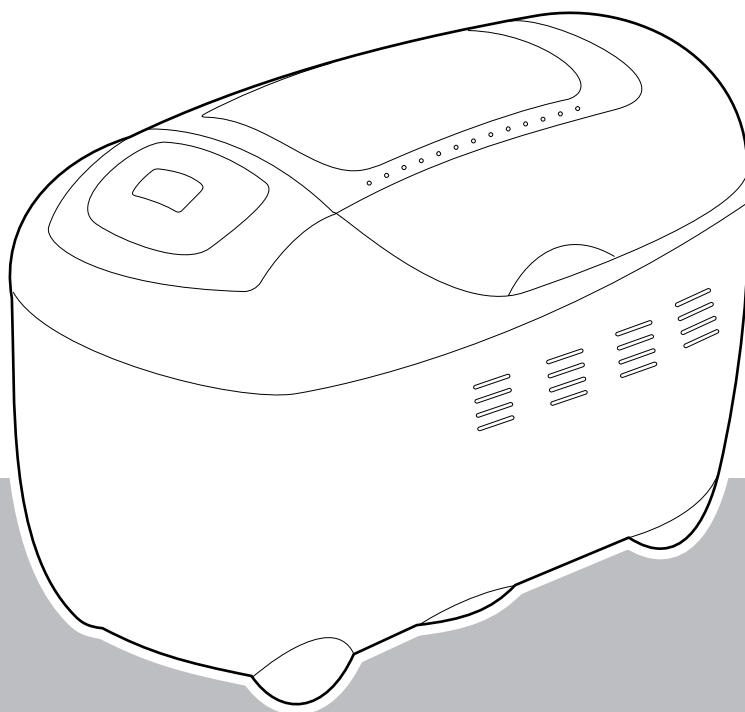




DBM2007



- NL** Gebruikershandleiding snelle broodbakautomaat
- DE** Bedienungsanleitung Schneller Brotbackautomat
- FR** Mode d'emploi machine à pain expresse
- EN** Instructions for use Automatic breadmaker
- IT** Macchina per pane - Istruzioni per l'uso
- ES** Instrucciones de uso de la panera automática super-rápida

SNELLE BROODBAKAUTOMAAT DBM2007

U BEREIKT DE BESTE RESULTATEN MET UW NIEUWE SNELLE BROODBAKAUTOMAAT DBM2007.

Exact afgewogen van de ingrediënten is zeer belangrijk

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

De hoeveelheid gist

Wanneer het deeg in de automatische broodbakker te ver uitzet en meteen weer inzakt, moet u nog een keer controleren of u alle ingrediënten correct heeft afgemeten.

Hoofdschakelaar

Zet de hoofdschakelaar die zich onder de broodbakautomaat bevindt, in de stand ON "I".



Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen of personen die er niet goed mee om kunnen gaan.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

Locatiekeuze:

- Zet uw broodbakautomaat nooit op een gevaarlijke ondergrond of plek.
- Plaats uw broodbakautomaat op een vlakke ondergrond.
- Gebruik de automaat nooit in de buitenlucht.

Elektriciteitskabel

- Oefen geen mechanische trekkracht uit op de kabel.
- Laat de stroomkabel nooit over de rand van het werkblad heen hangen, zodat kinderen deze niet kunnen bereiken.
- Laat de kabel nooit vrij hangen tussen het stopcontact en de broodbakautomaat.
- Laat de kabel nooit boven hete objecten (zoals bijvoorbeeld kookplaten) hangen.

Uw veiligheid

- Waarschuwing: Raak geen hete delen van de broodbakautomaat aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen of iets vergelijkbaars om de hete bakvorm uit te nemen.
- Dek uw apparaat nooit af.
- Dompel de stekker nooit in vloeistoffen vanwege het risico van elektrische schokken.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van de hete broodbakautomaat.
- Leg nooit brandbare hulpmiddelen in de broodbakautomaat.
- Verricht nooit handelingen aan uw broodbakautomaat met vochtige of natte handen.

Kinderen

- Laat u kinderen nooit zonder toezicht.
- Maak uw kinderen attent op de gevaren in de keuken.

Algemene veiligheidstips

- Gebruik het apparaat niet, wanneer de stroomkabel beschadigd is.
- Zet uw apparaat nooit in de buurt van hete apparaten zoals ovens, kookplaten, gasstellen of branders.
- Zet de hete bakvorm nooit op het apparaat om beschadiging te voorkomen.
- Stel uw apparaat nooit bloot aan direct zonlicht, hitte of vocht.
- Reinig het apparaat nooit met schuurmiddelen. Reinig de bakvorm, kneedhaken en maatbekers nooit in de afwasmachine.
- Verzeker u ervan dat de bakvorm altijd goed geplaatst is, voordat u het apparaat inschakelt.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact, wanneer het apparaat niet in gebruik is, wanneer er zich een storing voordoet of wanneer u het apparaat wilt reinigen.

Inleiding

De geur van zelfgebakken brood is een onvergetelijke ervaring. Warm, vers zelfgebakken brood met boter is een echte sensatie. Geniet er elke dag van met uw Bestron Broodbakautomaat DBM2007. Bovendien helpt de broodbakautomaat u om elke dag weer dit genot te beleven zonder dat het u veel moeite kost. Hij is voorzien van een kleine computer die al het werk voor u verricht.

1. Doe de ingrediënten in de automaat.
2. Kies en start het programma.
3. Wacht tot uw verse en warme brood klaar is.

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

Vóór het eerste gebruik

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

1. Haal uw nieuwe broodbakautomaat voorzichtig uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder eventueel stof dat tijdens het inpakken is ingesloten.
3. Poets uw broodbakautomaat na met een vochtige doek. Houd in gedachten dat de bakvorm voorzien is van een anti-aanbaklaag. Gebruik geen schuurmiddelen.
4. Vet de van een anti-aanbaklaag voorziene bakvorm vóór het eerste gebruik in met olie of margarine en laat het apparaat 3 tot 5 minuten werken zonder inhoud. (Gebruik daarvoor een bakprogramma.)
5. Laat uw apparaat afkoelen en herhaal de reiniging.
6. Plaats de kneedhaken op de aandrijfassen.

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

De broodbakprogramma's worden met de toets Start/Stop op het display gestart. Wanneer u de stekker van uw apparaat in het stopcontact steekt en het display geen functie aangeeft, dient u te controleren of de hoofdschakelaar aan de onderzijde van de broodbakautomaat ingeschakeld is.

Eisen aan de elektrische aansluiting

Controleer of de informatie over de voor het apparaat benodigde spanning en stroomsterkte in overeenstemming is met uw netaansluitingen.



Waarschuwing:

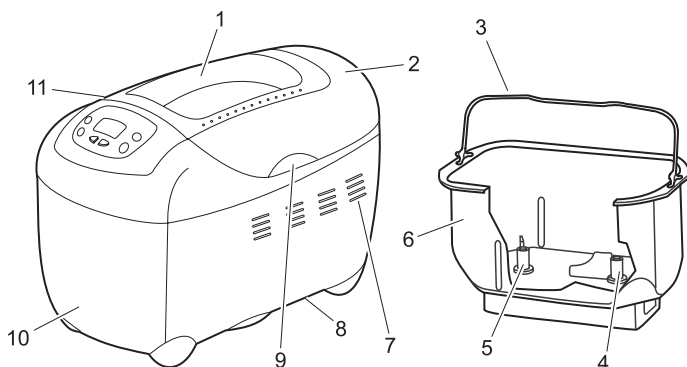
Dit apparaat moet worden geaard.

Over de broodbakautomaat DBM2007

Met deze broodbakautomaat kunt u kleine broden van ca. 680 g of grote broden van ca. 909 g bakken (gewichtsinformatie bij benadering, afhankelijk van de recepten).

Componenten

Zie tekening



Figuur 1

1. Kijkvenster
2. Deksel
3. Hendel
4. Aandrijfjas
5. Kneedblad
6. Bakpan
7. Ventilatieopening
8. Aan/uit-schakelaar onderzijde
9. Dekselgreep
10. Behuizing
11. Bedieningspaneel

Display en functies, bedieningspaneel

Display:

- geeft de geselecteerde stevigheid van de broodkorst weer
- geeft het geselecteerde formaat weer
- geeft het geselecteerde programma nummer weer
- geeft de resterende tijd weer
- geeft de temperatuur waarschuwing weer (zie hoofdstuk probleemoplossing).

Toets **Loaf** (Deeghoeveelheid): voor het instellen van de hoeveelheid deeg (klein 680 g, groot 909 g).

Toets **Colour** (Kleur): voor de instelling van de broodkorst (licht, middel, donker) en van het snelle programma.

Toets **Timer** ▼ ▲ (Vertraagd bakken): om een vertraagd begin van het bakken in de stellen (instelling voor alle programma's).

Toets **Start/Stop**:

Druk de toets Start minstens 1 seconde in. Er is een signaaltoon te horen en de dubbele punt in het display knippert; het programma start.

Druk de toets Stop minstens 1 seconde in. Er is een signaaltoon te horen en de dubbele punt in het display houdt op met knipperen.

Toets **Menu**: Kiezen van het menuprogramma (uit de lijst 1-11).

Programmabeschrijvingen

1. **Basic white** (Witbrood) (3:18 en 3:25)
Voor wit- en bruinbrood. Tevens voor broden met kruiden en rozijnen.
2. **French** (Frans brood) (3:32 en 3:35)
Voor licht en krokant brood zoals bijvoorbeeld Frans brood.
3. **Whole wheat** (Volkorenbrood) (3:33 en 3:40)
Voor volkorenbrood met een hoog aandeel aan volkoren meel.
Dit programma heeft een langere voorwarmtijd om beter water op te nemen en om het deeg verder te laten rijzen. De kneedhaken zijn tijdens deze rusttijd van 15 minuten niet in werking. Het is bovendien niet aan te raden om een vertraagde start van het bakken in te stellen. Dat kan een slechter resultaat tot gevolg hebben.
4. **Sweet** (Zoete broodsoorten) (3:22 en 3:27)
Voor zoete broodsoorten die een krokante korst moeten krijgen. Deze ontstaat bij een sterke verhitting van suiker.
5. **Fastbake - Small** (Snelbakprogramma) (1:20)
Om in een kortere tijd kleine witbroden te bakken. Broden die met dit programma worden gebakken, kunnen vochtiger van structuur zijn. De watertemperatuur dient 35-45° C te bedragen.
6. **Fastbake - Large** (Snelbakprogramma) (1:20)
Om in een kortere tijd grote witbroden te bakken. Broden die met dit programma worden gebakken, kunnen vochtiger van structuur zijn. De watertemperatuur dient 35 tot 45°C te bedragen.
7. **Cake**
De ingrediënten worden door elkaar geroerd en gebakken binnen de vooraf ingestelde tijd. Wij raden aan om twee verschillende ingrediëntensoorten apart te

mengen en hiermee de broodbakmachine opeenvolgend te vullen (zie cakerecepten).

De instelling van de deeghoeveelheid "Groot" verlengt de baktijd en zorgt voor een knapperig brood.

8. **Dough** (Deeg)

Het deeg wordt gekneet tot het klaar is. Geen bakfunctie. Haal het deeg uit het apparaat en vorm uw pizzadeeg of broodjes. Maak niet meer dan 1 kilo deeg tegelijk.

9. **Pasta** (Noedeldeeg)

Het noedeldeeg wordt 30 minuten gekneet. U kunt normale kant-en-klare deegmixen gebruiken of andere meelproducten.

10. **Jam** (Confiture)

Maken van confiture uit verse vruchten of van sinaasappeljam. Let er steeds op dat de confiture niet overkookt. Verwijder bij het overkoken van de confiture voorzichtig de bakvorm, laat het apparaat afkoelen en reinig dit vervolgens grondig.

11. **Bake** (Bakken)

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

Snelbakfunctie

Deze functie staat u ter beschikking in de programma's **Basic white** (Witbrood), **French** (Frans brood), **Whole wheat** (Volkorenbrood). Kies eerst het gewenste menu 1,2,3 ... en vervolgens via de gekleurde toets de functie Snel.

Het werken met de broodbakautomaat

1. Het uitnemen van de bakvorm

Open het deksel, til de greep omhoog en trek de bakvorm stevig naar buiten. Het is belangrijk dat u de bakvorm buiten het apparaat vult, zodat er geen ingrediënten in de motor of andere componenten terechtkomen.

2. Het plaatsen van de kneedhaken

Steek de kneedhaken heel eenvoudig op de beide daarvoor bedoelde aandrijfassen.

3. Ingrediënten afmeten/afwegen

Meet alle ingrediënten nauwkeurig af in overeenstemming met het recept en doe ze in de juiste volgorde in de bakvorm.

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

Gebruik lauwwarm water (21-28°C).

Wanneer uw recept ingrediënten bevat die niet kapot mogen worden gekneet, dan voegt u deze pas op een later tijdstip toe (zie programmasequentietabel).

4. Inzetten van de bakvorm
Druk de bakvorm stevig op zijn plaats. U hoort een klinkgeluid, wanneer hij in zijn borging valt.
5. Steek de stekker in het stopcontact
Steek de stekker in het beoogde stopcontact. Het display geeft automatisch het 1e menu weer en een normale tijd. Bij elke druk op een toets hoort u een signaaltoon.
6. Menukeuze
Kies een programma door op de toets Menu te drukken.
7. Hoeveelheid deeg kiezen
Druk de toets in waarmee de hoeveelheid deeg kan worden gekozen (klein of groot).
8. Kleur van het brood
Druk deze toets in om de kleur van het brood te kiezen of om het snellere bakproces te selecteren.
9. Vertraagde start instellen
Wilt u vers brood voor uw ontbijt, dan stelt u nu de tijdvertraging in zoals beschreven in het volgende hoofdstuk.
10. Start
Start nu de bakautomaat door op de toets Start/Stop te drukken. In het display wordt de resterende tijd weergegeven.
11. Programmasequentie
De broodbakautomaat doorloopt nu automatisch alle stappen van het vooraf door u ingestelde programma. Tijdens het bakproces kan er damp door de ventilatieopeningen naar buiten komen. Dat is volkomen normaal.
12. Programma-einde
Wanneer het programma klaar is, ziet u in het display 0:00 en er is een signaaltoon te horen. Vervolgens geeft het display de oorspronkelijke looptijd van het programma weer.
13. Warmhouden
Bij de warmhoudfunctie circuleert er ongeveer 1 uur lang hete lucht door de bakruimte. Dit geldt bij de meeste programma's (zie programmasequentietabel). Voor de beste resultaten moet u de bakvorm binnen de aangegeven tijd verwijderen. Er is een signaaltoon te horen, wanneer de warmhoudfunctie beëindigd is. Door te drukken op de toets Start/Stop stopt u de functie.
14. Verwijderen van de producten
Druk op de toets Start/Stop en trek de bakvorm eruit.

LET OP

- Gebruik steeds ovenhandschoenen.
-
15. Het brood uit de bakvorm halen.
Laat het brood 5 tot 10 minuten in de bakvorm afkoelen en laat het vervolgens uit de vorm vallen op een rooster. Als de kneedhaken nog in de bakvorm zitten, vult u de bakvorm met warm water en verwijder de kneedhaken, nadat enige inweektijd. Gewoonlijk blijven de kneedhaken in het brood. Nadat het brood volledig afgekoeld



is, verwijdt u deze met een voorwerp dat de anti-aanbaklaag niet beschadigt (houten lepel et cetera).

16. Druk na elk gebruik op de stoptoets en trek de stekker uit het stopcontact.

Open nooit het deksel van de broodbakautomaat, wanneer er een programma loopt. Dit kan van invloed zijn op de kwaliteit van het brood.

Werken bij uiteenlopende kamertemperaturen

De kamertemperatuur moet tussen 15° en 30°C liggen.

Tijdvertraging instellen

Gebruik de vertraagde startfunctie, wanneer u het brood op een later tijdstip wilt laten bakken, bijvoorbeeld als een heerlijk vers ontbijtbrood.

Gebruik deze functie niet, wanneer u niet-houdbare ingrediënten gebruikt (eieren, verse melk, kaas et cetera)

1. Kies een uurtijd waarop het brood klaar moet zijn en bereken het tijdverschil tussen de actuele uurtijd en de gewenste tijd (bijvoorbeeld: u wilt uw brood 's ochtends om 08.00 uur gereed hebben en nu is het 21.00 uur 's avonds, het tijdverschil bedraagt 11 uur).
2. Voer de uren in met de toetsen ▼ en ▲. U verhoogt of verlaagt de tijd in stappen van 10 minuten. Na het drukken op de toets Start knippert de dubbele punt in het display.

Wanneer u de verkeerde tijd heeft ingesteld, drukt u 2 seconden op de toets Stop. Herhaal de stappen zoals bovenstaand beschreven.

3. U kunt een startvertraging van max. 13 uur instellen. De eindtijd is altijd de tijd waarop het brood klaar moet zijn.

Signaaltoon

De signaaltoon is te horen:

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

Stroomonderbreking of -uitval

Na een stroomonderbreking van maximaal 7 minuten zal de broodbakmachine weer automatisch verder werken.

Bij een langere stroomuitval gaat het display weer terug naar de starttijd van het betreffende programma en moet u de broodbakautomaat opnieuw starten.

Het bewaren en het snijden van het brood

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



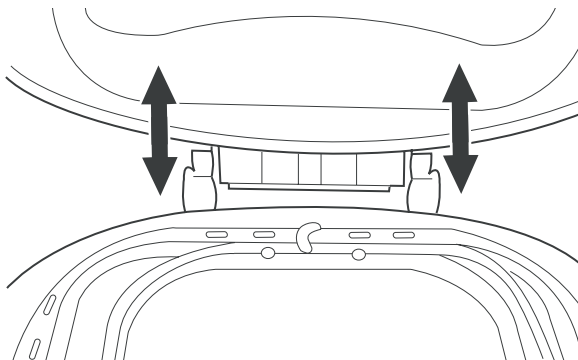
Met name diepvrieszakken zijn geschikt om het brood in te bewaren. In deze zakken kunt u uw verse brood bij normale kamertemperatuur tenminste 3 dagen bewaren. Bij hoge luchtvochtigheid en buitentemperatuur legt u het heel eenvoudig in de koelkast of u vriest het in.

Onderhoud en reiniging



LET OP

- Trek vóór alle reinigingswerkzaamheden de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Wacht tot de broodbakautomaat volledig afgekoeld is.
- **BELANGRIJK!** De deksel en/of de behuizing niet bespuiten met of onderdompelen in vloeistoffen of water.
- Reinig de buitenzijde van de broodbakautomaat alleen met een vochtige doek.
- Vlekken aan de binnenkant van het deksel of in de luchtsleuven zijn alleen uiterlijke verschijnselen en ontstaan tijdens het bakproces. Zij hebben geen invloed op de werking van het apparaat. Poets deze vlekken na elk gebruik weg met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- Poets de binnenzijde van de broodbakautomaat alleen schoon met een vochtige doek.
- Om het deksel van het apparaat te nemen, moet u het uit de bevestigingssleuf schuiven en omhoog tillen (tekening).
- U kunt het in de omgekeerde volgorde terugplaatsen.



Figuur 2

- Gebruik alleen warm water voor het reinigen van de bakvorm. Voorkom krassen op de anti-aanbaklaag.
- Reinig de bakvorm, de kneedhaken en de diverse maatbekers nooit in de afwasmachine.
- Controleer of de broodbakautomaat volledig afgekoeld is, voordat u hem opbergt.



