

GASTRONOMA

18260001

DK	Bagemaskine	2
NO	Brødbakemaskin	12
SE	Bakmaskin	22
FI	Leipäkone	32
UK	Bread maker.....	42
DE	Brotbackmaschine	52

www.adexi.eu

INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af din nye bagemaskine, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager apparatet i brug. Vær særligt opmærksom på sikkerhedsforanstaltningerne. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske apparatets funktioner.

GENERELLE SIKKERHEDS-FORSKRIFTER

- Apparatet må anvendes af børn på over 8 år og personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, forudsat at de overvåges eller er blevet instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de dermed forbundne risici.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
- Når apparatet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn. Når apparatet anvendes, skal børn, der opholder sig i nærheden af det, altid holdes under opsyn. Apparatet er ikke legetøj.
- Forkert brug af apparatet kan medføre personskaade og beskadige apparatet.
- Anvend kun apparatet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering (se også under Garantibestemmelser).
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Apparatet må ikke anvendes udendørs eller til erhvervsbrug.
- Fjern al emballage og alle transportmaterialer fra apparatet indvendigt og udvendigt.
- Kontroller, at apparatet ikke har synlige skader, og at der ikke mangler nogen dele.
- Brug ikke apparatet sammen med andre ledninger end den medfølgende.
- Kontrollér, at det ikke er muligt at trække i eller snuble over apparatets ledning eller en eventuel forlængerledning.
- Sluk apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og når apparatet ikke er i brug.
- Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Hold ledningen og apparatet væk fra varmekilder, varme genstande og åben ild.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud.
- Ledningen må ikke bøjes eller vikles omkring apparatet.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke apparatet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt på gulvet, tabt i vand eller er blevet beskadiget på anden måde.
- Hvis apparatet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal apparatet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør.
- Apparatet må kun tilsluttes 230 V, 50 Hz. Garantien bortfalder ved tilslutning til en forkert spænding.
- Apparatet må ikke anvendes sammen med et tænd/sluk-ur eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en defekt, der falder ind under garantien.
- Hvis der foretages uautoriserede indgreb i apparatet eller tilbehøret, bortfalder garantien.
- Forsigtig! Visse dele på apparatet kan blive meget varme og medføre forbrændinger ved berøring. Vær især opmærksom på dette, hvis der er børn eller svage personer til stede.
- Apparatet og ledningen skal være utilgængelig for børn under 8 år.

SÆRLIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

- Anbring altid apparatet på et tørt, plant, stabilt og varmebestandigt underlag på god afstand af bordkanten.
- Anbring altid apparatet i sikker afstand fra brændbare genstande såsom gardiner, duge eller lignende.
- Apparatet må ikke placeres eller opbevares i nærheden af andre varmekilder.
- Apparatet må ikke tildækkes.
- Stik aldrig fingre eller metalgenstande ned i apparatets åbninger, da det kan medføre elektrisk stød.
- Bageformen, varmelegemet og bagekammeret bliver meget varme under bagningen. Undlad at røre dem med hænderne, før de er kølet helt af!
- Vær opmærksom på, at apparatet stadig er varmt et stykke tid efter, at du har slukket for det. Lad altid apparatet køle helt af, før du stiller det væk eller rengør det.
- Tænd ikke for apparatet, når det er tomt.

BETJENINGSPANEL

MENU: Tryk en eller flere gange på knappen for at vælge bageprogram fra 1 til 12.

COLOR: Tryk en eller flere gange på knappen for at vælge mellem skorpefarverne Light (lys), Medium (middel, vælges som standard) eller Dark (mørk). Denne funktion gælder kun for programmerne 1, 2 og 3.

WEIGHT: Tryk en eller flere gange på knappen for at vælge brødet vægt. Du kan vælge mellem 900, 1125 (vælges som standard) og 1350 g. Denne funktion gælder kun for programmerne 1, 2, 3, 4 og 5.

TIME +/-: Tryk en eller flere gange på knappen for at udskyde starten. Hver tryk på knappen øger eller reducerer tiden med 10 minutter.

START/STOP: Tryk på knappen for at starte og stoppe det valgte program.

Programmer

- 1 Basic (almindeligt brød)
- 2 French (franskbrød)
- 3 Whole wheat (fuldkornsbrød)
- 4 Sweet (sødt brød)
- 5 Cake (kage)
- 6 Multi Bread (multibrød)
- 7 Super rapid (hurtigt brød)
- 8 Dough (dej)
- 9 Pasta (pasta)
- 10 Butter milk (kærnemælksbrød)
- 11 Jam (marmelade)
- 12 Bake (bage)

GENERELT OM INGREDIENSER

Bemærk! Alle ingredienserne i en opskrift skal tilsættes i den nævnte rækkefølge.

Gær

- De bedste resultater opnås med tørgær. Gæringen starter, når gæren kommer i kontakt med væske. Sørg derfor for, at gæren ikke kommer i kontakt med væske eller salt, før det valgte program går i gang!

Kerner

- Kerner, nødder eller lignende øger brødets næringsværdi og forbedrer dets smag.

Mel

- Alle meltyper med højt glutenindhold kan benyttes. Den valgte meltype er afgørende for brødets konsistens, udseende og smag. Hvedemel hæver mest, mens rugmel og sigtemel hæver mindst.
- Brug evt. færdigblandet mel, hvor der kun skal tilsættes væske og gær, for at gøre bagningen lettere. Bemærk! Hvis brødet laves af en færdig melblanding, må der maksimalt bruges 650 g mel.
- Når melet røres med vand, dannes der gluten, og brødet bliver luftigt. Jo højere melets glutenindhold er, jo større bliver brødet.

Salt

- Salt aktiverer gæringen og gør dejen smidig

Smør/olie

- Smør eller olie giver brødet en rund og fyldig smag og gør det smidigt.

Sukker

- Sukker fremmer hævingen og tilføjer sødme og smag. Det gør desuden brødet blødt og overfladen brun.
- Brug evt. honning i stedet for sukker.

Væske

- Der kan bruges vand, mælk eller surmælksprodukter til bagningen. Mælk øger smagen og giver en sprød skorpe, men anvendes der kun mælk, bliver brødet lidt mindre.

Bageråd

Hvis brødet skal bages straks

- Væsken skal være håndvarm (omkring 37° C), så gæringen starter straks.
- Kerner til fuldkornsbrød koges et par minutter for at blødgøre dem.
- Brug evt. frisk gær i stedet for tørgær.
- Kager skal bages straks.

Hvis brødet skal bages ved hjælp af timerfunktionen

- Væsken skal have stuetemperatur.
- Sørg for, at gæren ikke kommer i kontakt med væsken, så gæringen starter for tidligt - hæld væsken i bageformen, og anbring gæren øverst.
- Kerner til fuldkornsbrød behøver ikke koges, men kan lægges i blød i væsken.

Gode råd

- Fyld aldrig bageformen helt med ingredienser, da dejen udvider sig, når den hæver.
- Bagemaskinen er bedst egnet til bagning af brød, men det er også muligt at bage kager, helst uden for stort fedtindhold. Prøv dig frem med egne opskrifter eller færdige kageblandinger.

FØR IBRUGTAGNING

Hvert enkelt apparat er kontrolleret på fabrikken, men for en sikkerheds skyld bør du efter udpakning sikre dig, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Hvis det ser ud til, at apparatet er blevet beskadiget, skal du kontakte den butik, hvor du har købt apparatet, og vente med at tage det i brug, til det er blevet eftersat af autoriserede fagfolk.

Før ibrugtagning skal du kontrollere, at du har fjernet al emballage og alle transportmaterialer fra apparatet indvendigt og udvendigt.

Bageformens nonstick-belægning skal rengøres inden brug.

- Tag bageformen ud af bagekammeret.
- Tør bagekammeret og varmelegemet af med en hårdt opvredet klud, og tør efter med en tør klud.
- Vask bageformen og æltepladen i lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel. Tør delene grundigt, inden du sætter dem på plads i apparatet igen.

BRUG

1. Tag bageformen ud, og monter æltepladen i bageformen (medmindre du skal bruge et program, hvor dejen ikke æltes).
2. Anbring ingredienserne i bageformen.
 - Ingredienserne skal have stuetemperatur (18-23° C) og skal tilsættes i den rækkefølge, der fremgår af opskriften!
 - Tørgæren skal tilsættes til sidst og anbringes i en lille fordybning i melet.
 - Sukker, salt og andre krydderier fordeles jævnt ud over resten af ingredienserne.
3. Sæt bageformen i bagekammeret.
4. Luk låget.
5. Sæt stikket i stikkontakten.
6. Vælg det ønskede program på knappen MENU og den ønskede skorpefarve på knappen COLOR.
7. Indstil evt. timerfunktionen (se nedenfor).
8. Hold knappen START/STOP inde i 0,5 sekund for at starte programmet. Programmet starter, og nedtællingen på displayet begynder.
 - Bagningen består af følgende processer: æltning/hvile, hævning, bagning og varme efter endt bagning. Den aktive proces vises med et symbol på displayet ud for den relevante proces.
 - Under æltningen brummer apparatet, når æltepladen kører rundt. Dette er normalt og skyldes ikke en fejl.
 - Hvis du har indstillet timerfunktionen, starter programmet først, når timeren er udløbet (se nedenfor).

DK

- Hvis du har valgt et program, hvor der i løbet af processen skal tilsættes f.eks. frugt eller nødder, bipper apparatet når dette skal ske.
 - Under bagningen kan der stige damp op fra ventilationsåbningerne i låget. Dette er normalt og skyldes ikke en fejl.
 - Åbn ikke låget, før bagningen er afsluttet, da det vil påvirke brødetets kvalitet, særligt evnen til at hæve.
9. Når programmet er færdigt, bipper apparatet 3 gange. Apparatet holder herefter brødet varmt i 1 time, hvorefter apparatet bipper og slår fra. Du kan standse apparatets holde varm-funktion, inden tiden er gået, ved at holde knappen START/STOP nede i cirka 1 sekund.
 10. Åbn låget, og tag bageformen ud.

Vigtigt! Bageformen er meget varm efter bagning! Brug altid en grydelap eller lignende, når du tager bageformen ud, og stil den ikke fra dig på underlag, der kan tage skade af varmen.
 - Bemærk, at æltepladen kan sidde fast i brødet, når du tager det ud af bageformen!
 - Vigtigt! Brug kun redskaber af plast eller træ, når du skal frigøre brødet fra bageformen, da nonstick-belægningen kan tage skade, hvis du bruger metalredskaber.
 11. Tag stikket ud af stikkontakten.

Brug med timerfunktionen

Bagemaskinen kan indstilles til at starte med forsinkelse, så du f.eks. om aftenen kan indstille den til at starte tidligt næste morgen.

Tryk på knapperne TIME+ og TIME- for at indstille den tid, der skal gå, inden programmet går i gang.

Vigtigt! Brug ikke letfordærlige ingredienser som mælk eller æg, når du bruger timerfunktionen.

Temperatur ved igangsætning

Hvis displayet viser meddelelsen H:HH, er temperaturen i bagekammeret for høj eller for lav til, at du kan tilsætte ingredienser til et brød. Åbn låget, og lad apparatet temperere i 10-20 minutter.

OPSKRIFTER

Følg som udgangspunkt mængdeangivelserne i nedenstående opskrifter, og vær særligt omhyggelig med mængden af mel og væske.

Program 1 - Basic			
Størrelse	900 g	1125 g	1350 g
Olie	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.	1 tsk.
Sukker	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
Mælkepulver	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
Mel	680 g	750 g	820 g
Vand	410 ml	440 ml	480 ml
Gær	1 tsk.	1 1/3 tsk.	1 1/2 tsk.

Program 1 kan også bruges til rugbrød

De fleste bagemaskiner er ikke udviklet til at bage rugbrød, da dette afviger fra den typiske forprogrammering af en bagemaskine - men denne bagemaskine kan lave rugbrød. Hvis du anvender en brødblanding fra f.eks. et supermarked, kan du bruge op til 500 gram af brødblandingen (typisk den halve mængde af pakken). Hvis du selv laver rugbrødsblandingen, kan du anvende op til 500 gram ingredienser og op til 5 dl væske.

Det kan være nødvendigt at justere din opskrift og mængderne af ingredienser, da forskellige former for blandinger giver meget store forskelle under hævnning og under bageprocessen.

Program 2 - French			
Størrelse	900 g	1125 g	1350 g
Olie	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.	1 tsk.
Sukker	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
Mel	650 g	750 g	820 g
Vand	420 ml	450 ml	500 ml
Gær	1 tsk.	1 1/3 tsk.	1 1/2 tsk.

Program 3 - Whole wheat			
Størrelse	900 g	1125 g	1350 g
Olie	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.	1 tsk.
Puddersukker	2 spsk.	2 1/2 spsk.	3 spsk.
Mælkepulver	3 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
Fuldkornsmel	200 g	300 g	370 g
Vand	420 ml	450 ml	500 ml
Gær	1 tsk.	1 1/3 tsk.	1 1/2 tsk.

Program 4 - Sweet bread			
Størrelse	900 g	1125 g	1350 g
Olie	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.	1 tsk.
Sukker	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
Mælkepulver	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
Mel	650 g	750 g	820 g
Vand	410 ml	440 ml	480 ml
Gær	1 tsk.	1 1/3 tsk.	1 1/2 tsk.

Program 5 - Cake			
Størrelse	900 g	1125 g	1350 g
Smør	110 g	140 g	170 g
Mælk	360 ml	420 ml	480 ml
Sukker	180 ml	180 ml	240 ml
Æg	3 stk.	4 stk.	5 stk.
Essens	1 1/2 tsk.	1 1/2 tsk.	1 1/2 tsk.
Gær	1 tsk.	1 1/3 tsk.	1 1/2 tsk.

DK

Program 6 - Multi bread	
Størrelse	1350 g
Olie	4 spsk.
Salt	2 tsk.
Sukker	4 spsk.
Æg	4 stk.
Eddike	1 tsk.
Kartoffelmel	240 ml
Sojamel	160 ml
Cassavamel	120 ml
Xanthangummi	1 spsk.
Mælkepulver	120 ml
Rismel	240 ml
Mel	540 ml
Vand (45-50 °C)	320 ml
Gær	1½ tsk.

Program 9 - Pasta	
Olie	2 spsk.
Salt	2 tsk.
Mel	1080 ml
Vand	410 ml

Program 10 - Butter milk	
Størrelse	1350 g
Smør	2 spsk.
Salt	2 tsk.
Mælkepulver	2 spsk.
Sukker	1 spsk.
Mel	1080 ml
Vand	410 ml
Gær	1 tsk.

Program 7 - Super rapid	
Størrelse	1350 g
Olie	3 spsk.
Salt	3 tsk.
Sukker	3 spsk.
Mælkepulver	3 spsk.
Mel	1440 ml
Vand (45-50 °C)	480 ml
Gær	2 tsk.

Program 11 - Orange jam	
Størrelse	1 glas
Appelsiner	3 stk.
Citroner	1 stk.
Sukker	360 ml
Pektin	2 spsk.

Marmeladen skal opbevares på køl i rene glas.

Program 8 - Dough	
Brug egen opskrift på den dej, du vil blande og ælte.	

Program 12 - Bake	
Du kan gøre skorpen mere sprød med dette program.	

