

# Traditional Bread

Bruksanvisning  
Käyttöohjeet

Modell/Malli 6573

**NORDICA**

# Bruksanvisning Nordica Traditional Bread

## Tekniska data

Apparatens kapacitet är 1-1,2 kg bröd

700W – 230V växelström

Bakskålens innermått: 223 x 127 x 115 mm

Vikt: 7300 g

9 förinställda program + 1 eget program samt inställningsfunktion för varierande brödvikt och medium, mörk eller ljus gräddning.

Timer med upp till 13 timmars förprogrammering och automatisk varmhållningsfunktion.

## Tillbehör

2 degkrokar, mätmått, mätsked, verktyg för att lossa degkrokarna.

## Säkerhetsföreskrifter

- Läs noga igenom bruksanvisningen och spar den för framtida bruk.
- Apparaten är endast avsedd för en familjs behov av bröd.
- Stäng alltid av apparaten och dra ur kontakten:
  - efter användning
  - före i och urtagning av tillbehör
  - före rengöring, eller om apparaten visar tecken på skada
- Placera apparaten utom räckhåll för barn. **Se upp med nedhängande sladd!**
- Apparaten skall placeras så att risk för att den skall glida ner inte föreligger. Använd ett plant stadigt underlag. Detta är speciellt viktigt då maskinen förprogrammeras och lämnas utan tillsyn.
- Bakmaskinen skall vara placerad minst 10 cm från andra föremål/vägg.
- Förvara apparaten på avstånd från värmekälla, direkt solljus, fukt etc.
- Apparaten får under inga omständigheter sänkas ned i vatten eller diskas. Rör inte vid apparaten med fuktiga händer.

- Om det skulle komma vatten ner i bakugnen eller in i själva apparaten, dra omedelbart ur kontakten.
- Tillverkaren tar inget ansvar om bakmaskinen används i kommersiellt syfte.
- **VIKTIGT! Bakmaskinens utsida är mycket varm efter avslutad bakning. Använd grytvantar för att undvika brännskada.**
- Bakmaskinen får inte användas utomhus.
- Användande av andra tillbehör än de som medföljer maskinen kan skada maskinen och gör att garanti träder ur kraft.
- Ta aldrig ur degskålen då apparaten används.
- Fyll inte apparaten till större mängd än den som angivits.
- Om temperaturen är högre än 40°C i maskinen visar displayen "hot" och maskinen piper. Det tar ca 30 min för maskinen att kallna och vara färdig för användning igen.
- Täck aldrig över bakmaskinen med t ex en handduk. Värme och ånga måste få komma ut.
- Placera inte bakmaskinen på gas eller elektrisk spis eller annan ugn.
- Använd inte apparaten om:
  - sladden eller apparaten är skadad
  - apparaten har tappats i golvet
- Om apparaten, sladden eller kontakten skadats får apparaten ej användas. Lämna in apparaten till en auktoriserad serviceverkstad då specialverktyg erfordras.

Om strömavbrottstiden är mindre än 2 minuter kommer maskinen att starta igen där den stannade. Om strömavbrottstiden varit längre än 2 minuter måste den återstartas manuellt. Om programmet kommit så långt som till knådningsfas är bakomgången misslyckad.

### **Obs!**

- Rör inte de heta ytorna. Använd handtaget eller en grillvante.
- Rör inte apparatens rörliga eller roterande delar.
- Täck inte över apparaten eller placera något ovanpå.

S och CE-märkningen innebär att apparaten uppfyller gällande krav på säkerhet och radiostörning.

Rätten till tekniska förändringar förbehålles.

## Rengöring och skötsel

Diska degskålen och degkroken i varmt vatten med ett mildt diskmedel innan du börjar använda din bakmaskin.

När du använt bakmaskinen – dra ur stickproppen och låt alltid bakmaskinen kallna innan den rengörs och ställs undan.

Rengör alla lösa delar och torka insidan med fuktig trasa. Locket kan tas bort för rengöring.

Degkrokarna bör lossas direkt – den kan annars vara svåra att få loss. Om degkrokarna sitter fast, ställ degskålen i varmt vatten ca 30 min.

Använd inte metallredskap eller stålull som kan repa nonstickbeläggningen. Det bildas kondens under locket vid bakningen, vilket försvinner när locket öppnas. Detta är helt normalt.

## Kontrollpanelen

### Start/nollställningsknappen

Startar och avslutar programmet.

Med start/stoppknappen kan du avsluta programmet när som helst. Håll knappen nere tills du hör en ton. I displayrutan ser du att maskinen kommer i startposition. Skulle du välja ett annat program kan du göra det med menyknappen. Om du vill stoppa programmet och öppna locket går det bra, maskinen stannar men fortsätter så snart den stängs och startar på nytt.

### DISPLAY

#### Normalinställning

Så snart du satt i stickproppen i vägguttaget visar displayen 3:30 (blinkande siffror). Pilen visar på normalinställning och medium gräddning. Apparaten är klar att starta för inställt program.

### MENY

Med menyknappen kan du välja program.

Programmen är följande:

**Normal**

**Snabbakning** – bakning på kortare tid

**Fullkorn**

**Deg** – endast degblandning

**Baka** – endast gräddning

**Mix** – lämplig för färdiga mjölmixer man kan köpa i handeln

**Vitt bröd**

**Eget program**

**GRÄDDNING**

Med denna knapp väljer du om du vill ha medium, mörk eller ljus gräddning.

**BRÖDSTORLEK** (1 kg och 1,2 kg)

Med denna knapp väljer du om du vill ha ett litet eller stort bröd.

**TIMER**

Alla program utom MIX och DEG kan förprogrammeras.

Exempel:

Klockan är 20.00 och du vill att brödet skall vara klart nästa morgon 07.00. Ingredienserna läggs i degskålen. Var noga med att jästen inte kommer i kontakt med vätskan. Välj önskat program med menyknappen och önskad gräddning med gräddningsknappen.

I detta exempel väljer vi program NORMAL som tar 3 tim + varmhållning 1 tim (totaltid 4 tim), vilket innebär att programmet måste starta kl 03.00. Tiden mellan 20.00 och 03.00 måste läggas till programmeringstidens 4 timmar. Ställ in timern på 10 timmar (eller 11 timmar om varmhållning önskas). Detta gör du genom att trycka flera gånger på "tidknappen". Tryck sedan på START.

## Bakningsprocessen

<b>Preheat</b>	Uppvärmning Ingredienserna värms upp
<b>Knead</b>	Knåda Visas när maskinen knådar brödet
<b>Add</b>	Lägga till Ett pip hörs när ingredienser kan läggas till
<b>Rise</b>	Jäsa Brödet jäser (välj 3 olika steg)
<b>Bake</b>	Baka Brödet gräddas
<b>Complete</b>	Färdigbakat Brödet är klart och kan stjälpas upp
<b>Keep warm</b>	Varmhållning Brödet hålls varmt i 1 tim

## Instruktioner för bakmaskinen

### Placering av degskålen

Ta tag i degskålen med båda händerna och placera den i mitten av bakmaskinen tills du hör ett klick. Sätt dit degkrokarna.

### Häll i ingredienserna

Häll i ingredienserna enligt ordningen på receptet. Mät och väg alla ingredienser noggrant för bästa bakresultat.

### Välj program

Välj önskat program på menyn.  
Starta programmet.

### Blanda och knåda degen

Bakmaskinen blandar och knådar degen automatiskt.

### Paus

Efter varje knådningmoment är det en paus för att låta vätskan tränga in i jästen och mjölet.

## Jäsning

Efter knådningsmomenten har bakmaskinen den optimala temperaturen för jäsning av degen.

## Bakning

Bakmaskinen reglerar automatiskt bakningstemperatur och bakningstid.

## Varmhållning

När bakningen är klar hörs ett pip som talar om att brödet kan tas ur. Vid samma tillfälle startar varmhållningsfunktionen. Brödet hålls varmt i 60 min.

När programmet avslutats lyfts degskålen ut med hjälp av grytlappar. Vänd den upp och ner och stjälp upp brödet. Om degkrokarna ej lossnar, använd verktyget eller ställ skålen i vatten ca 30 min.

## Egna program

Den nya generationens bakmaskiner har ofta ett program "EGET PROGRAM" som du kan programmera själv. Du kan inkludera delar av de förprogrammerade programmen. Du kan även ändra dessa eller utelämna dem helt. Detta ger dig möjlighet att göra ditt alldeles egna brödprogram.

Bakmaskinen levereras med följande inställning och valmöjligheter. Programmeringstiden finns i tabellen.

