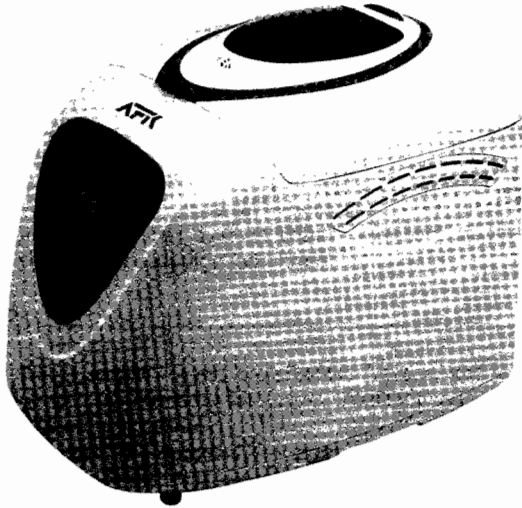




Brugsanvisning



Bagemaskine

BM-2



Vigtige sikkerhedsanvisninger

Ved brug af ethvert elektrisk apparat skal man være opmærksom på følgende principielle sikkerhedsregler.

For det første hersker der forbrændingsfare og for det andet fare for, at det kommer til materielle skader og en beskadigelse af apparatet. Angående disse farer bliver der i teksten efterfølgende altid henvist på følgende måde:

ADVARSEL: Kvæstelsesfare

VIGTIGT: Beskadigelse af apparatet

Derudover giver vi følgende vigtige sikkerhedshenvisninger.

Opstillingsplads

- Stil aldrig dit apparat på kanten af en arbejdsplade, men altid lidt inde på denne.
- Apparatet skal under brugen stå på en fast, glat flade.
- Benyt ikke apparatet udendørs.

Nettilslutningsledning

- Nettilslutningsledningen bør nå fra stikdåsen til apparatet, uden at der opstår en trækspænding mellem stikdåse og apparat.
- Lad ikke nettilslutningsledningen hænge ud over en arbejdspladekant, således at et barn vil kunne nå den.
- Lad ikke ledningen ligge på tværs af et åbent rum, fx mellem en lavtsiddende stikdåse og et bord.
- Lad ikke ledningen ligge hen over et komfur eller en brødrister eller andre varme flader, der kunne beskadige ledningen.

Din sikkerhed

- **ADVARSEL: Berør ingen varme overflader.** Anvend ved udtagning af den varme bageform grydelapper eller handsker. Ventilationsåbningerne må under ingen omstændigheder tildækkes.
- **ADVARSEL: Rør ikke ved dele der bevæger sig under driften.**
- For at beskytte dig mod et elektrisk stød, må ledning eller stik ikke dypes i vand eller andre væsker.
- Yderste forsigtighed er påbudt, hvis et apparat med varmt indhold skal bevæges eller flyttes til et andet sted.
- Benyt ikke bagemaskinen til opbevaring og læg ingen genstande i denne, da der herved kan opstå fare for brand eller fare for et elektrisk stød.
- Benyt aldrig apparatet med våde eller fugtige hænder.

Børn

Tillad ikke børn at benytte apparatet. Børn kan let komme til skade i køkkenet, i særdeleshed hvis de er uden opsyn, og når der bliver benyttet apparater, eller når der laves mad.

Lær børn, at være sig farer i køkkenet bevidst, advar dem mod faren ved at gribe på flader, som de ikke rigtigt kan se, eller hvor de ikke har noget at gøre.

Andre sikkerhenvisninger

- Brug ikke apparatet, hvis tilslutningsledningen er beskadiget. Ledningen må kun udskiftes af et specialfirma, da der hertil behøves specialværktøjer.
- Brugen af tilbehørsdele, der ikke er anbefalet af producenten, kan føre til en beskadigelse af bagemaskinen.
- Opstil ikke apparatet i umiddelbar nærhed af gas- eller elkomfurer, brændere eller andre varmeudviklende kilder.
- Stil hverken bageformen eller andre genstande på apparatet, for at undgå beskadigelse af bagemaskinen.
- Rengør ikke med grydesvampe. Rengør ikke bageform, dejkrog, målebæger eller måleske i opvaskemaskinen.
- Hold apparat og ledning væk fra varmekilder, direkte sollys, fugtighed, skarpe kanter og lignende.
- Bageformen skal være i apparatet, inden du tænder for bagemaskinen.
- Træk altid stikket ud af stikdåsen, når apparatet ikke er i brug, når der anbringes tilbehørsdele, når apparatet rengøres, eller når der optræder en forstyrrelse. Træk i stikket, ikke i ledningen.

Indledning

Duften af hjemmebagt brød, der breder sig i huset, er en utrolig behagelig duft. Brød, frisk fra ovnen med smeltende smør, er en uforglemmelig smagsoplevelse. AFK bagemaskine kan hver morgen hjælpe dig til denne oplevelse.

Arbejdet for bageren er meget begrænset, da det ved bagemaskinen drejer sig om et højt udviklet, computerstyret apparat, der overtager arbejdet for dig.

En-to-tre – så enkelt:

1. Kom ingredienserne i.
2. Vælg programmet fra menuen og tryk på starttasten.
3. Vent på dit brød.

Men lad det ikke være nok med kun at bage brød i dette apparat. Foruden alle mulige brødspecialiteter, inkl. fuldkornsbrød kan du også fremstille forskellige dejtyper til boller, pizza og kager samt marmelade. Alt går ganske let og smager som hjemmelavet – fordi det er hjemmelavet.

Inden første brug

Tag dig inden første brug nogle minutters tid til at gennemlæse denne brugsanvisning og til at finde en plads, hvor du altid har den lige ved hånden. Vær i særdeleshed opmærksom på sikkerhedshenvisningerne.

1. Pak forsigtigt bagemaskinen ud og fjern alle emballagematerialer.
2. Fjern alle støvpartikler, der har samlet sig ved indpakningen.
3. Tør bageform, dejkrog og bagemaskinen af udvendigt med en ren, fugtig klud. Bageformen er teflonbelagt. Anvend til rengøring af bagemaskine eller tilbehør under ingen omstændigheder grydesvampe eller skuremidler.
4. Smør inden første brug bageformen ind med olie, smør eller margarine og bag med tom bageform i ca. 10 minutter (vælg ekstrabageprogrammet).
5. Rengør igen.
6. Sæt dejkrogen på drivakslen i bageformen.

Ved produktionen bliver enkelte af apparatets dele let indfedtet. Dette kan ved første brug føre til, at apparatet oser lidt, dette er normalt.

Elektriske krav

Kontroller, om din husstrømtilslutning, der skal være vekselstrøm, svarer til den på dit apparat angivne netspænding (volt).

Skulle stikdåserne i dit hus ikke være egnede til det med dette apparat leverede stik, bør stikket fjernes og udskiftes med et passende.

Forsigtig: Hvis stikket på nettilslutningsledningen er blevet fjernet, skal det afmonterede stik bortskaffes, da et stik med blank, bevægelig ledning er farligt, hvis det kommer i berøring med en strømførende stikdåse.

ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.

Hvis sikringen i 13A-stikket skal udskiftes, skal der monteres en 13A-BS1362-sikring.

