



ROMMELSBACHER

Suomennot: © Oy Noortrade Ab. Kaupallinen käyttö ilman lupaa kielletty.

D

Bedienungsanleitung

FI

Käyttöohje

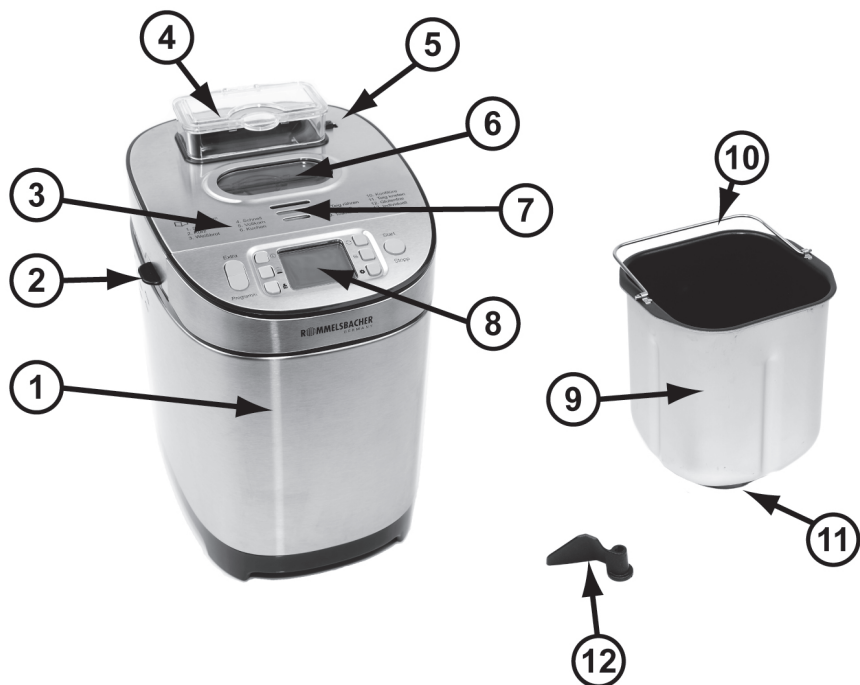


BA 550

Brotbackautomat

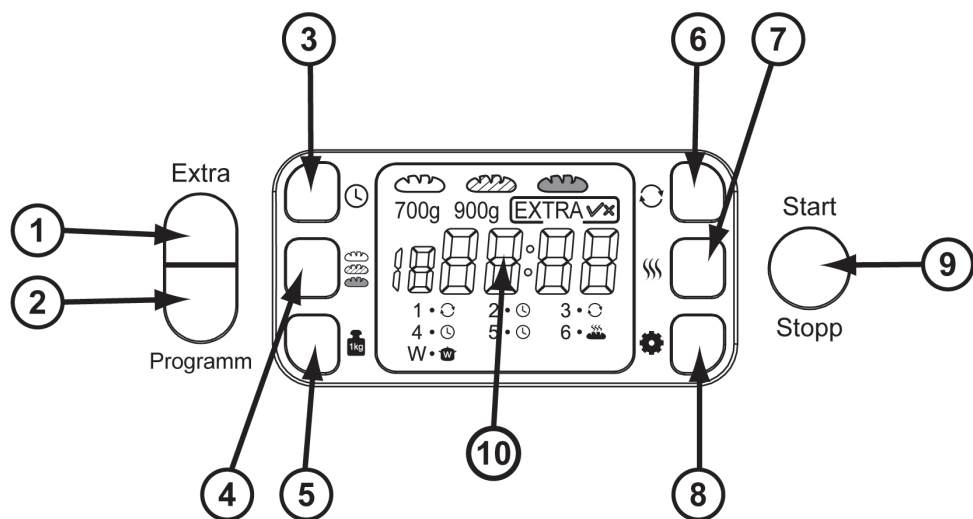
Leipäkone

Produktbeschreibung / Tuotteen kuvaus



	D	FI
1	Basisgerät	Perusyksikkö
2	Griff zum Öffnen des Deckels (beidseitig)	Kannen kahvat (molemmilla puolilla)
3	Gehäusedeckel	Kansi
4	Zutatenbehälter	Säiliö ainesosille
5	Entriegelungstaste für Zutatenbehälter	Ainesosasäiliön vapautuspainike
6	Sichtfenster	Tarkastusikkuna
7	Lüftungsöffnungen	Tuuletusaukot
8	Bedienfeld mit Display	Ohjauspaneeli ja näyttö
9	Backform	Leivinastia
10	Klappbarer Bügelgriff	Taitettava kantokahva
11	Antriebsverbindung	Liitäntä koneistolle
12	Knethaken	Vaivain
	nicht abgebildetes Zubehör: - Messbecher - Messlöffel - Haken zum Entfernen des Knethakens	Kuvasta puuttuvat tarvikkeet: - Mittakuppi - Mittalusikka - Vaivaimen irroituskoukku

Bedienfeld / Ohjauspaneeli

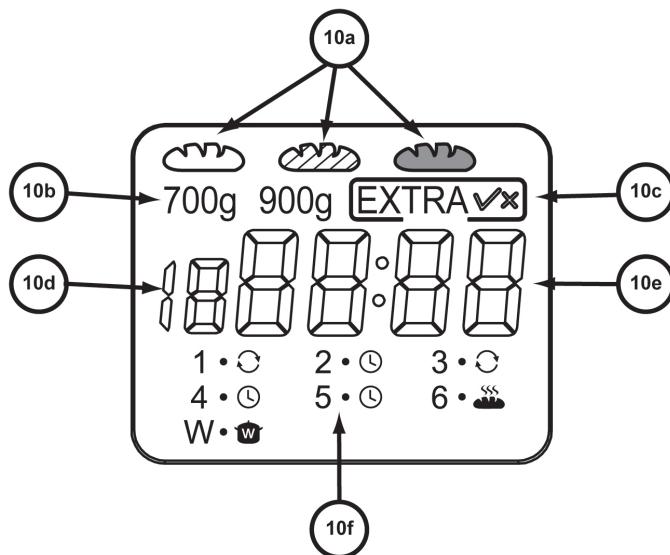


Hinweis: Jedes Drücken einer aktiven Taste wird mit einem kurzen Signalton bestätigt.

Huom: Aina kun painiketta painetaan, painallus vahvistetaan lyhyellä piippauksella.

	D	FI
1	Taste zum Aktivieren/Deaktivieren des Zutatenbehälters	Painike ainesosasäiliön aktivointiin/deaktivointiin
2	Taste für die Auswahl des Programmes (13 Programme)	Ohjelman valintapainike (13 ohjelmaa)
3	Taste zur Einstellung der Startzeitvorwahl (bis 13 Stunden) / Zeiteinstellung	Painike aloitusajan esivalinnan (enintään 13 tuntia) / ajan asettamiseen
4	Taste zur Einstellung des Bräunungsgrades (hell / mittel / dunkel)	Painike paistoasteen asettamiseen (vaalea / keski / tumma)
5	Taste zur Einstellung der Brotgröße (700 g / 900 g)	Painike leivän koon valitsemiseen (700 gr / 900 gr)
6	Schnellstarttaste für das Programm 11 „Teig rühren“	Pikakäynnistyspainike ohjelmalle 11 "taikinan sekoittaminen"
7	Schnellstarttaste für das Programm 8 „Backen“	Pikakäynnistyspainike ohjelmalle 8 "leivonta"
8	Taste zum Einstellen der Parameter für das Programm „Individuell“	Painike ohjelman "mukautettu" parametrien asettamiseen
9	Taste für Start/Pause/Stopp	Käynnistys- /Tauko- /Pysäytyspainike
10	LC-Display	LC-näyttö

Näyttö



Hinweis: Die Beleuchtung des Displays erlischt jeweils 20 Sekunden nach der letzten Eingabe.