## Egen programmering

Uppvärmning	0-30 min
Knådning	0-30 min
1:a jäsning	0-120 min
2:a jäsning	0-120 min
3:e jäsning	0-120 min
Bakning	0-60 min
Varmhållning	60 min

1. Välj egen programmering med menyknappen.
2. Välj den önskade sektorn med programknappen.
3. Programtiden visas och kan ändras med tidknappen inom de begränsningar som visas i tabellen. Tryck tills den önskade tiden visas i displayen.
4. Bekräfta tidsändringen med programknappen. Tryck på knappen igen för att gå till nästa programsektor för vilken programtiden kommer att visas på displayen.
5. Om du trycker på "tidknappen" tills OFF visas i displayen så kommer denna sektor tas bort ur bakningsprocessen.
6. När du gör ändringar så måste varje programsektor bekräftas genom att trycka programknappen även om ingen ändring görs.
7. Efter sista sektorn återgår programmet till första sektorn. Lämna programändringen genom att trycka stoppknappen. Programtiden för ditt eget program, som nu kan startas, visas i displayen.

Om du vill behålla ditt egna program för framtida användning; välj eget program med menyknappen. Håll nere tidknappen. Dra ur stickproppen ur vägguttaget och sätt därefter tillbaka stickproppen igen.

## BAKTIPS

- Alla ingredienser, inklusive flytande ingredienser bör vara rums-tempererade. Följ recepten! Strö socker och salt över de övriga ingredienserna. **Jästen skall läggas ovanpå mjölet (alt. i ett hörn av brödformen) och försök i möjligaste mån se till att den inte kommer i kontakt med vätskan!**
- Följ recepten noga. Läs bruksanvisning och använd programmen för det som de är avsedda för.
- Mät och väg alla ingredienser noga för bästa resultat.
- Se till att maskinen är väl rengjord före varje bakning. Mjölrester och smulor kan bränna.
- Om brödet inte jäser kan det bero på för lite jäst eller att den är för gammal. En annan anledning kan vara för mycket salt.
- Kompakt bröd kan bero på att vattnet har kommit i kontakt med torrjästen för lång tid innan knådningen påbörjats.
- Torrt smuligt bröd kan bero på för lite matfett.
- Använd inte för mycket grovt mjöl, kli eller linfrö. Öka och byt mot vetemjöl så ökar jäsförmågan hos brödet.



- När man själv skall prova sig fram till ett recept så är 50 g mjöl det samma som ca 1 dl. Packa inte ihop mjölet när det skall mätas upp, då blir det för tätt och vikten ökar. 1 dl vatten = 100 g.
- Om mjölk används som degvätska så kan denna bli sur då timern används.
- I bruksanvisningen finns recept som är ej är svenska. Dessa kan följas, men vi vill påpeka att ingredienserna/mjölsorterna oftast varierar kraftigt från land till land, varför resultatet kanske ej blir tillfredsställande. Ett gott råd är att ta ett enkelt recept som utgångspunkt och själv prova sig fram till ett gott resultat.

## RECEPT

### Grovlimpa

2 tsk torrjäst  
 2 dl grovt rågmjöl  
 1 dl rågflingor  
 6 dl vetemjöl  
 ½ dl russin  
 ½ dl olja  
 2 tsk salt  
 5 dl vatten

1. Häll i vattnet.
2. Tillsätt grovt rågmjöl, rågflingor, vetemjöl, russin, olja och salt.
3. Mät upp mjölet och häll i detta.
4. Strö torrjästen på toppen av mjölet så att den inte kommer i kontakt med vattnet.
5. Välj programmet "fullkorn" och "medium" och ställ in brödstorleksknappen på stort bröd. Starta maskinen.

Om maskinen startas direkt går det även bra att blanda jästen med mjölet.

## Vetebröd med smak av kardemumma

2 tsk torrjäst  
10 dl vetemjöl  
1 krm salt  
1 dl socker  
2 tsk stötta kardemummakärnor  
1 ägg  
50 g margarin eller smör  
4 dl mjölk

1. Häll i mjölken i maskinen.
2. Tillsätt mjöl, salt, socker, kardemumma, ägg och matfett i små bitar.
3. Mät upp mjölet och häll i detta.
4. Strö torrjästen på toppen av mjölet så att den inte kommer i kontakt med vattnet.
5. Välj programmet "normal" och "medium" och ställ in brödstorleksknappen på stort bröd. Starta maskinen.

Om maskinen startas direkt går det även bra att blanda jästen med mjölet.

## Ljust glutenfritt bröd

2 tsk torrjäst  
1 dl solroskärnor  
11 dl glutenfri mix  
2 msk husk  
1 tsk salt  
½ dl olja  
5 dl vatten

1. Häll i vattnet i maskinen.
2. Tillsätt solroskärnor, glutenfri mix, husk, salt och olja.
3. Mät upp mixen och häll i detta.
4. Strö torrjästen på toppen av mixen så att den inte kommer i kontakt med vattnet.
5. Välj programmet "normal" och "medium" och ställ in brödstorleksknappen på stort bröd. Starta maskinen.

Om maskinen startas direkt går det även bra att blanda jästen med mjölet.

## Pizzadeg

4 port

1 tsk torrjäst  
5 dl vetemjöl  
½ tsk salt  
1 msk olja  
2 dl vatten

1. Häll i vattnet i maskinen.
2. Tillsätt mjöl, salt och olja.
3. Mät upp mjölet och häll i detta.
4. Strö torrjästen på toppen av mjölet så att den inte kommer i kontakt med vattnet.
5. Välj programmet "snabb" och "deg" och ställ in brödstorleksknappen på stort bröd. Starta maskinen.

## Örtbröd

2 tsk torrjäst  
10 dl vetemjöl  
½ dl hackad oregano eller annan örtekrydda  
½ dl olivolja  
1½ tsk salt  
5 dl vatten

1. Häll i vattnet i maskinen.
2. Tillsätt mjöl, oregano, olivolja, salt och vatten.
3. Mät upp mjölet och häll i detta.
4. Strö torrjästen på toppen av mjölet så att den inte kommer i kontakt med vattnet.
5. Välj programmet "vitt bröd" och "medium" och ställ in brödstorleksknappen på stort bröd. Starta maskinen.

Om maskinen startas direkt går det även bra att blanda jästen med mjölet.

## **Bakning med färdig brödmix (finns att köpa i handeln)**

På panelen finns "MIX" att välja.

Följ anvisningen på mjölmixförpackningen. Vätskemängden skall vara 3½ dl för bästa bakresultat.

Om vätskemängden inte är ca 3½ dl på den mjölmixförpackning du köpt, får du själv räkna om vätske- respektive mjölmixmängderna till rätt proportioner.

### **Vitt formbröd**

1½ tsk torrjäst  
7 dl vetemjöl  
1 tsk salt  
3 dl vatten

1. Häll i vattnet i maskinen.
2. Mät upp mjölet och häll i detta.
3. Strö torrjästen på toppen av mjölet så att den inte kommer i kontakt med vattnet.
4. Välj programmet "Vitt bröd" och "medium" och ställ in brödstorleksknappen på litet bröd. Starta maskinen.

Om maskinen startas direkt går det även bra att blanda jästen med mjölet.

### **Saffransbröd**

1½ tsk torrjäst  
6 dl vetemjöl  
1 krm salt  
2 msk strösocker  
½ g stött saffran  
½ dl korinter  
25 g margarin eller smör  
2½ dl mjölk

1. Häll i mjölken i maskinen.
2. Tillsätt de torra ingredienserna, korinterna och det rumstempererade matfettet i små klickar.
3. Mät upp mjölet och häll i detta.
4. Strö torrjästen på toppen av mjölet så att den inte kommer i kontakt med vattnet.
5. Välj programmet "normal" och "medium" och ställ in brödstorleksknappen på litet bröd. Starta maskinen.

Om maskinen startas direkt går det även bra att blanda jästen med mjölet.

### **Italienskt bröd**

1-1½ tsk torrjäst  
7 dl vetemjöl  
½ dl finriven parmesanost  
1-2 pressade vitlöksklyftor  
1 tsk salt  
2 msk olivolja  
3 dl vatten

1. Häll i vattnet i maskinen.
2. Tillsätt mjölet, parmesanosten, vitlöken, saltet och oljan.
3. Mät upp mjölet och häll i detta.
4. Strö torrjästen på toppen av mjölet så att den inte kommer i kontakt med vattnet.
5. Välj programmet "normal" och "medium" och ställ in brödstorleksknappen på litet bröd. Starta maskinen.

Om maskinen startas direkt går det även bra att blanda jästen med mjölet.

### **Lantbröd**

2 tsk torrjäst  
11 dl lantbrödsmjöl (ljust)  
1 tsk salt  
2 msk olja  
4 dl vatten

1. Häll i vattnet.
2. Tillsätt mjöl, salt och oljan.
3. Strö torrjästen på toppen av mjölet så att den inte kommer i kontakt med vattnet.
4. Välj "normal" och "medium". Starta maskinen.

### **Vetebröd med frukt (glutenfritt)**

2 tsk torrjäst  
10 dl fint glutenfritt mjöl  
1 krm salt  
1/2 dl sirap  
100 g torkad frukt i små bitar  
50 g margarin eller smör  
4 dl mjölk

1. Häll i mjölken.
2. Tillsätt mjöl, salt, sirap, torkad frukt och matfettet skuret i små bitar.
3. Strö torrjästen på toppen av mjölet så att den inte kommer i kontakt med vattnet.
4. Välj "normal" och "medium" och ställ in brödstorleksknappen på stort bröd. Starta maskinen.

