



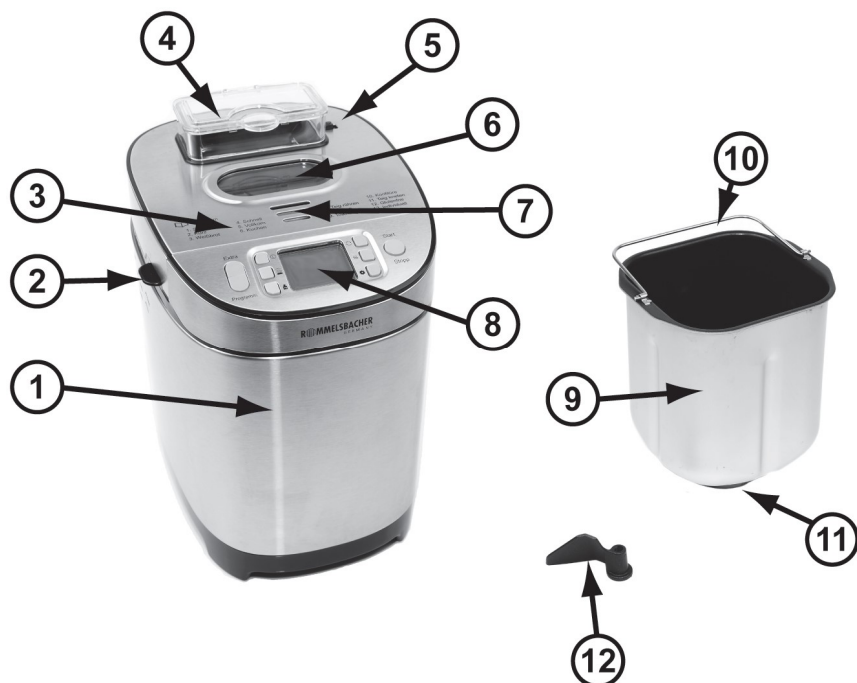
ROMMELSBACHER

Bruksanvisning
Svenska



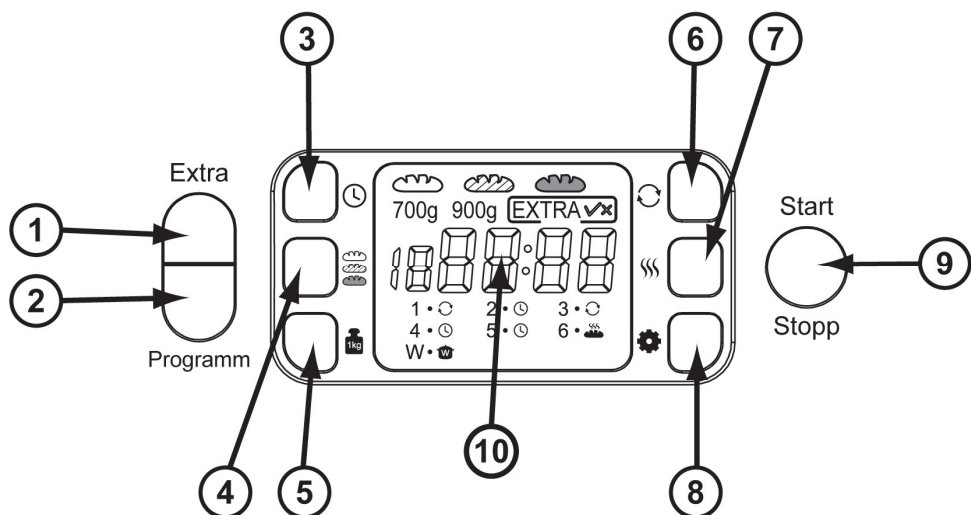
BA 550
Bakmaskin

Beskrivning



1	Basenhet
2	Grepp för att öppna locket (på båda sidor)
3	Lock till höljet
4	Ingredienser behållare
5	Frigöringsknapp för ingrediensbehållare
6	Fönster för inspektion
7	Ventilation
8	Kontrollpanel med display
9	Bakform
10	Fällbart handtag
11	Anslutning av drivning
12	Knådare
	Tillbehörsdelar utan illustration: Måttbägare Måttsked Krok för att ta bort knådaren

Kontrollpanel

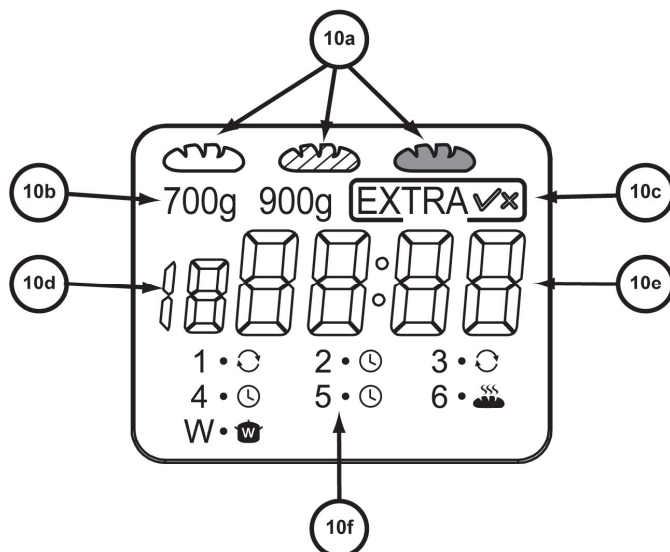


Notera:

Varje gång en knapp trycks in kommer detta att bekräftas med ett kort pip.