Huom: Näyttö sammuu 20 sekunnin kuluttua viimeisestä painalluksesta.

	D	FI
10a	Anzeige für den eingestellten Bräunungsgrad hell mittel dunkel	Valitun paistoasteen näyttö vaalea keski tumma
10b	Anzeige für die gewählte Brotgröße 700 g / 900 g	Valitun leipäkoon näyttö 700 g / 900 g
10c	Anzeige für den Zutatenbehälter EXTRA ✓ aktiv EXTRA ✗ nicht aktiv	Näyttö ainesosasäiliölle EXTRA ✓ aktiivinen EXTRA ✗ inaktiivinen
10d	Anzeige des gewählten Programms	Valitun ohjelman näyttö
10e	Anzeige der Zeiteinstellung	Asetetun ajan näyttö
10f	Anzeige des Arbeitsfortschritts 1 • ☺ Kneten 1 2 • ⌚ Gehen 1 3 • ☺ Kneten 2 4 • ⌚ Gehen 2 5 • ⌚ Gehen 3 6 • 🔥 Backen W • 🍲 Warmhalten	Työn edistymisen näyttö 1 • ☺ Vaivaaminen 1 2 • ⌚ Kohotus 1 3 • ☺ Vaivaaminen 2 4 • ⌚ Kohotus 2 5 • ⌚ Kohotus 3 6 • 🔥 Paisto W • 🍲 Lämpimänäpito

D – Inhaltsverzeichnis

FI – Sisältö

	Seite		Sivu
Produktbeschreibung	2	Tuotteen kuvaus	2
Bedienfeld	3	Ohjauspaneeli	3
Display	4	Näyttö	4
Einleitung	6	Johdanto	25
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6	Käyttötarkoitus	25
Technische Daten	6	Tekniset tiedot	25
Lieferumfang	6	Toimituksen sisältö	25
Verpackungsmaterial	6	Packing material	25
Entsorgungshinweis	6	Hävittäminen ja kierrätys	25
Für Ihre Sicherheit	7	Turvakesi	26
Ausstattungsmerkmale	10	Laitteen ominaisuudet	28
Vor dem ersten Gebrauch	10	Ennen ensimmäistä käyttökertaa	29
Gerät zusammenbauen	11	Laitteenkokoaminen	30
Gerät auseinanderbauen	12	Laitteen purkaminen	31
Programmübersicht / Programmdetails	13	Ohjelmien yleiskatsaus – ohjelmien tarkemmat tiedot	32
Inbetriebnahme des Gerätes	15	Laitteen ensimmäinen käyttökerta	34
Gerät zusammenbauen	15	Laitteen kokoaminen	34
Gerät an Stromnetz anschließen	15	Laitteen kytkeminen virtalähteeseen	34
Backform befüllen	15	Paistoastian täyttö	34
Zutatenbehälter befüllen	15	Ainesosasäiliön täyttö	34
Programm wählen	16	Ohjelman valitseminen	35
Brotgröße wählen	16	Leivän koon valitseminen	35
Bräunungsgrad wählen	16	Paistopinnan tummuusasteen valitseminen	35
Programm starten / pausieren / beenden	16	Ohjelmankäynnistäminen/tauottaminen/lopettaminen	35
Fertiges Brot/Speisen aus Backform entnehmen	16	Poista valmis leipä/ruoat leivontavuolta	35
Individuelles Programm	17	Yksilöllinen ohjelma	36
Startzeitvorwahl	18	Aloitussajan esivalinta	37
Schnellstarttaste für Programm 8 „Backen“	18	Ohjelman 8 ”leivonta” pikanäppäin	37
Schnellstarttaste für Programm 11 „Teig rühren“	18	Ohjelman 11 ”taikinan sekoitus” pikanäppäin	37
Programm vorzeitig beenden	18	Ohjelman ennakainen päättäminen	37
Dauerhaftes Ausschalten	18	Pysyvä sammutus	37
Reinigung und Pflege	19	Puhdistus ja hoito	38
Fehlercodes	19	Virhekoodit	38
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	20	Vianetsintä	39
Kleine Mehlkunde	22	Mielenkiintoista faktaa jauhoista	41
Rezepte	22	Reseptejä	42
FI Käyttöohje	25		
Asiakaspalvelu ja takuu	44		

Johdanto



Olemme iloisia siitä, että olet valinnut tämän leipäkoneen, ja kiitämme luottamuksestasi. Yksinkertainen käyttö ja monipuoliset käyttömahdollisuudet tulevat varmasti innostamaan sinua. Jotta voisit nauttia tästä laitteesta pitkään, pyydämme sinua lukemaan ja nouda-

tamaan huolellisesti seuraavia ohjeita. Säilytä tämä käyttöohje huolellisesti. Mikäli luovutat laitteen kolmannelle osapuolelle, toimita myös kaikki asiakirjat. Kiitos.

Käyttötarkoitus

Laite on tarkoitettu erilaisten leipätyyppien valmistamiseen, taikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen sekä hillon valmistamiseen kotitalousympäristössä (keittiössä, pöydässä, toimistossa jne.). Kaikki muut käyttötavat tai laitteen muokkaukset katsotaan epäasianmukaisiksi ja voivat aiheuttaa merkittäviä tapaturmariskejä. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat epäasianmukaisesta käytöstä. Laite ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

Tekniset tiedot

Kytke laite vain asianmukaisesti asennettuun suojamaadoitettuun pistorasiaan. Verkkojännitteen on vastattava tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä. Liitä vain vaihtovirtaan.

Nimellisjännite: 220 – 240 V~ 50 Hz

Nimellisteho: 550 W

Suojausluokka: I

Valmiustila: < 1 W

Toimituksen sisältö

Välittömästi toimituksen purkamisen jälkeen tarkista, että sisältö täsmää ja tuotteen sekä kaikkien lisäosien virheetön kunto (katso tuotekuvaus sivulla 2).

Pakkausmateriaali

Älä hävitä pakkausmateriaaleja, vaan kierrätä ne. Vie paperi-, pahvi- ja aaltopahvipakkaukset paperinkeräyspisteisiin. Laita myös muovipakkausten osat ja kalvot niille tarkoitettuihin keräysastioihin.



Muovien merkinnät:

PE tarkoittaa polyeteeniä, koodinumero 02 PE-HD, 04 PE-LD, PP polypropeenä ja PS polystyreeniä.