### **Tomat- och olivbröd**

2 tsk torrjäst  
10 dl vetemjöl special  
1/2 dl hackade oliver  
1 tsk salt  
2 msk olivolja  
1 dl krossade tomater  
3 dl vatten

1. Häll i krossade tomater och vatten.
2. Tillsätt mjöl, oliver, salt och olja.
3. Strö torrjästen på toppen av mjölet så att den inte kommer i kontakt med vattnet.
4. Välj "normal" och "medium" och ställ in brödstorleksknappen på stort bröd. Starta maskinen.

## **Morotsbröd (glutenfritt)**

2 tsk torrjäst  
3 dl grovt glutenfritt mjöl  
7 dl fint glutenfritt mjöl  
1 tsk salt  
2 medelstora rårivna morötter  
2 msk olja  
4 dl vatten

1. Häll i vattnet
2. Tillsätt de båda mjölsorterna, saltet, morötterna och oljan.
3. Strö torrjästen på toppen av mjölet så att den inte kommer i kontakt med vattnet.
4. Välj "fullkorn" och "medium" och ställ in brödstorleksknappen på stort bröd. Starta maskinen.

## **Råglimpa**

2 tsk torrjäst  
2 dl grovt rågmjöl  
1 dl rågflingor  
7 dl vetemjöl  
1 1/2 tsk salt  
1 msk flytande honung  
1/2 dl olja  
5 dl vatten

1. Häll i olja och vatten.
2. Tillsätt grovt rågmjöl, rågflingor, vetemjöl, salt och flytande honung.
3. Strö torrjästen på toppen av mjölet så att den inte kommer i kontakt med vattnet.
4. Välj "fullkorn" och "medium" och ställ in brödstorleksknappen på stort bröd. Starta maskinen.

## Felsökningsschema

Fel	Orsak
Brödet jäser inte upp.	För lite jäst eller för mycket salt.
Brödet ser ut som en vulkan med en krater i mitten.	För mycket vätska.
Det blir ingen riktig deg, bara torra degbitar i botten av degskålen.	För mycket mjöl. Mät noga. Håll upp mjölet i ett 1 litermått. Mät ej direkt ur påsen med dl-mått.
Brödet har inte jäst upp ordentligt när man bakat med förprogrammering.	Vätskan har kommit i kontakt med torrjästen innan knådningen påbörjats.
Fullkornsbrödet jäser inte upp tillräckligt, blir lågt och tungt.	Byt ut en del av det grova mjölet mot t ex vetemjöl. Då ökar jäsförmågan hos brödet.
Brödet fastnar i degskålen.	Låt brödet svalna ca 10 min. Vänd upp och ner och rör försiktigt på degkrokarna.

## Garanti

Denna produkt omfattas av kostnadsfri åtgärd om fel uppstår vid normalt bruk inom 2 år från inköpsdatum. Daterat inköpsbevis eller kvitto måste bifogas vid reklamationstillfället. Varan kan reklameras där den inhandlats.

**Nordica Sverige:**  
Joffe Marketing AB  
Tfn: 08-445 79 00



# Bruksanvisning Nordica Home Baker Big Bread

## Tekniske data

Produktets kapasitet er 1- 1,2 kg brød

700W – 230 V vekselstrøm

Bakebollens innermål: 223 x 127 x 115 mm

Vekt: 7,3 kg

9 forhåndsinnstilte programmer + 1 eget program og innstillingsfunksjon for varierende brødvekt og lys, medium og mørk stekefarge.

Timer med opptil 13 timers forhåndsprogrammering og automatisk holde varm funksjon.

## Tilbehør

2 eltekroer, målebeger, måleskje, verktøy for å løse eltekrokene.

## Sikkerhetsforskrifter

- Les nøye gjennom bruksanvisningen og ta vare på den for ettertiden.
- Produktet er kun beregnet brukt for å dekke en families behov for brød.
- Slå alltid av apparatet og trekk ut kontakten:
  - etter bruk
  - forut og etter at man ordner med tilbehør
  - før rengjøring eller hvis produktet viser tegn på skade
- Sett produktet utenfor barns rekkevidde. **Kontroller at ledningen ikke henger ned over kanten på benken.**
- Produktet skal plasseres slik at det ikke er risiko for at det faller ned. Sett alltid bakemaskinen på et jevnt underlag. Dette er spesielt viktig fordi produktet forhåndsprogrammeres og arbeider uten tilsyn.
- Bakemaskinen skal alltid settes minst 10 cm fra andre gjenstander og vegg.
- Oppbevar bakemaskinen på avstand fra varmekilde, direkte sollys, fukt osv.

- Produktet må **aldri** dyppes ned i vann eller andre væsker og det må aldri vaskes. Ikke ta på produktet med våte hender.
- Hvis det skulle komme vann ned i selve produktet, trekk umiddelbart ut pluggen av kontakten.
- Leverandøren tar intet ansvar hvis bakemaskinen brukes kommersielt.
- **VIKTIG! Bakemaskinens ytterside blir meget varm etter avsluttet steking. Bruk alltid grytekluter for å unngå brannskader.**
- Bakemaskinen skal ikke brukes utendørs.
- Hvis man forsøker å bruke annet utstyr enn det maskinen ble levert med, kan man skade maskinen og garantien bortfaller.
- Ikke ta ut bakeformen når produktet er i bruk.
- Ikke fyll i større mengder enn det som er angitt i bruksanvisningen.
- Hvis temperaturen er høyere enn 40°C i maskinen, viser displayet "hot" og maskinen piper. Det tar ca 30 minutter for maskinen å bli avkjølt og til å være ferdig til bruk igjen.
- Ikke dekk til maskinen med f.eks et håndkle. Varme og damp må komme ut.
- Ikke sett bakemaskinen på en gass eller elektrisk ovn eller annen ovn.
- Ikke bruk produktet hvis:
  - ledningen eller produktet er skadet.
  - produktet har falt i gulvet.
- Hvis produktet, ledningen eller pluggen er skadet, må ikke produktet brukes. Ikke forsøk å reparere produktet selv, men la et autorisert verksted ordne dette, da det trengs spesialverktøy.

Hvis det har vært strømavbrudd, og strømmen har vært borte mindre enn 2 minutter, vil maskinen starte opp igjen der den stoppet.

Hvis strømmen derimot har vært borte mer enn 2 minutter, må bake-maskinen startes opp igjen manuelt.

Hvis programmet har kommet så langt som til eltefasen, er denne bak-ingen mislykket, og innholdet må kastes.

### **OBS!**

- Ikke ta på de varme flatene. Bruk håndtaket eller en grillvott.
- Ikke ta på apparatets bevegelige eller roterende deler.
- Ikke dekk til apparatet eller plasser noe oppå det.

S og CE-merkingen betyr at apparatet oppfyller gjeldende krav til sikkerhet og radiostøy.

Retten til tekniske forandringer forbeholdes.

## **Rengjøring og vedlikehold**

Vask bakeformen og eltekroken i varmt vann med et mildt oppvaskmiddel før du starter å bruke bakemaskinen din.

Når du har brukt bakemaskinen – trekk ut pluggen og la alltid bake-maskinen bli avkjølt før den rengjøres og settes bort.

Rengjør alle løse deler og tørk av innsiden med en fuktig klut. Lokket kan tas bort for rengjøring.

Eltekrokene bør løsnes med en gang – de kan ellers være vanskelige å få løs. Hvis eltekrokene sitter fast, sett bakeformen i varmt vann i ca 30 minutter.

Ikke bruk metallredskap eller stålull som kan ripe slipp-belegget. Det blir kondens under lokket under bakingen, noe som forsvinner når lokket åpnes. Dette er helt normalt.

## **Kontrollpanelet**

### **Start/ stopp knappen**

Starter og stopper programmet.

Med start/ stopp knappen kan du kople programmet når som helst. Hold knappen ned til du hører en tone. I displayruten ser du at maskinen er kommet i startposisjonen. Hvis du velger et annet program, kan du gjøre det med menyknappen.

Hvis du vil stoppe programmet, og åpne lokket, går det bra, maskinen stopper, men fortsetter så snart den lokkes og så starter den opp igjen.

### **DISPLAY**

Normalinnstilling

Så snart du har satt pluggen i vegguttaket, viser displayet 3:30 (blinkende tall) Pilen viser på normalinnstilling og medium steking.

Apparatet er klart for start av innstilt program.

### **MENY**

Med menyknappen kan du velge program.

Programmene er som følger:

**Normal**

**Hurtigbaking**

- steking på kortere tid

**Fullkorn**

**Deig**

- kun deiglaging

**Stek**

- kun steking

**Mix**

- passende for ferdig melblandinger som kjøpes ferdig

**Hvitt brød**

**Eget program**

**STEKING**

Med denne knappen velger du om du vil ha medium, mørk eller lys stekefarge.

