

LUXOR

HEMBAGARE
HJEMMEBAKER
KOTILEIPURI

TM 42948

LHB-B2

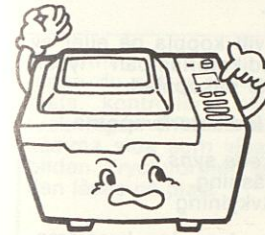


Bruksanvisning 1

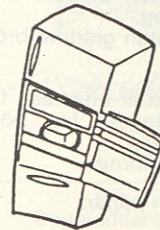
Bruksanvisning 9

Käyttöohje 17

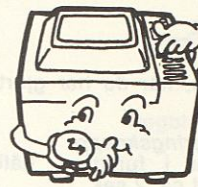
LUXOR LHB 2 HEMBAGARE



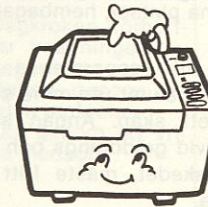
Att baka ett bröd med hembagaren är mycket enkelt. Du behöver endast fylla bakformen med ingredienserna. Hembagaren sköter resten automatiskt.



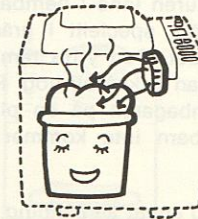
När Du har skaffat en hembagare behöver Du inte fylla fryboxen med bröd. Med hembagaren kan Du göra ett bröd när Du vill. Du får ett färskt bröd utan tillsatsämnen med de ingredienser Du själv vill ha.



Baktiden är som kortast ca. tre timmar. Med hembagarens timer kan Du flytta fram tidpunkten, för ett färdig gräddat bröd, med 13 timmar från det ugnen fyllts.



Du kan övervaka bakningen genom fönstret i ugnens lock. Sifferindikeringen visar kvarvarande bakningstiden. Indikeringen visar också i vilket skede bakningen är.

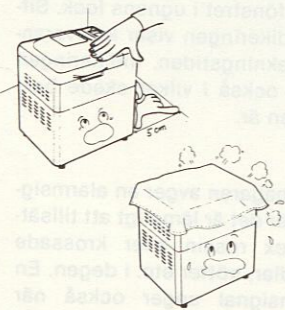


Du kan ta ur brödet direkt när gräddningen är klar. Det är dock inte nödvändigt därför att ugnen kyler och fläktar brödet automatiskt. Det uppstår då ingen kondens på brödet under nerkylningsskedet.

Hembagaren kan också användas till att göra enbart en deg. Gräddningen sker då i en vanlig ugn.

HEMBAGARENS PLACERING

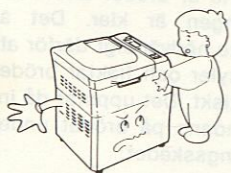
Ställ hembagaren på en plats med stadigt underlag där det är bekvämt att använda den. Undvik varma platser, hembagaren alstrar värme.



Placera inte apparaten i ett trångt och slutet utrymme som t.ex. i ett skåp. Ångan som uppstår vid gräddnings och avkylningsskedet, måste fritt få avdunsta.

Täck inte över apparaten då den är i användning och se till att det vid apparatens ventilationsöppningar finns minst 5 cm fritt utrymme.

SÄKERHETSÅD



Temperaturen inne i hembagaren är hög, speciellt i gräddningsskedet. Den yttre temperaturen kan också bli hög. Placera hembagaren på en plats där småbarn inte kommer åt den.

Använd inte hembagaren till någonting annat än bakning.

När du kopplar apparaten från el-nätet, ta tag i stick-proppen. Dra inte i sladden!

Använd inte för mycket vatten när du rengör hembagaren. Torka apparaten ren med en fuktig trasa. Bakformen kan diskas med vatten.

KONTROLLPANELEN

TILLFRÅN
Tryck, när du vill koppla på eller av strömmen. Indikatorlampan lyser, när strömmen är påkopplad.

TID KVAR
Ett bakningsskede syns. Knådning Jäsning Gräddning Avkylning

18:00
Sifferdisplayen visar den kvarvarande gräddningstiden.

Dough Bread
Deg: Apparaten blandar endast deg.
Gräddning: Apparaten gräddar brödet.

Wait
Vänta! Temperaturen är efter den föregående användningen för hög. Apparaten startar inte. Lyser vid timer inställning

TIMER
IGÅNG
Lyser när funktionen pågår.

FÄRDIG
NER **UPP**
Tidsinställningsknapparna
Tiden på displayen ökar
Tiden på displayen minskar

BRÖD/DEG
Bröd/Deg-valknapp

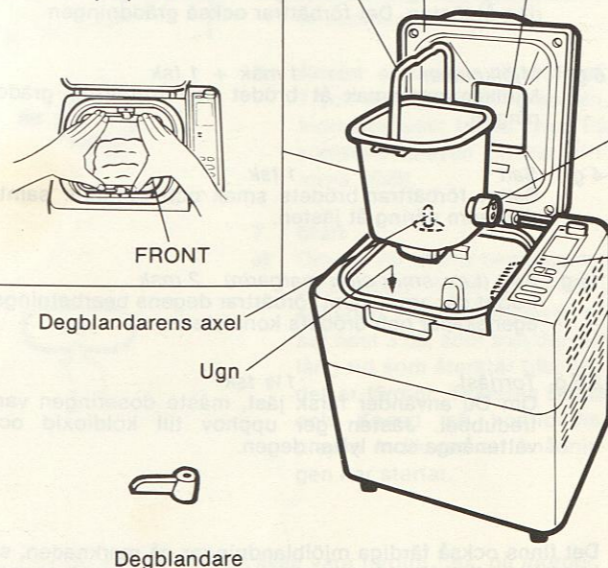
START
Startknapp
Tryck på knappen, när du har gjort alla inställningar

ÅTERSTÄLL
Stopp- och korrigeringsknapp
Om apparaten är i funktion, håll knappen nedtryckt ca. 2 sek.

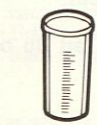
HEMBAGARENS DELAR



Bakform
Innan du sätter formen på plats, kontrollera, att beteckningen FRONT är på samma sida som visas på bilden. Tryck formen så, att den låses på plats.



Degkrokan förbättrar knådningen av degen. Öppna genom att vrida motsols. Lås genom att vrida medsols.



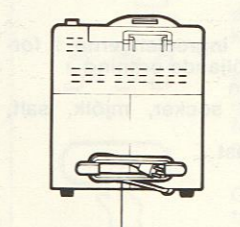
Måttbägare
Med måttbägaren mäts vatten och mjöl



Måttsked
Det större måttet motsvarar en matsked och det mindre en tesked. Måttskeden används för mätning av mindre ingrediensmängder såsom jäst, salt o.s.v.



Grillvante



Nätsladdens förvaring, när apparaten inte används.

ANVÄNDNING

BAKNING AV BRÖD

Det bifogade receptet är bara en anvisning. I ett separat häfte finns fler recept och när du blivit en mer rutinerad hembagare kan du hitta på egna recept.

Vi rekommenderar ändå, att du börjar med det bifogade receptet.



1. **Lyft bakformen** rakt upp med handtaget. Kontrollera, att det inte blivit någonting kvar i formen eller i ugnen (t.ex. förpackningsmaterial).

2. **Sätt degblandaren** på sin axel och vrid degkroken på plats. Degen rinner in i ugnen om degkvoken inte är på plats.



3. **Placera ingredienserna** i formen i följande ordning
— vatten
— mjöl, socker, mjölk, salt, fett
— torrjäst

2 dl *Vatten*
Använd kallt vatten (<25 °C), om timern är inställd på lång tid och ljummet vatten (25...35 °C) om bakningen börjar omedelbart.

250 g *Vetemjöl*
Brödet bakas på vanligt vetemjöl. Av 7 dl mjöl och vattenblandningen uppstår vid knådningsskedet brödet konsistens (gluten).

10 g *Socker* 1 msk + 1 tsk
Socker används i bakningen i små mängder som näring åt jästen. Det förbättrar också gräddningen.

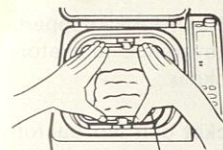
6 g *Mjölkpulver* 1 msk + 1 tsk
Mjölken ger smak åt brödet och förbättrar gräddningen.

4 g *Salt* 1 tsk
Saltet förbättrar brödets smak och fungerar samtidigt som näring åt jästen.

15 g *Fett (t.ex. smör eller margarin)* 2 msk
Fettet ger arom samt förbättrar degens bearbetnings-egenskaper och brödets konsistens.

2,5 g *Torrjäst* 1½ tsk
Om Du använder färsk jäst, måste doseringen vara tredubbel. Jästen ger upphov till koldioxid och vattenånga som lyfter degen.