Hävittäminen ja kierrätys



Sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin mukaan tätä tuotetta ei saa hävittää normaalin kotitalousjätteen mukana sen elinkaaren lopussa. Toimita se sen sijaan maksutta asianmukaisesti lisensoidulle paikalliselle keräyspisteelle (esim. kierrätyspiste), joka käsittelee sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätystä. Ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin saadaksesi ohjeita tuotteen hävittämisestä.



VAROITUS: Lue kaikki turvallisuusohjeet ja -neuvot. Ohjeiden väärinkäyttö tai laiminlyönti voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon ja/tai vakavia vammoja!

Yleiset turvallisuusohjeet:

- Pidä alle 8-vuotiaat lapset aina erossa laitteesta ja virtajohdosta.
- Yli 8-vuotiaita lapsia tulee valvoa laitteen puhdistuksen tai huollon aikana.
- Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla ei ole riittävää tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä tai joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita, eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa tai turvallisuudesta vastaavan henkilön opastusta.
- Älä koskaan jätä laitetta vailla valvontaa käytön aikana.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pakkausmateriaalit, kuten esimerkiksi muovipussit, on pidettävä lasten ulottumattomissa.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite ja sen lisäosat ovat virheettömässä kunnossa. Laitetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut tai siinä on näkyviä vaurioita. Näissä tapauksissa laite on irrotettava sähköverkosta ja tarkistutettava asiantuntijalla.
- Kun kiinnität virtajohdon varmista, ettei kukaan voi sotkeutua tai kompastua siihen, jotta laitteen tahaton putoaminen voidaan estää.
- Pidä virtajohto erossa kuumista pinnoista, terävistä reunoista ja mekaanisista rasituksista. Tarkista virtajohto säännöllisesti vaurioiden ja kulumisen varalta. Vaurioituneet tai sotkeutuneet johdot lisäävät sähköiskun riskiä.
- Älä käytä virtajohtoa väärin laitteen irrottamiseksi pistorasiasta!
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai virtapistoketta veteen puhdistamista varten.
- Älä säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.
- Tämä sähkölaitteisto täyttää asiaankuuluvat turvallisuusstandardit. Jos laitteessa tai virtajohdossa on vaurioiden merkkejä, irrota laite välittömästi pistorasiasta. Korjauksia saa suorittaa vain valtuutetut erikoisliikkeet. Väärin suoritettut korjaukset voivat aiheuttaa merkittäviä vaaroja käyttäjälle.
- Laitteen väärinkäyttö ja käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöivät kaikki takuuvaatimukset.

Turvallisuusohjeet laitteen käytölle



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!

- Laitteen pinnat, kotelon kansi, ainesastia, leipävuoka ja taikinakoukku kuumenevat käytön aikana!



- Kuumat pinnat ja leipävuolan sisältö pysyvät kuumina myös laitteen sammuttamisen jälkeen!

- Kun avaat laitteen kotelon kannen, voi kuumaa höyryä vapautua!

Toimi siis varovaisesti!

- Suosittelemme käyttämään kuumuudenkestäviä patakintaita leipävuolan poistamiseksi!
- Älä käytä laitteen yläosaa säilytystasona tai työtasona, koska se kuumenee käytön aikana! Palovaaran välttämiseksi älä koskaan aseta kuumille pinnoille paperista, muovista, kankaasta tai muusta helposti syttyvästä materiaalista valmistettuja esineitä!
- Älä peitä leipävuokaa tai lämmityselementtejä alumiinifoliolla!
- Käytä laitetta vain suljetun kotelon kannen kanssa ja aina ainesastia paikallaan.
- Käytä ainoastaan alkuperäistä leipävuokaa ja alkuperäistä taikinakoukku!
- Käytön aikana älä käsittele esineitä leipävuossa (poikkeuksena taikinan sekoitustauot, jolloin voit käyttää esimerkiksi silikonilastaa), äläkä koskaan koske käynnissä olevaan taikinakoukkuun. Loukkaantumisen välttämiseksi pidä hiukset, kädet ja vaatteet kaukana käynnissä olevasta laitteesta.
- Huomioi seuraavat seikat, kun asetat laitteen käyttövalmiuteen:
 - o Aseta laite kuumuutta kestäville, vakaille ja tasaisille pinnoille (ei lakattuja pintoja, ei pöytäliinoja jne.), äläkä käytä sitä lähellä lämmönlähteitä (uuni, kaasuliekki jne.) tai räjähdysvaarallisissa ympäristöissä, joissa on syttyviä nesteitä tai kaasuja.
 - o Pidä vähintään 10 cm etäisyys laitteen kaikille puolille ja 60 cm sen yläpuolelle, jotta vältät lämmön tai höyryn aiheuttamat vahingot ja varmistat esteettömän työskentelyalueen!
 - o Varmista, ettei laitteen yläpuolella ole lämmölle tai kosteudelle arkoja huonekaluja.
 - o Varmista, että lämpö/höyry pääsee helposti poistumaan!

- Laitteen ja lisäosien on oltava täysin jäähtyneitä ennen niiden puhdistamista tai siirtämistä!
- Katkaise laitteesta virta ja kytke se irti virtalähteestä ennen kuin vaihdat laitteeseen käytön aikana liikkuvia osia
- Älä käytä tai säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai virtapistoketta veteen puhdistusta varten!
- Irrota laite aina pistorasiasta, kun sitä ei valvota, ennen puhdistusta ja silloin, kun laitetta ei käytetä!
- Säilytä laite ja lisäosat lasten ulottumattomissa.
- Vedä virtapistoke irti jokaisen käyttökerran jälkeen turvallisen sammutuksen varmistamiseksi.

Laitteen ominaisuudet

Ohjelman valinta

Tämä leipäkone sopii täydellisesti kotitekoisen leivän valmistamiseen omien reseptiesi mukaan. Voit päättää itse leivän ainekset. Luonnollisesti ilman lisäaineita ja säilöntäaineita. Ohjelmia on yhteensä 12 sekä 1 ohjelma, joka on vapaasti säädettävissä. Valittavissa on myös leivän paistoväri ja koko (iso/pieni).

Ainesosasäiliö

Ainesosien säiliön voi ohjelmoida napin painalluksella – pähkinät, siemenet ja muut ainekset lisätään automaattisesti oikeaan aikaan.

Huom: Kaikki ohjelmat eivät tarjoa kyseistä ominaisuutta..

Käyttöpainikkeet

Ohjelmien ja niiden asetusten valinta tapahtuu sujuvatoimisten painikkeiden avulla. Jokainen painikkeen painallus vahvistetaan äänimerkillä.

Lämpimänäpito toiminto

Valitun ohjelman päätyttyä laite siirtyy automaattisesti lämpimänäpito toimintoon 60 minuutiksi.

Huom: Kaikki ohjelmat eivät sisällä tätä ominaisuutta.

Aloitusajan esivalinta

Laite on varustettu enintään 13 tunnin aloitusajan esivalinnalla. Näin leivontaseokset voidaan valmistella etukäteen, ja ne valmistuvat juuri oikeaan aikaan.

Huom: Kaikki ohjelmat eivät sisällä aloitusajan esivalintaa.

HUOMIO: Emme suosittele aloitusajan esivalinnan käyttöä, jos valmistukseen käytetään herkästi pilaantuvia aineksia (esim. maito, munat jne.).