**TIMER**

Alle programmene uten MIX og DEG kan forhåndsprogrammeres. Du må legge til antallet timer og minutter på det programmet du ønsker. Den tiden som vises er når brødet er ferdig stekt og om du ønsker at det holdes varmt 1 timer etter.

Eksempel:

Klokken 20.00 og du vil at brødet skal være klart neste morgen kl 07.00. Ingrediensene legges i bakeformen. Vær nøye med at gjæren ikke kommer i kontakt med deigvæsken. Velg ønsket program med menyknappen og ønsket steking med stekeknappen (Gråddning).

I dette eksempelet velger vi program NORMAL som tar 3 timer + holde varm 1 time (totalt 4 timer), noe som innebærer at programmet må starte opp kl. 03.00. Tiden mellom 20.00 og 03.00 må legges til programmeringstidens 4 timer.

Still inn timeren på 10 timer (eller 11 timer hvis holde varm ønskes). Dette gjør du ved å trykke flere ganger på "tidsknappen". Trykk deretter på START.

## Bakeprosessen

<b>Preheat</b>	Oppvarming Ingrediensene varmes opp.
<b>Knead</b>	Elte Vises når maskinen elter deigen.
<b>Add</b>	Legge til Et pip høres når ingredienser kan tilsettes.
<b>Rise</b>	Heve Brødet hever (velg 3 trinn)
<b>Bake</b>	Steke Brødet stekes
<b>Complete</b>	Ferdigstekt Brødet er klart og kan tas ut.
<b>Keep warm</b>	Holde varm Brødet holdes varmt I 1 time

## Instruksjoner for bakemaskinen

### Plassering av bakeformen

Ta tak i bakeformen med begge hendene og sett den i midten av bakemaskinen til du hører et klikk. Sett eltekrokene på plass.

### Ha i ingrediensene

Ha i ingrediensene i rekkefølge av oppskriftene. Vær nøye med måling og veiing av ingrediensene for å oppnå best resultat.

I de norske oppskriftene starter vi alltid med deigvæske. Dette er for å være sikker på at gjæren ikke kommer i kontakt med væsken når forhåndsprogrammering brukes.

### Velg program

Velg ønsket program på menyen.  
Start programmet.

### Blande og elte deigen.

Bakemaskinen blander og elter deigen automatisk.

### Pause

Etter hver elteperiode er det en pause for å la væsken trenge inn i melet og gjæren.

## Heving

Etter elteperioden har bakemaskinen den optimale temperaturen for heving av deigen.

## Steking

Bakemaskinen regulerer automatisk steketemperatur og steketid.

## Holde-varm funksjon

Når steking er ferdig, høres et pip som forteller at brødet kan tas ut. På samme tid starter holde-varm funksjonen. Brødet holdes varmt i 60 min.

Når programmet avsluttes, løftes bakeformen ut av maskinen ved hjelp av grytekluter. Hvis eltekrokene ikke løsner, bruk verktøyet som følger med, eller sett formen i vann i 30 minutter.

## Egne programmer

Den nye generasjons bakemaskiner har ofte et program "EGET PROGRAM" som du kan programmere selv. Du kan inkludere deler av de forhåndsprogrammerte programmene. Du kan også forandre disse eller kutte dem helt ut. Dette gir deg en mulighet for å lage dine helt egne brødprogram.

Bakemaskinen leveres med følgende innstillinger og valgmuligheter. Programmeringstiden finnes i tabellen.

## Egen programmering

Oppvarming	0-30 min
Elting	0-30 min
1. heving	0-120 min
2. heving	0-120 min
3. heving	0-120 min
Steking	0-60 min
Holde-varm	60 min

1. Velg egen programmering på menyknappen.
2. Velg den ønskede sektoren med programknappen.
3. Programtiden vises og kan endres med tidsknappen innen de begrensninger som vises i tabellen. Trykk til den ønskede tiden vises i displayet.
4. Bekreft tidsforandringen med programknappen. Trykk på knappen igjen for å gå til neste programmering hvor så programtiden vil vises i displayet.
5. Hvis du trykker på "tidsknappen" til OFF vises i displayet, vil denne sektoren tas ut av bakeprosessen.
6. Når du gjør forandringer, må hver programdel bekreftes ved å trykke på programmeringsknappen selv om det ikke gjøres noen forandring.
7. Etter siste bestemmelse i programmet, går det tilbake til første del. Du går bort fra programmeringen ved å trykke på stoppknappen. Programtiden for ditt eget program, som nå kan startes, vises i displayet.

Hvis du vil beholde ditt eget program for framtidig bruk; velg eget program med menyknappen. Hold nede program tidsknappen. Trekk ut pluggen fra vegguttaket og sett deretter pluggen tilbake igjen.

## BAKETIPS

- Alle ingrediensene bør ha lik temperatur, helst romtempererte. Følg oppskriftene nøye. **Unngå at gjæren kommer i kontakt med deigvæsken. Dette gjøres enkelt ved alltid å starte med deigvæske, og avslutte med gjæren på toppen av melet.**
- Følg oppskriftene nøye. Les bruksanvisningen og bruk programmene slik de er beregnet.
- Vær nøye med måling og veiing for å oppnå best mulig resultat.
- Sjekk at bakemaskinen er godt rengjort mellom hver baking.
- Melrester og smuler kan brenne.
- Hvis brødet ikke hever bra nok, kan dette være at for lite gjær var tilsatt, eller at den var gammel. Det kan også skyldes at for mye salt var tilsatt.
- Kompakt brød kan bety at vannet har kommet i kontakt med gjæren for tidlig; før programmet ble startet. Hvis man selv prøver ut en oppskrift med mye grovt mel, og at det har vært for lite deigvæske, kan også brødet bli kompakt.

- Tørt og smulete brød, kan også bety at det ble brukt for lite fett.
- Ikke bruk for mye grovt mel, kli eller linfrø. Øke mengden eller bytt med hvetemel så øker heveevnen på brødet.
- Når man skal selv lage en oppskrift, er ca 50 g mel = 1 dl. Ikke pakk sammen melet ved måling i litermålet, da vil det bli for tett og vekten øker. 1 dl vann = 100 g
- Hvis man bruker melk som deigvæske, kan den bli sur hvis man bruker timeren.

## OPPSKRIFTER

### ”Grovbakstbrød”

Dette er mel fra ferdig blandet miks som selges i forretningene. Enkelt for den som ikke ønsker å ha mange forskjellige melposer og blande selv.

5 dl vann  
 2 ss olje eller flytende margarin  
 2 ts salt  
 750 g melblanding  
 2 ts tørrgjær

1. Ha i vannet.
2. Tilsett olje og salt.
3. Mål opp melet og ha i.
4. Strø tørrgjær på toppen slik at den ikke kommer i kontakt med vannet.

### Hvetebrød med smak av kardemomme

4 dl melk  
 50 g smeltet smør/ margarin  
 1 egg  
 2 ts malt kardemomme  
 1 dl sukker  
 1 krm salt  
 10 dl hvetemel  
 2 ts tørrgjær

1. Ha i melken, egget og det smeltede fett (kan gjerne bruk flytende margarin)
2. Ha i alt det tørre unntatt gjæren.



3. Tilsett gjæren på toppen av det tørre.
4. Velg program "normal og "medium.

Hvis programmet skal startes med en gang, er det ikke så farlig med rekkefølgen på ingrediensene.

### **Hvitt brød – loff**

5 dl vann  
1 ts salt  
2 ss olje/ flytende margarin  
800 g hvetemel  
1 ½ ts tørrgjær

1. Ha i vann, salt og fett.
2. Tilsett hvetemelet med gjær på toppen.
3. Velg programmet hvitt brød og "medium".

### **Lyst, glutenfritt brød**

5 dl vann  
2 ss olje  
1 ts salt  
650 g lavprotein melblanding "Finax"  
2 ts tørrgjær

Følg anvisning som til hvitt brød. Dette er oppskriften som også står på pakken. (dobbel mengde)

### **Pizzadeig, 4 porsj.**

2 dl vann  
½ ts salt  
1 ss olje  
5 dl hvetemel  
1 ts tørrgjær

1. Ha i vann, salt og fett.
2. Tilsett hvetemelet med gjær på toppen.
3. Velg programmet hvitt brød og "medium".

## Oppskrifter fra andre steder i bruksanvisningen

Du må gjerne bruke oppskriftene fra andre steder i bruksanvisningen. Imidlertid minner vi om at mel kan variere litt fra land til land, derfor kan resultatet variere også. Et godt råd er å ta utgangspunkt i en enkel oppskrift, og så forandre selv til man finner et resultat som tilfredsstillende.

## Feilsøkingsskjema

Feil	Årsak
Brødet hever ikke	For lite gjær eller for mye salt.
Brødet ser ut som en vulkan med et krater i midten.	For mye væske.
Det bli ingen riktig deig, bare tørre deigbiter i bunnen av bakeformen.	For mye mel. Mål og vei nøye. Hell opp mel i et litermål eller vei. Ikke mål direkte fra melposen.
Brødet har ikke hevet ordentlig når det er brukt forhåndsprogrammering.	Væsken har kommet i kontakt med tørrgjæren før eltingen begynte.
Helkornbrødet hevet ikke ordentlig. Det ble tungt og lavt.	Bytt ut noe av det grove melet med f.eks fint hvetemel. Da øker heveevnen hos brødet.
Brødet sitter fast i bakeformen.	La brødet avkjøles i ca 10 minutter. Snu opp og ned på formen og beveg forsiktig på eltekrokene.

