



---

DESIGNING GOOD LIFE

# Bread Maker INOX

*For freshly baked homemade bread*



*Making good!*

## Sikkerhedsforskrifter

1. Læs brugsanvisningen grundigt igennem før brug, og gem den til senere brug.
2. Tilslut kun apparatet til 230 volt vekselstrøm, og brug kun apparatet til det formål, det er beregnet til.
3. Tag altid stikket ud af stikkontakten, ved forstyrrelser i brugen, efter brug, når bageformen sættes ind eller tages ud samt før rengøring og vedligeholdelse.
4. Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis der skulle komme vand i ovnrummet eller i selve apparatet
5. Apparatet må ikke neddyppes i vand eller andre væsker.
6. Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring med eller kendskab til apparatet, såfremt disse er bevidste om mulige risici, er under opsyn eller får instruktion i sikker brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
7. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Børn er ikke altid i stand til at opfatte og vurdere mulige risici. Lær børn en ansvarsbevidst omgang med el-apparater.
8. Børn må kun rengøre og vedligeholde apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn.
9. Sørg for at apparat og ledning er uden for børns rækkevidde, medmindre de er 8 år og opefter.
10. Sørg for, at ledningen ikke hænger frit ned fra bordkanten.
11. Sæt aldrig apparatet på eller i nærheden af kogeplader, åben ild eller lignende.
12. Den angivne maksimale mængde af ingredienser må ikke overstiges.
13. Sørg for at apparatet står på et stabilt underlag, specielt når timeren anvendes, og når det arbejder uden opsyn, f.eks. om natten.
14. Dæk ikke apparatet til, og undlad at placere noget ovenpå det.
15. **OBS!** Undlad at berøre apparatets varme overflader. Brug grydelapper.
16. **OBS!** Rør ikke apparatets roterende dele.
17. Anvend kun originalt tilbehør.
18. Anvend aldrig apparatet udendørs.
19. **FORSIGTIG:** For at undgå farlige situationer må dette apparat ikke kunne tilsluttes ledningsnettet via en ekstern indkoblingsanordning, som f.eks. en timer, eller være tilsluttet et kredsløb, som tændes og slukkes automatisk.
20. Efterse altid apparat, ledning og stik for beskadigelse før brug. Hvis tilledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
21. For ekstrabeskyttelse anbefales installation af fejlstrømsafbryder (HFI/PFI/HPFI-relæ-brydestrøm) på max. 30 mA. Kontakt en autoriseret el-installatør herom.
22. Apparatet er kun til husholdningsbrug.

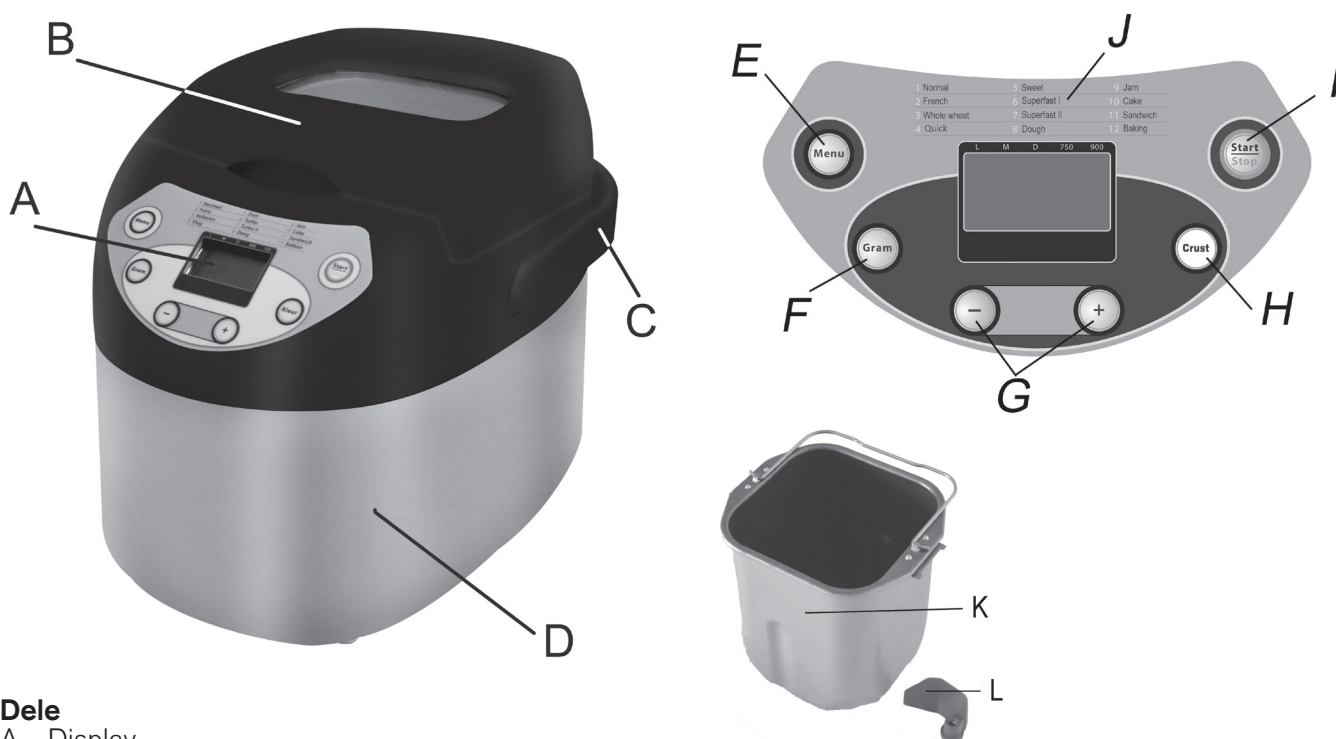
23. Benyttes apparatet til andet formål end det egentlige, eller betjenes det ikke i henhold til brugsanvisningen, bærer brugeren selv det fulde ansvar for eventuelle følger. Eventuelle skader på produktet eller andet som følge heraf er derfor ikke dækket af reklamationsretten.