Irrotettavan paistoastian tarttumaton pinnoite

Irrotettavan paistoastian sisäpinta on varustettu korkealaatuisella tarttumattomalla pinnoitteella, joka on erityisen helppo puhdistaa ja estää leivonta- tai keittoaineiksia tarttumasta pintaan.

Paistoastian pesua astianpesukoneessa ei suositella.

HUOMIO: Älä leikkaa tai naarmuta paistoastian pintaa. Naarmutettu suojapinnoite ei kuulu takuun piiriin.

Muistitoiminto

Laite on varustettu muistitoiminnolla sähkökatkon varalta. Jos virransyöttö katkeaa hetkeksi käytön aikana, laite käynnistyy automaattisesti uudelleen 10 minuutin kuluessa ilman, että Start/Stop-painiketta joutuu painamaan uudelleen.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Puhdista ensin laitteen sisä- ja ulkopinta sekä paistoastia, taikinakoukku, ainesosien säiliö ja lisäosat. Lisätietoja saat luvusta "Puhdistus ja hoito".
- Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä, käynnistä ohjelma "8 – paistaminen" 10 minuutin aikamäärityksellä, jotta lämmityselementin suojapinnoite poltetaan sisään. Huom: Älä häiriinny lievästä, vaarattomasta savusta ja hajusta, joka kestää hetken. Varmista samalla, että huone on hyvin ilmastoitu. Estä hajun leviämistä muihin huoneisiin.
- Kun laite on jäähtynyt, puhdista laitteen sisäpuoli kostealla liinalla.

Laitteen kokoaminen



Varoitus: loukkaantumis- ja palovammavaara!

Laitteen ja sen lisäosien on annettava jäähtyä täysin ennen laitteen kokoamista!

Irrota aina laitteen virtapistoke ennen laitteen kokoamista!	Avaa laitteen kansi. Käytä pieniä kahvoja kannen oikealla ja vasemmalla puolella. Aseta paistoastia hieman vinosti (katso kuva) laitteen sisällä olevan moottoriliittimen päälle.	Käännä paistoastia myötäpäivään, kunnes se pysähtyy. Varmista, että paistoastia on oikeassa asennossa.	Aseta taikinakoukku moottoriliittimen akselille. Varmista, että akselin ja taikinakoukun litteät puolet vastaavat toisiaan.
Tarkista, että taikinakoukku on oikeassa asennossa. Sulje laitteen kansi. Käytä sulkemiseen kannen oikealla ja vasemmalla puolella olevia pieniä kahvoja.	Aseta ainesosasäiliö hieman vinosti vasemmalle puolelle. Varmista, että ainesosasäiliön kiinnike on asennettuna laitteen kannen alla olevan vastaavan tangon alapuolelle.	Paina ainesosasäiliötä oikealta puolelta, kunnes säiliö napsahtaa paikalleen.	Avaa laitteen kansi ja tarkista, onko ainesosasäiliön läppä kiinni. Tarvittaessa napsauta läppä kiinni. Huom: Varmista, että ainesosien säiliön läppä on aina suljettuna ennen laitteen käyttöä.

Laitteen purkaminen



Varoitus: loukkaantumis- ja palovammavaara!

Laitteen ja sen lisöosien on annettava jäähtyä täysin ennen laitteen purkamista!

Irrota aina laitteen virtapistoke ennen laitteen osien purkamista!	Huom: Jos taikinakoukun irrottaminen on vaikeaa, suosittelemme täyttämään paistoastian haalealla vedellä ja antamaan sen liota (katso myös luku "Puhdistus ja hoito").	Irrota taikinakoukku akselilta (vedä ylöspäin) ja poista se paistoastiasta.	Käännä paistoastiaa vastapäivään pysähtymispisteeseen asti.
Poista paistoastia (vetämällä ylöspäin) sisustasta taitettavaa kahvaa hyödyntäen.	Irrottaaksesi ainesosasäiliön, paina oikealla puolella olevaa vapautuspainiketta.	Liikuta ainesosasäiliötä sivusuuntaisesti ja poista se nostamalla ylös.	

Ohjelmien yleiskatsaus – ohjelmien tarkemmat tiedot

Alta löydät kattavat tiedot eri ohjelmien yksityiskohdista.

Ohjelma			available settings			
Nro	Nimi	Kuvaus	Aloitus- ajan ajastus	Pai- sto	Koko	Aines- osa- säiliö
1	Standard (Yleinen)	tavallisille sekaleiville ja hapanleiville	✓	✓	✓	✓
2	Kurz (Lyhyt)	kevyempiin taikinoihin ja/tai pienempiin määriin	✓	✓	–	✓
3	Weißbrot (Vaalea leipä)	runsaasti vehnäjauhoja sisältäville taikinoille sekä kuohkeille ja erityisen ilmaville leiville	✓	✓	✓	✓
4	Schnell (Nopea)	Nopeasti kohoaville taikinoille, lyhyt kohotusaika Huom: Parhaan leivontatuloksen saavuttamiseksi käytä haaleaa vettä.	–	✓	–	✓
5	Vollkorn (Kokojyvä- leipä)	klassiset, raskaat viljaitaikat, joissa on runsaasti ruista, spelttiä jne. sekä kaikille taikinoille, jotka tarvitsevat korkeaa kohotuksen lämpötilaa ennen paistamista.	✓	✓	✓	✓
6	Kuchen (Leivos)	ihanteellinen taikinaan, muffinsseihin ja brownieseihin.	✓	✓	–	✓
7	Teig kneten (Taikinan vaivaus)	raskaiden taikinoiden ja hiivataikinoiden vaivaamiseen ja nostamiseen.	✓	–	–	–
8	Backen (Leivonta)	puhdas leivontatoiminto valmiille taikinoille tai manuaaliseen lisäleivontaan.		✓	–	–
9	Toastbrot (Paahtoleipä)	ihanteellinen paahtoleiville / voileiville	✓	✓	✓	✓
10	Konfitüre (Hillo)	Varovaiseen hillojen valmistukseen (ilman kypsennystä), sopii myös marmeladille ja hyytelölle Huom: Suosittelemme käyttämään erillistä paistoastiaa marmeladin yms valmistamiseen.	–	–	–	–
11	Teig rühren (Taikinan sekoitus)	Taikina sekoitetaan ilman, että sinun tarvitsee sekoittaa ainesosia käsin.	–	–	–	–
12	Gluten-frei (Gluteeniton)	Sopii kaikille gluteenittomille taikinoille, mutta edellyttää toimien mukauttamista reseptin ohjeiden mukaisiksi.	✓	✓	✓	✓
13	Individuell (Mukautettu)	Mukautetut asetukset jokaiselle vaivaus-, kohoamis- ja paistovaiheelle.	✓	✓	–	✓

Ohjelma		Koko	Koko- naiskesto tunneissa	Ajan asetus minuutteina					Paistoaika minuutteina			Lämpimänä pito minuuteissa
Nro	kuvaus			vai- vaus 1	kohotus 1	vai- vaus 2	kohotus 2	Kohotus 3	vaalea	keski	tumma	
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	Kurz	–	2:35 h	12	10	13	10	40	70	70	70	60
3	Weißbrot	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	Schnell	–	2:05 h	12	10	8	0	25	70	70	70	60
5	Vollkorn	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	Kuchen	–	1:50 h	7	4	10	9	–	80	80	80	60
7	Teig kneten	–	1:30 h	20	0	0	35	35	–	–	–	–
8	Backen	–	10 – 60 min.	–	–	–	–	–	jopa 60	jopa 60	jopa 60	jopa 60
9	Toastbrot	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	Konfitüre	–	1:30 h	–	–	–	–	–	–	–	–	–
11	Teig rühren	–	25 min.	25	–	–	–	–	–	–	–	–
12	Gluten-frei	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	Individuell	–	–	Yksilölliset asetukset vaivaus-, kohoamis- ja paistovaiheille.								jopa 60

Laitteen ensimmäinen käyttökerta



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palamisvaara!!