Det finns också färdiga mjölblandningar på marknaden, som innehåller alla i föregående nämnda ingredienser utom vatten och torrjäst. Använd högst 285 g (8 dl) och av mjölblandningen.



FRONT



TILLFRÅN



4. **Sätt tillbaka formen i ugnen.** Kontrollera först, att formens yttersida är ren annars börjar det osa bränt vid gräddningsskedet. Kontrollera FRONT-märkningens läge och tryck ner formen i ugnen.

5. **Stäng locket.** Om locket inte är ordentligt stängt startar inte hembagaren.

6. **Anslut apparaten till elnätet.** Tryck in TILLFRÅN-knappen. Indikatorljuset börjar lysa. På kontrolldisplayen blinkar siffrorna 18:88.

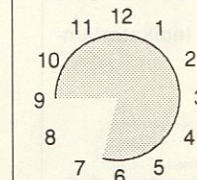
7. **Start**
a) Om du vill starta hembagaren omedelbart, tryck in START-knappen. Kontrolldisplayen visar talet 3:08, som betyder hur lång tid som återstår tills brödet är färdigt. Texterna Bread och Knead på kontrolldisplayen indikerar att knådningen har startat.

b) Om Du vill, att brödet skall vara färdigt t.ex. på morgonen när du vaknar, använd timern. Läs direktiven i följande punkt.

ANVÄNDNING AV TIMERN

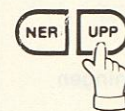
Timern fungerar bara med brödställningen (Bread). Med deg-inställningen är utgångstiden alltid 1:20.

Med timern ställer man in tiden mellan inställningstiden och tiden då brödet skall vara färdigt, som kan vara högst 13 timmar. Klockan anger tiden med 1 minuts noggrannhet, men tidsinställningen kan bara göras med 10 minuters steg åt gången.



Vi antar att inställningstiden är kl 21:00 och du vill att brödet skall vara färdigt kl 6:30. Tidsskilnaden blir då 9 timmar 30 min.

Ställ in talet på sifferdisplayen genom att trycka på UPP-knappen. Med varje tryck flyttas tiden fram med 10 min. Om du håller knappen nere en längre tid, kan du bläddra fram tiden fortare.



NER-knappen fungerar på motsvarande sätt men tiden på displayen minskar.

3:30

När du har ställt in rätt tid på displayen, tryck på START-knappen. TIMER-indikator börjar lysa som tecken på att timern är i funktion.



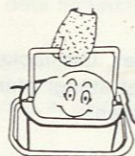
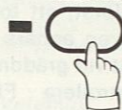
Om du gör ett fel i tidsinställningen, tryck på ÅTERSTÄLL-knappen. Tiden nollställs och du kan göra tidsinställningen på nytt. Håll ÅTERSTÄLL-knappen nere tillräckligt länge.

8. Allt utom tillsättningen av ex russin utför hembagaren automatiskt själv enligt följande:

TID	SKEDE	FÖRKLARING
13:00	(max)	Väntetid, om timern används. TIMER indikatorn lyser. Bortsett från att tiden räknas framåt händer det ingenting i hembagaren.
3:08	Knead	Första knådningen. Indikatorlampen IGÅNG tänds.
3:03	Knead	Vila
2:53	Knead	Andra knådningen
		Alarmsignal! Tillsätt russin (o.dyl), om du vill.
2:45	Rise	Första jäsningen
2:00	Rise	Formning och andra jäsningen
1:40	Rise	Formning och vila
1:20	Rise	Formning och tredje jäsningen
35	Bake	Gräddning
0	Cooling	Alarmsignaler anger att brödet är färdigt.
	Cooling	Avkylning ca. 15 min, om du inte tar ur brödet omedelbart.

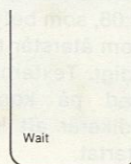
OBS! Tiderna är inte bindande.

TILL/FRÅN



10. Ta ur brödet ur bakformen. Lösgör degkroken genom att vrida den motsols. Vänd gräddningsformen upp och ner och skaka. Brödet lossnar lätt tack vare teflonytan.

OBS! Det är möjligt att degblandaren blir kvar i brödet. Kom ihåg att ta bort den när brödet har svalnat.



Vänta tills Wait slocknar. Efter det fungerar ugnen normalt igen.

9. Tryck på TILL/FRÅN-knappen, varvid motsvarande indikator-lampa slocknar.

Öppna locket och lyft bakformen ut ur ugnen med handtaget.

Det här skedet kan du göra direkt efter det du hört alarmsignalen eller senare när ugnen är nerkyld. I det föregående fallet är ugnens innanmäte hett. Använd ugnsvante!

11. Om du försöker starta apparaten omedelbart efter föregående användning kan displayen indikera Wait (VÄNTA!). Det betyder, att temperaturen inne i ugnen är för hög, för iläggning av nya ingredienser. T.ex. vid användning av timer skulle eftervärmningen förstöra de nya ingredienserna.

BEREDNING AV DEG

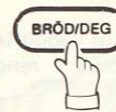
Du kan också använda hembagaren för beredning av enbart deg och grädda i vanlig ugn.

I följande recept för tio semlor.

1,1 dl	Vatten	
260 g	Vetemjöl	
21 g	Socker	3 msk
6 g	Mjölkpulver	1 msk + 1 tsk
4 g	Salt	0,8 tsk
30 g	Smör	
1 st	Ägg	
2,5 g	Torrjäst	1 tsk

Arbetsmomenten är ända fram till starten de samma som vid bakning av bröd.

Start



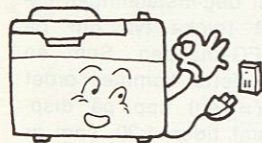
Välj först deg-inställningen genom att trycka två ggr på BRÖD/DEG-knappen. Som en följd av detta kommer ordet Dough (=deg) upp på displayen samt tiden 1:20, som är den tid det tar att knåda degen. Man kan inte ändra knådnings-tiden.

Tryck på START-knappen. Knådningen startar.

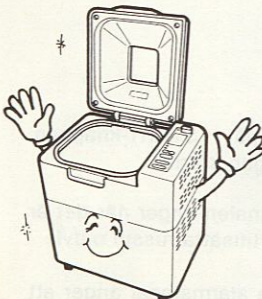
Alarmsignalen anger när det är dags att tillsätta russin o.dyl.

En andra alarmsignal anger att degen är färdig. Timern visar noll. Ta ur degen.

HEMBAGARENS SKÖTSEL

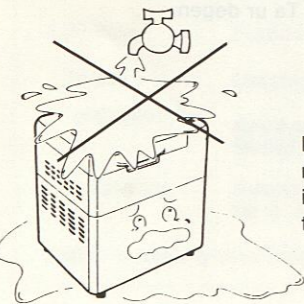


Ta stickproppen ur vägguttaget innan du börjar rengöra apparaten.



Håll hembagaren ren.

Rengör ugnen regelbundet med en fuktad trasa. Smulor som blivit kvar i ugnen kan ge upphov till os och i värsta fall brandfara. Håll inte vatten i ugnen.



Diska inte hembagaren under rinnande vatten och doppa den inte i vatten. Torka med en fuktig trasa.



Diska bakformen efter varje användning.

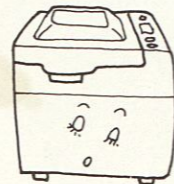
Putsa bort degen som fastnat i formen helst genom att skrubba. Om degblandaren har fastnat på sin axel, lossas degen med vatten.



Rengör speciellt deggränsen på degblandarens axel. Degblandaren går nästa gång lättare på plats. Behandla formen varsamt, ytan är av teflon. Skrapa inte insidan med metallföremål. Använd stekspade av trä.

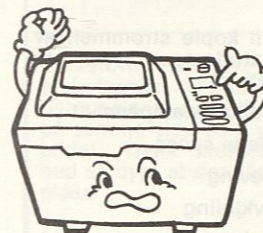
Rengör också formens utsida.

HEMBAGARENS FÖRVARING

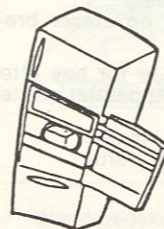


Låt hembagaren svalna och torka ordentligt innan du flyttar den till förvaringsplatsen.

LUXOR LHB-B2 HJEMMEBAKER



Du kan utan vanskeligheter baka bröd i hembagaren. Det eneste du behøver å gjøre er å legge i de nødvendige ingrediensene. Resten gjør hembagaren automatisk.

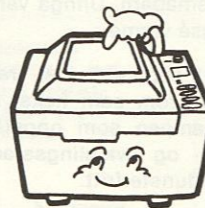


Når du har skaffet deg en hembaker, er det nødvendig å fylle dypfryseren med brød. Med hembagaren kan du bake brød når du har lyst og dessuten selv bestemme hva brødet skal inneholde.



