

PROFI COOK®

Brugsanvisning



Brødmaskine PC-BBA 1282



VIGTIGT:

Læs først de separat vedlagte sikkerhedsinstruktioner.

Brugsanvisning

Tak, fordi du har valgt vores produkt. Vi håber, du vil få glæde af apparatet.

Læs brugsanvisningen og de separat vedlagte sikkerhedsinstruktioner meget omhyggeligt, inden du tager apparatet i brug. Opbevar disse dokumenter, herunder garantibeviset, kvitteringen og, hvis muligt, kassen med den indre emballage, på et sikkert sted. Hvis du videregiver apparatet til en tredjepart, skal du altid vedlægge alle relevante dokumenter.

Symboler i denne brugsanvisning

Vigtige oplysninger om din sikkerhed er særligt markeret. Det er vigtigt at overholde disse instruktioner for at undgå ulykker og forhindre skader på apparatet:

ADVARSEL:

Dette advarer dig om sundhedsfarer og angiver mulige skaderisici.

FORSIGTIG:

Dette henviser til mulige farer for apparatet eller andre genstande.

Indhold

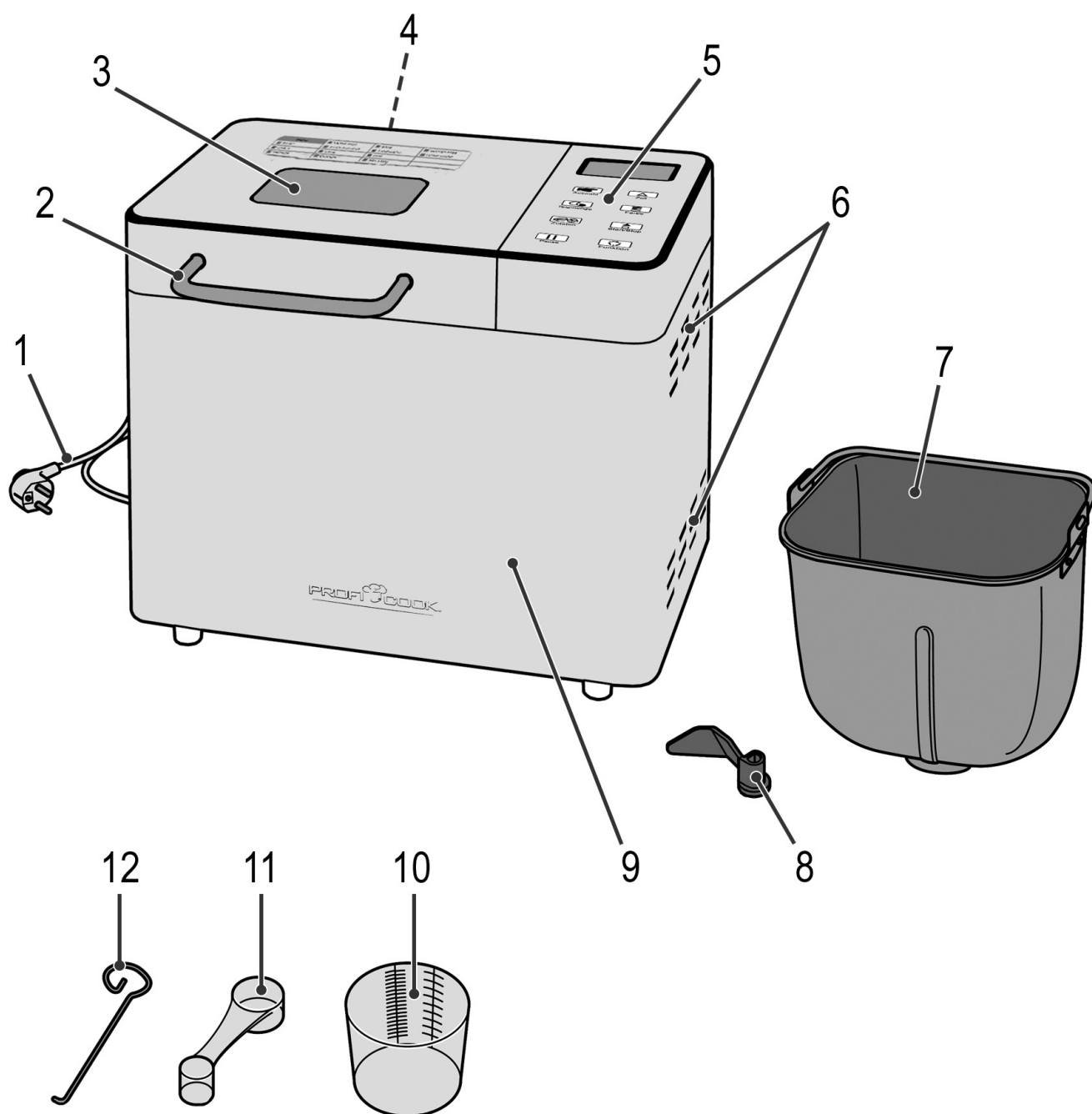
Oversigt over komponenterne	3
Udpakning af apparatet	15
Oversigt over komponenterne / leveringsomfang	16
Advarsler vedrørende brugen af apparatet	16
Idriftsættelse af apparatet	16
Forklaringer til betjeningspanelet	16
Indikation på displayet	16
Knapper på kontrolpanelet og deres funktion	16
Programtabel	17
Indstilling af individuelle programmer	17
Sådan fungerer apparatet	17
Generel information	17
Signaltoner	18
Forsinket programstart	18
Programopbevaring	18
Sikkerhedsfunktion	18
Brug af apparatet	18
1. Fjern bagepladen	18
2. Indsæt dejkrogen	18
3. Hæld ingredienserne i	18
4. Indsæt bageformen	18
5. Ingredienser Funktion	18
6. Start af programmet	18
7. Lad dejen hæve	19
8. Bagning	19
9. Hold det varmt	19
10. Genbag	19
11. Slut på programsekvensen	19
12. Fjern dejkrogen fra brødet	19
Rengøring	19
Opbevaring	19

