

**MELISSA**  
a smart move



643-032

<b>SE</b>	Bakmaskin .....	2
<b>DK</b>	Bagemaskine .....	5
<b>NO</b>	Bakemaskin .....	11
<b>FI</b>	Leipäkone .....	14
<b>UK</b>	Bread maker.....	18
<b>DE</b>	Backmaschine .....	21
<b>PL</b>	Robot do pieczenia pieczywa.....	27
<b>RU</b>	Хлебопекарная печь .....	31

## SE

För att du ska få största möjliga nytta av din bakmaskin bör du först läsa igenom bruksanvisningen, innan du börjar använda den. Spara bruksanvisningen, den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

### VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Dra inte ur stickproppen från vägguttaget genom att dra i själva sladden.
- Dra ur stickproppen från vägguttaget när bakmaskinen inte används.
- Dra ur stickproppen från vägguttaget när du ska rengöra bakmaskinen.
- Sänk inte ned bakmaskinen i vatten.
- Om bakmaskinen skulle råka hamna i vatten under användning, stäng genast av strömmen och dra ur stickproppen från vägguttaget. Använd den inte igen förrän en auktoriserad serviceverkstad har kontrollerat den. Detta gäller även när bakmaskinen råkat ramla i golvet eller blivit skadad på annat sätt.
- Håll sladden undan från heta föremål.
- Skada inte sladden. Rulla inte sladden runt bakmaskinen.
- En skadad sladd får bara bytas ut mot en sladd av samma typ eller modell.
- I händelse av skada på bakmaskinen eller sladden, får den bara repareras av en auktoriserad serviceverkstad.
- Placera inte bakmaskinen på fuktiga eller heta ställen.
- Vid användning måste avståndet mellan bakmaskinen och väggen eller andra föremål vara minst 5 cm.
- Vid användning får bakmaskinen inte övertäckas.
- Var försiktig när det finns barn i närheten.
- Ta aldrig av skalet, det finns inte några delar inuti som kan servas.
- Försök inte att nå innanför skalet med metallföremål såsom knivar, nålar osv.
- Använd inte förlängningssladd till bakmaskinen.
- Använd inte bakmaskinen när golvet är fuktigt/vått.
- Använd bakmaskinen endast inomhus.
- Placera inte bakmaskinen på heta ytor eller nära öppen eld.
- **PÅ GRUND AV ATT BAKMASKINEN BLIR MYCKET HET ÄR DET VIKTIG ATT INTE STARTA DEN FÖRRÄN BEHÅLLAREN STÅR I MASKINEN. I ANNAT FALL FINNS DET RISK FÖR SKADOR PÅ LOCKET.**

Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Om bakmaskinen överläts till någon annan, måste bruksanvisningen följa med. Om bakmaskinen inte används enligt dessa anvisningar, kan vi inte ta något ansvar för ev skador som uppstår.

### ALLMÄN INFORMATION OM BAKMASKINEN

Denna bakmaskin är en ny köksmaskin för framställning av det äldsta födoämnet, bröd. Den är enkel och säker att använda. Blanda i fullkorn eller andra ingredienser enligt eget önskemål.

Med denna bakmaskin blir knådning, jäsnings och passning överflödiga. Med bakmaskinen kan du alltid förse familjen med färskt, hembakat bröd.

### LÅDAN INNEHÅLLER

Bakmaskin  
Bruksanvisning  
Degbehållare  
Degkrok  
Mått  
Mätsked

### FUNKTIONER

Information om de olika funktionerna

Menyer

Bakmaskinen är utrustad med 8 program. Välj program genom att trycka på "select"-knappen.

#### Bakmaskinen har följande program:

##### 1. BASIC 3 timmar

För framställning av fint och halvfint bröd är detta det mest använda programmet. Bakmaskinen knådar degen tre gånger. Efter den andra knådningen ger bakmaskinen ett pip ifrån sig. Detta pip innebär att man nu kan sätta till ytterligare ingredienser om man så vill.

##### 2. QUICK 2 timmar + 20 minuter

För framställning av fint och halvfint bröd. Bakmaskinen knådar degen två gånger och piper under den andra knådningen. Detta för att markera att man kan tillsätta fler ingredienser om man vill. Jäsningstiden är kortare än i Basic. Därför blir brödet snabbare färdigt, men det blir mindre än normalt.

##### 3. FRENCH 3 timmar + 50 minuter

För framställning av fint och halvfint bröd. Bakmaskinen knådar två gånger men har en längre jäsningstid och gräddar längre så att brödet får en tjockare skorpa.

##### 4. RAPID 1 timme + 50 minuter

För framställning av normalt bröd. Brödet knådas i 1 timme. Jäsningstiden är kortare än i Quick-programmet. Detta bröd blir snabbare färdigt, men blir mindre än normalt.

##### 5. WHOLE-WHEAT BREAD (FULLKORNSBRÖD) 3 timmar + 40 minuter

För framställning av fullkornsbröd med surdeg och jäst. Bakmaskinen knådar två gånger, degen får jäsa och gräddas längre. Vi rekommenderar att du väljer den mörka färgen på skorpan, för att få en knaprig skorpa.

##### 6. CAKE (KAKOR) 58 minuter

För framställning av söt deg med jäsnings. Bakmaskinen knådar degen två gånger. Programmet tar sammanlagt 2 timmar och 50 minuter.

##### 7. DOUGH (DEG) 1 timme + 30 minuter

För framställning av olika degtyper som därefter formas och gräddas någon annanstans. Behållaren värms inte upp och du behöver inte göra någon inställning av färgen på skorpan.

##### 8. EXTRA BAKE (GRÄDDNING)

Program för gräddning av färdig deg (ingen knådnings- eller jäsningstid).

När gräddningen är avslutad, startar bakmaskinen varmhållningsfunktionen under 1 timme. Den piper var 5:e minut utom när man väljer ett program utan varmhållning.

#### Skorpans färg

I alla program utom program 7 (deg) kan man ställa in tre olika steg för färg på skorpan. Välj alternativ genom att trycka på färgknappen.

- 1 Light
- 2 Medium
- 3 Dark

Under den första knådningen startas och stängs motorn av omväxlande, degkroken ändrar riktning hela tiden. Under den första jäsningsen slår termostaten till och från omväxlande för att hålla temperaturen på 20 C°.

Under den andra knådningen startas och stängs motorn och termostaten av omväxlande för att hålla temperaturen på 30 C°.

Under den andra jäsningen slår termostaten till och från omväxlande för att hålla temperaturen på 32 C°.

Under den tredje jäsningen slår termostaten till och från omväxlande för att hålla temperaturen på 38 C°.

Under gräddningen slår termostaten till och från omväxlande för att hålla temperaturen på minst 121 C°.

\* = Termostaten slår till och från om temperaturen understiger 121 C°

# = Bakmaskinen piper 10 gånger för att markera att ytterligare ingredienser kan tillsättas.

## TIMERFUNKTION

### TIMERINSTÄLLNING

Alla program kan startas senare, men vi rekommenderar inte timerinställning när du vill baka kakor eller kex. Om du använder ingredienser som t ex mjölk, frukt eller lök, bör du inte använda timern. Processen bör påbörjas direkt när ingredienserna är klara.

- Välj inställning med knapparna MENYER och SKORPA.
- Timerinställning sker med pilknapparna. Max inställningstid är 13 timmar. Tryck pilknappen åt vänster eller åt höger för att öka processtiden som visas i displayen.
- Den tid som visas i displayen är tiden när brödet är färdigt. Om du t ex fyller på degbehållaren kl 22.00 och vill att brödet ska vara färdigt kl 07.00 måste displayen visa 10:00.
- Dessa 10 timmar inkluderar en väntetid på 6 timmar plus tiden för det valda bakprogrammet + 1 timme för varmhållning.
- Bakmaskinen startar automatiskt efter 6 timmar och påbörjar deghanteringen och gräddningen.
- När du har ställt in timern, tryck på START. Återstående tid till slutet av gräddningen visas kontinuerligt.

Kom ihåg att trycka på startknappen för att starta timerns nedräkning. Om du glömmar detta, händer ingenting i bakmaskinen.

Om du ställer in fel tid på timern och du har tryckt på Start, kan du stänga av och ställa in en ny tid, men bara om blandningen ännu inte har börjat.

### START/STOPP

Tryck på Start eller Stopp för att starta eller stoppa bakmaskinen. Tryck inte på knappen förrän du har valt program, färg på skorpan och, vid behov, ställt in timern. När du trycker på knappen hörs ett pip. Bakmaskinen startar då och timern räknar baklänges. Om du vill stoppa bakmaskinen, tryck på knappen och håll den intryckt i 3 sekunder. Gör bara detta i nödfall, eftersom maskinen återställs till början av programmet. Du måste då börja om från början, ingredienserna kanske förstörs och behöver bytas.

Om temperaturen i bakmaskinen är för hög för ett nytt program från det föregående, visar displayen "HOT" när du startar programmet och bakmaskinen piper utan uppehåll. Om detta inträffar, ta bort behållaren och vänta tills bakmaskinen har svalnat (öppna luckan en stund).

## ANVÄNDNING

**OBS! Jäst får inte komma i kontakt med vätska före användning.**

- Öppna luckan och ta ur behållaren genom att lyfta handtaget, vrida moturs och därefter lyfta ut den. Ställ behållaren på arbetsbänken.
- Se till att degkroken sitter inuti behållaren (tryck bara fast den).
- Mät upp de ingredienser som behövs och tillsätt dem i behållaren, bakmaskinen blandar själv ingredienserna när processen startar.
- Vid tillsättning av jäst (både torr och färsk) i behållaren, se till att jästen inte kommer i kontakt med vatten eller andra

vätskor, eftersom den då börjar jäsningen omedelbart. Detta är särskilt viktigt vid användning av timern.

- Fyll inte på för mycket i behållaren. Detta påverkar slutresultatet och kan skada bakmaskinen. Använd behållarhandtaget, ställ behållaren i bakmaskinen och vrid medurs till låsningsläget, stäng luckan.
- Sätt stickproppen i vägguttaget (det hörs ett långt pip). Bakmaskinen ställer automatiskt in grundprogrammet med färginställning MEDIUM.
- Välj därefter önskat program genom att trycka på SELECT, tills kontrollampen för det önskade programmet tänds. Glöm inte att välja färg på skorpan.
- Tryck Start/Stop för att starta maskinen. När programmet är avslutat visar displayen 0.00 och maskinen piper 10 gånger. Vid tillverkningen har några delar i maskinen blivit smorda. Detta kan ge lite ångbildning när bakmaskinen används för första gången.
- När programmet är avslutat och brödet är gräddat, kommer varmhållningsfunktionen att vara igång under en timme. Som en påminnelse piper maskinen 6 gånger var 5:e minut under en timme, därefter stängs funktionen av.
- Var försiktig när du tar ut brödet. Brödet är mycket hett. Öppna luckan när du vill ta ut behållaren. Eftersom maskinen är het, rekommenderar vi att du använder grytlappar eller grillvantar för att ta ut behållaren. Använd handtaget, vrid behållaren moturs till urtagningsläget och lyft ut den.
- Vänd upp och ner på behållaren och knacka försiktigt för att få ut brödet. Ibland kan det inträffa att degkroken fastnar i brödet, vänta tills brödet har svalnat och ta bort kroken med ett träverktyg, för att inte skada ytbeläggningen.
- Lägg brödet på ett galler för att svalna, se till att det finns luft under.
- Dra alltid ur stickproppen efter användning.

**OBS! Öppna inte luckan när bakmaskinen är igång, eftersom detta påverkar kvaliteten på brödet, särskilt gäller detta under jäsningen.**

## RECEPT

### STANDARD LJUST BRÖD

Vatten:	1 1/4 kopp
Margarin:	2 msk
Vetemjöl:	3 kopp
Torrmjöl:	1 msk
Socket:	2 tsk
Salt:	1 1/2 tsk
Jäst:	2 1/2 tsk

Ställ in bakmaskinen på **STANDARD** eller **QUICK**.

### RÅGBRÖD

Vatten:	1 kopp
Margarin:	2 1/2 msk
Vetemjöl:	2 1/4 kopp
Rågmjöl:	3/4 kopp
Socket:	2 msk
Salt:	1 1/2 tsk
Jäst:	3 tsk

Ställ in bakmaskinen på **STANDARD** eller **WHOLEMEAL**.

### FRANSKA

Vatten:	1 1/2 kopp
Margarin:	1 1/2 msk
Vetemjöl:	3 1/2 kopp
Torrmjöl:	1 msk
Socket:	2 msk
Salt:	1 1/2 tsk
Jäst:	2 tsk

Ställ in bakmaskinen på **FRENCH**.

**KRYDDBRÖD**

Vatten:	1 1/2 kopp
Olivolja:	1 1/2 kopp
Vetemjöl:	3 kopp
Torrmjöl:	2 msk
Socker:	2 msk
Salt:	1 1/2 tsk
Dragon:	1 1/2 tsk
Basilika:	1 1/2 tsk
Oregano:	1 1/2 tsk
Jäst:	2 1/2 tsk

Ställ in bakmaskinen på **STANDARD**.

**RUSSIN- & NÖTBRÖD**

Vatten:	1 1/4 kopp
Margarin:	2 msk
Vetemjöl:	3 kopp
Torrmjöl:	1 1/2 kopp
Socker:	2 msk
Salt:	1 1/2 tsk
Kanel:	1 1/2 tsk
Jäst:	2 1/2 tsk
Russin:	1/2 kopp
Nötter:	1/4 kopp

Tillsätt nötter och russin vid den första omgången pip.  
Ställ in bakmaskinen på **STANDARD** eller **FRENCH**.

**BANANBRÖD**

Vatten:	1 kopp
Margarin:	2 msk
Vanilj:	1/2 tsk
Banan:	1/2 kkp, mosad
Vetemjöl:	2 1/2 kopp
Fullkornsvetemjöl:	3/4 kopp
Torrmjöl:	2 msk
Honung:	3 msk
Salt:	1 1/2 tsk
Jäst:	2 1/2 tsk
Nötter:	1/4 kopp

Ställ in bakmaskinen på **STANDARD**.

**PIZZADEG**

Vatten:	1 kopp
Vetemjöl:	3 kopp
Torrmjöl:	1 1/2 msk
Socker:	2 msk
Salt:	1 tsk
Jäst:	2 1/2 tsk

Ställ in bakmaskinen på **DOUGH (DEG)**.

Ta ut degen när maskinen piper. Dela upp degen i 6 delar. Kavla ut varje del så att den blir rund. Lägg den på en lätt smord bakplåt och nagga med en gaffel. Gör samma sak med de övriga delarna. Lägg på fyllning efter önskemål. Grädda i en vanlig ugn vid 180 °C.

**FRUKOSTBULLAR**

Vatten:	1 1/4 kopp
Margarin:	3 kopp
Ägg:	1 vispat ägg (+ 1 uppvispat ägg för pensling)
Vetemjöl:	3 kopp
Torrmjöl:	2 msk
Socker:	2 msk
Salt:	1 1/2 tsk

Jäst: 2 1/2 tsk

Ställ in bakmaskinen på **STANDARD**.

Ta ut degen när maskinen piper. Dela upp degen i 12 delar, rulla ut dem till bullar och lägg dem på en lätt smord bakplåt. Låt bullarna jäsa i 40 minuter. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i 180 °C under ca 15 minuter, tills bullarna är gyllenbruna.

**FELSÖKNING**

Här nedan följer några vanliga exempel på misslyckad brödbakning.

**Brödet faller ihop!**

- Degen kan ha varit för lös. Minska mängden vatten med en 1/8 kopp Om du använder inlagd frukt eller inlagda grönsaker, låt dem rinna av ordentligt först.
- Följ processen, så att du kan ta ut brödet ur behållaren omedelbart när det är färdiggräddat, annars tar brödet upp en stor del av den fukt, som frisläpps när brödet svalnar.
- Använd en annan mjölsort.

**Brödet är degigt inuti!**

- Detta beror ofta på mjölet. Man har t ex använt för tunga mjölsorter som rågmjöl, kli eller fullkornsmjöl. Stäng av bakmaskinen efter den första jäsningen och starta om processen igen. Den extra knådningen och jäsningen pumpar in mer luft i degen.
- På grund av tillsats av inlagd frukt, yoghurt eller äppelmos, innehåller degen för mycket vätska. Minska andelen vätska, t ex vatten.

**Brödet är uppblåst som en ballong!**

- Minska mängden jäst.
- På grund av för mycket socker, finns det risk för att degen jäser för mycket. Minska mängden socker och var försiktig med tillsättning av torkad frukt och honung.
- Minska mängden vatten eftersom jästen inte är lika verksam med mindre mängd vätska.
- Kontrollera vilket mjöl du har använt. Mindre mängd jäst till finmalda mjölsorter, mera jäst till grova mjölsorter.

Andra faktorer som kan påverka bakresultatet är fukt, temperatur och vattenkvaliteten. Prova dig fram genom att minska mängden av de olika ingredienserna för att få ett så bra resultat som möjligt.

**TIPS FÖR MILJÖN**

När en produkt innehållande elektronik inte längre fungerar, bör den skrotas med så liten påverkan som möjligt på miljön. Bakmaskinen tas om hand enligt gällande miljölagstiftning, i de flesta fall innebär det att lämna den bland elektronikskrotet på sopstationen.

**GARANTIN GÄLLER INTE:**

- Om du inte har följt ovanstående anvisningar.
- Om bakmaskinen har använts på ett felaktigt sätt, om den blivit utsatt för våld eller om den blivit skadad på något annat sätt.
- Fel som beror på defekter i el-distributionen.
- Om bakmaskinen blivit reparerad eller ändrad på något sätt eller av person utan behörighet.

På grund av vårt fortlöpande utvecklingsarbete både vad gäller funktion och design av våra produkter, förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan föregående meddelande.

**IMPORTÖR:**

Adexi group

Vi reserverar oss för eventuella tryckfel.

## DK

For at De kan få mest glæde af Deres bagemaskine, beder vi Dem venligst gennemlæse denne brugsanvisning, før De tager bagemaskinen i brug. Vi anbefaler Dem yderligere at gemme brugsanvisningen, hvis De på et senere tidspunkt skulle få brug for at genopfriske bagemaskinens funktioner.

### Vigtige sikkerhedsforanstaltninger

- Gennemlæs venligst alle instruktioner.
- Bagemaskinens ledninger eller stik må ikke nedsænkes i nogen form for væske.
- Vær altid opmærksom hvis bagemaskinen bruges i nærheden eller af børn.
- Fjern stikket fra stikkontakten ved rengøring eller når bagemaskinen ikke er i brug. Bagemaskinen skal afkøle før rengøring.
- Hvis apparatet eller ledningen til apparatet er blevet beskadiget, eller hvis produktet ikke fungerer korrekt, skal apparatet indleveres til fagmand til reparation/gennemsyn, da der skal anvendes special værktøj. Hvis der benyttes uautoriserede reservedele kan det ødelægge bagemaskinen.
- Bagemaskinen må kun anvendes indendørs.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller røre varme overflader.
- Bagemaskinen må ikke placeres på eller for tæt på gas eller elkølmur.
- Sørg altid for at der ikke er brandbart materiale i nærheden når den er i brug.
- Bagemaskinen må aldrig være tildækket når den er i brug.
- Benyt kun bagemaskinen til alm. husholdning.
- Bagemaskinen bliver varm indvendig som en almindelig ovn.
- Brug kun det tilbehør som følger med maskinen.
- **PÅ GRUND AF DEN HØJE VARMEUDVIKLING ER DET VIGTIGT, AT BAGEMASKINEN IKKE BLIVER STARTET, UDEN AT BEHOLDEREN ER MONTERET I BAGEMASKINEN, DA MASKINENS LÅG HERVED KAN BESKADIGES PÅ GRUND AF VARMEUDVIKLINGEN.**

### FUNKTIONER:

Denne bagemaskine har 8 forskellige funktioner. Disse vælges ved at trykke på "Setting" knappen. Ved start vises der den forudbestemte tid: 3.00 = 3 timer til start. Bagemaskinen har følgende programmer.

#### 1. BASIC: 3 timer

Til at tilberede almindeligt franskbrød og blandingsbrød. Dette er det mest brugte program. Programmet vil ælte dejen 3 gange. Efter den 2. æltning vil bagemaskinen give en indikering med et bip. Dette signalerer at der nu kan tilsættes yderligere ingredienser.

#### 2. QUICK: 2 timer + 20 min

Samme program som Basic dog bliver der kun æltet 2 gange. Der vil i løbet af den anden æltning lyde et bip for at signalere at yderlige ingredienser kan tilsættes. Brødet vil have kortere hævetid og derfor vil brødet blive mindre.

#### 3. FRENCH(HVIDT BRØD) 3 timer + 50 min

Til at tilberede almindeligt franskbrød og blandingsbrød. Bagemaskinen vil ælte 2 gange. Samtidig vil den hæve i længere tid og bage i længere tid, således at brødet får en tykkere skorpe.

#### 4. RAPID(HURTIGT PROGRAM) 1 time + 50 min

Til at tilberede almindeligt brød, dejen bliver æltet 1 gang og hævetiden er mindre end i Quick programmet. Dette program kræver mindre tid men brødet bliver også mindre

#### 5. WHOLE-WHEAT BREAD(FULDKORNSBRØD): 3 timer + 40 min

Til at tilberede fuldkornsbrød med surdej og gær. Bagemaskinen vil ælte dejen 2 gange. Den hæver og bager længere.

#### 6. CAKE(KAGE) 58 min.

Til at tilberede sød gærdej. Bagemaskinen vil ælte dejen 2 gange.

