



SV ■ Bakmaskin

Translation of the original manual

LÄS NOGGRANT OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

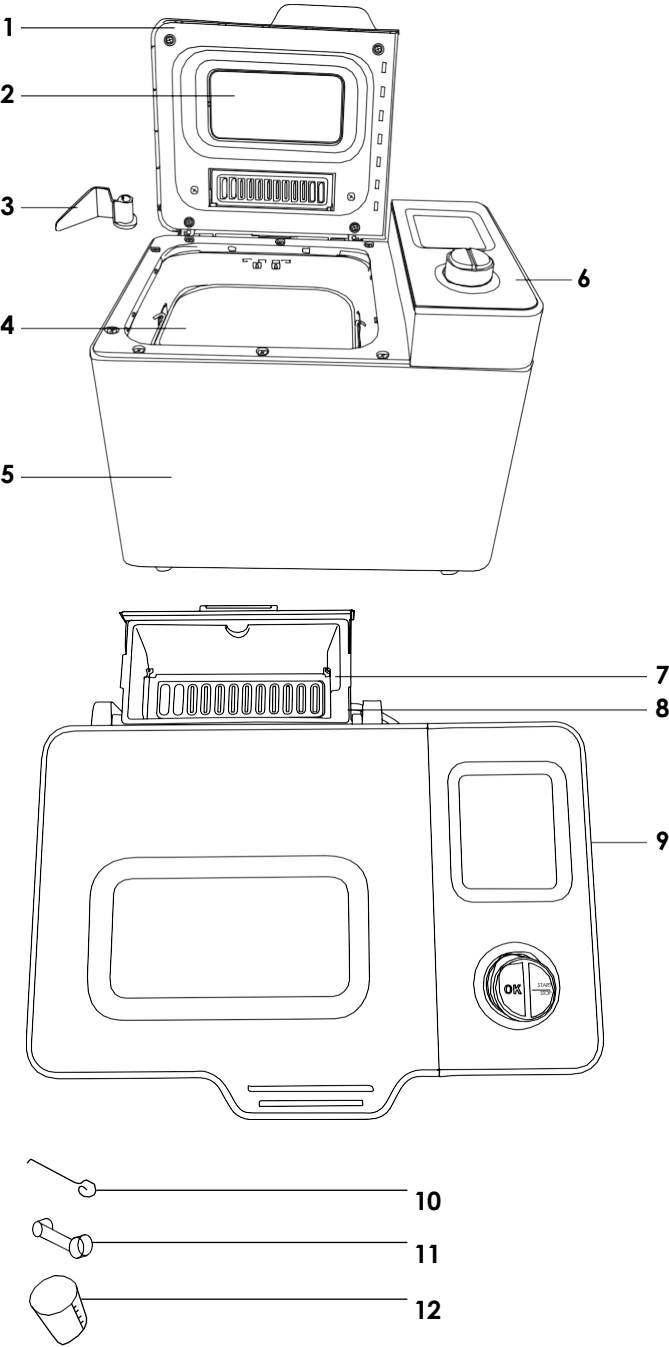
- Denna apparat får användas av barn från 8 års ålder och uppåt samt av personer med fysiska eller mentala funktionsnedsättningar eller av oerfarna personer, om de är ordentligt övervakade eller har blivit informerade om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de potentiella farorna.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Om strömkabeln är skadad, låt den repareras på en auktoriserad serviceverkstad för att undvika en farlig situation. Det är förbjudet att använda apparaten om strömkabeln är skadad.
- Rengöring och underhåll som utförs av användaren får inte utföras av barn, om de inte är över 8 år gamla och under uppsikt.
- Barn under 8 år måste hållas borta från apparaten och dess strömkabel.
- En maximal mängd på 600 g mjöl och 7 g torrjäst får användas per sats. Placera inte en större mängd mjöl eller jäst i bakbehållaren.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med extern timer eller fjärrkontroll.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk. Den är inte avsedd att användas på platser såsom:
 - personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser;
 - jordbruksfastigheter;
 - hotell- eller motellrum och andra bostadsutrymmen;
 - bed and breakfast-verksamheter.
- Använd inte apparaten i industriell miljö, utomhus eller för andra ändamål än de den är avsedd för.
- Placera inte apparaten på ett fönsterbräde, diskbänksavrinning eller andra ostabila ytor; placera den inte på elektriska eller gasdrivna spisar eller i närheten av öppen eld eller annan utrustning som avger värme. Placera endast apparaten på en torr, ren och stabil yta där den inte kan välta.
- Använd endast apparaten med originaltillbehör från tillverkaren.
- Innan du ansluter apparaten till ett eluttag, kontrollera att märkspänningen på dess märkplåt stämmer överens med spänningen i eluttaget. Anslut apparaten endast till ett korrekt jordat uttag.

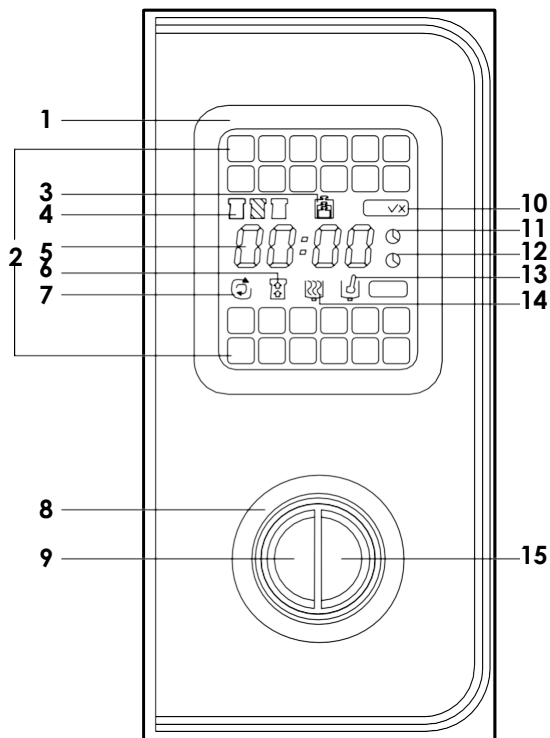
Säkerställ att strömkabeln inte hänger över bordskanten och att den inte vidrör en het yta.

