

802-706

**Menuett**®



- SE** Bruksanvisning för bakmaskin
- NO** Bruksanvisning for bakemaskin
- PL** Instrukcja obsługi wypiekacza
- EN** Operating instructions for baking machine

**SE** - Bruksanvisning i original

Rätten till ändringar förbehålles. Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon 0200-88 55 88.

[www.jula.se](http://www.jula.se)

**NO** - Bruksanvisning (Oversettelse av original bruksanvisning)

Med forbehold om endringer. Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon 67 90 01 34.

[www.jula.no](http://www.jula.no)

**PL** - Instrukcja obsługi (Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)

Z zastrzeżeniem prawa do zmian. W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 22 338 88 88.

[www.jula.pl](http://www.jula.pl)

**EN** - Operating instructions (Translation of the original instructions)

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our service department.

[www.jula.com](http://www.jula.com)

**Tillverkare/ Produsent / Producenti/ Manufacturer**

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

**Importør/ Importør/ Importer/ Importer**

Jula Norge AS, Solheimsveien 6–8, 1471 LØRENSKOG

**Distributør/ Distributør/ Dystrybutor/ Distributor**

Jula Poland Sp. z o.o., ul. Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska

Date of production: 2016-01-04

© Jula AB

**Värna om miljön!**

Får ej slängas bland hushållssopor! Denna produkt innehåller elektriska eller elektroniska komponenter som skall återvinnas. Lämna produkten för återvinning på anvisad plats, till exempel kommunens återvinningsstation.

**Verne om miljøet!**

Må ikke kastes sammen med husholdningsavfallet! Dette produktet må inneholder elektriske eller elektroniske komponentersom skal gjenvinnes. Lever produkt till gjenvinning på anvist sted, f.eks. kommunens miljøstation.

**Dbaj o środowisko!**

Nie wyrzucaj zużytego produktu wraz z odpadami komunalnymi! Produkt zawiera elektryczne komponenty mogące być zagrożeniem dla środowiska. Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu składowania lub przynieść go do jednego ze sklepów gdzie przy zakupie nowego sprzętu bezpłatnie przyjmiemy stary tego samego rodzaju i w tej samej ilości.

**Care for the environment!**

Must not be discarded with household waste! This product contains electrical or electronic components that should be recycled. Leave the product for recycling at the designated station e.g. the local authority's recycling station.

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| <b>SVENSKA</b> .....          | <b>5</b>  |
| SÄKERHETSANVISNINGAR .....    | 5         |
| TEKNISKA DATA .....           | 6         |
| BESKRIVNING .....             | 7         |
| MANÖVERPANEL .....            | 8         |
| Funktioner .....              | 8         |
| HANDHAVANDE .....             | 11        |
| Före första användning .....  | 11        |
| ANVÄNDNING .....              | 11        |
| UNDERHÅLL .....               | 13        |
| FELSÖKNING .....              | 14        |
| RECEPT .....                  | 16        |
| <br>                          |           |
| <b>NORSK</b> .....            | <b>23</b> |
| SIKKERHETSANVISNINGER .....   | 23        |
| TEKNISKE DATA .....           | 24        |
| BESKRIVELSE .....             | 25        |
| BETJENINGSPANEL .....         | 26        |
| Funksjoner .....              | 26        |
| BRUK .....                    | 29        |
| Før første gangs bruk .....   | 29        |
| BRUK .....                    | 29        |
| VEDLIKEHOLD .....             | 31        |
| FEILSØKING .....              | 32        |
| OPPSKRIFTER .....             | 34        |
| <br>                          |           |
| <b>POLSKI</b> .....           | <b>41</b> |
| ZASADY BEZPIECZEŃSTWA .....   | 41        |
| DANE TECHNICZNE .....         | 42        |
| OPIS .....                    | 43        |
| PANEL STEROWANIA .....        | 44        |
| Funkcje .....                 | 44        |
| OBŚŁUGA .....                 | 47        |
| Przed pierwszym użyciem ..... | 47        |
| SPOSÓB UŻYCIA .....           | 47        |
| KONSERWACJA .....             | 49        |

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| WYKRYWANIE USTEREK .....              | 50        |
| PRZEPISY .....                        | 52        |
| <b>ENGLISH .....</b>                  | <b>59</b> |
| SAFETY INSTRUCTIONS .....             | 59        |
| TECHNICAL DATA .....                  | 60        |
| DESCRIPTION .....                     | 61        |
| CONTROL PANEL .....                   | 62        |
| Functions .....                       | 62        |
| USE .....                             | 65        |
| Before using for the first time ..... | 65        |
| USE .....                             | 65        |
| MAINTENANCE .....                     | 67        |
| TROUBLESHOOTING .....                 | 68        |
| RECIPES .....                         | 70        |

## SÄKERHETSANVISNINGAR

---

### Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!

Spara den för framtida behov.

- Den här apparaten kan användas av barn från åtta 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 apparaten och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än åtta år och det sker under övervakning.
- Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn yngre än åtta år.
- Följ alltid grundläggande säkerhetsanvisningar vid användning av elektriska apparater.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar märkspänningen på typskylten.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller inte fungerar normalt, eller om sladden eller stickkontakten är skadad. Lämna apparaten till behörig servicerepresentant för kontroll, reparation eller justering.
- Vidrör inte heta ytor.
- Dränk aldrig sladden, stickkontakten eller apparaten i vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.
- Ta ut stickkontakten från nätuttaget när apparaten inte används, före byte av delar samt före rengöring.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant eller vidröra heta ytor.
- Använd inte andra tillbehör än dem som rekommenderas av apparattillverkaren – risk för personskada.
- Placera inte apparaten på eller nära varm spis eller i varm ugn.
- Håll händer och andra kroppsdelar borta från rörliga delar.
- Apparaten blir varm under användning. Rör inte vid heta delar – risk för brännskada.
- Starta aldrig apparaten utan att baktråget är fyllt med ingredienser och korrekt placerat.

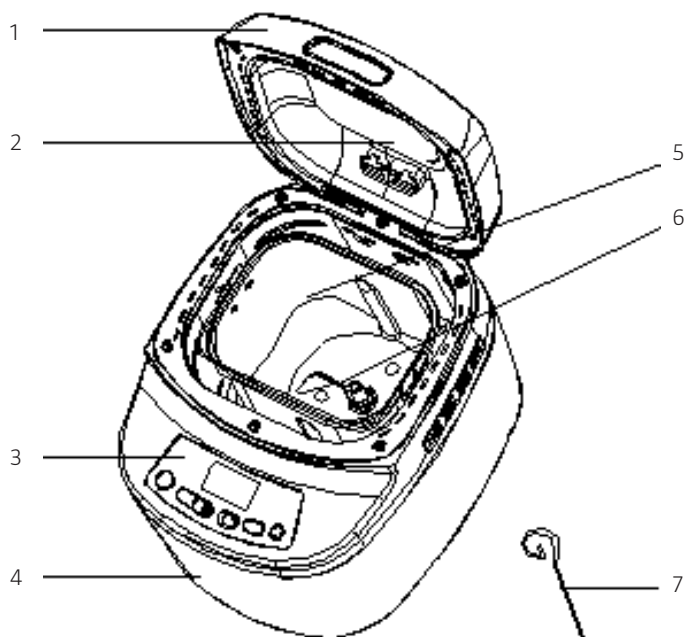
- Knacka aldrig på baktråget för att lossa det, det kan skada baktråget.
- För aldrig in folie eller metallföremål i apparaten – risk för brand och/eller elolycksfall.
- Täck aldrig över apparaten – risk för brand och/eller överhettning.
- Använd aldrig apparaten för något annat ändamål än det avsedda.
- Använd apparaten endast på torrt, stabilt, plant underlag.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Stickkontakten ska anslutas till korrekt installerat jordat nätuttag.
- Apparaten är inte avsedd att styras med extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Endast för hushållsbruk.

## TEKNISKA DATA

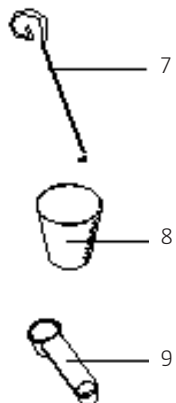
---

|                |       |
|----------------|-------|
| Spänning       | 230 V |
| Effekt         | 550 W |
| Kabellängd     | 95 cm |
| Brödvolyt      | 2l    |
| Max mängd mjöl | 600g  |

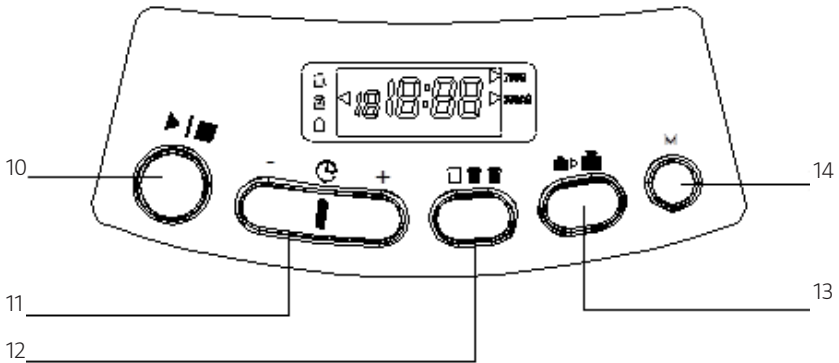
## BESKRIVNING



1. Lock
2. Fönster
3. Manöverpanel
4. Hölje
5. Baktråg
6. Degblad
7. Krok
8. Mått
9. Måttsked



## MANÖVERPANEL



- 10. Strömbrytare
- 11. Tidknapp
- 12. Knapp för färg
- 13. Knapp för storlek
- 14. Menyknapp

## FUNKTIONER

### START/STOPP

1. Trycka en gång på strömbrytaren för att starta ett program. En kort ljudsignal hörs och kolon-tecknet blinkar i tidvisningen. Programmet startar. När ett program har startats är alla knappar utom strömbrytaren avaktiverade.
2. Håll strömbrytaren intryckt i minst 1,5 sekund, tills en lång ljudsignal hörs, för att avbryta det pågående programmet.

### MENYKNAPPEN

Används för att välja program.

Tryck på knappen för att bläddra mellan de 12 programmen. Varje gång visningen växlar till ett nytt program hörs en kort ljudsignal och det aktuella programnamnet visas på displayen. Nedan beskrivs de 12 programmen.

- BASIC: Knådning, jäsning och gräddning av normalt bröd. Smaksättningsingredienser kan tillsättas.
- FRENCH: Längre tid för knådning, jäsning och gräddning. Det här programmet ger luftigare bröd med knaprig skorpa.
- WHOLE WHEAT: Knådning, jäsning och gräddning av fullkornsbröd. Programmet har längre förvärmningstid, för att mjölet ska hinna ta upp vatten och svälla. Programmet bör inte användas med fördröjningsfunktionen, det kan ge sämre resultat.

- **QUICK:** Knådning, jäsning och gräddning av bröd med bakpulver. Ger vanligen tätare och mindre bröd.
- **SWEET:** Knådning, jäsning och gräddning av söta degar. För sött och knaprigt bröd.
- **Ultra-Fast:** Knådning, jäsning och gräddning på mycket kort tid. Ger vanligen bröd som är ännu mindre och tätare än med programmet Quick.
- **GLUTEN-FREE:** För glutenfritt bröd. Det tar längre tid för glutenfritt mjöl att ta upp vätska och det har annorlunda jäsningsegenskaper.
- **DOUGH:** Knådning och jäsning men inte gräddning. Ta ut degen och forma den till bullar, pizzabottnar, ångat bröd eller liknande.
- **JAM:** För kokning av sylt eller marmelad.
- **CAKE:** Knådning, jäsning och gräddning av kakor med bakpulver.
- **SANDWICH:** Knådning, jäsning och gräddning av lätt smörgåsbröd med tunn skorpa.
- **BAKE:** Endast gräddning, inte knådning och jäsning. Används också för att få längre gräddningstid i valt program.

**OBS!** I programmen BAKE, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE, CAKE och SANDWICH hörs ljudsignaler för att ange när till exempel frukt ska tillsättas manuellt. Om fördröjning används förekommer inga ljudsignaler för påminnelse i dessa program.

### **KNAPP FÖR FÄRG**

Använd den här knappen för att välja ljus (LIGHT), medelljus (MEDIUM) eller mörk (DARK) skorpa på brödet. **OBS!** Gräddningstiden kan variera beroende på brödets storlek. Knappen är avaktiverad i programmen DOUGH och JAM.

### **KNAPP FÖR STORLEK**

Tryck på den här knappen för att ställa in brödstorlek 750 eller 1000 g.

**OBS!** Gräddningstiden kan variera beroende på brödets storlek. Knappen är avaktiverad i programmen QUICK, DOUGH, JAM, CAKE och BAKE.

### **FÖRDRÖJNING (+ OCH –)**

Ställa in fördröjd start med den här knappen.

### **OBS!**

- Använd inte ömtåliga ingredienser vid bakning med lång fördröjning, som ägg, färsk mjölk, frukt, lök etc.
- Funktionen kan inte användas med programmen QUICK, ULTRA-FAST eller JAM.
- I programmet BAKE används fördröjningsfunktionen för att justera gräddningstiden (10–60 minuter) i stället för att ange fördröjning. Tryck på tidknappen för att öka gräddningstiden i steg om 1 minut.
- Funktionen är avaktiverad när det valda programmet startats.

- Displayen visar det sammanlagda värdet av programtid och fördröjning.
  - Om brödet inte tas ut omedelbart efter avslutat program inleds varmhållning under 1 timme.
1. Bestäm först när brödet ska vara färdigt. OBS! Fördröjningen beräknas så att brödet är färdiggräddat vid önskat klockslag.
  2. Välj först program och önskad färg.
  3. Tryck sedan på knappen + för att öka fördröjningen i steg om 10 minuter. Varje gång du trycker på knappen hörs en kort ljudsignal. 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. Tryck upprepade gånger på knappen + tills tiden 10:30 visas på displayen.
  4. Tryck på strömbrytaren för att aktivera det fördröjda programmet och starta nedräkningen.

### **VARMHÅLLNING**

Brödet varmhålls automatiskt i 60 minuter efter gräddning. Avbryt programmet med strömbrytaren om brödet ska tas ut. Varmhållningsfunktionen är avaktiverad i programmen JAM och DOUGH.

### **MINNESFUNKTION**

Vid strömavbrott kortare än 10 minuter under pågående bakning återstartas processen automatiskt när strömmen kommit tillbaka. Om strömavbrottet är längre än 10 minuter måste apparaten återstartas med strömbrytaren. Byte till nya ingredienser rekommenderas.

### **OMGIVNINGSTEMPERATUR**

Apparaten fungerar i ett brett temperaturområde, men brödets storlek påverkas av rumstemperaturen. Rekommenderad omgivningstemperatur är 15 till 34 °C vid bakning.

### **FELMEDDELANDEN**

- Om displayen visar EE1 och ljudsignaler hörs när strömbrytaren trycks in, är temperaturen i baktråget för hög. Öppna locket och låt apparaten svalna 10 till 20 minuter.
- Om displayen visar EE2 och ljudsignaler hörs när strömbrytaren trycks in, är temperaturen i baktråget för låg. Det valda programmet kommer inte att utföras (gäller inte programmet BAKE). Placera apparaten i ett varmare utrymme.
- Om displayen visar EE4 och ljudsignaler hörs när strömbrytaren trycks in, föreligger avbrott i temperatursensorkretsen. Tryck på strömbrytaren för att stänga av ljudsignalen och låt en behörig servicerepresentant kontrollera och reparera apparaten. Om EE3 visas föreligger kortslutning i temperatursensorkretsen.

## MÄTNING AV INGREDIENSER

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

### Flytande ingredienser

Flytande ingredienser bör mätas med mått. Måttet ska vara horisontellt vid mätning. Efter mätning av olja och liknande bör måttet rengöras innan andra ingredienser uppmäts.

### Torra ingredienser

Torra ingredienser ska hällas eller skedas i måttet försiktigt och jämnas till med en kniv eller liknande. Knacka eller stöt inte måttet, det gör att innehållet packas och måttet blir felaktigt, vilket kan påverka resultatet. Små mängder torra ingredienser mäts med måttsked. Använd strukna mått om inte annat anges i receptet.

### Tillsättningsordning

Om inte annat anges bör ingredienserna tillsättas i följande ordning: flytande ingredienser, ägg, salt och mjölkpulver etc., 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 ömtåliga ingredienser vid bakning med lång fördröjning, som ägg, färsk mjölk, frukt, lök etc.

---

## HANDHAVANDE

---

### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Första gången du använder apparaten kan det ryka lite om den. Detta är helt normalt och slutar snart. Säkerställ tillräcklig ventilation.

1. Packa upp alla delar och tillbehör och avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Kontrollera att alla delar och tillbehör finns med och är oskadade.
3. Rengör alla delar enligt anvisningarna under rubriken Underhåll.
4. Välj programmet BAKE och kör apparaten tom i cirka 10 minuter. Låt apparaten svalna och rengör alla delar igen.
5. Torka alla delar och montera. Därmed är apparaten klar för användning.

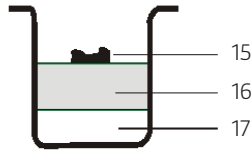
### ANVÄNDNING

#### OBS!

- När sladden sätts i hörs en ljudsignal och displayen visar 13:00. Pilen pekar på 1000g och Medium inställning för färg. Detta är en standardinställning.
- Största tillåtna mängd mjöl är 600 g (10 dl) och största tillåtna mängd torrjäst är 6 g (2 tsk), vilket motsvarar 25 g färsk jäst.

## Baka

1. Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
2. Sätt bakråret på plats och vrid det medurs så att det klickar på plats. Montera degbladet på axeln. Tips! Fyll degbladets hålighet med baksmör/margarin för att underlätta lossning efter avslutad bakning.
3. Väg och mät upp ingredienserna.
4. Placera ingredienserna i bakråret.
  - Normalt ska vätskan tillsättas först, sedan socker, salt och mjöl.
  - Jäst eller bakpulver tillsätts alltid sist. Placera jästen i en grop i mjölet. Se till att jästen inte kommer i kontakt med vätska eller salt.



