	Skorpe
6	Start/Pause/Stopp

Hvis apparatmodellen din ikke har tilbehøret som er beskrevet ovenfor, kan det også kjøpes separat fra den tekniske assistansetjenesten.

INSTRUKSJONER FOR BRUK

FØR BRUK

- Forsikre deg om at alle produktenes emballasje er fjernet.
- Før du bruker produktet for første gang, må du rengjøre delene som kommer i kontakt med mat på den måten som er beskrevet i avsnittet om «Rengjøring».
- Noen deler av apparatet er lett smurt. Følgelig kan lett røyk oppdages første gang apparatet brukes. Etter kort tid vil denne røyken forsvinne.
- Forbered apparatet i henhold til funksjonen du ønsker å bruke.
- På de første forsøkene er det mulig at brødet ikke får ønsket utseende, men med litt øvelse får du snart taket på det.

SLITT

- Åpne lokket.
- Fjern brødtønnen ved å dreie håndtaket mot klokken.
- Fest blanderørestangen på plass.
- Tilsett ingrediensene i riktig rekkefølge.
- Sett brødtønnen på plass til den passer riktig, vri håndtaket med klokken.
- Lukk lokket.
- Rull ut strømledningen helt før du kobler den til.
- Koble apparatet til strømnettet.
- Slå på apparatet ved å bruke Start/Pause/Stopp-knappen, et pip vil høres, og LCD-skjermen vil som standard være Program 1.
- Trykk på programvelgerknappen (MENU) for å velge ønsket program (se tabell over oppskrifter).
- Trykk på (CRUST)-velgerknappen for å velge ønsket bruningsnivå (lys, medium, mørk).
- Trykk på vektvelgerknappen for å flytte pilen for å velge ønsket brødvekt (500 g, 750 g, 1000 g). (VEKT er ikke et alternativ i program 8-17).
- Hvis ønskelig, trykk på ▲▼ -knappene for å øke syklustiden som vises på LCD-skjermen. (Forsinkelsesfunksjon er ikke tilgjengelig i programmene 11, 13, 14, 15 og 17).
- Slå på apparatet ved å trykke på Start/Pause/Stopp-knappen. Et kort pip høres, og de to prikkene i tidsvisningen begynner å blinke når programmet starter. Rørestangen vil begynne å blande ingrediensene dine. Hvis Delay Timer er aktivert, vil ikke rørestangen blande ingrediensene før programmet er satt til å begynne.
- For å stoppe et program, trykk på Start/Pause/Stopp-knappen (6) til et pip bekrefter at programmet er slått av.

- For å minimere dannelsen av akrylamid under risteprosessen, unngå å få mørkebrune farger på det ristede brødet.
- Når prosessen er fullført, vil ti pip høres, og apparatet vil skifte til Hold varm-innstillingen i 1 time. Du kan trykke på Start/Pause/Stopp-knappen i 3 sekunder for å stoppe prosessen, og Hold varm-innstillingen avsluttes.
- Koble apparatet fra stikkontakten og åpne lokket med ovnsvotter.
- La brødtønnen avkjøles litt før du flytter på brødet. Bruk ovnsvotter, og vri håndtaket forsiktig mot klokken for å låse det opp og løft opp håndtaket for å fjerne det fra maskinen.
- Forsiktig: Brødtønnen og brødet kan være veldig varmt! Behandle alltid med forsiktighet.
- Apparatet kan slås på igjen med Start/Pause/Stopp-knappen når kontrollenheten er avkjølt; hvis den ikke slår seg på igjen, ikke tving den; la den avkjøles.
- Bruk ovnsvotter til å snu brødtønnen opp ned (med håndtaket på brødfaten foldet ned) på en rist eller en ren kokeplate og rist forsiktig til brødet faller ut. Bruk en non-stick slikkepott for å forsiktig løsne sidene av brødet fra brødtønnen.
- La brødet avkjøles i ca 20 minutter før det skjæres i skiver. Det anbefales å skjære brød med en elektrisk kutter eller tagget brødkniv. Det er ikke tilrådelig å bruke en vanlig kokkekniv. Ellers kan brødet bli utsatt for deformasjon.
- Hvis rørestangen forblir i brødet, lirke den forsiktig ut med en slikkepott eller et lite redskap. Brødet er varmt; bruk aldri hånden til å fjerne rørestangen. Når operasjonen er fullført, koble apparatet fra strømnettet.

ADVARSELSDISPLAY

- "H:HH": Denne advarselen betyr at temperaturen inne i brødfatet er for høy. Trykk på Start/Pause/Stopp-knappen for å stoppe programmet, koble apparatet fra strømnettet, åpne topplokket og la maskinen avkjøles helt i 10-20 minutter før den startes på nytt.
- Overtemperaturbeskyttelse vil ikke bli aktivert før det gjeldende programmet er fullført. Etter at maskinen er avkjølt, kan den brukes normalt
- "E:E0": Denne advarselen betyr at temperaturføleren er frakoblet. Trykk på Start/Pause/Stopp-knappen for å stoppe programmet, trekk ut strømledningen. Ta kontakt med nærmeste autoriserte serviceverksted for undersøkelse, reparasjon eller elektrisk/mekanisk justering.

FJERNING AV BRØD

- Brødtønnen blir varm, og ovnsvotter bør brukes. Fjern brødtønnen ved å løfte håndtaket på brødtønnen og dreie det mot klokken for å låse det opp og trekke brødtønnen rett opp fra bunnen av kammeret.
- Rist brødet forsiktig opp ned til brødet faller ut av brødtønnen. La avkjøle på rist i 10 minutter før du skjærer i skiver. Skjær den i skiver med en brødkniv.

- **Tips:** Hvis rørestangen kommer ut i brødet, fjern krokgaffelen.

HOLDE VARM

- Etter at bakeprogrammet er fullført, vil brødmaskinen pipe 10 ganger og skifte for å holde varm innstilling i 1 time. Det vil vises "0:00". For å avbryte holde varm-prosessen, trykk på Start/Pause/Stopp-knappen i 3 sekunder.

- **Tips:** Hvis du fjerner brødet umiddelbart etter at stekeprogrammet er ferdig, forhindrer du at skorpen blir mørkere.

PROGRAMMENY

1 GRUNNBRØD

- Er en type brød laget med enkle ingredienser som mel, vann, salt og gjær. Den har en myk og luftig tekstur på innsiden og en sprø skorpe på utsiden.

2 KVIKKBRØD

- Elte-, heve- og steketiden er kortere enn vanlig brød. Brødets indre vev er tettere.
- Hurtigbrød lages med bakepulver og natron som aktiveres av fuktighet og varme. For perfekt raskt brød foreslås det at alle væsker legges i bunnen av brødfatet; tørre ingredienser på toppen; under den innledende blandingen av raske brødrører, kan det samle seg tørre ingredienser i hjørnene av pannen, og det kan være nødvendig å hjelpe maskinen med å blande for å unngå melklumper. Bruk i så fall en gummispatel.

3 SØT BRØD

- Til brød med tilsetningsstoffer som fruktjuice, revet kokos, rosiner, tørr frukt, sjokolade eller tilsatt sukker. På grunn av en lengre hevefase blir brødet lyst og luftig.

4 FRANSKBRØD

- Til lyst brød laget av fint mel. Vanligvis er brødet luftig og har en sprø skorpe. Dette er ikke egnet for bakeoppskrifter som krever smør, margarin eller melk.

5 FULLKORNSBRØD

- For baking av brød som inneholder betydelige mengder full hvete. Denne innstillingen har lengre forvarmingstid for å la kornet suge opp vannet og utvide seg. Det anbefales ikke å bruke forsinkelsesfunksjonen, da dette kan gi dårlige resultater. Hel hvete gir vanligvis en sprø tykk skorpe.

6 RISBRØD

- Bland kokt ris inn i melet med 1:1 for å lage brødet.

7 GLUTENFRITT BRØD

- Til brødet av glutenfritt mel og bakeblandinger. Glutenfritt mel krever lengre tid for opptak av væske og har ulike heveegenskaper.

8 DESSERT

- Elting og baking av maten med mer fett og protein.

9 MIX

- Rør for å la mel og væsker blandes grundig.

10 DEIG

- Dette programmet forbereder gjærdeigen for boller, pizza, skorper osv. som skal bakes i en vanlig ovn. Det er ingen baking i dette programmet.

11 ELT

- Kun elting, ingen heving eller baking. Brukes til å lage deig til pizza o.l.
- MERK: Justerbar tid mellom 00:08-00:45 minutter.

12 KAKE

- Elting, heving og baking skjer. Brus eller bakepulver brukes for å hjelpe heveprosessen.

13 JAM

- Bruk denne innstillingen for å lage syltetøy av frisk frukt og syltetøy av appelsiner. Ikke øk mengden eller la oppskriften koke over brødtønnen i bakekammeret. Skulle dette skje, stopp maskinen umiddelbart og fjern brødtønnen forsiktig. La avkjøle og rengjøres grundig.

14 YOGHURT

- Fermenter for å lage yoghurten.
- Gjæringstiden kan stilles inn; det er 6:00 -10:00 tidsalternativer. Standard er 8:00. Trykk på tiden ▲ -tasten for å øke, trykk på tiden ▼ -tasten for å redusere (30 minutter hver gang), og summeren vil høres 10 ganger etter slutten.
- Når du arbeider, peker trekantpilen på skjermen til: Fermentering.

15 STEK

- For ytterligere baking av brød er nødvendig fordi en last er for lett eller ikke gjennomstekt. I dette programmet er det ingen elting eller hvile.

16 STICKY RICE

- Elting og baking av blandingen av polert klebrig ris og ris.

17 TINING

- For tining av frossen mat før tilberedning.
- Standard 30 min: justerbar fra 0:10 til 2:00, 10 min for hvert trykk.

NOTE 1: I noen programmer vil displayet pipe 10 ganger og blinke "ADD" når det anbefaler å legge til frukt om ønskelig.

NOTE 2: I meny 1-7, før siste gjæring, kommer det 10 pip for å minne deg på å ta ut rørestangen ("RMV" på skjermen blinker med pipetonen).

NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET

- Slå av apparatet med Start/Pause/Stopp-knappen.
- Koble apparatet fra strømnettet.
- Fjern brødtønnen ved å dreie håndtaket mot klokken, med en klut, da den blir varm.
- Fjern brødet fra brødtønnen ved hjelp av en trespatel eller lignende varmebestandig redskap; ikke bruk redskaper som kan skade non-stick-belegget.
- La avkjøle i 20 minutter før du skjærer
- Lukk lokket.
- Rengjør apparatet.

TILBEHØR

- **Målekopp tilbehør:** Dette tilbehøret brukes til å måle mengder.
- **Måleskje tilbehør:** Dette tilbehøret brukes til å måle mengder.
- **Krokgaffel Dette tilbehøret brukes i tilfelle det er vanskelig å fjerne miksepadlen fra deigen/brødet etter tilberedning.**

PRAKTISKE ANBEFALINGER

- Bruk nøyaktige mengder.
- Tilsett ferske ingredienser ved romtemperatur.
- Tilsett ingrediensene i riktig rekkefølge i henhold til oppskriften. Bruk alltid flytende ingredienser først, deretter de tørre ingrediensene og til slutt bakepulveret.
- Ikke bruk kjemisk bakepulver.

RENGJØRING

- Koble apparatet fra strømnettet og la det avkjøles før du foretar noen form for rengjøring.

- Rengjør utstyret med en fuktig klut med noen dråper oppvaskmiddel og tørk det deretter.
- Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller basisk pH som blekemiddel eller skuremidler til rengjøring av apparatet.
- Ikke la vann eller andre væsker komme inn i ventilasjonsåpningene for å unngå skade på apparatets indre deler.
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller plasseres under rennende vann.
- Det anbefales å rengjøre apparatet regelmessig og fjerne eventuelle matrester.
- Hvis apparatet ikke er i god stand til renhet, kan overflaten forringes og ubønnhørlig påvirke varigheten av apparatets levetid og kan bli utrygg å bruke.
- Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin (med et skånsomt rengjøringsprogram) eller med varmt såpevann:

  - Kopp
  - Skje
  - Krokgaffel
  - Brød fat
  - Rørbar

- Avløps-/tørkeposisjonen til artiklene som kan vaskes i oppvaskmaskinen eller vasken, må tillate at vannet lett kan renne bort.
- Tørk deretter alle deler før montering og lagring.

SERVICE

- Eventuelt misbruk eller unnlatelse av å følge bruksanvisningen gjør garantien og produsentens ansvar ugyldig.

ANOMALIER OG REPARASJON

- Ta apparatet til en autorisert teknisk supporttjeneste hvis det oppstår problemer. Ikke prøv å demontere eller reparere uten hjelp, da dette kan være farlig.

GARANTI OG TEKNISK HJELP

Dette produktet nyter godt av anerkjennelsen og beskyttelsen av den juridiske garantien i samsvar med gjeldende lovgivning. For å håndheve dine rettigheter eller interesser, må du gå til noen av våre offisielle tekniske assistansetjenester.

Du finner den nærmeste ved å gå til følgende nettlenke: https://www.blackanddecker.eu//

Du kan også be om relatert informasjon ved å kontakte oss.

Du kan laste ned denne bruksanvisningen og dens oppdateringer på https://www.blackanddecker.eu//

FOR EU-PRODUKTVERSJONER OG/ELLER I TILFELLE DET BLIR BEDT OM I DITT LAND
ØKOLOGI OG RESIRKULERBARHET AV PRODUKTET

- Materialene som emballasjen til dette apparatet består av, er inkludert i et innsamlings-, klassifiserings- og resirkuleringssystem. Skulle du ønske å avhende dem, bruk passende offentlige containere for hver type materiale.
- Produktet inneholder ikke konsentrasjoner av stoffer som kan anses som skadelige for miljøet.

Dette symbolet betyr at i tilfelle du ønsker å avhende produktet når arbeidslivet er avsluttet, ta det med til et autorisert avfallsmiddel for selektiv innsamling av elektrisk og elektronisk avfall (WEEE).

Dette apparatet overholder direktiv 2014/35/EU om lavspenning, direktiv 2014/30/EU om elektromagnetisk kompatibilitet, direktiv 2011/65/EU om restriksjoner i bruk av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr og direktiv 2009/125/EF om økodesignkrav for energirelaterte produkter.

Informasjon om svært bekymringsfulle stoffer (SVHC) i henhold til forordning 1907/2006/EC (REACH): Dette produktet inneholder bly, CAS-nr. 7439-92-1.

Black & Decker® og BLACK+DECKER™ og Black & Decker® og BLACK+DECKER™ logoene er registrerte varemerker for The Black & Decker® Corporation og brukes under lisens. Alle rettigheter forbeholdt. Importert og distribuert av ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

ENHETER OG EKVIVALENSMÅLINGER

- ts: teskje
- ss: spiseskje
- Kopp 100 g
- ½ kopp: 120 ml
- Kopp 240 ml
- ml: milliliter
- g: gram

Menyer	Sekv.	ingrediens	Volum	Volum	Volum	Bemerke
1 Grunnleg-gende brød		brødvekt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vann	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	salt	½ ts	1 ts	1 ts	Sett den i hjørnet av tønnen
	[3]	sukker	1 Tbsp	2 Tbsp	2 Tbsp	Sett den i hjørnet av tønnen
	[4]	olje	1+½ ss	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	høy gluten mel	2+1/3 kop-per / 320 g	3 kopper / 420 g	3+½ kopper / 500 g	
	[6]	hurtiggjær	¾ ts	1 ts	1 ts	Tilsett det tørre melet, ikke bland det med væske
2 Raskt brød		brødvekt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vann	140 ml	190 ml	230 ml	Vanntemperatur 40-50 °C
	[2]	salt	2/3 ts	¾ ts	1 ts	Sett den i hjørnet av tønnen
	[3]	sukker	1 Tbsp	2 Tbsp	3 Tbsp	Sett den i hjørnet av tønnen
	[4]	olje	2 Tbsp	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	høy gluten mel	2 kopper / 290 g	2+½ kopper / 360 g	3 kopper / 435 g	
	[6]	hurtiggjær	2+½ ts	2+½ ts	2+½ ts	Tilsett det tørre melet, ikke bland det med væske
3 Søtt brød		brødvekt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vann	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	salt	½ ts	½ ts	½ ts	Sett den i hjørnet av tønnen
	[3]	egg	1 stk	1 stk	1 stk	
	[4]	sukker	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	Sett den i hjørnet av tønnen
	[5]	olje	1+½ Tbsp	2 Tbsp	2+½ Tbsp	
	[6]	Melkepulver	¼ kopp	Kopp	½ kopp	
	[7]	høy gluten mel	2 kopper / 290 g	2+¾ kopper / 380 g	3+½ kopper / 500 g	
	[8]	hurtiggjær	¾ ts	1 ts	1 ts	Tilsett det tørre melet, ikke bland det med væske

Menyer	Sekv.	ingrediens	Volum	Volum	Volum	Bemerke
4 Fransk brød		brødvekt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vann	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	salt	2 ts	2+½ ts	3 ts	Sett den i hjørnet av tønnen
	[3]	sukker	1+½ ss	1+½ ss	2 Tbsp	Sett den i hjørnet av tønnen
	[4]	olje	1 Tbsp	1+½ ss	2 Tbsp	
	[5]	høy gluten mel	2+¼ kopper / 300 g	2+¾ kopper / 400 g	3+½ kopper / 500 g	
	[6]	hurtiggjær	¾ ts	1 ts	1 ts	Tilsett det tørre melet, ikke bland det med væske
5 Helkornbrød		brødvekt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vann	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	salt	2/3 ts	¾ ts	1 ts	Sett den i hjørnet av tønnen
	[3]	sukker	1+¾ ss	2 Tbsp	3 Tbsp	Sett den i hjørnet av tønnen
	[4]	olje	2 Tbsp	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	høy gluten mel	1 kopp / 145 g	1+½ kopper / 180 g	2 kopper / 220 g	
	[6]	fullkornsmel	1 kopp / 145 g	1+½ kopper / 180 g	2 kopper / 220 g	
	[7]	hurtiggjær	¾ ts	1 ts	1 ts	Tilsett det tørre melet, ikke bland det med væske
6 Risbrød		brødvekt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vann	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	salt	2/3 ts	¾ ts	1 ts	Sett den i hjørnet av tønnen
	[3]	egg	1 stk	1 stk	1 stk	
	[4]	sukker	1 Tbsp	2 Tbsp	2 Tbsp	Sett den i hjørnet av tønnen
	[5]	olje	2 ts	2+½ ts	3 ts	
	[6]	kokt ris	¼ kopp	Kopp	½ kopp	Bruk avkjølt kokt ris
	[7]	høy gluten mel	2 kopper / 290 g	2+½ kopper / 360 g	3 kopper / 435 g	
	[8]	hurtiggjær	¾ ts	1 ts	1 ts	Tilsett det tørre melet, ikke bland det med væske

Menyer	Sekv.	ingrediens	Volum	Volum	Volum	Bemerke
7 Glutenfritt brød		brødvekt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vann	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	salt	2/3 ts	¾ ts	1 ts	Sett den i hjørnet av tønnen
	[3]	sukker	2 Tbsp	2+½ Tbsp	3 Tbsp	Sett den i hjørnet av tønnen
	[4]	olje	2 Tbsp	2+½ Tbsp	3 Tbsp	
	[5]	glutenfritt mel	1+¾ kopper / 255 g	2 kopper / 290 g	2+¼ kopper / 325 g	
	[6]	maismel	¼ kopper / 35 g	½ kopper / 70 g	¾ kopper / 110 g	Kan erstattes med havremel
	[7]	hurtiggjær	¾ ts	1 ts	1 ts	Tilsett det tørre melet, ikke bland det med væske
8 Dessert		tid	1:40	/	/	
	[1]	egg	2 stk			
	[2]	melk	1 kopp			
	[3]	kokt ris	1+½ kopper			
	[4]	sukker	½ Tbsp			
	[5]	rosin	½ kopper			
9 Blande		tid	0:15			
	[1]	vann	330 ml			
	[2]	salt	1 ts			Sett den i hjørnet av tønnen
	[3]	olje	3 Tbsp			
	[4]	høy gluten mel	4 kopper / 560 g			
10 Deig		tid	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	vann	260 ml	330 ml		
	[2]	salt	1 ts	1 ts		Sett den i hjørnet av tønnen
	[3]	olje	2+½ Tbsp	3 Tbsp		
	[4]	høy gluten mel	2+¾ kopper / 400 g	4 kopper / 560 g		
	[5]	hurtiggjær	1+½ ts	1+½ ts		Tilsett det tørre melet, ikke bland det med væske

Menyer	Sekv.	ingrediens	Volum	Volum	Volum	Bemerke
11 Kna		tid	0:08			Justerbar fra 0:08 til 0:45
	[1]	vann	passende beløp			
	[2]	salt	1 ts			
	[3]	olje	3 Tbsp			
	[4]	høy gluten mel	passende beløp			
12 Kake		tid	2:20			Løs opp sukker i egg og vann, bland godt med en elektrisk mikser, legg deretter de andre ingrediensene sammen i en brødtønne, start deretter denne menyen.
	[1]	vann	30 ml			
	[2]	egg	3 stk			
	[3]	sukker	½ kopper			
	[4]	olje	2 Tbsp			
	[5]	selvhevende mel	2 kopper / 280 g			
	[6]	hurtiggjær	1 ts			
13 Jam		tid	1:20			
	[1]	fruktkjøtt	3 kopper			Rør til grøtaktig; vann kan tilsettes om nødvendig.
	[2]	stivelse	½ kopper			
	[3]	sukker	1 kopp			Tilsett sukker etter personlig smak
14 Yoghurt		tid	8:00			Justerbar fra 6:00 til 10:00
	[1]	melk	1000 ml			
	[2]	melkesyre-bakterier	100 ml			
15 Bake		Tid 0:30, justerbar fra 0:10 til 1:30				
	[2]	Apparatet holder en temperatur på rundt 150 °C. Tiden kan justeres med knappene “▲” og “▼“.				
16 Klissete ris		tid	1:20			
	[1]	vann	275 ml			
	[2]	Glutenholdig ris	250 g			
17 Tine	tid	0:30				

NORKS

Program	Opp-varming (min)	Elt 1 (min)	Pause 1 (min)	Elt 2 (min)	Pause 2 (min)	Elt 3 (min)	Pause 3 (min)	Elt 4 (min)		Fermenter 1 (min)	Avgas-sing(er)	Fermenter 2 (min)	Avgas-sing(er)	Fermenter 3 (min)	Stek (min)	Total tid		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Grunnleggende brød	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Rask brød	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Søtt brød	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Fransk brød	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Helkornbrød	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Risbrød	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Glutenfritt brød	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Dessert	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Blande	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Deig	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Kna	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Kake	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Jam	/	15					45								20	**1:20**		
14. Yoghurt	/	8 timer														**8:00**		
15. Bake	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. Tine	/	30													/	**0:30**		

FEILSØKING

PROBLEM	PROBLEM ÅRSAK	LØSNING
Lukt eller brennende lukt.	Mel eller andre ingredienser har sølt inn i bake-kammeret.	Stopp brødmaskinen og la den avkjøles helt. Tørk av overflødig mel osv. fra stekekammeret med et papirhåndkle.
Ingredienser som ikke blander seg kan høre at motoren går rundt.	Brødfat eller rørestang er kanskje ikke riktig installert.	Pass på at rørestangen er satt helt inn på skaftet.
	For mange ingredienser.	Mål ingrediensene nøyaktig.
"HHH" vises når start/ stopp-knappen trykkes.	Innvendig temperatur i bakemaskinen er for høy.	La enheten kjøle seg ned mellom programmene. Koble fra enheten, åpne lokket og fjern brødtønnen. La avkjøle i 15-30 minutter før du starter nye programmer.
Vinduet er overskyet eller dekket av kondens.	Kan oppstå under miksing eller heveprogram-mer.	Kondens forsvinner vanligvis under stekeprogrammer. Rengjør vinduet godt mellom bruk.
Rørestangen kommer ut sammen med brødet.	Tykkere skorpe med mørk skorpeinnstilling.	Det er ikke uvanlig at rørestangen kommer ut sammen med brødet. Når brødet er avkjølt, fjern rørestan-gen med en slikkepott.
Deigen blander seg ikke helt. Mel og andre ingredienser bygges opp på sidene av pannen. Brødet er belagt med mel.	Brødfat eller rørestang er kanskje ikke riktig installert.	Sørg for at brødtønnen sitter godt fast i enheten, og at rørestangen sitter godt på skaftet.
	For mange ingredienser.	Sørg for at ingrediensene er målt nøyaktig og tilsatt i riktig rekkefølge.
	Glutenfri deig er vanligvis veldig våt. Det kan trenge ekstra hjelp ved å skrape sidene med en gummispatel.	Overflødig mel kan fjernes fra brø-det når det er bakt og avkjølt. Tilsett vann, en spiseskje om gangen, til deigen har formet seg til en ball.
Brød hever for høyt eller skyver lokket opp.	Ingredienser ikke målt riktig (for mye gjær, mel).	Mål alle ingrediensene nøyaktig og sørg for at sukker og salt er tilsatt.
	Rørbar ikke i brødfat.	Prøv å redusere gjæren med ¼ ts (1,2 ml).
	Glemte å tilsette salt.	Kontroller installasjonen av rø-restangen.
Brød hever ikke; brød kort.	Unøyaktig måling av ingredienser eller inaktiv gjær.	Mål alle ingrediensene nøyaktig. Sjekk utløpsdatoen til gjær og mel.
	Løft av lokket under programmer.	Hold lokket lukket under steking.
	Temperaturen på væskene er veldig kald.	Væsker bør være i romtemperatur.
Brød har et krater på toppen av brødet når det er bakt.	Deigen har hevet for fort. For mye gjær eller vann. Feil program ble valgt for oppskriften.	Ikke åpne lokket under steking. Velg et mørkere skorpealternativ.