- Laitteen pinnat, kotelon kansi, ainesosasäiliö, paistoastia ja taikinakoukku kuumenevat käytön aikana!
- Kuumenevat pinnat ja paistoastian sisältö ovat alkuun kuumia myös laitteen sammuttamisen jälkeen!
- Kuumaa höyryä saattaa vapautua kannen avaamisen yhteydessä!

Laitteen kokoaminen

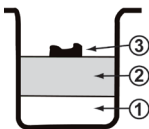
- Noudata kohdan "Laitteen kokoaminen" ohjeita.

Laitteen kytkeminen virtalähteeseen



- Liitä virtajohto pistorasiaan. Kuuluu merkkiäänä. Näyttöön tulee ohjelma "1".
(Oletusarvot: "paino: 900 g – paistoaste: keski – aika: 03:00").
- Näyttö syttyy. Laite on käyttövalmis..

Paistoastian täyttö



- Valmistele kaikki ainesosat, joita tarvitset käsittelyyn. Kiinnitä huomiota nesteiden ja kuivien ainesosien suhteeseen.
- Avaa kotelon kansi. Käytä kannen oikealla ja vasemmassa puolella olevia pieniä kahvoja.
- Täytä paistoastia seuraavassa järjestyksessä:
 - 1.) Nestemäiset ainesosat (enintään noin 350 ml)
 - 2.) Kuivat ainesosat, kuten jauhot, leivontaseokset jne. (enintään noin 500 g)
 - 3.) Lisäainesosat, kuten hiiva, ruokasooda, leivinjauhe (enintään noin 10 g)

- Sulje kotelon kansi täytettyäsi paistoastian. Käytä kannen oikealla ja vasemmassa puolella olevia pieniä kahvoja.

Varoitus: Liian runsas määrä taikinaa voi kuohua yli ja palaa kiinni paistoastiaan tai lämmityselementtiin!

Ainesosasäiliön täyttö

Extra



- Ainesosasäiliön toiminto on oletuksena aktivoitu. Se näkyy näytöllä „EXTRA✓” -merkillä.
- Jos et tarvitse toimintoa, paina "Extra"-painiketta poistaaksesi sen käytöstä. Toiminnon poisto käytöstä näkyy näytöllä "EXTRA✗" -merkillä. Paina "Extra"-painiketta uudelleen aktivoidaksesi toiminnon.
- **Tärkeää:** Tarkista ennen säiliön täyttämistä, että säiliön läppä on kiinni!
- Täytä ainesosat (ei nesteitä eikä yli 2/3 säiliön täyttömäärästä).
- Culje ainesosasäiliön kansi.
- **Huom:** toiminto ei sisälly kaikkiin ohjelmiin.

Ohjelman valitseminen



Programm

- Valitse haluamasi ohjelma painikkeella "Programm" Valinta näkyy näytöllä.

Leivän koon valitseminen



- Valitse haluamasi leivän koko (700 g / 900 g) painikkeella "Weight". 700 g leipä voidaan myös paistaa 900 g tilassa; tässä tapauksessa taikina vaivataan intensiivisemmin ja paistopinta on hieman tummempi. Valinta näkyy näytöllä.
Huom: kaikissa ohjelmissa ei ole tätä toimintoa.

Paistopinnan tummuusasteen valitseminen



- Valitse haluamasi paistopinnan tummuusaste (vaalea / keskitaso / tumma) painikkeella "Browning". Valinta näkyy näytöllä.
Huom: kaikissa ohjelmissa ei ole tätä toimintoa.

Ohjelman käynnistäminen / tauottaminen / lopettaminen

a.) Käynnistäminen

Start



Stopp

- Käynnistääksesi laitteen, paina „Start/Stop” -painiketta. Laite alkaa toimia, ja näytön ajanäytön kaksoispiste vilkkuu. Furthermore the individual phases of the programme run are shown in the display. Lisäksi ohjelman eri vaiheet näkyvät näytöllä. Valitun ohjelman ajastin laskee aikaa taaksepäin "count-down"-tilassa.

b.) Tauottaminen

- Laite voidaan tauottaa. Tätä varten paina „Start/Stop” -painiketta. Näyttöön ilmestyy vilkkuva aika-arvo. Jatkaaksesi ohjelmaa, paina "Start/Stop" -painiketta uudelleen.
Huom: jos mitään painiketta ei paineta 10 minuutin sisällä, toiminta jatkuu automaattisesti.

c.) Loppuminen

- Kun valmistus päättyy, kuuluu 10 merkkiääntä.
- Laite käynnistää automaattisesti lämpimänäpito toiminnon 60 minuutin ajaksi.
- Kun lämpimänäpitoaika päättyy, laitteen toiminta loppuu. Tämä ilmoitetaan useilla merkkiäänillä.
- Näytössä näkyy käyttöaika "0:00" ja ajannäytön kaksoispiste vilkkuu.
- Jos lämpimänäpito toimintoa ei tarvita, noudata ohjeita kohdassa "Ohjelman lopettaminen ennalikaisesti".
Huom: kaikissa ohjelmissa ei ole lämpimänäpito toimintoa.

Poista valmis leipä/ruoat leivontavuoalta

- Avaa laitteen kansi painamalla kahta pientä otinta kannen oikealla ja vasemmalla puolella.
- Tärkeää:** Käytä kuumuutta kestäviä patakintaita leivontavuoan poistamiseen.
- Käännä leivontavuoaka hieman vasemmalle ja poista se laitteen sisältä käyttämällä taitettavaa kahvaa (lisätietoja luvussa „Laitteen purkaminen”).
- Kumoa leipä leivontavuoasta ja anna sen jäähtyä rutilällä.
- Jos taikinakoukku ei irtaa leivästä automaattisesti, vedä se varovasti irti mukana tulevalla koukulla.

Yksilöllinen ohjelma



Programm

- Ohjelma "13" on tarkoitettu yksilölliseen ohjelmointiin. Voit asettaa kaikki ohjelman vaiheet haluamallasi tavalla.
- Valitse ohjelma "13" painamalla useita kertoja "Ohjelma"-painiketta. Valinta näkyy näytöllä.

1 •

"Vaivaus 1" -vaiheen ohjelmointi

- Paina parametri-asetusten painiketta (8).
- Aloitusajan esivalinnan painikkeella (3) voit asettaa halutun ajan (ajan asetus välillä 0 min - 40 min mahdollinen).