Spørgsmål om bagning	19
Hvorfor klæber brødet til bageformen efter bagning?	19
Hvordan kan huller i brødet (forårsaget af dejkroge) forhindres?	19
Hvorfor løber dejen over bageformen, når den hæver?	19
Hvorfor hæver brødet, men falder sammen under bagningen?	20
Hvornår kan låget på brødmaskinen åbnes under bagningen?	20
Hvad betyder meltypens numre?	20
Hvad er fuldkornsmel?	20
Hvad skal man være opmærksom på, når man bruger rugmel?	20
Hvad er gluten i mel?	20
Hvilke forskellige typer mel findes der, og hvordan bruges de?	20
Hvordan tolereres friskbagt brød bedre?	20
I hvilke proportioner skal hævemidler bruges?	20
Hvad kan man gøre, hvis brødet smager af gær?	20
Hvorfor smager brød fra ovnen anderledes end brød fra brødmaskinen?	20
Spørgsmål om brødmaskinen	20
Fejl i opskrifterne	21
Korrektion af fejlpunkter	22
Bemærkninger til opskrifterne	22
Ingredienser	22
Justering af ingredienserne	23
Tilsætning og afmåling af ingredienser og mængder	23
Brødets vægt og volumen	23
Glutenfrit brød (til allergikere)	23
Bageresultater	23
Opskriftsinformation til brødmaskinen	23
Klassiske brødopskrifter	23
Klassisk hvidt brød	23
Rosin-nøddebrød	23
Fuldkornsbrød	24
Kærnemælksbrød	24
Løgbrød	24
Syvkornsbrød	24
Bondens hvide brød	24
Solsikkebrød	24
Surdejsbrød	24
Dejtilberedning	24
Fransk baguette	24
Pizza	24
Marmelade	25
Jordbærmarmelade	25
Appelsinmarmelade	25
Tekniske data	25
Bortskaffelse	25
Betydningen af symbolet "skraldespand"	25

Udpakning af apparatet

1. Tag apparatet ud af emballagen.
2. Fjern alt emballagemateriale, såsom folier, fyldmateriale, kabelbindere og papemballage.
3. Kontroller, at leveringsomfanget er komplet.
4. Hvis indholdet af emballagen er ufuldstændigt, eller hvis der kan konstateres skader, må apparatet ikke tages i brug. Returner det straks til forhandleren.

Oversigt over komponenterne



Oversigt over komponenterne / leveringsomfanget

- 1 Strømkabel
- 2 Håndtag på låget
- 3 Låg med kiggevindue
- 4 Ingrediensdispenser
- 5 Betjeningspanel med display
- 6 Sideventilation
- 7 Bageform
- 8 Dejkrog
- 9 Kabinet

Tilbehør

- 10 Målebæger
- 11 Måleske
- 12 Krogspids til fjernelse af dejkrogen

Advarsler vedrørende brugen af apparatet

- Brug altid ovnhandsker eller madlavningshandsker, når du rører ved eller fjerner varme komponenter. **Risiko for forbrændinger!**
- Tilsæt aldrig flere ingredienser end angivet i opskriften. Der er **brandfare**, hvis dejen løber ud af bageformen og ned i huset eller på varmeelementet!
- Sørg for, at ingrediensernes vægt ikke overstiger 700 g eller 1000 g.
- Den maksimale mængde mel på 590 g og tørgær på 7 g (frisk gær 21 g) må ikke overskrides, da dejen kan løbe over.
- Dæk aldrig apparatet med et håndklæde eller andre materialer under brug! Varme og damp skal kunne slippe ud. Der er brandfare, hvis apparatet dækkes eller kommer i kontakt med brandfarlige materialer såsom gardiner.
- Sørg for, at der under brug er en afstand på mindst 10 cm til andre genstande omkring apparatet.
- Brug kun apparatet under opsyn. Når du bager med tidsforsinkelse, skal du altid indstille tiden, så apparatet er under opsyn under brug.
- Placer ikke metafolie eller andre materialer i bageovnen. Der er risiko for brand og kortslutning.
- Bær eller løft ikke apparatet under brug, men sluk det først og træk derefter stikket ud af stikkontakten. Bær altid apparatet med begge hænder!
- Fjern aldrig bageformen under brug!
- Brug kun apparatet til madlavning, aldrig til andre formål. Hvis apparatet ikke bruges efter hensigten eller betjenes forkert, kan der ikke påtages noget ansvar for eventuelle skader!

Ibrugtagning af apparatet

1. Rengør apparatet som beskrevet under "Rengøring".
2. Vent, indtil alle dele er tørre.
3. Sæt bageformen ind i apparatet.
4. **Placering**

- Placer apparatet på en plan overflade. Sørg for, at strømkablet **ikke** placeres på varme overflader eller i nærheden af varmekilder. Læg strømkablet, så det ikke kommer i kontakt med skarpe genstande.
- Placer apparatet, så det ikke kan glide. Apparatet kan bevæge sig, når der æltes tung dej. Hvis overfladen er glat, skal apparatet placeres på en tynd gumminåtte.

5. Elektrisk tilslutning

5.1 Før du sætter stikket i stikkontakten, skal du kontrollere, at den netspænding, du ønsker at bruge, svarer til apparatets. Du finder de relevante oplysninger på typeskiltet.

5.2 Tilslut apparatet til en korrekt installeret jordet stikkontakt. Du vil høre en signaltone, og displayet viser **1** for programmet og **3:30** for tiden. Apparatet er klar til brug.

6. Der er et beskyttende lag på varmeelementet. For at fjerne dette skal du Kør apparatet i ca. 15 minutter med en tom bageform (uden dejkrog). Brug program **8 Bake** til dette.

- Let røg og lugt er normalt under denne proces. Sørg for tilstrækkelig ventilation.

7. Træk stikket ud af stikkontakten.

8. ⚠ ADVARSEL: Risiko for forbrændinger!

Lad bageformen køle af, før du tørrer den af med en fugtig klud.

9. Du kan nu begynde at bage.

Forklaringer til betjeningspanelet på

Indikation på displayet



Nogle symboler vises kun, hvis funktionen kan vælges. Disse er markeret med en stjerne (*) i nedenstående tabel. (⇒ -programtabel)

Symbol	Betydning
SMA STORE	* Angiver den valgte dejvægt SMA= 750 g STORE= 1000 g
NUT ✓ x	* Angiver, om ingrediensfunktionen er valgt ✓ = Ja / x = Nej
	* Angiver den valgte bruningsgrad for brødet (lys, medium, mørk)
12	Angiver det valgte program (program 12 i eksemplet)
3:30	Angiver den resterende tid (3 timer og 30 minutter i eksemplet)
:	Lyser op= -standby Blinker= program kører

Programtrinene vises som følger:

ÆLT	Æltning 1 til 2
HÆV	Hævning 1 til 3
BAKE	Bagning
HOLDE VARM	Hold varm

Knapper på kontrolpanelet og deres funktion

Knap	Funktion
MENU	Tryk på denne knap for at vælge et af de 13 programmer.
GRAM	Vælg mængden af dej (SMALL= 700 g eller LARGE = 1000 g)

Knappen	Funktion
 NUT / OK	Forskellige programmer tilbyder muligheden for automatisk at tilføje ingredienser. Funktionen vælges med denne knap.
 PAUSE	- Tryk på denne knap for at sætte programmet kortvarigt på pause. - Tryk på knappen igen for at fortsætte programmet fra samme punkt.
 TID	- Indstilling af tiden for forsinket start. - Indstilling af tidspunkterne for programmet HOME MADE (i intervaller på 10 minutter).

