



BREAD MAKER MACHINE

EN BREAD MAKER MACHINE
OPERATING INSTRUCTIONS
Original instructions

DE BROTBÄCKMASCHINE
BEDIENUNGSANLEITUNG
Übersetzung der Originalanleitung

SV BRÖDMASKIN
BRUKSANVISNING
Översättning av originalinstruktioner

FI LEIPÄKONE
KÄYTTÖOHJE
Alkuperäisten ohjeiden käännös

NO BRØDMASKIN
BETJENINGSANVISNINGER
Oversettelse av originalinstruksjonene

FR MACHINE À PAIN
INSTRUCTIONS D'UTILISATION
Traduction des instructions d'origine

PL URZĄDZENIE DO PIECZENIA CHLEBA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
Przekład instrukcji oryginalnej

NL BROODBAKMACHINE
BEDIENINGSINSTRUCTIES
Vertaling van de originele instructies

Jula AB reserves the right to make changes to the product. Jula AB claims copyright on this documentation. It is not allowed to modify or alter this documentation in any way and the manual shall be printed and used as it is in relation to the product. For the latest version of operating instructions, refer to the Jula website.

Jula AB behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen. Jula AB beansprucht die Urheberrechte an dieser Dokumentation. Es ist nicht zulässig, diese Dokumentation in irgendeiner Weise zu verändern oder umzugestalten. Die Anleitung muss gedruckt und so verwendet werden, wie sie in Bezug zum Produkt steht. Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf der Website von Jula.

Jula AB förbehåller sig rätten att göra ändringar på produkten. Jula AB innehar upphovsrätten till denna dokumentation. Det är inte tillåtet att modifiera eller ändra denna dokumentation på något sätt och bruksanvisningen ska skrivas ut och användas som den är i förhållande till produkten. Se Julas webbplats för den senaste versionen av bruksanvisningen.

Jula AB pidättää oikeuden tehdä tuotteeseen muutoksia. Jula AB:llä on tämän dokumentaation tekijänoikeus. Tätä dokumentaatiota ei saa muuttaa millään tavalla ja käyttöopas on tulostettava ja sitä on käytettävä sellaisena kuin se on tämän tuotteen kanssa. Käyttöohjeiden uusin versio löytyy Julan verkkosivustolta.

Jula AB forbeholder seg retten til å endre produktet. Jula AB innehar opphavsretten til denne dokumentasjonen. Det er ikke tillatt å modifisere eller endre denne dokumentasjonen på noen som helst måte, og håndboken skal trykkes og brukes som den er i forhold til produktet. For siste versjon av betjeningsanvisningene, se Julas nettsider.

Jula AB se réserve le droit d'apporter des modifications au produit. Jula AB revendique les droits d'auteur sur cette documentation. Il est interdit de modifier ou d'altérer cette documentation de quelque manière que ce soit et le manuel doit être imprimé et utilisé tel quel en relation avec le produit. Pour obtenir la dernière version des instructions d'utilisation, consultez le site Web de Jula.

Jula AB zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie. Jula AB zastrzega sobie prawa autorskie do niniejszej dokumentacji. Dokumentacji nie wolno w żaden sposób modyfikować ani zmieniać, a instrukcję należy drukować i używać ją w odniesieniu do produktu w stanie niezmiennym. Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na stronie internetowej Jula.

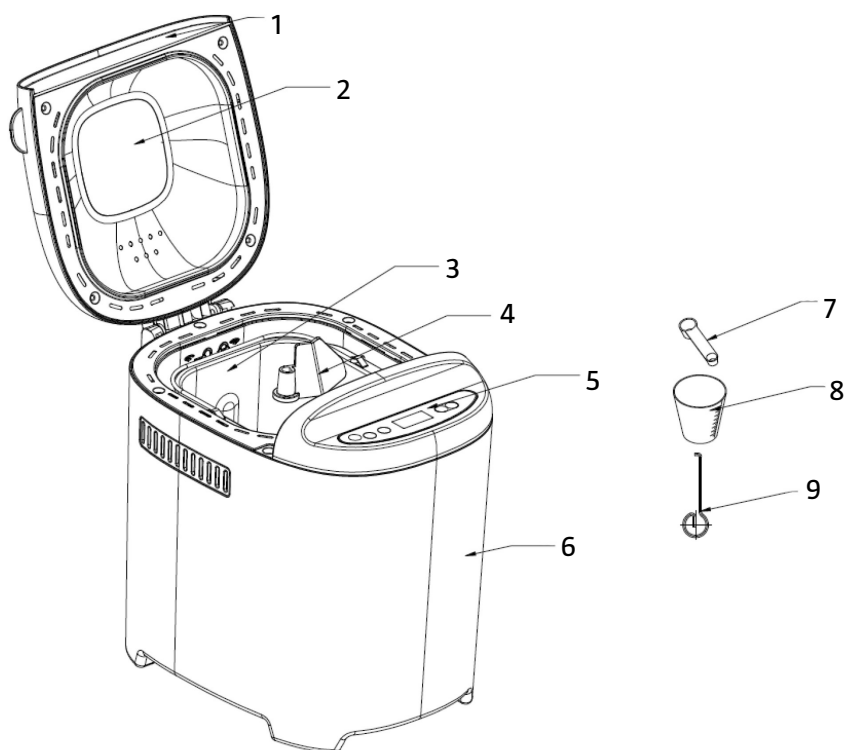
Jula AB behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan het product aan te brengen. Jula AB claimt het copyright op deze documentatie. Het is niet toegestaan om deze documentatie op welke manier dan ook te wijzigen of te veranderen. De handleiding moet worden afgedrukt en gebruikt zoals deze in relatie tot het product staat. Raadpleeg de Jula-website voor de laatste versie van de bedieningsinstructies.

WWW.JULA.COM

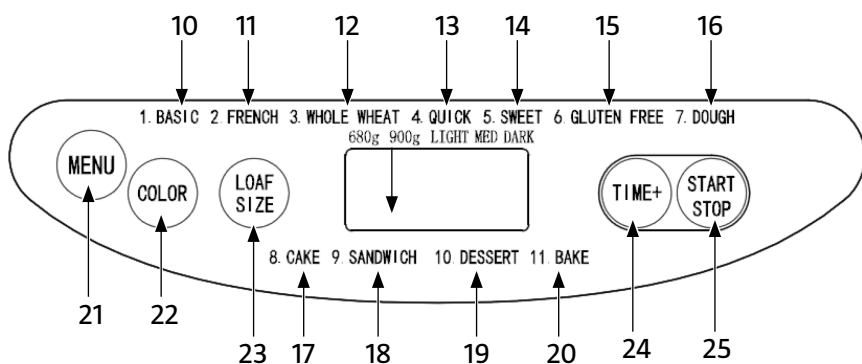
© JULA AB 2023-01-31

**JULA AB
BOX 363, 532 24 SKARA, SWEDEN**

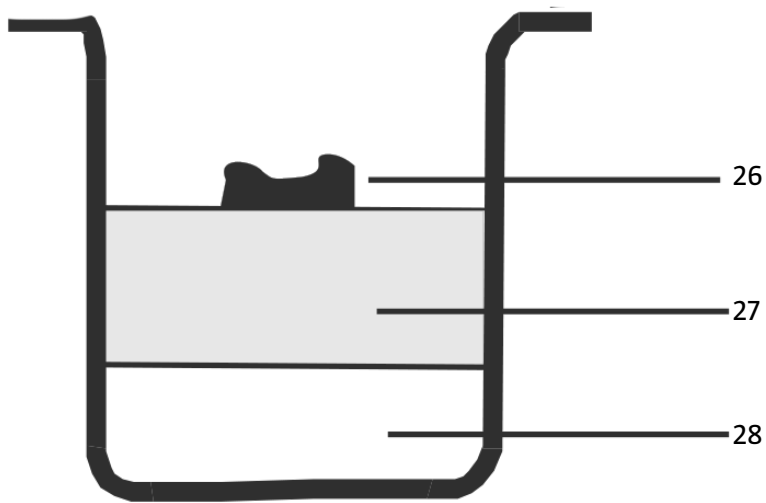
1



2



3



SÄKERHETSANVISNINGAR

- Spara bruksanvisningen för framtida behov. Dessa anvisningar ska följa med produkten om du säljer den eller lämnar den vidare. Tillverkaren och återförsäljaren påtar sig inget ansvar för eventuella skador som uppkommer till följd av att dessa anvisningar inte följs.
- Produkten är avsedd för att riva, hacka och finfördela frukt, nötter, choklad, hårdost etc.
- Produkten är inte lämplig för bearbetning av mycket hårda produkter, som muskotnötter, kaffebönor, frön och liknande.
- Produkten är inte lämplig för finfördelning av kött.
- Produkten är endast avsedd för hushållsbruk och är inte lämplig för kommersiell användning.
- Använd produkten endast i enlighet med dessa anvisningar. All annan användning betraktas som felaktig användning.

RISK FÖR PERSONSKADA

- Se till att förpackningsmaterialet är oåtkomligt för barn och husdjur – kvävningsrisk.
- Håll barn och husdjur på behörigt avstånd från produkten när den används.
- Den här produkten kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de ges handledning eller får instruktioner angående en säker användning av produkten och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med produkten. Låt inte barn rengöra eller underhålla produkten utan övervakning.
- Håll hår, kläder, händer, smycken och andra främmande föremål borta från rörliga delar.
- För aldrig in fingrar eller redskap i inmatningsöppningen. Använd endast mataren för att trycka ned livsmedlen.

- Hantera insatserna försiktigt – risk för skärskada. Stäng av produkten, dra ut stickproppen och vänta tills alla rörliga delar har stannat helt före byte, montering eller demontering insatser. Håll bara i plastdelarna vid hantering av insatser.
- Förvara produkten oåtkomligt för barn. Övervaka produkten noga när den används i närheten av barn.
- Använd inte produkten om den är skadad.

VIKTIGT!

- **Det kan finnas rester från tillverkningen kvar på produkten. Rengör produkten noga före första användning.**
- **Rengör produkten efter varje användning för att förebygga bakterietillväxt.**

ELFARA OCH BRANDRISK

- Använd inte produkten i explosiv miljö, exempelvis i närheten av lättantändliga vätskor, gaser eller damm.
- Produkten får endast anslutas till korrekt jordat nätuttag.

Stickproppen måste vara lätt tillgänglig så att den lätt kan dras ut i en nödsituation. Kontrollera att nätspänningen motsvarar märkspänningen för produkten. Om förlängningssladd används måste dess ledartvärnsnittsarea vara tillräcklig för produktens strömförsörjning.

- Dra sladden så att den inte blir trampad eller klämd och så att den inte kommer i kontakt med heta ytor.
- Dra ut sladden
 - Före montering/ demontering av insatser.
 - Om produkten inte ska användas på en längre tid.
 - Vid risk för åskväder.
 - Före rengöring.
- Dra inte i sladden för att dra ut stickproppen.
- Dränk aldrig produkten i vatten eller annan vätska. Utsätt inte produkten, sladden eller stickproppen för vatten eller annan vätska. Dra omedelbart ut stickproppen om produkten faller i vatten eller annan vätska. Rör inte

vid produkten innan stickproppen dragits ut.

- Vidrör inte produkten, sladden eller stickproppen med våta händer eller kroppsdelar.
- Täck aldrig över produkten – risk för överhettning.
- Håll produkten borta från värmekällor – risk för egendomsskada.

ANVÄNDNING

- Kontrollera före varje användning att produkten och sladden är hela och oskadade. Använd inte produkten om sladden eller stickproppen är skadad, om produkten inte fungerar normalt, om den utsatts för vatten eller om den är skadad på annat sätt.
- Försök inte demontera eller reparera produkten. Eventuella reparationer ska utföras av behörig serviceverkstad.
- Produkten är avsedd för hushållsanvändning inomhus.
- Placera produkten på en stabil, plan, torr och

värmetålig yta, på avstånd från antändliga material.

- Håll produkten borta från värmekällor – risk för egendomsskada.
- Dra sladden så att den inte utgör en snubblingsrisk. Låt inte sladden hänga över kanten av bordet eller arbetsbänken.
- Bär eller dra aldrig produkten i sladden.
- För inte in fingrar eller redskap i inmatningsöppningen.
- Produktens är inte avsedd för konstant användning. Kör inte produkten mer än två minuter i taget.
- Kör inte produkten länge utan livsmedel.
- Stäng omedelbart av produkten och dra ut stickproppen vid problem eller funktionsfel.
- Lämna aldrig produkten tillslagen utan uppsikt.
- Använd endast reservdelar och tillbehör som tillverkaren rekommenderar.
- Undvik att tappa produkten och utsätt den inte för slag eller stötar.

- Utsätt inte produkten för extrem temperatur, kraftiga temperaturväxlingar eller direkt solljus.

SYMBOLER

	Läs bruksanvisningen.
	Godkänd enligt gällande direktiv/förordningar.
	Kasserad produkt ska återvinnas enligt gällande bestämmelser.

TEKNISKA DATA

Märkspänning	230 V, 50~60 Hz
Effekt	550 W
Volym	2,65 l
Färg	Svart
Kabellängd	76 cm
Mått	L23 x B30 x H29 cm

BESKRIVNING

1. Lock
2. Luckglas
3. Baktråg
4. Degblad
5. Manöverpanel
6. Undre kåpa
7. Måttsked
8. Mätbägare
9. Krok

BILD 1

10. BASIC (basprogram)
11. FRENCH (franskbröd)
12. WHOLE WHEAT (fullkorn)
13. QUICK (snabbprogram)
14. SWEET (sött bröd)

15. GLUTEN FREE (glutenfritt)
16. DOUGH (deg)
17. CAKE (mjuk kaka)
18. SANDWICH (sandwichbröd)
19. DESSERT (dessert)
20. BAKE (gräddning)
21. MENU (meny)
22. COLOR (färg)
23. LOAF SIZE (brödets storlek)
24. TIME + (längre tid)
25. START/STOP

BILD 2

26. Jäst eller bakpulver
27. Torra ingredienser
28. Vatten eller annan vätska

BILD 3

HANDHAVANDE

När stickproppen sätts i hörs en ljudsignal och displayen visar 3:00. Pilen pekar på 700g och Medium - standardinställning.

START/STOPP

1. Välj program i menyn.
2. Tryck en gång på knappen START/STOP. En kort ljudsignal hörs och två punkter blinkar på skärmen. Programmet startar.
 - När ett program har startats är alla knappar utom START/STOP avaktiverade. Detta minskar risken att ett program avbryts oavsiktligt.
 - Det pågående programmet kan stoppas om knappen START/STOP hålls intryckt i minst två sekunder, tills en lång ljudsignal hörs.

PAUSFUNKTION

När ett program har startats kan det avbrytas med en tryckning på knappen START/STOP. Programmet pausas men inställningarna förblir lagrade i minnet och den återstående

tiden blinkar på displayen. Tryck på knappen START/STOP igen för att låta programmet fortsätta. Om inga knappar trycks in fortsätter programmet efter 10 minuter.

MENU (MENY)

Används för att välja program.

1. Tryck på knappen för att bläddra mellan de tolv programmen. Varje gång visningen växlar till ett nytt program hörs en kort ljudsignal och det aktuella programnamnet visas på displayen.
2. Välj önskat program.

Program

- Basic (basprogram)
 - Knådning, jäsning och gräddning av normalt bröd.
 - Smaksättningsingredienser kan tillsättas.
- French (franskbröd)
 - Knådning, längre tid för jäsning samt gräddning.
 - Det här programmet ger luftigare bröd med knaprig skorpa.
- Whole wheat (fullkornsbröd)
 - Knådning, jäsning och gräddning av fullkornsbröd. Programmet bör inte användas med timerfunktionen, det kan ge sämre resultat.
- Quick (snabbprogram)
 - Knådning, jäsning och gräddning av bröd på kortare tid än i basprogrammet. Ger vanligen tätare och mindre bröd.
- Sweet (sött bröd)
 - Knådning, jäsning och gräddning av sött bröd. Smaksättningsingredienser kan tillsättas.
- Gluten free (glutenfritt)
 - Knådning, jäsning och gräddning av glutenfritt bröd.
 - Smaksättningsingredienser kan tillsättas.

- Dough (deg)
 - Knådning och jäsning men inte gräddning.
 - Ta ut degen och forma den till bullar, pizzabottnar, ångat bröd eller liknande.
- Cake (mjuk kaka)
 - Knådning, jäsning och gräddning av mjuka kakor med bakpulver.
- Sandwich (sandwichbröd)
 - Knådning, jäsning och gräddning av lätt sandwichbröd med tunn skorpa.
- DESSERT (dessert)
 - Knådning, jäsning och gräddning av dessert.
- Bake (gräddning)
 - Endast gräddning.
 - Kan även användas för att få längre gräddningstid i valt program.
- COLOR (färg)
 - Använd den här knappen för att välja ljus (LIGHT), medelljus (MEDIUM) eller mörk (DARK) skorpa på brödet.
- LOAF SIZE (brödets storlek)
 - Tryck på den här knappen för att ställa in brödstorlek. Observera att gräddningstiden kan variera beroende på brödets storlek. Knappen har ingen funktion i programmen Quick, Dough, Cake eller Bake.
- Time + (timer)
 - Tryck på den här knappen för att ställa in fördröjning, om produkten inte ska starta omedelbart.

TIMERINSTÄLLNING

1. Tryck på + för att ställa in önskad tid när brödet ska vara färdigt. Fördröjningen beräknas så att brödet är färdiggräddat vid önskat klockslag. Välj program och önskad färg.
2. Tryck på knappen + för att öka fördröjningen i steg om 10 minuter. En kort ljudsignal hörs vid varje

knaptryckning. Fördröjningen kan vara högst 13 timmar. Exempel: Klockan är 20.30 och brödet ska vara färdigt klockan 7.00 nästa morgon, det vill säga 10 timmar och 30 minuter senare. Välj program och färg och tryck upprepade gånger på knappen + tills tiden 10:30 visas på displayen.

3. Tryck på knappen START/STOP för att aktivera timerprogrammet. Punkterna på displayen blinkar och den återstående tiden räknas ned. Brödet är nygräddat klockan 7.00 på morgonen. Om brödet inte tas ut direkt påbörjas varmhållning som varar en timme.

OBS!

- **Knappen har ingen funktion i programmen Ultra fast eller Bake.**
- **Använd inte ömtåliga ingredienser vid bakning med lång fördröjning, såsom ägg, färsk mjölk, frukt, lök etc.**

VARMHÅLLNING

Brödet kan hållas varmt automatiskt i 60 minuter efter gräddning. Om du vill ta ut brödet; avbryt programmet med knappen START/STOP.

MINNESFUNKTION

Vid strömavbrott kortare än tio minuter under pågående bakning återstartas processen automatiskt när strömmen kommit tillbaka. Om strömavbrottet varar längre än 10 minuter töms minnet och bakmaskinen måste startas om. Om programmet inte har gått längre än till knådningsfasen när strömförsörjningen bryts kan programmet startas om direkt med knappen START/STOP.

OMGIVNINGSTEMPERATUR

Bakmaskinen fungerar i ett brett temperaturområde, brödets storlek påverkas dock av rumstemperaturen. Rekommenderad omgivningstemperatur vid bakning är 15 - 34 °C.

FELMEDDELANDEN

Om displayen visar...

- **HHH** och 5 ljudsignaler hörs när programmet startats är temperaturen i produkten för hög och programmet stoppas.
 1. Öppna locket och låt produkten svalna 10 till 20 minuter.
- **LLL** och 5 ljudsignaler hörs när knappen START/STOP trycks in (utom programmet BAKE) är temperaturen i produkten för låg.
 1. Avaktivera ljudsignalen genom att trycka på knappen START/STOP
 2. Öppna locket och vänta 10 - 20 minuter så att produkten hinner anta rumstemperatur.
- **EEO** när knappen START/STOP trycks in är temperaturgivaren defekt. Låt kvalificerad personal kontrollera och vid behov reparera produkten.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Kontrollera att alla delar och tillbehör finns med och är oskadade.
2. Rengör alla delar enligt anvisningarna.
3. Välj programmet BAKE och kör produkten tom i cirka tio minuter.
4. Låt bakmaskinen svalna och rengör alla delar igen.
5. Torka alla delar.
6. Montera ihop bakmaskinen.

BAKNING

1. Sätt baktråget på plats och vrid det medurs så att det klickar på plats.
2. Montera degbladet på axeln. Fyll med fördel hålen med bakmargarin innan degbladet monteras, det hindrar degen från att fastna på degbladet och gör att det lätt kan tas ut.
3. Placera ingredienserna i baktråget i den ordning som anges i receptet. Jäst eller bakpulver tillsätts alltid sist.

OBS!

Största mängd mjöl är 490 g och största mängd jäst är 6 g. Överskrid inte största tillåtna mängd mjöl respektive jäst.

4. Gör en grop i mjölet och lägg jästen i gropen. Se till att jästen inte kommer i kontakt med vätska eller salt.
5. Stäng försiktigt locket och sätt i stickproppen i lämpligt nätuttag.
6. Välj önskat program med knappen Menu.
7. Välj önskad skorpafärg med knappen för COLOR.
8. Välj önskad storlek med knappen LOAF SIZE (680 eller 900 g).
9. Ställ in önskad fördröjning med knapparna + och -. Hoppa över det här steget om bakningen ska starta direkt.
10. Tryck på knappen START/STOP för att starta. Indikeringslampan tänds.
11. Öppna locket och tillsätt ingredienserna när tio ljudsignaler hörs. (gäller programmen Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake och Sandwich.)
12. När baktidsprocessen är slutförd hörs tio ljudsignaler och indikeringslampan slocknar. Håll knappen START/STOP intryckt cirka två sekunder för att stänga av produkten och ta ut brödet. Använd grytlappar eller ugnsvantar, öppna locket och fatta tag i baktråget. Vrid baktråget moturs och lyft det försiktigt rakt uppåt, ut ur produkten.
13. Lossa försiktigt brödet från tråget med ett redskap av trä, plast eller liknande.

VIKTIGT!

Baktråget kan vara mycket varmt. Hantera det försiktigt och använd grytlappar eller ugnsvantar.

14. Vänd baktråget upp och ned över en ren yta och skaka försiktigt så att brödet faller ut.
15. Låt brödet svalna cirka 20 minuter innan du skär upp det.

- I program med varmhållningsfunktion hålls brödet automatiskt varmt under en timme. Om brödet ska tas ut tidigare, avbryt programmet med knappen START/STOP.

WARNING!

Avlägsna inte degbladet från det varma brödet med händerna – risk för brännskada.

OBS!

- **Avlägsna degbladet från brödets undersida med hjälp av kroken.**
- **Under bakningen kan ånga kan tränga ut genom ventilationsöppningarna i locket. Detta är helt normalt.**
- **Dra ut stickproppen när produkten inte används.**

HASTBRÖD

- Hastbröd är bröd som bakas med bakpulver och som aktiveras av fuktighet och värme.
- För bästa resultat bör vätskan placeras i baktrågets botten med de torra ingredienserna ovanpå.
- När degen blandas kan torra ingredienser samlas i baktrågets hörn. Skrapa vid behov loss dem med en gummiskrapa så att degen blandas jämnt utan mjöklumpar.

INGREDIENSER

Om inte annat anges bör ingredienserna tillsättas i följande ordning:

1. Flytande ingredienser.
 2. Torra ingredienser såsom mjöl, jäst/bakpulver.
- Mjölet ska inte vätas helt.
 - Jäst/bakpulver måste placeras på torrt mjöl och får inte komma i kontakt med salt.
 - Använd inte känsliga ingredienser vid bakning med lång fördröjning, såsom ägg, färsk mjölk, frukt, lök etc.

OBS!

För att brödet ska bli optimalt är det viktigt att rätt mängd av de olika ingredienserna används.

RECEPT

För recept, se produktinformation på www.jula.com.

PROGRAMMET ULTRA FAST

- Bröd bakas på 58 minuter i detta program.
- Brödet blir något tätare jämfört med andra program.
- Baka detta bröd med varmt vatten; 48 - 50 °C.
- Kontrollera temperaturen med termometer. Om vattentemperaturen är för låg jäser inte brödet som det ska och om vattentemperaturen är för hög dör jästen innan brödet börjat jäsa.

UNDERHÅLL

RENGÖRING

OBS!

Stäng av produkten, dra ut stickproppen och låt produkten svalna före rengöring.

- Baktråg
 - Rengör invändigt och utvändigt med en fuktig trasa. Använd inte vassa eller slipande föremål eller starka rengöringsmedel. Låt tråget torka helt innan det monteras.
- Degblad
 - Om det är svårt att lossa degbladet från axeln, fyll baktråget med varmt vatten och låt stå cirka 30 minuter. Därefter bör det gå lätt att demontera degbladet för rengöring. Torka rent degbladet noga med en fuktig trasa. Baktråget och degbladet kan diskas i diskmaskin.
- Lock och luckglas
 - Rengör locket invändigt och utvändigt med en fuktig trasa.
- Hölje
 - Torka försiktigt av höljet utvändigt med en fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel. Dränk

aldrig produkten i vatten eller annan vätska.