- Använd inte apparaten i närheten av brandfarliga material såsom gardiner, draperier, torkdukar etc. Ett säkerhetsavstånd på minst 50 cm måste hållas i huvudsaklig värmestrålningsriktning från ytan av brännbara material, och minst 10 cm i alla andra riktningar.
- Täck inte över apparaten. Det finns annars risk för brand om apparaten är övertäckt och startar automatiskt via inbyggd timer.
- Innan du startar apparaten, se till att bakformen är korrekt isatt med alla nödvändiga ingredienser. Placera inte aluminiumfolie, plastfolie etc. i apparaten och kör den inte tom.
- När apparaten är i drift kan temperaturen på åtkomliga ytor bli hög. Undvik kontakt med de uppvärmda ytorna och den heta ånga som kommer ut ur ventilationsöppningarna.
- Rör inte den roterande knådningsarmen under drift.
- Säkerställ att inget vatten eller andra vätskor stänker på utsidan av insynsfönstret medan apparaten är i drift.
- Vi rekommenderar att du regelbundet kontrollerar ingrediensernas tillstånd i bakformen medan apparaten är i drift. Om de skulle fatta eld, stäng omedelbart av apparaten, dra ur kontakten och håll locket stängt.
- Avlägsna aldrig det färdigbakade brödet genom att slå bakformen mot något. Detta kan annars skada formen.
- När du är klar med att använda apparaten, och innan du flyttar eller rengör den, stäng alltid av den, dra ur kontakten och låt den svalna.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget genom att ta tag i kontakten – dra aldrig i själva kabeln. Annars finns risk att kabeln eller uttaget skadas.
- Skölj inte apparaten under rinnande vatten och sänk inte ner den i vatten eller annan vätska.
- För att undvika risk för elchock, försök inte att reparera apparaten själv eller göra några justeringar. Alla reparationer ska utföras av ett auktoriserat servicecenter. Genom att manipulera apparaten riskerar du att förlora dina lagliga rättigheter enligt garanti för prestanda eller kvalitet.

BESKRIVNING AV BRÖDMASKINEN

A





Innan du använder apparaten, läs bruksanvisningen noggrant – även om du tidigare har använt liknande apparater. Använd endast apparaten på det sätt som beskrivs i denna bruksanvisning. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe där du enkelt kan hitta den vid behov. Vi rekommenderar att du sparar originalkartongen, emballagematerialet, inköpskvittot samt säljarens ansvarsförbindelse eller garantikort åtminstone under den tid som den lagstadgade ansvarstiden för bristande prestanda eller kvalitet gäller. Vid transport rekommenderar vi att apparaten packas i originalförpackningen från tillverkaren.

BESKRIVNING AV APPARATEN OCH TILLBEHÖR

A1 Lock
A2 Insynsfönster
A3 Knådningsblad
A4 Bakform
A5 Apparatus
A6 Kontrollpanel med display

A1 Lock
A2 Insynsfönster
A3 Knådningsblad
A4 Bakform
A5 Apparatus
A6 Kontrollpanel med display

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

B1 Display
B2 Programikoner
B3 Ikoner för brödvikt: 500 g, 750 g eller 900 g
B4 Ikoner för skorpfärg
B5 Visning av inställd baktid eller fördröjd start
B6 Jäsningsfasikon (den nedre pilen lyser vid första jäsningen, båda pilarna lyser vid andra jäsningen)
B7 Knådningsikon (den inre pilen visar första knådningen, den yttre visar andra knådningen)Note:

B8 Vridknapp
B9 OK-knapp – används för att bekräfta ett val
B10 Tillsätt ingredienser-ikon
B11 Drifftidsikon
B12 Fördröjd start-ikon
B13 Håll varm-ikon
B14 Baka-ikon
B15 START/STOPP-knapp – används för att starta, pausa och avbryta ett valt program

Den metriska måtenheten avrundas nedåt till hela tiondelar.

ANVÄNDNING AV BRÖDBAKMASKINEN OCH DESS FUNKTIONER

START/STOPP-knappServes to start, pause or end the set program. Används för att starta, pausa eller avsluta det valda programmet. För att starta ett program, tryck en gång på knappen START/STOPP B15. Du kan pausa det aktuella programmet genom att kort trycka på START/STOPP B15. Nedräkningen av återstående programtid pausas och tidsvärdet på displayen blinkar. För att återuppta programmet, tryck på START/STOPP B15 igen. Om du inte gör det, startar det automatiskt igen efter 10 minuter. För att avsluta programmet, håll ned knappen START/STOPP B15 i cirka 2 sekunder. Programslutet signaleras med en lång ljudsignal.

Val av program och dess inställningar

1. Val av program

Vredet A8 används för att välja ett program. När brödmaskinen slås på börjar programikonen "BASIC BREAD" att blinka. Vrid på vredet A8 för att välja önskat program. Det valda programmet börjar blinka. Du kan välja mellan 25 program. För att bekräfta det valda programmet, tryck på knappen OK B9.

2. Skorpans färg

Efter att du har bekräftat programvalet börjar ikonen "CRUST COLOUR" att blinka på displayen B1. Vrid på vredet A8 för att välja önskad skorpfärg: "" (ljus), "" (mellan/mörk) eller "" (mörk). För att bekräfta vald skorpfärg, tryck på knappen OK B9. I följande program är det inte möjligt att välja skorpfärg: QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE och ITALIAN CAKE.

3. Brödvikt

Efter att du har bekräftat skorpans färg börjar ikonen "WEIGHT" att blinka på displayen B1. Vrid på vredet A8 för att välja önskad brödvikt: (500 g), (750 g) eller (900 g). Med brödvikt avses den sammanlagda vikten av alla ingredienser som placeras i bakbehållaren A4. Programmets längd varierar beroende på vald brödvikt. För att bekräfta vald vikt, tryck på knappen OK B9. I följande program är det inte möjligt att välja brödvikt: QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE, ITALIAN CAKE och DIY.

4. Funktion för att tillsätta ingredienser

I vissa program har brödmaskinen en automatisk funktion för att tillsätta ingredienser. Innan du startar ett program, dra försiktigt ut hållaren A8 och lägg ingredienserna som ska tillsättas automatiskt under bakningsprocessen i facket.
Efter att du har bekräftat valet av brödvikt börjar ikonen "RAISIN DISPENSER" (Tillsätt ingredienser) att blinka på displayen B1. Använd vredet A8 för att bekräfta (ikonen visas) eller avbryta (ikonen visas). När du har bekräftat, tryck på knappen OK B9. Denna funktion är tillgänglig för följande program: BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD och DIY.