Knappen	Funktion
 FARVE	Indstil bruningsgraden (lys / medium / mørk). Det tilsvarende symbol vises på displayet.
 START/STOP	- Start det valgte program med denne knap. - Tryk på denne knap i ca. 2 sekunder for at afbryde programmet.
 CYCLE	- Angiver, hvilken driftsindstilling apparatet er i. - For at indstille programmet HOME MADE.

Du kan finde mere information om de respektive programmer i programoversigten.

Program stabel

Program	Varighed	Beskrivelse	Dej Mængde maks.	Ingrediens funktion	Indstil bruningsgrad	Forsinket start
1 BASIS	3:30	Standardprogram til hvidt brød og blandet brød.	700 g /1000 g	Ja	Ja	Ja
2 HURTIG	2:50	Hurtigbagefunktion: Brødet bliver normalt mindre.	Intet valg	Ja	Ja	Ja
3 FRANSK	4:20	Til franskbrød (med sprød skorpe og blød dej).	700 g /1000 g	Ja	Ja	Ja
4 ULTRA HURTIG	2:20	Kort bagning: Brødet bliver mindre og får en grovere overflade.	Intet valg	Nej	Ja	Ja
5 FULDKORN	4:10	Til bagning af fuldkornsbrød.	700 g /1000 g	Ja	Ja	Ja
6 KAGE	3:00	Bageprogram til kagedej.	Intet valg	Nej	Ja	Ja
7 DEJ	1:30	Dejen skal kun æltes og hæve. Velegnet til fremstilling af brødruller eller pizzadej.	Intet valg	Nej	Nej	Ja
8 BAG	1:10	Kun bagning.	Intet valg	Nej	Nej	Ja
9 SANDWICH	3:30	Bageprogram til sandwichbrød.	Intet valg	Ja	Ja	Ja
10 MARMELADE	1:20	Til tilberedning af syltetøj og marmelade.	Intet valg	Nej	Nej	Nej
11 BLAND OM	0:20	Æltningsprogram	Intet valg	Nej	Nej	Ja
12 GLUTENFRI	3:05	Specielt program til glutenfri dej.	700 g /1000 g	Nej	Ja	Ja
13 HJEMMELAVET	0:36	Programmerne kan programmeres af brugeren.	Intet valg	Ja	Ja	Ja

Indstilling af individuelle programmer

Du kan indstille programafsnittene "Æltning", "Hævning", "Bagning" og "Hold varm" individuelt som følger.

Programsektion	Angivelse på displayet	Justerbar tid
Æltning 1	KNEAD1	6–14 minutter
Æltning 2	KNEAD2	5–20 minutter
Hævning 1	RISE1	20–60 minutter
Hævning 2	RISE2	5–40 minutter
Stigende 3	RISE3	0–60 minutter
Bagning	BAKE	0–90 minutter
Hold varm	KEEP WARM	0–60 minutter

1. Brug knappen  til at vælge programmet "13 HOME MADE".
2. Tryk på knappen . KNEAD1 blinker nu på displayet.
3. Indstil tiden ved at trykke på knappen .
 - For at indstille minutterne hurtigere skal du holde knappen nede.

4. For at gemme indstillingen skal du trykke på knappen  igen. RISE1 blinker nu på displayet.
 - Gentag disse trin for at indstille yderligere programsektioner.
5. Når du har indstillet alle programtrin, starter du programmet ved at trykke på knappen .

Sådan fungerer apparatet

Generelle oplysninger om

- Brødmaskinen har 12 faste programmer og et individuelt justerbart program med forskellige indstillingsmuligheder. Der er også et bageprogram, der giver dig mulighed for at bage glutenfrit brød til allergikere.
- Du kan bruge brødmaskinen til tidsforskuet bagning.

Apparatet fungerer fuldautomatisk og er meget brugervenligt. Nedenfor finder du programoversigter og opskrifter på

- forskellige typer brød,
- dej, der kan bruges til andre formål,
- marmelade, som brødmaskinen kan tilberede.

Signal toner

Apparatet genererer forskellige signaltoner:

1 lang signaltone	- Når apparatet er tilsluttet lysnettet - Når et program annulleres manuelt - Ved afslutningen af opvarmningsfasen
1 kort signaltone	Bekræftelse af et tryk på en knap
5 signaltoner i træk	- Displayet viser EE1. Apparatets temperatur er for høj til at starte et nyt program. - Displayet viser EE2. Apparatets temperatur er for lav til at starte et nyt program. - Displayet viser Err. Der er en elektronisk fejl.
10 signaltoner efter hinanden	Programmet er afsluttet.

Forsinket program start

Næsten alle programmer kan startes med en forsinkelse. Bemærk dog følgende:

- Den maksimale tidsindstilling er 13 timer.
- Brug ikke tidsforsinkelsen til opskrifter, der indeholder friske ingredienser såsom mælk, æg, frugt, yoghurt, løg osv.!
- Tidsforsinkelsen er ikke egnet til glutenfrit brød, der tilberedes med varmt eller hedt vand.
- Bliv altid i nærheden. Der kan opstå fejl, som gør det nødvendigt at afbryde programmet.

Eksempel:

1. Vælg program **6 CAKE** med knappen . Displayet viser "3:00".
2. Tryk på knappen  for at indstille tidsforsinkelsen.
 - Programmet starter, når den indstillede tid er gået.
3. Start dit bageprogram med knappen .
 - Hold knappen nede for at afslutte programmet.

Program Opbevaring

I tilfælde af strømsvigt genoptager apparatet automatisk programmet, når strømmen kommer tilbage inden for få minutter. Hvis strømforsyningen er afbrudt i længere tid, skal brødmaskinen genstartes. Dette er kun praktisk, hvis dejen stadig var i æltningsfasen, da programmet blev afbrudt. Hvis brødet allerede var bagt, skal du starte programmet forfra!

Sikkerhedsfunktion

Når et bageprogram er afsluttet, skal apparatet køle af, før du kan starte et nyt bage- eller æltningsprogram (undtagelse: programmerne **8 BAKE** og **10 JAM**).

Apparatet advarer dig med 5 bip og viser meddelelsen **EE1** på displayet, hvis temperaturen inde i apparatet stadig er for høj.