1	Knapp för aktivering/av aktivering av ingrediensbehållaren
2	Knapp för att välja program (13 program)
3	Knapp för inställning av förval av starttid (upp till 13 timmar) / tidsinställning
4	Knapp för att ställa in graden av bryning (ljus / medium / mörk)
5	Knapp för att ställa in brödstorlek (700 gr / 900 gr)
6	Snabbstartsknapp för program 11 "omrörning av deg"
7	Snabbstartsknapp för program 8 "bakning"
8	Knapp för att ställa in parametrarna för programmet "individuellt"
9	Knapp för Start/Paus/Stopp
10	LC-skärm

Display



Notera: Belysningen på displayen släcks efter 20 sekunder efter var och en gång av de senaste knapptryckningarna.

10a	 Display för den valda graden av gräddning ljus-mellanmörk-mörk														
10b	Display för vald brödstorlek 700 g / 900 g														
10c	EXTRA ✓ EXTRA ✗ Display för ingrediensbehållaren Aktiv inaktiv														
10d	Visning av det valda programmet														
10e	Visning av den inställda tiden														
10f	En beskrivning av hur arbetet fortskrider <table> <tr> <td>Knådning 1</td><td>1 • ☺</td></tr> <tr> <td>Pausa 1</td><td>2 • ⌚</td></tr> <tr> <td>Knådning 2</td><td>3 • ☺</td></tr> <tr> <td>Stigande 2</td><td>4 • ⌚</td></tr> <tr> <td>Jäsning 3</td><td>5 • ⌚</td></tr> <tr> <td>Bakning</td><td>6 • 🔥</td></tr> <tr> <td>Varmhållning</td><td>W • 🍷</td></tr> </table>	Knådning 1	1 • ☺	Pausa 1	2 • ⌚	Knådning 2	3 • ☺	Stigande 2	4 • ⌚	Jäsning 3	5 • ⌚	Bakning	6 • 🔥	Varmhållning	W • 🍷
Knådning 1	1 • ☺														
Pausa 1	2 • ⌚														
Knådning 2	3 • ☺														
Stigande 2	4 • ⌚														
Jäsning 3	5 • ⌚														
Bakning	6 • 🔥														
Varmhållning	W • 🍷														

Innehåll

Produktbeskrivning	2
Kontrollpanel	3
Display	4
Innehåll	5
Introduktion	6
Avsedd användning	6
Tekniska data	6
Leveransens omfattning	6
Förpackningsmaterial.....	6
Avfallshantering/återvinning	6
För din säkerhet	7
Utrustningsfunktioner	9
Före första användningen	10
Montering av apparaten.....	11
Demontering av apparaten.....	12
Programöversikt / programdetaljer	13
Första användningen av apparaten	15
Montering av apparaten	15
Anslut apparaten till eluttaget	15
Fyll ugnformen	15
Fyll ingrediensbehållaren.....	15
Välj ett program	16
Välj en brödstorlek	16
Välj grad av bryning	16
Starta / Pausa / avsluta ett program.....	16
Ta bort det färdiga brödet/maten från bakformen.....	16
individuella program	17
Starttid, förval	18
Snabbstartsknapp program 8 "Bakning".....	18
Snabbstartsknapp program 11 "Omrörning av deg"	18
Avsluta ett program i förtid.....	18
Permanent avstängning	18
Rengöring och underhåll	19
Felkoder.....	19
Felsökning.....	20
Recept	22

Introduktion



Vi är glada att du bestämde dig för denna bröd/bakmaskin och vill tacka dig för ditt förtroende. Dess enkla användning och breda utbud av applikationer kommer säkert att imponera på dig också.

För att vara säker på att du kan njuta av att använda denna apparat under lång tid, läs igenom noggrant och observera följande information. Förvara denna bruksanvisning på ett säkert sätt. Dela ut alla dokument till tredje person när du lämnar över apparaten. Tack så mycket.

Avsedd användning

Apparaten är utformad för att förbereda en mängd olika typer av bröd, för att röra och knåda deg och för att förbereda sylt för hushållsbruk (i köket, vid bordet, på kontoret, etc.). Andra användningar eller modifieringar av apparaten är inte avsedda och utgör betydande risker. För skador som uppstår på grund av oavsiktlig användning tar tillverkaren inget ansvar. Apparaten är inte avsedd för kommersiellt bruk.

Tekniska data

Anslut endast apparaten till ett isolerat jorduttag installerat enligt föreskrifterna.

Märkspänningen måste överensstämma med uppgifterna på märkskylten. Anslut endast till växelström.

Nominell spänning:	220 – 240 V~ 50 Hz
Nominell effekt:	550 w
Skyddsklass:	I
Strömförbrukning i standby:	< 1 W

Leveransens omfattning

Kontrollera att leveransen är fullständig samt att produkten och alla komponenter inte är skadade (se produktbeskrivningssidan 2) omedelbart efter uppackning.

Förpackningsmaterial

Släng inte bara förpackningsmaterialet utan återvinn det.

Leverera pappers-, kartong- och wellpappförpackningar till insamlingsanläggningar. Lägg även plastförpackningsmaterial och folier i de avsedda uppsamlingsbassängerna.



I exemplen för plastmärkingen:

PE står för polyeten, kodnummer 02 för PE-HD, 04 för PE-LD, PP för polypropen, PS för polystyren.

Avfallshantering/återvinning



Enligt direktivet om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning, släng inte denna produkt med ditt vanliga hushållsavfall vid slutet av dess livslängd. Vänligen leverera den därför utan kostnad till dina lämpligt licensierade lokala insamlingsanläggningar (t.ex. återvinningsgård) som är berörda av återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta dina lokala myndigheter för information om hur du kasserar produkten.



VARNING: Läs alla säkerhetsråd och instruktioner. Felaktig användning eller underlåtenhet att följa säkerhetsråden och instruktionerna kan orsaka elektriska stötar, brand och/eller svåra skador!