- |     |                           |
|-----|---------------------------|
| 15. | Jäst eller bakpulver      |
| 16. | Torra ingredienser        |
| 17. | Vatten eller annan vätska |

5. Stäng locket försiktigt.
6. Anslut stickkontakten till jordat nätuttag.
7. Välj önskat program med menyknappen.
8. Välj önskad skorpfärg med knappen för färg (om tillämpligt).
9. Ange storlek med knappen för storlek (om tillämpligt).
10. Ställ in önskad fördröjning med tidknappen. Hoppa över det här steget om bakningen ska starta omedelbart.
11. Tryck på strömbrytaren för att starta. Kolon-tecknet blinkar och bokstaven för aktuellt steg visas.

## Efter avslutat program

### OBS!

- För program med varmhållningsfunktion avges 10 ljudsignaler när bakningsprocessen är slutförd. Därefter startar varmhållningen som pågår under max en timme. Varmhållningen kan när som helst avbrytas med strömbrytaren.
- För program utan varmhållning avges 1 lång ljudsignal.
- Bröd som inte går åt omedelbart bör förvaras i tät plastpåse eller liknande. Bröd kan förvaras omkring 3 dygn i rumstemperatur och upp till 10 dygn i kylskåp.

1. Ta ut stickkontakten från nätuttaget innan brödet tas ut.
2. Använd grytlappar eller ugnsvantar och öppna locket.
3. Vrid baktråget moturs för lossa och ta ut det med hjälp av handtaget. OBS! Sätt inte tillbaka baktråget förrän det har svalnat helt.
4. Lossa försiktigt brödet från tråget med ett redskap av trä, plast eller liknande. OBS! Baktråget kan vara mycket varmt. Hantera det försiktigt och använd grytlappar eller ugnsvantar.
5. Vänd baktråget upp och ned över en ren yta och skaka försiktigt så att brödet faller ut.
6. Låt brödet svalna cirka 20 minuter och avlägsna degbladet med hjälp av kroken innan det skärs upp. OBS! Avlägsna inte degbladet från det varma brödet med händerna – risk för brännskada.

---

## UNDERHÅLL

---

**OBS!** Stäng av apparaten, ta ut stickkontakten från nätuttaget och låt apparaten svalna före rengöring och förvaring.

- Baktråg: Ta ut baktråget genom att vrida det moturs och dra i handtaget. Torka tråget rent invändigt med en fuktig trasa. Använd inte vassa redskap eller redskap av metall, som kan skada nonstick-beläggningen. Låt tråget torka helt innan det monteras. OBS! Sätt i baktråget korrekt och tryck det på plats. Tryck inte för hårt. Om det inte går att trycka baktråget på plats, justera positionen och försök igen.
- 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 fönster: 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 apparaten i vatten eller annan vätska.
- Placera mått, måttsked, krok och degblad i baktråget och stäng locket.

## FELSÖKNING

| Problem  | Orsak   | Åtgärd  |
|--|---|---|
| Rök från ventilationsöppning under gräddning.                              | Ingredienser på eller nära värmeelementet. Vid första användningen kan det finnas oljerester på värmeelementets yta.  | Dra ut sladden och rengör värmeelementet. Var försiktig – risk för brännskada. Före första användning, kör apparaten tom och låt den svalna med öppet lock.   |
| För tjock skorpa.  | Brödet har hållits varmt för länge och har torkat.  | Ta ut brödet tidigare.  |
| Det är svårt att ta ut brödet.   | Degbladet sitter fast på axeln i bakråget.  | När du tagit ut brödet, fyll bakråget med varmt vatten och låt stå cirka 30 minuter. Ta ut och rengör degbladet.  |
| Ingredienserna är inte jämnt fördelade och brödet är inte korrekt gräddat. | A. Olämpligt program.<br>B. Locket har öppnats under processen, brödet är torrt och saknar brun skorpa.<br>C. Degbladet kan inte rotera korrekt och bearbeta degen. | A. Välj lämpligt program.<br>B. Öppna inte locket under jäsningsen.<br>C. Kontrollera degbladshålet. Ta ut brödet och kör apparaten obelastad. Kontakta behörig servicerepresentant om den inte fungerar normalt. |
| E01 visas när strömbrytaren trycks in.                                     | För hög temperatur i bakråget.  | Tryck på strömbrytaren och dra ut sladden. Ta ut bakråget och låt apparaten svalna med öppet lock.  |
| Motorn arbetar men degen bearbetas inte.                                   | Bakråget felaktigt isatt eller för stor deg.  | Kontrollera att bakråget är korrekt isatt och att du mätt ingredienserna rätt.  |
| Brödet blir så stort att det trycker mot locket.                           | För stor mängd jäst, mjöl eller vatten eller för hög omgivningstemperatur.  | Kontrollera dessa faktorer och justera.   |
| Brödet blir litet eller jäser inte alls.                                   | Låg omgivningstemperatur, ingen eller för lite jäst, jästen fungerar dåligt på grund av för hög vätsketemperatur, eller jästen har kommit i kontakt med salt.       | Kontrollera dessa faktorer och justera.   |
| Degen jäser över bakråget.   | För mycket vätska och jäst.   | Kontrollera dessa faktorer och justera.   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Brödet sjunker ihop i mitten vid gräddning.                                  | <p>A. Mjöl med dåliga jäsningsegenskaper.</p> <p>B. För hög jäsnings temperatur eller för snabb jäsnings.</p> <p>C. För mycket vatten.</p> | <p>A. Använd mjöl avsett för bakning.</p> <p>B. Anpassa omgivningstemperaturen.</p> <p>C. Justera mängden vatten.</p>  |
| Brödet blir tungt och kompakt.   | <p>A. För mycket mjöl eller för lite vatten.</p> <p>B. För mycket frukt eller liknande eller för mycket fullkornsmjöl.</p>                 | <p>A. Kontrollera dessa faktorer och justera.</p> <p>B. Tillsätt mer jäst och mindre mängd av dessa ingredienser.</p>  |
| Brödet blir ihåligt i mitten.  | <p>A. För mycket vatten eller jäst eller inget salt.</p> <p>B. För hög vattentemperatur.</p>   | <p>A. Kontrollera dessa faktorer och justera.</p> <p>B. Kontrollera och justera vattentemperaturen.</p>  |
| Pulver på brödets yta.   | <p>A. Mycket klubbiga ingredienser, som smör, bananer etc.</p> <p>B. För lite vatten eller otillräcklig bearbetning.</p>                   | <p>A. Använd inte starkt klubbiga ingredienser.</p> <p>B. Kontrollera mängden vatten. Kontrollera att apparaten fungerar korrekt.</p>  |
| För tjock skorpa och för mörk färg på kakor eller bakverk med mycket socker. | Stort sockernehåll ger mörk yta.   | Prova att avbryta gräddningen med strömbrytaren 5–10 minuter innan programmet är slutfört. Låt brödet vila i baktråget med locket stängt i cirka 20 minuter innan du tar ut det. |

## RECEPT

### OBS!

- Ingredienserna i listan anges i den ordning som de ska tillsättas i bakråget.
- Bakmaskinen bakar bröd som väger 750 g eller 1000 g.

### Tips på extra ingredienser

| Ingredienser                             | 750 g | 1000 g |
|--|-------|--------|
| Nötter, t.ex. valnötter                  | 25 g  | 30 g   |
| Vallmofrön                               | 15 g  | 25 g   |
| Ost, riven                               | 50 g  | 75 g   |
| Solrosfrön                               | 25 g  | 50 g   |
| Brödkryddor, t.ex. fänkål och brödkummin | 15 g  | 25 g   |

### Program 1 – BASIC

Välj program 1 – BASIC i menyn och välj brödstorlek och skorpa. Se avsnittet *Tips på extra ingredienser*.

| Ingredienser     | 750 g  | 1000 g |
|------------------|--------|--------|
| Vatten           | 300 ml | 380 ml |
| Olja             | 1½ msk | 1½ msk |
| Salt             | 1½ tsk | 1½ tsk |
| Vetemjöl special | 450 g  | 600 g  |
| Mjölkpulver      | 4 tsk  | 5 tsk  |
| Socker           | 1 msk  | 4 tsk  |
| Torrjäst         | 1½ tsk | 1½ tsk |

### Program 2 – FRENCH

Välj program 2 – FRENCH i menyn och välj brödstorlek och skorpa. Se avsnittet *Tips på extra ingredienser*.

| Ingredienser     | 750 g  | 1000 g |
|------------------|--------|--------|
| Vatten           | 310 ml | 400 ml |
| Salt             | 1½ tsk | 1½ tsk |
| Vetemjöl special | 450 g  | 600 g  |
| Socker           | 2 tsk  | 2 tsk  |
| Torrjäst         | 1½ tsk | 1½ tsk |

**Program 3 – WHOLE WHEAT**

Välj program 3 – WHOLE WHEAT i menyn och välj brödstorlek och skorpa.

| <b>Ingredienser</b> | <b>750 g</b> | <b>1000 g</b> |
|---------------------|--------------|---------------|
| Vatten              | 310 ml       | 380 ml        |
| Olja                | 1 msk        | 1 msk         |
| Citronjuice         | 1 msk        | 1 msk         |
| Salt                | 2 tsk        | 2 tsk         |
| Fullkornsmjöl       | 425 g        | 500 g         |
| Vetemjöl special    | 80 g         | 100 g         |
| Mjölkpulver         | 4 tsk        | 5 tsk         |
| Socket              | 1 msk        | 1 msk         |
| Torrjäst            | 1 tsk        | 1 tsk         |

**Program 4 – QUICK, MJUK PEPPARKAKA**

| <b>Ingredienser</b>     |        |
|-------------------------|--------|
| Smör, delat i små bitar | 100g   |
| Ljus sirap              | 110 g  |
| Mörk sirap              | 45 g   |
| Ljust muscovadosocker   | 110 g  |
| Mjöl                    | 160 ml |
| Ägg, medelstorlek       | 1 st   |
| Vetemjöl                | 260 g  |
| Malen ingefära          | 1½ tsk |
| Bakpulver               | 1½ tsk |
| Bikarbonat              | ¾ tsk  |
| Valnötter, hackade      | 45 g   |

1. Lägg smör, ljus sirap, mörk sirap och socker i en liten kastrull. Värm försiktigt på låg värme tills allt smält.
2. Häll smeten i bakråget och tillsätt mjöl och ägg.
3. Sikta ihop mjöl, ingefära, bakpulver och bikarbonat. Häll mjölblandningen i bakråget. Lägg valnötterna ovanpå.
4. Stäng locket, tryck på menyknappen och välj program 4 – QUICK och Ljus (LIGHT) skorpa. Tryck på strömbrytaren för att starta maskinen.
5. Låt det gå några minuter av programmet. Öppna sedan locket och för en slickepott runt kanterna för att försäkra dig om att smeten blandas väl. Stäng locket.

6. Låt programmet gå tiden ut. Lyft ut baktråget med ugnsvantar på händerna och vänd upp pepparkakan på ett galler för att svalna. Pepparkakan håller bra om den förvaras i en lufttät burk.

### Program 5 – SWEET, BRÖD MED TRANBÄR, APELSIN OCH NÖTTER

Välj program 5 – SWEET i menyn, medelljus (MEDIUM) skorpa och brödstorlek 750 g.

| Ingredienser               | 750 g  |
|----------------------------|--------|
| Vatten                     | 170 ml |
| Salt                       | 1 tsk  |
| Vetemjöl special           | 425 g  |
| Malda mandlar              | 50 g   |
| Apelsinskal, rivet         | 1      |
| Socket                     | 50 g   |
| Torrjäst                   | 1½ tsk |
| Pekannötter, grovt hackade | 40 g   |
| Torkade tranbär            | 25 g   |

### Program 6 – ULTRA FAST

Välj program 6 – ULTRA-FAST i menyn och välj brödstorlek och skorpa. Det är viktigt att du använder varmt vatten (32–35 °C) i det här receptet.

| Ingredienser                    | 750 g  | 1000 g |
|---------------------------------|--------|--------|
| Vatten – uppvärmt till 32–35 °C | 310 ml | 380 ml |
| Olja                            | 1½ msk | 1½ msk |
| Salt                            | 1½ tsk | 1½ tsk |
| Vetemjöl special                | 450 g  | 600 g  |
| Mjölpulver                      | 1 msk  | 2 msk  |
| Socket                          | 1 msk  | 4 tsk  |
| Torrjäst                        | 1½ tsk | 1½ tsk |

**Program 7 – GLUTEN FREE**

| <b>Ingredienser</b>                    | <b>750 g</b> | <b>1000 g</b> |
|--|--------------|---------------|
| Mjök – uppvärmd till 32–35 °C          | 310 ml       | 400 ml        |
| Olja – uppvärmd med mjölken            | 100 ml       | 130 ml        |
| Ägg, medelstorlek                      | 2            | 3             |
| Salt                                   | 1 tsk        | 1¼ tsk        |
| Äppelcidervinäger                      | 1 tsk        | 1¼ tsk        |
| Glutenfri mjölblandning för ljust bröd | 450 g        | 600 g         |
| Socker                                 | 2 msk        | 2½ msk        |
| Torrjäst                               | 2 tsk        | 2½ tsk        |

- Häll i mjök och olja i en liten kastrull och värm försiktigt till ca 32–35 °C. Häll vätskan i bakrätet.
- Tillsätt ägg, salt och vinäger.
- Tillsätt mjöl, socker och jäst. Stäng locket.
- Tryck på menyknappen och välj program 7 – GLUTEN FREE samt önskad brödstorlek och skorpa. Tryck på strömbrytaren för att starta maskinen.
- Låt det gå några minuter av programmet. Öppna sedan locket och för en slickepott runt kanterna för att försäkra dig om att smeten blandas väl. Stäng locket.
- Låt programmet gå tiden ut. Lyft ut bakrätet med ugnsvantar på händerna och vänd upp brödet på ett galler för att svalna.

**Program 8 – DOUGH, PIZZA PÅ MEDELHAVSVIS**

| <b>Ingredienser deg</b> | <b>Mängd</b> |
|-------------------------|--------------|
| Vatten                  | 140 ml       |
| Olja                    | 1 msk        |
| Salt                    | 1 tsk        |
| Vetemjöl special        | 225 g        |
| Socker                  | ½ tsk        |
| Torrjäst                | ½ tsk        |

| Ingredienser topping    | Mängd       |
|-------------------------|-------------|
| Tomatpuré               | 4 msk       |
| Torkad oregano          | 2 tsk       |
| Tomater, skivade        | 4 stora     |
| Cheddarost, riven       | 125 g       |
| Mozzarella, skivad      | 125 g       |
| Skinka, strimlad        | 4 skivor    |
| Urkärnade svarta oliver | 10 st       |
| Olivolja                | droppa över |

- Lägg alla ingredienser till grunddegen i baktråget i den ordning som anges
- Stäng locket, tryck på menyknappen och välj program 8 – DOUGH. Tryck på strömbrytaren för att starta maskinen.
- Låt programmet gå tiden ut, håll ut degen på ett lätt mjölat bakbord och dra ut degkroken.
- Förvärm ugnen till 220 °C (varmluftsugn 200 °C). Smörj en stor ugnsplåt.
- Placera degen på plåten och sträck ut den i kanterna. Nyp upp degen runt om så att det bildas en kant.
- Sprid ut ett jämnt lager tomatpuré på degen och strö över oregano.
- Lägg på tomatskivor, riven ost, mozzarella, skinka och oliver.
- Droppa över lite olivolja och grädda pizzan i den förvärmade ugnen i ca 20–25 minuter eller tills den har rest sig och fått en fin färg.

### Program 9 – JAM

#### HALLONSYLT – ca 1 x 400 g glasburk

| Ingredienser  | Mängd              |
|---------------|--------------------|
| Färska hallon | 300 g              |
| Syltsocker    | 300 g              |
| Citron        | juice från en stor |

#### APELSINMARMEALAD – ca 1 x 400 g glasburk

| Ingredienser                                   | Mängd              |
|--|--------------------|
| Apelsiner, finrivet skal, stora, grovt hackade | 4 st               |
| Syltsocker                                     | 300 g              |
| Citron   | juice från en stor |
| Flytande pektin                                | 4 msk              |

1. Lägg alla ingredienser till sylten eller marmeladen i baktråget.
2. Stäng locket, tryck på menyknappen och välj program 9 – JAM. Tryck på strömbrytaren för att starta maskinen.
3. Låt programmet gå tiden ut och låt sylten eller marmeladen vara kvar i formen i 10 minuter. Lyft ut baktråget med ugnsvantar på händerna och håll försiktigt ned sylten i en steriliserad glasburk. Förslut och märk med lämplig etikett.

## Program 10 – CAKE

### CHOKLADKAKA MED MANDEL

| Ingredienser          | Mängd                                  |
|-----------------------|--|
| Olja                  | 135 ml, och lite för att smörja formen |
| Mjök                  | 135 ml                                 |
| Ljust muscovadosocker | 135 g                                  |
| Mörk sirap            | 2 tsk                                  |
| Ägg, medelstorlek     | 2 st                                   |
| Extra fint mjöl       | 170 g                                  |
| Bakpulver             | ¼ tsk                                  |
| Kakaopulver           | 70 g                                   |
| Malda mandlar         | 45 g                                   |

### CHOKLADSMÖRKRÄM TILL FyllNING

| Ingredienser         | Mängd |
|----------------------|-------|
| Smör, mjukt          | 75 g  |
| Florsocker, siktat   | 175 g |
| Mörk choklad, smält  | 40 g  |
| Valnötter, halverade | 3 st  |

1. Smörj baktråget lätt med lite olja. Tillsätt resten av oljan, mjök, socker, sirap och ägg.
2. Sikta ihop mjöl, bakpulver och kakao. Häll ned i baktråget. Strö mandlar ovanpå.
3. Stäng locket, tryck på menyknappen och välj program 10 – CAKE. Tryck på knappen för att välja ljus (LIGHT) skorpa. Tryck på strömbrytaren för att starta maskinen.
4. Rör det mjuka smöret till fyllningen krämigt. Tillsätt florsocker och choklad lite i taget Blanda väl.
5. Låt programmet gå tiden ut. Lyft upp baktråget med ugnsvantar på händerna och vänd upp kakan på ett galler för att svalna. Låt kakan svalna helt. Om du vill grädda kakan lite till, välj program 12 – BAKE och baka den i ytterligare 10–12 minuter.