2 •

"Kohotus 1" -vaiheen ohjelmointi

- Paina parametri-asetusten painiketta (8).
- Aloitusajan esivalinnan painikkeella (3) voit asettaa halutun ajan (ajan asetus välillä 0 min - 90 min mahdollinen).

3 •

"Vaivaus 2" -vaiheen ohjelmointi

- Paina parametri-asetusten painiketta (8).
- Aloitusajan esivalinnan painikkeella (3) voit asettaa halutun ajan (ajan asetus välillä 0 min - 40 min mahdollinen).

4 •

"Kohotus 2" -vaiheen ohjelmointi

- Paina parametri-asetusten painiketta (8).
- Aloitusajan esivalinnan painikkeella (3) voit asettaa halutun ajan (ajan asetus välillä 0 min - 90 min mahdollinen).

5 •

"Kohotus 3" -vaiheen ohjelmointi

- Paina parametri-asetusten painiketta (8).
- Aloitusajan esivalinnan painikkeella (3) voit asettaa halutun ajan (ajan asetus välillä 0 min - 90 min mahdollinen).

6 •

"Leivonta" -vaiheen ohjelmointi

- Paina parametri-asetusten painiketta (8).
- Aloitusajan esivalinnan painikkeella (3) voit asettaa halutun ajan (ajan asetus välillä 0 min - 80 min mahdollinen).

W •

"Lämpimänäpito" -vaiheen ohjelmointi

- Paina parametri-asetusten painiketta (8).
- Aloitusajan esivalinnan painikkeella (3) voit asettaa halutun ajan (ajan asetus välillä 0 min - 60 min mahdollinen).

Start



Stopp

- Vahvista asetukset painamalla nyt "Start/Stop"-painiketta. Asetukset tallennetaan pysyvästi. Yksilölliset asetukset säilyvät myös, jos laite irrotetaan pistorasiasta.

Aloitustajan esivalinta



- Täytä laite halutuilla aineksilla ja valitse kaikki asetukset (ohjelma / paino / paistoaste / ainesosasäiliö (aktiivinen / ei aktiivinen)).
- Asettaaksesi aloitustajan esivalinnan, paina "Zeit" (aika) -painiketta. Painamalla painiketta uudelleen voit säätää aikaa 10 minuutin jaksoihin. Painamalla pidempään "Zeit" -painiketta, aikaa voi säätää nopeutetussa 10 minuutin rytmissä. Valinta näkyy näytöllä.

Start



Stopp

- Kun haluttu aika-asetus on saavutettu, paina "Start/Stop"-painiketta toiminnon aktivoimiseksi. Nyt valittu ohjelma näkyy näytöllä, ja ajanäytön kaksoispiste vilkkuu.

Esimerkki: Kello on 20.30, ja leipä halutaan valmiiksi klo 7.00 seuraavana päivänä, eli 10:30 tunnin päästä. Valitse "10:30" aikarajaksi.

Huom: kaikissa ohjelmissa ei ole aloitustajan esivalintatoimintoa.

Huom: emme suosittele aloitustajan esivalinnan käyttöä, jos käsiteltävänä on helposti pilaantuvia aineksia (esim. maito, munat jne.).

Ohjelman 8 "leivonta" pikanäppäin



- Paina vastaavaa painiketta siirtyäksesi suoraan ohjelmaan "8".
- Asettaaksesi halutun paistoajan, paina "Zeit" (3) painiketta. Painamalla painiketta uudelleen voit säätää aikaa 10 minuutin jaksoihin.

Ohjelman 11 "taikinan sekoitus" pikanäppäin



- Paina vastaavaa painiketta siirtyäksesi suoraan ohjelmaan "11".

Ohjelman ennenaikainen päättäminen

Start



Stopp

- Valittu ohjelma voidaan keskeyttää milloin tahansa.
- Se tehdään painamalla "Start/Stop"-painiketta 3 sekunnin ajan.
- Laitteen aktiivinen toiminto lakkaa. Tästä ilmoitetaan pidemmällä merkkiäänellä. Näyttö palautuu "Programm 1" -tilaan.

Pysyvä sammutus



- Irrota pistoke jokaisen käytön jälkeen pysyvän ja turvallisen virrankatkaisun varmistamiseksi.

Puhdistus ja hoito



VAROITUS: Loukkaantumis- tai palovammavaara!

- Irrota aina laite pistorasiasta ennen sen puhdistamista!
- Älä koskaan upota perusyksikköä, virtapistoketta tai virtajohtoa veteen tai puhdista niitä juoksevan veden alla!
- Anna laitteen ja kaikkien lisäosien jäähtyä ennen puhdistamista!



- Suosittelemme leipävuokan ja taikinakoukun käsinpesua, sillä astianpesukoneen puhdistusaineiden suolat voivat vahingoittaa tarttumattomia pinnoitteita.
- Ainesosasäiliö ei kestä konepesua.

- Puhdista laite ja lisäosat heti käytön jälkeen, jotta jäämät eivät kuivu kiinni.
- Irrota kaikki irrotettavat osat kannesta ja pohjayksiköstä.
- Puhdista perusyksikkö sisältä ja ulkoa kostealla liinalla ja kuivaa se sen jälkeen.
- Pese kaikki lisäosat kuumalla vedellä ja miedolla pesuaineella. Kuivaa ne huolellisesti.
- Jos taikinakoukku on vaikea irrottaa leipävuosta, suosittelemme täyttämään vuon haalealla vedellä ja antamaan sen liota. Älä irrota taikinakoukkuä väkisin tai minkään työkalun avulla.
- Karkeiden likaantumien puhdistamiseen käytä pehmeäharjaisia kotitalouksien puhdistusharjoja.
- Kaikkien lisäosien on oltava täysin kuivia ennen kokoonpanoa ja uudelleenkäyttöä.
- Älä missään tapauksessa käytä teräsvillaa, hankaussieniä, hioma-aineita, liuottimia tai uuninpuhdistusaineita!
- Älä koskaan puhdista laitetta höyrypuhdistimella!

Virhekoodit

Näytössä näkyvä virhekoodi	Virhe	Ratkaisu
”HHH” ja toistuva äänimerkki ohjelman käynnistyessä.	Leipäkoneen lämpötila on liian korkea.	• Irrota ensin laitteen pistoke! • Avaa laitteen kansi ja anna laitteen jäähtyä 15–20 minuuttia.
”HHH” ja toistuva äänimerkki käytön aikana.	Leipäkoneen lämpötila on liian korkea.	• Keskeytä käynnissä oleva ohjelma. • Irrota laitteen pistoke. • Avaa laitteen kansi ja anna sen jäähtyä 15–20 minuuttia.
”LLL” ja toistuva äänimerkki ohjelman käynnistyessä.	Leipäkoneen lämpötila on liian matala.	• Irrota pistoke. • Avaa laitteen kansi. • Odota 15–20 minuuttia, kunnes laite on saavuttanut huoneenlämpötilan (15–34 °C).
”Err” ohjelman käynnistyessä.	Lämpötila-anturi ei toimi oikein.	• Irrota laitteen pistoke äläkä käytä laitetta enää. • Ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Vianetsintä