### Før brug

Tør apparatets yderside af med en fugtig klud. Skyl bageform og dejkroge i varmt vand og tør delene grundigt efter. Bageform og dejkroge har en non-stick belægning, hvorfor det ikke vil være nødvendigt at rengøre disse med opvaskemiddel og børste. Brug en fugtig klud, det er tilstrækkeligt til at rengøre disse dele. Non-stick belægningen bevares bedre, hvis man før brug første gang smører bageform (indvendigt) og dejkroge med et meget tyndt lag madolie og lader det stå i ca. 10 minutter i en 150° varm ovn. Tør derefter olien væk med køkkenrulle, så snart delene er afkølet. Denne procedure kan med fordel anvendes en gang imellem.

Når apparatets stik sættes i stikkontakten første gang, vil man kunne høre et kraftigt bip og displayet vil vise "3:00". Apparatet er herefter klart til brug. OBS! Når apparatet er nyt vil det kunne afgive lidt os og lugte første gang det anvendes, dette er helt normalt og vil ikke påvirke resultat eller funktion.

### Maskinens dele samt kontrolpanel



#### Dele

- A. Display
- B. Låg med vindue
- C. Håndtag
- D. Kabinet
- E. Menu-knap
- F. Gram-knap (brødstørrelse = 750 eller 900 g)
- G. Timer - & +
- H. Knap til valg af skorpe-type
- I. Start-/Stop-knap
- J. Program
- K. Brødform
- L. Dejkroge

#### Tilbehør:

- a. Målebægere (max. 220 ml = 2,2 dl)
- b. Måleenheder: teske = tsk (5 ml) og spiseske = spsk (15 ml)

## DISPLAY

### Menu

Tryk på denne knap for at vælge et af de eksisterende programmer. Disse programmer er nævnt længere fremme i manualen. Hver gang man trykker på denne knap, vil der lyde et bip og programmets nummer vil ændres. Aktuelt program vil fremgå af displayet. Denne bagemaskine har 12 forskellige programmer.

### Start/Stop

Starter og afbryder det valgte program. Hvis man har valgt forkert program, kan man ændre programmet ved at trykke knappen ind nogle sekunder, hvorefter det rette program vil kunne vælges.

Start – tryk på knappen, indtil der høres et bip. Kolon-tegnet mellem timer og minutter i tidsangivelsen blinker og tiden vil begynde at tælle ned.

Stop – for at afslutte et program, holdes knappen inde, indtil der høres et bip. Bippet bekræfter, at programmet afsluttes.

### Skorpe-knap (Crust)

Tryk på skorpe-knappen for at vælge, om skorpen skal være lys (light), medium (medium) eller mørk (dark).

### Gram-knappen (brødstørrelse)

Tryk på knappen for at vælge størrelsen på brødet. Vælg et brød som bliver 750 eller 900 g.

### Timer - & +

Anvendes til at indsætte senere start af programmet. Ved at trykke på "+" og "-" flyttes tiden frem eller tilbage med 10 minutter ad gangen. Se afsnittet længere fremme i manualen. Tiden viser, hvornår brødet er færdigt.

### Tændt eller Slukket?

Hvordan kontrollerer man, om et program er færdigt? Hvis kolon-tegnet mellem timer og minutter blinker, så kører programmet fortsat. Hvis kolon-tegnet ikke blinker, er programmet færdigt.

### Fejl i displayet

Hvis displayet viser "H:HH" efter, at apparatet er startet, betyder det, at apparatet ikke er afkølet tilstrækkeligt. Åben låget og lad bagemaskine afkøle, inden der bages et nyt brød. Hvis displayet viser "E:2-E:5" eller "E:8" tages stikket ud af kontakten og serviceværksted kontaktes.

## PROGRAM

For at se hvor lang tid et program varer, ses på "RECEPT" samt "Programoversigt" længere fremme.