1. Træk stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern bageformen ved hjælp af ovenhandsker.
3. Lad låget stå åbent, og vent, indtil apparatet er kølet af. Denne tid varierer afhængigt af den forrige brug.

Brug af apparatet

⚠ FORSIGTIG: Brandfare!

- Overhold de angivne mængder af ingredienser i opskrifterne. Tilsæt aldrig mere end angivet i opskriften.
- Sørg for, at ingrediensernes vægt ikke overstiger 700 g eller 1000 g.
- Tilsæt aldrig ingredienser til bageformen i starten af bageprocessen, hvis den stadig er i apparatet.

- For at forhindre dejen i at falde sammen skal låget altid holdes lukket under hævning og bagning.
- Programmet kan sættes på pause ved hjælp af knappen . Tryk på knappen igen for at fortsætte programmet.
- For at afslutte et program skal du holde knappen  nede. Et langt signal bekræfter, at programmet er afsluttet.

1. Fjern bageformen

Åbn låget. Drej bageformen lidt mod uret, indtil den er låst op. Træk bageformen ud ved hjælp af håndtaget. Placer den på en plan arbejdsflade.

2. Sæt dejkrogen i

- 2.1 Smør dejkrogen. Det gør det lettere at fjerne dejkrogen fra det færdige brød.
- 2.2 Placer den halvcirkelformede åbning på dejkrogen over drivakslen i bageformen. Dejkrogen skal flugte med bageformens bund.

3. Hæld ingredienserne i

Sørg for, at ingredienserne tilsættes bageformen i den rækkefølge, der er angivet i opskriften.

4. Indsættelse af bageformen

Placer bageformen med ingredienserne på bunden inde i apparatet. Drej formen med uret, så langt den kan drejes. Luk derefter låget på brødmaskinen.

5. Ingrediensfunktion

Afhængigt af opskriften skal forskellige ingredienser kun tilsættes under æltningsprocessen.

Din brødmaskine har en særlig funktion til dette.

Der er en ingrediensdispenser på bagsiden af apparatet. Denne fyldes, inden programmet starter, og åbnes automatisk for at tilsætte ingredienserne til dejen.

- 5.1 Tryk på låsen på håndtaget på ingrediensdispenseren.
- 5.2 Træk ingrediensdispenseren ud og tilsæt dine ingredienser.
- 5.3 Skub ingrediensdispenseren helt tilbage, så den låses fast.
- 5.4 Vælg ingrediensfunktionen med knappen  (Ingrediensfunktion) og start bageprogrammet.
 - Ikke alle programmer understøtter ingrediensfunktionen.

6. Start af programmet

- 6.1 Sæt stikket i en stikkontakt.
- 6.2 Vælg det ønskede program med knappen .
- 6.3 Vælg den ønskede brødvægt ved hjælp af knappen .
- 6.4 Vælg lys, medium eller mørk brunering af brødskorpen med knappen .
- 6.5 Du kan indstille tiden med knappen .
- 6.6 Hvis du har tilføjet ingredienser til ingrediensdispenseren, skal du bruge knappen  (Ingrediensdispenser) til at vælge ingrediensfunktionen.

6.7 Tryk på knappen . Den blinkende kolon angiver programmets start på programmet.

7. Lad dejen hæve

Efter den sidste æltning skaber brødmaskinen den optimale temperatur for hævnings af dejen. Den opvarmes til 25 °C–30 °C, hvis rumtemperaturen er lavere.

8. Bagning

Brødmaskinen regulerer bagetemperaturen automatisk. Hvis brødet stadig er for lyst ved afslutningen af bageprogrammet, kan du bage det igen i program **8 Bage**.

9. Hold varm

(Undtagen programmerne **7 DEJ**, **10 MARMELADE** og **11 BLAND**)

Når bagningen er færdig, lyder der flere gange en signaltone for at angive, at brødet kan tages ud.

Samtidig begynder opvarmningsfasen på en time. Displayet viser **0:00** ved siden af programnummeret. Kolonerne blinker. Efter en time lyder der en signaltone. Opvarmningsfasen er afsluttet. Displayet viser startskærmen. Træk stikket ud af stikkontakten.

10. Bag igen

10.1 Hvis apparatet stadig er i "hold varm"-fasen, skal du trykke på knappen "", indtil du hører en signaltone.

10.2 Start programmet **8 Bage**.

10.3 Når den ønskede bruningsgrad er opnået, afsluttes programmet ved at trykke på knappen "".

10.4 Træk stikket ud af stikkontakten.

11. Afslutning af programsekvensen

Hav et rist klar og tag stikket ud af stikkontakten. Når programmet er slut, skal du tage bageformen ud med ovnhandsker. Vend bageformen på hovedet, og hvis brødet ikke falder ud på risten med det samme, skal du bevæge dejkrogen frem og tilbage flere gange, indtil brødet falder ud.

FORSIGTIG

Bank ikke bageformen mod bordet eller en kant. Bageformen kan blive deform.

12. Fjern dejkrogen fra brødet

Hvis dejkrogen sidder fast i brødet, skal du bruge den medfølgende krogspyd som følger. Indsæt den i den halvcirkelformede åbning på dejkrogen på undersiden af brødet, mens det stadig er varmt. Vip krogspydet ved dejkrogens nederste kant, helst ved det sted, hvor dejkrogens vinge sidder. Træk derefter forsigtigt dejkrogen opad med krogspydet. Du kan se, hvor dejkrogens vinge sidder i brødet. Du kan skære lidt ind i brødet der og derefter trække dejkrogen ud.

Rengøring

ADVARSEL:

- Træk altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring, og vent, indtil apparatet er kølet af.

ADVARSEL:

- Sænk aldrig apparatet eller bageformen ned i vand for at rengøre det. Fyld ikke bagekammeret med vand. Dette kan medføre elektrisk stød eller brand.

FORSIGTIG:

- Brug ikke en stålborste eller andre slibende genstande.
- Brug ikke stærke eller slibende rengøringsmidler.

1. Fjern alle ingredienser og krummer fra låget, huset og bagekammeret med en fugtig klud.
2. Tør bageformens yderside af med en fugtig klud. Formens inderside kan skylles ud med vand og lidt opvaskemiddel.
 - Bageformen er belagt med non-stick. Det er normalt, at belægningens farve ændrer sig med tiden, men dette påvirker ikke dens funktion.
3. Både dejkrogen og drivakslen skal rengøres umiddelbart efter brug. Hvis dejkrogen forbliver i formen, vil den være vanskelig at fjerne senere. I dette tilfælde skal du hælde varmt vand i beholderen i ca. 30 minutter. Derefter kan dejkrogen fjernes.
4. Tør alle dele af med en klud.