- Låt produkten svalna helt före förvaring och kontrollera att den är ren och torr.
- Placera mått, måttsked, krok och degblad i baktråget och kontrollera att locket är stängt.

FELSÖKNING

PRODUKTFUNKTION

Problem	Orsak	Åtgärd
Rök tränger ut runt locket eller genom ventilationsöppningarna.	Ingredienser på höljets insida eller på baktrågets utsida.	Dra ut stickproppen, dra ut baktråget och rengör baktrågets utsida samt höljets insida.
Brödet är hopsjunket i mitten och fuktigt i botten.	Brödet har legat för länge i baktråget efter gräddning och varmhållning.	Ta ut brödet ur baktråget före slutet av varmhållningstiden.
Brödet är svårt att ta ut ur baktråget.	Degbladet sitter fast i brödets undersida.	Rengör degbladet och axeln efter varje användning. Om så behövs, fyll baktråget med varmt vatten och låt stå i 30 minuter. Därefter kan degbladet lätt lossas och rengöras.
Ingredienserna blandas inte eller brödet gräddas inte korrekt.	Fel program valt.	Kontrollera vald meny och övriga inställningar.
	Knappen START/STOP har tryckts in under pågående program.	Släng ingredienserna, rengör produkten och börja om.
	Locket har öppnats flera gånger under pågående program.	Öppna inte locket om det inte behövs för att tillsätta ingredienser. Var noga med att stänga locket korrekt.
	Långvarigt strömavbrott under pågående program.	Släng ingredienserna, rengör produkten och börja om.
	Degbladets rotation är blockerad.	Kontrollera om degbladet blockeras av ingredienserna. Dra ut baktråget och kontrollera att det går att vrida drivaxeln. Om inte - kontakta behörig servicerepresentant.
Produkten startar inte. Displayen visar HHH.	Produkten är fortfarande varm efter föregående bakning.	Dra ut stickproppen, ta ut baktråget och vänta tills produkten svalnat till rumstemperatur. Sätt i stickproppen och starta produkten igen.

RECEPT

Problem	Orsak	Åtgärd
Brödet jäser för fort.	För mycket jäst, för mycket mjöl, för lite salt.	A/B
	Flera av ovanstående orsaker.	
Brödet jäser dåligt eller inte alls.	För lite eller ingen jäst.	A/B
	För gammal jäst.	E
	För varm vätska.	C
	Jästen har kommit i kontakt med vätska.	D
	Opassande eller för gammalt mjöl.	E
	För mycket eller för lite vätska.	A/B/G
	För lite socker.	A/B
Degen jäser över baktrågets kant.	Om vattnet är mjukt blir jäsningen kraftigare.	F
	För mycket mjölk påverkar jäsningen.	C
Brödet sjunker ihop i mitten.	För stor degvolym.	A/F
	För kort eller för snabb jäsning på grund av för hög vattentemperatur, eller för mycket vätska.	C/H/I
Brödet blir kompakt och innehåller klumpar.	För mycket mjöl eller för lite vätska.	A/B/G
	För lite jäst eller socker.	A/B
	För mycket frukt, fullkornsmjöl eller annan ingrediens.	B
	Gammalt mjöl och varm vätska gör att brödet jäser för fort och sjunker ihop före gräddningen.	E
	För lite salt eller socker.	
	För mycket vätska.	
Brödet är inte genomgräddat.	För mycket eller för lite vätska.	A/B/G
	För hög luftfuktighet.	H
	Recept med vätskehaltiga ingredienser som yoghurt.	G
Brödet har öppen eller grov struktur eller för mycket porer.	För mycket vatten.	G
	Inget salt.	B
	För hög luftfuktighet, för varmt vatten.	H/I
	För mycket vätska.	C

Brödet blir svamp-format och ogräddad yta.	Brödet har för stor volym för bakträget.	A/F
	För mycket mjöl, speciellt för vitt bröd.	F
	För mycket jäst eller för lite salt.	A/B
	För mycket socker.	A/B
	Söta ingredienser utöver socker.	B
Skivorna blir ojämna eller det finns klumpar i mitten.	Brödet har inte svalnat tillräckligt (ånga har inte avgått).	J
Mjölrester på brödets yta.	Allt mjöl arbetades inte in i degen vid knådningen.	G/I

Åtgärdsförklaringar

- Var noga med att mäta ingredienserna korrekt.
- Justera mängderna och kontrollera att alla ingredienser har tillsatts.
- Använd vätska med lägre temperatur. Tillsätt ingredienserna enligt receptet i angiven ordning. Placera torrjäst eller smulad färskjäst i en grop i mjölet och se till att jästen inte kommer i direkt kontakt med vätska.
- Använd endast färska ingredienser som har lagrats korrekt.
- Minska den totala mängden ingredienser med 1/3. Använd inte mer mjöl än angivet.
- Korrigera vätskemängden. Om ingredienser som innehåller vätska används ska mängden tillsatt vätska minskas motsvarande.
- Vid hög luftfuktighet; minska mängden vatten med 1-2 msk.
- Använd inte timerfunktionen vid varm omgivningstemperatur. Använd kall vätska.
- Ta ut brödet ur bakträget omedelbart efter gräddning och låt det svalna på galler minst 15 minuter innan det skärs.
- Minska mängden jäst eller minska alla ingredienser med 1/4.
- Smörj aldrig bakträget med fett.
- Tillsätt en matsked vetegluten i degen.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig bruk.
Anvisningene skal følge med produktet hvis du selger det eller gir det videre.
Produsenten og forhandleren påtar seg ikke ansvar for skader som oppstår som følge av at disse anvisningene ikke følges.
- Produktet er beregnet for å rive, hakke og finhakke frukt, nøtter, sjokolade, hardere ost osv.
- Produktet egner seg ikke til bearbeiding av svært harde produkter, som muskatnøtter, kaffebønner, frø og lignende.
- Produktet egner seg ikke til kverning av kjøtt.
- Produktet er kun beregnet til privat bruk og er ikke egnet til kommersielt bruk.
- Produktet må kun brukes i henhold til disse anvisningene. All annen bruk anses som feil bruk.

FARE FOR PERSONSKADE

- Pass på at emballasjen oppbevares utilgjengelig for

barn og husdyr –
kvelningsfare.

- Hold barn og husdyr på god avstand fra produktet når det er i bruk.
- Dette produktet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sansemessig eller mental kapasitet, eller personer som mangler erfaring med og kunnskap om produktet, hvis de får veiledning eller instruksjoner om sikker bruk av produktet og forstår farene som er forbundet med bruken. Barn skal ikke leke med produktet. Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde produktet uten tilsyn.
- Hold hår, klær, hender, smykker og andre fremmedlegemer borte fra bevegelige deler.
- Ikke stikk fingre eller redskaper inn i innmatingsåpningen. Det er kun materen som skal brukes til å presse matvarer ned.
- Håndter innsatsene forsiktig – fare for kuttskader. Slå av produktet, trekk ut støpselet

og vent til alle bevegelige deler har stanset helt før du bytter, monterer eller demonterer innsatser. Hold kun i plastdelene ved håndtering av innsatser.

- Produktet skal oppbevares utilgjengelig for barn. Overvåk produktet nøye når det brukes i nærheten av barn.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet.

VIKTIG!

- **Det kan finnes rester fra produksjonen på produktet. Rengjør produktet grundig før første gangs bruk.**
- **Rengjør produktet etter hver gangs bruk for å forebygge bakterievekst.**

FARE FOR ELEKTRISK STØT OG BRANN

- Ikke bruk produktet i eksplosive miljøer, for eksempel i nærheten av lettantennelige væsker, gass eller støv.
- Produktet skal kun kobles til korrekt jordet stikkontakt. Støpselet må være lett

tilgjengelig, slik at det er enkelt å trekke det ut i en nødssituasjon. Kontroller at nettspenningen stemmer overens med merkespenningen for produktet. Ved bruk av skjøteledning må lederne ha et tverrsnittsareal som er tilstrekkelig for produktets strømforsyning.

- Legg ledningen slik at den ikke blir tråkket på eller klempt, og slik at den ikke kommer i kontakt med varme overflater.
- Trekk ut støpselet
 - Før montering/ demontering av innsatser.
 - Hvis produktet ikke skal brukes i en periode.
 - Ved fare for tordenvær.
 - Før rengjøring.
- Ikke dra i ledningen når du skal trekke ut støpselet.
- Produktet må ikke senkes ned i vann eller annen væske. Ikke utsett produktet, ledningen eller støpselet for vann eller annen væske. Trekk ut støpselet umiddelbart hvis produktet

faller ned i vann eller annen væske. Ikke ta i produktet før støpselet er trukket ut.

- Ikke berør produktet, ledningen eller støpselet med våte hender eller kroppsdeler.
- Ikke dekk til produktet – fare for overoppheting.
- Hold produktet borte fra varmekilder – fare for materielle skader.

BRUK

- Kontroller før hver gangs bruk at produktet og ledningen er hele og uskadde. Ikke bruk produktet hvis ledningen eller støpselet er skadet, hvis produktet ikke fungerer normalt, hvis det har blitt utsatt for vann, eller hvis det er skadet på andre måter.
- Ikke prøv å demontere eller reparere produktet. Eventuelle reparasjoner må utføres av et autorisert serviceverksted.
- Produktet er beregnet for husholdningsbruk innendørs.
- Plasser produktet på et stabilt, jevnt og tørt underlag

som tåler varme, på avstand fra lett antennelige materialer.

- Hold produktet borte fra varmekilder – fare for materielle skader.
- Legg ledningen slik at det ikke er fare for at noen snubler i den. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller arbeidsbenken.
- Ikke bær eller trekk produktet etter ledningen.
- Ikke stikk fingre eller redskaper inn i innmatingsåpningen.
- Produktet er ikke beregnet på konstant bruk. Ikke kjøp produktet i mer enn to minutter om gangen.
- Ikke kjør produktet lenge uten matvarer.
- Slå av produktet umiddelbart og trekk ut støpselet hvis det oppstår problemer eller funksjonsfeil.
- Ikke forlat produktet uten tilsyn mens det er slått på.
- Bruk bare reservedeler og tilbehør som produsenten anbefaler.

- Unngå å miste produktet i gulvet, og ikke utsett det for slag eller støt.
- Produktet må ikke utsettes for ekstrem temperatur, kraftige temperaturendringer eller direkte sollys.

SYMBOLER

	Les bruksanvisningen.
	Godkjent i henhold til gjeldende direktiver/forskrifter.
	Kassert produkt skal gjenvinnes i henhold til gjeldende forskrifter.

TEKNISKE DATA

Nominell spenning	230 V, 50 Hz~60 Hz
Effekt	550 W
Volum	2,65 l
Farge	Svart
Kabellengde	76 cm
Mål	L23 x B30 x H29 cm

BESKRIVELSE

1. Lukk
2. Dørglass
3. Bakebrett
4. Deigblad
5. Betjeningspanel
6. Nedre deksel
7. Måleskje
8. Målebeger
9. Krok

BILDE 1

10. BASIC (basisprogram)
11. FRENCH (loff)
12. WHOLE WHEAT (fullkorn)
13. QUICK (hurtigprogram)
14. SWEET (bollebrød)
15. GLUTEN FREE (glutenfritt)
16. DOUGH (deig)
17. CAKE (myk kake)
18. SANDWICH (sandwichbrød)
19. DESSERT (dessert)
20. BAKE (steking)
21. MENU (meny)
22. COLOR (farge)
23. LOAF SIZE (brødetts størrelse)
24. TIME + (lengre tid)
25. START/STOP

BILDE 2

26. Gjær eller bakepulver
27. Tørre ingredienser
28. Vann eller annen væske

BILDE 3

BRUK

Når du setter inn støpselet, høres en lyd og displayet viser 3:00. Pilen peker på 700 g og Medium – standardinnstilling.

START/STOPP

1. Velg program i menyen.
2. Trykk én gang på knappen START/STOP. Et kort lydsignal høres og to punkter blinker på skjermen. Programmet starter.
 - Når et program har startet, er alle knapper utenom START/STOP deaktiverte. Dette reduserer risikoen for at et program avbrytes utilsiktet.
 - Det pågående programmet kan stoppes hvis knappen START/STOP holdes inne minst to sekunder, til du hører et langt lydsignal.

PAUSEFUNKSJON

Når et program er startet, kan det avbrytes ved å trykke på knappen START/STOP. Programmet settes på pause, men innstillingene forblir lagret i minnet og den gjenværende tiden blinker på displayet. Trykk på START/STOP-knappen igjen for å la programmet fortsette. Hvis ingen knapper trykkes inn, fortsetter programmet etter 10 minutter.

MENU (MENY)

Brukes til å velge program.

1. Trykk på knappen for å bla gjennom de tolv programmene. Hver gang visningen går over til et nytt program, høres et kort lydsignal, og det aktuelle programnavnet vises på displayet.
2. Velg ønsket program.

Program

- Basic (basisprogram)
 - Elter, hever og steker normalt brød.
 - Smakstilsetninger kan tilsettes.
- French (loff)
 - Elting, lengre tid for heving samt steking.
 - Dette programmet gir luftigere brød med sprø skorpe.
- Whole wheat (fullkornsbrød)
 - Elter, hever og steker fullkornsbrød. Programmet bør ikke brukes med tidsurfunksjonen, det kan gi dårligere resultat.
- Quick (hurtigprogram)
 - Elter, hever og steker brød raskere enn basisprogrammet. Gir vanligvis tettere og mindre brød.
- Sweet (bollebrød)
 - Elter, hever og steker bollebrød. Smakstilsetninger kan tilsettes.
- Gluten free (glutenfritt)
 - Elter, hever og steker glutenfritt brød.
 - Smakstilsetninger kan tilsettes.

- Dough (deig)
 - Elting og heving, men ikke steking.
 - Ta ut deigen og form den til boller, pizzabunn, dampet brød eller lignende.
- Cake (myk kake)
 - Elter, hever og steker myke kaker med bakepulver.
- Sandwich (sandwichbrød)
 - Elter, hever og steker lett sandwichbrød med tynn skorpe.
- DESSERT (dessert)
 - Elter, hever og steker dessert.
- Bake (steking)
 - Kun steking.
 - Kan også brukes til å forlenge steketiden i valgt program.
- COLOR (farge)
 - Bruk denne knappen for å velge lys (LIGHT), middels lys (MEDIUM) eller mørk (DARK) skorpe på brødet.
- LOAF SIZE (brødets størrelse)
 - Trykk på denne knappen for å stille inn brødets størrelse. Merk at steketiden kan variere ut fra brødets størrelse. Knappen har ingen funksjon i programmene Quick, Dough, Cake eller Bake.
- Time + (tidsur)
 - Trykk på denne knappen for å stille inn forsinkelse dersom du vil at produktet skal starte senere.

TIDSURINNSTILLING

1. Trykk på + for å stille inn når du vil at brødet skal være ferdig. Forsinkelsen beregnes slik at brødet er ferdigstekt på ønsket klokkeslett. Velg program og ønsket farge.
2. Trykk på knappen + for å øke forsinkelsen i trinn på 10 minutter. Et kort lydsignal høres ved hvert knappetrykk. Forsinkelsen kan være maks. 13 timer. Eksempel: Klokken er 20.30 og brødet skal være ferdig klokken 7.00 neste morgen, det vil si 10 timer og 30 minutter senere. Velg program

og farge, og trykk gjentatte ganger på knappen + til tiden 10:30 vises i displayet.

- Trykk på knappen START/STOP for å aktivere tidsurprogrammet. Punktene på displayet blinker og den resterende tiden telles ned. Brødet er nystekt klokken 7.00 om morgenen. Hvis brødet ikke tas ut med det samme, starter varmhoding i en time.

MERK!

- Knappen har ingen funksjon i programmene Ultra fast eller Bake.**
- Ikke bruk ømfintlige ingredienser ved baking med lang forsinkelse, som egg, fersk melk, frukt, løk etc.**

VARMHOLDING

Brødet kan holdes varmt automatisk i 60 minutter etter steking. Hvis du vil ta ut brødet, avbryt programmet med knappen START/STOP.

MINNEFUNKSJON

Ved strømvavbrudd kortere enn ti minutter under pågående baking gjentas prosessen automatisk når strømmen er tilbake. Hvis strømvavbruddet er lengre enn 10 minutter, tømmes minnet og bakemaskinen må startes på nytt. Hvis programmet ikke har gått lenger enn eltefasen når strømforsyningen brytes, kan programmet startes på nytt med det samme ved hjelp av knappen START/STOP.

OMGIVELSESTEMPERATUR

Bakemaskinen fungerer i et bredt temperaturområde, men brødets størrelse påvirkes av romtemperaturen. Anbefalt omgivelsestemperatur ved baking er 15–34 °C.

FEILMELDINGER

Hvis displayet viser ...

- HHH og 5 lydsignaler høres når programmet er startet, er temperaturen i produktet for høy og programmet stoppes.**

- Åpne lokket og la produktet svalne i 10 til 20 minutter.

- LLL og 5 lydsignaler høres når knappen START/STOP trykkes inn (bortsett fra programmet BAKE), er temperaturen i produktet for lav.**

- Deaktiver lydsignalet ved å trykke på START/STOPP-knappen
- Åpne lokket og vent 10–20 minutter slik at produktet kan oppnå romtemperatur.
- EEO når knappen START/STOP trykkes inn, er temperatursensoren defekt.** La kvalifisert personale kontrollere og ved behov reparere produktet.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Kontroller at alle deler og tilbehør følger med og er uskadede.
- Rengjør alle deler i henhold til anvisningene.
- Velg programmet BAKE og kjør produktet tomt i ca. ti minutter.
- La bakemaskinen svalne og rengjør alle deler på nytt.
- Tørk alle delene.
- Sett sammen bakemaskinen.

BAKING

- Sett bakebrettet på plass og vri det med klokken slik at det klikker på plass.
- Monter deigbladet på akselen. Fyll med fordel hullene med bakemargarin før du monterer deigbladet, det hindrer deigen fra å feste seg på deigbladet og gjør at det lett kan tas ut.
- Plasser ingrediensene i bakebrettet i den rekkefølgen som er angitt i oppskriften. Gjær eller bakepulver tilsettes alltid sist.

MERK!

Største mengde mel er 490 g og største mengde gjær er 6 g. Ikke overskrid største tillatte mengde mel/gjær.

4. Lag en grop i melet og legg gjæren i gropen. Pass på at gjæren ikke kommer i kontakt med væske eller salt.
5. Lukk forsiktig lokket og sett støpselet i en egnet stikkontakt.
6. Velg ønsket program med knappen Menu.
7. Velg ønsket skorpefarge med knappen for COLOR.
8. Velg ønsket størrelse med knappen LOAF SIZE (680 eller 900 g).
9. Still inn ønsket forsinket start med knappene + og -. Hopp over dette trinnet hvis bakingen skal startes med det samme.
10. Trykk på knappen START/STOP for å starte. Indikatorlampen tennes.
11. Åpne lokket og tilsett ingrediensene når ti lydsignaler høres. (gjelder programmene Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake og Sandwich.)
12. Når bakeprosessen er fullført, høres ti lydsignaler, og indikatorlampen slukkes. Hold knappen START/STOP inne i rundt to sekunder for å slå av produktet og ta ut brødet. Bruk grytekluter eller ovnsvotter, åpne lokket og ta tak i bakebrettet. Vri bakebrettet mot klokken og løft det forsiktig rett oppover og ut av produktet.
13. Løsne brødet forsiktig fra brettet med et redskap av tre, plast eller lignende.

VIKTIG!

Bakebrettet kan være svært varmt. Håndter det forsiktig og bruk grytekluter eller ovnsvotter.

14. Vend bakebrettet opp-ned over en ren flate og rist forsiktig slik at brødet faller ut.
15. La brødet svalne i rundt 20 minutter før du skjærer det opp.
 - I programmer med varmholdingsfunksjon holdes brødet automatisk varmt i en time. Hvis brødet skal tas ut tidligere, avbryt programmet med knappen START/STOP.

ADVARSEL!

Fjern deigbladet fra det varme brødet med hendene – fare for brannskade.

MERK!

- **Fjern deigbladet fra brødets underside ved hjelp av kroken.**
- **Under bakingen kan damp trenge ut gjennom ventilasjonsåpningene i lokket. Dette er helt normalt.**
- **Trekk ut støpselet når produktet ikke er i bruk.**

SCONES

- Scones er brød som bakes med bakepulver og aktiveres av fukt og varme.
- For best mulig resultat bør væsken plasseres i bakebrettets bunn med de tørre ingrediensene øverst.
- Når deigen blandes, kan tørre ingredienser samle seg i bakebrettets hjørner. Ved behov, skrap dem løs med en gummiskrape slik at deigen blandes jevnt uten melklumper.

INGREDIENSER

Hvis ingenting annet angis, bør ingrediensene tilsettes i denne rekkefølgen:

1. Flytende ingredienser.
2. Tørre ingredienser som mel, gjær/bakepulver.
 - Melet skal ikke vætes helt.
 - Gjær/bakepulver må plasseres på tørt mel og skal ikke komme i kontakt med salt.
 - Ikke bruk ømfintlige ingredienser ved baking med lang forsinkelse, som egg, fersk melk, frukt, løk etc.

MERK!

For at brødet skal bli optimalt, er det viktig å bruke riktig mengde av de ulike ingrediensene.

OPPSKRIFT

For oppskrifter, se produktinformasjon på www.jula.com

PROGRAMMET ULTRA FAST

- Med dette programmet bakes brød på 58 minutter.
- Brødet blir noe tettere sammenlignet med andre programmer.
- Bak dette brødet med varmt vann på 48–50 °C.
- Kontroller temperaturen med termometer. Hvis vanntemperaturen er for lav, hever ikke brødet som det skal, og hvis vanntemperaturen er for høy, dør gjæren før brødet har begynt å heve.

VEDLIKEHOLD

RENGJØRING

MERK!

Slå av produktet, trekk ut stikkontakten og la produktet svalne før rengjøring.

- Bakebrett
 - Rengjør innvendig og utvendig med en fuktig klut. Ikke bruk skarpe eller slipende gjenstander eller sterke rengjøringsmidler. La bakebrettet tørke helt før det monteres.
- Deigblad
 - Hvis det er vanskelig å løsne deigbladet fra akselen, fyll bakebrettet med varmt vann og la det stå i en halvtime. Deretter bør det gå lett å demontere deigbladet for rengjøring. Tørk nøye av deigbladet med en fuktig klut. Bakebrettet og deigbladet kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Løkk og dørglass
 - Rengjør lokket innvendig og utvendig med en fuktig klut.
- Maskinhus
 - Tørk forsiktig av maskinhuset utvendig med en fuktig klut. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler. Produktet må ikke senkes ned i vann eller annen væske.

- La produktet kjøle seg helt ned før oppbevaring og kontroller at det er rent og tørt.
- Sett mål, måleskje, krok og deigblad i bakebrettet og kontroller at lokket er lukket.

FEILSØKING

PRODUKTFUNKSJON

Problem	Årsak	Tiltak
Røyk trenger ut rundt lokket eller gjennom ventilasjonsåpningene.	Ingredienser på innsiden av maskinhuset eller bakebrettets utside.	Trekk ut støpselet, ta ut bakebrettet og rengjør bakebrettets utside og maskinhusets innside.
Brødet er sammensunken i midten og fuktig i bunnen.	Brødet har ligget for lenge i bakebrettet etter steking og varmholding.	Ta brødet ut av bakebrettet før slutten av varmholdingstiden.
Brødet er vanskelig å ta ut av bakebrettet.	Deigbladet sitter fast i brødets underside.	Rengjør deigbladet og akselen etter hver gangs bruk. Ved behov, fyll bakebrettet med varmt vann og la det stå i en halvtime. Deretter kan deigbladet lett tas løs og rengjøres.
Ingrediensene blandes ikke, eller brødet stekes ikke riktig.	Feil program valgt.	Kontroller valgt meny og andre innstillinger.
	Knappen START/STOP har blitt trykket inn under et pågående program.	Kast ingrediensene, rengjør produktet og start på nytt.
	Lokket har blitt åpnet flere ganger under pågående program.	Ikke åpne lokket dersom det ikke er behov for å tilsette ingredienser. Vær nøye med at du lukker lokket skikkelig.
	Langvarig strømbrytning under pågående program.	Kast ingrediensene, rengjør produktet og start på nytt.
	Deigbladets rotasjon er blokkert.	Kontroller om deigbladet blokkeres av ingrediensene. Trekk ut bakebrettet og kontroller at det går an å dreie drivakselen. Hvis ikke – kontakt en godkjent servicerepresentant.
Produktet starter ikke. Displayet viser HHH.	Produktet er fortsatt varmt etter forrige steking.	Trekk ut støpselet, ta ut bakebrettet og vent til produktet har svalnet til romtemperatur. Sett inn støpselet og start produktet igjen.

