

**ide line®**

# Melilla



|           |   |           |
|-----------|---|-----------|
| <b>DK</b> | <b>Bagemaskine.....</b>                 | <b>2</b>  |
| <b>SE</b> | <b>Bakmaskin .....</b>                  | <b>8</b>  |
| <b>FI</b> | <b>Leipakone .....</b>                  | <b>14</b> |
| <b>DE</b> | <b>Backmaschine.....</b>                | <b>20</b> |
| <b>UK</b> | <b>Bread Maker .....</b>                | <b>26</b> |
| <b>PL</b> | <b>Robot do pieczenia pieczywa.....</b> | <b>30</b> |
| <b>RU</b> | <b>Хлебопекарная печь.....</b>          | <b>37</b> |

Model: XBM938  
Модель: XBM938

Art. No.: 743-065  
Артикул: 743-065

## INTRODUKTION

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 opfriske bagemaskinens funktioner.

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Gennemlæs venligst alle instruktioner.
- Bagemaskinens ledninger eller stik må ikke nedsænkes i nogen former 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 afkøles før rengøring.
- Hvis apparatet eller ledning til apparatet er blevet beskadiget, eller hvis produktet ikke fungerer korrekt, skal apparatet indleveres til fagmand for 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 elkøkken.
- 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 12 forskellige funktioner. Disse vælges ved at trykke på Select knappen.

Ved start vises der den forudbestemte tid : 3.00 = 3 timer til start. Bagemaskinen har følgende programmer.

### 1. BASIC

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 beep. Dette signalerer at der nu kan tilsættes yderligere ingredienser.

### 2. FRENCH

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.

### 3. WHOLE-WHEAT BREAD

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

### 4. QUICK

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

### 5. SWEET

Til at bage sødt brød. Dette program giver en sprødere overflade på grund af at, sukkeret bliver "brændt" .

### 6. ULTRA FAST 1

Ælter, hæver og bager et mindre brød ( 750 gram) hurtigt

### 7. ULTRA FAST 2

Ælter, hæver og bager et brød i normal størrelse (1000 gram) hurtigt.

### 8. DOUGH

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.

### 9. SANDWICH

Laver sandwich brød

### 10. JAM

Programmet kan også bruges til at lave marmelade af friske frugter. Her skal opskrifterne følges og der må ikke fyldes mere i end nævnt i opskriften. Hvis der kommer marmelade udover kanten og ned i bagekammeret, skal der slukkes for bagemaskinen straks. Lad den køle af, og rengør herefter den med en fugtig klud.

### 11. CAKE

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

### 12. BAKE

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 H:HH i displayet. Dette betyder at den 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 beep hvert 5. minut. Undtagen 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 hævnningen 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
2. Hæve
3. Bage
4. Varme
5. Brødet er færdigt

## COLOUR

I alle programmerne kan man vælge skorpens 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. hævnning 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. hævnning vil termostaten tænde og slukke for at holde temp. på 32 C°.

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

Under bagning vil termostat 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 kombineret med timer funktionen. Dette er dog ikke anbefalelsesværdig. 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 vises 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 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 nødtilfælde og nulstiller programmet og starter forfra. Dette vil 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 "H:HH" i displayet. Bagemaskinen vil nu bippe uden afbrydelser. Hvis dette sker; flyt da bagecontaineren fra bagemaskinen og vent indtil den er kølet ned, lad låget stå åbent.

## BRUG:

1. Sæt knivbladet ned i bunden af bagecontaineren.
2. 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.
3. Når man skal sætte bagecontaineren ned i bagemaskinen skal man presse på siden af containeren så den kommer ordentlig ned i containerholderen. Derefter lukkes låget og stikket sættes i stikkontakten.
4. Vælg program ved at trykke på "MENU" knappen.
5. Indstil tiden, hvis det ønskes at bagningen skal begynde senere. (Det frarådes at tidsindstille hvis man har valgt programmet "CAKE")
6. Vælg hvilken farve der ønskes på brødet ved at trykke på COLOUR knappen.
7. 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.
8. Når bageprocessen er færdig viser displayet 0:00, og maskinen vil bippe 10 gange og automatisk holde sig varm i en time.
9. 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 denne 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.
10. 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.**
11. Hvis maskinen ikke stoppes vil den automatisk gå tilbage til opstarts menuen efter en times eftervarme.
12. Husk at lade brødet afkøle på en rist.
13. Husk altid at tage stikkei 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 væsken et par min.  
Friskt 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 at 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 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°. Gæret 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.

#### NOTE:

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 kop groft revet gulerod  
1 kop solsikkekerner  
1 kop mel, halvt hvedemel, halvt graham  
2 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 kop sojaflager  
1 kop mel: 1/2 graham, 1/2 hvede  
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 kop grønne, hele græskar kerner (evt. halvt solsikke)  
1 kop mel: 1/2 hvede, 1/2 graham  
2 kopper hvedemel  
2 1/2 tsk tørgær

*BAGEPROGRAM: BASIC*

## RUGMELSBRØD

275 ml væske (200 ml vand og 75–80ml 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.

## MARMELADE OG SYLTETØJ

### MARMELADE

Appelsin marmelade:

3 Mellemstore appelsiner  
2 Revne appelsinskaller  
1 kop syltesukker  
1 spsk. Vand  
2 tsk. Pectin ( hvis nødvendigt)

*BAGEPROGRAM: JAM*

Varm glassene op før de fyldes med marmeladen.

Brug ekstra bagetid hvis det er nødvendigt i forhold til størrelsen af appelsinerne.

Fjern æltekniven med en tang før der hældes i glassene.

Løft ikke låget under omrøringen.  
Denne portion giver ca. 400 g, et mellem stort glas.

#### SYLTETØJ

Hindbær/Æblesyltetøj

2 kopper hindbær  
1 Kop snittede madæbler  
1 Kop sylte Sukker  
3 spsk. Citronsaft.

#### BAGEPROGRAM: JAM

Varm glassene op før de fyldes med syltetøj.  
Fjern æltekniven med en tang før der hældes i glassene.  
Løft ikke låget under omrøringen.

#### 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 "HHH" indikerer at maskinen er for varm. (HOT)

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 træspartel (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 træspartel (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 træspartel (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, (vindrue, 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 træspartel. (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 TILFREDSSTILLENDEN BRØD, GENNEMGÅ DA VENLIGST FØLGENDE PUNKTER FØR DU BRINGER APPARATET TIL SERVICE.

##### 1. Brødet hævede ikke:

- \* Fuldkornshvedemel eller rugmel hæver ikke så meget som hvedemel.
- \* Brug frisk gær - hurtig hævnings er bedst.
- \* Tilsæt gær til sidst og det holdes væk fra salt, sukker og vand.
- \* Tilsætning af gluten hjælper på hævnings.
- \* Vandet forøges med 30 ml.
- \* Hovedingredienser er fejlmålt, eller undersøg om nogle af dem mangler.
- \* For meget salt.
- \* Ingredienser skal have stuetemperatur.

##### 2. Brødet ligner et krater:

- \* For meget fugt i dejen - reducer væskeindholdet lidt.
- \* Tilsæt \_ tsk salt eller en spsk mel.

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

- \* Mindske tilsætningen af gær med \_ tsk.
- \* Mindske 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 hævning, 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 - mindsk med en spsk.
- \* For meget gær - mindsk med 1/8 tsk.
- \* 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 og ryst forsigtigt apparatet til alle krummer er fjernet. Vær opmærksom på at låget på bagemaskinen kan tages af. Dette kan gøres når låget næsten er i opretstående stilling (helt åben), da kan man løfte det op så de to tapper som sidder på beslagene passer i de to huller på selve maskinen.
3. Tør ydersiden og toppen af med en tør eller hårdt opvreden klud. Anvend ingen former for stærke eller slibende rengøringsmidler. Anvend ikke stålborste 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 former 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 din kommune, men i de fleste tilfælde kan du 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 A/S  
Adexi AB

Med forbehold for trykfejl

## INLEDNING

För att du ska få största möjliga glädje av din bakmaskin, ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning, innan du använder bakmaskinen första gången. Vi rekommenderar att du spar bruksanvisningen, om du vid ett senare tillfälle skulle behöva repetera hur bakmaskinen fungerar.

## VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Läs igenom alla instruktionerna.
- Bakmaskinens sladdar eller kontakt får aldrig sänkas ner i någon form av vätska.
- Var alltid påpasslig om bakmaskinen används i närheten/eller av barn.
- Dra ur kontakten ur vägguttaget vid rengöring eller när bakmaskinen inte används. Bakmaskinen ska svalna före rengöring.
- Om apparaten eller sladden har skadats, eller om produkten inte fungerar som den ska, ska apparaten lämnas till en fackman för reparation/undersökning, eftersom det krävs specialverktyg. Använd endast originalreservdelar för att undvika att bakmaskinen förstörs.
- Bakmaskinen får endast användas inomhus.
- Låt inte sladden hänga ut över kanten på ett bord eller komma i kontakt med varma ytor.
- Bakmaskinen får inte placeras på eller i närheten av gas- eller elspis.
- Se alltid till att det inte finns brännbart material i närheten när bakmaskinen används.
- Bakmaskinen får aldrig vara övertäckt när den används.
- Bakmaskinen får endast användas för vanligt hushållsändamål.
- Bakmaskinen blir varm invändigt som en vanlig ugn.
- Använd endast det tillbehör som hör till maskinen.
- **PÅ GRUND AV ATT BAKMASKINEN BLIR MYCKET HET ÄR DET VIKTIGT ATT INTE STARTA DEN FÖRRÄN BEHÅLLAREN STÅR I MASKINEN. I ANNAT FALL FINNS DET RISK FÖR SKADOR PÅ LOCKET.**

## FUNKTIONER:

Denna bakmaskin har 12 olika funktioner. Välj funktionerna genom att trycka på Select-knappen. Vid start visas den förutbestämda tiden: 3.00 = 3 timmar till start. Bakmaskinen har följande program:

### 1. BASIC

För bakning av vanligt vitt franskbröd och blandningsbröd. Detta är det mest använda programmet. Programmet knådar degen 3 gånger. Efter den 2. knådningen hörs en pipsignal från bakmaskinen. Ljudet signalerar att du nu kan tillsätta ytterligare ingredienser.

### 2. FRENCH

För bakning av vanligt vitt franskbröd och blandningsbröd. Bakmaskinen knådar 2 gånger. Samtidigt jäser och gräddar degen i längre tid så att brödet får en tjockare skorpa.

### 3. WHOLE-WHEAT BREAD

För bakning av fullkornsbröd med surdeg och jäst. Bakmaskinen knådar degen 2 gånger. Den jäser och gräddar längre.

### 4. QUICK

Samma program som Basic, degen knådas dock endast 2 gånger. Under loppet av den andra jäsningsen hörs en pipsignal som signalerar att ytterligare ingredienser kan tillsättas. Brödet ska ha kortare jäsningsstid och därför blir brödet mindre.

### 5. SWEET

För bakning av sött bröd. Detta program ger en sprödare yta tack vare att sockret "bränns".

### 6. ULTRA FAST 1

Knådar, jäser och gräddar ett litet bröd (750 gr) snabbt

### 7. ULTRA FAST 2

Knådar, jäser och gräddar ett normalstort bröd (1000 gr) snabbt.

### 8. DOUGH

För tillberedning av deg som därefter ska formas och gräddas någon annanstans. Bakbehållaren värms inte upp och Crust colour-funktion får ej användas.

### 9. SANDWICH

Gör sandwichbröd

### 10. JAM

Programmet kan även användas till att göra marmelad av färska frukter. Det är då viktigt att följa recepten och inte fylla i mer i maskinen än nämnt i receptet. Om marmeladen svämmar över och rinner ut över kanten och ned i bakkammaren ska maskinen omedelbart stängas av. Låt den svalna och rengör den därefter med en fuktig trasa.

### 11. CAKE

För tillberedning av söt jästdeg Bakmaskinen knådar degen 2 gånger.

### 12. BAKE

Används till att grädda en färdig deg. Det finns ingen knåd- eller jäsfunktion.

Om du ska baka igen precis efter ett avslutat program, kan det hända att det står H:HH i displayen. Det betyder att maskinen är för varm. Ta upp bakformen och låt den svalna i 10 minuter. Därefter är den klar till att baka igen.

När ett bröd har gräddat färdigt har bakmaskinen en "hålla-varm-funktion". Den verkar i en timme och ger en pipsignal var 5. minut. Gäller inte programmet DOUGH, som inte använder värme.

För alla bakprogram gäller att du endast ska lägga ingredienserna i bakmaskinen och trycka på det önskade programmet.

## INGREDIENSER

Mjöl:

Alla mjölsorter med hög glutenhalt kan användas

Torrjäst:

Jäst används för att få degen att jäsa. Använd endast torrjäst. Var uppmärksam på att jästen börjar att verka när torrjästen kommer i kontakt med vatten eller mjölk.

Om du vill använda vanlig jäst ska du först lösa upp jästen med vätskan innan den hälls i maskinen. Om du använder vanlig jäst kan du inte tidsinställa maskinen eftersom jäsningsen börjar på en gång.

Socket:

Socket påskyndar jäsningsen och tillför sötma och smak. Socket gör dessutom brödet mjukt och ytan brun.

Torrmjöl:

Torrmjöl framhäver smaken i brödet och ger ett större näringsinnehåll.



Salt:  
Salt aktiverar jästen och gör degen smidig.

Smör:  
Smör ger brödet en härlig smak och gör brödet smidigt.

Vatten:  
När mjölet rörs ut med vatten bildas gluten och brödet blir luftigt.

Det är viktigt att alla ingredienserna har rumstemperatur, d.v.s. mellan 18 - 23 grader.

Under bakningen sker följande;

1. Vila
2. Jäsa
3. Grädda
4. Värma
5. Brödet är färdigt

## COLOUR

I alla program kan du välja vilken färg skorpan ska ha. Det finns 3 nivåer att välja mellan

1. Light
2. Medium
3. Dark

Under 1. knådningen kopplas motorn till och från under hela förloppet; den roterar först åt ena hållet och så åt det andra.

Under 1. jäsningen kopplas termostaten till och från för att hålla en temperatur på 25 C°.

Under 2. knådningen kopplas termostaten till och från för att hålla en temperatur på 30 C°.

Under 2. jäsningen kopplas termostaten till och från för att hålla en temperatur på 32 C°.

Under 3. jäsningen kopplas termostaten till och från för att hålla en temperatur på 38 C°.

Under gräddningen håller termostaten en temperatur på över 121 C°.

## TIMERFUNKTION

Samtliga program kan kombineras med timer-funktionen. Detta rekommenderas ej för programmet BAKE.

Om degen innehåller färsk mjölk eller lök bör du inte heller använda timer-funktionen utan i stället påbörja bakningen på en gång.

Den översta timer-knappen ökar starttiden med 10 minuter för varje gång du trycker på knappen.

Du kan trycka tills du uppnår 13 timmar.

Den nedersta timer-knappen förkortar tiden med 10 minuter per tryck.

Timer-displayen visas i timmar och minuter. Det är den totala tiden som är kvar innan brödet är färdigbakat.  
"Hålla-varm-funktionen" är inte inräknad.

### Exempel:

*Klockan är 20.00 och du vill gärna ha färskt bröd kl. 7.00 nästa morgon.*

*Du väljer t.ex. att använda Basicprogrammet: Detta program tar 3 timmar för bakningen och 1 timma för "hålla-varm-funktionen" = 4 timmar totalt.*

*Därför ska programmet startas 4 timmar innan kl. 7.00, alltså kl. 03.00.*

*Skillnaden mellan kl. 20.00 och kl. 03.00 är 7 timmar.*

*Basic-programmet står till 3 timmar i förval, du ska lägga till 7 timmar, som görs genom att trycka på den översta timer-knappen tills displayen visar 10.00.*

*Kom ihåg att trycka på startknappen efteråt, annars bakar inte maskinen.*

*Om timern är felinställd kan du stänga av och nollställa programmet, förutom när programmet redan har påbörjats.*

## START/STOPP

Denna knapp används till att starta och stoppa programmet. Tryck bara på knappen en gång efter att du har valt program och färg på skorpan (colour).

När du trycker på knappen hörs en pipsignal och bakmaskinen går igång – timern börjar nedräkningen.

För att stoppa bakmaskinen ska du trycka på start/stopp i 3 sekunder. Denna funktion ska endast användas i nödfall och den nollställer programmet och börjar om från början. Detta kan ev förstöra ingredienserna om bakprocessen har varit igång under längre tid.

Om temperaturen i bakmaskinen är för hög i samband med starten på ett nytt program står det "H:HH" i displayen. Bakmaskinen piper nu utan avbrott. Om detta sker; flytta bakbehållaren från bakmaskinen och vänta tills den har svalnat. Låt locket vara öppet.

## ANVÄNDNING:

1. Sätt i knivbladet i botten av bakbehållaren.
2. Tillsätt ingredienserna enligt receptet. Jästen ska alltid tillsättas sist så du undviker att degen börjar jäsa för tidigt. Om du tidsinställer bakmaskinen ska du försäkra dig om att jästen inte är i kontakt med vätskan – annars börjar degen jäsa innan bakmaskinen gått igång.
3. När du ska ställa ner bakbehållaren i bakmaskinen ska du pressa på behållarens sida så den kommer ned ordentligt i behållarens hållare. Stäng därefter locket och sätt i kontakten i vägguttaget.
4. Välj program genom att trycka på "MENU"-knappen.
5. Ställ in tiden om du vill att bakningen ska börja senare. (Vi rekommenderar att undvika tidsinställning om du har valt programmet "CAKE" )
6. Välj vilken färg du vill ha på brödet genom att trycka på COLOUR-knappen.
7. Tryck på start/stopp-knappen för att starta maskinen. Om du vill ändra program eller tid efter att du startat maskinen ska du hålla ner Start/Stopp-knappen i 3 sekunder och därefter upprepa punkt 1-6. Du får inte röra kontrollpanelen om bakmaskinen är igång.
8. När bakprocessen är färdig visar displayen 0:00 och maskinen piper 10 gånger och håller automatiskt brödet varmt i en timma.
9. Under eftervärmningsprocessen piper maskinen var 5:e minut för att påminna dig om att brödet ska tas ur. Ta bort bakbehållaren genom att ta tag i handtaget, vrid och dra rakt uppåt. Vänd den upp och ned och skaka den försiktigt tills brödet ramlar ut. Knivbladet följer normalt med brödet ut. Du får inte använda metallredskap till att ta bort kniven från brödet. Om knivbladet stannar kvar nere i behållaren kan det bero på att det har kommit deg ner i hålet på knivbladet. Tag bort degen genom att hålla varmt vatten i behållaren och låt den stå i blöt i 15 minuter. Därefter är det lätt att ta bort knivbladet.
10. Använd programmet "BASIC" om du ska baka bröd med extra ingredienser. Bakmaskinen piper 10 gånger efter ett litet tag för att påminna dig om att du ska hålla i frukt, nötter eller liknande. Öppna locket, håll i de extra ingredienserna och stäng igen locket.  
OBS: Rör ej kontrollpanelen när du tillsätter extra ingredienser.
11. Om maskinen inte stoppas går den automatiskt tillbaka till startmenyn efter en timmas eftervärme.
12. Kom ihåg att låta brödet svalna på ett galler.
13. Tag alltid ut kontakten ur vägguttaget efter användning.