5. Fördröjd start

Efter att du har bekräftat funktionen för att tillsätta ingredienser börjar ikonen för fördröjd start B12 att blinka på displayen B1. Vrid på vredet A8 för att ställa in tiden för fördröjd start. Genom att vrida vredet A8 medurs förlängs fördröjningen, och genom att vrida det moturs förkortas den. Fördröjd start kan ställas in från 10 minuter till 13 timmar. Den fördröjda starttiden inkluderar även programmets längd, vilket innebär att den totala tiden måste inkludera längden på valt program, inställd skorpfärg, brödvikt osv.

Exempel på timerinställning:

Klockan är 20:30 och du vill ha ett nybakat bröd klart till 07:00 nästa morgon (dvs. om 10 timmar och 30 minuter). Välj först program, skorpfärg och brödvikt. Använd sedan vredet för att justera tiden på displayen till 10:30. Det är den totala tiden efter vilken brödet kommer att vara klart att tas ur brödmaskinen. Varje gång vredet vrids, ökar eller minskar tiden med 10 minuter. För att starta det valda programmet i fördröjd start-läge, tryck på knappen START/STOP B15. Tiden börjar då räknas ned på displayen. Kontrollera regelbundet brödmaskinen när det inställda programmet väl har startat.

Obs! Använd inte denna funktion med recept som innehåller lättfördärliga ingredienser, t.ex. färska ägg, mjölk, gräddfil, ost osv. Följ rätt ordning för tillsättning av ingredienser i bakbehållaren A4 enligt avsnittet "Användning av brödmaskinen". Jästen får inte komma i kontakt med vätskor innan programmet har startats.

Funktionen för fördröjd start kan inte användas i följande program: PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE och ITALIAN CAKE. Keep warm function
When the program is finished, the breadmaker will automatically switch to the keep warm mode for 60 minutes. If you wish to take the bread out of the breadmaker immediately after it has finished baking, cancel this function by pressing the **START/STOP B15** button.

Minnesfunktion

Vid ett kortare strömavbrott (upp till 10 minuter) kommer brödmaskinen automatiskt att återuppta det inställda programmet utan att du behöver trycka på knappen START/STOP B15 när strömmen återkommer.

Om strömavbrottet varar längre än 10 minuter kommer det pausade programmet inte att återupptas automatiskt.

Om jäsningsfasen ännu inte har påbörjats kan du starta programmet från början.

Om jäsningsfasen redan har börjat måste du börja om med nya ingredienser.

Varningsmeddelanden på displayen

Om texten "HHH" visas på displayen B1 tillsammans med en ljudsignal när programmet startas, betyder det att temperaturen inuti brödmaskinen är för hög. Detta kan inträffa om du försöker använda brödmaskinen direkt efter att ha bakat ett bröd. Öppna locket A1 och låt brödmaskinen svalna i 10 till 20 minuter. När den har svalnat kan du använda den igen.

Om texten "LLL" visas på displayen B1 tillsammans med en ljudsignal när programmet startas, betyder det att temperaturen inuti brödmaskinen är för låg. Öppna locket A1 och placera brödmaskinen i rumstemperatur. Rekommenderad rumstemperatur är 15 °C till 34 °C.

Om texten "ERR" visas på displayen B1, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

ÖVERSIKT AV PROGRAMMEN:

1 – BASIC BREAD (grundbröd)

Detta program består av knådning, jäsnings och gräddning. Det används för att baka standardbröd av vitt vetemjöl som kan smaksättas med olika ingredienser såsom örter m.m.

2 – FRENCH BREAD (franskt bröd)

Detta program består av knådning, jäsnings och gräddning, där jäsningstiden är längre än i grundprogrammet. Det används för att baka traditionellt franskt vitt bröd med fluffigt inre och krispig skorpa. Vi rekommenderar att det konsumeras samma dag som det bakas.

3 – WHOLE WHEAT BREAD (fullkornsbröd)

Detta program består av knådning, jäsnings och gräddning. Det används för att baka bröd av fullkornsmjöl. Vi rekommenderar inte att använda funktionen för fördröjd start med detta program, då brödkvaliteten kan påverkas negativt.

4 – SWEET BREAD (sött bröd)

Detta program består av knådning, jäsnings och gräddning. Det används för att baka söta bröd med högre fett- och sockerinnehåll, samt tillsatser som torkad frukt, nötter, chokladflingor, kanderat apelsinskal m.m.

5 – LOW SUGAR BREAD (bröd med låg sockerhalt)

Detta program består av knådning, jäsnings och gräddning. Innehåller mindre socker jämfört med standardbröd.

6 – RICE BREAD (risbröd)

Detta program består av knådning, jäsnings och gräddning. Förhållandet mellan proteiner och aminosyror är högre än i standardbröd. Risbröd är mer lättsmält.

7 – RICE FLOUR BREAD (bröd av rismjöl)

Detta program består av knådning, jäsnings och gräddning. Brödets storlek, färg och smak liknar standardbröd.

8 – QUICK BREAD (snabb bakning)

Detta program består av knådning, jäsning och gräddning. Brödblandningen innehåller bakpulver eller bikarbonat som aktiveras i kontakt med vätska i varm miljö.

9 – ITALIAN BREAD (italiensk bröd)

Detta program består av knådning, jäsning och gräddning. Brödet får en finare smak och ett tätare inre jämfört med standardbröd.

10 – GLUTEN FREE BREAD (glutenfritt bröd)

Detta program består av knådning, jäsning och gräddning. Degen jäser i endast en fas och gräddningstiden är längre på grund av högre fuktt innehåll.

11 – PIZZA DOUGH (pizzadeg)

Detta program inkluderar knådning och jäsning och är lämpligt för att göra pizzadeg.

12 – ITALIAN DOUGH (italiensk deg)

Detta program inkluderar endast knådning. När det är klart, ta ut degen och forma den i en bakform.

13 – DOUGH RISE (degjäsning)

Detta program inkluderar knådning och jäsning. När det är klart kan degen användas till frallor, bullar osv.

14 – FERMENT / DEFROST (jäsning / upptining)

I detta program värms insidan av brödmaskinen upp till låg temperatur. Gräddningstiden måste ställas in manuellt.