Apparatet passer utmerket i slike tilfeller hvor det stilles spesielle krav til brødets konsistens (f.eks. for diabetikere).

Steketiden er aldri under tre timer. Ved hjelp av timeren kan du flytte frem tidspunktet for et ferdigstekt brød med 13 timer fra du la i ingrediensene.



Du kan følge med stekeprosessen gjennom vinduet på lokket. Displayet viser hvor lang steketid som gjenstår, og i hvilket stadium bakingen befinner seg.



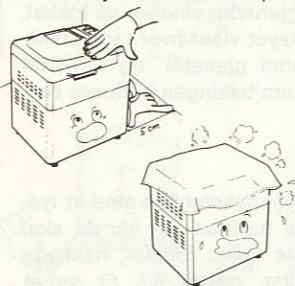
Hembakeren gir med et lyd-signal beskjed om når du skal tilsette f.eks. rosiner, hakkede mandler, nøtter e.l. Et annet lyd-signal angir også når brødet er ferdig.

Du kan ta ut brødet direkte når det er ferdigstekt. Men det er ikke nødvendig, da ovnen kjøler ned og ventilerer brødet automatisk. Det oppstår ingen kondens på brødet i nedkjølingsstadiet.

Hembakeren kan også brukes ved tilberedelse av deig. Stekingen kan i slike tilfeller foregå i en annen ovn.

PLASSERING AV HJEMMEBAKEREN

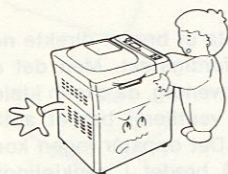
Sett hjemmebakeren på stabilt underlag, slik at den er lett å ta i bruk, og at den ikke kan nås av småbarn. Unngå varme steder. Hjemmebakeren produserer også varme.



Ikke sett apparatet i et trangt og lukket rom som f.eks. i et skap. Dampen som oppstår i stekings- og avkjølingsstadiet må få avdunste fritt.

Dekk ikke til apparatet når det er i bruk, og sørg for at det er minst 5 cm fritt rom foran apparatets ventilasjonsåpninger.

SIKKERHETSFORANSTALTNINGER



Temperaturen inne i hjemmebakeren er høy, særlig i stekestadiet. Den ytre temperaturen kan bli så høy at den er farlig for småbarn. Plasser hjemmebakeren på et sted hvor småbarn ikke kan få tak i den.

Bruk ikke hjemmebakeren til annet enn baking.

Unngå overdosering av ingrediensene, særlig gjelder dette mel. Når du slår av apparatet skal du ta ut stikkkontakten. Dra ikke i ledningen!

Bruk lite vann når du rengjør hjemmebakeren. Tørk apparatet rent med en fuktig klut. Stekeformen kan skylles med vann.

KONTROLLPANELET

TILL/FRÅN Nettbryter. Trykk når du vil kople strømmen av eller på. Indikatorlampen lyser når apparatet er slått på.

TID KVAR Displayet og indikatorlampene. Et av bakestadiene synes.

Knead Bake Elting

Rise Cooling Heving

Dough Bread Utbakning

Wait Avkjøling

Displayet viser hvor mye som gjenstår av steketiden.

Deig: Lager kun deig.

Brød: Lager deig og steker brødet.

Vent! Temperaturen er for høy etter forrige gangs bruk. Apparatet starter ikke.

Lyser når timeren er innstilt.

Lyser når apparatet er i drift.

TIMER IGÅNG Knappene

FÄRDIG Timerknappene

NER Tiden på displayet øker

UPP Tiden på displayet minsker

BRÖD/DEG Brød/deig-valgknapp (vises på displayet)

START Startknapp

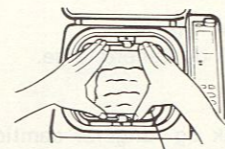
Trykk på knappen når du har foretatt alle innstillinger.

ÅTERSTÄLL Stopp- og angreknapp

Dersom apparatet er i drift, må knappen holdes nedtrykt i ca. 2 sekunder.

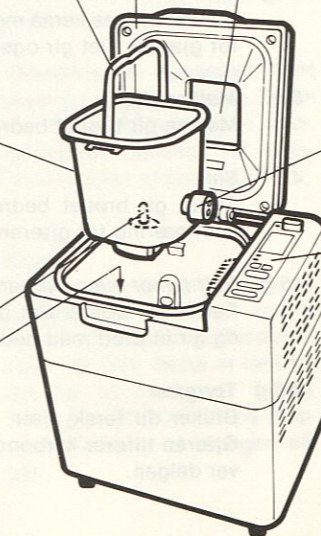
DE FORSKJELLIGE DELENE I HJEMMEBAKEREN

Stekeform. Når du setter stekeformen på plass skal betegnelsen FRONT være på samme side som vist på bildet. Trykk stekeformen ned så dypt at den låses på plass.



FRONT

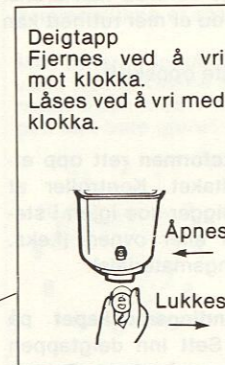
Håndtak Lokk Vindu



Blanderredskapets aksel

Ovn

Blanderredskap



Deigtapp
Fjernes ved å vri mot klokka.
Låses ved å vri med klokka.

Apnes
Lukkes

TILLEGGSUTSYR



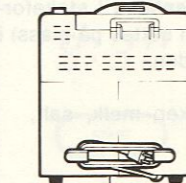
Måleglass
Måler vann og mel



Måleskje
Den største skjeen tilsvarende en spiseskje og den minste en teskje. Måleskjeen brukes for måling av mindre ingrediensmengder som f.eks. gjær, salt osv.



Grillvott



Slik oppbevares ledningen når apparatet ikke er i bruk.

BRUK BAKING AV BRØD

Vedlagte oppskrift er bare en av mange som du kan bruke. Separat får du andre oppskrifter, og når du er mer rutinetert kan du bruke dine egne.

Vi anbefaler at du begynner med vedlagte oppskrift.



1. **Løft stekeformen** rett opp etter håndtaket. Kontroller at det ikke ligger noe igjen i stekeformen eller ovnen (f.eks. innpakningsmateriale).



2. **Sett blandingsredskapet** på akselen. Sett inn deigtappen og vri den på plass. Deigen renner ut i ovnen dersom deigtappen ikke er på plass.

3. **Hell ingrediensene** i stekeformen (før den settes på plass) i følgende orden:
 - vann
 - mel, sukker, melk, salt, fett
 - tørrgjær

1,8 dl Vann

Du bør bruke kaldt vann (< 25 °C) dersom timeren skal innstilles på lang tid. Begynner du å bake umiddelbart, skal du bruke lunkent vann (25...35 °C).

250 g Hvetemel

Brødet fremstilles av vanlig halvgrovt hvetemel. Når man blander mel og vann og knar deigen, blir den seig pga. melets gluteninnhold.

10 g Sukker

1 ss + 1 ts

Sukker brukes i små mengder ved baking som næring for gjæren. Det gir også brødet penere farge.

6 g Melkepulver

1 ss + 1 ts

Melken gir brødet bedre smak og penere farge.

4 g Salt

0,8 ts

Saltet gir brødet bedre smak og fungerer samtidig som næring for gjæren.

15 g Fett (smør eller margarin)

Fettet gir aroma. Det gjør deigen lettere å bearbeide og gir et brød med bedre konsistens.

2,5 g Tørrgjær

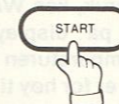
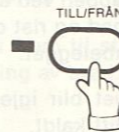
1 ts

Bruker du fersk gjær, må du ta tre ganger så mye. Gjæren tilfører karbondioksyd og vanddamp som hever deigen.

Det finnes også ferdige melblandinger på markedet. De inneholder alle de forannevnte ingrediensene bortsett fra vann. Bruk høyst 285 g. av denne melblandingen.



FRONT



4. **Sett stekeformen tilbake i ovnen.** Kontroller først at stekeformens ytterside er ren. Matrester begynner å ose i stekestadiet. Kontroller FRONT-merkingens stilling og trykk stekeformen ned i ovnen.

5. **Steng lokket.** Dersom lokket ikke er helt stengt, starter ikke hjemmebakeren.

6. **Tilkopling av apparatet.** Sett støpslet i stikkkontakten. Trykk inn TILL/FRÅN-knappen. Indikatorlyset tennes. På displayet blinker sifrene 18:88.