**OBS!**

Öppna ej locket medan bakmaskinen bakar. Det påverkar kvaliteten på brödet, speciellt förmågan att jäsa.

**BAKTIPS:**

Om brödet ska bakas på en gång:

Sätt i bakbehållaren i maskinen innan programmeringen. Vätskans temperatur ska vara ljummen, ca 37° för att starta jäsningsen.  
Koka korn till fullkornsbröd i lite av vätskan ett par minuter  
Färsk jäst som har rörts ut i vätskan kan ev användas i stället för torrjäst.  
Kakrecept ska bakas på en gång.

Om brödet bakas med timerinställning:  
Sätt först i bakbehållaren med ingredienserna i maskinen efter programmeringen.  
Ingrediensernas ordningsföljd är viktig. Om jästen kommer i kontakt med vätskan för tidigt börjar jäsningsen för tidigt. Håll därför i vätskan först och mjöl och jäst överst.  
Vätskan ska ha rumstemperatur, 18–23 °.  
Korn till fullkornsbröd behöver ej kokas. De kan ligga i vätskan tills maskinen är inprogrammerad till start.

**Färdigblandat mjöl:**

Färdigblandat mjöl, där du bara tillsätter vatten och jäst, gör bakningen ännu enklare.

**Färdiggjord deg:**

Färdiggjord deg, hemgjord eller köpt, kan även bakas i maskinen.  
Bakprogram: Bake (bakning)

**Endast deg:**

En deg till t.ex. småfranska eller pizza kan göras på maskinen.  
Använd bakprogram: DOUGH (deg) och ta bort degen från bakbehållaren när den är färdig. Vidare bakning sker i vanlig bakugn.

**Extra baktid:**

Maskinen kan återinprogrammeras till förlängd baktid. Se under avsnittet "KAKOR".

**Bakning med frukt, nötter eller örter:**

Om du ska tillsätta extra ingredienser i degen under bakningen kan de tillsättas när maskinen piper med "fruktsignalen".

**Kakor:**

Maskinen är lämpligast till bakning av bröd.  
Om du har lust kan du själv experimentera med egna recept eller färdig kakmixer. Helst kakor utan för stor fetthalt.

**RECEPT TILL BAKMASKINEN:****NÖDVÄNDIGA INGREDIENSER****MJÖL:**

Brödets smak och utseende varierar beroende på mjölsort. Några mjölsorter innehåller mer gluten som gör brödet större. Vetemjöl jäser mest och siktmjöl och rågmjöl minst.

**VÄTSKA:**

Kan vara vatten, mjöl eller surmjölksprodukter. Mjöl ger brödet mer smak och en spröd skorpa. Om endast mjöl används blir brödet lite mindre.

**JÄST:**

Jäst får brödet att jäsa. Jäst arbetar bäst vid ca 37°. Jästen börjar arbeta när det kommer i kontakt med vätska. Använd torrjäst till maskinen.

**FETT:**

Smör/olja ger smak och arom och ger brödet en bra konsistens.

**SOCKER/HONUNG:**

Ger brödet sötma och tillsätts för att ge brödet en spröd skorpa.

**SALT:**

Ger brödet smak.

**KORN:**

Ökar brödets smak och näringsvärde.

**OBS:**

Följ receptens mått. Det är speciellt mängdförhållandet mellan mjöl och vätska som är viktigt att följa.

**ANVÄND BIFOGADE MÄTBÄGARE OCH MÅTT:**

1 kopp mjöl = 150 g = 250 ml

1 dl vätska = 100 ml.

1 tsk torrjäst = ca. 10 g

**BRÖD****GRUNDRECEPT:**

Detta recept kan varieras efter smak.

Max mängd av vetemjöl: 3 koppar; vetemjöl jäser mest.

VÄTSKA (vatten, mjölk och/eller surmjölksprodukt) ca 275 ml  
(kom ihåg att vätskan ska vara ljummen, ca 27° – 37°, om du bakar på en gång)

SALT ca 2 tsk  
SOCKER eller HONUNG ca 1 msk  
SMÖR och/eller OLJA ca 2 msk  
KORNBLANDNING,  
5-korns/solrosfrön/sesam etc. ca 1 1/2 kopp  
MJÖL, överst, vetemjöl/graham/sikt,  
råg etc. 3 koppar  
TORRJÄST, läggs i en liten grop överst  
i mjölet 2 1/2 tsk

*BAKPROGRAM: BASIC eller WHOLE WEAT*

**LYXIGT FRANSKBRÖD**

275 ml mjölk (ljummen mjölk om du bakar på en gång).

1 msk smör  
1 msk socker  
1 tsk fint salt  
3 koppar vetemjöl  
2 1/2 tsk torrjäst

*BAKPROGRAM: FRENCH*

**ITALIENSKT VETEBRÖD MED DURUMMJÖL**

275 ml vatten  
2 tsk salt  
1 msk olivolja  
1 kopp mjöl: hälften Durum, hälften vetemjöl  
2 koppar vetemjöl  
2 1/2 tsk jäst

*BAKPROGRAM: FRENCH*

**ÖRTBRÖD**

Följ receptet på Italienskt bröd.  
Tillsätt 3 msk färska örter och ev 1 msk hackade oliver  
*BAKPROGRAM: FRENCH*

#### SIKTBRÖD

275 ml mjölk  
2 tsk salt  
2 tsk socker  
3 koppar siktmjöl  
2 1/2 tsk torrjäst

*BAKPROGRAM: BASIC eller QUICK*

#### SURBRÖD

Följ siktbrödsreceptet och tillsätt en handfull kummin.

#### GRAHAMSBRÖD

275 ml vatten  
2 tsk salt  
1 msk honung, sirap eller socker  
1 msk smör eller olja  
Eventuellt 1 kopp blandade korn  
1 kopp grahamsmjöl  
2 koppar vetemjöl  
2 1/2 tsk torrjäst

*BAKPROGRAM: BASIC eller WHOLE WEAT*

#### FULLKORNSBRÖD MED HONUNG

280 ml vatten  
2 tsk salt  
1 msk honung  
1 msk smör  
1 1/2 kopp blandade korn  
2 koppar vetemjöl  
1 kopp mjöl: hälften vete, hälften grovt mjöl (graham eller fullkorn)  
2 1/2 tsk torrjäst

*BAKPROGRAM: WHOLE WEAT*

#### HAVREKLIBRÖD

290 ml vätska, hälften vatten, hälften mjölk  
2 tsk salt  
1 msk sirap eller honung  
1 msk smör  
1/2 kopp sesamfrön  
1/2 kopp hampfrön  
1 kopp: hälften havregryn, hälften kli  
2 koppar vetemjöl  
4 tsk torrjäst

*BAKPROGRAM: WHOLE WEAT*

#### MOROTS/SOLROSBRÖD

250 ml vätska, hälften vatten, hälften mjölk  
2 tsk salt  
1 msk honung eller rörsocker  
2 msk olja  
1 kopp grovriven morot  
1 kopp solrosfrön  
1 kopp mjöl, hälften vetemjöl, hälften graham  
2 koppar vetemjöl  
2 1/2 tsk jäst

*BAKPROGRAM: BASIC*

#### BOVETEBRÖD MED HONUNG

275 ml vatten  
2 tsk salt  
1 msk honung  
1 msk smör  
1 kopp mjöl, hälften vetemjöl, hälften krossad bovete.  
2 koppar vetemjöl  
2 1/2 tsk jäst

*BAKPROGRAM: BASIC*

#### SOJABRÖD

275 ml vatten  
2 tsk salt  
1 msk honung  
1 msk smör eller olja  
1 kopp sojaflingor  
1 kopp mjöl: 1/2 graham, 1/2 vete  
2 koppar vetemjöl  
2 1/2 tsk torrjäst

*BAKPROGRAM: BASIC eller WHOLE WEAT*

#### PUMPABRÖD

275 ml vatten  
2 tsk salt  
1 msk sirap, honung eller rörsocker  
1 msk smör eller olja  
1 kopp gröna, hela pumpakärnor (ev hälften solrosfrön)  
1 kopp mjöl: 1/2 vete, 1/2 graham  
2 koppar vetemjöl  
2 1/2 tsk torrjäst

*BAKPROGRAM: BASIC*

#### RÅGMJÖLSBRÖD

275 ml vätska (200 ml vatten och 75–80 ml kärnmjöl eller 200 ml vatten och 75ml maltöl)  
2 tsk salt  
2 msk mörk sirap  
Eventuellt en halv kopp hampfrön eller solrosfrön.  
1 kopp mjöl: 1/2 vete, 1/2 siktmjöl  
1 kopp grovt rågmjöl  
1 kopp vete  
3 tsk torrjäst

*BAKPROGRAM: WHOLE WEAT*

#### BRÖD GJORT PÅ FÄRDIG MJÖLBLANDNING DÄR DET ENDAST TILLSÄTTS VATTEN OCH JÄST.

#### BAGARENS SOLROSBRÖD

Läs instruktionen på påsen.  
Beräkna vätska till en halv påse = 500 g mjöl  
Tillsätt ca 3 1/2 tsk torrjäst.

*BAKPROGRAM: WHOLE WEAT*

#### FULLKORNSVETEBRÖD

275 ml vatten  
3 koppar färdig mjölblandning  
2 1/2 tsk torrjäst överst

*BAKPROGRAM: BASIC eller WHOLE WEAT*

#### DEG

#### PIZZA DEG

200 ml ljummet vatten  
1/2 tsk salt  
1 msk olivolja  
550 ml vetemjöl  
2 1/2 tsk jäst

*BAKPROGRAM: DOUGH*

Rolla ut den färdiga degen på bakpapper som läggs i en långpanna. Lägg på pizzafyllningen på degen och låt den stå och jäsa ytterligare ca 20 min.  
Grädda i vanlig ugn på nedersta falsen vid 250 grader i 15-20 minuter tills skorpan är gyllenbrun.

## MARMELAD OCH SYLT

### MARMELAD

Apelsinmarmelad:

3 mellanstora apelsiner  
Rivet skal från 2 apelsiner  
1 kopp syltningssocker  
1 msk vatten  
2 tsk pektin (om nödvändigt)

**BAKPROGRAM: JAM**

Värm upp glasburkarna innan du håller upp marmeladen. Använd extra baktid om det är nödvändigt i förhållande till storleken på apelsinerna. Tag bort knådningskniven med en tång innan marmeladen hålls på burk. Lyft inte locket under omrörningen. Denna portion ger ca 400 g, en mellanstor glasburk.

### SYLT

Hallon/äppelsylt  
2 koppar hallon  
1 kopp snittade matäpplen  
1 kopp syltningssocker  
3 msk citronsaft

**BAKPROGRAM: JAM**

Värm upp glasburkarna innan du håller upp sylten. Ta bort knådningskniven med en tång innan sylten hålls på burk. Lyft inte locket under omrörningen.

### SMÅFRANSKA

Följ ett av brödrecepten (ej rågbröd). Sätt bakprogrammet på DOUGH (deg). Tag ut degen när den är färdig. Forma franskorna själv och lägg dem på en bakplåt, låt dem jäsa på plåten och grädda dem i en vanlig ugn.

### KAKOR:

Bakmaskinen är lämpligast till bröd. Om kakor ska stämma med maskinens fastställda baktid, kan det endast bli småkakor. Med lite extra arbete kan baktiden dock förlängas.

Baktiden kan förlängas på följande sätt: Stäng av maskinen med stopp-knappen när bakprogrammet är avslutat och dra ut kontakten ur vägguttaget. Om maskinen omedelbart sätts på igen blinkar tre "HHH" som indikerar att maskinen är för varm. (HOT)

För att få maskinen att svalna så fort som möjligt, ta ut bakbehållaren och täck den med en tallrik för att hålla kvar kakans värme.

Låt maskinen svalna med öppet lock.

Sätt tillbaka behållaren igen efter 5-10 min och programmera in maskinen på bakprogram "BAKE" som bakar en timme. Ställ tiden på en äggklocka och stäng av bakmaskinen när kakan har bakats färdigt. Kakan är färdig när det inte sitter kakdeg på en provsticka eller liknande, som du har stuckit ned i kakan.

**BAKPROGRAM: "CAKE"** är lämpligast till jästkakor, använd bakprogram "QUICK"(express) till vanliga kakor.

### SAFARIKAKA

100 g mjukt smör.  
100 g (125 ml) socker  
2 ägg  
70 ml ljummen mjölk  
ca 1 msk färskpressad citronsaft  
Rivet skal av 1/2-1 citron  
2 koppar vetemjöl  
2 1/2 tsk bakpulver  
Eventuellt 1/4 kopp hackade mandlar

**BAKPROGRAM: QUICK**

Låt kakan svalna i behållaren. Kakan lossas i sidorna med en träspade (aldrig metall).

Den avsvalnade kakan kan dekoreras med citronglasyr eller smält choklad.

### BROWNIES

2 ägg  
175 g (225 ml) socker  
2 msk smält smör eller margarin  
100 g (200 ml) mjöl  
1 msk kakao  
ca 60 g hackade nötter eller hela mandelflarn  
ca 25 g hackad eller hyvlad mörk choklad  
2 1/2 tsk bakpulver

**BAKPROGRAM: QUICK**

Låt kakan svalna i behållaren. Kakan lossas i sidorna med en träspade (aldrig metall). Den avsvalnade kakan kan pudras med florsocker genom en sikt.

### VALNÖTSKAKA

200 g mjukt smör  
150 g socker  
3 ägg  
125 g mjöl  
125 g potatismjöl  
1 tsk bakpulver  
40 g hackade valnötter ( motsvarande ca 8 delade valnötter)

**BAKPROGRAM: QUICK**

Låt kakan svalna i behållaren, kakan lossas i sidorna med en träspade (aldrig metall).

Den avsvalnade kakan kan dekoreras med glasyr eller smält choklad.

### SESAMKAKA

2 ägg  
170 ml mörk farin eller rörsocker  
100 ml olja (vindruvekärn-, solros- eller majsolja)  
ca 60 ml sesamfrön  
200 ml grovrivna morötter  
Eventuellt rivet citronskal  
250 ml vetemjöl  
1/2 tsk salt  
1,5 tsk bakpulver

**BAKPROGRAM: QUICK**

Låt kakan svalna i behållaren, kakan lossas i sidorna med en träspade. (aldrig metall)  
Den avsvalnade kakan kan dekoreras med glasyr eller pudras med florsocker genom en sikt.

### INNAN DU RINGER EFTER SERVICE

OM DU HAR PROBLEM MED ATT BAKA ETT TILLFREDSSTÄLLANDE BRÖD, GÅ FÖRST IGENOM FÖLJANDE PUNKTER INNAN DU TAR MASKINEN TILL SERVICE.

1. Brödet jäser inte:

- \* Fullkornsvetemjöl eller rågmjöl jäser inte lika mycket som vetemjöl.
- \* Använd färsk jäst – snabb jäsnings är bäst.
- \* Tillsätt jästen sist och låt den inte komma i kontakt med salt, socker eller vatten.
- \* Tillsättning av gluten hjälper på jäsningsen.
- \* Vattnet ökas med 30 ml.
- \* Huvudingredienserna är felaktigt uppmätta, eller se efter om någon ingrediens fattas.
- \* För mycket salt.
- \* Ingredienser ska ha rumstemperatur.

2. Brödet liknar en krater:
  - \* För mycket fukt i degen – minska vätskemängden lite.
  - \* Tillsätt \_ tsk salt eller 1 msk mjöl.
3. Brödet jäste för mycket och fastnade på locket:
  - \* Minska tillsättningen av jäst med \_ tsk.
  - \* Minska tillsättningen av alla ingredienser lite grann.
  - \* För mycket vatten - minskas med 1 tsk.
  - \* Inte tillräckligt med salt - öka med 1/4 tsk.
4. Brödet är inte genomgräddat:
  - \* För mycket fukt - minska vätskemängden.
  - \* Kan ske om för grovt mjöl används - och extra knådning löser problemet. Efter den första knådningen och jäsningen, stoppa maskinen och börja från början som om det vore ett nytt bröd. Det gör degen luftigare.
5. Brödet är för tungt eller har en ojämn yta.
  - \* Inte tillräckligt med vatten - tillsätt 1 msk vatten.
  - \* Mjölet är för torrt – förvaras i en lufttät behållare.
6. Brödet har för många hål:
  - \* För mycket vatten - minskas med 1 msk.
  - \* För mycket jäst - minskas med 1/8 tsk.
7. För lite salt - öka med 1/4 tsk.

#### **RENGÖRING:**

1. Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget och låt bakmaskinen svalna helt.
2. Vänd bakmaskinen upp och ned när den avsvanat och skaka maskinen försiktigt tills alla smulorna har kommit ut. Var uppmärksam på att locket på bakmaskinen kan tas av. När locket är nästan i upprättstående läge (helt öppet) kan du lyfta upp det så att de två tapparna som sitter på gångjärnen passar i de två hålen på själva maskinen.
3. Torka av yttersidan och ovansidan med en torr eller hårt urvriden trasa. Använd inga former av starka eller slipande rengöringsmedel. Använd inte stålborste till rengöring.
4. Rengör aldrig med skurborste. Borst kan brytas av och fastna på de elektriska delarna. Därvid förstörs bakmaskinen.
5. Bakmaskinen får aldrig sänkas ner i någon form av vätska.
6. Bakbehållaren kan tas upp under rengöring. Ryck försiktigt i handtaget tills det lossnar. Nu är den lättare att rengöra.

#### **MILJÖTIPS**

En el-/elektronikprodukt bör avfallshanteras med minsta möjliga miljöbelastning när den inte längre är funktionsduglig. Apparaten skall avfallshanteras efter de lokala reglerna i din kommun, men i många fall kan du göra dig av med produkten på din lokala avfallsstation.

#### **GARANTIN GÄLLER INTE:**

- Om ovanstående inte följs.
- Om apparaten har missköts, varit utsatt för våld eller tagit annan form av skada.
- För fel som uppstått på grund av fel på elnätet.
- Vid ej auktoriserade ingrepp på apparaten.

På grund av konstant utveckling av våra produkter vad gäller funktion och design, förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan föregående avisering.

#### **IMPORTÖR**

Adexi AB  
Adexi A/S

Med reservation för eventuella tryckfel

## JOHDANTO

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen kuin otat uuden leipäkoneen käyttöösi. Suosittelemme lisäksi, että käyttöohjeet säilytetään mahdollista myöhempää käyttöä varten.