15 – YOGHURT (yoghurt)

I detta program värms insidan av brödmaskinen upp till låg temperatur. Gräddningstiden måste ställas in manuellt.

Programmet är lämpligt för att göra yoghurt.

16 – PICKLED VEGE (inlagda grönsaker)

Detta program är lämpligt för att göra inlagda grönsaker.

17 – DOUGH (deg)

Används för att blanda, knåda och jäsa deg, t.ex. för pizza eller bullar. Inkluderar inte gräddning.

18 – JAM (sylt)

Detta program används för att göra fruktarmelad och sylt. Tillaga i små satser eftersom volymen ökar under kokning. Sylt är kläbbig och mycket svår att få bort om den rinner ut ur bakbehållaren.

19 – BAKE (grädda)

Endast gräddningsfas. Gör brödmaskinen till en liten ugn. Gräddningstid kan ställas mellan 10 och 60 minuter. Används för att grädda färdigköpt deg eller grädda färdigt ett ljust bröd.

20 – ROAST NUT (rostade nötter)

Kontrollera att nötterna är rena innan de läggs i, för att minska risken för repor och skador på bakbehållaren.

21 – MEAT FLOSS (köttfibrer)

Används för att tillaga kött till trådigt/flossat tillstånd.

22 – RICE VINEGAR (risvinäger)

Detta program är lämpligt för att göra risvinäger.

23 – CAKE (kaka)

Detta program består av knådning, jäsning och gräddning. Används för att baka kakor och söta bakverk med bakpulver eller bikarbonat.

24 – ITALIAN CAKE (italiensk kaka)

Detta program är lämpligt för att baka italienska kakor enligt egna önskemål.

25 – DIY (eget program)

Detta program gör det möjligt att ställa in knådning, jäsning, gräddning och varmhållning efter egna preferenser och spara inställningarna i minnet.

Vi rekommenderar att du först får en god förståelse för brödmaskinens funktioner innan du använder detta program, dvs. använd det när du har viss erfarenhet av bakning.

När du bekräftar programmet med OK-knappen B9, guidar brödmaskinen dig steg för steg. Varje inställning kan justeras med vredet B8 och bekräftas med knappen OK B9.

PROGRAM TABELL

Program	Ytans Färg	Brödstorlek	Programlängd (min)	Hållvarm funktion	Funktion fyllsätt ingrediens er	Fördröjd start
1 – BASIC BREAD	Ljust / mellan mörkt / mörkt	500 g	02:42	JA	JA	JA
		750 g	02:54			
		900 g	03:07			
2 – FRENCH BREAD	Ljust / mellan mörkt / mörkt	500 g	03:18	JA	JA	JA
		750 g	03:20			
		900 g	03:33			
3 – WHOLE WHEAT BREAD	Ljust / mellan mörkt / mörkt	500 g	03:34	JA	JA	JA
		750 g	03:35			
		900 g	03:50			
4 – SWEET BREAD	Ljust / mellan mörkt / mörkt	500 g	02:55	JA	JA	JA
		750 g	03:00			
		900 g	03:07			
5 – LOW SUGAR BREAD	Ljust / mellan mörkt / mörkt	500 g	03:04	JA	JA	JA
		750 g	03:08			
		900 g	03:19			
6 – RICE BREAD	Ljust / mellan mörkt / mörkt	500 g	03:18	JA	JA	JA
		750 g	03:23			
		900 g	03:33			
7 – RICE FLOUR BREAD	Ljust / mellan mörkt / mörkt	500 g	03:21	JA	JA	JA
		750 g	03:26			
		900 g	03:28			
8 – QUICK BREAD	Ljust / mellan mörkt / mörkt	-----	02:10	JA	JA	JA
9 – ITALIAN BREAD	Ljust / mellan mörkt / mörkt	500 g	03:20	JA	JA	JA
		750 g	03:22			
		900 g	03:32			
10 – GLUTEN FREE BREAD	Ljust / mellan mörkt / mörkt	500 g	02:45	JA	JA	JA
		750 g	02:50			
		900 g	02:55			
11 – PIZZA DOUGH	-----	-----	00:35	-----	-----	-----
12 – ITALIAN DOUGH	-----	-----	00:20	-----	-----	-----
13 – DOUGH RISE	-----	-----	01:30	-----	-----	-----
14 – FERMENT / DEFROST	-----	-----	01:00	-----	-----	-----
15 – YOGHURT	-----	-----	10:00	-----	-----	-----
16 – PICKLED VEGE	-----	-----	36:00	-----	-----	-----
17 – DOUGH	-----	-----	00:10	-----	-----	-----
18 – JAM	-----	-----	01:20	-----	-----	-----
19 – BAKE	Ljust / mellan mörkt / mörkt	-----	00:10-1:00	JA	-----	-----
20 – ROAST NUT	-----	-----	00:45	-----	-----	-----
21 – MEAT FLOSS	-----	-----	01:10	-----	-----	-----
22 – RICE VINEGAR	-----	-----	32:00	-----	-----	-----
23 – CAKE	Ljust / mellan mörkt / mörkt	-----	01:53	JA	-----	-----
24 – ITALIAN CAKE	Ljust / mellan mörkt / mörkt	-----	01:53	JA	-----	-----

DIY	Ljust / mellan mörkt / mörkt	-----	Från 2:13	JA	JA	JA
-----	---------------------------------	-------	-----------	----	----	----

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta ut brödmaskinen och dess tillbehör ur kartongen och avlägsna allt förpackningsmaterial, inklusive reklambroschyrer och etiketter. Viktigast av allt: glöm inte att ta bort etiketten som sitter i botten av bakbehållaren A4.
2. Tvätta tillbehören och de löstagbara delarna som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel under varmt rinnande vatten med köksdiskmedel. Skölj dem sedan under rinnande vatten och torka dem noggrant med en ren trasa.
3. Sätt tillbaka bakbehållaren A4 med den monterade degkroken A3 i brödmaskinen och vrid den medurs tills bakbehållaren A4 sitter säkert på plats. Anslut brödmaskinen till ett eluttag – den kommer att avge en ljudsignal.
4. Ställ in program 19 – BAKE och kör brödmaskinen tom i detta läge i 10 minuter. När programmet är slut, avbryt varmhållningsfunktionen, koppla ur brödmaskinen från eluttaget och låt den svalna. Tvätta bakbehållaren A4 och degkroken A3 igen och torka noggrant.