PROBLEM	PROBLEM ÅRSAK	LØSNING
Skorpefargen er for lys.	Åpne lokket under steking.	Ikke åpne lokket under steking. Velg et mørkere skorpealternativ.
Skorpefargen er for mørk.	For mye sukker i oppskriften.	Reduser sukkermengden litt. Velg et alternativ for lysere skorpe.
Brødet er skjevt.	For mye gjær eller vann.	Mål alle ingrediensene nøyaktig. Reduser litt gjær eller vann.
	Rørstangen dyttet deigen til siden før den heves og stekes.	Noen brød er kanskje ikke jevnt formet, spesielt med fullkornsmel.
Brød laget har forskjellige former.	Varierer etter type brød.	Fullkorn eller flerkorn er tettere og kan være kortere enn vanlig hvitt brød.
Bunnen er hul eller hullet inni.	Deigen er for våt, for mye gjær, ikke salt.	Mål alle ingrediensene nøyaktig. Reduser gjær eller vann litt. Sjekk saltmåling.
	Vannet er for varmt.	Bruk romtemperatur vann.
Understekt eller klissete deigbrød.	For mye væske; feil program valgt.	Reduser væsken og mål ingredien-sene nøye. Sjekk programmet som er valgt for oppskriften.
Brød moses ned når det skjæres i skiver.	Brød er for varmt.	La avkjøle på rist i 15-30 minutter før du skjærer i skiver.
Brød har en tung, tykk tekstur.	For mye mel, gammelt mel. Ikke nok vann.	Prøv å øke vann eller redusere mel. Fullkornsbrød vil ha en tyngre tekstur.
Bunnen av brødfatet er mørkere eller flekkete.	Etter vask i oppvaskmaskin.	Dette er normalt og vil ikke påvirke brødfatet.

BREAD MAKER
BXBM600E

Kära kund,

Tack för att du har valt att köpa en produkt av märket Black+Decker.

Tack vare dess teknik, design och funktion och det faktum att den överträffar de strängaste kvalitetsstandarderna kan man vara säker på en helt tillfredsställande användning och lång livslängd för produkten.

SÄKERHETSRÅD OCH VARNINGAR

- Läs igenom dessa anvisningar noggrant innan du sätter igång apparaten och spara dem för framtida bruk. Om du inte följer och iakttar dessa anvisningar kan det leda till en olycka.
- Rengör alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel, enligt anvisningarna i avsnittet "Rengöring", före användning.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceagent eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk, inte för professionell eller industriell användning.
- Kontrollera att den spänning som anges på märkskylten stämmer överens med nätspänningen innan du kopplar in apparaten.
- Anslut apparaten till ett eluttag på minst 10 ampere.
- Apparatens stickpropp måste passa ordentligt i nätuttaget. Ändra inte kontakten. Använd inte stickproppsadaptrar.
- Använd inte apparaten om nätkabeln eller stickkontakten är skadad.
- Dra inte i nätsladden. Använd aldrig nätsladden för att lyfta upp, bära eller koppla ur apparaten.
- Linda inte nätsladden runt apparaten.
- Kontrollera strömsladdens tillstånd. Om den är skadad ökar risken för elektriska stötar.
- Låt inte anslutningskabeln hänga fritt eller komma i kontakt med apparatens varma ytor.
- Om apparatens hölje går sönder, koppla omedelbart bort apparaten från elnätet för att förhindra risken för en elektrisk stöt.
- Rör inte kontakten med våta händer.
- Endast för inomhusbruk.
- Använd eller förvara inte apparaten utomhus.
- Låt inte apparaten stå ute i regn eller utsättas för fukt. Om vatten kommer in i apparaten ökar risken för elektrisk stöt.
- Temperaturen på de tillgängliga ytorna kan vara hög när apparaten används.
- Rör inte vid någon uppvärmd del, eftersom det kan orsaka allvarliga brännskador.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Dra ut apparatens nätsladd helt före varje användning.
- Använd inte apparaten om delar eller tillbehör inte är korrekt monterade eller är defekta.
- Använd inte apparaten om den är tom.
- Flytta inte apparaten när den används.
- Flytta inte apparaten när den är i drift eller fortfarande är varm. Transportera apparaten med hjälp av handtagen när den har svalnat.
- Använd inte apparaten om den lutar uppåt och vänd inte på den.
- Vänd inte på apparaten när den används eller är ansluten till elnätet.
- Överbelasta inte apparatens arbetsförmåga.
- Använd de specifika mängder mjöl och jäsmedel som anges för varje program i receptavsnittet.
- Koppla ur apparaten från elnätet när den inte används och innan du utför någon rengöring.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn och/eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap.
- Förvara eller transportera inte apparaten om den fortfarande är varm.
- Håll apparaten i gott skick. Kontrollera att de rörliga delarna inte är felriktade eller fastklämda, och att det inte finns några trasiga delar eller avvikelser som kan hindra apparaten från att fungera korrekt.
- Lämna aldrig apparaten ansluten och obevakad om den inte används. Detta sparar energi och förlänger apparatens livslängd.
- Låt svalna i en timme före nästa användning.
- Apparaten får under inga omständigheter användas längre än nödvändigt.
- Som referens finns i den bifogade tabellen flera recept som inkluderar mängden mat som ska bearbetas.
- VARNING: Använd inte apparaten om fönstret är sprucket eller trasigt.

BESKRIVNING

A	Window
B	Stir Bar
C	Brödfat
D	Handtag för brödfat
E	Kropp
F	Kontrollpanel
G	Mätbägare
H	Mätsked
I	Krokgaffel

KONTROLLPANEL

1	LCD
2	Meny
3	Vikt
4	▲▼ Timer
5	Skorpa
6	Start/Paus/Stopp

Om din apparatmodell inte har de tillbehör som beskrivs ovan kan de också köpas separat från den tekniska servicen.

BRUKSANVISNINGAR

FÖRE ANVÄNDNING

- Kontrollera att alla produkters förpackningar har avlägsnats.
- Innan du använder produkten för första gången ska du rengöra de delar som kommer i kontakt med livsmedel på det sätt som beskrivs i avsnittet om “Rengöring”.
- Vissa delar av apparaten är lätt smorda. Därför kan lätt rök uppfattas när apparaten används första gången. Efter en kort tid försvinner röken.
- Förbered apparaten enligt den funktion du vill använda.
- Vid de första försöken är det möjligt att brödet inte får önskat utseende, men med lite övning kommer du snart att få kläm på det.

ANVÄNDNING

- Öppna locket.
- Ta bort brödfatet genom att vrida handtaget moturs.
- Fixera blandningsröret på plats.
- Tillsätt ingredienserna i rätt ordning.
- Sätt brödfatet på plats tills det sitter ordentligt genom att vrida handtaget medurs.

- Stäng locket.
- Rulla ut kabeln helt och hållet innan du ansluter den.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Slå på apparaten med Start/Pause/Stop-knappen, en ljudsignal hörs och LCD-displayen ställer in Program 1 som standard.
- Tryck på programväljarens knapp (MENU) för att välja önskat program (se recepttabell).
- Tryck på knappen (CRUST) för att välja önskad brunningsgrad (ljus, medium, mörk).
- Tryck på viktväljarknappen för att flytta pilen för att välja önskad brödvikt (500 g, 750 g, 1000 g). (WEIGHT är inte ett alternativ i program 8-17).
- Om så önskas, tryck på ▲ ▼ knapparna för att öka cykeltiden som visas på LCD-displayen. (Fördröjningsfunktionen är inte tillgänglig i programmen 11, 13, 14, 15 och 17).
- Slå på apparaten genom att trycka på knappen Start/Pause/Stop. En kort ljudsignal hörs och de två punkterna i tidsdisplayen börjar blinka när programmet startar. Röraren börjar blanda ingredienserna. Om fördröjningstimern är aktiverad blandas inte ingredienserna förrän programmet är inställt på att starta.
- För att stoppa ett program trycker du på Start/Pause/Stop-knappen (6) tills en ljudsignal bekräftar att programmet har stängts av.
- För att minimera bildandet av akrylamid under rostningsprocessen bör man undvika att det rostade brödet får en mörkbrun färg.
- När processen är klar hörs tio ljudsignaler och apparaten växlar till inställningen Håll varm i 1 timme. Du kan trycka på Start/Pause/Stop-knappen i 3 sekunder för att stoppa processen, och inställningen Håll varm avslutas.
- Koppla ur apparaten från elnätet och öppna sedan locket med hjälp av grytvantar.
- Låt brödfatet svalna något innan brödet flyttas. Använd grytvantar och vrid försiktigt brödrörets handtag moturs för att låsa upp det och lyft upp handtaget för att ta ut det ur maskinen.
- Varning: brödtunnan och brödet kan bli mycket varma! Hantera alltid med försiktighet.
- När styrenheten har svalnat kan apparaten slås på igen med knappen Start/Pause/Stop; om den inte slår på igen ska du inte tvinga den, utan låta den svalna.
- Använd grytvantar och vänd brödfatet upp och ner (med handtaget nedfällt) på ett kylgaller eller en ren yta och skaka försiktigt tills brödet faller ut. Använd en non-stick spatel för att försiktigt lossa brödets sidor från brödfatet.
- Låt brödet svalna i ca 20 minuter innan det skärs i skivor. Det rekommenderas att skiva bröd med en elektrisk skärare eller en tandad brödkniv. Det är inte tillrådligt att använda en vanlig kockkniv. I annat fall kan brödet deformeras.
- Om rörstaven sitter kvar i brödet, lirka försiktigt ut den med en stekspade eller ett litet redskap. Brödet är varmt, använd aldrig handen för att ta bort rörstaven. När åtgärden är slutförd, koppla ur apparaten från elnätet.

VARNINGSDISPLAY

- "H:HH": Denna varning betyder att temperaturen inuti brödfatet är för hög. Tryck på Start/Pause/Stop-knappen för att stoppa programmet, koppla ur apparaten från elnätet, öppna topplocket och låt maskinen svalna helt i 10-20 minuter innan den startas om.
- Övertemperaturskyddet aktiveras inte förrän det aktuella programmet har slutförts. När maskinen har svalnat kan den användas normalt
- "E:E0": Denna varning betyder att temperatursensorn är frånkopplad. Tryck på Start/Pause/Stop-knappen för att stoppa programmet, dra ur nätkabeln. Kontakta närmaste auktoriserade serviceverkstad för undersökning, reparation eller elektrisk/mekanisk justering.

TA BORT BRÖD

- Brödfatet kommer att vara varmt och ugnsvantar bör användas. Ta bort brödröret genom att lyfta upp brödrörets handtag och vrida det moturs för att låsa upp det och dra brödröret rakt upp från kammarens botten.
- Skaka brödet försiktigt upp och ned tills brödet faller ut ur brödfatet. Låt svalna på ett galler i 10 minuter innan den skärs i skivor. Skiva den med en brödkniv.

- **Tips:** Om röran kommer ut i brödet, ta bort krokgaffeln.

HÅLL DIG VARM

- När bakningsprogrammet är klart piper brödmaskinen 10 gånger och övergår till varmhållningsläge i 1 timme. Den kommer att visas som "0:00". För att avbryta varmhållningsprocessen, tryck på Start/Pause/Stop-knappen i 3 sekunder.

- **Tips:** Om du tar bort brödet direkt efter att bakningsprogrammet är klart förhindrar du att skorpan blir mörkare.

PROGRAM-MENYN

1 BASBRÖD

- Är en typ av bröd som görs med enkla ingredienser som mjöl, vatten, salt och jäst. Den har en mjuk och fluffig konsistens på insidan och en krispig skorpa på utsidan.

2 QUICKBREAD

- Knådning, jäsning och gräddning tar kortare tid än för vanligt bröd. Brödets inre vävnad är tätare.
- Snabba bröd görs med bakpulver och bakpulver som aktiveras av fukt och värme. För perfekt snabbbröd rekommenderas att alla vätskor placeras i botten av brödformen och torra ingredienser ovanpå; under den första blandningen av snabbbrödssmet kan torra ingredienser samlas i formens hörn, och det kan vara nödvändigt att hjälpa maskinen att blanda för att undvika mjölklumpar. Använd i så fall en gummispatel.

3 SÖTT BRÖD

- För bröd med tillsatser som fruktjuicer, riven kokosnöt, russin, torr frukt, choklad eller tillsatt socker. På grund av den längre jäsningen blir brödet lätt och luftigt.

4 FRANSKT BRÖD

- För ljust bröd gjort på fint mjöl. Normalt är brödet fluffigt och har en krispig skorpa. Detta är inte lämpligt för bakrecept som kräver smör, margarin eller mjölk.

5 FULLKORNSBRÖD

- För bakning av bröd som innehåller betydande mängder fullkorn. Denna inställning har en längre förvärmningstid för att spannmålen ska kunna suga upp vattnet och expandera. Det rekommenderas inte att använda fördröjningsfunktionen, eftersom detta kan ge dåliga resultat. Fullkornsvete ger vanligtvis en krispig och tjock skorpa.

6 RISBRÖD

- Blanda kokt ris i mjölet med 1:1 för att göra brödet.

7 GLUTENFRITT BRÖD

- För bröd av glutenfritt mjöl och bakblandningar. Glutenfria mjölsorter behöver längre tid för att ta upp vätska och har andra jäsegenskaper.

8 DESSERT

- Knåda och baka de livsmedel som innehåller mer fett och protein.

9 MIX

- Rör om så att mjöl och vätska blandas ordentligt.

10 DOUGH

- Detta program förbereder jästdegen för bullar, pizza, skorpor etc. för gräddning i en vanlig ugn. Det finns ingen bakning i detta program.

11 KNÅDA

- Endast knådning, ingen jäsning eller bakning. Används för att göra deg till pizzor etc.
- ANTECKNING: Justerbar tid mellan 00:08-00:45 minuter.

12 TÅRTA

- Knådning, jäsning och bakning sker. Soda eller bakpulver används för att underlätta jäsningen.

13 JAM

- Använd denna inställning för att göra sylt av färsk frukt och marmelad av apelsiner. Öka inte mängden och låt inte receptet koka över brödfatet i bakkammaren. Om detta skulle inträffa, stoppa maskinen omedelbart och ta försiktigt bort brödfatet. Låt svalna och rengör noggrant.

14 YOGHURT

- Fermentera för att göra yoghurt.
- Jäsningstiden kan ställas in; det finns tidsalternativ 6:00 -10:00. Standardinställningen är 8:00. Tryck på ▲ -knappen för att öka tiden, tryck på ▼ -knappen för att minska tiden (30 minuter varje gång), och summern ljuder 10 gånger efter slutet.
- När du arbetar pekar triangelpilen på skärmen mot: Jäsning.

15 BAKA

- För extra bakning av bröd behövs eftersom en last är för lätt eller inte genombakad. I detta program finns det ingen knådning eller vila.

16 KLIBBIGT RIS

- Knådning och bakning av blandningen av polerat glutinöst ris och ris.

17 AVFROSTNING

- För att tina frysta livsmedel före tillagning.
- Standard 30 min: justerbar från 0:10 till 2:00, 10 min för varje tryckning.

ANTECKNING 1: I vissa program piper displayen 10 gånger och blinkar "ADD" när den rekommenderar att frukt tillsätts om så önskas.

ANTECKNING 2: I menyerna 1-7, före den sista jäsningen, hörs 10 ljudsignaler som påminner dig om att ta ut omröraren ("RMV" på skärmen blinkar när ljudsignalen hörs).

NÄR DU HAR ANVÄNT APPARATEN FÄRDIGT

- Stäng av apparaten med knappen Start/Pause/Stop.
- Koppla ur apparaten från elnätet.

- Ta bort brödfatet genom att vrida handtaget moturs, använd en trasa eftersom det är varmt.
- Ta bort brödet från brödfatet med hjälp av en träspatel eller liknande värmetåligt redskap; använd inte redskap som kan skada non-stick-beläggningen.
- Låt svalna i 20 minuter innan efterföljande användning.
- Stäng locket.
- Rengör apparaten.

TILLBEHÖR

- **Tillbehör för mätkopp:** Detta tillbehör används för att mäta kvantiteter.
- **Tillbehör för måttsked:** Detta tillbehör används för att mäta kvantiteter.
- **Krokgaffel:** Detta tillbehör används om det är svårt att ta bort mixningspaddeln från degen/brödet efter tillagningen.

PRAKTISKA REKOMMENDATIONER

- Använd exakta mängder.
- Tillsätt färska ingredienser vid rumstemperatur.
- Tillsätt ingredienserna i rätt ordning enligt receptet. Använd alltid flytande ingredienser först, sedan de torra ingredienserna och sist bakpulvret.
- Använd inte kemiskt bakpulver.

RENGÖRING

- Koppla ur apparaten från elnätet och låt den svalna innan du påbörjar någon rengöringsåtgärd.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka den sedan.
- Använd inte lösningsmedel eller produkter med surt eller basiskt pH-värde, t.ex. blekmedel, eller slipmedel för att rengöra apparaten.
- Låt inte vatten eller någon annan vätska komma in i luftventilerna för att undvika skador på apparatens inre delar.
- Nedsänk aldrig apparaten i vatten eller någon annan vätska och placera den aldrig under rinnande vatten.
- Det är lämpligt att rengöra apparaten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Om apparaten inte är i gott skick av renlighet kan dess yta försämras och obönhörligen påverka varaktigheten av apparatens användbara livslängd och kan bli osäker att använda.
- Följande delar kan diskas i diskmaskin (med ett mjukt rengöringsprogram) eller i varmt tvålvatten:

  - Kopp
  - Sked
  - Krokgaffel
  - Brödfat
  - Stirra bar

- Avrinnings-/torkpositionen för de artiklar som kan diskas i diskmaskin eller i diskbänk måste tillåta att vattnet lätt rinner bort.
- Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

SERVICE

- Vid felaktig användning eller underlåtenhet att följa bruksanvisningarna upphör garantin och tillverkarens ansvar att gälla.

AVVIKELSER OCH REPARATION

- Ta apparaten till en auktoriserad teknisk supporttjänst om problem uppstår. Försök inte demontera eller reparera utan hjälp, eftersom det kan vara farligt.

GARANTI OCH TEKNISKT STÖD

Denna produkt åtnjuter erkännande och skydd av den lagliga garantin i enlighet med gällande lagstiftning. För att upprätthålla dina rättigheter eller intressen måste du gå till någon av våra officiella tekniska assistanstjänster.

Du kan hitta den närmaste genom att gå in på följande länk: https://www.blackanddecker.eu//

Du kan också begära relaterad information genom att kontakta oss.

Du kan ladda ner denna bruksanvisning och dess uppdateringar på https://www.blackanddecker.eu//.

FÖR EU-PRODUKTVERSIONER OCH/ELLER I DET FALL DET KRÄVS I DITT LAND
PRODUKTENS EKOLOGI OCH ÅTERVINNINGSBARHET

- De material som förpackningen till denna apparat består av ingår i ett system för insamling, klassificering och återvinning. Om du vill göra dig av med dem ska du använda lämpliga offentliga behållare för varje typ av material.
- Produkten innehåller inga koncentrationer av ämnen som kan anses vara skadliga för miljön.

Denna symbol innebär att om du vill göra dig av med produkten när dess livslängd är slut, ska du lämna den till en auktoriserad avfallshanteringsfirma för selektiv insamling av avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Den här apparaten överensstämmer med direktiv 2014/35/EU om lågspänning, direktiv 2014/30/EU om elektromagnetisk kompatibilitet, direktiv 2011/65/EU om begränsning av användningen av vissa farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter och direktiv 2009/125/EG om krav på ekodesign för energirelaterade produkter.