Gebruik nooit de onderstaande reinigingshulpmiddelen:

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

Bijzondere verzorging van de anti-aanbaklaag

Voorkom beschadigingen van of krassen in de anti-aanbaklaag. Gebruik nooit scherpe voorwerpen zoals bijvoorbeeld metalen spatels, messen of vorken.

De coatinglaag kan in de loop van de tijd van kleur veranderen. Dat is het gevolg van de frequente hitte en vochtigheid. Dit is niet van invloed op de kwaliteit van het brood en van de broodbakautomaat.

Het gat in het midden van de kneedhaken moet regelmatig worden gereinigd en met een druppel consumptieolie worden gesmeerd. Dat voorkomt dat de kneedhaak aan de aandrijfas vast komt te zitten.

Houd alle ventilatieopeningen stofvrij.

Opbergen van de broodbakautomaat

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

Garantiebepalingen

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 36 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij replace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
 - b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
 - c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
 - d. een ongeautoriseerde modificatie;
 - e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
 - f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
 - a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
 - b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei

andere consequenties die door of in connectie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.

10. De kosten van vervoer, verpakking en transportverzekering zijn altijd voor rekening van de koper.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

Service

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

NEDERLAND:

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

BELGIE:

WILLEMEN SERVICE
BESKA BELGIUM SERVICE
Te Boelaerlei 27
2140 Borgerhout- Antwerpen
Tel: 03 - 321 78 48
Fax: 03 - 321 28 50
Email: info@bestron.nl
Internet: www.bestron.nl

CE-conformiteitsverklaring

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

- Richtlijn radiofrequentieinterferentie 87/308/EEG
- Laagspanningsrichtlijn 73/23/EEG.

R. Neyman

Quality control



Recepten

Maateenheden

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

Basisrecept	Ingrediënten	Eenheid		
Gewicht: ca. 750 g en ca. 1000 g Insteltijd: mogelijk	Gewicht	g	750	1000
	Water	ml	350	450
	Roggemeel	g	500	680
	Suiker	EL	1	1
	Zout	TL	1½	2
	Gedroogde gist	g	7	11
Programma: 3	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.			

Witbrood	Ingrediënten	Eenheid		
Gewicht: 1250 g Insteltijd: niet mogelijk door de toevoeging van melk	Melk	ml	400	
	Witmeel	g	790	
	Boter (zacht)	g	50	
	Suiker	TL	1½	
	Zout	TL	3	
	Gedroogde gist	g	11	
Programma: 1	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.			

Kruidenbrood	Ingrediënten	Eenheid		
Gewicht: ca. 1000 g Insteltijd: mogelijk	Water	ml	400	
	Zuurdesem	g	100	
	Roggemeel	g	400	
	Suiker	TL	1	
	Zout	EL	1	
	Zwarte peper (gemalen)	TL	1	
	Gemixte kruiden (diepvries)	g	25	
	Gedroogde gist	g	7	
Programma: 3	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.			

Hartig hambrood	Ingrediënten	Eenheid	
Gewicht: ca. 750 g Insteltijd: mogelijk	Water	ml	270
	Zuurdesem	g	100
	Roggemeel	g	250
	Witmeel	g	25
	Suiker	TL	1
	Zout	TL	1
	Gedroogde gist	g	7
	Toevoegen na signaaltoon: Hamblokjes	g	130
Programma: 3	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.		

Driegranenbrood	Ingrediënten	Eenheid	
Gewicht: ca. 1000 g Insteltijd: niet mogelijk door toevoeging van melk en ei	Melk	ml	1000
	Dikke zure melk	EL	1½
	Ei	stuk	1
	Boter of margarine	g	50
	Witmeel	g	500
	Kruidenzout	TL	3
	Gedroogde gist	g	7
	Toevoegen na signaaltoon:		
	Lijnzaad	g	25
	Tarwekorrels	g	50
	Zonnebloempitten	g	25
Programma: 3	Opmerking: In plaats van tarwekorrels kunt u ook sesamzaad of pompoenpitten gebruiken.		

Uienbrood	Ingrediënten	Eenheid	
Gewicht: ca. 1250 g Insteltijd: mogelijk	Water	ml	400
	Zonnebloemolie	EL	3
	Witmeel	g	790
	Suiker	TL	1½
	Kruidenzout	TL	4
	Geroosterde uien	g	100
	Gedroogde gist	g	11
Programma: 1	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.		

Bierbrood	Ingrediënten	Eenheid	
Gewicht: ca. 1000 g Insteltijd: niet aan te raden	Water	ml	150
	Bier	ml	150
	Zuurdesem (vloeibaar)	ml	150
	Moutsiroop	EL	1½
	Witmeel	g	540
	Boekweitmeel	EL	3
	Zemelen	EL	1½
	Sesamzaad	EL	3
	Zout	TL	2
	Gedroogde gist	g	7
Programma: 1	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.		

Rozijnenbrood met kaneel	Ingrediënten	Eenheid	
Gewicht: ca. 1250 g Insteltijd: niet mogelijk	Melk	ml	330
	Zachte boter	g	40
	Witmeel	g	600
	Suiker	g	80
	Zout	TL	1
	Kaneel	TL	2
	Gedroogde gist	g	11
	Toevoegen na signaaltoon: Rozijnen	g	100
Programma: 1	Tip: Spoel de rozijnen af met heet water, daarna bestuiven met meel voordat de rozijnen aan het deeg worden toegevoegd. Dit om te voorkomen dat alle rozijnen naar de bodem zakken.		

Volkorenbrood	Ingrediënten	Eenheid	
Gewicht: ca. 1000 g Insteltijd: mogelijk	Water	ml	350
	Dennenhoning	EL	2½
	Volkorenmeel	g	650
	Zout	TL	2
	Gedroogde gist	g	11
Programma: 3	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.		

Amandelbrood met abrikozen	Ingrediënten	Eenheid	
Gewicht: ca. 1250 g Insteltijd: niet mogelijk	Melk	ml	250
	Zachte boter	g	75
	Ei	stuk	1
	Witmeel	g	750
	Suiker	g	100
	Zout	TL	½
	Gedroogde gist	g	11
	Toevoegen na signaaltoon: Abrikozen (gedroogd/ fijngesneden)	g	60
Programma: 4	Amandelen (fijngenhakt)	g	60
	Ingrediënten in bovenstaande volgorde toevoegen.		

Aardbei/Sinaasappeljam	Ingrediënten	Eenheid	
	Aardbeien	g	500
	Geleisuiker	g	250
	Citroenzuur	pakje	1
	Sinaasappel	stuk	1
	Grenadine	EL	2
Programma: 10	Aardbeien wassen en in stukjes snijden. Sinaasappel pellen en in stukjes snijden. Meng de Ingrediënten en toevoegen aan bakblik. Wanneer de jam na 60 minuten klaar is, kunt u meteen glazen potjes met de jam vullen.		

Rabarberjam	Ingrediënten	Eenheid	
	Rabarber	g	300
	Gemberwortel	g	20
	Geleisuiker	g	250
	Kaneel	TL	1
Programma: 10	Rabarber wassen en in kleine stukjes snijden, mengen met de geleisuiker en kaneel. Laat dit mengsel ca. 15 minuten rusten. Gemberwortel in dunne reepjes snijden. Mengen met het rabarber/ suiker/kaneelmengsel en toevoegen aan bakblik.		

SCHNELLER BROTTBACKAUTOMAT DBM2007

BESTE ERGEBNISSE ERZIEHLEN MIT IHREM NEUEN SCHNELLEN
BROTTBACKAUTOMAT DBM2007.

Genaues abmessen der Zutaten ist sehr wichtig

Es ist sehr wichtig, um ein sehr gutes Produkt zu erhalten, alle Maßangaben und Gewichte die vorgegeben sind einzuhalten.

Benutzen Sie hierzu die mitgelieferten Messbecher und Löffel.

Hefeanteil

Falls Ihr Teig im Brotbackautomat zu hoch steigt und sofort zusammenfällt, kontrollieren Sie bitte noch einmal ob Sie alle Zutaten richtig abgemessen haben.

Hauptschalter

Schalten Sie den Hauptschalter der sich unter dem Brotbackautomat befindet auf die Position ON "I".



Wichtige Sicherheitsanweisungen

Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder Personen, die damit nicht gut umgehen können.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

Standort:

- Stellen Sie Ihren Brotbackautomat niemals auf gefährliche Arbeitsflächen.
- Stellen Sie Ihren Brotbackautomat auf einen flachen Untergrund
- Benutzen Sie ihn nicht im Freien

Stromkabel

- Das Stromkabel niemals unter Zug verwenden
- Lassen Sie das Stromkabel niemals über Ihre Arbeitsfläche hängen, damit Kinder es nicht erreichen können
- Lassen Sie das Kabel niemals zwischen Anschluss und Brotbackautomat frei hängen
- Lassen Sie das Kabel niemals über heiße Gegenstände wie z.B. Herdplatten usw. hängen

Ihre Sicherheit

- Warnung: Fassen Sie keine heißen Teile des Brotbackautomaten an. Benutzen Sie immer
- Backofenhandschuhe oder ähnliches um die heiße Backform heraus zu holen.
- Decken Sie Ihr Gerät niemals ab.
- Tauchen Sie den Stecker niemals in Flüssigkeiten, Elektroschockgefahr.
- Äußerte Vorsicht beim Bewegen des heißen Brotbackautomaten
- Legen Sie niemals brennbare Utensilien in den Brotbackautomaten
- Benutzen Sie Ihren Brotbackautomaten niemals mit feuchten oder nassen Händen.

Kinder

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt
- Unterrichten Sie Ihre Kinder über Gefahren in der Küche.

Allgemeine Sicherheitstipps

- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Kabel
- Stellen Sie ihr Gerät niemals in die Nähe von heißen Geräten wie z.B. Öfen,
- Herdplatten, Gasplatten, oder Brennern.
- Um Beschädigungen zu vermeiden stellen Sie die heiße Backform niemals auf Ihr Gerät.
- Setzen Sie Ihr Gerät niemals direkter Sonneneinstrahlung, Hitze sowie Feuchtigkeit aus.
- Reinigen Sie Ihr Gerät niemals mit Scheuermitteln. Reinigen Sie die Backform, Knethaken und auch die Messbecher nie in der Spülmaschine.
- Stellen Sie sicher das die Backform immer richtig eingesetzt ist bevor Sie das Gerät einschalten.
- Ziehen immer den Stecker aus der Steckdose, wenn eine Störung vorliegt, Sie das Gerät reinigen wollen oder es nicht benutzen.

Einführung

Der Geruch von hausgemachtem Brot ist ein unvergessliches Erlebnis. Selbst gemachtes warmes, frisches Brot mit Butter ist eine wirkliche Sensation. Erleben Sie diesen Genuss jeden Tag mit dem Bestron Brotbackautomaten DBM2007. Der Brotbackautomat hilft Ihnen dabei dieses Erlebnis jeden Tag zu genießen und das mit wenig Aufwand.

Er verfügt über einen kleinen Computer der die ganze Arbeit für Sie erledigt.

1. Zutaten einfüllen
2. Programm auswählen und Starten
3. Warten Sie auf Ihr fertiges frisches noch warmes Brot

Außerdem sind Sie in der Lage alle Sorten von Brotspezialitäten selbst herzustellen. Sie können außerdem Teige für Brötchen, Pizzen, Kuchen und Konfitüre selbst herstellen. Alles schmeckt hausgemacht und ist so einfach.

Vor dem ersten Gebrauch

Sie sollten sich vor dem ersten Gebrauch ein bisschen Zeit nehmen diese Gebrauchsanleitung zu studieren. Ihre spezielle Aufmerksamkeit sollten Sie den Sicherheitsinformationen widmen.

1. Nehmen Sie Ihren neuen Brotbackautomaten vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie event. Staub der sich während der Verpackung angesammelt hat
3. Wischen Sie Ihren Brotbackautomaten mit einem feuchten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass die Backform antihaf beschichtet ist. Benutzen Sie keine Scheuermittel.
4. Fetten Sie die antihaf beschichtete Backform vor dem ersten Backen mit Öl oder Magerine ein und lassen Sie Ihr Gerät für 3-5 Minuten ohne Inhalt laufen.(Nutzen Sie ein Backprogramm.)
5. Lassen Sie Ihr Gerät abkühlen und wiederholen Sie die Reinigung.
6. Stecken Sie die Knethaken auf die Antriebsachsen.

Bei der Herstellung dieses Gerätes ist es notwendig Bauteile zu schmieren, deshalb ist es möglich, dass das Gerät während des ersten Backvorgangs ein wenig Rauch abgibt. Dieses jedoch ist vollkommen normal.

Die Brotbackprogramme werden am Display mit der Start/Stopp Taste gestartet. Wenn Sie Ihr Gerät an einer Steckdose anschließen und das Display zeigt keine Funktion, vergewissern Sie sich das der Hauptschalter unterhalb des Brotbackautomaten eingeschaltet ist.

Stromvoraussetzungen

Vergewissern Sie sich das die Angaben über benötigter Stromstärke und -menge vom Gerät mit denen Ihres Hausanschlusses übereinstimmen.

WARNUNG

Dieses Gerät muss geerdet werden.

Über den Brotbackautomaten DBM2007

Mit diesem Brotbackautomaten können Sie kleine Brote ca.680g bzw. große Brote ca. 909g backen. (Ca. Gewichtsangaben abhängig von Rezepten)

Bauteile

Siehe Zeichnung

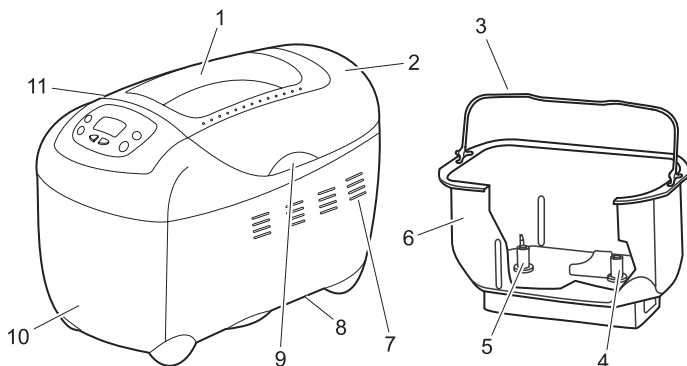


Abbildung 1

1. Sichtfenster
2. Deckel
3. Griff
4. Antriebsachse
5. Knetblatt
6. Backform
7. Ventilationsöffnung
8. Start/Stopp-Taste Unterseite
9. Deckelgriff
10. Gehäuse
11. Display

Display und Funktionen, Kontrollpaneel

Display:

- zeigt die gewählte Stärke der Brotkruste an
- zeigt die gewählte Größe an
- zeigt die gewählte Programm Nummer an
- zeigt die verbleibende Restzeit an
- zeigt die Temperatur Warnung an (siehe Kapitel Problembehandlung).

Taste **Loaf** (Teigmenge): zur Einstellung der Teiggröße (kleiner 680 g, großer 909 g)

Taste **Colour** (Farbe): zur Einstellung der Brotkruste(hell, mittel, dunkel) und Einstellung des Schnellprogramms

Taste **Timer** ▼ ▲ (Zeitverzögerung): zur Einstellung des zeitverzögerten Backens(Einstellung für alle Programme)

Taste **Start/Stop**: Drücken Sie die Start Taste für min. 1 Sek. ein Signal ertönt und der Doppel-Punkt in der Anzeige blinkt, das Programm startet.
Drücken Sie die Stop Taste für min.1 Sek. ein Signal ertönt und der Doppel- In der Anzeige hört auf zu blinken.

Taste **Menu**: Zur Auswahl des Menuprogramms (aus der Liste 1-11)

Programmbeschreibungen

1. **Basic white** (Normales Weißbrot) (3:18 und 3:25)
Für Weißbrot und Graubrot. Ebenso für Brote mit Kräutern und Rosinen.
2. **French** (Französisches Brot) (3:32 und 3:35)
Für helles knuspriges Brot wie z.B. Französisches Brot.
3. **Whole wheat** (Vollkornbrot) (3:33 und 3:40)
Für Vollkornbrot mit einem hohen Anteil an Vollkornmehl.
Dieses Programm beinhaltet eine längere Vorheizzeit, zur besseren Aufnahme von Wasser Und zum stärkeren Gehen des Teiges. Die Knethaken sind während dieser Ruhezeit von 15 Min. nicht in Funktion. Es ist außerdem nicht ratsam eine Zeitverzögerung einzustellen. Diese kann ein schlechteres Ergebnis zur Folge haben.
4. **Sweet** (Gesüßte Brote) (3:22 und 3:27)
Für Gesüßte Brotsorten die eine knusprige Kruste erhalten sollen. Sie entsteht Beim starken erhitzen von Zucker.
5. **Fastbake** (Schnellbackprogramm) (1:20) kleine Brote
Zur Herstellung von kleinen Weißbroten in verkürzter Zeit.
Brote die mit diesem Programm gebacken werden können feuchter in der Struktur sein. Die Wassertemperatur sollte 35-45° C haben.
6. **Fastbake** (Schnellbackprogramm) (1:20) große Brote
Zur Herstellung von großen Weißbroten in verkürzter Zeit.
Brote die mit diesem Programm gebacken werden können feuchter in der Struktur sein. Die Wassertemperatur sollte 35-45° C haben.
7. **Cake** (Kuchen)
Diese Einstellung verrührt Zutaten miteinander und backt diese in voreingestellter Zeit. Es wird empfohlen zwei verschiedene Zutatensorten separat zu mischen und nacheinander in die Brotbackmaschine zu geben. (siehe Kuchenrezepte).

Die Einstellung der Teiggröße "groß" verlängert die Backzeit und ergibt ein knusprigeres Brot.

8. **Dough** (Teig)
Diese Einstellung knetet lediglich den Teig bis zur Fertigstellung. Keine Backfunktion.
Entfernen Sie den Teig und formen Sie ihn zu Pizzateig oder Brötchen.
Bitte nicht mehr als 1 kg Teig einfüllen.
9. **Pasta** (Nudelteig)
Bei dieser Einstellung wird der Nudelteig 30 Min. geknetet. Sie können normale fertige Teigmischungen verwenden oder andere auf Mehlbasis.
10. **Jam** (Konfitüre)
Diese Einstellung ist zur Herstellung von Marmelade aus frischen Früchten oder auch Orangenmarmelade gedacht. Achten Sie stets darauf, dass die Marmelade nicht überkocht. Bei überkochen der Marmelade entfernen Sie vorsichtig die Backform, lassen Sie das Gerät Abkühlen und reinigen Sie es anschließend gründlich.
11. **Bake** (Backen)
Bei dieser Einstellung wird lediglich erhitzt. Sie kann zur Verlängerung der Backzeit verwendet werden und ist sinnvoll zur Fertigstellung von Marmeladen. Bei Auswahl dieses Programms ist die minimale Verlängerungszeit 10 Minuten (0:10). Die Anzeige zählt in 1 Minute Takten rückwärts. Wenn der Backprozess frühzeitig beendet werden soll, müssen Sie diesen mit der Stopp-Taste beenden. Sie können den Backvorgang jeweils um 10 Minuten bis hin zu 1 Stunde verlängern. Dazu drücken Sie -Taste und anschließend die Start-Taste.

Schnellback Funktion

Diese Funktion steht Ihnen in den Programmen **Basic white** (Normales Weißbrot), **French** (Französisches Brot), **Whole wheat** (Vollkornbrot) zur Verfügung. Wählen Sie erst das gewünschte Menü aus 1, 2, 3 und anschließend über die Farbtaste die Funktion schnell aus.