6. Dela kakan i två halvor och bred ut hälften av fyllningen på den nedre kakan, lägg på den övre och bred ut resten av fyllningen ovanpå. Toppa med halverade valnötter.

### Program 11 – SANDWICH

| Ingredienser     | 1000 g |
|------------------|--------|
| Vatten           | 360 ml |
| Smör, smält      | 2 msk  |
| Salt             | 2 tsk  |
| Socket           | 2 msk  |
| Mjölkpulver      | 2 msk  |
| Vetemjöl special | 600 g  |
| Torrjäst         | 1 tsk  |

1. Välj program 11 – SANDWICH i menyn, brödstorlek 1000 g och önskad skorpa. Tryck på strömbrytaren för att starta maskinen.
2. Använd locket till bakträget för att baka ett jämnt sandwichbröd. Sätt på locket på bakträget när du har lagt i ingredienserna i träget.

### Program 12 – BAKE

| Ingredienser     | 1000 g |
|------------------|--------|
| Vatten           | 140 ml |
| Olja             | 1 msk  |
| Salt             | 1 tsk  |
| Vetemjöl special | 225 g  |
| Socket           | ½ tsk  |
| Vetemjöl special | 600 g  |
| Torrjäst         | ½ tsk  |

1. Lägg ingredienserna i brödformen. Stäng locket, tryck på menyknappen och välj program 8 – DOUGH. Tryck på strömbrytaren för att starta maskinen.
2. Låt programmet gå tiden ut. Använd ugnsvantar och tippa upp degen på ett lätt mjölat bakbord. Dra ut degkroken.
3. Sätt tillbaka bakträget i bakmaskinen utan degkrok.
4. Forma degen till fyra runda bullar och sprid ut dem jämnt i botten av bakträget. Stäng locket, tryck på menyknappen och välj program 12 – BAKE samt önskad skorpa. Tryck på strömbrytaren för att starta maskinen.
5. Låt programmet gå tiden ut. Lyft ut bakträget med ugnsvantar på händerna och vänd upp bullarna på ett galler för att svalna.

## SIKKERHETSANVISNINGER

---

### Les bruksanvisningen nøye før bruk!

Ta vare på den for fremtidig bruk.

- Dette apparatet 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 apparatet og forstår farene som er forbundet med bruken. Barn skal ikke leke med apparatet. Produktet må ikke rengjøres og vedlikeholdes av barn under åtte år hvis de ikke er under oppsyn.
- Apparatet og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under åtte år.
- Følg alltid grunnleggende sikkerhetsanvisninger når du bruker elektriske apparater.
- Kontroller at nettspenningen tilsvarer den nominelle spenningen på typeskiltet.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller ikke fungerer normalt, eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Lever apparatet til autorisert servicerepresentant for kontroll, reparasjon eller justering.
- Ikke ta på varme overflater.
- Verken ledningen, støpselet eller selve apparatet må senkes ned i vann eller annen væske – fare for el-ulykke
- Koble støpselet fra stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk, og før deler skal byttes eller rengjøres.
- Ikke la ledningen henge over kanten av et bord eller en benk, og ikke la den komme i kontakt med varme overflater.
- Ikke bruk annet tilbehør enn det som anbefales av produsenten – fare for personskade.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av varme komfyrer eller i varme ovner.
- Hold hender og andre kroppsdeler borte fra verktøyets bevegelige deler.
- Apparatet blir varmt under bruk. Ikke berør varme deler – fare for brannskade.
- Ikke start apparatet med mindre bakebeholderen er fylt med ingredienser og riktig plassert.
- Ikke slå på beholderen for å løsne den, da det kan skade beholderen.
- Ikke putt folie eller metallgjenstander i apparatet – fare for brann eller el-ulykker.

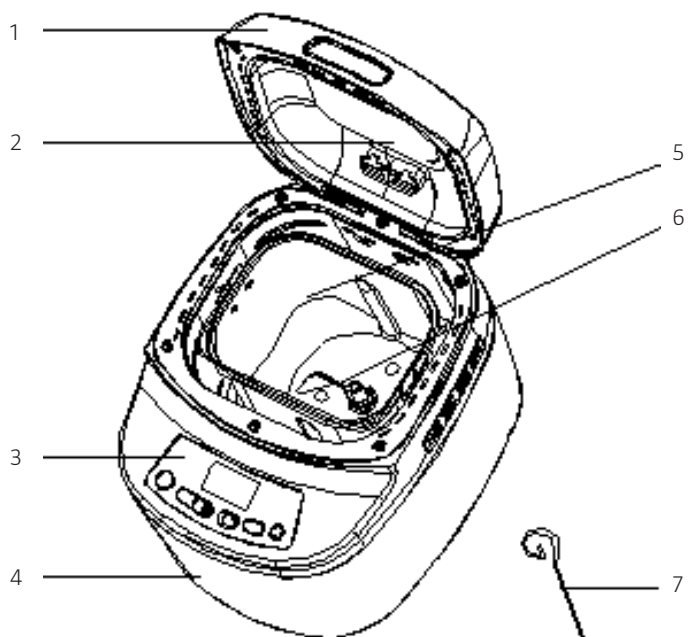
- Dekk aldri til apparatet – fare for brann og/eller overoppheting.
- Ikke bruk apparatet til annet enn det som det er beregnet for.
- Apparatet må kun brukes på et tørt, stabilt og jevnt underlag.
- Apparatet må ikke brukes utendørs.
- Støpselet skal kobles til et korrekt installert jordet strømuttak.
- Apparatet er ikke beregnet på styring med eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.
- Kun til privat bruk.

## TEKNISKE DATA

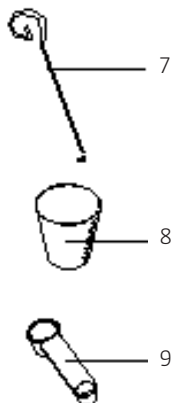
---

|                  |       |
|------------------|-------|
| Spenning         | 230 V |
| Effekt           | 550 W |
| Kabellengde      | 95 cm |
| Brødvolum        | 2 l   |
| Maks. mengde mel | 600g  |

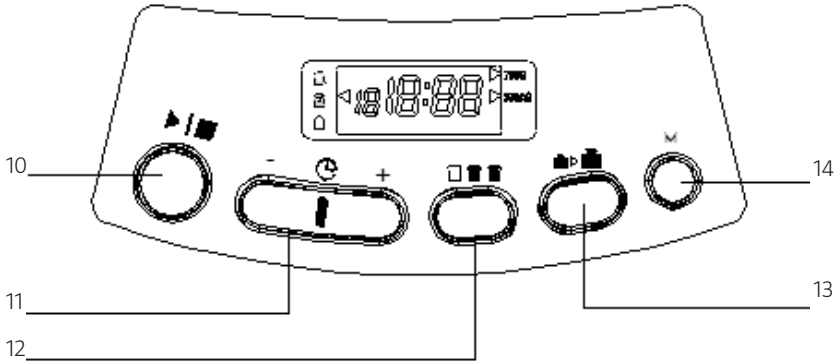
## BESKRIVELSE



1. Lokk
2. Vindu
3. Betjeningspanel
4. Deksel
5. Bakebeholder
6. Eltekrok
7. Krok
8. Målebeger
9. Måleskje



## BETJENINGSPANEL



- 10. Strømbryter
- 11. Tidsknapp
- 12. Fargeknapp
- 13. Knapp for størrelse
- 14. Menyknapp

## FUNKSJONER

### START/STOPP

- Trykk én gang på strømbryteren for å starte et program. Et kort lydsignal høres og kolontegnet blinker i tidsvinduet. Programmet starter. Når et program har blitt startet, blir alle knapper bortsett fra strømbryteren deaktivert.
- Hold strømbryteren inne i minst 1,5 sekunder, til du hører et langt lydsignal, for å avbryte programmet som kjører.

### MENYKNAPPEN

Brukes for å velge program.

Trykk på knappen for å bla mellom de 12 programmene. Hver gang visningen bytter til et nytt program, hører du et kort lydsignal og det aktuelle programnavnet vises på displayet. Nedenfor får du en beskrivelse av de 12 programmene.

- **BASIC:** Elting, heving og steking av normalt brød. Det er mulig å tilsette smaksingredienser.
- **FRENCH:** Lengre tid for elting, heving og steking. Dette programmet gir luftigere brød med sprø skorpe.
- **WHOLE WHEAT:** Elting, heving og steking av fullkornsbrød. Programmet har lengre forvarmingstid for at melet skal rekke å suge opp vann og svulme opp. Programmet bør ikke brukes med forsinkelsesfunksjonen, for det kan gi dårligere resultat.
- **QUICK:** Elting, heving og steking av brød med bakepulver. Gir vanligvis kompakte, mindre brød.

- SWEET: Elting, heving og steking av søte deiger. For søtt og sprøtt brød.
- Ultra-Fast: Elting, heving og steking på svært kort tid. Gir vanligvis brød som er enda mindre og mer kompakt enn med Quick-programmet.
- GLUTEN-FREE: Til glutenfritt brød. Glutenfritt brød bruker mer tid på å suge opp væske og det har andre hevingsegenskaper.
- DOUGH: Elting og heving, men ikke steking. Ta ut deigen og lag boller, pizzabunn, dampkøkt brød eller lignende.
- JAM: Til tilberedelse av syltetøy eller marmelade.
- CAKE: Elting, heving og steking av kaker med bakepulver.
- SANDWICH: Elting, heving og steking av lett sandwichbrød med tynn skorpe.
- BAKE: Kun steking, ikke elting og heving. Kan også brukes til å få lengre steketid i valgt program.

**OBS!** I programmene BAKE, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE og SANDWICH angir lydsignaler når man for eksempel skal tilsette frukt manuelt. Om forsinkelser skal brukes, blir det ikke brukt lydsignaler for påminnelse i disse programmene.

### FARGEKNAPP

Bruk denne knappen for å velge lys (LIGHT), medium (MEDIUM) eller mørk (DARK) skorpe på brødet. OBS! Steketiden kan variere avhengig av størrelsen på brødet. Knappen er deaktivert i programmene DOUGH og JAM.

### KNAPP FOR STØRRELSE

Trykk på denne knappen for å stille brødstørrelsen inn på 750 eller 1000 g. OBS! Steketiden kan variere avhengig av størrelsen på brødet. Knappen er deaktivert i programmene QUICK, DOUGH, JAM, CAKE og BAKE.

### FORSINKELSE (+ og –)

Still inn forsinket start med denne knappen.

### OBS!

- Ikke bruk ømfintlige ingredienser når du baker med lang forsinkelse, som egg, fersk melk, frukt, løk osv.
- Funksjonen kan ikke brukes sammen med programmene QUICK, ULTRA-FAST eller JAM.
- I programmet BAKE brukes forsinkelsesfunksjonen til å justere steketiden (10–60 minutter), ikke for å angi forsinkelse. Trykk på tidsknappen for å øke steketiden 1 minutt om gangen.
- Funksjonen deaktiveres når det valgte programmet startes.
- Skjermen viser den sammenlagte verdien av programtid og forsinkelse.
- Hvis brødet ikke tas ut umiddelbart etter avsluttet program, varmes det i 1 time.

1. Bestem først når brødet skal være ferdig. OBS! Forsinkelsen beregnes slik at brødet er ferdigstekt på ønsket klokkeslett.
2. Velg først program og ønsket farge.
3. Trykk deretter på +-knappen for å øke forsinkelsen 10 minutter om gangen. Hver gang du trykker på knappen, kommer det et kort lydsignal. Forsinkelsen kan være på maks. 13 timer.
  - Eksempel: Klokken er 20.30 og brødet skal være ferdig 7.00 neste morgen, det vil si 10 timer og 30 minutter senere. Trykk gjentatte ganger på +-knappen til tiden 10:30 vises på displayet.
4. Trykk på strømbryteren for å aktivere det forsinkede programmet og starte nedtellingen.

### **VARMING**

Brødet holdes automatisk varmt i 60 minutter etter at det er ferdig stekt. Avbryt programmet med strømbryteren når brødet skal tas ut. Varmefunksjonen er deaktivert i programmene JAM og DOUGH.

### **MINNEFUNKSJON**

Ved strømbrydd kortere enn 10 minutter under pågående baking, startes prosessen automatisk igjen når strømmen kommer tilbake. Hvis strømbryddet er lengre enn 10 minutter, må apparatet startes på nytt med strømbryteren. Det anbefales at man bytter ut ingrediensene med nye.

### **OMGIVELSESTEMPERATUR**

Apparatene fungerer i et bredt temperaturområde, men størrrelsen på brødet påvirkes av romtemperaturen. Anbefalt omgivelsestemperatur er 15 til 34 °C ved baking.

### **FEILMEDLINGER**

- Hvis displayet viser EE1 og det høres et lydsignal når strømbryteren trykkes inn, er temperaturen i bakebeholderen for høy. Åpne lokket og la bakemaskinen kjøle seg ned i 10 til 20 minutter.
- Hvis displayet viser EE2 og det høres et lydsignal når strømbryteren trykkes inn, er temperaturen i bakebeholderen for lav. Det valgte programmet vil ikke bli utført (gjelder ikke programmet BAKE). Plasser apparatet på et varmere rom.
- Hvis displayet viser EE4 og det høres et lydsignal når strømbryteren trykkes inn, har det skjedd et brudd i temperatursensorkretsen. Trykk på strømbryteren for å slå av lydsignalene og la en godkjent servicerepresentant kontrollere og reparere apparatet. Hvis det vises EE3, har det skjedd en kortslutning i temperatursensorkretsen.

### **OPPMÅLING AV INGREDIENSER**

For at brødet skal bli vellykket er det viktig at man bruker riktig mengde av de forskjellige ingrediensene.

### Flytende ingredienser

Bruk målebeger til å måle flytende ingredienser. Målebegeret skal være horisontalt når du måler. Etter måling av olje og lignende bør målebegeret rengjøres før du måler andre ingredienser.

### Tørre ingredienser

Tørre ingredienser skal helles eller legges i målebegeret forsiktig og jevnes ut med en kniv eller lignende. Målebegeret skal ikke ristes eller dunkes på, for det gjør at innholdet blir mer komprimert og målingen blir feil, noe som kan påvirke resultatet. Små mengder tørre ingredienser skal måles med måleskje. Bruk strøkne skjeer om det ikke oppgis noe annet i oppskriften.

### Rekkefølge på ingredienser

Hvis det ikke angis noe annet, bør ingrediensene tilsettes i følgende rekkefølge: flytende ingredienser, egg, salt og melkepulver osv, mel, gjær/bakepulver. Melet skal ikke vætes helt. Gjær/bakepulver må plasseres oppå tørt mel og må ikke komme i kontakt med salt. Ikke bruk ømfintlige ingredienser når du baker med lang forsinkelse, som egg, fersk melk, frukt, løk osv.

## BRUK

---

### FØR FØRSTE GANGS BRUK

Første gangen du bruker apparatet, kan det ryke litt av det. Dette er helt normalt og går fort over. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

1. Pakk opp alle deler og alt tilbehør og fjern all emballasje.
2. Kontroller at alle deler og alt tilbehør er med og uskadd.
3. Rengjør alle delene i henhold til bruksanvisningen under overskriften Vedlikehold.
4. Velg programmet BAKE og kjøp apparatet tomt i ca. 10 minutter. La apparatet kjøle seg ned og rengjør alle delene på nytt.
5. Tørk alle delene og monter dem. Apparatet er klart for bruk.

### BRUK

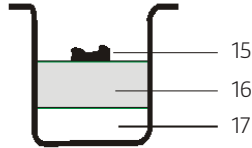
#### OBS!

- Når ledningen settes i, hører du et lydsignal og displayet viser 13:00. Pilen peker på 1000 g og Medium-innstillingen for farge. Dette er standardinnstillingen.
- Største tillatte mengde mel er 600 g (10 dl) og største tillatte mengde tørrgjær er 6 g (2 ts), noe som tilsvarer 25 g fersk gjær.

### Bak

1. Plasser apparatet på et jevnt og stabilt underlag.
2. Sett beholderen på plass og vri det med klokken til det klikker på plass. Monter eltekroken på akselen. Tips! Fyll hulrommet på eltekroken med bakesmør/margarin for å gjøre kroken enklere å løsne etter bakingen.

3. Vei og mål opp ingrediensene.
4. Legg ingrediensene i bakebeholderen.
  - Vanligvis skal væsken tilsettes først, deretter sukker, salt og mel.
  - Gjær eller bakepulver tilsettes alltid til slutt. Plasser gjæren i en grop i melet. Pass på at gjæren ikke kommer i kontakt med væske eller salt.



- |     |                        |
|-----|------------------------|
| 15. | Gjær eller bakepulver  |
| 16. | Tørre ingredienser     |
| 17. | Vann eller annen væske |

5. Lukk lokket forsiktig.
6. Støpselet skal kun plugges i jordet strømuttak.
7. Velg ønsket program med menyknappen.
8. Velg ønsket skorpefarge med knappen for farge (om det er relevant).
9. Angi størrelse med knappen for størrelse (om det er relevant).
10. Still inn ønsket forsinkelse med tidsknappen. Hopp over dette trinnet om bakingen skal starte umiddelbart.
11. Trykk på strømbryteren for å starte. Kolon-tegnet blinker og bokstaven for det aktuelle trinnet vises.