7. **Start.**

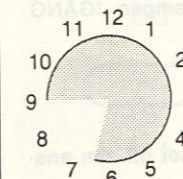
- a) Dersom du vil starte bakeren umiddelbart, skal du trykke inn START-knappen. Displayet viser nå 3:08. Dette er den tid det tar til brødet er ferdig. Tekstene BRÖD/DEG på displayet indikerer at eltingen pågår.

- b) Dersom du ønsker at brødet skal være ferdig om morgenen, skal du bruke timeren. Les forklaringen på neste side.

BRUK AV TIMEREN

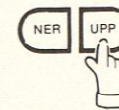
Timeren fungerer bare med brødnstilling (Bread). Med deiginnstilling er starttiden alltid 1:20.

Med timeren forhåndsinnstilles tidspunktet når brødet skal være ferdig. Denne tiden kan være høyst 13 timer. Klokken måler tiden med 1 minutters nøyaktighet, men tidsinnstillingen kan bare gjøres i 10 minutters trinn pr. gang.



Vi antar at klokken er 21:00 ved innstillingen, og at du vil ha brødet ferdig klokken 6:30. Tidsforskjellen blir da 9 t 30 min. Still inn tiden på displayet ved å trykke på UP-knappen.

Hver gang du trykker går tiden fremover med 10 min. Dersom du holder knappen nede litt lenger, kommer du fortere frem i tid.



DOWN-knappen fungerer på tilsvarende måte, men tiden på displayet minsker.

9:30

Når du har riktig tid på displayet, trykker du på START-knappen. TIMER ENTER-indikatorlyset tennes som tegn på at timeren har trådt i funksjon.



Dersom du gjør en feil i tidsinnstillingen, trykker du på RESET-knappen. Da nullstilles tiden og du kan foreta ny tidsinnstilling. Hold RESET-knappen nede tilstrekkelig lenge.

8. Ifølge oppstillingen nedenfor gjør hjemmebakeren alt, bortsett fra tilsetning av rosiner.

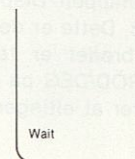
TID	FASE	FORKLARING
13:00 (maks.)		Ventetid, dersom timeren er i bruk. TIMER-ENTER-indikatoren lyser. Bortsett fra at tiden går, hender det ingenting i hjemmebakeren.
3:08	Knead	Første elting. Indikatorlampen IGÅNG tennes.
3:03	Knead	Hvile
2:53	Knead	Andre elting
		Alarmsignal! Tilsett rosiner o.l. om ønskes.
2:45	Rise	Heving
2:00	Rise	Elting og heving
1:40	Rise	Elting og hvile
1:20	Rise	Elting og heving
35	Bake	Steking
0	Cooling	Alarmsignal angir at brødet er ferdig.
	Cooling	Avkjøling ca. 15 min, dersom du ikke umiddelbart tar ut brødet.

OBS! Tidene er ikke bindende!



10. **Ta brødet ut av stekeformen.** Fjern deigtappen ved å vri den mot klokka. Vend stekeformen opp ned og rist den lett. Brødet løsner lett takket være teflonbelegget.

OBS! Det er mulig at blandingsredskapet blir igjen i brødet. Husk å fjerne det når brødet er blitt kaldt.



Vent til WAIT slukker. Etter det fungerer ovnen normalt igjen.

9. **Trykk inn TILL/FRÅN-knappen** slik at tilsvarende indikatorlampe slukker.

Åpne lokket og løft stekeformen ut av ovnen med håndtaket.

Det kan du gjøre straks etter at du har hørt alarmsignalet eller senere når ovnen er helt kaldere. I første tilfelle er ovnen varm. Bruk ogrillvott!

11. Dersom du forsøker å starte apparatet umiddelbart etter at det har vært i bruk, kan WAIT (VENT!) vises på displayet. Det betyr at temperaturen inne i ovnen ennå er for høy til at du kan legge inn nye ingredienser. F.eks. ved bruk av timer vil ettervarmen ødelegge de nye ingrediensene.

TILBEREDELSE AV DEIG

Du kan også bruke hjemmebakeren bare for å tilberede deig, og steke den i en vanlig ovn.

Nedenfor får du en oppskrift på 10 rundstykker:

1,1 dl Vann
 260 g Hvetemel
 21 g Sukker 3 ss
 6 g Melkepulver 1 ss + 1 ts
 4 g Salt 0,8 ts
 30 g Smør
 1 stk. Egg
 2,5 g Tørrgjær 1 ts

Helt frem til stekingen begynner, skjer det samme som ved baking av brød.

Start

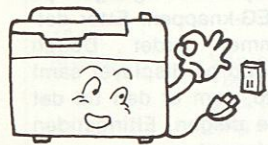


Velg først deig-innstillingen ved å trykke to ganger på BRÖD/DEG-knappen. Etter dette kommer ordet Dough (= deig) opp på displayet samt tiden 1:20, som er den tid det tar å elte deigen. Eltingstiden kan ikke forandres.

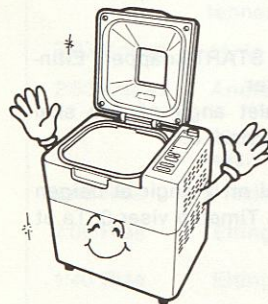
Trykk på START-knappen. Eltingen starter. Lydsignalet angir når du skal tilsette rosiner o.l.

Lydsignal nr. 2 angir at deigen er ferdig. Timeren viser 0. Ta ut deigen.

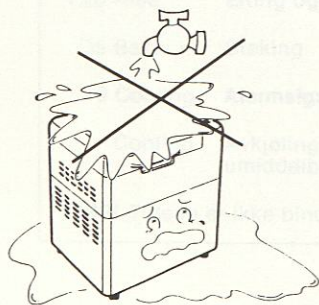
RENGJØRING AV HJEMMEBAKEREN



Ta ut støpslet før du begynner å rengjøre apparatet. Hold hjemmebakeren ren.



Rengjør ovnen regelmessig med f.eks. en støvsuger eller med en fuktig klut. Matrester som er blitt liggende igjen i ovnen kan forårsake os og i verste fall være brannfarlige. Hell ikke vann inn i ovnen.



Vask ikke hjemmebakeren under rennende vann, og dypp den heller ikke i vann. Tørk med en fuktig klut.



Vask stekeformen hver gang den har vært i bruk.

Bløtlegg helst formen, og takk vekk deigrester som sitter fast. Dersom blandingsredskapet sitter fast på akselen, skal du løsgjøre også dette ved å bløtlegge det.

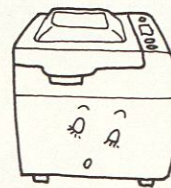
Vær særlig nøye med å rengjøre blandingsredskapet godt. Blandingsredskapet blir de lettere å sette på plass neste gang.

Formen har teflonbelegg, og må behandles forsiktig og ikke skrapes med metallgjenstander. Bruk redskap av tre eller plast.

Rengjør også utsiden av formen.

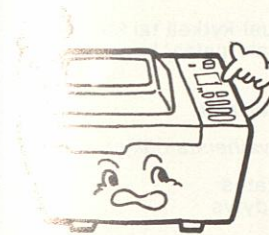


OPPBEVARING AV HJEMMEBAKEREN



La hjemmebakeren bli avkjølt og tørk godt av den før du flytter den til oppbevaringsplassen.

KÄYTTÖOHJE KOTILEIPURI HB-B2

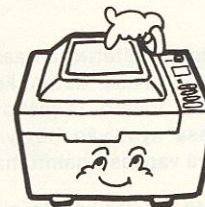


Leivän valmistaminen kotileipurilla on vaivatonta, sillä Sinun tarvitsee vain *ladata paistostiaan tarpeelliset ainekset*. Kotileipuri hoitaa lopun automaattisesti.

Pakastimen täyttäminen leivällä on tämän jälkeen turhaa. Voithan *teettää leivän kotileipurilla juuri silloin kuin haluat*. Lisäksi leipä on *lisäaineetonta* tai ainakin tiedät mitä aineita se sisältää.

Laite sopii erinomaisesti *tapauksiin, joissa leivän koostumukselle asetetaan erikoisvaatimuksia* (esim diabeetikot).

Leipä valmistuu lyhimmillään noin *kolmessa tunnissa*. Kotileipurissa olevalla *ajastimella* voit siirtää valmistumishetken enitään 13 tunnin päähän uunin latauksesta.

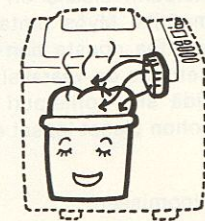


Kannessa olevasta ikkunasta voit tarkkailla leivän valmistumista. Numeerinen näyttö kertoo valmistumiseen vielä kuluvaan ajan. Näyttö kertoo myös mikä vaihe leivän valmistumisessa on juuri nyt menossa.