Opbevaring

- Før apparatet opbevares, skal det være helt afkølet, rengjort og tørret. Opbevar apparatet med låget lukket.
- Vi anbefaler, at du opbevarer apparatet i den originale emballage, hvis du ikke har til hensigt at bruge det i længere tid.
- Opbevar altid apparatet utilgængeligt for børn på et godt ventileret og tørt sted.

Spørgsmål om bagning

Hvorfor klæber brødet til bageformen efter bagning?

Lad brødet køle af i bageformen i ca. 10 minutter. Vend bageformen og bevæg æltedrevet (akslen) lidt frem og tilbage. Smør dejkrogen lidt, før du bruger den igen.

Hvordan kan man undgå huller i brødet (forårsaget af dejkroge)?

Du kan fjerne dejkrogen med megede fingre, inden dejen hæver for sidste gang. (Afhængigt af programmet skal displayet stadig vise en samlet køretid på ca. 1:30 timer). Hvis du ikke ønsker at gøre dette, skal du bruge krogspidsen efter bagningen. Hvis du er forsigtig, kan du undgå et større hul.

Hvorfor løber dejen over bageformen, når den hæver?

Dette sker især, når der bruges hvedemel, som hæver bedre på grund af dets højere glutenindhold.

Løsning:

- a) Reducer mængden af mel og udglid de øvrige ingredienser. Det færdige brød vil stadig have et stort volumen.
- b) Tilsæt 1 spsk opvarmet, flydende margarine til melet.

Hvorfor hæver brødet, men falder sammen under bagningen af ?

- a) Hvis der dannes en "V"-formet fordybning i midten af brødet, mangler melet gluten, hvilket skyldes, at kornet indeholder for lidt protein (forekommer i regnfulde somre), eller at melet er for fugtigt.

Løsning:

Tilsæt 1 spsk hvedegluten til brøddejen for hver 500 g mel.

- b) Hvis brødet falder sammen i en tragtform i midten, kan det skyldes, at
- vandtemperaturen var for høj,
 - der blev brugt for meget vand,
 - melet mangler gluten,
 - træk forårsaget af åbning af låget under bagningen.

Hvornår kan låget på brødmaskinen åbnes under bagningen?

Grundlæggende er dette altid muligt, når æltningsprocessen er i gang. I løbet af denne tid kan du tilføje små mængder mel eller væske, hvis det er nødvendigt.

Hvis du ønsker, at brødet skal have et bestemt udseende efter bagningen, skal du gøre følgende:

- Før den sidste hævning (på displayet skal der, afhængigt af programmet, stadig være ca. 1:30 time tilbage) åbner du forsigtigt og kortvarigt låget og ridser den dannede brødskorpe med f.eks. en skarp, forvarmet kniv, eller drysser korn på toppen, eller pensler brødskorpen med en stivelse/vand-blanding, så den skinner efter bagningen. Du kan åbne brødmaskinen for sidste gang i det angivne tidsrum, ellers falder brødet sammen.

Hvad betyder tallene i meltypen ?

Jo lavere typenummeret er, jo mindre fiber indeholder melet, og jo lysere er det.

Hvad er fuldkornsmel?

Fuldkornsmel kan fremstilles af alle typer korn, herunder hvede. Udtrykket "fuldkorn" betyder, at melet er malet af hele kornet og har et tilsvarende højere fiberindhold. Fuldkornshvedemel har derfor en lidt mørkere farve. Fuldkornsbrød bliver dog ikke nødvendigvis mørkt, som man normalt antager.

Hvad skal man være opmærksom på, når man bruger rugmel? Rugmel indeholder ikke gluten, og brød bagt på rugmel hæver derfor næsten ikke. Derfor skal et "Rug fuldkornsbrød" laves med surdej for at sikre kompatibilitet.

Dejen hæver kun, hvis mindst ¼ af den angivne mængde rugmel, som ikke indeholder gluten, erstattes med type 550-mel.

Hvad er gluten i mel?

Jo højere typenummeret er, jo mindre gluten indeholder melet, og jo mindre hæver dejen. Mel med typenummer 550 indeholder den højeste andel gluten.

Hvilke forskellige typer mel findes der, og hvordan bruges de?

- a) Majs-, ris- og kartoffelmel er særligt velegnet til personer med glutenallergi eller dem, der lider af "sprue" eller "cøliaki".
- b) Speltmel er fri for kemikalier, da spelt, der vokser på meget fattige jordarter, ikke absorberer gødning. Speltmel er derfor særligt velegnet til allergikere. Alle opskrifter, der bruger meltyperne 405, 550 eller 1050, kan bruges som beskrevet i brugsanvisningen.
- c) Hirsemel er særligt velegnet til personer med flere allergier. Alle opskrifter, der bruger meltype 405, 550 eller 1050, kan bruges som beskrevet i brugsanvisningen.
- d) Durumhvedemel (DURUM) er særligt velegnet til baguettebrød på grund af sin konsistens og kan erstattes af durumhvedegryn.

Hvordan tolereres frisk brød bedre ?

Hvis du tilsætter en moset kogt kartoffel til melet og ælt det ind, bliver friskbagt brød lettere at fordøje.

I hvilke proportioner skal hævemidler bruges?

Både gær og surdej, som kan købes i forskellige mængder, skal bruges i henhold til producentens anvisninger på emballagen og afstemmes efter den anvendte mængde mel.

Hvad kan man gøre, hvis brødet smager af gær?

- a) Reducer mængden af sukker, hvis der er brugt sukker. Brødet bliver dog også lidt lysere i farven.
- b) Tilsæt almindelig brandyeddike til vandet. Til et lille brød= er 1 ½ spsk, til et stort brød 2 spsk.
- c) Erstat vandet med kærnemælk eller kefir, hvilket er muligt i alle opskrifter og anbefales for at sikre brødets friskhed.

Hvorfor smager brød fra ovnen anderledes end brød fra brødmaskinen?

Dette skyldes forskellen i fugtighed: I ovnen bliver brødet bagt meget tørre på grund af det større bageområde. Brød fra brødmaskinen er mere fugtigt.

Spørgsmål om brødmaskinen

Fejl	Årsag	Løsning
Der kommer røg ud af bagekammeret eller ventilationsåbningerne.	Ingredienserne klæber til bagekammeret eller ydersiden af formen.	Træk stikket ud af stikkontakten, lad apparatet køle af, fjern formen og rengør formens yderside og bagekammeret.
Brødet er delvist sammenfaldet og fugtigt på undersiden.	Brødet har været for længe i formen efter bagning og opvarmning.	Tag brødet ud af formen senest ved afslutningen af varmholdningsfunktionen.