### Etter avsluttet program

#### OBS!

- For programmer med varmefunksjon blir det gitt 10 lydsignaler etter at bakeprosessen er ferdigstilt. Deretter starter varmingen som pågår maks. en time. Varmingen kan når som helst bli avbrutt med strømbryteren.
  - For programmer uten varming blir det gitt 1 langt lydsignal.
  - Brød som ikke skal brukes umiddelbart bør oppbevares i en tett plastpose eller lignende. Brød kan oppbevares i omtrent 3 døgn i romtemperatur og opptil 10 døgn i kjøleskap.
1. Ta støpselet ut av stikkontakten før brødet tas ut.
  2. Bruk grytekluter eller ovnshanske for å åpne lokket.
  3. Drei bakebeholderen mot klokken for å løsne den, og ta den ut ved hjelp av håndtaket. OBS! Ikke sett bakebeholderen tilbake før den har kjølt seg ned.

4. Løsne brødet forsiktig fra beholderen med et redskap av tre, plast eller lignende. OBS! Beholderen kan være svært varm. Hånder den forsiktig og bruk grytekluter eller ovnshanske.
5. Vend bakebeholderen opp ned over en ren overflate og rist forsiktig slik at brødet faller ut.
6. La brødet kjøle seg ned i ca. 20 minutter og bruk kroken til å fjerne eltekroken før brødet skjæres opp. OBS! Ikke fjern eltekroken fra det varme brødet med hendene – fare for brannskade.

---

## VEDLIKEHOLD

---

**OBS!** Slå av apparatet, trekk ut støpselet fra stikkontakten og la apparatet kjøles ned før det skal rengjøres og settes bort.

- Bakebeholder: Ta ut bakebeholderen ved å dreie den mot klokken og dra i håndtaket. Tørk beholderen ren innvendig med en fuktig klut. Ikke bruk skarpe redskaper eller redskaper i metall, da disse kan skade nonstick-belegget. La beholderen tørke helt før den monteres. OBS! Sett bakebeholderen i riktig og trykk den på plass. Ikke trykk for hardt. Hvis du ikke klarer å trykke beholderen på plass, justerer du plasseringen og prøver på nytt.
- Eltekrok: Hvis det er vanskelig å løsne eltekroken fra akselen, fyller du bakebeholderen med varmt vann og lar den stå slik i ca. 30 minutter. Deretter skal det være enkelt å demontere eltekroken til rengjøring. Tørk av eltekroken godt med en fuktig klut.
- Bakebeholderen og eltekroken kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Løkk og vindu: Rengjør løkket innvendig og utvendig med en fuktig klut.
- Deksel: Tørk forsiktig av dekslet utvendig med en fuktig klut. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler. Senk aldri apparatet ned i vann eller annen væske.
- Plasser målebeger, måleskje, krok og eltekrok i bakebeholderen og lukk løkket.

## FEILSØKING

| Problem   | Årsak   | Tiltak   |
|---|---|--|
| Røyk fra ventilen under steking.                                    | Ingredienser på eller i nærheten av varmeelementet. Ved første gangs bruk kand et være oljerester på utsiden av varmeelementet.   | Trekk ut støpselet og rengjør varmeelementet. Vær forsiktig – fare for brannskade. Før første gangs bruk kjører du apparatet tomt og lar det kjøle seg ned med åpent lokk.   |
| For tykk skorpe.  | Brødet har blitt varmet for lenge og har tørket ut.   | Ta ut brødet tidligere.  |
| Det er vanskelig å ta ut brødet.                                    | Eltekroken sitter fast i akselen i bakebeholderen.  | Når du har tatt ut brødet, fyller du bakebeholderen med varmt vann og lar den stå i ca. 30 minutter. Ta ut og rengjør eltekroken.  |
| Ingrediensene er ikke jevnt fordelt og brødet er ikke riktig stekt. | A. Uegnet program.<br>B. Lokket har blitt åpnet i løpet av prosessen, brødet er tørt og har ikke brun skorpe.<br>C. Eltekroken kan ikke rotere slik det skal for å kunne elte deigen. | A. Velg egnet program.<br>B. Ikke åpne lokket under hevingen.<br>C. Sjekk eltekrokullet. Ta ut brødet og kjør apparatet uten belastning. Ta kontakt med en godkjent servicerepresentant hvis det ikke fungerer som det skal. |
| E01 vises når strømbryteren trykkes inn.                            | For høy temperatur i bakebeholderen.  | Trykk på strømbryteren og trekk ut støpselet. Ta ut bakebeholderen og la apparatet kjøle seg ned med åpent lokk.   |
| Motoren arbeider med deigen blir ikke eltet.                        | Bakebeholderen er satt i feil eller deigen er for stor.   | Kontroller at bakebeholderen er satt i riktig og at du har målt opp ingrediensene rett.  |
| Brødet blir så stort at det trykker mot lokket.                     | For mye gjær, mel eller vann eller for høy omgivelsestemperatur.  | Kontroller disse faktorene og gjør eventuelle endringer.   |
| Brødet blir lite eller heves ikke.                                  | Lav omgivelsestemperatur, for lite eller manglende gjær, gjæren fungerer dårlig på grunn av for høy væsketemperatur eller gjæren har kommet i kontakt med salt.                       | Kontroller disse faktorene og gjør eventuelle endringer.   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Deigen hever over bakeholderen.  | For mye væske og gjær.   | Kontroller disse faktorene og gjør eventuelle endringer.   |
| Brødet synker sammen på midten under steking.                            | A. Mel med dårlige heveegenskaper.<br>B. For høy hevetemperatur eller for rask heving.<br>C. For mye vann. | A. Bruk mel som er ment til baking.<br>B. Tilpass omgivelsestemperaturen.<br>C. Juster vannmengden.  |
| Brødet blir tungt og kompakt.  | A. For mye mel eller for lite vann.<br>B. For mye frukt eller lignende eller for mye fullkornsmel.         | A. Kontroller disse faktorene og gjør eventuelle endringer.<br>B. Tilsett mer gjær og mindre av disse ingrediensene.   |
| Brødet blir uthulet i midten.  | A. For mye vann eller gjær eller manglende salt.<br>B. For høy vanntemperatur.                             | A. Kontroller disse faktorene og gjør eventuelle endringer.<br>B. Kontroller og juster vanntemperaturen.   |
| Pulver på utsiden av brødet.   | A. Mye av klebrige ingredienser som smør, bananer osv.<br>B. For lite vann eller utilstrekkelig elting.    | A. Ikke bruk svært klebrige ingredienser.<br>B. Kontroller vannmengden. Kontroller at apparatet virker som det skal.   |
| For tykk skorpe og for mørk farge på kaker eller bakverk med mye sukker. | Høyt sukkerinnhold gir en mørk overflate.  | Prøv å avbryte steking med strømbryteren 5–10 minutter før programmet er ferdig. La brødet hvile i bakeholderen med lokket stengt i ca. 20 minutter før du tar det ut. |

## OPPSKRIFTER

### OBS!

- Bakemaskinen baker brød som veier 750 g eller 1000 g.
- Ingrediensene i listen angis i den rekkefølgen de skal legges i bakebeholderen.

### Tips til ekstra ingredienser

| Ingredienser                          | 750 g | 1000 g |
|---------------------------------------|-------|--------|
| Nøtter, f.eks. valnøtter              | 25 g  | 30 g   |
| Valmuefrø                             | 15 g  | 25 g   |
| Ost, revet                            | 50 g  | 75 g   |
| Solsikkefrø                           | 25 g  | 50 g   |
| Brødkrydder, f.eks. fennikel og karve | 15 g  | 25 g   |

### Program 1 – BASIC

Velg program 1 – BASIC i menyen og velg brødstørrelse og skorpe. Se avsnittet *Tips til ekstra ingredienser*.

| Ingredienser     | 750 g  | 1000 g |
|------------------|--------|--------|
| Vann             | 300 ml | 380 ml |
| Olje             | 1½ ss  | 1½ ss  |
| Salt             | 1½ ts  | 1½ ts  |
| Hvetemel spesial | 450 g  | 600 g  |
| Melkepulver      | 4 ts   | 5 ts   |
| Sukker           | 1 ss   | 4 ts   |
| Tørrgjær         | 1½ ts  | 1½ ts  |

### Program 2 – FRENCH

Velg program 2 – FRENCH i menyen og velg brødstørrelse og skorpe. Se avsnittet *Tips til ekstra ingredienser*.

| Ingredienser     | 750 g  | 1000 g |
|------------------|--------|--------|
| Vann             | 310 ml | 400 ml |
| Salt             | 1½ ts  | 1½ ts  |
| Hvetemel spesial | 450 g  | 600 g  |
| Sukker           | 2 ts   | 2 ts   |
| Tørrgjær         | 1½ ts  | 1½ ts  |

**Program 3 – WHOLE WHEAT**

Velg program 3 – WHOLE WHEAT i menyen og velg brødstørrelse og skorpe.

| <b>Ingredienser</b> | <b>750 g</b> | <b>1000 g</b> |
|---------------------|--------------|---------------|
| Vann                | 310 ml       | 380 ml        |
| Olje                | 1 ss         | 1 ss          |
| Sitronsaft          | 1 ss         | 1 ss          |
| Salt                | 2 ts         | 2 ts          |
| Fullkornsmel        | 425 g        | 500 g         |
| Hvetemel spesial    | 80 g         | 100 g         |
| Melkepulver         | 4 ts         | 5 ts          |
| Sukker              | 1 ss         | 1 ss          |
| Tørrgjær            | 1 ts         | 1 ts          |

**Program 4 – QUICK, MYK PEPPERKAKE**

| <b>Ingredienser</b>      |        |
|--------------------------|--------|
| Smør, skjært i små biter | 100 g  |
| Lys sirup                | 110 g  |
| Mørk sirup               | 45 g   |
| Lyst muskovadorørsukker  | 110 g  |
| Melk                     | 160 ml |
| Egg, mellomstore         | 1 stk  |
| Hvetemel                 | 260 g  |
| Malt ingefær             | 1½ ts  |
| Bakepulver               | 1½ ts  |
| Natron                   | ¾ ts   |
| Valnøtter, hakkede       | 45 g   |

1. Legg smør, lys sirup, mørk sirup og sukker i en liten kasserolle. Varm forsiktig på lav varme til alt er smeltet.
2. Hell innholdet i bakeholderen og tilsett melk og egg.
3. Bland sammen mel, ingefær, bakepulver og natron med en sikt. Hell melblandingen i bakeholderen. Legg valnøttene oppå.
4. Lukk lokket, trykk på menyknappen og velg program 4 – QUICK og lys (LIGHT) skorpe. Trykk på strømbryteren for å starte apparatet.
5. La programmet gå i noen minutter. Åpne deretter lokket og før en slikkepott langs kantene for å forsikre deg om at røren blandes godt. Lukk lokket.

6. La programmet gå ferdig. Løft ut bakebeholderen med ovnshansker på hendene og plasser pepperkaken vendt oppover på en rist for å kjøles ned. Pepparkaken står seg godt om den oppbevares i en lufttett boks.

### Program 5 – SWEET, BRØD MED TRANEBÆR, APPELSIN OG NØTTER

Velg program 5 – SWEET i menyen, medium (MEDIUM) skorpe og brødstørrelse 750 g.

| Ingredienser             | 750 g  |
|--------------------------|--------|
| Vann                     | 170 ml |
| Salt                     | 1 ts   |
| Hvetemel spesial         | 425 g  |
| Malte mandler            | 50 g   |
| Appelsinskall, revet     | 1      |
| Sukker                   | 50 g   |
| Tørrgjær                 | 1½ ts  |
| Pekannøtter, grovhakkede | 40 g   |
| Tørkede tranebær         | 25 g   |

### Program 6 – ULTRA FAST

Velg program 6 – ULTRA FAST i menyen og velg brødstørrelse og skorpe. Det er viktig at du bruker varmt vann (32–35 °C) i denne oppskriften.

| Ingredienser                   | 750 g  | 1000 g |
|--------------------------------|--------|--------|
| Vann – varmet opp til 32–35 °C | 310 ml | 380 ml |
| Olje                           | 1½ ss  | 1½ ss  |
| Salt                           | 1½ ts  | 1½ ts  |
| Hvetemel spesial               | 450 g  | 600 g  |
| Melkepulver                    | 1 ss   | 2 ss   |
| Sukker                         | 1 ss   | 4 ts   |
| Tørrgjær                       | 1½ ts  | 1½ ts  |

**Program 7 – GLUTEN FREE**

| <b>Ingredienser</b>                 | <b>750 g</b> | <b>1000 g</b> |
|-------------------------------------|--------------|---------------|
| Melk – varmet opp til 32–35 °C      | 310 ml       | 400 ml        |
| Olje – varmet opp med melken        | 100 ml       | 130 ml        |
| Egg, mellomstore                    | 2            | 3             |
| Salt                                | 1 ts         | 1¼ ts         |
| Eplecidereddik                      | 1 ts         | 1¼ ts         |
| Glutenfri melblanding for lyst brød | 450 g        | 600 g         |
| Sukker                              | 2 ss         | 2½ ss         |
| Tørrgjær                            | 2 ts         | 2½ ts         |

1. Hell melk og olje i en liten kasserolle og varm den forsiktig til ca. 32–35 °C. Hell væsken i bakeholderen.
2. Tilsett egg, salt og eddik.
3. Tilsett mel, sukker og gjær. Lukk lokket.
4. Trykk på menyknappen og velg program 7 – GLUTEN FREE og ønsket brødstørrelse og skorpe. Trykk på strømbryteren for å starte apparatet.
5. La programmet gå i noen minutter. Åpne deretter lokket og før en slikkepott langs kantene for å forsikre deg om at røren blandes godt. Lukk lokket.
6. La programmet gå ferdig. Løft ut bakeholderen med ovnhansker på hendene og plasser brødet vendt oppover på en rist for å kjøles ned.

**Program 8 – DOUGH, PIZZA PÅ MIDDELHAVSVIS**

| <b>Ingredienser, deig</b> | <b>Mengde:</b> |
|---------------------------|----------------|
| Vann                      | 140 ml         |
| Olje                      | 1 ss           |
| Salt                      | 1 ts           |
| Hvetemel spesial          | 225 g          |
| Sukker                    | ½ ts           |
| Tørrgjær                  | ½ ts           |

| <b>Ingredienser, topping</b> | <b>Mengde:</b> |
|------------------------------|----------------|
| Tomatpuré                    | 4 ss           |
| Tørket oregano               | 2 ts           |
| Tomater, skivede             | 4 store        |
| Cheddarost, revet            | 125 g          |
| Mozzarella, skivet           | 125 g          |
| Skinke, strimlet             | 4 skiver       |
| Stenfri svart oliven         | 10 stk         |
| Olivenolje                   | dryppes over   |

1. Legg alle ingrediensene til grunndeigen i bakebeholderen i den angitte rekkefølgen.
2. Lukk lokket, trykk på menyknappen og velg program 8 – DOUGH. Trykk på strømbryteren for å starte apparatet.
3. La programmet gå ferdig, hell ut deigen på en disk med litt mel på og fjern eltekroken.
4. Forvarm ovnen til 220 °C (varmluftsovn 200 °C). Smør et stort ovnsbrett.
5. Plasser deigen på brettet og strekk den ut til kantene. Knip opp deigen rundt slik at den former seg en kant.
6. Spre et jevnt lag med tomatpuré på deigen og støt oregano over.
7. Legg på tomatskiver, revet ost, mozzarella, skinke og oliven.
8. Drypp litt olivenolje på og stek pizzaen i den forvarmede ovnen i ca. 20–25 minutter eller til den har steget og fått en fin farge.

### Program 9 – JAM

#### BRINGEBÆRSYLTEØY– ca. 1 x 400 g glass

| <b>Ingredienser</b> | <b>Mengde:</b>   |
|---------------------|------------------|
| Ferske bringebær    | 300 g            |
| Syltesukker         | 300 g            |
| Sitron              | saft fra en stor |

#### APPELSINMARMELADE – ca. 1 x 400 g glass

| <b>Ingredienser</b>                            | <b>Mengde:</b>   |
|--|------------------|
| Appelsiner, finrevet skall, store, grovhakkede | 4 stk            |
| Syltesukker                                    | 300 g            |
| Sitron   | saft fra en stor |
| Flytende pektin                                | 4 ss             |

1. Legg alle ingrediensene til syltetøyet eller marmeladen i bakebeholderen.
2. Lukk lokket, trykk på menyknappen og velg program 9 – JAM. Trykk på strømbryteren for å starte apparatet.
3. La programmet gå ferdig og la syltetøyet eller marmeladen bli stående i formen i 10 minutter. Løft ut bakebeholderen med ovnshansker og hell syltetøyet forsiktig ned i et sterilisert glass. Lukk det og merk det med en passende etikett.

## Program 10 – CAKE

### SJOKOLADEKAKE MED MANDEL

| Ingredienser            | Mengde:                            |
|-------------------------|------------------------------------|
| Olje                    | 135 ml, og litt for å smøre formen |
| Melk                    | 135 ml                             |
| Lyst muskovadorørsukker | 135 g                              |
| Mørk sirup              | 2 ts                               |
| Egg, mellomstore        | 2 stk                              |
| Ekstra fint mel         | 170 g                              |
| Bakepulver              | ¼ ts                               |
| Kakaopulver             | 70 g                               |
| Malte mandler           | 45 g                               |

### SJOKOLADESMØRKREM TIL FYLL

| Ingredienser            | Mengde: |
|-------------------------|---------|
| Smør, mykt              | 75 g    |
| Melis, siktet           | 175 g   |
| Mørk sjokolade, smeltet | 40 g    |
| Valnøtter, delte        | 3 stk.  |

1. Smør bakebeholderen med litt olje. Tilsett resten av oljen, melk, sukker, sirup og egg.
2. Bland sammen mel, bakepulver og kakao med sikt. Hell det i bakebeholderen. Strø mandler over.
3. Lukk lokket, trykk på menyknappen og velg program 10 – CAKE. Trykk på knappen for å velge lys (LIGHT) skorpe. Trykk på strømbryteren for å starte apparatet.
4. Rør det myke smøret til fyllet til det er kremet. Tilsett melis og sjokolade litt om gangen. Bland godt.
5. La programmet gå ferdig. Løft opp bakebeholderen med ovnshansker og plasser kaken vendt oppover på en rist for å kjøles ned. La kaken kjøle seg helt ned. Om du vil steke kaken lit til, velger du program 12 – BAKE og baker den i 10–12 minutter ekstra.