Kotileipuri kertoo akustisesti *merkkiäänellä milloin on sopiva hetki lisätä taikinaan esim rusinoita tai rouhetta*. Samoin leivän valmistumisesta tiedotetaan merkkiäänellä.

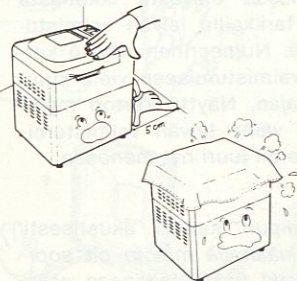
Voit ottaa leivän pois uunista välittömästi paistovaiheen päätyttyä. Se ei ole kuitenkaan *välttämätöntä sillä uuni jäähtyy ja tuulettaa leivän automaattisesti*, jos sitä ei poisteta. Kosteutta ei tällöin tiivisty leipään jäähtymisvaiheessa.

Kotileipuria voit käyttää myös pelkän taikinan tekoon. Paistovaihe suoritetaan tällöin muualla.



KOTILEIPURIN SIOITUSPAIKKA

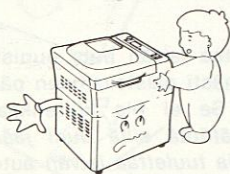
Sijoita kotileipuri tukevalle alustalle paikkaan, jossa sitä on helppo käyttää. Vältä lämpimiä paikkoja sillä paistovaiheessa kotileipuri kehittää itsekin lämpöä.



Älä sijoita laitetta ahtaaseen suljettuun tilaan kuten komeeroon tms. Paisto- ja jäähdytysvaiheessa syntyvän höyryn on päästävä vapaasti haihtumaan.

Älä peitä laitetta käytön aikana ja pidä huoli, että laitteen tuuletuskanavien edessä on esteetöntä tilaa vähintään 5 cm.

TURVALLISUUS



Erityisesti paistovaiheen aikana kotileipurin sisällä on korkea lämpötila. Myös pintalämpötila saattaa nousta niin korkeaksi, että se on vaaraksi lapsille. Pidä siis kotileipuri paikassa, johon pienet lapset eivät pääse.

Älä käytä kotileipuria muuhun kuin leipomiseen.

Älä annostele varsinkaan jauhoja yli ohjeiden.

Kun irroit laitteen sähköverkosta, tartu pistokkeeseen. Älä vedä johdosta!

Paistoastiaa lukuunottamatta älä pese kotileipuria runsaalla vedellä vaan pyyhi laite puhtaaksi kostealla pyyhkeellä.

KÄYTTÖPANEELI

TILLFRÄN
Paina, kun haluat kytkeä tai katkaista virran. Merkkivalo palaa, kun virta on kytketty.

TID KVAR
Näyttö ja merkkivalo
Yksi valmistusvaiheista näkyy

Knead Bake Rise Cooling
Alustus Paisto Nostatus Jäähdytys

10:00
Numeronäyttö osoittaa paistamiseen vielä kuluvan ajan.

Dough Bread
Taikina: Laite tekee vain taikinaa.
Paisto: Laite tekee valmiin leivän.

Wait
Odota! Lämpötila on edellisen käytön jälkeen liian korkea. Laite ei käynnisty.

TIMER
IGÄNG
Palaa ajastusta käytettäessä.
Palaa toiminnan aikana.

FÄRDIG
NER **UPP**
Ajastuspainikkeet
Näytössä oleva aika kasvaa.
Näytössä oleva aika pienenee.

BRÖD/DEG
Leipä/Taikina-valintapainike

START
Käynnistyspainike
Paina painiketta, kun asetukset ovat valmiit.

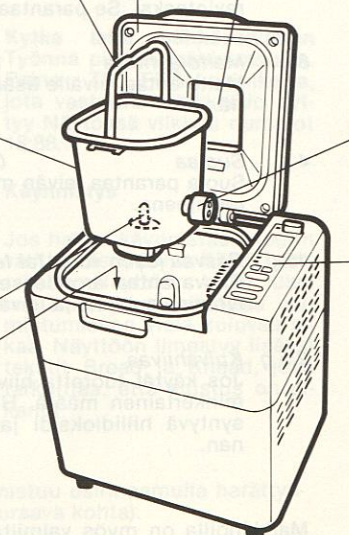
ÅTERSTÄLL
Pysäytys- ja korjauspainike
Jos laite on toiminnassa, paina painiketta n. 2 s ajan.

KOTILEIPURIN OSAT



Paistoastia, josta jäljempänä käytetään nimitystä astia. Ennenkuin painat astian paikoilleen, tarkista, että FRONT-merkintä on kuvan mukaisessa reunassa. Paina astia niin syväälle, että se lukkiutuu paikoilleen.

Sanka Kansi Tarkkailuikkuna



Sekoitusterän akseli

Uuni

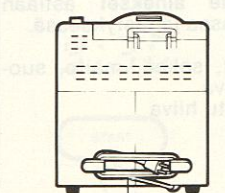


Sekoitusterä



Taikinatappi edistää taikinan sekoittumista. Avaa kiertämällä vastapäivään. Sulje kiertämällä myötäpäivään.

Käyttöpaneeli



Verkkojohdon säilytys, kun laite ei ole käytössä.

LISÄVARUSTEET



Mittalasi, jolla mitataan vettä ja jauhoja



Mittalusikka, jolla mitataan hiivaa, suolaa, sokeria jne. Suurempi pää vastaa ruokalusikkaa ja pienempi teelusikkaa.



Uunikinns

KÄYTTÖ

LEIVÄN VALMISTUS

Oheinen resepti ei ole suinkaan ainoa, jonka kotileipurilla voi toteuttaa. Erillisessä ohjeessa on lisää reseptejä ja kokeilempana kotileipurina voit laatia niitä itsekin.

Suosittelimme kuitenkin, että aloitat tällä reseptillä.



1. **Poista astia** koneesta nostamalla sangasta suoraan ylöspäin. Tarkista, ettei astiaan tai uuniin jää mitään ylimääräistä (esim pakkausmateriaalia).

2. **Aseta sekoitusterä** akselilleen ja kierrä taikinatappi paikalleen. Astia vuotaa uuniin, jos taikinatappi ei ole kiinni.



3. **Annostele ainekset** astiaan seuraavassa järjestyksessä.
 - vesi
 - jauhot, sokeri, maito, suola, rasva
 - kuivattu hiiva

1,8 dl Vettä

Kylmä vesi (< 25 °C) on eduksi, jos käytät kääntäjäajastusta. Jos leipominen alkaa välittömästi, käytä haaleaa (25...35 °C) vettä.

250 g Vehnäjauhoja

Leipä valmistetaan normaalileivontaan tarkoitetusta esim puolikarkeista vehnäjauhoista. Jauhon ja veden seoksesta muodostuu alustusvaiheessa leivän rakenne (gluteeni).

10 g Sokeria

1 rkl + 1 tl

Sokeria käytetään leivonnassa pieniä määriä ravinteeksi. Se parantaa myös leivontaväriä.

6 g Maitojauhetta

1 rkl + 1 tl

Maito antaa leivälle lisää makua ja parantaa pölväriä.

4 g Suolaa

0,8 tl

Suola parantaa leivän makua ja toimii samalla leivän ravinteena.

15 g Rasvaa

(esim voita tai leivontamargariinia)

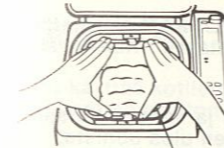
Rasva antaa aromia sekä parantaa taikinan käsitteilyominaisuuksia ja leivän rakennetta.

2,5 g Kuivahiivaa

1 tl

Jos käytät tuoretta hiivaa, on sitä annosteltava kolminkertainen määrä. Hiivan toiminnan seurauksena syntyvä hiilidioksidi ja vesihöyry nostattavat taikinan.

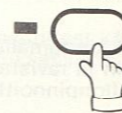
Markkinoilla on myös valmiita jauhoseoksia, jotka vettä luokun ottamatta sisältävät kaikki edellä mainitut ainekset. Annostele jauhoseosta enintään 285 g.



FRONT



TILL/FRÅN



4. **Aseta astia takaisin uuniin.** Tarkista ensin, että astian ulkokuori on puhdas sillä epäpuhtaudet aiheuttavat paistovaiheessa käryä. Tarkista FRONT-merkinnän sijainti ja paina astia uuniin.

5. **Sulje kansi.** Jos kansi ei ole kunnolla suljettu, ei kotileipuri käynnisty.

6. **Kytke laite sähköverkkoon.** Työnnä pistoke sähkörasiaan. Paina TILL/FRÅN-painiketta, jota vastaava merkkivalo syttyy Näytössä vilkkuu numerot 18:88.