Fejl	Årsag	Løsning
Brødet er svært at tage ud af formen.	Brødets underside klæber til dejkrogen.	Smør dejkrogen lidt inden bagning. Lad brødet køle af i formen efter bagning.
		Rengør dejkrogen og skaffet efter hver bagning. Hæld om nødvendigt varmt vand i formen i 30 minutter. Dejkrogen kan derefter nemt fjernes og rengøres.
Ingredienserne blandes ikke, eller brødet bages ikke ordentligt.	Forkert programindstilling	Kontroller det valgte menu og de øvrige indstillinger igen.
	Programmet blev afbrudt for tidligt ved at trykke på knappen "🏠".	Stop med at bruge ingredienserne, og start forfra.
	Låget blev åbnet flere gange under driften.	Låget må kun åbnes, hvis den tid, der vises på displayet, er mere end 1:30 timer. Sørg for, at låget er lukket korrekt igen efter åbning.
	Langvarig strømafbrydelse under drift	Stop med at bruge ingredienserne og start forfra.
	Dejkrogens rotation er blokeret.	Kontroller, om dejkrogen er blokeret af korn osv. Fjern bageformen og kontroller, om drevet roterer. Hvis dette ikke er tilfældet, skal apparatet sendes til kundeservice.
Apparatet starter ikke. Der lyder 5 bip. Displayet viser "EE1".	Apparatet er stadig for varmt efter den foregående bagning.	Træk stikket ud af stikkontakten. Fjern bageformen. Lad apparatet køle af til stuetemperatur. Derefter kan du genstarte apparatet.
Apparatet kan ikke startes. Du vil høre 5 bip. Displayet viser "EE2".	Apparatets temperatur er for lav.	Vent ca. 20 til 30 minutter, indtil apparatet har nået stuetemperatur.
Apparatet kan ikke startes. Displayet viser "Err".	Der er en elektronisk fejl.	Træk stikket ud af stikkontakten. Kontakt vores servicecenter eller en specialist.
Apparatet har ingen funktion.	Apparatet har ingen strømforsyning.	Kontroller stikkontakten med et andet apparat.
		Sæt stikket korrekt i stikkontakten.
		Kontroller husets sikring.
	Apparatet er defekt.	Kontakt vores serviceafdeling eller en specialist.

Fejl med opskrifterne på

Fejl	Årsag	Løsning
Brødet hæver for meget.	For meget gær, for meget mel, for lidt salt eller flere af disse årsager	a / b
Brødet hæver ikke eller hæver ikke nok.	Ingen eller for lidt gær	a / b
	Gammel eller for gammel gær	e
	Væsken er for varm	c
	Gæren er kommet i kontakt med væske	d
	Forkert eller gammelt mel	e
	For meget eller for lidt væske	a / b / g
	For lidt sukker	a / b
Dejen hæver for meget og løber over bageformen.	Meget blødt vand får gæren til at gære kraftigere.	f / k
	For meget mælk påvirker gærens gæring	c
Brødet er faldet sammen.	Brødets volumen er større end formen, derfor er det faldet sammen.	a / f
	Gærgæringen er startet for tidligt eller for hurtigt på grund af for varmt vand, varmt bageovnrør og høj luftfugtighed. Varme væsker får dejen til at hæve for hurtigt og derefter falde sammen inden bagningen.	c / h / i
	For lidt gluten i melet	l
	For meget væske	g / h

Fejl	Årsag	Løsning
Tung, klumpet struktur	For meget mel eller for lidt væske	a / b / g
	For lidt gær eller sukker	a / b
	For meget frugt, fuldkorn eller andre ingredienser	b
	Gammelt mel eller mel af dårlig kvalitet	e
Brødet er ikke bagt igennem i midten.	For meget eller for lidt væske	a / b / g
	Høj fugtighed	h
	Opskrifter med fugtige ingredienser, såsom yoghurt	g
Åben, grov eller hullet struktur	For meget vand	g
	Intet salt	b
	Høj fugtighed, vandet er for varmt	h / i
	Væsken er for varm	c
Svampeagtig, ubagt overflade	Brødets volumen større end formen	a / f
	For meget mel, især til hvidt brød	f
	For meget gær eller for lidt salt	a / b
	For meget sukker	a / b
	Søde ingredienser ud over sukker	b
Brødsiverne er ujævne eller klumpede i midten.	Brødet er ikke afkølet tilstrækkeligt (dampen er undsluppet)	j
Melrester på brødskorpen	Mel er ikke blevet æltet ordentligt ind i siderne under æltningen.	l / m

Korrektion af fejlen

- Mål ingredienserne korrekt.
- Juster mængden af ingredienser i overensstemmelse hermed, og kontroller, om der er glemt en ingrediens.
- Brug en anden væske, eller lad den køle af til stuetemperatur.
- Tilsæt ingredienserne i den rækkefølge, der er angivet i opskriften. Lav et lille hul i midten og tilsæt smuldret gær eller torgær. Undgå direkte kontakt mellem gæren og væsken.
- Brug kun friske og korrekt opbevarede ingredienser.
- Reducer den samlede mængde ingredienser, brug aldrig mere end den angivne mængde mel. Reducer om nødvendigt alle ingredienser med $\frac{1}{8}$.
- Juster mængden af væske. Hvis der anvendes fugtige ingredienser, skal mængden af væske reduceres tilsvarende.
- I meget fugtigt vejr skal du bruge 1-2 spiseskefulde mindre.
- Brug ikke tidsforsinkelsesfunktionen i varmt vejr. Brug kolde væsker.
- Tag brødet ud af formen umiddelbart efter bagning og lad det køle af på en rist i mindst 15 minutter, før det skæres.
- Reducer gæren eller, hvis nødvendigt, den samlede mængde ingredienser med $\frac{1}{4}$ af de angivne mængder.
- Tilsæt 1 spsk hvedegluten til dejen.
- Smør aldrig formen!

Bemærkninger til opskrifterne

Ingredienser

Da hver ingrediens spiller en specifik rolle for brødets succes, er det lige så vigtigt at afmåle ingredienserne som at tilsætte dem i den rigtige rækkefølge.

- De vigtigste ingredienser, såsom væske, mel, salt, sukker og gær (både tør og frisk gær kan bruges), har indflydelse på det vellykkede resultat, når du tilbereder dej og brød. Brug derfor altid de rigtige mængder i de rigtige proportioner.
- Brug ingredienserne lunkne, hvis du skal tilberede dejen med det samme. Hvis du vil starte programmet senere, skal

ingredienserne være kolde, så gæren ikke begynder at gære for tidligt.