#### 7. DOUGH(DEJ): 1 time + 30 min

Til at tilberede dej der herefter formes og bages andet sted. Bagecontaineren vil ikke blive opvarmet og der må ikke indstilles på Crust colour funktionen.

#### 8. BAKE (BAGE)

Bruges til at bage en en færdig dej. Der er ikke nogen ælte eller hæve funktion.

Når man skal bage igen lige efter et afsluttet program kan der stå HOT i displayet. Dette betyder at maskinen er for varm. Tag bageformen op og lad den afkøle i 10 minutter. Herefter er den klar til at bage igen.

Når et brød er færdigtbagt har denne bagemaskine en "holde varm funktion". Den virker i en time og giver et bip hvert 5. minut. undtagen på programmet DOUGH, der ikke bruger varme.

Ved alle bageprogrammer skal du blot putte ingredienserne i bagemaskinen og trykke på det ønskede program.

### INGREDIENSER

**Mel:** Alle melsorter med højt glutenindhold kan benyttes

**Tørgær:** Gær benyttes for at få dejen til at hæve. Brug kun tørgær. Vær opmærksom på at gæring begynder, når tørgæret kommer i berøring med vand eller mælk.

Hvis man vil bruge almindeligt gær, skal det først blandes og opløses med de "våde" ingredienser, inden det kommer i maskinen. Ved brug af almindeligt gær kan man ikke tidsindstille maskinen, da gæringsprocessen påbegyndes med det samme.

**Sukker:** Sukker fremmer hævningsen og tilfører sødme og smag. Det gør desuden brødet blødt og overfladen brun.

**Tørmælk:** Dette fremmer smagen i brødet og giver større næringsindhold.

**Salt:** Salt aktiverer gæren og gør dejen smidig.

**Smør:** Smør giver brødet en dejlig smag og gør det smidigt.

**Vand:** Når melet røres med vand, dannes der gluten, og brødet bliver luftigt.

Det er vigtigt at alle ingredienser har køkkentemperatur dvs. mellem 18 - 23 grader.

### Under bagning sker følgende;

1. Hvile/æltning
2. Hæve
3. Bage
4. Varme
5. Brødet er færdigt

### CRUST COLOUR

I alle programmerne kan man vælge skorpenes farve. Der er 3 niveauer at vælge imellem:

1. Light
2. Medium
3. Dark

Under 1. æltning vil motoren tænde og slukke i hele forløbet, den vil dreje skiftevis den ene vej og så den anden.

Under 1. hævning vil termostaten tænde og slukke for at holde en temperatur på 25 C°.

Under den 2. æltning vil motoren og termostaten tænde og slukke for at holde temperaturen på 30 C°.

Under den 2. hævning vil termostaten tænde og slukke for at holde temp. på 32 C°.

Under den 3. hævning vil termostaten tænde og slukke for at holde temp. på 38 C°.

Under bagning vil termostaten holde temperaturen over 121 C°  
Termostaten tænder og slukker hvis temperaturen er under 121C°. Der vil lyde 10 bip for at indikere, at ingredienser kan tilsættes.

### TIMERFUNKTION

Alle programmer kan blive kombineres med timer funktionen. Dette er dog ikke anbefalelsesværdigt. for programmet BAKE. Hvis dejen indeholder frisk mælk eller løg, bør man heller ikke gøre brug af timer funktionen, start bagningen med det samme. Den øverste timerknap øger starttiden med 10 minutter, hver gang der trykkes på knappen. Der kan trykkes indtil man er oppe på 13 timer. Den nederste timerknap vil afkorte tiden med 10 minutter pr. tryk.

Timer displayet viser i timer og minutter. Det er den totale tid, der er tilbage før brødet er færdigbagt. Holde varm funktionen er ikke medregnet.

### Eksempel:

Klokken er 20.00 og man vil gerne have friskt brød kl. 7.00 om morgenen.

F.eks. vælger man at bruge Basic programmet: dette program tager 3 timer om bagningen, og der er 1 times holde varm funktion = 4 timer i alt.

Derfor skal programmet startes 4 timer før kl. 7.00 altså kl. 03.00.

Forskellen mellem nu: 20.00 og kl. 03.00 er 7 timer.

Basic programmet står til 3 timer i forvalg, der skal dermed lægges 7 timer til. Dette gøres ved at trykke på den øverste timerknap indtil der står 10.00 i displayet.

Husk at trykke på startknappen herefter, ellers sker der ikke noget. Hvis timeren er sat forkert, kan man slukke og nulstille programmet, undtagen hvis programmet allerede er startet.

### START/STOP

Denne knap bruges til at starte og stoppe programmet. Tryk kun på knappen én gang efter der er blevet valgt program og farve på skorpen (colour). Når man trykker på knappen, vil der lyde et bip, og bagemaskinen vil begynde - timeren begynder nedtællingen.

For at stoppe bagemaskinen trykker man på start/stop i 3 sek. . Denne funktion skal kun bruges i nødstilfælde og nulstiller programmet og starter forfra. Dette kan evt. ødelægge ingredienserne, hvis bageprocessen har været i gang i længere tid.

Hvis temperaturen er for høj i bagemaskinen i forbindelse med starten på et nyt program vil der stå "HOT" i displayet. Bagemaskinen vil nu bippe uden afbrydelser. Hvis dette sker; flyt bagecontaineren fra bagemaskinen og vent, indtil den er kølet ned, lad låget stå åbent.

### BRUG:

- Sæt knivbladet ned i bunden af bagecontaineren.
- Tilsæt ingredienserne som beskrevet i opskriften. Gæret skal altid tilsættes til sidst, så man undgår, at det begynder at hæve for tidligt. Hvis man tidsindstiller bagemaskinen, skal man sikre sig, at gæret ikke er i berøring med væsken, så det ikke begynder at hæve, inden at bagemaskinen er gået i gang.
- Når man skal sætte bagecontaineren ned i bagemaskinen skal man dreje containeren med uret, så den kommer ordentlig ned

i containerholderen. Derefter lukkes låget og stikket sættes i stikkontakten.

- Vælg program ved at trykke på "Setting" knappen.
- Indstil tiden hvis det ønskes at bagningen skal begynde senere. (Det frarådes at tidsindstille, hvis man har valgt programmet "CAKE")
- Vælg hvilken farve der ønskes på brødet ved at trykke på "CRUST COLOUR" knappen.
- Tryk på Start/Stop knappen for at starte maskinen. Hvis man ønsker at ændre program eller tiden efter at man har startet, skal man holde Start/Stop knappen nede i 3 sekunder og derefter gentage punkt 1 - 6. Man må ikke røre ved kontrolpanelet, hvis bagemaskinen er i gang.
- Når bageprocessen er færdig viser displayet 0:00, og maskinen vil bippe 10 gange og automatisk holde sig varm i en time.
- Under eftervarme processen vil maskinen bippe hvert 5 minut for at påminde om at brødet skal tages ud. Bagecontaineren fjernes ved at tage fat i håndtaget, dreje og så trække lige op. Vend den om på hovedet og ryst den forsigtigt indtil brødet falder ud. Knivbladet følger normalt med brødet ud. Når dette fjernes fra brødet, må man ikke bruge redskaber af metal. Hvis knivbladet bliver siddende nede i containeren, kan det skyldes at der er kommet noget dej ned i hullet på kniv bladet, dette kan fjernes ved at hælde varmt vand ned i containeren og lade den stå i blød i 15 minutter. Herefter er det ikke noget problem at fjerne knivbladet.
- Brug programmet "BASIC", hvis der skal bages brød med ekstra ingredienser, bagemaskinen vil efter et stykke tid bippe 10 gange for at påminde om, at der skal puttes frugt, nødder eller lignende i. Åben låget, drys de ekstra ingredienser i og luk låget igen.  
NOTE: Rør ikke ved kontrolpanelet når der tilsættes ekstra ingredienser.
- Hvis maskinen ikke stoppes vil den automatisk gå tilbage til opstarts programmet, "BASIC" efter en times eftervarme.
- Husk at lade brødet afkøle på en rist.
- Husk altid at tage stikket ud af kontakten efter brug.

**OBS! Åben ikke låget mens bagemaskinen bager, dette vil få indflydelse på kvaliteten af brødet , specielt evnen til at hæve.**

### BAGERÅD:

#### Hvis brødet skal bages straks:

Sæt bagespanden i maskinen inden programmering. Væskens temperatur skal være lunken, ca. 37°, for at starte gæringen. Kerner til fuldkornsbrød koges i lidt af væske et par min. Frisk gær udrørt i væsken kan evt. benyttes i stedet for tørgær. Kageopskrifter skal bages straks.

#### Hvis brødet bages med timerindstilling:

Sæt først bagespanden med ingredienserne i maskinen efter programmering. Rækkefølgen for tilsætning af ingredienser er vigtig. Hvis gæret kommer i berøring med væsken for tidligt starter gæringen for tidligt. Derfor væske først og mel og gær øverst. Væskens temperatur skal være stuetemperatur, 18–23 °. Kerner til fuldkornsbrød behøver ikke at koges. De ligger i væsken indtil maskinen er indkodet til start.

#### Færdigblandet mel:

Færdigblandet mel, hvor der kun tilsættes vand og gær, gør bagningen endnu lettere.

#### Færdiglavet dej:

Færdiglavet dej, hjemmelavet eller købt, kan bages i maskinen. Bageprogram: Bake (bag).

**Kun dej:**

En dej til f.eks. Boller eller pizza kan laves på maskinen.  
Brug bageprogram: DOUGH (dej) og fjern dejen fra bagespanden, når den er færdig. Videre tilberedning sker i almindelig bageovn.

**Ekstra bagetid:**

Maskinen kan genindkodes til forlænget bagetid. Se under afsnittet "KAGER".

**Bagning med frugt, nødder eller urter:**

Hvis der skal ekstra ingredienser i dejen undervejs kan disse tilsættes når maskinen bipper med "frugtsignalet".

**Kager:**

Maskinen er bedst egnet til at bage brød.  
Har man lyst, kan man selv eksperimentere med egne opskrifter eller færdig kagemix. Helst kager uden for stort fedtindhold.

**OPSKRIFTER TIL BRUG I BAGEMASKINEN:****NØDVENDIGE INGREDIENSER**

**MEL:** Brødets smag og udseende varierer med den valgte melsort. Nogle melsorter indeholder mere gluten, som gør brødet større. Hvedemel hæver mest og sigtemel og rugmel mindst.

**VÆSKE:** Kan være vand, mælk eller et surmælksprodukt. Mælk forøger brødets smag og giver en sprød skorpe. Anvendes kun mælk bliver brødet lidt mindre.

**GÆR:** Gær får brødet til at hæve. Gær arbejder bedst ved ca. 37°. Gær begynder at arbejde når det kommer i forbindelse med væske. Brug tørgær til maskinen.

**FEDTSTOF:** Smør/olie giver smag og aroma og giver brødet en god konsistens.

**SUKKER/HONNING:** Giver sødme til brødet og medvirker til en sprød skorpe.

**SALT:** Giver brødet smag.

**KERNER:** Forøger brødets smag og næringsværdi.

**Bemærk**

Følg opskrifternes mål. Det er især mængdeforholdet mellem mel og væske, som er vigtigt at overholde.

**BENYT VEDLAGTE MÅLEBÆGER OG MÅLESKE**

1 kop mel = 150 gram = 250 ml.

1 dl væske = 100 ml.

1 tsk tørgær = ca. 10 gram.

**BRØD****GRUNDOPSKRIFT:**

Denne opskrift kan varieres efter ønske.

Maksimal mængde af hvedemel: 3 kopper, hvedemel hæver mest.

VÆSKE (vand, mælk, og/eller surmælksprodukt.) ca. 275 ml (husk væsken skal være lunken omkring 27° – 37°, hvis der bages straks)

SALT ca. 2 tsk.

SUKKER el. HONNING ca. 1 spsk.

SMØR og/el. OLIE ca. 2 spsk.

KERNEBLANDING, 5-korns/solsikkekerner/sesam etc. ca. 1 1/2 kop

MEL, øverst, hvedemel/graham/sigte, rug etc. 3 kopper

TØRGÆR, anbringes i en lille fordybning øverst i melet 2 1/2 tsk.

**BAGEPROGRAM:** BASIC eller WHOLE WEAT

**LUKSUS FRANSKBRØD**

275 ml mælk (lun mælk hvis der bages straks).

1 spsk smør

1 spsk sukker

1 tsk fint salt

3 kopper hvedemel

2 1/2 tsk tørgær

**BAGEPROGRAM:** FRENCH

**ITALIENSK HVEDEBRØD MED DURUM MEL**

275 ml vand

2 tsk salt

1 spsk olivenolie

1 kop mel: halvt Durum halvt hvedemel

2 kopper hvedemel

2 1/2 tsk gær

**BAGEPROGRAM:** FRENCH

**URTEBRØD**

Benyt opskriften på Italiensk brød.

Tilsæt 3 spsk friske krydderurter, og evt. 1 spsk hakkede oliven.

**BAGEPROGRAM:** FRENCH

**SIGTEBRØD**

275 ml mælk

2 tsk salt

2 tsk sukker

3 kopper sigtemel

2 1/2 tsk tørgær

**BAGEPROGRAM:** BASIC eller QUICK

**SURBRØD**

Benyt sigtebrøds opskriften og tilsæt en håndfuld kommen.

**GRAHAMSBRØD**

275 ml vand

2 tsk salt

1 spsk honning, sirup eller sukker

1 spsk smør eller olie

Eventuelt 1 kop blandede kerner

1 kop grahamsmel

2 kopper hvedemel

2 1/2 tsk tørgær

**BAGEPROGRAM:** BASIC eller WHOLE WEAT

**HONNING FULDKORNSBRØD**

280 ml vand

2 tsk salt

1 spsk honning

1 spsk smør

1 1/2 kop blandede kerner

2 kopper hvedemel

1 kop mel: halvt hvede, halvt groft mel (graham eller fuldkorn)

2 1/2 tsk tørgær

**BAGEPROGRAM:** WHOLE WEAT

**HAVRE KLIDBRØD**

290 ml væske, halvt vand, halvt mælk

2 tsk salt

1 spsk sirup eller honning

1 spsk smør

1/2 kop sesamfrø

1/2 kop hørfrø

1 kop: halvt havregryn, halvt klid

2 kopper hvedemel

4 tsk tørgær

**BAGEPROGRAM:** WHOLE WEAT

**GULEROD/SOLSIKKE BRØD**

250 ml væske, halvt vand, halvt mælk  
 2 tsk salt  
 1 spsk honning eller rørsukker  
 2 spsk olie  
 1/2 kop groft revet gulerod  
 1/2 kop solsikkekerner  
 1 kop mel, halvt hvedemel, halvt graham  
 1 kopper hvedemel  
 2 1/2 tsk gær

*BAGEPROGRAM: BASIC*

**HONNING BOGHVEDEBRØD**

275 ml vand  
 2 tsk. salt  
 1 spsk honning  
 1 spsk smør  
 1 kop mel, halvt hvedemel, halvt knækket boghvede.  
 2 kopper hvedemel  
 2 1/2 tsk gær

*BAGEPROGRAM: BASIC*

**SOJA BRØD**

275 ml vand  
 2 tsk salt  
 1 spsk honning  
 1 spsk smør eller olie  
 1/2 kop sojaflager  
 1 kop mel: 1/2 graham, 1/2 hvede  
 1 1/2 kopper hvedemel  
 2 1/2 tsk tørgær

*BAGEPROGRAM: BASIC eller WHOLE WEAT*

**GRÆSKAR BRØD**

275 ml vand  
 2 tsk salt  
 1 spsk sirup, honning eller rørsukker  
 1 spsk smør eller olie  
 1/2 kop grønne, hele græskar kerner (evt. halvt solsikke)  
 1 kop mel: 1/2 hvede, 1/2 graham  
 1 1/2 kopper hvedemel  
 2 1/2 tsk tørgær

*BAGEPROGRAM: BASIC*

**RUGMELSBRØD**

275 ml væske (200 ml vand og 75–80 ml kærnemælk eller 200ml vand og 75ml malt øl)  
 2 tsk salt  
 2 spsk mørk sirup  
 Eventuelt en halv kop hørfrø eller solsikkekerner.  
 1 kop mel: 1/2 hvede, 1/2 sigtemel  
 1 kop groft rugmel  
 1 kop hvede  
 3 tsk tørgær

*BAGEPROGRAM: WHOLE WEAT*

**BRØD LAVET AF FÆRDIG MELBLANDING HVOR DER KUN TILSÆTTES VAND OG GÆR.****BAGERENS SOLSIKKERUGBRØD**

Læs instruktionen på posen.  
 Beregn væske til en halv pose = 500 g mel  
 Tilsæt ca. 3 1/2 tsk tørgær.

*BAGEPROGRAM: WHOLE WEAT*

**FULDKORNS-HVEDEBRØD**

275 ml vand  
 3 kopper færdig melblanding  
 2 1/2 tsk tørgær øverst  
*BAGEPROGRAM: BASIC eller WHOLE WEAT*

**DEJ****PIZZADEJ**

200 ml lunkent vand  
 1/2 tsk salt  
 1 spsk oliven olie  
 550 ml hvedemel  
 2 1/2 tsk gær  
*BAGEPROGRAM: DOUGH*

Den færdige dej rulles ud på bagepapir som anbringes i en bradepande. Anbring pizzafyldet på dejen og lad det stå og efterhæve ca. 20 min.

Bages i almindelig ovn på nederste rille ved 250 grader i 15–20 minutter indtil skorpen er gylden brun.

**BOLLER**

Vælg en af brødskrifterne (ikke rugbrød).

Sæt bageprogrammet på DOUGH (dej).

Tag dejen ud når den er færdig. Form selv bollerne og læg dem på en bageplade, lad dem efterhæve på pladen og bag dem i en almindelig ovn.

**KAGER**

Bagemaskinen er bedst egnet til brød. Hvis kager skal passe til maskinens fastlagte bagetid, kan det kun blive kager i lille størrelse. Med lidt ekstra arbejde kan bagetiden dog forlænges. Forlænget bagetid er muligt ved at gøre følgende:

Når bageprogrammet er afsluttet, slukkes maskinen på stopknappen og stikket straks trækkes ud. Hvis maskinen straks tændes igen vil tre blinkende "HOT" indikerer at maskinen er for varm.

For hurtigst at afkøle maskinen tages bagespanden ud og dækkes med en tallerken for at holde på kagens varme.

Lad maskinen afkøle med åbent låg.

Efter 5–10 min. sættes spanden på plads igen og maskinen indkodes på bageprogram "BAKE" som bager en time. Sæt tiden på et stopur og sluk for bagemaskinen, når kagen er færdig bagt. Kagen er færdig, når der ikke hænger kagedej på en strikkepind el lign. som har været stukket ned i kagen.

*BAGEPROGRAM: "CAKE"* er bedst egnet til gærkager, benyt bageprogram "QUICK"(ekspres) til almindelige kager.

**SAFARI KAGE**

100 g blødt smør.  
 100 g (125 ml) sukker  
 2 æg  
 70 ml lunken mælk  
 ca. 1 spsk friskpresset citronsaft  
 Revet skal af 1/2–1 citron  
 2 kopper hvedemel  
 2 1/2 tsk bagepulver  
 Eventuelt 1/4 kop hakkede mandler  
*BAGEPROGRAM: QUICK*

Lad kagen afkøle i spanden. Kagen løsnes i siderne med en træspatel (aldrig metal). Den afkølede kage kan pyntes med citronglasur eller smeltet chokolade.

**BROWNIE KAGE**

2 æg  
 175 g (225 ml) sukker  
 2 spsk smeltet smør eller margarine  
 100 g (200 ml) mel  
 1 spsk kakao  
 ca. 60 g hakkede nødder eller hele mandelflager  
 ca. 25 g hakket eller høvlet mørk chokolade  
 2 1/2 tsk bagepulver  
*BAGEPROGRAM: QUICK*



Lad kagen afkøle i spanden. Kagen løsnes i siderne med en træspatel (aldrig metal).  
Den afkølede kage kan pudres med flormelis igennem en sigte.

#### VALNØDDEKAGE

200 g blødt smør  
150 g sukker  
3 æg  
125 g mel  
125 g kartoffelmel  
1 tsk bagepulver  
40 g hakkede valnødder ca. tilsvarende 8 knækkede valnødder  
**BAGEPROGRAM: QUICK**

Lad kagen afkøle i spanden, kagen løsnes i siderne med en træspatel (aldrig metal).  
Den afkølede kage kan pyntes med glasur eller smeltet chokolade.

#### SESAMI KAGE

2 æg  
170 ml mørk farin eller rørsukker  
100 ml olie, (vindruer, solsikke eller majs)  
ca. 60 ml sesamfrø  
200 ml groftrevne gulerødder  
Eventuelt revet citronskal  
250 ml hvedemel  
1/2 tsk salt  
1,5 tsk bagepulver  
**BAGEPROGRAM: QUICK**

Lad kagen afkøle i spanden, kagen løsnes i siderne med en træspatel. (Aldrig metal)  
Den afkølede kage kan pyntes med glasur eller pudres med flormelis igennem en sigte.

#### FØR DU RINGER EFTER SERVICE

**HVIS DU HAR PROBLEMER MED AT FREMSTILLE ET TILFREDSSTILLENDENDE BRØD, GENNEMGÅ DA VENLIGST FØLGENDE PUNKTER FØR DU BRINGER APPARATET TIL SERVICE.**

##### 1. Brødet hævede ikke:

- Fuldgrønsvedemel eller rugmel hæver ikke så meget som hvedemel.
- Brug frisk torgær - hurtig hævnning er bedst.
- Tilsæt gær til sidst og det holdes væk fra salt, sukker og vand.
- Tilsætning af mel med højt gluten indhold hjælper på hævnningen.
- Vandet forøges med 30 ml.
- Hovedingredienser er fejlafmålt, eller undersøg om nogle af dem mangler.
- For meget salt er tilsat.
- Ingredienserne skal have stuetemperatur.