Allmänna säkerhetsråd:

- Håll alltid barn under 8 år borta från produkten och nätsladden.
- Barn från 8 års ålder måste övervakas vid rengöring eller underhåll av apparaten.
- Barn från 8 år och personer som inte har kunskap eller erfarenhet av att använda apparaten eller som har handikapp av fysisk, sensorisk eller mental natur får inte använda apparaten utan övervakning eller instruktion av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under drift.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Förpackningsmaterial som t.ex. foliepåsar bör hållas borta från barn.
- Använd inte denna enhet med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Före varje användning, kontrollera att apparaten och tillbehörsdelarna är i perfekt skick. Den får inte användas om den har tappats eller visar synliga skador. I dessa fall måste strömförsörjningen kopplas bort och apparaten måste kontrolleras av en specialist.
- När du lägger nätsladden, se till att ingen kan trassla in sig eller snubbla över den för att undvika att apparaten dras ner av misstag.
- Håll nätsladden borta från heta ytor, vassa kanter och mekaniska krafter. Kontrollera nätsladden regelbundet för skador och försämringar. Skadade eller tilltrasslade sladdar ökar risken för elektriska stötar.
- Missbruka inte nätsladden för att koppla ur apparaten!
- Sänk aldrig ner apparaten, nätsladden och nätkontakten i vatten för rengöring.

- Förvara inte apparaten utomhus eller i våtrum.
- Denna elektriska apparat uppfyller relevanta säkerhetsstandarder. Vid tecken på skada på apparaten eller nätsladden, koppla ur apparaten omedelbart. Reparationer får endast utföras av auktoriserade fackverkstäder. Felaktiga reparationer kan leda till avsevärda faror för användaren.
- Felaktig användning och åsidosättande av bruksanvisningen upphäver alla garantianspråk.

Säkerhetsråd för användning av apparaten



WARNING: Risk för skador och brännskador!



- **Apparatens ytor, locket, ingrediensbehållaren, bakformen och knådaren blir varma under drift!**
- **Heta ytor och innehållet i bakformen förblir först varma efter avstängning!**
- **När du öppnar locket kan het ånga komma ut!**

Agera därför med försiktighet!

Vi rekommenderar att du använder värmebeständiga grytlappar för skydd när du tar bort bakformen!

- Använd inte apparatens ovansida som avsättningsställ eller arbetsyta, eftersom den blir varm när du använder apparaten! Som skydd mot brand, placera i allmänhet inte föremål av papper, plast, tyg eller annat brännbart material på heta ytor!
- Täck eller fodra inte bakformen och värmeelementen med aluminiumfolie!
- Använd endast apparaten med stängt lock och aldrig utan den insatta ingrediensbehållaren!
- Använd endast den ursprungliga bakformen respektive originalknådaren!
- Under drift, hantera inte med främmande föremål i bakformen (förutom i omrörningspauser och då med hjälp av en silikonspatel eller slickepott) och stoppa aldrig något in i den löpande knådaren. För att undvika skador är det absolut nödvändigt att hålla hår, händer och kläder borta från apparaten.

Observera följande när du ställer in apparaten:

- Placera apparaten på en värmebeständig, stabil och jämn yta (inga lackerade ytor, inga dukar, etc.) och använd den inte i närheten av värmekällor (ugn, gaslåga etc.) eller i explosiva miljöer, där brandfarliga vätskor eller gaser finns.
 - Håll ett avstånd på minst 10 cm åt alla sidor och 60 cm ovanför apparaten för att undvika skador av värme eller ånga och för att ge ett fritt arbetsområde!
 - Se till att det inte finns några möbler som är känsliga för värme eller fukt ovanför apparaten.
 - Se till att värme/ånga lätt kan komma ut!
-
- Apparatens och tillbehörens delar måste ha svalnat helt innan de rengörs eller flyttas!
 - Stäng av apparaten och koppla bort den från strömförsörjningen innan du byter ut tillbehör eller tillbehörsdelar som rör sig under drift.
 - Använd eller förvara inte apparaten utomhus eller i våtrum.
 - Sänk aldrig ner apparaten, nätsladden och nätkontakten i vatten för rengöring!
 - Koppla alltid bort apparaten från eluttaget om den inte övervakas samt före rengöring och vid icke-användning!
 - Förvara apparaten och tillbehörsdelarna utom räckhåll för barn.
 - Dra ut stickkontakten efter varje användning för säker avstängning.

Utrustningsfunktioner

Val av program

Denna bröd/bakmaskin är perfekt för att göra hembakat bröd från individuella recept. Bestäm själv ingredienserna i ditt bröd, mycket naturligt och utan tillsatser och konserveringsmedel. Det finns totalt 12 program plus 1 program som kan justeras fritt. Du kan bestämma hur mycket bröd ska bryna och hur stort ditt bröd ska vara (stort/litet).

Ingredienser behållare

Du kan programmera ingrediensbehållaren med en knapptryckning – nötter, frön och andra ingredienser tillsätts automatiskt och vid rätt tidpunkt.

Notera: inte alla program är utrustade med denna funktion.

Knappar för manöver.

Val av program och deras inställningar görs via smidiga tryckknappar. Varje gång du trycker på en knapp kommer detta att bekräftas med ett pip.

Varmhållningsfunktion

I slutet av det valda programmet växlar apparaten automatiskt till varmhållningsfunktionen i 60 minuter.

Notera: inte alla program är utrustade med denna funktion.

Förval av starttid

Apparaten är utrustad med ett förval av starttid på upp till 13 timmar. På så sätt kan bakblandningar förberedas flera timmar i förväg och avslutas vid rätt tidpunkt.

Notera: inte alla program är utrustade med förval av starttid.

OBSERVERA: Vi rekommenderar inte att du använder förvalet av starttid, om lättfördärliga ingredienser (t.ex. mjölk, ägg, etc.) ska bearbetas.

Non-stick beläggning av bakformen

Insidan av den avtagbara bakformen är utrustad med en högkvalitativ non-stick-beläggning, som är särskilt lätt att rengöra och förhindrar att baknings- eller matlagnings ingredienser fastnar på ytan. Rengöring av bakformen i diskmaskinen rekommenderas inte.