Observera:

När brödmaskinen slås på för första gången kan lätt rök utvecklas. Detta är helt normalt.

5. Nu är brödmaskinen klar att användas.

ANVÄNDNING AV BRÖDMASKINEN

Placera brödmaskinen på en plan, torr och stabil yta, t.ex. på en köksbänk.

Öppna locket A1 och sätt in bakbehållaren A4 i brödmaskinen. Vrid bakbehållaren A4 medurs tills den sitter fast ordentligt.

Sätt fast degkroken A3 på axeln som finns i botten av bakbehållaren A4 och tryck ned den ordentligt.



Observera:

För att göra det lättare att ta bort degkroken från det färdigbakade brödet rekommenderar vi att du smörjer degkroken A3 och axeln med ett livsmedelsgodkänt fett som tål uppvärmning.

Mät upp ingredienserna enligt receptet och lägg dem i bakbehållaren A4 i följande ordning:

1. Först, tillsätt alla flytande ingredienser, såsom vatten, mjölk, öl, kärnmjölk, yoghurt, ägg osv.
2. Därefter, tillsätt alla torra ingredienser, såsom mjöl, salt, socker, örter, brödkryddor, groddar, flingor, frön osv. Lägg salt i ett hörn, socker i ett annat och kryddor i ett tredje.
3. Till sist, gör en grop i mitten av mjölet och lägg jästen i den.
– När du använder färsk jäst, lägg sockret direkt tillsammans med jästen.
– OBS: Jästen eller bakpulvret får inte komma i kontakt med vätska innan brödmaskinen har startats.

Vid tunga, kompakta degar med hög andel rågmjöl rekommenderar vi att du vänder på ordningen:

– Först jästen, sedan mjölet och till sist vätskan. Även i detta fall gäller att jästen inte får komma i kontakt med vätska före programmets start. Det är viktigt att alltid följa denna allmänna ordning för tillsats av ingredienser i alla recept. Rumstemperaturen där brödmaskinen står kan påverka storleken på det färdiga brödet. Rekommenderad rumstemperatur är 15 °C till 34 °C.



Observera: Högst 600 g mjöl och 7 g torrjäst får användas per bakomgång. Lägg inte mer mjöl eller jäst i bakbehållaren än denna mängd.

Stäng locket A1 och anslut strömsladden till ett eluttag. När brödmaskinen kopplas in, hörs en lång ljudsignal och Standardinställningen program 1 – BASIC BREAD, programlängd 2 timmar och 54 minuter, brödvikt (750 g) och skorpfärg "" (mellan/mörk) visas på displayen B1.

Vrid på vredet B8 för att välja önskat program. När du har valt, tryck på knappen OK B9.

Vrid på vredet B8 för att välja önskad skorpfärg. När du har valt, tryck på OK B9.

Vrid på vredet B8 för att ställa in brödvikt. När du har valt, tryck på OK B9.



Observera: Vissa program tillåter inte att skorpfärg eller brödvikt ställs in. Mer information finns i kapitlet "Val av program och inställningar".

Om ett av följande program väljs, lägg de ingredienser du vill att maskinen ska tillsätta i degen i facket A7: BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD och DIY. Ingredienserna tillsätts automatiskt vid en förinställd tidpunkt.

Om du vill att brödet ska bakas senare, ställ in tiden för fördröjd start. För att starta brödmaskinen, tryck på knappen START/STOP B15. Kolonet i tidsangivelsen på displayen B1 börjar blinka och nedräkningen till programmets slut startar. Brödmaskinen kommer nu automatiskt att gå igenom programmets olika faser. Ånga släpps ut genom ventilationsöppningarna under bakningen.

När programmet är klart hörs en ljudsignal. Därefter går brödmaskinen automatiskt över till varmhållningsläge i 60 minuter. Om du vill avsluta detta läge tidigare, håll ned knappen START/STOP B15.

När programmet är avslutat, öppna locket A1 försiktigt. Använd kökshandskar och lyft upp handtaget på bakbehållaren A4. Vrid bakbehållaren A4 moturs för att lossa den, och ta sedan försiktigt ut den ur brödmaskinen. Placera bakbehållaren A4 på ett värmetåligt underlag och låt brödet svalna i cirka 10 minuter innan du tar ut det. Vänd sedan bakbehållaren A4 upp och ner för att lossa brödet. Om brödet inte lossnar av sig självt, rör försiktigt på axeln några gånger. För att ta ut degkroken A3 ur brödet, använd borttagningskroken A10..



Varning: Var mycket försiktig när du hanterar bakbehållaren A4 eftersom den är mycket het. Risk för brännskador. Använd alltid skyddande kökshandskar.

När du har använt klart brödmaskinen, koppla ur den från eluttaget och rengör alla använda delar enligt anvisningarna i kapitlet "Rengöring och underhåll".

Skiva och förvara brödet

Låt brödet svalna i 20–40 minuter innan du skivar det. För att få jämntjocka skivor, använd en elkniv eller en vass tandad kniv. Lägg eventuellt överblivet bröd i en plastpåse. Det kan förvaras i rumstemperatur i upp till 3 dagar. Om du vill förvara brödet under längre tid (upp till 1 månad), placera det i en plastpåse eller en lufttät behållare och frys in det. Hemlagat bröd innehåller inga konserveringsmedel och har därför kortare hållbarhet än köpt bröd.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Koppla ur strömsladden från eluttaget och låt apparaten svalna innan du påbörjar rengöring. Använd inte rengöringsmedel med slipande effekt, lösningsmedel eller liknande som kan skada apparaten. Inga delar av denna apparat är avsedda att rengöras i diskmaskin.

ömsladden eller stickkontakten i vatten eller någon annan vätska.

v

a

r

Bakbehållare och degkrok

Omjdet är mycket svårt att ta bort degkroken A3 från axeln, fyll bakbehållaren A4 med helt vatten och låt stå i cirka 30 minuter. Ta sedan bort degkroken A3 och rengör den försiktigt med en fuktad trasa, och torka den därefter noggrant torr. Rengör bakbehållaren A4 både invändigt och utvändigt med en fuktad trasa. För att inte skada den non-stick-beläggning som finns inuti, använd inte vassa redskap eller rengöringsmedel med slipverkan. Bakbehållaren A4 måste vara helt torr innan den placeras tillbaka i brödmaskinen..