7. Käynnisty

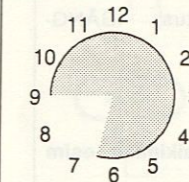
- a) Jos haluat käynnistää leipurin välittömästi, paina START-painiketta. Näyttöön tulee lukema 3:08, joka tarkoittaa valmistumiseen vielä kuluva aikaa. Näyttöön ilmestyy lisäksi tekstit Bread ja Knead, joka tarkoittaa, että alustus on alkanut.

- b) Jos haluat, että leipä valmistuu esim aamulla herättyäsi, käytä ajastinta (kts. seuraava kohta).

AJASTIMEN KÄYTTÖ

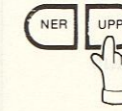
Ajastin toimii vain leipäasetuksella. Taikina-asetuksella lähtöaika on aina 1:20.

Ajastimeen asetetaan *asetushetken ja toivotun valmistumishetken välinen aika*, joka voi olla korkeintaan 13 tuntia. Vaikka kello mittaakin aikaa minuutin tarkkuudella, on asetukset mahdollinen vain 10 minuutin portain.



Olkoon asetushetki klo 21:00 ja haluat leivän olevan valmiina klo 6:30. Aikaeroksi tulee tällöin 9 h 30 min.

Aseta lukema numeronäyttöön painamalla UPP-painiketta. jokaisella painalluksella aika edistyy 10 minuuttia. Jos painat painiketta yhtäjaksoisesti pidemmän ajan, voit selata aikaa nopeammin.



NER-painike toimii vastaavalla tavalla mutta näytössä oleva aika pieneenee.

9:30

Kun oikea aika on näytössä, paina START-painiketta. TIMER-merkkivalo syttyy ajastuksen merkiksi.



Jos teet virheen ajan asetuksessa, paina ÅTERSTÄLL-painiketta. Aika nollaantuu ja voit aloittaa asetuksen alusta. Jos laite on käynnissä, paina painiketta noin 2 sekunnin ajan.

8. Mahdollista rusinoiden tms lisäystä lukuunottamatta kotileipuri suorittaa automaattisesti seuraavat vaiheet

AIKA TILA	SELITYS
13:00 (maksimi)	Odotusaika, jos ajastinta käytetään. TIMER-merkkivalo palaa. Ajan edistymistä lukuunottamatta kotileipurissa ei tapahdu mitään.
3:08 Knead	Ensimmäinen alustus, IGÄNG-merkkivalo syttyy.
3:03 Knead	Lepo
2:53	Toinen alustus
	Merkkiääni! Lisää taikinaan esim rusinoita, jos haluat.
2:45 Rise	Ensimmäinen nostatus
2:00 Rise	Muotoilu ja toinen nostatus
1:40 Rise	Muotoilu ja lepo
1:20 Rise	Muotoilu ja kolmas nostatus
35 Bake	Paisto
0 Cooling	Merkkiääni ilmoittaa leivän olevan valmista.
Cooling	Jäähdytys n 15 min, jos et poista leipää välittömästi.
Huom! Ajat eivät ole sitovia.	



9. Paina TILL/FRÅN-painiketta, jolloin vastaava merkkivalo sammuu.

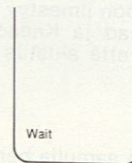
Avaa kansi ja vedä astia sankaan tarttuen ulos uunista.



Tämän vaiheen voit tehdä välittömästi äänimerkin kuullessi tai vasta myöhemmin, kun leipä on jäähtynyt. Uunin sisällä on edellisessä tapauksessa leipä. Käytä uunikinnasta.

10. Poista leipä astiasta. Irroita taikinatappi kiertämällä sitä vastapäivään. Käännä astia ylösalaisin ja ravista kevyesti. Leipä irtoaa helposti astian teflonpinnasta.

HUOM! On mahdollista, että sekoitusterä jää leipään. Muista irroittaa se leivän jäähtyneenä.



11. Jos yrität välittömästi käynnistää laitteen uudelleen, saattaa näyttöön syttyä Wait (ODOTA!). Viesti tarkoittaa, että lämpötila laitteen sisällä on vielä liian korkea, jotta uudet ainekset voitaisiin ladata uuniin. Esim ajastinta käytettäessä saattaisi jälkilämpö olla uusille aineksille tuhoisa.

Odota kunnes Wait sammuu. Uuni toimii sen jälkeen taas normaalisti.

TAIKINAN VALMISTUS

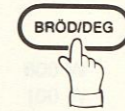
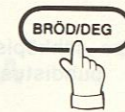
Voit käyttää kotileipuria myös pelkän taikinan valmistukseen ja suorittaa paiston vaikka sähköuunissa.

Ohjeena on resepti kymmentä sämpylää varten.

1,1 dl	Vettä	
260 g	Vehnäjauhoja	
21 g	Sokeria	3 rkl
6 g	Maitojauhetta	1 rkl + 1 tl
4 g	Suolaa	0,8 tl
30 g	Voita	
1 kpl	Keskikokoinen muna	
2,5 g	Kuivahiivaa	1 tl

Toimenpiteet käynnistykseen asti ovat samat kuin leivän valmistuksessa.

Käynnistys



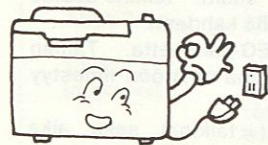
Valitse ensin taikina-asetus painamalla kahdesti BRÖD/DEG-painiketta. Tämän seurauksena näyttöön ilmestyy sana

Dough (=taikina) sekä aika 1:20, joka on taikinan valmistukseen kuluva aika. Taikinan valmistusta ei voi ajastaa.

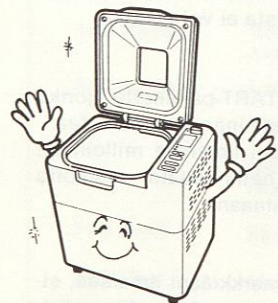
Paina START-painiketta, jonka jälkeen taikinan alustus alkaa. Merkkiääni ilmaisee milloin on sopiva hetki lisätä rusinoita tms. taikinaan.

Toinen merkkiääni ilmaisee, että taikina on valmis. Ajan näyttö osoittaa nolaa. Poista taikina tämän jälkeen.

KOTILEIPURIN HOITO

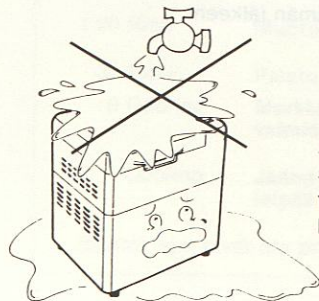


Irroita pistotulppa sähköpistorasiasta ennen puhdistustöiden menpiteitä.



Pidä kotileipuri puhtaana.

Puhdista uuni säännöllisesti esim pölynimurilla tai kostealla kankaalla. Uuniin jääneet epäpuhtaudet aiheuttavat käryä ja pahimmassa tapauksessa tulipalon vaaran. Älä kaada vettä uuniin.



Älä pese kotileipuria virtaavassa vedessä äläkä upota sitä veteen vaan pyyhi kostealla kankaalla.



Pese paistoastia jokaisen tön jälkeen

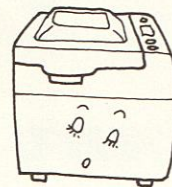
Poista astiaan kiinni jäänyt kina mieluummin liottamalla. Samoin, jos sekoitusterä juuttunut akselilleen, irroita liottamalla.



Puhdista erityisen huolellisesti sekoitusterän akseli. Sekoitusterä asettuu seuraavalla kerralla helpommin paikoilleen. Käsittele astiaa varovasti sillä panoinite on teflonia. Älä raaputa sisäpintaa metalliesineellä vaan käytä puulastaa.

Puhdista myös astian ulkopinta.

KOTILEIPURIN SÄILYTYS



Anna kotileipurin jäähtyä ja kuivua täysin ennen siirtämistä säilytyspaikkaan.

TEKNISKA DATA

Nätspänning 220V 50 Hz

Effektförbrukning
Elementet 600 W
Knådningsmotorn 100 W
Flåkten 14,5 W

Mått
Bredd 296 mm
Djup 245 mm
Höjd 357 mm

Vikt 7,7 kg

LCDdisplay
Sifferdisplayen visar
bakningstiden

Bakningstid
3 h 8 min (riktvärde)

Avkylningstid
15 min

TEKNISKE DATA

Nettspenning 220 V 50 Hz

Effektforbruk
Stekeeffekt 600 W
Eltingsmotor 100 W
Vifte 14,5 W

Mål
Bredde 296 mm
Dybde 245 mm
Høyde 357 mm

Vekt ca. 7,7 kg

Display
Displayet viser
baketiden

Baketid
3 t 8 min (fast innstilling)

Avkjølingstid
15 min

TEKNISKE TIEDOT

Verkköjännite 220 V, 50 Hz

Tehonkulutus
Lämmitysvastus 600 W
Alustusmoottori 100 W
Tuuletin 14,5 W

Mitat
Leveys 296 mm
Syvyys 245 mm
Korkeus 357 mm

Paino n 7,7 kg

Nestekidenäyttö
Numeronäyttö osoittaa
valmistumiseen kuluvan ajan.