### 1. Normal

Til lyst brød og brød med blandet hvede- og rugmel. Dette program er det mest anvendte og det passer til de fleste brød.

### 2. French

Til lyst brød med længere tids æltning og bagning end Normal, skorpen er mere sprød.

### 3. Whole wheat

Til fuldkornsbrød. Brødet hæver ikke lige så meget som et lyst brød, da melet er grovere og mørkere.

### 4. Quick

Hurtig-program til lyst brød. Brødet bliver mindre end hvis det bages på programmet Normal.

### 5. Sweet

Til søde hvedebrød.

### 6. Superfast I

Ekstra hurtigt program til hvidt brød 600 g indenfor 58 minutter.

### 7. Superfast II

Ekstra hurtigt program til hvidt brød 750 g indenfor 58 minutter.

### 8. Dough

Til tilberedning af dej, som man efterfølgende bager i almindelig ovn. Et signal vil kunne høres, når dejen er færdig og kan tages ud af brødformen.

## 9. Jam

Til tilberedning af syltetøj og marmelade. **OBS!** Sørg for at fjerne alle kerner først, da disse ellers vil beskadige brødformens non-stik belægning. Læg alle ingredienser i brødformen og vælg programmet Jam. Tryk på Start og bagemaskinen vil begynde at opvarme ingredienserne. Derefter blander maskinen ingredienserne og til sidst afkøles indholdet. Når programmet er færdigt, vil der kunne høres et bip-signal. Man kan nu hælde syltetøjet/marmeladen i beholdere og lade det afkøle helt. Sæt derefter låg på og stil det i køleskab.

## 10. Cake

Til sødt brød, der bages med bagepulver, hjortetaksalt eller bikarbonat. Brød, der bages med dette program bliver ikke så højt og bliver mere kompakt. Timer-funktionen kan ikke anvendes til dette program, eftersom der ikke anvendes gær. Læg alle ingredienser i brødformen. Vælg program og før der trykkes på Start, røres alle ingredienser sammen med en træske – dette giver en bedre æltning.

## 11. Sandwich

Til lyst sandwichbrød med blød skorpe. **OBS!** Med dette program kan man ikke vælge skorpe-type, det er allerede forindstillet.

## 12. Bake

Til ekstra bagning og opvarmning af færdigbagt brød. Dejkroge roterer ikke og den forprogrammerede tid på 60 minutter kan når som helt afbrydes, når det ønskede resultat er opnået.

## Bagning

1. Åben låget og tag bageformen ud ved at dreje den mod uret og opad.
2. Placér dejkroge på drivakslen midt i brødformen. Hvis dejkroge ikke er korrekt placeret, er der være risiko for, at ingredienserne ikke blandes og æltes ordentligt. Inden dejkroge sættes på plads, sørg da for at der ikke er brødrester på drivakslen eller indeni hullet på dejkroge.
3. Tilsæt ingredienserne, der bør have stuetemperatur, i følgende rækkefølge:
  - 1) Halvdelen af melet
  - 2) Væske (vand/mælk)
  - 3) Smør/olie
  - 4) Æg – hvis der indgår æg i opskriften (skal startes omgående og uden forsinkelse)
  - 5) Resten af melet
  - 6) Sukker (placér det i den ene side af formen)
  - 7) Salt (placér det i den modsatte side af formen)
  - 8) Gær (placér gæren i midten)

**OBS!** Hvis bageprogrammet ikke skal startes med det samme, er det vigtigt, at gæren ikke kommer i kontakt med væsken, salt og sukker!

4. Sæt formen tilbage ved at sætte den i bunden af ovnrummet og drej den med uret. Sørg for at form og kroge sidder ordentligt ellers vil apparatet ikke fungere. Sørg for, at der ikke bliver spildt mel ved siden af formen og ned i ovnrummet.
5. Luk låget og tilslut stikket til en stikkontakt.
6. Tiden "3:00" vises i displayet.
7. Vælg det ønskede program ved at trykke Menu.
8. Vælg skorpe-type ved at trykke på Crust (Light, Medium eller Dark). Den valgte skorpe vises øverst i displayet med "Δ"
9. Vælg brødstørrelse ved at trykke på Gram. Den valgte størrelse vises øverst i displayet med "Δ"
10. Indstil Timeren med +/- . Se yderligere information om, hvordan timeren indstilles længere fremme i manualen.
11. Tryk på Start-knappen. Kolon-tegnet mellem timer og minutter begynder nu at blinke og tiden tælles ned.  
**OBS!** For følgende program kan der ikke vælges brødstørrelse: Fast, Superfast I, Superfast II, Dough, Jam, Cake og Bake.

Tiden der vises i displayet er i timer og minutter. For eksempel: Program 1, Normal, skorpe-type Medium, 750 g – tager 2 timer og 53 minutter.