UPPMÄRKSAMHET: Skär eller repa inte på bakformens yta. Repig skyddsbeläggning täcks inte av garantivillkoren.

Minnesfunktion

Apparaten är utrustad med en minnesfunktion vid strömavbrott. Om strömförsörjningen avbryts kort under drift, startas apparaten automatiskt om inom 10 minuter utan att trycka på "Start/Stop"-knappen igen.

Före första användningen

- Till att börja med, rengör apparatens insida och utsida samt bakformen, knådaren, ingrediensbehållaren och tillbehörsdelarna. För ytterligare information, se kapitlet "Rengöring och skötsel".
- Innan du använder apparaten för första gången, starta programmet "8 – bakning" med en tidsinställning på 10 minuter för att bränna in värmeelementets skyddande beläggning.
- Notera: Stör dig inte på den lätta, ofarliga röken och lukten som kommer att uppstå under en kort stund. När du gör det, se till att rummet är väl luftat. Förhindra att dålig lukt drar in i andra rum.
- När apparaten har svalnat, rengör insidan med en fuktig trasa.

Montering av apparaten



Varning: Risk för skador!

Apparatens och tillbehörens delar måste svalna helt innan de monteras ihop!

Dra alltid ut stickkontakten innan du monterar apparaten!	Öppna husets lock. Använd de små handtagen på höger och vänster sida av locket. Montera bakformen något sluttande (se bild) på motordrivningen inuti apparaten. Vrid bakformen medurs tills det tar stopp. Var uppmärksam på att bakformen är korrekt placerad.	Öppna husets lock. Använd de små handtagen på höger och vänster sida av locket. Montera bakformen något sluttande (se bild) på motordrivningen inuti apparaten. Vrid bakformen medurs tills det tar stopp. Var uppmärksam på att bakformen är korrekt placerad.	Öppna husets lock. Använd de små handtagen på höger och vänster sida av locket. Montera bakformen något sluttande (se bild) på motordrivningen inuti apparaten. Vrid bakformen medurs tills det tar stopp. Var uppmärksam på att bakformen är korrekt placerad.
Kontrollera att knådaren har rätt läge. Stäng locket. För att göra det, använd de små greppen på höger och vänster sida av locket.	Montera ingrediensbehållaren något sluttande på vänster sida. Se till att fliken på ingrediensbehållaren är placerad under lämplig stång vid husets lock.	Tryck ner ingrediensbehållaren på höger sida tills behållaren snäpper in.	Öppna locket på höljet och kontrollera om luckan på ingrediensbehållaren är stängd. Om det behövs, låt klaffen snäppa in. Notera: Se till att luckan på ingrediensbehållaren alltid är stängd före användning.

Demontering av apparaten



Varning: risk för skador och brännskador!

Apparat och tillbehör måste svalna helt innan de tas isär!

Dra alltid ut stickkontakten innan du tar isär apparaten!	Notera: Om knådaren är svår att ta bort rekommenderar vi att du fyller bakformen med lite ljummet vatten och låter det dra en stund (se även kapitlet "Rengöring och Rengöring/vård").	Dra av knådaren från skaftet (uppåt) och ta bort den från bakformen.	Vrid bakformen moturs tills det tar stopp.
Ta bort bakformen (uppåt) från insidan med hjälp av det fällbara rosetthandtaget.	För att ta bort ingrediensbehållaren, tryck på frigöringsknappen på höger sida.	Lyft ingrediensbehållaren i sidled och ta bort den uppåt.	

Programöversikt – programdetaljer

Nedan hittar du omfattande information om detaljer i de enskilda programmen

Program			Tillgängliga inställningar			
Nr.	Namn	Beskrivning:	Förval av starttid	Bryning	Storlek	Behållare för ingredienser
1	Standard (standard)	för vanligt blandat bröd och surdegsbröd	✓	✓	✓	✓
2	Kurz (kort)	för lättare degar och/eller mindre mängder	✓	✓	–	✓
3	Weißbrot (Vitt bröd)	för degar med hög andel vetemjöl samt för fluffiga och särskilt luftiga bröd	✓	✓	✓	✓
4	Schnell (Snabbt)	för degar som jäser snabbt utan lång jäsningsstid. Obs: för bästa bakresultat, använd ljunnet vatten.	–	✓	–	✓
5	Vollkorn (Fullkornsbröd)	Klassiska, grovkorniga degar med hög halt av råg, dinkel etc. samt för alla degar som behöver hög temperatur för jäsning innan de gräddas.	✓	✓	✓	✓
6	Kuchen (kaka)	Perfekt till smet, muffins och brownies.	✓	✓	–	✓
7	Teig kneten (Knåda deg)	för knådning av tunga degar och jästdeg med efterföljande jäsningsstid.	✓	–	–	–
8	Backen (Bakning)	Ren bak funktion, för färdiga degar eller även för manuell tilläggsbakning.		✓	–	–
9	Toastbröt (Rostbröd)	Perfekt för smörgåsbröd.	✓	✓	✓	✓
10	Konfitüre (Sylt)	För noggrann beredning (utan kokning) av sylt, även lämplig för marmelad och gelé. Notera: Vi rekommenderar att du använder en separat bakform för att förbereda marmelad etc.	–	–	–	–
11	Teig rühren (Rör om degen)	för blandning av smet. På så sätt behöver du inte blanda ingredienserna manuellt.	–	–	–	–
12	Gluten-frei (Glutenfri)	Kan användas för alla glutenfria degar, dock med anpassning enligt specifikationen som definieras i receptet.	✓	✓	✓	✓
13	Individuell (Individuellt)	Individuella inställningar för varje knådnings-, jäsnings- och bakningsfas.	✓	✓	–	✓