Arbeiten mit dem Brotbackautomaten

1. Herausnehmen der Backform
Öffnen Sie den Deckel, heben Sie den Griff an und ziehen Sie die Backform fest heraus. Es ist wichtig, dass Sie die Backform außerhalb des Gerätes befüllen, so dass keinerlei Zutaten in den Motor und Anbauteile gelangen.
2. Aufstecken der Knethaken
Stecken Sie die Knethaken einfach auf die beiden dafür vorgesehenen Antriebsachsen.
3. Zutaten abmessen
Messen Sie alle Zutaten dem Rezept entsprechend genau ab und fügen Sie sie der Reihenfolge nach in die Backform.
Achten Sie darauf, dass die zugefügte Hefe nicht in Kontakt mit Wasser kommt. Es würde den Hefeprozess sofort in Gang setzen.

Benutzen Sie lauwarmes Wasser (21-28°C)

Wenn in Ihrem Rezept Zutaten enthalten sind, die nicht zerschlagen werden dürfen, fügen Sie diese erst nach einem späteren Zeitpunkt zu (siehe Programmablaftabelle).

4. Einsetzen der Backform
Drücken Sie die Backform fest in Ihre Halterung. Sie hören ein klicken wenn Sie fest arretiert ist.
5. Stecker einstecken
Stecken Sie den Stecker in die dafür vorgesehene Steckdose. Das Display zeigt automatisch Das 1. Menü an und eine normale Zeit.
Bei jedem Druck auf eine Taste hören Sie einen Signalton.
6. Menüauswahl
Wählen Sie ein Programm aus durch drücken der Taste Menü
7. Teiggröße auswählen
Drücken Sie die Taste zur Auswahl der Teigmenge(klein oder groß)
8. Farbe des Brotes
Drücken Sie die Taste zur Auswahl der Farbe des Brotes oder zur Auswahl des schnelleren Brotbackvorganges.
9. Zeitverzögerung einstellen
Wollen Sie Ihr Brot frisch zum Frühstück so stellen sie jetzt die Zeitverzögerung, wie im nächsten Kapitel beschrieben, ein.
10. Start
Starten Sie jetzt den Brotbackautomaten durch drücken der Taste Start/Stopp. Die verbleibende Zeit wird im Display angezeigt.
11. Programmdurchlauf
Der Brotbackautomat durchläuft nun alle Stationen Ihres zuvor eingestellten Programms automatisch.
Während des Backvorgangs tritt möglicherweise Dampf durch die Lüftungen nach außen. Dieses ist vollkommen normal.
12. Programmende
Wenn das Programm durchlaufen ist sehen Sie im Display 0:00 und ein Signalton ertönt. Danach zeigt das Display die ursprüngliche Programmablaufzeit an.
13. Warmhalten
Bei der Warmhaltefunktion zirkuliert ca. 1Std. heiße Luft durch den Backraum. Dieses gilt bei den meisten Programmen (siehe Programmablaufabelle). Für beste Ergebnisse entfernen Sie die Backform in der angegebenen Zeit. Ein Signalton ertönt wenn die Warmhaltefunktion beendet ist. Durch drücken der Start/Stopp Taste Stoppen Sie die Funktion.
14. Entfernen der Produkte
Drücken Sie die Start/Stop Taste und ziehen Sie die Backform heraus.

Achtung!

Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe.

15. Brot heraus nehmen
Lassen Sie das Brot für 5-10 Min. in der Backform abkühlen und stürzen Sie sie anschließend auf einen Rost. Falls die Kneithaken in der Backform verbleiben füllen Sie die Backform mit warmen Wasser und entfernen Sie die Kneithaken nach einer Einwirkzeit. Normaler Weise verbleiben die Kneithaken im Brot. Nach der vollständigen Abkühlzeit des Brotes entfernen Sie diese mit einem Gegenstand der die antihaft Beschichtung nicht Beschädigt (Holzlöffel usw.)



16. Drücken Sie nach jedem Gebrauch die Stopp Taste und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
Öffnen Sie niemals den Deckel des Brotbackautomaten während des Programmablaufs. Es könnte Auswirkungen auf die Qualität des Brotes haben.

Arbeiten unter verschiedenen Raumtemperaturen

Die Raumtemperatur sollte zwischen 15° - 30°C liegen.

Zeitverzögerung einstellen

Verwenden Sie die Zeitverzögerung wenn Sie Ihr Brot zu einem späteren Zeitpunkt fertig

Stellen möchten, wie z.B. ein herrliches frisches Frühstücksbrot.

Benutzen Sie diese Funktion nicht, wenn Sie nicht haltbare Zutaten verwenden (Eier, Frischmilch, Käse usw.)

1. Wählen Sie eine Uhrzeit aus zu welcher Ihr Brot fertig sein soll und berechnen Sie den Zeitunterschied zwischen jetziger Zeit und gewünschter Zeit (z.B. Sie möchten Ihr Brot um 08.00 Uhr morgens und jetzt ist es 21.00 abends, Zeitdifferenz 11 Stunden)
2. Geben Sie die Stunden mit den ▼ und ▲ Tasten ein. Sie erhöhen oder verringern die Zeit in 10 Minuten Abständen.
Nach dem Drücken der Start Taste blinkt der Doppelpunkt in der Anzeige.

Wenn Sie die falsche Zeit eingestellt haben drücken Sie die Stopp Taste für 2 Sek. Wiederholen Sie die Schritte wie oben beschrieben.

3. Sie können eine Zeitverzögerung bis zu 13 Stunden einstellen.
Die Endzeit ist immer die Zeit der Fertigstellung des Brotes.

Signaltöne

Der Signalton ertönt:

- Egal welche Taste Sie drücken
- Wenn ein Programm beendet ist
- Wenn die Warmhalte Funktion beendet ist
- Während des 2. Knetvorgangs in bestimmten Programmen zur Erinnerung an die Zufügung bestimmter Zutaten (Nüsse, Schokolade usw.)

Stromunterbrechung , -ausfall

Nach einem Stromausfall von maximal 7 Minuten

- arbeitet die Brotbackmaschine automatisch weiter
- bei einem längeren Stromausfall geht die Anzeige wieder auf die Startzeit des jeweiligen Programms zurück und Sie müssen den Brotbackautomaten erneut starten.

Aufbewahren und schneiden des Brotes

Um ein gutes Schnitt Ergebnis zu erhalten lassen Sie das Brot mindestens 20-40 Minuten Abkühlen. Benutzen Sie vorzugsweise ein scharfes Elektromesser oder ein Messer mit Wellenschliff.

Für die Aufbewahrung eignen sich besonders gut Gefrierbeutel. Verschluss in diesen halten Sie Ihr frisches Brot bei Zimmertemperatur für min. 3 Tage. Bei hoher

Feuchtigkeit und Außentemperatur legen Sie es einfach in den Kühlschrank oder frieren Sie es ein.

Pflege und Reinigung

ACHTUNG!

Ziehen Sie bei allen Reinigungsarbeiten am Gerät den Netzstecker.

- Warten Sie bis der Brotbackautomat vollständig abgekühlt ist
- **WICHTIG!** Tauchen oder bespritzen Sie weder den Deckel noch das Gehäuse in Flüssigkeiten oder Wasser.
- Reinigen Sie die Außenseite des Brotbackautomaten nur mit einem feuchten Tuch.
- Flecken an der Innenseite des Deckels oder den Luftschlitzen sind nur äußerlich und entstehen während des Backvorgangs und haben keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes. Wischen Sie diese nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.
- Innenseite des Brotbackautomaten wischen Sie bitte nur mit einem feuchten Tuch ab.
- Um den Deckel heraus zu nehmen schieben Sie ihn aus der Befestigungsrinne und heben ihn nach oben ab.
- Verfahren Sie im umgekehrten Sinne um ihn wieder einzusetzen

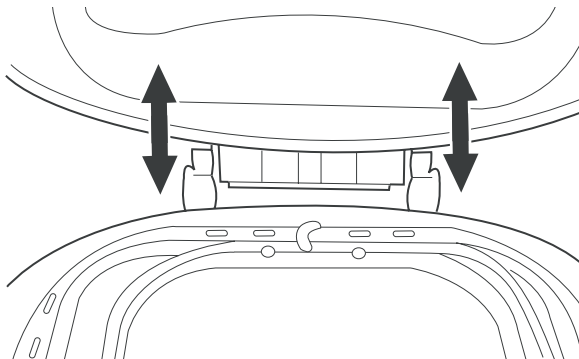


Abbildung 2

- Zum reinigen der Backform benutzen Sie lediglich warmes Wasser. Vermeiden Sie Kratzer auf der antihaft Beschichtung.
- Geben Sie die Backform, die Knethaken und die verschiedenen Messbecher nie in die Spülmaschine
- Überprüfen Sie ob der Brotbackautomat vollständig abgekühlt ist bevor Sie ihn wegräumen.

Benutzen Sie niemals unten aufgeführte Reinigungsmittel, -helfer.

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

Besondere Pflege der antihaft Beschichtung

Verhindern Sie das Verkratzen oder Beschädigen der antihaft Versiegelung. Benutzen Sie niemals scharfe Gegenstände wie z.B. Metall Spatel, Messer oder Gabeln. Die Versiegelung kann im Laufe der Zeit Ihre Farbe verändern. Dieses liegt an der dauernden Hitzeund Feuchtigkeit. Es hat weder Einfluss auf die Qualität des Brotes und des Brotbackautomaten.

Das Loch in der Mitte der Knethaken sollte regelmäßig gereinigt werden und mit einem Tropfen Speiseöl versehen werden. Dieses verhindert das festsitzen der Knethaken an den Antriebsachsen.

Halten Sie alle Lüftungsöffnungen Staubfrei.

Verstauen des Brotbackautomaten

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

Garantiebestimmungen

Der Importeur gewährt auf dieses Gerät 36 Monate nach Ankaufdatum unter den folgenden Bedingungen Garantie auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/oder Materialfehlern entstanden sind.

1. In dem genannten Garantiezeitraum werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Der Garantietermin wird nicht durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhafte Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Jeder Anspruch auf Garantie muss mit dem Kaufnachweis der Firma einhergehen.
4. Garantieansprüche müssen entweder bei dem Händler geltend gemacht werden, bei dem das Gerät gekauft wurde oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
 - a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung;
 - b. falsche Installation und/oder Benutzung, die gegen geltende gesetzliche und technische Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt;
 - c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene;
 - d. eine ungenehmigte Veränderung;
 - e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde;
 - f. einen nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz.
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
 - a. Verlusten, die während des Transports auftreten;
 - b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer.
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhafte Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Die Kosten für Transport, Verpackung und die Transportversicherung gehen immer zulasten des Käufers.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.



Kundendienst

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

DEUTSCHLAND:
SERVICE CENTER FRENZ
Geilenkirchner Str. 150
D-52134 Herzogenrath
Tel: 02406 97 999 15
Fax: 02406 97 999 13
E-mail: info@bestron-service.de
Internet: <http://www.bestron-service.de>

CE-Konformitätserklärung

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

- EMC-Richtlinie 89/336/EEG
- Niederspannungsrichtlinie 73/23/EEG

R. Neyman
Qualitätskontrolle

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'R. Neyman', written over a faint, stylized outline of a person's head and shoulders.

Rezepte

Maßeinheiten

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

Grundrezept	Zutaten	Einheit		
Gewicht: ca. 750 g und ca. 1000 g Einstellzeit: möglich	Gewicht	g	750	1000
	Wasser	ml	350	450
	Roggenmehl	g	500	680
	Zucker	EL	1	1
	Salz	TL	1½	2
	Trockenhefe	g	7	11
Programm: 3	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.			

Weißbrot	Zutaten	Einheit		
Gewicht: 1250 g Einstellzeit: nicht möglich aufgrund der Zugabe von Milch.	Milch	ml	400	
	Weißmehl	g	790	
	Butter (weich)	g	50	
	Zucker	TL	1½	
	Salz	TL	3	
	Trockenhefe	g	11	
Programm: 1	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.			

Kräuterbrot	Zutaten	Einheit		
Gewicht: ca. 1000 g Einstellzeit: möglich	Wasser	ml	400	
	Sauerteig	g	100	
	Roggenmehl	g	400	
	Zucker	TL	1	
	Salz	EL	1	
	schwarzer Pfeffer (gemahlen)	TL	1	
	gemischte Kräuter (tiefgefroren)	g	25	
	Trockenhefe	g	7	
Programm: 3	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.			

Herzhaftes Schinkenbrot	Zutaten	Einheit	
Gewicht: ca. 750 g Einstellzeit: möglich	Wasser	ml	270
	Sauerteig	g	100
	Roggenmehl	g	250
	Weißmehl	g	25
	Zucker	TL	1
	Salz	TL	1
	Trockenhefe	g	7
	Nach Signalton hinzufügen: Schinkenwürfel	g	130
Programm: 3	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.		

Dreikornbrot	Zutaten	Einheit	
Gewicht: ca. 1000 g Einstellzeit: nicht möglich aufgrund der Zugabe von Milch und Ei.	Milch	ml	1000
	Dickmilch	EL	1½
	Ei	Stück	1
	Butter oder Margarine	g	50
	Weißmehl	g	500
	Kräutersalz	TL	3
	Trockenhefe	g	7
	Nach Signalton hinzufügen:		
	Leinsamen	g	25
	Weizenkörner	g	50
	Sonnenblumenkerne	g	25
Programm: 3	Anmerkung: Anstelle von Weizenkörnern können Sie auch Sesam oder Kürbiskerne verwenden.		

Zwiebelbrot	Zutaten	Einheit	
Gewicht: ca. 1250 g Einstellzeit: möglich	Wasser	ml	400
	Sonnenblumenöl	EL	3
	Weißmehl	g	790
	Zucker	TL	1½
	Kräutersalzgeröstete	TL	4
	Zwiebeln	g	100
	Trockenhefe	g	11
Programm: 1	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.		

Bierbrot	Zutaten	Einheit	
Gewicht: ca. 1000 g Einstellzeit: nicht empfehlenswert	Wasser	ml	150
	Bier	ml	150
	Sauerteig (flüssig)	ml	150
	Malzsirup	EL	1½
	Weißmehl	g	540
	Buchweizenmehl	EL	3
	Kleie	EL	1½
	Sesam	EL	3
	Salz	TL	2
	Trockenhefe	g	7
Programm: 1	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.		

Rosinenbrot mit Zimt	Zutaten	Einheit	
Gewicht: ca. 1250 g Einstellzeit: nicht möglich	Milch	ml	330
	Weiche Butter	g	40
	Weißmehl	g	600
	Zucker	g	80
	Salz	TL	1
	Zimt	TL	2
	Trockenhefe	g	11
	Nach Signalton hinzufügen: Rosinen	g	100
Programm: 1	TIPP: Spülen Sie die Rosinen mit viel Wasser ab und bestäuben Sie sie danach mit Mehl, bevor diese dem Teig zugefügt werden. Dadurch verhindern Sie, dass die Rosinen zum Boden sinken.		

Vollkornbrot	Zutaten	Einheit	
Gewicht: ca. 1000 g Einstellzeit: möglich	Wasser	ml	350
	Tannenhonig	EL	2½
	Vollkornmehl	g	650
	Salz	TL	2
	Trockenhefe	g	11
Programm: 3	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.		

Mandelbrot mit Aprikosen	Zutaten	Einheit	
Gewicht: ca. 1250 g Einstellzeit: nicht möglich	Milch	ml	50
	Weiche Butter	g	75
	Ei	Stück	1
	Weißmehl	g	750
	Zucker	g	100
	Salz	TL	½
	Trockenhefe	g	11
	Nach Signalton hinzufügen: Aprikosen (getrocknet/fein geschnitten)	g	60
	Mandeln (fein gehackt)	g	60
Programm: 4	Zutaten in oben stehender Reihenfolge hinzufügen.		

Erdbeer-/Orangenkonfitüre	Zutaten	Einheit	
	Erdbeeren	g	500
	Gelierzucker	g	250
	Zitronensäure	Päckchen	1
	Orange	Stück	1
	Grenadine	EL	2
Programm: 10	Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Orange abpellen und in kleine Stücke schneiden. Die Zutaten vermengen und dem Backblech zufügen. Wenn die Marmelade nach 60 Minuten fertig ist, können Sie diese sofort in Gläser füllen.		

Rhabarberkonfitüre	Zutaten	Einheit	
	Rhabarberkonfitüre	g	300
	Ingwerwurzel	g	20
	Gelierzucker	g	250
	Zimt	TL	1
Programm: 10	Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden, mit Gelierzucker und Zimt vermischen. Diese Mischung ca. 15 Minuten ruhen lassen. Ingwerwurzel in dünne Streifen schneiden. Mit der Rhabarber/Zucker/Zimt-Mischung vermengen und dem Backblech zufügen.		

MACHINE À PAIN EXPRESSE DBM2007

OBTENEZ LES MEILLEURS RÉSULTATS DE VOTRE MACHINE À PAIN EXPRESSE DBM2007.

Un pesage précis des ingrédients est très important

Afin d'obtenir un produit de qualité supérieure, les quantités et les poids indiqués doivent absolument être respectés. Veuillez utiliser le godet et la cuillère de dosage fournis.

La quantité de levure

Si la pâte dans la machine à pain automatique lève trop et retombe aussitôt, vérifiez encore une fois si vous avez mesuré correctement tous les ingrédients.

Interrupteur principal

Mettez l'interrupteur principal qui se trouve sous la machine à pain en position ON "I" (allumée).



Consignes de sécurité importantes

Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Tenez l'appareil hors de la portée des enfants ou des personnes incapables de l'utiliser correctement.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

Choix de l'emplacement :

- Ne posez jamais la machine à pain sur un support ou dans un lieu dangereux.
- Posez la machine à pain sur une surface plane.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.

Cordon d'alimentation

- N'exercez aucune traction mécanique sur le cordon.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre d'un plan de travail, afin d'éviter de le mettre à la portée des enfants.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre librement entre la prise murale et la machine à pain.
- Ne laissez jamais pendre le cordon d'alimentation au-dessus d'un objet chaud tel qu'une plaque de cuisson.

Votre sécurité

- Avertissement : Ne touchez pas les parties chaudes de la machine à pain. Utilisez toujours des moufles de cuisine ou autre accessoire de protection contre la chaleur pour retirer le moule chaud de la machine.
- Ne couvrez jamais l'appareil.
- Ne trempez jamais la fiche dans un liquide à cause du risque d'électrocution.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez la machine à pain.
- Ne déposez jamais des accessoires inflammables dans la machine à pain.
- Ne manipulez jamais votre machine à pain avec des mains humides ou mouillées.

Enfants

- Ne laissez jamais vos enfants sans surveillance.
- Faites prendre conscience à vos enfants des dangers dans la cuisine.

Conseils généraux de sécurité

- N'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon d'alimentation est abîmé.
- Ne posez jamais votre appareil à proximité d'appareils chauds tels qu'un four, une plaque de cuisson, un réchaud à gaz ou des brûleurs.
- Ne posez jamais le moule de cuisson chaud sur l'appareil afin d'éviter tout endommagement.
- N'exposez jamais directement votre appareil à la lumière du soleil, à la chaleur ou à l'humidité.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un produit abrasif. Ne passez jamais le moule, les crochets pétrisseurs et les godets de mesure au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que le moule de cuisson est correctement positionné avant d'allumer l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque ce dernier n'est pas utilisé, lorsqu'un dérangement se produit ou lorsque vous voulez nettoyer l'appareil.