Under æltningsprocessen (se tillige "Programoversigt" længere fremme) høres et bip, efter dette signal kan der tilsættes ekstra ingredienser som f.eks. tørrede bær, nødder eller lignende. Åben låget, tilsæt ingredienserne, luk låget og æltningsprocessen fortsætter. OBS! Læg først bær, rosiner og nødder i blød og tør dem med køkkenrulle. Sørg for at ingredienserne ikke er alt for store eller skarpe, da de ellers kan ridse non-stick belægningen på brødformen (dette dækkes ikke af reklamationsretten).

12. Når brødet er færdigt, vil maskinen afgive dobbelte bip-signaler og displayet vil vise "0:00". Tryk på Stop-knappen og hold den inde nogle sekunder. Når bagemaskinen bipper igen, er dette en bekræftelse på, at programmet er slukket.

Træk stikket ud af kontakten og åbn låget. Løft brødformen ud med grydelapper – pas på apparatets varme dele! Lad brødet afkøle i brødformen 10-15 minutter. Vend brødformen på hovedet og ryst for at løsne brødet.

**OBS!** Brødformen i aluminium tåler ikke, at man slår på den eller trykker/presser på siderne. Efter bagning er den varme brødform skrøbelig og må ikke belastes mekanisk. Hvis brødet ikke løsner sig direkte, drej da forsigtigt bunddelen af drivakslen, indtil brødet er løsnet. Løsn forsigtigt krogen (pas på, at du ikke brænder dig) og hvis den sætter sig fast i brødet, når den tages ud, kan man skære et lille snit, der hvor krogen sidder. Lad brødet afkøle på en rist.

Vi anbefaler at man først begynder at skære brødet ud efter 15-20 minutter. Hvis man ikke ønsker eller har mulighed for at tage brødformen op med det samme efter afsluttet program, går bagemaskinen automatisk over på "varmeholdning" i op til 60 minutter. Dette er ikke inkluderet i tidsangivelserne for programmet. Brug aldrig metalværktøj, da dette kan ødelægge belægningen.

### **Således indstilles timeren**

Timeren skal indstilles, inden man trykker på Start-knappen.

Følg de første 9 punkter beskrevet tidligere under "Bagning", gør derefter følgende: Vælg program, vælg skorpe-type og størrelse. Tryk derefter på Timer-knappen for at øge eller mindske tiden, som vises i displayet. Se afsnittet "Display".

Alle programmer har en forprogrammeret tid, der viser hvor lang tid det tager for det respektive program at blive færdig, hvis bagemaskinen startes med det samme. Når timeren skal anvendes skal man lægge tid til som vist i nedenstående eksempel.

Eksempel: Klokkeren er 20:30 og brødet skal være klart næste morgen 07:00, altså om 10 timer og 30 minutter. Hvis man f.eks. vælger programmet "Normal" og displayet viser 2:53, øges tiden ved at trykke på Timer-knappen "+", indtil displayet viser 10:30. Hvis man fortryder og vil mindske tiden, trykkes på Timer-knappen "-". Max. tid for timerindstilling er 13 timer.

Hvis man anvender timeren, brug da ingen let fordærlige ingredienser som mælk, yoghurt, æg, ost etc.

## **INGREDIENSER**

### **Væske**

Vand passer fint til både lyst og mørkt madbrød. Mælk giver et mere luftigt brød med blødere skorpe. Anvend tørmælk ved timerindstilling i stedet for frisk mælk, der let bliver sur ved stuetemperatur. Ymer og yoghurt giver en syrlig smag og en god konsistens. Lang timerindstilling bør ikke anvendes her, da de syrlige mælkeprodukter ligeledes kan blive sure. Øl anvendes for at give en fyldig smag ved f.eks. maltbrød.

### **Fedt**

Olie, margarine eller smør gør brødet saftigere, så det smuldrer mindre og er mere holdbart. Anvend flydende margarine, smeltet margarine, margarine, der har opnået stuetemperatur eller smør. Fedtet kan helt udelukkes, hvis det ønskes.

### **Sukker, sirup og honning**

Fremskynder hævnningen, giver brødet farve og smag. Kan helt udelades, hvis det ønskes.

### **Mel**

Hvedemel kan anvendes til al slags bagning med gode bageegenskaber. Anvend hvedemel med højt glutenindhold. Lyst landbrødsmel og rugsigtemel er melblandinger, som ikke behøver at blive blandet med hvedemel. Mørkere og grovere melblandinger som landbrødsmel (mørkt og med 4 kornsorter), rugmel (fint og groft) og grahamsmel har ikke samme evne til at danne gluten, og giver derfor ikke lige så højt brød. Disse blandinger kræver mere eller mindre tilsætning af hvedemel for at opnå et godt resultat.

### **Salt**

Har en positiv indvirkning på gluten-dannelsen, giver mere jævn struktur og fremhæver smagen i brødet. Mængde kan reduceres efter smag.

### Klid, kerner og flager

Giver brødet ekstra fibre. Skift gerne 0,5 dl af melet til lyst brød ud med havre- eller hvedeklid, rugflager eller hvede- eller rugkerner. Læg det i dejvæsken, så det kan svulme op under den indstillede timer-tid.