Program		Weight	Total varaktighet i timmar	Tidsinställning i minuter					Gräddnings tid i minuter			Varm hållning min
Nr.	Beskrivning:			kneadning 1	jäsning 1	kneadning 2	jäsning 2	jäsning 3	ljus	medium	mörk	
1	Standard (standard)	700 g	2:53 h	11	20	17	23	37	65	65	65	60
		900 g	3:00 h	12	20	18	23	37	70	70	70	60
2	Kort	–	2:35 h	12	10	13	10	40	70	70	70	60
3	Vitt bröd	700 g	3:40 h	18	40	22	30	45	65	65	65	60
		900 g	3:50 h	20	40	25	30	45	70	70	70	60
4	Snabb	–	2:05 h	12	10	8	0	25	70	70	70	60
5	Fullkorn	700 g	3:37 h	11	25	21	35	60	65	65	65	60
		900 g	3:45 h	12	25	23	35	60	70	70	70	60
6	Kaka	–	1:50 h	7	4	10	9	–	80	80	80	60
7	Knåda degen	–	1:30 h	20	0	0	35	35	–	–	–	–
8	Baka	–	10 – 60 min.	–	–	–	–	–	up to 60	up to 60	up to 60	up to 60
9	Rostbröd	700 g	3:00 h	17	40	8	25	35	55	55	55	60
		900 g	3:05 h	17	40	8	25	35	60	60	60	60
10	Sylt	–	1:30 h	–	–	–	–	–	–	–	–	–
11	Rör om degen	–	25 min.	25	–	–	–	–	–	–	–	–
12	Glutenfri	700 g	2:50 h	12	5	13	30	40	70	70	70	60
		900 g	2:55 h	12	10	13	30	40	70	70	70	60
13	Individuellt	–	–	Individuella inställningar för varje knådnings-, jäsnings- och bakningsfas.								up to 60

Första användningen av apparaten



WARNING: Risk för skador och brännskador!!

- Apparats ytor, locket, ingrediensbehållaren, bakformen och knådaren blir varma under drift!



- Heta ytor och innehållet i bakformen förblir först varma efter avstängning!

- När du öppnar husets lock kan het ånga komma ut!

Montering av apparaten!

Följ instruktionerna enligt "Montering av apparaten".

Anslut apparaten till strömförsörjningen



Sätt i nätsladden i ett uttag. En signalton hörs. Program "1" visas. (Standardvärden: "vikt: 900 gr – bryning: medium – tid: 03:00"). Displayen tänds, apparaten är klar att användas.

Fyll bakformen

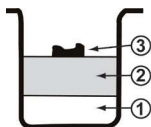
Förbered alla ingredienser som du behöver för bearbetning.

Var uppmärksam på förhållandet mellan flytande och torra ingredienser.

Öppna husets lock. För att göra det, använd de små greppen på höger och vänster sida av locket.

Fill the baking pan in the following order:

- 1.) flytande ingredienser (upp till ca 350 ml)
 - 2.) torra ingredienser som mjöl etc. (upp till ca 500 g)
 - 3.) ytterligare ingredienser som jäst, bakpulver, bakpulver (upp till ca 10 g)
- Stäng locket efter att du har fyllt på bakformen. För att göra det, använd de små greppen på höger och vänster sida av locket.



Varning: Med en för stor mängd kan degen svämma över och brännas fast vid bakformen eller värmeelementet!
Fyll ingrediensbehållaren

Extra



Ingrediensbehållarens funktion är aktiverad som standard. Detta visas på displayen med "Extra".

- Om du inte behöver funktionen, tryck på knappen "Extra" för avaktivering. Avaktiveringen av funktionen visas på displayen med "Extra x". Genom att trycka på "Extra"-knappen en gång till återaktiveras funktionen.
- Viktigt: Innan du fyller ingrediensbehållaren, kontrollera om luckan på behållaren är stängd!
- Fyll i ingredienserna (inga vätskor och inte mer än 2/3 av behållarens fyllnadsmängd).
- Stäng locket på ingrediensbehållaren.
- **Notera:** inte alla program är utrustade med denna funktion.

Välja ett program



Programm

Välj önskat program med knappen "Program" Valet visas på displayen.

Välja brödstorlek

Välj önskad brödstorlek (700 gr / 900 gr) med knappen "vikt".

Alla 700 g bröd kan också bakas i 900 g-läget; I det här fallet knådas degen mer intensivt och bryningen blir något mörkare.

Valet visas på displayen.

Notera: inte alla program är utrustade med denna funktion.



Välja en grad av bryning

• Välj önskad grad av bryning (ljus/medium/mörk) med knappen "bryning".

Valet visas på displayen.

Notera: inte alla program är utrustade med denna funktion.

Starta/pausa/avsluta ett program



a.) Start

• För att starta apparaten, tryck på knappen "Start/Stopp".

Apparaten börjar fungera, i displayen blinkar kolonet på tidsdisplayen.

Dessutom visas de enskilda faserna i programkörningen i displayen.

Tidsvisningen för det valda programmet går baklänges i "nedräkningsläget".

b.) Pausa

• Apparaten kan stoppas för paus. För att göra detta, tryck på knappen "Start/Stopp".

Displayen visar ett blinkande tidsvärde. För att fortsätta programmet, tryck på

knappen "Start/Stopp" en gång till.

Notera: om ingen annan knapp trycks in inom 10 minuter, fortsätter operationen automatiskt

c.) Slut

• När förberedelsen avslutas hörs en 10-faldig signalton.

• Apparaten startar automatiskt varmhållningsfunktionen i 60 minuter.

• När varmhållningstiden har förflutit slutar apparaten att fungera.

Detta meddelas med en multipel signalton.

• På displayen visas körtiden "0:00", kolonet i mitten av tiden inställningen blinkar.

• Om varmhållningsfunktionen inte önskas, följ instruktionerna i punkt "Avsluta programmet i förtid".

Notera: inte alla program är utrustade med varmhållningsfunktionen.

Ta bort färdigt bröd/mat från bakformen

• Öppna locket genom att trycka på de två små handtagen på höger och vänster sida av locket.