Lyhin valmistusaika
3 h 8 min (ohjearvo)

Jäähdytysaika
15 min

LUXOR Hushållselektronik AB
Box 27301
10254 STOCKHOLM
Tel. ~~08-6630905~~

793 8450

0141-28100

SALORA Norge A/S
Hvamstubben 8
Postboks 73
2013 SKJETTEN
Tel. 06-845 252

LUXOR OY
Ruosilantie 2 B
00390 HELSINKI
Puh. 90-546 366

SKL-B2
LHB-B2

KOTILEIPURI
HEMBAGARE
HJEMMEBAKER

RESEPTIT
RECEPT
OPPSKRIFT

TM 42948



FIN	1
SVE	5
NOR	7

FIN	Pariisin leipä	1
	Hiivaleipä	1
	Kauraleipä	1
	Jukolaleipä	1
	Rouheleipä	2
	Ruis-vehnäleipä	2
	Maustelimppu	2
	Sunnuntauipulla	3
	Vähäproteiininen leipä	4 ✓
	Gluteeniton leipä	4 ✓
	Tumma gluteeniton leipä	4 ✓
	Gluteeniton tattarileipä	4 ✓
	Diabeetikon leipä	4 ✓
SVE	Pariserbröd	5
	Lantbröd	5
	Havrebröd	5
	Grahamsbröd	5
	Fullkornsbröd	6
	Råg-vetebröd	6
	Kryddlimpa	6
	Italienskt lantbröd	6
	Glutenfritt bröd	6 ✓
NOR	Pariserbrød	7
	Gjærbrød	7
	Havrebrød	7
	Grahambrød	7
	Tors frokostbrød	8
	Rughvetebrød	8
	Krydderbrød	8
	Søndagsbolle	8
	Glutenfritt brød	8 ✓

- ✓ HUOM! Erikoisruokavalio
- ✓ OBS! Specialdiät
- ✓ OBS! Spezialdiett

FIN

Mittaa neste (vesi tai maito) kulhoon. Mikäli käytät tuoretta hiivaa, liuota se kädenlämpöiseen nesteeseen. Mittaa kuivat aineet kulhoon. Lisää pehmeä margariini tai öljy. Mikäli käytät kuivahiivaa, lisää se kulhoon viimeiseksi.

PARIISIN LEIPÄ

2	dl	vettä
1½	tl	kuivahiivaa (tai 15 g hiivaa)
5	dl	Pariisin sämpyläjauhoseosta
1	tl	suolaa
1	rkl	sokeria
15	g	Sunnuntai-margariinia (tai 1 rkl juoksevaa Sunnuntai-margariinia tai öljyä)

HIIVALEIPÄ

2	dl	vettä tai maitoa
1½	tl	kuivahiivaa (tai 15 g hiivaa)
3	dl	Sunnuntai-vehnäjauhoja
2½	dl	Raision hiivaleipäjauhoja
1	rkl	sokeria
1	tl	suolaa
30	g	Sunnuntai-margariinia (tai 2 rkl juoksevaa Sunnuntai-margariinia tai öljyä)

KAURALEIPÄ

2½	dl	vettä
1½	tl	kuivahiivaa (tai 15 g hiivaa)
5½	dl	Sunnuntai-vehnäjauhoja
1	dl	kaurahiutaleita
2	rkl	sokeria
1	tl	suolaa
30	g	Sunnuntai-margariinia (tai 2 rkl juoksevaa Sunnuntai-margariinia tai öljyä)

JUKOLALEIPÄ

2	dl	vettä
1½	tl	kuivahiivaa (tai 15 g hiivaa)
5	dl	Sunnuntai-vehnäjauhoja
½	dl	Jukola-täysjyvävehnäjauhoja
1	tl	suolaa
30	g	Sunnuntai-margariinia (tai 2 rkl juoksevaa Sunnuntai-margariinia tai öljyä)
2	rkl	siirappia

ROUHELEIPÄ

2	dl	vettä
1½	tl	kuivahiivaa (tai 15 g hiivaa)
5	dl	Raision sämpyläjauhoja
1	tl	suolaa
1	tl	sokeria
15	g	Sunnuntai-margariinia (tai 1 rkl juoksevaa Sunnuntai-margariinia tai öljyä)

RUIS-VEHNÄLEIPÄ

2	dl	vettä
1½	tl	kuivahiivaa (tai 15 g hiivaa)
½	dl	Raision ruisjauhoja
4½	dl	Sunnuntai-vehnäjäuhoja
1	tl	suolaa
1	tl	sokeria
15	g	Sunnuntai-margariinia (tai 1 rkl juoksevaa Sunnuntai-margariinia tai öljyä)

MAUSTELIMPPU

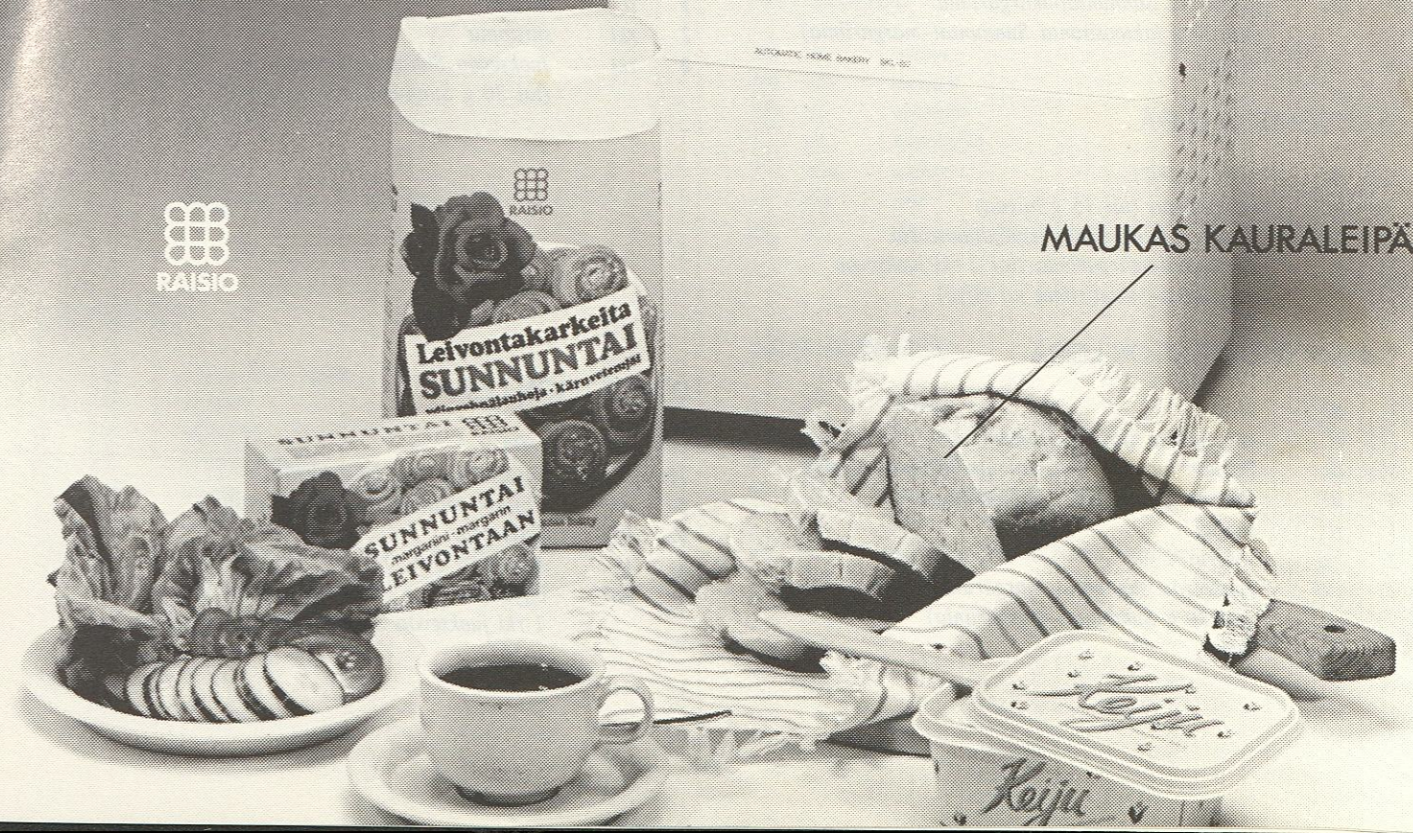
2½	dl	piimää
1½	tl	kuivahiivaa (tai 15 g hiivaa)
4	dl	Sunnuntai-vehnäjäuhoja
2	dl	Raision hiivaleipäjauhoja
1½	tl	suolaa
1	tl	kuminoita
1	tl	pomeranssikuorta
2	rkl	appelsiinimarmeladia
2	rkl	siirappia
15	g	Sunnuntai-margariinia (tai 1 rkl juoksevaa Sunnuntai-margariinia tai öljyä)

SUNNUNTAIPULLA

2	dl	maitoa
2	tl	kuivahiivaa (tai 20 g hiivaa)
6	dl	Sunnuntai-vehnäjäuhoja
1	dl	sokeria
1	tl	suolaa
1	tl	kardemummaa
1	tl	muna
50	g	Sunnuntai-margariinia (tai ½ dl juoksevaa Sunnuntai-margariinia)

Mittaa haalea maito kulhoon. Mikäli käytät tuorehiivaa, liuota se kädenlämpöiseen maitoon. Mittaa kuivat aineet (jauhot, sokeri, mausteet) kulhoon. Lisää muna ja pehmeä margariini. Mikäli käytät kuivahiivaa, lisää se viimeiseksi.