Tärkeät turvatekniset toimenpiteet

- Lue kaikki ohjeet.
- Leipäkoneen johtoja ja pistokkeita ei saa upottaa minkäänlaiseen nesteeseen.
- Ole aina huolellinen, jos käytössä olevan leipäkoneen lähellä on lapsia.
- Vedä aina pistoke ulos pistorasiasta puhdistusta varten ja kun leipäkone ei ole käytössä. Leipäkoneen on aina annettava jäähtyä ennen puhdistuksen aloittamista.
- Jos laite tai sen johdot vahingoittuvat tai jos laite ei toimi tarkoituksen mukaisella tavalla, laitetta on toimitettava ammattilaisen korjattavaksi/huollettavaksi, koska laitetta on käsiteltävä erikoistyökaluilla. Leipäkone saattaa vahingoittaa jos siinä käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.
- Leipäkonetta on sallittu käyttää vain sisätiloissa.
- Älä anna johdon roikkua pöydän reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Leipäkonetta ei saa sijoittaa liian lähelle kaasui- tai sähköliettä.
- Huolehdi aina, että käytössä olevan leipäkoneen lähellä ei ole helposti syttyviä materiaaleja.
- Käytössä olevaa leipäkonetta ei koskaan saa peittää.
- Käytä leipäkonetta vain tavalliseen kotitalouskäyttöön.
- Leipäkone tulee sisältä kuumaksi, kuten myös tavallinen uuni.
- Käytä vain toimitukseen sisältyviä lisätarvikkeita.
- **SUUREN LÄMMÖNMUODOSTUKSEN TAKIA LEIPÄKONETTA EI SAA KÄYTTÄÄ, ELLEI SÄILIÖ OLE PAIKOILLAAN. MUUTOIN KONEEN KANSI VOI VAHINGOITTUA.**

## TOIMINNOT:

Leipäkoneella on 12 eri toimintoa. Ne valitaan Select painiketta painamalla.

Käynnistyksen yhteydessä näytössä näkyy valittu aika: 3.00 = 3 tuntia käynnistykseen.

Leipäkoneessa on seuraavat ohjelmat.

### 1. BASIC

Tavallisen ranskanleivän ja sekaleivän valmistukseen. Eniten käytetty ohjelma. Ohjelma vaivaa taikinan kolme kertaa. Toisen vaivaamisen jälkeen leipäkoneesta kuulu piippaus. Tämä on merkki siitä, että koneeseen voidaan lisätä aineksia.

### 2. FRENCH

Tavallisen ranskanleivän ja sekaleivän valmistukseen. Leipäkone vaivaa taikinan kaksi kertaa. Taikina nousee pitempään ja paistoaika on myös pitempi. Leipä saa tällöin paksumman kuoren.

### 3. WHOLE-WHEAT BREAD

Kokojyväleivän valmistukseen hapanleipätaikinaa ja hiivaa käyttäen. Leipäkone vaivaa taikinan kaksi kertaa. Taikinaa nousee ja paistuu pitempään.

### 4. QUICK

Vastaa Basic-ohjelmaa, vaivaa kuitenkin taikinan vain kaksi kertaa. Toisen vaivaamisen yhteydessä leipäkoneesta kuulu piippaus, joka on merkki siitä että koneeseen on mahdollista lisätä aineksia. Taikina ei nouse kovinkaan pitkään ja leipä on täten kooltaan pienempi.

### 5. SWEET

Makean leivän valmistukseen. Tätä ohjelmaa käyttämällä kuoresta tulee rapeampi, koska sokeri "palaa".

### 6. ULTRA FAST 1

Vaivaa, nostaa ja paistaa pienen leivän (750 grammaa) nopeasti.

### 7. ULTRA FAST 2

Vaivaa, nostaa ja paistaa normaalikokoisen leivän (1000 grammaa) nopeasti.

### 8. DOUGH

Taikinan valmistukseen. Taikinaa muotoillaan ja paistetaan tällöin muualla. Säiliö ei lämpene tällöin. Crust colour-toimintoa ei ole sallittu säätää.

### 9. SANDWICH

Sandwich-leivän (paahtoleivän) valmistukseen.

### 10. JAM

Ohjelmalla voidaan myös valmistaa hilloa tuoreista hedelmistä. Ohjeita on ehdottomasti noudatettava. Koneeseen ei ole sallittu täyttää enemmän raaka-aineita kuin mitä ohjeissa mainitaan. Jos hillo vuotaa reunojen yli ja alas leivontasäiliöön, leipäkone on sammutettava välittömästi. Anna laitteen jäähtyä ja puhdista se kostealla liinalla.

### 11. CAKE

Makean hiivataikinan valmistukseen. Leipäkone vaivaa taikinan kaksi kertaa.

### 12. BAKE

Käytetään valmiin taikinan paistamiseen. Ohjelma ei vaivaa eikä nosta taikinaa.

Mikäli päätyneen ohjelman jälkeen halutaan käyttää konetta uudestaan näytössä saattaa lukea H:HH. Tämä tarkoittaa, että kone on liian lämmin. Nosta vuoka ylös ja anna sen jäähtyä 10 minuuttia. Tämän ajan kuluttua vuoka on jälleen käyttövalmis.

Tällä leipäkoneella on toiminto, joka pitää vastaleivotun leivän lämpimänä. Se toimii yhden tunnin ja antaa piip-äänimerkin joka 5. minuutti. Lukuunottamatta ohjelmaa DOUGH, joka ei käytä lämpöä.

Kaikkia leivontaohjelmia koskee, että ainekset yksinkertaisesti laitetaan leipäkoneeseen ja valitaan sopiva ohjelma.

## AINEKSET

Jauhot:

Kaikkia jauhoja korkealla gluteenipitoisuudella voidaan käyttää.

Kuivahiiva:

Hiivaa käytetään taikinan nostattamiseksi.

Käytä yksinomaan kuivahiivaa.

Huomaa, että prosessi alkaa heti kun kuivahiiva sekoitetaan veteen tai maitoon.

Mikäli halutaan tavallista tuorehiivaa hiiva on ensin sekoitettava ja liuotettava nesteeseen ja vasta tämän jälkeen laitettava koneeseen. Tuorehiivaa käytettäessä koneeseen ei voida asettaa aikaa, koska nostattamisprosessi alkaa välittömästi.

Sokeri:

Sokeri auttaa hiivan toimintoa ja makeuttaa ja maustaa taikinaa. Lisäksi sokeri pehmentää leivän ja tekee kuoresta ruskean.

Maitojauhe:

Parantaa leivän maun ja lisää ravintosisältöä.

Suola:  
Suola auttaa hiivan toimintoa ja tekee taikinasta joustavan.

Voi:  
Voi antaa leivälle makua ja tekee taikinasta joustavan.

Vesi:  
Kun jauhot sekoitetaan veteen, muodostuu gluteenia ja leivästä tulee ilmava.  
On tärkeää, että kaikki ainekset ovat huonelämpöiset, eli 18 – 23 asteiset.

Leivonnan aikana tapahtuu seuraavaa:

1. Taikinaa lepää
2. Taikina nousee
3. Leipä paistuu
4. Lämmitys
5. Leipä on valmis

## COLOUR (VÄRI)

Kaikissa ohjelmissa on mahdollisuus valita kuoren väri. On olemassa kolme tasoa

1. Light (vaalea)
2. Medium (keski)
3. Dark (tumma)

Ensimmäisen vaivamisen aikana moottori käynnistyy ja sammuu toistuvasti koko prosessin aikana. Se pyörii vaihtuvasti molempiin suuntiin.

Ensimmäisen nousemisen aikana termostaatti käynnistyy ja sammuu ja pitää täten lämpötilan tasaisena, 25 C° asteessa. Toisen vaivamisen aikana termostaatti käynnistyy ja sammuu ja pitää täten lämpötilan tasaisena, 30 C° asteessa.

Ensimmäisen nousemisen aikana termostaatti käynnistyy ja sammuu ja pitää täten lämpötilan tasaisena, 32 C° asteessa. Kolmannen nousemisen aikana termostaatti käynnistyy ja sammuu ja pitää täten lämpötilan tasaisena, 38 C° asteessa. Paistamisen aikana termostaatti pitää lämpötilan yli 121 C°.

## AJASTIN

Kaikkien ohjelmien yhteydessä voidaan käyttää ajastinta. Toiminto ei kuitenkaan ole suositeltava BAKE-ohjelmaa varten. Jos taikina sisältää tuoretta maitoa tai sipulia ajastinta ei tule käyttää. Ohjelmaa tulee tällöin käynnistää heti. Ylin ajastinpainike lisää aikaa 10:llä minuutilla jokaisella painalluksella. Maksimiaika on 13 tuntia. Alinta painiketta painamalla vähennetään aikaa 10:llä minuutilla.

Ajastimen näytössä näkyvät tunnit ja minuutit. Tämä on aika kokonaisuudessaan, kunnes leipä on valmis. Lämmityksen kestoa ei ole laskettu mukaan tähän aikaan.

### Esimerkki:

*Kello on 20.00 ja aamuksi, kello 7.00, halutaan leipoa tuoretta leipää.*

*Ens in valitaan esimerkiksi Basic-ohjelma: Tämän ohjelma kestää 3 tuntia + lämmitys 1 tunti = kaiken kaikkiaan 4 tuntia.*

*Ohjelman tulee siis käynnistyä neljä tuntia ennen kello 7.00, siis kello 03.00.*

*Ohjelman tulee siis käynnistyä 7 tunnin kuluttua. (20.00 ja 03.00 välinen ero).*

*Aikaa tulee siis lisätä 7 tuntia. Tämä tehdään niin, että painetaan ajastimen ylintä painiketta kunnes näytössä lukee 11.00.*

*Muista painaa käynnistyspainiketta, muuten ei tapahdu mitään.*

*Jos ajastinta on asetettu väärin ohjelmaa voi sammuttaa tai nollata, jos sitä ei vielä ole käynnistetty.*

## START/STOP

Tällä painikkeella ohjelmat käynnistetään ja sammutetaan. Paina painiketta vain yhden kerran sen jälkeen kun ohjelmaa ja kuoren väriä (colour) on valittu. Kun painiketta painetaan kuluu piippaus ja leipäkone käynnistyy - ajastin käynnistyy.

Leipäkoneetta sammutetaan tai keskeytetään painamalla start/stop-painiketta kolme (3) sekuntia. Tätä toimintoa on sallittu käyttää vain hätätilanteissa. Toiminto nollaa ohjelman, joka käynnistyy uudestaan alusta. Jos leivontaprosessi on ollut käynnissä pitkään ainekset saattavat tuhoutua.

Jos lämpötila leipäkoneessa on liian korkea uuden ohjelman käynnistyessä näytössä lukee "H:HH". Leipäkone piippaa tällöin tauotta.

Siirrä tällöin leivontasäiliö pois leipäkoneesta ja odota kunnes se on jäähtynyt - anna kannen olla auki.

## KÄYTTÖ:

1. Laita terä leivontasäiliön pohjalle.
2. Lisää ainekset ohjeen mukaisesti. Hiiva lisätään aina viimeiseksi, jotta nouseminen ei alkaisi liian aikaisessa vaiheessa. Jos leipäkoneeseen asetetaan aika on varmistettava, että hiiva ei ole yhteydessä nesteeseen, jotta nouseminen ei ala ennen kuin kone käynnistyy.
3. Kun leivontasäiliö asetetaan alas leipäkoneeseen, leivontasäiliön kylkeä on painettava, jotta se mahtuisi kunnolla alas pidikkeeseen. Tämän jälkeen kansi suljetaan ja pistoke asetetaan pistorasiaan.
4. Valitse ohjelma "MENU" painiketta painamalla.
5. Aseta aika, jos koneen halutaan käynnistyvän myöhemmin. (Ei suositella, jos ohjelmaksi on valittu "CAKE").
6. Valitse leivän väri COLOUR painikkeella.
7. Käynnistä kone Start/Stop-painikkeella. Mikäli halutaan valita toinen ohjelma ja asettaa aika uudestaan kun konetta on käynnistetty, Start/Stop-painiketta painetaan ja pidetään noin 3 sekuntia, jonka jälkeen toistetaan kohdat 1 - 6. Ohjauspaneelia ei saa kosketta leipäkoneen ollessa käynnissä.
8. Kun leipominen on päättynyt näytössä on luvut 0:00, kone piippaa 10 kertaa ja pitää leivän automaattisesti lämpimänä yhden tunnin.
9. Tämän tunnin aikana kone muistuttaa, että leipä on valmis ja piippaa joka 5. minuutti. Leivontasäiliö nostetaan ylös tarttumalla kahvaan, kiertämällä se ja nostamalla suoraan ylös. Käännä se ylös alaisin ja ravista varovasti kunnes leipä irtoaa. Terä irtoaa yleensä myös ja putoaa leivän mukana koneesta. Terää ei ole sallittu irrottaa leivästä metallisia välineitä käyttäen. Jos terä jää koneeseen, se saattaa johtua siitä, että terän reikään on joutunut taikinaa. Säiliöön voi tällöin kaataa lämmintä vettä 15. minuutiksi, jolloin taikina liukenee. Sen jälkeen terä on helppo irrottaa.
10. Käytä ohjelmaa "BASIC" kun leivot leipää ylimääräisillä aineksilla. Leipä piippaa jonkin ajan kuluttua 10 kertaa, joka on merkki siitä, että koneeseen voidaan lisätä hedelmiä, pähkinöitä tms. Avaa kansi ja lisää ainekset, sulje kansi. HUOMAA: Älä kosketa ohjauspaneelia kun lisäät aineksia koneeseen.
11. Jos konetta ei pysäytetä se palaa automaattisesti käynnistysvalikkoon tunnin kestävän jälkilämmitysajan jälkeen.
12. Anna leivän jäähtyä rutilällä.
13. Irrota aina pistoke pistorasiasta käytön päätyttyä.

**HUOM!** Älä avaa kantta koneen käydessä. Tämä vaikuttaa leivän laatuun, erityisen nousemiseen.

## OHJEITA:

Mikäli leipä leivotaan heti:

Laita leivontasäiliö koneeseen ennen kun suoritat asetuksia. Nesteen tulee olla kädenlämpöistä, eli noin 37°, jotta nouseminen alkaisi.

Kokonaiset jyvät ja siemenet keitetään osassa nestettä pari minuuttia.

Kuivahiivan tilalla voidaan käyttää tuoretta hiivaa, jota liuotetaan nesteeseen.

Kakut on leivottava heti.

### Jos leipä leivotaan aika-asetuksella:

Laita leivontasäiliö, johon on lisätty ainekset, koneeseen vasta kun ohjelmointia on suoritettu. Lisää ainekset tiettyssä järjestyksessä. Jos hiiva koskettaa nestettä liian aikaisin nouseminen alkaa liian aikaisin. Tämän takia neste laitetaan koneeseen ensin, sen jälkeen jauhot ja lopuksi hiiva. Nesteen tulla olla huonelämpöinen, 18–23°C. Jyviä ja siemeniä ei tarvitse keittää etukäteen. Ne pehmenevät nesteessä kunnes kone käynnistyy.

### Valmiit jauhosekoitukset:

Valmiita jauhosekoituksia käytettäessä leivonta on entistäkin vaivattomampaa.

### Valmis taikina:

Valmista taikinaa, itse tehtyä tai kaupasta ostettua, voi käyttää koneessa.

Ohjelma: Bake

### Pelkkä taikina:

Koneessa voidaan valmistaa esimerkiksi sämpylätaikinaa tai pizzataikinaa.

Käytä ohjelmaa: DOUGH (taikina) ja poista taikina säiliöstä kun se on valmis. Taikinaa paistetaan tällöin valmiiksi tavallisessa uunissa.

### Ylimääräinen leivonta-aika:

Koneeseen voidaan asettaa pitempi leivonta-aika.

Katso lukua "KAKUT".

### Hedelmien, pähkinöiden tai yrttien käyttö:

Ylimääräiset ainekset lisätään koneeseen kun kone antaa merkkisignaalin "piippaamalla".

### Kakut:

Kone soveltuu parhaiten leivän leivontaan.

Haluttaessa, koneella voidaan yrittää leipoa omien ohjeiden mukaan tai käyttämällä valmiita jauhosekoituksia. Paras tulos saadaan kun kakun rasvapitoisuus ei ole kovinkaan suuri.

## OHJEITA KÄYTETTÄVÄKSI LEIPÄKONEESSA:

### VÄLTTÄMÄTTÖMÄT AINEKSET

#### JAUHOT:

Leivän maku ja ulkonäkö vaihtelevat suuresti käytettyjen jauhojen mukaan. Muutamat jauhot sisältävät paljon gluteenia, joka tekee leivästä isomman. Vehnäjauhot nousevat eniten ja karkeat jauhot ja ruisjauhot vähiten.

#### NESTE:

Esimerkiksi vesi, maito tai piimä. Maito antaa leivälle makua ja kuoresta tulee rapea. Jos nesteen käytetään pelkästään maitoa, leivästä tulee hieman pienempi.

#### HIIVA:

Hiiva nostattaa taikinan. Tulos on paras lämpötilan ollessa noin 37°C. Hiivan vaikutus alkaa kun se sekoitettu nesteeseen. Käytä mieluiten kuivahiivaa leipäkoneessa.

#### RASVA:

Voi/öljy/margariini antaa makua ja parantaa leivän koostumuksen.

#### SOKERI/HUNAJA:

Makeuttaa ja tekee kuoresta rapean.

#### SUOLA:

Antaa makua.

#### JYVÄT:

Parantavat leivän makua ja ravintopitoisuutta.

#### HUOMAA:

Seuraa ohjeiden mittoja. Erityisen tärkeää on, että jauhojen ja nesteen suhde on oikea.

#### KÄYTÄ MITTAKULHOA JA MITTALUSIKKAA:

1 kupillinen jauhoja = 150 grammaa = 250 ml.

1 dl. nestettä = 100 ml.

1 tl. kuivahiivaa = noin 10 grammaa.

### LEIPÄ PERUSOHJE:

Tätä ohjetta voi haluttaessa muunnella.

Suurin määrä vehnäjauhoja: 3 kupillista, vehnäjauhot nousevat eniten.

NESTE (vesi, maito ja/tai piimä) noin 275 ml

(muista, että nesteen lämpötilan on oltava 27° – 37°, jos leivontaa käynnistetään heti)

SUOLA

noin 2 tl.

SOKERI tai HUNAJA

noin 1 rkl.

VOI, ÖLJY ja/tai MARGARIINI

noin 2 rkl.

JYVÄT tai SIEMENET, sekoitukset/

auriongonkukkasiemenet/

seesaminsienet tms.

noin 1 1/2

kupillista

JAUHOT, lisätään viimeiseksi, vehnäjauhot,

grahamjauhot, ruisjauhot tms.

3 kupillista

KUIVAHIIVA, lisätään jauhoihin tehtyyn

pieneen syvennykseen

2 1/2 tl.

OHJELMA: *BASIC tai WHOLE WEAT*

#### LUKSUS RANSKANLEIPÄ

275 ml maitoa (kädenlämpöinen jos leivotaan heti)

1 rkl. voita

1 rkl. sokeria

1 tl. hienoa suolaa

3 kupillista vehnäjauhoja

2 1/2 tl. kuivahiivaa

OHJELMA: *FRENCH*

#### ITALIALAINEN VEHNÄLEIPÄ DURUM-JAUHOILLA

275 ml vettä

2 tl. suolaa

1 rkl. oliiviöljyä

1 kupillinen jauhoja: puoliiksi Durum-jauhoja, puoliiksi

vehnäjauhoja

2 kupillista vehnäjauhoja

2 1/2 tl. hiivaa

OHJELMA: *FRENCH*

#### YRTTILEIPÄ

Seuraa "italialainen vehnäleipä" ohjetta.