- Del kaken i to halvdeler og smør halvparten av fyllet på den nederste kaken. Legg på den øverste kaken og smør resten av fyllet oppå. Toppes med halve valnøtter.

### Program 11 – SANDWICH

| Ingredienser     | 1000 g |
|------------------|--------|
| Vann             | 360 ml |
| Smør, smeltet    | 2 ss   |
| Salt             | 2 ts   |
| Sukker           | 2 ss   |
| Melkepulver      | 2 ss   |
| Hvetemel spesial | 600 g  |
| Tørrgjær         | 1 ts   |

- Velg program 11 – SANDWICH i menyen, brødstørrelse 1000 g og ønsket skorpe. Trykk på strømbryteren for å starte apparatet.
- Bruk lokket til bakebeholderen for å bake et jevnt sandwichbrød. Sett lokket på bakebeholderen når du har lagt ingrediensene i beholderen.

### Program 12 – BAKE

| Ingredienser     | 1000 g |
|------------------|--------|
| Vann             | 140 ml |
| Olje             | 1 ss   |
| Salt             | 1 ts   |
| Hvetemel spesial | 225 g  |
| Sukker           | ½ ts   |
| Hvetemel spesial | 600 g  |
| Tørrgjær         | ½ ts   |

- Legg ingrediensene i brødformen. Lukk lokket, trykk på menyknappen og velg program 8 – DOUGH. Trykk på strømbryteren for å starte apparatet.
- La programmet gå ferdig. Bruk ovnshansker og hell deigen over på en disk med litt mel på. Fjern eltekroen.
- Sett bakebeholderen tilbake i bakemaskinen uten eltekrok.
- Form deigen til fire runde boller og sett dem spredt i bunnen av bakebeholderen. Lukk lokket, trykk på menyknappen og velg program 12 – BAKE og ønsket skorpe. Trykk på strømbryteren for å starte apparatet.
- La programmet gå ferdig. Løft ut bakebeholderen med ovnshansker på hendene og plasser bollene vendt oppover på en rist for å kjøles ned.

## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

---

### **Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!**

Zachowaj ją na przyszłość.

- Urządzenia 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 urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją produktu, chyba że mają więcej niż osiem lat i przebywają pod nadzorem dorosłych.
- Przechowuj urządzenie wraz z przewodem w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej ośmiu lat.
- Używając urządzeń elektrycznych, zawsze przestrzegaj podstawowych zasad bezpieczeństwa.
- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest niesprawne, nie działa w normalny sposób lub jeśli jego przewód lub wtyk są uszkodzone. Aby dokonać przeglądu, naprawy lub regulacji, oddaj urządzenie do autoryzowanego serwisu.
- Nie dotykaj gorących powierzchni.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyku ani urządzenia w wodzie ani innej cieczy – stwarza to ryzyko porażenia prądem.
- Wyjmij wtyk z gniazda, gdy nie używasz urządzenia, przed wymianą części oraz przed czyszczeniem.
- Zadbaj, aby przewód nie zwisał ze stołu ani blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Nie stosuj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta urządzenia – stwarza to ryzyko obrażeń ciała.
- Nie kładź urządzenia na gorącej kuchence, w gorącym piekarniku ani w ich pobliżu.
- Trzymaj ręce i inne części ciała z dala od ruchomych części urządzenia.
- Urządzenie nagrzewa się w trakcie użytkowania. Nie dotykaj gorących części – stwarza to ryzyko oparzenia.
- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia, jeśli pojemnik wypiekacza nie jest wypełniony składnikami i prawidłowo zamontowany.

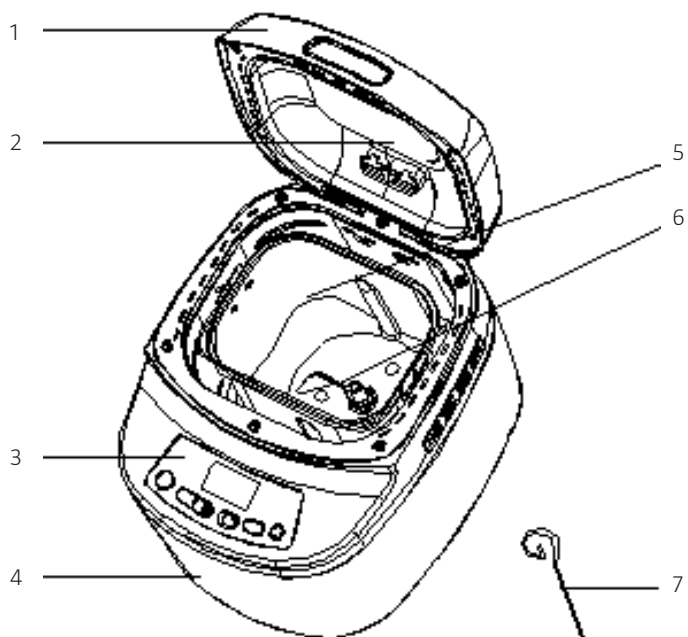
- Nigdy nie uderzaj w pojemnik, aby go wyjąć, gdyż może ulec uszkodzeniu.
- Nie wkładaj folii ani metalowych przedmiotów do urządzenia – stwarza to ryzyko pożaru i/lub porażenia prądem.
- Nie przykrywaj urządzenia – stwarza to ryzyko pożaru i/lub przegrzania.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż zgodne z przeznaczeniem.
- Używaj urządzenia wyłącznie na suchym, stabilnym i płaskim podłożu.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.
- Wtyk należy podłączyć do prawidłowo podłączonego gniazda sieciowego.
- Urządzeniem nie można sterować przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub osobnego pilota.
- Wyłącznie do użytku domowego.

## DANE TECHNICZNE

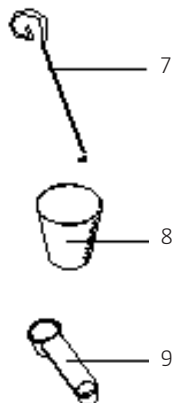
---

|                  |       |
|------------------|-------|
| Napięcie         | 230 V |
| Moc              | 550 W |
| Długość przewodu | 95 cm |
| Objętość chleba  | 2 l   |
| Maks. ilość mąki | 600 g |

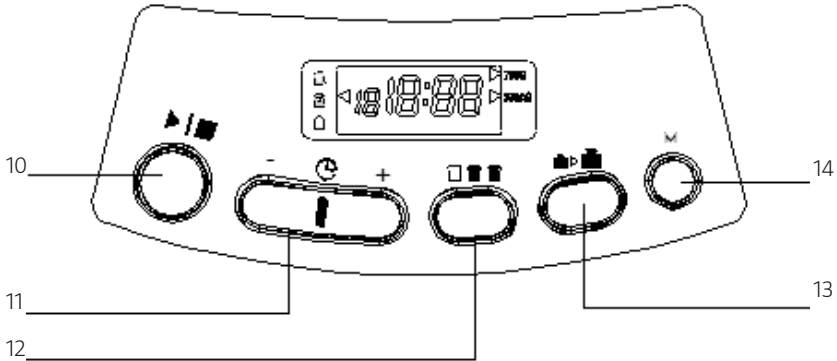
## OPIS



1. Pokrywa
2. Okienko
3. Panel sterowania
4. Ostona
5. Pojemnik
6. Mieszadło do wyrabiania ciasta
7. Haczyk
8. Wymiary
9. łyżka pomiarowa



## PANEL STEROWANIA



- 10. Przełącznik
- 11. Przycisk wyboru czasu
- 12. Przycisk wyboru koloru skórki
- 13. Przycisk wyboru rozmiaru
- 14. Przycisk menu

## FUNKCJE

### URUCHAMIANIE/ZATRZYMYWANIE

- Naciśnij przełącznik, aby uruchomić program pieczenia. Usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać znak dwukropka. Uruchamia się program. Po uruchomieniu programu żaden przycisk poza przełącznikiem nie jest aktywny.
- Aby przerwać uruchomiony program, naciśnij przełącznik na co najmniej 1,5 sekundy, aż usłyszysz długi sygnał.

### PRZYCISK MENU

Służy do wyboru programu pieczenia.

Naciśnij przycisk, aby wybrać jeden z 12 programów. Przy każdej zmianie programu słyhać krótki sygnał dźwiękowy, a oznaczenie aktualnego programu jest widoczne na wyświetlaczu. Poniżej opisano 12 dostępnych programów pieczenia.

- BASIC (tryb podstawowy):** wyrabianie, wyrastanie i pieczenie standardowego chleba. Można dodać składniki smakowe.
- FRENCH (chleb francuski):** dłuższy czas wyrabiania, wyrastania i pieczenia. Do pieczenia bardziej puszystego chleba z chrupiącą skórką.
- WHOLE WHEAT (chleb pełnoziarnisty):** wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba pełnoziarnistego. Dłuższy czas nagrzewania sprawia, że mąka może szybciej wchłonąć wodę, a ciasto urosnąć. Programu nie należy używać razem z funkcją opóźnienia – efekty pieczenia mogą być gorsze.

- QUICK (tryb szybki): wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba z proszkiem do pieczenia. Upieczony w ten sposób chleb jest zwykle mniejszy i bardziej zbity.
- SWEET (tryb słodki): wyrabianie, wyrastanie i pieczenie ciasta słodkiego. Do pieczenia słodkiego i chrupkiego chleba.
- ULTRA-FAST (tryb superszybki): wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba w bardzo krótkim czasie. Upieczony chleb jest zwykle jeszcze mniejszy i bardziej zbity niż po użyciu programu QUICK.
- GLUTEN-FREE (tryb bezglutenowy): Do pieczenia chleba bezglutenowego. Mąka bezglutenowa dłużej wchłania ciecz, a ciasto uformowane przy jej użyciu inaczej wyrasta.
- DOUGH (wyrabianie ciasta): wyrabianie i wyrastanie ciasta bez pieczenia. Można wyjąć ciasto i uformować buteczki, spody do pizzy, chleb na parze itp.
- JAM (dżem): do przygotowywania dżemu lub marmolady.
- CAKE (ciasto): wyrabianie, wyrastanie i pieczenie ciast z proszkiem do pieczenia.
- SANDWICH (kanapka): wyrabianie, wyrastanie i pieczenie lekkiego chleba kanapkowego z cienką skórką.
- BAKE (pieczenie): wyłącznie pieczenie, bez wyrabiania i wyrastania. Tryb ten pomaga również uzyskać dłuższy czas pieczenia na wybranym programie.

**UWAGA!** W programach BAKE, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA-FAST, GLUTEN FREE, CAKE i SANDWICH słychać sygnały, które sygnalizują, kiedy można np. samodzielnie dodać owoce. Sygnałów tych nie słychać, jeśli używana jest funkcja opóźnienia.

### PRZYCIŚK WYBORU KOLORU SKÓRKI

Użyj tego przycisku, aby wybrać jasną (LIGHT), średnią (MEDIUM) lub ciemną (DARK) skórkę. UWAGA! Czas pieczenia może się różnić w zależności od wielkości chleba. Przycisk jest nieaktywny w programach DOUGH i JAM.

### PRZYCIŚK WYBORU WIELKOŚCI

Naciśnij ten przycisk, aby ustawić wielkość chleba – 750 g lub 1000 g. UWAGA! Czas pieczenia może się różnić w zależności od wielkości chleba. Przycisk jest nieaktywny w programach QUICK, DOUGH, JAM, CAKE i BAKE.

### FUNKCJA OPÓŹNIENIA (+/-)

Ustawianie rozpoczęcia pieczenia z opóźnieniem.

### UWAGA!

- Do pieczenia z długim opóźnieniem nie używaj delikatnych składników takich jak jajka, świeże mleko, owoce, cebula itp.
- Funkcja nie jest dostępna w programach QUICK, ULTRA-FAST i JAM.
- W programie BAKE funkcja opóźnienia służy do regulacji czasu pieczenia (10–60 minut), a nie do ustawiania czasu opóźnienia. Po każdym naciśnięciu przycisku wyboru czasu czas pieczenia wydłuży się o minutę.
- Funkcja nie jest aktywna po uruchomieniu wybranego programu.

- Wyświetlacz wskazuje łączną wartość czasu programu i opóźnienia.
  - Jeśli chleb nie zostanie wyjęty natychmiast po zakończeniu programu, włączy się funkcja podtrzymywania temperatury na godzinę.
1. Najpierw zdecyduj, kiedy chleb ma być gotowy. UWAGA! Opóźnienie zostanie ustawione tak, aby chleb był gotowy o wybranej porze.
  2. Wybierz program i kolor skórki.
  3. Następnie naciśnij przycisk +, aby zwiększać opóźnienie co 10 minut. Po każdym naciśnięciu przycisku słychać krótki sygnał dźwiękowy. Opóźnienie może wynosić maksymalnie 13 godzin.
    - Przykład: jest godzina 20:30, a chleb ma być gotowy na 7:00 następnego ranka, tzn. 10 godzin i 30 minut później. Naciśnij przycisk +, a godzina 10:30 będzie widoczna na wyświetlaczu.
  4. Naciśnij przełącznik, aby uruchomić program z opóźnieniem i rozpocząć odliczanie.

### **FUNKCJA PODTRZYMYWANIA TEMPERATURY**

Po upieczeniu automatycznie włącza się funkcja podtrzymywania temperatury na 60 minut. Przerwij program przełącznikiem, jeśli chcesz wyjąć chleb. Funkcja podtrzymywania temperatury jest nieaktywna w programach JAM i DOUGH.

### **FUNKCJA ZAPAMIĘTYWANIA**

Jeśli w trakcie pieczenia nastąpi awaria prądu krótsza niż 10 minut, proces pieczenia zostanie wznowiony, gdy prąd znów popłynie. Jeśli awaria prądu będzie dłuższa niż 10 minut, urządzenie należy uruchomić ponownie przełącznikiem. Zaleca się wymianę składników na nowe.

### **TEMPERATURA OTOCZENIA**

Urządzenie działa w szerokim zakresie temperatur, ale temperatura pomieszczenia ma wpływ na wielkość chleba. Zalecana temperatura otoczenia do pieczenia wynosi 15–34°C.

### **KOMUNIKATY BŁĘDÓW**

- Jeśli wyświetlacz wskazuje EE1 i słychać sygnały dźwiękowe po naciśnięciu przełącznika, temperatura w pojemniku jest za wysoka. Otwórz pokrywę i odczekaj 10–20 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Jeśli wyświetlacz wskazuje EE2 i słychać sygnały dźwiękowe po naciśnięciu przełącznika, temperatura w pojemniku jest za niska. Wybrany program nie zadziała (nie dotyczy programu BAKE). Umieść urządzenie w cieplejszym pomieszczeniu.
- Jeśli wyświetlacz wskazuje EE4 i słychać sygnały dźwiękowe po naciśnięciu przełącznika, wystąpiła przerwa w obwodzie czujnika temperatury. Naciśnij przełącznik, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, i zleć uprawnionemu pracownikowi serwisu kontrolę i naprawę urządzenia. Jeśli wyświetlacz wskazuje EE3, nastąpiło zwarcie w obwodzie czujnika temperatury.

## ODMIERZANIE SKŁADNIKÓW

Aby pieczenie chleba się powiodło, należy użyć właściwej ilości składników.

### Składniki płynne

Składniki płynne należy odmierzać miarką. W trakcie odmierzania miarka powinna być ustawiona poziomo. Po odmierzeniu oleju itp. miarkę należy umyć przed ponownym użyciem.

### Składniki suche

Składniki suche należy wsypywać lub odmierzać ostrożnie łyżką oraz wyrównać np. nożem. Nie uderzaj w miarkę, ponieważ zawartość może się ubić, a miara będzie błędna, co wpłynie na rezultat pieczenia. Niewielkie ilości suchych składników odmierza się łyżką pomiarową. Jeśli w przepisie nie podano inaczej, używaj płaskich miar.

### Kolejność dodawania składników

Jeśli nie podano inaczej, składniki należy dodawać w następującej kolejności: składniki płynne, jajka, sól, mleko w proszku itp., mąka, drożdże / proszek do pieczenia. Mąka nie powinna być całkowicie zamoczona. Drożdże / proszek do pieczenia należy umieścić na suchej mące; nie mogą zetknąć się z solą. Do pieczenia z długim opóźnieniem nie używaj delikatnych składników takich jak jajka, świeże mleko, owoce, cebula itp.

## OBSŁUGA

---

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przy pierwszym użyciu urządzenie może nieco dymić. Jest to zupełnie normalne zjawisko, które szybko mija. Zapewnij odpowiednią wentylację.

1. Wypakuj wszystkie części i akcesoria oraz zdejmij opakowanie.
2. Sprawdź, czy zestaw zawiera wszystkie części i akcesoria oraz czy nie są one uszkodzone.
3. Czyść wszystkie części zgodnie z zaleceniami w części „Konserwacja”.
4. Wybierz program BAKE i uruchom puste urządzenie na około 10 minut. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie, i ponownie wyczyść wszystkie części.
5. Wysusz wszystkie części i je zamontuj. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

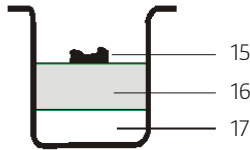
### SPOSÓB UŻYCIA

#### UWAGA!

- Po podłączeniu przewodu do gniazda słychać sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu widać „13:00”. Strzałka wskazuje 1000 g oraz ustawienie koloru skórki Medium. To standardowe ustawienia.
- Największa dopuszczalna ilość mąki to 600 g (1000 ml), a największa dopuszczalna ilość drożdży suszonych to 6 g (2 łyżeczki), co odpowiada 25 g świeżych.