##### 2. Brødet ligner et krater:

- For meget fugt i dejen - reducer væskeindholdet lidt.
- Tilsæt 1/2 tsk salt eller en spsk mel.

##### 3. Brødet hævede for meget og klistrede sig fast til låget:

- Formindsk tilsætningen af gær med 1/2 tsk.
- Formindsk tilsætningen af alle ingredienser en smule.
- For meget vand - mindskes med 1 tsk.
- Ikke nok salt - forøg med 1/4 tsk.

##### 4. Brødet er ikke gennembagt:

- For meget fugt - reducer væskeindholdet.
- Kan ske ved brug af for groft mel - og ekstra æltning vil løse problemet. Efter den første æltning og hævnning, stop maskinen og start forfra, som var det et nyt brød. Dette gør dejen luftigere.

##### 5. Brødet er for tungt eller har en ujævn overflade.

- Ikke nok vand - tilsæt en spsk vand.
- Melet er for tørt - opbevares i en lufttæt beholder.

##### 6. Brødet har for mange huller:

- For meget vand - tilsæt en spsk. mindre
- For meget gær - reducer med 1/8 tsk.

##### 7. For lidt salt - forøg med 1/4 tsk.

#### RENGØRING:

1. Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad bagemaskinen afkøle helt.
2. Efter afkøling vendes bagemaskinen på hovedet. Ryst forsigtigt apparatet til alle krummer er fjernet.
3. Tør ydersiden og toppen af med en tør eller hårdt opvreden klud. Anvend ingen former for stærke eller slibende rengøringsmidler. Anvend ikke stålbørste til rengøring.
4. Rengør aldrig med en skurebørste. Hår kan brække af og sætte sig på de elektriske dele, og derved ødelægge bagemaskinen.
5. Bagemaskinen må aldrig nedsænkes i nogen form for væske.
6. Bagecontaineren kan under rengøring tages op. Ryk forsigtigt i håndtaget til den løsner sig. Nu er den nemmere at rengøre.

#### MILJØ TIPS

Et el/elektronik produkt bør, når det ikke længere er funktionsdygtigt, bortskaffes med mindst mulig miljøbelastning. Apparatet skal bortskaffes efter de lokale regler i Deres kommune, men i de fleste tilfælde kan De komme af med produktet på din lokale genbrugsstation.

#### GARANTIE GÆLDER IKKE

- Hvis ovennævnte ikke iagttages.
- Hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold eller lidt anden form for overlast.
- For fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.
- Hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.

Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og design-siden forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel.

#### IMPORTØR:

Adexi group

Der tages forbehold for trykfejl.

## NO

For å få best mulig nytte av brødbakemaskinen bør du lese nøye gjennom bruksanvisningen og gjøre deg kjent med maskinen før du begynner å bruke den. Ta vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

### VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

- Trekk aldri støpselet ut av stikkkontakten ved å dra i selve ledningen.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten når brødbakemaskinen ikke er i bruk.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten når du skal rengjøre maskinen.
- Legg aldri brødbakemaskinen i vann.
- Dersom brødbakemaskinen skulle komme under vann mens den er i bruk, må du straks slå av hovedbryteren og fjerne støpselet fra kontakten. Ikke bruk maskinen igjen før den er blitt undersøkt ved et autorisert serviceverksted. Det samme gjelder dersom maskinen har falt i gulvet eller blitt skadet på annen måte.
- Hold ledningen unna varme gjenstander.
- Unngå skader på ledningen. Ikke surr ledningen rundt brødbakemaskinen.
- En skadet ledning må kun byttes ut med en ledning av samme type eller modell.
- Dersom brødbakemaskinen eller ledningen er skadet, må den repareres ved et autorisert serviceverksted.
- Ikke plasser brødbakemaskinen på fuktige eller varme steder.
- Når brødbakemaskinen er i bruk, må avstanden mellom maskinen og veggen eller andre gjenstander være minst 5 cm.
- Brødbakemaskinen må ikke tildekkes mens den er i bruk.
- Vær forsiktig når maskinen brukes i nærheten av barn.
- Ta aldri av maskindekselet, da det ikke finnes noen deler inni maskinen som kan repareres.
- Forsøk aldri å komme innenfor maskindekselet med metallgjenstander som kniver, nåler osv.
- Ikke bruk skjøteledning til brødbakemaskinen.
- Ikke bruk maskinen når gulvet er fuktig eller vått.
- Brødbakemaskinen må ikke brukes utendørs.
- Ikke plasser maskinen på varme overflater eller i nærheten av åpen ild.
- **PÅ GRUNN AV DEN KRAFTIGE VARMEUTVIKLINGEN MÅ IKKE BAKEMASKINEN SLÅS PÅ UTEN AT BEHOLDEREN ER SATT INN. ELLERS KAN MASKINENS LOKK BLI ØDELAGT.**

Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted. Dersom du overlater maskinen til noen andre, skal bruksanvisningen følge med.

Hvis brødbakemaskinen ikke brukes i henhold til bruksanvisningen, kan vi ikke holdes ansvarlige for eventuelle skader som oppstår.

### GENERELL INFORMASJON OM BRØDBAKEMASKINEN

Denne brødbakemaskinen er en ny kjøkkenmaskin til tilberedning av den eldste typen mat – brød. Den er lett og sikker å bruke. Tilsett hele korn eller andre ingredienser etter eget ønske.

Med denne brødbakemaskinen slipper du å tenke på å kna, heve og passe på deigen. Med denne kan du alltid servere ferskt, hjemmebakket brød til familien.

### ESKEN INNEHOLDER

Brødbakemaskin  
Bruksanvisning  
Deigbeholder  
Eltekrok  
Målebeger  
Måleskje

### BAKE BRØD

Informasjon om brødbakemaskinens funksjoner

Menyer

Brødbakemaskinen har 8 forskjellige programmer som kan velges ved å trykke på "select"-knappen.

Velg mellom følgende programmer:

#### 1. BASIC 3 timer

Dette programmet er det som brukes mest til baking av fint og halvfint brød. Brødbakemaskinen elter deigen tre ganger. Etter den andre eltingen piper maskinen. Dette pipet indikerer at du nå kan tilsette flere ingredienser om du vil.

#### 2. QUICK 2 timer og 20 minutter

Brukes til fint og halvfint brød. Brødbakemaskinen elter deigen to ganger og piper under den andre eltingen for å indikere at du nå kan tilsette flere ingredienser om du vil. Hevetiden er kortere enn i Basic-programmet. Derfor blir brødet raskere ferdig, men det blir mindre enn normalt.

#### 3. FRENCH 3 timer og 50 minutter

Brukes til fint og halvfint brød. Brødbakemaskinen elter deigen to ganger, men har lengre heve- og steketid, slik at brødet får en tykkere skorpe.

#### 4. RAPID 1 time og 50 minutter

Brukes til vanlig brød. Deigen eltes i 1 time. Hevetiden er kortere enn i Quick-programmet. Dette brødet blir raskere ferdig, men blir mindre enn normalt.

#### 5. WHOLE-WHEAT BREAD (grovbrød) 3 timer og 40 minutter

Brukes til grovbrød med surdeig og gjær. Brødbakemaskinen elter deigen to ganger, og deigen heves og stekes lenger. Vi anbefaler at du velger den mørke fargen på skorpen så skorpen blir sprø.

#### 6. CAKE 58 minutter

Brukes til søte gjærdeiger. Brødbakemaskinen elter deigen to ganger. Programmet tar til sammen 2 timer og 50 minutter.

#### 7. DOUGH (deig) 1 time og 30 minutter

Brukes til å lage forskjellige typer deig som skal formes og stekes andre steder. Beholderen varmes ikke opp og du trenger ikke velge farge på skorpen.

#### 8. EXTRA BAKE (steking)

Program for ekstra steking av ferdig deig (ingen elte- eller hevetid).

Når steking er ferdig, er "hold varme"-funksjonen aktivert i 1 time mens maskinen piper hvert femte minutt. Dette gjelder ikke hvis du har valgt Dough-programmet uten "hold varme"-funksjon.

#### Skorpens farge

I alle programmer utenom program 7 (Dough) kan du velge mellom tre forskjellige farger på skorpen ved å trykke på fargeknappen.

- 1 Light
- 2 Medium
- 3 Dark

Under den første eltingen slår motoren seg av og på, og eltekroken endrer retning hele tiden.

Under den første hevingen slår termostaten seg av og på for å holde temperaturen på 20 °C.

Under den andre eltingen slår motoren og termostaten seg av og på for å holde temperaturen på 30 °C.

Under den andre hevingen slår termostaten seg av og på for å holde temperaturen på 32 °C.

Under den tredje hevingen slår termostaten seg av og på for å holde temperaturen på 38 °C.

Under steking slår termostaten seg av og på for å holde en minimumstemperatur på 121 °C.

\* = Termostaten slår seg av og på dersom temperaturen kommer under 121 °C.

# = Brødbakemaskinen piper 10 ganger for å indikere at det kan tilsettes flere ingredienser.

### TIMERINNSTILLING

Alle programmer kan startes senere, men vi anbefaler ikke timerinnstilling når du skal bake kake eller kjeks. Hvis du bruker ingredienser som melk, frukt eller løk, bør du ikke bruke timeren. Bakeprosessen bør startes direkte når ingrediensene er klar.

- Velg innstilling med knappene MENU SELECTION og CRUST.
- Timerinnstillingen skjer ved hjelp av pilknappene. Maks. innstillingstid er 13 timer. Trykk pilknappen til høyre eller venstre for å øke baketiden som vises i displayet.
- Tiden som vises i displayet, indikerer når brødet er ferdig. Dersom du f.eks. fyller beholderen kl. 22.00 og vil at brødet skal være ferdig kl. 07.00, skal displayet vise 10:00.
- Disse 10 timene inkluderer en ventetid på 6 timer og tiden for det valgte bakeprogrammet (i dette tilfellet 3 timer) + 1 time "hold varm"-funksjon.
- Brødbakemaskinen starter automatisk etter 6 timer og begynner bakeprosessen.
- Når du har stilt inn timeren, trykker du på START. Tiden som gjenstår av bakeprosessen, vises kontinuerlig på displayet.

Husk å trykke på startknappen for å starte timerens nedtelling. Dersom du stiller inn feil tid på timeren og har trykket på start, kan du slå av og stille inn en ny tid, men bare hvis blandingen ikke har begynt.

### START/STOPP

Med denne knappen kan du starte eller stoppe brødbakemaskinen. Ikke trykk på knappen før du har valgt program, skorpefarge og om nødvendig timerfunksjon. Når du trykker på knappen, hører du et pip. Brødbakemaskinen starter og timeren begynner nedtellingen.

Hvis du vil stoppe brødbakemaskinen, trykker du på knappen og holder den inne i 3 sekunder. Dette må bare gjøre i nødtilfeller, da maskinen nå tilbakestilles til starten av programmet. Da må du begynne fra begynnelsen – ingrediensene kan være ødelagt og må byttes ut.

Dersom temperaturen i brødbakemaskinen er for høy til å starte et nytt program etter det forrige, viser displayet "HOT" når du starter programmet, og maskinen piper uavbrutt. Dersom dette skjer, fjerner du beholderen og venter til brødbakemaskinen er avkjølt (la lokket stå åpent).

### BRUK

**MERK:** Gjær må ikke komme i kontakt med noen form for væske før bruk.

- Åpne lokket og fjern beholderen ved å løfte med håndtaket, vri mot urviserne og deretter løfte den ut. Sett beholderen på arbeidsbenken.
- Pass på at eltekroken sitter inni beholderen (trykk den fast).
- Mål opp ingrediensene som trengs og tilsett dem i beholderen. Brødbakemaskinen blander selv ingrediensene når den slås på.
- Når du tilsetter gjær (tørr eller fersk) i beholderen, må du se etter at den ikke kommer i kontakt med vann eller andre væsker, ettersom gjæringen da begynner umiddelbart. Dette er spesielt viktig ved bruk av timeren.
- Ikke fyll for mye i beholderen. Dette påvirker sluttresultatet og kan skade brødbakemaskinen.
- Bruk beholderhåndtaket, plasser beholderen i brødbakemaskinen og vri med urviserne til låseposisjon. Legg på lokket.

- Plugg støpselet i stikkkontakten (du hører et langt pip). Maskinen stilles automatisk til Basic-programmet med fargeinnstillingen MEDIUM.
- Velg program ved å trykke på SELECT inntil kontrollampen lyser ved programmet du ønsker å bruke. Ikke glem å velge farge på skorpen.
- Start maskinen ved å trykke på start/stopp. Når programmet er ferdig, viser displayet 0.00 og maskinen piper 10 ganger. Ved produksjonen av maskinen er noen deler blitt smurt. Dette kan medføre noe luktdannelse når den brukes for første gang.
- Når programmet er fullført og brødet stekt, er "hold varm"-funksjonen aktiv i en time. For å minne deg på dette piper brødbakemaskinen seks ganger hvert femte minutt i 1 time. Deretter slås funksjonen av.
- Vær forsiktig når du tar ut brødet, da det er svært varmt. Åpne lokket når du vil ta ut beholderen. Ettersom maskinen er varm, må du bruke grytekluter når du tar ut beholderen. Bruk håndtaket, vri beholderen mot urviserne til utposisjon og løft den ut.
- Snu beholderen opp ned og bank brødet forsiktig ut av beholderen. Noen ganger hender det at eltekroken sitter fast i brødet. Vent da til brødet er avkjølt og fjern kroken ved hjelp av et tresredskap, slik at du unngår å skade belegget på overflaten.
- La brødet avkjøles på en rist. Sørg for at det får luft fra undersiden.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten etter bruk.

**Merk:** Ikke åpne lokket mens brødbakemaskinen jobber, da dette påvirker kvaliteten på brødet. Spesielt gjelder dette under heving.

### OPPSKRIFTER

#### STANDARD FINT BRØD

Vann:	1 1/4 kopp
Margarin:	2 ss
Hvetemel:	3 kopper
Tørrmelk:	1 ss
Sukker:	2 ss
Salt:	1 1/2 ss
Gjær:	2 1/2 ss

*Still inn brødbakemaskinen på STANDARD eller QUICK.*

#### RUGBRØD

Vann:	1 kopp
Margarin:	2 1/2 ss
Hvetemel:	2 1/4 kopper
Rugmel:	3/4 kopp
Sukker:	2 ss
Salt:	1 1/2 ss
Gjær:	3 ss

*Still inn brødbakemaskinen på STANDARD eller WHOLE WHEAT.*

#### FRANSKBRØD

Vann:	1 1/2 kopp
Margarin:	1 1/2 ss
Hvetemel:	3 1/2 kopp
Tørrmelk:	1 ss
Sukker:	2 ss
Salt:	1 1/2 ss
Gjær:	2 ss

*Still inn brødbakemaskinen på FRENCH.*

**KRYDDERBRØD**

Vann:	1 1/2 kopp
Olivenolje:	1 1/2 kopp
Hvetemel:	3 kopper
Tørrmelk:	2 ss
Sukker:	2 ss
Salt:	1 1/2 ss
Estragon:	1 1/2 ss
Basilikum:	1 1/2 ss
Oregano:	1 1/2 ss
Gjær:	2 1/2 ss

Still inn brødbakemaskinen på **STANDARD**.

**ROSIN- OG NØTTEBRØD**

Vann:	1 1/4 kopp
Margarin:	2 ss
Hvetemel:	3 kopper
Tørrmelk:	1 1/2 kopp
Sukker:	2 ss
Salt:	1 1/2 ss
Kanel:	1 1/2 ss
Gjær:	2 1/2 ss
Rosiner:	1/2 kopp
Nøtter:	1/4 kopp

Tilsett nøtter og rosiner den første gangen maskinen piper. Still inn brødbakemaskinen på **STANDARD** eller **FRENCH**.

**BANANBRØD**

Vann:	1 kopp
Margarin:	2 ss
Vaniljesukker:	1/2 ss
Banan:	1/2 kopp, most
Hvetemel:	2 1/2 kopp
Sammalt hvetemel:	3/4 kopp
Tørrmelk:	2 ss
Honning:	3 ss
Salt:	1 1/2 ss
Gjær:	2 1/2 ss
Nøtter:	1/4 kopp

Still inn brødbakemaskinen på **STANDARD**.

**PIZZADEIG**

Vann:	1 kopp
Hvetemel:	3 kopper
Tørrmelk:	1 1/2 ss
Sukker:	2 ss
Salt:	1 ss
Gjær:	2 1/2 ss

Still inn brødbakemaskinen på **DOUGH**.

Fjern deigen når maskinen piper. Del deigen i 6 deler. Begynn med én del og kjevle den ut så den blir rund. Legg den på en godt smurt bakeplate og prikk med en gaffel. Gjør det samme med de andre delene. Legg på fyllet du vil ha på. Stek pizzaene i en vanlig stekeovn ved 180 °C.

**RUNDSTYKKER**

Vann:	1 1/4 kopp
Margarin:	3 kopper
Egg:	1 pisket egg (+ 1 pisket egg til pensling)
Hvetemel:	3 kopper
Tørrmelk:	2 ss
Sukker:	2 ss
Salt:	1 1/2 ss
Gjær:	2 1/2 ss

Still inn brødbakemaskinen på **STANDARD**.

Ta ut deigen når maskinen piper. Skjær opp deigen i 12 deler, trill dem runde og legg dem på en lett smurt bakeplate. La rundstykkene heve i 40 minutter. Pensle med pisket egg. Stek rundstykkene i forvarmet ovn ved 180 °C i 15 minutter eller til de er gylne.

**FEILSØKING**

Nedenfor finner du typiske eksempler på mislykket brødbaking.

**Brødet faller sammen!**

- Deigen kan ha vært for løs. Reduser vannmengden med 1/8 kopp. Hvis du bruker hermetisk frukt eller grønnsaker, må du la dem renne av ordentlig først.
- Når bakeprosessen er ferdig, skal du straks ta brødet ut av beholderen. Hvis ikke, tar brødet opp en stor del av den fuktigheten som frigjøres når brødet avkjøles.
- Bruk en annen meltype.

**Brødet er deigete inni!**

- Dette problemet har ofte sammenheng med melet. Du kan kanskje brukt for tunge meltyper, f.eks. rugmel, kli eller sammalt hvetemel. Slå av brødbakemaskinen etter den første hevingen og start prosessen på ny. Den ekstra eltingen og hevingen vil sørge for at det pumpes inn mer luft i deigen.
- På grunn av ekstra tilsetning av hermetisk frukt, yoghurt eller eplemos, inneholder deigen for mye væske. Reduser mengden av andre væsker, f.eks. vann.

**Brødet er oppblåst som en ballong!**

- Reduser gjærmengden.
- For mye sukker kan bidra til at deigen hever for mye. Reduser sukkermengden og vær forsiktig ved tilsetning av tørket frukt og honning.
- Reduser vannmengden, da gjæren ikke er like virksom med mindre væske.
- Kontroller hvilken type mel du har brukt. Bruk mindre gjær til finmalt mel og mer gjær til grove meltyper.

Andre faktorer som kan påvirke bakeresultatet er fuktighet, temperatur og vannkvalitet. Prøv deg frem ved å redusere mengden av de ulike ingrediensene for å oppnå best mulig resultat.

**MILJØTIPS**

Når et elektronisk produkt ikke fungerer lenger, bør det bortskaffes på en miljøvennlig måte. Produktet skal avhendes i henhold til lokale miljøbestemmelser. I de fleste tilfeller kan det bortskaffes ved din lokale gjenvinningsstasjon.

**GARANTIE GJELDER IKKE:**

- Dersom punktene ovenfor ikke er fulgt.
- Dersom det ikke er utført anbefalt vedlikehold på apparatet, dersom apparatet er blitt utsatt for hard behandling eller det er skadet på annet vis.
- Feil som måtte oppstå på grunn av feil på strømforsyningsnettet.
- Dersom produktet er blitt reparert eller endret på noen måte av uautoriserte personer.

På grunn av den kontinuerlige utviklingen av produktene våre, både med hensyn til funksjonalitet og design, forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

**IMPORTØR:**

Adexi group

Vi tar forbehold om trykkfeil.

## FI

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ja tutustu uuteen leipäkoneeseesi, ennen kuin kokeilet laitetta ensimmäisen kerran. Säilytä käyttöohjeet myöhempää tarvetta varten.