Lisää 3 rkl. tuoreita yrttejä ja haluttaessa 1 rkl. silputtuja oliiveja.

OHJELMA: *FRENCH*



#### KOKOJYVÄLEIPÄ

275 ml. maitoa  
2 tl. suolaa  
2 tl. sokeria  
3 kupillista täysjyväjauhoja/grahamjauhoja  
2 1/2 tl. kuivahiivaa

*OHJELMA: BASIC tai QUICK*

#### HAPANLEIPÄ

Käytä samaa ohjetta kun kokojyväleipää varten ja lisää kourallinen kuminaa.

#### GRAHAMLEIPÄ

275 ml vettä  
2 tl. suolaa  
1 rkl. hunajaa, siirappia tai sokeria  
1 rkl. voita tai öljyä  
Haluttaessa 1 kupillinen jyvää  
1 kupillinen grahamjauhoja  
2 kupillista vehnäjauhoja  
2 1/2 tl. kuivahiivaa

*OHJELMA: BASIC tai WHOLE WEAT*

#### HUNAJAINEN KOKOJYVÄLEIPÄ

280 ml vettä  
2 tl. suolaa  
1 rkl. hunajaa  
1 rkl. voita  
1 1/2 kupillinen jyvää  
2 kupillista vehnäjauhoja  
1 kupillinen jauhoja: puolet vehnää, puolet täysjyväjauhoja (graham tai kokojyvä)  
2 1/2 tl. kuivahiivaa

*OHJELMA: WHOLE WEAT*

#### VEHNÄLESELEIPÄ

290 ml nestettä, puolet vettä, puolet maitoa  
2 tl. suolaa  
1 rkl. siirappia tai hunajaa  
1 rkl. voita  
1 kupillinen seesaminsiemeniä  
1 kupillinen pellavansiemeniä  
1 kupillinen puoliksi kaurasuurimoita, puoliksi leseitä  
2 kupillista vehnäjauhoja  
4 tl. kuivahiivaa

*OHJELMA: WHOLE WEAT*

#### PORKKANA-/AURINGONKUKKASIEMENLEIPÄ

290 ml nestettä, puolet vettä, puolet maitoa  
2 tl. suolaa  
1 rkl. hunajaa tai ruokosokeria  
2 rkl. öljyä  
1 kupillinen karkeaksi raastettua porkkanaa  
1 kupillinen auringonkukkasiemeniä  
1 kupillinen jauhoja, puolet vehnäjauhoja, puolet grahamjauhoja  
2 kupillista vehnäjauhoja  
2 1/2 tl. hiivaa

*OHJELMA: BASIC*

#### HUNAJAINEN TATTARILEIPÄ

275 ml vettä  
2 tl. suolaa  
1 rkl. hunajaa  
1 rkl. voita  
1 kupillinen jauhoja, puolet vehnäjauhoja, puolet rikkottua tattaria.  
2 kupillista vehnäjauhoja  
2 1/2 tl. hiivaa

*OHJELMA: BASIC*

#### SOJALEIPÄ

275 ml vettä  
2 tl. suolaa  
1 rkl. hunajaa  
1 rkl. voita tai öljyä  
1 kupillinen soijahiutaleita  
1 kupillinen jauhoja: 1/2 grahamia, 1/2 vehnää  
2 kupillista vehnäjauhoja  
2 1/2 tl. kuivahiivaa

*OHJELMA: BASIC tai WHOLE WEAT*

#### KURPITSANSIEMENLEIPÄ

275 ml vettä  
2 tl. suolaa  
1 rkl. siirappia, hunajaa tai ruokosokeria  
1 rkl. voita tai öljyä  
1 kupillinen vihreitä, kokonaisia kurpitsansiemeniä (halutessa puolet auringonkukkasiemeniä)  
1 kupillinen jauhoja: 1/2 grahamia, 1/2 vehnää  
2 kupillista vehnäjauhoja  
2 1/2 tl. kuivahiivaa

*OHJELMA: BASIC*

#### RUISLEIPÄ

275 ml nestettä (200 ml vettä ja 75–80 ml kirnumaitoa tai 200 ml vettä ja 75 ml tummaa mallasolutta)  
2 tl. suolaa  
2 rkl. tummaa siirappia  
Halutessa puolikas kupillinen pellavansiemeniä tai auringonkukkasiemeniä.  
1 kupillinen jauhoja: 1/2 leivontakarkeita, 1/2 vehnää  
1 kupillinen karkeita ruisjauhoja  
1 kupillinen vehnäjauhoja  
3 tl. kuivahiivaa

*OHJELMA: WHOLE WEAT*

#### VALMIISTA JAUHOSEKOITUKSESTA LEIVOTTUA LEIPÄÄ, JOHON LISÄTÄÄN VAIN VETTÄ JA HIIVAA.

#### LEIPOJAN AURINGONKUKKASIEMEN-RUISLEIPÄ

Lue pakkauksen ohjeet.  
Varaa nestettä puolikkaaseen pussilliseen = 500 grammaa jauhoja.  
Lisää noin 3 1/2 tl. kuivahiivaa.

*OHJELMA: WHOLE WEAT*

#### KOKOJYVÄVEHNÄLEIPÄ

275 ml vettä  
3 kupillista valmista jauhosekoitusta  
2 1/2 tl. kuivahiivaa, lisätään viimeisenä

*OHJELMA: BASIC tai WHOLE WEAT*

#### TAIKINA

##### PIZZATAIKINA

200 ml kädenlämpöistä vettä  
2 tl. suolaa  
1 rkl. oliiviöljyä  
550 ml vehnäjauhoja  
2 1/2 tl. hiivaa

*OHJELMA: DOUGH*

Valmis taikina kaulitaan leivontapaperille ja siirretään pellille. Laita täytteet pizzapohjalle ja anna nousta noin 20 minuuttia. Paistetaan tavallisessa uunissa alimalla tasolla 250 asteessa noin 15–20 minuuttia kunnes reunat ovat kullanuskeat ja rapeat.

## MARMELADI JA HILLO MARMELADI

Appelsiinimarmeladi:

- 3 keskikokoista appelsiinia
- 2 raastettua appelsiinkuorta
- 1 kupillinen hillosokeria
- 1 rkl. vettä
- 2 tl. pektiiniä (tarvittaessa)

*OHJELMA: JAM*

Täytä marmeladi kuumille laselle.

Lisää aikaa tarvittaessa – jos appelsiinit ovat erittäin kookkaat.

Poista terä pihdeillä ennen kun marmeladi täytetään laselle.

Älä nosta kantta sekoituksen aikana.

Tästä ohjeesta saa noin 400 grammaa, joka vastaa keskiuurta lasia.

## HILLO

Vadelma-/omenahillo

- 2 kupillista vadelmia
- 1 kupillinen pienennettyjä ruoanlaitto-omenia
- 1 kupillinen hillosokeria
- 3 rkl. sitruunamehua

*OHJELMA: JAM*

Täytä hillo kuumille laselle.

Poista terä pihdeillä ennen kun hillo täytetään laselle.

Älä nosta kantta sekoituksen aikana.

## SÄMPYLÄT

Käytä perusohjeena yhtä yllä olevista ohjeista (ei ruisleipäohjetta).

Valitse ohjelmaksi DOUGH (taikina).

Poista taikina koneesta kun se on valmis. Muotoile sämpylät ja laita ne pellille, anna nousta ja paista tavallisessa uunissa.

## KAKUT

Leipäkone soveltuu parhaiten leivän leivontaan. Koneen ennalta määritellyllä leivonta-ajoilla on mahdollista leipoa vain pieniä kakkuja. Paistoaikaa voidaan kuitenkin pidentää näkemällä ylimääräistä vaivaa.

Paistoaikaa voidaan pidentää seuraavalla tavalla:

Kun ohjelma päättyy, kone sammutetaan stop-painikkeella ja pistoke vedetään heti ulos pistorasiasta. Jos konetta heti yritetään käynnistää uudestaan näytössä vilkkuvat "HHH" osoittavat, että se on liian kuuma. (HOT)

Nosta leivontasäiliö ulos koneesta ja peitä lautasella. Näin kakku pysyy lämpimänä ja kone jäähtyy nopeasti.

Anna kannen olla auki.

5-10 minuutin jälkeen säiliö laitetaan takaisin paikoilleen ja koneeseen asetetaan ohjelma "BAKE", jonka kesto on yksi tunti. Katso aika kellosta ja sammuta leipäkone kun kakku on valmis. Kakku on valmis, kun se on kuiva. Kokeile tulitikulla tai vastaavalla.

*OHJELMA: "CAKE"* soveltuu parhaiten hiivakakkujen leivontaan, käytä ohjelmaa "QUICK" (ekspres) tavallisten kakkujen leivontaan.

## SAFARIKAKKU

- 100 g pehmeää voita.
- 100 g (125 ml) sokeria
- 2 munaa
- 70 ml kädenlämpöistä maitoa
- noin 1 rkl. tuoretta sitruunamehua
- 1/2–1 sitruunan raastettu kuori
- 2 kupillista vehnäjauhoja
- 2 1/2 tl. leivontajauhetta
- Haluttaessa 1/4 kupillista rouhittua mantelia

*OHJELMA: QUICK*

Anna kakun jäähtyä leivontasäiliössä. Kakku irrotetaan säiliöstä puisella välineellä (ei koskaan metallisella).

Jäähtynyttä kakkua voidaan koristaa sitruuna- tai suklaakuorrutuksella.

## BROWNIE

- 2 munaa
- 175 g (225 ml) sokeria
- 2 rkl. sulaa voita tai öljyä
- 100 g (200 ml) jauhoja
- 1 rkl. kaakoajauhetta
- noin 60 g pähkinärouhetta tai mantelilastuja
- noin 25 g rouhittua tai raastettua tummaa suklaata
- 2 1/2 tl. leivontajauhetta

*OHJELMA: QUICK*

Anna kakun jäähtyä leivontasäiliössä. Kakku irrotetaan säiliöstä puisella välineellä (ei koskaan metallisella).

Jäähtynyt kakku voidaan koristaa tomusokerilla.

## SAKSANPÄHKINÄKAKKU

- 200 g pehmeää voita
- 150 g sokeria
- 3 munaa
- 125 g jauhoja
- 125 g perunajauhoja
- 1 tl. leivontajauhetta
- 4 g rouhittua saksanpähkinää, eli noin 8 rouhittua saksanpähkinää

*OHJELMA: QUICK*

Anna kakun jäähtyä säiliössä. Irrota kakku säiliöstä puisella välineellä (ei koskaan metallisella).

Jäähtynyttä kakkua voidaan koristaa esim. suklaakuorrutuksella.

## SEESAMKAKKU

- 2 munaa
- 170 ml tummaa fariinisokeria tai ruokosokeria
- 100 ml öljyä (viinirypäle-, auringonkukka- tai maissiöljyä)
- noin 60 ml seesaminsiemeniä
- 200 ml karkeaksi raastettua porkkanaa
- Haluttaessa raastettua sitruunan kuorta
- 250 ml vehnäjauhoja
- 1/2 tl. suolaa
- 1,5 tl. leivontajauhetta

*OHJELMA: QUICK*

Anna kakun jäähtyä säiliössä. Irrota kakku säiliöstä puisella välineellä. (Ei koskaan metallinen.)

Jäähtynyt kakku voidaan koristaa tomusokerilla tai kuorrutuksella.

## ENNEN KUIN TOIMITAT LEIPÄKONEEN HUOLTOON

JOS TULOS EI OLE TYYDYTTÄVÄ, TARKISTA SEURAAVAT KOHDAT ENNEN KUIN TOIMITAT LAITTEEN HUOLLETTAVAKSI.

1. Taikina ei nouse:

- \* Kokojyväjauhot ja ruisjauhot eivät nouse yhtä paljon kuin vehnäjauhot.

Käytä tuoretta hiivaa – nopea nouseminen on paras.

- \* Lisää hiiva viimeiseksi. Älä anna sen koskettaa suolaa, sokeria eikä vettä.
- \* Gluteenin lisääminen taikinaan edesauttaa nousemista.
- \* Lisää veden määrää 30 ml:lla.
- \* Tarkista pääaineksen määrää ja että mikään niistä ei puutu.
- \* Taikinassa on liikaa suolaa.
- \* inesten on oltava huonelämpöiset.

2. Leipä muistuttaa kraatteria:
  - \* Taikina on liian kostea – vähennä nesteen määrää.
  - \* Lisää \_ tl suolaa tai 1 rkl jauhoja.
3. Taikina noussut liikaa ja tarttunut kiinni kanteen.
  - \* Vähennä hiivan määrää \_ tl:lla.
  - \* Vähennä kaikkien ainesten määrää.
  - \* Liikaa vettä – vähennä määrää 1 tl:lla.
  - \* Ei tarpeeksi suolaa – lisää määrää 1/4 tl:lla.
4. Leipä on keskeltä tahmea:
  - \* Taikina on liian kostea – vähennä nesteen määrää.
  - \* Todennäköistä jos on käytetty liian karkeita jauhoja – taikinaa tulee vaivata pitempään.  
Ensimmäisen vaivaamisen ja nousemisen jälkeen kone sammutetaan ja käynnistetään uudestaan alusta. Leivästä tulee ilmavampi.
5. Leipä on liian raskas tai pinta epätasainen.
  - \* Ei riittävästi vettä – lisää 1 rkl vettä.
  - \* Jauhot ovat liian kuivat – säilytä ilmatiiviissä säiliössä.
6. Leivässä reikiä:
  - \* Liikaa vettä – vähennä määrää 1 rkl:lla.
  - \* Liikaa hiivaa – vähennä määrää 1/8 tl:lla.
  - Liian vähän suolaa – lisää määrää 1/4 tl:lla.

#### **PUHDISTUS:**

1. Vedä pistoke irti pistorasiasta ja anna leipäkoneen jäähtyä kokonaan.
2. Jäähtytyksen päätyttyä leipäkone käännetään ylös alaisin ja konetta ravistetaan varovasti kunnes kaikki muruset ovat tulleet ulos. Huomaa, että leipäkoneen kantta voi irrottaa. Kannen on tällöin oltava melkein pystyasennossa (kokonaan auki). Tällöin se on mahdollista avata niin, että kahdet tapit sopivat koneessa oleviin tappeihin.
3. Kuivaa ulkokuori ja ylin osa kuivalla tai nihkeäksi väännetyllä liinalla. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. Älä käytä teräharjaa.
4. Älä koskaan käytä hankausharjaa puhdistukseen. Harjat saattavat katketa ja tukkia sähköisiä osia ja täten tuhota koneen.
5. Leipäkonetta ei koskaan saa upottaa minkälaisiin nesteisiin.
6. Leivontasäiliötä voi nostaa ylös puhdistusta varten. Nosta kahvasta kunnes se irtoaa. Puhdistusta on nyt paljon helpompi suorittaa.

#### **YMPÄRISTÖVINKKI**

Kun elektroninen laite ei enää ole toimintakunnossa, se tulee hävittää ympäristöä mahdollisimman vähän vahingoittavalla tavalla. Laite tulisi toimittaa paikallisten viranomaisten (ympäristövirasto / tekninen virasto) ohjeiden mukaan asianmukaiseen keräyspisteeseen

#### **TAKUU EI KATA**

- Jos yllä mainitut kohdat laiminlyödään.
- Jos laitetta ei ole huollettu asianmukaisesti, jos sitä on käsitelty väkivalloin tai jos sitä on vaurioitettu jollain muulla tavalla.
- Jos virheet ovat sähköverkon virheiden aiheuttamat.
- Jos laitetta on jollain tavalla korjannut, muuttanut tai muunnellut henkilö, jolla ei ole siihen asianmukaista valtuutusta.

Koska kehitämme jatkuvasti sekä tuotteidemme toimivuutta että niiden muotoilua, pidätämme oikeuden suorittaa muutoksia tuotteeseen ilman edeltävää ilmoitusta.

#### **MAAHANTUOJA:**

Adexi AB  
Adexi A/S

Valmistaja ei vastaa painovirheistä.

## EINFÜHRUNG

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 12 verschiedene Funktionen, die durch Drücken der Taste Select gewählt werden. Beim Einschalten wird die voreingestellte Timerzeit angezeigt: 3.00 = 3 Stunden bis zum Start.

Die Backmaschine hat folgende Programme:

### 1. BASIC

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. FRENCH

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

### 3. WHOLE-WHEAT BREAD

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

### 4. QUICK

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.

### 5. SWEET

Zum Backen von süßem Brot. Dieses Programm ergibt eine knusprigere Oberfläche, da der Zucker „gebrannt“ wird.

### 6. ULTRA FAST 1

Knetet, treibt und backt ein kleineres Brot (750 Gramm) schnell.

### 7. ULTRA FAST 2

Knetet, treibt und backt ein Brot normaler Größe (1.000 Gramm) schnell.

### 8. DOUGH

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.

### 9. SANDWICH

Bereitet Sandwichbrot zu.

### 10. JAM

Mit diesem Programm kann auch Marmelade aus frischen Früchten zubereitet werden. Hierzu sind die Rezepte zu befolgen, insbesondere darf nicht mehr als im jeweiligen Rezept angegeben eingefüllt werden. Gelangt Marmelade über die Kante und in die Backkammer hinein, so ist die Backmaschine sofort auszuschalten. Abkühlen lassen und mit einem feuchten Tuch reinigen.

### 11. CAKE

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

### 12. BAKE

Zum Backen eines fertigen Teigs. Ohne Knet- oder Aufgehfunktion.

Wünscht man, gleich nach Beendigung eines Programms erneut zu backen, kann das Display mit H:HH 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

## 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.

## 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 werden, 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 (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 „H:HH“ an, und es ertönt ein akustisches Signal (kontinuierliche Töne). In diesem Fall den Backbehälter herausnehmen und abkühlen lassen. Deckel dabei offenstehen lassen.

## ANWENDUNG

1. Das Messer am Boden des Backbehälters einsetzen.
2. 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.
3. Zum Einsetzen des Backbehälters in die Maschine an den Seiten des Containers drücken, um ordnungsgemäßen Sitz in der Halterung sicherzustellen. Danach den Deckel schließen und den Stecker einstecken.
4. Programm durch Drücken der Taste MENU wählen.
5. Timer einstellen, falls der Backvorgang später beginnen soll. (Bei Wahl des Programms CAKE wird von der Timereinstellung abgeraten.)
6. Gewünschte Farbe des Brotes durch Drücken der Taste COLOUR wählen.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

11. Wird die Maschine nicht ausgeschaltet, so kehrt sie nach einer Stunde Warmhaltezeit automatisch zum Startmenü zurück.
12. Das Brot auf einem Rost abkühlen lassen.
13. Den Stecker nach dem Gebrauch stets abziehen.  
ACHTUNG! Während des Backvorgangs den Deckel nicht öffnen. Dies beeinträchtigt die Qualität des Brots, insbesondere die Treibfähigkeit.