OPPSKRIFT

Problem	Årsak	Tiltak
Brødet hever for fort.	For mye gjær, for mye mel, for lite salt.	A/B
	Flere av årsakene over.	
Brødet hever dårlig eller ikke i det hele tatt.	For lite eller ingen gjær.	A/B
	For gammel gjær.	E
	For varm væske.	C
	Gjæren har kommet i kontakt med væske.	D
	Feil type eller for gammelt mel.	E
	For mye eller for lite væske.	A/B/G
	For lite sukker.	A/B
Deigen hever over bakebrettets kant.	Hvis vannet er mykt, blir hevingen kraftigere.	F
	For mye mel påvirker hevingen.	C
Brødet synker sammen i midten.	For stort deigvolum.	A/F
	For kort eller for rask heving på grunn av for høy vanntemperatur, eller for mye væske.	C/H/I
Brødet blir kompakt og inneholder klumper.	For mye mel eller for lite væske.	A/B/G
	For lite gjær eller sukker.	A/B
	For mye frukt, fullkornsmel eller andre ingredienser.	B
	Gammelt mel og varm væske gjør at brødet hever for fort og synker sammen før steking.	E
	For lite salt eller sukker.	
	For mye væske.	
Brødet er ikke gjennomstekt.	For mye eller for lite væske.	A/B/G
	For høy luftfuktighet.	H
	Oppskrift med væskeholdige ingredienser som yoghurt.	G
Brødet har for åpen eller grov struktur, eller for mye porer.	For mye vann.	G
	Ingenting salt.	B
	For høy luftfuktighet, for varmt vann.	H/I
	For mye væske.	C

Brødet blir soppformet og har ustekt overflate.	Brødet har for stort volum for bakebrettet.	A/F
	For mye mel, spesielt for lyst brød.	F
	For mye gjær eller for lite salt.	A/B
	For mye sukker.	A/B
	Søte ingredienser utover sukker.	B
Skivene blir ujevne eller det er klumper i midten.	Brødet har ikke svalnet tilstrekkelig (damp har ikke forlatt).	J
Melrester på brødets overflate.	Alt melet har ikke blitt eltet inn i deigen.	G/I

Beskrivelse av tiltak

- A. Mål ingrediensene nøye.
- B. Juster mengdene og kontroller at alle ingrediensene har blitt tilsatt.
- C. Bruk væske med lavere temperatur. Tilsett ingrediensene i henhold til oppskriften i angitt rekkefølge. Plasser tørrgjær eller smullet ferskgjær i en grop i melet og pass på at gjæren ikke kommer i direkte kontakt med væske.
- D. Bruk kun ferske ingredienser som har blitt lagret riktig.
- E. Reduser den totalte mengden ingredienser med 1/3. Ikke bruk mer mel enn angitt.
- F. Korrigér væskemengden. Hvis du bruker ingredienser som inneholder væske, skal mengden tilsatt væske reduseres tilsvarende.
- G. Ved høy luftfuktighet, reduser vannmengden med 1-2 msk.
- H. Ikke bruk tidsurfunksjonen i varme omgivelser. Bruk kald væske.
- I. Ta brødet ut av bakebrettet umiddelbart etter steking og la det svalne på en rist minst 15 minutter før det skjæres opp.
- J. Reduser mengden gjær eller reduser alle ingredienser med 1/4.
- K. Smør aldri bakebrettet med fett.
- L. Tilsett en spiseskje hvetegluten i deigen.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi na przyszłość. Instrukcja stanowi nieodłączne wyposażenie produktu i powinna zostać dostarczona razem z nim w przypadku sprzedaży lub przekazania go innym osobom. Producent i dystrybutor nie ponoszą odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa.
- Produkt jest przeznaczony do tarcia, siekania i krojenia na drobne kawałki owoców, orzechów, czekolady, twardego sera itp.
- Produkt nie jest przeznaczony do obróbki bardzo twardych produktów, np. gałki muszkatołowej, ziaren kawy, nasion itp.
- Produkt nie jest przeznaczony do rozdrabniania mięsa.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do zastosowań komercyjnych.
- Używaj produktu zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.

Wszystkie inne zastosowania są traktowane jako nieprawidłowe.

RYZIKO OBRAŻEŃ

- Upewnij się, że opakowanie urządzenia znajduje się w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych – stwarza ono ryzyko uduszenia.
- Upewnij się, że dzieci i zwierzęta domowe znajdują się w bezpiecznej odległości od używanego produktu.
- Produktu mogą używać dzieci w wieku od ośmiu lat, osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej oraz osoby, które nie używały go wcześniej, o ile uzyskają one pomoc lub wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem. Nie pozwalaj dzieciom czyścić ani konserwować produktu bez nadzoru.
- Trzymaj włosy, ubrania, dłonie, biżuterię i inne

przedmioty obce z dala od ruchomych części.

- Nigdy nie wkładaj palców ani przyrządów do otworu wsadowego. Do dociskania produktów używaj wyłącznie popychacza.
- Ostrożnie obchodź się z nakładkami – ryzyko skaleczenia! Przed wymianą, montażem lub demontażem nakładek wyłącz produkt, wyjmij wtyk i odczekaj, aż wszystkie ruchome części całkowicie się zatrzymają. Podczas korzystania z urządzenia trzymaj nakładki wyłącznie za części wykonane z tworzywa.
- Przechowuj produkt w miejscu niedostępnym dla dzieci. Zachowaj kontrolę nad produktem, jeżeli jest używany w pobliżu dzieci.
- Nie używaj produktu, jeśli jest uszkodzony.

WAŻNE!

- **W produkcie mogą pozostać resztki z procesu produkcyjnego. Dokładnie wyczyść produkt przed pierwszym użyciem.**

- **Czyść produkt po każdym użyciu, aby zapobiec rozwojowi bakterii.**

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM I POŻARU

- Nie używaj produktu w otoczeniu zagrożonym wybuchem, np. w pobliżu łatwopalnych płynów, gazów lub pyłów.
- Produkt można podłączać wyłącznie do właściwie uziemionego gniazda sieciowego. Wtyczka powinna znajdować się w łatwo dostępnym miejscu, by można ją było wyjąć z kontaktu w sytuacji awaryjnej. Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu znamionowemu produktu. Jeżeli używasz przedłużacza, powierzchnia jego przekroju musi być wystarczająca do zasilania danego produktu.
- Poprowadź przewód w taki sposób, aby nie mógł zostać nadepnięty lub przygnieciony ani nie stykał się z gorącymi powierzchniami.

- Wyciągnij wtyk z gniazda:
 - przed montażem/demontażem nakładek;
 - jeśli produkt nie będzie używany przez dłuższy czas;
 - w razie ryzyka nadejścia burzy;
 - przed czyszczeniem.
- Nie ciągnij za przewód, aby wyjąć wtyk.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nie narażaj produktu, przewodu ani wtyku na działanie wody ani innej cieczy. Jeśli produkt wpadnie do wody lub innej cieczy, natychmiast wyciągnij wtyk z gniazda. Nie dotykaj produktu, zanim wtyk nie zostanie wyciągnięty.
- Nie dotykaj produktu, przewodu ani wtyku mokrymi rękoma lub innymi częściami ciała.
- Nigdy nie zakrywaj produktu – ryzyko przegrzania.
- Trzymaj produkt z dala od źródeł ciepła – ryzyko szkód materialnych.

SPOSÓB UŻYCIA

- Przed każdym użyciem sprawdź, czy produkt i jego przewód zasilający nie są uszkodzone. Nie używaj produktu, jeśli przewód lub wtyk są uszkodzone, produkt nie działa normalnie, został narażony na kontakt z wodą lub uszkodzony w inny sposób.
- Nie próbuj demontować ani naprawiać produktu. Ewentualne naprawy powinny być dokonywane w autoryzowanym warsztacie serwisowym.
- Produkt jest przeznaczony do użytku domowego.
- Umieść produkt na stabilnej, płaskiej, suchej i termoodpornej powierzchni, z dala od materiałów łatwopalnych.
- Trzymaj produkt z dala od źródeł ciepła – ryzyko szkód materialnych.
- Poprowadź przewód w taki sposób, aby nie stwarzał ryzyka potknięcia. Zadbaj, aby przewód nie zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
- Nie przenoś ani nie ciągnij

produktu, trzymając go za przewód.

- Nie wkładaj palców ani przyrządów do otworu wsadowego.
- Produkt nie jest przeznaczony do pracy ciągłej. Nie używaj produktu bez przerwy dłużej niż dwie minuty.
- Nie włączaj produktu, jeśli nie ma w nim żywności.
- W razie wystąpienia problemu lub awarii niezwłocznie wyłącz produkt i wyciągnij wtyk z gniazda.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego produktu bez nadzoru.
- Używaj wyłącznie części zamiennych i akcesoriów zalecanych przez producenta.
- Unikaj upuszczenia produktu i nie narażaj go na uderzenia lub wstrząsy.
- Chronić produkt przed wysokimi temperaturami, gwałtownymi zmianami temperatury oraz bezpośrednim działaniem światła słonecznego.

SYMBOLE

	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Zatwierdzona zgodność z obowiązującymi dyrektywami/rozporządzeniami.
	Zużyty produkt oddaj do utylizacji, postępując zgodnie z obowiązującymi przepisami.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230 V, 50–60 Hz
Moc	550 W
Pojemność	2,65 l
Kolor	Czarny
Długość przewodu	76 cm
Wymiary	Dł. 23 x 30 x wys. 29 cm

OPIS

1. Pokrywa
2. Okienko kontrolne
3. Forma do pieczenia
4. Łopatka
5. Panel sterowania
6. Obudowa dolna
7. Miarka
8. Pojemnik z podziatką
9. Haczyk

RYS. 1

10. BASIC (program podstawowy)
11. FRENCH (białe pieczywo)
12. WHOLE WHEAT (chleb pełnoziarnisty)
13. QUICK (program szybki)
14. SWEET (słodkie pieczywo)
15. GLUTEN FREE (chleb bezglutenowy)
16. DOUGH (surowe ciasto)
17. CAKE (ciasto)

18. SANDWICH (chleb tostowy)
19. DESSERT (deser)
20. BAKE (pieczenie)
21. MENU
22. COLOR (stopień zarumienienia)
23. LOAF SIZE (rozmiar bochenka)
24. TIME + (dłuższy czas)
25. START/STOP

RYS. 2

26. Drożdże lub proszek do pieczenia
27. Składniki suche
28. Woda lub inny płyn

RYS. 3

OBŚŁUGA

Po włożeniu wtyku słychać sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się „3:00”. Wskazówka pokazuje „700 g” oraz „Medium” – ustawienie standardowe.

START/STOPP

1. Wybierz program z menu.
2. Naciśnij jednokrotnie przycisk START/STOP. Słychać krótki sygnał dźwiękowy, a na ekranie migają dwa punkty. Program się uruchamia.
 - Po uruchomieniu programu wszystkie przyciski poza START/STOP są nieaktywne. Zmniejsza to ryzyko niezamierzonego przerwania programu.
 - Trwający program możesz zatrzymać poprzez wciśnięcie przycisku START/STOP na co najmniej 2 sekundy, aż usłyszysz długi sygnał dźwiękowy.

FUNKCJA WSTRZYMYWANIA

Po uruchomieniu programu można go przerwać naciśnięciem przycisku START/STOP. Program się zatrzymuje, ustawienia zostają zapisane w pamięci, a pozostały czas miga

na ekranie. Naciśnij przycisk START/STOP ponownie, aby wznowić program. Jeśli żadne przyciski nie zostaną wciśnięte, program zostaje wznowiony po 10 minutach.

MENU

Służy do wyboru programu.

1. Naciśnij przycisk, aby dokonać wyboru spośród dwunastu programów. Za każdy razem, gdy zostaje wyświetlony nowy program, słychać krótki sygnał dźwiękowy, a jego nazwa pojawia się na wyświetlaczu.
2. Wybierz żądany program.

Program

- Basic (program podstawowy)
 - Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie zwykłego chleba.
 - Można dodać składniki do smaku.
- French (białe pieczywo)
 - Wyrabianie, dłuższy czas rośnięcia i pieczenia.
 - Chleb upieczony na tym programie jest pulchniejszy i ma chrupiącą skórkę.
- Whole wheat (chleb pełnoziarnisty)
 - Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie chleba pełnoziarnistego. Programu nie należy używać z wyłącznikiem czasowym, gdyż może to dać gorsze rezultaty.
- Quick (program szybki)
 - Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie chleba w czasie krótszym niż na programie bazowym. Rezultatem jest zwykle bardziej zwarty i mniejszy chleb.
- Sweet (słodkie pieczywo)
 - Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie słodkiego pieczywa. Można dodać składniki do smaku.
- Gluten free (chleb bezglutenowy)
 - Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie chleba bezglutenowego.

- Można dodać składniki do smaku.
- Dough (surowe ciasto)
 - Wyrabianie i rośnięcie bez pieczenia.
 - Ciasto można wyciągnąć i uformować bułeczki, spody do pizzy, pieczywo do gotowania na parze itp.
- Cake (ciasto)
 - Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie ciasta z proszkiem do pieczenia.
- Sandwich (chleb tostowy)
 - Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie lekkiego chleba tostowego z cienką skórką.
- DESSERT (deser)
 - Wyrabianie, rośnięcie i pieczenie deserów.
- Bake (pieczenie)
 - Tylko pieczenie.
 - Można używać także do uzyskiwania dłuższego czasu pieczenia na wybranym programie.
- COLOR (stopień zarumienienia)
 - Przycisk służy do wybierania lekko (LIGHT), średnio (MEDIUM) lub mocno (DARK) zarumienionej skórki chleba.
- LOAF SIZE (rozmiar bochenka)
 - Naciśnij ten przycisk, aby ustawić wielkość chleba. Pamiętaj, że czas pieczenia może się różnić w zależności od rozmiaru chleba. Przycisk nie działa na programach Quick, Dough, Cake ani Bake.
- TIME + (wyłącznik czasowy)
 - Naciśnij ten przycisk, aby ustawić opóźnienie, jeśli produkt nie ma zacząć działać od razu.

USTAWIANIE WYŁĄCZNIKA CZASOWEGO

1. Naciśnij „+”, aby ustawić, kiedy chleb ma być gotowy. Opóźnienie zostaje odliczone tak, że chleb zostaje upieczony o wybranej godzinie. Wybierz program i stopień zarumienienia skórki.

2. Naciśnij przycisk „+”, aby zwiększać opóźnienie co 10 minut. Przy każdym naciśnięciu słychać krótki sygnał dźwiękowy. Opóźnienie może wynieść maksymalnie 13 godzin. Przykład: Jest godzina 20.30, a chleb ma być gotowy na godzinę 7.00 następnego ranka, to znaczy 10 godzin i 30 minut później. Wybierz program i stopień zarumienienia oraz naciśnij kilkakrotnie przycisk „+”, aż na wyświetlaczu ukaże się czas „10:30”.
3. Naciśnij przycisk START/STOP, aby aktywować program wyłącznika czasowego. Punkty na wyświetlaczu migają i rozpoczyna się odliczanie. Świeżo upieczony chleb będzie gotowy o 7.00 rano. Jeśli chleb nie zostanie od razu wyjęty, rozpoczyna się podtrzymywanie ciepła, które trwa godzinę.

UWAGA!

- **Przycisk nie działa w programach Ultra fast ani Bake.**
- **Do pieczenia z długim opóźnieniem nie używaj delikatnych składników, takich jak jajka, świeże mleko, owoce, cebula itp.**

PODTRZYMYWANIE CIEPŁA

Można utrzymywać wysoką temperaturę chleba automatycznie przez 60 minut po upieczeniu. Jeśli chcesz wyjąć chleb, przerwij program przyciskiem START/STOP.

FUNKCJA PAMIĘCI

W razie przerwy w dostawie prądu krótszej niż 10 minut podczas trwającego pieczenia proces zostaje wznowiony automatycznie, gdy prąd wraca. Jeśli przerwa w dostawie prądu trwa dłużej niż 10 minut, pamięć zostaje skasowana, a urządzenie należy uruchomić ponownie. Jeśli program dotarł maksymalnie do fazy wyrabiania, gdy nastąpiła przerwa w zasilaniu, można go wznowić bezpośrednio przyciskiem START/STOP.

TEMPERATURA OTOCZENIA

Urządzenie działa w szerokim zakresie temperatur, jednak temperatura pokojowa ma wpływ na rozmiar chleba. Zalecana temperatura otoczenia podczas pieczenia wynosi 15–34°C.

KOMUNIKATY O BŁĘDACH

Jeśli na wyświetlaczu pojawia się...

- „HHH” i *stychać pięć sygnałów dźwiękowych podczas uruchamiania programu, temperatura w produkcie jest za wysoka i program zostaje zatrzymany.*
- 1. Otwórz pokrywę i odczekaj 10–20 minut, aż produkt ostygnie.
- „LLL” i *stychać pięć sygnałów dźwiękowych przy naciśnięciu przycisku START/STOP (z wyjątkiem programu BAKE), temperatura w produkcie jest zbyt niska.*
- 1. Wycisz sygnał dźwiękowy poprzez naciśnięcie przycisku START/STOP.
- 2. Otwórz pokrywę i odczekaj 10–20 minut, aby produkt osiągnął temperaturę pokojową.
- „EEO” *przy naciśnięciu przycisku START/STOP, czujnik temperatury jest uszkodzony.* Wykwalifikowany personel powinien sprawdzić i w razie potrzeby naprawić produkt.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Sprawdź, czy zestaw zawiera wszystkie części i akcesoria oraz czy nie są one uszkodzone.
2. Wyczyść wszystkie części zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Wybierz program BAKE i uruchom pusty produkt na około 10 minut.
4. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie i ponownie wyczyść wszystkie części.
5. Wytrzyj wszystkie części.
6. Zmontuj urządzenie.

PIECZENIE

1. Włóż formę do pieczenia i przekręć ją w prawo, aż usłyszysz kliknięcie.
2. Zamontuj łopatkę na wałku napędowym. Przed zamontowaniem łopatki wypelnij otwory margaryną do pieczenia – zapobiega to przywieraniu ciasta do łopatki i ułatwia wyjmowanie chleba.
3. Umieść składniki w formie w kolejności podanej w przepisie. Drożdże lub proszek do pieczenia dodaje się zawsze na końcu.

UWAGA!

Największa ilość mąki wynosi 490 g, a największa ilość drożdży 6 g. Nie przekraczaj największej dopuszczalnej ilości mąki ani drożdży.

4. Zrób w mące dołek i włóż do niego drożdże. Dopilnuj, by drożdże nie zetknęły się z płynem ani solą.
5. Ostrożnie zamknij pokrywę i włóż wtyk do odpowiedniego gniazda sieciowego.
6. Wybierz żądany program przyciskiem MENU.
7. Wybierz stopień zarumienienia skórki przyciskiem COLOR.
8. Wybierz wielkość przyciskiem LOAF SIZE (680 lub 900 g).
9. Ustaw żądane opóźnienie za pomocą przycisków „+” i „-”. Pomiń ten krok, jeśli pieczenie ma zacząć się od razu.
10. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć. Zapala się lampka kontrolna.
11. Otwórz pokrywę i włóż składniki, gdy rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych (dotyczy programów Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake i Sandwich.)
12. Po ukończeniu pieczenia stychać dziesięć sygnałów dźwiękowych, a lampka kontrolna gaśnie. Przytrzymaj wciśnięty przycisk START/STOP przez około 2 sekundy, aby wyłączyć produkt i wyciągnąć chleb. Używając rękawic lub

chwyteków kuchennych, otwórz pokrywę i chwyć za formę do pieczenia. Przekręć formę w lewo i podnosząc ją ostrożnie, wyjmij z produktu.

13. Ostrożnie oddziel chleb od formy za pomocą przyboru z drewna, tworzywa itp.

WAŻNE!

Forma może być bardzo gorąca. Zachowaj ostrożność i używaj rękawic lub chwyteków kuchennych.

14. Obróć formę do góry dnem nad czystą powierzchnią i potrząśnij ostrożnie, aby chleb wypadł.
15. Odczekaj około 20 minut, aż chleb ostygnie, zanim zaczniesz go kroić.
 - Na programie z funkcją podtrzymywania ciepła przez godzinę automatycznie jest utrzymywana wysoka temperatura chleba. Jeśli chcesz wyjąć chleb wcześniej, przerwij program przyciskiem START/STOP.

OSTRZEŻENIE!

Nie wyjmuj dłońmi łopatki z gorącego chleba ze względu na ryzyko oparzeń.

UWAGA!

- Wyjmij z chleba łopatkę za pomocą haczyka.
- Podczas pieczenia para może się wydostawać z otworów wentylacyjnych w pokrywce. Jest to zupełnie normalne zjawisko.
- Wyciągnij wtyk z gniazda na czas, gdy nie używasz produktu.

SCONE

- Scone to wypiek z proszkiem do pieczenia, który zaczyna działać pod wpływem wilgoci i ciepła.
- Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, płyn należy umieścić na dnie formy, a suche składniki na wierzchu.
- Podczas mieszania ciasta suche składniki mogą zebrać się w rogu formy. W razie potrzeby zdrap je za pomocą gumowego skrobaka, aby ciasto równomiernie się zmieszało bez grudek mąki.

SKŁADNIKI

Jeśli nie podano inaczej, składniki należy podawać w następującej kolejności:

1. Składniki płynne.
2. Składniki suche, takie jak mąka, drożdże / proszek do pieczenia.
 - Mąki nie należy całkowicie moczyć.
 - Drożdże lub proszek do pieczenia należy dodawać na suchą mąkę, a ponadto nie mogą zetknąć się z solą.
 - Do pieczenia z długim opóźnieniem nie używaj delikatnych składników, takich jak jajka, świeże mleko, owoce, cebula itp.

UWAGA!

Aby uzyskać jak najlepszy chleb, należy zastosować odpowiednie ilości różnych składników.

PRZEPISY

Przepisy można znaleźć w informacjach o produkcie na stronie www.jula.com

PROGRAM ULTRA FAST (BARDZO SZYBKI)

- Na tym programie chleb piecze się przez 58 minut.
- Jest nieco bardziej zwarty w porównaniu z innymi programami.
- Ten chleb piecz przy użyciu ciepłej wody (48–50°C).
- Sprawdź temperaturę termometrem. Jeśli temperatura wody jest zbyt niska, chleb nie rośnie tak, jak powinien, a jeśli temperatura jest za wysoka, drożdże giną, zanim chleb zacznie rosnąć.

KONSERWACJA

CZYSZCZENIE

UWAGA!

Przed czyszczeniem wyłącz produkt, wyciągnij wtyk z gniazda i poczekaj, aż produkt ostygnie.

- Forma do pieczenia
 - Wyczyść od wewnątrz i z zewnątrz zwilżoną szmatką. Nie używaj

ostrych, ścierających przedmiotów ani silnych środków czyszczących. Przed montażem forma powinna całkowicie wyschnąć.

- Łopatka
 - Jeśli trudno odłączyć łopatkę od wałka, wypełnij formę ciepłą wodą i odstaw na około 30 minut. Po tym czasie zdemonstrowanie łopatki powinno być łatwiejsze. Dokładnie wytrzyj łopatkę do czysta wilgotną szmatką. Formę i łopatkę można myć w zmywarce.
- Pokrywa i okienko kontrolne
 - Wyczyść pokrywę od wewnątrz i z zewnątrz wilgotną szmatką.
- Obudowa
 - Ostrożnie wytrzyj obudowę z zewnątrz wilgotną szmatką. Nie używaj ściernych środków czyszczących. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Przed odłożeniem do przechowywania odczekaj, aż produkt całkowicie ostygnie, oraz sprawdź, czy jest czysty i suchy.
- Umieść miarkę, tyżeczkę, haczyk i łopatkę w formie oraz sprawdź, czy pokrywa jest zamknięta.

WYKRYWANIE USTEREK

FUNKCJA PRODUKTU

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wokół pokrywy lub przez otwory wentylacyjne wydostaje się dym.	Składniki wewnątrz obudowy lub na zewnątrz formy.	Wyjmij wtyk, wyciągnij formę i wyczyść ją z zewnątrz, a obudowę od wewnątrz.
Chleb jest zapadnięty w środku i wilgotny od spodu.	Po upieczeniu i podtrzymywaniu ciepła chleb leżał zbyt długo w formie.	Wyjmuj chleb z formy przed zakończeniem podtrzymywania ciepła.
Chleb trudno wyciągnąć z formy.	Ciasto u spodu chleba przylgnęło.	Czyść łopatkę i wałek po każdym użyciu. W razie potrzeby wypełnij formę ciepłą wodą i odstaw na około 30 minut. Wówczas łopatkę będzie można łatwo oddzielić i wyczyścić.
Składniki się nie mieszają lub chleb nie piecze się odpowiednio.	Wybrano nieodpowiedni program.	Sprawdź wybrane menu i pozostałe ustawienia.
	W trakcie trwającego programu wciśnięto przycisk START/STOP.	Wyrzuć składniki, wyczyść produkt i zacznij od nowa.
	W trakcie trwającego programu kilkakrotnie otwarto pokrywę.	Nie otwieraj pokrywy, jeśli nie ma potrzeby dodania składników. Dokładnie zamykaj pokrywę.
	Długotrwała przerwa w dostawie prądu podczas trwającego programu.	Wyrzuć składniki, wyczyść produkt i zacznij od nowa.
	Obroty łopatki są zablokowane.	Sprawdź, czy łopatką została zablokowana przez składniki. Wyciągnij formę i sprawdź, czy można obracać wałkiem napędowym. Jeśli nie, skontaktuj się z autoryzowanym przedstawicielem warsztatu serwisowego.
Produkt się nie uruchamia. Na wyświetlaczu pojawia się „HHH”.	Produkt jest nadal gorący po zakończonym pieczeniu.	Wyjmij wtyk z gniazda, wyciągnij formę i odczekaj, aż produkt ostygnie do temperatury pokojowej. Włóż wtyk do gniazda i włącz produkt ponownie.