- Laite on on suunniteltu käytettäväksi huoneenlämpötilassa 15 °C – 34 °C.
- Poikkeavat lämpötilat voivat vaikuttaa paistotulokseen.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laitteen yläosassa, kotelon kannen tuuletusaukosta nousee savua leivonnan aikana.	Jos taikinan määrä on liian suuri, se voi valua yli ja palaa kiinni paistoastiassa tai lämpövastuksen kohdalla!	• Irrota laitteen pistoke. • Avaa laitteen kansi ja anna sen jäähtyä 15–20 minuuttia. • Puhdista paistoastia ja lämpövastus.
Leivän pohjakuori on liian paksu.	Leipää on pidetty lämpimänä paistoastiassa liian kauan, jolloin se on menettänyt liikaa kosteutta.	• Poista leipä astiasta käyttämättä lämpimänäpito toimintaa.
Vaivain on vaikea irrottaa.	Vaivain on tiukasti kiinni moottorin akselilla eikä irtoa.	• Täytä paistoastia lämpimällä vedellä ja anna vaivaimen liota siinä. Vinkki: Lisää tippa öljyä akselille ennen vaivaimen asettamista paistoastiaan.
Ainesosat eivät sekoitu tasaisesti ja leivontatuloksessa on ongelmia.	1. Valittu ohjelma ei sovellu leivontaan. 2. Laitteen kantta on avattu useita kertoja, mikä on kuivattanut leipää ja estänyt kuoren ruskistumisen. 3. Sekoittaminen on liian raskasta, joten vaivain ei pyöri kunnolla eikä sekoita riittävästi.	• Valitse sopiva ohjelma. • Älä avaa kantta enää taikinan viimeisen kohoamisen jälkeen. • Poista taikina paistoastiasta ja anna laitteen käydä tyhjillään; jos vaivain ei pyöri kunnolla, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Moottoriääni kuuluu, mutta taikina ei sekoitu.	Paistoastiaa ei ole kiinnitetty oikein tai vaivain ei ole asetettu paikoilleen. Taikinan määrä voi myös olla liian suuri sekoitettavaksi.	• Tarkista, että paistoastia ja vaivain ovat kunnolla paikoillaan. • Varmista, että taikina on valmistettu reseptin mukaisesti (ainesosat on mitattu oikein) ja laitettu oikeassa järjestyksessä.
Leipä kohoaa niin paljon, että kansi nousee.	Taikinaan on lisätty liikaa hiivaa, jauhoja tai vettä, tai ympäristön lämpötila on liian korkea.	• Varmista, että taikina on valmistettu reseptin mukaisesti (ainesosat on mitattu oikein) ja lisätty oikeassa järjestyksessä. • Vähennä ainesosien määrää tarpeen mukaan.

Problem	Cause	Solution
Leipä on liian pieni tai ei kohoa.	1. Hiivaa ei ole laitettu. 2. Hiivan määrä on liian pieni. 3. Veden lämpötila on liian korkea hiivan aktivoitumiseen. 4. Hiiva on sekoittunut suolan kanssa. 5. Kohotusaika on liian lyhyt.	• Tarkista hiivan määrä ja toimivuus, ja säädä ympäristön lämpötilaa tarpeen mukaan.
Taikinaa on liikaa ja se valuu yli paistoastiasta.	1. Nesteen määrä on liian suuri. 2. Hiivan osuus on liian korkea.	• Vähennä nesteen määrää ja paranna taikinan kiinteyttä.
Leipä lässähtää keskeltä paiston aikana.	1. Käytetty jauho ei sovellu leivän leivontaan. 2. Hiiva joutuu kosketuksiin nesteen kanssa liian aikaisin. 3. Liiallinen neste tekee taikinasta liian kostean ja pehmeän. 4. Veden lämpötila on liian korkea.	• Säädä ainesosien määrää tarpeen mukaan. • Varmista, ettei hiiva pääse kosketuksiin nesteen kanssa heti. • Käytä matalalämpöistä vettä (20 °C - 25 °C).
Leipä on hyvin raskas ja rakenteeltaan liian tiivis.	1. Liikaa jauhoja tai liian vähän vettä. 2. Liikaa hedelmäaineita tai täysjyväjauhoja. 3. Liian vähän hiivaa. 4. Kohotusaika on liian lyhyt.	• Vähennä jauhojen osuutta ja lisää vettä. • Vähennä käytettyjen ainesosien määrää ja lisää hiivan määrää.
Leipä on keskeltä onttu, kun sitä leikataan.	1. Liikaa vettä tai hiivaa. 2. Suola puuttuu. 3. Veden lämpötila on liian korkea.	• Säädä ainesosien määrää tarpeen mukaan. • Tarkista veden lämpötila.
Kuivaa jauhoa tarttuu leivän pinnalle.	1. Leipä sisältää erittäin tahmaisia ainesosia, kuten voita. 2. Taikina ei ole sekoittunut tarpeeksi liian vähäisen veden vuoksi.	• Älä lisää leipään voimakkaasti tahmeita aineita. • Tarkista veden osuus ja leipäkoneen mekaaninen rakenne.

Mielenkiintoista faktaa jauhoista

Saksassa on tavallista luokitella jauhot tietyn tyyppinumeron mukaan. Tyyppinúmero ilmoittaa mineraalien (jyvän kuoriosien) määrän milligrammoina 100 grammassa jauhoa. Tämä tarkoittaa, että tavallinen yleisjauho, saksalainen tyyppi 405, sisältää hyvin vähän mineraaleja ja kuoriosia, kun taas tyyppi 1700 sisältää niitä huomattavan paljon.

Perinteisen vehnäjauholeivän (tyyppi 405) lisäksi suosittuja ovat myös eri jauhotyyppien yhdistelmät, kuten vehnäjauhotyyppi 505 yhdessä jauhotyyppin 1050 ja ruisjauhotyyppin 1150 kanssa (lisättynä hiivalla ja mausteilla).

Vehnäjauhot

Tyyppi 405: Vaalein jauho. Parhaat sitovuusominaisuudet. Sopii hienoille kakuille ja leivonnaisille.

Tyyppi 550: Hieman tummempi. Käytetään sämpylöihin ja vaaleaan leipään.

Tyyppi 812: Tummempi. Ihanteellinen jauho vaaleisiin ja tummiin sekaleipiin.

Tyyppi 1050: Tumma jauho, voimakas maku. Paljon ravintokuitua. Leipäjauho täysjyväleivonnaisiin ja täysjyväleipiin.

Tyyppi 1700: Vehnänrouheinen, tumma, voimakas. Täysjyväleipiin.

Reseptejä

Nämä reseptit tarjoavat ideoita ja vinkkejä leivontaan. Voit myös käyttää kaupallisten keittokirjojen ehdotuksia, leipäsekoitteiden valmistajien suosituksia tai luoda omia reseptejä. Ainesmäärät on tarkoitettu 700 g tai 900 g leivälle, mutta voit sovittaa määrät ja koostumuksen omiin tarpeisiisi ja makuusi. Muista kuitenkin aina kuivien ja kosteiden aineiden oikea sekoitussuhde. Nauti itse leivotuista herkuistasi!