## Garanti/ reklamasjonsrett

Vanlig reklamasjonsrett i henhold til Kjøpsloven. Ta vare på kvitteringen og ta den alltid med til forretningen ved en eventuell reklamasjon.

### Nordica Norge:

Mone AS

Tlf. 32 26 95 15

# Käyttöohjeet Nordica Traditional Bread

## Tekniset tiedot

Tilavuus: 1 – 1,2 kg:n leipä

700 W – 230 V verkkovirta

Leipävuolan sisämitat: 223 x 127 x 115 mm

Paino: 7300 g

Yhdeksän leivontaohjelmaa + oma ohjelma, valintatoiminto pienelle tai isolle leivälle sekä säätötoiminto keskittumalle, tummalle tai vaalealle paistotummuudelle.

13 tunnin ajastin ja automaattinen lämpimänäpito toiminto.

## Osat

Kaksi taikinakoukkuja, mitta, mittalusikka, taikinakoukkujen irrotin.

## Turvallisuusohjeita

- Lue käyttöohje huolellisesti ennen koneen käyttöönottoa. Pidä se tallessa myöhempää tarvetta varten.
- Laite on tarkoitettu yhden perheen leipien valmistamiseen.
- Sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta aina
  - käytön jälkeen
  - ennen tarvikkeiden asettamista paikalleen ja niiden irrottamista
  - ennen puhdistusta
  - jos laitteessa tuntuu olevan jotain vikaa.
- Sijoita laite lasten ulottumattomiin. **Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan!**
- Sijoita laite siten, ettei se pääse liukumaan työtasolta. Aseta laite tasaiselle ja tukevalle alustalle. Tämä on erityisen tärkeää ajastettaessa ja kun laitteen toimintaa ei valvota.
- Aseta laite vähintään 10 cm:n päähän toisista esineistä tai seinistä.
- Pidä laite riittävän etäällä lämmönlähteistä. Älä säilytä sitä kosteassa tilassa tai suorassa auringonvalossa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen. Älä koske siihen märin käsin.

- Jos uunitilaan tai laitteen muuhun osaan jostain syystä pääsee vettä, irrota pistotulppa heti pistorasiasta.
- Valmistaja ei vastaa laitteesta, jos sitä pidetään ammattikäytössä.
- **TÄRKEÄÄ! Laitteen ulkopinnat ovat käytön jälkeen hyvin kuumat. Käytä patalappua kuumia osia käsitellessäsi, äläkä laske kuumaa vuokaa huonosti lämpöä kestäväälle alustalle.**
- Laitetta ei saa käyttää ulkona.
- Käytä vain alkuperäisiä osia ja tarvikkeita.
- Älä koskaan irrota leipävuokaa kun laite on käynnissä.
- Älä ylitä enimmäistäyttömäärää.
- Mikäli laitteen lämpötila nousee yli 40° C:een, ilmestyy näyttöön ”hot” ja merkkiääni kuuluu. Laite jäähtyy n. 30 minuutissa ja on sen jälkeen taas käyttövalmis.
- Älä peitä laitetta äläkä pane mitään esineitä sen päälle. Jätä laitteen joka puolelle riittävä ilmankiertotila.
- Älä aseta laitetta kaasui- tai sähköliedelle tai muuhun uuniin.
- Älä käytä laitetta, jos
  - laite tai sen johto on vahingoittunut
  - laite on pudonnut lattialle.
- Jos itse laite, johto tai pistotulppa on vahingoittunut, älä käytä leipäkonetta. Toimita se valtuutettuun huoltopisteeseen tarkastettavaksi, sillä korjaukseen tarvitaan erikoistyökaluja.

Jos sähkökatkos kestää alle kaksi minuuttia, jatkaa kone leivontaa siitä mihin se on jäänyt.

Jos sähkökatkos kestää yli kaksi minuuttia, täytyy laite käynnistää manuaalisesti uudelleen.

Mikäli ohjelma on edennyt vaivausvaiheeseen sähkökatkoksen sattuessa on koko ohjelmointi epäonnistunut.

### **Huom!**

- Älä koske koneen kuumiin osiin. Tartu kädensijaan tai käytä patalappuja.
- Älä koske koneen liikkuviin osiin.
- Älä peitä laitetta äläkä pane mitään esineitä sen päälle.

S- ja CE-merkinä kertovat, että laite täyttää voimassaolevat turvallisuus- ja radiohäiriösuojausvaatimukset.

Oikeus teknisiin muutoksiin pidätetään.

## Puhdistus ja hoito

Pese leipävuoka ja taikinakoukut miedolla käsiastianpesuaineella ennen kuin alat käyttää leipäkonetta.

Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen ja anna laitteen jäähtyä aina ennen puhdistusta tai laitteen asettamista säilytykseen.

Pese irralliset osat ja pyyhi laitteen sisäpuoli kostealla liinalla. Kannen voi irrottaa puhdistusta varten.

Irrota taikinakoukut välittömästi käytön jälkeen, sillä niitä voi olla vaikea saada myöhemmin irti. Mikäli taikinakoukut ovat juuttuneet paikoilleen, upota leipävuoka lämpimään veteen n. 30 minuutin ajaksi.

Älä käytä metallisia välineitä tai teräsvillaa, koska ne voivat vahingoittaa leipävuoaan pinnoitetta. Käytön aikana kanteen muodostuu vesihöyryä, mikä häviää kun kansi avataan. Tämä on normaalia.

## Ohjauspaneeli

**Start/nollställ-painike** – käynnistys/pysäytyspainike

Käynnistää tai pysäyttää valitun ohjelman

Start/nollställ-painikkeella voit pysäyttää ohjelman milloin tahansa. Paina painiketta kunnes kuulet merkkiään. Näyttöruutu osoittaa, että ohjelma on jälleen käynnistysvalmiudessa. Voit halutessa valita toisen leivontaohjelman meny-painikkeella. Voit myös pysäyttää ohjelman avaamalla kannen. Ohjelma keskeytyy ja jatkuu taas kun suljet kannen.

## NÄYTTÖ

### Perusohjelma

Kun kytket laitteen sähköverkkoon ilmestyy näyttöruutuun 3:30 (numerot vilkkuvat). Nuolet osoittavat perusohjelmaa ja keskitummaa paistoastetta. Laitte on valmis aloittamaan ohjelman.

### MENY - ohjelma

Tällä painikkeella valitaan leivontaohjelma.

## Ohjelmat:

<b>Normal</b>	- perusohjelma
<b>Snabbakning</b>	- pikaohjelma
<b>Fullkorn</b>	- täysjyväleipä
<b>Deg</b>	- ainoastaan taikinan vaivaus
<b>Baka</b>	- ainoastaan paisto
<b>Mix</b>	- valmiit leipäjauhoseokset (ei saatavissa Suomessa)
<b>Vitt bröd</b>	- ranskanleipä
<b>Eget program</b>	- oma ohjelma

## **GRÄDDNING** - paistonsäätö

Tällä painikkeella valitaan paistotummuus.

Medium: keskitumma, Ljus: vaalea tai Mörk: tumma.

## **BRÖDSTORLEK** – painon valinta (1 kg tai 1,2 kg)

Tällä painikkeella valitaan joko pienen tai ison leivän valmistus.

## **TIMER** - ajastin

Voit valita leivän valmistumisajan ajastamalla koneen toiminnan kaikilla muilla ohjelmilla paitsi MIX- ja DEG –ohjelmilla.

## Ajastaminen:

1. Mittaa ainekset leipävuokaan. Varmista, että hiiva ei pääse kosketuksiin nesteen kanssa. Kiinnitä vuoka paikoilleen.
2. Valitse leivontaohjelma meny-painikkeella sekä paistotummuus gräddning-painikkeella. Näytössä näkyy nyt ohjelman kesto aika.
3. Laske se aika, jonka kuluttua haluat leivän olevan valmis. Esimerkiksi, jos kello on 20.30, ja haluat leivän olevan valmis aamulla klo 7:00, oikea aika on 10 tuntia 30 minuuttia. Lisää timer-painiketta painamalla aikaa, kunnes näytössä on 10:30. Huomaa, että kone pitää leivän lämpimänä tunnin ajan sen valmistumisesta, joten voit ottaa leivän pois koneesta koska tahansa klo 7 ja 8 välissä.
4. Käynnistä ajastus painamalla start/nollställ-painiketta.

Huomaa! Jos ajastat leivonnan, älä käytä taikinaan helposti pilaantuvia raaka-aineita kuten maitoa, kananmunia tai vastaavia. Älä ajasta sellaisia leipiä, joita et ole aikaisemmin kokeillut, vaan käytä tuttuja ohjeita.