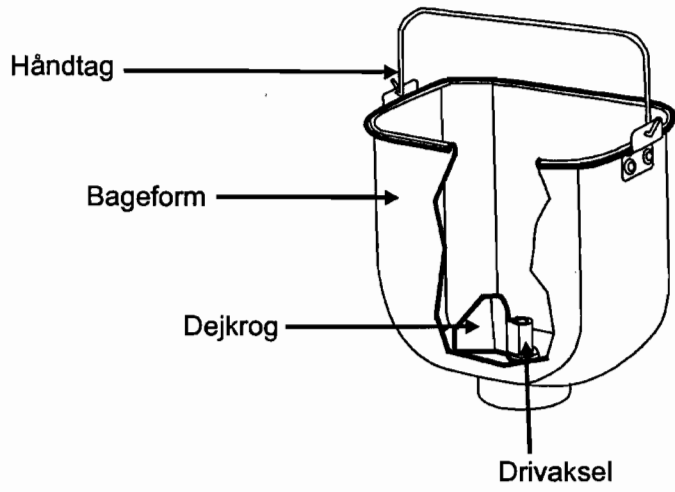
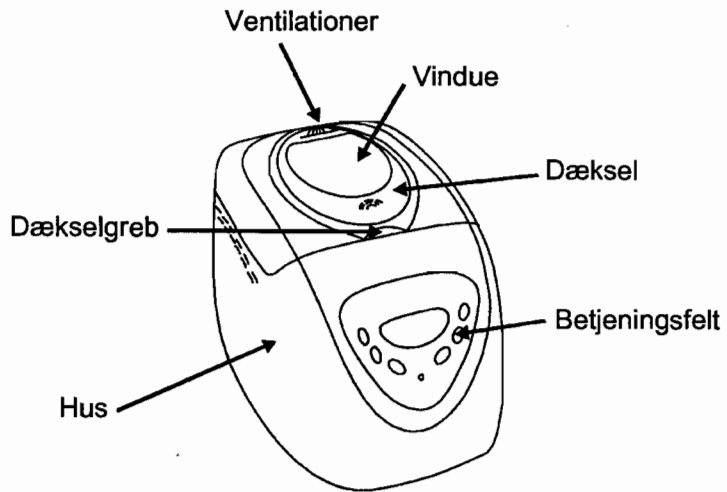
Til denne bagemaskine

- Der findes to indstillinger, en til at bage et lille brød på 454g eller et stort brød på 680g (ca. vægt – afhængig af opskrift).
- Et signalbip indikerer, når der kan tilsættes yderligere ingredienser, således at disse ikke bliver knust af dejkrogen.
- Begge brødstørrelser bliver fremstillet på 680g-indstillingen.
- Der findes en indstilling til bruningsgraden, hvormed der også kan fremstilles et særligt skorpet brød (kun bestemte programmer).

Til opskrifterne

Opskrifterne i dette hæfte er blevet grundigt testet, for at kunne garantere bedste resultater. Opskrifterne er blevet kreeret af økonomaer specielt til dette apparat, således at de ved andre, lignende apparater muligvis ikke giver acceptable resultater.

- Tilsæt altid ingredienserne i den i opskriften angivne rækkefølge.
- **En nøjagtig hensyntagen til mængdeangivelserne af ingredienserne er afgørende. Anvend ikke større mængder.**

Bestanddele

ved tryk på Stop-tasten, når ekstrabage- processen er afsluttet. Det tilrådes efter 10 minutter og derefter med 10 minutters mellemrum at kontrollere, hvordan brødet eller marmeladen ser ud. Ved tryk på ▲ bliver bageprocessen ved hvert tryk forlænget med 10 minutter.

Hvis ekstrabagning bliver valgt direkte efter et andet program: Når melding H:HH vises, åbnes dækslet, bageformen tages ud, og man lader den afkøle i 10 minutter. Når denne er afkølet, sættes bageformen med indhold ind igen, programmet indstilles, og der trykkes på Start.

11. **Ultrahurtig-1 (0:58)**
Æltning, hævnning og bagning af et 680g-brød på kort tid.
12. **Ultrahurtig-2 (0:58)**
Æltning, hævnning og bagning af et 908g-brød på kort tid.

Betjening af bagemaskinen

1. **Udtagning af bageformen**
Åbn dækslet og tag bageformen ud, idet du løfter grebet og drejer det mod uret og løfter bageformen ud. Stil den på arbejdsfladen. Det er vigtigt at fylde ingredienserne i bageformen udenfor apparatet, således at eventuelle spildte ingredienser ikke sættes i brand af varmeelementerne.
2. **Fastgørelse af dejkrogen**
Fastgør dejkrogen ved at sætte den på drivakslen.
3. **Afmåling af ingredienser**
Afmål de nødvendige ingredienser og kom alle i bageformen i den angivne rækkefølge.
(Se efterfølgende afsnit "Afmåling af dine ingredienser".)
 - Hvis der tilsættes gær i bageformen, så vær opmærksom på, at gæren ikke kommer i kontakt med vand eller andre væsker, da den ellers øjeblikkeligt begynder at hæve.
 - Anvend lunkent vand på 21-28°C.
4. **Genisætning af bageformen**
Sæt igen bageformen i bagemaskinen, drej med uret, indtil den går i indgreb. Luk dækslet.
5. **Tilslutning af apparatet**
Sæt stikket i stikdåsen. Bagemaskinen er således forprogrammeret, at den automatisk er indstillet på normalbrød og normal tid.
 - Hver gang, du trykker på en tast, hører du et signalbip som bekræftelse.
6. **Programvalg**
Vælg den ønskede indstilling fra listen, idet du trykker menutasten.
7. **Valg af vægt**
Tryk på brødstørrelsestasten for at vælge mellem skorpet og lille/stor. Ved tilslutning af bagemaskinen er indstillingen forprogrammeret til skorpet.
8. **Bruning**
Vælg den ønskede bruningsgrad, idet du trykker på bruningstasten.
9. **Indstilling af tidsforvalg**
Ønsker du først dit brød bagt færdigt på et senere tidspunkt, kan du nu programmere dette tilsvarende med tidsforvalget, som beskrevet i næste afsnit.
10. **Start**
Tryk på Start/Stop-tasten for at starte apparatet. Tidsindikeringen udløber baglæns med den resterende tid i 1-minuts-takt.
11. **Arbejder automatisk**
Bagemaskinen arbejder sig automatisk igennem de enkelte programmerede arbejdsgange, som det bliver vist i afsnittet "Bageproces-tider". Hvis der er blevet valgt et program med en ekstra ælteproces, høres der et bip for at indikere, at der kan tilsættes frugter og/eller nødder.

- Under bageprocessen kan der evt. sive damp ud, dette er normalt.
- 12. Færdig**
Når programmet er afsluttet, og brødet er færdigbagt, viser indikatoren 0:00, og der høres et bip.
- 13. Varmholdning**
Med varmholdefunktionen, der kan aktiveres ved de fleste indstillinger, kan varmluftcirkulationen opretholdes i yderligere 60 minutter (se afsnittet "Spareprogram"). Du opnår de bedste resultater, hvis du tager bageformen og brødet ud indenfor denne tid eller efter afslutningen af det oprindelige program.
10 signalbip indikerer, når varmholdetiden er udløbet.
- 14. Udtagning af bageformen**
Tryk på Stop. Åbn apparatets dæksel.
ADVARSEL: Anvend grydehandsker ved udtagning af bageformen (forsigtig, den er meget varm).
- 15. Udtagning af brødet**
Lad brødet afkøle 15 minutter i bageformen; derefter vender du bageformen om og banker brødet ud af formen på et kagegitter, for at lade det afkøle helt. Fyld straks bageformen med varmt vand for at forhindre, at dejkrogen klæber fast på drivakslen.
- Af og til bliver dejkrogen siddende i brødet. Vent til brødet er afkølet helt og fjern den derefter med en genstand af træ eller plastik, for at undgå at teflonbelægningen blive beskadiget.
- 16. Træk altid stikket ud efter brug af apparatet.**
- Åbn ikke dækslet, mens bagemaskinen er i drift, da dette vil påvirke brødets kvalitet, i særdeleshed hvad angår hævningsen. Åbn kun dækslet, hvis dette er nødvendigt ifølge opskriften for at tilsætte yderligere ingredienser; se opskrifter.

Rumtemperatur

Bagemaskinen arbejder upåklageligt ved de forskellige temperaturer. Forskellen mellem et meget varmt rum og et meget koldt rum kan dog vise sig ved en forskel på brødstørrelsen. Vi anbefaler en rumtemperatur mellem 15°C og 34°C.

Betjening af tidsuret

Brug tidsuret, hvis du ønsker at bage brødet færdigt på et senere tidspunkt eller næste morgen. Tiden kan maksimalt forvælges 13 timer. Kontroller under afsnittet "Bageproces-tider", om denne funktion står til rådighed. Benyt ikke denne funktion ved opskrifter, hvor der anvendes letfordærlige ingredienser som fx æg, frisk mælk, creme fraiche eller ost.