FEJLAFHJÆLPNING

Problem	Mulig løsning
Brødet hæver ikke	<ul style="list-style-type: none"> • Brug en meltype, der hæver godt. Fuldkornshvedemel og rugmel hæver ikke så meget som andre meltyper. • Brug mel med højt glutenindhold. • Brug frisk tørgær, tilsæt gæren til sidst, og hold den væk fra væske, salt og sukker. • Brug mere væske (cirka 30 ml). • Ingredienserne er afmålt forkert, eller der mangler ingredienser. • Brug mindre salt. • Sørg for, at ingredienserne har stuetemperatur.
Brødet ligner et krater	<ul style="list-style-type: none"> • Reducer væskeindholdet i dejen. • Tilsæt 0,5 tsk. salt eller 1 spsk. mel.
Brødet hæver for meget og klister til låget	<ul style="list-style-type: none"> • Brug mindre gær. • Brug mindre mængder af samtlige ingredienser. • Brug mere salt
Brødet er ikke gennembagt	<ul style="list-style-type: none"> • Reducer væskeindholdet i dejen. • Brug ekstra æltning, hvis melet er groft. Stands bagemaskinen efter den første æltning og hævning, og start forfra, som om det var et nyt brød. Dette gør dejen luftigere.
Brødet er for tungt eller har en ujævn overflade	<ul style="list-style-type: none"> • Tilsæt mere vand. • Opbevar melet i en lufttæt beholder.
Brødet har for mange huller	<ul style="list-style-type: none"> • Reducer væskeindholdet i dejen. • Brug mindre gær.

RENGØRING

Ved rengøring af apparatet bør du være opmærksom på følgende punkter:

- Sluk for apparatet, tag stikket ud af stik-kontakten, og lad apparatet køle af inden rengøring.
- Du må ikke bruge skurepulver, stålsvampe eller andre stærke rengøringsmidler til rengøring af apparatet indvendige og udvendige overflader, da disse rengøringsmidler kan ridse fladerne. Bageformens nonstick-belægning virker desuden ikke, hvis den ridses eller slibes af.
- Brug i stedet en klud fugtet med varmt vand, og tilsæt eventuelt lidt opvaskemiddel, hvis apparatet er meget beskidt.
- Hvis æltepladen er svær at afmontere, kan du hælde lidt vand i bageformen og lade den stå i blød.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE OG GENBRUG AF DETTE PRODUKT

Bemærk, at dette Adexi-produkt er forsynet med dette symbol:



Det betyder, at produktet ikke må kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald, da elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes særskilt.

I henhold til WEEE-direktivet skal hver medlemsstat sikre korrekt indsamling, genvinding, håndtering og genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Private husholdninger i EU kan gratis aflevere brugt udstyr på særlige genbrugsstationer.

I visse medlemsstater kan du i visse tilfælde returnere det brugte udstyr til den forhandler, du købte det af på betingelse af, at du køber nyt udstyr. Kontakt forhandleren, distributøren eller de kommunale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvordan du skal håndtere elektrisk og elektronisk affald.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designsiden, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i produktet uden forudgående varsel.

SPØRGSMÅL & SVAR

Har du spørgsmål omkring brugen af apparatet, som du ikke kan finde svar på i denne brugsanvisning, findes svaret muligvis på vores hjemmeside www.adexi.dk.

På vores hjemmeside finder du også kontaktinformation, hvis du har brug for at kontakte os vedrørende teknik, reparation, tilbehør og reservedele.

IMPORTØR

Adexi A/S

Grenåvej 635A

DK-8541 Skødstrup

Denmark

www.adexi.dk

Vi tager forbehold for trykfejl.

OVERSIGT OVER PROGRAMMER

Program	1*	2*	3*	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Størrelse	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	-
Tid til brødet er bagt	3:00-15:00	3:25-15:05	3:20-15:00	3:10-15:00	2:00-15:00	2:10-15:00	1:40-15:00	1:30-15:00	0:15	3:50-15:00	1:25-15:05	-
Preheat (forvarme)	-	-	30 min	-	-	-	-	-	-	30 min	15 min	-
Knead 1 (ælte 1)	10 min	10 min	10 min	15 min	17 min	10 min	10 min	15 min	10 min	50 min	-	-
Rest (hvile)	5 min	5 min	5 min	5 min	-	-	5 min	5 min	-	10 min	20 min	-
Knead 2 (ælte 2)	25 min	25 min	25 min	25 min	-	-	5 min	15 min	-	25 min	-	-
Rise (hæve 1)	34 min	34 min	19 min	34 min	-	48 min	15 min	60 min	-	34 min	-	-
Punch (ælte hårdt)	1 min	1 min	1 min	1 min	-	-	-	-	-	1 min	-	-
Rise 2 (hæve 2)	45 min	60 min	30 min	45 min	30 min	-	-	-	-	50 sek	-	-
Bake (bage)	60 min	70 min	70 min	70 min	75 min	65 min	65 min	-	-	70 min	-	60 min
Keep warm (holde varm)	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	-	-	60 min	-	-
Tid i alt	3:00	3:25	3:20	3:10	2:00	2:10	1:40	1:30	0:15	3:50	1:25	1:00
Tilføjet frugt og/eller nødder, når displayet viser...	2:33	-	2:35	2:43	-	-	-	-	-	2:48	-	-

*: Medium

INNLEDNING

For å få mest mulig glede av brødbakemaskinen bør vi deg lese nøye gjennom bruksanvisningen før bruk. Legg spesielt merke til sikkerhetsreglene. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

GENERELLE SIKKERHETSREGLER

- Dette apparatet skal bare brukes av barn fra åtte år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene ved bruk av apparatet.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke utføre rengjøring eller brukervedlikehold på apparatet når de ikke er under tilsyn.
- Ikke forlat apparatet uten tilsyn når det er i bruk. Hold øye med barn i nærheten av apparatet når det er i bruk. Apparatet er ikke et leketøy.
- Feil bruk av apparatet kan føre til personskader eller skader på apparatet.
- Apparatet må ikke brukes til andre formål enn det er beregnet for. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feil bruk eller håndtering (se også garantibestemmelsene).
- Apparatet er bare beregnet på bruk i private husholdninger. Apparatet er ikke beregnet på utendørs eller kommersiell bruk.
- Fjern all innvendig og utvendig emballasje.
- Kontroller at apparatet ikke har synlige skader eller manglende deler.
- Ikke bruk apparatet med andre ledninger enn den som følger med.
- Kontroller at det ikke er mulig å dra eller snuble i ledningen eller en eventuell skjøteledning.
- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten når apparatet rengjøres og når det ikke er i bruk.
- Ikke dra i ledningen når du trekker støpselet ut av kontakten. Ta i stedet tak i støpselet.
- Hold ledningen og apparatet unna varmekilder, varme gjenstander og åpen ild.
- Kontroller at ledningen er trukket helt ut.
- Ledningen skal ikke vris eller vikles rundt apparatet.
- Kontroller regelmessig at ledningen og støpselet ikke er skadet. Ikke bruk apparatet dersom dette skulle være tilfelle, eller dersom det har falt i bakken eller er skadet på annen måte.
- Hvis apparatet, ledningen eller støpselet er skadet, må du få apparatet undersøkt og eventuelt reparert av en autorisert reparatør.
- Kun til bruk med 230 V, 50 Hz. Garantien gjelder ikke dersom apparatet er koblet til feil spenning.
- Apparatet må ikke brukes sammen med en tidsinnstilling eller en egen fjernkontroll.
- Ikke prøv å reparere apparatet selv. Kontakt butikken der du kjøpte apparatet når det gjelder garantireparasjoner.
- Uautoriserte reparasjoner eller endringer vil føre til at garantien blir ugyldig.
- OBS! Noen av delene på dette apparatet kan bli svært varme og forårsake forbrenninger ved berøring. Vær ekstra påpasselig når det er barn eller sårbare personer til stede.
- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.

SPESIELLE SIKKERHETSREGLER

- Plasser alltid apparatet på et tørt, jevnt, fast og varmebestandig underlag, og unngå kontakt med skarpe kanter.
- Plasser apparatet i sikker avstand fra brennbare materialer, som for eksempel gardiner, duker og lignende.
- Apparatet må ikke plasseres eller oppbevares i nærheten av andre varmekilder.
- Må ikke tildekkes.
- Ikke stikk fingrene eller gjenstander av metall inn i åpningene i apparatet, da det kan forårsake elektrisk støt.
- Brødformen, varmeelementet og bakerommet blir svært varme under bakingen. Ikke ta på disse delene før de er helt avkjølt!
- Vær oppmerksom på at apparatet fortsatt er varmt en stund etter at du har slått det av. Vent til det er helt kaldt før du setter det bort eller rengjør det.
- Ikke slå på apparatet når det er tomt.

KONTROLLPANEL

MENY: Trykk en eller flere ganger på knappen for å velge bakeprogram mellom 1 og 12.

FARGE: Trykk én eller flere ganger på knappen for å velge skorpefarge: Lys, Medium (valgt som standard) eller Mørk. Denne funksjonen gjelder bare for program 1, 2 og 3.

VEKT: Trykk én eller flere ganger for å velge vekten på brødet. Du kan velge mellom 900, 1125 (valgt som standard) og 1350 g. Denne funksjonen gjelder bare for program 1, 2, 3, 4 og 5.

TID +/-: Trykk én eller flere ganger på knappen for å utsette starten. Hvert trykk på knappen øker eller reduserer tilberedningstiden med 10 minutter.

START/STOPP: Trykk på knappen for å starte og stoppe det valgte programmet.

Programmer

1. Grunndeig
2. Fransk
3. Sammalt
4. Søtt
5. Kaker
6. Multibrød
7. Superraskt
8. Deig
9. Pasta
10. Kjernemelk
11. Syltetøy
12. Steking

GENERELL INFORMASJON OM INGREDIENSER

NB! Alle ingrediensene i en oppskrift må tilsettes i den angitte rekkefølgen.

Gjær

- Du oppnår best resultat med tørrgjær. Hevingen starter med en gang gjæren kommer i kontakt med væske. Pass derfor på at gjæren ikke kommer i kontakt med væske eller salt før det valgte programmet starter!

Frø

- Frø, kjerner, nøtter o.l. øker brødets næringsverdi og forbedrer smaken.

Mel

- Du kan bruke alle typer mel med høyt gluteninnhold. Hvilket mel du bruker, avgjør konsistensen, utseendet og smaken på brødet. Hvetemel heves mest, mens rugmel og siktet mel heves minst.
- For å gjøre bakingen enklere kan du prøve å bruke en ferdig brødblanding som du bare skal tilsette vann og gjær. NB! Hvis du baker brød av ferdige brødblandinger, må ikke blandingen inneholde mer enn 650 g mel.
- Når mel blandes med vann, dannes det gluten, som gjør at brødet blir luftig. Jo mer gluten melet inneholder, desto større blir brødet.

Salt

- Saltet aktiverer hevingen og gjør deigen fleksibel.

Smør/olje

- Smør eller olje gir brødet en rund, full smak og gjør det fleksibelt.

Sukker

- Sukker hjelper til med hevingen og gjør brødet søtt og smakfullt. Det gjør også brødet mykere og gir en brunfarget skorpe.
- Du kan også bruke honning i stedet for sukker.

Væske

- Vann, melk og sammenløpede melkeprodukter kan brukes til baking. Melk hjelper til med å få en smakfull og fin sprø skorpe. Uten melk blir brødet noe mindre.

Baketips

Når du skal bake brødet med en gang

- Væsken må være lunken (rundt 37 °C) slik at hevingen starter umiddelbart.
- Korn til granarybrød bør kokes i noen minutter slik at de blir myke.
- Du kan også bruke fersk gjær i stedet for tørrgjær.
- Kaker bør bakes med en gang.

Når du skal bake brødet med timerfunksjonen

- Væsken bør være romtemperert.
- Påse at gjæren ikke kommer i kontakt med væsken, ellers vil hevingen starte for tidlig. Hell væsken i brødformen og tilsett gjæren øverst (etter at du har tilsatt de tørre ingrediensene).
- Frø eller korn til granarybrød trenger ikke å kokes, men kan mykgjøres i væsken.

Tips

- Ikke fyll brødformen helt med ingredienser, da deigen vil vokse når den heves.
- Brødbakemaskinen egner seg best til brødbaking, men det er også mulig å bake kaker, fortrinnsvis uten for høyt fettinnhold. Prøv med dine egne oppskrifter eller ferdige kakeblandinger.

FØR BRUK

Hvert eneste apparat blir kontrollert på fabrikken, men av hensyn til sikkerheten bør du kontrollere nøye etter utpakking at apparatet ikke er blitt skadet under transport. Hvis det ser ut som apparatet er skadet, må du kontakte butikken der du kjøpte det. Ikke bruk apparatet før det er kontrollert av en autorisert fagperson.

Kontroller at du har fjernet all emballasje og transportmateriale innvendig og utvendig før bruk.

Slippbelegget på brødformen må vaskes før bruk.

- Plasser brødformen i bakerommet.
- Vask bakerom og varmeelement med en godt oppvridd klut, og tørk deretter av apparatet med en tørr og myk klut.
- Vask brødformen i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel. Tørk alle delene grundig før du setter dem på plass.

BRUK

1. Ta ut brødformen og monter eltekroken i brødformen (med mindre du bruker et program der deigen ikke eltes).
2. Ha alle ingrediensene i brødformen.
 - Ingrediensene må være romtempererte (18–23 °C) og tilsettes i den rekkefølgen som er oppgitt i oppskriften!
 - Tørrgjær skal has i til slutt og helles i en liten fordypning i melet.
 - Sukker, salt og andre krydder bør fordeles jevnt over de andre ingrediensene.
3. Plasser brødformen i bakerommet.
4. Lukk igjen lokket.
5. Sett støpslet i stikkkontakten.
6. Velg ønsket meny med MENY-knappen og ønsket skorpefarge med FARGE-knappen.
7. Still inn timerfunksjonen ved behov (se nedenfor).
8. Trykk inn og hold START/STOPP-knappen inne i 0,5 sekunder for å starte programmet. Programmet starter og nedtellingen på displayet begynner.
 - Baking består av følgende prosesser: elting/hvile, heving, steking og å holde bakverket varmt etter at det er ferdig stekt. Den aktive prosessen vises med et symbol ved siden av den aktuelle prosessen.
 - Under eltingen lager apparatet en summende lyd som kommer av at eltekroken roterer. Dette er helt normalt.

NO

- Hvis du har stilt inn timerfunksjonen, starter programmet så snart timeren har stanset (se nedenfor).
 - Hvis du har valgt et program der det tilsettes frukt, nøtter osv. underveis, vil apparatet pipe i riktig tid.
 - Under bakingen kan det komme damp fra ventilasjonsåpningene i lokket. Dette er helt normalt.
 - Ikke åpne lokket før bakingen er avsluttet, da det kan påvirke kvaliteten på brødet, spesielt hevingen.
9. Apparatet piper 3 ganger når programmet er ferdig. Apparatet holder deretter brødet varmt i 1 time. Deretter piper det før det slår seg av. Du kan også stoppe varmholdingsfunksjonen før tiden ved å trykke inn og holde START/STOPP-knappen inne i ca. 1 sekund.
10. Åpne lokket og ta ut brødformen.

Viktig! Brødformen er svært varm etter stekingen! Bruk alltid en gryteklut eller liknende når du tar ut brødformen, og ikke sett den på en overflate som ikke tåler varmen.

- Vær oppmerksom på at eltekroken kan være klistret fast til brødet når du tar det ut fra brødformen.
 - Viktig! Bruk bare plast- eller treredskaper når du tar brødet ut av brødformen, fordi slippbelegget kan bli skadet av metallredskaper.
11. Ta støpslet ut av stikkontakten.

Bruke timer-funksjonen

Brødbakemaskinen kan stilles inn med utsatt start. Du kan for eksempel stille den inn om kvelden, slik at den starter tidlig neste morgen.

Trykk på knappene TID+ og TID- for å stille inn hvor lang tid det skal gå før programmet starter.

Viktig! Ikke bruk lett bedervelige ingredienser, for eksempel melk eller egg, når du bruker timerfunksjonen.