Information om ämnen som inger mycket stora betänkligheter (SVHC) enligt förordning 1907/2006/EG (REACH): Denna produkt innehåller bly, CAS-nr 7439-92-1.

Black & Decker® och BLACK+DECKER™ och Black & Decker® och BLACK+DECKER™ logotyperna är registrerade varumärken som tillhör The Black & Decker® Corporation och används under licens. Alla rättigheter förbehållna. Importerad och distribuerad av ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

ENHETER OCH EKVIVALENSMÄTNINGAR

- tsk: tesked
- msk: matsked
- Kopp 100 g
- ½ kopp: 120 ml
- Kopp 240 ml
- ml: milliliter
- g: gram

Menyer	Seq.	Ingrediens	Volym	Volym	Volym	Anmärkning
1 Grundläggande bröd		brödets vikt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vatten	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	salt	½ tsk	1 tsk	1 tsk	Placera den i hörnet av tunnan
	[3]	socker	1 msk	2 msk	2 msk	Placera den i hörnet av tunnan
	[4]	olja	1+½ msk	2+½ msk	3 msk	
	[5]	mjöl med hög glutenhalt	2+1/3 dl / 320 g	3 koppar / 420 g	3+½ dl / 500 g	
	[6]	snabbjäst	¾ tsk	1 tsk	1 tsk	Tillsätt det torra mjölet, blanda inte med någon vätska
2 Snabbt bröd		brödets vikt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vatten	140 ml	190 ml	230 ml	Vattentemperatur 40-50 °C
	[2]	salt	2/3 tsk	¾ tsk	1 tsk	Placera den i hörnet av tunnan
	[3]	socker	1 msk	2 msk	3 msk	Placera den i hörnet av tunnan
	[4]	olja	2 msk	2+½ msk	3 msk	
	[5]	mjöl med hög glutenhalt	2 koppar / 290 g	2+½ dl / 360 g	3 koppar / 435 g	
	[6]	snabbjäst	2+½ tsk	2+½ tsk	2+½ tsk	Tillsätt det torra mjölet, blanda inte med någon vätska
3 Sött bröd		brödets vikt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vatten	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	salt	½ tsk	½ tsk	½ tsk	Placera den i hörnet av tunnan
	[3]	ägg	1 st	1 st	1 st	
	[4]	socker	2 msk	3 msk	4 msk	Placera den i hörnet av tunnan
	[5]	olja	1+½ msk	2 msk	2+½ msk	
	[6]	Mjölkpulver	¼ kopp	Kopp	½ kopp	
	[7]	mjöl med hög glutenhalt	2 koppar / 290 g	2+¾ koppar / 380 g	3+½ dl / 500 g	
	[8]	snabbjäst	¾ tsk	1 tsk	1 tsk	Tillsätt det torra mjölet, blanda inte med någon vätska

Menyer	Seq.	Ingrediens	Volym	Volym	Volym	Anmärkning
4 Franskt bröd		brödets vikt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vatten	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	salt	2 tsk	2+½ tsk	3 tsk	Placera den i hörnet av tunnan
	[3]	socker	1+½ msk	1+½ msk	2 msk	Placera den i hörnet av tunnan
	[4]	olja	1 msk	1+½ msk	2 msk	
	[5]	mjöl med hög glutenhalt	2+¼ koppar / 300 g	2+¾ koppar / 400 g	3+½cups / 500 g	
	[6]	snabbjäst	¾ tsk	1 tsk	1 tsk	Tillsätt det torra mjölet, blanda inte med någon vätska
5 Fullkornsbröd		brödets vikt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vatten	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	salt	2/3 tsk	¾ tsk	1 tsk	Placera den i hörnet av tunnan
	[3]	socker	1+¾ msk	2 msk	3 msk	Placera den i hörnet av tunnan
	[4]	olja	2 msk	2+½ msk	3 msk	
	[5]	mjöl med hög glutenhalt	1 kopp / 145 g	1+½ dl / 180 g	2 koppar / 220 g	
	[6]	fullkornsmjöl	1 kopp / 145 g	1+½ dl / 180 g	2 koppar / 220 g	
	[7]	snabbjäst	¾ tsk	1 tsk	1 tsk	Tillsätt det torra mjölet, blanda inte med någon vätska
6 Risbröd		brödets vikt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vatten	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	salt	2/3 tsk	¾ tsk	1 tsk	Placera den i hörnet av tunnan
	[3]	ägg	1 st	1 st	1 st	
	[4]	socker	1 msk	2 msk	2 msk	Placera den i hörnet av tunnan
	[5]	olja	2 tsk	2+½ tsk	3 tsk	
	[6]	kokt ris	¼ kopp	Kopp	½ kopp	Använd nedkylt kokt ris
	[7]	mjöl med hög glutenhalt	2 koppar / 290 g	2+½ dl / 360 g	3 koppar / 435 g	
	[8]	snabbjäst	¾ tsk	1 tsk	1 tsk	Tillsätt det torra mjölet, blanda inte med någon vätska

Menyer	Seq.	Ingrediens	Volym	Volym	Volym	Anmärkning
7 Glutenfritt bröd		brödets vikt	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vatten	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	salt	2/3 tsk	¾ tsk	1 tsk	Placera den i hörnet av tunnan
	[3]	socker	2 msk	2+½ msk	3 msk	Placera den i hörnet av tunnan
	[4]	olja	2 msk	2+½ msk	3 msk	
	[5]	glutenfritt mjöl	1+¾ koppar / 255 g	2 koppar / 290 g	2+¼ koppar / 325 g	
	[6]	majsmjöl	¼ kopp / 35 g	½ kopp / 70 g	¾ koppar / 110 g	Kan ersättas med havremjöl
	[7]	snabbjäst	¾ tsk	1 tsk	1 tsk	Tillsätt det torra mjölet, blanda inte med någon vätska
8 Dessert		Tid	1:40	/	/	
	[1]	ägg	2 st			
	[2]	milk	Kopp			
	[3]	kokt ris	1+½ dl			
	[4]	socker	½ msk			
	[5]	russin	½ kopp			
9 Mix		Tid	0:15			
	[1]	vatten	330 ml			
	[2]	salt	1 tsk			Placera den i hörnet av tunnan
	[3]	olja	3 msk			
	[4]	mjöl med hög glutenhalt	4 koppar / 560 g			
10 Deg		Tid	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	vatten	260 ml	330 ml		
	[2]	salt	1 tsk	1 tsk		Placera den i hörnet av tunnan
	[3]	olja	2+½ msk	3 msk		
	[4]	mjöl med hög glutenhalt	2+¾ koppar / 400 g	4 koppar / 560 g		
	[5]	snabbjäst	1+½ tsk	1+½ tsk		Tillsätt det torra mjölet, blanda inte med någon vätska

Menyer	Seq.	Ingrediens	Volym	Volym	Volym	Anmärkning
11 Knåda		Tid	0:08			Justerbar från 0:08 till 0:45
	[1]	vatten	lämpligt belopp			
	[2]	salt	1 tsk			
	[3]	olja	3 msk			
	[4]	mjöl med hög glutenhalt	lämpligt belopp			
12 Tårta		Tid	2:20			Lös upp socker i ägg och vatten, blanda väl med elvisp, lägg sedan de övriga ingredienserna i en brödform och starta sedan denna meny.
	[1]	vatten	30 ml			
	[2]	ägg	3 st			
	[3]	socker	½ kopp			
	[4]	olja	2 msk			
	[5]	självfranskt mjöl	2 koppar / 280 g			
	[6]	snabbjäst	1 tsk			
13 Jam		Tid	1:20			
	[1]	pappersmassa	3 koppar			Rör tills det är mosigt; vatten kan tillsättas vid behov.
	[2]	stärkelse	½ kopp			
	[3]	socker	Kopp			Tillsätt socker efter personlig smak
14 Yoghurt		Tid	8:00			Justerbar från 6:00 till 10:00
	[1]	milk	1000 ml			
	[2]	mjölksyra-bakterier	100 ml			
15 Baka		Tid 0:30, justerbar från 0:10 till 1:30				
	[2]	Apparaten håller en temperatur på ca 150 °C. Tiden kan ställas in med knapparna "▲ " och "▼ ".				
16 Klibbigt ris		Tid	1:20			
	[1]	vatten	(275 ml).			
	[2]	klibbigt ris	250 g			
17 Avfrostning	Tid	0:30				

Program	Upp-värm-ning (min)	Knåda 1 (min)	Paus 1 (min)	Knåda 2 (min)	Paus 2 (min)	Knåda 3 (min)	Paus 3 (min)	Knåda 4 (min)		Jäsning 1 (min)	Avgasning (s)	Jäsning 2 (min)	Avgasning (s)	Jäsning 3 (min)	Baka (min)	Total tid		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Grundläggande bröd	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Snabbt bröd	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Sött bröd	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Franskt bröd	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Fullkornsbröd	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Risbröd	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Glutenfritt bröd	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Dessert	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Mix	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Deg	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Knåda	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Tårta	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Jam	/	15					45								20	**1:20**		
14. Yoghurt	/	8 timmar														**8:00**		
15. Baka	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. Avfrostning	/	30													/	**0:30**		

FELSÖKNING

PROBLEM	PROBLEM ORSAK	LÖSNING
Lukt eller förbränningslukt.	Mjöl eller andra ingredienser har hamnat i bakutrymmet.	Stoppa brödbakaren och låt den svalna helt. Torka bort överflödigt mjöl etc. från bakplåten med en pappershandduk.
Ingredienser som inte blandas kan höra motorn snurra.	Brödcylindern eller omröraren är kanske inte korrekt installerad.	Kontrollera att omröraren är placerad hela vägen på axeln.
	För många ingredienser.	Mät upp ingredienserna noggrant.
"HHH" visas när Start/ Stop-knappen trycks in.	Brödbakarens innertemperatur är för hög.	Låt enheten svalna mellan programmen. Koppla ur enheten, öppna locket och ta ut brödfatet. Låt svalna i 15-30 minuter innan nya program påbörjas.
Fönstret är molnigt eller täckt av kondens.	Kan uppstå under blandnings- eller höjningsprogram.	Kondens försvinner vanligtvis under bakningsprogram. Rengör fönstret väl mellan varje användning.
Rörstaven kommer ut med brödet.	Tjockare skorpa med inställningen mörk skorpa.	Det är inte ovanligt att stir bar kommer ut med brödlimpan. När brödet svalnat tar du bort röran med en slickepott.
Degen blandas inte ordentligt. Mjöl och andra ingredienser samlas på sidorna av pannan. Brödlimpan är täckt med mjöl.	Brödcylindern eller omröraren är kanske inte korrekt installerad.	Se till att brödfatet sitter ordentligt fast i enheten och att omröraren sitter ordentligt på axeln.
	För många ingredienser.	Se till att ingredienserna mäts noggrant och tillsätts i rätt ordning.
	Glutenfri deg är vanligtvis mycket våt. Det kan behövas ytterligare hjälp genom att skrapa sidorna med en gummispatel.	Överflödigt mjöl kan avlägsnas från brödet när det gräddats och svalnat. Tillsätt vatten, en matsked i taget, tills degen har formats till en boll.
Brödet blir för högt eller trycker upp locket.	Ingredienserna har inte mätts upp ordentligt (för mycket jäst, mjöl).	Mät upp alla ingredienser noggrant och kontrollera att socker och salt har tillsatts.
	Rör inte i brödtunnan.	Försök att minska jästen med ¼ tsk (1,2 ml).
	Glömde att tillsätta salt.	Kontrollera installationen av omröraren.
Brödet jäser inte, limpan är kort.	Felaktig mätning av ingredienser eller inaktiv jäst.	Mät upp alla ingredienser noggrant. Kontrollera utgångsdatum på jäst och mjöl.
	Lyft locket under program.	Håll locket stängt under gräddningen.
	Vätskornas temperatur är mycket låg.	Vätskor ska ha rumstemperatur.

PROBLEM	PROBLEM ORSAK	LÖSNING
Brödet har en krater i toppen av limpan när det gräddats.	Degen har jäst för snabbt. För mycket jäst eller vatten. Felaktigt program valdes för receptet.	Öppna inte locket under bakningen. Välj en mörkare skorpa.
Skorpan är för ljus.	Öppna locket under bakning.	Öppna inte locket under bakningen. Välj en mörkare skorpa.
Skorpan har för mörk färg.	För mycket socker i receptet.	Minska sockermängden något. Välj en lättare skorpa.
Brödlimpan är skev.	För mycket jäst eller vatten.	Mät upp alla ingredienser noggrant. Minska jästen eller vattnet något.
	Röran skjuts åt sidan innan den jäser och gräddas.	Vissa bröd kan få en ojämn form, särskilt om de bakas med fullkornsmjöl.
Bröden har olika form.	Varierar beroende på typ av bröd.	Fullkornsbröd eller flerkornsbröd är tätare och kan vara kortare än vitt bröd.
Botten är ihålig eller hålig inuti.	För blöt deg, för mycket jäst, för lite salt.	Mät upp alla ingredienser noggrant Minska jästen eller vattnet något. Kontrollera saltmätningen.
	Vattnet är för varmt.	Använd rumstempererat vatten.
Underbakat eller kladdigt bröd.	För mycket vätska; felaktigt program valt.	Minska vätskan och mät ingredienserna noggrant. Kontrollera vilket program som valts för receptet.
Bröd mosas ner vid skivning.	Brödet är för varmt.	Låt svalna på ett galler i 15-30 minuter innan den skärs i skivor.
Bröd har en tung, tjock konsistens.	För mycket mjöl, gammalt mjöl. Inte tillräckligt med vatten.	Prova att öka mängden vatten eller minska mängden mjöl. Fullkornsbröd får en tyngre konsistens.
Botten på brödfatet har mörknat eller är fläckig.	Efter tvätt i diskmaskin.	Detta är normalt och kommer inte att påverka brödfatet.

LEIPÄKONE BXBM600E

Hyvä asiakas,

Suuret kiitokset siitä, että valitsit Black+Decker-merkkisen tuotteen.

Sen tekniikan, suunnittelun ja toiminnan sekä sen ansiosta, että se ylittää tiukimmat laatuvaatimukset, voidaan taata täysin tyydyttävä käyttö ja pitkä käyttöikä.

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käynnistämistä ja säilytä ne myöhempää käyttöä varten. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen ja noudattamatta jättäminen voi johtaa onnettomuuteen.
- Puhdista kaikki tuotteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, kuten kohdassa "Puhdistus" on esitetty, ennen käyttöä.
- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa tehdä puhdistusta ja käyttäjän huoltoa ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Jos syöttöjohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavalla tavalla pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön, ei ammattimaiseen tai teolliseen käyttöön.

- Varmista, että arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa verkkojännitettä ennen laitteen kytkemistä.
- Kytke laite pistorasiaan, jonka nimellisarvo on vähintään 10 ampeeria.
- Laitteen pistokkeen on sovittava kunnolla verkkopistorasiaan. Älä muuta pistoketta. Älä käytä pistokesovittimia.
- Älä käytä laitetta, jos syöttöjohto tai pistoke on vaurioitunut.
- Älä vedä syöttöjohdosta. Älä koskaan käytä syöttöjohtoa laitteen nostamiseen, kantamiseen tai irrottamiseen.
- Älä kierrä syöttöjohtoa laitteen ympärille.
- Tarkista syöttöjohdon kunto. Jos se on vaurioitunut, se lisää sähköiskun vaaraa.
- Älä anna liitäntäkaapelin roikkua vapaasti tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa.
- Jos laitteen kotelo rikkoutuu, irrota laite välittömästi sähköverkosta sähköiskun välttämiseksi.
- Älä koske pistokkeeseen märin käsin.
- Vain sisäkäyttöön.
- Älä käytä tai säilytä laitetta ulkona.
- Älä jätä laitetta ulos sateeseen tai alttiiksi kosteudelle. Jos laitteeseen pääsee vettä, se lisää sähköiskun vaaraa.
- Käyttökelpoisten pintojen lämpötila voi olla korkea, kun laite on käytössä.
- Älä koske mihinkään kuumennettuun osaan, sillä se voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

KÄYTTÖ JA HOITO

- Kierrä laitteen syöttöjohto kokonaan irti ennen jokaista käyttökertaa.
- Älä käytä laitetta, jos osia tai lisävarusteita ei ole asennettu oikein tai ne ovat viallisia.
- Älä käytä laitetta, jos se on tyhjä.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa toiminnassa tai jos se on vielä kuuma. Kun laite on jäähtynyt, siirrä sitä kahvoja käyttäen.
- Älä käytä laitetta, jos se on kallistunut, äläkä käännä sitä ympäri.
- Älä käännä laitetta ylösalaisin, kun se on käytössä tai kytkettynä verkkovirtaan.
- Älä ylikuormita laitteen työkykyä.
- Käytä kunkin ohjelman reseptiosassa ilmoitettuja jauhojen ja nostatusaineen määriä.
- Irrota laite verkkovirrasta, kun sitä ei käytetä, ja ennen kuin ryhdyt puhdistustöihin.
- Säilytä tätä laitetta lasten ja/tai fyysisesti, aistinvaraisesti tai henkisesti heikentyneen tai kokemuksen ja tietämyksen puutteessa olevien henkilöiden ulottumattomissa.
- Älä säilytä tai kuljeta laitetta, jos se on vielä kuuma.
- Pidä laite hyvässä kunnossa. Tarkista, että liikkuvat osat eivät ole väärässä asennossa tai juuttuneet, ja varmista, ettei laitteessa ole rikkoutuneita osia tai poikkeavuuksia, jotka voivat estää laitteen oikean toiminnan.
- Älä koskaan jätä laitetta kytkettynä ja ilman valvontaa, jos se ei ole käytössä. Tämä säästää energiaa ja pidentää laitteen käyttöikää.
- Anna jäähtyä tunnin ajan ennen seuraavaa käyttöä.
- Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää pidempään kuin on tarpeen.
- Liitteenä olevassa taulukossa on useita reseptejä, jotka sisältävät käsiteltävän ruoan määrän.
- VAROITUS: Älä käytä laitetta, jos ikkuna on halki tai rikki.

KUVAUS

A	Ikkuna
B	Stir Bar
C	Leipätynnyri
D	Leipätynnyrin kahva
E	Keho
F	Ohjauspaneeli
G	Mittakuppi
H	Mittalusikka
I	Koukkuhaarukka

OHJAUSPANEELI

1	LCD
2	Valikko
3	Paino
4	▲▼ Timer
5	Kuori
6	Käynnistys/tauko/pysäytys

Jos laitteesi mallissa ei ole edellä kuvattuja lisävarusteita, niitä voi ostaa myös erikseen teknisen avun palvelusta.

KÄYTTÖOHJEET

ENNEN KÄYTTÖÄ

- Varmista, että kaikki tuotteiden pakkaukset on poistettu.
- Puhdista ennen tuotteen ensimmäistä kertaa käyttämistä osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, "Puhdistus" -osio kuvatulla tavalla.
- Jotkin laitteen osat on voideltu kevyesti. Näin ollen laitteen ensimmäisellä käyttökerralla voi havaita kevyttä savua. Lyhyen ajan kuluttua tämä savu häviää.
- Valmistele laite sen toiminnon mukaan, jota haluat käyttää.
- Ensimmäisillä yrityksillä on mahdollista, että leipä ei ole halutun näköistä, mutta pienellä harjoittelulla pääset pian jyvälle.

KÄYTÄ

- Avaa kansi.
- Irrota leipätynnyri kääntämällä kahvaa vastapäivään.
- Kiinnitä sekoituspalkki paikalleen.
- Lisää ainekset oikeassa järjestyksessä.
- Aseta leipätynnyri paikalleen, kunnes se istuu oikein, ja käännä kahvaa myötäpäivään.
- Sulje kansi.

- Kierrä syöttöjohto kokonaan irti ennen sen kytkemistä.
- Kytke laite sähköverkkoon.
- Kytke laite päälle Käynnistä/Pause/Stop-painikkeella, jolloin kuuluu äänimerkki ja nestekidenäytössä näkyy oletusarvoisesti ohjelma 1.
- Valitse haluamasi ohjelma painamalla ohjelmanvalitsimen painiketta (MENU) (katso reseptitaulukko).
- Valitse haluamasi ruskistustaso (vaalea, keskikokoinen, tumma) painamalla (CRUST)-valitsinta.
- Paina painonvalitsimen painiketta siirtääksesi nuolta valitaksesi haluamasi leivän painon (500 g, 750 g, 1000 g). (WEIGHT ei ole vaihtoehto ohjelmissa 8-17).
- Paina halutessasi ▲ ▼ -painikkeita lisätäksesi nestekidenäytössä näkyvää jaksoaikaa. (Viivetoiminto ei ole käytettävissä ohjelmissa 11, 13, 14, 15 ja 17).
- Kytke laite päälle painamalla Start/Pause/Stop-painiketta. Kuulet lyhyen äänimerkin, ja ajanäytön kaksi pistettä alkavat vilkkua, kun ohjelma käynnistyy. Sekoituspalkki alkaa sekoittaa ainesosia. Jos Viiveajastin on aktivoitu, sekoituspalkki ei sekoita aineksia ennen kuin ohjelma on asetettu alkamaan.
- Voit pysäyttää ohjelman painamalla Start/Pause/Stop-painiketta (6), kunnes äänimerkki vahvistaa, että ohjelma on kytketty pois päältä.
- Jotta akryyliamidin muodostuminen paahtamisprosessin aikana olisi mahdollisimman vähäistä, on vältettävä tummanruskean värin syntymistä paahdettuun leipään.
- Kun prosessi on päättynyt, kuuluu kymmenen äänimerkkiä, ja laite siirtyy Pidä lämpimänä -asetukseen 1 tunniksi. Voit pysäyttää prosessin painamalla Start/Pause/Stop-painiketta 3 sekunnin ajan, jolloin Keep Warm -asetus päättyy.
- Irrota laite pistorasiasta ja avaa kansi uunikintaita käyttäen.
- Anna leipätynnyrin jäähtyä hieman ennen leivän siirtämistä. Käytä uunikintaita ja käännä leipätynnyrin kahvaa varovasti vastapäivään sen lukituksen avaamiseksi ja nosta kahvaa ylös, jotta voit irrottaa sen koneesta.
- Varoitus: leipätynnyri ja leipä voivat olla hyvin kuumia! Käsittele aina varoen.
- Laite voidaan kytkeä uudelleen päälle Start/Pause/Stop-painikkeella, kun ohjauslaite on jäähtynyt; jos laite ei kytkeydy uudelleen päälle, älä pakota sitä, vaan anna sen jäähtyä.
- Käännä leipätynnyri uunikäsineiden avulla ylösalaisin (leipätynnyrin kahva alaspäin taitettuna) langalliselle jäähdytystelineelle tai puhtaalle keittotasolle ja ravista varovasti, kunnes leipä putoaa ulos. Irrota leivän sivut varovasti leipätynnyristä tarttumattomalla lastalla.
- Anna leivän jäähtyä noin 20 minuuttia ennen viipalointia. Leipä on suositeltavaa viipaloida sähköleikkurilla tai hammastetulla leipäveitsellä. Ei ole suositeltavaa käyttää sileäteräistä kokkiveitsiä. Muussa tapauksessa leipä voi muuttua.
- Jos sekoituspalkki jää leivän sisään, irrota se varovasti lastalla tai pienellä välineellä. Leipä on kuumaa; älä koskaan käytä kättäsi sekoituspalkin irrottamiseen. Kun toiminto on valmis, irrota laite verkkovirrasta.