PRZEPISY

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Chleb rośnie zbyt szybko.	Za dużo drożdży i mąki, a za mało soli.	A/B
	Kilka z powyższych przyczyn.	
Chleb wyrasta niewystarczająco lub wcale.	Zbyt mało lub brak drożdży.	A/B
	Stare drożdże.	E
	Zbyt ciepły płyn.	C
	Drożdże zetknęły się z płynem.	D
	Nieodpowiednia lub stara mąka.	E
	Zbyt dużo lub zbyt mało płynu.	A/B/G
	Zbyt mało cukru.	A/B
Ciasto wyrasta nad krawędź formy.	Jeśli woda jest miękka, ciasto rośnie intensywniej.	F
	Zbyt duża ilość mąki wpływa na rośnięcie.	C
Chleb zapada się pośrodku.	Zbyt duża objętość ciasta.	A/F
	Zbyt krótkie lub zbyt szybkie rośnięcie ze względu na zbyt wysoką temperaturę wody lub zbyt dużo płynu.	C/H/I
Chleb jest zbity i ma grudki.	Zbyt dużo mąki lub zbyt mało płynu.	A/B/G
	Zbyt mało drożdży lub cukru.	A/B
	Zbyt dużo owoców, mąki pełnoziarnistej lub innego składnika.	B
	Stara mąka lub ciepły płyn sprawiają, że chleb rośnie zbyt szybko i zapada się przed upieczeniem.	E
	Zbyt mało soli lub cukru.	
	Zbyt dużo płynu.	
Chleb nie jest wypieczony.	Zbyt dużo lub zbyt mało płynu.	A/B/G
	Zbyt duża wilgotność powietrza.	H
	Przepis ze składnikami zawierającymi płyn, takimi jak jogurt.	G
Chleb ma otwartą lub grudkowatą strukturę albo zbyt wiele porów.	Zbyt dużo wody.	G
	Brak soli.	B
	Zbyt duża wilgotność powietrza i zbyt ciepła woda.	H/I
	Zbyt dużo płynu.	C

Chleb ma kształt grzyba i nieupieczoną powierzchnię.	Chleb ma zbyt dużą objętość.	A/F
	Zbyt dużo mąki, zwłaszcza w przypadku chleba pszennego.	F
	Za dużo drożdży lub zbyt mało soli.	A/B
	Zbyt dużo cukru.	A/B
	Słodkie składniki poza cukrem.	B
Kromki są nierówne lub w środku są grudki.	Chleb nie wystygł odpowiednio (nie odparował).	J
Resztki mąki na powierzchni chleba.	Podczas wyrabiania nie została w cieście wykorzystana cała mąka.	G/I

Wyjaśnienia rozwiązań

- A. Pamiętaj, aby dokładnie odmierzyć składniki.
- B. Dobierz odpowiednie ilości i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane.
- C. Użyj płynu o niższej temperaturze. Dodaj składniki zgodnie z przepisem w podanej kolejności. Umieść suche drożdże lub pokruszone świeże drożdże w dołku w mące i dopilnuj, aby nie stykały się z płynem.
- D. Używaj jedynie świeżych składników, które były poprawnie przechowywane.
- E. Zmniejsz całkowitą ilość składników o jedną trzecią. Nie używaj większej ilości mąki niż podana.
- F. Zmień ilość płynu. Jeśli składniki zawierają płyn, należy odpowiednio zmniejszyć ilość dodawanego płynu.
- G. W przypadku dużej wilgotności powietrza zmniejsz ilość wody o 1–2 łyżki.
- H. W wysokiej temperaturze otoczenia nie używaj wyłącznika czasowego. Używaj zimnego płynu.
- I. Wyjmij chleb z formy natychmiast po upieczeniu i odstaw do ostygnięcia na kratce na co najmniej 15 minut przed krojeniem.
- J. Zmniejsz ilość drożdży lub zmniejsz ilość wszystkich składników o 1/4.
- K. Nigdy nie smaruj formy tłuszczem.
- L. Dodaj do ciasta łyżkę glutenu pszennego.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Save the instructions for future reference. These instructions should be enclosed with the product if it is sold or passed on. The manufacturer and retailer cannot accept liability for any damage resulting from failure to follow these instructions.
- The product is intended to be used to grate, chop and shred fruit, nuts, chocolate and hard cheese etc.
- The product is not suitable for use with very hard products, such as nutmeg, coffee beans, and seeds etc.
- The product is not suitable for mincing meat.
- The product is only intended for household use and is not suitable for commercial purposes.
- Only use the product in accordance with these instructions. All other use is considered to be unsuitable.

RISK OF PERSONAL INJURY

- Keep the packaging material out of the reach of children and pets – risk of suffocation.
- Keep children and pets at a safe distance from the product when it is in use.
- This product can be used by children from 8 years and upwards and by persons with physical, sensorial or mental disabilities, or persons who lack experience or knowledge, if they are supervised or receive instructions concerning the safe use of the product and understand the risks involved with its use. Do not allow children to play with the product. Do not allow children to clean or maintain the product without supervision.
- Keep your hair, clothing, hands, jewellery and other foreign objects away from moving parts.
- Never put your fingers or utensils in the infeed opening. Only use the feeder to press down the food.
- Handle the inserts with care – risk of cutting yourself. Switch off the product, pull out the plug and wait until all moving parts have

completely stopped before changing, fitting or removing inserts. Only touch the plastic parts when handling inserts.

- Store the product out of the reach of children. Keep the product under careful supervision when it is used near children.
- Do not use the product if it is damaged.

IMPORTANT:

- **The product may contain residue from the manufacturing. Clean the product well before using for the first time.**
- **Always clean the product after use to prevent the growth of bacteria.**

ELECTRICAL SAFETY AND FIRE RISK

- Do not use the product in explosive environments, for example in the vicinity of flammable liquids, gas or dust.
- The product must only be connected to a correctly earthed power point. The plug must be easily accessible so that it can

easily be pulled out in an emergency. Check that the rated voltage for the product corresponds to the mains supply voltage. If an extension cord is used the cross-sectional area of the wires must be dimensioned for the power supply to the product.

- Place the power cord so that it cannot be walked on or clenched, and so that it cannot come into contact with hot surfaces.
- Pull out the power cord
 - Before fitting/removing inserts.
 - If the product is not going to be used for some time.
 - If there is a risk of a thunderstorm.
 - Before cleaning.
- Do not pull the power cord to pull out the plug.
- Never immerse the product in water or any other liquid. Do not expose the product, power cord or plug to water or any other liquid. Pull out the plug immediately if the product is dropped into water or any other liquid.

Do not touch the product until the plug has been unplugged.

- Do not touch the product, the power cord or plug with wet hands or wet parts of your body.
- Never cover the product – risk of overheating.
- Keep the product away from sources of heat – risk of material damage.

HOW TO USE

- Always check before using the product that the power cord is intact and undamaged. Do not use the product if the power cord or plug are damaged, if the product is not working properly, if it has been exposed to water, or if it is damaged in any other way.
- Do not attempt to dismantle or repair the product. Repairs must be carried out by an authorised service centre.
- The product is intended for household use indoors.
- Place the product on a stable, level, dry and heat

resistant surface, at a safe distance from flammable materials.

- Keep the product away from sources of heat – risk of material damage.
- Route the power cord so that there is no risk of tripping over it. Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or worktop.
- Do not carry or pull the product by the power cord.
- Do not put your fingers or utensils in the infeed opening.
- The product is not intended for continual use. Do not run the product for more than two minutes at a time.
- Do not run the product without food.
- Switch off the product immediately and pull out the plug if there is a problem or malfunction.
- Never leave the product unattended when switched on.
- Only use spare parts and accessories recommended by the manufacturer.

- Avoid dropping the product and do not subject it to knocks and blows.
- Do not expose the product to extreme temperatures, large fluctuations in temperatures, or direct sunlight.

SYMBOLS

	Read the instructions.
	Approved in accordance with the relevant directives.
	Recycle discarded product in accordance with local regulations.

TECHNICAL DATA

Rated voltage	230 V, 50~60 Hz
Output	550 W
Volume	2.65 l
Colour	Black
Cord length	76 cm
Size	L23 x W30 x H29 cm

DESCRIPTION

1. Lid
2. Window
3. Baking pan
4. Dough paddle
5. Control panel
6. Bottom cover
7. Measuring spoon
8. Measuring beaker
9. Hook

FIG. 1

10. BASIC
11. FRENCH
12. WHOLE WHEAT
13. QUICK
14. SWEET
15. GLUTEN FREE
16. DOUGH
17. CAKE
18. SANDWICH
19. DESSERT
20. BAKE
21. MENU
22. COLOR
23. LOAF SIZE
24. TIME +
25. START/STOP

FIG. 2

26. Yeast or baking powder
27. Dry ingredients
28. Water or other liquid

FIG. 3

USE

When the plug is plugged in an audio prompt will be heard and the display shows 3:00. The arrow points to 700g and Medium – standard setting.

START/STOP

1. Select program in the menu.
2. Press the START/STOP button once.
A short audio prompt is heard and two dots start flashing on the screen. The program starts.
 - When a program has started all the buttons except for START/STOP are deactivated. This reduces the risk of unintentionally interrupting a program.
 - The program can be stopped by pressing the START/STOP button for at least two seconds until a long audio prompt is heard.

PAUSE FUNCTION

When a program has started it can be stopped by pressing the START/STOP button. The program is paused but the settings remain stored in the memory and the time remaining is shown flashing in the display. Press the button START/STOP again to allow the program to continue. If no buttons are pressed the program will continue after 10 minutes.

MENU

Used to select program.

1. Press the button to browse through the twelve programs. Every time the display switches to a new program a short audio prompt is heard and the actual program name is shown in the display.
2. Select required program.

Program

- Basic
 - Kneading, rising and baking of normal bread.
 - Flavouring ingredients can be added.
- French
 - Kneading, longer time for rising and baking.
 - This program makes fluffier bread with a crisp crust.
- Whole wheat
 - Kneading, rising and baking of whole wheat bread. The program should not be used with the timer function, this can reduce the end result.
- Quick
 - Kneading, rising and baking bread quicker than with basic. Usually makes more compact bread.
- Sweet
 - Kneading, rising and baking of sweet bread. Flavouring ingredients can be added.

- Gluten free
 - Kneading, rising and baking of gluten free bread.
 - Flavouring ingredients can be added.
- Dough
 - Kneading and rising, but not baking.
 - Take out the dough and shape it into buns, pizza bases, or steamed bread etc.
- Cake
 - Kneading, rising and baking cakes with baking powder.
- Sandwich
 - Kneading, rising and baking of sandwich bread with a thin crust.
- DESSERT
 - Kneading, rising and baking of dessert.
- Bake
 - Baking only.
 - Can also be used for longer baking time in selected program.
- COLOR
 - Use this button to select LIGHT, MEDIUM or DARK crust on the bread.
- LOAF SIZE
 - Press this button to set the size of the bread. Note that the baking time can vary, depending on the size of the bread. The button does not work in the programs Quick, Dough, Cake or Bake.
- Time +
 - Press this button to set a delay if the product is not going to start immediately.

SETTING THE TIMER

1. Press + to set the required time when the bread is to be ready. The delay is calculated so that the bread is ready baked at the required time. Select program and required colour.
2. Then press the + button to increase the delay in steps of 10 minutes. A short audio

prompt is heard each time the button is pressed. The maximum delay is 13 hours. Example: The time is 20.30 and the bread is to be ready at 7.00 the next morning, i.e. 10 hours and 30 minutes later. Select program and colour and press the + button repeatedly until 10:30 is shown in the display.

3. Press the START/STOP button to activate the timer program. The dots in the display flash and the remaining time is counted down. The bread is freshly baked at 7.00 in the morning. If the bread is not taken out straight away it is kept warm for an hour.

NOTE:

- **The button does not work in the programs Ultra fast or Bake.**
- **Do not use perishable ingredients when baking with a long delay, such as eggs, fresh milk, fruit and onions, etc.**

WARMING

The bread can be kept warm automatically for 60 minutes after baking. If you want to take out the bread, stop the program by pressing the START/STOP button.

MEMORY FUNCTION

In the event of a power failure shorter than ten minutes during the baking process restarts automatically when the power returns. If the power failure lasts longer than 10 minutes the memory is erased and the baking machine must be restarted. If the program has not gone further than to the kneading stage when the power is cut the program can be started straight away with the START/STOP button.

AMBIENT TEMPERATURE

The baking machine works in a wide range of temperatures, but the size of the bread is affected by the room temperature. The recommended ambient temperature for baking is 15 - 34°C.

ERROR MESSAGES

If the display shows...

- **HHH and 5 audio prompts are heard when the program starts if the temperature in the product is too high, and the program stops.**
 1. Open the lid and allow the product to cool for 10 to 20 minutes.
- **LLL and 5 audio prompts are heard when the START/STOP button is pressed (except for the BAKE program) if the temperature in the product is too low.**
 1. Deactivate the audio prompt by pressing the START/STOP button.
 2. Open the lid and wait 10 - 20 minutes for the product to reach room temperature.
- **EEO when the START/STOP button is pressed if the temperature sensor is defective.** Have the product checked and if necessary repaired by qualified personnel.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Check that all parts and accessories are included and undamaged.
2. Clean all parts according to the instructions.
3. Select the BAKE program and run the product empty for about ten minutes.
4. Allow the baking machine to cool and clean all the parts again.
5. Wipe all the parts dry.
6. Assemble the baking machine.

BAKING

1. Put the baking pan in place and turn it clockwise so that it clicks.
2. Fit the dough paddle on the axle. Fill the holes with margarine before fitting the dough paddle, this prevents the dough from sticking to the paddle and makes it easier to take out.
3. Put the ingredients in the baking pan in the given order in the recipe. Yeast or baking powder is always added last.

NOTE:

- **The maximum amount of flour is 490 g and the maximum amount of yeast is 6 g. Do not exceed the maximum amounts of flour and yeast.**
 - **The total amount of ingredients must not exceed the MAX line.**
4. Make a small hollow in the flour and put the yeast in it. Make sure that the yeast does not come into contact with liquid or salt.
 5. Carefully close the lid and plug the plug into a suitable power point.
 6. Select the required program with the Menu button.
 7. Select the required crust colour with the COLOR button.
 8. Select the required size with the button LOAF SIZE (680 or 900 g).
 9. Set the required delay with the + and - buttons. Skip this step if the baking is to start immediately.
 10. Press the START/STOP button to start. The status light goes on.
 11. Open the lid and add the ingredients when ten audio signals are heard. (Applies to the programs Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake and Sandwich.)
 12. Ten audio prompts will be heard when the baking process is finished and the status light goes off. Press the START/STOP button for about two seconds to switch off the product and take out the bread. Use potholders, or oven gloves, to open the lid and grip the baking pan. Turn the baking pan anticlockwise and carefully lift it straight up out of the product.
 13. Carefully loosen the bread from the pan with a wooden or plastic utensil.

IMPORTANT:

The baking pan can be very hot. Handle it carefully and use potholders, or oven gloves.

14. Turn the baking pan upside down over a clean surface and carefully shake it so that the bread drops out.
15. Allow the bread to cool for about 20 minutes before slicing it.
 - The bread is automatically kept warm for an hour in programs with warming mode. If the bread is to be taken out earlier, stop the program with the START/STOP button.

WARNING!

Do not remove the dough paddle from the hot bread with your hands – risk of burn injury.

NOTE:

- **Remove the dough paddle from under the bread with the hook.**
- **Steam can come out through the ventilation openings in the lid during the baking. This is perfectly normal.**
- **Pull out the plug when the product is not in use.**

SCONES

- Scones are bread baked with baking powder and produced with moisture and heat.
- For best results the liquid should be put in the bottom of the baking pan with the dry ingredients on top.
- When the dough is mixed the dry ingredients can collect in the corners of the baking pan. Scrape them loose with a squeegee so that the dough is mixed smoothly without lumps of flour.

RECEPT**INGREDIENTS**

Unless otherwise specified the ingredients should be added in the following order:

1. Liquid ingredients.
2. Dry ingredients such as flour, yeast/baking powder.
 - The flour should not be completely moist.

- Yeast/baking powder should be put on dry flour and must not come into contact with salt.
- Do not use sensitive ingredients when baking with a long delay, such as eggs, fresh milk, fruit and onions, etc.

NOTE:

It is important to use the right amount of the different ingredients to bake good bread.

RECIPES

For recipes, see product information at www.jula.com

ULTRA FAST PROGRAM

- Bread is baked in 58 minutes in this program.
- The bread is a little more compact in comparison with other programs.
- Bake this bread with hot water: 48 - 50°C.
- Check the temperature with a thermometer. If the temperature of the water is too low the bread will not rise as it should, and if the temperature is too high the yeast will dissipate before it starts to rise.

MAINTENANCE

CLEANING

NOTE:

Switch off the product, pull out the plug, and allow it to cool before cleaning.

- Baking pan
 - Clean inside and outside with a damp cloth. Do not use sharp or abrasive utensils or strong detergent. Allow the pan to become completely dry before putting it in.
- Dough paddle
 - If it is difficult to remove the dough paddle from the axle, fill the baking pan with hot water and allow to stand for about 30 minutes. It should then be easy to remove the dough

paddle to clean it. Wipe clean the dough paddle with a damp cloth. The baking pan and dough paddled are dishwasher-safe.

- Lid and window
 - Clean the inside and outside of the lid with a damp cloth.
- Casing
 - Carefully wipe the outside of the casing with a damp cloth. Do not use abrasive detergent. Never immerse the product in water or any other liquid.
- Allow the product to cool before putting it away and check that it is clean and dry.
- Put the measuring spoons, hook and dough paddle in the baking pan and close the lid.

TROUBLESHOOTING

PRODUCT FUNCTION

Problem	Cause	Action
Smoke comes out round the lid or through the ventilation openings.	Ingredients on the inside of the casing or on the outside of the baking pan.	Pull out the plug, pull out baking pan and clean the outside and the inside of the casing.
The bread has sunk in the middle and the bottom is moist.	The bread has been left too long in the baking pan after baking and warming.	Take the bread out of the baking pan before the end of the keep-warm time.
It is difficult to take out the bread out of the baking pan.	The dough paddle is stuck under the bread.	Always clean the dough paddle and axle after use. If necessary, fill the baking pan with hot water and allow to stand for 30 minutes. The dough paddle can then be removed and cleaned.
The ingredients are not mixed or the bread is not baked properly.	Wrong program selected.	Check selected menu and other settings.
	The START/STOP has been pressed during the program.	Throw away the ingredients, clean the product and start again.
	The lid has been open several times during the program.	Do not open the lid, unless to add ingredients. Make sure to close the lid properly.
	Prolonged power failure during the program.	Throw away the ingredients, clean the product and start again.
	The rotation of the dough paddle is blocked.	Check if the dough paddle is blocked by the ingredients. Pull out the baking pan and check that the drive axle turns. If not, contact an authorised service centre.
The product does not start. The display shows HHH.	The product is still hot after the previous baking.	Pull out the plug, take out the baking pan, and wait until the product has cooled to room temperature. Plug in the plug and start the product again.

RECIPES

Problem	Cause	Action
The bread rises too quickly.	Too much yeast, too much flour, or too little salt.	A/B
	Several of the above reasons.	
The bread does not rise properly, or not at all.	Too little, or no yeast.	A/B
	The yeast is too old.	E
	The liquid is too hot.	C
	The yeast has come in contact with liquid.	D
	Unsuitable, or old flour.	E
	Too much or too little liquid.	A/B/G
	Too little sugar.	A/B
The dough rises over the edge of the baking pan.	Rising increases if the water is soft.	F
	Too much flour affects the rising.	C
The bread sags in the middle.	Too much dough.	A/F
	Too short or too quick rising because of the hot temperature of the water, or too much liquid.	C/H/I
The bread is compact and contains lumps.	Too much flour or too little liquid.	A/B/G
	Too little yeast or sugar.	A/B
	Too much fruit, wholemeal or other ingredient.	B
	Old flour and hot liquid cause the bread to rise too quickly and to sag before baking.	E
	Too little salt or sugar.	
	Too much liquid.	
The bread is not thoroughly baked.	Too much or too little liquid.	A/B/G
	Too humid.	H
	Recipe with moist ingredients such as yoghurt.	G
The bread has an open or rough structure, or to many pores.	Too much water.	G
	No salt.	B
	Too humid, water too hot.	H/I
	Too much liquid.	C

The bread is mushroom shaped with unbaked crust.	The bread is too big for the baking pan.	A/F
	Too much flour, especially for white bread.	F
	Too much yeast, or too little salt.	A/B
	Too much sugar.	A/B
	Sweet ingredients in addition to sugar.	B
Slices become uneven, or there are lumps in the middle.	The bread has not cooled enough (steam has not evaporated).	J
Residue of flour on the crust.	Not all the flour was kneaded into the dough.	G/I

Explanatory steps

- A. Make sure to measure the ingredients correctly.
- B. Adjust the amounts and check that all ingredients have been added.
- C. Use liquid with lower temperature.
Add the ingredients according to the recipe in the given order. Put dry yeast or crumbled fresh yeast in a hollow in the flour, and make sure that the yeast does not come into direct contact with liquid.
- D. Only use fresh ingredients that have been stored correctly.
- E. Reduce the total amount of ingredients by 1/3. Do not use more flour than specified.
- F. Check the amount of liquid. If ingredients that contain liquid are used the amount of liquid added should be reduced accordingly.
- G. If very humid, reduce the amount of water by 1-2 tbsp.
- H. Do not use the timer function with hot ambient temperature. Use cold liquid.
- I. Take the bread out of the baking pan immediately after baking and allow it to cool on a grille for at least 15 minutes before slicing.
- J. Reduce the amount of yeast, or reduce all the ingredients by 1/4.
- K. Never grease the baking pan with fat.
- L. Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.

SICHERHEITSHINWEISE

- Die Gebrauchsanleitung zur zukünftigen Verwendung aufbewahren. Bei Verkauf oder Weitergabe des Produkts diese Anweisungen mitgeben. Hersteller und Händler übernehmen keine Haftung für Schäden, die aus der Nichteinhaltung dieser Anweisungen resultieren.
- Das Produkt ist vorgesehen zum Reiben, Hacken und Feinraspeln von Obst, Nüssen, Schokolade, Hartkäse usw.
- Das Produkt eignet sich nicht zur Bearbeitung sehr harter Lebensmittel, wie Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Samen und Ähnlichem.
- Das Produkt ist nicht geeignet zum Zerkleinern von Fleisch.
- Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und nicht für die gewerbliche Verwendung geeignet.
- Das Produkt darf nur in Übereinstimmung mit diesen Anweisungen verwendet werden. Jede andere Verwendung wird als nicht

bestimmungsgemäße Verwendung betrachtet.

VERLETZUNGSGEFAHR

- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf – Erstickungsgefahr.
- Bei Verwendung des Produkts Kinder und Haustiere fernhalten.
- Dieses Produkt darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Produkts eingewiesen werden und die mit der Verwendung verbundenen Gefahren verstehen. Das Produkt ist kein Spielzeug. Kinder dürfen das Produkt nicht unbeaufsichtigt reinigen oder pflegen.
- Haare, Kleidung, Hände, Schmuck und andere

Fremdkörper dürfen nicht in die Nähe beweglicher Teile kommen.

- Finger oder andere Körperteile nicht in die Zuführöffnung stecken. Lebensmittel ausschließlich mit dem Stopfer hineindrücken.
- Einsätze vorsichtig handhaben – es besteht Schnittgefahr. Vor dem Einsetzen und Entnehmen sowie vor dem Wechseln der Einsätze das Produkt ausschalten, den Stecker ziehen, und warten, bis alle beweglichen Teile vollständig stillstehen. Die Einsätze lediglich an den Kunststoffteilen halten.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Behalten Sie das Produkt sorgfältig im Blick, wenn es in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Das Produkt nicht verwenden, wenn es beschädigt ist.

WICHTIG!

- **Es können sich am Produkt**

Herstellungsreste befinden. Das Produkt ist vor der ersten Verwendung sorgfältig zu reinigen.

- **Produkt zur Vermeidung von Bakterienbefall nach jeder Verwendung reinigen.**

STROMSCHLAGGEFAHR UND BRANDGEFAHR

- Das Produkt nicht in explosiven Umgebungen verwenden, zum Beispiel in der Nähe leicht entzündlicher Flüssigkeiten, Gase oder Stäube.
- Das Produkt darf nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden. Der Netzstecker muss leicht zugänglich sein, damit er im Notfall leicht gezogen werden kann. Überprüfen, ob die Netzspannung mit der Nennspannung des Produkts übereinstimmt. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dessen Leiterquerschnitt für die Stromversorgung des Produkts ausreichend sein.
- Das Kabel so verlegen, dass man nicht darauf treten kann

bzw. es eingeklemmt wird oder in Kontakt mit heißen Flächen kommen kann.