JOKA PÄIVÄSSÄ MAISTUU SUNNUNTAI...



MAUKAS KAURALEIPÄ

VÄHÄPROTEIININEN LEIPÄ

3	dl	vettä
1½	tl	kuivahiivaa (tai 15 g hiivaa)
7	dl	Raision vähäproteiinista leipäjauhoseosta
1	rkl	suolaa
2	rkl	sokeria
2	rkl	juoksevaa Sunnuntai-margariinia (tai 30 g laktoositonta Sunnuntai-margariinia)
½		munaa

GLUTEENITON LEIPÄ

2½	dl	vettä (40°C)
1½	tl	kuivahiivaa (tai 15 g hiivaa)
4½	dl	Raision gluteenitonta leipäjauhoseosta
25	g	Sunnuntai-margariinia (tai 2 rkl juoksevaa Sunnuntai-margariinia tai öljyä)

TUMMA GLUTEENITON LEIPÄ

3	dl	vettä
1½	tl	kuivahiivaa (tai 15 g hiivaa)
3½	dl	Raision tummaa gluteenitonta leipäjauhoseosta
4	dl	Raision gluteenitonta leipäjauhoseosta
1	tl	suolaa
2	rkl	sokeria
2	rkl	Juoksevaa sunnuntai-margariinia (tai 30 g Sunnuntai-margariinia)
1		muna

GLUTEENITON TATTARILEIPÄ

3	dl	maitoa
1½	tl	kuivahiivaa (tai 15 g hiivaa)
3¼	dl	tattarihiutaleita
5½	dl	Raision gluteenitonta leipäjauhoseosta
1	tl	suolaa
2	rkl	siirappia
2	rkl	Juoksevaa Sunnuntai-margariinia (tai 30 g Sunnuntai-margariinia)

DIABEETIKON LEIPÄ

2½	dl	vettä
1½	tl	kuivahiivaa (tai 15 g hiivaa)
5	dl	Raision vaaleaa vehnäjäuhoseosta
½	rkl	fruktoosia
1	tl	suolaa
1	rkl	öljyä (tai 15 g Sunnuntai-margariinia tai 1 rkl juoksevaa Sunnuntai-margariinia)

SVE

Mät upp vätskan (vatten eller mjölk) i degskålen. Tillsätt margarinet eller matoljan. Mät upp de torra ingredienserna och tillsätt torrjästen sist.

PARISERBRÖD

2	dl	vatten
1½	tsk	torrjäst
5	dl	vetemjöl
1	tsk	salt
1	msk	socker
15	g	margarin (eller 1 msk matolja)

LANTBRÖD

2	dl	vatten eller mjölk
1½	tsk	torrjäst
3	dl	vetemjöl
2½	dl	lantbröds mjöl
1	msk	socker
1	tsk	salt
30	g	margarin (eller 2 msk matolja)

HAVREBRÖD

2½	dl	vatten
1½	tsk	torrjäst
5½	dl	vetemjöl
1	dl	havregryn
2	msk	socker
1	tsk	salt
30	g	margarin (eller 2 msk matolja)

GRAHAMSBRÖD

2	dl	vatten
1½	tsk	torrjäst
5	dl	vetemjöl
½	dl	grahamsmjöl
1	tsk	salt
30	g	margarin (eller 2 msk matolja)
2	msk	sirap

FULLKORNSBRÖD

2	dl	vatten
1½	tsk	torrjäst
5	dl	mjöl typ "fyra sädesslag"
1	tsk	salt
1	tsk	socker
15	g	margarin (eller 1 msk matolja)

RÅG-VETEBRÖD

2	dl	vatten
1½	tsk	torrjäst
½	dl	rågmjöl
4½	dl	vetemjöl
1	tsk	salt
1	tsk	socker
15	g	margarin (eller 1 msk matolja)

KRYDDLIMPA

2½	dl	lättfil
1½	tsk	torrjäst
4	dl	vetemjöl
2	dl	lantbrödsmjöl
1½	tsk	salt
1	tsk	kummin
1	tsk	pomeransskal
2	msk	apelsinmarmelad
2	msk	sirap
15	g	margarin (eller 1 msk matolja)

ITALIENSKT LANTBRÖD

2½	dl	vatten
1½	tsk	torrjäst
6½	dl	vetemjöl, special
1	tsk	socker
1½	tsk	salt
2	msk	matolja

GLUTENFRITT BRÖD

2½	dl	vatten
1½	tsk	torrjäst
4½	dl	glutenfri brödmix
25	g	margarin (eller 2 msk matolja)

NOR

Mål opp væsken (vann eller melk) og ha det i stekeformen. Løs opp gjæren i lun kent vann hvis du bruker fersk gjær. Ha de tørre ingrediensene i stekformen. Tilsett mykt margarin eller matolja. Hvis du bruker tørrgjær, så tilsett den sist.

PARISERBRÖD

2	dl	vann
1½	ts	tørrgjær (eller 15 g gjær)
5	dl	hvetemel
1	ts	salt
1	ss	sukker
15	g	margarin (eller 1 ss matolja)

GJÆRBRÖD

2	dl	vann eller melk
1½	ts	tørrgjær (eller 15 g gjær)
3	dl	hvetemel
2½	dl	fin sammalt hvete
1	ss	sukker
1	ts	salt
30	g	margarin (eller 2 ss matolja)

HAVREBRÖD

2½	dl	vann
1½	ts	tørrgjær (eller 15 g gjær)
5½	dl	hvetemel
1	dl	havregryn
2	ss	sukker
1	ts	salt
30	g	margarin (eller 2 ss matolja)

GRAHAMBRÖD

2	dl	vann
1½	ts	tørrgjær (eller 15 g gjær)
5	dl	hvetemel
½	dl	grov sammalt hvete
1	ts	salt
30	g	margarin (eller 2 ss matolja)
2	ss	sirup

TORS FROKOSTBRØD

2	dl	vann
1½	ts	tørrgjær (eller 15 g gjær)
2	dl	hvetemel
2	dl	fin sammalt hvete
1	dl	grov sammalt hvete
1	ts	salt
1	ts	sirup
15	g	margarin (eller 1 ss matolje)

RUGHVETEBRØD

2	dl	vann
1½	ts	tørrgjær (eller 15 g gjær)
½	dl	rugmel
4½	dl	hvetemel
1	ts	salt
1	ts	sukker
15	g	margarin (eller 1 ss matolje)

KRYDDERBRØD

2½	dl	surmelk
1½	ts	tørrgjær (eller 15 g gjær)
4	dl	hvetemel
2	dl	fin sammalt hvete
1½	ts	salt
1	ts	kummin
1	ts	pomeransskall
2	ss	appelsinmarmelade
2	ss	sirup
15	g	margarin (eller 1 ss matolje)

SØNDAGSBOLLE

2	dl	melk
2	ts	tørrgjær (eller 20 g gjær)
6	dl	hvetemel
1	dl	sukker
1	ts	salt
1	ts	kardemomme
1		egg
50	g	margarin

Ha den lunkne melken i stekformen. Løs opp gjæren i lunken melk (37°C) hvis du bruker fersk gjær. Ha de tørre ingrediensene (mel, sukker, krydder) i stekeformen. Tiltsett egget og mykt margarin. Hvis du bruker tørrgjær, så tiltsett den sist.

GLUTENFRITT BRØD

2½	dl	vann (40°C)
1½	ts	tørrgjær (eller 15 g gjær)
4½	dl	glutenfri brødmix
25	g	margarin (eller 2 ss matolje)

ZF 2870