ÖTips:

r

a

Efter rengöring, smörj in degkroken A3 – inklusive hålet i mitten – med ett matfett som tål uppvärmning.

Locket och brödmaskinens enhet

Torka av brödmaskinen med en lätt fuktad trasa och torka omedelbart torrt med en ren torkduk.

Rengör locket A1 både på insidan och utsidan med en fuktad trasa. Torka därefter allt så att det är helt torrt.



Observera: Bruna fläckar kan uppstå på insidan av locket A1 och vid ventilationsöppningarna.

Dessa är resprodukter från ånga och ingredienser som har lämnat maskinen tillsammans med den utströmmande ångan. De har ingen negativ påverkan på brödmaskinens material eller på kvaliteten hos det bakade brödet. Torka helt enkelt bort dessa fläckar med en fuktad trasa. Ytan på bakbehållaren A4 kan med tiden bli missfärgad. Detta påverkar dock varken funktionen hos brödmaskinen eller brödets kvalitet.

k

Ingrediensfack

Ta ut ingrediensfacket A7 ur brödmaskinen och tvätta det försiktigt i varmt vatten med en liten mängd diskmedel.

Skölj noggrant och torka torrt. Sätt därefter tillbaka det i hållaren A8 och sedan in i brödmaskinen. Rengör facket A7 efter varje användning.

k

Förvaring

När apparaten inte ska användas under en längre tid, koppla ur strömkontakten från eluttaget, låt apparaten svalna och rengör den enligt instruktionerna ovan. Innan du förvarar apparaten, kontrollera att både apparaten och alla dess tillbehör är noggrant rengjorda och helt torra. Förvara apparaten på en torr, ren och välventilerad plats skyddad från extrema temperaturer och utom räckhåll för barn.

I

INGREDIENSER FÖR BRÖDBAKNING

1. Vetemjöl (brödmjöl)

Brödmjöl har ett högt innehåll av gluten (därför kallas det även högproteinmjöl). Det har god elasticitet och gör att brödet kan jäsa och behålla sin form utan att sjunka ihop. Eftersom det innehåller mer gluten än vanligt vetemjöl, lämpar det sig för att baka större brödlimpor. Brödmjöl är den viktigaste ingrediensen vid brödbakning.

2. Vanligt vetemjöl (allroundmjöl)

Detta mjöl framställs genom att blanda noggrant utvald mjuk och hård vete. Det är lämpligt för snabb bakning av bröd eller kakor.

3. Fullkornsmjöl

Fullkornsmjöl tillverkas genom att hela vetekorn mals, vilket innebär att det innehåller både kli och gluten. Det är tyngre och mer kompakt än vanligt vetemjöl. Bröd bakat med fullkornsmjöl blir vanligtvis mindre. Därför kombineras det ofta med brödmjöl för att uppnå bästa resultat.

4. Rågmjöl

Rågmjöl används främst för att baka mörkt bröd. Det är rikt på mineralämnen, men innehåller mindre gluten än vetemjöl och kombineras därför oftast med vetemjöl.

5. Självjäsnande mjöl (med bakpulver)

Självjäsnande mjöl innehåller bakpulver och är särskilt lämpligt för bakning av kakor.

6. Majsmjöl och havremjöl

Majsmjöl och havremjöl tillverkas genom att mala majs respektive havre. Båda används som tillsatsingredienser för att förbättra smak och struktur i bröd.

7. Socker

Socker är en mycket viktig ingrediens för att ge sötma och bidra till brödets färg. Vitt socker hjälper även till i jäsningsprocessen.

8. Jäst

Jäst aktiverar jäsningsen i degen och bildar koldioxid, vilket får brödet att öka i volym och påverkar dess struktur.

Omvandling mellan jästtyper:

1 tesked aktiv torrjäst = 3/4 tesked snabbjäst

1,5 tesked aktiv torrjäst = 1 tesked snabbjäst

2 teskedar aktiv torrjäst = 1,5 teskedar snabbjäst

Jäst ska förvaras i kylskåp, eftersom den förstörs vid höga temperaturer. Kontrollera alltid bäst före-datumet innan användning och ställ tillbaka den i kylan direkt efter användning.

r



Tips:

Följ stegen nedan för att ta reda på om jästen är färsk och aktiv:

1. Häll 1/2 kopp varmt vatten (45–50 °C) i ett mättdon.
2. Tillsätt 1 tesked vitt socker och rör om, strö sedan över 2 teskedar jäst.
3. Placera mättdonet på en varm plats i cirka 10 minuter. Rör inte om blandningen.
4. Skummet ska nå hela vägen upp till kanten av mättdonet. Om det inte gör det, är jästen inte aktiv.

9. Salt

Salt är viktigt för att förbättra brödets arom och skorpan färg. Det bromsar även jäsnigen.

10. Ägg

Ägg kan förbättra brödets struktur, göra det näringsrikare och större, samt ge det en karaktäristisk äggdof. Om du använder ägg måste du ta bort skalet och blanda ägget jämnt i smeten.

11. Fett, smör och vegetabilisk olja

Fett kan göra brödet finare i konsistensen och förlänga hållbarheten.

Smör som tagits direkt ur kylskåpet bör smältas eller skäras i små bitar så att det blandas in jämnt.

12. Bakpulver

Bakpulver används främst som jäsmedel vid bakning av bröd och kakor i snabbprogram.

Det kräver ingen jäsningstid och bildar gas som ger upphov till bubblor och en finare struktur.

13. Bikarbonat (natriumbikarbonat)

Gäller samma som för bakpulver. Det kan även kombineras med bakpulver i vissa recept.

14. Vatten och andra vätskor

Vatten är en grundläggande ingrediens i brödbakning. Generellt gäller att optimal vattentemperatur är 20–25 °C.

Vid jäsning i snabbprogram bör vattnet hålla 48–50 °C. Vatten kan ersättas med mjölk eller vatten blandat med 2 % mjölkpulver, vilket kan förbättra brödets arom och ge en bättre skorpfärg.



Observera: Olika typer av mjöl kan se likadana ut, men jästens effektivitet och mjölens absorptionsförmåga skiljer sig avsevärt beroende på odlingsområde, växtförhållanden, malningsprocess och hållbarhetstid. För att hitta rätt mjöl, prova gärna olika mjölsorter och märken som finns på marknaden. Testa smaken och jämför resultaten – välj sedan det mjöl som, utifrån din erfarenhet och smakpreferens, ger bäst resultat.