## Leivontaohjelman kulku

<b>Preheat</b>	Lämpeneminen Ainekset lämpenevät.
<b>Knead</b>	Vaivaus Osoittaa milloin laite vaivaa taikinaa.
<b>Add</b>	Lisäys Kuulet merkkiäänä jolloin voit lisätä aineksia.
<b>Rise</b>	Kohotus Leipä kohoaa (3 eri vaihetta).
<b>Bake</b>	Paistaminen Paistaa leivän.
<b>Complete</b>	Valmis Leipä on valmis kumottavaksi leipävuosta.
<b>Keep warm</b>	Lämpimänäpito Leipä pysyy lämpimänä tunnin ajan sen valmistuttua.

## Käyttöohjeet

### **Kaada ainekset leipävuokaan**

Kaada ainekset leipävuokaan ohjeen mukaisessa järjestyksessä. Mittaa ainekset huolellisesti parhaan tuloksen saamiseksi.

### **Leipävuoan asettaminen paikoilleen**

Tartu leipävuokaan kaksin käsin ja aseta se keskelle uunitilan pohjaa. Kuulet naksahduksen sen merkiksi, että vuoka on paikallaan. Kiinnitä taikinakoukut.

### **Valitse leivontaohjelma**

Valitse haluttu leivontaohjelma meny-painikkeella. Käynnistä ohjelma.

### **Taikinan sekoitus ja vaivaus**

Laite sekoittaa ja vaivaa taikinan automaattisesti.

### **Tauko**

Jokaisen sekoitusvaiheen jälkeen seuraa tauko, jotta neste pääsisi kosketuksiin hiivan ja jauhojen kanssa.

## **Kohotus**

Sekoitusvaiheen jälkeen on laite saavuttanut ihanteellisen lämpötilan taikinan kohottamiseen.

## **Paistaminen**

Laite valitsee automaattisesti oikean paistolämpötilan ja –ajan.

## **Lämpimänäpito**

Kun leipä on valmistunut kuuluu merkkiäänä ja leivän voi ottaa pois koneesta. Kone kytkeytyy samalla hetkellä lämpimänäpito-toiminnolle. Laite pitää leivän lämpimänä 60 minuutin ajan.

Nosta leipävuoka pois patalappujen avulla, kun ohjelma on päättynyt. Käännä vuoka ylösalaisin ja ravista sitä vähän, niin että leipä irtoaa vuokaan. Jos taikinakoukut ovat juuttuneet kiinni vuokaan, irrota ne varovasti irrottamalla tai liottamalla: upota vuoka veteen n. 30 minuutiksi.

## **Oma ohjelma – EGET PROGRAM**

Nykyaikaisissa leipäkoneissa on usein ohjelma itseohjelmointia varten. Voit sisällyttää siihen osia valmiiksi ohjelmoiduista leivontaohjelmista. Voit myös muuttaa niitä tai jättää ne pois kokonaan. Tämän ominaisuuden ansiosta voit ohjelmoida itse täysin oman leipäohjelman.

Leipäkoneessa on valmiina seuraavat asetukset ja vaihtoehdot. Ohjelmointiajat näkyvät taulukossa.

## **Itseohjelmointi**

Lämpeneminen	0-30 min.
Vaivaus	0-30 min.
1. kohotus	0-120 min.
2. kohotus	0-120 min.
3. kohotus	0-120 min.
Paistaminen	0-60 min.
Lämpimänäpito	60 min.



1. Valitse meny-painikkeella ohjelma "eget program".
2. Valitse haluttu ohjelmaosa program-painikkeella.
3. Ohjelmaosan aika ilmestyy näyttöön. Voit muuttaa aikaa tid-painikkeella taulukossa ilmoitettujen aikamäärien rajoissa. Paina painiketta kunnes haluttu aika ilmestyy näyttöön.
4. Hyväksy muutettu aika painamalla program-painiketta. Paina painiketta uudelleen päästäksesi seuraavaan ohjelmaosaan, minkä aika ilmestyy näyttöön.
5. Kun painat tid-painiketta niin kauan että näyttöön ilmestyy "OFF" ja hyväksyt sen program-painikkeella, jää kyseinen osa ohjelmasta kokonaan pois.
6. Hyväksy jokainen ohjelmaosa painamalla program-painiketta vaikka mitään muutosta ei olisi tehty.
7. Viimeisen osan jälkeen ohjelma palaa jälleen ensimmäiseen osaan. Hyväksy ohjelmointimuutokset painamalla pysäytyspainiketta. Itse ohjelmoimasi ohjelman aika ilmestyy näyttöön. Ohjelma voidaan nyt käynnistää.

Jos haluat säilyttää oman ohjelmasi myöhempää tarvetta varten; valitse ohjelma eget program meny-painikkeella. Pidä tid-painike alaspainettuna. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja liitä pistotulppa jälleen pistorasiaan.

## Leivontavinkkejä

- Kaikkien ainesten, myös nestemäisten, tulee olla huoneenlämpöisiä. Noudata tarkasti leivontaohjeita. Mittaa ainekset tarkasti mitta-astioilla ja -lusikoilla, että saisit parhaan mahdollisen lopputuloksen. Sirottele sokeri ja suola muiden ainesten päälle. **Tee keon huipulle pieni kolo ja lisää hiiva siihen. On tärkeää, että hiiva ei joudu liian aikaisin kosketuksiin nesteen kanssa!**
- Jos leipä ei kohoaa tarpeeksi, siihen voi olla monta syytä:
  - hiivaa voi olla liian vähän: mittaa oikea määrä mittalusikalla
  - hiiva saattaa olla vanhaa: tarkista kuivahiivan säilyvyys avatussa pussissa pakkausmerkinnöistä
  - liian suuri suolamäärä voi estää kohoamista
  - ajastettaessa hiiva on voinut joutua kosketuksiin nesteen kanssa liian aikaisin
  - jos leivässä on liian paljon karkeita aineksia: tummaa jauhoa, hiutaleita, siemeniä, leipä ei kohoaa kauniisti. Lisää valkoisen vehnäjauhon osuutta

- myös ympäristön lämpötila vaikuttaa koneen toimintaan: viileässä paikassa olevassa koneessa leipä nousee vähemmän kuin lämpimässä paikassa
- Jos leipä on kuivaa ja murenevaa, siinä voi olla liian vähän rasvaa.
- Jos leipä kohoaa ensin hyvin, mutta painuu jossain vaiheessa keskeltä kuopalle, taikinan rakenne ei ole ollut riittävän kestävä. Valkoisessa vehnäjauhossa oleva sitko muodostaa taikinaan joustavan tukirungon, joka venyy leivän kohotessa. Käytä siksi hyvälaatuisia vehnäjauhoa tarpeeksi suuri osuus koko jauhomäärästä. Samoin voi käydä myös silloin, kun taikina on liian pehmeää. Opettele tunnistamaan, miltä hyvä taikina näyttää. Voit katsoa sitä luukun ikkunan läpi, tai voit silloin tällöin avata kannen leivonnan aikana, ja tarkistaa asian. Taikinasta pitää muodostua kiinteä pallo muutamassa minuutissa alustuksen alkamisesta. Jos taikina on liian pehmeää, se venyy kulhon seinämien välillä, eikä tunnu napakalta. Voit silloin lisätä vielä vähän jauhoa mukaan (ruokalusikallinen tai pari kerrallaan). Koska jauhojen kosteuspitoisuus vaihtelee olosuhteiden mukaan, juuri sopiva jauhomäärä vaihtelee vähän.
- Huolehdi koneen puhdistuksesta jokaisen käytön jälkeen. Uunitilaan joutuneet ainekset, jauho ja muruset saattavat syttyä.

## Leivontaohjeita

Seuraavat ohjeet on tehty isolle leivälle. Jos haluat valmistaa pienemmän leivän, käytä nestemääränä esim. 3 dl, ja vähennä muita aineksia samassa suhteessa.

### Ranskanleipä

5 dl vettä  
3 rkl öljyä  
2 tl sokeria  
1 tl suolaa  
13,5 dl vehnäjauhoa  
1,5 tl kuivahiivaa

Mittaa ainekset leipävuokaan ja valitse ohjelma (esim. Vitt bröd tai Normal). Jos haluat, muuta paistotummuutta ja käynnistä kone.

## **Grahamleipä**

5 dl vettä  
3 rkl öljyä  
1 tl suolaa  
9 dl vehnäjäuhhoa  
3,5 dl grahamjauhoa  
1 3/4 tl kuivahiivaa

Mittaa ainekset leipävuokaan ja valitse ohjelma (esim. Normal). Jos haluat, muuta paistotummuutta ja käynnistä kone.

## **Rouheleipä**

5 dl piimää tai vettä  
3 rkl öljyä  
1 tl suolaa  
8,5-9 dl vehnäjäuhhoa  
4 dl rouheista sämpyläjauhoa  
1 3/4 tl kuivahiivaa

Mittaa ainekset leipävuokaan ja valitse ohjelma (esim. Normal). Jos haluat, muuta paistotummuutta ja käynnistä kone.