• Viktigt: Använd värmetåliga grytlappar för att ta bort bakformen.

• Vrid bakformen något åt vänster och ta bort den från apparatens insida med hjälp av fällbart båghandtag (för ytterligare information, se kapitlet "Demontering av apparaten").

• Häll ut brödet ur bakformen och låt det svalna på ett baggaller.

• Om knådaren inte lossnar från brödet automatiskt, dra försiktigt ut knådaren med medföljande krok.

Start



Stopp



Individuellt program

Program "13" är avsett för din individuella programmering. Du kan ställa in alla faser i programsekvensen enligt dina önskemål. Välj programmet "13" genom att trycka på knappen "Programm" flera gånger. Valet visas på displayen.

1 •



Programmering av sekvensen "knådning 1"

Tryck på knappen för parameterinställning (8).
Genom att trycka på knappen för förval av starttid (3) kan önskad tid ställas in (tidsinställning från 0 min till 40 min möjlig).

2 •



Programmering av sekvensen "jäsning 1"

Tryck på knappen för parameterinställning (8).
Genom att trycka på knappen för förval av starttid (3) kan önskad tid ställas in (tidsinställning från 0 min till 90 min möjlig).

3 •



Programmering av sekvensen "knådning 2"

Tryck på knappen för parameterinställning (8).
Genom att trycka på knappen för förval av starttid (3) kan önskad tid ställas in (tidsinställning från 0 min till 40 min möjlig).

4 •



Programmering av sekvensen "jäsning 2"

Tryck på knappen för parameterinställning (8).
Genom att trycka på knappen för förval av starttid (3) kan önskad tid ställas in (tidsinställning från 0 min till 90 min möjlig).

5 •



Programmering av sekvensen "jäsning 3"

Tryck på knappen för parameterinställning (8).
Genom att trycka på knappen för förval av starttid (3) kan önskad tid ställas in (tidsinställning från 0 min till 90 min möjlig).

6 •



Programmering av sekvensen "bakning"

Tryck på knappen för parameterinställning (8).
Genom att trycka på knappen för förval av starttid (3) kan önskad tid ställas in (tidsinställning från 0 min till 80 min möjlig).

W •



Programmering av sekvensen "håll varm"

Tryck på knappen för parameterinställning (8).
Genom att trycka på knappen för förval av starttid (3) kan önskad tid ställas in (tidsinställning från 0 min till 60 min möjlig).

Start



För att bekräfta inställningarna, tryck på knappen "Start/Stop" nu. Inställningarna sparas nu permanent. Din individuella inställning behålls också om apparaten kopplas bort från eluttaget.



• **Förval av starttid**

- Fyll apparaten med önskade ingredienser och välj alla inställningar (program / vikt / bryningsgrad / ingrediensbehållare (aktiv / inaktiv)).
- För att ställa in tiden för förvalet av starttid, tryck på knappen "Zeit" (tid). Genom att trycka på knappen igen kan du anpassa tiden i en 10-minutersrytm.
- Genom att kontinuerligt trycka på knappen "tid" anpassas tiden i en accelererad 10-minutersrytm. Valet visas i displayen.
- När önskad tidsinställning har uppnåtts, tryck på knappen "Start/Stopp" för att aktivera funktionen. Nu visas det valda programmet i displayen, kolonet i tidsdisplayen blinkar.

Start



Stopp

Exempel: Klockan är 20.30, brödet ska vara klart klockan 7 nästa dag, det vill säga klockan 10.30.

Välj "10:30" som tidsinställning.

Notera: inte alla program är utrustade med förval av starttid.

Observera: Vi rekommenderar inte att du använder förvalet av starttid om lättfördärliga ingredienser (t.ex. mjölk, ägg etc.) ska bearbetas.



Snabbstartsknapp för program 8 "bakning"

Tryck på respektive knapp för att komma direkt till program "8".

För att ställa in önskad gräddningstid, tryck på knappen 3 "Tidsinställning". Genom att trycka på knappen igen kan du anpassa tiden i 10-minutersintervaller.



Snabbstartsknapp för program 11 "Omrörning av deg"

Tryck på respektive knapp för att komma direkt till program "11".

Start



Stopp

Programmet avslutas i förtid

Det valda programmet kan stoppas när som helst.

För detta ändamål, tryck på knappen "Start/Stopp" i 3 sekunder.

Apparaten stoppar driften. Detta meddelas med en längre signalton.

Displayen återställs till "Program 1"



Permanent avstängning

Dra ut stickkontakten efter varje användning för en permanent och säker avstängning.

Rengöring och skötsel



VARNING: Risk för skador eller brännskador!

- **Koppla alltid ur apparaten innan rengöring!**
- **Sänk aldrig ner basenheten, nätkontakten och nätsladden i vatten eller rengör dem under rinnande vatten!**
- **Låt apparaten och alla tillbehörsdelar svalna före rengöring!**



- Vi rekommenderar att du rengör bakformen och knådaren för hand, eftersom non-stick-beläggningen kan skadas av salterna från rengöringsmedlen i diskmaskinen.
- Ingrediensbehållaren tål inte diskmaskin.
- Rengör apparaten och tillbehörsdelar omedelbart efter användning så att rester inte torkar in.
- Ta bort alla löstagbara delar från locket och basenheten.
- Rengör basenheten invändigt och utvändigt med lättfuktad trasa och torka den efteråt.
- Rengör alla tillbehörsdelar i varmt vatten med lite rengöringsmedel och torka dem noggrant.
- Om knådaren är svår att ta bort från bakformen rekommenderar vi att du fyller bakformen med lite ljummet vatten och låter den stå. Ta inte bort knådaren med våld eller verktyg.
- För rengöring av grov smuts, använd en vanlig diskborste med mjuka borst.
- Innan återmontering och återanvändning måste alla tillbehörsdelar vara helt torra.
- Använd under inga omständigheter stålull, skursvampar, slipmedel, lösningsmedel eller ugsnrengöringsmedel!
- Rengör aldrig apparaten med en ångtvätt!