- Stecker ziehen
 - Vor dem Einsetzen und Entnehmen der Einsätze.
 - Wenn das Produkt längere Zeit nicht verwendet werden soll.
 - Bei drohendem Gewitter.
 - Vor der Reinigung.
- Der Stecker darf nicht am Kabel aus der Steckdose gezogen werden.
- Das Produkt keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Das Produkt, das Kabel und den Stecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten fernhalten. Wenn das Produkt in Wasser oder in andere Flüssigkeiten fällt, unverzüglich den Netzstecker ziehen. Produkt nicht berühren, bevor der Stecker gezogen wurde.
- Das Produkt, das Kabel oder den Stecker nicht mit nassen Händen oder Körperteilen berühren.
- Produkt nicht abdecken – es besteht die Gefahr einer Überhitzung.

- Produkt von Wärmequellen fernhalten – es besteht die Gefahr von Schäden.

VERWENDUNG

- Vor jeder Verwendung überprüfen, ob Produkt und Kabel in gutem Zustand sind. Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, das Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert, Wasser ausgesetzt war oder anderweitig beschädigt ist.
- Versuchen Sie nicht, das Produkt zu demontieren oder zu reparieren. Reparaturen sind von einem autorisierten Servicepartner durchzuführen.
- Das Produkt ist nur für die Verwendung im Haushalt in geschlossenen Räumen vorgesehen.
- Das Produkt auf einer stabilen, ebenen, trockenen und hitzebeständigen Unterlage aufstellen.
- Produkt von Wärmequellen fernhalten – es besteht die Gefahr von Schäden.

- Das Kabel darf keine Stolpergefahr darstellen. Das Kabel darf nicht über die Kante von Tisch oder Arbeitsplatte hängen.
- Produkt nie am Kabel tragen oder ziehen.
- Finger oder andere Körperteile nicht in die Zuführöffnung stecken.
- Das Produkt ist nicht für den Dauerbetrieb vorgesehen. Das Produkt nicht länger als 2 min am Stück laufen lassen.
- Produkt nicht längere Zeit ohne Lebensmittel laufen lassen.
- Bei Problemen oder Funktionsstörungen das Produkt unverzüglich ausschalten und den Stecker ziehen.
- Das Produkt niemals unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Es dürfen nur vom Hersteller empfohlene Ersatz- und Zubehörteile verwendet werden.
- Das Produkt nicht fallen lassen und keinen Stößen aussetzen.

- Das Produkt weder extremen Temperaturen noch starken Temperaturschwankungen oder direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.

SYMBOLE

	Die Bedienungsanleitung lesen.
	Zulassung gemäß den geltenden Richtlinien/Verordnungen.
	Das Altprodukt ist gemäß den geltenden Bestimmungen dem Recycling zuzuführen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230 V, 50~60 Hz
Leistung	550 W
Fassungsvermögen	2,65 l
Farbe	Schwarz
Kabellänge	76 cm
Maße	L 23 x B 30 x H 29 cm

BESCHREIBUNG

1. *Deckel*
2. *Türscheibe*
3. *Backbehälter*
4. *Kneithaken*
5. *Bedienfeld*
6. *Bodenabdeckung*
7. *Messlöffel*
8. *Messbecher*
9. *Haken*

ABB. 1

10. *BASIC (Basisprogramm)*

11. *FRENCH (französisches Brot)*
12. *WHOLE WHEAT (Vollkorn)*
13. *QUICK (Schnellprogramm)*
14. *SWEET (süßes Brot)*
15. *GLUTEN FREE (glutenfrei)*
16. *DOUGH (Teig)*
17. *CAKE (weicher Kuchen)*
18. *SANDWICH (Sandwichbrot)*
19. *DESSERT (Dessert)*
20. *BAKE (Backen)*
21. *MENU (Menü)*
22. *COLOR (Farbe)*
23. *LOAF SIZE (Brotgröße)*
24. *TIME + (längere Zeit)*
25. *START/STOPP*

ABB. 2

26. Hefe oder Backpulver
27. Trockene Zutaten
28. Wasser oder andere Flüssigkeit

ABB. 3

BEDIENUNG

Nach dem Einstecken des Steckers ertönt ein akustisches Signal, und im Display wird 3:00 angezeigt. Der Pfeil zeigt auf 700 g und Mittel - Standardeinstellung.

EIN- UND AUSSCHALTEN

1. Wählen Sie im Menü die Option Programme.
2. Drücken Sie einmal die Taste START/ STOP. Es ertönt ein kurzer Signalton, und auf dem Display blinken zwei Punkte. Die Anwendung wird gestartet.
 - Wenn ein Programm gestartet wurde, sind alle Tasten außer START/STOP deaktiviert. Dies reduziert das Risiko eines versehentlichen Programmabbruchs.
 - Das aktuelle Programm kann gestoppt

werden, indem Sie die START/STOP-Taste mindestens zwei Sekunden lang gedrückt halten, bis ein langer Signalton ertönt.

PAUSENFUNKTION

Nachdem ein Programm gestartet wurde, kann es durch Drücken der START/STOP-Taste abgebrochen werden. Das Programm hält an, aber die Einstellungen bleiben gespeichert, und die verbleibende Zeit blinkt auf dem Display. Drücken Sie die Taste START/STOP erneut, um das Programm fortzusetzen. Wenn keine Tasten gedrückt werden, wird das Programm nach 10 Minuten fortgesetzt.

MENU (MENÜ)

Dient zur Auswahl des Programms.

1. Drücken Sie die Taste, um durch die zwölf Programme zu blättern. Jedes Mal, wenn das Display zu einem neuen Programm wechselt, ertönt ein kurzer Signalton, und der aktuelle Programmname wird auf dem Display angezeigt.
2. Wählen Sie das gewünschte Programm aus.

Programme

- Basic (Basisprogramm)
 - Kneten, Gehenlassen und Backen von normalem Brot.
 - Die Zutaten können der Mischung hinzugefügt werden.
- French (französisches Brot)
 - Kneten, längeres Gehenlassen und Backzeit.
 - Dieses Programm produziert luftiges Brot mit knuspriger Kruste.
- Whole Wheat (Vollkorn)
 - Kneten, Gehenlassen und Backen von Vollkornbrot. Das Programm sollte nicht mit der Timer-Funktion verwendet werden, da dies zu schlechten Ergebnissen führen kann.
- Quick (Schnelleprogramm)
 - Kneten, Gehenlassen und Backen von Brot in kürzerer Zeit als im

Grundprogramm. Produziert in der Regel dichtes und kleineres Brot.

- Sweet (süßes Brot)
 - Kneten, Gehenlassen und Backen von süßem Brot. Zutaten können der Mischung nach Geschmack hinzugefügt werden.
- Gluten free (glutenfrei)
 - Kneten, Gehenlassen und Backen von glutenfreiem Brot.
 - Zutaten können der Mischung nach Geschmack hinzugefügt werden.
- Dough (Teig)
 - Kneten und Gehenlassen, aber nicht Backen.
 - Den Teig entfernen und für Brötchen, Pizzaböden, gedünstetem Brot oder ähnlichem verwenden.
- Cake (weicher Kuchen)
 - Kneten, Gehenlassen und Backen von weichen Kuchen mit Backpulver.
- Sandwich (Sandwichbrot)
 - Kneten, Gehenlassen und Backen von leichtem Sandwichbrot mit einer dünnen Kruste.
- DESSERT (Dessert)
 - Kneten, Gehenlassen und Backen von Dessert.
- Bake (Backen)
 - Nur Backen.
 - Kann auch für längere Backzeiten im ausgewählten Programm verwendet werden.
- COLOR (Farbe)
 - Verwenden Sie diese Taste, um eine helle (LIGHT), mittlere (MEDIUM) oder dunkle (DARK) Kruste auf Ihrem Brot auszuwählen.
- LOAF SIZE (Brotgröße)
 - Drücken Sie diese Taste, um die Brotgröße einzustellen. Bitte beachten Sie, dass die Backzeit je nach Größe des Brotes variieren kann. Die Taste hat in den Anwendungen Quick, Dough, Cake oder Bake keine Funktion.

- Time + (Timer)
 - Drücken Sie diese Taste, um die Verzögerung einzustellen, wenn sich das Produkt nicht sofort einschalten soll.

TIMER-EINSTELLUNG

1. Drücken Sie +, um die gewünschte Zeit für die Brotzubereitung einzustellen. Die Verzögerung wird so berechnet, dass das Brot zur gewünschten Zeit fertig ist. Wählen Sie das Programm und die gewünschte Farbe aus.
2. Drücken Sie die Taste +, um die Verzögerung in Schritten von 10 Minuten zu erhöhen. Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird, ertönt ein kurzer Signalton. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 13 Stunden. Beispiel: Es ist 20:30 Uhr und das Brot sollte am nächsten Morgen um 7:00 Uhr fertig sein, also 10 Stunden und 30 Minuten später. Wählen Sie das Programm und die Farbe aus und drücken Sie wiederholt die Taste +, bis die Uhrzeit 10:30 auf dem Display angezeigt wird.
3. Drücken Sie auf die Taste START/ STOP, um das Timer-Programm zu aktivieren. Die Punkte auf dem Display blinken, und die verbleibende Zeit wird heruntergezählt. Das Brot ist um 7:00 Uhr fertig gebacken. Wenn das Brot nicht sofort herausgenommen wird, wird es eine Stunde lang warm gehalten.

ACHTUNG!

- **Diese Taste hat in den Ultra Fast- oder Bake-Programmen keine Funktion.**
- **Verwenden Sie keine empfindlichen Zutaten für das Backen mit langer Verzögerung, wie Eier, frische Milch, Obst, Zwiebeln usw.**

WARMHALTEN

Das Brot kann nach dem Backen automatisch 60 Minuten lang warm gehalten werden. Wenn Sie das Brot entnehmen möchten,

halten Sie das Programm mit der START/STOP-Taste an.

SPEICHERFUNKTION

Bei einem Stromausfall von weniger als 10 Minuten während des Backvorgangs wird der Prozess automatisch neu gestartet, wenn die Stromversorgung wiederhergestellt wird. Wenn der Stromausfall länger als 10 Minuten andauert, wird der Speicher gelöscht und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Wenn das Programm nach dem Ausschalten der Stromversorgung die Knetphase nicht überschritten hat, kann das Programm direkt mit der START/STOP-Taste neu gestartet werden.

UMGEBUNGSTEMPERATUR:

Der Brotbackautomat arbeitet in einem großen Temperaturbereich, die Größe des Brotes wird jedoch von der Raumtemperatur beeinflusst. Die empfohlene Umgebungstemperatur für das Backen beträgt 15-34 °C.

FEHLERMELDUNGEN

Wenn auf dem Display Folgendes angezeigt wird:

- **HHH und 5 Signaltöne, wenn das Programm startet, die Produkttemperatur ist zu hoch und das Programm wird beendet.**
- 1. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Produkt 10 bis 20 Minuten abkühlen.
- **LLL und 5 Signaltöne, wenn die START/STOP-Taste gedrückt wird (mit Ausnahme des BAKEK-Programms), die Produkttemperatur ist zu niedrig.**
- 1. Drücken Sie zum Deaktivieren der Signaltöne die Taste START/ STOP
- 2. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie 10 bis 20 Minuten, bis das Produkt Raumtemperatur erreicht hat.
- **EEO beim Drücken der START/STOP-Taste, der Temperatursensor ist defekt.** Lassen Sie das Produkt von qualifiziertem Personal überprüfen und ggf. reparieren.

VOR DER ERSTMALIGEN VERWENDUNG

1. Prüfen Sie, ob alle Teile und Zubehör vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Reinigen Sie alle Teile gemäß den Anweisungen.
3. Wählen Sie das hintere Programm aus und lassen Sie das Gerät etwa zehn Minuten lang leer laufen.
4. Lassen Sie den Brotbackautomaten abkühlen und reinigen Sie alle Teile erneut.
5. Trocknen Sie alle Teile.
6. Setzen Sie den Brotbackautomaten zusammen.

BACKEN

1. Setzen Sie den hinteren Behälter ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der einrastet.
2. Setzen Sie den Knethaken auf die Welle. Idealerweise füllen Sie die Löcher mit Backmargarine, bevor Sie den Knethaken einsetzen. Dadurch wird verhindert, dass der Teig am Knethaken festklebt und er lässt sich leicht entfernen.
3. Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Backbehälter. Hefe oder Backpulver wird immer zuletzt zugegeben.

ACHTUNG!

Die maximale Menge an Mehl beträgt 490 g und die maximale Menge an Hefe 6 g. Überschreiten Sie nicht die maximal zulässige Menge an Mehl und Hefe.

4. Machen Sie eine Grube in das Mehl und legen Sie die Hefe in die Grube. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit Flüssigkeiten oder Salz in Berührung kommt.
5. Schließen Sie vorsichtig den Deckel und stecken Sie das Netzteil in eine geeignete Steckdose.
6. Wählen Sie mit der Menü-Taste das gewünschte Programm aus.

7. Wählen Sie mit Der Taste COLOR die gewünschte Krustenfarbe aus.
8. Wählen Sie die gewünschte Größe mit der Taste LOAF SIZE (aus (680 oder 900 g).
9. Verwenden Sie die Taste + und-, um eine eventuelle Verzögerung einzustellen. Überspringen Sie diesen Schritt, wenn der Backvorgang sofort beginnen soll.
10. Drücken Sie auf die Taste START/ STOP, um das Gerät zu starten. Die Anzeigeleuchte beginnt zu leuchten.
11. Öffnen Sie den Deckel und fügen Sie die Zutaten hinzu, wenn Sie 10 Signaltöne hören. (Für Basic, French, Whole Heat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake und Sandwich.)
12. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, hören Sie 10 Signaltöne, und die Anzeigeleuchte erlischt. Halten Sie die START/STOP-Taste etwa zwei Sekunden lang gedrückt, um das Produkt auszuschalten und das Brot zu entnehmen. Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, öffnen Sie den Deckel und greifen Sie den Backbehälter. Drehen Sie den Backbehälter gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn vorsichtig gerade nach oben aus dem Gerät heraus.
13. Nehmen Sie das Brot vorsichtig mit einem Werkzeug aus Holz, Kunststoff oder ähnlichem aus dem Behälter.

WICHTIG!

Der Backbehälter kann sehr heiß sein. Seien Sie vorsichtig und verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe.

14. Wenden Sie den Backbehälter auf eine saubere Oberfläche und schütteln Sie ihn vorsichtig, damit das Brot herausfallen kann.
15. Lassen Sie das Brot etwa 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es schneiden.
 - Bei Programmen mit Warmhaltefunktion wird das Brot automatisch eine Stunde lang warm gehalten. Wenn das Brot

früher entnommen werden soll, stoppen Sie das Programm mit der START/ STOP-Taste.

WARNUNG!

Entfernen Sie den Knethaken nicht mit den Händen vom heißen Brot, da es zu Verbrennungen kommen kann.

ACHTUNG!

- **Entfernen Sie den Knethaken mit Hilfe des Hakens vom Boden des Brotes.**
- **Während des Backens kann Dampf durch die Belüftungsöffnungen im Deckel austreten. Dies ist normal.**
- **Den Stecker ziehen, wenn das Produkt nicht verwendet wird.**

SCHNELLBROT

- Schnellbrot ist Brot, das mit Backpulver gebacken und durch Feuchtigkeit und Hitze aktiviert wird.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Flüssigkeit mit den trockenen Zutaten auf den Boden des Backbehälters geben.
- Beim Mischen des Teiges können sich in den Ecken des Backblechs trockene Zutaten ansammeln. Bei Bedarf mit einem Gummispatel abkratzen, um den Teig gleichmäßig und ohne Milchklumpen zu mischen.

ZUTATEN

Sofern nicht anders angegeben, sollten die Zutaten in der folgenden Reihenfolge hinzugefügt werden:

1. Flüssige Zutaten.
2. Trockene Zutaten wie Mehl, Hefe/ Backpulver.
 - Das Mehl sollte nicht vollständig benetzt werden.
 - Hefe/Backpulver muss auf trockenes Mehl gelegt werden und darf nicht mit Salz in Berührung kommen.
 - Verwenden Sie keine empfindlichen Zutaten für das Backen mit langer

Verzögerung, wie Eier, frische Milch, Obst, Zwiebeln usw.

ACHTUNG!

Für ein optimales Brot ist es wichtig, die richtige Menge der verschiedenen Zutaten zu verwenden.

REZCEPT

Rezepte siehe Produktinformationen auf www.jula.com

DAS PROGRAMM ULTRA FAST

- In diesem Programm wird in 58 Minuten ein Brot gebacken.
- Das Brot wird im Vergleich zu anderen Programmen etwas fester.
- Backen Sie dieses Brot mit warmem Wasser; 48 - 50 °C.
- Prüfen Sie die Temperatur mit einem Thermometer. Wenn die Wassertemperatur zu niedrig ist, geht das Brot nicht richtig auf, und wenn die Wassertemperatur zu hoch ist, stirbt die Hefe ab, bevor das Brot gehen kann.

PFLEGE

REINIGUNG

ACHTUNG!

Das Produkt ausschalten, den Stecker ziehen und den Produkt abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.

- Backbehälter
 - Reinigen Sie den Backbehälter innen und außen mit einem feuchten Tuch. Keine scharfen Gegenstände, Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel verwenden. Lassen Sie den Backbehälter vollständig trocknen, bevor Sie ihn einsetzen.
- Knethaken
 - Wenn es schwierig ist, den Knethaken vom Schaft zu entfernen, füllen Sie den Backbehälter mit warmem Wasser und lassen Sie dies

etwa 30 Minuten stehen.

Anschließend sollte sich der Backbehälter leicht zur Reinigung entnehmen lassen. Den Knethaken gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen. Der Backbehälter und der Knethaken sind spülmaschinenfest.

- Deckel und Scheibe
 - Reinigen Sie das den Deckel innen und außen mit einem feuchten Tuch.
- Gehäuse
 - Wischen vorsichtig Sie das Gehäuse außen mit einem feuchten Tuch ab. Keine abrasiven Reinigungsmittel verwenden. Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Produkt vor der Lagerung vollständig abkühlen und überprüfen Sie, ob es sauber und trocken ist.
- Legen Sie den Messbecher, den Messlöffel, den Haken und den Knethaken in den Backbehälter ein und stellen Sie sicher, dass der Deckel geschlossen ist.

FEHLERSUCHE

PRODUKTFUNKTION

Problem	Ursache	Maßnahme
Rauch tritt um die Kappe oder durch die Entlüftungsöffnungen aus.	Zutaten auf der Innenseite des Gehäuses oder auf der Außenseite des Backbehälters	Ziehen Sie das Netzteil heraus, ziehen Sie den Backbehälter heraus und reinigen Sie die Außenseite des Backbehälters und die Innenseite des Gehäuses.
Das Brot ist in der Mitte eingesunken und im Boden feucht.	Das Brot wurde nach dem Backen und Warmhalten zu lange im Backbehälter gelassen.	Nehmen Sie das Brot vor dem Ende der Warmhaltezeit aus dem Backbehälter.
Das Brot ist schwer aus dem Backbehälter zu entfernen.	Der Knethaken klebt am Boden des Brotes fest.	Reinigen Sie den Knethaken und die Welle nach jedem Gebrauch. Füllen Sie den Backbehälter bei Bedarf mit warmem Wasser und lassen Sie ihn 30 Minuten stehen. Der Knethaken kann dann einfach abgenommen und gereinigt werden.
Die Zutaten werden nicht gemischt oder das Brot nicht richtig gebacken.	Falsches Programm ausgewählt.	Überprüfen Sie das ausgewählte Menü und andere Einstellungen.
	DIE START/STOP-Taste wurde während eines Programms gedrückt.	Entsorgen Sie die Zutaten, reinigen Sie das Produkt, und beginnen Sie von vorne.
	Der Deckel wurde während eines Programms mehrmals geöffnet.	Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn keine Zutaten hinzugefügt werden müssen. Achten Sie darauf, den Deckel richtig zu schließen.
	Langfristiger Stromausfall während eines Programms.	Entsorgen Sie die Zutaten, reinigen Sie das Produkt, und beginnen Sie von vorne.
	Die Rotation des Knethakens ist blockiert.	Überprüfen Sie, ob der Knethaken durch die Zutaten blockiert wird. Den Backbehälter herausziehen und prüfen, ob die Antriebswelle gedreht werden kann. Ist dies nicht der Fall, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten. Auf dem Display wird HHH angezeigt.	Das Produkt ist nach dem vorherigen Backen noch warm.	Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie den Backbehälter und warten Sie, bis das Produkt auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Den Stecker einstecken und das Produkt erneut starten.

REZEPT

Problem	Ursache	Maßnahme
Das Brot geht zu schnell.	Zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu wenig Salz.	A/B
	Mehrere der oben genannten Gründe.	
Das Brot geht nicht gut oder gar nicht auf.	Zu wenig oder keine Hefe.	A/B
	Zu alte Hefe.	E
	Flüssigkeit zu heiß.	C
	Die Hefe ist mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen.	D
	Ungeeignetes oder zu altes Mehl.	E
	Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit.	A/B/G
	Zu wenig Zucker.	A/B
Der Teig geht über den Rand des Backbehälters	Wenn das Wasser weich ist, geht die Hefe stärker.	F
	Zu viel Milch wirkt sich auf die Gärung aus.	C
Das Brot sinkt in der Mitte ein.	Teigvolumen zu groß.	A/F
	Zu kurze oder zu schnelle Gärung aufgrund zu hoher Wassertemperatur oder zu viel Flüssigkeit.	C/H/I
Das Brot wird kompakt und enthält Klumpen.	Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit.	A/B/G
	Zu wenig Hefe oder Zucker.	A/B
	Zu viel Obst, Vollkornmehl oder andere Zutaten.	B
	Altes Mehl und heiße Flüssigkeit führen dazu, dass das Brot zu schnell aufgeht und vor dem Backen zusammen sinkt.	E
	Zu wenig Salz oder Zucker.	
	Zu viel Flüssigkeit.	
Das Brot wird nicht durchgebacken.	Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit.	A/B/G
	Zu hohe Luftfeuchtigkeit.	H
	Rezepte mit flüssigen Zutaten wie Joghurt.	G
Das Brot hat eine offene oder grobe Textur oder zu viele Poren.	Zu viel Wasser.	G
	Kein Salz.	B
	Zu hohe Luftfeuchtigkeit, zu heißes Wasser.	H/I
	Zu viel Flüssigkeit.	C

Das Brot wird pilzförmig und hat eine ungebäckene Oberfläche.	Das Brot hat zu viel Volumen für den Backbehälter.	A/F
	Zu viel Mehl, besonders für Weißbrot.	F
	Zu viel Hefe oder zu wenig Salz.	A/B
	Zu viel Zucker.	A/B
	Süße Zutaten neben Zucker.	B
Die Scheiben sind ungleichmäßig oder es befinden sich Klumpen in der Mitte.	Das Brot ist nicht ausreichend abgekühlt (der Dampf ist nicht abgekühlt).	J
Milchrückstände auf der Oberfläche des Brotes.	Es wurde nicht das ganze Mehl beim Kneten in den Teig eingearbeitet.	G/I

Abhilfemaßnahmen

- A. Achten Sie darauf, die Zutaten richtig zu messen.
- B. Passen Sie die Mengen an und stellen Sie sicher, dass alle Zutaten hinzugefügt wurden.
- C. Verwenden Sie eine Flüssigkeit mit einer niedrigeren Temperatur. Fügen Sie die Zutaten gemäß dem Rezept in der angegebenen Reihenfolge hinzu. Legen Sie Trockenhefe oder zerbröselte Hefe in eine Grube in das Mehl und stellen Sie sicher, dass die Hefe nicht in direkten Kontakt mit Flüssigkeit kommt.
- D. Verwenden Sie nur frische Zutaten, die ordnungsgemäß gelagert wurden.
- E. Reduzieren Sie die Gesamtmenge der Zutaten um 1/3. Verwenden Sie nicht mehr Mehl als angegeben.
- F. Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Werden flüssige Zutaten verwendet, sollte die Menge der zugefügten Flüssigkeit entsprechend reduziert werden.
- G. Reduzieren Sie bei hoher Luftfeuchtigkeit die Wassermenge um 1-2 EL.
- H. Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht bei heißen Umgebungstemperaturen. Verwenden Sie kalte Flüssigkeit.
- I. Nehmen Sie das Brot unmittelbar nach dem Backen aus dem Backbehälter und lassen Sie es vor dem Schneiden mindestens 15 Minuten lang auf einem Gitter abkühlen.
- J. Reduzieren Sie Hefe oder reduzieren Sie alle Zutaten um 1/4.
- K. Schmieren Sie den Backbehälter niemals mit Fett.
- L. Einen Esslöffel Weizenkleber in den Teig geben.