## BACKTIPS

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:

Etwas 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 Sauermilchprodukt 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 Sauermilchprodukt) 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 begeben.

*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*

## TEIG

### 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.

## MARMELADE UND KONFITÜRE

### MARMELADE

Orangenmarmelade:  
3 mittelgroße Orangen  
2 geriebene Orangenschalen  
1 Tasse Einmachzucker  
1 EL Wasser  
2 TL Pektin (falls erforderlich)

*BACKPROGRAMM: JAM*

Die Gläser vor dem Einfüllen der Marmelade erwärmen. Zusätzliche Backzeit benutzen, falls die Größe der Orangen dies erforderlich macht.

Vor dem Füllen der Gläser das Knetmesser mit einer Zange entfernen.

Den Deckel während des Rührens nicht öffnen.

Diese Portion ergibt ca. 400 g, ein mittelgroßes Glas.

### KONFITÜRE

Himbeer-/Apfelkonfitüre

2 Tassen Himbeeren  
1 Tasse kleingeschnittene Kochäpfel  
1 Tasse Einmachzucker  
3 EL Zitronensaft

*BACKPROGRAMM: JAM*

Die Gläser vor dem Einfüllen der Konfitüre erwärmen.

Vor dem Füllen der Gläser das Knetmesser mit einer Zange entfernen.

Den Deckel während des Rührens nicht öffnen.

## 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 (Exprefß).

### 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

1. Stecker stets abziehen und das Gerät ganz abkühlen lassen.
2. Nach dem Abkühlen die Backmaschine umdrehen und vorsichtig schütteln, bis alle Krümel entfernt sind. Bitte beachten Sie, daß der Deckel abnehmbar ist. Hierzu den Deckel ganz öffnen (fast aufrechte Position) und nach oben ziehen. Beim Einsetzen auf die beiden Zapfen an den Beschlägen achten, die in die beiden Öffnungen an der Maschine passen.
3. Die Außen- und Oberseite mit einem trockenen oder hart ausgewrungenen Tuch abwischen. Keine starken oder schleifenden Reinigungsmittel und keine Stahlbürste zum Reinigen benutzen.
4. Niemals mit einer Scheuerbürste reinigen. Es können Borsten abbrechen und sich an den elektrischen Teilen festsetzen und das Gerät dadurch beschädigen.
5. Die Backmaschine darf niemals in Flüssigkeiten getaucht werden.
6. Der Backbehälter kann zum Erleichtern der Reinigung herausgenommen werden. Vorsichtig am Griff ziehen, bis der Behälter sich löst.

#### UMWELTTIPS

Ein Elektro-/Elektronikprodukt 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 Produkt 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 Leitungsnetz 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 A/S  
Adexi AB

Für etwaige Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

## INTRODUCTION

Please read this instruction manual carefully and familiarise yourself with your new bread maker, before using 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 been 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 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 safe 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 12 programs, which can be selected by pressing the "select" button.

The following programs are offered:

### 1. BASIC

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. FRENCH

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.

### 3. WHOLE-WHEAT BREAD

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.

### 4. QUICK

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.

### 5. SWEET

To bake a sweet bread. This program gives a crisper surface due to the sugar gets "burned".

### 6. ULTRA FAST I

Knead, rise and bakes small bread

### 7. ULTRA FAST II

Knead, rise and bakes larger bread.

### 8. DOUGH

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.

### 9. SANDWICH

For preparation of sandwich bread

### 10. JAM

Can be used for making jam and marmalade

### 11. CAKE

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

### 12. BAKE

Program for additional baking of all preparations.

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.

- Crust Light
- Crust Medium
- Crust Dark

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

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

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

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

During the third rising will the thermostat 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°.

### 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. Push the arrow key upward or downward 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 "H:HH" 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 before needed.

1. Open the lid and remove the baking pan by raising the handle and twisting counter clockwise and then lift out. Place baking pan on the work surface.
2. Ensure that the paddle is attached inside the baking pan (This is simply to push on).
3. Measure the ingredients required and add them to the pan, The breadmaker will mix all ingredients when switched on.
4. 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.
5. Do not overfill the baking pan. This will affect the final result of the bread and may damage the breadmaker.
6. Using the panhandle, place the baking pan in the breadmaker and turn clockwise to the lock position, close the lid of the unit.
7. Plug the unit into the power supply (you will hear a long deep). The unit will automatically be set to the basic program with the colour setting at MEDIUM.
8. 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.
9. 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 may cause emitting some vapour when it is used for the first time.

10. 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.
11. 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.
12. 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 then remove the paddle with a wooden utensil to avoid damage to the non-stick surface.
13. Leave the bread on a rack to cool down, ensure ventilation from below.
14. 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 1/2 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 1/2 cups  |
| Rye flour:   | 1/2 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 1/2 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:        | 1/2 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: | 1/2 cup         |
| Dry milk:          | 2 Tbsp.         |
| Honey:             | 3 Tbsp.         |
| Salt:              | 1 1/2 Tsp.      |
| Yeast:             | 2 1/2 Tsp.      |
| Nuts:              | 1/2 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 1/2 cups  |
| Butter:      | 3 cups  |
| Egg:         | 1 beaten egg<br>(+ 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 for 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 reach so 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 WARRENTY 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 A/S  
Adexi A/B

## WPROWADZENIE

Abyście Państwo mieli pełne zadowolenie z Waszego nowego robota do pieczenia pieczywa, prosimy Was o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi zanim zaczniecie go używać. Zalecamy również zachowanie niniejszej instrukcji w razie potrzeby przypomnienia funkcji robota w przyszłości.

## WAŻNE WSKAZÓWKI W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytaj całą instrukcję obsługi.
- Przewód zasilający urządzenia oraz jego wtyczka nie mogą być zanużane w jakimkolwiek płynie.
- Podczas pracy urządzenia, zwróć uwagę na znajdujące się w pobliżu dzieci.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego przed przystąpieniem do czyszczenia lub gdy nie używasz urządzenia. Pozostaw urządzenie do całkowitego wystygnięcia zanim rozpoczniesz jego czyszczenie.
- Jeśli przewód elektryczny urządzenia zostanie uszkodzony lub urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, należy dla dokonania naprawy/przeglądu oddać je do punktu serwisowego, albowiem wymaga to użycia specjalnych narzędzi. Wykorzystywanie nieoryginalnych części przy dokonywaniu napraw może spowodować dalsze uszkodzenia urządzenia.
- Używaj urządzenie wyłącznie w pomieszczeniach zadaszonych.
- Przewód elektryczny nie powinien zwiśać poza kant stołu na którym ustawione jest urządzenie oraz nie może znajdować się w pobliżu nagrzaných powierzchni.
- Nie ustawiaj urządzenia zbyt blisko kuchni gazowej lub elektrycznej.
- Zwróć uwagę, aby podczas pracy urządzenia nie znajdowały się w pobliżu materiały łatwopalne.
- Urządzenie podczas pracy nie może być niczym zakrywane.
- Używaj urządzenia wyłącznie dla celów gospodarstwa domowego.
- Wnętrze robota podczas pieczenia pieczywa będzie gorące tak jak każdy inny piekarnik.
- Używaj wyłącznie tych akcesoriów, które są w załączeniu z urządzeniem.
- **Ze względu na duży wzrost temperatury bardzo ważne jest, aby nie włączać urządzenia bez zamontowanego pojemnika. Istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia pokrywy urządzenia.**

## PROGRAMY:

Robot ten posiada 12 różnych programów. Wybór poszczególnych programów następuje poprzez naciśnięcie przycisku Select.

Przy włączaniu wyświetlany jest żądany czas rozpoczęcia pracy urządzenia, np. 3.00 = 3 godziny do rozpoczęcia pracy.

Robot posiada następujące programy:

### 1. BASIC

Wykorzystywany do przygotowywania pieczywa białego i pieczywa mieszanego. Program ten jest najczęściej wykorzystywany. W programie tym ciasto zostanie wyrabiane 3-krotnie. Po zakończeniu 2-go wyrabiania będzie słyszalny sygnał dźwiękowy, po którym będzie możliwe ewentualne dołączenie pozostałych składników do wyrabianego ciasta.

### 2. FRENCH

Wykorzystywany do przygotowywania pieczywa białego i pieczywa mieszanego. Robot będzie wyrabiał ciasto 2-krotnie. Czas pozostawiony do wyrośnięcia ciasta oraz czas

pieczenia będzie wydłużony, co spowoduje iż pieczywo będzie miało nieco grubszą skórkę.

### 3. WHOLE-WHEAT BREAD

Wykorzystywany do przygotowywania pieczywa pszenno-żytniego z rozczynem i drożdżami. Robot będzie wyrabiał ciasto 2 razy. Proces wyrastania ciasta i jego pieczenia będzie wydłużony.

### 4. QUICK

Program podobny do programu BASIC, z tą różnicą iż ciasto będzie wyrabiane tylko 2 razy. Podczas procesu wyrabiania ciasta po raz drugi, będzie słyszalny sygnał dźwiękowy, po którym będzie możliwe ewentualne dołączenie pozostałych składników do wyrabianego ciasta. Czas wyrastania ciasta jest krótszy co powoduje iż pieczone pieczywo będzie nieco mniejsze.

### 5. SWEET

Wykorzystywany do pieczenia słodkiego pieczywa. Przy korzystaniu z tego programu powierzchnia pieczywa ze względu na zawartość cukru w cieście będzie nieco bardziej chrupiąca.

### 6. ULTRA FAST 1

Szybki proces wyrabiania, wyrastania i pieczenia nieco mniejszego chleba ( 750 gram ).

### 7. ULTRA FAST 2

Szybki proces wyrabiania, wyrastania i pieczenia chleba o normalnej wielkości ( 1000 gram ).

### 8. DOUGH

Wykorzystywany do wyrabiania ciasta, które będzie wypiekane w inny piekarniku. Forma do pieczenia nie będzie ogrzewana i w takim przypadku nie należy wykorzystywać funkcji Crust colour.

### 9. SANDWICH

Wykorzystywany do przygotowywania pieczywa toastowego.

### 10. JAM

Program ten może być również wykorzystywany do przygotowywania dżemów ze świeżych owoców. Przy wykorzystywaniu tego programu należy postępować zgodnie z zamieszczonymi przepisami, nie przekraczając mas składników w przepisach. W przypadku przelania składników do komory pieczenia, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i pozostawić je do wystygnięcia. Po wystygnięciu należy urządzenie wyczyścić wilgotną ściereczką.

### 11. CAKE

Wykorzystywany do przygotowywania słodkich wyrobów cukierniczych na bazie drożdży. Robot będzie wyrabiał ciasto 2 razy.

### 12. BAKE

Wykorzystywany do wypiekania gotowego ciasta. Wyrabianie oraz wyrastanie ciasta nie następuje.

W przypadku gdy chcemy piec ponownie, zaraz po zakończeniu któregoś z programów, może na tabliczce wyświetlacza pojawić się H:HH, co oznacza, że urządzenie jest zbyt nagrzane. Należy wyjąć formę do pieczenia i pozostawić ją do przestygnięcia przez około 10 min., po czym można kontynuować pieczenie.

Robot ten posiada funkcję utrzymywania ciepła po zakończeniu procesu pieczenia. Utrzymywanie ciepła ma miejsce przez 1 godzinę i jest sygnalizowane co 5 min. sygnałem dźwiękowym. Nie dotyczy to programu DOUGH, gdzie nie jest wykorzystywana funkcja grzania.

Przy korzystaniu z każdego z programów, należy jedynie włożyć wszystkie składniki do robota i wcisnąć żądany program.

#### SKŁADNIKI

##### Mąka:

Można wykorzystać wszystkie rodzaje mąki o dużej zawartości glutenu

##### Drożdże suszone:

Drożdże wykorzystywane są dla wspomagania procesu wyrastania ciasta. Używaj wyłącznie drożdży suszonych. Pamiętaj, że drożdże suszone uaktywniają się w momencie zetknięcia się z wodą lub mlekiem. W przypadku wykorzystywania świeżych drożdży, należy pamiętać aby rozpuścić je najpierw w płynnym składniku zanim zostaną włożone do formy. Przy używaniu drożdży świeżych nie można ustawić odpowiedniego czasu, albowiem ich uaktywnienie rozpoczyna się od razu.

##### Cukier:

Cukier sprzyja wyrastaniu ciasta i podnosi jego walory smakowe. Poza tym sprawia, że pieczywo staje się bardziej miękkie z jego powierzchnia zarumieniona.

##### Mleko w proszku:

Podnosi walory smakowe pieczywa i wzbogaca je w składniki odżywcze.

##### Sól:

Uaktywnia drożdże i sprawia iż ciasto staje się bardziej elastyczne.

##### Masło:

Nadaje pieczywu lepszy smak i sprawia iż ciasto staje się bardziej elastyczne.

##### Woda:

Woda po wymieszaniu z mąką o dużej zawartości glutenu powoduje iż pieczywo będzie puszyste

Ważnym jest, aby wszystkie składniki miały temperaturę pokojową tzn. pomiędzy 18 - 23° C.

Podczas samego procesu pieczenia następuje:

1. Wypoczywanie ciasta
2. Wyrastanie ciasta
3. Pieczenie
4. Grzanie
5. Pieczywo jest gotowe

#### COLOUR

Przy każdym z programów można dowolnie wybrać stopień przyrumienienia skórki pieczywa. Są możliwe 3 stopnie przyrumienienia

1. Light ( lekko )
2. Medium ( średnio )
3. Dark ( mocno )

Podczas 1. wyrabiania ciasta silnik będzie włączał się i wyłączał na przemian. Obroty będą odbywały się również przemiennie. Podczas 1. wyrastania termostat będzie włączał się i wyłączał dla utrzymywania stałej temperatury 25°C.

Podczas 2. wyrabiania ciasta silnik i termostat będą włączały się i wyłączały, a temperatura będzie utrzymywana na poziomie 30°C. Podczas 2. wyrastania ciasta termostat będzie włączał się i wyłączał dla utrzymywania temperatury 32°C.

Podczas 3. wyrastania ciasta termostat będzie również włączał się i wyłączał dla utrzymywania temperatury 38°C.

Podczas pieczenia termostat będzie utrzymywał temperaturę ponad 121°C

#### FUNKCJA ZEGARA

Funkcję zegara można wykorzystywać przy wszystkich programach. Nie zaleca się jednak korzystania z tej funkcji przy korzystaniu z programu BAKE.

W przypadku gdy jednym ze składników ciasta jest świeże mleko lub cebula, nie powinno korzystać się z funkcji zegara. Zaleca się przystępowanie do pieczenia od razu.

Górny przycisk zegara opóźnia rozpoczęcie procesu o 10 min. z każdorazowym jego przyciśnięciem.

Przyciskiem tym można opóźnić start procesu do 13 godzin.

Dolny przycisk przeznaczony jest do skracania czasu o 10 min. z każdorazowym jego przyciśnięciem.

Wyświetlacz zegara pokazuje godziny i minuty. Wyświetlany czas to czas, który pozostaje do zakończenia procesu pieczenia. Funkcją utrzymywania ciepła nie jest wliczona w ukazywanym na wyświetlaczu czasie.

##### Przykład:

*Jest godzina 20.00 i chcemy przygotować świeże pieczywo na godzinę 7.00 rano następnego dnia.*

*Np. wybieramy program Basic: pieczenie przy korzystaniu z tego właśnie programu trwa 3 godziny plus 1 godzina funkcji utrzymywania ciepła to razem = 4 godziny.*

*Dlatego program ten musi być uaktywniony na 4 godziny przed godziną 7.00 tzn. o godzinie 3.00 rano.*

*Różnica w czasie pomiędzy godziną 20.00 a godziną 3.00 rano wynosi 7 godzin.*

*Program Basic trwa 3 godziny. Do tego czasu należy dodać obliczoną wcześniej różnicę tj. 7 godzin poprzez wciskanie górnego przycisku zegara aż do momentu pojawienia się 10.00 na wyświetlaczu zegara.*

*Pamiętaj o wciśnięciu na koniec przycisku start, w przeciwnym razie proces pieczenia nie zostanie uaktywniony.*

*W przypadku błędnego ustawienia zegara, można wyłączyć i wyzerować program, nie dotyczy to sytuacji gdy program już został uaktywniony.*

#### START / STOP

Przycisk ten przeznaczony jest do rozpoczynania i zatrzymywania programu.

Po wybraniu programu i stopnia przyrumienienia skórki przygotowywanego pieczywa ( colour ) naciśnij na przycisk start/stop jeden raz. Przy naciśnięciu będzie słyszalny jednokrotny sygnał dźwiękowy i nastąpi rozpoczęcie procesu - zegar zacznie odliczanie czasu.

Dla zatrzymania pracy urządzenia należy wcisnąć przycisk start / stop przez 3 sek. Z funkcji zatrzymywania należy korzystać jedynie w sytuacjach awaryjnych. Po zatrzymaniu, program zostanie wyzerowany i uaktywniony ponownie, co może spowodować uszkodzenie niektórych składników jeśli proces pieczenia przed zatrzymaniem odbywał się przez dłuższy czas.

Jeśli po zakończeniu jednego procesu pieczenia a przed rozpoczęciem kolejnego programu temperatura w komorze jest za wysoka, na wyświetlaczu pojawi się "H:HH". Jednocześnie będzie słyszalny ciągły sygnał dźwiękowy.

W przypadku zaistnienia takiej sytuacji; wyjmij formę do pieczenia i odczekaj do jej przestygnięcia. Pozostaw pokrywę komory otwartą.