### Rosin, mandel, frø og lignende

Giver brødet smag. For stor mængde kan standse hævningsen. Tilsættes helst under tredje æltning efter bippet.

### Krydderier

Tilsættes for smagens skyld, sædvanligvis anis, fennikel, kommen. Prøv også at tilsætte f.eks. oregano eller basilikum.

### Gær

Anvend i første omgang tørgær. Gæringsprocessen forværres hurtigt efter åbning. Luk forsvarligt og opbevar i køleskabet. Til hurtigprogrammet bør gær-mængden øges til det dobbelte for at hævningsen skal nå at komme ordentligt i gang. (Frisk gær kan anvendes til programmer, der startes med det samme. Anvend ca. 25 g til 2,5 dl væske).

### Tips til et vellykket resultat

- Sørg for at dejkrog og bageform sidder ordentligt på plads
- Anvend ingredienser, der har stuetemperatur, 18-21°C. Ved højere temperaturer i rummet, hvor bagemaskinen er placeret, på mere end ca. 25°, anvendes kolde ingredienser og timerindstilling undgås.
- Anvend ikke for gamle ingredienser og vej nøje de rette mængder af, vej altid alle ingredienser af på en elektronisk køkkenvægt.
- Sørg endvidere for at tilføje ingredienserne i rette rækkefølge. Læg gæren i en fordybning i melet ved timerindstilling. Hævningen vil ellers kunne begynde for tidligt, hvis gæren kommer i kontakt med væsken.
- Anvend ikke for stor del groft mel og gryn eller andet, der hæmmer brødets hævnings-evne.
- Obs! Et brød med groft mel og tunge bestanddele bliver ikke så højt og får ofte ikke lige så fin rund yderside, som et brød udelukkende med lyst mel. Det får i stedet en tæt og saftig konsistens og bliver bedre, hvis det hviler til næste dag.
- Løft ikke låget under bageprocessen.

1 spiseske = 1 spsk. = 15 ml

1 teske = 1 tsk. = 5 ml

1 knivspids = 1 ksp. = 1 ml

### Opskrifter

Til hver opskrift foreslås et program, men andre kan også benyttes, det er nødvendigt at prøve sig frem. Egne opskrifter kan også benyttes, under forudsætning af, at ingredienserne tilsættes i den rigtige rækkefølge, og at de mængdeangivelser, der er opført nedenfor, ikke overskrides.

**OBS!** Overdosér aldrig opskrifterne.

### Franskbrød/Brødblanding

Ingredienser	750 gram	900 gram
Vand	165 gram	210 gram
Salt	1 tsk.	1 tsk.
Hvedemel/brødblanding	325 gram	400 gram
Gær	15 gram	18 gram

Program: Basic

Bruningsgrad: Mørk

### Hvedebrød

Ingredienser	750 gram	900 gram
Vand	165 gram	210 gram
Margarine	12 gram	15 gram
Sukker	1 spsk.	1 spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.
Hvedemel	325 gram	400 gram
Gær	15 gram	18 gram

Program: Basic

Bruningsgrad: Lys

## Græsk landbrød

Ingredienser	750 gram	90 gram
Vand	180 gram	225 gram
Olie	1 spsk.	1 ½ spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.
Oregano	2 spsk.	3 spsk.
Yoghurt	45 gram	55 gram
Hvidløg (evt.)	½ fed	1 fed
Hvedemel/sigtemel	215/100 gram	270/115 gram
Gær	15 gram	18 gram

Program: Basic

Bruningsgrad: Mørk

## Sigtemel

Ingredienser	750 gram	900 gram
Vand	180 gram	225 gram
Salt	1 tsk.	1 tsk.
Hvedemel/sigtemel	145/195 gram	180/245 gram
Gær	15 gram	18 gram

Program: Basic

Bruningsgrad: Mørk

## Grahamsbrød

Ingredienser	750 gram	900 gram
Vand	165 gram	210 gram
Olie	1 spsk.	1 spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.
Hvedemel/grahamsmel	180/115 gram	225/145 gram
Gær	15 gram	18 gram

Program: Basic

Bruningsgrad: Mørk

## Solsikkebrød

Ingredienser	750 gram	900 gram
Vand	175 gram	215 gram
Margarine	10 gram	10 gram
Salt	1 tsk.	1 tsk.
Sukker	1 tsk.	1 tsk.
Solsikkekerner	45 gram	55 gram
Hvedemel	325 gram	410 gram
Gær	15 gram	18 gram

Program: Basic

Bruningsgrad: Mørk

## Havregrynsbrød

Ingredienser	750 gram	900 gram
Vand	175 gram	215 gram
Margarine	20 gram	25 gram
Sukker	1 spsk.	1 spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.
Havregryn	30 gram	35 gram
Hvedemel	300 gram	380 gram
Gær	15 gram	18 gram