TURVALLISUUSOHJEET

- Säilytä käyttöohje myöhempää käyttöä varten. Ohjeiden on seurattava tuotteen mukana, jos se myydään tai luovutetaan eteenpäin. Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ota vastuuta vahingoista, jotka johtuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
- Tuote on suunniteltu hedelmien, pähkinöiden, suklaan, kovien juustojen jne. raastamiseen, pilkkomiseen ja silppuamiseen.
- Tuote ei sovellu hyvin kovien tuotteiden, kuten muskottipähkinöiden, kahvipapujen, siementen ja vastaavien käsittelyyn.
- Tuote ei sovellu lihan hienontamiseen.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön, ei kaupalliseen käyttöön.
- Käytä tuotetta vain näiden ohjeiden mukaisesti. Kaikki muu käyttö katsotaan epäasianmukaiseksi.

HENKILÖVAHINKOJEN VAARA

- Varmista, että pakkausmateriaali on lasten ja lemmikkien ulottumattomissa -tukehtumisvaara.
- Pidä lapset ja lemmikit turvallisen välimatkan päässä, kun käytät tuotetta.
- Tätä tuotetta voivat käyttää lapset 8 vuoden iästä alkaen ja henkilöt, joilla on fyysinen tai psyykinen toimintarajoitus tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, edellyttäen, että heitä valvotaan tai opastetaan tuotteen turvallisessa käytössä ja että he ymmärtävät tuotteen käyttöön liittyvät riskit. Älä anna lasten leikkiä tuotteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tuotetta valvomatta.
- Pidä hiukset, vaatteet, kädet, korut ja muut vieraat esineet kaukana liikkuvista osista.
- Älä koskaan työnnä sormia tai välineitä syöttöaukkoon. Käytä työntämisä vain ruoan painamiseen alas.
- Käsittele teriä varoen - viiltovammojen vaara. Pysäytä tuote, vedä pistotulppa irti ja odota, että kaikki liikkuvat osat

ovat pysähtyneet kokonaan, ennen kuin vaihdat, asennat tai irrotat terän. Pidä kiinni vain muoviosista, kun käsittelet teriä.

- Säilytä tuote lasten ulottumattomissa. Valvo laitetta huolellisesti, kun sitä käytetään lasten läheisyydessä.
- Älä käytä tuotetta, jos se on vaurioitunut.

TÄRKEÄÄ!

- **Tuotteeseen voi jäädä valmistusprosessista peräisin olevia jäämiä. Puhdista tuote huolella ennen ensimmäistä käyttöä.**
- **Puhdista tuote jokaisen käyttökerran jälkeen bakteerikasvun ehkäisemiseksi.**

PALOVAARA JA PALORISKI

- Älä käytä tuotetta räjähdysvaarallisessa ympäristössä, kuten syttyvien nesteiden, kaasujen tai pölyn läheisyydessä.
- Tuote on kytkettävä oikein maadoitettuun pistorasiaan. Pistotulpan on oltava helposti

saatavilla, jotta se voidaan hätätilanteessa helposti vetää ulos. Tarkista, että verkkojännite vastaa tyyppikilvessä olevaa nimellijännitettä. Jos käytät jatkojohtoa, sen johtimien poikkipinta-alan pitää oltava riittävä tuotteen virransyötölle.

- Vedä johto niin, ettei sen päälle astuta, se ei joudu puristuksiin eikä joudu kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Irrota pistotulppa
 - Ennen terien irrotusta/asennusta.
 - Jos tuotetta ei käytetä pitkään aikaan.
 - Ukonilmalla.
 - Ennen puhdistusta.
- Älä irrota pistotulppaa johdosta vetämällä.
- Älä upota tuotetta veteen tai muihin nesteisiin. Älä altista tuotetta, johtoa tai pistotulppaa vedelle tai muille nesteille. Irrota pistotulppa välittömästi, jos tuote putoaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä koske tuotteeseen ennen kuin pistotulppa on irrotettu.

- Älä koske tuotteeseen, johtoon tai pistotulppaan märillä käsillä tai kehonosilla.
- Älä koskaan peitä tuotetta - ylikuumenemisvaara.
- Pidä tuote kaukana lämmönlähteistä - omaisuusvahinkojen vaara.

KÄYTTÖ

- Tarkista ennen jokaista käyttöä, että tuote ja johto ovat ehjiä ja vahingoittumattomia. Älä käytä tuotetta, jos johto tai pistotulppa on vaurioitunut, jos tuote ei toimi normaalisti, jos se on altistunut vedelle tai jos se on vahingoittunut muulla tavoin.
- Älä koskaan yritä purkaa tai korjata tuotetta. Kaikki korjaukset on teetettävä valtuutetussa huoltoliikkeessä.
- Tuote on tarkoitettu kotikäyttöön sisätiloissa.
- Aseta tuote vakaalle, tasaiselle, kuivalle ja kuumuutta kestäväälle alustalle, kaus syttyvistä materiaaleista.
- Pidä tuote kaukana lämmönlähteistä - omaisuusvahinkojen vaara.
- Asettele johto niin, ettei se aiheuta kompastumisvaaraa. Älä anna johdon roikkua pöydän reunan yli.
- Älä kannaa tai vedä tuotetta johdosta.
- Älä työnnä sormia tai välineitä syöttöaukkoon.
- Tuotetta ei ole tarkoitettu jatkuvaan käyttöön. Älä käytä tuotetta yli kaksi minuuttia kerrallaan.
- Älä käytä tuotetta pitkään tyhjänä.
- Jos tuote ei toimi normaalisti, sammuta tuote välittömästi ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Älä koskaan jätä päälle kytkettyä tuotetta ilman valvontaa.
- Käytä vain valmistajan suosittelemia varaosia ja tarvikkeita.
- Vältä tuotteen pudottamista äläkä altista sitä iskuille.
- Älä altista tuotetta äärimmäisille lämpötiloille, voimakkailla lämpötilan vaihteluille tai suoralle auringonvalolle.

SYMBOLIT

	Lue käyttöohje.
	Hyväksytty voimassa olevien direktiivien/säädösten mukaisesti.
	Käytöstä poistettu tuote on kierrätettävä voimassa olevien määräysten mukaisesti.

TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite	230 V, 50~60 Hz
Teho	550 W
Tilavuus	2,65 l
Väri	Musta
Johdon pituus	76 cm
Mitat	23 x 30 x 29 cm

Kuvaus

1. *Kansi*
2. *Luukun lasi*
3. *Leivinpelti*
4. *Taikinaterä*
5. *Ohjauspaneeli*
6. *Alasuojus*
7. *Mittalusikka*
8. *Mittakannu*
9. *Koukku*

KUVA 1

10. *BASIC (perusohjelma)*
11. *FRENCH (ranskanleipä)*
12. *WHOLE WHEAT (täysjyvä)*
13. *QUICK (pikaohjelma)*
14. *SWEET (makea leipä)*
15. *GLUTEN FREE (gluteeniton)*
16. *DOUGH (taikina)*
17. *CAKE (pehmeä kakku)*
18. *SANDWICH (voileipä)*

19. *DESSERT (jälkiruoka)*
20. *BAKE (paisto)*
21. *MENU (valikko)*
22. *COLOR (väri)*
23. *LOAF SIZE (leivän koko)*
24. *TIME + (pitempi aika)*
25. *START/STOP*

KUVA 2

26. Hiiva tai leivinjauhe
27. Kuivat aineet
28. Vesi tai muu neste

KUVA 3

KÄYTTÖ

Kun pistotulppa työnnetään pistorasiaan, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy 3:00. Nuoli osoittaa 700 grammaan ja Medium -oletusasetukseen.

KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS

1. Valitse ohjelma valikosta.
2. Paina START/ STOP-painiketta kerran. Lyhyt äänimerkki kuuluu ja näytössä vilkkuu kaksi pistettä. Ohjelma käynnistyy.
 - Kun ohjelma on käynnistetty, kaikki painikkeet START/STOP-painiketta lukuun ottamatta ovat pois käytöstä. Tämä vähentää ohjelman vahingossa tapahtuvan keskeytyksen riskiä.
 - Käynnissä oleva ohjelma voidaan pysäyttää painamalla START/STOP-painiketta ja pitämällä sitä painettuna vähintään kaksi sekuntia, kunnes kuuluu pitkä äänimerkki.

TAUKO

Kun ohjelma on käynnistetty, se voidaan keskeyttää painamalla START/STOP-painiketta. Ohjelma keskeytetään, mutta asetukset säilyvät muistissa ja jäljellä oleva aika vilkkuu näytössä. Anna ohjelman jatkua painamalla START/STOP uudelleen. Jos mitään painikkeita ei paineta, ohjelma jatkaa 10 minuutin kuluttua.

MENU (valikko)

Käytetään ohjelman valintaan.

1. Selaa 12 ohjelmaa painamalla painiketta. Aina kun näyttö siirtyy uuteen ohjelmaan, kuuluu lyhyt äänimerkki ja nykyisen ohjelman nimi ilmestyy näyttöön.
2. Valitse haluttu ohjelma.

Ohjelma

- Basic (perusohjelma)
 - Tavallisen leivän vaivaus, nostatus ja paisto.
 - Aromiaineita voidaan lisätä.
- French (ranskanleipä)
 - Vaivaus, pidempi nostatusaika ja paisto.
 - Tämä ohjelma tuottaa kuohkeampaa leipää, jossa on rapea kuori.
- Whole wheat (täysjyvä)
 - Täysjyväleivän vaivaus, nostatus ja paisto. Ohjelmaa ei pidä käyttää ajastintoiminnon kanssa, sillä se voi antaa huonompia tuloksia.
- Quick (pikaohjelma)
 - Leivän vaivaus, nostatus ja paisto nopeammin kuin perusohjelmassa. Tuottaa yleensä tiiviimpiä ja pienempiä leipiä.
- Sweet (makea leipä)
 - Makean leivän vaivaus, nostatus ja paisto. Aromiaineita voidaan lisätä.
- Gluten free (gluteeniton)
 - Gluteenittoman leivän vaivaus, nostatus ja paisto.
 - Aromiaineita voidaan lisätä.
- Dough (taikina)
 - Vaivaus ja nostatus, mutta ei paistoa.
 - Ota taikina ulos ja muotoile siitä sämpylöitä, pizzapohjia, höyryleipää tai vastaavaa.
- Cake (pehmeä kakku)
 - Pehmeiden kakkujen vaivaus, nostatus ja paisto leivinjauheella.

- Sandwich (voileipä)
 - Vaivaus, nostatus ja paisto kevyelle voileipäleivälle, jossa on ohut kuori.
- DESSERT (jälkiruoka)
 - Jälkiruuan vaivaus, nostatus ja paisto.
- Bake (paisto)
 - Pelkkä paisto.
 - Voidaan käyttää myös pidemmän paistoaajan saamiseksi valitussa ohjelmassa.
- COLOR (väri)
 - Tällä painikkeella voit valita leivän vaalean (LIGHT), keskitumman (MEDIUM) tai tumman (DARK) kuoren.
- LOAF SIZE (leivän koko)
 - Aseta leivän koko painamalla painiketta. Huomaa, että paistoaika voi vaihdella leivän koosta riippuen. Painikkeella ei ole toimintoa Quick-, Dough- tai Bake- ohjelmissa.
- Time + (ajastin)
 - Paina tätä painiketta asettaaksesi viiveen, jos tuotteen ei ole tarkoitus käynnistyä heti.

AJASTIMEN ASETUS

1. Paina + asettaaksesi haluamasi ajan, jolloin leivän tulee olla valmis. Viive lasketaan siten, että leipä on valmis haluttuna aikana. Valitse ohjelma ja haluttu väri.
2. Paina painiketta + suurentaaksesi viivettä 10 minuutin välein. Lyhyt äänimerkki kuuluu aina, kun painiketta painetaan. Viive voi olla enintään 13 tuntia. Esimerkki: Kello on 20.30, ja leivän pitäisi olla valmis seuraavana aamuna kello 7.00 eli 10 tuntia ja 30 minuuttia myöhemmin. Valitse ohjelma ja väri ja paina +-painiketta toistuvasti, kunnes näyttöön ilmestyy aika 10:30.
3. Aktivoi ajastinohjelma painamalla START/ STOP. Näytön pisteet vilkkuvat ja jäljellä

oleva aika lasketaan alaspäin. Leipä on vastapaistettu klo 7.00 aamulla. Jos leipää ei oteta ulos heti, sitä pidetään lämpimänä tunnin ajan.

HUOM!

- **Painikkeella ei ole toimintoa Ultra fast- tai Bake-ohjelmissa.**
- **Älä käytä herkkiä aineksia, kuten munia, tuoretta maitoa, hedelmiä, sipulia jne., kun leivontaa tehdään pitkällä viiveellä.**

LÄMPIMÄNÄPITO

Leipää voidaan pitää lämpimänä automaattisesti 60 minuuttia leivonnan jälkeen. Jos haluat ottaa leivän ulos, keskeytä ohjelma START/STOP-painikkeella.

MUISTITOIMINTO

Jos sähkökatko kestää alle kymmenen minuuttia paistamisen aikana, prosessi käynnistyy automaattisesti uudelleen, kun sähkö palautuu. Jos sähkökatko kestää yli 10 minuuttia, muisti tyhjenee ja laite on käynnistettävä uudelleen. Jos ohjelma ei ole edennyt vaivaamisvaihetta pidemmälle, kun virransyöttö keskeytyy, ohjelma voidaan käynnistää uudelleen suoraan START/STOP-painikkeella.

YMPÄRISTÖN LÄMPÖTILA

Leipäkone toimii laajalla lämpötila-alueella, mutta huoneenlämpötila vaikuttaa leivän kokoon. Suositeltava ympäristön lämpötila paistamista varten on 15-34 °C.

VIKAILMOITUKSET

Jos näytössä näkyy...

- *HHH ja 5 äänimerkkiä kuuluu, kun ohjelma käynnistetään, tuotteen lämpötila on liian korkea ja ohjelma pysäytetään.*
1. Avaa kansi ja anna tuotteen jäähtyä 10-20 minuuttia.
 - *LLL ja 5 äänimerkkiä kuuluu, kun START/*

STOP-painiketta painetaan (paitsi BAKE-ohjelmassa), tuotteen lämpötila on liian alhainen.

1. Sammuta äänimerkki painamalla START/STOP-painiketta
2. Avaa kansi ja odota 10–20 minuuttia, kunnes tuote on saavuttanut huoneenlämmön.
- *EEO, kun START/STOP-painiketta painetaan, lämpötila-anturi on viallinen.* Anna valtuutetun henkilöstön tarkastaa tuote ja korjata se tarvittaessa.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Tarkista, että kaikki osat ja lisävarusteet ovat paikoillaan ja ehjiä.
2. Puhdista kaikki osat ohjeiden mukaisesti.
3. Valitse BAKE-ohjelma ja käytä tuotetta tyhjänä noin kymmenen minuuttia.
4. Anna leipäkoneen jäähtyä ja puhdista kaikki osat uudelleen.
5. Kuivaa kaikki osat.
6. Kokoa leipäkone.

PAISTAMINEN

1. Laita leivinpelti koneeseen ja kierrä myötäpäivään niin, että se napsahtaa paikalleen.
2. Asenna taikinerä akselille. Reiät kannattaa täyttää margariinilla ennen taikinerän asentamista, sillä se estää taikinan tarttumisen terään ja helpottaa sen irrottamista.
3. Aseta ainekset pellille reseptin mukaisessa järjestyksessä. Hiiva tai leivinjauhe lisätään aina viimeisenä.

HUOM!

Jauhojen enimmäismäärä on 490 g ja hiivan enimmäismäärä 6 g. Älä ylitä jauhojen tai hiivan sallittua enimmäismäärää.

4. Tee jauhoihin kuoppa ja laita hiiva kuoppaan. Varmista, että hiiva ei pääse kosketuksiin nesteen tai suolan kanssa.

5. Sulje kansi ja kytke pistotulppa pistorasiaan.
6. Valitse haluamasi ohjelma Menu-painikkeella.
7. Valitse haluttu kuoren väri COLOR-painikkeella.
8. Valitse haluamasi koko LOAF SIZE-painikkeella (680 tai 900 g).
9. Aseta haluamasi viive + ja -- painikkeilla. Ohita tämä vaihe, jos haluat aloittaa paistamisen heti.
10. Aloita painamalla START/STOP. Merkkivalo syttyy.
11. Avaa kansi ja lisää ainekset, kun kuulet kymmenen äänimerkkiä. (koskee Basic-, French-, Whole wheat-, Quick-, Sweet-, Ultra fast-, Cake- ja Sandwich-ohjelmia.)
12. Kun paistaminen on päättynyt, kuuluu kymmenen äänimerkkiä ja merkkivalo sammuu. Paina START/STOP-painiketta ja pidä sitä painettuna noin kahden sekunnin ajan kytkeäksesi tuotteen pois päältä ja poistaaksesi leivän. Avaa kansi uunikintaita tai uunikäsineitä käyttäen ja tartu leivinpeltiin. Kierrä peltiä vastapäivään ja nosta se varovasti suoraan ylöspäin, ulos tuotteesta.
13. Irrota leipä varovasti pelliltä puisella, muovisella tai vastaavalla työkalulla.

TÄRKEÄÄ!

Leivinpelti voi olla hyvin kuuma. Käsittele sitä varovasti ja käytä uunikäsineitä tai uunikintaita.

14. Käännä leivinpelti ylösalaisin puhtaalle alustalle ja ravista kevyesti, jotta leipä putoaa ulos.
15. Anna leivän jäähtyä noin 20 minuuttia ennen viipalointia.
 - Ohjelmissa, joissa on lämpimänäpito toiminto, leipä pysyy automaattisesti lämpimänä tunnin ajan. Jos haluat ottaa leivän ulos aikaisemmin, keskeytä ohjelma START/STOP-painikkeella.

VAROITUS!

Älä irrota taikinaterää kuumasta leivästä käsilläsi - palovammojen vaara.

HUOM!

- Irrota taikinaterä leivän alapuolelta koukun avulla.
- Paistamisen aikana höyry pääsee poistumaan kannen tuuletusreikien kautta. Tämä on täysin normaalia.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta, kun tuotetta ei käytetä.

KORPUT

- Korput ovat leivinjauheella leivottuja leipiä, jotka aktivoituvat kosteuden ja lämmön vaikutuksesta.
- Parhaan tuloksen saat, kun neste laitetaan pellin pohjalle ja kuivat aineet sen päälle.
- Taikinaa sekoitettaessa kuivat aineet voivat kerääntyä leivinpellin kulmiin. Kaavi ne tarvittaessa kumikaapimella pois, jotta taikina sekoittuu tasaisesti ilman jauhoklontteja.

AINEKSET

Ellei toisin mainita, ainekset lisätään seuraavassa järjestyksessä:

1. Nestemäiset ainekset.
2. Kuivat ainekset, kuten jauhot, hiiva/leivinjauhe.
 - Jauhot eivät saa kostua kokonaan.
 - Hiiva/leivinjauhe on laitettava kuiviin jauhoihin, eikä se saa joutua kosketuksiin suolan kanssa.
 - Älä käytä herkkiä aineksia, kuten munia, tuoretta maitoa, hedelmiä, sipulia jne., kun leivontaa tehdään pitkällä viiveellä.

HUOM!

Jotta leivästä tulisi optimaalinen, on tärkeää käyttää oikeaa määrää eri ainesosia.

RESEPTI

Katso reseptit tuotetiedoista osoitteesta www.jula.com

ULTRA FAST -OHJELMA

- Tässä ohjelmassa leipä leivotaan 58 minuutissa.
- Leipä on hieman tiheämpää kuin muissa ohjelmissa.
- Paista tämä leipä kuumalla vedellä; 48 - 50 °C.
- Tarkista lämpötila lämpömittarilla. Jos veden lämpötila on liian alhainen, leipä ei nouse kunnolla, ja jos veden lämpötila on liian korkea, hiiva kuolee ennen kuin leipä on alkanut nousta.

HUOLTO

PUHDISTUS

HUOM!

Sammuta tuote, irrota pistotulppa ja anna tuotteen jäähtyä ennen puhdistamista.

- Leivinpelti
 - Puhdista sisä- ja ulkopuolelta kostealla liinalla. Älä käytä teräviä tai hankaavia esineitä tai voimakkaita puhdistusaineita. Anna pellin kuivua kokonaan ennen asennusta.
- Taikinaterä
 - Jos taikinaterää on vaikea irrottaa akselistä, täytä leivinpelti kuumalla vedellä ja jätä se noin 30 minuutiksi. Sen jälkeen taikinaterän pitäisi olla helppo irrottaa puhdistusta varten. Pyyhi puhtaaksi kostealla rievulla. Leivinpelti ja taikinaterä kestävät konepesun.
- Kansi ja luukun lasi
 - Puhdista kansi sisä- ja ulkopuolelta kostealla liinalla.

- Kotelo
 - Pyyhi kotelo varoen kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Älä upota tuotetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Anna tuotteen jäähtyä kokonaan ennen varastointia ja tarkista, että se on puhdas ja kuiva.
- Aseta mitta, mittalusikka, koukku ja taikinaterä leivinpellille ja tarkista, että kansi on kiinni.

VIANETSINTÄ

TUOTTEEN TOIMINTO

Ongelma	Syy	Toimenpide
Savua pääsee ulos kannen ympäriltä tai tuuletusaukoista.	Aineksia kotelon sisäpuolella tai leivinpellin ulkopuolella.	Vedä pistotulppa ulos, vedä leivinpelti ulos ja puhdista leivinpellin ulkopuoli ja kotelon sisäpuoli.
Leipä on keskeltä painunut ja pohjasta kostea.	Leipä on ollut leivän paistamisen ja lämpimänä pitämisen jälkeen liian kauan pellillä.	Poista leipä leivinpeliltä ennen lämpianäpitoajan päättymistä.
Leipää on vaikea irrottaa leivinpelliltä.	Taikinaterä on tarttunut leivän alapuolelle.	Puhdista taikinaterä ja akseli jokaisen käytön jälkeen. Tarvittaessa täytä leivinpelti kuumalla vedellä ja jätä se 30 minuutiksi. Taikinaterä voidaan sen jälkeen helposti irrottaa ja puhdistaa.
Ainekset eivät sekoitu tai leipää ei ole paistettu oikein.	Väärä ohjelma valittu.	Tarkista valittu ohjelma ja muut asetukset.
	START/STOP-painiketta on painettu ohjelman ollessa käynnissä.	Hävitä ainesosat, puhdista tuote ja aloita alusta.
	Kansi on avattu useita kertoja ohjelman aikana.	Älä avaa kantta, ellei se ole tarpeen ainesosien lisäämiseksi. Sulje kansi huolellisesti.
	Pitkä sähkökatkos ohjelman aikana.	Hävitä ainesosat, puhdista tuote ja aloita alusta.
	Terän pyöriminen on estynyt.	Tarkista estävätkö ainekset taikinaterän liikkeen. Vedä leivinpelti ulos ja tarkista, että akselia voi kääntää. Jos ei - ota yhteys valtuutettuun huoltoedustajaan.
Tuote ei käynnisty. Näytössä näkyy HHH.	Tuote on vielä lämmin edellisen paistamisen jälkeen.	Irrota pistotulppa pistorasiasta, irrota leivinpelti ja odota, että tuote jäähtyy huonelämpötilaa. Kytke pistotulppa ja käynnistä tuote uudelleen.