## Pieczenie

1. Umieść urządzenie na płaskim, stabilnym podłożu.
2. Umieść pojemnik na swoim miejscu i obróć go w prawo, aż usłyszysz kliknięcie. Zamontuj na osi mieszadło do wyrabiania ciasta. Wskazówka! Wypełnij wgłębienie w mieszadle do wyrabiania ciasta tłuszczem do pieczenia / margaryną, aby ułatwić wyjęcie chleba po upieczeniu.
3. Odważ i odmierz składniki.
4. Włóż składniki do pojemnika.
  - Zwykle należy dodać najpierw płyn, a następnie cukier, sól i mąkę.
  - Drożdże lub proszek do pieczenia dodawaj na końcu. Włóż drożdże do wgłębienia w mące. Dopolnij, by drożdże nie zetknęły się z płynem ani solą.



- |     |                                  |
|-----|----------------------------------|
| 15. | Drożdże lub proszek do pieczenia |
| 16. | Składniki suche                  |
| 17. | Woda lub inny płyn               |

5. Ostrożnie zamknij pokrywę.
6. Podłącz wtyk do uziemionego gniazda sieciowego.
7. Wybierz program przyciskiem menu.
8. Wybierz kolor skórki przyciskiem (jeśli funkcja jest dostępna).
9. Podaj wielkość przyciskiem (jeśli funkcja jest dostępna).
10. Ustaw żądaną wartość opóźnienia przyciskiem wyboru czasu. Pomiń ten krok, jeśli pieczenie ma rozpocząć się od razu.
11. Naciśnij przełącznik, aby uruchomić urządzenie. Znak dwukropka miga i pokazuje się litera oznaczająca aktualny etap.

## Po zakończeniu programu

### UWAGA!

- Po zakończeniu pieczenia usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych, jeśli wybrano program z funkcją podtrzymywania temperatury. Następnie podtrzymywanie temperatury włącza się na maksymalnie godzinę. W każdej chwili można je przerwać przełącznikiem.
- W przypadku programów bez funkcji podtrzymywania temperatury usłyszysz jeden długi sygnał.
- Chleb, który nie zostanie spożyty od razu, należy przechowywać w ciasnej plastikowej torebce itp. Chleb można przechowywać około trzy doby w temperaturze pokojowej i do dziesięciu dób w lodówce.

1. Wyjmij wtyk z gniazda, zanim wyjmiesz chleb.
2. Użyj rękawic lub chwytaków kuchennych, aby otworzyć pokrywę.
3. Przekręć pojemnik w lewo, aby go odcepić, i wyjmij go przy użyciu uchwytu. UWAGA! Nie wkładaj pojemnika z powrotem, zanim całkowicie nie ostygnie.
4. Ostrożnie wyjmij chleb z pojemnika, używając przyboru z drewna, tworzywa itp. UWAGA! Pojemnik może być bardzo gorący. Zachowaj ostrożność i używaj rękawic lub chwytaków kuchennych.
5. Odwróć pojemnik do góry dnem nad czystą powierzchnią i ostrożnie wytrząśnij chleb.
6. Pozostaw go do ostygnięcia na około 20 minut. Zanim go pokroisz, wyjmij mieszadło haczykiem. UWAGA! Nie wyjmuj mieszadła z gorącego chleba rękami – stwarza to ryzyko oparzenia.

## KONSERWACJA

---

**UWAGA!** Przed rozpoczęciem czyszczenia lub przechowaniem wyłącz urządzenie, wyjmij wtyk z gniazda i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.

- Pojemnik: Wyjmij pojemnik, przekręcając go w lewo i pociągając za uchwyt. Wytrzyj go od wewnątrz do czysta zwilżoną szmatką. Nie używaj ostrych ani metalowych przyborów kuchennych, które mogłyby uszkodzić nieprzywieralną powłokę. Pozostaw pojemnik do całkowitego wyschnięcia przed ponownym zamontowaniem. UWAGA! Poprawnie włóż pojemnik do wypiekacza i dociśnij na miejscu. Nie naciskaj zbyt mocno. Jeżeli nie można docisnąć pojemnika, wyreguluj położenie i spróbuj ponownie.
- Mieszadło do wyrabiania ciasta: Jeśli trudno odłączyć mieszadło od osi, napełnij pojemnik ciepłą wodą i pozostaw na około 30 minut. Wówczas łatwo będzie je zdemontować do czyszczenia. Zwilżoną szmatką dokładnie wytrzyj mieszadło.
- Pojemnik i mieszadło można myć w zmywarce.
- Pokrywa i okienko: Wyczyść pokrywę od wewnątrz i z zewnątrz zwilżoną szmatką.
- Obudowa: Ostrożnie wytrzyj obudowę od zewnątrz zwilżoną szmatką. Nie używaj ściernych środków czyszczących. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
- Umieść miarkę, łyżkę pomiarową, haczyk i mieszadło w pojemniku i zamknij pokrywę.

## WYKRYWANIE USTEREK

| <b>Problem</b>  | <b>Przyczyna</b>  | <b>Rozwiązanie</b>  |
|---|---|---|
| Dym z otworu wentylacyjnego podczas pieczenia.                            | Składniki znajdujące się na grzałce lub w pobliżu. Przy pierwszym użyciu resztki oleju mogą znajdować się na powierzchni grzałki.   | Wyciągnij przewód i wyczyść grzałkę. Zachowaj ostrożność ze względu na ryzyko oparzenia. Przed pierwszym użyciem włącz pustę urządzenie i pozostaw do ostygnięcia z otwartą pokrywą.  |
| Zbyt gruba skórka.  | Chleb był za długo podgrzewany i wyszechtł.   | Wyciągaj chleb wcześniej.   |
| Chleb trudno się wyjmuje.   | Mieszadło do wyrabiania ciasta jest zamocowane na osi w pojemniku.  | Po wyjęciu chleba napełnij pojemnik ciepłą wodą i pozostaw na około 30 minut. Wyciągnij i wyczyść mieszadło.  |
| Składniki nie są równo rozdzielone, a chleb nie jest właściwie upieczony. | A. Nieodpowiedni program.<br>B. Pokrywa otworzyła się podczas pieczenia, chleb jest suchy i nie ma brązowej skórki.<br>C. Mieszadło nie może właściwie się obracać i wyrabiać ciasta. | A. Wybierz odpowiedni program.<br>B. W trakcie wyrastania ciasta nie należy podnosić pokrywy.<br>C. Sprawdź otwór mieszadła. Wyciągnij chleb wcześniej i uruchom urządzenie bez obciążenia. Jeżeli nie działa normalnie, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. |
| Po wciśnięciu przełącznika pojawia się komunikat E01.                     | Zbyt wysoka temperatura w pojemniku.  | Naciśnij przełącznik i wyjmij wtyk z gniazda. Wyjmij pojemnik i pozostaw urządzenie do ostygnięcia z otwartą pokrywą.   |
| Silnik pracuje, ale ciasto nie jest wyrabiane.                            | Pojemnik jest niewłaściwie włożony albo ciasto jest zbyt duże.  | Upewnij się, że pojemnik jest włożony prawidłowo i że składniki zostały właściwie odmierzone.   |
| Chleb jest tak duży, że naciska na pokrywę.                               | Zbyt duża ilość drożdży, mąki lub wody albo zbyt wysoka temperatura otoczenia.  | Sprawdź te czynniki i dokonaj odpowiednich regulacji.   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Chleb jest mały lub wcale nie wyrasta.   | Niska temperatura otoczenia, brak lub zbyt mało drożdży; drożdże nie reagują właściwie ze względu na zbyt wysoką temperaturę płynu; drożdże zetknęły się z solą. | Sprawdź te czynniki i dokonaj odpowiednich regulacji.  |
| Ciasto wyrasta ponad pojemnik.   | Zbyt dużo płynu i drożdży.   | Sprawdź te czynniki i dokonaj odpowiednich regulacji.  |
| Chleb opada w środkowej części podczas pieczenia.                              | A. Źle wyrastająca mąka.<br>B. Zbyt wysoka temperatura wyrastania lub zbyt szybkie wyrastanie.<br>C. Zbyt dużo wody.   | A. Użyj mąki przeznaczonej do pieczenia.<br>B. Dopasuj temperaturę otoczenia.<br>C. Dopasuj ilość wody.  |
| Chleb jest ciężki i zbity.   | A. Zbyt dużo mąki lub zbyt mało wody.<br>B. Zbyt dużo owoców itp. lub mąki pełnoziarnistej.  | A. Sprawdź te czynniki i dokonaj odpowiednich regulacji.<br>B. Dodaj więcej drożdży lub mniej wymienionych składników.   |
| Chleb jest pusty w środkowej części.   | A. Zbyt dużo wody lub drożdży albo brak soli.<br>B. Zbyt wysoka temperatura wody.  | A. Sprawdź te czynniki i dokonaj odpowiednich regulacji.<br>B. Sprawdź i dostosuj temperaturę wody.  |
| Proszek na powierzchni chleba.   | A. Bardzo lepkie składniki takie jak masło, banany itp.<br>B. Zbyt mała ilość wody lub niewystarczająco wyrobione ciasto.  | A. Nie używaj bardzo lepkich składników.<br>B. Sprawdź ilość wody. Sprawdź, czy urządzenie działa prawidłowo.  |
| Zbyt gruba skórka i zbyt ciemny kolor ciast lub wypieków z dużą ilością cukru. | Duża zawartość cukru sprawia, że wypieki są ciemne.  | Spróbuj przerwać pieczenie za pomocą przełącznika na 5–10 minut przed zakończeniem programu. Zanim wyciągniesz chleb, pozostaw go w pojemniku z zamkniętą pokrywą na około 20 minut. |

## PRZEPISY

### UWAGA!

- Wypiekacz piecze chleb, który waży 750 g lub 1000 g.
- Składniki są podane w kolejności, w jakiej należy je wkładać do pojemnika.

### Propozycje dodatkowych składników

| Składniki                                      | 750 g | 1000 g |
|--|-------|--------|
| Orzechy, np. włoskie                           | 25 g  | 30 g   |
| Mak  | 15 g  | 25 g   |
| Tarty ser                                      | 50 g  | 75 g   |
| Ziarna słonecznika                             | 25 g  | 50 g   |
| Przyprawy do chleba, np. koper włoski i kminek | 15 g  | 25 g   |

### Program 1 – BASIC

Wybierz z menu program 1 – BASIC, wielkość chleba i kolor skórki. Zob. część *Propozycje dodatkowych składników*.

| Składniki             | 750 g       | 1000 g      |
|-----------------------|-------------|-------------|
| Woda                  | 300 ml      | 380 ml      |
| Olej                  | 1½ łyżki    | 1½ łyżki    |
| Sól                   | 1½ łyżeczki | 1½ łyżeczki |
| Mąka pszenna chlebowa | 450 g       | 600 g       |
| Mleko w proszku       | 4 łyżeczki  | 5 łyżeczek  |
| Cukier                | 1 łyżka     | 4 łyżeczki  |
| Drożdże instant       | 1½ łyżeczki | 1½ łyżeczki |

### Program 2 – FRENCH

Wybierz z menu program 2 – FRENCH, wielkość chleba i kolor skórki. Zob. część *Propozycje dodatkowych składników*.

| Składniki             | 750 g       | 1000 g      |
|-----------------------|-------------|-------------|
| Woda                  | 310 ml      | 400 ml      |
| Sól                   | 1½ łyżeczki | 1½ łyżeczki |
| Mąka pszenna chlebowa | 450 g       | 600 g       |
| Cukier                | 2 łyżeczki  | 2 łyżeczki  |
| Drożdże instant       | 1½ łyżeczki | 1½ łyżeczki |

**Program 3 – WHOLE WHEAT**

Wybierz z menu program 3 – WHOLE WHEAT, wielkość chleba i skórkę.

| <b>Składniki</b>      | <b>750 g</b> | <b>1000 g</b> |
|-----------------------|--------------|---------------|
| Woda                  | 310 ml       | 380 ml        |
| Olej                  | 1 łyżka      | 1 łyżka       |
| Sok z cytryny         | 1 łyżka      | 1 łyżka       |
| Sól                   | 2 łyżeczki   | 2 łyżeczki    |
| Mąka pełnoziarnista   | 425 g        | 500 g         |
| Mąka pszenna chlebowa | 80 g         | 100 g         |
| Mleko w proszku       | 4 łyżeczki   | 5 łyżeczek    |
| Cukier                | 1 łyżka      | 1 łyżka       |
| Drożdże instant       | 1 łyżeczka   | 1 łyżeczka    |

**Program 4 – QUICK, PUSZYSTY PIERNIK**

| <b>Składniki</b>         |             |
|--------------------------|-------------|
| Masło w małych kawałkach | 100 g       |
| Jasny syrop              | 110 g       |
| Ciemny syrop             | 45 g        |
| Cukier Muscovado jasny   | 110 g       |
| Mleko                    | 160 ml      |
| Jajka średnie            | 1 szt.      |
| Mąka pszenna             | 260 g       |
| Imbir mielony            | 1½ łyżeczki |
| Proszek do pieczenia     | 1½ łyżeczki |
| Soda oczyszczona         | ¾ łyżeczki  |
| Siekane orzechy włoskie  | 45 g        |

1. Włóż masło i cukier do małego garnka, wlej jasny i ciemny syrop. Podgrzewaj ostrożnie na małym ogniu, aż składniki się rozpuszczą.
2. Wlej masę do pojemnika wypiekacza i dodaj mleko i jajka.
3. Przesiej razem mąkę, imbir, proszek do pieczenia i sodę oczyszczoną. Wlej mieszaninę do pojemnika. Na wierzchu połóż orzechy włoskie.
4. Zamknij pokrywę, naciśnij przycisk menu i wybierz program 4 – QUICK i jasną (LIGHT) skórkę. Naciśnij przelącznik, aby uruchomić urządzenie.
5. Pozwól działać urządzeniu kilka minut. Następnie otwórz pokrywę i przesuń szpatułką do ciasta wzdłuż krawędzi, aby się upewnić, że masa dobrze się wymieszała. Zamknij pokrywę.

6. Poczekaj do zakończenia programu. Używając rękawic, wyjmij pojemnik i wyłóż piernik na ruszt, aby ostygł. Piernik dobrze się przechowuje w hermetycznym pojemniku.

### Program 5 – SWEET, CHLEB Z ŻURAWINĄ, POMARAŃCZĄ I ORZECHAMI

Wybierz w menu program 5 – SWEET, średnią (MEDIUM) skórę i wielkość 750 g.

| Składniki                   | 750 g       |
|-----------------------------|-------------|
| Woda                        | 170 ml      |
| Sól                         | 1 łyżeczka  |
| Mąka pszenna chlebowa       | 425 g       |
| Mielone migdały             | 50 g        |
| Tarta skórka pomarańczowa   | 1           |
| Cukier                      | 50 g        |
| Drożdże instant             | 1½ łyżeczki |
| Grubo siekane orzechy pekan | 40 g        |
| Żurawina suszona            | 25 g        |

### Program 6 – ULTRA FAST

Wybierz z menu program 6 – ULTRA-FAST, wielkość chleba i kolor skórki. W tym przepisie jest ważne, aby użyć ciepłej wody (32–35°C).

| Składniki                 | 750 g       | 1000 g      |
|---------------------------|-------------|-------------|
| Woda podgrzana do 32–35°C | 310 ml      | 380 ml      |
| Olej                      | 1½ łyżki    | 1½ łyżki    |
| Sól                       | 1½ łyżeczki | 1½ łyżeczki |
| Mąka pszenna chlebowa     | 450 g       | 600 g       |
| Mleko w proszku           | 1 łyżka     | 2 łyżki     |
| Cukier                    | 1 łyżka     | 4 łyżeczki  |
| Drożdże instant           | 1½ łyżeczki | 1½ łyżeczki |

**Program 7 – GLUTEN FREE**

| <b>Składniki</b>                               | <b>750 g</b> | <b>1000 g</b> |
|--|--------------|---------------|
| Mleko podgrzane do 32–35°C                     | 310 ml       | 400 ml        |
| Olej podgrzany z mlekiem                       | 100 ml       | 130 ml        |
| Jajka średnie                                  | 2            | 3             |
| Sól  | 1 łyżeczka   | 1¼ łyżeczki   |
| Ocet jabłkowy                                  | 1 łyżeczka   | 1¼ łyżeczki   |
| Mieszanka mąki bezglutenowej do jasnego chleba | 450 g        | 600 g         |
| Cukier   | 2 łyżki      | 2½ łyżki      |
| Drożdże instant                                | 2 łyżeczki   | 2½ łyżeczki   |

1. Wlej mleko i olej do małego garnka i podgrzej ostrożnie do temperatury około 32–35°C. Wlej płyn do pojemnika.
2. Dodaj jajka, sól i ocet.
3. Dodaj mleko, cukier i drożdże. Zamknij pokrywę.
4. Wciśnij przycisk menu i wybierz program 7 – GLUTEN FREE oraz wielkość chleba i kolor skórki. Naciśnij przycisk, aby uruchomić urządzenie.
5. Pozwól działać urządzeniu kilka minut. Następnie otwórz pokrywę i przesuń szpatułką do ciasta wzdłuż krawędzi, aby się upewnić, że masa dobrze się wymieszała. Zamknij pokrywę.
6. Poczekaj do zakończenia programu. Używając rękawic, wyjmij pojemnik i wyłóż chleb na ruszt, aby ostygł.