Felkoder

Felkod i displayen	Fel	Felsökning
"HHH" och en upprepad signalton när du startar ett program.	Temperaturen i bakmaskinen är för hög.	• Koppla först ur apparaten! • Öppna locket och låt apparaten svalna i 15 – 20 minuter.
"HHH" och en upprepad signalton under drift.	Temperaturen i bakmaskinen är för hög.	• Stoppa det aktuella programmet. • Koppla sedan ur apparaten. • Öppna locket och låt apparaten svalna i 15 – 20 minuter.
"LLL" och en upprepad signalton när du startar ett program.	Temperaturen i bakmaskinen är för låg.	• Dra ut stickkontakten. • Öppna husets lock. • Vänta i 15-20 minuter tills apparaten har nått en rumstemperatur mellan 15 °C och 34 °C.
"Err" när du startar ett program.	Temperatursensorn fungerar inte som den ska.	• Dra ut stickkontakten och använd inte apparaten längre. • Kontakta din kundtjänst.

Felsökning

- Apparatens funktion är konstruerad för en rumstemperatur på 15 °C till 34 °C.
- Olika temperaturer kan påverka bak resultatet.

Problem	Orsak	Lösning
Rök kommer ut ur ventilationsöppningarna på den övre delen av locket under bakning.	Om mängden är för stor kan degen svämma över och bränna in på bakformen eller vid värmeelementet!	• Dra ut stickkontakten. • Öppna locket och låt apparaten svalna i 15 – 20 minuter. • Rengör bakformen och värmeelementet.
Brödets bottenkorpa är för tjock.	Du har hållit brödet varmt i bakformen för länge, alltså har det tappat för mycket fukt.	• Ta ut brödet utan att använda varmhållningsfunktionen.
Det är mycket svårt att ta bort knådaren.	Knådaren sitter fast på motordrivarens axel och kan inte tas bort.	• Fyll pannan med ljummet vatten och låt den dra tillsammans med knådaren. • Tips: Applicera en droppe olja på skaftet innan du lägger knådaren i bakformen.
Ingredienserna rörs inte om jämnt och bakas dåligt.	1. Den valda programmenyn är inte lämplig. 2. Efter operationen har du öppnat locket flera gånger och brödet är torrt, utan brun skorpa. 3. Omrörningsmotståndet är för stort så att knådaren nästan inte kan rotera och därför inte kan röra sig tillräckligt.	• Välj lämpligt program. • Öppna inte locket efter att degen har jäst sista gången. • Ta bort degen från bakformen och låt apparaten gå utan belastning; Om knådaren inte roterar ordentligt, kontakta din kundtjänst.
Du kan höra motorljudet, men degen rörs inte om.	Bakformen har inte fixerats ordentligt eller knådaren har inte satts in. Kanske är mängden deg för stor för att röras om.	• Kontrollera om bakformen och knådaren är ordentligt isatta. • Kontrollera om degen har förberetts enligt receptet (Ingredienserna har mätts korrekt) och fyllts i rätt ordning.
Brödet är så stort att locket lyfts upp.	För mycket jäst eller mjöl eller vatten har tillsatts i degen eller så är omgivningstemperaturen för hög.	• Kontrollera om degen har förberetts enligt receptet (Ingredienserna har mätts korrekt) och fyllts i rätt ordning. • Minska mängden ingredienser i enlighet med detta.

Problem	Orsak	Lösning
Brödet är för litet eller så jäser det inte.	1. Ingen jäst tillsatt. 2. Mängden jäst är för liten. 3. Vattentemperaturen är för hög för aktivering av jästprocessen. 4. Jäst har blandats med salt. 5. Jäsningstiden för kort.	• Kontrollera jästens mängd och aktivitet, öka omgivningstemperaturen därefter.
Det är för mycket deg så att den rinner över bakformen.	1. Mängden vätska är för stor. 2. Andelen jäst är för stor.	• Minska mängden vätska och förbättra degens stabilitet.
Brödet kollapsar på mitten under gräddningen.	1. Det använda mjölet är inte lämpligt för att baka bröd. 2. Jästen kommer i kontakt med vätskan för tidigt. 3. För mycket vätska gör degen för våt och mjuk. 4. Vattentemperaturen är för hög.	• Justera mängden ingredienser därefter. • Se till att jästen inte kommer i kontakt med vätskan omedelbart. • Använd vatten med lägre temperatur (20 °C - 25 °C).
Brödet är mycket tungt och brödstrukturen är för tät.	1. För mycket mjöl eller för lite vatten. 2. För många fruktingredienser eller för mycket fullkornsmjöl. 3. För lite jäst används. 4. Jäsningstiden för kort.	• Minska andelen mjöl och öka vattenmängden. • Minska andelen motsvarande ingredienser och öka jästen.
Den mellersta delen är ihålig efter att brödet har skurits upp.	1. För mycket vatten eller jäst 2. Inget salt tillsatts. 3. Vattentemperaturen är för hög.	• Justera mängden ingredienser därefter. • Kontrollera vattentemperaturen.
Torrt pulver fastnar på brödets yta.	1. Det finns starkt klibbiga ingredienser i brödet, t.ex. smör. 2. Degen har inte rörts om tillräckligt på grund av brist på vatten.	• Tillsätt inte starkt klibbiga ingredienser i brödet. • Kontrollera vattenproportionen och bakmaskinens mekaniska konstruktion.

Recept

Med följande recept vill vi ge dig några idéer och förslag. Naturligtvis kan du också återgå till förslagen i kommersiella kokböcker eller till rekommendationerna från tillverkaren av brödblandningar eller skapa dina egna recept. Ingredienserna är vardera avsedda för 700 g eller 900 g - men du kan också anpassa mängderna och sammansättningen efter dina egna behov och personliga smak. Observera dock blandningsförhållandet mellan torra och våta ingredienser. Ha kul och njut av dina hembakade bakverk!