1. Overvej, hvornår brødet skal være færdigt, og beregn tidsforskellen mellem nu og det ønskede tidspunkt. Hvis et brød fx skal være færdigt i morgen kl. 8.00, og klokken nu er 19.30, så andrager forskellen 12½ time.
2. Indtast tiden, idet du trykker på tast "Tid ▼" og på "Tid ▲". Med tryk på pilene forlænges eller forkortes tiden ved hvert tryk med 10 minutter. Efter tryk på Start-tasten lyser tegnet (:).
 - Hvis du har valgt en forkert tid, trykker du 2 sekunder på Stop og gentager derefter trin 1 og 2.
3. Tidsforvalget kan maksimalt indstilles på op til 13 timer, inkl. bagetid. Dvs., efter 13 timer skal brødet være færdigt til at kunne tages ud af apparatet; se side 10, punkt 14 "Udtagning af bageformen".

Signalbip

Signalbip høres:

- når der trykkes på en tast;
- under den ekstra ælteproces ved bestemte programmer for at indikere, at korn, frugter, nødder eller andre ingredienser kan tilsættes;
- når programmet er afsluttet;
- når varmholdningen er afsluttet.

Strømafbrydelse

Efter en kort strømafbrydelse:

- Hvis programmet endnu ikke er nået til trin Hævning 1, trykker du på Start, og programmet fortsætter via den automatiske gentagefunktion;
- Såfremt programmet er forbi dette punkt, skal processen startes igen fra begyndelsen. Ingredienserne skal smides væk, og du skal begynde helt forfra med friske ingredienser.

Udskæring og opbevaring af brødet

De bedste resultater opnås, hvis du lægger brødet på et kagegitter og lader det afkøle 15-30 minutter, inden du udskærer det.

Benyt en elektrisk kniv eller en skarp brødkniv for at kunne skære ensartede skiver af.

Det resterende brød kan opbevares i op til tre dage i en tæt tillukket plastikpose. På varme eller fugtige dage opbevares det i køleskabet natten over.

Ved en længere opbevaringstid (op til én måned) kan du opbevare brødet i en tæt tillukket beholder i dybfryseren.

Såfremt brødet opbevares i køleskabet, så tag det ud i god tid, således at det har stuetemperatur ved serveringen.

Da der ikke anvendes konserveringsmidler i hjemmelavet brød, bliver det som regel hurtigere tørt og bliver hurtigere gammelt end kommercielt fremstillet brød.

Tiloversblevet, lidt hårdt brød kan skæres i 1,3 cm eller 2,5 cm store terninger og anvendes til andre opskrifter, fx til tilberedning af croutoner, brødbudding eller fyld.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. **Forsigtig: Træk apparatets stik ud inden rengøringen, for at undgå et elektrisk stød.**
2. Vent til bagemaskinen er afkølet.
 - **VIGTIGT:** Dyp eller oversprøjt ikke hus eller dæksel med vand eller en anden væske, da dette kan føre til beskadigelse af apparatet og/eller udløse et elektrisk stød.
3. **Udvendigt:** Tør dæksel og det udvendige af huset af med en fugtig klud eller en let befugtet svamp.
4. **Indvendigt:** Benyt en fugtig klud eller en fugtig svamp til indvendig aftørring af bagemaskinen.
5. **Bageform:** Rengør bageformen med varmt vand; sæbe eller opvaskemiddel er ikke nødvendigt. Vær opmærksom på, at teflonbelægningen ikke bliver ridset. Tør den grundigt af, inden du sætter den tilbage i bagekammeret.
 - Rengør ikke bageform, dejkrog, målebæger eller måleske i opvaskemaskinen.
 - Læg ikke bageformen i blød i længere tid, da dette kan påvirke drivakslens funktionsevne.
 - Skulle der være skorpedannelser på dejkrogen, og den således er svær at få ud af bageformen, så hæld varmt vand over den og lad den stå i blød i 30 minutter. Så kan du lettere få dejkrogen ud.
 - Vær opmærksom på, at apparatet er fuldstændigt afkølet, inden du stiller det væk.

Anvend ved rengøringen under ingen omstændigheder følgende:

- fortynder
- benzin
- grydesvamp af ståluld
- polerpulver
- kemisk støveklud

Særlig pleje af teflonbelægningen

Vær opmærksom på, at belægningen ikke bliver beskadiget. Anvend ingen metalgenstande såsom spartel, knive eller gaffer. Belægningen kan efter længere tids brug ændre farve; dette bliver alene forårsaget af fugtighed og damp og har ingen indflydelse på apparatets ydeevne eller dit brøds kvalitet.

Hullet i midten af dejkrogen bør rengøres, dryp derefter en dråbe spiseolie på dette og sæt igen krogen på spindlen i bageformen. Dette forhindrer, at dejkrogen klæber fast.

- Hold alle ventilationer og åbninger fri for støv.

Opbevaring af apparatet

Vær opmærksom på, at alle dele er tørre, inden du stiller apparatet væk; herunder hører også aftørring af restfugtighed på vinduet. Luk dækslet og opbevar intet ovenpå dette.

Kend dine ingredienser

Forstå bagningen

Man siger ofte, at madlavning er en kunst, der afhænger af køkkenchefens kreativitet, mens brødbagning i højere grad er en videnskab. Dvs., at processen er blande mel, vand og gær med hinanden, fører til en reaktion, hvoraf der slutteligt opstår et brød. Hvad du bør betænke er, at ingredienserne, når de forbinder sig med hinanden, frembringer et specifikt resultat. Læs de efterfølgende informationer omhyggeligt igennem, for bedre at lære at forstå, hvilken betydning hver ingrediens har ved fremstillingen af dit brød.

Vigtig henvisning til mel

Også selvom mel tilsyneladende ser ens ud, kan det, afhængigt af hvordan det er blevet dyrket, malet, lagret osv., være meget forskelligt. Måske skal du afprøve forskellige mærkeprodukter, for at finde dit mel til dit perfekte brød. Ligeledes er lagringen meget vigtig, da alt mel bør opbevares lufttæt.

Mel type 405/normalt mel

Ved universalmel drejer det sig om en blanding af hårdt og blødt hvedemel, der er særligt egnet til tilberedning af kager. Denne meltype bør anvendes til opskrifter fra afsnittet om kager/brød hurtigbagning.

Mel type 550/brødmel

Brødmel har en høj glutenandel og bliver behandlet med tilsætningsstoffer, der sørger for, at dejen lettere lader sig ælte. Karakteristisk for brødmel er, at det har en højere glutenandel end normalt mel, der dog, afhængigt af hvordan det er blevet malet, også kan være forskellig høj. Mel af type 550 eller brødmel anbefales til brug i denne bagemaskine.

Hvedefuldkornsmel/fuldkornsmel

Hvedefuldkornsmel/fuldkornsmel bliver malet af hele kornet eller hvedekornet, der også indeholder klid og kim, hvorved det er tungere og mere righoldigt på næringsstoffer end hvedemel. Brød, der bliver fremstillet med dette mel, er som regel mindre og tungere end hvedebrød. For at undgå dette, kan hvedefuldkornsmel/fuldkornsmel blandes med brødmel eller mel af type 550 for at fremstille et brød, der i sin struktur er af en meget let beskaffenhed.

Selvhævende mel

Selvhævende mel indeholder unødige hævemidler, der påvirker tilberedningen af brød og kager. Ikke anbefalet til brug.

Klid

Ved klid (ikke raffineret) og kim drejer det sig om de udvendige ru dele af hvede- eller rugkornet, der ved normalt mel sigtes fra.

Klid og hvedekim tilsættes ofte brødet i små mængder til berigelse af næringsstofindhold, friskhed og smag. De anvendes også til forbedring af brødets beskaffenhed.

Havremel

Havremel kommer fra den samme kilde som havregryn eller havreskrå. Havremel, havregryn eller havreskrå bliver hovedsageligt anvendt til forbedring af smag og beskaffenhed.