Temperatur for start

Hvis displayet viser meldingen H:HH, er temperaturen i bakerommet for høy eller for lav til å tilsette ingredienser til et brød. Åpne lokket og la apparatet avkjøles i 10-20 minutter.

OPPSKRIFTER

Til å begynne med bør du følge mengdene som er angitt i oppskriftene nedenfor, og være spesielt nøye med mel- og væskemengden.

Program 1 - Grunndeig			
Størrelse	900 g	1125 g	1350 g
Olje	2 ss	3 ss	4 ss
Salt	1 ts	1 ts	1 ts
Sukker	2 ss	3 ss	4 ss
Melkepulver	2 ss	3 ss	4 ss
Mel	680 g	750 g	820 g
Vann	410 ml	440 ml	480 ml
Gjær	1 ts	1 1/3 ts	1 1/2 ts

Program 1 kan også brukes til å bake rugbrød

De fleste brødbakemaskinen er ikke beregnet til rugbrød, fordi prosessen avviker fra den vanlige forprogrammeringen av en brødbakemaskin – men denne brødbakemaskinen kan brukes til baking av rugbrød. Hvis du bruker en brødblanding for eksempel fra et supermarked, kan du bruke inntil 500 gram av brødblandingen (vanligvis halve pakken). Hvis du lager din egen rugbrødblanding, kan du bruke inntil 500 g ingredienser og inntil 500 ml væske.

Du må kanskje justere oppskriften og ingrediensmengdene, for ulike typer blandinger gir store forskjeller både under heving og steking.

Program 2 - Fransk			
Størrelse	900 g	1125 g	1350 g
Olje	2 ss	3 ss	4 ss
Salt	1 ts	1 ts	1 ts
Sukker	2 ss	3 ss	4 ss
Mel	650 g	750 g	820 g
Vann	420 ml	450 ml	500 ml
Gjær	1 ts	1 1/3 ts	1 1/2 ts

Program 3 - Sammalt			
Størrelse	900 g	1125 g	1350 g
Olje	2 ss	3 ss	4 ss
Salt	1 ts	1 ts	1 ts
Brunt sukker	2 ss	2 1/2 ss	3 ss
Melkepulver	3 ss	3 ss	4 ss
Sammalt mel	200 g	300 g	370 g
Vann	420 ml	450 ml	500 ml
Gjær	1 ts	1 1/3 ts	1 1/2 ts

Program 4 - Søtt brød			
Størrelse	900 g	1125 g	1350 g
Olje	2 ss	3 ss	4 ss
Salt	1 ts	1 ts	1 ts
Sukker	2 ss	3 ss	4 ss
Melkepulver	2 ss	3 ss	4 ss
Mel	650 g	750 g	820 g
Vann	410 ml	440 ml	480 ml
Gjær	1 ts	1 1/3 ts	1 1/2 ts

Program 5 - Kaker			
Størrelse	900 g	1125 g	1350 g
Smør	110 g	140 g	170 g
Melk	360 ml	420 ml	480 ml
Sukker	180 ml	180 ml	240 ml
Egg	3	4	5
Essens	1 1/2 ts	1 1/2 ts	1 1/2 ts
Gjær	1 ts	1 1/3 ts	1 1/2 ts

NO

Program 6 - Multibrød	
Størrelse	1350 g
Olje	4 ss
Salt	2 ts
Sukker	4 ss
Egg	4
Eddik	1 ts
Potetmel	240 ml
Soyamel	160 ml
Kassavamel	120 ml
Xantangummi	1 ss
Melkepulver	120 ml
Rismel	240 ml
Mel	540 ml
Vann (45-50 °C)	320 ml
Gjær	1 ½ ts

Program 9 - Pasta	
Olje	2 ss
Salt	2 ts
Mel	1080 ml
Vann	410 ml

Program 10 - Kjernemelk	
Størrelse	1350 g
Smør	2 ss
Salt	2 ts
Melkepulver	2 ss
Sukker	1 ss
Mel	1080 ml
Vann	410 ml
Gjær	1 ts

Program 7 - Superraskt	
Størrelse	1350 g
Olje	3 ss
Salt	3 ts
Sukker	3 ss
Melkepulver	3 ss
Mel	1440 ml
Vann (45-50 °C)	480 ml
Gjær	2 ts

Program 11 - Appelsinmarmelade	
Størrelse	1 glass
Appelsiner	3
Sitroner	1
Sukker	360 ml
Pektin	2 ss

Syltetøy må lagres i et rent glass i kjøleskapet.

Program 8 - Deig	
Bruk din egen oppskrift til deigen du ønsker å blande og elte.	

Program 12 - Steking	
Dette programmet gir en sprøere skorpe.	

FEILSØKING

Problem	Mulig løsning
Brødet heves ikke	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk en type mel som hever godt. Sammalt hvete og rugmel hever ikke så mye som andre meltyper. • Bruk mel med høyt gluteninnhold. • Bruk fersk tørrgjær. Tilsett gjæren til slutt og hold den unna væske, salt og sukker. • Bruk mer væske (ca. 30 ml). • Ingrediensene er ikke veid korrekt, eller det mangler ingredienser. • Bruk mindre salt. • Bruk romtempererte ingredienser.
Brødet synker sammen på midten	<ul style="list-style-type: none"> • Reduser væskeinnholdet i deigen. • Tilsett 0,5 ts salt eller 1 ss mel.
Brødet hever for mye og setter seg fast i lokket	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk mindre gjær. • Bruk mindre mengder av alle ingrediensene. • Bruk mindre salt.
Brødet gjennomstekes ikke	<ul style="list-style-type: none"> • Reduser væskeinnholdet i deigen. • Elt mer hvis du bruker grovt mel. Stopp brødbakemaskinen etter den første eltingen og start fra begynnelsen, som om du baker et nytt brød. Dette gjør deigen luftigere.
Brødet er for tungt eller har ujevn overflate.	<ul style="list-style-type: none"> • Tilsett mer vann. • Oppbevar melet i en lufttett beholder.
Det er for mange hull i brødet	<ul style="list-style-type: none"> • Reduser væskeinnholdet i deigen. • Bruk mindre gjær.

RENGJØRING

Vær oppmerksom på følgende ved rengjøring av apparatet:

- Slå av apparatet, ta støpselet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles helt før rengjøring.
- Ikke bruk skurepulver, stålbørster eller andre sterke rengjøringsmidler til å rengjøre apparatet utvendig og innvendig. Slike midler kan ripe opp overflaten. Slippebelegget i brødformen vil bli ødelagt hvis det ripes eller sprekker.
- Bruk heller en klut fuktet med varmt vann og tilsett oppvaskmiddel hvis apparatet er svært tilsmusset.
- Hvis du har problemer med å ta ut eltekroken, kan du helle litt vann i brødformen og la det stå en stund.

INFORMASJON OM KASSERING OG RESIRKULERING AV DETTE PRODUKTET

Vi gjør oppmerksom på at dette Adexi-produktet er merket med følgende symbol:



Det betyr at dette produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, da elektrisk og elektronisk avfall skal kasseres separat.

I henhold til WEEE-direktivet skal det enkelte medlemsland sørge for riktig innsamling, gjenvinning, håndtering og resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall. Private husholdninger innen EU kan kostnadsfritt levere brukt utstyr til gjenvinningsstasjoner.

I enkelte medlemsland kan brukte apparater returneres til forhandleren der de ble kjøpt hvis du kjøper nye produkter på dette stedet. Ta kontakt med forhandleren, distributøren eller offentlige myndigheter for ytterligere informasjon om hva du skal gjøre med elektrisk og elektronisk avfall.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gjelder ikke hvis

- anvisningene ovenfor ikke er fulgt
- apparatet har blitt endret
- apparatet er brukt feil, har vært utsatt for hard håndtering eller blitt skadet på annen måte
- apparatet er defekt på grunn av feil i strømtilførselen

Da vi hele tiden utvikler funksjonen og utformingen på produktene våre, forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

VANLIGE SPØRSMÅL

Hvis du har spørsmål om bruk av apparatet som du ikke finner svar på i denne bruksanvisningen, kan du ta en titt på nettsidene våre, www.adexi.dk.

Se også kontaktinformasjonen på nettstedet vårt hvis du trenger å kontakte oss vedrørende tekniske problemer, reparasjoner, tilbehør og reservedeler.

IMPORTØR

Adexi A/S
Grenåvej 635A
DK-8541 Skødstrup
Danmark
www.adexi.dk

Vi står ikke ansvarlige for eventuelle trykkfeil.

LISTE OVER PROGRAMMET

Program	1*	2*	3*	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Størrelse	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	-
Tiden det tar å bakte brødet	3:00-15:00	3:25-15:05	3:20-15:00	3:10-15:00	2:00-15:00	2:10-15:00	1:40-15:00	1:30-15:00	0:15	3:50-15:00	1:25-15:05	-
Forvarming	-	-	30 min	-	-	-	-	-	-	30 min	15 min	-
Eiting 1	10 min	10 min	10 min	15 min	17 min	10 min	10 min	15 min	10 min	50 min	-	-
Hvile	5 min	5 min	5 min	5 min	-	-	5 min	5 min	-	10 min	20 min	-
Eiting 2	25 min	25 min	25 min	25 min	-	-	5 min	15 min	-	25 min	-	-
Heving	34 min	34 min	19 min	34 min	-	48 min	15 min	60 min	-	34 min	-	-
Slåing	1 min	1 min	1 min	1 min	-	-	-	-	-	1 min	-	-
Heving 2	45 min	60 min	30 min	45 min	30 min	-	-	-	-	50 sek.	-	-
Steking	60 min	70 min	70 min	70 min	75 min	65 min	65 min	-	-	70 min	-	60 min
Varmholding	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	-	-	60 min	-	-
Tid til sammen	3:00	3:25	3:20	3:10	2:00	2:10	1:40	1:30	0:15	3:50	1:25	1:00
Tilsett frukt og/eller nøtter når displayet viser...	2:33	-	2:35	2:43	-	-	-	-	-	2:48	-	-

*: Medium

INLEDNING

För att du ska få ut så mycket som möjligt av din bakmaskin ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder den för första gången. Var speciellt uppmärksam på säkerhetsföreskrifterna. Vi rekommenderar att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristfällig erfarenhet och kunskap, endast om de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och så att de förstår riskerna.
- Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.
- Lämna inte apparaten utan tillsyn medan den är påslagen. Barn som befinner sig i närheten av apparaten när den är i bruk bör hållas under uppsikt. Apparaten är inte en leksak.
- Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador eller skador på apparaten.
- Använd endast apparaten för dess avsedda ändamål. Tillverkaren ansvarar inte för personskador eller materiella skador som uppstår till följd av felaktig användning eller hantering (se även Garantivillkor).
- Endast för hemmabruk. Får ej användas för kommersiellt bruk eller utomhusbruk.
- Ta bort allt förpacknings- och transportmaterial från apparatens in- och utsida.
- Kontrollera att apparaten inte har några synliga skador och att inga delar fattas.
- Använd inte apparaten med någon annan sladd än den som medföljer.
- Kontrollera att ingen riskerar att snubbla över sladden eller en eventuell förlängningssladd.
- Stäng av apparaten och dra ut kontakten från uttaget vid rengöring eller när apparaten inte används.
- Undvik att dra i sladden när stickkontakten ska dras ut ur vägguttaget. Håll i kontakten i stället.
- Undvik att ha sladden och apparaten i närheten av värmekällor, heta föremål och öppna lågor.
- Se till att sladden har vecklats ut helt.
- Sladden får inte snurras eller viras runt apparaten.
- Kontrollera regelbundet att inte sladden eller stickproppen är skadade, och använd inte apparaten om någon del är skadad, om den har tappats i golvet, i vatten eller skadats på något annat sätt.
- Om apparaten, sladden eller kontakten har skadats ber du en auktoriserad reparations teknik inspektera dem och vid behov reparera dem.
- Får endast anslutas till 230 V, 50 Hz. Garantin gäller inte om apparaten ansluts till ett uttag med felaktig spänning.
- Apparaten får inte användas tillsammans med en timeromkopplare eller ett separat fjärrstyrt system.
- Försök aldrig att reparera apparaten själv. Kontakta inköpsstället för reparationer som täcks av garantin.
- Ej auktoriserade reparationer eller ändringar gör garantin ogiltig.
- Försiktighet! Vissa delar av denna apparat kan bli mycket varma och orsaka brännskador vid beröring. Var särskilt uppmärksam om barn och känsliga personer är närvarande.
- Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.

SPECIELLA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Placera alltid apparaten på ett torrt, jämnt, stadigt och värmetåligt underlag, på behörigt avstånd från kanter.
- Placera alltid apparaten på säkert avstånd från brännbara material, t.ex. gardiner, dukar och liknande.
- Apparaten får inte placeras eller förvaras nära andra värmekällor.
- Får ej övertäckas.
- För aldrig in dina fingrar eller metallföremål i apparatens öppningar eftersom det kan orsaka elstötar.
- Bakformen, värmeelementet och ugnsutrymmet blir mycket varma under bakningen. Rör dem inte förrän de har svalnat av helt!
- Observera att apparaten fortfarande är varm en stund efter att du har stängt av den. Låt alltid apparaten svalna helt innan du ställer undan den eller rengör den.
- Sätt inte på apparaten när den är tom.

KONTROLLPANEL

MENU: Tryck på knappen en eller flera gånger för att ändra bakprogram från 1 till 12.

COLOR: Tryck på knappen en eller flera gånger för att välja mellan gräddningsgrad ljus, medium (vald som standard) eller mörk. Denna funktion gäller endast programmen 1, 2 och 3.

WEIGHT: Tryck på knappen en eller flera gånger för att ändra brödets vikt. Du kan välja mellan 900, 1125 (vald som standard) och 1350 g. Denna funktion gäller endast programmen 1, 2, 3, 4 och 5.

TIME +/-: Tryck på knappen en eller flera gånger för att fördröja start. Varje knapptryck ökar eller minskar tiden med 10 minuter.

START/STOP: Tryck på knappen för att starta och stoppa valt program.

Program

- 1 Basprogram
- 2 Franskröd
- 3 Fullkorn
- 4 Söta degar
- 5 Kaka
- 6 Multikorn
- 7 Supersnabb
- 8 Deg
- 9 Pasta
- 10 Kärmjök
- 11 Jam
- 12 Bakning

ALLMÄN INFORMATION OM INGREDIENSER

OBS: Alla ingredienser i ett recept måste tillsättas i den ordning de anges.

Jäst

- Bästa resultat uppnås med torrjäst. Jäsningen påbörjas när jästen kommer i kontakt med vätskan. Se därför till att jästen inte kommer i kontakt med vätska eller salt innan valt program startar!

Säd

- Frön, korn, nötter och liknande ökar näringsvärdet i brödet och förbättrar smaken.

Mjöl

- Alla mjölsorter med högt gluteninnehåll kan användas. Den typ av mjöl som väljs avgör konsistensen, utseendet och smaken på brödet. Vetemjöl ger ett högt bröd, medan bröd av rågmjöl och siktat mjöl höjer sig minst.
- För att göra bakandet lättare kan du använda en brödmix som du bara behöver tillsätta vatten och jäst till. OBS: Om brödet görs med färdig mix, ska inte mer än 650 g mjöl användas.
- När mjölet blandas med vatten, skapas gluten och brödet blir luftigt. Ju högre gluteninnehåll i mjölet, ju större bröd.

Salt

- Salt aktiverar jäsningen och gör degen smidigare.

Smör/olja

- Smör eller olja ger brödet en rund, full smak och gör det smidigt.

SE

Socker

- Socker främjar jäsning och gör brödet sött och gott. Det gör också brödet mjukt och ytan brun.
- Du kan använda honung i stället för socker.

Vätska

- Vatten, mjölk eller filmjölkprodukter kan användas till bakning. Mjölk förbättrar smaken och ger en krispig skorpa, men om enbart mjölk används kommer brödet att bli lite mindre.