RESEPTI

Ongelma	Syy	Toimenpide
Leipä nousee liian nopeasti.	Liikaa hiivaa, liikaa jauhoja, liian vähän suolaa.	A/B
	Useat edellä mainituista syistä.	
Leipä nousee huonosti tai ei nouse ollenkaan.	Liian vähän tai ei lainkaan hiivaa.	A/B
	Liian vanha hiiva.	E
	Liian kuuma neste.	C
	Hiiva on joutunut kosketuksiin nesteen kanssa.	D
	Sopimattomat tai liian vanhat jauhot.	E
	Liikaa tai liian vähän nestettä.	A/B/G
	Liian vähän sokeria.	A/B
Taikina nousee leivinpellin reunan yli.	Jos vesi on pehmeää, kohoaminen on voimakkaampaa.	F
	Liika maito vaikuttaa kohoamiseen.	C
Leipä painuu keskeltä.	Liian suuri taikinan määrä.	A/F
	Liian lyhyt tai liian nopea nostatus liian korkean veden lämpötilan tai liian suuren nestemäärän vuoksi.	C/H/I
Leivästä tulee tiivis ja siinä on kokkareita.	Liikaa jauhoja tai liian vähän nestettä.	A/B/G
	Liian vähän hiivaa tai sokeria.	A/B
	Liikaa hedelmiä, täysjyväjauhoja tai muita ainesosia.	B
	Vanhat jauhot ja kuuma neste saavat leivän kohoamaan liian nopeasti ja romahtamaan ennen paistamista.	E
	Liian vähän suolaa tai sokeria.	
	Liikaa nestettä.	
Leipä ei ole täysin kypsynyt.	Liikaa tai liian vähän nestettä.	A/B/G
	Liian korkea ilmankosteus.	H
	Reseptit, joissa on nestemäisiä ainesosia, kuten jogurttia.	G
Leivän rakenne on avoin tai karkea tai siinä on liikaa huokosia.	Liikaa vettä.	G
	Ei suolaa.	B
	Liian korkea ilmankosteus, liian kuuma vesi.	H/I
	Liikaa nestettä.	C

Leivästä tulee sienimäinen ja pinta on raaka.	Leivän tilavuus on liian suuri leivinpeltiin nähden.	A/F
	Liikaa jauhoja, erityisesti valkoiseen leipään.	F
	Liikaa hiiva tai liian vähän suolaa.	A/B
	Liikaa sokeria.	A/B
	Makeat ainesosat sokerin lisäksi.	B
Viipaleista tulee epätasaisia tai niiden keskelle jää kokkareita.	Leipä ei ole jäähtynyt riittävästi (höyry ei ole poistunut).	J
Jauhojäämiä leivän pinnalla.	Kaikkia jauhoja ei saatu vaivattua taikinaan vaivaamisen aikana.	G/I

Toimenpideselitykset

- Mittaa ainesosat oikein.
- Säädä määriä ja tarkista, että kaikki ainekset on lisätty.
- Käytä viileämpää nesteitä. Lisää ainekset reseptin mukaisesti annetussa järjestyksessä. Laita kuivahiiva tai murennettu tuore hiiva jauhojen sekaan kuoppaan ja varmista, että hiiva ei pääse suoraan kosketuksiin nesteen kanssa.
- Käytä vain tuoreita ainesosia, jotka on säilytetty asianmukaisesti.
- Vähennä ainesosien kokonaismäärää 1/3:lla. Älä käytä enemmän jauhoja kuin ilmoitettu.
- Korjaa nesteen määrä. Jos käytetään nestettä sisältäviä ainesosia, lisätyn nesteen määrää on vähennettävä vastaavasti.
- Jos ilmankosteus on korkea, vähennä veden määrää 1-2 rkl.
- Älä käytä ajastintoimintoa lämpimässä ympäristössä. Käytä kylmää nestettä.
- Ota leipä pois pelliltä heti paistamisen jälkeen ja anna sen jäähtyä rutilällä vähintään 15 minuuttia ennen viipalointia.
- Vähennä hiivan määrää tai vähennä kaikkia ainesosia 1/4:llä.
- Älä koskaan rasvaa leivinpeltiä.
- Lisää taikinaan ruokalusikallinen vehnägluteenia.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Conservez le présent mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement. Il doit accompagner l'appareil si vous le revendez ou le cédez. Le fabricant et le revendeur déclinent toute responsabilité en cas de dommages causés par le non-respect des présentes instructions.
- L'appareil est destiné à râper, hacher et broyer les fruits, les noix, le chocolat, les fromages à pâte dure, etc.
- L'appareil n'est pas adapté aux ingrédients très durs, comme les noix de muscade, les grains de café, les graines et autres.
- L'appareil n'est pas conçu pour hacher de la viande.
- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage domestique et ne convient pas pour un usage commercial.
- Utilisez l'appareil uniquement en suivant les présentes instructions. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée.

RISQUE DE BLESSURES

CORPORELLES

- Veillez à tenir le matériel d'emballage hors de la portée des enfants et des animaux domestiques : risque de suffocation.
- Éloignez les enfants et les animaux de l'appareil lors de son utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition de leur indiquer comment utiliser l'appareil en toute sécurité et de leur faire comprendre les risques associés à l'utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants nettoyer ou entretenir l'appareil sans surveillance.
- N'approchez pas les cheveux, vêtements, mains, bijoux et autres corps étrangers des pièces mobiles.

- N'introduisez jamais les doigts ou un ustensile dans l'ouverture. Utilisez uniquement le protège-doigts pour enfoncer les aliments.
- Manipulez les lames avec précaution. Risque de coupures. Éteignez l'appareil, débranchez la fiche et attendez que toutes les pièces mobiles s'arrêtent complètement avant de procéder au remplacement, à l'installation ou au retrait de lames. Lorsque vous manipulez les lames, tenez-les uniquement les parties en plastique.
- Gardez l'appareil hors de la portée des enfants. Surveillez attentivement l'appareil lorsqu'il est utilisé à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.

IMPORTANT !

- **L'appareil peut encore présenter des résidus de fabrication. Nettoyez bien l'appareil avant la première utilisation.**

- **Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter le développement de bactéries.**

CHOC ÉLECTRIQUE ET RISQUE D'INCENDIE

- Ne pas utiliser l'appareil dans un environnement explosif, notamment à proximité de liquides, de gaz ou de poussières inflammables.
- L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise de courant correctement mise à la terre. La fiche doit être facilement accessible afin de pouvoir la débrancher facilement du secteur en cas d'urgence. Vérifiez que la tension de secteur correspond à la tension nominale de l'appareil. Si une rallonge est utilisée, la section transversale du conducteur doit être suffisante pour l'alimentation électrique de l'appareil.
- Placez le cordon de manière à ce qu'il ne soit ni piétiné ni pincé et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.

- Débranchez le cordon :
 - avant le montage/démontage des lames.
 - si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée.
 - s'il y a un risque d'orage.
 - avant le nettoyage.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la prise.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'exposez pas l'appareil, le cordon ou la fiche à de l'eau ou à tout autre liquide. Si l'appareil tombe dans l'eau ou tout autre liquide, débranchez-le immédiatement. Ne touchez pas l'appareil avant de le débrancher.
- Ne touchez pas l'appareil, le cordon ou la prise avec les mains ou d'autres parties du corps mouillées.
- Ne couvrez jamais l'appareil. Risque de surchauffe.
- Éloignez l'appareil des sources de chaleur. Risque de dommages matériels.

UTILISATION

- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le

cordon sont intacts et ne présentent aucun dommage. N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon sont endommagés, s'il ne fonctionne pas normalement, s'il a été exposé à l'eau ou s'il est endommagé d'une quelconque manière.

- N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par un réparateur agréé.
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique en intérieur.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane, sèche et résistante à la chaleur, à l'écart de toute substance inflammable.
- Éloignez l'appareil des sources de chaleur. Risque de dommages matériels.
- Placez le cordon de sorte qu'il ne présente pas de risque de trébuchement. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du plan de travail.

- Ne portez et ne tirez jamais l'appareil par le cordon.
- N'introduisez pas les doigts ni d'ustensiles dans l'ouverture.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation constante. Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de deux minutes d'affilée.
- Ne faites pas fonctionner le produit longtemps sans aliments.
- Éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le en cas de problème ou de dysfonctionnement.
- Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange et des accessoires recommandés par le fabricant.
- Évitez de laisser tomber l'appareil et évitez tout impact et tout choc.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à des fluctuations de température excessives ou à la lumière directe du soleil.

PICTOGRAMMES

	Lisez le mode d'emploi.
	Homologué selon les directives/règlements en vigueur.
	Le produit en fin de vie doit être recyclé conformément à la réglementation en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	230 V, 50~60 Hz
Puissance	550 W
Volume	2,65 l
Coloris	Noir
Longueur du câble	76 cm
Dimensions	L23 x l30 x H29 cm

DESCRIPTION

1. *Couvercle*
2. *Vitre*
3. *Moule de cuisson*
4. *Lame de pétrissage*
5. *Panneau de commande*
6. *Capot inférieur*
7. *Cuillère*
8. *Verre doseur*
9. *Crochet*

FIG. 1

10. *BASIC (programme de base)*
11. *FRENCH (pain français)*
12. *WHOLE WHEAT (pain complet)*
13. *QUICK (programme rapide)*
14. *SWEET (pain sucré)*
15. *GLUTEN FREE (sans gluten)*
16. *DOUGH (pâte)*
17. *CAKE (gâteau moelleux)*

18. SANDWICH (pain à sandwich)
19. DESSERT (dessert)
20. BAKE (cuisson)
21. MENU (menu)
22. COLOR (couleur)
23. LOAF SIZE (dimensions du pain)
24. TIME + (minuterie)
25. START/STOP

FIG. 2

26. Levure ou levure chimique
27. Ingrédients secs
28. Eau ou autre liquide

FIG. 3

UTILISATION

Une fois la fiche branchée, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche 3:00. La flèche indique 700 g et Medium. Ce sont les paramètres par défaut.

MARCHE/ARRÊT

1. Choisissez le programme dans le menu.
2. Appuyez une fois sur le bouton START/STOP. Un court signal sonore retentit, et deux voyants clignotent sur l'écran. Le programme démarre.
 - Une fois un programme lancé, tous les boutons sont désactivés, sauf START/STOP. Cela évite tout risque d'interruption involontaire du programme.
 - Pour interrompre un programme en cours, maintenez le bouton START/STOP enfoncé au moins 2 secondes, jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

FONCTION PAUSE

Une fois un programme lancé, vous pouvez l'interrompre en appuyant une fois sur le bouton START/STOP. Le programme est alors mis en pause, mais les paramètres sont conservés en mémoire, et le temps restant clignote sur

l'écran. Appuyez à nouveau sur la touche START/STOP pour reprendre le programme. Si vous n'appuyez sur aucune touche, le programme reprend au bout de 10 minutes.

MENU (MENU)

Sert à choisir le programme.

1. Appuyez sur ce bouton pour faire défiler les 12 programmes. Chaque fois que vous changez de programme, un court signal sonore retentit et le nom du programme actuel s'affiche à l'écran.
2. Choisissez le programme désiré.

Programme

- Basic (programme de base)
 - Pétrissage, levage et cuisson de pain classique.
 - Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients pour varier les goûts.
- French (pain français)
 - Pétrissage, durée de levage et de cuisson plus longue.
 - Ce programme produit du pain plus aéré avec une croûte croustillante.
- Whole wheat (pain complet)
 - Pétrissage, levage et cuisson de pain complet. N'utilisez pas ce programme avec la fonction minuterie, ou vous risquez d'obtenir un mauvais résultat.
- Quick (programme rapide)
 - Pétrissage, levage et cuisson de pain en un temps plus court que le programme de base. Produit habituellement un pain plus compact et plus petit.
- Sweet (pain sucré)
 - Pétrissage, levage et cuisson de pain sucré. Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients pour varier les goûts.
- Gluten free (sans gluten)
 - Pétrissage, levage et cuisson de pain sans gluten.

- Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients pour varier les goûts.
- Dough (pâte)
 - Pétrissage et levage, sans cuisson.
 - Sortez la pâte pour en faire des boules, des fonds de pizza, des pains à la vapeur ou autre.
- Cake (gâteau moelleux)
 - Pétrissage, levage et cuisson de gâteaux moelleux avec levure chimique.
- Sandwich (pain à sandwich)
 - Pétrissage, levage et cuisson de pain à sandwich léger avec une fine croûte.
- DESSERT (dessert)
 - Pétrissage, levage et cuisson de desserts.
- Bake (cuisson)
 - Cuisson uniquement.
 - Peut également servir à allonger le temps de cuisson du programme choisi.
- COLOR (couleur)
 - Utilisez ce bouton pour obtenir une croûte claire (LIGHT), moyennement claire (MEDIUM) ou foncée (DARK).
- LOAF SIZE (dimensions du pain)
 - Appuyez sur ce bouton pour régler les dimensions du pain. Remarque : le temps de cuisson peut varier en fonction des dimensions choisies. Ce bouton n'a aucune fonction dans les programmes Quick, Dough, Cake et Bake.
- TIME + (minuterie)
 - Appuyez sur ce bouton pour définir un démarrage différé, si vous ne voulez pas lancer le programme immédiatement.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Appuyez sur + pour définir dans combien de temps vous souhaitez que le pain soit prêt. Le démarrage différé sera calculé

de façon à ce que la cuisson du pain soit terminée à l'heure souhaitée. Choisissez le programme et la couleur souhaités.

2. Appuyez sur le bouton + pour augmenter le démarrage différé par tranches de 10 minutes. Un court signal sonore retentit à chaque pression. Le démarrage peut être différé de 13 heures maximum. Exemple : Il est 20:30, et vous souhaitez que le pain soit prêt à 07:00 le lendemain, c'est-à-dire 10 heures et 30 minutes plus tard. Choisissez le programme et la couleur, puis appuyez plusieurs fois sur la touche + jusqu'à ce que l'écran indique une durée de 10:30.
3. Appuyez sur le bouton START/STOP pour activer le programme de minuterie. Le double point sur l'écran se met à clignoter, et le compte à rebours est lancé. La cuisson du pain sera terminée à 7:00 le lendemain. Si le pain n'est pas immédiatement sorti de l'appareil, la fonction de maintien au chaud sera lancée, et durera jusqu'à 1 heure.

REMARQUE !

- **Ce bouton n'a aucune fonction dans les programmes Ultra fast et Bake.**
- **N'utilisez pas d'ingrédients périssables (œufs, lait frais, fruits, oignons, etc.) en cas de cuisson avec un long démarrage différé.**

MAINTIEN AU CHAUD

Le pain peut être maintenu au chaud automatiquement pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous souhaitez retirer le pain, interrompez le programme avec le bouton START/STOP.

FONCTION MÉMOIRE

En cas de coupure de courant inférieure à 10 minutes en cours de cuisson, le programme reprend automatiquement une fois le courant rétabli. Si la coupure de courant dure plus de 10 minutes, la mémoire est effacée et la

machine à pain doit être redémarrée.

Si le programme n'a pas dépassé la phase de pétrissage lorsque la coupure de courant est survenue, vous pouvez directement relancer le programme à l'aide du bouton START/STOP.

TEMPÉRATURE AMBIANTE

La machine à pain fonctionne dans une large plage de températures, mais les dimensions du pain varieront en fonction de la température ambiante. La température ambiante recommandée est de 15 à 34 °C.

MESSAGES D'ERREUR

Si l'écran indique...

- *HHH et que 5 signaux sonores retentissent au lancement du programme, la température dans l'appareil est trop élevée et le programme est interrompu.*
1. Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil refroidir pendant 10 à 20 minutes.
 - *LLL et que 5 signaux sonores retentissent lorsque vous appuyez sur le bouton START/STOP (sauf avec le programme BAKE), la température dans l'appareil est trop faible.*
 1. Désactivez le signal sonore en en appuyant sur le bouton START/STOP.
 2. Ouvrez le couvercle et patientez 10 à 20 minutes le temps que l'appareil atteigne la température ambiante.
 - *EEO lorsque vous appuyez sur le bouton START/STOP, le capteur de température est défectueux.* Demandez à un technicien qualifié de contrôler et réparer l'appareil, si nécessaire.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Assurez-vous que tous les pièces et accessoires sont présents et en bon état.
2. Nettoyez toutes les pièces suivant les instructions.
3. Choisissez le programme BAKE et faites tourner l'appareil à vide pendant 10 minutes environ.

4. Laissez refroidir l'appareil, puis nettoyez à nouveau toutes les pièces.
5. Séchez toutes les pièces.
6. Assemblez l'appareil.

CUISSON

1. Placez le moule de cuisson et faites-le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Montez la lame de pétrissage sur l'arbre. Il est recommandé de remplir les trous de margarine de cuisson avant de monter la lame de pétrissage ; cela empêche la pâte de coller à la lame, et permet de la démonter plus facilement.
3. Placez les ingrédients dans le moule selon l'ordre indiqué dans la recette. La levure ou levure chimique doit toujours être ajoutée en dernier.

REMARQUE !

La quantité maximale de farine est de 490 g, et la quantité maximale de levure est de 6 g. Ne dépassez pas les quantités maximales respectives de farine et de levure.

4. Faites un creux dans la farine et placez-y la levure. Veillez à ce que la levure ne touche pas de liquide ou de sel.
5. Fermez doucement le couvercle et raccordez la fiche secteur à une prise secteur adaptée.
6. Choisissez le programme souhaité à l'aide du bouton Menu.
7. Choisissez la couleur de croûte à l'aide du bouton COLOR.
8. Choisissez les dimensions souhaitées à l'aide du bouton LOAF SIZE (680 ou 900 g).
9. Définissez le démarrage différé souhaité à l'aide des boutons + et -. Ignorez cette étape si vous voulez lancer immédiatement la cuisson.
10. Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer. Le voyant s'allume.
11. Si vous utilisez le programme Basic,

French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake ou Sandwich : quand 10 signaux sonores retentissent, ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients.

12. Une fois la cuisson terminée, 10 signaux sonores retentissent et le voyant s'éteint. Maintenez le bouton START/STOP enfoncé environ 2 secondes pour éteindre l'appareil et retirer le pain. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine, ouvrez le couvercle et saisissez le moule de cuisson. Tournez le moule dans le sens antihoraire et tirez-le doucement vers le haut pour l'extraire de l'appareil.
13. Démoulez doucement le pain à l'aide d'un ustensile en bois, plastique ou matière similaire.

IMPORTANT !

Le moule peut être très chaud. Manipulez-le avec précaution et utilisez des maniques ou des gants de cuisine.

14. Retournez le moule au-dessus d'une surface propre et secouez-le doucement pour en faire glisser le pain.
15. Laissez le pain refroidir environ 20 minutes avant de le trancher.
 - Si vous avez choisi un programme avec fonction de maintien au chaud, le pain est automatiquement gardé au chaud pendant 1 heure. Si vous souhaitez sortir le pain avant, interrompez le programme à l'aide du bouton START/STOP.

ATTENTION !

Ne retirez pas la lame de pétrissage du pain chaud avec les mains : risque de brûlure.

REMARQUE !

- Retirez la lame de pétrissage du dessous du pain à l'aide du crochet.
- Lors de la cuisson, il est possible que de la vapeur s'échappe par les ouvertures de ventilation du couvercle. Ceci est parfaitement normal.
- Débranchez la fiche secteur lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

PAIN RAPIDE

- Il s'agit d'un pain à base de levure chimique activée par l'humidité et la chaleur.
- Pour un résultat optimal, placez le liquide au fond du moule, et les ingrédients secs au sommet.
- Lors du mélange de la pâte, il est possible que des ingrédients secs s'accumulent dans les coins du moule. Si besoin, délogez-les à l'aide d'une spatule en caoutchouc pour éviter que la pâte ne comporte des grumeaux.

INGRÉDIENTS

Sauf indication contraire, les ingrédients doivent être ajoutés dans l'ordre suivant :

1. Ingrédients liquides.
2. Ingrédients secs telles que la farine et la levure (chimique ou non).
 - La farine ne doit pas être entièrement mouillée.
 - La levure ou levure chimique doit être placée sur de la farine sèche et ne doit pas entrer en contact avec du sel.
 - N'utilisez pas d'ingrédients périssables (œufs, lait frais, fruits, oignons, etc.) en cas de cuisson avec un long démarrage différé.

REMARQUE !

Pour une cuisson optimale, il est important de bien respecter les quantités d'ingrédients.

ORDONNANCE

Pour les recettes, consultez les informations sur les produits sur www.jula.com

PROGRAMME ULTRA FAST

- Avec ce programme, le pain est cuit en 58 minutes.
- Le pain obtenu sera légèrement plus compact qu'avec les autres programmes.
- Faites cuire ce pain avec de l'eau chaude (48-50 °C).
- Vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre. Si la température de l'eau

est trop basse, le pain ne lèvera pas correctement. Si la température est trop élevée, la levure mourra avant que le pain commence à lever.

ENTRETIEN

NETTOYAGE

REMARQUE !

Éteignez l'appareil, débranchez la fiche et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Moule de cuisson
 - Nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'objets tranchants ou abrasifs ni des détergents puissants. Laissez le moule sécher complètement avant de le remonter.
- Lame de pétrissage
 - Si vous avez du mal à démonter la lame de pétrissage de l'arbre, remplissez le moule d'eau chaude et laissez reposer pendant 30 minutes environ. Il devrait alors être plus facile de démonter la lame pour la nettoyer. Nettoyez la lame avec un chiffon humide. Le moule de cuisson et la lame de pétrissage peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Couvercle et vitre
 - Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle avec un chiffon humide.
- Boîtier
 - Essuyez délicatement le boîtier avec un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger, et vérifiez qu'il est bien propre et sec.
- Placez la cuillère, le crochet et la lame de pétrissage dans le moule de cuisson et vérifiez que le couvercle est bien fermé.

DÉPANNAGE

FONCTIONS DE L'APPAREIL

Problème	Cause	Solution
De la fumée s'échappe des bords du couvercle ou des ouvertures de ventilation.	Présence d'ingrédients à l'intérieur du boîtier ou sur l'extérieur du moule.	Débranchez la fiche secteur, sortez le moule et nettoyez l'extérieur du moule ainsi que l'intérieur du boîtier.
Le pain est affaissé au milieu et humide au fond.	Le pain est resté trop longtemps dans le moule après la cuisson et le maintien au chaud.	Sortez le pain du moule avant la fin du maintien au chaud.
Le pain est difficile à sortir du moule.	La lame de pétrissage adhère au dessous du pain.	Nettoyez la lame de pétrissage et l'arbre après chaque utilisation. Si besoin, remplissez le moule d'eau chaude et laissez reposer pendant 30 minutes environ. Ensuite, il sera plus facile de démonter la lame pour la nettoyer.
Les ingrédients ne sont pas correctement mélangés, ou le pain n'est pas cuit correctement.	Mauvais choix de programme.	Vérifiez le menu de sélection et autres paramètres.
	Le bouton START/STOP a été enfoncé alors que le programme était en cours.	Jetez les ingrédients, nettoyez l'appareil et reprenez depuis le début.
	Le couvercle a été ouvert plusieurs fois alors que le programme était en cours.	N'ouvrez pas le couvercle si ce n'est pas nécessaire pour ajouter des ingrédients. Veillez à fermer le couvercle correctement.
	Coupure de courant prolongée alors que le programme était en cours.	Jetez les ingrédients, nettoyez l'appareil et reprenez depuis le début.
	La lame de pétrissage ne tourne pas correctement.	Vérifiez si des ingrédients entravent la lame. Sortez le moule et vérifiez que l'arbre d'entraînement tourne bien. Si ce n'est pas le cas, contactez un réparateur agréé.
L'appareil ne démarre pas. L'écran affiche HHH.	L'appareil est encore chaud suite à la cuisson précédente.	Débranchez la fiche secteur, sortez le moule et attendez que l'appareil revienne à la température ambiante. Branchez la fiche et remettez le produit en marche.

RECETTE

Problème	Cause	Solution
Le pain lève trop vite.	Trop de levure, trop de farine, pas assez de sel.	A/B
	Plusieurs des causes ci-dessus.	
Le pain ne lève pas assez ou pas du tout.	Pas assez ou pas du tout de levure.	A/B
	Levure périmée.	E
	Liquide trop chaud.	C
	La levure est entrée en contact avec du liquide.	D
	Farine non adaptée ou périmée.	E
	Trop ou pas assez de liquide.	A/B/G
	Pas assez de sucre.	A/B
La pâte lève trop et déborde du moule.	Si l'eau est douce, le levage est plus puissant.	F
	Une quantité excessive de farine influe sur le levage.	C
Le pain est affaissé au milieu.	Volume de pâte excessif.	A/F
	Levage trop court ou trop rapide en raison d'une température d'eau trop élevée, ou d'une quantité excessive de liquide.	C/H/I
Le pain est compact et contient des grumeaux.	Trop de farine ou pas assez de liquide.	A/B/G
	Pas assez de levure ou de sucre.	A/B
	Trop de fruits, de farine complète ou d'autres ingrédients.	B
	Si la farine est périmée ou le liquide chaud, le pain lève trop vite et s'affaisse avant la cuisson.	E
	Pas assez de sel ou de sucre.	
	Trop de liquide.	
Le pain n'est pas entièrement cuit.	Trop ou pas assez de liquide.	A/B/G
	Trop d'humidité dans l'air.	H
	La recette contient des ingrédients humides tel que du yaourt.	G
Le pain a une structure ouverte ou rugueuse, ou trop de trous.	Trop d'eau.	G
	Absence de sel.	B
	Trop d'humidité dans l'air, eau trop chaude.	H/I
	Trop de liquide.	C

Le pain présente des moisissures et une surface non cuite.	Le volume du pain est trop important pour le moule.	A/F
	Trop de farine, surtout pour du pain blanc.	F
	Trop de levure ou pas assez de sel.	A/B
	Trop de sucre.	A/B
	Ingrédients sucrés autres que du sucre.	B
Les tranches sont inégales ou contiennent des grumeaux.	Le pain n'a pas refroidi suffisamment (la vapeur ne s'est pas échappée).	J
Résidu de farine sur la surface du pain.	La farine n'a pas intégralement pénétré dans la pâte lors du pétrissage.	G/I

Explication des solutions

- A. Veuillez à bien mesurer les ingrédients correctement.
- B. Ajustez les quantités et vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés.
- C. Employez un liquide à la température moins élevée. Ajoutez les ingrédients selon l'ordre indiqué dans la recette. Placez de la levure sèche ou de la levure fraîche émietlée dans un creux de la farine, et veillez à ce que la levure ne touche pas directement de liquide ou de sel.
- D. Utilisez uniquement des ingrédients frais et conservés correctement.
- E. Réduisez la quantité totale des ingrédients de 1/3. Ne dépassez pas la quantité de farine indiquée.
- F. Rectifiez la quantité de liquide. Si vous utilisez des ingrédients contenant du liquide, réduisez d'autant la quantité de liquide.
- G. Si l'air est très humide, réduisez la quantité d'eau de 1 ou 2 cuillères.
- H. N'utilisez pas la fonction minuterie si la température ambiante est élevée. Utilisez du liquide froid.
- I. Sortez immédiatement le pain du moule après la cuisson, et laissez-le refroidir sur une grille au moins 15 minutes avant de le trancher.
- J. Réduisez la quantité de levure ou celle de tous les ingrédients de 1/4.
- K. N'enduissez jamais le moule à cuisson de graisse.
- L. Ajoutez une cuillère de gluten de blé à la pâte.

VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

- Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. Deze instructies moeten bij het product worden meegeleverd als u het verkoopt of doorgeeft. De fabrikant en de wederverkoper zijn niet aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van het niet-opvolgen van deze instructies.
- Het product is bedoeld voor het raspen, hakken en vermalen van fruit, noten, chocolade, harde kaas enz.
- Het product is niet geschikt voor het verwerken van zeer harde producten, zoals muskaatnoten, koffiebonen, zaden en dergelijke.
- Het product is niet geschikt voor het vermalen van vlees.
- Het product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product alleen in overeenstemming met deze instructies. Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik.

GEVAAR VOOR PERSOONLIJK LETSEL

- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren niet bij het verpakkingsmateriaal kunnen – verstikkingsgevaar.
- Houd kinderen en huisdieren op een gepaste afstand bij gebruik van het product.
- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, sensorische of mentale beperking of personen die onvoldoende kennis of ervaring hebben, mits er toezicht wordt gehouden of er instructies worden gegeven voor het veilige gebruik van het product en zij de risico's begrijpen die samenhangen met het gebruik. Kinderen mogen niet met het product spelen. Laat kinderen het product niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- Houd haar, kleding, handen, sieraden en andere vreemde voorwerpen uit de buurt van bewegende delen.
- Steek nooit vingers of keukengerei in de invoeropening. Gebruik alleen

de feeder om de etenswaren naar beneden te duwen.

- Wees voorzichtig met de elementen. Als u dat niet doet, bestaat er gevaar voor snijwonden. Schakel het product uit, haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot alle bewegende delen volledig tot stilstand zijn gekomen voordat u elementen gaat vervangen, plaatsen of verwijderen. Zorg ervoor dat u bij elementen alleen de plastic onderdelen vasthoudt.
- Bewaar het product buiten het bereik van kinderen. Houd het product goed in de gaten als het in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is.

BELANGRIJK!

- **Er kunnen nog resten van de productie op het product aanwezig zijn. Maak het product vóór het eerste gebruik grondig schoon.**
- **Maak het product na elk gebruik schoon om de groei van bacteriën tegen te gaan.**

ELEKTRISCHE GEVAREN EN BRANDGEVAAR

- Gebruik het product niet in een explosieve omgeving, bijvoorbeeld in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen, gasen of stof.
- Het product mag alleen op een correct geaard stopcontact worden aangesloten. U moet makkelijk bij de stekker kunnen, zodat u die er bij een noodsituatie makkelijk uit kunt trekken. Controleer of de netspanning overeenkomt met de nominale spanning voor het product. Als er een verlengsnoer wordt gebruikt, moet de aderdikte voldoende zijn voor de voeding van het product.
- Leg het snoer zo dat niemand erop gaat staan, dat het niet bekneld raakt en dat het niet in contact komt met hete oppervlakken.
- Trek het snoer eruit
 - Vóór het plaatsen/verwijderen van elementen.
 - Als het product langere tijd niet gebruikt zal worden.

- Bij gevaar voor onweer.
- Voordat u gaat schoonmaken.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Dompel het product nooit onder in water of een andere vloeistof. Stel het product, het snoer of de stekker niet bloot aan water of andere vloeistoffen. Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als het product in water of een andere vloeistof valt. Raak het product niet aan voordat u de stekker uit het stopcontact heeft gehaald.
- Raak het product, het snoer of de stekker niet aan met natte handen of lichaamsdelen.
- Dek het product nooit af, omdat dan gevaar bestaat voor oververhitting.
- Houd het product uit de buurt van warmtebronnen. Als u dat niet doet, bestaat namelijk gevaar voor materiële schade.

GEBRUIK

- Controleer vóór elk gebruik of het product en het snoer intact en onbeschadigd zijn. Gebruik het product niet als het snoer of de stekker beschadigd is, als het product niet normaal werkt, als het is blootgesteld aan water of als het op een andere manier beschadigd is.
- Probeer het product niet te demonteren of te repareren. Eventuele reparaties moeten worden uitgevoerd door een erkende servicewerkplaats.
- Het product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Plaats het product op een stabiele, vlakke, droge en hittebestendige ondergrond en houd het uit de buurt van ontvlambare materialen.
- Houd het product uit de buurt van warmtebronnen. Als u dat niet doet, bestaat namelijk gevaar voor materiële schade.
- Zorg ervoor dat er niemand over het snoer kan struikelen. Laat het snoer

niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.

- Draag of trek het product nooit mee aan het snoer.
- Steek geen vingers of keukengerei in de invoeropening.
- Het product is niet bedoeld voor continu gebruik. Laat het product niet langer dan twee minuten achter elkaar draaien.
- Laat het product niet lange tijd draaien zonder dat er voedingsmiddelen in zitten.
- Schakel het product onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact bij problemen of storingen.
- Laat het product nooit onbeheerd en ingeschakeld achter.
- Gebruik alleen reserveonderdelen en accessoires die door de fabrikant worden aanbevolen.
- Laat het product niet vallen en stel het niet bloot aan slagen of stoten.
- Stel het product niet bloot aan extreme temperaturen,

overmatige temperatuurschommelingen of direct zonlicht.

SYMBOLEN

	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Goedgekeurd volgens de geldende richtlijnen/verordeningen.
	Afgedankte producten moeten worden gerecycled volgens de geldende voorschriften.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230 V, 50~60 Hz
Vermogen	550 W
Inhoud	2,65 l
Kleur	Zwart
Snoerlengte	76 cm
Afmetingen	L23 x B30 x H29 cm

BESCHRIJVING

1. Deksel
2. Luikglas
3. Bakblik
4. Deegmes
5. Bedieningspaneel
6. Onderste behuizing
7. Maatlepel
8. Maatbeker
9. Haak

AFB. 1

10. BASIC (basisprogramma)
11. FRENCH (Frans brood)
12. WHOLE WHEAT (volkoren)
13. QUICK (snel programma)

14. SWEET (zoet brood)
15. GLUTEN FREE (glutenvrij)
16. DOUGH (deeg)
17. CAKE (cake)
18. SANDWICH (sandwichbrood)
19. DESSERT (dessert)
20. BAKE (bakken)
21. MENU (menu)
22. COLOR (kleur)
23. LOAF SIZE (grootte van brood)
24. TIME + (langere duur)
25. START/STOP

AFB. 2

26. Gist of bakpoeder
27. Droge ingrediënten
28. Water of een andere vloeistof

AFB. 3

GEBRUIK

Als de stekker in het stopcontact wordt gestoken, klinkt er een geluidssignaal en wordt op het display 3:00 weergegeven. De pijl wijst naar 700 g en Medium – standaardinstelling.

START/STOP

1. Programma's kiezen in het menu.
2. Druk eenmaal op de START/STOP-knop. Er klinkt een kort geluidssignaal en op het scherm knipperen twee puntjes. Het programma start.
 - Nadat een programma is gestart, zijn alle knoppen behalve de START/STOP-knop uitgeschakeld. Dit verkleint het risico op het onbedoeld onderbreken van een programma.
 - Het lopende programma kan worden gestopt als de START/STOP-knop gedurende minstens twee seconden wordt ingedrukt, totdat er een lang geluidssignaal klinkt.

PAUZEFUNCTIE

Als een programma is gestart, kan dit worden onderbroken met een druk op de START/STOP-knop. Het programma wordt gepauzeerd, maar de instellingen blijven opgeslagen in het geheugen en de resterende tijd knippert op het display. Druk opnieuw op de START/STOP-knop om het programma te hervatten. Als er geen knoppen worden ingedrukt, wordt het programma na 10 minuten hervat.

MENU

Wordt gebruikt voor het kiezen van het programma.

1. Druk op de knop om te bladeren tussen de twaalf programma's. Telkens wanneer u naar een nieuw programma wisselt, klinkt er een kort geluidssignaal en wordt de naam van het programma op het display weergegeven.
2. Kies het gewenste programma.

Programma

- Basic (basisprogramma)
 - Kneden, rijzen en bakken van normaal brood.
 - Er kunnen ingrediënten voor smaak worden toegevoegd.
- French (Frans brood)
 - Kneden, langer rijzen en bakken.
 - Dit programma geeft een luchtiger brood met een knapperige korst.
- Whole Wheat (volkoren)
 - Kneden, rijzen en bakken van volkorenbrood. Gebruik dit programma niet met de timerfunctie, omdat dit kan leiden tot een slechter resultaat.
- Quick (snel programma)
 - Kneden, rijzen en bakken van brood in minder tijd dan met het basisprogramma. Geeft meestal een compacter en kleiner brood.

- Sweet (zoet brood)
 - Kneden, rijzen en bakken van zoet brood. Er kunnen ingrediënten voor smaak worden toegevoegd.
- Gluten Free (glutenvrij)
 - Kneden, rijzen en bakken van glutenvrij brood.
 - Er kunnen ingrediënten voor smaak worden toegevoegd.
- Dough (deeg)
 - Kneden en rijzen, maar niet bakken.
 - Verwijder het deeg en maak er ballen, pizzabodems, gestoomd brood en dergelijke van.
- Cake (cake)
 - Kneden, rijzen en bakken van zachte cakes met bakpoeder.
- Sandwich (sandwichbrood)
 - Kneden, rijzen en bakken van licht sandwichbrood met een dunne korst.
- DESSERT (dessert)
 - Kneden, rijzen en bakken van desserts.
- Bake (bakken)
 - Alleen bakken.
 - Kan ook worden gebruikt voor een langere baktijd in een gekozen programma.
- COLOR (kleur)
 - Gebruik deze knop voor het kiezen van een lichte (LIGHT), medium (MEDIUM) of donkere (DARK) korst op het brood.
- LOAF SIZE (grootte van brood)
 - Druk op deze knop voor het instellen van de grootte van het brood. Denk eraan dat de baktijd kan verschillen afhankelijk van de grootte van het brood. De knop heeft geen functie in de programma's Quick, Dough, Cake en Bake.
- Time + (timer)
 - Druk op deze knop om de vertraging in te stellen waarmee het programma moet starten.

TIMERINSTELLING

1. Druk op + om de gewenste tijd in te stellen wanneer het brood klaar moet zijn. De vertraging wordt zo berekend dat het brood afgebakken is op het gewenste tijdstip. Kies het programma en de gewenste kleur.
2. Druk op de knop + om de vertraging in te stellen in stappen van 10 minuten. Telkens wanneer op de knop wordt gedrukt klinkt er een kort geluidssignaal. De vertraging kan op maximaal 13 uur worden ingesteld. Voorbeeld: Het is 20.30 uur en het brood moet om 7.00 uur de volgende ochtend klaar zijn, wat neerkomt op 10 uur en 30 minuten later. Kies het programma en de kleur en druk herhaaldelijk op de knop + tot de tijd 10:30 wordt weergegeven op het display.
3. Druk op de START/STOP-knop om de timer te starten. De punten op het display knipperen en de resterende tijd wordt weergegeven. Het brood is de volgende morgen om 7.00 uur vers gebakken. Als het brood niet direct uit de machine wordt gehaald, wordt het gedurende een uur warm gehouden.

LET OP!

- **De knop heeft geen functie in de programma's Ultra Fast en Bake.**
- **Gebruik geen bederfelijke ingrediënten voor het bakken met een lange vertraging, zoals ei, verse melk, vruchten, ui, enz.**

WARMHOUDEN

Het brood wordt automatisch warm gehouden gedurende 60 minuten na het bakken. Als u het brood uit de machine wilt halen, stopt u het programma met de START/STOP-knop.

GEHEUGENFUNCTIE

Bij een stroomonderbreking van minder dan tien minuten tijdens het bakken wordt het proces automatisch hervat nadat de stroom weer is ingeschakeld. Als de

stroomonderbreking langer dan 10 minuten duurt, wordt het geheugen gewist en moet de bakmachine opnieuw starten. Als het programma bezig was met kneden toen de stroomonderbreking optrad, kan het programma direct worden gestart met de START/STOP-knop.

OMGEVINGSTEMPERATUUR

De bakmachine is geschikt voor een breed temperatuurbereik, maar de kamertemperatuur is van invloed op de grootte van het brood. De aanbevolen omgevingstemperatuur tijdens het bakken ligt tussen 15 en 34 °C.

FOUTMELDINGEN

Als het display het volgende weergeeft:

- **HHH en u hoort 5 geluidssignalen wanneer het programma start. De temperatuur in het product is te hoog en het programma wordt gestopt.**
1. Open het deksel en laat het product 10 tot 20 minuten afkoelen.
- **LLL en u hoort 5 geluidssignalen als u op de START/STOP-knop drukt (behalve in het programma BAKE). De temperatuur in het product is te laag.**
1. Schakel het geluidssignaal uit door op de START/STOP-knop te drukken.
 2. Open het deksel en wacht 10 tot 20 minuten totdat het product weer op kamertemperatuur is.
- **EEO wanneer u op de START/STOP-knop drukt. De temperatuursensor is defect.** Laat gekwalificeerd personeel het product controleren en indien nodig repareren.

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en onbeschadigd zijn.
2. Reinig alle onderdelen volgens de instructies.

3. Kies het programma BAKE en schakel het product gedurende tien minuten leeg in.
4. Laat de bakmachine afkoelen en reinig alle onderdelen nogmaals.
5. Droog alle onderdelen.
6. Plaats alle onderdelen weer terug in de bakmachine.

BAKKEN

1. Plaats het bakblik op zijn plek en draai het met de klok mee zodat het vastklikt.
2. Bevestig het deegmes op de as. Het is slim om het gat te vullen met bakmargarine voordat het deegmes wordt bevestigd, om zo te voorkomen dat er deeg aan het deegmes vast blijft zitten. Het mes is dan ook makkelijker te verwijderen.
3. Plaats de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde. Gist of bakpoeder wordt altijd pas als laatste toegevoegd.

LET OP!

De maximale hoeveelheid meel bedraagt 490 gram en de maximale hoeveelheid gist bedraagt 6 gram. Voeg niet meer dan de maximaal toegestane hoeveelheid meel en/of gist toe.

4. Maak een kuiltje in het meel en plaats de gist in het kuiltje. Zorg ervoor dat de gist niet in contact komt met water of zout.
5. Sluit voorzichtig het deksel en steek de stekker in een geschikt stopcontact.
6. Kies het gewenste programma met de MENU-knop.
7. Kies de gewenste kleur van de korst met de COLOR-knop.
8. Kies de gewenste grootte met de LOAF SIZE-knop (680 of 900 gram).
9. Stel met behulp van de knoppen + en - de gewenste vertraging in. Sla deze stap over als het bakken meteen moet beginnen.
10. Druk op de START/STOP-knop om te starten. Het indicatorlampje licht op.

11. Open het deksel en voeg de ingrediënten toe als u tien geluidssignalen hoort. (Dit geldt voor de programma's Basic, French, Whole Wheat, Quick, Sweet, Ultra Fast, Cake en Sandwich.)
12. Nadat het bakproces is voltooid, klinken er tien geluidssignalen en dooft het indicatorlampje. Houd de START/STOP-knop ongeveer twee seconden ingedrukt om het product uit te schakelen en haal het brood uit de machine. Gebruik pannenlappen of ovenwanten, open het deksel en pak het bakblik vast. Draai het bakblik tegen de klok in en til het voorzichtig recht omhoog uit het product.
13. Maak het brood voorzichtig los van het blik met een houten, plastic of soortgelijk instrument.

BELANGRIJK!

Het bakblik kan zeer heet zijn. Hanteer het blik voorzichtig en gebruik pannenlappen of ovenwanten.

14. Draai het bakblik ondersteboven boven een schoon oppervlak en schud het voorzichtig zodat het brood eruit valt.
15. Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het snijdt.
 - In programma's met een warmhoudfunctie wordt het brood automatisch nog een uur lang warm gehouden. Als u het brood eerder uit de machine wilt halen, stopt u het programma met de START/STOP-knop.

WAARSCHUWING!

Verwijder het deegmes niet met de handen uit het warme brood vanwege het risico op brandwonden.

LET OP!

- **Verwijder het deegmes met behulp van de haak uit de onderkant van het brood.**
- **Tijdens het bakken kan er stoom ontsnappen via de ventilatieopeningen in het deksel. Dat is normaal.**
- **Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het product niet in gebruik is.**

SNEL BROOD

- Dit snelle brood wordt gebakken met bakpoeder en geactiveerd door vochtigheid en warmte.
- Voor het beste resultaat moet de vloeistof op de bodem van het bakblik worden geplaatst met de droge ingrediënten erop.
- Tijdens het kneden kunnen de droge ingrediënten in een hoek van het bakblik blijven hangen. Schraap deze indien nodig met een rubber schraper los, zodat het deeg zonder klonten wordt vermengd.

INGREDIËNTEN

Tenzij anders aangegeven, worden de ingrediënten in de volgende volgorde toegevoegd:

1. Vloeibare ingrediënten.
2. Droge ingrediënten, zoals meel en gist/bakpoeder.
 - Het meel mag niet helemaal nat worden.
 - Gist/bakpoeder moet op droog meel worden geplaatst en mag niet in contact komen met zout.
 - Gebruik geen bederfelijke ingrediënten voor het bakken met een lange vertraging, zoals ei, verse melk, vruchten, ui, enz.

LET OP!

Voor een optimaal brood is het belangrijk dat de juiste hoeveelheid van de verschillende ingrediënten wordt gebruikt.

RECEPT

Recepten zie productinformatie op www.jula.com

PROGRAMMA ULTRA FAST

- Met dit programma wordt het brood in 58 minuten gebakken.
- Het brood is wat compacter in vergelijking met andere programma's.
- Bak dit brood met warm water van 48-50 °C.

- Controleer de temperatuur met een thermometer. Als de temperatuur van het water te laag is, rijst het brood niet en als de temperatuur van het water te hoog is, wordt de gist inactief voordat het brood is begonnen met rijzen.

ONDERHOUD

REINIGEN

LET OP!

Schakel het product uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het product afkoelen voordat u het reinigt.

- Bakblik
 - Maak aan de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen of sterke reinigingsmiddelen. Laat het blik volledig drogen voordat u het terugplaatst.
- Deegmes
 - Als het deegmes maar moeilijk los komt van de as, vult u het bakblik met warm water en laat u dat ongeveer 30 minuten staan. Daarna moet het deegmes makkelijk los kunnen komen om te worden gereinigd. Veeg het deegmes goed schoon met een vochtige doek. Het bakblik en het deegmes zijn vaatwasmachinebestendig.
- Deksel en luikglas
 - Maak het deksel aan de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek.
- Behuizing
 - Veeg de buitenkant van de behuizing voorzichtig schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen. Dompel het product nooit onder in water of een andere vloeistof.

- Laat het product volledig afkoelen voordat u het opbergt en controleer of het product schoon en droog is.
- Plaats de maatbeker, de maatlepel, de haak en het deegmes in het bakblik en controleer of het deksel gesloten is.

PROBLEEMOPLOSSING

PRODUCTFUNCTIE

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er komt rook van onder het deksel vandaan of uit de ventilatieopeningen.	Er zijn ingrediënten aanwezig op de binnenkant van de behuizing of de buitenkant van het bakblik.	Trek de stekker uit het stopcontact, verwijder het bakblik en reinig de buitenkant van het bakblik en de binnenkant van de behuizing.
Het brood is ingezakt in het midden en vochtig aan de onderkant.	Het brood heeft te lang in het bakblik gezeten na het bakken en warmhouden.	Haal het brood uit het bakblik voordat de warmhoudtijd is verstreken.
Het brood komt moeilijk uit het bakblik.	Het deegmes zit vast in de onderkant van het brood.	Reinig het deegmes en de as na elk gebruik. Vul indien nodig het bakblik met warm water en laat dit 30 minuten staan. Daarna kan het deegmes makkelijk worden verwijderd en gereinigd.
De ingrediënten worden niet vermengd of het brood wordt niet correct gebakken.	Verkeerd programma gekozen.	Controleer het gekozen menu en de overige instellingen.
	De START/STOP-knop is ingedrukt tijdens het lopende programma.	Gooi de ingrediënten weg, reinig het product en begin opnieuw.
	Het deksel is tijdens het lopende programma meerdere keren geopend.	Open het deksel niet, behalve als dat nodig is om ingrediënten toe te voegen. Zorg ervoor dat u het deksel correct sluit.
	Langdurige stroomonderbreking tijdens het lopende programma.	Gooi de ingrediënten weg, reinig het product en begin opnieuw.
	Het deegmes kan niet draaien.	Controleer of het deegmes wordt tegengehouden door de ingrediënten. Verwijder het bakblik en controleer of de aandrijfas kan worden gedraaid. Als dat niet zo is, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.
Het product start niet. Het display geeft HHH weer.	Het product is nog warm na een eerdere baksessie.	Haal de stekker uit het stopcontact, verwijder het bakblik en wacht tot het product is afgekoeld tot kamertemperatuur. Steek de stekker in het stopcontact en start het product opnieuw.

RECEPT

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het brood rijst te snel.	Te veel gist, te veel meel, te weinig zout.	A/B
	Meerdere van bovenstaande oorzaken.	
Het brood rijst slecht of helemaal niet.	Te weinig of geen gist.	A/B
	De gist is te oud.	E
	De vloeistof is te warm.	C
	De gist is in contact gekomen met vloeistof.	D
	Ongeschikt of te oud meel.	E
	Te veel of te weinig vloeistof.	A/B/G
	Te weinig suiker.	A/B
Het deeg rijst boven de rand van het bakblik.	Bij gebruik van zacht water rijst het brood sterker.	F
	Te veel melk is van invloed op het rijzen.	C
Het brood zakt in het midden in.	Het deegvolume is te groot.	A/F
	Te kort of te snel gerezen als gevolg van een hoge watertemperatuur of te veel vloeistof.	C/H/I
Het brood is compact en bevat klonten.	Te veel meel of te weinig vloeistof.	A/B/G
	Te weinig gist of suiker.	A/B
	Te veel vruchten, volkorenmeel of ander ingrediënt.	B
	Oud meel en warme vloeistof zorgen ervoor dat het brood te snel rijst en inzakt vóór het bakken.	E
	Te weinig zout of suiker.	
	Te veel vloeistof.	
Het brood is niet goed doorbakken.	Te veel of te weinig vloeistof.	A/B/G
	Te hoge luchtvochtigheid.	H
	Recept met vloeistofhoudende ingrediënten, zoals yoghurt.	G
Het brood heeft een open of grove structuur of te veel gaten.	Te veel water.	G
	Geen zout.	B
	Te hoge luchtvochtigheid, te warm water.	H/I
	Te veel vloeistof.	C

Het brood krijgt een paddenstoelvorm en heeft een ongebakken buitenkant.	Het brood heeft een te groot volume voor het bakblik.	A/F
	Te veel meel, met name voor wit brood.	F
	Te veel gist of te weinig zout.	A/B
	Te veel suiker.	A/B
	Zoete ingrediënten in aanvulling op suiker.	B
Plakken worden ongelijk of er zitten klonten in het midden.	Het brood is niet voldoende afgekoeld (stoom is niet volledig verdampt).	J
Meelresten op de buitenkant van het brood.	Tijdens het kneden is niet alle meel in het deeg verwerkt.	G/I

Verklaring van de maatregelen

- A. Wees nauwkeurig en meet de ingrediënten correct af.
- B. Pas de hoeveelheden aan en controleer of alle ingrediënten zijn toegevoegd.
- C. Gebruik vloeistof met een lagere temperatuur. Voeg de ingrediënten toe volgens het recept in de aangegeven volgorde. Plaats droge gist of verkruidelde verse gist in een kuiltje in het meel en zorg ervoor dat de gist niet in direct contact komt met vloeistof.
- D. Gebruik alleen verse ingrediënten die op de juiste wijze zijn bewaard.
- E. Verminder de totale hoeveelheid ingrediënten met 1/3. Gebruik niet meer meel dan is aangegeven.
- F. Corrigeer de hoeveelheid vloeistof. Als er ingrediënten worden gebruikt die vloeistof bevatten, moet de hoeveelheid toegevoegde vloeistof evenredig worden verlaagd.
- G. Bij hoge luchtvochtigheid; verminder de hoeveelheid water met 1-2 maatlepels.
- H. Gebruik de timerfunctie niet bij een warme omgevingstemperatuur. Gebruik een koude vloeistof.
- I. Haal het brood onmiddellijk na het bakken uit het bakblik en laat het minstens 15 minuten afkoelen op een rooster voordat u het snijdt.
- J. Verminder de hoeveelheid gist of verminder alle ingrediënten met 1/4.
- K. Smeer het bakblik nooit in met vet.
- L. Voeg een maatlepel tarwegluten toe aan het deeg.