VAROITUSNÄYTTÖ

- "H:HH": Tämä varoitus tarkoittaa, että leipätynnyrin sisälämpötila on liian korkea. Pysäytä ohjelma painamalla Start/Pause/Stop-painiketta, irrota laite sähköverkosta, avaa yläkansi ja anna koneen jäähtyä kokonaan 10-20 minuuttia ennen uudelleenkäynnistystä.
- Ylilämpösuojaus otetaan käyttöön vasta, kun nykyinen ohjelma on päättynyt. Kun laite on jäähtynyt, sitä voidaan käyttää normaalisti.
- "E:E0": Tämä varoitus tarkoittaa, että lämpötila-anturi on irrotettu. Pysäytä ohjelma painamalla Start/Pause/Stop-painiketta ja irrota virtajohto. Ota yhteys lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta tai sähköistä/mekaanista säätöä varten.

LEIVÄN POISTAMINEN

- Leipätynnyri on kuuma, ja on käytettävä uunikäsineitä. Irrota leipätynnyri nostamalla leipätynnyrin kahvaa ja kääntämällä sitä vastapäivään lukituksen avaamiseksi ja vetämällä leipätynnyri suoraan ylös kammion pohjasta.
- Ravista leipää varovasti ylösalaisin, kunnes leipä putoaa leipätynnyristä. Anna jäähtyä ritilällä 10 minuuttia ennen viipalointia. Viipaloi se leipäveitsellä.

- **Vinkki:** jos sekoituspalkki irtoaa leivän sisään, poista koukkuhaarukka.

PIDÄ LÄMPIMÄNÄ

- Kun leipomo-ohjelma on valmis, leipäkone piippaa 10 kertaa ja siirtyy lämpimänä pitoasentoon 1 tunniksi. Näyttöön tulee "0:00". Voit peruuttaa lämpimänä pitämisen painamalla Start/Pause/Stop-painiketta 3 sekunnin ajan.

- **Vinkki:** leivän irrottaminen heti paisto-ohjelman päätyttyä estää kuoren tummumista.

OHJELMAVALIKKO

1 PERUSLEIPÄ

- Se on leipätyyppi, joka valmistetaan yksinkertaisista ainesosista, kuten jauhoista, vedestä, suolasta ja hiivasta. Se on sisältä pehmeä ja kuohkea ja ulkoa rapea.

2 PIKALEIPÄ

- Vaivaus-, kohotus- ja paistoaika on lyhyempi kuin perusleivässä. Leivän sisäkudos on tiheämpi.
- Pikaleivät valmistetaan leivinjauheella ja ruokasoodalla, jotka aktivoituvat kosteuden ja lämmön vaikutuksesta. Täydellisen pikaleivän saamiseksi on suositeltavaa, että kaikki nesteet laitetaan leipätynnyrin pohjalle ja kuivat aineet päälle; pikaleipäkakkujen alkusekoituksen aikana kuivat aineet saattavat kerääntyä pannun kulmiin, ja voi olla tarpeen auttaa koneellista sekoittamista jauhojen paakkuuntumisen välttämiseksi. Jos näin on, käytä kumilastaa.

3 MAKEA LEIPÄ

- Leipä, jossa on lisäaineita, kuten hedelmämehuja, kookosraastetta, rusinoita, kuivia hedelmiä, suklaata tai lisättyä sokeria. Pidemmän kohoamisvaiheen ansiosta leivästä tulee kevyt ja ilmava.

4 RANSKANLEIPÄÄ

- Hienoista jauhoista valmistettua kevyttä leipää varten. Normaalisti leipä on kuohkeaa ja siinä on rapea kuori. Tämä ei sovellu leivontaresepteihin, joissa tarvitaan voita, margariinia tai maitoa.

5 TÄYSJYVÄLEIPÄ

- Merkittäviä määriä täysjyvävehnää sisältävän leivän leivontaan. Tällä asetuksella on pidempi esilämmitysaika, jotta vilja voi imeä vettä ja paisua. Viivytystoimintoa ei suositella käytettäväksi, sillä se voi tuottaa huonoja tuloksia. Täysjyvävehnästä saadaan yleensä rapea ja paksu kuori.

6 RIISILEIPÄ

- Sekoita kypsennetty riisi jauhoihin 1:1 leivän valmistamiseksi.

7 GLUTEENITON LEIPÄ

- Gluteenittomien jauhojen ja leivontaseosten leipää varten. Gluteenittomat jauhot tarvitsevat pidemmän ajan nesteen imeytymiseen ja niillä on erilaiset kohoamisominaisuudet.

8 JÄLKIRUOKA

- Vaivaa ja leivo niitä ruokia, joissa on enemmän rasvaa ja proteiinia.

9 MIX

- Sekoita, jotta jauhot ja nesteet sekoittuvat perusteellisesti.

10 TAIKINA

- Tämä ohjelma valmistaa hiivataikinan sämpylöitä, pizzaa, kuoria jne. varten tavallisessa uunissa paistettavaksi. Tässä ohjelmassa ei leivota.

11 VAIVAA

- Vain vaivaaminen, ei kohottamista tai paistamista. Käytetään mm. pizzataikinan valmistukseen.
- HUOMAUTUS: Säädettävä aika välillä 00:08-00:45 minuuttia.

12 KAKKU

- Vaivaus, kohoaminen ja leivonta tapahtuvat. Soodaa tai leivinjauhetta käytetään nostatusprosessin helpottamiseksi.

13 JAM

- Käytä tätä asetusta, kun haluat valmistaa hilloja tuoreista hedelmistä ja marmeladeja appelsiineista. Älä lisää määrää äläkä anna reseptin kiehua leipätynnyrin yli leivontakammiossa. Jos näin tapahtuu, pysäytä kone välittömästi ja poista leipätynnyri varovasti. Anna jäähtyä ja puhdista huolellisesti.

14 JOGURTTI

- Fermentoi jogurtin valmistamiseksi.
- Käymisaika voidaan asettaa; aikavaihtoehtoja on 6:00-10:00. Oletusarvo on 8:00. Paina aikaa ▲ -näppäintä lisätäksesi, paina aikaa ▼ -näppäintä vähentääksesi (30 minuuttia joka kerta), ja summeri soi 10 kertaa lopun jälkeen.
- Työskentelyn aikana näytön kolmiomainen nuoli osoittaa: Käyminen.

15 LEIVONTA

- Jos leivän lisäkypsennystä tarvitaan, koska kuorma on liian kevyt tai ei ole paistunut läpi. Tässä ohjelmassa ei ole vaivaamista tai lepoa.

16 TAHMAINEN RIISI

- Vaivaa ja paista kiillotetun liimariisin ja riisin sekoitus.

17 SULATUS

- Sulata pakastetut ruoat ennen ruoanvalmistusta.
- Oletus 30 min: säädettävissä 0:10-2:00, 10 min jokaista painallusta kohden.

HUOMAUTUS 1: Joissakin ohjelmissa näyttö piippaa 10 kertaa ja vilkkuu "ADD", kun se suosittelee hedelmien lisäämistä haluttaessa.

HUOMAUTUS 2: Valikoissa 1-7 ennen viimeistä käymistä kuuluu 10 äänimerkkiä, jotka muistuttavat sinua ottamaan sekoituspalkin pois ("RMV" näytössä vilkkuu äänimerkin yhteydessä).

KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN

- Kytke laite pois päältä Start/Pause/Stop-painikkeella.
- Irrota laite sähköverkosta.
- Irrota leipätynnyri kääntämällä kahvaa vastapäivään käyttäen liinaa, sillä se on kuuma.
- Irrota leipä leipätynnyristä puulastalla tai vastaavalla kuumuutta kestävällä välineellä; älä käytä välineitä, jotka voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.
- Anna jäähtyä 20 minuuttia ennen seuraavaa käyttöä.
- Sulje kansi.
- Puhdista laite.

LISÄVARUSTEET

- **Mittakupin lisävaruste:** Tätä lisävarustetta käytetään määrien mittaamiseen.
- **Mittalusikan lisävaruste:** Tätä lisävarustetta käytetään määrien mittaamiseen.
- **Koukkuhaarukka Tätä lisävarustetta käytetään, jos sekoitusmelan irrottaminen taikinasta/leivästä kypsennyksen jälkeen on vaikeaa.**

KÄYTÄNNÖN SUOSITUKSET

- Käytä tarkkoja määriä.
- Lisää tuoreet, huoneenlämpöiset ainekset.
- Lisää ainekset oikeassa järjestyksessä reseptin mukaan. Käytä aina ensin nestemäiset aineet, sitten kuivat aineet ja lopuksi leivinjauhe.
- Älä käytä kemiallista leivinjauhetta.

PUHDISTUS

- Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistustoimenpiteisiin ryhtymistä.
- Puhdista laite kostealla liinalla, johon on lisätty muutama tippa pesuainetta, ja kuivaa se sitten.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen liuottimia tai tuotteita, joiden pH-arvo on hapan tai emäksinen, kuten valkaisuainetta, tai hankaavia tuotteita.
- Älä päästä vettä tai muuta nestettä tuuletusaukkoihin, jotta laitteen sisäosat eivät vaurioidu.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
- On suositeltavaa puhdistaa laite säännöllisesti ja poistaa mahdolliset ruoanjäämät.
- Jos laite ei ole hyvässä puhtauskunnossa, sen pinta voi rapistua ja vaikuttaa vääjäämättä laitteen käyttöikään ja siitä voi tulla vaarallinen käyttää.
- Seuraavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa (käyttäen pehmeää puhdistusohjelmaa) tai saippuavedellä:

  - Kuppi
  - Lusikka
  - Koukkuhaarukka
  - Leipätynnyri
  - Sekoituspalkki

- Astianpesukoneessa tai lavuaarissa pestävien esineiden valutus-/kuivausasennon on mahdollistettava veden helppo valuminen pois.
- Kuivaa sitten kaikki osat ennen niiden kokoamista ja varastointia.

PALVELU

- Väärinkäyttö tai käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi takuun ja valmistajan vastuun.

POIKKEAMAT JA KORJAUS

- Vie laite valtuutettuun tekniseen tukipalveluun, jos ongelmia ilmenee. Älä yritä purkaa tai korjata laitetta ilman apua, sillä se voi olla vaarallista.

TAKUU JA TEKNINEN APU

Tämä tuote nauttii voimassa olevan lainsäädännön mukaisen lakisääteisen takuun tunnustusta ja suojaa. Jos haluat valvoa oikeuksiasi tai etujasi, sinun on käännyttävä minkä tahansa virallisen teknisen avun palvelumme puoleen.

Löydät lähimmän löytöpaikan seuraavasta linkistä: https://www.blackanddecker.eu//.

Voit myös pyytää lisätietoja ottamalla meihin yhteyttä.

Voit ladata tämän käyttöohjeen ja sen päivitykset osoitteesta https://www.blackanddecker.eu//.

EU-TUOTEVERSIOIDEN OSALTA JA/TAI SIINÄ TAPAUKSESSA, ETTÄ SITÄ VAADITAAN MAASSASI TUOTTEEN EKOLOGISUUS JA KIERRÄTETTÄVYYS

- Materiaalit, joista tämän laitteen pakkaus koostuu, kuuluvat keräys-, luokitus- ja kierrätysjärjestelmään. Jos haluat hävittää ne, käytä kullekin materiaalityypille sopivia julkisia astioita.
- Tuote ei sisällä pitoisuuksia aineita, joita voitaisiin pitää ympäristölle haitallisina.

Tämä symboli tarkoittaa, että jos haluat hävittää tuotteen sen käyttöiän päätyttyä, vie se valtuutetulle sähkö- ja elektroniikkalaiteromun (WEEE) valikoivaan keräykseen.

Tämä laite on pienjännitedirektiivin 2014/35/EU, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan direktiivin 2014/30/EU, tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa annetun direktiivin 2011/65/EU ja energiaan liittyvien tuotteiden ekologiselle suunnittelulle asetettavista vaatimuksista annetun direktiivin 2009/125/EY mukainen.

Tiedot erityistä huolta aiheuttavista aineista (SVHC) asetuksen 1907/2006/EY (REACH) mukaisesti: Tämä tuote sisältää lyijyä, CAS-numero 7439-92-1.

Black & Decker® ja BLACK+DECKER™ sekä Black & Decker®- ja BLACK+DECKER™-logot ovat The Black & Decker® Corporationin rekisteröityjä tavaramerkkejä, ja niitä käytetään lisenssillä. Kaikki oikeudet pidätetään.
Tuojana ja jakelijana ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

YKSIKÖT JA VASTAAVUUSMITTAUKSET

- tsp: teelusikallinen
- tbsp: ruokalusikallinen
- Kuppi 100 g
- ½ kupillista: 120 ml
- Kuppi 240 ml
- ml: millilitra
- g: gramma

Valikot	Seq.	Ainesosa	Volume	Volume	Volume	Huomautus
1 Perusleipä		leivän paino	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vesi	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	suola	½ tl	½ tl	½ tl	Laita se tynnyrin nurkkaan
	[3]	sokeri	1 rkl	2 rkl	2 rkl	Laita se tynnyrin nurkkaan
	[4]	öljy	1+½ Tbsp	2+½ Tbsp	3 rkl	
	[5]	korkea gluteenipitoista jauhoa	2+1/3 kuppia / 320 g	3 kuppia / 420 g	3+½ kuppia / 500 g	
	[6]	pikahiiva	½ tl	½ tl	½ tl	Lisää kuiviin jauhoihin, älä sekoita sitä nesteeseen.
2 Nopea leipä		leivän paino	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vesi	140 ml	190 ml	230 ml	Veden lämpötila 40-50 °C
	[2]	suola	½ tl	½ tl	½ tl	Laita se tynnyrin nurkkaan
	[3]	sokeri	1 rkl	2 rkl	3 rkl	Laita se tynnyrin nurkkaan
	[4]	öljy	2 rkl	2+½ Tbsp	3 rkl	
	[5]	korkea gluteenipitoista jauhoa	2 kuppia / 290 g	2+½ kuppia / 360 g	3 kuppia / 435 g	
	[6]	pikahiiva	2+½ tl	2+½ tl	2+½ tl	Lisää kuiviin jauhoihin, älä sekoita sitä nesteeseen.
3 Makea leipä		leivän paino	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vesi	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	suola	½ tl	½ tl	½ tl	Laita se tynnyrin nurkkaan
	[3]	muna	1 kpl	1 kpl	1 kpl	
	[4]	sokeri	2 rkl	3 rkl	4 rkl	Laita se tynnyrin nurkkaan
	[5]	öljy	1+½ rkl	2 rkl	2+½ Tbsp	
	[6]	Maitojauhe	¼ kuppi	Kuppi	½ kuppi	
	[7]	korkea gluteenipitoista jauhoa	2 kuppia / 290 g	2+¾ kupillista / 380 g	3+½ kuppia / 500 g	
	[8]	pikahiiva	½ tl	½ tl	½ tl	Lisää kuiviin jauhoihin, älä sekoita sitä nesteeseen.

Valikot	Seq.	Ainesosa	Volume	Volume	Volume	Huomautus
4 Ranskalainen leipä		leivän paino	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vesi	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	suola	2 tl	2+½ tl	3 tl	Laita se tynnyrin nurkkaan
	[3]	sokeri	1+½ Tbsp	1+½ Tbsp	2 rkl	Laita se tynnyrin nurkkaan
	[4]	öljy	1 rkl	1+½ Tbsp	2 rkl	
	[5]	korkea gluteenipitoista jauhoa	2+¼ kuppia / 300 g	2+¾ kupillista / 400 g	3+½ kuppia / 500 g	
	[6]	pikahiiva	½ tl	½ tl	½ tl	Lisää kuiviin jauhoihin, älä sekoita sitä nesteeseen.
5 Täysjyväleipä		leivän paino	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vesi	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	suola	½ tl	½ tl	½ tl	Laita se tynnyrin nurkkaan
	[3]	sokeri	1+¾ Tbsp	2 rkl	3 rkl	Laita se tynnyrin nurkkaan
	[4]	öljy	2 rkl	2+½ Tbsp	3 rkl	
	[5]	korkea gluteenipitoista jauhoa	1 kuppi / 145 g	1+½ kuppia / 180 g	2 kuppia / 220 g	
	[6]	täysjyväjauho	1 kuppi / 145 g	1+½ kuppia / 180 g	2 kuppia / 220 g	
	[7]	pikahiiva	½ tl	½ tl	½ tl	Lisää kuiviin jauhoihin, älä sekoita sitä nesteeseen.
6 Riisileipä		leivän paino	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vesi	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	suola	½ tl	½ tl	½ tl	Laita se tynnyrin nurkkaan
	[3]	muna	1 kpl	1 kpl	1 kpl	
	[4]	sokeri	1 rkl	2 rkl	2 rkl	Laita se tynnyrin nurkkaan
	[5]	öljy	2 tl	2+½ tl	3 tl	
	[6]	keitettyä riisiä	¼ kuppi	Kuppi	½ kuppi	Käytä jäähdytettyä keitettyä riisiä
	[7]	korkea gluteenipitoista jauhoa	2 kuppia / 290 g	2+½ kuppia / 360 g	3 kuppia / 435 g	
	[8]	pikahiiva	½ tl	½ tl	½ tl	Lisää kuiviin jauhoihin, älä sekoita sitä nesteeseen.

Valikot	Seq.	Ainesosa	Volume	Volume	Volume	Huomautus
7 Gluteeniton leipä		leivän paino	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	vesi	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	suola	½ tl	½ tl	½ tl	Laita se tynnyrin nurkkaan
	[3]	sokeri	2 rkl	2+½ Tbsp	3 rkl	Laita se tynnyrin nurkkaan
	[4]	öljy	2 rkl	2+½ Tbsp	3 rkl	
	[5]	gluteenittomat jauhot	1+¾ kupillista / 255 g	2 kuppia / 290 g	2+¼ kupillista / 325 g	
	[6]	maissijauho	¼ kupillista / 35 g	½ kuppia / 70 g	¾ kupillista / 110 g	Voidaan korvata kaurajauhoilla
	[7]	pikahiiva	½ tl	½ tl	½ tl	Lisää kuiviin jauhoihin, älä sekoita sitä nesteeseen.
8 Jälkiruoka		Aika	1:40	/	/	
	[1]	muna	2 kpl			
	[2]	maito	Kuppi			
	[3]	keitettyä riisiä	1+½ kuppia			
	[4]	sokeri	½ rkl			
	[5]	rusina	½ kuppia			
9 Sekoita		Aika	0:15			
	[1]	vesi	330 ml			
	[2]	suola	½ tl			Laita se tynnyrin nurkkaan
	[3]	öljy	3 rkl			
	[4]	korkea gluteenipitoista jauhoa	4 kuppia / 560 g			
10 Taikina		Aika	1:30 750 g	1:30 1000 g		
	[1]	vesi	260 ml	330 ml		
	[2]	suola	½ tl	½ tl		Laita se tynnyrin nurkkaan
	[3]	öljy	2+½ Tbsp	3 rkl		
	[4]	korkea gluteenipitoista jauhoa	2+¾ kupillista / 400 g	4 kuppia / 560 g		
	[5]	pikahiiva	1+½ tl	1+½ tl		Lisää kuiviin jauhoihin, älä sekoita sitä nesteeseen.