Andre ingredienser

Gær (aktivt tørgær)

Gær producerer gennem en gæringsproces gas (kuldioxid), der er nødvendig for, at brødet kan hæve. Gær har som næringsstoffer brug for sukker og melkulhydrater for at producere denne gas. Som basisprodukter tilbydes der tre forskellige gærtyper: Frisk gær, traditionel aktiv tørgær og Fast Action-tørgær. **Det anbefales at anvende Fast Action-tørgær.** Frisk eller presset kagegær anbefales ikke, da disse fører til mangelfulde resultater. Hold dig ved opbevaring af gær til anvisningerne fra producenten. Vær opmærksom på, at din gær er frisk ved at kontrollere udløbsdatoen. Ved en åbnet gærpakke er det vigtigt, at denne til senere brug straks igen bliver lukket lufttæt til og så hurtigt som muligt bliver lagt i køleskabet. Hvis brød eller dej ikke hæver, kan dette ofte føres tilbage til brug af gammel eller dårlig gær. Du kan bruge efterfølgende test til at konstatere, om din gær er for gammel og inaktiv:

1. Kom et halvt målebæger lunkent vand i en lille skål eller kop.
2. Rør 1 tsk. sukker i vandet og strø derefter 2 tsk. gær derover.
3. Stil skålen eller koppen i et varmt hjørne og lad den uforstyrret hvile i 10 minutter.
4. Blandingen bør danne blærer og sprede en stærk gæraroma. Er dette ikke tilfældet, så smid blandingen væk og begynd igen med en anden pakke tørgær.

Sukker

Sukker er vigtig for bruningen og smagen af brødet. Det er også et næringsstof til gæren, da det er afgørende impliceret i gæringsprocessen. Kunstige sødestoffer kan ikke bruges som sukkererstatning, da gæren ikke reagerer rigtigt på sådanne sødestoffer.

Salt

Salt er vigtig for en afbalanceret smag af brød og kager samt for bruning af skorpen, der udvikler sig under bagningen. Salt begrænser også væksten af gærcellerne, således at de i opskrifterne angivne mængder ikke bør forhøjes. Af diætgrunde kan brugen af salt reduceres; din bagning kan dog lide under dette.

Væsker/mælk

Væsker som mælk eller en blanding af mælkepulver og vand kan anvendes ved brødfremstillingen. Mælk forbedrer smagen, forfiner strukturen og beskaffenheden og sørger for en blødere skorpe, imens brug af vand alene, giver en sprødere skorpe. Ved nogle væsker skal der tilsættes saft (appelsin-, æble- osv.) som smagsforbedring. *Bemærkning: Ved de fleste opskrifter foreslår vi brug af skummetmælkspulver.*

Æg

Æg forøger strukturens righoldighed og finhed samt beskaffenheden af brød- og kagedeje.

Solsikkeolie

Solsikkeolie sørger i gærbrød for en blødere beskaffenhed. Som erstatning kan der også anvendes smør eller margarine. Direkte fra køleskabet anvendt smør eller margarine bør først bliver blødt, således at det bedre kan forarbejdes ved tilberedningen.

Bagepulver

Bagepulver er et hævemiddel, der anvendes ved kagebagning. Denne type hævemiddel behøver ikke hæve inden bagningen, da den kemiske reaktion sætter ind, så snart der tilsættes flydende ingredienser.

Natron

Natron er et andet hævemiddel, der ikke må forveksles med bagepulver og heller ikke er en bagepulvererstatning. Natron behøver heller ikke hæve inden bagningen, da den kemiske reaktion sker under bageprocessen.

Afmåling af ingredienser

Nøglen og vigtigste skridt ved brugen af din bagemaskine er den nøjagtige og rigtige afmåling af dine ingredienser. Det er yderst vigtigt at afmåle hver eneste flydende og tørre ingrediens rigtigt, ellers kan mangelfulde eller uacceptable bageresultater være følgen. Ingredienserne skal også kommes i bageformen som i den pågældende opskrift angivne rækkefølge. Flydende og tørre ingredienser afmåles lidt forskelligt, nemlig som følger:

Afmåling af flydende ingredienser

Anvend det medleverede målebæger. Ved aflæsning af mængden skal målebægret stilles på en vandret, glat flade og aflæses i øjenhøjde (ikke fra en vinkel). Væskeoverfladen skal være på linje med mængdemarkeringen. "Cirka" afmålt er ikke nok; derved kan opskriftens afgørende balance forstyrres væsentligt.

Afmåling af tørre ingredienser

Tørre ingredienser (især mel) skal afmåles med det medleverede målebæger. Målebægret er baseret på det amerikanske standard-målebæger på 8 fluid oz (0,227 l) – det britiske målebæger svarer til 10 fluid oz (0,284 l). Ved afmåling af tørre ingredienser skal disse fyldes forsigtigt i målebægret med en ske og stryges glat med en kniv, når dette er fuldt. Hvis ingredienserne skovles i med selve målebægret, eller hvis disse bankes let sammen, komprimerer ingredienserne sig med det resultat, at du har mere i bægret end krævet. Denne ekstramængde kan forstyrre opskriftens balance. Sigt ikke melet, såfremt dette ikke er angivet.

Til afmåling af mindre mængder tørre eller flydende ingredienser (dvs. gær, sukker, salt, mælkepulver, honning, melasse) **skal den medleverede måleske benyttes**. Til afmålingen skal måleskeen være glat strøget, ikke med top, da denne lille forskel kan forstyrre opskriftens balance væsentligt.

Din bagemaskine fremstiller problemløst velmagende bagværk. Dette apparat forlanger kun, at du holder dig omhyggeligt til opskriftsanvisningerne. Ved madlavning er "en smule af det og en sjat af det" som regel i orden, men ikke ved bagemaskinen. Brugen af bagemaskinen kræver, at du afmåler hver ingrediens nøjagtigt, for at opnå de bedste resultater.

Temperatur på ingredienser

Alle ingredienser, inklusiv apparat og bageform, og i særdeleshed væsker (vand eller mælk) bør opvarmes til en stuetemperatur på 21°C. Hvis ingredienser er for kolde, under 10°C, aktiverer de ikke gæren. Ekstremt varme væsker, over 40°C, kan dræbe gærsvampene.

Lav dine egne gærbrød

Med bagemaskinen kan selv den mest uerfarne bager opleve den tilfredsstillende selv at bage et brød. Ikke mere nogen mysterier og hårdt arbejde. I dette intelligente apparat med en elektronisk hjerne blandes ingredienserne til en dej, der derefter bliver ættet, stabiliseret og bagt, uden at du selv er til stede. Bagemaskinen kan også blot tilberede dejen, og når den så er færdig, kan du selv forme den, lade den hæve og bage den i en normal ovn. Opskrifterne på de efterfølgende sider er "tilpasset" til denne bagemaskine. Hver opskrift indeholder nøjagtigt de ingredienser, der passer bedst til et bestemt brød, og disse er blevet testet i vores apparater. **Ekstremt vigtigt er det, ikke at overskride de i opskrifterne angivne mængder; ellers kan dette føre til utilfredsstillende bageresultater.** Hvis du kreerer dine egne gærbrødsopskrifter eller bager efter en gammel yndlingsopskrift, så benyt opskrifterne i denne kogebog som ledetråd, for at omregne mængderne fra din opskrift til din bagemaskine.

Speciel smøring af gærbrød

Giv dit netop bagte brød en professionel "finish". Vælg en af de nedenstående muligheder til smøring af brødet og dermed til smagsforbedring.

Æg

Pisk 1 stort æg og 1 spsk. vand med hinanden og smør det generøst på. Bemærkning: Smør kun dej med dette inden bagningen.

Smeltet smør

Smør netop bagt brød med smeltet smør, for at få en blødere, lettere skorpe.

Mælk

Smør et netop bagt brød med mælk eller fløde, for at få en blødere, glansfuld skorpe.

Flormelisglasur

Rør 1 målebæger sigtet flormelis med 1 til 2 spsk. mælk, til der dannes en tyktflydende glasur, som du så drypper over rosinbrød eller andre søde brød.

Birkes/sesam/kommenfrø/havremel

Strø disse frø efter eget valg generøst på et helt friskt med æg, smør eller mælk smurt brød.