Bakråd

Om brödet ska bakas direkt

- Vätskan måste vara ljummen (cirka 37 °C) så att jäsningen börjar direkt.
- Hela korn bör kokas i ett par minuter för att bli mjukare.
- Du kan också använda färsk jäst i stället för torrjäst.
- Kakor bör bakas direkt.

Om bröd bakas med timerfunktionen

- Vätskan bör vara rumstempererad.
- Se till att jästen inte kommer i kontakt med vätska eftersom jäsningen då påbörjas för tidigt. Häll vätskan i bakformen och placera jästen överst.
- Korn för fullkornsbröd behöver inte kokas men kan blötläggas.

Tips

- Fyll aldrig bakformen helt med ingredienser. Degen kommer att expandera när den jäser.
- Bakmaskinen används bäst till att baka bröd, men det går också att baka kakor, helst utan mycket fett. Testa dina egna recept eller använd färdiga kakmixer.

SE

INNAN ANVÄNDNING

Varje enskild apparat kontrolleras på fabriken, men för säkerhets skull bör du, efter uppackning, kontrollera att apparaten inte skadats under transporten. Om apparaten verkar skadad ska du kontakta inköpsstället. Använd inte apparaten förrän den kontrollerats av en auktoriserad specialist.

Före användning ska du se till att allt förpacknings- och transportmaterial tagits bort, både på in- och utsidan.

Non-stickbeläggningen i bakformen måste rengöras före användning.

- Ta bort bakformen från bakutrymmet.
- Torka av bakutrymmet och värmeelementet med en väl urvriden trasa och torka med en torr, mjuk trasa.
- Diska bakformen i varmt vatten med lite rengöringsmedel. Torka alla delar grundligt innan du sätter tillbaka dem.

ANVÄNDNING

1. Ta ur bakformen och sätt i knådaren i bakformen (om du inte använder program där ingen deg ska knådas).
2. Lägg ingredienserna i bakformen.
 - Ingredienserna måste vara rumstempererade (18–23 °C) och tillsättas i den ordning som anges i receptet!
 - Torrjäst måste tillsättas sist och placeras i en liten fördjupning i mjölet.
 - Socker, salt och andra kryddor ska fördelas jämnt över resten av ingredienserna.
3. Placera bakformen i ugnsutrymmet.
4. Stäng locket.
5. Anslut apparaten till eluttag.
6. Välj önskat program med knappen MENU och önskad gräddningsgrad med knappen COLOR.
7. Ställ in timerfunktionen, om den ska användas (se nedan).
8. Tryck och håll inne knappen START/STOP i 0,5 sekunder för att starta programmet. Programmet startar och nedräkningen påbörjas på skärmen.
 - Bakning består av följande moment: knådning/vila, jäsning, gräddning och varmhållning när brödet är färdigt. Aktiv process visas med en symbol på skärmen vid sidan av aktuellt moment.
 - Under knådningen brummar apparaten när knådaren roterar. Detta är helt normalt.

- Om du har ställt in timerfunktionen kommer programmet att starta när timern har stannat (se nedan).
 - Om du har valt ett program där frukt, nötter osv. ska tillsättas under processen kommer apparaten att ge ifrån sig ett pip när det är dags.
 - Under bakning kan ånga komma ur ventilationsöppningarna i locket. Detta är helt normalt.
 - Öppna inte locket innan bakningen är färdig. Det kan påverka brödkvaliteten, speciellt höjningsförmågan.
9. Apparaten piper tre gånger när programmet har avslutats. Apparaten håller brödet varmt i 1 timme, därefter hörs ett pip och apparaten stängs av. Du kan avbryta apparatens varmhållningsfunktion innan tiden är slut genom att trycka och hålla in knappen START/STOP i cirka 1 sekund.
10. Öppna locket och ta ur bakformen.

Viktigt! Bakformen är mycket varm efter bakningen! Använd alltid en grytvante eller liknande när bakformen tas ur och placera den inte på en yta som kan skadas av värmen.

- Lägg märke till att knådaren kan fastna i brödet när du tar bort den från bakformen.
 - Viktigt! Använd bara plast- eller träredskap när du tar ur brödet ur bakformen, Non-stickbeläggningen kan skadas om du använder metallredskap.
11. Dra ut stickkontakten ur eluttaget.

Använda timerfunktionen

Bakmaskinen kan ställas in att starta med fördröjning. Du kan t.ex. ställa in den på kvällen att starta tidigt nästa morgon.

Tryck på knapparna TIME+ och TIME- för att ställa in tiden som ska gå innan programmet startar.

Viktigt! Använd inte ömtåliga ingredienser, som till exempel mjöl eller ägg när timerfunktionen används.

Temperatur för start

Om displayen visar meddelandet H:HH, är temperaturen i bakutrymmet för hög eller för låg för att tillsätta ingredienser för ett bröd. Öppna locket och låt apparaten svalna i 10–20 minuter.

RECEPT

Följ kvantiteterna som anges i recepten nedan och var särskilt noggrann med mängden mjöl och vätska.

Program 1 - Basprogram			
Storlek	900 g	1125 g	1350 g
Olja	2 msk	3 msk	4 msk
Salt	1 tsk	1 tsk	1 tsk
Socker	2 msk	3 msk	4 msk
Mjöl- pulver	2 msk	3 msk	4 msk
Mjöl	680 g	750 g	820 g
Vatten	410 ml	440 ml	480 ml
Jäst	1 tsk	1 1/3 tsk	1 1/2 tsk

Program 1 kan också användas för rågbröd

De flesta bakmaskiner är inte konstruerade för att baka rågbröd, eftersom det inte motsvarar de typiska inställningarna för en bakmaskin – men denna bakmaskin kan baka rågbröd.

Om du använder en brödmix från exempelvis matbutiken kan du använda upp till 500 g av brödmixen (vanligtvis halva paketet). Om du gör din egen blandning för rågbröd kan du använda upp till 500 g torra ingredienser och upp till 500 ml vätska.

Du kanske behöver justera ditt recept och mängden ingredienser, eftersom olika typ av blandningar resulterar i mycket varierande jäsnings och bakprocess.

Program 2 - Franskröd			
Storlek	900 g	1125 g	1350 g
Olja	2 msk	3 msk	4 msk
Salt	1 tsk	1 tsk	1 tsk
Socker	2 msk	3 msk	4 msk
Mjöl	650 g	750 g	820 g
Vatten	420 ml	450 ml	500 ml
Jäst	1 tsk	1 1/3 tsk	1 1/2 tsk

Program 3 - Fullkorn			
Storlek	900 g	1125 g	1350 g
Olja	2 msk	3 msk	4 msk
Salt	1 tsk	1 tsk	1 tsk
Farin- socker	2 msk	2 1/2 msk	3 msk
Mjöl- pulver	3 msk	3 msk	4 msk
Fullkorns- mjöl	200 g	300 g	370 g
Vatten	420 ml	450 ml	500 ml
Jäst	1 tsk	1 1/3 tsk	1 1/2 tsk

Program 4 - Söta degar			
Storlek	900 g	1125 g	1350 g
Olja	2 msk	3 msk	4 msk
Salt	1 tsk	1 tsk	1 tsk
Socker	2 msk	3 msk	4 msk
Mjöl- pulver	2 msk	3 msk	4 msk
Mjöl	650 g	750 g	820 g
Vatten	410 ml	440 ml	480 ml
Jäst	1 tsk	1 1/3 tsk	1 1/2 tsk

Program 5 - Kaka			
Storlek	900 g	1125 g	1350 g
Smör	110 g	140 g	170 g
Mjöl	360 ml	420 ml	480 ml
Socker	180 ml	180 ml	240 ml
Ägg	3	4	5
Essens	1 1/2 tsk	1 1/2 tsk	1 1/2 tsk
Jäst	1 tsk	1 1/3 tsk	1 1/2 tsk

Program 6 - Multikorn	
Storlek	1350 g
Olja	4 msk
Salt	2 tsk
Socker	4 msk
Ägg	4
Vinäger	1 tsk
Potatismjöl	240 ml
Sojamjöl	160 ml
Cassavamjöl	120 ml
Xantangummi	1 msk
Mjölkpulver	120 ml
Rismjöl	240 ml
Mjöl	540 ml
Vatten (45–50 °C)	320 ml
Jäst	1 ½ tsk

Program 9 - Pasta	
Olja	2 msk
Salt	2 tsk
Mjöl	1080 ml
Vatten	410 ml

Program 10 - Kärnmjöl	
Storlek	1350 g
Smör	2 msk
Salt	2 tsk
Mjölkpulver	2 msk
Socker	1 msk
Mjöl	1080 ml
Vatten	410 ml
Jäst	1 tsk

Program 7 - Supersnabb	
Storlek	1350 g
Olja	3 msk
Salt	3 tsk
Socker	3 msk
Mjölkpulver	3 msk
Mjöl	1440 ml
Vatten (45–50 °C)	480 ml
Jäst	2 tsk

Program 11 - Apelsinmarmelad	
Storlek	1 burk
Apelsiner	3
Citroner	1
Socker	360 ml
Pektin	2 msk

Marmelad ska förvaras i kylskåpet i en ren burk.

Program 8 - Deg	
Använd ditt eget recept för degen du vill blanda och knåda.	

Program 12 - Bakning	
Du kan göra skorpan fräsigare med detta program.	

FELSÖKNING

Problem	Möjlig lösning
Brödet höjer sig inte	<ul style="list-style-type: none"> Använd en mjölsort som höjer sig bra. Fullkornsmjöl och rågmjöl höjer sig inte lika mycket som andra mjölvarianter. Använd mjöl med ett högt gluteninnehåll. Använd torkad jäst, tillsätt jästen sist och se till att den inte kommer i kontakt med vätska, salt och socker. Använd mer vätska (cirka 30 ml). Ingredienserna har vägts upp fel eller ingredienser saknas. Använd mindre salt. Se till att ingredienserna är rumstempererade.
Brödet sjunker ihop i mitten	<ul style="list-style-type: none"> Minska vätskehalten i degen. Tillsätt 0,5 tsk salt eller 1 msk mjöl.
Brödet höjer sig för mycket och fastnar i locket	<ul style="list-style-type: none"> Använd mindre jäst. Använd mindre mängder av alla ingredienser. Använd mindre salt
Brödet är inte genomgräddat	<ul style="list-style-type: none"> Minska vätskemängden i degen. Använd extra knådning om mjölet är grovmalet. Stoppa bakmaskinen efter första knådningen och jäsningen och starta om från början, som om det var nytt bröd. Detta gör degen luftigare.
Brödet är för tungt eller har en ojämn yta	<ul style="list-style-type: none"> Tillsätt mer vatten. Förvara mjölet i en lufttät behållare.
Brödet har för många hål	<ul style="list-style-type: none"> Minska vätskemängden i degen. Använd mindre jäst.

RENGÖRING

När du rengör apparaten bör du tänka på följande:

- Stäng av, koppla ur kontakten från eluttaget och låt apparaten svalna före rengöring.
- Använd aldrig skurpulver, stålborstar eller andra starka rengöringsmedel för att rengöra in- eller utsidan av apparaten eftersom de kan repa ytorna. Bakformens non-stickbeläggning fungerar inte om den är repad eller sprucken.
- Använd istället en trasa fuktad med varmt vatten och använd diskmedel om apparaten är väldigt smutsig.
- Om knådaren är svår att ta bort kan du hålla lite vatten i bakformen och låta den stå en stund.

INFORMATION OM KASSERING OCH ÅTERVINNING AV DENNA PRODUKT

Observera att denna Adexi-produkt är märkt med följande symbol:



Det innebär att denna produkt inte får kasseras ihop med vanligt hushållsavfall eftersom avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar måste kasseras separat.

Direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter kräver att varje medlemsstat vidtar åtgärder för korrekt insamling, återvinning, hantering och materialåtervinning av sådant avfall. Privata hushåll inom EU kan utan kostnad lämna sin använda utrustning till angivna samlingsplatser.

I en del medlemsländer kan använda apparater återlämnas till återförsäljaren om man köper nya produkter. Kontakta en återförsäljare, distributör eller lokala myndigheter för ytterligare information om hantering av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar.

GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte:

- Om ovanstående instruktioner inte har följts
- Om apparaten har modifierats
- Om apparaten har blivit felhanterad, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon form av skada
- Om apparaten är trasig på grund av felaktig nätströmförsörjning.

Då vi ständigt utvecklar våra produkter i fråga om funktion och design förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

VANLIGA FRÅGOR OCH SVAR

Om du har några frågor angående användningen av apparaten och du inte kan hitta svaret i denna bruksanvisning kan du gå in på vår webbplats på www.adexi.se.

På webbplatsen hittar du också kontaktinformation om du behöver kontakta oss med frågor om tekniska problem, reparationer, tillbehör och reservdelar.

IMPORTÖR

Adexi A/S

Grenåvej 635A

DK-8541 Skødstrup

Danmark

www.adexi.dk

Adexi ansvarar inte för eventuella tryckfel.

LISTA ÖVER PROGRAM

Program	1*	2*	3*	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Stortek	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	-
Brödets baktid	03:00-15:00	03:25-15:05	03:20-15:00	03:10-15:00	02:00-15:00	02:10-15:00	01:40-15:00	01:30-15:00	0:15	03:50-15:00	01:25-15:05	-
Förvärmning	-	-	30 min	-	-	-	-	-	-	30 min	15 min	-
Knådning 1	10 min	10 min	10 min	15 min	17 min	10 min	10 min	15 min	10 min	50 min	-	-
Vila	5 min	5 min	5 min	5 min	-	-	5 min	5 min	-	10 min	20 min	-
Knådning 2	25 min	25 min	25 min	25 min	-	-	5 min	15 min	-	25 min	-	-
Jäsning	34 min	34 min	19 min	34 min	-	48 min	15 min	60 min	-	34 min	-	-
Slag	1 min	1 min	1 min	1 min	-	-	-	-	-	1 min	-	-
Jäsning 2	45 min	60 min	30 min	45 min	30 min	-	-	-	-	50 s	-	-
Gräddning	60 min	70 min	70 min	70 min	75 min	65 min	65 min	-	-	70 min	-	60 min
Varmhållning	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	-	-	60 min	-	-
Totaltid	03:00	03:25	03:20	03:10	02:00	02:10	01:40	01:30	0:15	03:50	01:25	01:00
Tillsatt frukt och/eller nötter när skärmen visar...	02:33	-	02:35	02:43	-	-	-	-	-	02:48	-	-

*: Medium



JOHDANTO

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, niin saat parhaan hyödyn uudesta leipäkoneestasi. Lue turvallisuusohjeet erittäin huolellisesti. Suosittelemme myös, että säilytät käyttöohjeet myöhempää tarvetta varten.

YLEISET TURVAOHJEET

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä ihmiset, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai jos he ovat saaneet ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa. Valvo laitteen lähellä olevia lapsia, kun laitetta käytetään. Laite ei ole leikkikalua.
- Tämän laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai vahingoittaa laitetta.
- Käytä laitetta vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei vastaa vammoista tai vioista, jotka johtuvat laitteen vääränlaisesta käytöstä tai käsittelystä (katso myös Takuuehdot).
- Vain kotitalouskäyttöön. Ei soveltu ulkokäyttöön eikä kaupalliseen käyttöön.
- Poista kaikki pakkaus- ja kuljetusmateriaalit laitteen sisä- ja ulkopuolelta.
- Tarkista, ettei laitteessa ole vaurioita eikä siitä puutu osia.
- Älä käytä muuta kuin mukana toimitettua virtajohtoa.
- Varmista, ettei virtajohtoon tai jatkojohtoon voi kompastua.