- Margarine, smør og mælk påvirker kun brødets smag.
- Sukkeret kan reduceres med 20 % for at gøre skorpen lettere og tyndere uden at påvirke de øvrige bageresultater. Hvis du foretrækker en blødere og lettere skorpe, kan du erstatte sukkeret med honning.
- Gluten, som dannes i melet under æltningen, giver brødet dets struktur. Den ideelle melblanding består af 40 % fuldkornsmel og 60 % hvidt mel.
- Hvis du vil tilføje fuldkorn, skal du lægge dem i blød natten over. Reducer mængden af mel og væske tilsvarende (op til $\frac{1}{8}$ mindre).
- Surdej er uundværlig, når man bruger rugmel. Den indeholder mælkesyre- og eddikesyrebakterier, der gør brødet luftigt og fint hævet. Du kan lave det selv, men det tager noget tid. Derfor bruger vi koncentreret surdejspulver i nedenstående opskrifter, som kan købes i pakker på 15 g (til 1 kg mel). Instruktionerne i opskrifterne ($\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ eller 1 pose) skal følges. Mindre mængder vil få brødet til at smuldre.
- Hvis du bruger surdejspulver i en anden koncentration (100 g pakke til 1 kg mel), skal du reducere mængden af mel med ca. 80 g eller justere den i henhold til opskriften.
- Der kan også bruges flydende surdej, som kan købes i poser. Følg anvisningerne på emballagen for mængden. Hæld den flydende surdej i målebægeret og fyld op med den mængde væske, der er angivet i opskriften.
- Hvedesurdej, som også kan købes tørret, forbedrer dejens konsistens, friskhed og smag. Den er mildere end rugsurdej.
- Bag surdejbrød i programmet BASIC eller WHOLE WHEAT, så det kan hæve og bage ordentligt. Bageferment erstatter surdej og er udelukkende et spørgsmål om smag. Du kan bage rigtig godt med det i brødmaskinen.

- Tilsæt hvedeklid til dejen, hvis du ønsker et særligt fiberrigt og luftigt brød. Brug 1 spsk til 500 g mel og øg væskemængden med ½ spsk.
- Hvedegluten er et naturligt hjælpestof fremstillet af kornprotein. Det gør brødet mere luftigt, giver det et bedre volumen, gør det mindre tilbøjeligt til at falde sammen og lettere at fordøje. Effekten er især mærkbar i fuldkornsbagværk og bagværk fremstillet af selvmalet mel.
- Du kan tilsætte brødkrydderi til alle vores blandede brød. Mængden afhænger af din smag og producentens anvisninger.
- Rent lecithinpulver er et naturligt emulgator, der øger bagervolumenet, gør krummen mere mør og blød og forlænger holdbarheden.

Justering af ingrediens en

Hvis du øger eller reducerer mængden af ingredienser, skal du være opmærksom på, at proportionerne skal svare til den oprindelige opskrift. For at opnå et perfekt resultat skal følgende grundlæggende regler for justering af ingredienserne overholdes:

- **Væsker / mel:** Dejen skal være blød (ikke for blød), let klæbrig, men ikke trådagtig. Let dej giver en kugleformet dej. Dette er ikke tilfældet med tung dej, såsom fuldkornsrugbrød eller kornbrød. Kontroller dejen 5 minutter efter den første æltning. Hvis den stadig er for fugtig, tilsættes mel, indtil dejen har den rette konsistens. Hvis dejen er for tør, æltes en skefuld vand ind.
- **Udskiftning af væske:** Hvis du bruger ingredienser i en opskrift, der indeholder væske (f.eks. flødeost, yoghurt osv.), skal mængden af væske reduceres tilsvarende. Hvis du bruger æg, skal du piske dem i målebægeret og fylde op med væske til den foreskrevne mængde.
- Hvis du bor i høj højde (750 meter eller mere), hæver dejen hurtigere. I disse områder kan gæren reduceres med ¼ til ½ teskefuld for at forhindre overdreven hævnings. Det samme gælder områder med særligt blødt vand.

Tilsætning og afmåling af ingredienser og mængde

- **Tilsæt altid væsken først og gæren sidst.** For at forhindre gæren i at hæve for hurtigt (især når du bruger timeren), skal du undgå kontakt mellem gæren og væsken.

- **Brug altid de samme måleenheder, når du måler,** dvs. brug enten de måleskeer, der følger med brødmaskinen, eller skeer, du bruger i dit husholdning til at måle spiseskefulde og teskefulde.
- Du bør veje grammene af for at sikre nøjagtighed.
- Du kan bruge den medfølgende målebæger til millilitermålinger.

Forkortelserne i opskrifterne betyder:

spsk = spiseskefuld (eller stor måleske)

tsk = teskefuld afmålt (eller lille måleske)

g = gram

ml = milliliter

pakke = pakke tørgær indeholdende 7 g til 500 g mel – svarende til 21 g frisk gær

Brødvægt og brødvolumen

- Du vil bemærke, at vægten af rent hvidt brød er lavere end vægten af fuldkornbrød. Dette skyldes, at hvidt mel hæver mere og derfor har sine begrænsninger.
- Brødets faktiske vægt afhænger i høj grad af fugtigheden under tilberedningen.
- Alle brød med et overvejende indhold af hvede opnår et større volumen og overstiger kanten af bageformen i den højeste vægt.

kategori efter den sidste hævnings. De løber dog ikke over. Den del af brødet, der stikker op over kanten af bageformen, bliver derfor lidt mindre brunet end brødet i bageformen.

Glutenfrit brød (til allergikere)

- For at sikre, at brødet er lavet af glutenfrit mel, må du **ikke** bruge tidsforsinkelsesfunktionen, selvom dette er muligt i programmet. Glutenfrit mel kræver varm eller hed væske for at svulme op. Programmet skal derfor startes med det samme.
- Skallen på glutenfrit brød bliver ikke så brun som på brød, der indeholder gluten. Vi anbefaler, at du indstiller bruningsgraden til mørk, når du bager. Du kan også blande en æggeblomme med fløde e.l. og smøre det på brødet, når der er **1:15** tilbage af programtiden.

Bageresultater

- Bageresultatet afhænger især af de lokale forhold (blødt vand – høj luftfugtighed – høj højde – ingrediensernes beskaffenhed osv.). Derfor er opskrifterne kun vejledende og skal muligvis tilpasses. Du kan finde flere opskrifter i kogebøger eller på internettet. Du kan også bruge bageblandinger.
- Hvis en eller to opskrifter ikke lykkes første gang, skal du ikke fortvivle. Prøv at finde årsagen og afprøv f.eks. forskellige proportioner.
- Hvis brødet er for let efter bagning, kan du bage det igen med det samme i program **8 Bake**.