Andre tips

- Kom alle opskrifts ingredienserne således i bageformen, at gæren ikke kommer i kontakt med en eller anden væske.
- Efter at dejtilberedningsprocessen er afsluttet i din bagemaskine, og såfremt du ønsker at lade dejen hæve udenfor apparatet, så giv den 30 minutter mere, eller indtil den har opnået dobbelt størrelse. Dejen bør let indfedtet og med bagepapir og afdækket med et tørt viskestykke stilles på et varmt sted hvor det ikke trækker.
- Fugtighed kan forårsage problemer, og derfor skal der ved høj luftfugtighed og på særligt højtbeliggende steder (i store højder over havoverfladen) foretages tilpasninger. Ved høj luftfugtighed tilsætter du en yderligere spsk. mel, hvis konsistensen ikke er rigtig. På særligt højtbeliggende steder reduceres gærmængden med ca. ¼ tsk., og sukker og/eller vand eller mælken reduceres lidt.
- DEJ-programmet er ideelt til blanding, æltning og stabilisering, og det giver dejen mulighed for at hæve. Benyt bagemaskinen til at fremstille en dej, som du derefter kun behøver at forme og bage efter din opskrift.
- Hvis opskriften forlanger en "let med mel bestrøget flade", fordeler du 1 til 2 spsk. mel på fladen. Måske vil du også komme lidt mel på dine fingre eller kagerullen for lettere at kunne bearbejde dejen.
- Hvis dejen efter opskriften skal "hvile" eller "hæve", så stil den et varmt sted uden træk. Skulle dejens volumen ikke fordoble sig, bliver resultatet muligvis ikke et blødt, let produkt.
- Hvis dejen skrumper sammen ved udrulningen, så lad den hvile afdækket i endnu nogle minutter, inden du ruller den ud igen.
- Dejen kan til senere brug pakkes ind i plastikposer og opbevares i dybfryseren.
- Åbn dækslet efter 5 minutters æltning, for at kontrollere dejens konsistens. Dejen bør danne en blød, smidig bold. Er den for tør, tilsætter du væske. Er den for våd, tilsætter du mel (1/2 til 1 spsk. ad gangen).

Opskrifter

Benyt samme metode ved alle nedenstående opskrifter:

1. Afmål ingredienser og kom dem i bageformen.
2. Anvend lunkent vand på 21-28°C.
3. Sæt bageformen rigtigt ind i apparatet, luk dækslet.
4. Vælg et passende brødprogram.
5. Tryk på Start-tasten.
6. Når brødet er færdigt, tages bageformen med grydelapper ud af apparatet.
7. Tag brødet ud af bageformen (og, hvis nødvendigt, dejkrogen ud af brødet).
8. Lad brødet køle af, inden det udskæres.

Såfremt denne fremgangsmåde i givet fald skal ændres, er dette altid anført i slutningen af opskriften.

Disse opskrifter er blevet udviklet på grundlag af Allison-mel og Easybake Allison-gær.

1. Grundopskrifter til brød**Hvedebrød**

	454 g*	680 g
Vand	¼ målebæger	1-1/8 målebæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.	2-1/2 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	2-1/2 spsk.
Sukker	1-1/4 spsk.	2-1/4 spsk.
Salt	1 tsk.	1-1/4 tsk.
Hvidt brødmel type 550	2 målebægre	3 målebægre
Tørgær	1 tsk.	1-1/4 tsk.
Programvalg	1 Grundindstilling	1 Grundindstilling

* Vælg til et 454g-brød indstillingen til en brødstørrelse på 680 g.

Finkornsbrød

	680g
Vand	1-1/8 målebæger
Skummetmælkspulver	2-1/2 spsk.
Solsikkeolie	2-1/2 spsk.
Sukker	2-1/4 spsk.
Salt	1-1/4 tsk.
Hvidt finkornsbrødmel type 550	3 målebægre
Tørgær	1-1/4 tsk.
Programvalg	1 Grundindstilling

Mørkt brød

	454 g*	680 g
Vand	¾ målebæger	1 målebæger
Skummetmælkspulver	1-1/2 spsk.	2 spsk.
Solsikkeolie	1-1/2 spsk.	2 spsk.
Sukker	2-1/2 spsk.	2-1/2 spsk.
Salt	1 tsk.	1-1/4 tsk.
Mørkt brødmel type 1050	2 målebægre	3 målebægre
Tørgær	1 tsk.	1-1/4 tsk.
Programvalg	1 Grundindstilling	1 Grundindstilling

* Vælg til et 454g-brød indstillingen til en brødstørrelse på 680 g.

Italiensk krydderurtebrød

	680g
Vand	1-1/8 målebæger
Skummetmælkspulver	2-1/2 spsk.
Solsikkeolie	2-1/2 spsk.
Sukker	2-1/4 spsk.
Salt	1-1/2 tsk.
Hvidt brødmel type 550	3 målebægre
Merian, tørret	1-1/2 tsk.
Basilikum, tørret	1-1/2 tsk.
Timian, tørret	1-1/2 tsk.
Tørgær	1-1/4 tsk.
Programvalg	1 Grundindstilling

Oste- & løgbrød

	680g
Vand	1 målebæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.
Sukker	1 spsk.
Salt	½ tsk.
Løg hakket	1-1/2 spsk.
Moden Cheddarost	1 målebæger
Hvidt brødmel type 550	3 målebægre
Tørgær	1-1/2 tsk.
Programvalg	1 Grundindstilling

Rosinbrød

	680 g
Vand	1-1/4 målebæger
Skummetmælkspulver	3 spsk.
Solsikkeolie	3 spsk.
Sukker	2 spsk.
Salt	1-1/2 tsk.
Kanel	¾ tsk.
Hvidt brødmel type 550	3 målebægre
Tørgær	1-1/2 tsk.
Rosiner*	5/8 målebæger
Programvalg	1 Grundindstilling

* Tilsæt rosiner, når signalbippet høres.

Brød af soltørrede tomater

	680g
Vand	1 målebæger
Skummetmælkspulver	2-1/2 spsk.
Solsikkeolie	2-1/4 spsk.
Sukker	2-1/4 spsk.
Salt	1-1/4 tsk.
Krydderblanding, tørret	1-1/2 tsk.
Hvidt brødmel type 550	3 målebægre
Tørgær	1-1/4 tsk.
Soltørrede tomater	3/8 målebæger
Programvalg	1 Grundindstilling

Maltbrød

	680 g
Vand	1 målebæger
Salt	1 tsk.
Solsikkeolie	2 spsk.
Sort sirup	1-1/2 spsk.
Maltekstrakt	2 spsk.
Mel type 405	3 målebægre
Tørgær	1 tsk.
Sultaniner*	½ målebæger
Programvalg	1 Grundindstilling

* Tilsæt sultaniner, når signalbippet høres.

2. Opskrifter til franskbrød**Franskbrød**

	454 g*	680 g
Vand	¾ målebæger	1 målebæger
Skummetmælkspulver	1-1/2 spsk.	2 spsk.
Sukker	¾ spsk.	1 spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.
Solsikkeolie	1 spsk.	1 spsk.
Hvidt brødmel type 550	2 målebægre	3 målebægre
Tørgær	1 tsk.	1 tsk.
Programvalg	2 Fransk	2 Fransk

* Vælg til et 454g-brød indstillingen til en brødstørrelse på 680 g.

3. Opskrifter til fuldkornsbrød

Fuldkornsbrød

	454 g*	680 g
Vand	¾ målebæger	1-1/8 målebæger
Skummetmælkspulver	1 spsk.	1-1/2 spsk.
Solsikkeolie	1-1/2 spsk.	2 spsk.
Brun sukker	2 spsk.	2-1/2 spsk.
Salt	1 tsk.	1-1/4 tsk.
Fuldkornsmel	2 målebægre	3 målebægre
Tørgær	1 tsk.	1-1/4 tsk.
Vitamin C-tabletter (knust)	-	1x100 mg
Programvalg	3 Fuldkorn	

* Vælg til et 454g-brød indstillingen til en brødstørrelse på 680 g.

Rugbrød

	680 g
Vand	1-1/8 målebæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.
Fint brunt sukker	2-1/2 spsk.
Salt	1-1/4 tsk.
Brunt brødmel af maltet korn	3 målebæger
Tørgær	1-1/4 tsk.
C-Vitamintablet	1 x 100 mg
Programvalg	3 Fuldkorn

*Efter eget valg: Ved tilsætning af en C-Vitamintablet kan brødets hævning forbedres. Knus tableten mellem to teskeer og tilsæt den.