## **Auringonkukkaleipä**

5 dl vettä  
3 rkl öljyä  
1 tl suolaa  
11 dl vehnäjäuhhoa  
1,5 dl ruisjauhoa  
1,5 dl kuorittuja auringonkukansiemeniä  
1 3/4 tl kuivahiivaa

Mittaa ainekset leipävuokaan ja valitse ohjelma (esim. Normal). Jos haluat, muuta paistotummuutta ja käynnistä kone.

## **Mausteleipä**

5 dl piimää  
3 rkl öljyä  
3 rkl siirappia  
1 tl yrttisuolaa  
3 tl kuminaa tai 1,5 tl anista ja 1,5 tl fenkolia  
2,5 dl ruissihtijauhoa  
7,5 dl vehnäjäuhoa  
3,5 dl hiivaleipäjauhoa  
2 tl kuivahiivaa

Mittaa ainekset leipävuokaan ja valitse ohjelma (esim. Normal). Jos haluat, muuta paistotummuutta ja käynnistä kone.

## **Kanelileipä**

4 dl maitoa  
40 g pehmeää margariinia  
0,8 dl sokeria  
1/2 tl suolaa  
3 tl kanelia  
9,5-10 dl vehnäjäuhoa  
2 tl kuivahiivaa

Mittaa ainekset leipävuokaan ja valitse ohjelma (esim. Normal). Valitse vaalea paistotummuus ja käynnistä kone.

## **Gluteeniton leipä**

3 dl vettä  
2 rkl öljyä  
1/2 - 1 tl suolaa  
6 1/2 dl gluteenitonta leipäjauheseosta (Juvel)  
1 1/2 tl kuivahiivaa

Mittaa ainekset leipävuokaan ja valitse ohjelma Snabbakning. Jos haluat, muuta paistotummuutta ja käynnistä kone.

## Mahdolliset ongelmat ja toimenpiteet

Ongelma	Syy
Leipä ei kohoa.	Liian vähän hiivaa tai liian paljon suolaa.
Leipä on painunut keskeltä kuopalle.	Liian paljon nestettä.
Taikina ei sekoitu yhtenäisesti, vuoan pohjalle muodostuu vain kuivia taikinakokkareita.	Liian paljon jauhoja. Mittaa ainekset tarkasti. Kaada jauhot litran astiaan. Älä mittaa jauhoja 1 dl:n mitalla suoraan jauhopussista.
Leipä ei kohoa ajastettaessa.	Hiiva on joutunut liian aikaisin kosketuksiin nesteen kanssa.
Täysjyväleipä ei kohoa tarpeeksi, vaan jää matalaksi ja tiiviiksi.	Korvaa osa tummista jauhoista esim. vehnäjauhoilla. Se saa leivän nousemaan paremmin.
Leipä juuttuu vuokaan.	Anna leivän jäähtyä 10 minuuttia. Käännä vuoka ylösalaisin ja liikuta varovasti taikinakoukkuja.

## Takuu

Laitteella on yhden (1) vuoden takuu raaka-aine- ja valmistusvirheiden varalta. Säilytä ostokuitti mahdollista takuukorjausta varten.

## Maahantuoja

Suomen Joffe Marketing Oy  
Kavallinmäki 13  
02750 ESPOO  
Puh. (09) 594 900

## Nordica Traditional Bread

Apparatets kapacitet er 1-1,2 kg brød

700 W - 230 V

Bagemaskinens indermål er: 223 x 127 x 115 mm

Vægt: 7300 g

9 forskellige programmer + 1 eget program samt installationsfunktion for varierende brødvægt samt middel, mørk eller lys skorpe.

Timer med op til 13 timers forprogrammering og automatisk holde-varm funktion.

### Tilbehør:

2 dejkroge, målebæger, måleske, værktøj til at løsne dejkrogene.

## Sikkerhedsanvisninger

- Før bagemaskinen tages i brug første gang, bør brugsanvisningen læses grundigt igennem og derefter gemmes til senere brug.
- Bagemaskinen er kun beregnet til husholdningsbrug og må ikke anvendes i professionelt øjemed.
- Sluk altid bagemaskinen og tag stikket ud af kontakten:
  - efter brug
  - før af- og påsætning af tilbehør
  - før rengøring eller hvis apparatet viser tegn på skade
- Bagemaskinen er ikke legetøj og bliver meget varm under brug, hvorfor den altid bør anbringes uden for børns rækkevidde. Sørg også for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordet.
- Sørg for, at bagemaskinen står på et jævnt, lige underlag. Dette er specielt vigtigt, da maskinen forprogrammeres og efterlades uden opsyn.
- Bagemaskinen skal placeres mindst 10 cm fra væggen og bør opbevares udenfor stærkt sollys og ikke i fugtige omgivelser.
- Bagemaskinen må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker, ej heller anvendes i vådrum eller udendørs.
- Hvis der skulle komme vand ind i bagemaskinen eller ind i selve apparatet, tag da straks stikket ud af stikkontakten.

- Benyttes bagemaskinen til andet formål end det egentlige, eller betjenes den forkert, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger heraf, og garantien bortfalder.
- Brug af andre tilbehørsdele end de, der følger med bagemaskinen kan skade maskinen. I sådanne tilfælde træder garantien ud af kraft.
- Tag aldrig bagemaskinens beholder ud, mens apparatet anvendes.
- Put ikke større mængder ingredienser i maskinen end angivet.
- Hvis temperaturen er højere end 40 grader i maskinen, viser displayet "hot" og bagemaskinen piber. Det tager ca. 30 minutter for bagemaskinen at køle af og blive klar til brug igen.
- Dæk aldrig bagemaskinen til – f.eks. med et håndklæde. Varme og damp skal kunne komme ud.
- Sæt aldrig bagemaskinen på komfur, kogeplader eller ovn.
- Bagemaskinen må ikke anvendes, når ledningen viser tegn på beskadigelse: hvis apparatet har været tabt på gulvet eller viser synlige tegn på beskadigelse. I sådanne tilfælde bør apparatet indleveres til reparation via den forhandler, hvor det er købt.

Hvis der har været strømsvigt, og strømmen har været væk i mindre end 2 minutter, vil maskinen starte op igen samme sted som den stoppede. Hvis strømmen derimod har været væk i mere end to minutter, må bagemaskinen startes op igen manuelt.

Hvis bagemaskinen er nået til æltningen, er denne bagning mislykket og indholdet må smides væk.

**OBS!** Bagemaskinens sider bliver meget varme - rør derfor ikke ved disse varme dele. Brug håndtaget eller en grillhandske.

Rør ikke ved maskinens bevægelige eller roterende dele.

Dæk ikke apparatet til og sæt ikke noget ovenpå det.

CE markeringen betyder, at apparatet overholder gældende CE-bestemmelser.

Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

## Rengøring og vedligeholdelse

Vask bagemaskinens beholder og dejkrogen i varmt vand med opvaskemiddel, før du bruger bagemaskinen første gang.

Efter brug tages stikket ud af stikkontakten og, bagemaskinen køler helt af inden rengøring. Bagemaskinens udvendige sider, låg samt betjeningspanel aftørres med en hårdt opvredet klud tilsat lidt opvaskemiddel.

Alle løse dele rengøres og aftørres grundigt, før de igen placeres i bagemaskinen. Låget kan tages helt af for lettere rengøring. Dejkrogene bør løsnes straks efter brug, da de ellers kan være svære at få ud. Hvis de skulle sidde fast, sæt da beholderen i blød i varmt vand i ca. 30 minutter.

Brug ikke metalgenstande, skurepulver eller andet, der kan skade slip-let belægningen.

Der kan forekomme kondensvand under låget under bagningen, som dog forsvinder, når låget åbnes.

## KONTROLPANEL

### Start/stop knap

Starter og stopper programmet.

Med start/stop knappen kan du når som helst stoppe programmet. Hold knappen nede, indtil du hører en tone. Displaypanelet viser, at maskinen står i startposition. Hvis du ønsker at anvende et andet program, kan du gøre det med menuknappen. Hvis du ønsker at stoppe programmet og åbne låget (for evt. tilsætning af ingredienser) kan dette godt lade sig gøre: maskinen stopper, men fortsætter så snart den lukkes igen.

## DISPLAY

### Normal indstilling

Så snart stikket er sat i stikkontakten, viser displayet 3:30 (blinkende tal). Pilen peger på normalindstilling og medium bagning. Apparatet er klar til indstilling af programmet.

## MENU

Med menuknappen kan du vælge program.



Der er følgende programmer:

**Normal**

**Hurtigbagning**

**Fuldkorn**

**Dej**

**Bag**

**Mix**

- kun til færdige dejblandinger

**Hvidt brød**

**Eget program**

## **BAGNING**

Med denne knap kan du vælge mellem lys, middel eller mørk farve på skorpen

## **TIMER**

Alle programmerne undtagen MIX og DEJ kan forprogrammeres.