**TÄRKEÄT TURVATOIMET**

- Älä koskaan irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta.
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Jos laite käytön aikana vahingossa uppoaa veteen, katkaise laitteesta välittömästi virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Älä käytä laitetta, ennen kuin valtuutetun asiakaspalvelun edustaja on tarkistanut sen. Näin on toimittava myös silloin, jos laite on pudonnut tai vaurioitunut.
- Pidä virtajohto pois kuumien esineiden lähetyviltä.
- Varo vaurioittamasta virtajohtoa. Älä kierrä virtajohtoa laitteen ympärille.
- Vaurioitunut virtajohto on vaihdettava samantyyppiseen tai -malliseen johtoon.
- Jos laite tai virtajohto vaurioituu, sen saa korjata vain valtuutetun asiakaspalvelun edustaja.
- Älä sijoita leipäkoneetta kosteaan tai kuumaan paikkaan.
- Käytön aikana leipäkoneen etäisyyden seinään tai muihin esineisiin on oltava vähintään 5 cm.
- Käytön aikana leipäkoneetta ei saa peittää.
- Ole varovainen, kun käytät leipäkoneetta lähellä lapsia.
- Älä irrota laitteen koteloa, koska sen sisällä ei ole huolettavia osia.
- Älä yritä avata koteloa metalliesineillä, kuten veitsellä, neulalla tms.
- Älä kytke laitetta jatkojohtoon.
- Älä käytä laitetta märällä lattialla.
- Älä käytä konetta ulkona.
- Älä aseta laitetta kuumalle pinnalle tai lähelle avotulta.
- **SUUREN LÄMMÖNMUODOSTUKSEN TAKIA LEIPÄKONETTA EI SAA KÄYTTÄÄ, ELLEI SÄILIÖ OLE PAIKOILLAAN. MUUTOIN KONEEN KANSI VOI VAHINGOITTUA.**

Säilytä käyttöohjeet turvallisessa paikassa. Jos laite siirtyy toiselle käyttäjälle, käyttöohjeet on annettava laitteen mukana. Laitteen takuu raukeaa, jos laitetta ei käytetä näiden käyttöohjeiden mukaisesti.

**YLEISTÄ TIETOA LEIPÄKONEESTA**

Tämä leipäkone on uusi kodinkone, joka on tarkoitettu maailman vanhimpiin lukeutuvan ruoka-aineen, leivän, valmistukseen. Leipäkoneella leipominen on helppoa ja turvallista. Voit lisätä leipätaikinaan makusi mukaan kokojyväviljaa tai muita aineksia.

Leipäkoneetta käytettäessä taikinaa ei tarvitse vaivata eikä kohottaa, eikä leivonnaisia tarvitse vahtia. Leipäkoneen ansiosta voit hemmotella perhettäsi kotitekoisella tuoreella leivällä milloin tahansa.

**PAKKAUKSEN SISÄLTÖ**

Leipäkone  
Käyttöohjeet  
Taikinasäiliö  
Taikinakoukku  
Mitta-astia  
Mittalusikka

**LEIVAN LEIPOMINEN**

Leipäkoneen toiminnot

Valikot

Leipäkoneessa on 8 ohjelmaa, jotka valitaan painamalla "select"-painiketta.

Valittavissa olevat ohjelmat:

**1. BASIC 3 tuntia**

Eniten käytetty ohjelma, jota käytetään valkoisen leivän ja sekaleivän leipomiseen. Leipäkone vaivaa taikinan kolme kertaa. Toisen vaivaamisen jälkeen leipäkoneesta kuuluu merkkiäni. Merkkiäni kertoo, että muut ainekset voidaan lisätä.

**2. QUICK 2 tuntia + 20 minuuttia**

Ohjelma valkoisen leivän ja sekaleivän leipomiseen. Leipäkone vaivaa taikinan kaksi kertaa ja ilmoittaa toisen vaivaamisen aikana merkkiäänellä, että muut ainekset voidaan lisätä. Taikinan kohotusaika on lyhyempi kuin BASIC-ohjelmassa, joten leipä valmistuu nopeammin, mutta jää normaalia pienemmäksi.

**3. FRENCH 3 tuntia + 50 minuuttia**

Ohjelma valkoisen leivän ja sekaleivän leipomiseen. Leipäkone vaivaa taikinan kaksi kertaa, mutta kohotus- ja paistoaika ovat pidemmät kuin muissa ohjelmissa, minkä ansiosta leivän kuoresta tulee paksumpi.

**4. RAPID 1 tunti + 50 minuuttia**

Ohjelma tavallisen leivän leipomiseen. Taikinaa vaivataan tunnin ajan. Kohotusaika on lyhyempi kuin Quick-ohjelmassa. Leipä valmistuu nopeammin, mutta siitä tulee pienempi.

**5. WHOLE-WHEAT BREAD (TÄYSJYVÄLEIPÄ) 3 tuntia + 40 minuuttia**

Ohjelma taikinajuurella ja hiivalla kohotettavan täysjyväleivän leipomiseen. Leipäkone vaivaa taikinan kaksi kertaa, ja kohotus- ja paistoaika ovat pidemmät kuin muissa ohjelmissa (FRENCH-ohjelmaa lukuun ottamatta). Suosittelemme valitsemaan tumman kuoren, jotta kuoresta tulee rapea.

**6. CAKE (KAKKU) 58 minuuttia**

Ohjelma makeiden hiivataikinaleivonnaisten leipomiseen. Leipäkone vaivaa taikinan kaksi kertaa. Ohjelma kestää yhteensä 2 tuntia 50 minuuttia.

**7. DOUGH (TAIKINA) 1 tunti + 30 minuuttia**

Ohjelma leipäkoneen ulkopuolella muotoiltavien ja paistettavien taikinoiden valmistukseen. Säiliö ei kuumene eikä kuoren väriä valita.

**8. EXTRA BAKE (LISÄPAISTO)**

Kaikille taikinoille sopiva lisäpaisto-ohjelma (ei pidennä vaivaamis- ja kohotusaikaa).

Kun ohjelma on päättynyt, leipäkone käynnistää lämpimänäpitemistoiminnon tunniksi. Laitteesta kuuluu merkkiäni 5 minuutin välein, paitsi jos on valittu Dough-ohjelma, jossa laite ei kuumene lainkaan.

**Kuoren väri**

Ohjelmaa 7 (Dough) lukuun ottamatta jokaisessa ohjelmassa on 3 kuoren väri vaihtoehtoa. Kuoren väri valitaan painamalla väripainiketta.

- 1 Vaalea kuori
- 2 Keskitumma kuori
- 3 Tumma kuori

Ensimmäisen vaivaamisen aikana moottori kytkeytyy vuoroin päälle ja pois ja taikinakoukku vaihtaa koko ajan pyörimissuuntaa.

Ensimmäisen kohotuksen aikana termostaatti pitää lämpötilan 20 °C:ssa kytkeytymällä vuoroin päälle ja pois. Toisen vaivaamisen aikana moottori ja termostaatti pitävät lämpötilan 30 °C:ssa kytkeytymällä vuoroin päälle ja pois. Toisen kohotuksen aikana termostaatti pitää lämpötilan 32 °C:ssa kytkeytymällä vuoroin päälle ja pois. Kolmannen kohotuksen aikana termostaatti pitää lämpötilan 38 °C:ssa kytkeytymällä vuoroin päälle ja pois. Paistamisen aikana termostaatti pitää lämpötilan 121 °C:ssa kytkeytymällä vuoroin päälle ja pois.

\* = Termostaatti kytkeytyy päälle ja pois, jos lämpötila laskee alle 121 C°:seen.

# = Laitteesta kuuluu 10 kertaa toistuva merkkiääni, mikä tarkoittaa, että muut ainekset voidaan lisätä.

## AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kaikki ohjelmat voidaan ajastaa käynnistymään myöhemmin. Ajastinta ei suositella käytettäväksi silloin, kun leivotaan kakkuja ja pikkuleipiä. Jos käytät aineksia, kuten tuoretta maitoa, hedelmiä tai sipulia, älä käytä ajastinta, vaan käynnistä leipäkone heti.

- Valitse haluamasi asetukset VALIKKO- ja KUORI-painikkeella.
- Ajastimen nuolinäppäimillä voit ohjelmoida leivonta-ajan. Suurin mahdollinen asetusta on 13 tuntia. Vasemmalle tai oikealle osoittavalla nuolinäppäimellä voit pidentää näytössä näkyvää leivonta-aikaa.
- Näytössä näkyvä aika kertoo, milloin leipä on valmis. Jos esimerkiksi täytät säiliön illalla klo 22 ja haluat leivän olevan valmista aamulla klo 7.00, näytössä pitää näkyä 10:00.
- Näihin 10 tuntiin sisältyvät 6 tunnin odotusaika, valitun leivontaohjelman kesto (tässä tapauksessa 3 tuntia) + 1 tunnin lämpimänä pitäminen.
- Leipäkone kytkeytyy 6 tunnin kuluttua automaattisesti päälle ja aloittaa leipomisen.
- Kun olet asettanut ajastimen, paina käynnistyspainiketta. Jäljellä oleva aika leivontaohjelman päättymiseen näkyy näytössä.

Muista painaa käynnistyspainiketta, jotta ajastimen laskuri käynnistyy, koska muuten leipäkone ei tee yhtään mitään. Jos olet asettanut ajastimen väärin ja olet jo painanut käynnistyspainiketta, voit katkaista laitteesta virran ja asettaa ajastimen uudelleen, jos aineksien sekoitus ei ole vielä alkanut.

### IV Käynnistys/pysäytys

Leipäkone käynnistetään ja pysäytetään tällä painikkeella. Älä paina painiketta, ennen kuin olet valinnut ohjelman ja kuoren värin ja tarvittaessa asettanut ajastimen. Kun painiketta painetaan, kuuluu merkkiääni, leipäkoneen virta kytkeytyy, ja ajastimen laskuri alkaa laskea.

Kun haluat pysäyttää leipäkoneen, paina painiketta 3 sekunnin ajan. Tee tämä vain hätätapauksessa, sillä laite palaa ohjelman alkuun. Tällöin leivonta on aloitettava uudelleen alusta, ja ainekset ovat saattaneet mennä piloille, jolloin ne on vaihdettava uusiin.

Jos leipäkoneen lämpötila on uudelle ohjelmalle edellisen ohjelman jäljiltä liian korkea, näytössä näkyy ohjelman käynnistämisen jälkeen "HOT" ja leipäkoneesta kuuluu jatkuva merkkiääni. Jos näin tapahtuu, irrota säiliö ja odota, kunnes leipäkone on jäähtynyt (jätä kansi auki).

## LEIPÄKONEEN KÄYTTÖ

**HUOMAA:** Hiiva ei saa joutua kosketuksiin nesteen kanssa ennen käyttöä.

- Avaa kansi ja irrota säiliö nostamalla kahvaa, kiertämällä vastapäivään ja nostamalla säiliö sen jälkeen ulos leipäkoneesta. Aseta säiliö työpöydälle.
- Varmista, että taikinakoukku on kiinni säiliön sisällä (se tarvitsee vain painaa kiinni).
- Mittaa tarvittavat ainekset ja lisää ne säiliöön. Leipäkone sekoittaa ainekset, kun sen virta kytketään.

- Kun lisäät hiivan (kuivan tai tuoreen) säiliöön, varmista, ettei hiiva pääse kosketuksiin veden tai muiden nesteiden kanssa, koska tällöin se alkaa toimia välittömästi. Tämä on erityisen tärkeää ajastinta käytettäessä.
  - Älä täytä säiliötä liian täyteen. Se vaikuttaa lopputulokseen ja saattaa vaurioittaa leipäkoneetta.
  - Aseta säiliö kahvaa apuna käyttäen leipäkoneen sisään, kierrä myötäpäivään lukitusasentoon ja sulje kansi.
  - Työnnä laitteen pistoke pistorasiaan (laitteesta kuuluu pitkä merkkiääni). Laite valitsee automaattisesti perusohjelman ja keskitumman kuoren värin.
  - Valitse haluamasi ohjelma painamalla SELECT-painiketta, kunnes ohjelmaa vastaava valo syttyy. Muista valita myös kuoren väri.
  - Käynnistä laite painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta. Kun ohjelma on suoritettu, näytössä näkyy 0:00 ja laitteesta kuuluu 10 kertaa toistuva merkkiääni.
- Leipäkoneen valmistuksen yhteydessä joitakin osia on jouduttu voitelemaan. Sen vuoksi laitteesta voi tulla vähän savua, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran.
- Kun ohjelma on suoritettu ja leipä paistettu, lämpimänäpitämistoiminto on käytössä tunnin ajan. Muistutuksena tästä laitteesta kuuluu tunnin ajan 5 minuutin välein kuusi kertaa toistuva merkkiääni, ja sitten laitteesta katkeaa virta.
  - Ole varovainen irrottaessasi leipää. Leipä on hyvin kuuma. Kun haluat irrottaa säiliön, avaa laitteen kansi. Laite on kuuma, joten käytä säiliötä irrottaessasi patalappuja tai -kintaita. Kierrä säiliö kahvan avulla myötäpäivään irrotusasentoon, ja nosta säiliö ulos leipäkoneesta.
  - Käännä säiliö ylösalaisin ja napauta sitä kevyesti, jotta leipä irtaana. Taikinakoukku saattaa joskus jäädä leipään kiinni. Jos näin tapahtuu, odota, kunnes leipä on jäähtynyt, ja irrota taikinakoukku puisella työvälineellä, jotta tarttumaton pinta ei vahingoitu.
  - Anna leivän jäähtyä ritilällä; varmista, että leivän pohja saa ilmaa.
  - Muista irrottaa laitteen virtajohto pistorasiasta käytön jälkeen.

**Huomaa:** Älä avaa kantta leipäkoneen käydessä varsinkaan kohoamisen aikana, koska avaaminen vaikuttaa valmiin leivän laatuun.

## LEIVONTAOHJEITA

### TAVALLINEN VALKOINEN LEIPÄ

Vettä:	1 1/4 kkp
Voita:	2 rkl
Vehnäjauhoja:	3 kkp
Maitojauhetta:	1 rkl
Sokeria:	2 tl
Suolaa:	1 1/2 tl
Hiivaa:	2 1/2 tl

Valitse STANDARD- tai QUICK-ohjelma.

### RUISLEIPÄ

Vettä:	1 kkp
Voita:	2 1/2 rkl
Vehnäjauhoja:	2 1/4 kkp
Ruisjauhoja:	3/4 kkp
Sokeria:	2 rkl
Suolaa:	1 1/2 tl
Hiivaa:	3 tl

Valitse STANDARD- tai WHOLEWHEAT-ohjelma.

**RANSKANLEIPÄ**

Vettä:	1 1/2 kkp
Voita:	1 1/2 rkl
Vehnäjauhoja:	3 1/2 kkp
Maitojauhetta:	1 rkl
Sokeria:	2 rkl
Suolaa:	1 1/2 tl
Hiivaa:	2 tl

Valitse *FRENCH-ohjelma*.

**YRTTILEIPÄ**

Vettä:	1 1/2 kkp
Oliiviöljyä:	1 1/2 kkp
Vehnäjauhoja:	3 kkp
Maitojauhetta:	2 rkl
Sokeria:	2 rkl
Suolaa:	1 1/2 tl
Rakuunaa:	1 1/2 tl
Basilikaa:	1 1/2 tl
Oreganoa:	1 1/2 tl
Hiivaa:	2 1/2 tl

Valitse *STANDARD-ohjelma*.

**RUSINA-PÄHKINÄLEIPÄ**

Vettä:	1 1/4 kkp
Voita:	2 rkl
Vehnäjauhoja:	3 kkp
Maitojauhetta:	1 1/2 kkp
Sokeria:	2 rkl
Suolaa:	1 1/2 tl
Kanelia:	1 1/2 tl
Hiivaa:	2 1/2 tl
Rusinoita:	1/2 kkp
Pähkinöitä:	1/4 kkp

Lisää pähkinät ja rusinat ensimmäisten merkkiäänien jälkeen.

Valitse *STANDARD- tai FRENCH-ohjelma*.

**BANAANILEIPÄ**

Vettä:	1 kkp
Voita:	2 rkl
Vaniljasokeria:	1/2 tl
Banaania:	1/2 kkp soseutettuna
Vehnäjauhoja:	2 1/2 kkp
Täysjyväjauhoja:	3/4 kkp
Maitojauhetta:	2 rkl
Hunajaa:	3 rkl
Suolaa:	1 1/2 tl
Hiivaa:	2 1/2 tl
Pähkinöitä:	1/4 kkp

Valitse *STANDARD-ohjelma*.

**PITSATAIKINA**

Vettä:	1 kkp
Vehnäjauhoja:	3 kkp
Maitojauhetta:	1 1/2 rkl
Sokeria:	2 rkl
Suolaa:	1 tl
Hiivaa:	2 1/2 tl

Valitse *DOUGH-ohjelma*.

Ota taikina koneesta, kun kuulet merkkiäänit. Jaa taikina 6 palloksi. Pane yksi pallo pöydälle ja kauli se pyöreäksi pitsapohjaksi. Siirrä pitsapohja kevyesti voidellulle uunipellille ja pistele haarukalla. Leivo loput pallot samalla tavalla. Lisää pohjille haluamasi täytteet. Paista pitsat tavallisessa uunissa 180 °C:ssa.

**SÄMPYLÄT**

Vettä:	1 1/4 kkp
Voita:	3 kkp
Kananmunia:	1 vatkattu kananmuna (+ 1 vatkattu muna voiteluun)
Vehnäjauhoja:	3 kkp
Maitojauhetta:	2 rkl
Sokeria:	2 rkl
Suolaa:	1 1/2 tl
Hiivaa:	2 1/2 tl

Valitse *STANDARD-ohjelma*.

Ota taikina koneesta, kun kuulet merkkiäänit. Jaa taikina 12 sämpyläksi ja pane sämpylät kevyesti voidellulle uunipellille. Anna kohota 40 minuuttia. Voitele sämpylät vatkatulla kananmunalla. Paista tavallisessa uunissa 180 °C:ssa 15 minuuttia tai kunnes sämpylät ovat kullanuskeita.

**JOS LEIPÄ EPÄONNISTUU**

Alla on lueteltu tyypillisiä esimerkkejä leivän leipomiseen liittyvistä ongelmista.

**Leipä lässähtää!**

- Taikinassa on ollut ehkä liikaa nestettä. Käytä 1/8 kkp vähemmän vettä. Jos käytät säilöttyjä hedelmiä tai vihanneksia, valuta ne huolellisesti.
- Seuraa leivän valmistumista ja irrota leipä välittömästi säiliöstä, koska muuten leipä imee suuren osan kosteudesta, jota muodostuu jäähtymisen aikana.
- Käytä toisenlaisia jauhoja.

**Leivän sisus on liian kostea!**

- Tämä ongelma johtuu usein jauhoista. Leipomisessa on esimerkiksi saatettu käyttää liian raskasta jauholaatua, kuten ruisjauhoja, leseitä tai täysjyväjauhoja. Katkaise leipäkoneen virta ensimmäisen kohotuksen jälkeen ja aloita leivonta alusta. Ylimääräisen vaivaamisen ja kohotuksen ansiosta taikinaan tulee lisää ilmaa.
- Säilöttyjen hedelmien, jogurtin tai omenasoseen lisäämisen takia taikinassa on liikaa nestettä. Vähennä muiden nesteiden, kuten veden, määrää.

**Leipä on paisunut kuin ilmapallo!**

- Vähennä hiivan määrää.
- Liian suuren sokerimäärän takia hiiva saattaa nostattaa taikinaa liikaa. Vähennä hiivan määrää ja lisää varovasti kuivattuja hedelmiä tai hunajaa.
- Vähennä veden määrää, sillä hiiva ei toimi yhtä tehokkaasti, kun nestettä on vähemmän.
- Tarkista, mitä jauhoja olet käyttänyt. Hienoksi jauhettuja jauhoja käytettäessä tarvitaan vähemmän hiivaa kuin karkeampien jauholaatujen kanssa.

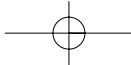
Muita leivän onnistumiseen vaikuttavia tekijöitä ovat kosteus, lämpötila ja veden laatu. Kokeile vähentää eri aineksien määrää saavuttaaksesi parhaan mahdollisen lopputuloksen.

**YMPÄRISTÖN SUOJELEMINEN**

Rikkoutuneet sähkölaitteet on hävitettävä siten, että ne aiheuttavat mahdollisimman vähän haittaa ympäristölle. Laitte on hävitettävä paikallisten säännösten mukaisesti. Sähkölaitteet voi usein toimittaa paikalliseen kierrätyskeskukseen.

**TAKUU EI KATA VAURIOITA, JOS**

- edellä mainittuja ohjeita ei ole noudatettu
- laitetta on käytetty vastoin ohjeita, laitteen käytössä on käytetty liikaa voimaa tai laite on muulla tavalla vaurioitunut
- viat johtuvat sähköverkon vioista
- laitetta on korjannut tai muuttanut sellainen henkilö, jolla ei ole asianmukaista valtuutusta.

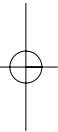
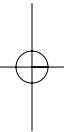


Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja rakennetta, minkä vuoksi pidätämme itsellämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

**MAAHANTUOJA:**

Adexi group

Valmistaja ei vastaa painovirheistä.





## UK

Please read this instruction manual carefully and familiarise yourself with your new bread maker, before using it for the first time. Please retain this manual for future reference.

### IMPORTANT SAFEGUARDS

- Never try to remove the plug from the socket by pulling the mains lead.
- Disconnect the appliance from the main supply when not in use.
- Disconnect the appliance from the main supply before cleaning.
- Never immerse the appliance in water.
- Should the appliance accidentally be immersed in water while in use, switch off the main supply immediately and remove the plug from the socket. Do not use again until an authorized customer service centre has checked it. This is also the case if the appliance should accidentally be dropped or damaged.
- Keep the cord away from hot objects.
- Avoid any damage to the cord. Do not bend or wrap the cord around the appliance.
- A damaged cord must only be replaced by one of the same type or model.
- In case of damage to either the appliance or the cord, it should not be repaired by anyone other than an authorized customer service centre.
- Please do not position the breadmaker in moist or hot areas.
- During operation the distance of the breadmaker to the wall or other utensils must be 5 cm at the minimum.
- During operation the breadmaker must not be covered.
- Please be careful when using the appliance near children.
- Never remove the appliance casing, as there are no serviceable parts contained within.
- Never try to get into the casing with metallic objects such as knives, needles etc.
- Do not use the appliance with an extension cord.
- Do not use the appliance while standing on a damp floor.
- The appliance must not be used outside.
- Do not place the appliance on hot surfaces or near naked flames.
- **BECAUSE OF THE HIGH GENERATION OF HEAT IS IT IMPORTANT THAT THE BAKING MACHINE IS NOT STARTED UNLESS THE CONTAINER IS MOUNTED INSIDE BAKING MACHINE, AS THE LID MIGHT BE DAMAGED DUE TO THE GENERATION OF HEAT.**

Please keep the instructions in a safe place. Should the appliance be passed on to another user the instructions must be handed over as well.