4. Opskrifter til hurtigbagningsprogrammet

Banan- og nøddebrød

Ingredienser gruppe 1

Smør (smeltet)	2 spsk.
Mælk	1 spsk.
Mosedede bananer	1 målebæger
Æg	1
Valnødder (hakket)	½ målebæger
Citronskal	1 tsk.

Ingredienser gruppe 2

Mel type 405	1-1/2 målebæger
Natron	½ tsk.
Bagepulver	¼ tsk.
Sukker	½ målebæger
Salt	¼ tsk.
Programvalg	4 Hurtig

Fremgangsmåde

1. Rør ingredienserne fra gruppe 1 sammen i en separat skål.
2. Rør ingredienserne fra gruppe 2 sammen i en anden skål.
3. Kom blandingen i bageformen.

Havregrødbrød

Mælk	1 målebæger
Æg (pisket)	2
Solsikkeolie	½ tsk.
Ahornsirup	2 spsk.
Sukker	¼ målebæger
Salt	1 tsk.
Mel type 405	2 målebægre
Havregrød	1 målebæger
Bagepulver	½ tsk.
Natron	½ tsk.
Programvalg	4 Hurtig

5. Søde brød

Blandet frugtbrød

	454 g*	680 g
Vand	¾ målebæger	1-1/8 målebæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.	2-1/2 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	2-1/2 spsk.
Sukker	5 spsk.	¼ målebæger
Salt	1 tsk.	1-1/4 tsk.
Hvidt brødmel type 550	2 målebægre	3 målebægre
Muskatnød	½ tsk.	¾ tsk.
Tørgær	1 tsk.	1-1/4 tsk.
Blandede tørfrugter**	¼ målebæger	½ målebæger
Programvalg	5 Sød	5 Sød

* Vælg til et 454g-brød indstillingen til en brødstørrelse på 680 g.

** Tilsæt frugter, når signalbippet høres.

Chokoladebrød

	680 g
Vand	
Æg (pisket)	1 middelstort
Skummetmælkspulver	1 spsk.
Solsikkeolie	1 spsk.
Sukker	½ målebæger
Salt	½ tsk.
Valnødder (hakke) *	¼ målebæger
Hvidt brødmel type 550	2-1/8 målebæger
Kakaopulver	½ målebæger
Tørgær	1 tsk.
Programvalg	5 Sød

* Tilsæt valnødder, når signalbippet høres.

6. Dejopskrifter

Hvedeboller

Vand	1-1/4 målebæger
Skummetmælkspulver	1 spsk.
Smør smeltet	2 spsk.
Sukker	2 spsk.
Salt	1-1/2 tsk.
Hvidt brødmel type 550	3-1/4 målebæger
Tørgær	1-1/2 tsk.
Programvalg	6 Dej

Fremgangsmåde

1. Ælt dejen og form den til 6 boller.
2. Læg dem på en smurt bageplade.
3. Smør dem med lidt smeltet smør.
4. Dæk dem til i 20-25 minutter.
5. Lad dem hæve, indtil de har fordoblet deres volumen.
6. Bag dem ca. 15-20 minutter ved 190°C.

Hvedefuldkornsboller

Vand	1-1/4 målebæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.
Smør (smeltet)	2 spsk.
Honning	2 spsk.
Brunt sukker	1 spsk.
Salt	1-1/2 tsk.
Hvedefuldkornsmel	3-1/4 målebæger
Tørgær	1-1/2 tsk.
Programvalg	6 Dej

Fremgangsmåde

Følg den til hvedeboller angivne fremgangsmåde.

Påskebrød

Vand	1 målebæger
Smør (smeltet)	¼ målebæger
Sukker	¼ målebæger
Æg (pisket)	
Salt	1 tsk.
Hvidt brødmel type 550	3-3/4 målebæger
Tørgær	2 tsk.
Kanel	
Muskatnød	¼ tsk.
Rosiner	1 målebæger
Programvalg	6 Dej

Fremgangsmåde

1. Del dejen i 8-12 dele. Form og tryk dem let.
2. Smør med æg og mælk (men ikke blandet).
3. Dæk til og lad hæve i 30 minutter.
4. Bag i ovnen ved 190°C i 16-18 minutter.
5. Smør i givet fald med æg og mælk.

Pizzadej

Vand	1 målebæger
Smør (smeltet)	1 spsk.
Sukker	2 spsk.
Salt	1 tsk.
Hvidt brødmel type 550	2-3/4 målebæger
Tørgær	1 tsk.
Programvalg	6 Dej

Fremgangsmåde

1. Forvarm ovnen.
2. Rul dejen ud til en rund flad form. Læg den på en smurt bageplade. Smør den med lidt olie.
3. Dæk den til i 15 minutter og lad den hæve.
4. Belæg den efter behag.
5. Bag ved ca. 200°C, indtil dejen er lysebrun.

7. Opskrifter til marmelade

Orangemarmelade

Appelsinsaft	3 middelstore
Appelsinskaller, revet	2
Syltesukker	1 målebæger
Vand	1 spsk.
Pektin, hvis nødvendigt	2 tsk.
Programvalg	7 marmelade

Bemærkninger

- Opvarm marmeladeglassene inden du fylder dem.
- Benyt ekstrabagetiden hvis nødvendigt efter henkogning af marmeladen og størrelsen af appelsineme.
- Tag dejkrogen ud med en tang, inden du hælder marmeladen i glassene.
- Åbn ikke dækslet under røreprocessen.
- Til denne marmelade bør man anvende Sevilla-appelsiner, der dog kun fås i januar. Anvendes der andre appelsiner, er pektin nødvendig, for at marmeladen bliver fast.
- Denne opskrift rækker cirka til at fylde et middelstort glas (400 g).

Hindbær- og æblemarmelade

Afmål de frosne hindbær, inden optøningen	2 målebægre
Hakkede æbler (skrællede og uden kærner)	1 målebægre
Syltesukker	1 målebægre
Citronsaft	3 spsk.
Programvalg	7 Marmelade

Bemærkninger

- Opvarm glassene, inden du fylder dem.
- Tag dejkrogen ud med en tang, inden du fylder marmeladen i de forberedte glas.
- Åbn ikke dækslet under røreprocessen.

8. Kageopskrifter**Standard-kageblanding***In ingredienser gruppe 1*

Smør (smeltet)	¾ målebægre
Vanillekoncentrat	½ tsk.
Æg (bisket)	3 middelstore
Citronsaft	2 tsk.

In ingredienser gruppe 2

Mel type 405	1-5/8 målebægre
Bagepulver	2 tsk.
Strøsukker (finkornet krystalsukker)	1 målebægre
Programvalg	8 Kager

Fremgangsmåde

1. Rør ingredienserne fra gruppe 1 sammen i en separat skål.
2. Sigt gruppe 2 sammen i en anden skål.
3. Rør gruppe 1 og 2 sammen.
4. Kom blandingen i bageformen.

Blandet frugtkage*In ingredienser gruppe 1*

Smør (smeltet)	¾ målebægre
Vanillekoncentrat	1/4 tsk.
Æg	3
Citronsaft	2 tsk.
Tørrede blandede frugter	5/8 målebægre

In ingredienser gruppe 2

Mel type 405	1-5/8 målebægre
Bagepulver	2 tsk.
Sukker	1 målebægre
Kanel, malet	¼ tsk.
Muskatnød, malet	¼ tsk.
Programvalg	8 Kager

Fremgangsmåde

Følg ved standard-kageblandingen den angivne fremgangsmåde.