Introduction

L'odeur du pain cuit à la maison est une expérience inoubliable. Du pain préparé soi-même et encore chaud avec un peu de beurre est une véritable friandise. Profitez-en chaque jour avec votre machine à pain Bestron DBM2007. Par ailleurs, la machine à pain vous permet, jour après jour, de renouveler ce plaisir, sans trop d'efforts. Elle est dotée d'un petit ordinateur qui se charge de tout.

1. Mettez les ingrédients dans la machine.
2. Sélectionnez et lancez un programme.
3. Attendez de pouvoir sortir votre pain frais et encore chaud de la machine.

Vous pouvez réaliser vous-même toutes les sortes de pains spéciaux. Vous pouvez même préparer de la confiture, ainsi que de la pâte pour des petits pains, de la pizza et des cakes. C'est très facile et aussi bon qu'un produit artisanal.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, il est conseillé de prendre le temps d'étudier cette notice d'utilisation. Accordez une attention toute particulière aux conseils de sécurité.

1. Retirez précautionneusement votre machine à pain de son carton et enlevez l'emballage.
2. Enlevez éventuellement toute poussière produite lors de l'emballage.
3. Nettoyez la machine à pain avec un chiffon humide. Souvenez-vous que le revêtement du moule est antiadhésif. N'utilisez pas d'abrasif.
4. Graissez la surface du moule avant la première utilisation avec de l'huile ou de la margarine, puis laissez fonctionner l'appareil 3 à 5 minutes sans contenu. (Sélectionnez pour cela un programme de cuisson.)
5. Laissez refroidir l'appareil puis procédez à un nouveau nettoyage.
6. Mettez les crochets pétrisseurs sur les axes d'entraînement.

Lors de la fabrication de cet appareil, il a été nécessaire de lubrifier les pièces et il est par conséquent possible qu'un peu de fumée apparaisse lors de la première utilisation. Cela est cependant tout à fait normal.

Lancez et arrêtez les programmes de cuisson à l'aide de la touche Start/Stop (Marche-Arrêt) sur l'affichage. Si l'affichage n'indique aucune fonction alors que l'appareil est branché, vérifiez si l'interrupteur principal qui se trouve sous l'appareil est en position allumée.

Exigences relatives au branchement électrique

Vérifiez si la tension et l'intensité du courant nécessaires à votre appareil correspondent à celles fournies par le secteur.



Avertissement :

Cet appareil doit être mis à la masse.

À propos de la machine à pain DBM2007

Avec cette machine à pain, vous pouvez préparer de petits pains d'environ 680 g ou de gros pains d'environ 909 g (poids approximatif, selon les recettes).

Composants

Voir dessin

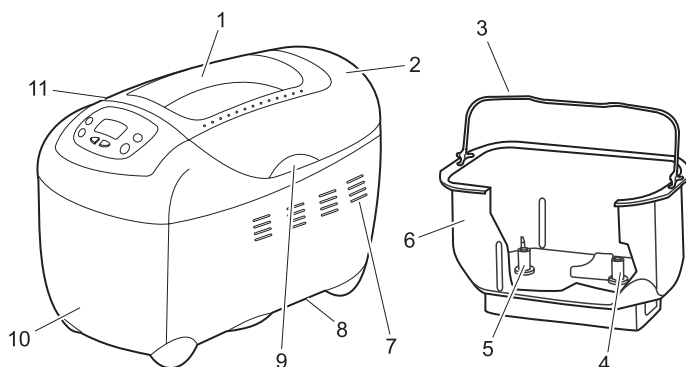


Figure 1

1. Hublot de contrôle
2. Couvercle
3. Poignée
4. Arbre moteur
5. Pale de malaxage
6. Cuve
7. Ouverture de ventilation
8. Commutateur Marche Arrêt inférieur
9. Poignée du couvercle
10. Boîtier
11. Panneau de commande

Affichage et fonctions, panneau de commande

Affichage :

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

Touche **Loaf** (Quantité de pâte) : pour régler la quantité de pâte (petit 680 g, gros 909 g.).

Touche **Colour** (Couleur) : pour le réglage de la couleur de la croûte (peu cuit, cuit, très cuit) et pour le programme rapide.

Touche **Timer** ▼ ▲ (Cuisson différée) : pour déterminer un début de cuisson différé (réglage pour tous les programmes).

Touche **Start/Stop** (Marche-Arrêt) :

Appuyez au moins 1 seconde sur la touche Start. Vous entendez un signal sonore et le deux point sur l'affichage clignote ; le programme commence.

Appuyez au moins 1 seconde sur la touche Stop. Vous entendez un signal sonore et le deux point sur l'affichage arrête de clignoter.

Touche **Menu** : Pour sélectionner le menu des programmes (liste de 1 à 11).

Description des programmes

1. **Basic white** (Pain blanc) (3:18 et 3:25)
Pour pain blanc et pain bis. Également pour pains avec des herbes et des raisins.
2. **French** (Pain français) (3:32 et 3:35)
Pour un pain aéré et croquant, comme le pain français, par exemple.
3. **Whole wheat** (Pain complet) (03:33 et 03:40)
Pour un pain complet avec une proportion élevée de farine complète.
Le temps de préchauffage de ce programme est plus long, afin de permettre une meilleure absorption de l'eau et une fermentation plus importante de la pâte.
Pendant cette période de repos de 15 minutes, les crochets pétrisseurs ne fonctionnent pas. Il est par ailleurs déconseillé de programmer une cuisson différée. Cela pourrait mener à un résultat plus médiocre.
4. **Sweet** (Brioche) (3:22 et 03:27)
Pour les brioches et autres types de pains sucrés dont la croûte doit être croquante. Cette dernière est obtenue grâce à une cuisson à haute température du sucre.
5. **Fastbake** (Programme de cuisson rapide) (1:20) petits pains
Pour préparer plus rapidement de petits pains blancs. Les pains préparés avec ce programme peuvent avoir une structure plus moelleuse. La température de l'eau doit être de 35-45° C.
6. **Fastbake** (Programme de cuisson rapide) (1:20) gros pains
Pour préparer plus rapidement de gros pains blancs. Les pains préparés avec ce programme peuvent avoir une structure plus moelleuse. La température de l'eau doit être de 35 à 45°C.

7. **Cake**
Les ingrédients sont mélangés puis cuits dans les délais programmés au préalable. Nous vous conseillons de mélanger séparément deux types d'ingrédients différents, puis d'en remplir ensuite la machine à pain (voir la recette du cake).
Le paramètre "Gros pain" (quantité de pâte) prolonge la durée de cuisson et permet d'obtenir un pain croustillant.
8. **Dough (Pâte)**
La pâte est pétrie jusqu'à ce qu'elle soit prête. Aucune fonction de cuisson. Retirez la pâte de l'appareil et formez vos petits pains ou votre pizza. Permet au maximum de préparer 1 kg de pâte par session.
9. **Pasta (Pâte à nouilles)**
La pâte à nouilles est pétrie pendant 30 minutes. Vous pouvez utiliser des mélanges prêts à l'emploi standard ou d'autres produits à base de farine.
10. **Jam (Confiture)**
Préparation de confiture de fruits frais. Assurez-vous en permanence que la confiture ne déborde pas. Si la confiture déborde, enlevez le moule avec précaution de l'appareil, laissez l'appareil refroidir puis nettoyez-le consciencieusement.
11. **Bake (Cuisson)**
Ce paramètre peut être utilisé pour chauffer ou pour prolonger le temps de cuisson et est notamment pratique lors de la préparation de confiture. La durée de prolongation minimale lors de la sélection de ce programme est de 10 minutes (0:10). L'affichage indique le temps restant par palier de 1 minute. Si vous devez prématurément mettre fin à la cuisson, utilisez la touche Stop. Vous pouvez prolonger la cuisson au maximum d'une heure par paliers de 10 minutes. Pour cela, appuyez sur la touche ▲, puis sur la touche Start.

Fonction de cuisson rapide

Cette fonction est disponible dans les programmes de cuisson **Basic white** (Pain blanc), **French** (Pain français) et **Whole wheat** (Pain complet). Sélectionnez tout d'abord le menu de votre choix 1,2,3 ..., puis la fonction Rapide par le biais de la touche colorée.

Utilisation de la machine à pain

1. **Retrait du moule**
Ouvrez le couvercle, soulevez la poignée et tirez fermement le moule vers l'extérieur. Il est important de remplir le moule à l'extérieur de la machine, afin d'éviter que des ingrédients, ou d'autres composants, s'introduisent dans le moteur.
2. **Positionnement des crochets pétrisseurs**
Ajustez simplement les crochets sur les deux arbres moteurs prévus à cet effet.
3. **Mesure/pesée des ingrédients**
Mesurez précisément tous les ingrédients conformément à la recette et déposez-les dans le moule dans le bon ordre.

Assurez-vous que la levure à ajouter n'entre pas en contact avec l'eau. Cela déclencherait immédiatement le processus de fermentation.

Utilisez de l'eau tiède (21-28°C).

Lorsque votre recette comporte des ingrédients qui doivent rester intact et ne doivent donc pas être pétris, ajoutez ces derniers plus tard (voir tableau des séquences des programmes).

4. Introduction du moule
Appuyez fortement sur le moule pour le mettre en place. Vous entendez un déclic lorsqu'il est verrouillé à sa place.
5. Branchement de l'appareil.
Mettez la fiche dans la prise de votre choix. L'affichage indique automatiquement le 1^{er} menu et l'heure actuelle. Vous entendez un signal sonore à chaque pression sur une touche.
6. Choix d'un menu
Sélectionnez un programme en appuyant sur la touche Menu.
7. Choix de la quantité de pâte
Appuyez sur la touche de choix de la quantité de pâte (petit pain ou gros pain)
8. Couleur du pain
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la couleur du pain ou le processus de cuisson accéléré.
9. Réglage de la cuisson différée
Si vous voulez avoir du pain frais pour votre petit-déjeuner, sélectionnez la cuisson différée de la manière décrite au prochain chapitre.
10. Start
Mettez la machine à pain en marche en appuyant sur la touche Start/Stop.
L'affichage indique le temps qui reste.
11. Séquence des programmes
La machine à pain passe automatiquement par toutes les étapes du programme que vous avez préalablement sélectionné. Lors de la cuisson, de la vapeur peut s'échapper de la machine par la ventilation. Cela est tout à fait normal.
12. Fin de programme
Lorsque le programme est terminé, l'affichage indique 0:00 et un signal sonore est émis. Ensuite, l'affichage indique la durée initiale du programme.
13. Maintien au chaud
La fonction de maintien au chaud permet de faire circuler de l'air chaud dans l'espace de cuisson pendant environ une heure. Cela s'applique à la majorité des programmes (voir tableau des séquences des programmes). Pour un résultat optimal, enlevez le moule de la machine dans les délais indiqués. Vous entendez un signal sonore lorsque la fonction de maintien ne fonctionne plus. Vous pouvez arrêter la fonction en appuyant sur la touche Stop/Start.
14. Retrait des produits.
Appuyez sur la touche Stop/Start et retirez le moule de la machine.

REMARQUE

- Utilisez toujours des gants de cuisine.

15. Retrait du pain de son moule

Laissez refroidir le pain pendant 5 à 10 minutes dans son moule, puis retournez le moule et laissez tomber le pain sur une grille. Si les crochets pétrisseurs se



trouvent encore dans le moule, remplissez ce dernier d'eau chaude, laissez tremper les crochets puis retirez les après un certain temps. Normalement, les crochets pétrisseurs restent dans le pain. Lorsque le pain a entièrement refroidi, retirez-les avec un ustensile qui n'endommage pas le revêtement antiadhésif (cuillère en bois, etc.).

16. Après chaque utilisation, appuyez sur la touche Stop et débranchez l'appareil.

Ne soulevez jamais le couvercle de la machine à pain lors qu'un programme est en cours d'exécution. Cela peut influencer la qualité du pain.

Température ambiante d'utilisation

La température ambiante doit se trouver entre 15° et 30°C.

Réglage de la cuisson différée

Utilisez la fonction de cuisson différée lorsque vous voulez faire cuire le pain plus tard, par exemple pour obtenir un délicieux pain frais pour le petit-déjeuner. N'utilisez pas cette fonction lorsque vous utilisez des ingrédients périssables (œufs, lait frais, fromage, etc.)

1. Choisissez une heure à laquelle le pain doit être prêt et calculez la différence entre l'heure actuelle et l'heure souhaitée (Vous voulez, par exemple, votre pain à 8h du matin et il est actuellement 9h du soir ; la différence est de 11 heures).
2. Saisissez les heures avec les touches ▼ et ▲. Augmentez ou diminuez le temps par paliers de 10 minutes. Après avoir appuyé sur la touche Start, le deux point sur l'affichage clignote.

Si vous avez fait une erreur de programmation, appuyez 2 secondes sur la touche Stop.

Répétez la procédure décrite ci-dessus.

3. Au maximum, vous pouvez différer la cuisson de 13 heures. Le temps de fin est toujours l'heure à laquelle le pain doit être prêt.

Signal sonore

Vous pouvez entendre le signal sonore :

- lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche ;
- lorsqu'un programme est terminé ;
- lorsque la fonction de maintien au chaud est terminé ;
- lors de la deuxième phase de pétrissage, dans le cas de certains programmes, afin de vous rappeler que certains ingrédients doivent encore être ajoutés (noix, chocolat, etc.)

Coupures de courant

La machine à pain se remettra automatiquement à fonctionner après une coupure de courant de moins de 7 minutes.

Dans le cas d'une coupure de courant plus longue, l'affichage retourne à la durée de départ du programme concerné et vous devez à nouveau mettre la machine à pain en marche.

Conservation et découpe du pain

Afin de pouvoir couper le pain dans les meilleures conditions, laissez le refroidir pendant 20 à 40 minutes. Utilisez de préférence un couteau électrique aiguisé ou un couteau à pain.

Pour conserver le pain, les sacs de congélation sont particulièrement recommandés. Dans ces sacs, vous pouvez conserver votre pain à température ambiante pendant au moins 3 jours. En cas de forte chaleur ou d'humidité importante, conservez le pain dans le réfrigérateur ou congelez-le.

Nettoyage et entretien

REMARQUE

- Débranchez l'appareil avant de procéder à tout nettoyage.
- Attendez que la machine à pain ait complètement refroidi.
- **IMPORTANT !** N'aspérez pas le couvercle ni le boîtier et ne les immergez pas dans du liquide ou de l'eau.
- Nettoyez l'extérieur de la machine à pain avec un chiffon humide uniquement.
- Les taches à l'intérieur du couvercle ou dans les ouvertures d'aération ne sont que des manifestations esthétiques et se produisent lors de la cuisson. Elles n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil. Enlevez ces taches après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de produit pour laver la vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur de la machine à pain avec un chiffon humide uniquement.
- Pour pouvoir enlever le couvercle de l'appareil, vous devez le faire glisser de la rainure de fixation et le soulever (voir dessin).
- Pour le remettre en place, procédez inversement.

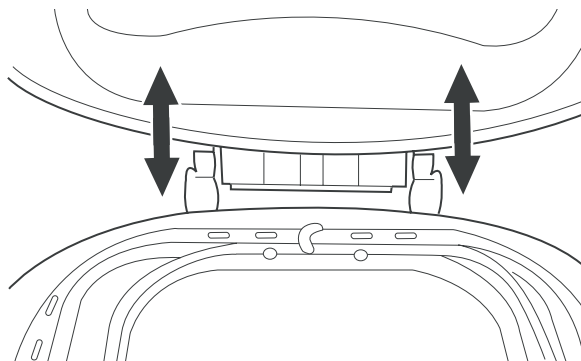


Figure 2

- Utilisez uniquement de l'eau chaude pour nettoyer le moule. Évitez de rayer le revêtement antiadhésif.
- Ne passez jamais le moule, les crochets pétrisseurs et les divers godets de mesure au lave-vaisselle.
- Avant de ranger la machine à pain, vérifiez que cette dernière a complètement refroidi.



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

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

Entretien particulier du revêtement antiadhésif.

Évitez de rayer ou d'endommager le revêtement antiadhésif. N'utilisez jamais d'objets tranchants tels qu'une spatule en métal, un couteau ou une fourchette.

Au fil du temps, la couche de revêtement peut changer de couleur. Cela est dû au chauffage fréquent et à l'humidité. Cela n'influence pas la qualité du pain préparé par la machine.

L'ouverture au centre des crochets pétrisseurs doit régulièrement être nettoyée et lubrifiée d'une goutte d'huile alimentaire. Cela évite que le crochet pétrisseur se grippe sur son axe.

Assurez-vous que toutes les ouvertures de ventilation sont dépoussiérées.

Rangement de la machine à pain

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

Conditions de garantie

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 36 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par :
 - a. les accidents, une utilisation impropre, l'usure et la négligence ;
 - b. une installation ou une utilisation incorrecte en contradiction avec les normes de sécurité ou techniques légales ;
 - c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaque signalétique ;
 - d. une modification non autorisée ;
 - e. une réparation effectuée par des tiers ;
 - f. un transport négligent, sans protection ni emballage adapté.
7. Ces conditions de garantie ne peuvent être invoquées dans les cas suivants :
 - a. pertes qui se déroulent lors du transport ;
 - b. l'enlèvement ou la modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, lampes et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit à indemnité d'un éventuel dommage autre que le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence occasionnés par l'appareil livré ou ayant un quelconque rapport avec ce dernier.

10. Les frais de transport, emballage et expédition sont toujours à la charge de l'acheteur.
11. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle.

Maintenance

Si, toutefois, un dérangement se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON :

PAYS-BAS :

BESKA NEDERLAND BV
TECHNISCHE SERVICE DIENST
Moeskampweg 20
NL-5222 AW 's-Hertogenbosch
Tél. 073 - 623 11 21
Télécopie : 073 - 621 23 96
Courrier électronique : info@bestron.nl
Site Internet : www.bestron.nl

BELGIQUE :

WILLEMEN SERVICE
BESKA BELGIUM SERVICE
Te Boelaerlei 27
2140 Borgerhout- Anvers
Tél. 03 - 321 78 48
Télécopie : 03 - 321 28 50
Courrier électronique : info@bestron.nl
Site Internet : www.bestron.nl

Déclaration de conformité CE

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

- Directive interférence des fréquences radio 87/308/CEE
- Directive sur la basse tension 73/23/CEE.

R. Neyman

Contrôle de la qualité



Recettes

Unités de mesure

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

Recette de base	Ingrédients	Unité		
Poids : environ 750 g et environ 1 000 g Départ différé : possible	Poids Eau Farine de seigle Sucre Sel Levure sèche	g ml g CS CC g	750 350 500 1 1½ 7	1 000 450 680 1 2 11
Programme : 3	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.			

Pain blanc	Ingrédients	Unité	
Poids : 1 250 g Départ différé : impossible à cause de l'ajout de lait	Lait Farine blanche Beurre (ramolli) Sucre Sel Levure sèche	ml g g CC CC g	400 790 50 1½ 3 11
Programme : 1	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.		

Pain aux herbes	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1 000 g Départ différé : possible	Eau Levain Farine de seigle Sucre Sel Poivre noir (moulu) Mélange d'herbes (congelées) Levure sèche	ml g g CC CS CC g g	400 100 400 1 1 1 25 7
Programme : 3	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.		

Pain au jambon	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 750 g Départ différé : possible	Eau Levain Farine de seigle Farine blanche Sucre Sel Levure sèche Ajouter après le signal sonore : dés de jambon	ml g g g CC CC g g	270 100 250 25 1 1 7 130
Programme : 3	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.		