Program: Basic

Bruningsgrad: Mørk

## Landbrød

Ingredienser	750 gram	900 gram
Vand	175 gram	215 gram
Olivenolie	1 spsk.	1 spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.
Sigtemel/hvedemel	160/165 gram	200/205 gram
Gær	15 gram	18 gram



Program: Basic

Bruningsgrad: Mørk

### Rosinbrød

Ingredienser	750 gram	900 gram
Vand	180 gram	225 gram
Olie	1 spsk.	1 spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.
Sukker	1 ½ spsk.	2 spsk.
Rosiner	50 gram	65 gram
Hvedemel/sigtemel	165/160 gram	200/205 gram
Gær	15 gram	18 gram

Program: Basic

Bruningsgrad: Mørk

### Programoversigt

Program	Timer	1. æltning	2. æltning	Pause	3. æltning	Pause	Formes	Pause	Hævning	Bagning	Holder varmt
<b>1 Normal 750 g</b>	13:00-2:53	2 m	7 m	20 m	14 m*	20 m	30 s	4 ½ m	45 m	60 m	60 m
<b>Normal 900 g</b>	13:00-3:00	2 m	8 m	20 m	15 m*	20 m	30 s	4 ½ m	45 m	65 m	60 m
<b>2 French 750 g</b>	13:00-3:40	2 m	14 m	40 m	19 m*	20 m	30 s	9 ½ m	50 m	65 m	60 m
<b>French 900 g</b>	13:00-3:50	2 m	16 m	40 m	22 m*	20 m	30 s	9 ½ m	50 m	70 m	60 m
<b>3 Whole Wheat 750 g</b>	13:00-3:32	2 m	7 m	25 m	18 m	20 m	30 s	14 ½ m	70 m	55 m	60 m
<b>Whole Wheat 900 g</b>	13:00-3:40	2 m	8 m	25 m	25 m	20 m	30 s	14 ½ m	70 m	60 m	60 m
<b>4 Quick</b>	13:00-1:40	2 m	5 m	5 m	7 m 55 s	0 m	5 s	0 m	0 m	80 m	60 m
<b>5 Sweet 750 g</b>	13:00-2:50	2 m	8 m	5 m	20 m*	20 m	30 s	9 ½ m	55 m	50 m	60 m
<b>Sweet 900 g</b>	13:00-2:55	2 m	8 m	5 m	20 m*	20 m	30 s	9 ½ m	55 m	55 m	60 m
<b>6 Superfast I – 750 g</b>	0:58	2 m	10 m	0 m	0 m	0 m	0 s	0 m	11 m	35 m	60 m
<b>Superfast II – 900 g</b>	0:58	1 m	8 m	0 m	0 m	0 m	0 s	0 m	9 m	40 m	60 m
<b>8 Dough</b>	13:00-1:30	2 m	18 m	0 m	0 m	20 m	30 s	9 ½ m	40 m	0 m	0 m
<b>9 Jam</b>	1:20	0 m	0 m	15 m	0 m	0 m	0 s	0 m	45 m	0 m	20 m
<b>10 Cake</b>	13:00-2:50	2 m	8 m	5 m	20 m*	29 m	30 s	30 s	35 m	70 m	60 m
<b>11 Sandwich 750 g</b>	13:00-2:55	3 m	12 m	40 m	5 m*	24 m	30 s	30 s	40 m	50 m	60 m
<b>Sandwich 900 g</b>	13:00-3:00	3 m	12 m	40 m	5 m*	24 m	30 s	30 s	40 m	55 m	60 m
<b>12 Only Baking</b>	13:00-1:00	0 m	0 m	0 m	0 m	0 m	0 s	0 m	0 m	10 totalt 60 m	60 m

Timer: 13:00 timer er den maksimale timerindstilling, man kan taste ind og tiden, der står efter det, er den totale tid for selve programmet. Har man indstillet tiden på 9:00 betyder det, at brødet er færdigt om 9 timer, f.eks. start kl. 22:00, så vil brødet være færdigt kl. 7:00 næste morgen.

Pause: Bagemaskinen holder pause og dejen hæver en anelse

Formes: Dejkrogen roterer flere gange for at forme brødet

Holder brødet varmt: Bagemaskinen holder brødet varmt i yderligere 60 minutter.

\*Bip-signal, der indikerer, at man kan tilsætte ekstra ingredienser, skal høres under 3. æltning. M = minutter og S = sekunder.

Ved første pause holder dejen en temperatur på ca. 26°C, ved anden og tredje pause 32-33°C og hævingen sker ved 35°C.

Der kan opstå problemer med bageresultatet – forslag til løsning af disse

Forskellige faktorer kan påvirke bageresultatet. Nedenfor følger nogle eksempler på mindre gode resultater og forslag til løsning af disse.