Notera:

Låt brödet vila i 1 h innan du skär det i skivor.

Följ instruktionerna och sekvensen som anges på sidan 29 när du fyller bakformen.

Om vattentemperaturen är ganska hög (ca 35 °C) kan jästen börja jäsa redan under knådningssprocessen. Detta kan bilda en stor luftbubbla inuti brödet. Under bakning kan denna bubbla kollapsa och bilda en oestetisk krater på toppen. Därför rekommenderar vi att du använder vatten med rumstemperatur eller ljummet vatten (20 °C - 25 °C).

Om du använder pausfunktionen (knapp för start/paus/stopp) under tillagningen kan du använda en silikonspatel för att ta bort mjöklumpar eller degbitar som fastnat i bakformens kanter och lägga dem i degen.

Program	Recept & Ingredienser
# 1 "Standard" Vikt: ca 900 Brunfärgning: mellanmörk eller mörk	Klassiskt blandat bröd 350 ml ljummet vatten 1/2 förpackning torrjäst 25 g smält smör 250 g vetemjöl typ 405 1 tsk salt 250 g rågmjöl typ 1150 1/2 tsk socker Tips: Tillsätt några brödkryddor efter eget val med hjälp av ingrediensbehållaren.
# 2 "Kurz" (kort) Browning: medium mörk eller mörk	Snabbt frukostbröd 200 ml ljummet vatten 2 tsk smält smör 150 g vetemjöl typ 405 1/2 tsk salt 150 g rågmjöl typ 1150 1 msk honung 1/2 förpackning torrjäst Tips: Använd 1/2 tsk socker i stället för honung för ett rejält alternativ. Fyll ingrediensbehållaren löst med hackad lök och små bitar av skinka.
# 3 "Weißbrot" (vitt bröd) Vikt: 700 g Bryning: mörk	Klassiskt vitt bröd 150 ml vatten 450 g vetemjöl typ 405 1 tsk socker 150 ml mjölk 1/2 förpackning torrjäst 40 g smält smör 1 msk salt Tips: Bröd gjorda av vetemjöl blir voluminösa, så använd inte mer än totalt cirka 750 g ingredienser. Smör kan ersättas med margarin eller med ett veganska alternativ. För ännu mer bryning, välj 900 g-läget.
# 4, "Schnell" (snabb) Browning: mörk	Zucchini-dinkelbröd 350 ml kärnmjöl 1 msk salt 40 g smält smör 1 tsk socker 500 g dinkelmjöl typ 630 1 tsk örter från Provence 150 g raspad zucchini 50 g hackade valnötter 1 förpackning torrjäst Tips: Lägg valnötterna i ingrediensbehållaren.

Program	Recept & Ingredienser
# 5 "Vollkorn" (fullkornsbröd) Vikt: 900 g Brunfärgning: mörk	Italienskt bondbröd 400 ml ljummet vatten 1 tsk torkad basilika 400 g dinkelmjöl typ 630 1 nypa socker 1 förpackning torrjäst 50 g pinjenötter 1 tsk salt 40 g sesam 1 tsk oregano Tips: Lägg pinjenötterna i ingrediensbehållaren.
# 6 "Kuchen" Browning: medium mörk	Rörd kaka med nötter 150 g smält smör 1 förpackning bakpulver 250 g vetemjöl typ 405 40 g hackade mandlar 150 g socker 40 g hackade hasselnötter 3 ägg (storlek M) Tips: Lägg mandlarna och hasselnötterna i ingrediensbehållaren.
# 7 "Teig kneten" (knåda deg)	Knådning av ingredienser till degar som behöver jäsningstid, t.ex. jästdegar och glutenfria degar Tips: Under jäsningstiden är temperaturen ca 32°C.
#8 "Backen" (bakning)	Bakning av färdiga degar (t.ex. kakor, bröd etc.) bakas efter önskemål. Tips: Den maximala temperaturen vid nivån "mörk" är cirka 175 °C i bakformen.
# 9 "Toastbrot" (rostat bröd) Vikt: 700 g Bryning: mellanmörk eller mörk	Honung-rostat bröd 150 ml vatten 1 förpackning torrjäst 150 ml mjölk 3 msk honung eller agavenektar 40 g mjukt smör 1 tsk salt 425 g vetemjöl typ 405 Tips: Bröd gjorda av vetemjöl blir voluminösa, så använd inte mer än totalt cirka 750 g ingredienser. Smör kan ersättas med margarin eller med ett veganskt alternativ. För ännu mer bryning, välj 900 g- läget.
# 10 "Konfitüre" (sylt) Vikt: Max ca 1.500 g	Sylt av bär eller frukt 100 ml äppeljuice 400 g grovmosade vinbär 400 g grovmosade björnbär 500 g konserveringssocker (2:1)Tips: För ett mindre syrligt alternativ kan du använda hallon istället för röda vinbär. Observera: Utgångsdatumet är cirka 2 veckor.
#11 "Rör om degen"	Blandning av ingredienser för alla typer av degar och desserter Tips: Det finns ingen uppvärmning under detta program.
# 12 "Glutenfrei" (glutenfri) Vikt: 700 g Brunfärgning: mörk	Proteinbröd 250 g ostmassa, 75 g malda linfrön, 4 ägg (storlek M) Tips: Låt brödet vila i ca 2-4 h innan du skär det i skivor. Förvaras bäst i kylskåp. Att förbereda dubbel mängd är ett alternativ. Låt i så fall brödet vila i ca 2-4 timmar efter varmhållningstiden.

**Tillverkare:**

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tyskland

Importör och kundservice i Finland:

Oy Noortrade Ab
Hallimestarinkatu 2
S:t Karins, Finland
02-5122500
info@noortrade.fi

Svensk översättning:
Kenny Nordic AB