FI

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta, kun laite täytyy puhdistaa tai kun se ei ole käytössä.
- Pistoketta ei saa irrottaa pistorasiasta vetämällä johdosta. Ota sen sijaan kiinni pistokkeesta.
- Suojaa virtajohto ja laite lämpölähteiltä, kuumilta esineiltä ja avotulelta.
- Varmista, että johto ei ole kierteellä.
- Virtajohtoa ei saa kiertää tai kietoa laitteen ympärille.
- Tarkista säännöllisin väliajoin, ettei laitteen virtajohto tai pistoke ole vahingoittunut. Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laite on pudonnut lattialle tai veteen tai muuten vaurioitunut.
- Jos laite, johto tai pistoke on vaurioitunut, anna valtuutetun huoltoliikkeen tarkistaa laite ja korjata se tarvittaessa.
- Kytke vain verkkoon, jonka jännite on 230 V, 50 Hz. Takuu ei kata tapauksia, joissa laite on kytketty väärään verkkovirtaan.
- Laitetta ei saa käyttää yhdessä ajastinkytkimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän kanssa.
- Älä milloinkaan yritä itse korjata laitetta. Jos tarvitset takuuhuoltoa, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit laitteen.
- Takuu ei ole voimassa, jos laitetta korjataan tai muunnellaan.
- Varoitus! Jotkut laitteen osat voivat tulla erittäin kuumiksi ja aiheuttaa palovammoja niitä koskettaessa. Noudata erityistä varovaisuutta, jos lähetyksillä on lapsia tai herkkiä henkilöitä.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.





FI

ERIKOISTURVAOHJEET

- Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle, tukevalle ja lämmönkestävälle alustalle riittävän kauas reunoista.
- Sijoita laite aina tarpeeksi kauas helposti syttyivistä materiaaleista, kuten verhoista tai pöytäliinoista.
- Laitetta ei saa sijoittaa tai varastoida muiden lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Älä peitä laitetta.
- Älä koskaan työnnä sormiasi tai metalliesineitä laitteen aukkoihin, sillä se voi aiheuttaa sähköiskun.
- Paistovuoka, kuumennusvastus ja paistopesä kuumenevat voimakkaasti leivonnan aikana. Älä koske niihin, ennen kuin ne ovat täysin jäähtyneet!
- Muista, että laite on kuuma jonkin aikaa sen jälkeen, kun olet sammuttanut sen. Anna laitteen jäähtyä täysin ennen säilytykseen laittamista tai puhdistamista.
- Älä käynnistä laitetta tyhjänä.

OHJAUSPANEELI

VALIKKO: Voit vaihtaa paisto-ohjelmaksi 1–12 painamalla painiketta kerran tai useammin.

VÄRI: Voit valita pinnan väriksi vaalean (Light), tavallisen (Medium, vakioasetus) tai tumman (Dark). Tämä toiminto vaikuttaa vain ohjelmiin 1, 2 ja 3.

PAINO: Valitse leivän paino painamalla painiketta kerran tai useammin. Voit valita painoksi 900, 1 125 (vakioasetus) ja 1 350 g. Toiminto vaikuttaa vain ohjelmiin 1, 2, 3, 4 ja 5.

AIKA +/-: Paina painiketta yhden tai useamman kerran käynnistyksen viivästämiseksi. Jokainen painikkeen painallus lisää tai vähentää kypsennysaikaa 10 minuutilla.

START/STOP: Käynnistä ja pysäytä valittu ohjelma painamalla tätä painiketta.

Ohjelmat

- 1 Perus
- 2 Ranskanleipä
- 3 Täysjyvä
- 4 Makea
- 5 Kakku
- 6 Sekaleipä
- 7 Erikoisnopea
- 8 Taikina
- 9 Pasta
- 10 Polakka
- 11 Hillo
- 12 Paistaminen



YLEISTIETOJA AINEKSISTA

Tärkeää! Kaikki reseptin ainekset on lisätävä ilmoitetussa järjestyksessä.

Hiiva

- Paras lopputulos saavutetaan kuivahiivaa käyttämällä. Käyminen alkaa, kun hiiva joutuu kosketuksiin nesteen kanssa. Varmista siis, että hiiva ei joudu kosketuksiin nesteeseen tai suolan kanssa ennen kuin valittu ohjelma käynnistetään!

Siemenet

- Siemenet, jyvät, pähkinät jne. lisäävät leivän ravintoarvoa ja parantavat sen makua.

Jauhot

- Voit käyttää mitä tahansa jauhoa, jonka gluteenipitoisuus on korkea. Valittu jauhotyyppi vaikuttaa leivän koostumukseen, ulkonäköön ja makuun. Vehnäjauho kohoaa eniten, kun taas ruisjauho ja täysjyväjauho kohoavat vähiten.
- Leipomista helpottaa, jos käytät jauhosekoitusta, johon tarvitsee lisätä vain vesi ja hiiva. Tärkeää! Jos leipä valmistetaan valmiista seoksesta, jauhoja saa käyttää korkeintaan 650 g.
- Kun jauhot sekoitetaan veteen, muodostuu gluteenia ja leivästä tulee ilmavaa. Mitä suurempi jauhon gluteenipitoisuus, sitä suurempi leipä.

Suolaa

- Suola käynnistää käymisprosessin ja tekee taikinasta notkeaa.

Voi/öljy

- Voi tai öljy antaa leivälle täyteläisen maun ja tekee siitä notkeaa.

FI

Sokeria

- Sokeri jouduttaa kohoamista ja tekee leivästä maukasta. Se myös tekee leivästä pehmeää ja sen pinnasta ruskean.
- Voit käyttää myös hunajaa sokerin sijasta.

Neste

- Vettä ja maito- ja piimätuotteita voidaan käyttää leivonnassa. Maito parantaa leivän makua ja tekee sen kuoresta rapean, mutta jos käytetään pelkästään maitoa, leivästä tulee hieman pienempi.

Leivontaohjeita

Jos leipä leivotaan välittömästi

- Nesteen on oltava kädenlämpöistä (noin 37° C), jotta käymisprosessi alkaa välittömästi.
- Jyväleivän jyviä on keitettävä muutaman minuutin ajan, jotta ne pehmenevät.
- Voit myös käyttää tuorehiivaa kuivahiivan sijasta.
- Kakut on leivottava heti.

Jos leipä leivotaan ajastintointia käyttämällä

- Nesteen on oltava huoneenlämpöistä.
- Varmista, että hiiva ei pääse kosketuksiin nesteen kanssa, muutoin käyminen alkaa liian aikaisin. Kaada neste paistovuokaan ja aseta hiiva päällimmäiseksi.
- Jyväleivän siemeniä tai jyviä ei tarvitse keittää, mutta niitä voi liottaa nesteessä.

Vinkkejä

- Älä koskaan täytä paistovuokaa liian täyteen, sillä taikina laajenee kohotessaan.
- Leipäkone soveltuu parhaiten leivän leivontaan, mutta sillä voi paistaa myös kakkuja (miehellään ilman liiallista rasvaa). Kokeile omia reseptejäsi tai valmiita kakkujauheseoksia.



FI

ENNEN KÄYTTÖÄ

Kaikki laitteet on tarkistettu tehtaassa. Kun olet purkanut laitteen pakkauksesta, tarkista kuitenkin turvallisuussyistä huolellisesti, ettei se ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos laitteessa on vaurioita, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit sen. Älä käytä laitetta, ennen kuin valtuutettu huoltoliike on tarkistanut sen kunnon.

Varmista ennen käyttöä, että olet poistanut kaiken pakkaus- ja kuljetusmateriaalin sekä laitteen sisältä että ulkopuolelta.

Paistovuoaan tarttumaton pinnoite on puhdistettava ennen käyttöä.

- Poista paistovuoka paistopesästä.
- Pyyhi paistopesä ja kuumennusvastus hieman kostealla liinalla ja kuivaa kuivalla pehmeällä kankaalla.
- Pese paistovuoka lämpimässä vedessä, johon on lisätty hieman pesuainetta. Kuivaa osat huolellisesti ennen kuin asetat ne takaisin paikoilleen.

KÄYTTÖ

1. Irrota paistovuoka ja aseta taikinasekoitin paistovuokaan (ellet käytä ohjelmaa, jossa taikinaa ei alusteta).
2. Aseta ainekset paistovuokaan.
 - Aineiden on oltava huoneenlämpöisiä (18–23° C) ja ne on lisättävä vuokaan reseptin mukaisessa järjestyksessä!
 - Kuivahiiva on lisättävä viimeisenä ja asetettava jauhojen keskelle tehtyyn pieneen koloon.
 - Sokeri, suola ja muut mausteet on ripoteltava tasaisesti muiden aineksien päälle.
3. Aseta paistovuokra paistopesään.
4. Sulje kansi.
5. Kytke virtapistoke pistorasiaan.
6. Valitse haluamasi ohjelma VALIKKO-painikkeella ja haluttu paistopinta VÄRI-painikkeella.
7. Aseta tarvittaessa aika ajastimeen (ks. jäljempänä).
8. Käynnistä ohjelma painamalla SATRT/STOP-painiketta 0,5 sekunnin ajan. Ohjelma käynnistyy ja näytön ajastimen laskuri käynnistyy.
 - Leivonta muodostuu seuraavista vaiheista: alustus/lepo, kohotus, paisto ja lämpimänäpito, kun leivonta on päättynyt. Kulloinkin aktiivinen vaihe näkyy näytön symbolina vastaavan prosessin vieressä.
 - Alustuksen aikana laite hurisee, kun taikinasekoitin pyörii. Se on täysin normaalia.



- Jos olet asettanut ajastuksen, ohjelma käynnistyy, kun ajastin on pysähtynyt (ks. jäljempänä).
 - Jos olet valinnut ohjelman, jossa prosessin aikana lisätään hedelmiä, pähkinöitä jne., laite piippaa sopivaan aikaan.
 - Leivonnan aikana höyryä voi nousta kannen tuuletusaukoista. Se on täysin normaalia.
 - Älä avaa kantta, ennen kuin leivonta on päättynyt, sillä se voi vaikuttaa leivän laatuun, erityisesti sen kohoamiseen.
9. Kun ohjelma valmis, laite antaa merkkiään 3 kertaa. Sen jälkeen laite pitää leivän lämpimänä tunnin ajan, minkä jälkeen se antaa äänimerkin ja virta katkeaa. Voit katkaista lämpimänäpitovaiheen jo aiemmin painamalla ja pitämällä pohjassa START/STOP-painiketta noin sekunnin ajan.
10. Avaa kansi ja irrota paistovuoka.
- Tärkeää! Paistovuoka on kuuma paiston jälkeen! Käytä aina uunikinnasta tai vastaavaa, kun irrotat paistovuoan äläkä aseta paistovuokaa alustalle, joka voi vaurioitua kuumuudesta.
- Huomaa, että taikinasekoitin voi tarttua leipään, kun irrotat sitä vuoasta!
 - Tärkeää! Käytä leivän irrottamiseen vain muovisia tai puisia työvälineitä, sillä metalliset työvälineet voivat naarmuttaa tarttumaton pinnoitetta.
11. Irrota pistoke pistorasiasta.

Ajastimen käyttäminen

Leipäkone voidaan asettaa käynnistymään viiveellä. Voit esimerkiksi illalla asettaa laitteen käynnistymään seuraavana aamuna.

Paina painikkeita TIME+ ja TIME- asettaaksesi, kuinka paljon aikaa on kuluttava, ennen kuin ohjelma käynnistyy.

Tärkeää! Älä käytä pilaantuvia aineksia, kuten maitoa tai munia, kun käytät ajastinta.

Käynnistyksen lämpötila

Jos näytössä on teksti H:HH, paistopesän lämpötila on liian korkea tai matala leipäainesten lisäämiseksi. Avaa kansi ja anna laitteen jäähtyä noin 10–20 minuuttia.

RESEPTEJÄ

Noudata aluksi seuraavissa resepteissä ilmoitettuja määriä ja ole erityisen huolellinen jauhojen ja nesteen määrän kanssa.

Ohjelma 1 – Perus			
Mitat	900 g	1125 g	1350 g
Öljyä	2 rkl	3 rkl	4 rkl
Suolaa	1 tl	1 tl	1 tl
Sokeria	2 rkl	3 rkl	4 rkl
Maitojauhetta	2 rkl	3 rkl	4 rkl
Jauhoja	680 g	750 g	820 g
Vettä	410 ml	440 ml	480 ml
Hiivaa	1 tl	1 1/3 tl	1 1/2 tl

Ohjelmalla 1 voidaan tehdä myös ruisleipää.

Useimpia leipäkoneita ei ole suunniteltu valmistamaan ruisleipää, koska se poikkeaa leipäkoneen tyypillisestä ohjelmoinnista – mutta tämä leipä kone pystyy valmistamaan ruisleipää. Jos käytät esim. supermarketista ostamaasi jauhosekoitusta, voit käyttää sitä enintään 500 grammaa (yleensä puolet pakkauksesta). Jos teet omaa ruisleipää, voit käyttää enintään 500 g kuivia ainesosia ja enintään 5 dl nestettä.

Voit säätää reseptiäsi ja ainesosien määrää, koska erilaiset seokset kohoavat ja käyttäytyvät hyvin eri tavalla leivonnan aikana.

Ohjelma 2 – Vaalea leipä (ranskanleipä)			
Mitat	900 g	1125 g	1350 g
Öljyä	2 rkl	3 rkl	4 rkl
Suolaa	1 tl	1 tl	1 tl
Sokeria	2 rkl	3 rkl	4 rkl
Jauhoja	650 g	750 g	820 g
Vettä	420 ml	450 ml	500 ml
Hiivaa	1 tl	1 1/3 tl	1 1/2 tl

Ohjelma 3 – Kokojyvävehnä			
Mitat	900 g	1125 g	1350 g
Öljyä	2 rkl	3 rkl	4 rkl
Suolaa	1 tl	1 tl	1 tl
Fariinisokeria	2 rkl	2 1/2 rkl	3 rkl
Maitojauhetta	3 rkl	3 rkl	4 rkl
Kokojyvävehnä-jauhoa (graham)	200 g	300 g	370 g
Vettä	420 ml	450 ml	500 ml
Hiivaa	1 tl	1 1/3 tl	1 1/2 tl

Ohjelma 4 – Makea leipä			
Mitat	900 g	1125 g	1350 g
Öljyä	2 rkl	3 rkl	4 rkl
Suolaa	1 tl	1 tl	1 tl
Sokeria	2 rkl	3 rkl	4 rkl
Maitojauhetta	2 rkl	3 rkl	4 rkl
Jauhoja	650 g	750 g	820 g
Vettä	410 ml	440 ml	480 ml
Hiivaa	1 tl	1 1/3 tl	1 1/2 tl

Ohjelma 5 – Kakku			
Mitat	900 g	1125 g	1350 g
Voita	110 g	140 g	170 g
Maito	360 ml	420 ml	480 ml
Sokeria	180 ml	180 ml	240 ml
Munia	3	4	5
Esanssia/makuainetta	1 1/2 tl	1 1/2 tl	1 1/2 tl
Hiivaa	1 tl	1 1/3 tl	1 1/2 tl

Ohjelma 6 – Sekaleipä	
Mitat	1350 g
Öljyä	4 rkl
Suolaa	2 tl
Sokeria	4 rkl
Munia	4
Viinietikkaa	1 tl
Perunajauhoa	240 ml
Soijajauhoa	160 ml
Tapiokajauhoa	120 ml
Ksantaanikumi	1 rkl
Maitojauhetta	120 ml
Riisijauhoa	240 ml
Jauhoja	540 ml
Vettä (45–50 °C)	320 ml
Hiivaa	1½ tl

Ohjelma 9 – Pasta	
Öljyä	2 rkl
Suolaa	2 tl
Jauhoja	1080 ml
Vettä	410 ml

Ohjelma 10 – Polakka	
Mitat	1350 g
Voita	2 rkl
Suolaa	2 tl
Maitojauhetta	2 rkl
Sokeria	1 rkl
Jauhoja	1080 ml
Vettä	410 ml
Hiivaa	1 tl

Ohjelma 7 – Erikoisnopea	
Mitat	1350 g
Öljyä	3 rkl
Suolaa	3 tl
Sokeria	3 rkl
Maitojauhetta	3 rkl
Jauhoja	1440 ml
Vettä (45–50 °C)	480 ml
Hiivaa	2 tl

Ohjelma 11 – Appelsiinihillo	
Mitat	1 lasi
Appelsiinejä	3
Sitruunoita	1
Sokeria	360 ml
Pektiiniä	2 rkl

Hilloja on säilytettävä jääkaapissa puhtaassa astiassa.