Pain aux trois céréales	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1 000 g Départ différé : impossible à cause de l'ajout de lait et d'oeufs	Lait Yaourt Oeuf Beurre ou margarine Farine blanche Sel agrémenté d'aromates Levure sèche Ajouter après le signal sonore : Graines de lin Grains de blé Graines de tournesol	ml CS pièce g g CC g g g g	1 000 1½ 1 50 500 3 7 25 50 25
Programme : 3	Remarque Vous pouvez remplacer les grains de blé par des graines de sésame ou de potiron.		

Pain à l'oignon	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1 250 g Départ différé : possible	Eau Huile de tournesol Farine blanche Sucre Sel agrémenté d'aromates Oignons grillés Levure sèche	ml CS g CC CC g g	400 3 790 1½ 4 100 11
Programme : 1	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.		

Pain à la bière	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1 000 g Départ différé : déconseillé	Eau	ml	150
	Bière	ml	150
	Levain (liquide)	ml	150
	Sirop de malt	CS	1½
	Farine blanche	g	540
	Farine de sarrasin	CS	3
	Son	CS	1½
	Graines de sésame	CS	3
	Sel	CC	2
	Levure sèche	g	7
Programme : 1	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.		

Pain aux raisins à la cannelle	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1 250 g Départ différé : impossible	Lait	ml	330
	Beurre (ramolli)	g	40
	Farine blanche	g	600
	Sucre	g	80
	Sel	CC	1
	Cannelle	CC	2
	Levure sèche	g	11
	Ajouter après le signal sonore : Raisins secs	g	100
Programme : 1	Conseil : Rincez les raisins secs sous l'eau, puis saupoudrez-les de farine avant de les intégrer à la pâte. Vous éviterez ainsi qu'ils tombent tous au fond.		

Pain complet	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1 000 g Départ différé : possible	Eau	ml	350
	Miel de sapin	CS	2½
	Farine complète	g	650
	Sel	CC	2
	Levure sèche	g	11
Programme : 3	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.		

Pain aux amandes et abricots	Ingrédients	Unité	
Poids : environ 1 250 g Départ différé : impossible	Lait Beurre (ramolli) Oeuf Farine blanche Sucre Sel Levure sèche Ajouter après le signal sonore : Abricots (secs / émincés) Amandes (hachées)	ml g pièce g g CC g g g	250 75 1 750 100 ½ 11 60 60
Programme : 4	Ajouter les ingrédients dans l'ordre ci-dessus.		

Confiture de fraises et d'oranges	Ingrédients	Unité	
	Fraises Sucre gélifiant Acide citrique Oranges Grenadine	g g Paquet pièce CS	500 250 1 1 2
Programme : 10	Lavez les fraises et coupez-les en morceaux. Pelez les oranges et coupez-les en morceaux. Mélangez les ingrédients et mettez-les dans le moule. Après 60 mn, la confiture est prête. Vous pouvez immédiatement remplir des pots en verre.		

Confiture de rhubarbe	Ingrédients	Unité	
	Rhubarbe Rhizome de gingembre Sucre gélifiant Cannelle	g g g CC	300 20 250 1
Programme : 10	Laver la rhubarbe, la couper en petits morceaux, mélanger avec le sucre gélifiant et la cannelle. Laissez reposer environ 15 mn. Couper le gingembre en fines lanières. Ajouter au mélange rhubarbe/sucre/cannelle, puis mettre dans le moule.		

RAPID BREADMAKER DBM2007

YOU WILL ACHIEVE THE BEST RESULTS WITH YOUR NEW RAPID BREADMAKER DBM2007.

Measuring the precise amount of each ingredient is of great importance

An excellent product can be achieved only by using the indicated quantities and weights. For this reason make use of the measuring cup and spoon supplied with your breadmaker.

The amount of yeast

If the dough in the automatic breadmaker rises excessively and collapses immediately, then it will be necessary to check that you have measured the correct quantity of all ingredients.

Main switch

Switch the main switch under the breadmaker to the "I" (ON) position.

Important safety precautions

General

- Please read these instructions carefully and retain them for reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- Keep the appliance out of the reach of children, and of persons who may not be able to operate it safely.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

Positioning the breadmaker:

- Never put your breadmaker in a hazardous place, or on an unsuitable surface.
- Put your breadmaker on a flat surface.
- Never use the breadmaker outdoors.

Power cord

- Never pull on the power cord.
- Never allow the power cord to hang over the side of the worktop, so as to avoid the cord coming into the reach of children.
- Never allow the power cord to hang freely between the wall socket and the breadmaker.
- Never position the power cord above hot objects (such as hobs).

Your safety

- Warning: Do not touch hot parts of the breadmaker. Always use oven gloves or similar when removing the hot baking tin.
- Never cover the appliance.
- To avoid the risk of electric shock, never immerse the plug in liquids.
- Take extreme care when moving the breadmaker while it is hot.
- Never put flammable appliances or materials in the breadmaker.
- Never touch the breadmaker with moist or wet hands.

Children

- Never leave your children unsupervised.
- Draw your children's attention to the hazards in the kitchen.



General safety precautions

- Never use the appliance with a damaged power cord.
- Never place the breadmaker in the vicinity of hot appliances such as ovens, hobs, gas burners, or other burners.
- To avoid damage, never put the hot baking tin on top of the appliance.
- Never expose the appliance to direct sunlight, heat, or moisture.
- Never clean the appliance with abrasive cleaners. Never clean the baking tin, kneading blades or measuring cups in a dishwasher.
- Always make sure that the baking tin is positioned correctly before switching on the appliance.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use, in the event of a malfunction, and when you wish to clean the appliance.

Introduction

The delicious smell of homemade bread is an unforgettable experience. Warm, fresh homemade bread spread with butter is a tremendous sensation. Your Bestron Breadmaker DBM2007 will enable you to enjoy this sensation every day. Moreover the breadmaker will enable you to experience the enjoyment of homemade bread every day – and prepared with the greatest of ease. The appliance is fitted with a small computer that does all the work for you.

1. Add the ingredients to the breadmaker.
2. Select and start the program.
3. Wait until your fresh and warm bread is ready.

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

Before use for the first time

It is recommended that you read these instructions carefully before using your breadmaker for the first time. Please pay particular attention to these safety precautions.

1. Carefully take your new breadmaker out of the packaging, and remove all packaging materials.
2. Remove any dust from the appliance that may have been trapped in the packaging.
3. Clean your breadmaker with a damp cloth. Remember that the baking tin is finished with a non-stick coating. Consequently do not clean the tin with scouring agents.
4. Before using the breadmaker for the first time grease the baking tin (with non-stick coating) with oil or margarine. Then switch on the appliance (without other ingredients) for about 3 to 5 minutes. (Do this using a baking program.)
5. Allow the appliance to cool down, and repeat the procedure.
6. Fit the kneading blades to the drive shafts.

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

The breadmaking programs are started using the display's Start/Stop button. If nothing is seen on the display when the appliance's plug is inserted in the wall socket, then check whether the main switch under the breadmaker is switched to "I" (On).

Requirements to be met by the power supply

Verify that the power supply is suitable for the appliance's specified voltage and current.



Warning:

This appliance must be plugged into an earthed wall socket.

About the breadmaker DBM2007

You can use this breadmaker to bake small loaves of bread, of about 680 g, or large loaves, of about 909 g (the weights are approximate, and depend on the recipe).

Features

See drawing

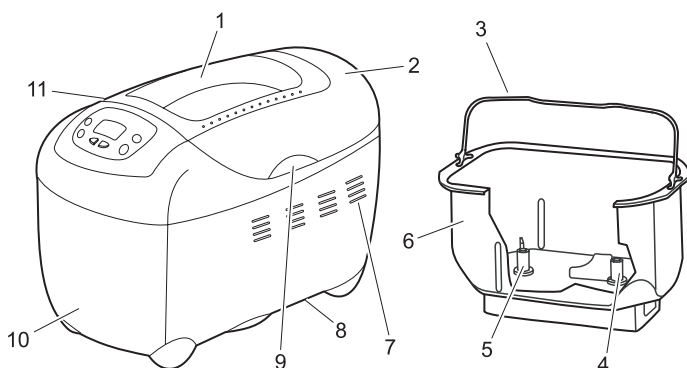


Figure 1

1. Viewing window
2. Lid
3. Handle
4. Drive shaft
5. Kneading blade
6. Baking tin
7. Ventilation opening
8. On/Off switch, on underside
9. Lid handle
10. Housing
11. Control panel

Control panel display and functions

Display:

- shows the selected firmness of the crust
- shows the selected format
- shows the selected program number
- shows the remaining time

- shows the temperature warning (see the Troubleshooting section).

Dough quantity button (**Loaf**): used to select the quantity of dough (small, 680 g; large, 909 g).

Colour button: used to select the required colour of the crust (light, medium, dark) and the rapid program.

Delayed baking button (**Timer ▼ ▲**): used to delay the baking process (setting for all programs).

Start/Stop button:

Press the Start button for at least 1 second. A beep will be heard, and the colon in the display begins to flash; the program has started.

Press the Stop button for at least 1 second. A beep will be heard, and the colon in the display stops flashing.

Menu button: used to select the program from the menu (from the list 1-11).

Programs

1. **Basic white** (3:18 and 3:25)
For white and brown bread. Also for bread containing herbs and raisins.
2. **French** (3:32 and 3:35)
For light and crusty bread such as, for example, French bread.
3. **Whole wheat** (3:33 and 3:40)
For wholemeal bread containing a high proportion of wholemeal flour.
This program uses a longer preheating time. This offers extra time for the dough to absorb water, and for the dough to rise. The kneader blades are stationary during this 15-minute resting time. The use of a delayed start is not recommended when baking wholemeal bread; this can yield a poorer result.
4. **Sweet** (3:22 and 3:27)
For sweet breads with a crisper crust. The crispy crust is obtained by heating the dough containing sugar to a higher temperature.
5. **Fastbake - Small** (1:20), small loaves
For baking small loaves of white bread within a short period of time. Bread baked using this program can have a moister structure. The temperature of the water should be between 35-45° C.
6. **Fastbake - Large** (1:20), large loaves
For baking large loaves of white bread within a short period of time. Bread baked using this program can have a moister structure. The temperature of the water should be between 35 and 45°C.
7. **Cake**
The ingredients are mixed together and baked within the time set before starting the breadmaker. It is recommended that the two types of ingredients be mixed separately, and then poured into the bread maker in the correct sequence (see cake recipes).
Setting the Dough quantity to "Large" extends the baking time, thereby ensuring for a crusty bread.

8. **Dough**

The dough is kneaded until it is ready for use. The dough is not baked. Remove the dough from the appliance, and use it to form the pizza dough or rolls. Prepare portions of dough of a maximum of 1 kg.

9. **Dough**

Noodle dough is kneaded for 30 minutes. Noodle dough can be prepared from ready-to-use dough mixes or other flour products.

10. **Jams**

For the preparation of jams from fresh fruit or marmalade. Never allow the jam to boil over. If the jam does boil over then carefully empty the baking tin, allow the appliance to cool down, and clean thoroughly.

11. **Bake**

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

Rapid-baking function

This function is available for the **Basic white**, **French**, and **Whole wheat** programs. Begin by selecting the required menu, 1,2,3 ..., and then press the coloured button to access the Rapid function.

Using the breadmaker

1. Removing the baking tin

Open the lid, lift the handle, and pull firmly to remove the baking tin. Always remove the baking tin from the breadmaker before filling the tin; this will avoid ingredients falling into the motor, or into the appliance.

2. Fitting the kneading blades

Fitting the kneading blades is very simple; just slide them onto the drive shafts.

3. Measuring/weighing ingredients

Measure the amounts of the ingredients given in the recipe accurately, and pour into the baking tin in the correct sequence.

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

Use lukewarm water (21-28°C).

Fit the kneader blades later during the preparation of products including ingredients that would be broken down by kneading (see the program sequence table).

4. Fitting the baking tin

Press the baking tin firmly into place. A click will be heard when the tin locks into position.

5. Insert the plug in the wall socket.
Insert the plug in the wall socket. The display will automatically show the 1st menu and the standard time. A beep will sound each time any button is pressed.
6. Menu selection
Select a program by pressing the Menu button.
7. Selecting the quantity of dough
Press the appropriate button to select the quantity of dough (small or large).
8. Bread colour
Press this button to select the colour of the bread, or to select the faster baking process.
9. Setting delayed start
When fresh bread is required for breakfast it is now necessary to set the delayed start, using the procedure given in the next Section.
10. Starting the process
Start the breadmaker by pressing the Start/Stop button. The display will now show the remaining time.
11. Program sequence
The breadmaker will now automatically work through all the steps of the program as set before starting the appliance. Water vapour may be seen escaping from the ventilation openings whilst the breadmaker is in operation. This is absolutely normal.
12. End of program
At the end of the program the display will show 0:00, and a beep will be heard. The display will then change to show the original duration of the program.
13. Keep-warm function
The keep-warm function circulates hot air through the baking section for an additional approximately 1 hour. This is applicable to the majority of the programs (see program sequence table). The best results will be achieved when the baking tin is removed within the indicated time. A beep will sound at the end of the keep-warm period. The function can also be stopped by pressing the Start/Stop button.
14. Removing the product
Press the Start/Stop button, and remove the baking tin.

PLEASE NOTE

- Always use oven gloves.

15. Removing the loaf from the baking tin.
Allow the loaf in the baking tin to cool for about 5 to 10 minutes, and then turn the tin upside down to allow the loaf to drop onto a rack. The kneading blades may be left behind in the baking tin. Fill the baking tin with warm water, leave to soak for a while, and remove the kneading blades. However, the kneading blades will usually remain in the loaf. Once the loaf has cooled completely remove the kneading blades with a utensil that will no damage the non-stick layer (such as a wooden spoon).
16. After you have finished using the breadmaker, always press the Stop button and remove the plug from the wall socket.



Never open the breadmaker's lid when the program is running. This may be detrimental to the quality of the bread.

Room temperature

The room temperature must be between 15° and 30°C.

Setting the delayed start

Used the delayed-start function when you wish to bake the bread at a later time, for example for a delicious fresh-baked loaf for your breakfast the next day. However, do not use this function for recipes containing ingredients which could spoil in the intervening period (such as eggs, fresh milk, cheese, etc.)

1. Determine the time at which the bread is to be ready, and then calculate the difference between the current time and the required time (for example: You wish your bread to be ready at 08.00, and it is now 21.00 on the previous evening; the difference in time is 11 hours).
2. Enter the hours using the ▲ ▼ and keys. The time can be increased or decreased in 10-minute increments. Press the Start button; the colon will flash in the display.

To rectify an incorrect time delay, press the Stop button for 2 seconds. Then repeat the aforementioned steps.

3. The delayed start can be set to a time of a maximum of 13 hours. The end of this time is always the time at which the loaf is to be ready.

Beep

The beep is heard:

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

Interruptions to the power supply and power cuts

After interruptions to the power supply of a maximum of 7 minutes the breadmaker will automatically continue to work through the program.

With longer power cuts the display will automatically return to the starting time of the relevant program; it will then be necessary to start the breadmaker again.

Storing and cutting bread

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

Freezer bags, in particular, are ideally suited to storing bread. When using these bags it will usually be possible to store the bread for at least 3 days at normal room temperatures. However, when the outdoor temperature or the humidity is high the bread can also be stored in a refrigerator or freezer.

Cleaning and maintenance



PLEASE NOTE

- Always remove the plug from the wall socket before cleaning the appliance.
- Wait until the breadmaker has cooled down completely.
- **IMPORTANT!** The lid and/or housing must never be sprayed with or immersed in water or other liquids.
- Clean the exterior of the breadmaker solely with a damp cloth.
- Any stains on the interior of the lid or in the air slits will be on the surface only; these stains develop during the baking process. They have no influence on the performance of the appliance. After each use of the appliance remove these stains using a damp cloth with a little washing-up liquid.
- Clean the interior of the breadmaker solely with a damp cloth.
- Remove the breadmaker's lid by sliding it upwards in the attachment slots and lifting it clear (see drawing).
- Replace the lid in the reverse sequence.

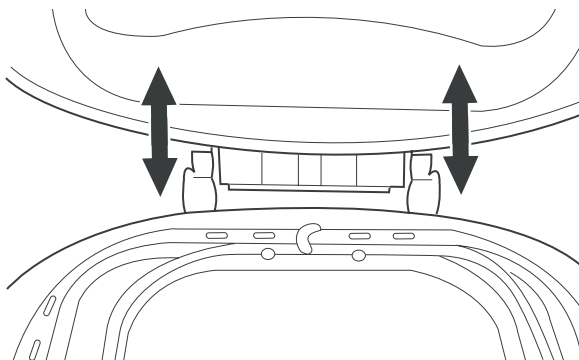


Figure 2

- Use only warm water to clean the baking tin. Avoid scratching the non-stick layer.
- Never clean the baking tin, kneading blades or measuring cups in a dishwasher.
- Verify that the breadmaker has cooled down completely before storing it in a cupboard.



Never use the following cleaning agents or utensils:

- Paint thinners;
- White spirit or petrol;
- Scourers;
- Polish;
- Chemical cleaning cloths.

Care of the non-stick coating

Avoid damage to or scratches in the non-stick coating. Never use sharp objects such as metal spatulas, knives or forks.

The colour of the coating can change over the course of time. This is caused by the repeated moistening and heating of the coating. However, it has no influence on the quality of the bread baked by the breadmaker.

The opening in the centre of the kneading blades must be cleaned at regular intervals; after cleaning, lubricate with a drop of edible oil. This will prevent the kneading blades from sticking to the drive shafts.
Remove any dust from the ventilation openings.

Storing the breadmaker

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

Guarantee terms

The importer guarantees the appliance for defects caused by manufacturing and/or material faults for 36 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour or materials during the guarantee period. Any repairs carried out during the guarantee period do not extend the guarantee period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts or a faulty appliance (in the event of a complete replacement) replaced by the importer.
3. All claims submitted under guarantee must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under guarantee must be submitted to the dealer where the appliance was purchased, or to the importer.
5. The guarantee is issued solely to the first purchaser, and cannot be transferred.
6. The guarantee does not cover damage caused by:
 - a. accidents, incorrect use, wear and/or neglect;
 - b. faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing statutory, technical or safety regulations;
 - c. connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate;
 - d. unauthorised modifications;
 - e. repairs carried out by third parties;
 - f. careless transport, i.e. without suitable packing or protection.
7. No claims may be made under this guarantee for:
 - a. losses incurred during transport;
 - b. the removal or amendment of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamp bulbs, or glass parts.
9. No claims can be submitted under this guarantee for damage other than repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage, or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the supply of the appliance by the importer.
10. All costs of transport, packing and transport insurance are borne by the purchaser.
11. This appliance is not suitable for professional use.

Service

Should you unfortunately be confronted with a fault then please contact the BESTRON service department:

THE NETHERLANDS:
BESKA NEDERLAND BV
TECHNICAL SERVICE DEPARTMENT
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: +31 (0) 73 - 623 11 21
Fax: +31 (0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CE Declaration of Conformity

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

- Radio Frequency Interference Directive 87/308/EEG
- Low Voltage Directive 73/23/EEG.

R. Neyman

Quality control

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'R. Neyman', written over a horizontal line.

Recipes

Units of measure

ml:	millilitres
g:	grammes
tsp.:	teaspoon
Tbsp.:	tablespoon

Basic recipe	Ingredients	Unit		
Weight: approx. 750 g and approx. 1000 g Time setting: possible	Weight:	g	750	1000
	Water	ml	350	450
	Rye flour	g	500	680
	Sugar	Tbsp	1	1
	Salt	tsp	1½	2
	Dried yeast	g	7	11
Programma: 3	Add the ingredients in the above sequence.			