9. Opskrifter til sandwichbrød**Sandwichbrød**

	680g
Vand	260 ml
Blød margarine eller smør	1-1/2 spsk.
Salt	½ tsk.
Skummetmælkspulver	1-1/2 spsk.
Sukker	3 spsk.
Hvidt brødmel type 550	3 målebægre
Tørgær	¾ tsk.
Programvalg	9 Sandwich

Finkornssandwichbrød

	680g
Vand	260 ml
Smør (smeltet)	1-1/2 spsk.
Salt	½ tsk.
Skummetmælkspulver	1-1/2 spsk.
Sukker	3 spsk.
Hvidt finkorns-brødmel	3 målebægre
Tørgær	¾ tsk.
Programvalg	9 Sandwich

Bageproces-tider

Rækkefølge for tilberedningsfaser og tider

Program-nr. Brødtype og størrelse	Ælte 1	Hæve 1	Ælte 2 (*)	Hæve 2	Hæve 3	Bage	Totaltid	Varmholdning
Tid i minutter	Timer: minutter							
1 Grundindstilling	9	20	14	25	45	60	2:53	60
Grund., skorpet	10	20	15	25	45	65	3:00	60
2 Fransk	16	40	19	30	50	65	3:40	60
Fransk., skorpet	18	40	22	30	50	70	3:50	60
3 Fuldkorn	9	25	18	35	70	55	3:32	60
Fuldkorn, skorpet	10	25	20	35	70	60	3:40	60
4 Hurtig	7	5	8			80	1:40	60
5 Sød	10	5	20	30	55	50	2:50	60
Sød, skorpet	10	5	20	30	55	55	2:55	60
6 Dei	20			30	40		1:30	
7 Marmelade		15**	45**Miks			20	1:20	20
8 Kager	10	5	20	30	35	70	2:50	60
9 Sandwich	15	40	5	25	40	50	2:55	60
Sandwich, skorpet	15	40	5	25	40	55	3:00	60
10 Bage						60	1:00	60
	(1*)	(2*)	(3*)	(4*)	(5*)	(6*)		

(*) Ti signalbip indikerer, at der kan tilsættes ingredienser.*

(1) Motoren kobler sig til og fra med cykliske mellemrum, indtil den endeligt kører permanent.

(2) Varmeelementet kan koble sig til og fra med cykliske mellemrum, indtil 25°C er nået.

(3) Motoren kobler sig til og fra med cykliske mellemrum, indtil den endeligt kører permanent; Varmeelementet kan ligeledes koble sig til og fra med cykliske mellemrum, indtil 30°C er nået.

(4) Varmeelementet kan koble sig til og fra med cykliske mellemrum, indtil 32°C er nået, sluk så.

(5) Varmeelementet kan koble sig til og fra med cykliske mellemrum, indtil 38°C er nået.

(6) Varmeelementet kobler sig til og fra med cykliske mellemrum, indtil 121°C er nået.

Tidsforvalget er til rådighed ved alle programmer. Den maksimale forvalgstid udgør 13 timer.

• Et signalbip indikerer, når der kan tilføjes yderligere ingredienser, således at disse ikke bliver knust af dejkrogen.

* Varmeelementet tænder kun, hvis rumtemperaturen er lavere end den viste temperatur (afhængig af program):

** Varmeelementet tænder kun, hvis temperaturen er under 121°C.

Behøver du hjælp?

Spørgsmål vedrørende ydelse og drift

Spørgsmål 1

Hvad gør jeg, hvis dejkrogen stadig befinder sig i det bagte brød?

Tag den ud med en plastiktang, inden du udkærer brødet. Da dejkrogen ikke ubetinget skal være forbundet med bageformen, er det ingen fejlfunktion, hvis den løsner sig og kommer ud sammen med dit brød.

Spørgsmål 2

Hvorfor er der sommetider melrester på sideskorpen?

I nogle tilfælde kan melblandingen bliver hængende i bageformens hjørner. Når dette sker, kan det normalt spises med, eller du kan skære denne del af skorpen væk med en skarp kniv.

Spørgsmål 3

Hvorfor bliver dejen ikke rørt? Jeg kan da høre, at motoren kører.

Måske er dejkrogen eller bageformen ikke sat rigtigt i. Vær opmærksom på, at bageformen vender rigtigt, og at den "er kommet i indgreb" og står på bagemaskinens bund.

Spørgsmål 4

Hvor længe varer brødfremstillingen?

Tiderne til hver programindstilling er beskrevet på den forrige side.

Spørgsmål 5

Hvorfor kan jeg ved bagning med frisk mælk ikke benytte tidsuret?

Mælken fordærvs, hvis den bliver for længe i apparatet. Friske ingredienser som æg og mælk bør ikke anvendes, hvis forvalgfunktionen benyttes.

Spørgsmål 6

Hvorfor skal jeg tilsætte ingredienserne i en bestemt rækkefølge?

På denne måde kan bagemaskinen røre ingredienserne sammen på den mest effektive måde. Derudover har det til formål at forhindre, at gæren kommer i kontakt med væsken, inden dejen er rigtigt rørt sammen, hvad der ved tidsforvalget spille en væsentlig rolle.

Spørgsmål 7

Når jeg programmerer tidsuret til den næste morgen, hvorfor giver apparatet så allerede sent på aftenen lyde fra sig?

Apparatet skal begynde med tilberedningen, når starttidspunktet for programmet iht. tidsforvalget er nået, således at brødet er færdigt til tiden. Lydene kommer fra motoren, når dejen bliver æltet. Det svarer til normaldrift og er ingen fejlfunktion.

Spørgsmål 8

Dejkrogen klæber fast i bageformen. Hvordan får jeg den ud efter bagningen?
Dejkrogen kan "klæbe fast" efter bagningen. Lad varmt vand løbe over dejkrogen; den burde derefter løsne sig så meget, at du kan tage den ud. Sidder den stadig fast, så sæt den i blød i ca. 30 minutter i meget varmt vand.

Spørgsmål 9

Kan jeg rengøre bageformen i opvaskemaskinen?

Nej. Bageformen og dejkrogen skal vaskes af med hånden.

Spørgsmål 10

Hvad sker der, hvis jeg lader det færdige brød blive i bageformen?

Hvis du efter afsluttet bagning lader brødet blive endnu en time i bagemaskinen, bliver det „holdt varmt" for at undgå, at det er "klæbrigt".

Hvis du lader brødet blive i bagemaskinen ud over varmholdefasen, så kan dette føre til, at brødet pga. overskydende damp, der ikke kunne slippe ud, faktisk er "klæbrigt". Tag brødet ud efter bagningen, for at forhindre dette, og lad det afkøle på et kagegitter.

Spørgsmål 11

Hvorfor blev dejen kun delvis rørt? Hvorfor blev den ikke rørt helt?

Dejen var muligvis for tung eller for tør. Eller måske var dejkrogen eller bageformen ikke sat rigtigt i. Eller måske blev bageingredienserne ikke tilsat i den rigtige rækkefølge.

Spørgsmål 12

Hvorfor er brødet ikke hævet?

Gæren kan have været dårlig, måske var udløbsdatoen overskredet, eller måske blev der overhovedet ikke tilsat noget gær. Derudover kan der også opstå problemer med hævnngen, hvis dejen ikke blev fuldstændigt rørt.

Spørgsmål 13

Hvorfor er tidsforvalget blevet begrænset til 13 timer? Hvad er den korteste tid, der kan forvælges?

Det maksimale tidsforvalg udgør 13 timer, inkl. den samlede tilberednings- og bagetid. Fx: Indstilling 1 (Grundindstilling, lille) har en løbetid på 3:20. Starten af dette program bliver altså forlænget med maksimalt 9:40 timer. Den korteste tid, der kan forvælges, udgør 10 minutter. Tidsuret løber i 10-minutters-intervaller og kan tilsvarende forindstilles.

Spørgsmål vedrørende ingredienser og opskrifter*Spørgsmål 14*

Hvordan ved jeg, hvornår jeg skal tilsætte rosiner, nødder osv. til brøddejen?

Et signalbip indikerer, at du kan tilsætte rosiner, nødder osv. under den anden æltefase. Bemærkning: Se tabel "Bageproces-tider", af den fremgår tidspunktet for tilsætning af nødder og rosiner.

Ingredienserne kan, hvis de tilsættes under den første æltefase, evt. knuses. I hver opskrift angives det, hvornår det er det bedste tidspunkt at tilsætte frugter og nødder til dejen.

Spørgsmål 15

Hvorfor kommer mit brød så fugtigt ud af bagemaskinen? Hvad kan jeg gøre?

Luffugtigheden kan spille en rolle for dejen. Tilsæt en ekstra spsk. mel. Den samme effekt kan en særlig høj beliggenhed have (stor højde over havoverfladen). Reducer gærmængden med ¼ tsk. og reducer sukker og/eller vand/mælk lidt.