Eksempel:

Kl. er 20:00 og du ønsker at brødet skal være klar næste morgen kl. 7:00. Læg ingredienserne i bagemaskinens beholder. PAS PÅ at gæren ikke kommer i kontakt med væsken i beholderen. Vælg det ønskede program med menuknappen samt ønsket bruningsgrad med Skorpe knappen. I dette eksempel vælger vi programmet NORMAL som tager 3 timer + holde varm 1 time ( i alt 4 timer), hvilket indebærer at programmet skal gå i gang kl. 03:00. Tiden mellem kl. 20:00 og 03:00 må derfor tillægges programmeringstidens 4 timer. Indstil timeren til 10 timer (eller 11 timer, såfremt holde-varm funktionen ønskes benyttet) ved at trykke flere gange på "tidsknappen" og derefter på START.

## **BAGEPROCESSEN**

**Preheat**

Opvarmning

Ingredienserne varmes op

**Knead**

Ælte.

Vises når maskinen ælter dejen.

**Add**

Tilføj.

Et bib høres, når ingredienser kan tilføjes.

<b>Rise</b>	Hæve. Brødet hæver (vælg 3 trin)
<b>Bake</b>	Bage. Brødet bages
<b>Complete</b>	Færdigbagt Brødet er klart og kan tages ud
<b>Keep warm</b>	Holde varm Brødet holdes varmt i 1 time

## Brugsanvisning

### Isætning af beholderen

Tag om beholderen med begge hænder og placer den i midten af bagemaskinen, indtil du hører et klik. Sæt dejkrogene på plads.

### Ingredienser

Kom ingredienserne i beholderen i den rækkefølge de står i opskriften. Vær omhyggelig med afvejning og opmåling af ingredienserne for at opnå det bedste resultat. Start altid med væskeerne - dette for at være sikker på at gæren ikke kommer i kontakt med væsken, når forprogrammeringen anvendes.

### Vælg program

Vælg ønsket program på menu'en.  
Start programmet.

Efter hver æltning er der en pause for at lade væsken trænge ind i melet og gæren.

### Hævning

Efter æltningen har bagemaskinen den optimale temperatur for hævning af dejen.

### Bagning

Bagemaskinen regulerer automatisk bagetemperaturen og bagetiden.

### Holde-varm funktion

Når bagningen er færdig, høres et bip, der fortæller at brødet kan tages ud. På samme tid starter holde-varm funktionen. Brødet holdes varmt i 60 minutter.

Når programmet afsluttes, løftes beholderen ud af maskinen ved hjælp af grydelapper. Hvis dejkrogene ikke løsner sig, brug da det medfølgende værktøj eller sæt beholderen i blød i vand i ca. 30 minutter.

## Egne programmer

De nye bagemaskiner har ofte et program kaldet "EGET PROGRAM", som man selv kan programmere. Du kan inkludere dele af de forprogrammerede programmer. Du kan også ændre disse eller fjerne dem helt. Dette giver dig en mulighed for at lave dit helt eget brødprogram.

Bagemaskinen leveres med følgende indstillinger og valgmuligheder – programmeringstiden findes i tabellen.

## Egen programmering

Opvarmning	0-30 min
Æltning	0-30 min
1. hævning	0-120 min
2. hævning	0-120 min
3. hævning	0-120 min
Bagning	0-60 min
Holde-varm	60 min

1. Vælg egen programmering på menuknappen.
2. Vælg den ønskede programdel med programknappen.
3. Programtiden vises og kan ændres med tidsknappen indenfor de begrænsninger, som vises i tabellen. Tryk indtil den ønskede tid vises i displayet.
4. Bekræft tidsvalget med programknappen. Tryk på knappen igen for at gå til næste programmering, hvor så programtiden vises i displayet.
5. Hvis du trykker på tidsknappen til "OFF" vises i displayet, fjernes denne del af programmet fra bageprocessen.

6. Når man laver nogle ændringer, skal hver programdel bekræftes ved at trykke på programmeringsknappen, selv om disse ikke alle ændres.
7. Efter den sidste del af programmet, går man tilbage til første del. Gå væk fra programmeringen ved at trykke på stopknappen. Programtiden for dit eget program, som nu kan startes, vises i displayet.

Hvis du ønsker at beholde dit eget program til fremtidigt brug, vælg "eget program" med menuknappen. Hold tidsknappen nede - tag stikket ud af væggen og sæt herefter stikket igen.

## **BAGETIPS**

- Alle ingredienser bør have samme temperatur – helst stuetemperatur. Følg opskrifterne nøje. Undgå at gæren kommer i berøring med væsken i dejen – dette gøres lettest ved altid at starte med væsken og afslutte med gæren på toppen af melet.
- Følg opskriften nøje. Læs brugsanvisningen og brug programmerne, som de står beskrevet.
- Sørg for nøjagtig afvejning og opmåling af ingredienserne – dette vil give det bedste resultat.
- Sørg for at bagemaskinen er grundigt rengjort mellem hver bagning. Melrester m.m. kan brænde.
- Hvis brødet ikke hæver godt nok, kan der være tilsat for lidt gær. Der kan også være tilsat for meget salt, hvilket hæmmer gæringsprocessen.
- Hvis brødet virker tungt, kan det skyldes, at vandet er kommet i kontakt med gæren for tidligt – f.eks. før programmet er startet. Der kan også være tilsat for lidt væske – tilsæt evt. lidt mere i forhold til opskriften.
- For tørt brød kan skyldes at der blev brugt for lidt fedt.
- Brug ikke for meget groft mel, klid eller andet. Øg mængden af eller skift det grove mel, klid eller lign. ud med hvedemel, så øges brødets hæveevne.
- Når man selv skal lave en opskrift, er ca. 50 g mel = 1 dl.  
1 dl. vand = 100 g
- Hvis man bruger mælk som dejvæske, kan den blive sur, hvis man benytter forprogrammeringen.

## OPSKRIFTER

Som nævnt under afsnittet "Bagetips" er det yderst vigtigt, at opskrifterne følges nøje. For at opnå det bedste resultat, er det vigtig at sørge for helt nøjagtigt opvejning. Det anbefales derfor også, altid at veje ingredienser på en bagevægt i stedet for at anvende decilitermål.

For at opnå optimalt resultat skal ingredienserne tilsættes i følgende rækkefølge:

1. Væske
2. Evt. smør, margarine eller olie
3. Evt. salt, og/eller sukker
4. Mel
5. Gær (lægges oven i melet, så den ikke kommer i kontakt med væsken)

### Formbrød (standardopskrift)

500 gr.	hvedemel
300 gr.	vand
25 gr.	gær
1 tsk.	salt

Programvalg:	Standard
Vægtindstilling:	1 kg
Farve:	Mellem

### Græsk brød

600 gr.	hvedemel
350 gr.	vand
3 spsk.	olivenolie
1 tsk.	salt
3 spsk.	oregano (eller lignende krydderi)
25 gr.	gær

Programvalg:	Standard
Vægtindstilling:	1,2 kg
Farve:	Mørk

## Italiensk brød

600 gr. hvedemel  
523 gr. vand  
3 spsk. olivenolie  
1 tsk. salt  
2 dl parmesanost  
1 – 2 fed hvidløg  
25 gr. gær

Programvalg: Standard  
Vægtindstilling: 1,2 kg  
Farve: Mørk

## Grovbrød

500 gr. hvedemel  
150 gr. rugmel  
100 gr. rosiner (eller kærner)  
400 gr. vand  
3 spsk. olivenolie  
1 tsk. salt  
25 gr. gær

Programvalg: Standard  
Vægtindstilling: 1,2 kg  
Farve: Mørk

## Ciabatta brødblanding (eller lignende brødblanding)

600 gr. brødblanding (færdigkøbt)  
325 gr. vand  
3 spsk. olivenolie  
25 gr. gær

Programvalg: Standard  
Vægtindstilling: 1 kg  
Farve: Mørk

## Pizzadej

500 gr. hvedemel  
250 gr. vand  
½ tsk. salt  
1 spsk. olivenolie  
25 gr. gær

Program: Dej

## Fejlsøgningskema

Fejl	Årsag
Brødet hæver ikke op.	For lidt gær eller for meget salt.
Brødet ligner en vulkan med et krater i midten.	For meget væske.
Det bliver ikke en rigtig dej, blot tørre dejstykker i bunden af dejbeholderen.	For meget mel. Vær omhyggelig med afmålingen. Afmål melet i et litermål og ikke direkte fra pose i et dl-mål.
Brødet har ikke hævet ordentligt, når det er bagt ved forprogrammering.	Væsken er kommet i kontakt med tørgæren før æltningen er påbegyndt.
Fuldkornsbrødet hæver ikke tilstrækkeligt op, men bliver klægt og tungt.	Byt en del af det grove mel ud med f.eks. hvedemel. Dette øger brødets hæveevne.
Brødet sidder fast i dejbeholderen.	Lad brødet afkøle ca. 10 min. Vend beholderen op og ned og rør tag forsigtigt ved dejkrogene.

## Garanti

1 års reklamationsret iht. købeloven. Kun maskinafstemplet kassebon med dato og købspris gælder som dokumentation for købet.

**NORDICA**