White bread	Ingredients	Unit		
Weight: 1250 g Time setting: not possible, in view of the addition of milk	Milk	ml	400	
	White flour	g	790	
	Butter (soft)	g	50	
	Sugar	tsp	1½	
	Salt	tsp	3	
	Dried yeast	g	11	
Program: 1	Add the ingredients in the above sequence.			

Herb bread	Ingredients	Unit		
Weight: approx. 1000 g Time setting: possible	Water	ml	400	
	Leaven	g	100	
	Rye flour	g	400	
	Sugar	tsp	1	
	Salt	Tbsp	1	
	Black pepper (ground)	tsp	1	
	Mixed herbs (freezer)	g	25	
	Dried yeast	g	7	
Program: 3	Add the ingredients in the above sequence.			

Savoury ham bread	Ingredients	Unit		
-------------------	-------------	------	--	--

Weight: approx. 750 g Time setting: possible	Water	ml	270
	Leaven	g	100
	Rye flour	g	250
	White flour	g	25
	Sugar	tsp	1
	Salt	tsp	1
	Dried yeast	g	7
	Add after beep: Ham cubes	g	130
Program: 3	Add the ingredients in the above sequence.		

Three-grain bread	Ingredients	Unit	
Weight: approx. 1000 g Time setting: not possible, because of addition of milk and egg	Milk	ml	1000
	Thick sour milk	Tbsp	1½
	Egg	number	1
	Butter or margarine	g	50
	White flour	g	500
	Herbal salt	tsp	3
	Dried yeast	g	7
	Add after beep: Linseed	g	25
	Wheat grain	g	50
	Sunflower seeds	g	25
Program: 3	Note: you can also replace wheat grain with sesame seed or pumpkin seeds.		

Onion bread	Ingredients	Unit	
Weight: approx. 1250 g Time setting: possible	Water	ml	400
	Sunflower oil	Tbsp	3
	White flour	g	790
	Sugar	tsp	1½
	Herbal salt	tsp	4
	Grilled onions	g	100
	Dried yeast	g	11
Program: 1	Add the ingredients in the above sequence.		

Beer bread	Ingredients	Unit	
Weight: approx. 1000 g Time setting: not recommended	Water	ml	150
	Beer	ml	150
	Leaven (liquid)	ml	150
	Malt syrup	Tbsp	1½
	White flour	g	540
	Buckwheat flour	Tbsp	3
	Bran	Tbsp	1½
	Sesame seed	Tbsp	3
	Salt	tsp	2
	Dried yeast	g	7
Program: 1	Add the ingredients in the above sequence.		

Raisin bread with cinnamon	Ingredients	Unit	
Weight: approx. 1250 g Time setting: not possible	Milk	ml	330
	Soft butter	g	40
	White flour	g	600
	Sugar	g	80
	Salt	tsp	1
	Cinnamon	tsp	2
	Dried yeast	g	11
	Add after beep: Raisins	g	100
Program: 1	Tip: Rinse the raisins with hot water and sprinkle with flour before adding them to the dough. This will prevent all the raisins sinking to the bottom.		

Wholemeal bread	Ingredients	Unit	
Weight: approx. 1000 g Time setting: possible	Water	ml	350
	Pine honey	Tbsp	2½
	Wholemeal flour	g	650
	Salt	tsp	2
	Dried yeast	g	11
Program: 3	Add the ingredients in the above sequence.		

Almond bread with apricots	Ingredients	Unit	
Weight: approx. 1250 g Time setting: not possible	Milk	ml	250
	Soft butter	g	75
	Egg	number	1
	White flour	g	750
	Sugar	g	100
	Salt	tsp	½
	Dried yeast	g	11
	Add after beep: Apricots (dried/finely cut)	g	60
	Almonds (finely chopped)	g	60
Program: 4	Add the ingredients in the above sequence.		

Strawberry/Orange jam	Ingredients	Unit	
	Strawberries	g	500
	Jelly sugar	g	250
	Citric acid	pack	1
	Orange	number	1
	Grenadine	Tbsp	2
Program: 10	Wash the strawberries, and cut into pieces. Peel the orange, and cut into pieces. Mix the ingredients, and pour into the baking tin. After 60 minutes the jam will be ready; it can be poured immediately into glass jars.		

Rhubarb jam	Ingredients	Unit	
	Rhubarb	g	300
	Gingerroot	g	20
	Jelly sugar	g	250
	Cinnamon	tsp	1
Program: 10	Wash the rhubarb and cut into pieces. Mix with the jelly sugar and cinnamon. Allow the mixture to rest for about 15 minutes. Cut the gingerroot into thin slices. Mix with the rhubarb/sugar/cinnamon, and pour into the baking tin.		

MACCHINA PER PANE DBM2007

LA NUOVA MACCHINA PER PANE DBM2007 CON FUNZIONE DI COTTURA RAPIDA PERMETTE DI OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI.

L'esatta pesatura degli ingredienti è molto importante

Per ottenere un ottimo prodotto, è essenziale attenersi alle quantità e alle porzioni indicate. Si consiglia pertanto di utilizzare sempre il misurino e il cucchiaino dosatore forniti a corredo del prodotto.

La quantità di lievito

Quando all'interno della macchina per pane l'impasto si dilata troppo afflosciandosi subito dopo, sarà necessario verificare nuovamente che tutti gli ingredienti siano stati aggiunti nelle quantità corrette.

Interruttore principale

Porre in posizione di ON "I" l'interruttore principale presente sul lato inferiore della macchina per pane.

Norme di sicurezza importanti



Caratteristiche generali

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini o di persone non in grado di utilizzarlo adeguatamente.
- Fare eseguire le riparazioni da personale qualificato. Non cercare di riparare da soli l'apparecchio.

Posizionamento del prodotto:

- Evitare di posizionare la macchina per pane su una superficie o in un luogo pericolosi.
- Sistemare la macchina per pane su di una superficie piana.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti esterni.

Cavo elettrico di alimentazione

- Non esercitare alcuna trazione meccanica sul cavo.
- Evitare di lasciare pendere il cavo elettrico dal bordo del piano di lavoro in modo tale che i bambini possano raggiungerlo.
- Evitare di lasciare pendere liberamente il cavo elettrico tra la presa elettrica e la macchina per pane.
- Evitare di lasciare pendere il cavo elettrico al di sopra di oggetti caldi (come per es. piani di cottura).

Sicurezza

- Avvertenze Evitare di toccare le parti calde della macchina per pane. Utilizzare sempre guanti da forno o protezioni simili per estrarre il cestello caldo dall'apparecchio.
- Evitare di coprire l'apparecchio.
- Non immergere mai la spina in un liquido: ciò può causare rischi di folgorazione.
- Usare estrema cautela quando si sposta la macchina per pane calda.
- Evitare di inserire agenti infiammabili all'interno della macchina per pane.
- Evitare di maneggiare la macchina per pane con le mani umide o bagnate.

Sicurezza dei bambini

- Sorvegliare sempre i bambini.
- Indicare ai bambini gli eventuali pericoli presenti in cucina.

Consigli generici di sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo elettrico risulta danneggiato.
- Evitare di collocare l'apparecchio in prossimità di apparecchiature che emettono (forte) calore, quali per es. forni, piani di cottura, piastre o fornelli.
- Evitare di poggiare il cestello caldo sull'apparecchio per non danneggiare il prodotto.
- Evitare di esporre l'apparecchio alla luce diretta del sole, al calore intenso o all'umidità.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi per la pulizia dell'apparecchio. Il cestello, le lame impastatrici e i misurini non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi di avervi inserito il cestello in modo corretto.
- Staccare sempre la spina dalla presa elettrica quando l'apparecchio non viene utilizzato, quando si verifica un malfunzionamento o quando si desidera pulire l'apparecchio.

Introduzione

La fragranza del pane fatto in casa rappresenta un'esperienza indimenticabile. Il pane caldo e fatto in casa con il burro è una vera e propria sorpresa. Con la macchina per pane Bestron DBM2007 sarà possibile rivivere ogni giorno questa sensazione. Inoltre, la macchina per pane permette di gustare tutti i giorni la bontà del pane fresco con la massima facilità. L'apparecchio è provvisto di un piccolo computer che provvede a sbrigare tutto il lavoro.

1. Inserire gli ingredienti nell'apparecchio.
2. Selezionare e avviare il programma desiderato.
3. Attendere che il pane fresco sia pronto.

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

Preparazione del prodotto al primo utilizzo

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

1. Estrarre con cura la macchina per pane dalla confezione e rimuovere accuratamente tutti gli imballaggi.
2. Eliminare la polvere eventualmente presente sull'apparecchio.
3. Ripulire la macchina per pane utilizzando un panno umido. Si ricorda che il cestello è dotato di un rivestimento antiaderente. Non utilizzare pertanto detergenti abrasivi.
4. Prima di procedere al primo utilizzo, oliare o imburrare il cestello antiaderente con un po' di olio o di margarina e mettere in funzione l'apparecchio a vuoto per 3 - 5 minuti (utilizzare a tale scopo uno dei programmi selezionabili).
5. Lasciare raffreddare l'apparecchio e ripetere l'operazione di pulizia.
6. Inserire le lame impastatrici negli appositi assi motori.

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

I programmi selezionabili per la cottura del pane vengono attivati mediante il tasto "Start/Stop" presente sul display. Qualora, dopo avere inserito la spina dell'apparecchio nella presa elettrica, il display non visualizzi alcuna funzione, sarà necessario verificare che l'interruttore principale presente sul fondo della macchina per pane sia acceso.

Requisiti del collegamento elettrico

Verificare che i dati relativi alla tensione di rete e all'ampereaggio dell'apparecchio siano conformi a quelli delle prese elettriche.



Avvertenza

Questo apparecchio necessita di un collegamento elettrico dotato di messa a terra.

Informazioni sulla macchina per pane DBM2007

La macchina per pane permette di preparare forme di pane di piccole dimensioni (ca. 680 g) o di grandi dimensioni (ca. 909 g, dati indicativi a seconda delle ricette).

Elementi

Vedere il disegno

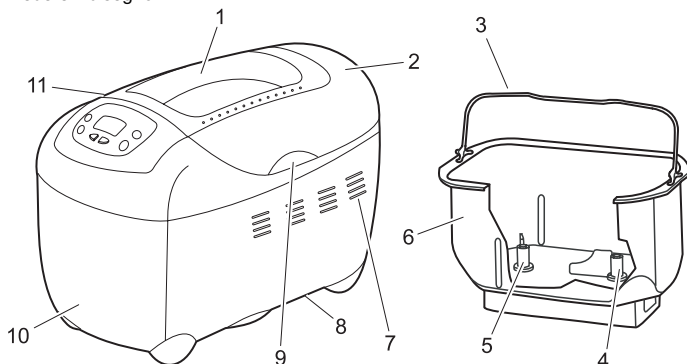


Figura 1

1. Oblò
2. Coperchio
3. Manico
4. Asse motore
5. Lama impastatrice
6. Cestello di cottura
7. Presa di ventilazione
8. Interruttore di acceso/spento (lato inferiore)
9. Maniglia del coperchio
10. Corpo dell'apparecchio
11. Pannello di comando

Display e funzioni del pannello di comando

Display

- Indica la doratura della crosta selezionata
- Indica il formato selezionato
- Indica il numero programma selezionato
- Indica il tempo di cottura residuo
- Segnala l'eccessiva temperatura (vedere il cap. "Risoluzione dei problemi").

Tasto **Loaf** "Quantità impasto" Permette di impostare la quantità dell'impasto per la dimensione del pane (680 g o 909 g).

Tasto **Colour** "Doratura crosta" Permette di impostare la doratura della crosta del pane (morbida, normale o croccante) e il programma di cottura rapida.

Tasto **Timer** ▼ ▲ "Cottura differita" Permette di impostare l'inizio postposto della cottura (impostabile per tutti i programmi).

Tasto "Start/Stop"

Premere il tasto "Start" per almeno 1 secondo. Verrà emesso un segnale acustico e il segno di due punti apparirà sul display: il programma viene quindi avviato.

Premere il tasto "Stop" per almeno 1 secondo. Verrà emesso un segnale acustico e il segno di due punti cesserà di lampeggiare.

Tasto **"Menu"** Permette di selezionare il programma dal menù (elenco 1-11).

Descrizione dei programmi selezionabili

1. **Basic white** (Pane bianco) (3:18 e 3:25)
Per la preparazione di pane bianco e integrale nonché di pane speciale (speziato e con uvetta).
2. **French** (Pene francese) (3:32 e 3:35)
Per la preparazione di pane leggero e croccante (come per es. la c.d. "baguette").
3. **Whole wheat** (Pane integrale) (3:33 e 3:40)
Per la preparazione di pane con farina interamente integrale.
Questo programma prevede un più ampio tempo di preriscaldamento per permettere un migliore assorbimento dell'acqua e una maggiore lievitazione dell'impasto. Durante il periodo di riposo (15 minuti) le lame impastatrici non funzioneranno. Si consiglia inoltre di non impostare la cottura differita con questo programma: ciò potrebbe infatti sortire effetti negativi sul risultato.
4. **Sweet** (Pane dolce) (3:22 e 3:27)
Per la preparazione di pane dolce con crosta croccante. La crosta croccante si ottiene mediante un elevato riscaldamento dello zucchero.
5. **Fastbake - Small** (Programma di cottura rapida) (1:20) per pani di piccole dimensioni
Per la preparazione rapida di pani bianchi di piccole dimensioni. I pani preparati con questo programma avranno una struttura più umida. La temperatura dell'acqua dovrà essere di ca. 35-45° C.
6. **Fastbake - Large** (Programma di cottura rapida) (1:20) per pani di grandi dimensioni. Per la preparazione rapida di pani bianchi di grandi dimensioni. I pani preparati con questo programma avranno una struttura più umida. La temperatura dell'acqua dovrà essere di ca. 35 – 45 °C.

7. **Cake (Dolci)**
Gli ingredienti vengono mischiati e cotti entro il tempo preimpostato. Si consiglia di mischiare separatamente due tipi diversi di ingredienti e di riempire successivamente la macchina per pane con i due ingredienti (vedere le ricette per dolci).
La selezione della quantità di impasto "Grande" permetterà di aumentare il tempo di cottura assicurando una maggiore croccantezza del pane.
8. **Dough (Impasto)**
Permette di preparare l'impasto. La funzione non prevede alcuna cottura. Estrarre l'impasto dall'apparecchio e preparare quindi per es. la pasta per pizza o i panini. Permette la preparazione di 1 kg di pasta per volta.
9. **Pasta (Pasta alimentare)**
La pasta alimentare viene preparata in ca. 30 minuti. È possibile utilizzare le normali miscele pronte o altri prodotti farinosi.
10. **Jam (Confetture)**
Per la preparazione di marmellate o confetture di frutta. Assicurarsi che durante la preparazione la confettura non trabocchi dal cestello. Qualora la confettura trabocchi dal cestello, rimuovere con cautela il cestello, lasciare raffreddare l'apparecchio e pulirlo quindi a fondo.
11. **Bake (Cottura)**
Questo programma può essere utilizzato per il solo riscaldamento oppure per aumentare il tempo di cottura e si rivela utile anche per la preparazione delle confetture. Il tempo minimo selezionabile del programma è di 10 minuti (0:10). Il tempo rimanente verrà visualizzato sul display in minuti (passi di 1 minuto). Qualora si desideri interrompere prematuramente il processo di cottura, è necessario premere il tasto "Stop". Il processo di cottura può essere allungato in fasi di 10 minuti, fino a un max. di 1 ora. A tale scopo, premere il pulsante "▲" e quindi il tasto "Start".

Funzione di cottura rapida

Questa funzione è disponibile per i programmi **Basic white** "Pane bianco", **French** "Pane francese" e **Whole wheat** "Pane integrale". Selezionare il menù desiderato (1,2,3...) e quindi la funzione "Cottura rapida" agendo sul tasto colorato.

Funzionamento della macchina per pane

1. Estrazione del cestello di cottura
Aprire il coperchio, sollevare la maniglia ed estrarre il cestello dall'alloggiamento. Assicurarsi sempre di riempire il cestello di cottura quando questo è estratto dall'apparecchio, in modo tale da evitare qualsiasi versamento accidentale di ingredienti nel motore o sugli altri componenti.
2. Inserimento delle lame impastatrici
Inserire semplicemente le due lame impastatrici negli appositi assi motori.
3. Misurazione e pesatura degli ingredienti
Assicurarsi sempre di dosare accuratamente tutti gli ingredienti secondo le prescrizioni delle ricette e di aggiungerli nell'ordine corretto.

Assicurarsi che il lievito non entri in contatto con acqua: ciò darà immediato avvio al processo di lievitazione.

Utilizzo dell'acqua tiepida (21-28°C).

Se la ricetta contiene ingredienti che non devono essere frantumati durante la fase di impasto, sarà necessario aggiungerli soltanto in una fase successiva (vedere la tabella delle sequenze di programma).

4. Inserimento del cestello di cottura
Inserire il cestello premendolo con decisione nell'alloggiamento. Quando il cestello entrerà in sede, si udirà uno scatto.
5. Inserire la spina nella presa di corrente.
Inserire la spina nell'apposita presa di corrente. Il display visualizzerà automaticamente il 1° menù e un tempo. Alla pressione di qualsiasi tasto viene emesso un segnale acustico.
6. Selezione del menù
La selezione dei programmi avviene premendo il tasto "Menu".
7. Selezione della quantità impasto
Premere il tasto relativo alla selezione della quantità dell'impasto (piccola o grande).
8. Doratura della crosta del pane
Premere questo tasto per selezionare la doratura della crosta del pane o il processo di cottura rapida.
9. Impostazione della cottura differita
Se, per es., si desidera avere del pane fresco per la propria colazione, è possibile impostare la cottura differita seguendo le istruzioni illustrate nel capitolo successivo.
10. Avvio
Avviare la macchina per pane premendo il tasto "Start/Stop". Il display visualizzerà il tempo residuo.
11. Sequenza del programma di cottura impostato
La macchina per pane eseguirà automaticamente tutte le fasi del ciclo di cottura impostato. Durante la cottura può fuoriuscire del vapore attraverso la presa di ventilazione. Ciò è perfettamente normale.
12. Fine del programma
Quando il programma ha terminato la cottura, il display visualizzerà "0:00" e verrà emesso un chiaro segnale acustico. Successivamente, il display visualizzerà la durata originaria del ciclo di cottura.
13. Mantenimento in caldo
La funzione di mantenimento in caldo prevede il ricircolo di aria calda nel vano cottura per ca. 1 ora. Questa funzione può essere selezionata per la maggior parte dei programmi (vedere la tabella delle sequenze di programma). Per ottenere un risultato ottimale, è necessario rimuovere il cestello di cottura entro il tempo indicato. Al termine del ciclo di mantenimento in caldo verrà emesso un segnale acustico. Questa funzione può essere interrotta premendo il tasto "Start/Stop".
14. Rimozione dei prodotti
Premere il tasto "Start/Stop" ed estrarre il cestello di cottura.

ATTENZIONE

- Utilizzare sempre guanti da forno.



15. Estrazione del pane dal cestello di cottura.
Lasciare raffreddare il pane nel cestello per ca. 5 - 10 minuti prima di estrarlo dal cestello. Se le lame impastatrici si trovano ancora all'interno del cestello, riempire quest'ultimo di acqua calda e rimuovere le lame impastatrici dopo averle tenute in bagno per un certo lasso di tempo. Solitamente le lame impastatrici rimangono nel pane. Quando il pane è completamente raffreddato, assicurarsi di estrarlo dal cestello con l'aiuto di un utensile da cucina che non danneggi il rivestimento antiaderente (per es. una paletta in legno).
16. Premere il tasto "Stop" e staccare la spina dalla presa elettrica quando si termina l'utilizzo del prodotto.