Spørgsmål 16

Hvorfor danner der sig luftblærer på oversiden af brødet?

Denne blæredannelse kan være forårsaget af for meget gær. Reducer gærmængden med ¼ tsk.

Spørgsmål 17

Hvorfor hæver mit brød og falder derefter enten helt eller på enkelte steder tragtformet sammen?

Dejen er måske hævet for meget. For at reducere hævnngen, formindsker du gærmængden og/eller forøger saltmængden.

Spørgsmål 18

Kan jeg i min bagemaskine tilberede efter mine egne yndlingsbrødsopskrifter (almindeligt gærbrød)?

Ja, men du må eksperimentere, for at finde ud af det rigtige forhold, hvad mængde og ingredienser angår. Gør dig fortrolig med apparatet og bag flere brød, inden du begynder at eksperimentere. Anvend dog under ingen omstændigheder som totalmængde mere end 3 målebægre tørre ingredienser (inklusive totalmængde mel, havre, havremel, klid). Benyt opskrifterne i denne bog, for at beregne forholdet mellem tørre ingredienser og væske og den pågældende mængde gær, sukker, salt og olie/smør/margarine. Vi anbefaler dig, at udvikle dine egne brødsopskrifter efter de her anførte grundopskrifter og derefter overgå til andre, hvorved du kan benytte tabellen "Bageproces-tider" som orienteringshjælp.

Spørgsmål 19

Er det vigtigt, at ingredienserne har stuetemperatur, inden de kommer i bageformen?

Ja, selv hvis forvalgfunktionen benyttes. (Vand skal have en temperatur på 21°C til 28°C.)

Spørgsmål 20

Hvorfor er brød forskellige i højde og vægt? Hvedefuldkorns-/fuldkornsbrød er altid lavere. Gør jeg noget forkert?

Nej, det er normalt, at hvedefuldkorns- og fuldkornsbrød er lavere og fastere end normale eller franskbrød. Hvedefuldkorns- og fuldkornsmel er tungere end hvidt brødmel, derfor hæver de ikke så meget ved tilberedningen. Det samme gælder for brød, der indeholder frugter, nødder, havre og klid.

Spørgsmål 21

Kan jeg forud opløse gæren i vand?

Nej, gæren skal forblive tør og skal til sidst kommes i bageformen, ovenpå melet. Dette er særligt vigtigt, hvis man bruger tidsforvalgfunktionen.

Spørgsmål 22

Hvorfor er der et stort hul fornedet i brødet?

Dette hul er opstået pga. dejkrogen. Sommetider er dette hul større end normalt. Dette skyldes, at dejen efter den anden æltefase er blevet rørt om på dejkrogens side. Du kan fordele dejen ensartet i bageformen.

Forstyrrelser-/Feilsøgning**Mulig årsag** **Løsning**

Brødet falder sammen i midten	
For megen væske eller væsken var for varm	Afmål ingredienserne nøjagtigt. Anvend væsker med en temperatur på 21°C til 28°C
Intet salt tilsat, hvad der fører til, at brødet hæver for meget og derefter falder sammen	Afmål ingredienserne nøjagtigt
For meget gær tilsat	Afmål ingredienserne nøjagtigt; består problemet fortsat, så reducer gærmængden med ¼ tsk
Høj luftfugtighed og høje uden- og indendørstemperaturer kan bevirke, at brødet hæver for meget og derefter falder sammen	Bag på den koldeste del af dagen. Forsøg, at reducere gærmængden med ¼ tsk. eller at anvende væsker direkte fra køleskabet. Brug ikke tidsforvalgfunktionen
Særlig høj beliggenhed (stor højde over havoverfladen) kan føre til, at brødet hæver for meget og derefter falder sammen under bagningen	Forsøg at reducere gærmængden med ¼ tsk.
Dækslet er åbent under bagningen	Under bagningen må dækslet ikke være åbent
Brødet er ikke tilstrækkeligt hævet	
For lidt gær tilsat	Afmål ingredienserne nøjagtigt
Gærens udløbsdato var overskredet, eller den var inaktiv	Anvend aldrig gær med udløbet forfaldsdato. Opbevar altid gær på et køligt, mørkt sted
For lidt sukker tilsat	Afmål ingredienserne nøjagtigt
For meget salt tilsat, hvorved gærens aktivitet er blevet forringet	Afmål ingredienserne nøjagtigt
Vandet var for koldt og har dræbt gærsvampene	Anvend væsker med en temperatur på 21°C til 28°
Gæren blev aktiveret inden programstart	Vær opmærksom på, at gæren ikke kommer i kontakt med væsker, inden programmet startes
Brødet er hævet for meget	
Høj luftfugtighed og høje uden- og indendørstemperaturer kan bevirke, at brødet hæver for meget	Bag på den koldeste del af dagen. Forsøg at reducere gærmængden med ¼ tsk. eller at anvende væsker direkte fra køleskabet. Betjen ikke tidsforvalgfunktionen
For meget gær	Afmål ingredienserne nøjagtigt
For megen væske	Afmål ingredienserne nøjagtigt
Varme væsker fremskynder gæraktiviteten	Anvend væsker med en temperatur på 21°C til 28°C
For meget mel eller for lidt salt	Afmål ingredienserne nøjagtigt

Brødet er tørt og for fast	
For lidt væske tilsat	Afmål ingredienserne nøjagtigt
Melets udløbsdato var måske overskredet, eller det var måske årsagen til, at brødet var tørt	Forsøg ved en ubalance mellem fugtig/tør at forøge væskemængden med 1 spsk.
Brødet er ikke tilstrækkeligt bagt, det er klæbrigt i midten	
For megen væske fra friske frugter eller dåsefrugter	Lad altid væsker dryppe godt af efter angivelserne i opskriften. Måske skal vandmængden reduceres en smule
Store mængder af righoldige ingredienser som nødder, smør, tørret frugt, sirup og korn gør en dej tung. Derved bliver hævnningen nedsat og forhindrer, at brødet bliver gennembagt	Afmål ingredienserne nøjagtigt. Overskrid under ingen omstændigheder de i opskriften angivne mængder
Brødet er for brunt	
For meget sukker	Afmål ingredienserne nøjagtigt
Bruningsgrad for højt indstillet	Indstil lys bruningsgrad
Brødet udviser store huller i strukturen	
Vandet var for varmt og har dræbt gærsvampene	Anvend væsker med en temperatur på 21°C til 28°C
For megen væske	Afmål ingredienserne nøjagtigt
For meget gær	Afmål ingredienserne nøjagtigt
Høj luftfugtighed og høje uden- og indendørstemperaturer kan forstærke gæraktiviteten	Bag på den koldeste del af dagen. Forsøg at reducere gærmængden med ¼ tsk. eller at anvende væsker direkte fra køleskabet. Brug ikke tidsforvalgfunktionen
Vandet var for varmt og har dræbt gærsvampene	Anvend væsker med en temperatur på 21°C til 28°C
Brødet er klæbrigt udvendigt	
Brødet lå for længe i apparatet og har optaget det i bageformen opståede kondensvand	Tag om muligt altid brødet ud af bageformen inden udløbet af varmholdfasen og lad det afkøle på et kagegitter
Måske var balancen af ingredienserne mellem fugtig/tør ikke i orden	Afmål ingredienserne nøjagtigt.

H:HH Melding på displayet	
Temperaturen i bagemaskinen er for høj	Tryk på Stop-tasten. Tag bageformen ud, lad dækslet stå åbent og lad den afkøle. Efter afkølingen sættes bageformen i igen. Indstil programmet og start dette igen
E:EE Melding på displayet	
Fejl på temperatursensoren	Henvend dig via kundeservicenummer til
Problemer med at løsne brødet fra bageformen	
Brødet klæber fast i bageformen	Bageformen skal smøres med olie inden dagligt brug. Rengør formen i varmt opvaskevand og tør den grundigt af. Smør formens inderside med olie, smør eller margarine. Følg vejledningen på side 8, "Betjening af din bagemaskine". Når bageformen efter afslutningen af bageprogrammet tages ud af apparatet, så lad brødet afkøle 15 minutter i formen, inden du tager det ud og lægger det på et kagegitter. Udskær først brødet, når det efter 20-40 minutter er helt afkølet