### **Brødet er faldet sammen**

Hvis brødet er faldet helt sammen, har dejen været alt for fugtig. Tilsæt mindre væske. Når man anvender frugt/grønsager, skal man lade dem dryppe af først og tørre dem ordentligt, inden de tilsættes. Man kan også anvende lysere mel. En anden årsag kan være for meget gær. Anvend mindre gær, 1 eller 2 gram. For meget væske kan også være årsagen – eller at melet, der anvendes, kræver mindre væske end det opskriften angiver. Prøv ved næste bagning at tilsætte 10-20 ml mindre væske. Vej altid alle ingredienser af på en elektronisk køkkenvægt.

### **Brødet er ikke tilstrækkeligt bagt i midten**

Hvis brødet ikke er tilstrækkeligt bagt i midten, kan melet være årsagen. Dette sker oftest med groft brød, som f.eks. fuldkorns- eller rugmel. Forsøg med en ekstra æltning, når disse mel-typer anvendes og resultatet ikke bliver godt: Når apparatet er færdigt med første æltning, sluk da apparatet. Indstil maskinen på samme program igen og tryk på Start. Bagemaskinen begynder nu en ny æltning og der kommer mere luft ind i dejen. Man kan også prøve at sætte skorpe-typen på "Dark" (mørk), hvilket giver en noget højere temperatur.

### **Brødet er hævet for meget**

Hvis brødet bliver større end normalt, er der anvendt for meget gær. Kontrollér at der er anvendt rette mængde og rette type gær.

For meget sukker kan overaktivere hævningsen. Anvend mindre sukker og pas på med tørrede frugt og honning. Prøv at tilsætte 10-20 ml mindre væske. Men husk, at alt for lidt væske hæmmer hævningsen.

Anvendelse af alt for finmalet mel kan også forårsage, at brødet hæver for meget. Der skal ikke anvendes lige så meget gær til disse typer mel.

### **Brødet bliver for tørt**

Anvend mindre mel eller tilsæt 10 gr. ekstra væske.

Når bagemaskinen mikser tunge deje eller når den kører på længere æltningstid kan apparatet ryste lidt. Sørg for at apparatet er placeret på et stabilt, plant underlag ikke for tæt på kanten.

### **Brødet hæver for lidt**

Når man anvender fuldkornsmel sker det undertiden, at brødets øverste del ikke hæver så meget. Hvis brødet ikke hæver overhovedet, bør datoen på gæret kontrolleres.

Gæret kan være blevet udsat for alt for kold eller varm dejvæske.

Kontrollér hvor meget salt, der er tilsat. For meget salt kan have hæmmet hævningsen/bagningen.

### **Brødet brænder fast i formen**

Formen er ridset og/eller non-stick belægningen er blevet beskadiget/slidt. Formen bør i så fald skiftes ud.

## **FAQ – Ofte stillede spørgsmål og svar**

### **Spørgsmål: Hvorfor varierer formen og størrelsen (højden) på brødet?**

Svar: Form og størrelse kan variere afhængig af stuetemperatur, kvalitet på og mængde af ingredienser.

### **Spørgsmål: Hvorfor hæver brødet ikke?**

Svar: Gæren blev ikke tilsat, for lille mængde gær eller for gammelt gær.

### **Spørgsmål: Hvordan fungerer timeren?**

Svar: Timeren kan ikke stilles på mindre end 2:53 timer eller mere end 13 timer. Timeren skal bruge minimum 2 timer og 53 minutter for at arbejde igennem de nødvendige step. Ingredienserne kan udvide sig, hvis de placeres i bagemaskinen mere end 13 timer uden at blive tilberedt. For yderligere information; se afsnittet "Således indstilles timeren".

### **Spørgsmål: Hvorfor kan jeg ikke tilsætte ekstra ingredienser til basis ingredienserne fra begyndelsen?**

Svar: For at brødet og/eller dejen skal opnå den rette form og kunne hæve ordentligt, skal tørret frugt etc. tilsættes senere. Der er risiko for, at disse ingredienser moses under æltningsprocessen. De kan klistre sammen og derved ikke blive ordentligt fordelt i dejen. Tilsæt kun de ekstra ingredienser efter første bip-signal. Man kan ikke tilsætte ekstra ingredienser, når man har valgt et af kvikprogrammerne.

### **Spørgsmål: Kan man anvende frisk mælk i stedet for vand?**

Svar: Ja, men ikke når man anvender timeren og anvend samme mængde væske som angivet i opskriften.

### **Spørgsmål: Jeg kan ikke få løsnet brødet for brødformen – Hvad gør jeg?**

Svar: Dette kan skyldes 2 ting. Non-stick belægningen på brødformen er slidt eller brødet er ikke ordentligt afkølet endnu. Er non-stick belægningen slidt, anbefales det at købe en ny brødform. Prøv så snart bagemaskinen er færdig med programmet at tage formen med brødet og lad det afkøle 15-20 minutter. Vend bunden i vejret på formen og ryst forsigtigt brødet ud. Lad det derefter afkøle yderligere 15 minutter på en rist, inden det skæres ud.