## UŻYTKOWANIE:

1. Umocuj mieszadło w dnie formy do pieczenia.
2. Włóż wymienione w przepisie składniki. Drożdże należy zawsze dokładać na samym końcu, aby uniknąć zbyt wczesnego ich uaktywniania. Przy programowaniu z nastawianiem czasu rozpoczęcia procesu pieczenia, należy się upewnić czy drożdże nie mają kontaktu z wykorzystywanym w przepisie płynem, aby nie spowodować przedwczesnego ich uaktywniania.
3. Przy wkładaniu formy do pieczenia należy dociskać jej ścianki tak aby forma została odpowiednio umocowana w uchwycach. Dopiero potem należy zamknąć pokrywę i włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.
4. Wybierz żądany program przez naciśnięcie przycisku MENU.
5. Nastaw odpowiedni czas, jeśli proces pieczenia ma się rozpocząć później. ( Nie zaleca się ustawiania czasu przy wykorzystywaniu programu "CAKE" )
6. Wybierz stopień opieczienia skórki pieczywa przy pomocy przycisku COLOUR.
7. Wciśnij przycisk Start / Stop dla rozpoczęcia procesu. Jeżeli chcesz zmienić program lub czas po włączeniu robota, należy wcisnąć przycisk Start / Stop przez 3 sek., po czym powtórzyć procedurę punktów 1-6. Nie wolno manipulować przy panelu kontrolnym podczas pracy robota.
8. Po zakończeniu procesu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się 0:00 i będzie słyszalny 10-krotny sygnał dźwiękowy. Robot będzie automatycznie utrzymywał ciepło przez następną godzinę.
9. Podczas procesu utrzymywania ciepła będzie słyszalny sygnał dźwiękowy co 5 min. dla przypomnienia, że pieczywo jest gotowe i należy je wyjąć. Formę do pieczenia należy chwycić za uchwyt, przekręcić po czym podnieść do góry. Wyjmij pieczywo przewracając formę do góry dnem i ostrożnie potrzącając. Mieszadło zazwyczaj wyjmowane jest razem z pieczywem. Przy oddzielaniu mieszadła od pieczywa nie używaj metalowych narzędzi. Jeśli mieszadło pozostanie w formie do pieczenia, co może być spowodowane iż ciasto dostało się do otworu w mieszadle, należy nalać ciepłej wody do formy i pozostawić na 15 min. Po jego odmoczeniu nie będzie problemu z jego wyjęciem.
10. Korzystaj z programu "BASIC" przy pieczeniu pieczywa z dodatkowymi składnikami. Robot w odpowiednim czasie zasygnalizuje 10-krotnym sygnałem dźwiękowym, aby przypomnieć o dołożeniu do ciasta owoców, orzechów itp. Po usłyszeniu sygnalu otwórz pokrywę, włóż dodatkowe składniki i zamknij pokrywę ponownie. **PAMIĘTAJ!** Nie dotykaj panela kontrolnego podczas wkładania dodatkowych składników.
11. Jeżeli robot nie zostanie zatrzymany, to po godzinnym utrzymywaniu ciepła automatycznie wróci do zaprogramowanego przed startem menu.
12. Pamiętaj o pozostawieniu pieczywa do przestygnięcia na ruszcie.
13. Pamiętaj o wyjmowaniu wtyczki z gniazdka sieciowego po zakończeniu korzystania z urządzenia.

Uwaga! Nie otwieraj pokrywy podczas samego procesu pieczenia. To może wpłynąć ujemnie na jakość pieczonego pieczywa, szczególnie na jego zdolność do wyrastania.

## RADY I WSKAZÓWKI:

W przypadku gdy pieczywo ma być pieczone od razu:

Włóż formę do pieczenia do komory robota zanim go zaprogramujesz. Temperatura płynu wykorzystywanego w przepisie dla prawidłowego uaktywnienia drożdży powinna być ok. 37° C.

Ziarna i nasiona wykorzystywane przy pieczeniu pieczywa żytnio- pszennego należy gotować przez kilka minut z dodatkiem niewielkiej ilości wody.  
wieże drożdże rozprowadzone w płynie mogą ew. być wykorzystywane zamiast drożdży suszonych.  
Wyroby cukiernicze należy piec od razu.

W przypadku gdy pieczywo ma być pieczone z ustawieniem czasu:

Włóż formę do pieczenia do komory robota po zaprogramowaniu.  
Kolejność wkładania składników jest tu bardzo istotna. Jeżeli drożdże będą miały kontakt z płynem, to ich uaktywnienie rozpocznie się za wcześnie. Dlatego wlew najpierw płyn, potem wkładaj mąkę a na końcu drożdże.  
Płyn powinien mieć temperaturę pokojową, 18 - 23° C.  
Ziarna i nasiona nie muszą być wcześniej gotowane, wystarczy gdy poleżą w płynie do czasu rozpoczęcia procesu pieczenia.

Gotowa mieszanka mąki:

Gotowa mieszanka mąki, do której należy jedynie dodać wody i drożdży, sprawia iż pieczenie staje się jeszcze prostsze.

Ciasto gotowe:

Ciasto gotowe, wyrabiane w domu lub kupne może być pieczone w robocie.

Program pieczenia : Bake ( piec )

Przygotowywanie wyłącznie ciasta:

Ciasto na bułeczki lub do pizzy może być przygotowywane w robocie.

Korzystaj z programu: DOUGH ( ciasto ), po wyrobieniu ciasta wyjmij je z formy i piec w zwyczajnym piekarniku.

Dodatkowy czas pieczenia:

Robot może być ponownie programowany przy przedłużaniu czasu pieczenia. Patrz rozdział " Ciasta".

Pieczenie wyrobów z owocami, orzechami lub ziołami:

Dodatkowe składniki należy dodawać do ciasta po usłyszeniu specjalnego sygnału dźwiękowego.

Ciasta:

Robot ten najlepiej nadaje się do wypiekania pieczywa. Jeśli masz ochotę to spróbuj eksperymentować z własnymi przepisami lub gotowymi produktami ciast w proszku. Wybieraj przepisy z niedużą zawartością tłuszczu.

## PRZEPISY DO WYKORZYSTANIA W ROBOCIE DO PIECZENIA:

### SKŁADNIKI KONIECZNE

**MAKA:**

Smak i wygląd pieczywa jest uzależniony od wybranego rodzaju mąki. Niektóre rodzaje mąki mają większą zawartość glutenu, który powoduje lepsze wyrastanie pieczywa. Mąka pszenna ma większe zdolności wyrastania niż mąka razowa lub żytnia.

**PŁYN:**

Może to być woda, mleko lub kwaśne produkty mleczne. Mleko polepsza smak pieczywa i daje bardziej chrupiącą skórkę. Dodając tylko mleko otrzymamy nieco mniejszy wypiek.

**DROŻDŻE:**

Drożdże powodują wyrastanie pieczywa. Najlepiej uaktywniają się przy temperaturze 37° C. Drożdże rozpoczynają proces uaktywniania zaraz po zetknięciu się z płynem. Przy korzystaniu z robota używaj drożdży suszonych.



#### TŁUSZCZE:

Masło/olej daje lepszy smak i aromat oraz lepszą konsystencję.

#### CUKIER

Daje słodkawy smak i przyczynia się do uzyskania bardziej chrupiącej skórki.

#### SÓL:

Daje lepszy smak.

#### ZIARNA/NASIONA

Polepszają smak i wartość odżywczą pieczywa.

#### UWAGA!

Zachowuj proporcje podawane w przepisach. Szczególnie ważnym jest zachowanie proporcji pomiędzy ilością płynu i mąki.

#### KORZYSTAJ Z ZAŁĄCZONEJ MIARKI I ŁYŻECZKI:

1 kubek mąki = 150 gram = 250 ml.

1 dl. płynu = 100 ml.

1 łyżeczka drożdży suszonych = ok. 10 gram.

#### PIECZYWO

##### PRZEPIS PODSTAWOWY:

Przepis ten można dostosowywać do własnego smaku.

Maksymalny ilość mąki pszennej: 3 kubki, mąka pszenna posiada największą zdolność wyrastania.

PŁYN ( woda, mleko i/lub kwaśny produkt mleczny ) ok. 275 ml.

( pamiętaj, płyn musi być ciepły około 27 - 37° C, jeżeli pieczenie ma się odbyć od razu )

SÓL ok. 2 łyżeczki

CUKIER lub MIÓD ok. 1 łyżki

MASŁO i/lub OLEJ ok. 2 łyżek

MIESZANKA ZIAREN/NASION, kielki/nasiona słonecznika/ sesamu, itp. ok. 1 1/2 kubka

MAKA, pszenna/ razowa/żytnia itp. ok. 3 kubków

DROŻDŻE SUSZONE, umieszczać w niewielkim zagłębieniu na samym wierzchu maki ok. 2 1/2 łyżeczki

*PROGRAM PIECZENIA: BASIC lub WHOLE WEAT*

#### LUKSUSOWY CHLEB FRANCUSKI

275 ml. mleka ( ciepłego mleka, jeżeli pieczenie następuje od razu )

1 łyżka masła

1 łyżka cukru

1 łyżeczka drobnej soli

3 kubki mąki pszennej

2 1/2 łyżeczki suszonych drożdży

*PROGRAM PIECZENIA: FRENCH*

#### WŁOSKIE PIECZYWO PSZENNE Z MAKĄ DURUM

275 ml. wody

2 łyżeczki soli

1 łyżka oliwki z oliwek

1 kubek: 1/2 mąki pszennej, 1/2 mąki Durum ( mąka z pszenicy twardej)

2 kubki mąki pszennej

2 1/2 łyżeczki suszonych drożdży

*PROGRAM PIECZENIA: FRENCH*

#### CHLEB ZIOŁOWY

Postępuj jak przy pieczywie włoskim.

Dodaj 3 łyżki świeżych ziół i ew. 1 łyżkę posiekanych oliwek.

*PROGRAM PIECZENIA: FRENCH*

#### CHLEB PSZENNY

275 ml. mleka

2 łyżeczki soli

3 kubki przesianej mąki pszennej

2 1/2 łyżeczki suszonych drożdży

*PROGRAM PIECZENIA: BASIC lub QUICK*

#### CHLEB KMINKOWY

Postępuj jak przy chlebie pszennym.

Dodaj garść kminku.

#### CHLEB RAZOWY

275 ml. wody

2 łyżeczki soli

1 łyżka miodu lub cukru

1 łyżka masła lub oleju

1 kubek gruboziarnistej mąki razowej

2 kubki mąki pszennej

2 1/2 łyżeczki suszonych drożdży

*PROGRAM PIECZENIA: BASIC lub WHOLE WHEAT*

#### MIODOWY CHLEB RAZOWY

280 ml. wody

2 łyżeczki soli

1 łyżka miodu

1 łyżka masła

1 1/2 kubka mieszanki ziaren i nasion

2 kubki mąki pszennej

1 kubek maki: 1/2 mąki pszennej, 1/2 gruboziarnistej mąki ( razowej lub żytniej )

2 1/2 łyżeczki suszonych drożdży

*PROGRAM PIECZENIA: WHOLE WHEAT*

#### CHLEB Z PŁATKAMI OWSIANYMI I OTRĘBAMI

290 ml. płynu: 1/2 wody , 1/2 mleka

2 łyżeczki soli

1 łyżka miodu

1 łyżka masła

1/2 kubka nasion sezamu

1/2 kubka nasion lnu

1 kubek: 1/2 płatków owsianych, 1/2 otrębów

2 kubki mąki pszennej

4 łyżeczki suszonych drożdży

*PROGRAM PIECZENIA: WHOLE WHEAT*

#### CHLEB MARCHEWKOWO- SŁONECZNIKOWY

250 ml. płynu, 1/2 wody, 1/2 mleka

2 łyżeczki soli

1 łyżka miodu lub cukru z trzciny cukrowej

2 łyżki oleju

1 kubek grubo startej marchwi

1 kubek nasion słonecznika

1 kubek maki: 1/2 pszennej, 1/2 gruboziarnistej żytniej

2 kubki mąki pszennej

2 1/2 łyżeczki suszonych drożdży

*PROGRAM PIECZENIA: BASIC*

### CHLEB MIODOWY Z GRYKĄ

275 ml. wody  
2 łyżeczki soli  
1 łyżka miodu  
1 łyżka masła  
1 kubek maki: 1/2 pszennej, 1/2 rozdrobnionej gryki  
2 kubki mąki pszennej  
2 1/2 łyżeczki suszonych drożdży  
*PROGRAM PIECZENIA: BASIC*

### CHLEB SOJOWY

275 ml. wody  
2 łyżeczki soli  
1 łyżka miodu  
1 łyżka masła lub oleju  
1 kubek łusek soi  
1 kubek maki: 1/2 gruboziarnistej żytniej, 1/2 pszennej  
2 kubki mąki pszennej  
2 1/2 łyżeczki suszonych drożdży  
*PROGRAM PIECZENIA: BASIC lub WHOLE WHEAT*

### CHLEB DYNIOWY

275 ml. wody  
2 łyżeczki soli  
1 łyżka miodu lub cukru z trzciny cukrowej  
1 łyżka masła lub oleju  
1 kubek zielonych, całych pestek dyni ( ew. 1/2 nasion słonecznika )  
1 kubek maki: 1/2 pszennej, 1/2 gruboziarnistej żytniej  
2 kubki mąki pszennej  
2 1/2 łyżeczki suszonych drożdży  
*PROGRAM PIECZENIA: BASIC*

### CHLEB ŻYTNI

275 ml. płynu ( 200ml. wody oraz 75 ml. mleka zsiadłego lub 200 ml. wody oraz 75 ml. piwa słodowego )  
2 łyżeczki soli  
2 łyżki ciemnego syropu  
Ew. 1/2 kubka nasion simienia lnianego lub słonecznika.  
1 kubek maki: 1/2 pszennej, 1/2 pszennej przesianej  
1 kubek gruboziarnistej mąki żytniej  
1 kubek mąki pszennej  
3 łyżeczki suszonych drożdży  
*PROGRAM PIECZENIA: WHOLE WHEAT*

### PIECZYWO PRZYGOTOWYWANE Z GOTOWYCH MIESZANEK MĄKI, GDZIE NALEŻY DODAĆ WYŁĄCZNIE WODĘ I DROŻDŻE.

Postępuj według przepisu na opakowaniu.  
Przelicz jaką ilość płynu należy użyć na 500 g mąki.  
Dodaj ok. 3 1/2 łyżeczki suszonych drożdży.  
*PROGRAM PIECZENIA: WHOLE WHEAT*

### CHLEB ŻYTNIO - PSZENNY

275 ml. wody  
3 kubki gotowej mieszanki mąki  
2 1/2 łyżeczki suszonych drożdży.  
*PROGRAM PIECZENIA: BASIC lub WHOLE WHEAT*

### CIASTO

#### CIASTO NA PIZZĘ

200 ml. letniej wody  
1/2 łyżeczki soli  
1 łyżka oliwki z oliwek  
550 ml. mąki pszennej  
2 1/2 łyżeczki suszonych drożdży.  
*PROGRAM PIECZENIA: DOUGH*

Gotowe ciasto należy rozwałkować na papierze pergaminowym i przenieść na blachę do pieczenia. Ponakładać pozostałe składniki pizzy na ciasto i pozostawić do wyrastania przez ok. 20 min.

Piec w piekarniku, ustawiając blachę na najniższym poziomie, w temperaturze 250° C przez 15 - 20 min aż do zarumienienia.

### DŻEMY I KONFITURY

#### DŻEM

Dżem z pomarańczy:  
3 pomarańcze średniej wielkości  
Skórka pomarańczowa z 2 pomarańczy  
1 kubek cukru  
1 łyżka wody  
2 łyżeczki pektyny ( jeśli konieczne )  
*PROGRAM PIECZENIA: JAM*

Ogrzej naczynia szklane zanim wypełnisz je dżemem. Wydłuż nieco czas pieczenia jeśli jest to konieczne ze względu na wielkość pomarańczy. Usuń mieszadło zanim zaczniesz przekładać dżem do naczynia szklanego. Nie podnoś pokrywy podczas procesu mieszania. Porcja ta wynosi ok. 400 g , jeden średniej wielkości stoik.

#### KONFITURY

Konfitura malinowo - jabłkowa

2 kubki malin  
1 kubek pokrojonych jabłek  
1 kubek cukru  
3 łyżeczki soku z cytryny

#### PROGRAM PIECZENIA: JAM

Ogrzej naczynia szklane zanim wypełnisz je konfiturą. Usuń mieszadło zanim zaczniesz przekładać konfiturę do naczynia szklanego. Nie podnoś pokrywy podczas procesu mieszania.

#### BUŁECZKI

Wybierz jeden z przepisów dotyczących pieczenia chleba ( nie chleb razowy ). Ustaw program DOUGH ( ciasto ). Wyjmij wyrobione ciasto z robota. Uformuj bułeczki i poukładaj je na blasze do pieczenia. Odstaw do wyrośnięcia po czym piecz w piekarniku.

#### WYROBY SŁODKIE

Robot najlepiej nadaje się do pieczenia chleba. Zaprogramowane czasy pieczenia w poszczególnych programach mogą być wykorzystywane do pieczenia ciast o niedużej wielkości. Czas pieczenia ciasta może zostać wydłużony przy niewielkim nakładzie dodatkowej pracy.

Wydłużenie czasu pieczenia jest możliwe postępując następująco:

Po zakończeniu zaprogramowanego czasu pieczenia, należy wyłączyć urządzenie naciskając na przycisk stop i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Jeżeli robot zostanie włączony ponownie od razu na wyświetlaczu pojawi się "HHH", co oznacza, że urządzenie jest zbyt nagrzane. (HOT)

Dla szybkiego ochłodzenia należy wyjąć formę z ciastem i przykryć ją np. talerzem, aby ciasto utrzymywało temperaturę. Pokrywę robota pozostawić otwartą. Po upływie 5-10 min. należy włożyć formę z ciastem ponownie na miejsce i uaktywnić program "BAKE", który trwa 1 godzinę. Ustaw zegarek kuchenny z alarmem na ten czas, który potrzebny jest do zakończenia procesu pieczenia ciasta. Po upływie tego czasu przerwij pracę robota wyłączając go. Ciasto jest wypieczone gdy nie przylepia się do np. drewnianego patyczka, który należy włożyć do środka ciasta.

PROGRAM PIECZENIA: "BAKE" nadaje się najlepiej do ciast drożdżowych. Korzystaj z programu "QUICK" (ekspresowo) przy pieczeniu innych wyrobów.

#### CIASTO SAFARI

100 g masła o temperaturze pokojowej  
100 g (125 ml.) cukru  
2 jajka  
70 ml. letniego mleka  
ok. 1 łyżeczki świeżo wyciśniętego soku z cytryny  
Starta skórka z 1/2 - 1 cytryny  
2 kubki mąki pszennej  
2 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia  
Ewentualnie 1/4 kubka posiekanych migdałów  
*PROGRAM PIECZENIA: QUICK*

Pozostaw ciasto do wystygnięcia w formie do pieczenia. Przy wyjmowaniu ciasta z formy oddziel ciasto od ścianek używając drewnianej łopatkki ( nigdy metalowej ).  
Wystudzone ciasto można przybrać glazurą cytrynową lub rozpuszczoną czekoladą.

#### CIASTO CZEKOLADOWE

2 jajka  
175 g (225 ml.) cukru  
2 łyżki rozpuszczonego masła lub margaryny  
100 g (200 ml.) mąki  
1 łyżka kakao  
ok. 60 g posiekanych orzechów lub płatków migdałów  
ok. 25 g posiekanej lub startej gorzkiej czekolady  
2 1/2 łyżeczek proszku do pieczenia  
*PROGRAM PIECZENIA: QUICK*

Pozostaw ciasto do wystygnięcia w formie do pieczenia. Przy wyjmowaniu ciasta z formy oddziel ciasto od ścianek używając drewnianej łopatkki ( nigdy metalowej ).  
Wystudzone ciasto można przybrać posypując je cukrem pudrem przy użyciu sitka.

#### CIASTO ORZECHOWE

200 g masła o temperaturze pokojowej  
150 g cukru  
3 jajka  
125 g mąki  
125 g mąki kartoflanej  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
40 g posiekanych orzechów włoskich, odpowiada ok. 8 szt. orzechów włoskich  
*PROGRAM PIECZENIA: QUICK*

Pozostaw ciasto do wystygnięcia w formie do pieczenia. Przy wyjmowaniu ciasta z formy oddziel ciasto od ścianek używając drewnianej łopatkki ( nigdy metalowej ).  
Wystudzone ciasto można przybrać glazurą lub rozpuszczoną czekoladą.