If the appliance is not used according to these instructions, liability ceases for any potential damage.

### GENERAL INFORMATION ON THE BREADMAKER

This breadmaker is a new kitchen utensil for the production of one of the oldest foodstuff, bread. You can bake simply and safely without any problems. Enrich your bread as you like with whole grains or various other ingredients.

With this breadmaker the manual kneading of dough, rising and constant controlling of baking is unnecessary. The breadmaker enables you to supply your family at all time with home-made fresh bread.

### THE BOX CONTAINS

Bread maker  
Instruction manual  
Dough container

Dough hook  
Measuring beaker  
Measuring spoon.

### BAKING BREAD

Getting to know your bread maker controls.

Menu selects.

The breadmaker has a choice of 8 programs, which can be selected by pressing the "select" button.

The following programs are offered:

#### 1. BASIC 3 hours

For preparation of white bread and mixed bread; this program is used the most frequently. The breadmaker will knead the dough three times. After the second kneading the breadmaker will beep. This beep indicates that additional ingredients may now be added.

#### 2. QUICK 2 Hours + 20 minutes

For preparation of white bread and mixed bread; the breadmaker knead the dough twice and beeps during the second kneading in order to add additional ingredients. The period of dough rising is shortened, so the bread requires less time, but the size will be smaller than normal.

#### 3. FRENCH 3 Hours + 50 minutes

For preparation of white bread and mixed bread; The bread maker will knead twice but has a longer rising time, and bakes longer so the bread gets a thicker crust.

#### 4. RAPID 1 hour + 50 minutes

For preparation of normal bread, The dough will knead 1 hour. The rising time will be shorter than than in the Quick programme. This bread will be ready faster, but it will also be smaller.

#### 5. WHOLE-WHEAT BREAD 3 hours + 40 minutes

For preparation of whole wheat bread with sourdough and yeast; the breadmaker will knead twice, the dough rises and bakes longer. We recommend you to choose the dark crust colour to get a crunchy crust.

#### 6. CAKE 58 minutes

For preparation of sweet yeast pastry; the Breadmaker will knead the dough twice, The program takes 2 hours and 50 minutes.

#### 7. DOUGH 1 hour + 30 minutes

For preparation of different types of dough for shaping and baking elsewhere; the pan is not heated and the degree of crust colour must not be selected.

#### 8. EXTRA BAKE

Program for additional baking of all preparations( this will not extend the kneading and rising time).

Once the operation time has ended the breadmaker starts the keep warm function for 1 hour beeping every 5 minutes, except when the program dough is selected which is not heated.

#### Crust colour

Except for program no. 7(dough) each program offers 3 different degrees of crust colour, which you can select by pressing the colour button.

1. Crust Light
2. Crust Medium
3. Crust Dark

During the first kneading the motor will switch on and off, the dough hook will turn both ways.

During the first rising will the thermostat switch on and off to keep a temperature of 20 C°.

During the second kneading the motor and thermostat will switch on an off to keep the temperature at 30 C°.

During the second rising the thermostat will switch on and off to keep the temperature at 32 C°.

During the third rising the thermostat will switch on and off to keep the temperature at 38 C°.

During the baking the thermostat will switch on an off to keep a minimum temp. of 121 C°.

\* = Thermostat switches on and off if the temp comes below 121 C°

# = 10 beeps will indicate that the additional ingredients can be added.

### Delay timer

#### SETTING OF THE TIMER

All programmes can be started later, which is not recommended for the baking process for cakes and biscuits. If you use ingredients such as fresh milk, fruit or onions, no pre-programming should be selected, the baking process should be started directly.

- Select as stated above the desired setting with the MENU SELECTION and CRUST keys.
- With both arrow TIMING keys you can pre-program a baking process up to 13 hours in advance. Push the arrow key left or right to prolong the duration of the baking process shown on the display.
- The duration shown on the display indicates when the bread will be ready. If you fill the container for instance in the evening at 10.00 p.m. and want the bread to be ready by 7.00 am, the display must show 10:00.
- These 10 hours include a waiting period of 6 hours plus the duration of the selected baking process (in this case 3 hours). + 1 hour keep warm function.
- The breadmaker switches on automatically after 6 hours and starts the standard baking process.
- After you have set the timer, press the START key. The remaining time until the end of the baking process will be displayed constantly.

Remember to press the start button to commence the timer countdown- otherwise nothing will happen!

If you set the timer incorrectly and start has been pressed, you are able to switch off and reset the delay period again only if mixing has not started.

#### Start/stop

This button serves to start or stop the breadmaker. Only press the button once you have selected the Program Select, crust colour and delay timer if required. As the button is pressed you will hear a beep the breadmaker will start and the timer display will count down.

To stop the breadmaker, press and hold this button for 3 seconds. Only do this in an emergency, as the unit will then reset to the beginning of its program. You must then begin again, the ingredients may be ruined and need replacement.

If the temperature in the breadmaker for a new program is still too high from the previous use, the display shows "HOT" after start of the program and the breadmaker will beep without interruptions. If this happens, please remove the pan and wait until the breadmaker has cooled down (leave the lid open).

#### Using the breadmaker

NOTE: Yeast must never get in contact with any liquids until the baking process starts.

- Open the lid and remove the baking pan by raising the handle and twisting counter clockwise and then lift it out. Place the baking pan on the work surface.
- Ensure that the paddle is attached inside the baking pan (This is simply to push on).

- Measure the ingredients required and add them to the pan, the breadmaker will mix all ingredients when switched on.
  - When adding the yeast (dry or fresh) to the baking pan, take care that the yeast does not come into contact with water or other liquids, as it will start to activate immediately. This applies especially when using the delay timer.
  - Do not overfill the baking pan. This will affect the final result of the bread and may damage the breadmaker.
  - Using the panhandle, place the baking pan in the breadmaker and turn clockwise to the lock position, close the lid of the unit.
  - Plug the unit into the power supply (you will hear a long beep). The unit will automatically be set to the basic program with the colour setting at MEDIUM.
  - Now select the required program pressing the SELECT button until the light corresponding to the program becomes illuminated. Do not forget to select the crust colour as well.
  - Press the start/stop program to start the unit. When the program is completed the display shows 0.00 and you will hear the unit beeps 10 times.
- Note in manufacturing, it was necessary to grease some parts of the unit. This is may cause emitting some vapour when it is used for the first time.**
- When the program is completed and the bread is baked the "keep warm" function will operate for one hour. To remind you of this, the unit will beep 6 times every 5 minutes for a period of 1 hour, and then switch off.
  - Take care when removing the bread. The bread is very hot. To remove the baking pan, open the lid of the unit. As the unit will be hot, use oven gloves to remove the pan. Using the handle, simply twist the pan counters clockwise to the remove position and lift out.
  - Turn the pan upside down, and gently tap the bread from the pan. Occasionally, the paddle will stay in the loaf, wait until the loaf is cool and the remove the paddle with a wooden utensil to avoid damage to the non-stick surface.
  - Leave the bread on a rack to cool down, ensure ventilation from below.
  - Always unplug the unit after use.

**Note: do not open the lid while the breadmaker is operating, as this will affect the quality of the bread, especially its ability to rise properly.**

### RECIPES

#### STANDARD WHITE BREAD

Water:	1 1/4 cups
Butter:	2 Tbsp.
White flour:	3 cups
Dry milk:	1 Tbsp.
Sugar:	2 Tsp.
Salt:	1 1/2 Tsp.
Yeast:	2 1/2 Tsp.

Set the breadmaker at STANDARD or QUICK operation.

#### RYE BREAD

Water:	1 cup
Butter:	2 1/2 Tbsp.
White flour:	2 1/4 cups
Rye flour:	3/4 cups
Sugar:	2 Tbsp.
Salt:	1 1/2 Tsp.
Yeast:	3 Tsp.

Set the breadmaker at STANDARD or WHOLEMEAL operation.

#### FRENCH BREAD

Water:	1 1/2 cups
Butter:	1 1/2 Tbsp.
White flour:	3 1/2 cups
Dry milk:	1 Tbsp.

Sugar: 2 Tbsp.  
Salt: 1 1/2 Tsp.  
Yeast: 2 Tsp.

*Set the breadmaker at FRENCH operation.*

#### HERB BREAD

Water: 1 1/2 cups  
Olive oil: 1 1/2 cups  
White flour: 3 cups  
Dry milk: 2 Tbsp.  
Sugar: 2 Tbsp.  
Salt: 1 1/2 Tsp.  
Tarragon: 1 1/2 Tsp.  
Basil: 1 1/2 Tsp.  
Oregano: 1 1/2 Tsp.  
Yeast: 2 1/2 Tsp.

*Set the breadmaker at STANDARD operation.*

#### RAISIN & NUT BREAD

Water: 1 1/4 cups  
Butter: 2 Tbsp.  
White flour: 3 cups  
Dry milk: 1 1/2 cups  
Sugar: 2 Tbsp.  
Salt: 1 1/2 Tsp.  
Cinnamon: 1 1/2 Tsp.  
Yeast: 2 1/2 Tsp.  
Raisins: 1/2 cup  
Nuts: 1/4 cup

Add nuts and raisins at the first set of beeps.

*Set the breadmaker at STANDARD or FRENCH operation.*

#### BANANA BREAD

Water: 1 cup  
Butter: 2 Tbsp.  
Vanilla: 1/2 Tsp.  
Banana: 1/2 cup, mashed  
White flour: 2 1/2 cups  
Whole-wheat flour: 3/4 cup  
Dry milk: 2 Tbsp.  
Honey: 3 Tbsp.  
Salt: 1 1/2 Tsp.  
Yeast: 2 1/2 Tsp.  
Nuts: 1/4 cup

*Set the breadmaker at STANDARD operation.*

#### PIZZA DOUGH

Water: 1 cup  
White flour: 3 cups  
Dry milk: 1 1/2 Tbsp.  
Sugar: 2 Tbsp.  
Salt: 1 Tsp.  
Yeast: 2 1/2 Tsp.

*Set the breadmaker at DOUGH operation.*

Remove the dough from the machine at the beeps. Divide the dough into 6 balls. Put one ball on a board; roll it out to shape a circle. Place on a lightly greased pan and pick with a fork. Repeat with the other balls. Garnish as desired. Bake in a regular oven at 180°C.

#### DINNER ROLLS

Water: 1 1/4 cups  
Butter: 3 cups  
Egg: 1 beaten egg (+ 1 egg beaten to brush the eggs.)  
White flour: 3 cups  
Dry milk: 2 Tbsp.  
Sugar: 2 Tbsp.  
Salt: 1 1/2 Tsp.  
Yeast: 2 1/2 Tsp.

*Set the breadmaker at STANDARD operation.*

Remove the dough at the beeps. Divide the dough into 12 balls, place on a lightly greased pan. Let rise for 40 minutes. Brush each ball with beaten egg. Bake in pre-heat oven, at 180°C for 15 minutes or until golden brown.

#### TROUBLE SHOOTING

Below you will find typical examples of failed bread baking.

##### The bread collapses!

- Perhaps the dough mixture was too liquid. Reduce water quantity by 1/8 cup. If you use tinned fruit or vegetables, drain them thoroughly.
- Following the baking process, remove the bread immediately from the dough container because otherwise the bread will soak up much of the moisture released during the cooling down process.
- Try another fine type of flour.

##### THE CORE OF THE BREAD IS TOO MOIST!

- This problem can often be traced back to the flour type used, for instance, too heavy flour types such as rye, bran and wholemeal. Switch off the breadmaker after the initial rising phase and restart the baking process. The additional kneading and rising phase will pump additional air into the dough.
- Due to the additional input of tinned fruit, yoghurt or apple puree, the dough contains too much fluid. Reduce the other fluids such as water.

##### The bread is swollen like a balloon!

- Reduce the yeast.
- Due to too much sugar, the yeast may rise too much. Reduce the sugar content and be careful with the addition of dried fruit or honey.
- Reduce the water because yeast does not rise as much with less fluid.
- Check the flour used. With finely milled flour, less yeast is needed than with coarse flour.

Further factors that could influence bread baking are humidity, temperature and the quality of water used. Try to reduce the various quantities of ingredients to ensure the best result.

#### ENVIRONMENTAL TIP

An electronic appliance should, when it is no longer capable of functioning be disposed with least possible environmental damage. The appliance should be disposed according to the local regulations in your municipality, in most cases you can discharge the appliance at your local recycling center.

#### THE WARRANTY DOES NOT COVER:

- If the above points have not been observed.
- If the appliance has not been properly maintained, if force has been used against it or if it has been damaged in any other way.
- Errors or faults owing to defects in the distribution system.
- If the appliance has been repaired or modified or changed in any way or by any person not properly authorized.

Owing to our constant development of our products on both functionality and design we reserve the right to change the product without preceding notice.

#### IMPORTER:

Adexi group

We take reservations for printing errors.

## DE

Um möglichst viel Freude an Ihrer Backmaschine zu haben, machen Sie sich bitte mit dieser Bedienungsanleitung vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Bedienungsanleitung aufzuheben. So können Sie die Funktionen des Geräts jederzeit nachlesen.

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie bitte alle Anweisungen durch.
- Kabel und Stecker des Geräts dürfen unter keinen Umständen in Flüssigkeit getaucht werden.
- Erhöhte Aufmerksamkeit ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern oder von den Kindern selbst benutzt wird.
- Den Stecker vor dem Reinigen oder bei Nichtgebrauch des Geräts abziehen. Die Backmaschine muss vor dem Reinigen abkühlen.
- Werden Gerät oder Kabel beschädigt oder arbeitet das Gerät nicht ordnungsgemäß, so ist das Gerät von einem Fachmann überprüfen/reparieren zu lassen, da Spezialwerkzeug erforderlich ist. Der Einsatz unautorisierter Ersatzteile kann das Gerät beschädigen.
- Das Gerät nur in Innenräumen benutzen.
- Das Kabel nicht von einer Tischkante herabhängen oder warme Oberflächen berühren lassen.
- Das Gerät nicht auf oder zu nahe an einem Gas- oder Elektroherd anbringen.
- Stets sicherstellen, dass bei Betrieb des Geräts kein brennbares Material in der Nähe ist.
- Die Backmaschine darf bei Betrieb niemals zugedeckt sein.
- Das Gerät nur für den normalen Haushaltsgebrauch einsetzen.
- Das Gerät wird wie ein gewöhnlicher Backofen innen heiß.
- Nur das mitgelieferte Zubehör benutzen.
- **AUFGRUND DER HOHEN WÄRMEENTWICKLUNG IST ES WICHTIG, DIE BACKMASCHINE NUR MIT EINGESETZTEM BEHÄLTER ZU STARTEN, DA ANDERNFALLS DER DECKEL DER MASCHINE DURCH DIE HITZE BESCHÄDIGT WERDEN KÖNNTE.**

### FUNKTIONEN:

Diese Backmaschine hat acht verschiedene Funktionen, die durch Drücken der Taste „Setting“ gewählt werden. Beim Einschalten wird die voreingestellte Timerzeit angezeigt: 3.00 = 3 Stunden bis zum Start.

#### 1. BASIC: 3 Stunden

Zum Zubereiten von gewöhnlichem Weißbrot und Mischbrot. Dies ist das am häufigsten eingesetzte Programm. Das Programm knetet den Teig dreimal. Nach dem 2. Kneten ertönt ein akustisches Signal, um anzugeben, dass jetzt weitere Zutaten hinzugefügt werden können.

#### 2. QUICK: 2 Stunden 20 Minuten

Gleiches Programm wie Basic, es wird jedoch nur zweimal geknetet. Im Laufe des zweiten Knetvorgangs ertönt ein akustisches Signal, um anzugeben, dass jetzt weitere Zutaten hinzugefügt werden können. Die Aufgehzeit ist kürzer, weshalb das Brot kleiner wird.

#### 3. FRENCH (WEISSES BROT): 3 Stunden 50 Minuten

Zum Zubereiten von gewöhnlichem Weißbrot und Mischbrot. Die Backmaschine knetet zweimal. Aufgehzeit und Backzeit sind länger, so dass das Brot eine dickere Kruste erhält.

#### 4. RAPID (SCHNELLES PROGRAMM): 1 Stunde 50 Minuten

Zum Zubereiten von gewöhnlichem Brot. Der Teig wird einmal geknetet und die Aufgehzeit ist kürzer als im Programm Quick. Dieses Programm beansprucht weniger Zeit, aber das Brot wird kleiner.

#### 5. WHOLE-WHEAT BREAD (VOLLKORNBROT): 3 Stunden 40 Minuten

Zum Zubereiten von Vollkornbrot mit Sauerteig und Hefe. Die Backmaschine knetet zweimal. Aufgehzeit und Backzeit sind länger.

#### 6. CAKE (KUCHEN): 58 Minuten

Zum Zubereiten von süßem Hefeteig. Die Backmaschine knetet den Teig zweimal.

#### 7. DOUGH (TEIG): 1 Stunde 30 Minuten

Zum Zubereiten von Teig, der anschließend geformt und andernorts gebacken wird. Der Backbehälter wird nicht erwärmt, und die Funktion Crust Colour darf nicht eingestellt werden.

#### 8. BAKE (BACKEN)

Zum Backen eines fertigen Teigs. Keine Knet- oder Aufhefunktion.

Wünscht man, gleich nach Beendigung eines Programms erneut zu backen, kann das Display mit HOT anzeigen, dass die Backmaschine zu heiß ist. Backform herausnehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Danach ist die Backmaschine wieder einsatzbereit.

Diese Backmaschine hat eine Warmhaltefunktion für fertig gebackenes Brot. Sie bleibt für eine Stunde eingeschaltet und lässt alle fünf Minuten ein akustisches Signal ertönen. Ausgenommen ist die Funktion DOUGH, die keine Wärme erzeugt.

Bei allen Backprogrammen müssen Sie die Zutaten nur in die Backmaschine geben und das gewünschte Programm drücken.

### ZUTATEN

**Mehl:** Alle Mehlsorten mit hohem Glutengehalt sind anwendbar.

**Trockenhefe:** Hefe wird zum Treiben des Teiges verwendet. Nur Trockenhefe verwenden.

Beachten Sie, dass der Gärprozess beginnt, sobald die Trockenhefe mit Wasser oder Milch in Berührung kommt. Bei Anwendung gewöhnlicher Hefe ist diese vor dem Einfüllen in die Maschine zuerst mit den „nassen“ Zutaten zu vermischen und darin aufzulösen. Die Timereinstellung ist in diesem Fall nicht einsetzbar, da der Gärprozess sofort beginnt.

**Zucker:** Zucker fördert das Aufgehen und verleiht dem Brot Süße und Geschmack. Außerdem macht es das Brot weich und die Oberfläche Braun.

**Trockenmilch:** Fördert den Geschmack des Brotes und ergibt einen höheren Nährgehalt.

**Salz:** Salz aktiviert die Hefe und macht den Teig geschmeidig.

**Butter:** Butter gibt dem Brot einen vorzüglichen Geschmack und macht es geschmeidig.

**Wasser:** Beim Verrühren von Mehl mit Wasser bildet sich Gluten, und das Brot wird luftig.

Es ist wichtig, dass alle Zutaten Küchentemperatur haben, d.h. 18 - 23 Grad.

Während des Backens geschieht folgendes:

1. Ruhen
2. Aufgehen
3. Backen
4. Wärme
5. Das Brot ist fertig

## CRUST COLOUR

In allen Programmen kann man die Farbe der Kruste wählen. Es stehen drei Niveaus zur Auswahl:

1. Light (hell)
2. Medium
3. Dark (dunkel)

Beim 1. Kneten schaltet der Motor während des gesamten Vorgangs ein und aus und wechselt seine Drehrichtung.

Beim 1. Aufgehen schaltet der Thermostat ein und aus, um eine Temperatur von 25°C zu halten.

Beim 2. Kneten schalten Motor und Thermostat ein und aus, um eine Temperatur von 30°C zu halten.

Beim 2. Aufgehen schaltet der Thermostat ein und aus, um eine Temperatur von 32°C zu halten.

Beim 3. Aufgehen schaltet der Thermostat ein und aus, um eine Temperatur von 38°C zu halten.

Während des Backvorgangs hält der Thermostat die Temperatur über 121°C.

Der Thermostat schaltet ein und aus, falls die Temperatur unter 121°C liegt.

Es ertönt ein akustisches Signal (10 Töne), um anzugeben, dass weitere Zutaten hinzugefügt werden können.

## TIMERFUNKTION

Alle Programme lassen sich mit der Timerfunktion kombinieren.

Für das Programm BAKE empfiehlt sich dies jedoch nicht.

Enthält der Teig frische Milch oder Zwiebeln, so sollte die Timerfunktion ebenfalls nicht eingesetzt, sondern der Backvorgang sofort gestartet werden.

Die obere Timertaste erhöht die Zeit bis zum Start bei jedem Druck um 10 Minuten. Es können bis zu 13 Stunden eingestellt werden.

Die untere Timertaste verkürzt die Zeit bei jedem Druck um 10 Minuten.