VÄGNING AV INGREDIENSER

Att väga ingredienserna korrekt är mycket viktigt vid brödbakning.

Vi rekommenderar att du använder den medföljande mättdosan A12 och mätsked A11.

1. Vätskor

Vi rekommenderar att du mäter upp vatten, färsk mjölk eller mjölkpulverlösning med mättdosan A12.

Kontrollera vätskenivån i ögonhöjd efter upphällning.

Vid mätning av olja eller liknande vätskor, se till att noggrant rengöra mättdosan A12 innan du använder den igen.

2. Torra ingredienser

Fyll mättdosan A12 med torra ingredienser med hjälp av en sked. När den är fylld, jämna av med en kniv.

Packa inte ingredienserna – överskottet kan rubba balansen i receptet.

För mindre mängder torra ingredienser kan du med fördel använda mätsked A11.

3. Tillsättningsordning

Ordningen på ingredienserna är avgörande för ett lyckat bakresultat.

Generellt gäller att man börjar med vätskor, ägg, salt, mjölkpulver osv.

Därefter tillsätts de torra ingredienserna som mjöl, socker osv.

Jästen (eller bakpulvret) tillsätts sist och alltid ovanpå det torra mjölet – den får inte komma i kontakt med saltet.

Problem	Orsak	Lösning
Rök kommer ut ur ventilerna under bakning.	Vissa ingredienser sitter fast på det nedre värmeelementet eller har kommit nära det. Vid första användningen kan det orsakas av oljerester på värmeelementet.	Koppla bort bakmaskinen från elnätet, låt den svalna och rengör värmeelementet.
Brödet sjunker ihop i mitten och är blött i botten.	Du lät brödet vara kvar i bakbehållaren A4 för länge.	Ta ut brödet ur bakbehållaren A4 innan värnehållningsläget är slut.
Det är mycket svårt att ta ut brödet.	Knådningsbladet A3 sitter fast i brödet.	Flytta axeln för att lossa brödet från bakbehållaren A4. Rengör sedan bakbehållaren A4 och knådningsbladet A3 enligt instruktionerna i kapitlet Rengöring och underhåll.
Ingredienserna är ojämnt blandade och brödet är felaktigt gräddat.	Felaktigt programval	Ställ in rätt program.
	Du tryckte på knappen START/STOPP B15 medan bakmaskinen var i gång.	Ingredienserna blev förstörda, släng dem och börja om med nya ingredienser.
	Du öppnade locket A1 flera gånger efter att ett program startats.	Öppna inte locket A1 under den sista jäsningen.
	Ett strömavbrott som varade längre än 10 minuter inträffade.	Ingredienserna blev förstörda, släng dem och börja om med nya ingredienser.

	Motståndet under blandningen är för stort, så att knådningsbladet A3 nästan inte roterar och inte knådar tillräckligt.	Kontrollera att knådningsbladet A3 roterar fritt, ta sedan ut bakbehållaren A4 och starta bakmaskinen utan belastning. Om apparaten inte fungerar som vanligt, kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Bakmaskinen startade inte och meddelandet "HHH" visades på displayen.	Bakmaskinen är för varm efter den föregående bakningen.	Dra ur stickkontakten ur eluttaget och låt bakmaskinen svalna till rumstemperatur. Därefter kan du använda den igen.
Brödet jäser väldigt snabbt.	Det är för mycket jäst, mjöl i degen eller omvänt för lite salt.	Det är viktigt att mäta upp ingredienserna korrekt. Justera mängden av de enskilda ingredienserna och kontrollera att alla ingredienser tillsattes korrekt och i rätt ordning.
Brödet jäser nästan inte alls eller bara väldigt lite.	Du tillsatte inte tillräckligt med jäst eller ingen jäst alls.	Det är viktigt att mäta upp ingredienserna korrekt. Justera mängden av de enskilda ingredienserna och kontrollera att alla ingredienser tillsattes korrekt och i rätt ordning.
	Jästen var gammal eller hade tappat sin verkan.	Säkerställ alltid att jästen, precis som övriga ingredienser, är färsk.

Vätskorna är för varma.	Använd andra vätskor eller vänta tills vätskorna svalnat. Kontrollera att ingredienserna tillsätts i rätt ordning.
Jästen kom i kontakt med vätskorna för tidigt.	Säkerställ att ingredienserna tillsätts i rätt ordning.
Mjölet som användes är inte lämpligt för den aktuella brödsorten eller så är mjölet för gammalt.	Använd rätt typ av mjöl för den aktuella brödsorten. Kontrollera att du använder färska ingredienser.
Du använde för mycket eller för lite vätska.	Det är viktigt att mäta upp ingredienserna korrekt. Justera mängden av de enskilda ingredienserna och kontrollera att alla ingredienser tillsattes korrekt och i rätt ordning. När du använder bakmaskinen i mycket fuktig miljö, minska vätskemängden med 1–2 matskedar.
Du använde inte tillräckligt med socker.	Det är viktigt att mäta upp ingredienserna korrekt. Justera mängden av de enskilda ingredienserna och kontrollera att alla ingredienser tillsattes korrekt och i rätt ordning.

Degen är för voluminös och rinner över från bakbehållaren A4.	För mycket vätska vilket gör degens struktur för fin, eller för mycket jäst.	Det är viktigt att mäta upp ingredienserna korrekt. Justera mängden av de enskilda ingredienserna och kontrollera att alla ingredienser tillsattes korrekt och i rätt ordning. När du tillsätter ingredienser som innehåller vatten, måste du minska för vätskemängden som används.
Brödet faller isär i mitten.	Mängden deg är större än bakbehållaren A4, brödet sjunker ihop.	Det är viktigt att mäta upp ingredienserna korrekt.
	Jäsningstiden är för kort eller för lång på grund av hög temperatur på vattnet eller hög temperatur inne i bakmaskinen, eller på grund av ökad luftfuktighet.	Använd andra vätskor eller vänta tills vätskorna svalnat. Gör ett litet hål i mjölet och lägg jästen där. Se till att jästen inte kommer i kontakt med vätskan. Ta ut brödet ur bakbehållaren A4 omedelbart efter att bakningen är klar, och lägg det på ett metallgaller för att svalna i minst 15 minuter innan du skär det.