#### CIASTO SEZAMKOWE

2 jajka  
170 ml. ciemnego cukru lub cukru z trzciny cukrowej  
100 ml. oleju ( winogronowego, słonecznikowego lub kukurydzianego)  
ok. 60 ml. nasion sezamu  
200 ml. grubo startej marchwi  
Ewentualnie starta skórka cytrynowa  
1/2 łyżeczki soli  
1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia  
*PROGRAM PIECZENIA: QUICK*

Pozostaw ciasto do wystygnięcia w formie do pieczenia. Przy wyjmowaniu ciasta z formy oddziel ciasto od ścianek używając drewnianej łopatkki ( nigdy metalowej ).

Wystudzone ciasto można przybrać glazurą lub posypać cukrem pudrem przy użyciu sitka.

#### ZANIM SKONTAKTUJESZ SIĘ Z PUNKTEM SERWISOWYM

W PRZYPADKU POWSTANIA PROBLEMÓW Z OTRZYMYWANIEM ZADAWALAJĄCYCH EFEKTÓW PRZY PIECZENIU PIECZYWA, DOBRZE JEST ZAPOZNAĆ SIĘ Z PONIŻSZYMI PUNKTAMI, ZANIM URZĄDZENIE ZOSTANIE ODDANE DO NAPRAWY.

1. Pieczywo nie wyrasta:
  - Gruboziarnista mąka razowa lub mąka żytnia nie posiadają zdolność tak dobrego wyrastania jak mąka pszenna.
  - Używaj świeżych drożdży - szybkie wyrastanie jest najlepsze.
  - Dodawaj drożdże na samym końcu i unikaj by miały kontakt z solą, cukrem i wodą.
  - Dodawanie glutenu sprzyja wyrastaniu.
  - Zwiększ ilość wody o 30 ml.
  - Źle odmierzone składniki główne lub brakuje jednego z nich.
  - Za dużo soli
  - Składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Wypiek zapada się w środku:
  - Ciasto zbyt wilgotne - zredukuj nieco ilość płynu.
  - Dodaj 1/2 łyżeczki soli lub 1 łyżkę mąki.
3. Pieczywo wyrasta za dużo i przykleja się do pokrywy:
  - Zmniejsz ilość dodawanych drożdży o 1/2 łyżeczki.
  - Zmniejsz nieco ilość wszystkich dodawanych składników.
  - Za dużo wody - zmniejsz ilość wody o 1 łyżkę.
  - Za mało soli - zwiększ ilość soli o 1/4 łyżeczki.
4. Chleb nie wypieka się w środku:
  - Zbyt dużo wilgoci - zredukuj nieco ilość płynu
  - Może mieć miejsce przy używaniu mąki gruboziarnistej - dodatkowe wyrabianie może rozwiązać problem. Po pierwszym wyrabianiu i wyrastaniu zatrzymaj proces i rozpocznij program od początku. To spowoduje, że pieczywo będzie bardziej puszyste.
5. Konsystencja chleba jest twarda lub powierzchnia bardzo nierówna.
  - Za mało wody - zwiększ ilość wody o 1 łyżkę
  - Mąka jest za sucha - przechowuj mąkę w szczelnym pojemniku.
6. Chleb ma zbyt dużo dziurek:
  - Za dużo wody - zmniejsz ilość wody o 1 łyżkę.
  - Za dużo drożdży - zmniejsz ilość o 1/8 łyżeczki.
7. Za mało soli - zwiększ ilość o 1/4 łyżeczki.

#### KONSERWACJA

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i pozostaw urządzenie do całkowitego wystygnięcia.
2. Po wystygnięciu odwróć urządzenie do góry dnem i wytrząśnij delikatnie znajdujące się w nim okruchy. Zauważ iż możliwe jest zdjęcie pokrywy. Jest to do wykonania, gdy pokrywa jest w pozycji pionowej ( całkowicie otwarta ). Pokrywę należy unieść do góry tak, aby te dwa kołeczki, które znajdują się w uchwytach dopasować do dwóch otworów w ściankach robota.

3. Zewnętrzne ścianki wytrzyj suchą lub lekko wilgotną ściereczką. Nie używaj trących lub ścierających środków czyszczących. Nie używaj szczotek metalowych do czyszczenia robota.
4. Nie używaj stalowych szczotek/gąbek z powierzchnią ścierającą do czyszczenia robota, albowiem drobne metalowe włoski mogą pozostać na elektrycznych częściach i spowodować jego uszkodzenie.
5. Robota nie można zanurzać w jakimkolwiek płynie.
6. Formę do pieczenia można przed przystąpieniem do czyszczenia robota wyjąć. Pociągaj ostrożnie za uchwyt do momentu aż forma nie będzie przywierać do dna lub ścianek. Teraz czyszczenie robota będzie nieco prostsze.

#### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE RODOWISKA NATURALNEGO

Urządzenia elektrycznego/elektronicznego nie nadającego się do użytku powinno pozbyć się w sposób najmniej szkodliwy dla środowiska naturalnego. Dlatego te urządzenia należy pozbyć się przestrzegając lokalnie obowiązujących przepisów lub dostarczyć do najbliższej stacji utylizacji odpadów.

#### GWARANCJA BĘDZIE UNIEWAŻNIONA W PRZYPADKU:

- Jeśli wyżej wymienione nie było przestrzegane.
- Jeśli urządzenie było niewłaściwie użytkowane powodując uszkodzenia mechaniczne.
- Jeśli uszkodzenie powstało w wyniku uszkodzeń w instalacji sieciowej.
- Jeśli zostały dokonywane naprawy urządzenia przez osoby nieupoważnione.

W związku ze stałym udoskonalaniem naszych produktów zarówno od strony funkcjonalnej jak i projektowej, zastrzegamy sobie prawo do zmian w produktach bez wcześniejszego uprzedzenia.

#### IMPORTER

Adexi AB  
Adexi A/S

Z zastrzeżeniem ew. błędów w druku

## ВВЕДЕНИЕ

Чтобы правильно пользоваться Вашим хлебопекарным агрегатом, прочтите настоящее руководство по эксплуатации, прежде чем начнёте пользоваться им. Мы рекомендуем Вам также сохранить данное руководство по эксплуатации для того, чтобы в последующем иметь возможность вспомнить необходимые сведения относительно функций хлебопекарного агрегата.

## ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- \* Внимательно прочтите все указания по эксплуатации.
- \* Не окунайте в воду или жидкость иного рода провода и вилку агрегата.
- \* Соблюдайте особую осторожность при пользовании агрегатом, когда рядом находятся дети или когда они пользуются агрегатом.
- \* Всегда вынимайте вилку из розетки во время чистки агрегата или же когда он не используется. Перед чисткой необходимо дать агрегату остыть.
- \* В случае, если поврежден электропровод аппарата или если аппарат неисправен, сдайте его для ремонта/осмотра в ремонтную мастерскую, так как в этом случае требуются специальные инструменты. Применение неавторизованных запасных частей может привести к поломке агрегата.
- \* Агрегат может использоваться только внутри помещений.
- \* Не допускайте, чтобы провод свисал с кромки стола или соприкасался с горячими поверхностями.
- \* Не размещайте агрегат слишком близко с газовой (электрической) плитой или на ней.
- \* Следите за тем, чтобы во время работы агрегата рядом с ним не было легковоспламеняемых предметов.
- \* Никогда не накрывайте агрегат во время его работы.
- \* Агрегат предназначен лишь для приготовления пищи в домашних условиях.
- \* Агрегат разогревается внутри также, как и обычная печь.
- \* Пользуйтесь только принадлежностями, входящими в комплект поставки агрегата.
- \* **Из-за существенного нагревания хлебопекарного устройства запрещается включать его без установленного контейнера. Несоблюдение данного требования может привести к повреждению крышки устройства.**

## ФУНКЦИИ:

Данная хлебопекарная печь имеет 12 различных функций. Их выбор происходит путём нажатия на кнопку "Select". При запуске на дисплее появляется предварительно установленное время до начала процесса выпекания. 3.00 = 3 часа до начала.

Хлебопекарная печь имеет следующие программы:

### 1. BASIC

Для выпечки обычного пшеничного хлеба и хлеба из теста с добавками. Это наиболее часто используемая программа. Программа мешает тесто 3 раза. После второго замеса раздаётся звуковой сигнал. Он означает, что теперь в тесто можно добавить дополнительные ингредиенты.

### 2. FRENCH

Для выпечки обычного пшеничного хлеба и хлеба из теста с добавками. Программа мешает тесто 2 раза. Удлиненное время поднятия и время выпекания для образования более толстой корочки.

### 3. WHOLE-WHEAT BREAD

Для выпечки цельнозернового пшеничного хлеба из кислого теста и дрожжей. Программа мешает тесто 2 раза. Удлиненное время поднятия и выпекания.

### 4. QUICK

Программа идентичная BASIC, но лишь 2 замеса. Во время второго замеса прозвучит сигнал, который означает, что теперь в тесто можно добавить дополнительные ингредиенты. Время поднятия укорочено, поэтому хлеб будет меньшего размера.

### 5. SWEET

Для выпечки сладкого хлеба. Эта программа позволяет получать хрустящую корочку, вследствие расплавления сахара.

### 6. ULTRA FAST 1

Замес, поднятие и выпечка небольшого по массе хлеба (750 г). Для быстрого приготовления.

### 7. ULTRA FAST 2

Замес, поднятие и выпечка нормального по массе хлеба (1000 г). Для быстрого приготовления.

### 8. DOUGH

Для приготовления теста, которое затем используется где-нибудь в другом месте. Выпечная камера здесь не нагревается, при этой программе запрещается пользоваться функцией "Crust colour".

### 9. SANDWICH

Для выпечки хлеба для сэндвичей.

### 10. JAM

Программу можно также использовать для приготовления джемов из свежих фруктов. Здесь следует руководствоваться рецептами, нельзя превышать весовые нормы, указанные в рецептах приготовления. В случае перетекания джема через край в выпечную камеру следует немедленно выключить агрегат. После того, как он остынет, протрите загрязнённую поверхность влажной тряпкой.

### 11. CAKE

Для приготовления сладкого дрожжевого теста. Этой программой делается 2 замеса теста.

### 12. BAKE

Для выпечки готового теста. Функции замешивания и поднятия теста не используются.

Если после окончания программы вы захотите продолжить выпечку, на дисплее должно появиться: "H:HH". Это означает, что камера слишком горячая. Выньте выпечную форму из камеры и дайте камере остыть в течение 10 минут. После этого можно продолжать выпечку.

После того, как хлеб выпечен, в данном хлебопекарном агрегате имеется функция "поддержания тепла". Она действует в течение часа, каждые десять минут при этом раздаётся звуковой сигнал. Эта функция не используется программой DOUGH, при которой камера не нагревается.

При всех программах выпечки Вам достаточно только положить ингредиенты внутрь агрегата и нажать на кнопку той или иной программы.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука: Можно использовать все сорта муки с высоким содержанием клейковины.

Сухие дрожжи:

Дрожжи используются для поднятия теста.

Пользуйтесь только сухими дрожжами.

Помните, что процесс брожения начинается сразу же при соприкосновении дрожжей с водой или молоком.

При использовании обычных дрожжей их необходимо развести и размешать с “жидкими” ингредиентами, прежде чем положить в агрегат. При использовании обычных дрожжей нельзя пользоваться функцией отложенного старта, так как процесс брожения начинается немедленно.

Сахар:

Сахар помогает тесту взойти, придавая хлебу сладкий привкус. Кроме этого, он способствует мягкости хлеба и образованию коричневой корочки.

Сухое молоко:

Улучшает вкусовые качества хлеба и повышает его питательные свойства.

Соль:

Активизирует дрожжи и делает тесто более пластичным.

Масло:

Придаёт приятный вкус и делает хлеб пластичным.

Вода:

При размешивании муки образуется клейковина и хлеб становится воздушным.

Важно, чтобы все ингредиенты имели температуру окружающего воздуха, т.е. 18-23°C.

Во время процесса выпекания хлеба происходит следующее:

1. Покой
2. Поднятие
3. Выпечка
4. Нагревание
5. Хлеб готов

## COLOUR

Во всех программах можно регулировать цвет корочки. Можно выбрать 3 разных оттенка.

1. Светлый
2. Средний
3. Тёмный

Во время 1-го замеса мотор включается и выключается во время всего процесса, он вращается то в одну сторону, то в другую.

Во время 1-го поднятия включается и выключается термостат, поддерживая температуру 25°C.

Во время 2-го замеса мотор и термостат включаются и выключаются для поддержания температуры 30°C.

Во время 2-го поднятия термостат поддерживает температуру 32°C.

Во время 3-го поднятия термостат поддерживает температуру 38°C.

Во время выпечки термостат поддерживает температуру 121°C.

## ФУНКЦИЯ ОТСРОЧЕННОГО ЗАПУСКА

Все программы можно комбинировать с функцией отсроченного запуска. Однако, это не рекомендуется для программы ВАКЕ. Если тесто содержит свежее молоко или лук, не следует пользоваться функцией отсроченного запуска, запускайте программу немедленно.

Верхняя кнопка таймера отсроченного запуска увеличивает отсроченный запуск на 10 минут при каждом нажатии.

Максимальное время отсроченного запуска составляет 13 часов.

Нижняя кнопка сокращает время отсроченного запуска на 10 минут при каждом нажатии.

При выборе этой функции на дисплее появляются часы и минуты. Это полное время до того момента, когда хлеб будет полностью готов.

Время поддержания в горячем состоянии не включено в это время.

*Пример:*

*Текущее время 20.00 ч., свежий хлеб должен быть готов в 7.00 ч. утра.*

*Например, используется программа BASIC. Эта программа длится 3 часа, плюс 1 час времени поддержания в горячем состоянии, итого 4 часа.*

*Поэтому программу нужно запустить за 4 часа до 7 часов, т.е. в 3.00 часа ночи.*

*Разница между 20.00 ч. и 03.00 ч. составляет 7 часов.*

*Программа BASIC установлена на запуск через 3 часа, плюс 7 часов. Нажатием верхней кнопки таймера отсроченного запуска установите на дисплее 10.00.*

*Не забудьте после этого нажать на кнопку “Start”, иначе программа не запустится.*

*Если время установлено неправильно, можно выключить и “сбросить” программу, за исключением, когда программа уже запущена.*

## START/STOP

Эта кнопка используется для запуска и остановки программы.

Нажмите на кнопку один раз после выбора программы и цвета корочки (colour).

При нажатии на кнопку раздастся звуковой сигнал и начнётся отсчёт времени таймером.

Для остановки агрегата нажмите на кнопку “start/stop” в течение 3-х секунд. Эта функция используется в аварийном случае, сбрасывает программу и начинает её заново. Это может испортить ингредиенты, если программа начала выпечку хлеба уже давно.

Если температура агрегата слишком высока для запуска новой программы, на дисплее появится: “H:HH”. Раздастся непрерывный звуковой сигнал.

Если это происходит, выньте контейнер для выпечки из камеры и подождите, пока она остынет, при этом оставьте крышку открытой.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ:

1. Установите лезвие ножа на дно контейнера для выпечки.
2. Добавьте ингредиенты, как описано в рецепте. Дрожжи добавляйте всегда в последнюю очередь, таким образом можно избежать слишком раннего поднятия теста. При отложенном старте следите за тем, чтобы жидкость не соприкасалась с дрожжами и они не начали поднимать тесто перед тем, как будет запущена программа.

3. При установке контейнера для выпечки в камеру нужно как следует нажать на сторону контейнера, чтобы он встал в держатель контейнера. После этого закройте крышку и воткните вилку в розетку.
4. Выберите программу нажатием кнопки MENU.
5. При необходимости установите время отложенного старта программы. (Не рекомендуется отложенный старт при выборе программы "CAKE").
6. Выберите цветовой оттенок корочки нажатием кнопки COLOUR.
7. Нажмите на кнопку Start/Stop для запуска агрегата. Для изменения программы или времени уже после запуска, нажмите на кнопку Start/Stop в течение 3 секунд, после этого повторите п.п. 1-6. Не трогайте кнопки управления агрегата после его запуска.
8. После окончания процесса выпечки на дисплее появляется 0:00 и 10 раз раздаётся звуковой сигнал, после чего хлеб один час будет автоматически поддерживаться в горячем состоянии.
9. Во время поддержания в горячем состоянии агрегат будет издавать звуковые сигналы каждые 5 минут для напоминания о том, что нужно вынуть готовый хлеб. Контейнер для выпечки хлеба вынимается за рукоятку, поверните её и вытащите вертикально вверх. Переверните контейнер верхней частью вниз и осторожно потрясите, покуда из него не выпадет хлеб. Обычно лезвие ножа выпадает вместе с хлебом. Отделяя его от хлеба, не пользуйтесь металлическими принадлежностями. Если лезвие ножа застряло в контейнере, это вызвано тем, что в отверстие ножа попало тесто. Нож можно удалить из контейнера, залив в него горячей воды и замочив на 15 минут. После этого лезвие ножа легко вынимается.
10. Пользуйтесь программой BASIC при выпечке хлеба с дополнительными ингредиентами, через некоторое время 10 раз прозвучит сигнал, напоминающий о том, что в тесто можно добавить фрукты, орехи и т.п. Откройте крышку, засыпьте дополнительные ингредиенты и закройте крышку.  
ПРИМЕЧАНИЕ: Не дотрагивайтесь до панели управления при добавлении дополнительных ингредиентов.
11. По истечении срока последующего поддержания в горячем состоянии (1 час), программа возвращается в режим ожидания.
12. Не забудьте дать хлебу остыть на решётке.
13. Не забывайте вынимать вилку из розетки после окончания выпечки.

#### ВНИМАНИЕ:

Не открывайте крышку во время работы агрегата, это окажет влияние на качество хлеба, особенно при поднятии.

#### СОВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ

При выпечке хлеба немедленно:

Установите контейнер для выпечки в агрегат до выбора программы.  
Для начала брожения температура жидкости должна быть приблизительно 37°C.  
Зёрна для цельнозернового хлеба прокипятите несколько минут в небольшом количестве жидкости.  
Свежие дрожжи следует развести в жидкости, их можно использовать вместо сухих дрожжей.  
После этого нужно сразу же начинать выпечку в соответствии с рецептом.

При выпечке с отложенным стартом программы:  
Установите контейнер с ингредиентами после окончания программирования.  
Важно соблюдать последовательность заполнения контейнера ингредиентами. При соприкосновении воды с дрожжами брожение и поднятие теста начнётся слишком рано. Поэтому сначала заливают жидкость, муку и дрожжи сверху.  
Температура жидкости должна быть комнатной, 18-23°C.  
Зёрна для цельнозернового хлеба можно не кипятить предварительно. Они лежат в жидкости до тех пор, пока не запустится программа.

Готовая мучная смесь:  
Готовые мучные смеси, требующие лишь воды и дрожжей, делают выпечку ещё более лёгкой.