Ohjelma 8 – Taikina	
Käytä omaa taikinareseptiä. Leipäkone sekoittaa ja vaivaa taikinan.	

Ohjelma 12 – Paistaminen	
Tällä ohjelmalla saat rapeamman pinnan.	

VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen ratkaisu
Leipä ei kohoaa	<ul style="list-style-type: none"> Käytä hyvin kohoavia jauhoja. Täysjyväjauhot ja ruisjauhot eivät kohoaa yhtä hyvin kuin muut jauholaadut. Käytä jauhoa, jonka gluteenipitoisuus on korkea. Käytä kuivahiivaa, lisää hiiva viimeisenä ja pidä se erossa nesteestä, suolasta ja sokerista. Käytä enemmän nestettä (n. 30 ml). Ainekset on punnittu väärin tai aineksia puuttuu. Käytä vähemmän suolaa. Varmista, että ainekset ovat huoneenlämpöisiä.
Leipä vajoaa keskeltä.	<ul style="list-style-type: none"> Vähennä nesteen määrää taikinassa. Lisää 0,5 tl suolaa tai 1 rkl jauhoja.
Leipä kohoaa liikaa ja tarttuu kanteen.	<ul style="list-style-type: none"> Käytä vähemmän hiivaa. Käytä kaikkia aineksia vähemmän. Käytä vähemmän suolaa
Leipä ei kypsy läpikotaisin.	<ul style="list-style-type: none"> Vähennä nesteen määrää taikinassa. Tee lisäalustus, jos jauhot ovat karkeitä. Pysäytä leipäkone ensimmäisen alustuksen ja kohotuksen jälkeen ja aloita alusta ikään kuin kyseessä olisi uusi leipä. Tämä tekee taikinasta ilmavampaa.
Leipä on liian raskasta tai siinä on epätasainen pinta.	<ul style="list-style-type: none"> Lisää vettä. Säilytä jauhoja ilmatiiviissä astiassa.
Leivässä on liikaa reikiä.	<ul style="list-style-type: none"> Vähennä nesteen määrää taikinassa. Käytä vähemmän hiivaa.

PUHDISTUS

Puhdista laite seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Sammuta laite, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Älä koskaan puhdista laitteen sisä- tai ulkopintaa hankaavilla puhdistusaineilla, teräsvillalla tai muilla voimakkailta puhdistusaineilla, sillä ne voivat naarmuttaa pintoja. Paistovuolan tarttumaton pinnoite ei toimi, jos se on naarmuuntunut tai halkeillut.
- Puhdista laite lämpimällä vedellä kostutetulla liinalla. Lisää veteen astianpesuainetta, jos laite on erittäin likainen.
- Jos taikinasekoitin on hankala irrottaa, voit kaataa hieman vettä paistovuokaan ja antaa sen liota.

TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISESTÄ JA KIERRÄTTÄMISESTÄ

Tämä Adexi-tuote on merkitty seuraavalla symbolilla:



Tuotetta ei siis saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan sähkö- ja elektroniikkajäte on hävitettävä erikseen.

Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan WEEE-direktiivin mukaan jokaisen jäsenvaltion on järjestettävä asianmukainen sähkö- ja elektroniikkajätteen keräys, talteenotto, käsittely ja kierrätys. EU-alueen yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa käytetyt laitteet maksutta erityisiin kierrätyspisteisiin.

Joissakin jäsenvaltioissa käytetty laite voidaan palauttaa sille jälleenmyyjälle, jolta se on ostettu, jos tilalle hankitaan uusi laite. Lisätietoja sähkö- ja elektroniikkajätteen käsittelystä saat lähimmältä jälleenmyyjältä, tukkukauppiaalta tai paikallisilta viranomaisilta.

TAKUUEHDOT

Takuu ei ole voimassa, jos

- edellä olevia ohjeita ei ole noudatettu
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti tai se on kärsinyt muita vaurioita
- laitteen vika johtuu sähköverkon häiriöistä.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja tuotoilua, minkä vuoksi pidätämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

USEIN KYSYTTYJÄ KYSYMYKSIÄ

Jos sinulla on laitteen käyttöä koskevia kysymyksiä etkä löydä vastauksia tästä käyttöohjeesta, käy Internet-sivuillemme osoitteessa www.adexi.eu.

Yhteystietomme ovat nähtävissä kotisivuillemme siltä varalta, että haluat ottaa meihin yhteyttä teknisiä kysymyksiä, korjauksia, lisävarusteita tai varaosia koskevista asioista.

MAAHANTUOJA:

Adexi A/S

Grenåvej 635A

DK-8541 Skødstrup

Tanska

www.adexi.dk

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä.

OHJELMALUETTELO

Ohjelma	1*	2*	3*	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Mitat	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	-
Leivontaan tarvittava aika	3.00–15.00	3.25–15.05	3.20–15.00	3.10–15.00	2.00–15.00	2.10–15.00	1.40–15.00	1.30–15.00	0.15	3.50–15.00	1.25–15.05	-
Esiälämittitys	-	-	30 min	-	-	-	-	-	-	30 min	15 min	-
Vaivaus 1	10 minuutin ajan	10 minuutin ajan	10 minuutin ajan	15 min	17 min	10 minuutin ajan	10 minuutin ajan	15 min	10 minuutin ajan	50 min	-	-
Lepoaika	5 min	5 min	5 min	5 min	-	-	5 min	5 min	-	10 minuutin ajan	20 min	-
Vaivaus 2	25 min	25 min	25 min	25 min	-	-	5 min	15 min	-	25 min	-	-
Nostatus	34 min	34 min	19 min	34 min	-	48 min	15 min	60 min	-	34 min	-	-
Tasoitus	1 min	1 min	1 min	1 min	-	-	-	-	-	1 min	-	-
Nostatus 2	45 min	60 min	30 min	45 min	30 min	-	-	-	-	50 s	-	-
Paistaminen	60 min	70 min	70 min	70 min	75 min	65 min	65 min	-	-	70 min	-	60 min
Lampinänäpito	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	-	-	60 min	-	-
Kokonaisaika	3.00	3.25	3.20	3.10	2.00	2.10	1.40	1.30	0.15	3.50	1.25	1.00
Lisää hedeimet jortai pähkinät, kun näyössä näkyy...	2.33	-	2.35	2.43	-	-	-	-	-	2.48	-	-

*: Tavallinen

INTRODUCTION

To get the best out of your new bread maker, please read through these instructions carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance may only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been given instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.
- Never leave unattended when in use. Keep an eye on any children in the vicinity of the appliance when it is in use. The appliance is not a toy.
- Incorrect use of this appliance may cause personal injury or damage the appliance.
- Use for the intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Warranty Terms).
- For domestic use only. Not for outdoor or commercial use.
- Remove all packaging and transport materials from the inside and outside of the appliance.
- Check that the appliance has no visible damage and that no parts are missing.
- Do not use with any cords other than that supplied.
- Check that it is not possible to pull or trip over the cord or any extension cord.
- Turn off the appliance and remove the plug from the socket when cleaning or when not in use.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Keep the cord and appliance away from heat sources, hot objects and naked flames.
- Ensure that the cord is fully extended.
- The cord must not be twisted or wound around the appliance.
- Check regularly that neither the cord nor plug is damaged and do not use the appliance if there is any damage, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in any other way.
- If the appliance, cord or plug have been damaged, have the appliance inspected and if necessary repaired by an authorised repairer.
- Connect to 230 V, 50 Hz only. The warranty is not valid if the appliance is connected to incorrect voltage.
- The appliance must not be used together with a timer switch or a separate remote control system.
- Never try to repair the appliance yourself. Please contact the store where you bought the appliance for repairs under warranty.
- Unauthorised repairs or modifications will invalidate the warranty.
- Caution! Some parts of this appliance can become very hot and cause burns if touched. Particular attention should be paid where children and vulnerable people are present.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Always place the appliance on a dry, level, firm and heat-resistant surface well away from any edges.
- Always place the appliance at a safe distance from flammable objects such as curtains, tablecloths or similar.
- The appliance must not be placed or stored near other sources of heat.
- Do not cover.
- Never insert your fingers or any metal objects into the openings of the appliance as this could cause electrical shocks.
- The baking pan, heating element and baking chamber become very hot during baking. Do not touch them before they have cooled down completely!
- Please note that the appliance will remain hot for a while after you switch it off. Always allow it to cool completely before you put it away or clean it.
- Do not switch on when empty.

CONTROL PANEL

MENU: Press the button one or more times to change baking programme from 1 to 12.

COLOR: Press the button one or more times to choose between the crust colours Light, Medium (selected as standard) or Dark. This function only applies to programmes 1, 2 and 3.

WEIGHT: Press the button one or more times to select the weight of the bread. You can choose between 900, 1125 (selected as standard) and 1350 g. This function only applies to programmes 1, 2, 3, 4 and 5.

TIME +/-: Press the button one or more times to delay the start. Each press of the button increases or decreases the time by 10 minutes.

START/STOP: Press the button to start and stop the selected programme.

Programmes

- 1 Basic
- 2 French
- 3 Whole wheat
- 4 Sweet
- 5 Cake
- 6 Multi bread
- 7 Super rapid
- 8 Dough
- 9 Pasta
- 10 Butter milk
- 11 Jam
- 12 Bake

UK

GENERAL INFORMATION ON INGREDIENTS

NB! All ingredients in a recipe must be added in the order listed.

Yeast

- The best results are achieved with dried yeast. Fermentation starts once the yeast comes into contact with liquid. Make sure, therefore, that the yeast does not come into contact with liquid or salt before the selected programme starts!

Seeds

- Seeds, grains, nuts or similar increase the nutritional value of the bread and improve its taste.

Flour

- Any flour type with a high gluten content can be used. The type of flour selected determines the consistency, appearance and taste of the bread. Wheat flour rises most, while rye flour and bolted flour rise least.
- To make baking easier, try using a bread mix to which you only have to add water and yeast. NB! If the bread is made from a ready-made mix, no more than 650 g flour should be used.
- When the flour is mixed with water, gluten is formed, and the bread becomes airy. The higher the gluten content of the flour, the bigger the bread.

Salt

- Salt activates fermentation and makes the dough flexible.

Butter/oil

- Butter or oil gives the bread a rounded, full taste and makes it flexible.

Sugar

- Sugar promotes proving and makes the bread sweet and tasty. It also makes the bread soft and the surface brown.
- You can also use honey instead of sugar.

Liquid

- Water, milk or curdled milk products can be used for baking. Milk improves the taste and results in a crispy crust, but if milk only is used, the bread will be a little smaller.

Baking advice

If the bread is to be baked immediately

- The liquid must be lukewarm (around 37° C), so fermentation starts immediately.
- Grains for granary bread should be boiled for a few minutes to soften them.
- You can also use fresh yeast instead of dried yeast.
- Cakes should be baked immediately.

If bread is baked using the timer function

- The liquid should be at room temperature.
- Ensure that the yeast does not come into contact with the liquid otherwise the fermentation will start too early – pour the liquid into the baking pan and place the yeast on top.
- Seeds or grains for granary bread do not need to be boiled but can be soaked in liquid.

Tips

- Never fill the baking pan with ingredients completely, as the dough will expand as it rises.
- The bread maker is best suited for baking bread, but it is also possible to bake cakes, preferably without too much fat. Try your own recipes or ready-made cake mixes.

UK

BEFORE USE

Each individual appliance is checked at the factory but, for safety's sake, you should check carefully after unpacking that the appliance has not been damaged during transport. If the appliance appears to have been damaged, contact the shop where you bought it, and do not use it until it has been checked by an authorised specialist.

Before use, check that you have removed all packaging and transport material inside and out.

The non-stick coating on the baking pan must be cleaned before use.

- Remove the baking pan from the baking chamber.
- Wipe the baking chamber and heating element with a well-wrung cloth and dry with a dry soft cloth.
- Wash the baking pan in warm water with a little detergent added. Dry the parts thoroughly before replacing them.

USE

1. Remove the baking pan, and fit the kneading paddle in the baking pan (unless using a programme in which the dough is not kneaded).
2. Place the ingredients in the baking pan.
 - The ingredients must be at room temperature (18-23° C) and must be added in the order given in the recipe!
 - Dried yeast must be added last and placed in a small depression in the flour.
 - Sugar, salt and other spices should be distributed evenly over the rest of the ingredients.
3. Place the baking pan in the baking chamber.
4. Close the lid.
5. Plug in.
6. Select the required programme using the MENU button and the required crust colour using the COLOR button.
7. Set the timer function, if required (see below).
8. Press and hold the START/STOP button for 0.5 seconds to start the programme. The programme starts and the countdown on the display begins.
 - Baking consists of the following processes: kneading/resting, proving, baking and keeping warm after baking has finished. The active process is shown with a symbol on the display next to the relevant process.
 - During kneading, the appliance will buzz as the kneading paddle rotates. This is perfectly normal.

UK

- If you have set the timer function, the programme will start once the timer has stopped (see below).
 - If you have selected a programme in which fruit, nuts, etc. are added during the process, the appliance will beep at the appropriate time.
 - During baking, steam can rise from the ventilation openings in the lid. This is perfectly normal.
 - Do not open the lid before baking ends as this may affect the quality of the bread, particularly its ability to rise.
9. The appliance beeps 3 times when the programme is finished. The appliance then keeps the bread warm for 1 hour, after which it beeps and switches off. You can stop the appliance's keep-warm function before the time has passed by pressing and holding the START/STOP button for approximately 1 second.
 10. Open the lid and remove the baking pan.

Important! The baking pan is very hot after baking! Always use an oven glove or similar when removing the baking pan and do not place it on a surface that may be damaged by the heat.

- Please note that the kneading paddle may stick to the bread when you remove it from the baking pan!
 - Important! Only use plastic or wooden utensils when releasing the bread from the baking pan, as the non-stick coating may be damaged if you use metal utensils.
11. Remove the plug from the socket.

Using the timer function

The bread maker can be set to start with a delay. For instance you can set it in the evening to start early the next morning.

Press the TIME+ and TIME- buttons to set how much time is to pass before the programme starts.

Important! Do not use perishable ingredients such as milk or eggs when using the timer function.

Temperature for starting

If the display shows the message H:HH, the temperature in the baking chamber is too high or too low for adding ingredients for a loaf. Open the lid and allow the appliance to cool for 10-20 minutes.

RECIPES

To start with follow the quantities specified in the recipes below, and be particularly careful with the quantity of flour and liquid.

Programme 1 - Basic			
Size	900 g	1125 g	1350 g
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Salt	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.
Sugar	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Milk powder	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Flour	680 g	750 g	820 g
Water	410 ml	440 ml	480 ml
Yeast	1 tsp.	1 $\frac{1}{3}$ tsp.	1 $\frac{1}{2}$ tsp.