Brödets struktur är för kompakt.	Du använde för mycket mjöl eller för lite vätska.	Det är viktigt att mäta upp ingredienserna korrekt. Justera mängden av de enskilda ingredienserna och kontrollera att alla ingredienser tillsattes korrekt och i rätt ordning.
	Du använde inte tillräckligt med socker eller jäst.	Justera mängden av de enskilda ingredienserna och kontrollera att alla ingredienser tillsattes korrekt och i rätt ordning.
	Du använde för mycket frukt, frön etc.	Justera mängden av de enskilda ingredienserna och kontrollera att alla ingredienser tillsattes korrekt och i rätt ordning.
	Du använde gammalt eller inaktuellt mjöl, och varma ingredienser orsakade snabb jäsnings, men degen sjönk ihop precis före gräddning.	Minska den totala mängden ingredienser. Använd inte mer än den angivna mängden mjöl. Minska mängden ingredienser med en tredjedel.
	Du använde inte salt eller använde för lite salt.	
	Du använde för mycket vätska.	
Brödet är inte helt genomgräddat i mitten.	Du använde för mycket eller för lite vätska.	Det är viktigt att mäta upp ingredienserna korrekt. Justera mängden av de enskilda ingredienserna och kontrollera att alla ingredienser tillsattes korrekt och i rätt ordning.

		När du använder bakmaskinen i en mycket fuktig miljö, minska mängden vätska med 1–2 matskedar.
	Du använder bakmaskinen i en fuktig miljö.	Använd inte funktionen för fördröjd start vid höga temperaturer och använd kalla ingredienser.
	Receptet innehåller våta ingredienser, t.ex. yoghurt.	Minska mängden vätska med 1–2 matskedar
Mitten är för porös.	Du använde för mycket vatten.	Minska mängden vätska med 1–2 matskedar.
	Du använde inget salt.	Justera mängden av de enskilda ingredienserna och kontrollera att alla ingredienser tillsattes korrekt och i rätt ordning.
	Du använder bakmaskinen i en extremt fuktig miljö, vätskorna är varma.	Använd inte funktionen för fördröjd start vid höga temperaturer och använd kalla ingredienser. Ta ut brödet ur bakbehållaren A4 omedelbart efter att bakningen är klar, och lägg det på ett metallgaller för att svalna i minst 15 minuter innan du skär det.

	Du använder för mycket vätska.	Använd andra vätskor eller vänta tills vätskorna har svalnat. Gör ett litet hål i mjölet och lägg jästen där i. Se till att jästen inte kommer i kontakt med vätskan.
Porös, ej helt genomgräddad skorpa.	Degen jäste för mycket och får inte plats i bakbehållaren A4.	Det är viktigt att mäta upp ingredienserna korrekt. Kontrollera mängden vätska. När du tillsätter ingredienser som innehåller vatten, måste du minska vätskemängden i motsvarande grad.
	Du använde för mycket mjöl, särskilt med vitt bröd.	Kontrollera mängden vätska. När du tillsätter ingredienser som innehåller vatten, måste du minska vätskemängden i motsvarande grad.
	Du använde för mycket jäst eller för lite salt.	Det är viktigt att mäta upp ingredienserna korrekt. Justera mängden av de enskilda ingredienserna och kontrollera att alla ingredienser tillsattes korrekt och i rätt ordning.
	Du använde för mycket socker.	Det är viktigt att mäta upp ingredienserna korrekt. Justera mängden av de enskilda ingredienserna och kontrollera att alla ingredienser tillsattes korrekt och i rätt ordning.

	Du använde andra söta ingredienser utöver socker.	Justera mängden av de enskilda ingredienserna och kontrollera att alla ingredienser tillsattes korrekt och i rätt ordning.
Brödsnivorna är inte enhetliga eller innehåller klumpar.	Brödet har inte svalnat tillräckligt. (Ångan har inte avdunstat.)	Minska mängden jäst eller alla ingredienser med $\frac{1}{4}$. Låt brödet svalna ordentligt.
Mjöl finns kvar på skorpan.	Mjölet bearbetades inte ordentligt under blandningen, särskilt på väggarna.	Minska mängden vatten med 1–2 matskedar. Ta ut brödet ur bakbehållaren A4 omedelbart efter att bakningen är klar och lägg det på ett metallgaller för att svalna i minst 15 minuter innan du skär det.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Märkt spänningsområde:	220–240 V~
Märkt frekvens:	50 Hz
Märkt effektförbrukning för motor:	50 W
Märkt effektförbrukning för värmeelement:	500 W
Ljudnivå:	65 dB(A)

Den angivna bullernivån för apparaten är 65 dB(A), vilket motsvarar en ljudnivå A i förhållande till en referensljudeffekt på 1 pW.

Vi förbehåller oss rätten att ändra text och tekniska specifikationer.

INSTRUKTIONER OCH INFORMATION GÄLLANDE AVFALLSHANTERING AV ANVÄNT FÖRPACKNINGSMATERIAL

Kasta använt förpackningsmaterial på en avfallsstation som är avsedd för detta i din kommun.

AVFALLSHANTERING AV ANVÄND ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING



Denna symbol på produkter eller originaldokument betyder att använda elektriska eller elektroniska produkter inte får kastas tillsammans med vanligt kommunalt avfall. För korrekt avfallshantering, återvinning och återanvändning ska dessa apparater lämnas in på anvisade samlingsplatser. Alternativt, i vissa EU-länder eller andra europeiska länder, kan du returnera dina apparater till den lokala återförsäljaren vid köp av en motsvarande ny apparat.

Korrekt avfallshantering av denna produkt hjälper till att spara värdefulla naturresurser och förhindrar potentiella negativa effekter på miljön och människors hälsa som kan uppstå vid felaktig avfallshantering. Fråga dina lokala myndigheter eller samlingsställe för mer information.

I enlighet med nationella bestämmelser kan påföljder tillämpas vid felaktig avfallshantering av denna typ av avfall.

För företagsanvändare i EU-länder:

Om du vill göra dig av med elektrisk eller elektronisk utrustning, kontakta din återförsäljare eller leverantör för nödvändig information.

Avfallshantering i andra länder utanför Europeiska unionen:

Denna symbol gäller inom Europeiska unionen. Om du vill kassera denna produkt, be din lokala myndighet eller återförsäljare om information om korrekt avfallshantering.



Denna produkt uppfyller alla grundläggande krav i de EU-direktiv som är tillämpliga på den.