**Program 8 – DOUGH, PIZZA ŚRÓDZIEMNOMORSKA**

| <b>Składniki na ciasto</b> | <b>Ilość</b> |
|----------------------------|--------------|
| Woda                       | 140 ml       |
| Olej                       | 1 łyżka      |
| Sól                        | 1 łyżeczka   |
| Mąka pszenna chlebowa      | 225 g        |
| Cukier                     | ½ łyżeczki   |
| Drożdże instant            | ½ łyżeczki   |

| <b>Dodatki</b>           | <b>Ilość</b>   |
|--------------------------|----------------|
| Koncentrat pomidorowy    | 4 łyżki        |
| Oregano suszone          | 2 łyżeczki     |
| Pomidory w plastrach     | 4 duże         |
| Ser cheddar tarty        | 125 g          |
| Mozzarella w plastrach   | 125 g          |
| Szynka drobno pokrojona  | 4 plastry      |
| Czarne oliwki bez pestek | 10 szt.        |
| Oliwa z oliwek           | do pokropienia |

1. Włóż wszystkie składniki na ciasto do pojemnika w podanej kolejności.
2. Zamknij pokrywę, wciśnij przycisk menu i wybierz program 8 – DOUGH. Naciśnij przełącznik, aby uruchomić urządzenie.
3. Poczekaj do zakończenia programu, wyłóż ciasto na stolnicę lekko posypaną mąką i wyciągnij mieszadło.
4. Rozgrzej piekarnik do 220°C (piekarnik z termoobiegiem – 200°C) Wysmaruj dużą blaszkę.
5. Umieść ciasto na blaszce i rozciągnij na brzegach. Uformuj palcami krawędzie.
6. Posmaruj ciasto równą warstwą koncentratu pomidorowego i posyp je oregano.
7. Połóż plastry pomidorów, tarty ser, mozzarellę, szynkę i oliwki.
8. Skrop lekko oliwą i piecz pizzę w rozgrzanym piekarniku przez około 20–25 minut lub do momentu, w którym się podniesie i nabierze właściwego koloru.

### **Program 9 – JAM**

#### **DŻEM MALINOWY – około 1 słoik 400 g**

| <b>Składniki</b> | <b>Ilość</b>       |
|------------------|--------------------|
| Świeże maliny    | 300 g              |
| Cukier żelujący  | 300 g              |
| Cytryna          | sok z jednej dużej |

#### **MARMOLADA POMARAŃCZOWA – około 1 słoik 400 g**

| <b>Składniki</b>                                    | <b>Ilość</b>       |
|---|--------------------|
| Pomarańcze duże, grubo siekane; drobno tarta skórka | 4 szt.             |
| Cukier żelujący                                     | 300 g              |
| Cytryna   | sok z jednej dużej |
| Pektyna w płynie                                    | 4 łyżki            |

1. Włóż wszystkie składniki na dżem lub marmoladę do pojemnika.
2. Zamknij pokrywę, naciśnij przycisk menu i wybierz program 9 – JAM. Naciśnij przełącznik, aby uruchomić urządzenie.
3. Poczekaj do zakończenia programu i pozostaw dżem lub marmoladę w formie na 10 minut. Używając rękawic, wyjmij pojemnik i ostrożnie wylej dżem do wysterylizowanego stoika. Zamknij i oznacz właściwą etykietą.

## Program 10 – CAKE

### CIASTO CZEKOLADOWE Z MIGDAŁAMI

| Składniki              | Ilość                                   |
|------------------------|---|
| Olej                   | 135 ml i odrobina do wysmarowania formy |
| Mleko                  | 135 ml                                  |
| Cukier Muscovado jasny | 135 g                                   |
| Ciemny syrop           | 2 łyżeczki                              |
| Jajka średnie          | 2 szt.                                  |
| Bardzo drobna mąka     | 170 g                                   |
| Proszek do pieczenia   | ¼ łyżeczki                              |
| Kakao                  | 70 g                                    |
| Mielone migdały        | 45 g                                    |

### MAŚLANY KREM CZEKOLADOWY DO NADZIENIA

| Składniki                     | Ilość  |
|-------------------------------|--------|
| Miękkie masło                 | 75 g   |
| Przesiany cukier puder        | 175 g  |
| Stopiona czekolada deserowa   | 40 g   |
| Orzechy włoskie przepołowione | 3 szt. |

1. Pojemnik posmaruj lekko olejem. Dodaj resztę oleju, mleko, cukier, syrop i jajka.
2. Przesiej razem mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Wlej do pojemnika. Posyp z wierzchu migdałami.
3. Zamknij pokrywę, wciśnij przycisk menu i wybierz program 10 – CAKE. Naciśnij przycisk, aby wybrać jasną (LIGHT) skórkę. Naciśnij przełącznik, aby uruchomić urządzenie.
4. Wieszaj miękkie masło do nadzienia, aby osiągnęło kremową konsystencję. Dodawaj po trochu cukru pudru i czekolady. Dobrze wymieszaj.
5. Poczekaj do zakończenia programu. Podnieś pojemnik, używając rękawic i wyłóż ciasto na ruszt, aby ostygło. Odczekaj, aż ciasto całkowicie ostygnie. Jeśli chcesz jeszcze trochę upiec ciasto, wybierz program 12 – BAKE i piecz dodatkowo przez 10–12 minut.

- Podziel ciasto na pół i rozsmaruj połowę nadzienia na dolnej części, połóż na niej część górną i rozsmaruj resztę nadzienia na wierzchu. Na samej górze połóż połówki orzechów.

### Program 11 – SANDWICH

| Składniki             | 1000 g     |
|-----------------------|------------|
| Woda                  | 360 ml     |
| Stopione masło        | 2 łyżki    |
| Sól                   | 2 łyżeczki |
| Cukier                | 2 łyżki    |
| Mleko w proszku       | 2 łyżki    |
| Mąka pszenna chlebowa | 600 g      |
| Drożdże instant       | 1 łyżeczka |

- Wybierz z menu program 11 – SANDWICH, wielkość chleba 1000 g i kolor skórki. Naciśnij przycisk, aby uruchomić urządzenie.
- Użyj pokrywki pojemnika, aby upiec równy chleb do kanapek. Po umieszczeniu składników w pojemniku, załóż na niego pokrywkę.

### Program 12 – BAKE

| Składniki             | 1000 g     |
|-----------------------|------------|
| Woda                  | 140 ml     |
| Olej                  | 1 łyżka    |
| Sól                   | 1 łyżeczka |
| Mąka pszenna chlebowa | 225 g      |
| Cukier                | ½ łyżeczki |
| Mąka pszenna chlebowa | 600 g      |
| Drożdże instant       | ½ łyżeczki |

- Umieść składniki w formie. Zamknij pokrywkę, wciśnij przycisk menu i wybierz program 8 – DOUGH. Naciśnij przycisk, aby uruchomić urządzenie.
- Poczekaj do zakończenia programu. Używając rękawic, wyłóż ciasto na stolnicę lekko posypaną mąką. Wyciągnij mieszadło do wyrabiania ciasta.
- Z powrotem włóż do urządzenia pojemnik bez mieszadła.
- Uformuj z ciasta cztery okrągłe bułeczki i rozłóż je równo na spodzie pojemnika. Zamknij pokrywkę, naciśnij przycisk menu i wybierz program 12 – BAKE oraz kolor skórki. Naciśnij przycisk, aby uruchomić urządzenie.
- Poczekaj do zakończenia programu. Używając rękawic, wyjmij pojemnik i wyłóż bułeczki na ruszt, aby ostygły.

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

### **Read the operating instructions carefully before use.**

Save them for future reference.

- This appliance can be used by children from eight 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 appliance and understand the risks involved with its use. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are more than eight years old, and are kept under supervision.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under eight years of age.
- Always follow these basic safety instructions when using electrical appliances.
- Check that the mains voltage corresponds to the rated voltage on the type plate.
- Do not use the appliance if it is damaged or not working properly, or if the power cord or plug are damaged. Take the appliance to an authorised service centre to be checked, repaired or adjusted.
- Do not touch hot surfaces.
- Never immerse the power cord, plug or the appliance in water or any other liquid – risk of electric shock.
- Unplug the plug from the power point when the appliance is not in use, before replacing parts and before cleaning.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or worktop, or to come into contact with hot surfaces.
- Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer – risk of personal injury.
- Do not place the appliance on or near a hot stove, or in a hot oven.
- Keep your hands and the rest of your body away from the moving parts.
- The appliance gets hot when in use. Do not touch hot parts – risk of burn injuries.
- Never start the appliance unless the baking pan contains the ingredients and is correctly positioned.

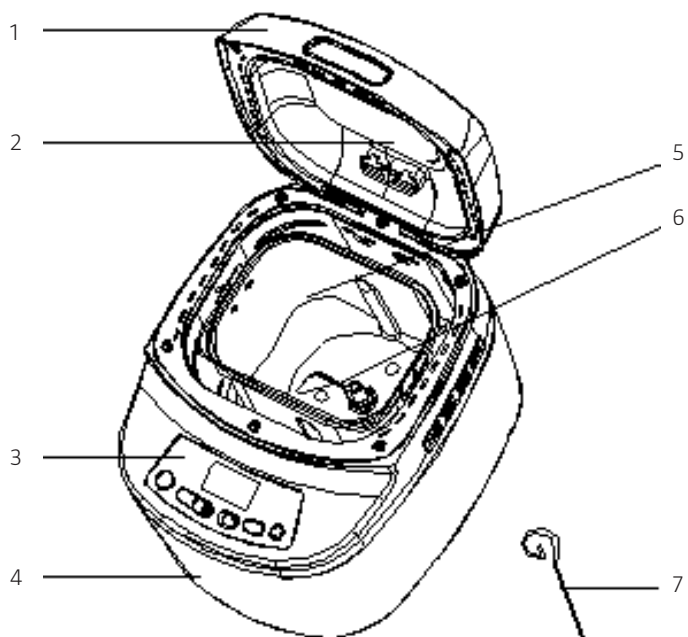
- Never knock the baking pan to release it, this could damage it.
- Never put foil or metal objects in the appliance – risk of fire and/or electric shock.
- Never cover the appliance – risk of fire and/or overheating.
- Never use the appliance for anything other than its intended purpose.
- Only use the appliance on a dry, stable and level surface.
- Do not use the appliance outdoors.
- The plug must be plugged into a correctly installed earthed power point.
- The appliance is not intended to be controlled by an external timer or a separate remote control.
- For household use only.

## TECHNICAL DATA

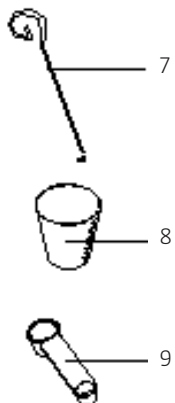
---

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Voltage             | 230 V |
| Output              | 550 W |
| Cord length         | 95 cm |
| Bread volume        | 2 l   |
| Max amount of flour | 600g  |

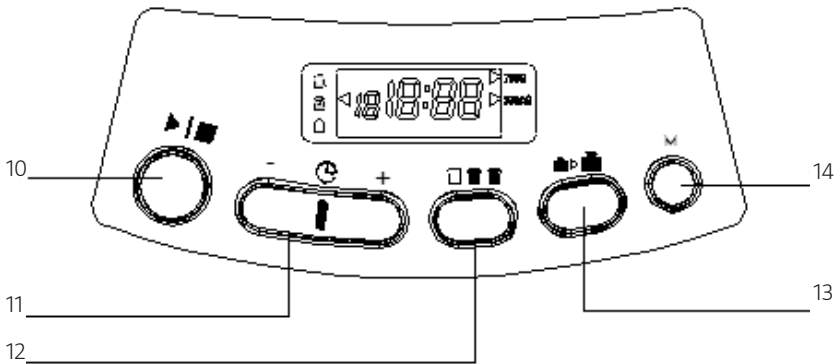
## DESCRIPTION



1. Lid
2. Window
3. Control panel
4. Casing
5. Baking pan
6. Dough paddle
7. Hook
8. Measure
9. Measuring scoop



## CONTROL PANEL



- 10. Power switch
- 11. Timer button
- 12. Button for colour
- 13. Button for size
- 14. Menu button

## FUNCTIONS

### STARTING/STOPPING

1. Press the power switch once to start a program. A short audio prompt is heard and the colon character starts flashing in the timer. The program starts. When a program has started all the buttons except for the power switch are disabled.
2. Press the power switch for at least 1.5 seconds until you hear a long audio prompt to stop the program.

### MENU BUTTON

Used to select program.

Press the button to browse through the 12 programs. Every time the display switches to a new program a short audio prompt is heard and the actual program is shown in the display. The 12 programs are described below.

- **BASIC:** Kneading, rising and baking of normal bread. Flavouring ingredients can be added.
- **FRENCH:** Longer kneading, rising and baking. This program makes fluffier bread with a crisp crust.
- **WHOLE WHEAT:** Kneading, rising and baking of wholemeal bread. The program has a longer preheating time so that the flour will manage to absorb water and rise. The program should not be used with the delay function, this can lead to inferior results.
- **QUICK:** Kneading, rising and baking bread with baking powder. Usually makes smaller and more compact bread.

- SWEET: Kneading, rising and baking of sweet dough. For sweet and crisp bread.
- Ultra-Fast: Kneading, rising and baking in a very short time. Makes bread that is even smaller and more compact than with the Quick program.
- GLUTEN-FREE: For gluten-free bread. It takes longer for gluten-free flour to absorb water and it rises differently.
- DOUGH: Kneading and rising, but not baking. Take out the dough and shape it into buns, pizza bases, or steamed bread etc.
- JAM: For cooking jam or marmalade.
- CAKE: Kneading, rising and baking cakes with baking powder.
- SANDWICH: Kneading, rising and baking of sandwich bread with a thin crust.
- BAKE: Baking only, no kneading and rising. Also use for longer baking time in selected program.

**NOTE: In the programs BAKE, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE, CAKE and SANDWICH audio prompts are given to indicate when fruit etc. can be added manually.**

There are no audio prompts in these programs if you use the delay function.

### **BUTTON FOR COLOUR**

Use this button to select LIGHT, MEDIUM or DARK crust on the bread. NOTE: The baking time can vary, depending on the size of the bread. The button is disabled in the programs DOUGH and JAM.

### **BUTTON FOR SIZE**

Press this button to set the size of bread, 750 or 1000 g.

NOTE: The baking time can vary, depending on the size of the bread. The button is disabled in the programs QUICK, DOUGH, JAM, CAKE and BAKE.

### **DELAY (+ AND -)**

Set a delayed start with this button.

### **NOTE:**

- Do not use perishable ingredients when baking with a long delay, such as eggs, fresh milk, fruit and onions, etc.
- This function cannot be used with the programs QUICK, ULTRA-FAST or JAM.
- In the BAKE program the delay function is used to adjust the baking time (10–60 minutes) instead of setting a delay. Press the timer button to increase the baking time in steps of 1 minute.
- This function is disabled when the selected program starts.
- The display shows the total value of the program time and delay.
- The warming function will start for 1 hour if the bread is not taken out immediately after the program has finished.

1. First decide when the bread should be ready. NOTE: The delay is calculated so that the bread is ready baked at the required time.
2. First select the program and the required colour.
3. Then press the + button to increase the delay in steps of 10 minutes. Every time you press the button an audio prompt will be heard. 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. Press the + button repeatedly until 10:30 is shown in the display.
4. Press the power switch to enable the delay program and start the countdown.

### **WARMING**

The bread is kept warm automatically for 60 minutes after baking. Cancel the program with the power switch to take out the bread. The warming function is disabled in the programs DOUGH and JAM.

### **MEMORY FUNCTION**

In the event of a power failure shorter than 10 minutes during the baking the progress restarts automatically when the power returns. If the power failure is longer than 10 minutes the appliance must be restarted with the power switch. Replacement with new ingredients is recommended.

### **AMBIENT TEMPERATURE**

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

### **ERROR MESSAGES**

- If the display shows EE1 and audio prompts are heard when the power switch is pressed, then the temperature in the baking pan is too high. Open the lid and allow the appliance to cool for 10 to 20 minutes.
- If the display shows EE2 and audio prompts are heard when the power switch is pressed, then the temperature in the baking pan is too low. The selected program will not be run (does not apply to the BAKE program). Put the appliance in a warmer place.
- If the display shows EE4 and audio prompts are heard when the power switch is pressed, then there is a fault in the temperature sensor circuit. Press the power switch to switch off the audio prompt and have the appliance checked and repaired at an authorised service centre. If EE3 is shown this means there is a short circuit in the temperature sensor circuit.

### **MEASURING INGREDIENTS**

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

**Liquid ingredients**

Liquid ingredients should be measured with a measuring cup or jug. The measuring cup should be level when measuring. Clean the cup after measuring out oil and other similar substances before measuring other ingredients.

**Dry ingredients**

Dry ingredients should be poured or spooned into the measuring jug and levelled, e.g. with a knife. Do not tap or shake the jug, this will compact the contents. Small amounts of dry ingredients are measured with a measuring scoop. Use level measures unless otherwise specified in the recipe.

**Order in which ingredients are added**

Unless otherwise specified the ingredients should be added in the following order: liquid ingredients, egg, salt and powdered milk etc., flour, yeast/baking power. 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 perishable ingredients when baking with a long delay, such as eggs, fresh milk, fruit and onions, etc.

---

## USE

---

**BEFORE USING FOR THE FIRST TIME**

The first time you use the appliance it may fume a little. This is quite normal and soon stops. Make sure there is adequate ventilation.

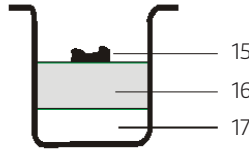
1. Unpack all the parts and accessories and remove all the packaging material.
2. Check that all parts and accessories are included and undamaged.
3. Clean all parts according to the instructions under Maintenance.
4. Select the BAKE program and run the appliance empty for about 10 minutes. Allow the appliance to cool and clean all the parts again.
5. Dry all the parts and refit. The appliance is now ready to use.

**USE****NOTE:**

- When the power cord is plugged in an audio prompt will be heard and the display shows 13:00. The arrow points to 1000g and the Medium setting for colour. This is a standard setting.
- The maximum amount of flour is 600 g (10 dl) and the maximum amount of dry yeast is 6 g (2 tsp), which corresponds to 25 g of fresh yeast.

## Baking

1. Place the appliance on a flat and firm surface.
2. Put the baking pan in place and turn it clockwise so that it clicks. Fit the dough paddle on the axle. Tip: Fill the hollows on the dough paddle with butter/margarine to make it easier to remove after baking.
3. Weight and measure up the ingredients.
4. Put the ingredients in the baking pan.
  - Usually the liquid is added first, then sugar, salt and flour.
  - Yeast or baking powder is always added last. Put the yeast in a small hollow in the flour. Make sure that the yeast does not come into contact with liquid or salt.