Opskriftsinformation til brødmaskinen

Opskrifterne er beregnet til brød i forskellige størrelser. I nogle programmer skelnes der mellem vægten.

⚠ FORSIGTIG:

- Tilpas opskrifterne til den respektive vægt.
- Sørg for, at ingrediensernes vægt ikke overstiger 700 g eller 1000 g.

Klassiske brødopskrifter

Klassisk hvidt brød

Ingredienser:

Vand eller mælk	300 ml
Margarine/smør	1 ½ spsk
Salt	1 tsk
Sukker	1 spsk
Mel type 500	540 g
Tørgær	1 pakke

Program 1 BASIS

Rosin-nøddebrød

Ingredienser

Vand eller mælk	350 ml
Margarine/smør	1 ½ spsk
Salt	1 tsk
Sukker	2 spsk
Mel type 405	540 g
Tørgær	1 pakke
Rosiner	85 g
Hakket valnødder	3 spsk

Program 1 BASIC

Fuldkorns -brød

Ingredienser

Vand	300 ml
Margarine/smør	1 ½ spsk
Æg	1
Salt	1 tsk
Sukker	2 spsk
Mel type 1050	360 g
Fuldkornshvedemel	180 g
Tørgær	1 pakke

Program 5 FULDKORN

- Hvis programmet starter med forsinkelse, skal du bruge lidt mere vand i stedet for ægget.

Kærnemælksbrød

Ingredienser

Kærnemælk	300 ml
Margarine/smør	1 ½ spsk
Salt	1 tsk
Sukker	2 spsk
Mel type 405	540 g
Tørgær	1 pakke

Program 1 BASIC

Løgbrød

Ingredienser

Vand	250 ml
Margarine/smør	1 spsk
Salt	1 tsk
Sukker	2 spsk
Stort hakket løg	1
Mel type 1050	540 g
Tørgær	1 pakke

Program 1 BASIC eller 2 QUICK

Syvkornsbrød

Ingredienser

Vand	300 ml
Margarine/smør	1 ½ spsk
Salt	1 tsk
Sukker	2 ½ spsk
Mel type 1150	240 g
Fuldkornsmel	240 g
7-kornsflager	60 g
Tørgær	1 pakke

Program 5 FULDKORN

- Hvis der bruges fuldkorn, skal de lægges i blød på forhånd.

Farmer's White Brød

Ingredienser

Mælk	300 ml
Margarine/smør	2 spsk
Salt	1 ½ tsk
Sukker	1 ½ spsk
Mel type 1050	540 g
Tørgær	1 pakke

Program 1BASIC, 2 QUICK eller 4 ULTRA FAST

Solsikkebrød

Ingredienser

Vand	350 ml
Smør	1 spsk
Mel type 550	540 g
Solsikkefrø	5 tsk
Salt	1 spsk
Sukker	1 spsk
Tørgær	1 pakke

Program 1 BASIC

- Græskarkerner kan også bruges i stedet for solsikkekerner. Rist kernerne en gang i en pande.

Surdejsbrød

Ingredienser

Tør surdej	50 g
Vand	350 ml
Margarine/smør	1 ½ spsk
Salt	3 tsk
Sukker	2 spsk
Mel type 1150	180 g
Mel type 1050	360 g
Gær	½ pakke

Program 1 BASIC

Dejforberedelse

Fransk baguette

Ingredienser

Vand	300 ml
Honning	1 spsk
Salt	1 tsk
Sukker	1 tsk
Mel type 500	540 g
Tørgær	1 pakke

Program 7 DEJ

Del dejen i 2–4 stykker, form dem til lange brød og lad dem hæve i 30–40 minutter. Lav diagonale snit på toppen og bag dem i ovnen.

Pizza

Ingredienser

Vand	300 ml
Salt	¾ tsk
Olivenolie	1 spsk
Mel type 500	450 g
Sukker	2 tsk
Tørgær	1 pakke

Program 7 DEJ

1. Rul dejen ud, læg den i en rund form og lad den hæve i 10 minutter. Prik derefter flere gange med en gaffel.
2. Smør dejen med pizzasauce og top med de ønskede ingredienser.
3. Bag pizzaen i ovnen i 20 minutter.

Syltetøj

Jordbær syltetøj

Ingredienser

Friske jordbær (rensede og finthakkede eller purerede)	500 g
Gelésukker "2:1"	250 g
Citronsaft	1 spsk

Program 10 JAM

- Følgende frugter er også velegnede til denne opskrift: brombær, blåbær eller en blanding af disse frugter.
- Fjern eventuelt sten fra frugten på forhånd og skær den i små stykker.
- Hæld marmeladen i rene glas, luk dem og stil glassene på hovedet i ca. 10 minutter (så låget sidder tæt senere).

Appelsin syltetøj

Ingredienser

Appelsiner	400 g
Citroner	100 g
Geléringsukker "2:1"	250 g

Program 10 SYLT

- Skræl frugten og skær den i små tern eller strimler.
- Hæld marmeladen i rene glas, luk dem og stil glassene på hovedet i ca. 10 minutter (så låget sidder tæt senere).

Tekniske data

Model:PC-BBA 1282
Strømforsyning:220–240 V~, 50 Hz
Strømforbrug:550 W
Strømforbrug i standbytilstand:≤0,8 W
Beskyttelsesklasse:I
Nettovægt:ca. 6,3 kg

Retten til at foretage tekniske og designmæssige ændringer i forbindelse med den løbende produktudvikling forbeholdes.

Dette apparat er testet i henhold til alle gældende, aktuelle CE-direktiver og er bygget i overensstemmelse med de nyeste sikkerhedsbestemmelser.

Bortskaffelse

Betydningen af symbolet "Søppelspand"



Beskyt vores miljø: Bortskaf ikke elektrisk udstyr sammen med husholdningsaffaldet.

Returner alt elektrisk udstyr, som du ikke længere vil bruge, til de indsamlingssteder, der er beregnet til bortskaffelse af sådant udstyr.

Dette bidrager til at undgå de potentielle virkninger af forkert bortskaffelse på miljøet og menneskers sundhed.

Dette vil bidrage til genanvendelse og andre former for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Oplysninger om, hvor udstyret kan bortskaffes, kan fås hos din lokale myndighed. Din forhandler og kontraktpartner er også forpligtet til at tage det gamle apparat tilbage uden beregning.

GARANTIKORT

PC-BBA1282

24 måneders garanti i henhold til garantierklæringen

Købsdato, forhandlerstempel, underskrift

PROFI  COOK®
www.proficook-germany.de

PROFI  COOK®

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen
Internet: www.proficook-germany.de E-
mail: info@clatronic.de
Fremstillet i Kina

Stand 12 / 2024