Evitare di aprire il coperchio della macchina per pane quando si sta svolgendo un programma. Ciò può infatti pregiudicare la qualità del pane.

Temperatura di utilizzo del prodotto

La temperatura ambiente di funzionamento del prodotto è compresa tra i 15° e i 30 °C.

Impostazione della cottura differita

Utilizzare la funzione di avvio differito del ciclo di cottura quando si desidera cuocere il pane in un secondo momento, per es. se si desidera disporre di un ottimo pane caldo per la prima colazione.

Non utilizzare questa funzione se si utilizzano ingredienti deperibili (uova, latte fresco, formaggio, ecc.).

1. Selezionare l'orario in cui si desidera che il pane sia pronto e calcolare la differenza di tempo tra l'orario attuale e l'orario desiderato (per es.: se il pane deve essere pronto per le 8.00 di mattina e sono le 9.00 di sera, la differenza di tempo sarà di 11 ore).
2. Impostare le ore mediante i tasti ▼ e ▲. L'orario è impostabile in unità di 10 minuti. Dopo la pressione del tasto "Start" sul display lampeggerà il segno di due punti (:).

Se è stato impostato un orario errato, tenere premuto il tasto "Stop" per 2 secondi. Ripetere quindi le istruzioni illustrate qui sopra.

3. Il timer è impostabile fino a un max. di 13 ore. Il termine sarà sempre rappresentato dall'orario in cui deve essere pronto il pane.

Segnale acustico

Il segnale acustico viene emesso:

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

Interruzioni o mancanza di corrente

Qualora si verifichino mancanze o cadute di corrente (max. 7 minuti), la macchina per pane riprenderà automaticamente l'operazione interrotta.

Qualora l'interruzione duri più di 7 min., il display mostrerà nuovamente la durata o l'orario di avvio del programma e sarà necessario riavviare la macchina per pane.



Conservazione e taglio del pane

Per ottenere un taglio perfetto del pane preparato, è necessario far raffreddare il pane per almeno 20 - 40 minuti. Per il taglio si consiglia di utilizzare preferibilmente un coltello elettrico ben affilato o un coltello per pane seghetato.

Per la conservazione del pane è consigliabile utilizzare dei sacchetti per congelatore. In questi sacchetti, il pane potrà infatti essere conservato per almeno 3 giorni alla normale temperatura ambiente. In caso di elevata umidità dell'ambiente o qualora il pane debba essere trasportato, si consiglia semplicemente di conservare il pane in frigorifero o nel congelatore.

Pulizia e manutenzione

ATTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, assicurarsi sempre di avere staccato la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
- Attendere che la macchina per pane sia completamente fredda.
- **IMPORTANTE** Il coperchio e/o il corpo del prodotto non vanno mai immersi in acqua o liquidi né bagnati a spruzzo.
- Pulire la parte esterna della macchina per pane servendosi unicamente di un panno umido.
- La formazione di eventuali macchie sulla parte interna del coperchio o nelle aperture per l'aria rappresentano fenomeni di aspetto esterno e vengono generati durante il processo di cottura. Tali fenomeni non sortiscono alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchio. Eliminare queste macchie dopo ogni utilizzo del prodotto servendosi di un panno umido e di una piccola quantità di detergente per piatti.
- Pulire la parte interna della macchina per pane servendosi unicamente di un panno umido.
- Per rimuovere il coperchio dall'apparecchio, è necessario farlo scorrere nell'apposita scanalatura di bloccaggio fino a poterlo sollevare (vedere il disegno).
- Per riposizionare il coperchio, eseguire l'operazione in senso inverso.

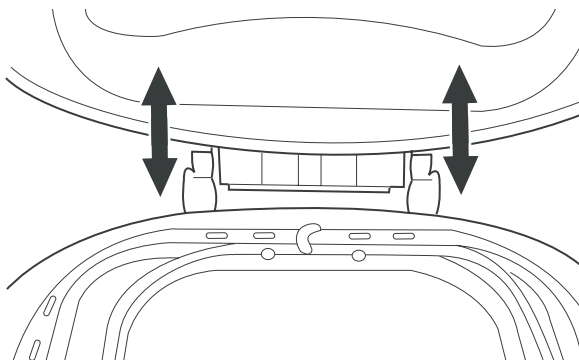


Figura 2

- Per la pulizia del cestello di cottura è necessario utilizzare unicamente dell'acqua calda. Evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.



- Il cestello, le lame impastatrici e tutti i misurini non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- Assicurarsi che la macchina per pane sia completamente fredda prima di riporla.

Non utilizzare mai i detergenti e/o gli utensili elencati qui sotto:

- diluenti;
- benzina o trielina;
- spugne abrasive;
- lucidanti;
- panni per pulizia impregnati di agenti chimici.

Conservazione e cura del rivestimento antiaderente

Evitare di danneggiare o di graffiare il rivestimento antiaderente. Non utilizzare mai oggetti acuminati (quali per es. spatole in metallo, coltelli o forchette).

Il rivestimento può assumere un colore diverso con l'andare del tempo. Ciò dipende dal continuo riscaldamento e dall'umidità. Tale trascoloramento non sortisce alcun effetto sulla qualità del pane e della macchina.

Il foro presente al centro delle lame impastatrici deve essere pulito a intervalli regolari e lubrificato con una goccia di olio alimentare. Ciò permette di evitare che le lame impastatrici si blocchino negli appositi alloggiamenti presenti negli assi motori. Assicurarsi di eliminare la polvere eventualmente accumulatasi sulle prese di ventilazione.

Come riporre la macchina per pane

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

Clausole di garanzia

Di seguito sono riportate le condizioni alle quali l'importatore fornisce la garanzia per il presente apparecchio per il periodo di 36 mesi dalla data d'acquisto a copertura di difetti di materiale e/o di fabbricazione.

1. Entro il periodo di garanzia menzionato non saranno computati costi di manodopera e di materiale. La riparazione eseguita in garanzia non prolunga il termine della garanzia stessa.
2. Le parti o, in caso di sostituzione, gli apparecchi difettosi divengono automaticamente di proprietà dell'importatore.
3. Qualsiasi ricorso alla garanzia deve essere corredato dalla prova di acquisto del rivenditore.
4. I ricorsi alla garanzia devono essere presentati al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio o all'importatore.
5. La garanzia è valida unicamente per il primo acquirente e non è trasferibile.
6. La garanzia non è valida per danni derivati da:
 - a. incidenti, utilizzo errato, usura e/o negligenza;
 - b. installazione errata e/o utilizzo in contrasto con le disposizioni normative, tecniche o di sicurezza vigenti;
 - c. collegamento a una tensione di rete diversa da quella indicata nella targhetta di identificazione;
 - d. modifiche non autorizzate;
 - e. riparazioni eseguite da terzi;
 - f. trasporto inaccurato privo dell'imballaggio o delle protezioni idonee.
7. Non è possibile ricorrere a queste disposizioni di garanzia nel caso in cui:
 - a. si verifichino perdite durante il trasporto;
 - b. venga rimosso o modificato il numero di serie dell'apparecchio.
8. Sono esclusi dalla garanzia i cavi, le lampadine e le parti in vetro.

9. La garanzia non fornisce alcun diritto al rimborso di eventuali danni, oltre alla sostituzione o alla riparazione delle parti difettose. In nessun caso l'importatore può essere ritenuto responsabile per eventuali danni consequenziali o per conseguenze di altro tipo verificatesi a causa delle apparecchiature da questi fornite o a esse correlate.
10. I costi di trasporto, imballaggio e assicurazione sul trasporto sono sempre a carico dell'acquirente.
11. L'apparecchio non è indicato per un utilizzo professionale.

Assistenza

In caso di guasti è possibile rivolgersi al servizio di assistenza BESTRON:

PAESI BASSI:
BESKA NEDERLAND BV
SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA
Moeskampweg, 20
NL-5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
Indirizzo e-mail: info@bestron.com
Sito internet: www.bestron.com

Dichiarazione di conformità CE

Il presente prodotto è conforme alle disposizioni delle direttive europee in materia di sicurezza indicate di seguito:

- Direttiva sulla soppressione delle interferenze radio 87/308/CEE
- Direttiva sulla bassa tensione 73/23/CEE.

R. Neyman
Controllo qualità



Ricette

Dosi e misure

ml: millilitri
g: grammi
CT: cucchiaino
CU: cucchiaio

Ricetta base	Ingredienti	Unità di misura		
Peso: ca. 750 g e ca. 1000 g Impostazione tempo: consentita	Peso	g	750	1000
	Acqua	ml	350	450
	Farina di segale	g	500	680
	Zucchero	CU	1	1
	Sale	CT	1½	2
	Lievito secco	g	7	11
Programma: 3	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra.			

Pane bianco	Ingredienti	Unità di misura	
Peso: 1250 g Impostazione tempo: non consentita a causa dell'aggiunta di latte	Latte	ml	400
	Farina bianca	g	790
	Burro (ammorbidito)	g	50
	Zucchero	CT	1½
	Sale	CT	3
	Lievito secco	g	11
Programma: 1	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra.		

Pane speziato	Ingredienti	Unità di misura	
Peso: ca. 1000 g Impostazione tempo: consentita	Acqua	ml	400
	Lievito naturale	g	100
	Farina di segale	g	400
	Zucchero	CT	1
	Sale	CU	1
	Pepe nero (macinato)	CT	1
	Miscela di spezie (prodotto congelato)	g	25
	Lievito secco	g	7
Programma: 3	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra.		

Pane salato al prosciutto	Ingredienti	Unità di misura	
Peso: ca. 750 g Impostazione tempo: consentita	Acqua	ml	270
	Lievito naturale	g	100
	Farina di segale	g	250
	Farina bianca	g	25
	Zucchero	CT	1
	Sale	CT	1
	Lievito secco	g	7
	Da aggiungere dopo il segnale acustico:		
	Cubetti di prosciutto	g	130
Programma: 3	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra.		

Pane ai tre frumenti	Ingredienti	Unità di misura	
Peso: ca. 1000 g Impostazione tempo: non consentita a causa dell'aggiunta di latte e uova	Latte	ml	1000
	Latte acido addensato	CU	1½
	Uova	quantità	1
	Burro o margarina	g	50
	Farina bianca	g	500
	Sale speziato	CT	3
	Lievito secco	g	7
	Da aggiungere dopo il segnale acustico:		
	Semi di lino	g	25
	Chicchi di grano	g	50
	Semi di girasole	g	25
Programma: 3	Osservazione: al posto dei chicchi di grano è possibile aggiungere anche dei semi di sesamo o dei semi di zucca.		

Pane alle cipolle	Ingredienti	Unità di misura	
Peso: ca. 1250 g Impostazione tempo: consentita	Acqua	ml	400
	Olio di semi di girasole	CU	3
	Farina bianca	g	790
	Zucchero	CT	1½
	Sale speziato	CT	4
	Cipolle arrostate	g	100
	Lievito secco	g	11
Programma: 1	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra.		

Pane alla birra	Ingredienti	Unità di misura	
Peso: ca. 1000 g Impostazione tempo: non consigliata	Acqua	ml	150
	Birra	ml	150
	Lievito naturale (liquido)	ml	150
	Sciroppo di malto	CU	1½
	Farina bianca	g	540
	Farina di grano saraceno	CU	3
	Crusca	CU	1½
	Semi di sesamo	CU	3
	Sale	CT	2
	Lievito secco	g	7
Programma: 1	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra.		

Pane alle uvette e cannella	Ingredienti	Unità di misura	
Peso: ca. 1250 g Impostazione tempo: Non consentita	Latte	ml	330
	Burro ammorbidito	g	40
	Farina bianca	g	600
	Zucchero	g	80
	Sale	CT	1
	Cannella	CT	2
	Lievito secco	g	11
	Da aggiungere dopo il segnale acustico:		
	Uvetta	g	100
Programma: 1	Suggerimento: risciacquare l'uvetta con acqua bollente e spolverarla con un po' di farina prima di aggiungerla all'impasto. Ciò serve a evitare che l'uvetta si depositi sul fondo del pane.		

Pane integrale	Ingredienti	Unità di misura	
Peso: ca. 1000 g Impostazione tempo: consentita	Acqua	ml	350
	Miele di pino	CU	2½
	Farina integrale	g	650
	Sale	CT	2
	Lievito secco	g	11
Programma: 3	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra.		

Pane alle mandorle e albicocche	Ingredienti	Unità di misura	
Peso: ca. 1250 g Impostazione tempo: non consentita	Latte	ml	250
	Burro ammorbidito	g	75
	Uova	quantità	1
	Farina bianca	g	750
	Zucchero	g	100
	Sale	CT	½
	Lievito secco	g	11
	Da aggiungere dopo il segnale acustico:		
	Albicocche	g	60
	Mandorle (tagliate finemente)	g	60
Programma: 4	Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra.		

Confettura di fragole / Marmellata di arance	Ingredienti	Unità di misura	
	Fragole	g	500
	Zucchero gelificante	g	250
	Acido citrico	confezione	1
	Arance	quantità	1
	Granatina	CU	2
Programma: 10	Lavare e tagliare in pezzi le fragole. Sbucciare e tagliare in pezzi le arance. Mischiare gli ingredienti e versarli nel cestello di cottura. Una volta pronta (dopo ca. 60 min.), la confettura può essere immediatamente confezionata in vasetti di vetro.		

Confettura di rabarbaro	Ingredienti	Unità di misura	
	Rabarbaro	g	300
	Radice di zenzero	g	20
	Zucchero gelificante	g	250
	Cannella	CT	1
Programma: 10	Lavare e tagliare in pezzi il rabarbaro e mischiarlo allo zucchero gelificante e alla cannella. Lasciare riposare la miscela per ca. 15 minuti. Tagliare la radice di zenzero in strisce sottili. Aggiungere quindi lo zenzero alla miscela di rabarbaro, zucchero e cannella e versare il tutto nel cestello di cottura.		

PANERA AUTOMÁTICA SUPER-RÁPIDA DBM2007

CON SU NUEVA PANERA AUTOMÁTICA SUPER-RÁPIDA DBM2007 OBTIENE USTED LOS MEJORES RESULTADOS.

El peso exacto de los ingredientes es de vital importancia.

Para obtener un producto de excelente calidad, es importante que se ciña a las cantidades y pesos indicados. Use para ello los medidores adjuntos.

La cantidad de levadura.

Cuando el tamaño de la masa en la panera automática aumenta y vuelve a reducirse de inmediato, debe usted rectificar si ha medido todos los ingredientes correctamente.

Interruptor principal.

Coloque el interruptor principal, que se encuentra en la parte inferior de la panera automática, en la posición de encendido (ON) "I".

Medidas de seguridad importantes

General

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Manténgalo fuera del alcance de los niños o de personas que no puedan utilizarlo en la forma correcta.
- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.

Ubicación:

- No coloque nunca la panera automática sobre una superficie o lugar peligroso.
- Coloque la panera automática sobre una superficie plana.
- No use nunca este aparato en exteriores.

Cable de alimentación eléctrica

- No ejerza nunca ninguna tracción mecánica sobre el cable.
- No deje nunca que el cable quede colgando sobre el borde de la mesa de trabajo para que los niños no puedan alcanzarlo.
- No deje que el cable quede colgando entre la toma de alimentación eléctrica y la panera automática.
- No deje que el cable quede haciendo contacto con objetos calientes (por ejemplo, la placa de la estufa).

Su seguridad

- Advertencia: No toque ninguna de las partes calientes de la panera automática. Use siempre guantes para hornear o otro medio similar para retirar el molde cuando esté caliente.
- No cubra nunca el aparato.
- No sumerja nunca el enchufe en ningún líquido, podría correr el riesgo de sufrir un choque eléctrico.
- Actúe con cuidado cuando vaya a cambiar de lugar la panera si ésta está caliente.
- No introduzca nunca objetos inflamables dentro de la panera.
- No manipule nunca la panera con las manos húmedas o mojadas.

Niños

- No deje nunca sin vigilancia a los niños.
- Hágales saber cuáles son los peligros que hay en la cocina.



Consejos generales de seguridad

- No use el aparato si el cable de alimentación eléctrica está averiado.
- No coloque nunca la panera cerca a otros aparatos calientes como hornos, estufas, hornillos de gas o quemadores.
- A fin de evitar daños, no introduzca nunca el molde caliente en el aparato.
- No exponga nunca el aparato a la luz directa del sol, al calor o a la humedad.
- No use nunca productos abrasivos para limpiar este aparato. No meta nunca el molde, las paletas de amasado, ni los medidores en el lavaplatos eléctrico.
- Asegúrese de colocar siempre el molde en la posición correcta antes de encender el aparato.
- Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato, cuando se presente alguna falla o cuando vaya a limpiarlo.

Introducción

El olor del pan fresco, horneado en casa, es una experiencia inolvidable. El pan caliente, recién horneado y con mantequilla es una verdadera delicia. Disfrute diariamente de su Panera automática Bestron DBM2007. Con la panera automática usted disfrutará todos los días de este gran placer sin que le cueste el más mínimo trabajo. La panera está equipada con un pequeño ordenador que lo hace todo por usted.

1. Vierta los ingredientes en la panera.
2. Elija y ponga en marcha el programa deseado.
3. Ahora sólo tiene que esperar a que esté listo un delicioso pan fresco y caliente.

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

Uso por primera vez

Antes de usar la panera automática por primera vez, tómese un poco de tiempo para estudiar las instrucciones de uso. Dedíquela especial atención a estas medidas de seguridad.

1. Saque cuidadosamente la panera automática de la caja y retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie el polvo que hubiera podido acumularse durante el proceso de embalaje.
3. Limpie la panera con un paño húmedo. Tenga en cuenta que el molde está provisto de una película antiadherente. No use productos abrasivos.
4. Antes de usar la panera por primera vez, engrase el molde antiadherente con aceite o margarina y ponga a funcionar el aparato, sin contenido, durante unos 3 a 5 minutos. (Use para ello un programa de horneado.)
5. Deje enfriar el aparato y repita el proceso de limpieza.
6. Coloque las paletas de amasado en los ejes de impulsión.

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

Los programas de horneado se ponen en marcha con el botón Inicio/Parada (Start/Stop) que se encuentra en la pantalla. Si al introducir el enchufe de su aparato en la toma de alimentación eléctrica no aparece ninguna función en la pantalla, debe verificar si el interruptor principal, ubicado en la parte inferior de la panera automática, está en la posición de encendido.

Requisitos de la conexión eléctrica

Verifique que los requerimientos del aparato, en materia de tensión y voltaje, corresponden con los de la fuente de alimentación a la que va a ser conectado.



Advertencia:

Este aparato debe estar conectado a tierra.

Información sobre la panera eléctrica DBM2007

Con esta panera eléctrica puede usted hornear panecillo de aprox. 680 g o panes grandes de aprox. 909 g (la información sobre el peso depende de la receta que vaya a preparar).