Valikot	Seq.	Ainesosa	Volume	Volume	Volume	Huomautus
11 Vaivaa		Aika	0:08			Säädettävissä välillä 0:08-0:45
	[1]	vesi	sopiva määrä			
	[2]	suola	½ tl			
	[3]	öljy	3 rkl			
	[4]	korkea gluteenipitoista jauhoa	sopiva määrä			
12 Kakku		Aika	2:20			Liuota sokeri kananmunaan ja veteen, sekoita hyvin sähkövatkaimella, laita sitten muut ainekset yhteen leipätynnyriin ja aloita sitten tämä valikko.
	[1]	vesi	30 ml			
	[2]	muna	3 kpl			
	[3]	sokeri	½ kuppia			
	[4]	öljy	2 rkl			
	[5]	itsestään kohoavat jauhot	2 kuppia / 280 g			
	[6]	pikahiiva	½ tl			
13 Jam		Aika	1:20			
	[1]	massa	3 kuppia			Sekoita, kunnes se on muusimaista; vettä voidaan lisätä tarvittaessa.
	[2]	tärkkelys	½ kuppia			
	[3]	sokeri	Kuppi			Lisää sokeria oman maun mukaan
14 Jogurtti		Aika	8:00			Säädettävissä 6:00-10:00 välisenä aikana
	[1]	maito	1000 ml			
	[2]	maitohappobakteerit	100 ml			
15 Paista		Aika 0:30, säädettävissä välillä 0:10-1:30.				
	[2]	Laitteen lämpötila on noin 150 °C. Aika on säädettävissä painikkeilla "▲ " ja "▼ ".				
16 Tahmainen riisi		Aika	1:20			
	[1]	vesi	275 ml			
	[2]	liimapitoinen riisi	250 g			
17 Sulatus	Aika	0:30				

Ohjelma	Lämmitys (min)	Vaivaa 1 (min)	Tauko 1 (min)	Vaivaa 2 (min)	Tauko 2 (min)	Vaivaa 3 (min)	Tauko 3 (min)	Vaivaa 4 (min)		Käyminen 1 (min)	Kaasunpoisto (s)	Käyminen 2 (min)	Kaasunpoisto (s)	Käyminen 3 (min)	Paista (min)	Kokonaisaika		
																1000 g	**750 g**	**500 g**
1. Perusleipä	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Nopea leipä	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Makea leipä	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Ranskalainen leipä	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Täysjyväleipä	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. Riisileipä	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 s	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. Gluteeniton leipä	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 s	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Jälkiruoka	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Sekoita	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Taikina	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Vaivaa	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Kakku	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Jam	/	15					45								20	**1:20**		
14. Jogurtti	/	8 tuntia														**8:00**		
15. Paista	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. Sulatus	/	30													/	**0:30**		

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	ONGELMAN SYY	RATKAISU
Haju tai polttava haju.	Jauhoja tai muita ainesosia on valunut leivontakammioon.	Pysäytä leipäkone ja anna sen jäähtyä kokonaan. Pyyhi ylimääräiset jauhot yms. leivontakammiosta paperipyyhkeellä.
Ainesosat, joita ei sekoiteta, kuulevat moottorin pyörimisen.	Leipätynnyriä tai sekoituspalkkia ei ehkä ole asennettu oikein.	Varmista, että sekoituspalkki on asetettu kokonaan akselille.
	Liikaa ainesosia.	Mittaa ainesosat tarkasti.
"HHHH" tulee näyttöön, kun Start/Stop-painiketta painetaan.	Leipäkoneen sisälämpötila on liian korkea.	Anna laitteen jäähtyä ohjelmien välillä. Irrota laite pistorasiasta, avaa kansi ja poista leipätynnyri. Anna jäähtyä 15-30 minuuttia ennen uusien ohjelmien aloittamista.
Ikkuna on samea tai kondenssiveden peitossa.	Voi esiintyä sekoitus- tai nousuohjelmien aikana.	Kondensaatio häviää yleensä paisto-ohjelmien aikana. Puhdista ikkuna hyvin käyttökertojen välillä.
Sekoituspalkki tulee ulos leivän mukana.	Paksumpi kuori ja tumma kuori.	Ei ole harvinaista, että sekoituspalkki tulee ulos leipäviipaleen mukana. Kun leipä jäähtyy, poista sekoituspalkki lastalla.
Taikina ei sekoitu kunnolla. Jauhot ja muut ainekset kerääntyvät pannun reunoille. Leipäleipä päällystetään jauhoilla.	Leipätynnyriä tai sekoituspalkkia ei ehkä ole asennettu oikein.	Varmista, että leipätynnyri on tukevasti kiinni laitteessa ja että sekoitustanko on tukevasti akselilla.
	Liikaa ainesosia.	Varmista, että ainesosat on mitattu tarkasti ja lisätty oikeassa järjestyksessä.
	Gluteeniton taikina on tyypillisesti hyvin märkää. Se voi tarvita lisäapua kaapimalla sivuja kumilastalla.	Ylimääräiset jauhot voidaan poistaa leivästä, kun se on paistettu ja jäähtynyt. Lisää vettä ruokalusikallinen kerrallaan, kunnes taikina on muodostunut palloksi.
Leipä nousee liian korkealle tai työntää kannen ylös.	Ainesosia ei ole mitattu oikein (liikaa hiivaa, jauhoja).	Mittaa kaikki ainekset tarkasti ja varmista, että sokeri ja suola on lisätty.
	Sekoituspalkki ei ole leipätynnyrissä.	Kokeile vähentää hiivan määrää ¼ tl (1,2 ml).
	Unohdin lisätä suolaa.	Tarkista sekoituspalkin asennus.
Leipä ei nouse, leipä on lyhyt.	Ainesosien tai inaktiivisen hiivan epätarkka mittaus.	Mittaa kaikki ainesosat tarkasti. Tarkista hiivan ja jauhojen viimeinen käyttöpäivä.
	Kannen nostaminen ohjelmien aikana.	Pidä kansi suljettuna paistamisen aikana.
	Nesteiden lämpötila on hyvin kylmä.	Nesteiden on oltava huoneenlämpöisiä.

ONGELMA	ONGELMAN SYY	RATKAISU
Leivän yläreunaan on leivän paistamisen jälkeen jäänyt kraatteri.	Taikina on noussut liian nopeasti. Liikaa hiivaa tai vettä. Reseptille valittiin väärä ohjelma.	Älä avaa kantta paistamisen aikana. Valitse tummempi kuorivaihtoehto.
Kuoren väri on liian vaalea.	Kannen avaaminen paistamisen aikana.	Älä avaa kantta paistamisen aikana. Valitse tummempi kuorivaihtoehto.
Kuoren väri on liian tumma.	Reseptissä on liikaa sokeria.	Vähennä sokerin määrää hieman. Valitse kevyempi kuorivaihtoehto.
Leipäleipä on vinossa.	Liikaa hiivaa tai vettä.	Mittaa kaikki ainesosat tarkasti. Vähennä hiivaa tai vettä hieman.
	Sekoita taikina, joka on työnnetty sivuun ennen kohoamista ja paistamista.	Joistakin leivistä ei välttämättä tule tasaisia, erityisesti jos käytät täysjyväjauhoja.
Leivät ovat erimuotoisia.	Vaihtelee leipätyypin mukaan.	Täysjyvä- tai moniviljaleipä on tiheämpää ja saattaa olla lyhyempää kuin valkoinen perusleipä.
Pohja on sisältä ontto tai reikäinen.	Taikina liian märkä, liikaa hiivaa, ei suolaa.	Mittaa kaikki ainekset tarkasti Vähennä hiivaa tai vettä hieman. Tarkista suolan mittaus.
	Vesi on liian kuumaa.	Käytä huoneenlämpöistä vettä.
Alipaistettu tai tahmea taikinaleipä.	Liikaa nestettä; valittu väärä ohjelma.	Vähennä nestettä ja mittaa ainekset huolellisesti. Tarkista reseptille valittu ohjelma.
Leipä muhiutuu viipaloidessa.	Leipä on liian kuumaa.	Anna jäähtyä ritilällä 15-30 minuuttia ennen viipalointia.
Leipä on rakenteeltaan raskasta ja paksua.	Liikaa jauhoja, vanhoja jauhoja. Ei tarpeeksi vettä.	Kokeile lisätä vettä tai vähentää jauhoja. Täysjyväleipä on rakenteeltaan raskaampaa.
Leipätynnyrin pohja on tummunut tai läikikäs.	Astianpesukoneessa pesemisen jälkeen.	Tämä on normaalia eikä vaikuta leipätynnyriin.

EKMEK YAPMA MAKINESI BXBM600E

Değerli müşterimiz,

Black+Decker marka bir ürün satın almayı tercih ettiğiniz için çok teşekkürler.

Teknolojisi, tasarımı ve işleyişi ve en katı kalite standartlarını aşması sayesinde tamamen tatmin edici bir kullanım ve uzun ürün ömrü garanti edilebilir.

GÜVENLİK ÖNERİLERİ VE UYARILAR

- Cihazı çalıştırmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Bu talimatlara uyulmaması ve uyulmaması bir kazaya neden olabilir.
- Kullanmadan önce ürünün gıda ile temas edecek tüm parçalarını temizlik bölümünde belirtildiği gibi temizleyin.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında tutulmadıkları veya cihazla ilgili talimat verilmediği sürece, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri sınırlı olan veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamadıklarından emin olmak için denetlenmelidir.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Besleme kablosu hasar görmüşse, bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis acentesi veya benzeri yetkili kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı içindir, profesyonel veya endüstriyel kullanım için değildir.
- Cihazın fişini prize takmadan önce, anma değeri etiketinde belirtilen voltajın şebeke voltajıyla aynı olduğundan emin olun.
- Cihazı en az 10 amperlik bir elektrik prizine bağlayın.
- Cihazın fişi elektrik prizine düzgün bir şekilde oturmalıdır. Fişi değiştirmeyin. Fiş adaptörleri kullanmayın.
- Elektrik kablosu veya fişi hasarlıysa cihazı kullanmayın.
- Besleme kablosunu çekmeyin. Cihazı kaldırmak, taşımak veya fişini çıkarmak için asla besleme kablosunu kullanmayın.
- Besleme kablosunu cihazın etrafına sarmayın.
- Besleme kablosunun durumunu kontrol edin. Hasar görürse, elektrik çarpması riski artacaktır.
- Elektrik kablosunun serbestçe sarkmasına veya cihazın sıcak yüzeyleriyle temas etmesine izin vermeyin.
- Cihaz muhafazası kırılırsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazı derhal şebekeden ayırın.
- Fişe ıslak ellerle dokunmayın.
- Sadece iç mekan kullanımı içindir.
- Cihazı açık havada kullanmayın veya saklamayın.
- Cihazı yağmurda veya neme maruz bırakmayın. Cihazın içine su girerse, elektrik çarpması riski artar.
- Cihaz kullanımdayken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Ciddi yanıklara neden olabileceğinden, ısınan parçalara dokunmayın.

KULLANIM VE BAKIM

- Her kullanımdan önce cihazın besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Parçalar veya aksesuarlar düzgün takılmamışsa veya arızalıysa cihazı kullanmayın.
- Cihaz boşsa cihazı kullanmayın.
- Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin.
- Cihazı çalışırken veya hala sıcakken hareket ettirmeyin. Soğuduktan sonra, cihazı kulpları kullanarak taşıyın.
- Devrilmişse cihazı kullanmayın ve ters çevirmeyin.
- Cihazı kullanımdayken veya elektriğe bağlıyken ters çevirmeyin.
- Cihazın çalışma kapasitesini aşırı yüklemeyin.
- Tarifler bölümündeki her programda belirtilen un ve kabartıcı madde miktarlarını kullanın.
- Kullanılmadığında ve herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın fişini prizden çekin.
- Bu cihazı çocukların ve/veya fiziksel, duyusal veya zihinsel yetersizliği olan veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihaz hala sıcakken depolamayın veya taşımayın.
- Cihazı iyi durumda tutun. Hareketli parçaların yanlış hizalanmadığını veya sıkışmadığını kontrol edin ve cihazın doğru çalışmasını engelleyebilecek kırık parça veya anormallik olmadığından emin olun.
- Kullanılmadığında cihazı asla bağlı ve gözetimsiz bırakmayın. Bu enerji tasarrufu sağlar ve cihazın ömrünü uzatır.
- Sonraki kullanımdan önce bir saat soğumaya bırakın.
- Hiçbir koşulda cihaz gereği kadar uzun süre çalıştırılmamalıdır.
- Referans olarak, ekteki tabloda işlenecek gıda miktarını içeren birkaç tarif yer almaktadır.
- DİKKAT: Camı çatlak veya kırıksa cihazı kullanmayın.

AÇIKLAMA

A	Pencere
B	Karıştırma Çubuğu
C	ekmek fıçı
D	ekmek fıçı kolu
E	Vücut
F	Kontrol Paneli
G	Ölçüm kabı
H	Ölçü kaşığı
I	Kanca çatal

KONTROL PANELİ

1	LCD
2	Menü
3	Ağırlık
4	▲▼ Timer
5	Kabuk
6	Başlat/Duraklat/Durdur

Eğer cihazınızın modeli yukarıda belirtilen aksesuarlara sahip değilse, Teknik Yardım Servisi'nden ayrı olarak da satın alınabilir.

KULLANIM IÇIN TALIMATLAR

KULLANMADAN ÖNCE

- Tüm ürünlerin ambalajlarının kaldırıldığından emin olun.
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek parçaları «Temizlik» bölümünde anlatıldığı gibi temizleyiniz.
- Cihazın bazı parçaları hafifçe yağlanmıştır. Sonuç olarak, cihaz ilk kez kullanıldığında hafif duman algılanabilir. Kısa bir süre sonra bu duman kaybolacaktır.
- Cihazı kullanmak istediğiniz fonksiyona göre hazırlayın.
- İlk birkaç denemede ekmeğin istediğiniz görünüme sahip olmaması mümkündür, ancak biraz pratikle kısa sürede alışacaksınız.

AŞINMIŞ

- Kapağı aç.
- Kolu saat yönünün tersine çevirerek ekmek fıçısını çıkarın.
- Karıştırma karıştırma çubuğunu yerine sabitleyin.
- Malzemeleri doğru sırayla ekleyin.
- Tutamağı saat yönünde çevirerek ekmek fıçısını tam oturana kadar yerine koyun.

- Kapağı kapat.
- Fişi prize takmadan önce besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
- Başlat/Bekle/Durdur düğmesini kullanarak cihazı açın, bir bip sesi duyulacak ve LCD ekran varsayılan olarak Program 1'e dönecektir.
- İstenen programı seçmek için program seçme düğmesine (MENU) basın (tarif tablosuna bakın).
- İstenen kızarma seviyesini (açık, orta, koyu) seçmek için (CRUST) seçici düğmesine basın.
- İstenen ekmek ağırlığını (500 g, 750 g, 1000 g) seçmek üzere oku hareket ettirmek için ağırlık seçici düğmesine basın. (8-17 programlarında AĞIRLIK bir seçenek değildir).
- İstenirse, LCD ekranda gösterilen döngü süresini artırmak için ▲ ▼ düğmelerine basın. (Gecikme fonksiyonu 11, 13, 14, 15 ve 17 programlarında mevcut değildir).
- Başlat/Bekle/Durdur düğmesine basarak cihazı açın. Kısa bir bip sesi duyulur ve program başladığında süre göstergesindeki iki nokta yanıp sönmeye başlar. Karıştırma çubuğu malzemelerinizi karıştırmaya başlayacaktır. Gecikme Zamanlayıcı etkinleştirilirse, karıştırma çubuğu, program başlayacak şekilde ayarlanana kadar malzemeleri karıştırmaz.
- Bir programı durdurmak için, bir bip sesi programın kapatıldığını onaylayana kadar Başlat/Bekle/Durdur düğmesine (6) basın.
- Kızartma işlemi sırasında akrilamid oluşumunu en aza indirmek için kızarmış ekmek üzerinde koyu kahverengi renklerin oluşmasından kaçınılmalıdır.
- İşlem tamamlandığında on bip sesi duyulacak ve cihaz 1 saatliğine Sıcak Tutma ayarına geçecektir. İşlemi durdurmak için Başlat/Bekle/Durdur düğmesine 3 saniye basabilirsiniz ve Sıcak Tutma ayarı sona erecektir.
- Cihazın fişini prizden çekin ve ardından fırın eldiveni kullanarak kapağı açın.
- Ekmeği taşımadan önce ekmek fıçısının biraz soğumasını bekleyin. Fırın eldiveni kullanın ve ekmek fıçısının kolunu dikkatlice saat yönünün tersine çevirerek kilidi açın ve kolu yukarı kaldırarak makineden çıkarın.
- Dikkat: ekmek fıçısı ve ekmek çok sıcak olabilir! Daima dikkatli davranın.
- Kontrol cihazı soğuduktan sonra cihaz Başlat/Bekle/Durdur düğmesi kullanılarak tekrar açılabilir; tekrar açılmazsa zorlamayın; soğumasına izin verin.
- Fırın eldiveni kullanarak, ekmek fıçısını ters çevirin (ekmek fıçı sapı aşağı katlanmış olarak) bir tel soğutma rafına veya temiz pişirme yüzeyine çevirin ve ekmek düşene kadar hafifçe sallayın. Ekmeğin kenarlarını ekmek fıçısından hafifçe gevşetmek için yapışmaz bir spatula kullanın.
- Dilimlemeden önce ekmeği yaklaşık 20 dakika soğumaya bırakın. Ekmeğin elektrikli kesici veya tırtıklı ekmek bıçağı ile dilimlenmesi tavsiye edilir. Düz kenarlı bir şef bıçağı kullanılması tavsiye edilmez. Aksi takdirde ekmek deforme olabilir.
- Karıştırma çubuğu ekmeğin içinde kalırsa, bir spatula veya küçük bir gereç kullanarak hafifçe kaldırın. Ekmek sıcaktır; Karıştırma çubuğunu çıkarmak için asla elinizi kullanmayın. İşlem tamamlandığında, cihazın fişini prizden çekin.

UYARI EKRANI

- "H:HH": Bu uyarı, ekmek fıçısının içindeki sıcaklığın çok yüksek olduğu anlamına gelir. Programı durdurmak için Başla/Bekle/Durdur düğmesine basın, cihazın fişini prizden çekin, üst kapağı açın ve yeniden başlatmadan önce makinenin 10-20 dakika tamamen soğumasını bekleyin.
- Mevcut program tamamlanana kadar yüksek sıcaklık koruması devreye girmeyecektir. Makine soğuduktan sonra normal şekilde kullanılabilir
- "E:E0": Bu uyarı, sıcaklık sensörünün bağlantısının kesildiği anlamına gelir. Programı durdurmak için Başlat/Bekle/Durdur düğmesine basın, güç kablosunu prizden çekin. Muayene, onarım veya elektrik/mekanik ayar için lütfen en yakın yetkili servise başvurun.

EKMEĞİN ÇIKARILMASI

- Ekmek fıçısı sıcak olacaktır ve fırın eldiveni kullanılmalıdır. Ekmek fıçısının tutamacını kaldırıp saat yönünün tersine çevirerek ekmek fıçısını çıkarın ve ekmek fıçısını haznenin tabanından yukarı doğru çekin.
- Ekmek, ekmek fıçısından düşene kadar ekmeği dikkatlice baş aşağı sallayın. Dilimlemeden önce 10 dakika tel rafta soğumaya bırakın. Ekmek bıçağıyla dilimleyin.

- **İpucu:** Somundaki karıştırma çubuğu dışarı çıkarsa, kancalı çatalı çıkarın.

SICAK TUT

- Pişirme programı tamamlandıktan sonra, ekmek makinesi 10 kez bip sesi çıkaracak ve 1 saat boyunca sıcak tutma ayarına geçecektir. "0:00" olarak görüntülenecektir. Sıcak tutma işlemini iptal etmek için Başla/Bekle/Durdur düğmesine 3 saniye basın.

- **İpucu:** Ekmeği pişirme programı tamamlandıktan hemen sonra çıkarmak, kabuğun koyulaşmasını önler.

PROGRAM MENÜSÜ

1 TEMEL EKMEK

- Un, su, tuz ve maya gibi basit malzemelerle yapılan bir ekmek türüdür. İçi yumuşak ve kabarık, dışı çıtır çıtır bir dokuya sahiptir.

2 KURABIYE

- Yoğurma, kabarma ve pişme süresi normal ekmeğe göre daha kısadır. Ekmeğin iç dokusu daha yoğundur.
- Hızlı ekmek, nem ve ısı ile aktive olan kabartma tozu ve kabartma tozu ile yapılır. Mükemmel hızlı ekmek için, tüm sıvıların ekmek fıçısının dibine yerleştirilmesi önerilir; üstüne kuru malzemeler; hızlı ekmek hamurlarının ilk karıştırılması sırasında, kuru malzemeler tavanın köşelerinde birikebilir ve un topaklarını önlemek için makine karışımına yardımcı olmak gerekebilir. Eğer öyleyse, lastik bir spatula kullanın.

3 TATLI EKMEK

- Meyve suları, rendelenmiş hindistan cevizi, kuru üzüm, kuru meyveler, çikolata veya ilave şeker gibi katkı maddeleri içeren ekmekler için. Daha uzun bir kabarma aşaması nedeniyle ekmek hafif ve havadar olacaktır.

4 FRANSIZ EKMEĞI

- İnce undan yapılan hafif ekmek için. Normalde ekmek kabarıktır ve çıtır bir kabuğa sahiptir. Bu, tereyağı, margarin veya süt gerektiren pişirme tarifleri için uygun değildir.

5 TAM BUĞDAY EKMEĞI

- Önemli miktarda tam buğday içeren ekmeklerin pişirilmesi için. Bu ayar, tahılın suyu emmesine ve genişlemesine izin vermek için daha uzun bir ön ısıtma süresine sahiptir. Zayıf sonuçlara yol açabileceğinden, gecikme işlevinin kullanılması önerilmez. Tam buğday genellikle gevrek kalın bir kabuk üretir.

6 PIRINÇ EKMEĞI

- Ekmeği yapmak için pişmiş pirinci una 1:1 oranında karıştırın.

7 GLUTENSIZ EKMEK

- Glutensiz un ve pişirme karışımlarından yapılan ekmekler için. Glutensiz unların sıvı alımı daha uzun sürer ve farklı kabarma özellikleri vardır.

8 TATLI

- Bu yiyecekleri daha fazla yağ ve protein ile yoğurmak ve pişirmek.

9 KARIŞIM

- Un ve sıvıların iyice karışması için karıştırın.

10 HAMUR

- Bu program çörekler, pizzalar, ekmek kızartmaları vb. için mayalı hamurları geleneksel bir fırında pişirmek üzere hazırlar. Bu programda pişirme yoktur.

11 YOĞURUN

- Sadece yoğurma, kabartma veya pişirme yok. Pizza vb. için hamur yapmak için kullanılır.
- NOT: 00:08-00:45 dakika arasında ayarlanabilir süre.

12 KEK

- Yoğurma, kabarma ve pişirme gerçekleşir. Kabartma işlemine yardımcı olmak için soda veya kabartma tozu kullanılır.

13 REÇEL

- Taze meyvelerden reçel ve portakaldan marmelat yapmak için bu ayarı kullanın. Miktarı artırmayın veya tarifin pişirme haznesindeki ekmek varilinin üzerinde kaynamasına izin vermeyin. Böyle bir durumda makineyi hemen durdurun ve ekmek fıçısını dikkatlice çıkarın. Soğumaya bırakın ve iyice temizleyin.

14 YOĞURT

- Yoğurt yapmak için fermente edin.
- Fermantasyon süresi ayarlanabilir; 6:00 - 10:00 saat seçenekleri bulunmaktadır. Varsayılan saat 8:00'dir. Arttırmak için time ▲ tuşuna basın, azaltmak için time ▼ tuşuna basın (her seferinde 30 dakika) ve bittikten sonra sesli uyarıcı 10 kez çalacaktır.
- Çalışırken, ekrandaki üçgen ok şunu gösterir: Fermantasyon.

15 FIRINDA PIŞIRMEK

- Bir yük çok hafif olduğu veya tamamen pişmediği için ekmeğin ek olarak pişirilmesi gerekir. Bu programda yoğurma ve dinlenme yoktur.

16 YAPIŞKAN PIRINÇ

- Cilalı yapışkan pirinç ve pirinç karışımını yoğurmak ve pişirmek.

17 DEFROST

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözmek için.
- Varsayılan 30 dk: 0:10 ile 2:00 arasında ayarlanabilir, her basış için 10 dk.

NOT 1: Bazı programlarda, istenirse meyve eklenmesi önerildiğinde ekran 10 kez bip sesi çıkaracak ve "ADD" yanıp sönecektir.

NOT 2: 1-7 menülerinde, son fermantasyondan önce, karıştırma çubuğunu çıkarmanızı hatırlatmak için 10 bip sesi olacaktır (bip sesiyle birlikte ekranda "RMV" yanıp söner).