Huom:

- Anna leivän levätä 1 tunti ennen viipalointia.
- Noudata täyttöohjeita ja täyttöjärjestystä, jotka löytyvät sivulta 29.
- Jos veden lämpötila on korkea (noin 35 °C), hiiva saattaa alkaa nousta jo vaivausvaiheessa. Tämä voi muodostaa leipään suuren ilmakuplan, joka saattaa romahtaa paistamisen aikana, jättäen pintaan kuopan. Suosittelemme käyttämään huoneenlämpöistä tai haaleaa vettä (20–25 °C).
- Jos käytät taukotoimintoa (aloitus/tauko/lopetus-painike), voit käyttää silikonista lastaa irrottamaan jauhoklimppejä tai taikinapaloja vuoran reunoilta ja lisätä ne taikinaan.

Ohjelma	Reseptit ja ainekset
# 1 "Standard" Paino: n. 900 g max Paahtoaste: keskiruskea tai tumma	Klassinen sekaleipä 350 ml haaleaa vettä ½ pkt kuivahiivaa 25 g sulatettua voita 250 g tyypin 405 vehnäjauhoja 1 tl suolaa 250 g tyypin 1150 ruisjauhoja ½ tl sokeria Vinkki: Lisää leivontamausteita makusi mukaan käyttämällä ainesosasäiliötä.
# 2 "Kurz" (lyhyt) Paahtoaste: keskiruskea tai tumma	Nopea aamiaisleipä 200 ml haaleaa vettä 2 tlsulatettua voita 150 g tyypin 405 vehnäjauho ½ tl suolaa 150 g tyypin 1150 ruisjauho 1 rkl hunajaa ½ pkt kuivahiivaa Vinkki: Voimakkaamman maun saamiseksi käytä hunajan sijasta ½ tl sokeria. Täytä ainesosien säiliö hienonnetulla sipulilla ja pienillä kinkkupaloilla.
# 3 "Weißbrot" (vaalea leipä) Paino: 700 g Paahtoaste: tumma	Klassinen vaalea leipä 150 ml vettä 450 g tyypin 405 vehnäjauhoja 1 tl sokeria 150 ml maitoa ½ pkt kuivahiivaa 40 g sulatettua voita 1 rkl suolaa Vinkki: Vehnäjauhoista tehdyt leivät muuttuvat tilaviksi, joten älä käytä ainesosia yhteensä enempää kuin noin 750 g. Voi voidaan korvata margariinilla tai vegaanisella vaihtoehdolla. Valitse 900 g -tila, jos haluat ruskistaa vielä enemmän.
# 4 "Schnell" (nopea) Paahtoaste: tumma	Kesäkurpitsa-spelttileipä 350 ml ml piimää 1 rkl suolaa 40 g sulatettua voita 1 rkl sokeria 500 g tyypin 630 spelttijauho 1 tl Provencen yrttejä 150 g raastettua kesäkurpitsaa 50 g hienonnettuja saksanpähkinöitä 1 pakkaus kuivahiivaa Vinkki: Laita saksanpähkinät ainesosasäiliöön.

Ohjelma	Reseptit ja ainekset
# 5 "Vollkorn" (kokojyväleipä) Paino: 900 g Paahtoaste: tumma	Italialainen maalaisleipä 400 ml haaleaa vettä 1 tl kuivattua basilikaa 400 g tyypin 630 spelttijauhoja 1 hyppysellinen sokeria 1 pkt kuivahiivaa 50 g pinjansiemeniä 1 rkl suolaa 40 g seesaminsiemeniä 1 tl oreganoa Vinkki: Laita pinjansiemenet ainesosiasäiliöön.
# 6 "Kuchen" Paahtoaste: keskiruskea	Pähkinäkakku 150 g sulatettua voita 1 pkt leivinjauhetta 250 g tyypin 405 vehnä jauhoja 40 g hienonnettuja manteleita 150 g sokeria 40 g hienonnettuja hasselpähkinöitä 3 kananmunaa (keskikokoisia) Vinkki: Laita mantelit ja hasselpähkinät ainesosiasäiliöön.
# 7 "Teig kneten" (taikinan vaivaaminen)	Ainesosien vaivaaminen taikinoille, jotka vaativat kohotusajan, kuten hiivataikinat ja gluteenittomat taikinat. Vinkki: Kohotuksen aikana lämpötila on noin 32 °C.
# 8 "Backen" (paistaminen)	Valmiiden taikinoiden, kuten kakkujen ja leipien paistaminen. Paista haluttuun kypsyyteen. Vinkki: Tummalla paahtoasetuksella maksimilämpötila leipävuoaassa on noin 175 °C.
# 9 "Toastbrot" (paahtoleipä) Paino: 700 g Paahtoaste: keskiruskea tai tumma	Hunaja-paahtoleipä 150 ml vettä 1 pakkaus kuivahiivaa 150 ml maitoa 3 rkl hunajaa tai agavesiirappia 40 g pehmeää voita 1 tl suolaa 425 g tyypin 405 vehnä jauhoja Vinkki: Vehnäjauholeivät kohoavat runsaasti, joten älä käytä enempää ainesosia kuin 750 g. Voi voidaan korvata margariinilla tai vegaanisella vaihtoehdolla. Voimakkaamman paiston saamiseksi valitse 900 g asetus.
# 10 "Konfitüre" (hillo) Paino: Max n. 1.500 g	Marjahillo 100 ml omenamehua 400 g karkeasti soseutettuja herukoita 400 g karkeasti soseutettuja karhunvatukoita 500 g hillosokeria (2:1) Vinkki: Vähemmän hapan vaihtoehto on käyttää punaherukoiden sijaan vadelmia. Huomio: Hillon säilyvyys on noin 2 viikkoa.
# 11 "Teig rühren" (taikinan sekoittaminen)	Kaikenlaisten taikinoiden ja jälkiruokien ainesosien sekoittaminen. Huom: Ohejlmaan ei kuulu paistaminen.
# 12 "Glutenfrei" (gluteeniton) Paino: 700 g Paahtoaste: tumma	Proteiinileipä 250 g rahkaa 75 g jauhettuja pellavansiemeniä 4 kananmunaa (keskikokoisia) Vinkki: Anna leivän levätä noin 2-4 tuntia ennen viipalointia. Säilyy parhaiten jääkaapissa. Vaihtoehtona on valmistaa kaksinkertainen määrä. Anna leivän tässä tapauksessa levätä noin 2-4 tuntia lämpimänäpitoajan jälkeen.

Asiakaspalvelu ja takuu

Tuotteella on 2 vuoden takuu

Olethan yhteydessä laitteen myyjään mikäli sinulla on laitteesta kysyttävää, tai sen käytössä ilmenee ongelmia.

Maahantuoja Oy Noortrade Ab ei ole vastuussa muiden maahantuojiin toimittamista tuotteista ja saattaa veloittaa toimitus- ja palautuskulut aiheuttomista tuotepalautuksista.

Myyjän on aina sovittava palautettavista tuotteista Oy Noortrade Ab:n kanssa etukäteen.

Valmistuttaja:

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl Deutschland
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de

Maahantuoja:

Oy Noortrade Ab
Hallimestarinkatu 2
20780 KAARINA
Puh. 025122500
customer@noortrade.fi
www.noortrade.fi