**Spørgsmål: Krogen sidder inde i brødet, når jeg har taget det ud af formen – Er dette normalt?**

Svar: Det er helt normalt, at krogen sætter sig fast i brødet. Lad brødet afkøle og tag derefter krogen ud. Man trækker den let ud med den medfølgende forkromede krog.

**Spørgsmål: Hvordan rengør jeg indersiden af bagemaskinen, hvis dejen er løbet ud over kanten?**

Svar: Man kan rengøre indersiden af bagemaskinen med ovnrens. Vær forsigtig, så varmelegemet ikke beskadiges. Man kan rengøre varmelegemet ved at lade bagemaskinen – uden indhold – køre et helt program en eller to gange. Varmelegemet brændes således rent.

**Spørgsmål: Jeg kan ikke spise brød med sukker. Kan man lave et sukkerfrit brød i denne maskine?**

Svar: Ja, det er muligt. Man kan udelukke sukkeret fra basisopskriften. Når man gør dette, bør man ligeledes udelukke saltet i opskriften.

**Spørgsmål: Mit brød falder sammen, når programmet går fra hævning til bagning. Hvad skyldes dette?**

Svar: Det kan skyldes 2 ting. Enten er der tilsat for meget gær eller for meget væske. Oftest skyldes det for meget væske. Nogen gange skal der bruges mindre væske til den anvendte type mel i forhold til det, der er angivet i opskriften. Det anbefales at tilsætte 10-20 ml mindre væske.

**Spørgsmål: Når jeg bager med rosiner, så ligger alle rosinerne i bunden af brødet. Hvordan kan jeg undgå dette?**

Svar: Dejen er sandsynligvis for kompakt og kan ikke fordele rosinerne ordentligt. Tilsæt 10-20 ml ekstra vand/væske. Det gør dejen mere spændstig og rosinerne kan bedre blive blandet i dejen. Sørg for at rosinerne ikke er alt for fugtige.

**Spørgsmål: Kan jeg bruge frisk gær i stedet for tørgær?**

Svar: Frisk gær kan anvendes til de programmer, der startes med det samme (hvor timeren ikke anvendes). Smuldr gæren først og læg den i bunden af skålen, hæld derefter vand/væske på og til sidst resten af ingredienserne. Brug ca. 25 g til 2,5 dl væske. Vi anbefaler 25 g til et grovere brød og 50 g til et lysere brød.

**Spørgsmål: Skorpen bliver ind imellem lys og ind i mellem mørk?**

Svar: Man kan selv indstille dette med knappen "Crust".

**Spørgsmål: Hvad er der sket, når brødet bliver så højt, at det kommer i kontakt med låget?**

Svar: For meget gær og/eller sukker er tilsat, dette giver for meget luft i dejen og øger hævningsen.

**Spørgsmål: Hvorfor kan man ikke tilsætte frugt etc. ved nogle af hurtig-programmerne?**

Svar: Tiden til hævning er kortere ved disse programmer og hvis der tilsættes ekstra ingredienser, vil det påvirke bagetiden og resultatet vil ikke blive godt.

**Spørgsmål: Bagemaskinen kører langsommere ved grovere brød?**

Svar: Dette er normalt, når man anvender disse opskrifter. Maskinen har ingen problemer med at klare det, men det kan være en god idé at tilsætte 1 spsk ekstra væske i dejen.

**Spørgsmål: Kan man slukke eller skrue ned for lyden på bip-signalet?**

Svar: Nej, det er desværre ikke muligt. Signalets lydniveau er forindstillet og tilpasset, således at det kan høres ved brug i dagtimerne, hvor der normalt er andre lyde i hjemmet samtidig.

## Rengøring og vedligeholdelse

Tag altid stikket ud af kontakten og lad maskinen afkøle, inden den rengøres. Anvend ikke ståluld, grove svampe, skurepulver eller andre ridsende midler. Sørg for at maskindele og tilbehør er rene og tørre, inden bagemaskinen stilles væk.

### Kabinet

Tør kabinet, vindue, display og låg af med en let fugtig klud eventuelt med lidt håndopvaskemiddel på. Tør efter, så delene er tørre.

### Ovnrum

Fjern brødkrummer og lignende med en let fugtig klud. Tør efter, så delene er tørre. OBS! Rør ikke varmelegemet, da det er meget skrøbeligt. Hvis det er nødvendigt kan man lade bagemaskinen – uden indhold – køre et helt program en eller to gange. Varmelegemet brændes herved rent.

### Bageform og dejkroge

Rengør form og kroge i varmt vand hver gang efter endt brug. Brug ikke opvaskemiddel (det er ikke nødvendigt) eller børste (kan ridse Non-stick belægningen). Hvis dejkrogen har sat sig fast på den inderste drivaksel, hæld da lidt vand i bunden af formen. Lad den stå i kort tid, så brødresterne løsnes. Sørg for at drivakslen vaskes ordentligt. Lad der kun stå vand i bageformen i kort tid og lad den ikke ligge i vand.