CIHAZI KULLANMAYI BITIRDIKTEN SONRA

- Başlat/Bekle/Durdur düğmesini kullanarak cihazı kapatın.
- Cihazı elektrik şebekesinden çıkarın.
- Sıcak olacağından ekmek fıçısını bir bez kullanarak kolu saat yönünün tersine çevirerek çıkarın.
- Tahta bir spatula veya ısıya dayanıklı benzeri bir alet yardımıyla ekmeği ekmek fıçısından çıkarın; Yapışmaz kaplamaya zarar verebilecek aletler kullanmayın.
- Kesmeden önce 20 dakika soğumaya bırakın
- Kapağı kapat.
- Cihazı temizleyin.

AKSESUARLAR

- **Ölçüm kabı aksesuarı:** Bu aksesuar miktarları ölçmek için kullanılır.
- **Ölçü kaşığı aksesuarı:** Bu aksesuar miktarları ölçmek için kullanılır.
- **Kanca çatal:** Bu aksesuar, pişirme işleminden sonra karıştırma çarkını hamurdan/ekmekten çıkarmakta güçlük çekilmesi durumunda kullanılır.

PRATIK ÖNERILER

- Kesin miktarları kullanın.
- Oda sıcaklığındaki taze malzemeleri ekleyin.
- Malzemeleri tarife göre doğru sırayla ekleyin. Her zaman önce sıvı malzemeleri, sonra kuru malzemeleri ve son olarak kabartma tozunu kullanın.
- Kimyasal kabartma tozu kullanmayın.

TEMIZLIK

- Cihazı şebekeden ayırın ve herhangi bir temizlik görevi üstlenmeden önce soğumasını bekleyin.
- Ekipmanı birkaç damla yıkama sıvısı ile nemli bir bezle temizleyin ve ardından kurutun.
- Çözücüler kullanmayın, veya ağartıcı gibi asit veya baz pH"lı ürünler, veya aşındırıcı ürünler, cihazı temizlemek için.
- Cihazın iç parçalarının zarar görmesini önlemek için hava deliklerine su veya başka bir sıvı girmesine izin vermeyin.
- Cihazı kesinlikle suya veya başka bir sıvıya batırmayın veya akan suyun altına koymayın.
- Cihazı düzenli olarak temizlemeniz ve kalan yiyecekleri çıkarmanız önerilir.
- Cihaz iyi temizlik durumunda değilse, yüzeyi cihazın kullanım ömrünü bozabilir ve kaçınılmaz bir şekilde etkileyebilir ve kullanımı güvensiz hale gelebilir.
- Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde (yumuşak bir temizleme programı kullanılarak) veya sabunlu sıcak su kullanılarak yıkanabilir:

  - Bardak
  - Kaşık
  - Kanca çatal
  - ekmek fıçı
  - Karıştırma çubuğu

- Bulaşık makinesinde veya lavaboda yıkanabilen eşyaların boşalma/kurutma konumu, suyun kolayca boşalmasına izin vermelidir.
- Daha sonra tüm parçaları montaj ve depolamadan önce kurutun.

HİZMET

- Herhangi bir yanlış kullanım veya kullanım talimatlarına uyulmaması, garantiyi ve üreticinin sorumluluğunu geçersiz ve geçersiz hale getirmektedir.

ANOMALILER VE ONARIM

- Sorun çıkarsa cihazı yetkili bir teknik destek servisine götürün. Yardım almadan sökmeye veya onarmaya çalışmayın, çünkü bu tehlikeli olabilir.

GARANTİ VE TEKNİK YARDIM

Bu ürün, yürürlükteki mevzuata göre yasal garantinin tanınmasına ve korunmasına sahiptir. Haklarınızı veya çıkarlarınızı uygulamak için resmi teknik yardım hizmetlerimizden herhangi birine gitmelisiniz.

Size en yakın olanı aşağıdaki web bağlantısına girerek bulabilirsiniz: https://www.blackanddecker.eu//

Ayrıca bizimle iletişime geçerek ilgili bilgileri talep edebilirsiniz.

Bu kullanım kılavuzunu ve güncellemelerini https://www.blackanddecker.eu// adresinden indirebilirsiniz.

AB ÜRÜN SÜRÜMLERİ VE/VEYA ÜLKENİZDE TALEP EDİLMESİ DURUMUNDA ÜRÜNÜN EKOLOJİSİ VE GERİ DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİRLİĞİ

- Bu cihazın ambalajının içerdiği malzemeler bir toplama, sınıflandırma ve geri dönüşüm sistemine dahil edilmiştir. Bunları elden çıkarmak isterseniz, her malzeme türü için uygun halka açık kapları kullanın.
- Ürün, çevreye zararlı olduğu düşünülebilecek konsantrasyonlarda madde içermez.

Bu sembol, ürünü çalışma ömrü sona erdikten sonra elden çıkarmak isterseniz, atık elektrikli ve elektronik ekipmanların (WEEE) seçici olarak toplanması için yetkili bir atık maddesine götürmeniz anlamına gelir.

Bu cihaz, 2014/35/EU Alçak Gerilim Direktifi, Elektromanyetik Uyumluluk Direktifi 2014/30/EU, elektrikli ve elektronik cihazlarda belirli tehlikeli maddelerin kullanımının kısıtlamaları hakkında 2011/65/EU Direktifi ve enerji ile ilgili ürünler için ekotasarım gereksinimleri hakkında 2009/125/EC Direktifi ile uyumludur.

1907/2006/EC Yönetmeliğine (REACH) göre yüksek önem arz eden maddelere (SVHC) ilişkin bilgiler: Bu ürün Kurşun, CAS No. 7439-92-1 içerir.

Black & Decker® ve BLACK+DECKER™ ile Black & Decker® ve BLACK+DECKER™ logoları, The Black & Decker® Corporation'ın tescilli ticari markalarıdır ve lisans altında kullanılmaktadır. Tüm hakları saklıdır.
ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL tarafından ithal edilmiş ve dağıtılmıştır. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

BIRIMLER VE EŞDEĞERLIK ÖLÇÜLERI

- çay kaşığı: çay kaşığı
- yemek kaşığı: yemek kaşığı
- 1 fincan: 100 gram
- ½ fincan: 120 mi
- 1 fincan: 240 ml
- ml: mililitre
- g: gram

Menüler	Seq.	Malzeme	Hacim	Hacim	Hacim	açıklama
1 temel ekmek		ekmek ağırlığı	500 g	750 gr	1000 gr	
	[1]	su	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	tuz	½ çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	Namlunun köşesine koy
	[3]	şeker	1 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	Namlunun köşesine koy
	[4]	yağ	1+½ Tbsp	2+½ yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	
	[5]	yüksek glüten unu	2+1/3 su bardağı / 320 gr	3 su bardağı / 420 gr	3+½ su bardağı / 500 gr	
	[6]	hazır maya	¾ çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	Kuru una ekleyin, herhangi bir sıvı ile karıştırmayın.
2 hızlı ekmek		ekmek ağırlığı	500 g	750 gr	1000 gr	
	[1]	su	140 ml	190 ml	230 ml	Su sıcaklığı 40-50 °C
	[2]	tuz	2/3 çay kaşığı	¾ çay kaşığı	1 çay kaşığı	Namlunun köşesine koy
	[3]	şeker	1 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	Namlunun köşesine koy
	[4]	yağ	2 yemek kaşığı	2+½ yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	
	[5]	yüksek glüten unu	2 su bardağı / 290 gr	2+½ bardak / 360 gr	3 su bardağı / 435 gr	
	[6]	hazır maya	2+½ çay kaşığı	2+½ çay kaşığı	2+½ çay kaşığı	Kuru una ekleyin, herhangi bir sıvı ile karıştırmayın.
3 Tatlı ekmek		ekmek ağırlığı	500 g	750 gr	1000 gr	
	[1]	su	120 mi	160 ml	600ml	
	[2]	tuz	½ çay kaşığı	½ çay kaşığı	½ çay kaşığı	Namlunun köşesine koy
	[3]	Yumurta	1 bilgisayar	1 bilgisayar	1 bilgisayar	
	[4]	şeker	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	Namlunun köşesine koy
	[5]	yağ	1+½ Tbsp	2 yemek kaşığı	2+½ yemek kaşığı	
	[6]	Süt tozu	¼ bardak	Bardak	½ fincan	
	[7]	yüksek glüten unu	2 su bardağı / 290 gr	2+¾ su bardağı / 380 gr	3+½ su bardağı / 500 gr	
	[8]	hazır maya	¾ çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	Kuru una ekleyin, herhangi bir sıvı ile karıştırmayın.

Menüler	Seq.	Malzeme	Hacim	Hacim	Hacim	açıklama
4 Fransız ekmeği		ekmek ağırlığı	500 g	750 gr	1000 gr	
	[1]	su	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	tuz	2 çay kaşığı	2+½ çay kaşığı	3 çay kaşığı	Namlunun köşesine koy
	[3]	şeker	1+½ Tbsp	1+½ Tbsp	2 yemek kaşığı	Namlunun köşesine koy
	[4]	yağ	1 yemek kaşığı	1+½ Tbsp	2 yemek kaşığı	
	[5]	yüksek glüten unu	2+¼ bardak / 300 gr	2+¾ su bardağı / 400 gr	3+½ bardak / 500 gr	
	[6]	hazır maya	¾ çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	Kuru una ekleyin, herhangi bir sıvı ile karıştırmayın.
5 Tam buğday ekmeği		ekmek ağırlığı	500 g	750 gr	1000 gr	
	[1]	su	180 ml	600ml	600ml	
	[2]	tuz	2/3 çay kaşığı	¾ çay kaşığı	1 çay kaşığı	Namlunun köşesine koy
	[3]	şeker	1+¾ yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	Namlunun köşesine koy
	[4]	yağ	2 yemek kaşığı	2+½ yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	
	[5]	yüksek glüten unu	1 su bardağı / 145 gr	1+½ su bardağı / 180 gr	2 su bardağı / 220 gr	
	[6]	kepekli un	1 su bardağı / 145 gr	1+½ su bardağı / 180 gr	2 su bardağı / 220 gr	
	[7]	hazır maya	¾ çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	Kuru una ekleyin, herhangi bir sıvı ile karıştırmayın.

Menüler	Seq.	Malzeme	Hacim	Hacim	Hacim	açıklama
6 pirinç ekmeği		ekmek ağırlığı	500 g	750 gr	1000 gr	
	[1]	su	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	tuz	2/3 çay kaşığı	¾ çay kaşığı	1 çay kaşığı	Namlunun köşesine koy
	[3]	Yumurta	1 bilgisayar	1 bilgisayar	1 bilgisayar	
	[4]	şeker	1 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	Namlunun köşesine koy
	[5]	yağ	2 çay kaşığı	2+½ çay kaşığı	3 çay kaşığı	
	[6]	Pişmiş pirinç	¼ bardak	Bardak	½ fincan	Soğutulmuş pişmiş pirinç kullanın
	[7]	yüksek glüten unu	2 su bardağı / 290 gr	2+½ bardak / 360 gr	3 su bardağı / 435 gr	
	[8]	hazır maya	¾ çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	Kuru una ekleyin, herhangi bir sıvı ile karıştırmayın.
7 glutensiz ekmek		ekmek ağırlığı	500 g	750 gr	1000 gr	
	[1]	su	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	tuz	2/3 çay kaşığı	¾ çay kaşığı	1 çay kaşığı	Namlunun köşesine koy
	[3]	şeker	2 yemek kaşığı	2+½ yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	Namlunun köşesine koy
	[4]	yağ	2 yemek kaşığı	2+½ yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	
	[5]	glutensiz un	1+¾ su bardağı / 255 gr	2 su bardağı / 290 gr	2+¼ bardak / 325 gr	
	[6]	Mısır unu	¼ su bardağı / 35 gr	½ su bardağı / 70 gr	¾ su bardağı / 110 gr	Yulaf unu ile değiştirilebilir
	[7]	hazır maya	¾ çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	Kuru una ekleyin, herhangi bir sıvı ile karıştırmayın.
8 Tatlı		Zaman	1:40	/	/	
	[1]	Yumurta	2 adet			
	[2]	süt	Bardak			
	[3]	Pişmiş pirinç	1+½ bardak			
	[4]	şeker	½ yemek kaşığı			
	[5]	kuru üzüm	½ bardak			

Menüler	Seq.	Malzeme	Hacim	Hacim	Hacim	açıklama
9 Karışım		Zaman	0:15			
	[1]	su	330 ml			
	[2]	tuz	1 çay kaşığı			Namlunun köşesine koy
	[3]	yağ	3 yemek kaşığı			
	[4]	yüksek glüten unu	4 bardak / 560 gr			
10 Hamur		Zaman	1:30 750 gr	1:30 1000 gr		
	[1]	su	260 ml	330 ml		
	[2]	tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı		Namlunun köşesine koy
	[3]	yağ	2+½ yemek kaşığı	3 yemek kaşığı		
	[4]	yüksek glüten unu	2+¾ su bardağı / 400 gr	4 bardak / 560 gr		
	[5]	hazır maya	1+½ çay kaşığı	1+½ çay kaşığı		Kuru una ekleyin, herhangi bir sıvı ile karıştırmayın.
11 Yoğurmak		Zaman	0:08			0:08 ila 0:45 arasında ayarlanabilir
	[1]	su	uygun miktar			
	[2]	tuz	1 çay kaşığı			
	[3]	yağ	3 yemek kaşığı			
	[4]	yüksek glüten unu	uygun miktar			
12 Kek		Zaman	2:20			Şekeri yumurta ve suda eritin, elektrikli karıştırıcı ile iyice karıştırın, ardından diğer malzemeleri bir ekmek fıçısına koyun ve ardından bu menüye başlayın.
	[1]	su	30 ml			
	[2]	Yumurta	3 parça			
	[3]	şeker	½ bardak			
	[4]	yağ	2 yemek kaşığı			
	[5]	kendiliğinden yükselen un	2 su bardağı / 280 gr			
	[6]	hazır maya	1 çay kaşığı			

Menüler	Seq.	Malzeme	Hacim	Hacim	Hacim	açıklama
13 Reçel		Zaman	1:20			
	[1]	hamur	3 bardak			Yumuşayana kadar karıştırın; gerekirse su eklenebilir.
	[2]	nişasta	½ bardak			
	[3]	şeker	Bardak			Kişisel zevkinize şeker ekleyin
14 yoğurt		Zaman	8:00			6:00 ile 10:00 arasında ayarlanabilir
	[1]	süt	1000 ml			
	[2]	laktik asit bakterisi	100 ml			
15 Pişmek		Zaman 0:30, 0:10 ile 1:30 arasında ayarlanabilir				
	[2]	Cihaz, yaklaşık 150 °C'lik bir sıcaklığı korur. Zaman “▲ ” ve “▼ “ düğmeleri kullanılarak ayarlanabilir.				
16 yapışkan pirinç		Zaman	1:20			
	[1]	su	600ml			
	[2]	yapışkan pirinç	250 g			
17 buz çözme	Zaman	0:30				

Program	Isıtma (dk)	1 (dk) yoğurun	Durak-lat 1 (dk)	2 (dk) yoğurun	Durak-lat 2 (dk)	3 (dk) yoğurun	Durak-lat 3 (dk)	4 (dk) yoğurun		Ferment 1 (dk)	gaz gider-me(ler)	Ferment 2 (dk)	gaz gider-me(ler)	Ferment 3 (dk)	Fırında (dk)	Toplam zaman		
																1000 gr	**750 gr**	**500 g**
1. Temel Ekmek	/	10	3	5	10	20	/	/		37	50 s	40	/	/	60-50	**3:05**	**3:00**	**2:55**
2. Hızlı Ekmek	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	**2:05**	**2:00**	**1:55**
3. Tatlı ekmek	/	7	8	10	10	15	15	15		50	50 s	/	/	45	55-45	**3:50**	**3:45**	**3:40**
4. Fransız ekmeği	/	10	10	5	5	20	15	15		60	50 s	/	/	50	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
5. Tam buğday ekmeği	5	7	8	10	10	10	10	10		55	50 s	/	/	65	55-45	**4:05**	**4:00**	**3:55**
6. pirinç ekmeği	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	60 sn	60	55-45	**2:50**	**2:45**	**2:40**
7. glutensiz ekmek	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	60 sn	50	55-45	**3:05**	**3:00**	**2:55**
8. Tatlı	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	**1:40**		
9. Karışım	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:15**		
10. Hamur	/	7	8	15	10	/	/	/		/	50 s	10	/	40	/	**1:30**		
11. Yoğurmak	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	**0:08**		
12. Kek	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	**2:20**		
13. Reçel	/	15					45								20	**1:20**		
14. yoğurt	/	8 saat														**8:00**		
15. Pişmek	/	30		30											/	**0:30**		
16. Sticky_rice	/	60				20									/	**1:20**		
17. buz çözme	/	30													/	**0:30**		

TURKIN

SORUN GİDERME

SORUN	SORUN NEDENİ	ÇÖZÜM
Koku veya yanık kokusu.	Pişirme haznesine un veya diğer malzemeler dökülmüştür.	Ekmek yapma makinesini durdurun ve tamamen soğumasını bekleyin. Pişirme haznesindeki fazla unu vb. bir kağıt havluyla silin.
Karışmayan malzemeler motorun döndüğünü duyabilir.	Ekmek fıçı veya karıştırma çubuğu düzgün takılmamış olabilir.	Karıştırma çubuğunun şaft üzerinde tamamen ayarlandığından emin olun.
	Çok fazla bileşen.	Malzemeleri doğru bir şekilde ölçün.
Başlat/Durdur düğmesine basıldığında "HHH" görüntülenir.	Ekmek yapma makinesinin iç sıcaklığı çok yüksek.	Programlar arasında ünitenin soğumasını bekleyin. Ünitenin fişini çekin, kapağı açın ve ekmek namlusunu çıkarın. Yeni programlara başlamadan önce 15-30 dakika soğumaya bırakın.
Pencere bulutlu veya yoğuşmayla kaplı.	Karıştırma veya kabarma programları sırasında oluşabilir.	Yoğuşma genellikle pişirme programları sırasında kaybolur. Kullanımlar arasında pencereyi iyice temizleyin.
Karıştırma çubuğu ekmekle birlikte çıkar.	Koyu kabuk ayarı ile daha kalın kabuk.	Karıştırma çubuğunun somun ekmekle birlikte çıkması alışılmadık bir durum değildir. Somun soğuduğunda, karıştırma çubuğunu bir spatula ile çıkarın.
Hamur iyice karışmıyor. Un ve diğer malzemeler tavanın kenarlarında birikir. Ekmek somunu un ile kaplanır.	Ekmek fıçı veya karıştırma çubuğu düzgün takılmamış olabilir.	Ekmek fıçısının üniteye güvenli bir şekilde oturduğundan ve karıştırma çubuğunun şaft üzerinde sıkıca durduğundan emin olun.
	Çok fazla bileşen.	Malzemelerin doğru ölçüldüğünden ve doğru sırada eklendiğinden emin olun.
	Glutensiz hamur tipik olarak çok ıslaktır. Lastik bir spatula ile kenarlarını kazıyarak ek yardıma ihtiyaç duyabilir.	Fazla un, pişirilip soğutulduktan sonra somundan çıkarılabilir. Hamur bir top haline gelene kadar her seferinde bir yemek kaşığı su ekleyin.
Ekmek çok yükseliyor veya kapağı yukarı itiyor.	Malzemeler doğru ölçülmemiş (çok fazla maya, un).	Tüm malzemeleri doğru bir şekilde ölçün ve şeker ve tuzun eklendiğinden emin olun.
	Karıştırma çubuğu ekmek fıçısında değil.	Mayayı ¼ çay kaşığı (1,2 ml) azaltmayı deneyin.
	Tuz eklemeyi unuttum.	Karıştırma çubuğunun kurulumunu kontrol edin.

SORUN	SORUN NEDENİ	ÇÖZÜM
Ekmek kabarmaz; somun kısa.	Malzemelerin veya aktif olmayan mayaların yanlış ölçümü.	Tüm malzemeleri doğru bir şekilde ölçün. Maya ve unun son kullanma tarihini kontrol edin.
	Programlar sırasında kapağın kaldırılması.	Pişirme sırasında kapağı kapalı tutun.
	Sıvıların sıcaklığı çok soğuktur.	Sıvılar oda sıcaklığında olmalıdır.
Ekmeğin bir kez pişirildiğinde somunun tepesinde bir krateri vardır.	Hamur çok hızlı yükseldi. Çok fazla maya veya su. Tarif için yanlış program seçilmiş.	Pişirme sırasında kapağı açmayın. Daha koyu bir kabuk seçeneği seçin.
Kabuk rengi çok açık.	Pişirme sırasında kapağın açılması.	Pişirme sırasında kapağı açmayın. Daha koyu bir kabuk seçeneği seçin.
Kabuk rengi çok koyu.	Tarifte çok fazla şeker var.	Şeker miktarını biraz azaltın. Daha hafif bir kabuk seçeneği seçin.
Ekmek somunu orantısız.	Çok fazla maya veya su.	Tüm malzemeleri doğru bir şekilde ölçün. Mayayı veya suyu biraz azaltın.
	Karıştırma çubuğu, kabarmadan ve pişirmeden önce hamuru bir tarafa itti.	Bazı somunlar, özellikle tam tahıllı unla eşit şekilde şekillendirilmeyebilir.
Yapılan somunlar farklı şekillerdedir.	Ekmeğin cinsine göre değişir.	Tam tahıllı veya çok tahıllı daha yoğundur ve temel beyaz ekmeğe göre daha kısa olabilir.
Alt içi boş veya deliklidir.	Hamur çok ıslak, çok fazla maya, tuz yok.	Tüm malzemeleri doğru bir şekilde ölçün Mayayı veya suyu biraz azaltın. Tuz ölçümünü kontrol edin.
	Su çok sıcak.	Oda sıcaklığında su kullanın.
Az pişmiş veya yapışkan hamurlu ekmek.	çok fazla sıvı; yanlış program seçilmiş	Sıvıyı azaltın ve malzemeleri dikkatlice ölçün. Tarif için seçilen programı kontrol edin.
Ekmek dilimlenirken parçalanıyor.	Ekmek çok sıcak.	Dilimlemeden önce 15-30 dakika tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.
Ekmeğin ağır, kalın bir dokusu vardır.	Çok fazla un, eski un. Yeterli su yok.	Suyu artırmayı veya unu azaltmayı deneyin. Tam tahıllı ekmek daha ağır bir dokuya sahip olacaktır.
Ekmek fıçısının tabanı kararmış veya lekelenmiş.	Bulaşık makinesinde yıkandıktan sonra.	Bu normaldir ve ekmek fıçısını etkilemez.