Das Timerdisplay zeigt Stunden und Minuten an. Es handelt sich um die gesamte Zeit, bis das Brot fertig gebacken ist. Die Warmhaltefunktion ist nicht eingerechnet.

### Beispiel:

Es ist 20.00 Uhr, und Sie möchten um 7.00 Uhr morgens frisches Brot.

Wählen Sie z.B. das Programm Basic.

Unter Berücksichtigung der Warmhaltefunktion soll das Brot um 6.00 Uhr, also in 10 Stunden, fertig sein.

Beim Programm Basic ist die Timerzeit auf 3 Stunden voreingestellt. Drücken Sie die obere Timertaste, bis 10.00 angezeigt wird.

Danach die Starttaste drücken, ansonsten schaltet sich die Maschine nicht ein.

Haben Sie den Timer falsch eingestellt, können Sie das Programm ausschalten und nullstellen, vorausgesetzt, es ist noch nicht gestartet.

## START/STOP

Diese Taste dient zum Starten und Stoppen der Programme.

Die Taste nach Wahl des Programms und der Krustenfarbe (Crust Colour) nur einmal drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal, und die Backmaschine schaltet sich ein - der Timer beginnt den Countdown.

Zum Stoppen der Backmaschine Start/Stop 3 Sekunden gedrückt halten. Diese Funktion ist nur im Notfall anzuwenden. Sie stellt das Programm auf Null und beginnt von vorn. Ist der Backvorgang schon seit längerem in Gang, kann dies die Zutaten verderben. Ist die Temperatur in der Backmaschine beim Versuch, ein neues Programm zu starten, zu hoch, so zeigt das Display „HOT“ an, und es ertönt ein akustisches Signal (kontinuierliche Töne). In diesem Fall den Backbehälter herausnehmen und abkühlen lassen. Deckel dabei offen stehen lassen.

## ANWENDUNG

- Das Messer am Boden des Backbehälters einsetzen.
- Die Zutaten wie im Rezept beschrieben hinzufügen. Die Hefe ist immer zuletzt beizugeben, damit der Teig nicht zu früh aufgeht. Bei Anwendung der Timereinstellung ist sicherzustellen, dass die Hefe die Flüssigkeit nicht berührt, damit das Aufgehen nicht vor Beginn des Programms beginnt.
- Zum Einsetzen des Backbehälters in die Maschine den Behälter im Uhrzeigersinn drehen, um ordnungsgemäßen Sitz in der Halterung sicherzustellen. Danach den Deckel schließen und den Stecker einstecken.
- Programm durch Drücken der Taste „Setting“ wählen.
- Timer einstellen, falls der Backvorgang später beginnen soll. (Bei Wahl des Programms CAKE wird von der Timereinstellung abgeraten.)
- Gewünschte Farbe des Brotes durch Drücken der Taste „CRUST COLOUR“ wählen.
- Taste Start/Stop zum Einschalten der Backmaschine drücken. Zum Ändern des Programms oder der Timereinstellung nach dem Start die Taste Start/Stop 3 Sekunden gedrückt halten und anschließend Punkt 1-6 wiederholen. Bedienfeld während des Betriebs der Backmaschine nicht berühren.
- Nach Beendigung des Backvorgangs zeigt das Display 0:00 an. Es ertönt ein akustisches Signal (10 Töne), und die Maschine hält sich automatisch für eine Stunde warm.
- In der Warmhaltezeit ertönt alle 5 Minuten ein akustisches Signal, um an das Herausnehmen des Brots zu erinnern. Zum herausnehmen des Backbehälters den Griff fassen, drehen und gerade nach oben ziehen. Den Behälter umdrehen und vorsichtig schütteln, bis das Brot herausfällt. Das Messer fällt in der Regel mit dem Brot heraus. Zum Entfernen des Messers vom Brot keine Metallgeräte benutzen. Sollte das Messer im Behälter sitzen bleiben, kann der Grund sein, dass Teig in das Loch des Messers gelangt ist. In diesem Fall warmes Wasser in den Behälter füllen und 15 Minuten einweichen lassen. Danach lässt sich das Messer problemlos entfernen.
- Benutzen Sie das Programm BASIC zum Backen von Brot mit zusätzlichen Zutaten. Nach einiger Zeit ertönt ein akustisches Signal (10 Töne), um an das Hinzufügen von Früchten, Nüssen o.ä. zu erinnern. Deckel öffnen, die extra Zutaten begeben und Deckel wieder schließen.  
HINWEIS: Beim Hinzufügen der Zutaten das Bedienfeld nicht berühren.
- Wird die Maschine nicht ausgeschaltet, so kehrt sie nach einer Stunde Warmhaltezeit automatisch zum Programm „BASIC“ zurück.
- Das Brot auf einem Rost abkühlen lassen.
- Den Stecker nach dem Gebrauch stets abziehen.

**ACHTUNG! Während des Backvorgangs den Deckel nicht öffnen. Dies beeinträchtigt die Qualität des Brots, insbesondere die Treibfähigkeit.**

## BACKTIPPS

### Zum sofortigen Backen:

Backbehälter vor dem Programmieren in die Maschine einsetzen. Die Temperatur der Flüssigkeit muss ca. 37°C betragen, um das Aufgehen zu starten.

Körner für Vollkornbrot ein paar Minuten in ein wenig der Flüssigkeit kochen.

Frische, in die Flüssigkeit gerührte Hefe kann evtl. statt Trockenhefe verwendet werden.

Kuchen sind sofort zu backen.

**Zum Backen mit Timereinstellung:**

Den Backbehälter mit den Zutaten erst nach der Programmierung in die Maschine einsetzen.

Die Reihenfolge der Zutatenbeigabe ist wichtig. Kommt die Hefe zu früh mit der Flüssigkeit in Berührung, so beginnt auch das Aufgehen zu früh. Deshalb Flüssigkeit zuerst und Mehl und Hefe oben.

Die Flüssigkeit muss Zimmertemperatur haben, 18-23°C.

Körner für Vollkornbrot müssen nicht gekocht werden. Sie liegen bis zum voreingestellten Start in der Flüssigkeit.

**Fertig gemischtes Mehl:**

Mehl-Fertigmischungen, die nur die Beigabe von Wasser und Hefe erfordern, erleichtern das Backen zusätzlich.

**Fertiger Teig:**

Fertiger Teig, hausgemacht oder gekauft, kann in der Maschine gebacken werden.

Backprogramm: BAKE (Backen)

**Nur Teig:**

Ein Teig z.B. für Brötchen oder Pizza kann in der Maschine zubereitet werden.

Benutzen Sie das Backprogramm DOUGH (Teig) und nehmen Sie den fertigen Teig aus dem Backbehälter heraus. Die weitere Zubereitung erfolgt im normalen Backofen.

**Zusätzliche Backzeit:**

Die Maschine kann auf verlängerte Backzeit eingestellt werden.

Siehe den Abschnitt „KUCHEN“.

**Backen mit Früchten, Nüssen oder Kräutern:**

Etwaige zusätzliche Zutaten können während des Backvorgangs beigegeben werden, wenn das akustische Signal („Früchtesignal“) ertönt.

**Kuchen:**

Die Maschine ist zum Backen von Brot am besten geeignet.

Haben Sie Lust und Laune, können Sie mit eigenen Rezepten oder fertigem Kuchenmix experimentieren - am besten Kuchen ohne zu hohen Fettgehalt.

**REZEPTE ZUR ANWENDUNG IN DER BACKMASCHINE****ERFORDERLICHE ZUTATEN**

**MEHL:** Geschmack und Aussehen des Brots variieren mit der gewählten Mehlsorte. Einige Sorten haben einen höheren Glutengehalt, der ein größeres Brot ergibt. Weizenmehl geht am meisten auf, Roggenmehl am wenigsten.

**FLÜSSIGKEIT:** Kann Wasser, Milch oder ein Sauer Milchprodukt sein. Milch verstärkt den Geschmack des Brots und ergibt eine knusprige Kruste. Wird nur Milch verwendet, so wird das Brot etwas kleiner.

**HEFE:** Hefe lässt das Brot aufgehen. Sie arbeitet am besten bei ca. 37°C. Die Wirkung der Hefe beginnt, wenn sie mit Flüssigkeit in Verbindung kommt. Benutzen Sie in der Maschine Trockenhefe.

**FETT:** Butter/Öl verleiht Geschmack und Aroma und gibt dem Brot eine gute Konsistenz.

**ZUCKER/HONIG:** Verleiht dem Brot Süße und trägt zu einer knusprigen Kruste bei.

**SALZ:** Gibt dem Brot Geschmack.

**KÖRNER:** Verstärken den Geschmack und erhöhen den Nährwert des Brots.

**HINWEIS:**

Befolgen Sie die Mengenangaben der Rezepte. Insbesondere ist die Einhaltung des Mengenverhältnisses zwischen Mehl und Flüssigkeit wichtig.

**BENUTZEN SIE DEN MITGELIEFERTEN MESSBECHER UND MESSLÖFFEL:**

1 Tasse Mehl = 150 Gramm = 250 ml

1 TL Trockenhefe = ca. 10 Gramm

**BROT****GRUNDREZEPT:**

Dieses Rezept lässt sich nach Wunsch variieren.

Maximale Menge Weizenmehl: 3 Tassen, Weizenmehl geht am meisten auf.

**FLÜSSIGKEIT** (Wasser, Milch und/oder Sauer Milchprodukt)  
ca. 275 ml

(zum sofortigen Backen auf lauwarmer Flüssigkeit, 27-37°C, achten)

**SALZ** ca. 2 TL

**ZUCKER** oder **HONIG** ca. 1 EL

**BUTTER** und/oder **ÖL** ca. 2 EL

**KÖRNERMISCHUNG**, 5-Korn/Sonnenblumenkerne/Sesam etc.  
ca. 1 1/2 Tasse

**MEHL**, ganz oben, Weizen-/Graham-/Roggenmehl etc. 3 Tassen

**TROCKENHEFE**, in einer kleinen Vertiefung oben im Mehl anbringen 2 1/2 TL

**BACKPROGRAMM: BASIC oder WHOLE WHEAT****LUXUSWEISSBROT**

275 ml Milch (bei sofortigem Backen lauwarmer Milch)

1 EL Butter

1 EL Zucker

1 TL feines Salz

3 Tassen Weizenmehl

2 1/2 TL Trockenhefe

**BACKPROGRAMM: FRENCH**

**ITALIENISCHES WEIZENBROT MIT DURUMMEHL**

275 ml Wasser

2 TL Salz

1 EL Olivenöl

1 Tasse Mehl: halb Durum-, halb Weizenmehl

2 Tassen Weizenmehl

2 1/2 TL Hefe

**BACKPROGRAMM: FRENCH**

**KRÄUTERBROT**

Das Rezept für italienisches Brot befolgen.

3 EL frische Kräuter und evtl. 1 EL gehackte Oliven beigegeben.

**BACKPROGRAMM: FRENCH****ROGGENMISCHBROT**

275 ml Milch

2 TL Salz

2 TL Zucker

3 Tassen gesiebtes Roggenmehl mit Weizenmehlzusatz

2 1/2 TL Trockenhefe

**BACKPROGRAMM: BASIC oder QUICK**

**KÜMMELBROT**

Benutzen Sie das Rezept für Roggenmischbrot und fügen Sie eine Handvoll Kümmel hinzu.

**GRAHAMBROT**

275 ml Wasser  
 2 TL Salz  
 1 EL Honig, Sirup oder Zucker  
 1 EL Butter oder Öl  
 Eventuell 1 Tasse gemischte Körner  
 1 Tasse Grahammehl  
 2 Tassen Weizenmehl  
 2 1/2 TL Trockenhefe  
**BACKPROGRAMM: BASIC oder WHOLE WHEAT**

**HONIG-VOLLKORNBROT**

280 ml Wasser  
 2 TL Salz  
 1 EL Honig  
 1 EL Butter  
 1 1/2 Tasse gemischte Körner  
 2 Tassen Weizenmehl  
 1 Tasse Mehl: halb Weizenmehl, halb grobes Mehl (Graham oder Vollkorn)  
 2 1/2 TL Trockenhefe  
**BACKPROGRAMM: WHOLE WHEAT**

**HAFERKLEIENBROT**

290 ml Flüssigkeit, halb Wasser, halb Milch  
 2 TL Salz  
 1 EL Sirup oder Honig  
 1 EL Butter  
 1/2 Tasse Sesam  
 1/2 Tasse Leinsamen  
 1 Tasse: halb Haferflocken, halb Kleie  
 2 Tassen Weizenmehl  
 4 TL Trockenhefe  
**BACKPROGRAMM: WHOLE WHEAT**

**MÖHREN-/SONNENBLUMENBROT**

250 ml Flüssigkeit, halb Wasser, halb Milch  
 2 TL Salz  
 1 EL Honig oder Rohrzucker  
 2 EL Öl  
 1 Tasse grob geriebene Möhren  
 1 Tasse Sonnenblumenkerne  
 1 Tasse Mehl, halb Weizenmehl, halb Grahammehl  
 2 Tassen Weizenmehl  
 2 1/2 TL Hefe  
**BACKPROGRAMM: BASIC**

**HONIG-BUCHWEIZENBROT**

275 ml Wasser  
 2 TL Salz  
 1 EL Honig  
 1 EL Butter  
 1 Tasse Mehl, halb Weizenmehl, halb mittel geschroteter Buchweizen  
 2 Tassen Weizenmehl  
 2 1/2 TL Hefe  
**BACKPROGRAMM: BASIC**

**SOJABROT**

275 ml Wasser  
 2 TL Salz  
 1 EL Honig  
 1 EL Butter oder Öl  
 1 Tasse Sojaflocken  
 1 Tasse Mehl: 1/2 Graham, 1/2 Weizen  
 2 Tassen Weizenmehl  
 2 1/2 TL Trockenhefe  
**BACKPROGRAMM: BASIC oder WHOLE WHEAT**

**KÜRBISBROT**

275 ml Wasser  
 2 TL Salz  
 1 EL Sirup, Honig oder Rohrzucker  
 1 EL Butter oder Öl  
 1 Tasse grüne, ganze Kürbiskerne (evtl. halb Sonnenblumenkerne)  
 1 Tasse Mehl: 1/2 Weizen, 1/2 Graham  
 2 Tassen Weizenmehl  
 2 1/2 TL Trockenhefe  
**BACKPROGRAMM: BASIC**

**ROGGENMEHLBROT**

275 ml Flüssigkeit (200 ml Wasser und 75-80 ml Buttermilch oder 200 ml Wasser und 75 ml Malzbier)  
 2 TL Salz  
 2 EL dunkler Sirup  
 Eventuell eine halbe Tasse Leinsamen oder Sonnenblumenkerne  
 1 Tasse Mehl: 1/2 Weizenmehl, 1/2 gesiebtes Roggenmehl mit Weizenmehlzusatz  
 1 Tasse grobes Roggenmehl  
 1 Tasse Weizen  
 3 TL Trockenhefe  
**BACKPROGRAMM: WHOLE WHEAT**

**BROT AUS FERTIGEN MEHLMISCHUNGEN MIT ZUSATZ NUR AUS WASSER UND HEFE****DES BÄCKERMEISTERS SONNENBLUMEN-ROGGENBROT**

Anweisungen auf der Verpackung befolgen.  
 Flüssigkeit für eine halbe Tüte berechnen = 500 g Mehl  
 Ca. 3 1/2 TL Trockenhefe begeben.  
**BACKPROGRAMM: WHOLE WHEAT**

**VOLLKORNWEIZENBROT**

275 ml Wasser  
 3 Tassen fertige Mehlmischung  
 2 1/2 TL Trockenhefe oben  
**BACKPROGRAMM: BASIC oder WHOLE WHEAT**

**PIZZATEIG**

200 ml lauwarmes Wasser  
 1/2 TL Salz  
 1 EL Olivenöl  
 550 ml Weizenmehl  
 2 1/2 TL Hefe  
**BACKPROGRAMM: DOUGH**

Den fertigen Teig auf Backpapier ausrollen und in einer Bratpfanne anbringen. Pizzafüllung auf dem Teig verteilen. Den Teig ca. 20 Min. nachgehen lassen.

Im normalen Backofen 15–20 Minuten bei 250 Grad auf der untersten Rille backen, bis die Kruste goldbraun ist.

**BRÖTCHEN**

Eines der Brotrezepte wählen (kein Roggenbrot).  
 Backprogramm auf DOUGH (Teig) einstellen.  
 Den fertigen Teig herausnehmen. Brötchen formen und auf ein Backblech legen, auf dem Blech nachgehen lassen und in einem gewöhnlichen Ofen backen.

**KUCHEN**

Die Backmaschine ist für Brot am besten geeignet. Sollen Kuchen zur festgelegten Backzeit der Maschine passen, so können es nur kleine Kuchen werden. Mit etwas zusätzlicher Arbeit lässt sich die Backzeit jedoch verlängern.

**Hierzu folgendermaßen verfahren:**

Nach Beendigung des Backprogramms die Maschine mit der Stop-Taste ausschalten und den Stecker sofort abziehen. Beim sofortigen Wiedereinschalten zeigen drei blinkende „HHH“ an, dass die Maschine zu heiß ist. (HOT)

Um die Maschine schnellstmöglich abzukühlen, den Backbehälter herausnehmen und mit einem Teller zudecken, um den Kuchen warm zu halten.

Maschine bei offenem Deckel abkühlen lassen.

Nach 5–10 Min. den Behälter wieder einsetzen und das Backprogramm BAKE einstellen, das eine Stunde backt. Restliche Backzeit auf einer Stoppuhr einstellen und die Backmaschine ausschalten, wenn der Kuchen fertig gebacken ist. Dies ist der Fall, wenn an einer Stricknadel o.ä. nach dem Hineinstecken in den Kuchen kein Teig festhängt.

Das Backprogramm „CAKE“ ist für Hefekuchen am besten geeignet. Benutzen Sie für gewöhnliche Kuchen das Backprogramm „QUICK“ (Express).

#### SAFARIKUCHEN

100 g weiche Butter

100 g (125 ml) Zucker

2 Eier

70 ml lauwarme Milch

Ca. 1 EL frisch gepresster Zitronensaft

Geriebene Schale einer halben Zitrone

2 Tassen Weizenmehl

2 1/2 TL Backpulver

Eventuell 1/4 Tasse gehackte Mandeln

**BACKPROGRAMM: QUICK**

Den Kuchen im Behälter abkühlen lassen. Danach an den Seiten mit einem Holzspaten (niemals Metall) lösen.

Der abgekühlte Kuchen kann mit Zitronenglasur oder geschmolzener Schokolade verziert werden.

#### BROWNIE-KUCHEN

2 Eier

175 g (225 ml) Zucker

2 EL geschmolzene Butter oder Margarine

100 g (200 ml) Mehl

1 EL Kakao

Ca. 60 g gehackte Nüsse oder gehobelte Mandeln

Ca. 25 g gehackte oder gehobelte dunkle Schokolade

2 1/2 TL Backpulver

**BACKPROGRAMM: QUICK**

Den Kuchen im Behälter abkühlen lassen. Danach an den Seiten mit einem Holzspaten (niemals Metall) lösen.

Der abgekühlte Kuchen kann durch ein Sieb mit Puderzucker bestreut werden.

#### WALLNUSSKUCHEN

200 g weiche Butter

150 g Zucker

3 Eier

125 g Mehl

125 g Kartoffelmehl

1 TL Backpulver

40 g gehackte Wallnüsse (entspricht ca. 8 geknackten Wallnüssen)

**BACKPROGRAMM: QUICK**

Den Kuchen im Behälter abkühlen lassen. Danach an den Seiten mit einem Holzspaten (niemals Metall) lösen.

Der abgekühlte Kuchen kann mit Glasur oder geschmolzener Schokolade verziert werden.

#### SESAMKUCHEN

2 Eier

170 ml dunkler Farin oder Rohrzucker

100 ml Öl, (Weintrauben-, Sonnenblumen- oder Maisöl)

Ca. 60 ml Sesam

200 ml grob geriebene Möhren

Eventuell geriebene Zitronenschale

250 ml Weizenmehl

1/2 TL Salz

1 1/2 TL Backpulver

**BACKPROGRAMM: QUICK**

Den Kuchen im Behälter abkühlen lassen. Danach an den Seiten mit einem Holzspaten (niemals Metall) lösen.

Der abgekühlte Kuchen kann mit Glasur verziert oder durch ein Sieb mit Puderzucker bestreut werden.

#### BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN

**SOFERN SIE PROBLEME HABEN, EIN ZUFRIEDENSTELLENDEN BROT ZUZUBEREITEN, ÜBERPRÜFEN SIE BITTE DIE FOLGENDEN PUNKTE, BEVOR SIE DAS GERÄT ZUM KUNDENDIENST BRINGEN.**

##### 1. Das Brot ging nicht auf:

- Vollkornweizenmehl oder Roggenmehl geht nicht so stark auf wie Weizenmehl.
- Frische Hefe benutzen - schnelles Aufgehen ist am besten.
- Die Hefe zuletzt begeben und von Salz, Zucker und Wasser fernhalten.
- Zugabe von Gluten fördert das Aufgehen.
- Wassermenge um 30 ml erhöhen.
- Die Hauptzutaten sind falsch bemessen, oder es fehlen einige.
- Zuviel Salz.
- Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.

##### 2. Das Brot sieht wie ein Krater aus:

- Zuviel Feuchtigkeit im Teig - Flüssigkeitsgehalt etwas reduzieren.
- 1/2 TL Salz oder 1 EL Mehl zusätzlich begeben.