- |     |                        |
|-----|------------------------|
| 15. | Yeast or baking powder |
| 16. | Dry ingredients        |
| 17. | Water or other liquid  |

5. Carefully close the lid.
6. Plug the plug into an earthed power point.
7. Select the required program with the menu button.
8. Select the required crust colour with the button for colour (if applicable).
9. Enter the size with the button for size (if applicable).
10. Set the required delay with the timer button. Skip this step if the baking is to start immediately.
11. Press the power switch to start. The colon character starts flashing and the letter for actual step is shown.

## After finishing a program

### NOTE:

- 10 audio prompts are given when the baking process is finished for programs with the warming function. The warming then starts and continues for one hour. The warming can be cancelled with the power switch.
- 1 long audio prompt is given for programs without warming.
- Bread that is not immediately consumed should be stored in a tight plastic bag, or the equivalent. Bread can be stored for about 3 days at room temperature, and up to 10 days in a refrigerator.

1. Unplug the plug from the power point before taking out the bread.
2. Use potholders, or oven gloves to open the lid.
3. Turn the baking pan anticlockwise to release, and remove it with the handle. NOTE: Do not replace the baking pan until it has completely cooled.
4. Carefully loosen the bread from the pan with a wooden or plastic utensil. NOTE: The baking pan can be very hot. Handle it carefully and use potholders, or oven gloves.
5. Turn the baking pan upside down over a clean surface and carefully shake it so that the bread drops out.
6. Allow the bread to cool for about 20 minutes and remove the dough paddle with the help of the hook before cutting it. NOTE: Do not remove the dough paddle from the hot bread with your hands – risk of getting burned.

## MAINTENANCE

---

**NOTE: Switch off the appliance, unplug the plug from the power point and allow the appliance to cool before cleaning and putting it away.**

- Baking pan: Take out the baking pan by turning it anticlockwise and pulling the handle. Wipe the inside of the pan with a damp cloth. Do not use sharp or metal utensils that can damage the nonstick coating. Allow the pan to become completely dry before replacing it. NOTE: Replace the baking pan correctly, and press into place. Do not press too hard. If it is not possible to press the pan in place, adjust the position and try again.
- 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 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 detergents. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- Put the measuring cups, scoops, hook and dough paddle in the baking pan and close the lid.

## TROUBLESHOOTING

| <b>Problem</b>   | <b>Cause</b>  | <b>Action</b>   |
|--|---|---|
| Smoke from ventilation opening during the baking.                                | Ingredients on or near the heater element. The first time it is used there can be some oil residue on the surface of the heater element.  | Unplug the power cord and clean the heater element. Be careful – risk of getting burned. Before using for the first time, run the appliance empty and allow it to cool with the lid open.   |
| Crust too thick.   | The bread has been kept warm for too long and has dried up.   | Take out the bread earlier.   |
| It is difficult to take out the bread.   | The dough paddle is stuck on the axle in the baking pan.  | When you have taken out the bread, fill the baking pan with hot water and allow to stand for 30 minutes. Take out and clean the dough paddle.   |
| The ingredients are not uniformly dispersed and the bread is not properly baked. | <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Unsuitable program.</li> <li>B. The lid has been opened during the process, the bread is dry and lacks a brown crust.</li> <li>C. The dough paddle cannot rotate properly and knead the dough.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Choose a suitable program.</li> <li>B. Do not open the lid during the rising.</li> <li>C. Check the hole in the dough paddle. Take out the bread and run the appliance empty. Contact an authorised service centre if it does not work properly.</li> </ul> |
| E01 is shown when the power switch is pressed.                                   | The temperature in the baking pan is too high.  | Press the power switch and unplug the power cord. Take out the baking pan and allow the appliance to cool with the lid open.  |
| The motor is working, but the dough is not being kneaded.                        | The baking pan is incorrectly inserted, or there is too much dough.   | Check that the baking pan is correctly inserted and that you have measured the ingredients right.   |
| The bread becomes so big that it presses against the lid.                        | Too much yeast, flour or water, or the ambient temperature is too high.   | Check these factors and adjust.   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| The bread is too small, or does not rise at all.                              | Low ambient temperature, none or too little yeast, the yeast does not work properly because of a high liquid temperature, or the yeast has been affected by salt. | Check these factors and adjust.  |
| The dough rises over the baking pan.  | Too much liquid and yeast.  | Check these factors and adjust.  |
| The bread sags in the middle of the baking.                                   | A. Flour with poor rising qualities.<br>B. Rising temperature too high, or too rapid.<br>C. Too much water.   | A. Use flour intended for baking.<br>B. Adjust the ambient temperature.<br>C. Adjust the amount of water.  |
| The bread is heavy and compact.   | A. Too much flour or too little water.<br>B. Too much fruit, or too much wholemeal.   | A. Check these factors and adjust.<br>B. Add more yeast and less of these ingredients.   |
| The bread is hollow in the middle.  | A. Too much water or yeast, or no salt.<br>B. The temperature of the water is too hot.  | A. Check these factors and adjust.<br>B. Check and adjust the temperature of the water.  |
| Powder on the bread.  | A. Very moist ingredients, such as butter and bananas etc.<br>B. Too little water or not enough kneading.   | A. Do not use very moist ingredients.<br>B. Check the amount of water. Check that the appliance is working properly.   |
| The crust is too thick and too dark on cakes or pastries with a lot of sugar. | A large content of sugar produces a dark crust.   | Try interrupting the baking with the power switch for 5–10 minutes before the program is finished. Allow the bread to stand in the baking pan with the lid closed for about 20 minutes before taking it out. |

## RECIPES

### NOTE:

- The baking machine bakes bread that weighs 750 or 1000 g.
- The ingredients in the list are given in the order they should be added to the baking pan.

### Tips for extra ingredients

| Ingredients                           | 750 g | 1000 g |
|---------------------------------------|-------|--------|
| Nuts, e.g. walnuts                    | 25 g  | 30 g   |
| Poppy seeds                           | 15 g  | 25 g   |
| Cheese, grated                        | 50 g  | 75 g   |
| Sunflower seeds                       | 25 g  | 50 g   |
| Bread spices, e.g. fennel and caraway | 15 g  | 25 g   |

### Program 1 – BASIC

Select program 1 – BASIC in the menu and select the bread size and crust.

See section *Tips for extra ingredients*.

| Ingredients          | 750 g   | 1000 g  |
|----------------------|---------|---------|
| Water                | 300 ml  | 380 ml  |
| Oil                  | 1½ tbsp | 1½ tbsp |
| Salt                 | 1½ tsp  | 1½ tsp  |
| Wheat flour, special | 450 g   | 600 g   |
| Powdered milk        | 4 tsp   | 5 tsp   |
| Sugar                | 1 tbsp  | 4 tsp   |
| Dry yeast            | 1½ tsp  | 1½ tsp  |

### Program 2 – FRENCH

Select program 2 – FRENCH in the menu and select the bread size and crust.

See section *Tips for extra ingredients*.

| Ingredients          | 750 g  | 1000 g |
|----------------------|--------|--------|
| Water                | 310 ml | 400 ml |
| Salt                 | 1½ tsp | 1½ tsp |
| Wheat flour, special | 450 g  | 600 g  |
| Sugar                | 2 tsp  | 2 tsp  |
| Dry yeast            | 1½ tsp | 1½ tsp |

**Program 3 – WHOLE WHEAT**

Select program 3 – WHOLE WHEAT in the menu and select the bread size and crust.

| <b>Ingredients</b>   | <b>750 g</b> | <b>1000 g</b> |
|----------------------|--------------|---------------|
| Water                | 310 ml       | 380 ml        |
| Oil                  | 1 tbsp       | 1 tbsp        |
| Lemon juice          | 1 tbsp       | 1 tbsp        |
| Salt                 | 2 tsp        | 2 tsp         |
| Wholemeal flour      | 425 g        | 500 g         |
| Wheat flour, special | 80 g         | 100 g         |
| Powdered milk        | 4 tsp        | 5 tsp         |
| Sugar                | 1 tbsp       | 1 tbsp        |
| Dry yeast            | 1 tsp        | 1 tsp         |

**Program 4 – QUICK, GINGERBREAD CAKE**

| <b>Ingredients</b>            |        |
|-------------------------------|--------|
| Butter, cut into small pieces | 100 g  |
| Golden syrup                  | 110 g  |
| Treacle                       | 45 g   |
| White muscovado               | 110 g  |
| Milk                          | 160 ml |
| Egg, medium size              | 1      |
| Wheat flour                   | 260 g  |
| Ground ginger                 | 1½ tsp |
| Baking powder                 | 1½ tsp |
| Bicarbonate                   | ¾ tsp  |
| Walnuts, chopped              | 45 g   |

- Put the butter, golden syrup, treacle and sugar in a small pan. Warm carefully on low heat until it has all melted.
- Pour the mix into the baking pan and add the milk and egg.
- Sift the flour, ginger, baking powder and bicarbonate together. Pour the flour mixture into the baking pan. Put the walnuts on top.
- Close the lid, press the menu button and select program 4 – QUICK and LIGHT crust. Press the power switch to start the machine.
- Allow the program to run for a few minutes. Open the lid and use a spatula round the edges to check that the mixture is mixing well. Close the lid.

6. Allow the program to run to the end. Lift out the baking pan with oven gloves and turn the gingerbread upside down on a grille to cool. Store the gingerbread in an airtight tin to make it last.

### Program 5 – SWEET, BREAD WITH CRANBERRY, ORANGES AND NUTS

Select program 5 – SWEET in the menu MEDIUM crust and size 750 g.

| Ingredients          | 750 g  |
|----------------------|--------|
| Water                | 170 ml |
| Salt                 | 1 tsp  |
| Wheat flour, special | 425 g  |
| Ground almonds       | 50 g   |
| Orange peel, grated  | 1      |
| Sugar                | 50 g   |
| Dry yeast            | 1½ tsp |
| Pecans, chopped      | 40 g   |
| Dried cranberries    | 25 g   |

### Program 6 – ULTRA FAST

Select program 6 – ULTRA-FAST in the menu and select the bread size and crust. It is important to use hot water (32–35°C) in this recipe.

| Ingredients               | 750 g   | 1000 g  |
|---------------------------|---------|---------|
| Water – heated to 32–35°C | 310 ml  | 380 ml  |
| Oil                       | 1½ tbsp | 1½ tbsp |
| Salt                      | 1½ tsp  | 1½ tsp  |
| Wheat flour, special      | 450 g   | 600 g   |
| Powdered milk             | 1 tbsp  | 2 tbsp  |
| Sugar                     | 1 tbsp  | 4 tsp   |
| Dry yeast                 | 1½ tsp  | 1½ tsp  |

**Program 7 – GLUTEN FREE**

| <b>Ingredients</b>                        | <b>750 g</b> | <b>1000 g</b> |
|---|--------------|---------------|
| Milk – heated to 32–35°C                  | 310 ml       | 400 ml        |
| Oil – heated up with milk                 | 100 ml       | 130 ml        |
| Egg, medium size                          | 2            | 3             |
| Salt                                      | 1 tsp        | 1¼ tsp        |
| Apple cider vinegar                       | 1 tsp        | 1¼ tsp        |
| Gluten-free flour mixture for white bread | 450 g        | 600 g         |
| Sugar                                     | 2 tbsp       | 2½ tbsp       |
| Dry yeast                                 | 2 tsp        | 2½ tsp        |

1. Pour the milk and oil into a small pad and carefully heat up to about 32–35 °C. Pour the mixture into the baking pan.
2. Add the egg, salt and vinegar.
3. Add the flour, sugar and yeast. Close the lid.
4. Press the menu button and select program 7 – GLUTEN FREE and the required bread size and crust. Press the power switch to start the machine.
5. Allow the program to run for a few minutes. Open the lid and use a spatula round the edges to check that the mixture is mixing well. Close the lid.
6. Allow the program to run to the end. Lift out the baking pan with oven gloves and turn the bread upside down on a grille to cool.

**Program 8 – DOUGH, MEDITERRANEAN PIZZA**

| <b>Ingredients, dough</b> | <b>Amount</b> |
|---------------------------|---------------|
| Water                     | 140 ml        |
| Oil                       | 1 tbsp        |
| Salt                      | 1 tsp         |
| Wheat flour, special      | 225 g         |
| Sugar                     | ½ tsp         |
| Dry yeast                 | ½ tsp         |

| <b>Ingredients, topping</b> | <b>Amount</b> |
|-----------------------------|---------------|
| Tomato purée                | 4 tbsp        |
| Dried oregano               | 2 tsp         |
| Tomatoes, sliced            | 4 large       |
| Cheddar cheese, grated      | 125 g         |
| Mozzarella, sliced          | 125 g         |
| Ham, cut into strips        | 4 slices      |
| Black olives without stones | 10            |
| Olive oil                   | sprinkle over |

1. Add all the ingredients to the basic dough in the baking pan in the given order
2. Close the lid, press the menu button and select program 8 – DOUGH. Press the power switch to start the machine.
3. Allow the program to run to the end, pour out the dough on a baking board lightly sprinkled with flour and pull out the dough paddle.
4. Preheat the oven to 220°C (hot air oven 200°C). Grease a large oven plate.
5. Put the dough on the plate and stretch it to the edges. Pinch the dough all round to form an edge.
6. Spread an even layer of tomato purée on the dough and sprinkle it with oregano.
7. Add the sliced tomatoes, grated cheese, mozzarella, ham and olives.
8. Sprinkle a little olive oil over and bake the pizza in the preheated oven for about 20–25 minutes, or until it has risen and got a nice colour.

### **Program 9 – JAM**

#### **RASPBERRY JAM – approx. 1 x 400 g glass jar**

| <b>Ingredients</b>   | <b>Amount</b>          |
|----------------------|------------------------|
| Fresh raspberries    | 300 g                  |
| Sugar for jam-making | 300 g                  |
| Lemon                | juice from a large one |

#### **ORANGE MARMELADE – approx. 1 x 400 g glass jar**

| <b>Ingredients</b>                          | <b>Amount</b>          |
|---|------------------------|
| Oranges, finely grated peel, large, chopped | 4                      |
| Sugar for jam-making                        | 300 g                  |
| Lemon                                       | juice from a large one |
| Liquid pectin                               | 4 tbsp                 |

1. Put all the ingredients for the jam or marmalade in the baking pan.
2. Close the lid, press the menu button and select program 9 – JAM. Press the power switch to start the machine.
3. Allow the program to run to the end and then leave the jam or marmalade in the pan for 10 minutes. Lift out the baking pan with oven gloves and carefully pour the jam into a sterilised glass jar. Seal and mark with a suitable label.

## Program 10 – CAKE

### CHOCOLATE CAKE WITH ALMONDS

| Ingredients      | Amount                                 |
|------------------|--|
| Oil              | 135 ml, and a little to grease the pan |
| Milk             | 135 ml                                 |
| White muscovado  | 135 g                                  |
| Treacle          | 2 tsp                                  |
| Egg, medium size | 2                                      |
| Extra fine flour | 170 g                                  |
| Baking powder    | ¼ tsp                                  |
| Cocoa powder     | 70 g                                   |
| Ground almonds   | 45 g                                   |

### CHOCOLATE BUTTER CREAM FOR THE FILLING

| Ingredients            | Amount |
|------------------------|--------|
| Butter, soft           | 75 g   |
| Icing sugar, sifted    | 175 g  |
| Dark chocolate, melted | 40 g   |
| Walnuts, halved        | 3      |

1. Grease the baking pan with a little oil. Add the rest of the oil, milk, sugar, syrup and egg.
2. Sift the flour, baking powder and cocoa together. Pour into the baking pan. Sprinkle the almonds on top.
3. Close the lid, press the menu button and select program 10 – CAKE. Press the button to select LIGHT crust. Press the power switch to start the machine.
4. Stir the soft mixture for the filling to a cream. Add the icing sugar and chocolate, little by little. Mix well.
5. Allow the program to run to the end. Lift up the baking pan with oven gloves and turn the cake upside down on a grille to cool. Allow the cake to cool completely. If you want to bake the cake a little more, select program 12 – BAKE and bake it for another 10–12 minutes.

6. Divide the cake into two halves and spread out half of the filling on the bottom cake, put the other piece on top and spread out the rest of the filling. Put the walnut halves on top.

### Program 11 – SANDWICH

| Ingredients          | 1000 g |
|----------------------|--------|
| Water                | 360 ml |
| Butter, melted       | 2 tbsp |
| Salt                 | 2 tsp  |
| Sugar                | 2 tbsp |
| Powdered milk        | 2 tbsp |
| Wheat flour, special | 600 g  |
| Dry yeast            | 1 tsp  |

1. Select program 11 – SANDWICH in the menu, bread size 1000 g and required crust. Press the power switch to start the machine.
2. Use the lid for the baking pan to bake a regular sandwich bread. Put the lid on the baking tray when you have put the ingredients in the pan.

### Program 12 – BAKE

| Ingredients          | 1000 g |
|----------------------|--------|
| Water                | 140 ml |
| Oil                  | 1 tbsp |
| Salt                 | 1 tsp  |
| Wheat flour, special | 225 g  |
| Sugar                | ½ tsp  |
| Wheat flour, special | 600 g  |
| Dry yeast            | ½ tsp  |

1. Put the ingredients in the baking pan. Close the lid, press the menu button and select program 8 – DOUGH. Press the power switch to start the machine.
2. Allow the program to run to the end. Use oven gloves and tip the dough onto a baking board lightly sprinkled with flour. Pull out the dough paddle.
3. Put the baking pan back in the baking machine without the dough paddle.
4. Shape the dough into four round balls and spread them out evenly on the bottom of the baking pan. Close the lid, press the menu button and select program 12 – BAKE and the required crust. Press the power switch to start the machine.
5. Allow the program to run to the end. Lift out the baking pan with oven gloves and turn the buns upside down on a grille to cool.