בְּעָיָה	סיבה לבעיה	פִּתָרוֹן
צבע הקרום כהה מדי.	יותר מדי סוכר במתכון.	מורידים מעט את כמות הסוכה. בחר אפשרות של קרום בהיר יותר.
כיכר הלחם עקומה.	יותר מדי שמרים או מים.	מדדו את כל המרכיבים במדויק. הפחיתו מעט שמרים או מים.
	מוט המערבבים דחף את הבצק לצד אחד לפני ההתפחה והאפייה.	חלק מהלחמים עשויים שלא להיות בצורת אחידה, במיוחד עם קמח מלא.
כיכרות עשויות הן בצורות שונות.	משתנה לפי סוג הלחם.	דגנים מלאים או מרובי דגנים צפופים יותר ועשויים להיות קצרים יותר מלחם לבן בסיסי.
החלק התחתון חלול או חור בפנים.	בצק רטוב מדי, יותר מדי שמרים, ללא מלח.	למדוד את כל החומרים במדויק להפחית מעט שמרים או מים. בדוק מדידת מלח.
	המים חמים מדי.	השתמש במים בטמפרטורת החדר.
לחם מבצק לא אפוי או דביק.	יותר מדי נוזלים; נבחרה תוכנית שגויה.	הפחיתו את הנוזל ומדדו את החומרים בזהירות. בדוק את התוכנית שנבחרה עבור המתכון.
הלחם נמעך בזמן החיתוך.	הלחם חם מדי.	מניחים להתקרר על רשת 15-30 דקות לפני שפורסים.
ללחם מרקם כבד וסמיך.	יותר מדי קמח, קמח ישן. אין מספיק מים.	נסה להגדיל מים או להפחית קמח. ללחם מדגנים מלאים יהיה מרקם כבד יותר.
בסיס חבית הלחם התכהה או כתמתם.	לאחר שטיפה במדיח כלים.	זה נורמלי ולא ישפיע על חבית הלחם.

בְּעָיָה	סיבה לבעיה	פִּתָרוֹן
ריח או ריח שריפה.	קמח או מרכיבים אחרים נשפכו לתוך תא האפייה.	עצרו את מכשיר הלחם והניחו לו להתקרר לחלוטין. נגבו עודפי קמח וכו' מתא האפייה בעזרת נייר סופג.
מרכיבים שאינם מתערבבים יכולים לשמוע את המנוע מסתובב.	יתכן וחבית לחם או בר ערבוב לא מותקנים כראוי.	ודא שמוט המערבבים מכוון עד הסוף על הפיר.
	יותר מדי מרכיבים.	מדדו את החומרים במדויק.
"HHH" מוצג כאשר לחצן התחל/עצירה נלחץ.	הטמפרטורה הפנימית של מכשיר הלחם גבוהה מדי.	אפשר ליחידה להתקרר בין תוכניות. נתק את היחידה מהחשמל, פתח את המכסה והסר את חבית הלחם. הניחו להתקרר במשך 15-30 דקות לפני שמתחילים בתוכניות חדשות.
החלון מעונן או מכוסה עיבוי.	עלול להתרחש במהלך תוכניות ערבוב או התפחה.	העיבוי בדרך כלל נעלם במהלך תוכניות האפייה. נקה היטב את החלון בין השימושים.
בר המערבבים יוצא עם הלחם.	קרום עבה יותר עם הגדרת קרום כהה.	זה לא נדיר שבר המערבבים יוצא עם כיכר הלחם. לאחר שהכיכר מתקררת, מסירים את מוט המערבבים בעזרת מרית.
הבצק לא מתערבב היטב. קמח ומרכיבים אחרים בנויים על דפנות התבנית. כיכר הלחם מצופה בקמח.	יתכן וחבית לחם או בר ערבוב לא מותקנים כראוי.	ודא שחבית הלחם ממוקמת היטב ביחידה, ושמוט המערבבים נמצא בחוזקה על הפיר.
	יותר מדי מרכיבים.	ודא שהמרכיבים נמדדים במדויק ומוסיפים אותם בסדר הנכון.
	בצק ללא גלוטן הוא בדרך כלל רטוב מאוד. זה עשוי להזדקק לעזרה נוספת על ידי גירוד הצדדים עם מרית גומי.	ניתן להסיר את עודפי הקמח מהכיכר לאחר האפייה והקירור. מוסיפים מים, כפית אחת בכל פעם, עד שהבצק נוצר לכדור.
הלחם תופח גבוה מדי או דוחף את המכסה כלפי מעלה.	מרכיבים לא נמדדים כמו שצריך (יותר מדי שמרים, קמח).	יש למדוד את כל החומרים במדויק ולוודא שנוספו סוכר ומלח.
	בר ערבוב לא בחבית לחם.	נסה להפחית שמרים ב-¼ כפית (1.2 מ"ל).
	שכחת להוסיף מלח.	בדוק את ההתקנה של סרגל המערבבים.
לחם אינו תופח; כיכר קצרה.	מדידה לא מדויקת של מרכיבים או שמרים לא פעילים.	מדדו את כל המרכיבים במדויק. בדוק את תאריך התפוגה של השמרים והקמח.
	הרמת מכסה במהלך תוכניות.	שמור את המכסה סגור במהלך האפייה.
	טמפרטורת הנוזלים קרה מאוד.	הנוזלים צריכים להיות בטמפרטורת החדר.
ללחם יש מכתש בחלק העליון של הכיכר לאחר שנאפה.	הבצק תפח מהר מדי. יותר מדי שמרים או מים. למתכון נבחרה תוכנית שגויה.	אין לפתוח את המכסה במהלך האפייה. בחר באפשרות קרום כהה יותר.
צבע הקרום בהיר מדי.	פתיחת המכסה במהלך האפייה.	אין לפתוח את המכסה במהלך האפייה. בחר באפשרות קרום כהה יותר.

תכנית	חימום (דקה)	ללוש 1 (דקה)	השהה 1 (דקה)	ללוש 2 (דקה)	הפסקה 2 (דקה)	ללוש 3 (דקה)	הפסקה 3 (דקה)	ללוש 4 (דקה)		תסיסה 1 (דקה)	הסרת גז (ים)	תסיסה 2 (דקה)	הסרת גז (ים)	תסיסה 3 (דקה)	לאפות (דקה)	זמן כולל 1000 גרם	זמן כולל 750 גרם	זמן כולל 500 גרם
1. לחם בסיסי	/	10	3	5	10	20	/	/		37	s 50	40	/	/	60-50	3:05	3:00	2:55
2. לחם מהיר	/	10	2	5	3	10	/	/		/	/	45	/	/	50-40	2:05	2:00	1:55
3. לחם מתוק	/	7	8	10	10	15	15	15		50	s 50	/	/	45	55-45	3:50	3:45	3:40
4. לחם צרפתי	/	10	10	5	5	20	15	15		60	s 50	/	/	50	55-45	4:05	4:00	3:55
5. לחם מלא	5	7	8	10	10	10	10	10		55	s 50	/	/	65	55-45	4:05	4:00	3:55
6. לחם אורז	/	10	5	10	5	10	5	10		/	/	/	s 60	60	55-45	2:50	2:45	2:40
7. לחם ללא גלוטן	/	10	20	5	10	5	/	/		30	/	/	s 60	50	55-45	3:05	3:00	2:55
8. קינוח	/	15	/	/	/	/	/	/		25	/	/	/	/	60	1:40		
9. Mix	/	7	/	8		/	/	/		/	/	/	/	/	/	0:15		
10. בצק	/	7	8	15	10	/	/	/		/	s 50	10	/	40	/	1:30		
11. ללוש	/	8	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	0:08		
12. עוגה	15	/	5	/	20	40	/	/		/	/	/	/	60	60	2:20		
13. ריבה	/					15								45	20	1:20		
14. יוגורט	/														8 שעות	8:00		
15. לֶאֱפוֹת	/	30												30	/	0:30		
16. Sticky_rice	/				60									20	/	1:20		
17. לְהַפְשִׁיר	/													30	/	0:30		

הֶעָרָה	כרך	כרך	כרך	מַרכִּיב	Seq.	תפריטים
	1000 גרם	750 גרם	500 גרם	משקל לחם		7 לחם ללא גלוטן
	230 מ"ל	190 מ"ל	140 מ"ל	מים	[1]	
שים אותו בפינת החבית	1 כפית	¾ כפית	2/3 כפית	מלח	[2]	
שים אותו בפינת החבית	3 כפות	+½2 כפות	2 כפות	סוכר	[3]	
	3 כפות	+½2 כפות	2 כפות	שמן	[4]	
	+¼42 כוסות / 325 גרם	2 כוסות / 290 גרם	+¾41 כוסות / 255 גרם	קמח ללא גלוטן	[5]	
אפשר להחליף בקמח שיבולת שועל	¾ כוסות / 110 גרם	½ כוסות / 70 גרם	¼ כוסות / 35 גרם	קמח תירס	[6]	
מוסיפים לקמח היבש, אל תערבבו אותו עם שום נוזל	1 כפית	1 כפית	¾ כפית	שמרים אינסטנט	[7]	
	/	/	1:40	זְמַן		8 קינוח
			2 יחידות	ביצה	[1]	
			1 כוס	חלב	[2]	
			+½21 כוסות	אורז מבושל	[3]	
			½ כף	סוכר	[4]	
			½ כוסות	צימוק	[5]	
			0:15	זְמַן		9 Mix
			330 מ"ל	מים	[1]	
שים אותו בפינת החבית			1 כפית	מלח	[2]	
			3 כפות	שמן	[3]	
			4 כוסות / 560 גרם	קמח גבוה גלוטן	[4]	
		1:30 1000 גרם	1:30 750 גרם	זְמַן		10 בצק
		330 מ"ל	260 מ"ל	מים	[1]	
שים אותו בפינת החבית		1 כפית	1 כפית	מלח	[2]	
		3 כפות	+½22 כפות	שמן	[3]	
		4 כוסות / 560 גרם	+¾42 כוסות / 400 גרם	קמח גבוה גלוטן	[4]	
מוסיפים לקמח היבש, אל תערבבו אותו עם שום נוזל		+½21 כפית	+½21 כפית	שמרים אינסטנט	[5]	

הֶעָרָה	כרך	כרך	כרך	מַרכִּיב	Seq.	תפריטים
מתכוונן מ-0:08 עד 0:45			0:08	זְמַן		11 ללוש
			כמות מתאימה	מים	[1]	
			1 כפית	מלח	[2]	
			3 כפות	שמן	[3]	
			כמות מתאימה	קמח גבוה גלוטן	[4]	
ממיסים סוכר בביצה ומים, מערבבים היטב עם מערבל חשמלי, ואז הכניסו את שאר המרכיבים לחבית לחם, ואז התחל את התפריט הזה.			2:20	זְמַן		12 עוגה
			30 מ"ל	מים	[1]	
			3 יחידות	ביצה	[2]	
			½ כוסות	סוכר	[3]	
			2 כפות	שמן	[4]	
			2 כוסות / 280 גרם	קמח תופח מאליו	[5]	
			1 כפית	שמרים אינסטנט	[6]	
			1:20	זְמַן		13 ריבה
מערבבים עד לקבלת עיסה; ניתן להוסיף מים במידת הצורך.			3 כוסות	מוֹך	[1]	
			½ כוסות	עֲמִילָן	[2]	
מוסיפים סוכר לפי הטעם האישי			1 כוס	סוכר	[3]	
מתכוונן מ-6:00 עד 10:00			8:00	זְמַן		14 יוגורט
			1000 מ"ל	חלב	[1]	
			100 מ"ל	חיידקי חומצה לקטית	[2]	
זמן 0:30, מתכוונן מ-0:10 עד 1:30						15 לֶאֱפוֹת
המכשיר שומר על טמפרטורה של כ-150 מעלותצלזיוס. השעה ניתנת להתאמה באמצעות הלחצנים " ▲" ו- " ▼".					[2]	
			1:20	זְמַן		16 אורז דביק
			275 מ"ל	מים	[1]	
			250 גרם	אורז דביק	[2]	
				0:30	זְמַן	17 לְהַפְשִׁיר

הֶעָרָה	כרך	כרך	כרך	מַרכִּיב	Seq.	תפריטים
	1000 גרם	750 גרם	500 גרם	משקל לחם		1 לחם בסיסי
	320 מ"ל	260 מ"ל	210 מ"ל	מים	[1]	
שים אותו בפינת החבית	1 כפית	1 כפית	½ כפית	מלח	[2]	
שים אותו בפינת החבית	2 כפות	2 כפות	1 כף	סוכר	[3]	
	3 כפות	+½2 כפות	+½1 כף	שמן	[4]	
	+⅓3 כוסות / 500 גרם	3 כוסות / 420 גרם	2+1/3 כוסות / 320 גרם	קמח גבוה גלוטן	[5]	
מוסיפים לקמח היבש, אל תערבבו אותו עם שום נוזל	1 כפית	1 כפית	¾ כפית	שמרים אינסטנט	[6]	
	1000 גרם	750 גרם	500 גרם	משקל לחם		2 לחם מהיר
טמפרטורת המים 40-50 מעלותצלזיוס	230 מ"ל	190 מ"ל	140 מ"ל	מים	[1]	
שים אותו בפינת החבית	1 כפית	¾ כפית	2/3 כפית	מלח	[2]	
שים אותו בפינת החבית	3 כפות	2 כפות	1 כף	סוכר	[3]	
	3 כפות	+½2 כפות	2 כפות	שמן	[4]	
	3 כוסות / 435 גרם	+½2 כוסות / 360 גרם	2 כוסות / 290 גרם	קמח גבוה גלוטן	[5]	
מוסיפים לקמח היבש, אל תערבבו אותו עם שום נוזל	+½2 כפית	+½2 כפית	+½2 כפית	שמרים אינסטנט	[6]	
	1000 גרם	750 גרם	500 גרם	משקל לחם		3 לחם מתוק
	220 מ"ל	160 מ"ל	120 מ"ל	מים	[1]	
שים אותו בפינת החבית	½ כפית	½ כפית	½ כפית	מלח	[2]	
	1 מחשב	1 מחשב	1 מחשב	ביצה	[3]	
שים אותו בפינת החבית	4 כפות	3 כפות	2 כפות	סוכר	[4]	
	+½2 כפות	2 כפות	+½1 כף	שמן	[5]	
	½ כוס	1/3 כוס	¼ כוס	אבקת חלב	[6]	
	+⅓3 כוסות / 500 גרם	+¾2 כוסות / 380 גרם	2 כוסות / 290 גרם	קמח גבוה גלוטן	[7]	
מוסיפים לקמח היבש, אל תערבבו אותו עם שום נוזל	1 כפית	1 כפית	¾ כפית	שמרים אינסטנט	[8]	

הֶעָרָה	כרך	כרך	כרך	מַרכִּיב	Seq.	תפריטים
	1000 גרם	750 גרם	500 גרם	משקל לחם		4 לחם צרפתי
	320 מ"ל	260 מ"ל	180 מ"ל	מים	[1]	
שים אותו בפינת החבית	3 כפיות	+½2 כפית	2 כפיות	מלח	[2]	
שים אותו בפינת החבית	2 כפות	+½1 כף	+½1 כף	סוכר	[3]	
	2 כפות	+½1 כף	1 כף	שמן	[4]	
	+⅓3 כוסות / 500 גרם	+¾2 כוסות / 400 גרם	+¼2 כוסות / 300 גרם	קמח גבוה גלוטן	[5]	
מוסיפים לקמח היבש, אל תערבבו אותו עם שום נוזל	1 כפית	1 כפית	¾ כפית	שמרים אינסטנט	[6]	
	1000 גרם	750 גרם	500 גרם	משקל לחם		5 לחם מלא
	270 מ"ל	220 מ"ל	180 מ"ל	מים	[1]	
שים אותו בפינת החבית	1 כפית	¾ כפית	2/3 כפית	מלח	[2]	
שים אותו בפינת החבית	3 כפות	2 כפות	+¾1 כף	סוכר	[3]	
	3 כפות	+½2 כפות	2 כפות	שמן	[4]	
	2 כוסות / 220 גרם	+½1 כוסות / 180 גרם	1 כוס / 145 גרם	קמח גבוה גלוטן	[5]	
	2 כוסות / 220 גרם	+½1 כוסות / 180 גרם	1 כוס / 145 גרם	קמח מלא	[6]	
מוסיפים לקמח היבש, אל תערבבו אותו עם שום נוזל	1 כפית	1 כפית	¾ כפית	שמרים אינסטנט	[7]	
	1000 גרם	750 גרם	500 גרם	משקל לחם		6 לחם אורז
	240 מ"ל	190 מ"ל	150 מ"ל	מים	[1]	
שים אותו בפינת החבית	1 כפית	¾ כפית	2/3 כפית	מלח	[2]	
	1 מחשב	1 מחשב	1 מחשב	ביצה	[3]	
שים אותו בפינת החבית	2 כפות	2 כפות	1 כף	סוכר	[4]	
	3 כפיות	+½2 כפית	2 כפיות	שמן	[5]	
השתמש באורז מבושל מקורר	½ כוס	1/3 כוס	¼ כוס	אורז מבושל	[6]	
	3 כוסות / 435 גרם	+½2 כוסות / 360 גרם	2 כוסות / 290 גרם	קמח גבוה גלוטן	[7]	
מוסיפים לקמח היבש, אל תערבבו אותו עם שום נוזל	1 כפית	1 כפית	¾ כפית	שמרים אינסטנט	[8]	

15 אופים

• עבור אפייה נוספת של לחם יש צורך כי עומס קל מדי או לא אפוי דרך. בתוכנית זו אין לישה או מנוחה.

16 אורז דביק

• לישה ואפייה של התערובת של אורז דביק מלוטש ואורז.

17 הפשרה

• להפשרת מזון קפוא לפני הבישול.

• ברירת מחדל 30 דקות: מתכוונן מ-0:10 עד 2:00, 10 דקות לכל לחיצה.

הערה 1: בחלק מהתוכניות, התצוגה יצפצף 10 פעמים ותבהב "ADD" כאשר היא ממליצה להוסיף פירות אם תרצה.

הערה 2: בתפריטים 7-1, לפני התסיסה האחרונה, יופיעו 10 צפצופים כדי להזכיר לכם להוציא את פס המערבבים ("RMV" במסך מהבהב עם הצפצוף).

לאחר שתסיים להשתמש במכשיר

• כבה את המכשיר באמצעות לחצן התחל/השהה/עצירה.

• נתק את המכשיר מהחשמל.

• הסר את חבית הלחם על ידי סיבוב הידית נגד כיוון השעון, באמצעות מטלית, מכיוון שהיא תהיה חמה.

• הסר את הלחם מחבית הלחם בעזרת מרית עץ או כלי דומה עמיד בחום; אין להשתמש בכלים שעלולים לפגוע בציפוי המונע הידבקות.

• מניחים להתקרר 20 דקות לפני החיתוך

• סגור את המכסה.

• נקה את המכשיר.

אביזרים

• **אביזר כוס מדידה:** אביזר זה משמש למדידת כמויות.

• **אביזר כפית מדידה:** אביזר זה משמש למדידת כמויות.

• **מזלג וו:** אביזר זה משמש במקרה של קושי בהוצאת משוט הערבוב מהבצק/לחם לאחר הבישול.

המלצות מעשיות

• השתמש בכמויות מדויקות.

• מוסיפים מרכיבים טריים בטמפרטורת החדר.

• מוסיפים את החומרים בסדר הנכון לפי המתכון. השתמש תמיד במרכיבים נוזליים תחילה, לאחר מכן במרכיבים היבשים ולבסוף, באבקת האפייה.

• אין להשתמש באבקת אפייה כימית.

ניקוי

• נתק את המכשיר מהחשמל ואפשר לו להתקרר לפני ביצוע כל משימת ניקוי.

• נקו את הציוד עם מטלית לחה עם כמה טיפות של נוזל כביסה ולאחר מכן יבש אותו.

• אין להשתמש בממיסים, או במוצרים בעלי חומצה או pH בסיס כגון אקונומיקה, או מוצרים שוחקים, לניקוי המכשיר.

• אל תתנו למים או לכל נוזל אחר להיכנס לפתחי האוורור כדי למנוע נזק לחלקים הפנימיים של המכשיר.

• לעולם אל תטבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר או תניח אותו מתחת למים זורמים.

• רצוי לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהוציא כל מזון שנותר.

• אם המכשיר אינו במצב ניקיון טוב, פני השטח שלו עלולים להתקלקל ולהשפיע ללא הרף על משך חייו השימושיים של המכשיר ועלולים להפוך לא בטוחים לשימוש.

• ניתן לשטוף את החלקים הבאים במדיח כלים (באמצעות תוכנית ניקוי רכה) או באמצעות מים חמים וסבון:

- גְבִיע
- כף
- מזלג וו
- חבית לחם
- בר ערבוב

• תנוחת הניקוי/ייבוש של הפריטים הניתנים לשטיפה במדיח הכלים או בכיור חייבת לאפשר למים להתנקז בקלות.

• לאחר מכן יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלהם.

שֵׁרות

• כל שימוש לרעה או אי ציות להוראות השימוש הופך את האחריות ואת אחריות היצרן לבטלה ומבוטלת.

חריגות ותיקון

• קח את המכשיר לשירות תמיכה טכנית מורשה אם מתעוררות בעיות. אל תנסה לפרק או לתקן ללא סיוע, שכן הדבר עלול להיות מסוכן.

אחריות וסיוע טכני

מוצר זה נהנה מהכרה והגנה של הערבות המשפטית בהתאם לחקיקה הנוכחית. כדי לאכוף את הזכויות או האינטרסים שלך, עליך ללכת לכל אחד משירותי הסיוע הטכני הרשמיים שלנו.

אתה יכול למצוא את הקרוב ביותר על ידי גישה לקישור האינטרנט הבא: https://www.blackanddecker.eu//

אתה יכול גם לבקש מידע קשור על ידי יצירת קשר.

אתה יכול להוריד מדריך הוראות זה ואת העדכונים שלו בכתובת https://www.blackanddecker.eu//

עבור גרסאות מוצר באיחוד האירופי ו/או במקרה שהדבר מתבקש במדינה שלך

אקולוגיה ומיחזור של המוצר

• החומרים מהם מורכבת האריזה של מכשיר זה כלולים במערכת איסוף, סיווג ומחזור. אם תרצו להיפטר מהם, השתמשו במיכלים הציבוריים המתאימים לכל סוג חומר.

• המוצר אינו מכיל ריכוזים של חומרים העלולים להיחשב כמזיקים לסביבה.