##### 3. Das Brot ging zu sehr auf und klebte am Deckel fest:

- Hefemenge um 1/2 TL reduzieren.
- Menge aller Zutaten etwas reduzieren.
- Zuviel Wasser - um 1 TL reduzieren.
- Zuwenig Salz - um 1/4 TL erhöhen.

##### 4. Das Brot ist nicht durchgebacken:

- Zuviel Feuchtigkeit - Flüssigkeitsgehalt reduzieren.
- Kann bei Verwendung zu groben Mehls geschehen - zusätzliches Kneten wird das Problem lösen. Nach dem ersten Kneten und Aufgehen Maschine ausschalten und wie mit einem neuen Brot von vorn anfangen. Dies macht den Teig luftiger.

##### 5. Das Brot ist zu schwer oder hat eine unregelmäßige Oberfläche:

- Nicht genug Wasser - einen EL Wasser zusätzlich begeben.
- Das Mehl ist zu trocken - in luftdichtem Behälter aufbewahren.

##### 6. Das Brot hat zu viele Löcher:

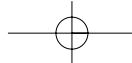
- Zuviel Wasser - um einen EL reduzieren.
- Zuviel Hefe - um 1/8 TL reduzieren.

##### 7. Zuwenig Salz - um 1/4 TL erhöhen.

#### REINIGUNG

- Stecker stets abziehen und das Gerät ganz abkühlen lassen.
- Nach dem Abkühlen die Backmaschine umdrehen und vorsichtig schütteln, bis alle Krümel entfernt sind.
- Die Außen- und Oberseite mit einem trockenen oder hart ausgewrungenen Tuch abwischen. Keine starken oder schleifenden Reinigungsmittel und keine Stahlbürste zum Reinigen benutzen.
- Niemals mit einer Scheuerbürste reinigen. Es können Borsten abbrechen und sich an den elektrischen Teilen festsetzen und das Gerät dadurch beschädigen.
- Die Backmaschine darf niemals in Flüssigkeiten getaucht werden.
- Der Backbehälter kann zum Erleichtern der Reinigung herausgenommen werden. Vorsichtig am Griff ziehen, bis der Behälter sich löst.



**UMWELTTIPPS**

Ein Elektro-/Elektronikgerät ist nach Ablauf seiner Funktionsfähigkeit unter möglichst geringer Umweltbelastung zu entsorgen. Dabei sind die örtlichen Vorschriften Ihrer Wohngemeinde zu befolgen. In den meisten Fällen können Sie das Gerät bei Ihrer örtlichen Recyclingstation abgeben.

**DIE GARANTIE GILT NICHT**

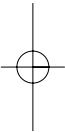
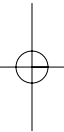
- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder ihm anderweitig Schaden zugefügt worden ist;
- bei Fehlern, die aufgrund von Fehlern im Stromnetz entstanden sind;
- bei Eingriffen in das Gerät von Stellen, die nicht von uns autorisiert sind.

Aufgrund der ständigen Entwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht zur Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

**IMPORTEUR:**

Adexi group

Irrtümer und Fehler vorbehalten



## PL

Przed pierwszym użyciem urządzenia do wypieku pieczywa należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Instrukcję obsługi warto jest zachować na przyszłość.

### WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA

- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel sieciowy.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka.
- Przed czyszczeniem urządzenia należy wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka.
- W żadnym wypadku nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.
- Jeśli urządzenie zostanie przypadkowo zanurzone w wodzie podczas używania, należy natychmiast je wyłączyć i wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka. Przed ponownym użyciem urządzenia należy sprawdzić jego działanie w autoryzowanym serwisie. Należy tak postąpić również w przypadku upuszczenia lub uszkodzenia urządzenia.
- Przewód sieciowy nie powinien znajdować się w pobliżu gorących przedmiotów.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić przewodu sieciowego. Przewodu sieciowego nie należy zginać ani zawiązać wokół urządzenia.
- Uszkodzony przewód sieciowy powinien zostać wymieniony na identyczny typ lub model.
- Uszkodzone urządzenie lub przewód sieciowy mogą być naprawiane wyłącznie przez autoryzowany serwis.
- Urządzenie należy przechowywać w pomieszczeniu suchym i o umiarkowanej temperaturze.
- Podczas pracy urządzenie powinno znajdować się w odległości co najmniej 5 cm od ścian lub innych urządzeń.
- Włączonego urządzenia nie wolno przykrywać.
- Należy zachować ostrożność podczas obsługi urządzenia w obecności dzieci.
- Nie należy zdejmować obudowy urządzenia, gdyż nie zawiera ono żadnych wymiennych części.
- Nie należy otwierać obudowy przy użyciu metalowych przedmiotów, takich jak noże, igły itd.
- Nie należy podłączać urządzenia przy użyciu przedłużacza.
- Nie wolno włączać urządzenia stojącego na mokrej powierzchni.
- Nie wolno używać urządzenia na wolnej przestrzeni.
- Nie należy umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego ognia.
- **Ze względu na duży wzrost temperatury bardzo ważne jest, aby nie włączać urządzenia bez zamontowanego pojemnika. Istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia pokrywy urządzenia.**

Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Urządzenie powinno być przekazywane innym osobom tylko wraz z instrukcją. Jeżeli urządzenie nie jest używane zgodnie z instrukcją, producent nie odpowiada za powstałe szkody lub zniszczenia.

### OGÓLNE INFORMACJE O URZĄDZENIU DO WYPIEKU PIECZYWA

Urządzenie do wypieku pieczywa jest nowym urządzeniem kuchennym służącym do wyrobu najstarszego produktu spożywczego - chleba. Pieczenie jest łatwe i bezpieczne. Chleb można wzbogacać o ziarna lub inne składniki.

Urządzenie to eliminuje konieczność ręcznego wyrabiania ciasta, nadzorowania jego rośnięcia i procesu pieczenia. Dzięki temu urządzeniu Twoja rodzina będzie zawsze miała pod dostatkiem świeżego, domowego pieczywa.

### ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Urządzenie do wypieku pieczywa  
Instrukcja obsługi  
Pojemnik na ciasto  
Mieszadła do wyrabiania ciasta  
Pojemnik z podziałką  
Łyżka z podziałką

### WYPIEK CHLEBA

Zapoznanie się z przyciskami urządzenia.  
Wybór menu.

Urządzenie jest wyposażone w 8 różnych programów, które można wybrać przez naciśnięcie przycisku "select". Dostępne są następujące programy:

#### 1. BASIC (podstawowy) - 3 godziny

Jest to najczęściej używany program do wypieku białego i mieszanego pieczywa. Urządzenie wyrabia ciasto trzy razy. Po zakończeniu wyrabiania po raz drugi urządzenie nadaje sygnał dźwiękowy. Oznacza to, że można wzbogacić ciasto o dodatkowe składniki.

#### 2. QUICK (szybki) - 2 godziny + 20 minut

Do wypieku białego i mieszanego pieczywa; urządzenie wyrabia ciasto dwa razy i podczas drugiego wyrabiania nadaje sygnał dźwiękowy oznaczający, że można dodać nowe składniki. Czas rośnięcia ciasta jest krótszy, więc proces wypieku zajmuje mniej czasu, chleb będzie jednak mniejszy niż zazwyczaj.

#### 3. FRENCH (program do wypieku ciasta francuskiego) - 3 godziny + 50 minut

Do wypieku białego i mieszanego pieczywa; urządzenie wyrabia ciasto dwa razy, ale czas rośnięcia i wypieku jest dłuższy, co umożliwia uzyskanie pieczywa o grubszej skórce.

#### 4. RAPID (błyskawiczny) - 1 godzina + 50 minut

Do wypieku normalnego pieczywa, ciasto jest wyrabiane przez 1 godzinę. Czas rośnięcia jest krótszy niż w programie szybkim. Chleb będzie gotowy wcześniej, ale będzie również mniejszy.

#### 5. WHOLE-WHEAT BREAD (program do wypieku chleba razowego) - 3 godziny + 40 minut

Do wypieku pieczywa z pełnoziarnistej mąki z dodatkiem zakwasu i drożdży; ciasto jest wyrabiane dwukrotnie, czas rośnięcia i wypieku jest dłuższy. Zalecamy wybór ciemniejszej barwy pieczywa w celu uzyskania chrupiącej skórki.

#### 6. CAKE (program do wypieku ciasta) - 58 minut

Do wypieku słodkiego ciasta drożdżowego; ciasto wyrabiane jest dwukrotnie, program trwa 2 godziny i 50 minut

#### 7. DOUGH (program do wyrabiania ciasta) - 1 godzina + 30 minut

Do wyrobu surowego ciasta pieczonego poza urządzeniem; forma nie jest podgrzewana i nie należy wybierać stopnia zbrązowienia skórki.

#### 8. EXTRA BAKE (dodatkowe pieczenie)

Program do dodatkowego pieczenia wszystkich rodzajów ciasta (bez wpływu na czas wyrabiania i rośnięcia).

Po zakończeniu działania urządzenie automatycznie włącza funkcję podgrzewania na 1 godzinę, nadając co 5 minut sygnał dźwiękowy, za wyjątkiem sytuacji, gdy wybrany został program surowego ciasta, nie wymagający podgrzewania.

### Kolor skórki

Za wyjątkiem programu numer 7 (surowe ciasto) każdy program oferuje trzy różne stopnie zbrązowienia skórki pieczywa, które można wybrać poprzez naciśnięcie przycisku koloru.

- Crust Light (jasna skórka)
- Crust Medium (średnia skórka)
- Crust Dark (ciemna skórka)

Podczas pierwszego wyrabiania ciasta silnik włącza się i wyłącza okresowo, a mieszadła obracają się na zmianę.

Podczas pierwszego okresu rośnięcia ciasta termostat włącza się i wyłącza okresowo, utrzymując temperaturę 20°C.

Podczas drugiego wyrabiania ciasta silnik i termostat działają okresowo, utrzymując temperaturę 30°C.

W drugim etapie rośnięcia ciasta termostat włącza się i wyłącza okresowo, utrzymując temperaturę 32°C.

W trzecim etapie rośnięcia ciasta termostat włącza się i wyłącza, utrzymując temperaturę 38°C.

Podczas pieczenia termostat działa okresowo, utrzymując minimalną temperaturę 121°C.

\* = Termostat włącza się i wyłącza, jeśli temperatura spada poniżej 121°C.

# = Rozlegnie się dziesięciokrotny sygnał dźwiękowy oznaczający możliwość uzupełnienia ciasta o dodatkowe składniki.

### USTAWIANIE TIMERA

Istnieje możliwość opóźnienia czasu uruchomienia wszystkich programów, nie jest to jednak zalecane przy wypieku ciast i herbatników. Jeśli stosowane są składniki, takie jak świeże mleko, owoce lub cebula, nie należy opóźniać momentu rozpoczęcia momentu pieczenia.

- Należy wybrać wymagane ustawienie za pomocą przycisków MENU SELECTION i CRUST.
- Za pomocą dwóch przycisków strzałek TIMING można opóźnić moment rozpoczęcia pieczenia do 13 godzin. Aby przedłużyć proces pieczenia pokazany na wyświetlaczu, należy nacisnąć lewy lub prawy przycisk strzałki.
- Czas trwania pieczenia pokazany na wyświetlaczu sygnalizuje, kiedy pieczywo będzie gotowe. Jeśli pojemnik zostanie napełniony na przykład o godzinie 10 wieczorem, a chleb ma być gotowy o godzinie 7 rano, wyświetlacz musi wskazywać 10:00.
- W tych 10 godzinach zawiera się 6-godzinny okres oczekiwania i czas wypieku pieczywa (w tym wypadku 3 godziny). + 1 godzina podgrzewania.
- Urządzenie włączy się automatycznie po 6 godzinach i rozpocznie standardowy proces wypieku.
- Po ustawieniu timera należy nacisnąć przycisk START. Czas pozostały do ukończenia procesu wypieku będzie wskazywany na wyświetlaczu.

Należy pamiętać o naciśnięciu przycisku START, by rozpocząć odliczanie timera - w przeciwnym wypadku urządzenie się nie włączy!

W przypadku błędnego ustawienia timera i naciśnięcia przycisku START urządzenie można wyłączyć i ustawić timer ponownie, pod warunkiem jednak, że nie rozpoczął się proces mieszania.

### Start/stop

Ten przycisk służy do włączania lub wyłączania urządzenia. Naciśnij przycisk jednokrotnie, jeśli wybrany został program, kolor skórki i ustawiony timer (opcjonalnie). Po naciśnięciu przycisku rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający, że urządzenie jest włączone i rozpoczęło się odliczanie.

Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć i przytrzymać ten przycisk przez 3 sekundy. Z funkcji tej należy korzystać tylko w nagłych wypadkach, ponieważ powoduje ona powrót urządzenia do początku programu. Należy wtedy zacząć cały proces od nowa i włożyć do pojemnika nowe składniki (poprzednie mogą okazać się już nieprzydatne).

Jeśli temperatura w urządzeniu jest za wysoka po poprzednim użytkowaniu, na wyświetlaczu pojawi się wskazanie "HOT" (gorące) po rozpoczęciu programu, a urządzenie będzie nadawało ciągły sygnał dźwiękowy. W takiej sytuacji należy wyjąć formę i poczekać, aż urządzenie ostygnie (należy zostawić otwartą pokrywę).

### Korzystanie z urządzenia do wypieku pieczywa

**WSKAZÓWKA:** Przed rozpoczęciem wypieku drożdże muszą być suche.

- Otwórz pokrywę i wyjmij formę podnosząc uchwyt i przekręcając go w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara. Umieść formę na powierzchni roboczej.
- Upewnij się, że łopatką jest przymocowana wewnątrz formy (służy ona do popychania składników).
- Odmierz wymaganą ilość składników i umieść je w formie, urządzenie wymiesza je po włączeniu.
- Wkładając do formy drożdże (suche lub świeże), upewnij się, że nie będą miały kontaktu z cieczą, w przeciwnym wypadku zaczną działać natychmiast. Ma to szczególne znaczenie przy opóźnieniu procesu wypieku.
- Nie należy wkładać do formy zbyt dużej ilości składników. Może mieć to niekorzystny wpływ na jakość pieczywa i doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Za pomocą uchwytu umieść formę w urządzeniu i przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do zablokowania, a następnie zamknij pokrywę.
- Podłącz urządzenie do zasilania (usłyszysz długi sygnał dźwiękowy). Urządzenie automatycznie ustawi się na program podstawowy z kolorem skórki ustawionym na poziom średni.
- Wybierz wymagany program, naciskając przycisk SELECT tak długo, aż przy wymaganym programie zapali się odpowiednia dioda. Nie zapomnij wybrać też koloru skórki.
- Naciśnij przycisk start/stop, aby włączyć urządzenie. Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawi się 0.00 i rozlegnie się dziesięciokrotny sygnał dźwiękowy.

W procesie produkcji niezbędne było natłuszczenie niektórych części urządzenia. Może to spowodować wydzielanie specyficznego zapachu przy pierwszym użytkowaniu urządzenia.

- Po zakończeniu programu i upieczeniu pieczywa zostanie uruchomiona funkcja podgrzewania, która pozostaje aktywna przez 1 godzinę. Będzie o tym informował sześciokrotny sygnał dźwiękowy, emitowany co 5 minut przez 1 godzinę. Następnie funkcja zostanie wyłączona.
- Pieczywo należy wyjmować ostrożnie. Chleb jest bardzo gorący. Aby wyjąć formę, otwórz pokrywę urządzenia. Ponieważ urządzenie będzie gorące, przy wyjmowaniu formy należy użyć rękawic. Za pomocą uchwytu przekręć formę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij ją.
- Odwróć formę do góry dnem i delikatnie wysuń pieczywo z formy. Może się zdarzyć, że w pieczywie zostanie łopatką. W takiej sytuacji poczekaj, aż chleb ostygnie i wyjmij łopatkę za pomocą drewnianego przyrządu, aby uniknąć uszkodzenia gładkiej powierzchni.
- Pozostaw pieczywo do ostygnięcia, najlepiej na kratce zapewniającej wentylację od spodu.
- Po zakończeniu pieczenia zawsze odłączaj urządzenie od zasilania.

**Uwaga: nie należy otwierać pokrywy włączonego urządzenia, ponieważ może to mieć niekorzystny wpływ na jakość pieczywa, a zwłaszcza stopień wyrośnięcia ciasta.**

**PRZEPISY****ZWYKŁE BIAŁE PIECZYWO**

Woda :	1 1/4 filiżanki
Masło:	2 łyżki stołowe
Mąka pszenna:	3 filiżanki
Mleko w proszku:	1 łyżka stołowa
Cukier:	2 łyżeczki
Sól:	1 1/2 łyżeczki
Drożdże:	2 1/2 łyżeczki

*Ustaw urządzenie na program standardowy (STANDARD) lub szybki (QUICK).*

**CHLEB ŻYTNIA**

Woda :	1 filiżanka
Masło:	2 1/2 łyżki stołowej
Mąka pszenna:	2 1/4 filiżanki
Mąka żytnia:	3/4 filiżanki
Cukier:	2 łyżki stołowe
Sól:	1 1/2 łyżeczki
Drożdże:	3 łyżeczki

*Ustaw urządzenie na program standardowy (STANDARD) lub program do wypieku chleba razowego (WHOLE-WHEAT).*

**PIECZYWO FRANCUSKIE**

Woda :	1 1/2 filiżanki
Masło:	1 1/2 łyżki stołowej
Mąka pszenna:	3 1/2 filiżanki
Mleko w proszku:	1 łyżka stołowa
Cukier:	2 łyżki stołowe
Sól:	1 1/2 łyżeczki
Drożdże:	2 łyżeczki

*Ustaw urządzenie na program do wypieku ciasta francuskiego (FRENCH).*

**PIECZYWO ZIOŁOWE**

Woda :	1 1/2 filiżanki
Oliwa z oliwek:	1 1/2 filiżanki
Mąka pszenna:	3 filiżanki
Mleko w proszku:	2 łyżki stołowe
Cukier:	2 łyżki stołowe
Sól:	1 1/2 łyżeczki
Estragon:	1 1/2 łyżeczki
Bazylija:	1 1/2 łyżeczki
Oregano:	1 1/2 łyżeczki
Drożdże:	2 1/2 łyżeczki

*Ustaw urządzenie na program standardowy (STANDARD).*

**CHLEB Z ORZECHAMI I RODZYNKAMI**

Woda :	1 1/4 filiżanki
Masło:	2 łyżki stołowe
Mąka pszenna:	3 filiżanki
Mleko w proszku:	1 1/2 filiżanki
Cukier:	2 łyżki stołowe
Sól:	1 1/2 łyżeczki
Cynamon:	1 1/2 łyżeczki
Drożdże:	2 1/2 łyżeczki
Rodzynki:	1/2 filiżanki
Orzechy:	1/4 filiżanki

*Rodzynki i orzechy dodaj po pierwszej serii sygnałów dźwiękowych. Ustaw urządzenie na program standardowy (STANDARD) lub program do wypieku ciasta francuskiego (FRENCH).*

**CHLEB BANANOWY**

Woda :	1 filiżanka
Masło:	2 łyżki stołowe
Wanilia:	1/2 łyżeczki
Banany:	1/2 filiżanki startych
Mąka pszenna:	2 1/2 filiżanki
Mąka pełnoziarnista:	3/4 filiżanki
Mleko w proszku:	2 łyżki stołowe
Miód:	3 łyżki stołowe
Sól:	1 1/2 łyżeczki
Drożdże:	2 1/2 łyżeczki
Orzechy:	1/4 filiżanki

*Ustaw urządzenie na program standardowy (STANDARD).*

**CIASTO NA PIZZĘ**

Woda :	1 filiżanka
Mąka pszenna:	3 filiżanki
Mleko w proszku:	1 1/2 łyżki stołowej
Cukier:	2 łyżki stołowe
Sól:	1 łyżeczka
Drożdże:	2 1/2 łyżeczki

*Ustaw urządzenie na program do wyrobu ciasta (DOUGH).*

Po sygnałach dźwiękowych wyjmij ciasto z urządzenia. Podziel ciasto na 6 części (kul). Połóż jedną część na stole; rozwałkuj ją na okrągły placek. Umieść na lekko natłuszczonej formie i nakłuj widelcem. Podobnie postąp z pozostałymi częściami ciasta. Umieść składniki wedle upodobań. Piec w zwykłym piecu w temperaturze 180°C.

**BUŁECZKI**

Woda :	1 1/4 filiżanki
Masło:	3 filiżanki
Jajko:	1 ubite jajko (+ 1 ubite jajko do posmarowania)
Mąka pszenna:	3 filiżanki
Mleko w proszku:	2 łyżki stołowe
Cukier:	2 łyżki stołowe
Sól:	1 1/2 łyżeczki
Drożdże:	2 1/2 łyżeczki

*Ustaw urządzenie na program standardowy (STANDARD).*

Wyjmij ciasto po serii sygnałów dźwiękowych. Podziel ciasto na 12 części (kul), umieść ją na lekko natłuszczonej formie. Pozwól ciastu rosnąć przez 40 minut. Posmaruj każdą część ubitym jajkiem. Piec przez 15 minut w piecu nagrzanym do 180°C lub do osiągnięcia złocistobrazowego koloru.

**ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

Poniżej podano typowe przykłady źle upieczonych pieczywa.

**Pieczywo zapada się.**

- Być może ciasto jest zbyt płynne. Zmniejsz ilość wody o 1/8 filiżanki. Jeśli do pieczywa dodawane są owoce lub warzywa z puszek, należy je starannie odsączyć.
- Postępuj zgodnie z procesem pieczenia, wyjmij pieczywo z pojemnika na ciasto natychmiast po upieczeniu. W przeciwnym wypadku pieczywo nasiąknie wilgocią uwalnianą podczas procesu ochładzania.
- Spróbuj innego rodzaju mąki.