Program 1 can also be used for rye bread

Most bread makers are not designed to bake rye bread because this differs from the typical pre-programming of a bread maker – but this bread maker can make rye bread. If you are using a bread mix from example, a supermarket, you can use up to 500 gram of the bread mix (typically half of the pack). If you make your own rye bread mix, you can use up to 500 g of ingredients and up to 500 ml of liquid.

You may need to adjust your recipe and the quantities of ingredients, as different kinds of mixes lead to very large differences in proving and during the baking process.

Programme 2 - French			
Size	900 g	1125 g	1350 g
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Salt	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.
Sugar	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Flour	650 g	750 g	820 g
Water	420 ml	450 ml	500 ml
Yeast	1 tsp.	1 $\frac{1}{3}$ tsp.	1 $\frac{1}{2}$ tsp.

Programme 3 - Whole wheat			
Size	900 g	1125 g	1350 g
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Salt	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.
Brown sugar	2 tbsp.	2 $\frac{1}{2}$ tbsp.	3 tbsp.
Milk powder	3 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Whole-wheat flour	200 g	300 g	370 g
Water	420 ml	450 ml	500 ml
Yeast	1 tsp.	1 $\frac{1}{3}$ tsp.	1 $\frac{1}{2}$ tsp.

Programme 4 - Sweet bread			
Size	900 g	1125 g	1350 g
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Salt	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.
Sugar	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Milk powder	2 tbsp.	3 tbsp.	4 tbsp.
Flour	650 g	750 g	820 g
Water	410 ml	440 ml	480 ml
Yeast	1 tsp.	1 $\frac{1}{3}$ tsp.	1 $\frac{1}{2}$ tsp.

Programme 5 - Cake			
Size	900 g	1125 g	1350 g
Butter	110 g	140 g	170 g
Milk	360 ml	420 ml	480 ml
Sugar	180 ml	180 ml	240 ml
Eggs	3	4	5
Essence	1 $\frac{1}{2}$ tsp.	1 $\frac{1}{2}$ tsp.	1 $\frac{1}{2}$ tsp.
Yeast	1 tsp.	1 $\frac{1}{3}$ tsp.	1 $\frac{1}{2}$ tsp.

UK

Programme 6 - Multi bread	
Size	1350 g
Oil	4 tbsp.
Salt	2 tsp.
Sugar	4 tbsp.
Eggs	4
Vinegar	1 tsp.
Potato flour	240 ml
Soy flour	160 ml
Cassava flour	120 ml
Xanthan gum	1 tbsp.
Milk powder	120 ml
Rice flour	240 ml
Flour	540 ml
Water (45-50 °C)	320 ml
Yeast	1½ tsp.

Programme 9 - Pasta	
Oil	2 tbsp.
Salt	2 tsp.
Flour	1080 ml
Water	410 ml

Programme 10 - Butter milk	
Size	1350 g
Butter	2 tbsp.
Salt	2 tsp.
Milk powder	2 tbsp.
Sugar	1 tbsp.
Flour	1080 ml
Water	410 ml
Yeast	1 tsp.

Programme 7 - Super rapid	
Size	1350 g
Oil	3 tbsp.
Salt	3 tsp.
Sugar	3 tbsp.
Milk powder	3 tbsp.
Flour	1440 ml
Water (45-50 °C)	480 ml
Yeast	2 tsp.

Programme 11 - Orange jam	
Size	1 glass
Oranges	3
Lemons	1
Sugar	360 ml
Pectin	2 tbsp.

Jams should be stored in the fridge in a clean jar.

Programme 8 - Dough	
Use your own recipe for the dough you want to mix and knead.	

Programme 12 - Bake	
You can make the crust more crisp with this programme.	

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible solution
The bread does not rise	<ul style="list-style-type: none"> • Use a flour type that rises well. Whole wheat grain flour and rye flour do not rise as much as other flour varieties. • Use flour with a high gluten content. • Use fresh dried yeast, add the yeast last and keep it away from liquid, salt and sugar. • Use more liquid (around 30 ml). • The ingredients have been incorrectly weighed out or there are ingredients missing. • Use less salt. • Ensure the ingredients are at room temperature.
The bread sinks in the middle	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce the liquid content in the dough. • Add 0.5 tsp. salt or 1 tbsp. flour.
The bread rises too much and sticks to the lid	<ul style="list-style-type: none"> • Use less yeast. • Use smaller quantities of all ingredients. • Use less salt
The bread is not baked through	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce the liquid content in the dough. • Use extra kneading if the flour is coarse. Stop the bread maker after the first kneading and proving and start from the beginning, as if it was new bread. This makes the dough airier.
The bread is too heavy or has an uneven surface	<ul style="list-style-type: none"> • Add more water. • Store the flour in an airtight container.
The bread has too many holes	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce the liquid content in the dough. • Use less yeast.

CLEANING

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following:

- Switch off, remove the plug from the socket and allow the appliance to cool before cleaning.
- Never use scouring powder, steel scourers or other strong cleaning agents to clean the interior or exterior surfaces of the appliance, as they may scratch the surfaces. The baking pan's non-stick coating will not work if it is scratched or cracked.
- Instead use a cloth dampened with hot water, and add washing-up liquid if the appliance is very soiled.
- If the kneading paddle is difficult to remove, you can pour a little water into the baking pan and allow it to stand.

INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

Please note that this Adexi product is marked with this symbol:



This means that this product must not be disposed of along with ordinary household waste, as electrical and electronic waste must be disposed of separately.

According to the WEEE directive, every member state must ensure correct collection, recovery, handling and recycling of electrical and electronic waste. Private households in the EU can take used equipment to special recycling stations free of charge.

In certain member states, used appliances can be returned to the retailer where they were bought on the condition you buy new products. Contact your retailer, distributor or the municipal authorities for further information on what to do with electrical and electronic waste.

WARRANTY TERMS

The warranty does not apply:

- if the above instructions have not been followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if the appliance is faulty due to faults in the electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

If you have any questions regarding the use of the appliance and cannot find the answer in this user guide, please try our website at www.adexi.eu.

You can also see contact details on our website if you need to contact us for technical questions, repairs, accessories or spare parts.

IMPORTER

Adexi A/S

Grenåvej 635A

DK-8541 Skødstrup

Denmark

www.adexi.dk

We cannot be held responsible for any printing errors.

LIST OF PROGRAMMES

Programme	1*	2*	3*	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Size	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	-
Time to bake the bread	3:00-15:00	3:25-15:05	3:20-15:00	3:10-15:00	2:00-15:00	2:10-15:00	1:40-15:00	1:30-15:00	0:15	3:50-15:00	1:25-15:05	-
Preheat	-	-	30 min.	-	-	-	-	-	-	30 min.	15 min.	-
Knead 1	10 min.	10 min.	10 min.	15 min.	17 min.	10 min.	10 min.	15 min.	10 min.	50 min.	-	-
Rest	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.	-	-	5 min.	5 min.	-	10 min.	20 min.	-
Knead 2	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.	-	-	5 min.	15 min.	-	25 min.	-	-
Rise	34 min.	34 min.	19 min.	34 min.	-	48 min.	15 min.	60 min.	-	34 min.	-	-
Punch	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.	-	-	-	-	-	1 min.	-	-
Rise 2	45 min.	60 min.	30 min.	45 min.	30 min.	-	-	-	-	50 sec.	-	-
Bake	60 min.	70 min.	70 min.	70 min.	75 min.	65 min.	65 min.	-	-	70 min.	-	60 min.
Keep warm	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	-	-	60 min.	-	-
Total time	3:00	3:25	3:20	3:10	2:00	2:10	1:40	1:30	0:15	3:50	1:25	1:00
Add fruit and/or nuts when the display shows...	2:33	-	2:35	2:43	-	-	-	-	-	2:48	-	-

*: Medium

EINFÜHRUNG

Bevor Sie Ihre neue Brotbackmaschine erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie darin nachschlagen können.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten sowie Wahrnehmungsstörungen bzw. von Personen, die über keinerlei Erfahrung oder Wissen im Umgang mit dem Gerät verfügen, benutzt werden, wenn sie beim Gebrauch beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Das Reinigen und die vom Benutzer durchzuführende Wartung darf nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt. Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, wenn es in Gebrauch ist. Das Gerät ist kein Spielzeug!
- Der unsachgemäße Gebrauch des Geräts kann zu Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu dem in der Bedienungsanleitung genannten Zweck. Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Handhabung entstehen (siehe auch Garantiebedingungen).
- Nur für den Gebrauch im Haushalt. Dieses Gerät eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien.
- Sämtliche Verpackungsmaterialien im Gerät und darum herum entfernen.

- Das Gerät auf sichtbare Schäden und fehlende Teile überprüfen.
- Nur mit den mitgelieferten Kabeln verwenden.
- Achten Sie darauf, dass Personen nicht über das Kabel bzw. Verlängerungskabel stolpern können.
- Vor dem Reinigen des Geräts bzw. wenn es nicht benutzt werden soll, ist es abzuschalten und der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie stattdessen am Stecker.
- Das Gerät (inkl. Kabel) darf nicht in der Nähe von Wärmequellen, heißen Gegenständen oder offenem Feuer verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kabel ganz ausgerollt ist.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder um das Gerät gewickelt werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob Kabel oder Stecker beschädigt sind, und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dies der Fall ist, wenn es auf den Boden oder in Wasser gefallen ist bzw. auf andere Weise beschädigt wurde.
- Wenn Gerät, Kabel und/oder Stecker beschädigt sind, muss das Gerät überprüft und ggf. von einem Fachmann repariert werden.
- Nur an ein Stromnetz mit 230 V / 50 Hz anschließen! Die Garantie erlischt, wenn das Gerät an eine falsche Spannung angeschlossen wird.
- Das Gerät darf nicht zusammen mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Versuchen Sie auf keinen Fall, selber das Gerät zu reparieren! Bei Reparaturen, die unter die Garantiebedingungen fallen, wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Bei nicht autorisierten Reparaturen oder Änderungen erlischt die Garantie.

- Achtung! Teile dieses Geräts können sehr heiß werden und bei Berührung Verbrennungen verursachen. Wenn Kinder oder schutzbedürftige Personen anwesend sind, müssen Sie besonders aufmerksam sein.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder unter 8 Jahren das Gerät und sein Kabel nicht erreichen können.

SPEZIELLE SICHERHEITSHINWEISE

- Stellen Sie das Gerät auf einer trockenen, ebenen, festen und hitzebeständigen Unterlage entfernt von Kanten ab.
- Sorgen Sie stets für einen Sicherheitsabstand zu brennbaren Gegenständen wie Gardinen, Tischdecken usw.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe anderer Hitzequellen aufgestellt oder aufbewahrt werden.
- Nicht zudecken.
- Keine Finger oder Metallgegenstände in die Öffnungsschlitze stecken, um Stromstöße zu vermeiden.
- Die Brotwanne, das Heizelement und die Backkammer werden während des Betriebes sehr heiß. Berühren Sie diese Bauteile erst nach dem vollständigen Abkühlen!
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät noch eine Weile heiß bleibt, nachdem es abgeschaltet wurde. Lassen Sie es stets vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder weglegen.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn es leer ist.

BEDIENFELD

MENU: • Drücken Sie die Taste ein- oder mehrmals, um das Backprogramm von 1 bis 12 zu wechseln.

COLOR: Drücken Sie die Taste ein- oder mehrmals, um zwischen den Krustenfarben Hell, Mittel (als Standard ausgewählt) und Dunkel zu wählen. Diese Funktion ist nur in Programm 1, 2 und 3 verfügbar.

WEIGHT: Drücken Sie die Taste ein- oder mehrmals, um das Gewicht des Brots auszuwählen. Sie können zwischen 900, 1125 (als Standard ausgewählt) und 1350 g wählen. Diese Funktion ist nur in Programm 1, 2, 3, 4 und 5 verfügbar.

TIME +/-: Drücken Sie die Taste ein- oder mehrmals, um den Start zu verzögern. Jedes Drücken der Taste erhöht die Zeit um 10 Minuten.

START/STOP: Drücken Sie die Taste, um das gewählte Programm zu starten und zu stoppen.

Programme

1. Grundprogramm
2. Baguette
3. Vollkorn
4. Süß
5. Kuchen
6. Multi-Brot
7. Superschnell
8. Teig
9. Nudeln
10. Buttermilch
11. Marmelade
12. Backen

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN

ACHTUNG! Alle Zutaten eines Rezepts müssen in der aufgeführten Reihenfolge hinzugefügt werden.

Hefe

- Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit Trockenhefe. Die Gärung beginnt, sobald die Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt kommt. Sorgen Sie deshalb dafür, dass die Hefe nicht mit Flüssigkeit oder Salz in Kontakt kommt, bevor das ausgewählte Programm startet!

Kerne

- Kerne, Körner, Nüsse oder ähnliche Zutaten erhöhen den Nährwert und verbessern den Geschmack des Brotes.

Mehl

- Es kann jede Sorte Mehl mit einem hohen Glutengehalt verwendet werden. Die verwendete Mehlsorte bestimmt Konsistenz, Aussehen und Geschmack des Brotes. Weizenmehl geht am stärksten, Roggenmehl und gesiebtes Mehl gehen am wenigsten.
- Um den Backvorgang einfacher zu gestalten, verwenden Sie eine Brotmischung, der Sie nur Wasser und Hefe zugeben müssen. **ACHTUNG!** Bei einem Brot aus einer fertigen Backmischung sollten maximal 650 g Mehl verwendet werden.
- Wird das Mehl mit Wasser gemischt, entsteht Gluten, und das Brot wird luftig. Je höher der Glutengehalt im Mehl, desto größer wird das Brot.

Zucker

- Mit Zucker geht der Teig besser, und das Brot gewinnt an Süße und Geschmack. Das Brot wird weicher und seine Oberfläche braun.
- Anstelle von Zucker können Sie auch Honig verwenden.

Salz

- Salz fördert den Fermentierungsvorgang und macht den Teig geschmeidiger.

DE

Butter/Öl

- Butter oder Öl verleihen dem Brot einen runden, vollen Geschmack und machen es elastisch.

Flüssigkeit

- Wasser, Milch oder Schlagsahne können zum Backen verwendet werden. Milch verbessert den Geschmack und führt zu einer knusprigen Kruste; wird jedoch nur Milch verwendet, so wird das Brot auch etwas kleiner.

Backtipp

Wenn das Brot sofort gebacken werden soll

- Die Flüssigkeit muss lauwarm (etwa 37 °C) sein, damit der Fermentierungsvorgang sofort beginnt.
- Körner für Vollkornbrot sollten einige Minuten lang gekocht werden, damit sie weicher werden.
- Sie können anstelle von Trockenhefe auch frische Hefe verwenden.
- Kuchen sollte sofort gebacken werden.

Wenn Brot mit Hilfe der Timerfunktion gebacken wird

- Die Flüssigkeit sollte Raumtemperatur haben.
- Stellen Sie sicher, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt, weil sonst der Fermentierungsprozess zu früh beginnt – gießen Sie die Flüssigkeit in die Brotwanne, und legen Sie die Hefe darauf.
- Kerne oder Körner für Vollkornbrot müssen nicht gekocht werden, sondern können in Flüssigkeit eingelegt werden.

Tipps

- Füllen Sie die Brotwanne niemals vollständig mit Zutaten, da sich der Teig beim Gehen noch ausdehnt.
- Die Brotbackmaschine eignet sich am besten zum Backen von Brot, aber es besteht auch die Möglichkeit, Kuchen zu backen, vorzugsweise ohne zu viel Fett. Probieren Sie Ihre eigenen Rezepte oder Backmischungen aus.

VOR DEM GEBRAUCH

Jedes Gerät wird werkseitig kontrolliert. Sicherheitshalber sollten Sie sich jedoch nach dem Auspacken vergewissern, dass beim Transport keine Schäden entstanden sind. Falls Sie vermuten, dass das Gerät beschädigt ist, setzen Sie sich bitte mit dem Händler in Verbindung. Das Gerät darf erst nach Überprüfung durch eine Fachwerkstatt in Betrieb genommen werden.

Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass Sie die gesamte Transportverpackung (außen und innen) entfernt haben.

müssen Sie die Antihafbeschichtung der Brotwanne reinigen.

- Nehmen Sie die Backform aus der Backkammer.
- Wischen Sie die Backkammer und das Heizelement mit einem gut ausgewringenen Lappen ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen, weichen Tuch.
- Waschen Sie die Backform in warmem Wasser mit ein wenig Spülmittel. Trocknen Sie die Teile gründlich, bevor Sie sie wieder einsetzen.

GEBRAUCH

1. Entfernen Sie die Backform und bringen Sie das Knetpaddel in der Backform an (es sei denn, Sie verwenden ein Programm, in dem der Teig nicht geknetet wird).
2. Geben Sie die Zutaten in die Brotwanne.
 - Die Zutaten müssen Raumtemperatur (18-23 °C) haben und in der im Rezept angegebenen Reihenfolge zugegeben werden!
 - Trockenhefe wird als letztes hinzugefügt und wird in eine kleine Mulde im Mehl platziert.
 - Zucker, Salz und Gewürze sollten gleichmäßig unter die anderen Zutaten gemischt werden.
3. Setzen Sie die Brotwanne in die Backkammer ein.
4. Den Deckel schließen.
5. Stecker in die Steckdose stecken.
6. Wählen Sie das gewünschte Programm mit der MENU-Taste und die gewünschte Krustenfarbe mit dem COLOR-Taste aus.
7. Stellen Sie die Zeit ein, sofern erforderlich (siehe unten).
8. Drücken und halten Sie die START/STOP-Taste 0,5 Sekunden lang, um das Programm zu starten. Das Programm startet, und der Countdown im Display beginnt.
 - Das Backen umfasst folgende Prozesse: Kneten/Ruhenlassen, Gehenlassen, Backen und Warmhalten nach dem Backen. Der aktive Prozess wird mit einem Symbol im Display neben dem relevanten Prozess angezeigt.
 - Während des Knetens summt das Gerät, während das Paddel rotiert. Dies ist völlig normal.
 - Haben Sie die Timerfunktion eingestellt, so startet das Programm, sobald der Timer stoppt (siehe unten).
 - Falls Sie ein Programm gewählt haben, bei dem Obst, Nüsse usw. während des Prozesses hinzugefügt werden, piept das Gerät zum entsprechenden Zeitpunkt.

- Während des Backens tritt möglicherweise Dampf aus den Lüftungsschlitzen im Deckel aus. Dies ist völlig normal.
 - Öffnen Sie den Deckel erst nach Abschluss des Backvorganges; sonst könnte die Qualität des Brotes, insbesondere das Aufgehen, beeinträchtigt werden.
9. Am Ende des Programms sind 3 Pieptöne zu hören. Das Gerät hält das Brot eine Stunde lang warm; danach ertönt ein Piepton, und es schaltet sich ab. Sie können die Warmhaltefunktion des Geräts vor Ablauf der Zeit abschalten, indem Sie START/STOP-Taste etwa 1 Sekunde lang gedrückt halten.
 10. Öffnen Sie den Deckel, und nehmen Sie die Brotwanne heraus.

Wichtig! Die Brotwanne ist nach dem Backen sehr heiß! Benutzen Sie beim Herausnehmen der Brotwanne stets einen Mikrowellenhandschuh oder ähnliches, und stellen Sie die Brotwanne nicht auf Oberflächen ab, die durch die Hitze beschädigt werden können.
 - Beachten Sie, dass der Knethaken am Brot festkleben kann, wenn sie es aus der Brotwanne nehmen.
 - Wichtig! Verwenden Sie zum Ablösen des Brotes aus der Brotwanne nur Geräte aus Kunststoff oder Holz; Metallgeräte könnten die Antihafbeschichtung der Brotwanne beschädigen.
 11. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Verwendung der Timerfunktion

Die Brotbackmaschine kann so eingestellt werden, dass sie mit einer Verzögerung startet. Sie können die Brotbackmaschine beispielsweise am Abend so einstellen, dass sie früh am nächsten Morgen startet.

Drücken Sie die TIME+ und TIME- Tasten, um einzustellen, wie viel Zeit verstreichen soll, bevor das Programm startet.

Wichtig! Bei der Nutzung der Timerfunktion sollten Sie keine verderblichen Zutaten wie z.B. Milch oder Eier verwenden.

Starttemperatur

Wenn das Display H:HH anzeigt, ist die Temperatur in der Backkammer zu hoch oder zu niedrig, um die Zutaten für einen Leib einzufügen. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10-20 Minuten lang abkühlen.

REZEPTVORSCHLÄGE

Beachten Sie stets die in den nachfolgenden Rezepten angegebenen Mengen; dies gilt insbesondere für die Mengen an Mehl und Flüssigkeit.

Programm 1 - Grundprogramm			
Größe	900 g	1125 g	1350 g
Öl	2 EL	3 EL	4 EL
Salz	1 TL	1 TL	1 TL
Zucker	2 EL	3 EL	4 EL
Milchpulver	2 EL	3 EL	4 EL
Mehl	680 g	750 g	820 g
Wasser	410 ml	440 ml	480 ml
Hefe	1 TL	1 1/3 TL	1 1/2 TL

Programm 1 kann auch für Roggenbrot verwendet werden

Die meisten Brotbackmaschinen eignen sich nicht zu backen von Roggenbrot, da es sich von der typischen Vorprogrammierung einer Brotbackmaschine unterscheidet – aber diese Brotbackmaschine kann Roggenbrot backen. Falls Sie beispielsweise eine Brotmischung aus dem Supermarkt verwenden, können Sie bis zu 500 Gramm der Brotmischung verwenden (in der Regel die halbe Packung). Wenn Sie Ihre eigene Roggenbrotmischung anfertigen, können Sie bis zu 500 g Zutaten und bis zu 500 ml Flüssigkeit verwenden.

Es kann erforderlich sein, Ihr Rezept und die Zutatenmengen anzupassen, da verschiedene Mischungen zu sehr großen Unterschieden beim Gehenlassen und während des Backprozesses führen können.

Programm 2 - Baguette			
Größe	900 g	1125 g	1350 g
Öl	2 EL	3 EL	4 EL
Salz	1 TL	1 TL	1 TL
Zucker	2 EL	3 EL	4 EL
Mehl	650 g	750 g	820 g
Wasser	420 ml	450 ml	500 ml
Hefe	1 TL	1 1/3 TL	1 1/2 TL

Programm 3 - Vollkorn			
Größe	900 g	1125 g	1350 g
Öl	2 EL	3 EL	4 EL
Salz	1 TL	1 TL	1 TL
Brauner Zucker	2 EL	2 1/2 EL	3 EL
Milchpulver	3 EL	3 EL	4 EL
Vollkornmehl	200 g	300 g	370 g
Wasser	420 ml	450 ml	500 ml
Hefe	1 TL	1 1/3 TL	1 1/2 TL

Programm 4 - Süßes Brot			
Größe	900 g	1125 g	1350 g
Öl	2 EL	3 EL	4 EL
Salz	1 TL	1 TL	1 TL
Zucker	2 EL	3 EL	4 EL
Milchpulver	2 EL	3 EL	4 EL
Mehl	650 g	750 g	820 g
Wasser	410 ml	440 ml	480 ml
Hefe	1 TL	1 1/3 TL	1 1/2 TL

Programm 5 - Kuchen			
Größe	900 g	1125 g	1350 g
Butter	110 g	140 g	170 g
Milch	360 ml	420 ml	480 ml
Zucker	180 ml	180 ml	240 ml
Eier	3	4	5
Essenz	1 1/2 TL	1 1/2 TL	1 1/2 TL
Hefe	1 TL	1 1/3 TL	1 1/2 TL

Programm 6 - Multi-Brot	
Größe	1350 g
Öl	4 EL
Salz	2 TL
Zucker	4 EL
Eier	4
Essig	1 TL
Kartoffelmehl	240 ml
Sojamehl	160 ml
Cassava-Mehl	120 ml
Xanthangummi	1 EL
Milchpulver	120 ml
Reismehl	240 ml
Mehl	540 ml
Wasser (45-50 °C)	320 ml
Hefe	1½ TL

Programm 9 - Pasta	
Öl	2 EL
Salz	2 TL
Mehl	1080 ml
Wasser	410 ml

Programm 10 - Buttermilch	
Größe	1350 g
Butter	2 EL
Salz	2 TL
Milchpulver	2 EL
Zucker	1 EL
Mehl	1080 ml
Wasser	410 ml
Hefe	1 TL

Programm 7 - Superschnell	
Größe	1350 g
Öl	3 EL
Salz	3 TL
Zucker	3 EL
Milchpulver	3 EL
Mehl	1440 ml
Wasser (45-50 °C)	480 ml
Hefe	2 TL

Programm 11 - Orangenmarmelade	
Größe	1 Glas
Orangen	3
Zitronen	1
Zucker	360 ml
Pektin	2 EL

Marmeladen sollten im Kühlschrank in einem sauberen Glas aufbewahrt werden.

Programm 8 - Teig	
Verwenden Sie Ihr eigenes Rezept für den Teig, den Sie mischen und kneten möchten.	

Programm 12 - Backen	
Mit diesem Programm können Sie die Kruste knuspriger machen.	

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Lösung
Das Brot geht nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie eine Mehlsorte, die gut geht. Vollkornmehl und Roggenmehl gehen nicht so gut wie andere Mehlsorten. • Verwenden Sie Mehl mit einem hohen Glutenanteil. • Verwenden Sie frische Trockenhefe, fügen Sie die Hefe als letztes hinzu und halten Sie sie von Flüssigkeit, Salz und Zucker fern. • Verwenden Sie mehr Flüssigkeit (etwa 30 ml). • Die Zutaten wurden falsch abgewogen, oder es fehlen Zutaten. • Verwenden Sie weniger Salz. • Stellen Sie sicher, dass die Zutaten Raumtemperatur haben.
Das Brot fällt in der Mitte ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Verringern Sie den Flüssigkeitsanteil im Teig. • Geben Sie 0,5 EL Salz oder 1 EL Mehl zu.
Das Brot geht zu stark und klebt am Deckel fest.	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie weniger Hefe. • Verwenden Sie etwas weniger von allen Zutaten. • Verwenden Sie weniger Salz.
Das Brot ist nicht durchgebacken.	<ul style="list-style-type: none"> • Verringern Sie den Flüssigkeitsanteil im Teig. • Lassen Sie den Teig zusätzlich kneten, wenn das Mehl grob ist. Stoppen Sie die Brotbackmaschine nach dem ersten Kneten und Prüfen, und beginnen Sie von vorne, als ob es ein neues Brot ist. Hierdurch wird der Teig luftiger.
Das Brot ist zu schwer oder hat eine unregelmäßige Oberfläche.	<ul style="list-style-type: none"> • Fügen Sie Wasser hinzu. • Bewahren Sie das Mehl in einem luftdichten Behälter auf.
Das Brot hat zu viele Löcher.	<ul style="list-style-type: none"> • Verringern Sie den Flüssigkeitsanteil im Teig. • Verwenden Sie weniger Hefe.

REINIGEN

Bei der Reinigung des Geräts ist Folgendes zu beachten:

- Schalten Sie das Gerät ab, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
- Scheuerpulver, Stahlschwämme oder andere starke Reinigungsmittel, die die Flächen verschrappen könnten, dürfen nicht zur Reinigung der Innen- und Außenflächen des Geräts verwendet werden. Die Antihafbeschichtung der Brotwanne kann ihrer Funktion bei Kratzern oder Sprüngen nicht mehr gerecht werden.
- Verwenden Sie stattdessen ein mit heißem Wasser leicht befeuchtetes Tuch und fügen Sie ein Spülmittel hinzu, wenn das Gerät sehr schmutzig ist.
- Wenn der Knethaken fest sitzt, können Sie etwas Wasser in die Brotwanne gießen und sie einige Zeit stehen lassen.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG UND ZUM RECYCLING DIESES PRODUKTS

Dieses Adexi-Produkt trägt dieses Zeichen:



Es zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden darf, da Elektro- und Elektronikschrott gesondert zu entsorgen ist.

Gemäß der WEEE-Richtlinie muss jeder Mitgliedstaat die ordnungsgemäße Sammlung, Verwertung, Handhabung und das Recycling von Elektro- und Elektronikschrott sicherstellen. Private Haushalte im Bereich der EU können ihre gebrauchten Geräte kostenfrei an speziellen Recyclingstationen abgeben.

In bestimmten Mitgliedstaaten können Geräte bei dem Händler abgegeben werden, bei dem sie gekauft wurden, vorausgesetzt, man kauft neue Produkte. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder die Stadtverwaltung, um weitere Informationen zum Umgang mit Elektro- und Elektronikschrott zu erhalten.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie gilt nicht,

- wenn die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden
- wenn unbefugte Eingriffe am Gerät vorgenommen wurden
- wenn das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder anderweitig beschädigt worden ist
- wenn der Mangel auf Fehler im Leitungsnetz zurückzuführen ist.

Wegen der fortlaufenden Entwicklung unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Falls Sie Fragen zum Gebrauch dieses Geräts haben und die Antworten nicht in dieser Gebrauchsanweisung finden können, besuchen Sie bitte unsere Website www.adexi.eu.

Sie finden dort auch Kontaktdaten für den Fall, dass Sie mit uns bezüglich technischer Fragen, Reparaturen, Zubehör oder Ersatzteile Kontakt aufnehmen möchten.

IMPORTEUR

Adexi A/S

Grenåvej 635A

DK-8541 Skødstrup

Dänemark

www.adexi.dk

Druckfehler vorbehalten.

LISTE DER PROGRAMME

Programm	1*	2*	3*	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Größe	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	12
Zeit zum Backen des Brots	3:00-15:00	03:25-15:05	03:20-15:00	03:10-15:00	02:00-15:00	02:10-15:00	01:40-15:00	01:30-15:00	0:15	03:50-15:00	01:25-15:05	-
Vorwärmen	-	-	30 Min.	-	-	-	-	-	-	30 Min.	15 Min.	-
Kenten 1	10 Min.	10 Min.	10 Min.	15 Min.	17 Min.	10 Min.	10 Min.	15 Min.	10 Min.	50 Min.	-	-
Ruhen	5 Min.	5 Min.	5 Min.	5 Min.	-	-	5 Min.	5 Min.	-	10 Min.	20 Min.	-
Kenten 2	25 Min.	25 Min.	25 Min.	25 Min.	-	-	5 Min.	15 Min.	-	25 Min.	-	-
Gehen	34 Min.	34 Min.	19 Min.	34 Min.	-	48 Min.	15 Min.	60 Min.	-	34 Min.	-	-
Schlagen	1 Min.	1 Min.	1 Min.	1 Min.	-	-	-	-	-	1 Min.	-	-
Gehen 2	45 Min.	60 Min.	30 Min.	45 Min.	30 Min.	-	-	-	-	50 Sekunden	-	-
Backen	60 Min.	70 Min.	70 Min.	70 Min.	75 Min.	65 Min.	65 Min.	-	-	70 Min.	-	60 Min.
Warmhalten	60 Min.	60 Min.	60 Min.	60 Min.	60 Min.	60 Min.	60 Min.	-	-	60 Min.	-	-
Gesamtzeit	03:00	03:25	03:20	03:10	02:00	02:10	01:40	01:30	0:15	03:50	01:25	01:00
Obst und/oder Nüsse hinzufügen, wenn das Display anzeigt...	02:33	-	02:35	02:43	-	-	-	-	-	02:48	-	-

*: Mittel