סמל זה אומר שבמקרה שתרצה להשליך את המוצר לאחר שחיי העבודה שלו הסתיימו, קח אותו לסוכן פסולת מורשה לאיסוף סלקטיבי של פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE).

מכשיר זה תואם להנחיה EU/2014/35 בנושא מתח נמוך, הוראה EU/2014/30 בנושא תאימות אלקטרומגנטית, הוראה EU/2011/65 בנושא הגבלות על שימוש בחומרים מסוכנים מסוימים בציוד חשמלי ואלקטרוני והוראת EC/ 2009/125 על דרישות העיצוב האקולוגי למוצרים הקשורים לאנרגיה.

מידע לגבי חומרים מדאיגים מאוד (SVHC) לפי תקנה EC (REACH/1907/2006): מוצר זה מכיל עופרת, מס' CAS 7439-92-1.

Black & Decker® ו-BLACK+DECKER™ והלוגו של Black & Decker® ו-BLACK+DECKER™ הם סימנים מסחריים רשומים של The Black & Decker® Corporation ונמצאים בשימוש תחת רישיון. כל הזכויות שמורות. מיובא ומופץ על ידי ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

יחידות ומדידות שקילות

• כפית: כפית

• כף: כף

• 1 כוס: 100 גרם

• ½ כוס: 120 מ"ל

• 1 כוס: 240 מ"ל

• מ"ל: מיליליטר

• g: גרם

תצוגת אזהרה

• "H:HH": אזהרה זו פירושה שהטמפרטורה בתוך חבית הלחם גבוהה מדי. לחץ על לחצן התחל/השהה/עצירה כדי לעצור את התוכנית, נתק את המכשיר מהחשמל, פתח את המכסה העליון והניח למכונה להתקרר לחלוטין במשך 10-20 דקות לפני הפעלה מחדש.

• הגנת טמפרטורת יתר לא תופעל עד להשלמת התוכנית הנוכחית. לאחר שהמכונה מתקררת, ניתן להשתמש בה כרגיל

• "E:Eo": אזהרה זו פירושה שחיישן הטמפרטורה מנותק. לחץ על לחצן התחל/השהה/עצירה כדי לעצור את התוכנית, נתק את כבל החשמל. אנא פנה לסוכן השירות המורשה הקרוב ביותר לבדיקה, תיקון או התאמה חשמלית/מכנית.

הוצאת לחם

• חבית הלחם תהיה חמה, ויש להשתמש בכפפות לתנור. הסר את חבית הלחם על ידי הרמת ידית חבית הלחם וסיבובה נגד כיוון השעון כדי לפתוח אותה ולמשוך את חבית הלחם ישר למעלה מבסיס החדר.

• מנערים בזהירות את הלחם הפוך עד שהלחם נופל מחבית הלחם. מניחים להתקרר על רשת 10 דקות לפני שפורסים. פורסים אותו עם סכין לחם.

• **טיפ:** אם מוט המערבבים יוצא מהכיכר, מסירים את מזלג הקרס.

לשמור על חום

• לאחר סיום תוכנית האפייה, מכונת הלחם תצפצף 10 פעמים ותעבור לשמירה על החום למשך שעה. זה יוצג "0:00". כדי לבטל את תהליך השמירה על החום, לחץ על לחצן התחל/השהה/עצירה למשך 3 שניות.

• **טיפ:** הוצאת הלחם מיד לאחר סיום תוכנית האפייה תמנע מהקרום להפוך לכהה יותר.

תפריט תוכנית

1 לחם בסיסי

• הוא סוג של לחם העשוי ממרכיבים פשוטים כמו קמח, מים, מלח ושמרים. יש לו מרקם רך ונימוח מבפנים וקרום פריך מבחוץ.

2 לחם מהיר

• זמן הלישה, ההתפחה והאפייה קצר יותר מלחם בסיסי. רקמת הלחם הפנימית צפופה יותר.

• לחם מהיר עשוי אבקת אפייה וסודה לשתייה המופעלים על ידי לחות וחום. ללחם מהיר מושלם, מומלץ להניח את כל הנוזלים בתחתית חבית הלחם; מרכיבים יבשים מעל; במהלך הערבוב הראשוני של בלילות לחם מהירות, חומרים יבשים עשויים להצטבר בפינות התבנית, וייתכן שיהיה צורך לעזור במכונה לערבב כדי למנוע גושי קמח. אם כן, השתמש במרית גומי.

3 לחם מתוק

• ללחם עם תוספים כמו מיצי פירות, קוקוס מגורד, צימוקים, פירות יבשים, שוקולד או תוספת סוכר. עקב שלב התפחה ארוך יותר, הלחם יהיה קל ואווריר.

4 לחם צרפתי

• ללחם קל מקמח עדין. בדרך כלל הלחם הוא אווירי ויש לו קרום פריך. זה לא מתאים למתכוני אפייה הדורשים חמאה, מרגרינה או חלב.

5 לחם מחיטה מלאה

• לאפיית לחם המכיל כמויות משמעותיות של חיטה מלאה. להגדרה זו יש זמן חימום מוקדם ארוך יותר כדי לאפשר לתבואה לספוג את המים ולהתרחב. לא מומלץ להשתמש בפונקציית ההשהיה, מכיוון שהדבר עלול להניב תוצאות גרועות. חיטה מלאה מייצרת בדרך כלל קרום עבה פריך.

6 לחם אורז

• מערבבים אורז מבושל לתוך הקמח עם 1:1 להכנת הלחם.

7 לחם ללא גלוטן

• ללחם של קמח ללא גלוטן ותערובות אפייה. קמחים ללא גלוטן דורשים זמן רב יותר לספיגת הנוזלים ובעלי תכונות התפיחה שונות.

8 קינוח

• לישה ואפייה של מזונות עם יותר שומן וחלבון.

9 מערבבים

• מערבבים כדי לתת לקמח ולנוזלים להתערבב היטב.

10 בצק

• תוכנית זו מכינה את בצק השמרים ללחמניות, פיצה, קראסטים וכו' לאפייה בתנור רגיל. אין אפייה בתוכנית זו.

11 ללוש

• לישה בלבד, ללא התפחה או אפייה. משמש להכנת בצק לפיצות וכו'.

• הערה: זמן מתכוונן בין 00:08-00:45 דקות.

12 עוגה

• מתרחשת לישה, התפחה ואפייה. סודה או אבקת אפייה משמשת כדי לסייע בתהליך ההתפחה.

13 ריבה

• השתמש בהגדרה זו להכנת ריבות מפירות טריים ומרמלדות מתפוזים. אין להגדיל את הכמות או לאפשר למתכון לרתוח מעל חבית הלחם בתא האפייה. אם זה יקרה, עצור את המכונה מיד והסר את חבית הלחם בזהירות. מניחים להתקרר ולנקות היטב.

14 יוגורט

• מתסיסים להכנת היוגורט.

• ניתן להגדיר את זמן התסיסה; יש אפשרויות זמן 6:00 -10:00. ברירת המחדל היא 8:00. לחץ על מקש הזמן ▲ כדי להגדיל, לחץ על מקש הזמן ▼ כדי להקטין (30 דקות בכל פעם), והזמזם יישמע 10 פעמים לאחר הסיום.

• בזמן העבודה, החץ המשולש על המסך מצביע על: תְסִיסָה.

• זְהִירוּת: אל תשתמש במכשיר אם החלון סדוק או שבור.

תיאור

A	Window
B	בר ערבוב
C	חבית לחם
D	ידית חבית לחם
E	גוף
F	לוח בקרה
G	כוס מדידה
H	כף מדידה
I	מזלג וו

לוח בקרה

1	LCD
2	תַפרִיט
3	מִשׁקָל
4	▲▼ טיימר
5	קרום
6	התחל/השהה/עצור

אם לדגם המכשיר שלך אין את האביזרים המתוארים לעיל, ניתן לרכוש אותם גם בנפרד משירות הסיוע הטכני.

הוראות לשימוש

לפני השימוש

• ודא שכל אריזות המוצרים הוסרו.

• לפני השימוש במוצר בפעם הראשונה, נקה את החלקים שיבואו במגע עם מזון באופן המתואר בסעיף "ניקוי" .

• חלקים מסוימים של המכשיר שומנים קלות. כתוצאה מכך, בפעם הראשונה בשימוש במכשיר, עשוי להבחין עשן קל. לאחר זמן קצר, העשן הזה ייעלם.

• הכן את המכשיר בהתאם לפונקציה שבה ברצונך להשתמש.

• בניסיונות ראשונים יתכן שהלחם לא יקבל את המראה הרצוי, אבל עם קצת תרגול, בקרוב תתפוס את זה.

נלבש

• פתח את המכסה.

• הסר את חבית הלחם על ידי סיבוב הידית נגד כיוון השעון.

• קבעו את מוט המערבל במקומו.

• מוסיפים את החומרים בסדר הנכון.

• הנח את חבית הלחם במקומה עד שהיא תתאים כהלכה, סובב את הידית עם כיוון השעון.

• סגור את המכסה.

• פתח את הכבל לגמרי לפני חיבורו.

• חבר את המכשיר לידיים.

• הפעל את המכשיר על ידי שימוש בלחצן התחל/השהה/עצירה, יישמע צפצוף, ותצוגת ה-LCD תהיה כברירת מחדל לתוכנית 1.

• לחץ על לחצן בורר התוכניות (MENU) כדי לבחור את התוכנית הרצויה (ראה טבלת מתכונים).

• לחץ על לחצן הבורר (CRUST) כדי לבחור את רמת ההשחמה הרצויה (בהיר, בינוני, כהה).

• לחץ על לחצן בורר המשקל כדי להזיז את החץ כדי לבחור את משקל הלחם הרצוי (500 גרם, 750 גרם, 1000 גרם). (משקל אינו אופציה בתוכניות 17-8).

• אם תרצה, לחץ על הלחצנים ▲▼ כדי להגדיל את זמן המחזור המוצג על תצוגת ה-LCD. (פונקציית השהיה אינה זמינה בתוכניות 11, 13, 14, 15 ו-17).

• הפעל את המכשיר על ידי לחיצה על לחצן התחל/השהה/עצירה. נשמע צפצוף קצר, ושתי הנקודות בתצוגת הזמן מתחילות להבהב עם תחילת התוכנית. בר המערבבים יתחיל לערבב את המרכיבים שלך. אם טיימר השהיה מופעל, סרגל המערבבים לא יערבב מרכיבים עד שהתוכנית תוגדר להתחיל.

• כדי לעצור תוכנית, לחץ על לחצן התחל/השהה/עצירה (6) עד שצפצוף יאשר שהתוכנית כובתה.

• על מנת למזער את יצירת האקרילאמיד במהלך תהליך הקלייה, הימנעו מלהגיע לצבעים חומים כהים על הלחם הקלוי.

• לאחר השלמת התהליך, יישמעו עשרה צפצופים, והמכשיר יעבור להגדרה שמור על חום למשך שעה. אתה יכול ללחוץ על כפתור התחל/השהה/עצירה למשך 3 שניות כדי לעצור את התהליך, וההגדרה שמור על חום תסתיים.

• נתק את המכשיר מהחשמל ולאחר מכן פתח את המכסה באמצעות כפפות לתנור.

• הניחו לחבית הלחם להתקרר מעט לפני הזזת הלחם. השתמש בכפפות לתנור, וסובב בזהירות את ידית חבית הלחם נגד כיוון השעון כדי לפתוח אותה והרם את הידית כדי להסיר אותה מהמכונה.

• זהירות: חבית הלחם והלחם עשויים להיות חמים מאוד! תמיד לטפל בזהירות.

• ניתן להפעיל את המכשיר שוב באמצעות לחצן התחל/השהה/עצירה לאחר שהתקן הבקרה התקרר; אם הוא לא נדלק שוב, אל תכריח אותו; לתת לזה להתקרר.

• בעזרת כפפות תנור, הופכים את חבית הלחם על פיה (עם ידית חבית הלחם מקופלת) על רשת קירור או משטח בישול נקי ומנערים בעדינות עד שהלחם נושר. השתמשו במרית טפלון כדי לשחרר בעדינות את דפנות הלחם מחבית הלחם.

• הניחו ללחם להתקרר כ-20 דקות לפני שפורסים. מומלץ לפרוס לחם עם חותכן חשמלי או סכין לחם משוננת. לא כדאי להשתמש בסכין שף רגילה. אחרת, הלחם עלול להיות נתון לעיוות.

• אם סרגל המערבבים נשאר בלחם, חטפו אותו בעדינות בעזרת מרית או כלי קטן. הלחם חם; לעולם אל תשתמש ביד שלך כדי להסיר את מוט המערבבים. בסיום הפעולה, נתק את המכשיר מהחשמל.

אופה לחם
BXBM600E

לקוח יקר,

תודה רבה על הבחירה ברכישת מוצר של המותג Black+Decker.

בזכות הטכנולוגיה, העיצוב והתפעול והעובדה שהוא חורג מתקני האיכות המחמירים ביותר, ניתן להבטיח שימוש משביע רצון לחלוטין וחיי מוצר ארוכים.

עצות ואזהרות בטיחות

• אנא קרא הוראות אלה בעיון לפני הפעלת המכשיר ושמור אותן לעיון עתידי. אי מילוי וציות להוראות אלה עלול להוביל לתאונה.

• נקו את כל חלקי המוצר שיגיעו במגע עם מזון, כפי שמצוין בסעיף ניקוי" , לפני השימוש.

• מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות או חוסר ניסיון וידע, אלא אם כן הם קיבלו פיקוח או הדרכה בנוגע למכשיר על ידי אדם האחראי לבטיחותם.

• יש לפקח על ילדים כדי להבטיח שהם לא ישחקו עם המכשיר.

• מכשיר זה אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.

• אם כבל החשמל פגום, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אנשים מוסמכים דומים על מנת למנוע סכנה.

• מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד, לא לשימוש מקצועי ותעשייתי.

• ודא שהמתח המצוין על תווית הדירוג תואם למתח החשמל לפני חיבור המכשיר.

• חבר את המכשיר לשקע חשמל בעל עוצמה של 10 אמפר לפחות.

• התקע של המכשיר חייב להתאים לשקע החשמל כראוי. אל תשנה את התקע. אל תשתמש במתאמי תקע.

• אל תשתמש במכשיר אם כבל החשמל או התקע פגומים.

• אל תמשוך בכבל החשמל. לעולם אל תשתמש בכבל החשמל כדי להרים, לשאת או לנתק את המכשיר.

• אין לעטוף את כבל החשמל סביב המכשיר.

• בדוק את מצב כבל החשמל. אם הוא ניזוק, זה יגדיל את הסיכון להתחשמלות.

• אל תאפשר לכבל החיבור לתלות בחופשיות או לבוא במגע עם המשטחים החמים של המכשיר.

• אם מתחם המכשיר נשבר, נתק מיד את המכשיר מהחשמל כדי למנוע אפשרות של התחשמלות.

• אין לגעת בתקע בידיים רטובות.

• לשימוש פנימי בלבד.

• אין להשתמש או לאחסן את המכשיר בחוץ.

• אין להשאיר את המכשיר בחוץ בגשם או חשוף ללחות. אם מים נכנסים למכשיר, זה יגדיל את הסיכון להתחשמלות.

• הטמפרטורה של המשטחים הנגישים עשויה להיות גבוהה כאשר המכשיר נמצא בשימוש.

• אל תיגע בחלק מחומם, מכיוון שהדבר עלול לגרום לכוויות חמורות.

שימוש וטיפול

• פתח את כבל החשמל של המכשיר במלואו לפני כל שימוש.

• אל תשתמש במכשיר אם החלקים או האביזרים אינם מותאמים כהלכה או פגומים.

• אל תשתמש במכשיר אם הוא ריק.

• אין להזיז את המכשיר בזמן השימוש.

• אין להזיז את המכשיר בזמן שהוא פועל או אם הוא עדיין חם. לאחר התקררות, העבירו את המכשיר באמצעות הידיות.

• אל תשתמש במכשיר אם הוא מוטה, ואל תהפוך אותו.

• אל תהפוך את המכשיר בזמן שהוא בשימוש או מחובר לרשת החשמל.

• אל תעמיס יתר על המידה את כושר העבודה של המכשיר.

• השתמש בכמויות הספציפיות של קמח וחומר התפיחה כפי שמצוין בכל תוכנית בסעיף המתכונים.

• נתק את המכשיר מהחשמל כאשר אינו בשימוש ולפני ביצוע משימת ניקוי כלשהי.

• אחסן מכשיר זה הרחק מהישג ידם של ילדים ו/או אנשים עם חוסר ניסיון וידע פיזיים, תחושתיים או נפשיים מופחתים.

• אין לאחסן או להעביר את המכשיר אם הוא עדיין חם.

• שמרו על המכשיר במצב טוב. בדוק שהחלקים הנעים אינם מיושרים או תקועים, וודא שאין חלקים שבורים או חריגות שעלולות למנוע מהמכשיר לפעול כהלכה.

• לעולם אל תשאיר את המכשיר מחובר וללא השגחה אם הוא אינו בשימוש. זה חוסך באנרגיה ומאריך את חיי המכשיר.

• מניחים להתקרר במשך שעה אחת לפני השימוש הבא.

• בשום פנים ואופן אין להפעיל את המכשיר יותר זמן מהנדרש.

• כהתייחסות, בטבלה המצורפת מופיעים מספר מתכונים הכוללים את כמות המזון לעיבוד.

België/Belgique/ Luxembourg	Stanley Black & Decker Belgium BVBA Egide Walschaertsstraat 16 2800 Mechelen	www.blackanddecker.be enduser.BE@SBDinc.com Tel - NL. +32 15 47 37 65 Tel – FR. +32 15 47 37 66 Fax. +32 15 47 37 99
Bulgaria	Stanley Black&Decker Polska Bucharest Branch Phoenicia Business Center Turturelelor Street, No 11A, 6th Floor,Module 15, 3rd District. Bucharest (Romania)	office.bucharest@sbdinc.com Tel. +4021.320.61.04.
Česká Republika	Stanley Black & Decker Czech Republic s.r.o. Chodov Türkova 2319/5b 149 00 Praha 4 Česká Republika	www.blackanddecker.cz recepce@blackanddecker.cz Tel: 261 009 782
Danmark	Black & Decker Roskildevej 22 2620 Albertslund	www.blackanddecker.dk kundeservice.dk@sbdinc.com Tel. 70 20 15 10 Fax. 70 22 49 10
Deutschland	Stanley Black & Decker Deutschland GmbH Black & Decker Str. 40, D - 65510 Idstein	www.blackanddecker.de infobfge@sbdinc.com Tel. 06126 21-0 Fax 06126 21-2980
Ελλάδα	Black & Decker ΕΛΛΑΣ ΕΔΡΑ-ΓΡΑΦΕΙΑ : Στράβωνος 7 & Λ. Βουλιαγμένης. 166 74 Γλυφάδα - Αθήνα SERVICE : Ημερος Τόπος 2 (Χάνι Αδάμ) - 193 00 Ασπρόπυργος	www.blackanddecker.gr Greece.Service@sbdinc.com Τηλ: 210-8981616 Φαξ: 210-8983570 Τηλ Service: 210-8985208 Φαξ: 210-5597598
España	Engineering and Technology for Life Spain Avenida Barcelona s/n 25790 Oliana (Lleida)	www.blackanddecker.es service.spain@etforlife.com
France	Engineering and Technology for Life France 6 rue de l'Industrie Z.I des Sablons 89100 Sens	www.blackanddecker.fr service.france@etforlife.com
Helvetia	ROFO AG Gewerbezone Seeblick 3213 Kleinbösingen	www.blackanddecker.ch service@rofoag.ch Tel. 026 674 93 93 Fax 026 674 93 94
Hungary	Stanley Black & Decker Hungary Kft. Meszaros u. 58/B 1016 Budapest (Hungary)	www.blackanddecker.hu Tel: 1.6 225-1661 / 62
Italia	Stanley Black & Decker Italia Via Energypark 6 c/o Energypark Building 3 sud 20871 Vimercate (MB)	www.blackanddecker.it service.italia@SBDinc.com Tel. 039-9590200 Fax 039-9590313 Numero verde. 800-213935
Nederland	Stanley Black & Decker Netherlands BV Holtum Noordweg 35 6121 RE BORN Postbus 83. 6120 AB BORN	www.blackanddecker.nl enduser.NL@SBDinc.com Tel. +31 164 283 065 Fax +31 164 283 200

Norge	Black & Decker Postboks 4613, Nydalen, 0405 Oslo	www.blackanddecker.no kundeservice.no@sbdinc.com
Österreich	Stanley Black & Decker Austria GmbH Oberlaaerstraße 248, A-1230 Wien	www.blackanddecker.at service.austria@sbdinc.com Tel. 01 66116-0 Fax 01 66116-614
Polska	Stanley Black & Decker Polska SP.z.o.o ul. Postepu 21D 02-676 Warszawa Polska	www.blackanddecker.pl reception.warsaw@sbdinc.com Tel: 22 4642700
Portugal	Engineering and Technology for Life Portugal Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B 1600-677 Lisboa	www.blackanddecker.pt service.portugal@etforlife.com
Romania	Stanley Black&Decker Polska Bucharest Branch Phoenicia Business Center Turturelelor Street, No 11A, 6th Floor,Module 15, 3rd District. Bucharest (Romania)	office.bucharest@sbdinc.com Tel. +4021.320.61.04.
Slovenija	G-M&M, Trgovina d.o.o. Cesta dr. Jožeta Pučnika 10, 1290 Grosuplje (Slovenija)	+386(0)1 78 66 552 nabava@g-mm.si
Suomi	Black & Decker PL 47, 00521 Helsinki	www.blackanddecker.fi asiakaspalvelu.fi@sbdinc.com
Sverige	Black & Decker AB Box 94, 431 22 Mölndal	www.blackanddecker.se kundservice.se@sbdinc.com
Türkiye	KALE Hirdavat ve Makina A.Ş. Defterdar Mah. Savaklar Cad. No: 15 Edimekapi / Eyüp / Istanbul 34050	www.blackanddecker.com.tr Tel. 0212 533 52 55 Fax. 0212 533 10 05
United Kingdom & Republic Of Ireland	Black & Decker Slough, Berkshire SL1 4DX 270 Bath Road "	www.blackanddecker.co.uk emeaservice@sbdinc.com Tel. 01753 511234 Fax. 01753 512365
Middle East & Africa	Black & Decker P.O.Box - 17164 Jebel Ali Free Zone (South), Dubai, UAE	www.blackanddecker.ae service.mea@sbdinc.com Tel. +971 4 8863030 Fax. +971 4 8863333

ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L.
Avda. Barcelona s/n, Oliana, 25790, Spain
www.blackanddecker.eu