**Wnętrze pieczywa jest zbyt wilgotne.**

- Tego typu problem spowodowany jest często przez rodzaj mąki, na przykład zbyt ciężką mąkę żytnią, otręby i mąkę razową. Wyłącz urządzenie po wstępnej fazie rośnięcia i rozpocznij proces pieczenia od nowa. Dodatkowa faza wyrabiania i rośnięcia dodatkowo spulchni ciasto.
- Dodatek owoców z puszek, jogurtu lub jabłek powoduje, że ciasto jest zbyt płynne. Zmniejsz ilość innych płynów, takich jak woda.

**Pieczyno jest wydęte jak balon.**

- Zmniejsz ilość drożdży.
- Zbyt duża ilość cukru powoduje, że drożdże rosną zbyt szybko. Zmniejsz zawartość cukru i zachowaj ostrożność przy dodawaniu suszonych owoców lub miodu.
- Zmniejsz ilość wody - drożdże nie wywołają takiego efektu przy mniejszej ilości płynów.
- Sprawdź mąkę. Przy użyciu drobno mielonej mąki potrzebna jest mniejsza ilość drożdży niż w przypadku mąki gruboziarnistej.

Pozostałymi czynnikami wpływającymi na wypiek chleba są: wilgotność, temperatura i jakość użytej wody. Spróbuj zmniejszać ilości różnych składników w celu osiągnięcia najlepszego rezultatu.

**OCHRONA RODOWISKA**

Jeśli urządzenie nie nadaje się już do dalszego użytku, należy się go pozbyć w sposób najmniej szkodliwy dla środowiska naturalnego. Należy to uczynić zgodnie z obowiązującymi lokalnie przepisami lub dostarczyć do najbliższego centrum utylizacji odpadów.

**GWARANCJA ZOSTANIE UNIEWAŻNIONA:**

- jeśli powyższe zalecenia nie były przestrzegane;
- jeśli urządzenie nie było właściwie konserwowane, użytkowane lub zostało w inny sposób uszkodzone;
- jeśli uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie było skutkiem niewłaściwej dystrybucji;
- jeśli naprawy lub jakiegokolwiek modyfikacje urządzenia zostały dokonane przez osoby nieupoważnione.

**Importer**

Adexi group

Z zastrzeżeniem ew. błędów w druku

## RU

Перед началом использования внимательно прочтите данную инструкцию в целях ознакомления с новым хлебопекарным устройством. Сохраните данную инструкцию для использования в будущем.

### ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Отсоединяя кабель питания от сети, держитесь за вилку, а не за кабель.
- В периоды, когда аппарат не используется, отключайте шнур питания от розетки.
- Перед очисткой аппарата выньте вилку из розетки.
- Ни в коем случае не погружайте аппарат в воду.
- При случайном погружении аппарата в воду во время его использования немедленно выключите питание и выньте вилку из розетки. Дальнейшее использование аппарата допускается только после его проверки в уполномоченном сервисном центре. Те же действия требуются при случайном падении или повреждении аппарата.
- Держите шнур питания подальше от горячих объектов.
- Избегайте любого повреждения шнура питания. Не сгибайтесь и не обматывайте шнур вокруг аппарата.
- Поврежденный шнур необходимо заменить только на шнур того же типа или модели.
- В случае повреждения аппарата либо шнура питания их ремонт может быть выполнен только в уполномоченном сервисном центре.
- Не располагайте хлебопекарное устройство во влажных или сильно нагреваемых местах.
- Во время работы расстояние от хлебопекарного устройства до стены или других предметов должно составлять не менее 5 см.
- Во время работы хлебопекарное устройство не должно быть ничем накрыто.
- При использовании аппарата поблизости от детей соблюдайте осторожность.
- Ни в коем случае не разбирайте корпус аппарата; под корпусом нет элементов, подлежащих обслуживанию пользователем.
- Ни в коем случае не вставляйте внутрь корпуса металлические предметы, такие как ножи, иглы и пр.
- Не пользуйтесь удлинителем.
- Не используйте аппарат, когда он стоит на влажной поверхности.
- Аппарат не должен использоваться вне помещения.
- Не помещайте аппарат на горячих поверхностях или вблизи открытого огня.
- **Из-за существенного нагревания хлебопекарного устройства запрещается включать его без установленного контейнера. Несоблюдение данного требования может привести к повреждению крышки устройства.**

Сохраните данные инструкции в надежном месте. При передаче аппарата другому пользователю ему также следует передать данные инструкции. В случае невыполнения данных инструкций при использовании аппарата изготовитель не несет ответственности за любые возможные убытки.

### ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ХЛЕБОПЕКАРНОМ УСТРОЙСТВЕ

Данное хлебопекарное устройство является новой кухонной принадлежностью для изготовления одного из старейших продуктов питания - хлеба. Устройство обеспечивает простое и безопасное хлебопечение. По желанию в хлеб можно добавлять целые зерна или различные ингредиенты.

Данное хлебопекарное устройство делает излишним ручной замес теста, его подъем, а также непрерывный контроль за процессом выпечки хлеба. Данное хлебопекарное устройство будет всегда обеспечивать вашу семью свежим хлебом домашнего изготовления.

### В КОРОБКЕ НАХОДЯТСЯ

Хлебопекарное устройство  
Инструкция по эксплуатации  
Контейнер для теста  
Крюк для теста  
Мензурка  
Измерительная ложка

### ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

Ознакомление с элементами управления хлебопекарного устройства  
Опции меню  
В хлебопекарном устройстве предусмотрено 8 программ, которые выбираются нажатием кнопки "select" (выбор).  
Предусмотрены следующие программы:

#### 1. BASIC (ОСНОВНАЯ) - 3 часа

Для приготовления белого и смешанного хлеба; данная программа используется в большинстве случаев. Хлебопекарное устройство выполнит замес теста три раза. После второго замеса хлебопекарное устройство выдаст гудок. Гудок указывает на возможность добавления дополнительных ингредиентов.

#### 2. QUICK (БЫСТРАЯ) - 2 часа + 20 минут

Для приготовления белого или смешанного хлеба; хлебопекарное устройство выполнит замес теста два раза, а во время второго замеса выдаст гудок о возможности добавления дополнительных ингредиентов. Период подъема теста сокращается, сокращая тем самым общее время выпечки хлеба, но его размер будет меньше обычного.

#### 3. FRENCH (ФРАНЦУЗСКАЯ) - 3 часа + 50 минут

Для приготовления белого или смешанного хлеба; хлебопекарное устройство выполнит замес теста два раза, но будет выделено больше времени на его подъем и процесс выпечки, в результате чего корка у хлеба получится толще.

#### 4. RAPID (ОЧЕНЬ БЫСТРАЯ) - 1 час + 50 минут

Для приготовления обычного хлеба; замес теста продлится 1 час. Время подъема теста сократится по сравнению с программой Quick (Быстрая). Хлеб будет готов раньше, но его размер будет меньше.

#### 5. WHOLE-WHEAT BREAD (ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ) - 3 часа + 40 минут

Для приготовления хлеба из пшеничной муки с закваской и дрожжами; хлебопекарное устройство выполнит замес теста два раза, на подъем и выпечку теста потребуется больше времени. Для получения хрустящей корки рекомендуется выбрать темный цвет корки.

#### 6. SAKE (ПИРОГ) - 58 минут

Для приготовления сладких кондитерских изделий на дрожжах; хлебопекарное устройство выполнит замес теста два раза, выполнение программы занимает 2 часа 50 минут.

#### 7. DOUGH (ТЕСТО) - 1 час + 30 минут

Для приготовления теста различных видов для придания формы и выпечки в других условиях; в этом случае противень не нагревается, выбор цвета корки не используется.

## 8. EXTRA ВАКЕ (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА)

Программа для дополнительной выпечки во всех режимах (при этом не увеличивается время замеса и подъема теста).

По завершении времени работы хлебопекарное устройство запустит функцию поддержания состояния нагрева, выдавая гудок каждые 5 минут (если не выбрана программа dough (тесто), когда нагрева не требуется.)

### Цвет корки

За исключением программы № 7 (тесто) для каждой программы предусмотрено 3 вида цвета корки, которые выбираются нажатием кнопки colour (цвет).

- Crust Light (Светлая корка)
- Crust Medium (Полутемная корка)
- Crust Dark (Темная корка)

Во время первого замеса мотор будет включаться и выключаться, а крюк для теста будет постепенно поворачиваться.

Во время первого подъема теста термостат будет включаться и выключаться для поддержания температуры на уровне 20 °С.

Во время второго замеса мотор и термостат будут включаться и выключаться для поддержания температуры на уровне 30 °С.

Во время второго подъема теста термостат будет включаться и выключаться для поддержания температуры на уровне 32 °С.

Во время третьего подъема теста термостат будет включаться и выключаться для поддержания температуры на уровне 38 °С.

Во время выпечки термостат будет включаться и выключаться для поддержания минимальной температуры на уровне 121 °С.

\* = Термостат включается и выключается при падении температуры ниже 121 °С.

# = Будет выдано 10 гудков для уведомления о возможности добавления дополнительных ингредиентов.

### УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Все программы могут быть запущены с задержкой, однако задержка не рекомендуется при выпечке пирогов и сухого печенья. При использовании таких ингредиентов, как свежее молоко, фрукты или лук, задержку на выполнение программы устанавливать нельзя, процесс выпечки должен быть запущен непосредственно.

Выберите нужный параметр из числа описанных выше с помощью клавиш MENU SELECTION (ВЫБОР МЕНЮ) и CRUST (КОРКА).

С помощью клавиш TIMING (ВЫБОР ВРЕМЕНИ) можно предварительно запрограммировать выпечку на время до 13 часов вперед. Для увеличения продолжительности процесса выпечки, указанного на дисплее, нажимайте клавишу со стрелками слева или справа.

- Продолжительность времени, указанная на дисплее, обозначает время до готовности хлеба. Например, если контейнер заполнен в 10 часов вечера, а хлеб должен быть готов к 7 часам утра, на дисплее должно отображаться 10:00.
- В эти десять часов включается период ожидания 6 часов плюс продолжительность выбранной программы выпечки (в данном случае 3 часа). + 1 час работы функции поддержки состояния нагрева.
- Хлебопекарное устройство автоматически включится через 6 часов и будет запущена стандартная программа выпечки.

- После установки таймера нажмите клавишу START (ПУСК). На дисплее будет постоянно отображаться время, остающееся до окончания процесса выпечки.

Не забудьте нажать кнопку start (пуск) для запуска отсчета времени - иначе процесс выпечки не будет запущен! Если кнопка запуска нажата при неправильной установке таймера, можно выключить аппарат, а затем заново установить время задержки, но только если не запущен процесс смешивания.

### Start/stop (Пуск/стоп)

Эта кнопка служит для пуска или остановки хлебопекарного устройства. Нажимайте эту кнопку только после выбора программы выпечки, цвета корки и после установки (при необходимости) таймера задержки. После нажатия этой кнопки раздастся гудок, хлебопекарное устройство будет запущено, а на дисплее пойдет отсчет времени таймера. Для остановки хлебопекарного устройства нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 3 секунд. Делайте это только в чрезвычайных случаях, поскольку остановка приведет к сбросу программы в начальное положение. После этого процесс выпечки придется начать снова, ингредиенты могут оказаться испорченными и потребовать замены.

Если после выполнения предыдущего процесса температура в хлебопекарном устройстве сохраняется слишком высокой для новой программы, то после ее запуска на дисплее появится надпись "HOT" ("ГОРЯЧО"), сопровождаемая непрерывным гудком устройства. В этом случае уберите противень и подождите остывания хлебопекарного устройства (оставьте крышку открытой).

### Использование хлебопекарного устройства

ПРИМЕЧАНИЕ: Дрожжи не должны контактировать с любыми жидкостями ранее положенного времени.

- Откройте крышку и выньте противень. Для этого поднимите рукоятку и поверните ее против часовой стрелки, а затем поднимите противень. Поместите противень на рабочую поверхность.
- Убедитесь, что внутри противня прикреплена лопатка (для проталкивания).
- Отмерьте нужное количество требуемых ингредиентов и положите их на противень; хлебопекарное устройство размешает все ингредиенты после его включения.
- При добавлении на противень дрожжей (сухих или свежих) не допускайте контакта дрожжей с водой или иными жидкостями, поскольку это приведет к моментальной реакции. Это особенно важно при использовании таймера задержки.
- Не перегружайте противень. Это может ухудшить качество полученного хлеба, а также привести к повреждению хлебопекарного устройства.
- Установите противень в хлебопекарное устройство и поверните рукоятку противня по часовой стрелке для фиксации противня, а затем закройте крышку аппарата.
- Включите питание аппарата (раздастся длинный гудок). Аппарат будет автоматически установлен на основную программу с параметром цвета, установленным на MEDIUM (ПОЛУТЕМНАЯ КОРКА).
- После этого выберите нужную программу, нажимая кнопку SELECT (ВЫБОР) до момента подсветки программы. Не забудьте также выбрать цвет корки.
- Для запуска аппарата нажмите клавишу start/stop (пуск/стоп). По завершении выполнения программы на дисплее отобразится 0.00 и раздастся 10 гудков. Следует отметить, что при изготовлении некоторые компоненты аппарата были смазаны. При первом использовании аппарата это может вызвать некоторое парообразование.

- По завершении выполнения программы и выпечки хлеба функция "keep warm" ("поддержка состояния нагрева") будет действовать в течение одного часа. Для напоминания об этом в течение часа каждые пять минут будет подаваться 6 гудков, после чего произойдет отключение.
- При извлечении хлеба соблюдайте осторожность. Хлеб очень горячий. Для того чтобы вынуть противень, откройте крышку аппарата. Поскольку аппарат будет сильно нагретым, при выемке противня пользуйтесь специальными перчатками для духовки. Поверните рукоятку против часовой стрелки в положение для извлечения, а затем поднимите противень.
- Переверните противень вверх дном и осторожно вытряхните хлеб с противня. В том случае, если лопатка окажется внутри каравая, дождитесь его остывания и выньте лопатку с помощью деревянного инструмента во избежание повреждения не допускающей пригорания поверхности.
- Поместите каравай на подставку, дав ему охладиться, при этом снизу он должен проветриваться.
- Всегда отключайте аппарат от сети после использования.

**Примечание: не открывайте крышку во время работы хлебопекарного устройства, поскольку это может привести к снижению качества хлеба, особенно в отношении подъема теста.**

#### РЕЦЕПТУРА

##### ОБЫЧНЫЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Вода:	1 1/4 чашки
Масло:	2 стол. ложки
Белая мука:	3 чашки
Сухое молоко:	1 стол. ложка
Сахар:	2 стол. ложки
Соль:	1 1/2 стол. ложки
Дрожжи:	2 1/2 стол. ложки

Установите хлебопекарное устройство на программу **STANDARD** или **QUICK** (СТАНДАРТНАЯ или БЫСТРАЯ).

##### РЖАНОЙ ХЛЕБ

Вода:	1 чашка
Масло:	2 1/2 стол. ложки
Белая мука:	2 1/4 чашки
Ржаная мука:	3/4 чашки
Сахар:	2 стол. ложки
Соль:	1 1/2 стол. ложки
Дрожжи:	3 стол. ложки

Установите хлебопекарное устройство на программу **STANDARD** или **WHOLE WHEAT** (СТАНДАРТНАЯ или ПШЕНИЧНАЯ МУКА).

##### ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Вода:	1 1/2 чашки
Масло:	1 1/2 стол. ложки
Белая мука:	3 1/2 чашки
Сухое молоко:	1 стол. ложка
Сахар:	2 стол. ложки
Соль:	1 1/2 стол. ложки
Дрожжи:	2 стол. ложки

Установите хлебопекарное устройство на программу **FRENCH** (ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ).

##### ХЛЕБ С ТРАВАМИ

Вода:	1 1/2 чашки
Оливковое масло:	1 1/2 чашки
Белая мука:	3 чашки
Сухое молоко:	2 стол. ложки
Сахар:	2 стол. ложки
Соль:	1 1/2 стол. ложки
Эстрагон:	1 1/2 стол. ложки
Базилик:	1 1/2 стол. ложки
Ореган:	1 1/2 стол. ложки
Дрожжи:	2 1/2 стол. ложки

Установите хлебопекарное устройство на программу **STANDARD** (СТАНДАРТНАЯ).

##### ХЛЕБ С ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ

Вода:	1 1/4 чашки
Масло:	2 стол. ложки
Белая мука:	3 чашки
Сухое молоко:	1 1/2 чашки
Сахар:	2 стол. ложки
Соль:	1 1/2 стол. ложки
Корица:	1 1/2 стол. ложки
Дрожжи:	2 1/2 стол. ложки
Изюм:	1/2 чашки
Орехи:	1/4 чашки

Добавьте орехи и изюм во время первой серии гудков.

Установите хлебопекарное устройство на программу **STANDARD** или **FRENCH** (СТАНДАРТНАЯ или ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ).

##### ХЛЕБ С БАНАНОМ

Вода:	1 чашка
Масло:	2 стол. ложки
Ваниль:	1/2 стол. ложки
Банан:	1/2 чашки, в кашеобразном виде
Белая мука:	2 1/2 чашки
Пшеничная мука:	3/4 чашки
Сухое молоко:	2 стол. ложки
Мед:	3 стол. ложки
Соль:	1 1/2 стол. ложки
Дрожжи:	2 1/2 стол. ложки
Орехи:	1/4 чашки

Установите хлебопекарное устройство на программу **STANDARD** (СТАНДАРТНАЯ).

##### ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Вода:	1 чашка
Белая мука:	3 чашки
Сухое молоко:	1 1/2 стол. ложки
Сахар:	2 стол. ложки
Соль:	1 стол. ложка
Дрожжи:	2 1/2 стол. ложки

Установите хлебопекарное устройство на программу **DOUGH** (ТЕСТО).

При подаче гудков выньте тесто из машины. Разделите тесто на 6 шариков. Положите один шарик на доску; раскатайте его для придания шарообразной формы. Поместите на слегка смазанный маслом противень и подцепите вилкой. Повторите те же действия для других шариков. Гарнируйте на свой выбор. Выпекайте при постоянной температуре в духовке 180° C.



**ОБЕДЕННЫЕ РУЛЕТЫ**

Вода:	1 1/4 чашки
Масло:	3 чашки
Яйца:	1 разбитое яйцо (+ 1 разбитое яйцо для натирки)
Белая мука:	3 чашки
Сухое молоко:	2 стол. ложки
Сахар:	2 стол. ложки
Соль:	1 1/2 стол. ложки
Дрожжи:	2 1/2 стол. ложки

*Установите хлебопекарное устройство на программу STANDARD (СТАНДАРТНАЯ).*

При подаче гудков выньте тесто. Разделите тесто на 12 шариков; поместите их на слегка смазанный маслом противень. Дайте тесту подняться в течение 40 минут. Натрите каждый шарик разбитым яйцом. Выпекайте в предварительно нагретой духовке при 180°C в течение 15 минут или до появления золотисто-коричневой корки.

**УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

Далее приводятся примеры характерных сбоев при выпечке хлеба.

**Хлеб оседает!**

- Возможно, тесто имеет слишком сырую консистенцию. Уменьшите количество воды на 1/8 чашки. При использовании консервированных фруктов или овощей тщательно их просушите.
- После выпечки немедленно выньте хлеб из контейнера для теста, поскольку в противном случае хлеб впитает много влаги, выделенной во время остывания.
- Попробуйте использовать другой вид муки мелкого помола.

**Сердцевина хлеба слишком влажная!**

- Данный сбой случается обычно при использовании некоторых видов муки, например, слишком тяжелой муки - ржаной, из отрубей или из непросеянной муки. Выключите хлебопекарное устройство после первого подъема теста, а затем повторно запустите процесс выпечки. Дополнительный замес и подъем теста обеспечит приток в тесто дополнительного воздуха.
- Из-за дополнительного добавления фруктов, йогурта или яблочного пюре в тесте собралось слишком много жидкости. Уменьшите количество других жидкостей, таких как вода.

**Хлеб раздулся как воздушный шар!**

- Уменьшите количество дрожжей.
- Дрожжи могут слишком подняться из-за излишнего количества сахара. Уменьшите содержание сахара и соблюдайте умеренность при добавлении сухофруктов или меда.
- Уменьшите количество воды, так как дрожжи не поднимутся слишком сильно при малом количестве жидкости.
- Проверьте используемую муку. Для муки мелкого помола требуется меньше дрожжей, чем для муки грубого помола.

Другими факторами, влияющими на выпечку хлеба, являются влажность, температура и качество используемой воды. Для получения оптимального результата попробуйте уменьшить количество различных ингредиентов.

**СОВЕТ В ОТНОШЕНИИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Утилизацию неработающего электронного прибора следует проводить с наименьшим ущербом для окружающей среды. Прибор должен быть утилизирован в соответствии с местными правилами, в большинстве случаев можно сдать прибор в местный центр по переработке отходов.

**ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩИЕ СЛУЧАИ:**

- вышеуказанные пункты не соблюдались;
- в отношении прибора не велось надлежащего ухода, была применена сила, или он был каким-либо иным образом поврежден;
- в распределительной системе имелись ошибки или неполадки;
- прибор ремонтировался, модифицировался или изменялся иным путем лицом, на это не уполномоченным.

Вследствие нашей постоянной работы по улучшению функциональности и дизайна наших товаров мы оставляем за собой право изменять их без предварительного уведомления.

**Импортёр**

Adexi group

Производитель и импортёр не несут ответственности за возможные опечатки в тексте.