Partes del aparato

Ver ilustración

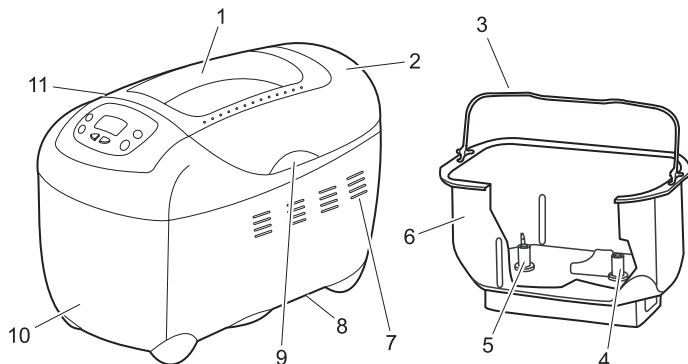


Figura 1

1. Visor
2. Tapa
3. Asa
4. Eje de impulsión
5. Paleta de amasado
6. Molde
7. Abertura para ventilación
8. Interruptor de encendido/apagado en la parte inferior
9. Hendidura para abrir la tapa
10. Carcasa
11. Panel de operación

Pantalla y funciones, panel de operación

Pantalla:

- indica el grado de consistencia seleccionado de la corteza del pan
- indica el formato seleccionado

- indica el programa seleccionado
- indica el tiempo que falta para terminar el horneado
- indica un aviso de alarma por temperatura (ver capítulo sobre solución de problemas).

Botón **Loaf**: para determinar la cantidad de masa (panecillos 680 g, panes grandes 909 g).

Botón **Colour**: para seleccionar el color de la corteza (ligero, medio, oscuro) y el programa rápido.

Botón Timer **▲▼**: para programar el inicio del horneado en un momento posterior (parámetro para todos los programas).

Botón **Start/Stop**:

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

Botón **Menú**: Para elegir el menú de programas (de la lista 1-11).

Descripciones de los programas

1. **Basic white** (Pan blanco) (3:18 y 3:25)
Para pan blanco e integral. Además, para panes con especias y pasas.
2. **French** (Pan francés) (3:32 y 3:35)
Para hornear pan ligero y crocante como, por ejemplo, pan francés.
3. **Whole wheat** (Pan integral) (3:33 y 3:40)
Para hornear pan integral con gran contenido de harina de sémola.
Este programa tiene un tiempo de precalentado más largo para asimilar mejor el agua y para permitir que la masa crezca más. Durante esta pausa, de 15 minutos, las paletas de amasado no funcionan. No se recomienda tampoco programar un tiempo de horneado con antelación. Esto puede producir resultados indeseados.
4. **Sweet** (Panes dulces) (3:22 y 3:27)
Para hornear panes dulces con corteza crocante. Ésta se forma por el fuerte calentamiento del azúcar.
5. **Fastbake** (Programa para horneado rápido) (1:20) de panecillos
Para hornear panecillos blancos en corto tiempo. Los panes horneados con este programa pueden tener una estructura más húmeda. El agua debe tener una temperatura equivalente a 35-45° C.
6. **Fastbake** (Programa para horneado rápido) (1:20) de panes grandes
Para hornear panes grandes blancos en corto tiempo. Los panes horneados con este programa pueden tener una estructura más húmeda. El agua debe tener una temperatura equivalente a 35 y 45°C.
7. **Cake** (Tartas)
Los ingredientes se mezclan y hornean dentro del tiempo programado previamente. Se recomienda mezclar aparte los ingredientes de diferentes clases y vaciarlos luego en la panera en forma consecutiva.
Al elegir la opción de cantidad de masa "Grande", se prolonga el tiempo de horneado, obteniéndose un pan más crocante.

8. **Dough** (Masa)
La masa es amasada hasta que está en su punto. No use la función de horneado. Saque la masa del aparato y móldéela para hacer pizzas o panecillos. No prepare más de 1 kilo de masa en una sola vez.
9. **Pasta** (Masa para fideos)
La masa para fideos es amasada durante 30 minutos. Puede usar mezclas listas-para-usar u otra clase de harinas.
10. **Jam** (Mermelada)
Para hacer mermelada de frutas frescas. Tenga cuidado de que la mermelada no se derrame. Si se derrama, retire el molde con cuidado, deje enfriar el aparato y límpielo luego minuciosamente.
11. **Bake** (Hornear)
Esta opción se puede usar para calentar únicamente o para aumentar el tiempo de horneado y se emplea, entre otros, para hacer mermelada. Al seleccionar este programa la prolongación mínima del tiempo es de 10 minutos (0:10). La reducción del tiempo se visualiza en intervalos de 1 minuto. Para suspender el proceso de horneado antes de tiempo use el botón Parada (Stop). El proceso de horneado se puede aumentar en intervalos de 10 minutos por un máximo de 1 hora. Para hacerlo, pulse el botón ▲ y, a continuación, el botón Start (Inicio).

Función para horneado rápido

Esta función está disponible en los programas **Basic white** (Pan blanco), **French** (Pan francés) y **Whole wheat** (Pan integral). Elija primero el menú deseado 1,2,3 ... y, seguidamente, mediante el botón de color, la función 'Rápido'.

Funcionamiento de la panera automática

1. Retirar el molde de horneado
Abra la tapa, levante la agarradera y saque el molde de la panera. Es importante verter los ingredientes en el molde fuera de la panera para evitar que éstos entren en contacto con el motor o con otros componentes.
2. Colocar las paletas de amasado
Las paletas se fijan fácilmente en ambos ejes.
3. Medir/pesar los ingredientes
Mida todos los ingredientes exactamente como lo dice la receta y viértalos en el molde siguiendo el orden indicado.

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

Usar agua tibia (21-28°C).

Si su receta contiene ingredientes que no se deben moler, agréguelos en un momento posterior (ver cuadro de secuencia de programas).

4. Insertar el molde de horneado
Vuelva a colocar firmemente el molde en su lugar. Escuchará un 'clic' que indica que el molde está en la posición correcta.

5. Introducir el enchufe en la toma de pared.
Introduzca el enchufe en la toma de pared correspondiente. Automáticamente aparece en la pantalla el primer menú y el tiempo normal. Cada vez que usted pulsa un botón, escuchará una señal acústica.
6. Seleccionar el menú
Elija un programa pulsando el botón Menú.
7. Elegir la cantidad de masa
Pulse el botón que sirve para elegir la cantidad de masa (pequeña o grande).
8. Color del pan
Pulse este botón para elegir el color de la corteza del pan o para seleccionar el proceso de horneado rápido.
9. Programar inicio de horneado con antelación
Si desea tener pan recién horneado para su desayuno, programe la hora de inicio del horneado tal como se describe en el siguiente capítulo.
10. Inicio
Encienda la panera automática pulsando el botón Inicio/Parada. En la pantalla aparece el tiempo restante.
11. Secuencia del programa
La panera automática sigue ahora, en forma automática, todos los pasos del programa elegido previamente por usted. Durante el proceso de horneado puede salir vapor por los orificios de ventilación. Esta situación es completamente normal.
12. Fin de programa
Una vez que el programa ha terminado, aparece 0:00 en la pantalla y se escucha una señal acústica. Seguidamente, se visualiza en la pantalla el tiempo original del programa.
13. Mantener caliente el producto
Cuando se elige esta función, circula aire caliente en el espacio de horneado durante aproximadamente 1 hora. Esto aplica para la mayoría de los programas (ver cuadro de secuencia de programas). Para obtener los mejores resultados, debe retirar el molde dentro del tiempo indicado. Cuando la función de mantener caliente el producto ha terminado, se escucha una señal acústica. Para suspender la función, pulse el botón Inicio/Parada.
14. Sacar los productos de la panera
Pulse el botón Inicio/Parada y retire el molde de la panera.



ATENCIÓN

- Use siempre guantes para hornear.

15. Sacar el pan del molde.
Deje enfriar primero el pan durante unos 5 a 10 minutos en el molde y, seguidamente, colóquelo sobre una rejilla. Si las paletas de amasado aún están en el molde, vierta agua caliente y déjelas remojar un rato antes de sacarlas. Por lo general, las paletas de amasado salen junto con el pan. Después de que el pan se haya enfriado completamente, retire las paletas de amasado con la ayuda de un utensilio que no dañe la película antiadherente (una cuchara de palo, por ejemplo).

- Después de cada uso, pulse el botón de Parada y retire el enchufe de la toma de pared.

No abra nunca la tapa de la panera mientras está en funcionamiento un programa. Esto puede influir en la calidad del pan.

Variación de la temperatura ambiente

La temperatura ambiente debe ser entre 15° y 30°C.

Programar horneado

Use la opción de programación del horneado cuando desee que el pan se hornee en un momento posterior, por ejemplo, para tener pan fresco para el desayuno.

No emplee esta función si usa ingredientes perecederos (huevos, leche fresca, queso, etc.).

- Elija la hora en que debe estar listo el pan y calcule la diferencia de tiempo entre la hora actual y la hora deseada (por ejemplo: usted desea tener listo el pan a las 08:00 horas y en este momento son las 21:00 horas, la diferencia es de 11 horas).
- Ajuste las horas con los botones ▼ y ▲. El tiempo se aumenta o se disminuye en intervalos de 10 minutos. Tras pulsar el botón Inicio, el doble punto parpadeará en la pantalla.

Si ha ajustado una hora incorrecta, pulse durante 2 segundos consecutivos el botón Parada.

Repita los pasos arriba indicados.

- Puede fijar previamente el momento de inicio del horneado hasta por un máximo de 13 horas. La hora final es siempre la hora en que el pan debe quedar horneado.

Señal acústica

La señal acústica se escucha:

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

Corte o caída del fluido eléctrico

Tras un corte del fluido eléctrico por un tiempo máximo de 7 minutos, la panera continuará funcionando automáticamente.

Si el corte se produce por un período más largo, la pantalla regresa al tiempo de inicio original del programa en cuestión y usted debe poner en marcha nuevamente la panera.

Guardar y cortar el pan

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

Use, de preferencia, bolsas para congelar para guardar el pan. En estas bolsas el pan se conserva, a temperatura ambiente normal, por un mínimo de 3 días. Si la humedad es alta guarde el pan en la nevera o congélelo.

Limpieza y mantenimiento



ATENCIÓN

- Retire el enchufe de la toma de pared siempre que vaya a limpiar el aparato.
- Espere a que la panera se haya enfriado completamente.
- ¡IMPORTANTE! No pulverice nunca la tapa ni la carcasa con agua u otros líquidos, ni las sumerja en ellos.
- Limpie la parte exterior de la panera únicamente con un paño húmedo.
- Las manchas en el interior de la tapa o en los orificios de ventilación son tan sólo señas externas y se producen durante el proceso de horneado. Éstas no tienen ninguna influencia sobre el funcionamiento del aparato. Limpie estas manchas después de cada uso con un paño húmedo y un poco de detergente líquido.
- Limpie la parte interior de la panera únicamente con un paño húmedo.
- Para separar la tapa del aparato, deslícela de la ranura de sujeción y tire hacia arriba (ver gráfica).
- Para volver a colocar la tapa, proceda en la forma contraria.

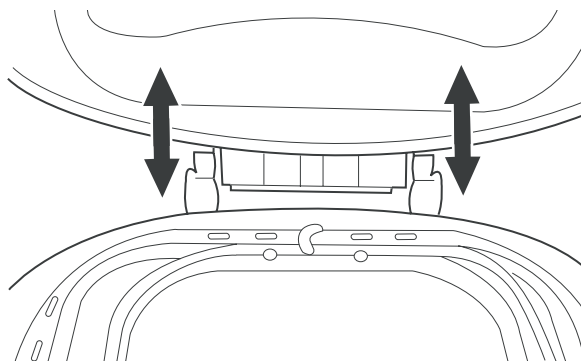


Figura 2

- Use únicamente agua caliente para limpiar el molde de horneado. Evite rasguños en la película antiadherente.
- No meta nunca el molde, las paletas de amasado, ni los medidores en el lavaplatos eléctrico.
- Verifique que la panera automática se haya enfriado completamente antes de guardarla.



No use nunca los siguientes productos para efectuar la limpieza:

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

Cuidado especial de la película antiadherente

Evite daños o rasguños en la película antiadherente. No use nunca objetos con filo como espátulas metálicas, cuchillos o tenedores.

La película puede cambiar de color con el paso del tiempo. Esto se debe a que está sometida frecuente al calor y a la humedad. Esto no influye en la calidad del pan, ni de la panera automática.

Es necesario limpiar frecuentemente el orificio que traen las paletas de amasado y lubricarlas con una gota de aceite de cocina. De esta forma se evita que las paletas se peguen a los ejes.

Mantenga los orificios de ventilación libres de polvo.

Guardar la panera automática

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

Disposiciones de garantía

Bajo las siguientes condiciones, y durante un período de 36 meses contado a partir de la fecha de compra, el importador otorgará garantía de este aparato por defectos ocasionados por deficiencias en la fabricación o en los materiales.

1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. La propiedad de las partes defectuosas o, en caso de reemplazo (sustitución), el aparato mismo, pasará automáticamente a nombre del importador.
3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
 - a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
 - b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
 - c. conexión a otro voltaje eléctrico diferente al indicado en la placa;
 - d. una modificación no autorizada;
 - e. una reparación ejecutada por terceros;
 - f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.
7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
 - a. pérdida ocurrida durante el transporte;
 - b. remoción o modificación del número de serie del aparato.
8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.
9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuenciales o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.
10. Los gastos por transporte, embalaje y seguro de transporte correrán siempre por cuenta del comprador.
11. Este aparato no es apto para uso profesional.



Servicio

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

PAÍSES BAJOS:
BESKA NEDERLAND BV
DEPARTAMENTO DE SERVICIO
TÉCNICO
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
Correo electrónico: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

Certificación de conformidad (CE)

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

- Directiva de interferencia de radiofrecuencia 87/308/CEE
- Directiva de bajo voltaje 73/23/EEG.

R. Neyman
Control de calidad



Recetas

Unidades de medida

ml: mililitros
g: gramos
CR: cucharadita rasa
CU: cuchara

Receta base	Ingredientes	Unidad		
Peso: aprox. 750 g y aprox. 1000 g Regulación de tiempo: posible	Peso	g	750	1000
	Agua	ml	350	450
	Harina de centeno	g	500	680
	Azúcar	CU	1	1
	Sal	CR	1½	2
	Levadura seca	g	7	11
Programa: 3	Añadir los ingredientes en el orden especificado arriba.			

Pan blanco	Ingredientes	Unidad		
Peso: 1250 g Regulación de tiempo: no es posible por añadido de la leche	Leche	ml	400	
	Harina blanca	g	790	
	Mantequilla (blanda)	g	50	
	Azúcar	CR	1½	
	Sal	CR	3	
	Levadura seca	g	11	
Programa: 1	Añadir los ingredientes en el orden especificado arriba.			

Pan de especias	Ingredientes	Unidad		
Peso: aprox. 1000 g Regulación de tiempo: posible	Agua	ml	400	
	Levadura	g	100	
	Harina de centeno	g	400	
	Azúcar	CR	1	
	Sal	CU	1	
	Pimienta negra (molida)	CR	1	
	Mezcla de hierbas (congeladas)	g	25	
	Levadura seca	g	7	
Programa: 3	Añadir los ingredientes en el orden especificado arriba.			

Pan salado de jamón	Ingredientes	Unidad	
Peso: aprox. 750 g Regulación de tiempo: posible	Agua	ml	270
	Levadura	g	100
	Harina de centeno	g	250
	Harina blanca	g	25
	Azúcar	CR	1
	Sal	CR	1
	Levadura seca	g	7
	Añadir después de la señal acústica: Trocitos de jamón	g	130
Programa: 3	Añadir los ingredientes en el orden especificado arriba.		

Pan de tres granos	Ingredientes	Unidad	
Peso: aprox. 1000 g Regulación de tiempo: no es posible por añadido de la leche y el huevo	Leche	ml	1000
	Crema agria	CU	1½
	Huevo	unidad	1
	Mantequilla o margarina	g	50
	Harina blanca	g	500
	Sal de hierbas	CR	3
	Levadura seca	g	7
	Añadir después de la señal acústica:		
	Linaza	g	25
	Granos de trigo	g	50
	Pipas de girasol	g	25
Programa: 3	Observación: En lugar de granos de trigo también puede utilizar linaza o pipas de girasol.		

Pan de cebolla	Ingredientes	Unidad	
Peso: aprox. 1250 g Regulación de tiempo: posible	Agua	ml	400
	Aceite de girasol	CU	3
	Harina blanca	g	790
	Azúcar	CR	1½
	Sal de hierbas	CR	4
	Cebolla tostada	g	100
	Levadura seca	g	11
Programa: 1	Añadir los ingredientes en el orden especificado arriba.		

Pan de cerveza	Ingredientes	Unidad	
Peso: aprox. 1000 g Regulación de tiempo: se desaconseja	Agua	ml	150
	Cerveza	ml	150
	Levadura (líquida)	ml	150
	Jarabe de malta	CU	1½
	Harina blanca	g	540
	Harina de trigo sarraceno	CU	3
	Salvado	CU	1½
	Semilla de sésamo	CU	3
	Sal	CR	2
	Levadura seca	g	7
Programa: 1	Añadir los ingredientes en el orden especificado arriba.		

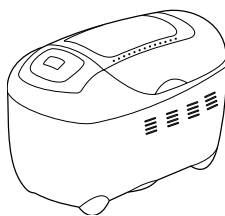
Pan de pasas con canela	Ingredientes	Unidad	
Peso: aprox. 1250 g Regulación de tiempo: no es posible	Leche	ml	330
	Mantequilla blanda	g	40
	Harina blanca	g	600
	Azúcar	g	80
	Sal	CR	1
	Canela	CR	2
	Levadura seca	g	11
	Añadir después de la señal acústica:		
	Pasas	g	100
Programa: 1	Sugerencia: Pasar las pasas por agua caliente, después espolvorear con harina antes de añadir las pasas a la masa. Así se evita que las pasas bajen al fondo.		

Pan integral	Ingredientes	Unidad	
Peso: aprox. 1000 g Regulación de tiempo: posible	Agua	ml	350
	Miel de pino	CU	2½
	Harina integral	g	650
	Sal	CR	2
	Levadura seca	g	11
Programa: 3	Añadir los ingredientes en el orden especificado arriba.		

Pan de almendras con albaricoques	Ingredientes	Unidad	
Peso: aprox. 1250 g Regulación de tiempo: no es posible	Leche	ml	250
	Mantequilla blanda	g	75
	Huevo	unidad	1
	Harina blanca	g	750
	Azúcar	g	100
	Sal	CR	½
	Levadura seca	g	11
	Añadir después de la señal acústica:		
	Albaricoques (secos/ cortados en trocitos)	g	60
	Almendras (picadas)	g	60
Programa: 4	Añadir los ingredientes en el orden especificado arriba.		

Mermelada de fresa/naranja	Ingredientes	Unidad	
	Fresas	g	500
	Azúcar gelificante	g	250
	Ácido cítrico	paquete	1
	Naranja	unidad	1
	Granadina	CU	2
Programa: 10	Lavar las fresas y cortarlas en trocitos. Pelar la naranja y cortarla en trocitos. Mezclar los ingredientes y añadirlos a la bandeja de horno. Cuando la mermelada esté lista después de 60 minutos, puede llenar inmediatamente los tarros de cristal con la mermelada.		

Mermelada de ruibarbo	Ingredientes	Unidad	
	Ruibarbo	g	300
	Raíz de jengibre	g	20
	Azúcar gelificante	g	250
	Canela	CR	1
Programa: 10	Lavar el ruibarbo y cortarlo en trocitos, mezclar con el azúcar cristalizado, la pectina, el ácido cítrico y la canela. Dejar reposar esta mezcla durante aprox. 15 minutos. Cortar la raíz de jengibre en finas tiras. Mezclar con la mezcla de ruibarbo/azúcar/canela y añadir a la bandeja de horno.		



»» bestron®

DBM2007
v 040908-02