Готовое тесто:  
Может применяться как тесто, купленное в магазине, так и домашнего приготовления.  
Программа: BAKE (выпечка)

Только тесто:  
В агрегате можно готовить тесто, например для булочек или пиццы.  
Программа: DOUGH (тесто). Выньте тесто из контейнера после его готовности. Дальнейшее приготовление производится в обычной духовке.

Дополнительное время выпечки:  
Программы могут быть удлинены, см. раздел "ПИРОЖНЫЕ".

Выпечка с добавкой дополнительных ингредиентов:

Добавить в тесто фрукты, орехи и т.п. можно после того, как раздастся специальный звуковой сигнал.

Пирожные:  
Агрегат лучше всего выпекает хлеб.  
При желании можно экспериментировать в приготовлении по собственным рецептам или используя готовые смеси.  
Рекомендуется использовать смеси с низким содержанием жира.

#### РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ХЛЕБОПЕКАРНОМ АГРЕГАТЕ:

##### НЕОБХОДИМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука:  
От выбора сорта муки зависит внешний вид и вкус хлеба. Сорта, содержащие больше клейковины, делают хлеб большего объёма. Пшеничная мука даёт самый большой объём готового хлеба, меньше всего поднимается просеянная мука и ржаная мука.

Жидкость:  
Молоко, вода или кисломолочный продукт. Молоко улучшает вкус хлеба и помогает образовываться хрустящей корочке. Если применяется только молоко, хлеб получается немного меньше по объёму.

Дрожжи:  
Дрожжи поднимают тесто. Оптимальная температура для поднятия теста дрожжами 37°C. Дрожжи начинают брожение при соприкосновении с жидкостью. Для использования в агрегате используйте сухие дрожжи.

Жир:  
Масло/растительное масло придают хлебу аромат и хорошую консистенцию.

Сахар/мёд:

Придают сладкий вкус и содействуют образованию хрустящей корочки.

Соль:

Придаёт хлебу вкус.

Зёрна:

Повышают вкусовые и питательные качества хлеба.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Соблюдайте указанный в рецептах вес ингредиентов. Особенно важно соблюдать соотношение жидкости и муки.

ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ВХОДЯЩИМИ В КОМПЛЕКТ МЕРНОЙ ЧАШКОЙ И МЕРНОЙ ЛОЖКОЙ:

1 чашка муки = 150 гр = 250 мл

1 дл жидкости = 100 мл

1 шт. сухих дрожжей = пригл. 10 гр.

ХЛЕБ

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ:

Этот рецепт можно варьировать по желанию.

Максимальное количество пшеничной муки: 3 чашки, пшеничная мука имеет максимальный объём при подъёме теста.

ЖИДКОСТЬ (вода, молоко и/или кисломолочный продукт) пригл. 275 мл (помните, что жидкость должна быть тёплой: 27-37°C при немедленной выпечке).

СОЛЬ: пригл. 2 чайные ложки

САХАР или МЁД: пригл. 1 столовая ложка.

МАСЛО и/или РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО: пригл. 2 столовые ложки

ЗЁРНА: смесь пяти злаков/семена подсолнечника/кунжут и т.п. около 1,5 чашки

МУКА: (сверху) пшеничная/пшеничная грубого помола/просеянная/ржаная и т.п.: 3 чашки

СУХИЕ ДРОЖЖИ: Поместите их сверху, в небольшое углубление в муке: 2,5 чайные ложки.

ПРОГРАММА: *BASIC* или *WHOLE WHEAT*

БЕЛЫЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

275 мл молока (тёплое молоко, если выпекают сразу)

1 ст. л. масла

1 ст. л. сахара

1 ст. л. соли мелкого помола

3 чашки пшеничной муки

2,5 чайной ложки сухих дрожжей

ПРОГРАММА: *FRENCH*

ИТАЛЬЯНСКИЙ ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С КРУПКОЙ ИЗ ТВЁРДОЙ ПШЕНИЦЫ

275 мл воды

2 ч. л. соли

1 ст. л. оливкового масла

1 чашка муки: половина пшеничной, половина крупки из твёрдой пшеницы

2 чашки пшеничной муки

2,5 ч. л. дрожжей

ПРОГРАММА: *FRENCH*

ХЛЕБ С ЗЕЛЕНЬЮ

Воспользуйтесь рецептом приготовления Итальянского пшеничного хлеба.

Добавьте 3 ст. л. свежей столовой зелени и, по желанию, 1 ст. л. мелко нарезанных оливок.

ПРОГРАММА: *FRENCH*

ХЛЕБ ИЗ ПРОСЕЯННОЙ МУКИ

275 мл молока

2 ч. л. соли

2 ч. л. сахара

3 чашки просеянной муки

2,5 сухих дрожжей

ПРОГРАММА: *BASIC* или *QUICK*

ПЕКЛЕВАННЫЙ ХЛЕБ

Воспользуйтесь рецептом хлеба из просеянной муки, добавьте горсть тмина.

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА

275 мл. воды

2 ч. л. соли

1 ст. л. мёда, сиропа или сахара

1 ст. л. масла или подсолнечного масла

Можно добавить 1 чашку смеси зёрен

1 чашку муки грубого помола

2 чашки пшеничной муки

2,5 ч. л. сухих дрожжей

ПРОГРАММА: *BASIC* или *WHOLE WHEAT*

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ С МЁДОМ

280 мл воды

2 ч. л. соли

1 ст. л. мёда

1 ст. л. масла

1,5 чашки смеси зёрен

2 чашки пшеничной муки

1 чашка муки: половина пшеничной, половина муки грубого помола (пшеничной или цельного зерна).

2,5 ч. л. сухих дрожжей

ПРОГРАММА: *WHOLE WHEAT*

ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ С ОТРУБЯМИ

290 мл жидкости, половина воды, половина молока

2 ч. л. соли

1 ст. л. сиропа или мёда

1 ст. л. масла

0,5 чашки зёрен кунжута

0,5 чашки зёрен льна

1 чашка: половина овсяных хлопьев, половина отрубей

2 чашки пшеничной муки

4 ст. л. сухих дрожжей

ПРОГРАММА: *WHOLE WHEAT*

ХЛЕБ С МОРКОВЬЮ/СЕМЕЧЕК ПОДСОЛНЕЧНИКА

250 мл жидкости, половина воды, половина молока

2 ч. л. соли

1 ст. л. мёда или тростникового сахара

2 ст. л. растительного масла

1 чашка крупно натёртой моркови

1 чашка семечек подсолнечника

1 чашка муки, половина пшеничной, половина грубого помола

2 чашки пшеничной муки

2,5 ч. л. дрожжей

ПРОГРАММА: *BASIC*



## ХЛЕБ ИЗ ГРЕЧИХИ С МЁДОМ

275 мл воды  
2 ч. л. соли  
1 ст. л. мёда  
1 ст. л. масла  
1 чашка муки, половина пшеничной, половина гречишной  
2 чашки пшеничной муки  
2,5 ч. л. дрожжей  
*ПРОГРАММА: BASIC*

## СОЕВЫЙ ХЛЕБ

275 мл воды  
2 ч. л. соли  
1 ст. л. мёда  
1 ст. л. масла или растительного масла  
1 чашка соевых хлопьев  
1 чашка муки: 0,5 муки грубого помола, 0,5 пшеничной  
2 чашки пшеничной муки  
2,5 ч. л. сухих дрожжей  
*ПРОГРАММА: BASIC или WHOLE WHEAT*

## ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ

275 мл воды  
2 ч. л. соли  
1 ст. л. сиропа, мёда или тростникового сахара  
1 ст. л. масла или растительного масла  
1 чашка зелёных, целых зёрен тыквы (или наполовину с семенами подсолнечника)  
1 чашка муки: 0,5 пшеничной, 0,5 грубого помола  
2 чашки пшеничной муки  
2,5 ч. л. сухих дрожжей  
*ПРОГРАММА: BASIC*

## ХЛЕБ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ

275 мл жидкости (200 мл воды и 75 - 80 мл пахты или 200 мл воды и 75 мл солодового пива)  
2 ч. л. соли  
2 ст. л. тёмного сиропа  
Можно добавить половину чашки семян льна или семян подсолнечника  
1 чашка муки: 0,5 пшеничной муки, 0,5 просеянной муки  
1 чашка ржаной муки грубого помола  
1 чашка пшеничной муки  
3 ч. л. сухих дрожжей  
*ПРОГРАММА: WHOLE WHEAT*

## ХЛЕБ ИЗ ГОТОВОЙ МУЧНОЙ СМЕСИ, ДЛЯ КОТОРОЙ ТРЕБУЕТСЯ ДОБАВИТЬ ЛИШЬ ВОДУ И ДРОЖЖИ

## ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНЕЧНИКА

См. рецепт на упаковке  
Рассчитайте жидкость на 1 упаковку = 500 гр муки  
Добавьте приблизительно 3,5 ч. л. сухих дрожжей  
*ПРОГРАММА: WHOLE WHEAT*

## ПШЕНИЧНЫЙ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

275 мл воды  
3 чашки готовой мучной смеси  
2,5 ч. л. сухих дрожжей сверху  
*ПРОГРАММА: BASIC или WHOLE WHEAT*

## ТЕСТО

### ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

200 мл тёплой воды  
0,5 ч. л. соли  
1 ст. л. оливкового масла  
550 мл пшеничной муки  
2,5 ч. л. дрожжей  
*ПРОГРАММА: DOUGH*

Готовое тесто раскатывается на вощёной бумаге, разложенной на противне. Разложите наполнитель для пиццы на тесте, затем дайте ему взойти ещё прибл. 20 минут.

Выпекайте в обычной духовке на самой нижней полке при 250°C в течении 15 - 20 минут до образования тёмной золотистой корочки.

## ДЖЕМ И ВАРЕНЬЕ

### ДЖЕМ

Апельсиновый джем:  
3 апельсина чуть больше средней величины  
Натёртые корки двух апельсинов  
1 чашка сахара для варенья  
1 ст. л. воды  
2 ч. л. пектина (если необходимо)  
*ПРОГРАММА: JAM*

Подогрейте баночки, прежде чем наполнить их джемом. Если необходимо, продлите время выпечки, в зависимости от массы апельсинов. Перед тем, как наливать джем в банки, выньте нож из контейнера при помощи щипцов. Не поднимайте крышку во время перемешивания. Данная порция составляет примерно 400 гр.

### ВАРЕНЬЕ

Варенье из малины/яблок  
2 чашки малины  
1 чашка резаных яблок  
1 чашка сахара для варенья  
3 ст. л. лимонного сока  
*ПРОГРАММА: JAM*

Нагрейте банки, прежде, чем наполнить их вареньем. Перед тем, как наливать варенье в банки, выньте нож из контейнера при помощи щипцов. Не поднимайте крышку во время перемешивания.

### БУЛОЧКИ

Выберите один из рецептов приготовления хлеба (не ржаного хлеба)  
Установите программу на DOUGH (тесто)  
Выньте тесто, когда оно будет готово. Скатайте булочки и положите их на противень, дайте тесту немного взойти, после чего выпекайте в обычной духовке.

### ПИРОЖНЫЕ

Агрегат лучше всего выпекает хлеб. Если рецепт приготовления пирожных укладывается в установленное время приготовления хлеба агрегатом, могут быть приготовлены лишь выпечка небольших размеров. Дополнительными действиями можно, однако, увеличить время выпекания.  
Продление времени выпекания:  
После окончания программы остановите агрегат при помощи кнопки gstop; после чего сразу же выньте вилку из розетки. Если включить агрегат сразу же после этого, на дисплее появится "ННН"; что означает, что агрегат ещё слишком горячий для продолжения работы.  
Для быстрого охлаждения агрегата выньте контейнер для выпечки, покройте его тарелкой для сохранения тепла. Дайте машине постоять с открытой крышкой.  
Через 5 - 10 минут установите контейнер на место и установите программу BAKE, которая длится 1 час. Установите время на таймере и выключите агрегат, когда торт будет полностью готов. Торт считается готовым, если на ноже или вилке, воткнутой в торт, не остаются куски теста.

ПРОГРАММА “САКЕ“ лучше всего подходит для выпечки тортов из дрожжевого теста, пользуйтесь программой QUICK (ускоренная) для приготовления обычной кондитерской выпечки.

#### ПИРОЖНОЕ “САФАРИ“

100 г мягкого масла  
100 г (125 мл) сахара  
2 яйца  
70 мл тёплого молока  
Прибл. 1 ст. л. свежесжатого лимонного сока  
Тёртая кожура 0,5 - 1 лимона  
2,5 ч. л. кондитерского разрыхлителя  
Можно добавить 1/4 чашки дроблёного миндаля  
*ПРОГРАММА: QUICK*

Дайте пирожному остыть в контейнере. Стороны пирожного отделяются от контейнера при помощи плоской деревянной лопатки (не пользуйтесь металлическими лопатками). Остывший пирог украсьте лимонной глазурью или растопленным шоколадом.

#### ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ С ОРЕХАМИ

2 яйца  
175 г (225 мл) сахара  
2 ст. л. растопленного масла или маргарина  
100 г (200 мл) муки  
1 ст. л. какао  
прибл. 60 г дроблёных орехов или миндаля  
прибл. 25 г дроблёного или натёртого темного шоколада  
2,5 ч. л. кондитерского разрыхлителя  
*ПРОГРАММА: QUICK*

Дайте пирожному остыть в контейнере. Стороны пирожного отделяются от контейнера при помощи плоской деревянной лопатки (не пользуйтесь металлическими лопатками). Охлаждённое пирожное посыпать сахарной пудрой через сито.

#### ПИРОЖНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

200 г мягкого масла  
150 г сахара  
3 яйца  
125 г муки  
125 г картофельной муки  
1 ч. л. кондитерского разрыхлителя  
40 г дроблёных грецких орехов, что соответствует примерно 8 целым орехам.  
*ПРОГРАММА: QUICK*

Дайте пирожному остыть в контейнере. Стороны пирожного отделяются от контейнера при помощи плоской деревянной лопатки (не пользуйтесь металлическими лопатками). Охлаждённое пирожное можно украсить глазурью или растопленным шоколадом.

#### ПИРОЖНОЕ С КУНЖУТОМ

2 яйца  
170 мл тёмного сахара или тростникового сахара  
100 мл масла (подсолнечного, соевого или из виноградных косточек)  
прибл. 60 мл кунжутного семени  
200 мл крупно потёртой моркови  
Можно добавить кожуры лимона  
250 мл пшеничной муки  
0,5 ч. л. соли  
1,5 ч. л. кондитерского разрыхлителя  
*ПРОГРАММА: QUICK*

Дайте пирожному остыть в контейнере. Стороны пирожного отделяются от контейнера при помощи плоской деревянной лопатки (не пользуйтесь металлическими лопатками). Охлаждённое пирожное посыпать сахарной пудрой через сито.

#### ПЕРЕД ТЕМ, КАК ОБРАТИТЬСЯ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

ЕСЛИ У ВАС НЕ ПОЛУЧАЕТСЯ ВЫПЕЧЬ ХЛЕБ, УДОВЛЕТВОРЯЮЩИЙ ВАШИМ ОЖИДАНИЯМ, ПОЖАЛУЙСТА, ПРОЧИТАТЕ НИЖЕСЛЕДУЮЩЕЕ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СДАВАТЬ АГРЕГАТ В РЕМОНТ.

1. Тесто не поднялось:
  - \* Тесто из цельнозерновой или ржаной муки поднимается не так сильно, как из пшеничной
  - \* Пользуйтесь свежими дрожжами, быстрое поднятие теста даёт наилучшие результаты.
  - \* Добавляйте дрожжи в последнюю очередь, не допускайте его смешивания с солью, сахаром и водой.
  - \* Добавление в муку клейковины улучшает поднятие теста.
  - \* Добавьте 30 мл. воды
  - \* Возможно, массы основных ингредиентов не соответствуют рецепту, или, возможно, один или несколько из них отсутствуют в тесте.
  - \* Проверьте, не слишком ли много соли в тесте.
  - \* Убедитесь, что температура ингредиентов комнатная.
2. Тесто имеет кратерообразную форму:
  - \* Слишком влажное тесто - уменьшите количество жидкости.
  - \* Добавьте 0,5 ч. л. соли или 1 ст. л. муки.
3. Тесто поднялось слишком сильно и приклеилось к крышке:
  - \* Уменьшите количество дрожжей на 0,5 ложки.
  - \* Слегка уменьшите количество всех ингредиентов.
  - \* Слишком много воды, уменьшить на 1 ч. л.
  - \* Недостаточно соли - добавьте 1/4 ч. л.
4. Хлеб не пропёкся
  - \* Слишком много влаги в тесте, сократите содержание жидкости.
  - \* Может произойти при использовании муки грубого помола. Проблема разрешается дополнительным замесом. После первого замеса и поднятия остановите агрегат и запустите программу снова. Тесто становится от этого более воздушным.
5. Хлеб слишком тяжёлый или имеет неровную поверхность.
  - \* Недостаточно воды в тесте, добавьте 1 ст. л. воды.
  - \* Слишком сухая мука - хранится в воздухонепроницаемом контейнере.
6. Хлеб слишком ноздреватый
  - \* Слишком много воды - сократите на 1 ст. л.
  - \* Слишком много дрожжей - сократите на 1/8 ч. л.
7. Слишком мало соли - добавьте 1/4 чайной ложки.

## ЧИСТКА

1. Всегда вынимайте вилку из розетки и дайте агрегату остыть, перед тем, как начать чистку.
2. После охлаждения переверните агрегат вверх дном и осторожно вытрясите из него все крошки. Следите за тем, чтобы крышка агрегата снималась. Снять крышку можно, когда она находится в полностью открытом положении (вертикально вверх). После этого её можно вынуть, два шипа на держателе совпадают с отверстиями в агрегате.
3. Вытрите внешнюю сторону верхней части сухой или слегка смоченной тряпкой. Не пользуйтесь сильнодействующими или абразивными средствами. Не пользуйтесь стальными щётками.
4. Не пользуйтесь щёткой для мытья посуды. Её волосы могут отломиться и попасть на электрические части, что приведёт к поломке агрегата.
5. Никогда не окунайте агрегат в жидкость любого рода.
6. Во время чистки можно вынуть контейнер для выпечки. Осторожно потяните за рукоятку до его высвобождения. Теперь чистить агрегат будет легче.

## СОВЕТЫ ПО УТИЛИЗАЦИИ

После того, как электрическое (электронное) изделие уже не может быть использовано по назначению, следует утилизировать его с наименьшим вредом для окружающей среды. Аппарат следует утилизировать в соответствии с местными правилами утилизации бытовых приборов, принятых в Вашем районе. В большинстве случаев Вы можете сдать изделие в местную станцию утилизации.

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ТЕРЯЮТ СИЛУ В СЛУЧАЕ:

- \* Невыполнения требований настоящей инструкции.
- \* Нарушения правил пользования изделием, насильственных и прочих действий, приведших к выходу из строя изделия.
- \* Выхода из строя изделия в результате сбоев в электрической сети.
- \* Неавторизованного вскрытия изделия.

По причине постоянного совершенствования наших изделий в области дизайна и конструкции мы оставляем за собой право изменения наших изделий без предупреждения.

Импортёр

AДЕКСИ А/Б

AДЕКСИ А/С

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

