



Bruksanvisning/Garanti

Brødbakermaskin BBA 2866



Takk for at du kjøpte BBA 2866-modellen brødbakemaskin.

Maskinen er helautomatisk og meget brukervennlig. Du vil også finne følgende oppskrifter:

- Hvitt brød, mørkt surdeigsbrød, lyst hvetebrød og rugbrød, fullkornbrød;
- Deig som må bearbeides videre;
- Syltetøy som brødbakemaskinen kan koke.

Sikkerhetsinstrukser

Les alle instruksjonene i bruksanvisningen og følg dem nøye!

1. Berør ikke varme flater. Bruk grytekluter! Brødbakemaskinen er svært varm etter baking.
2. Dypp aldri ledningen eller maskinen i vann eller andre væsker.
3. Hold øye med maskinen når det er barn i nærheten! Trekk ut støpslet til maskinen når den ikke er i bruk og før du rengjør den. La maskinen avkjøles før du fjerner enkeltdeler.
4. Bruk aldri maskinen hvis den har defekt kabel, hvis den ikke fungerer som den skal, eller hvis den er skadet på en eller annen måte! La kundeservice foreta en sjekk og reparer den hvis nødvendig. Forsøk aldri å reparere maskinen selv. I så fall oppheves garantien.
5. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten kan skade maskinen. Bruk maskinen kun til det den er beregnet for.
6. Sett maskinen støtt på benken for å unngå at den faller ned under elting av en tykk deig. Dette er spesielt viktig når man benytter forprogrammeringsfunksjonen og maskinen ikke er under oppsikt. Hvis benken er svært glatt, bør man sette maskinen oppå en tynn gummimatte for å unngå at den faller ned.
7. Brødbakemaskinen skal stå minst 10 cm unna andre gjenstander når den er i bruk. Maskinen skal kun brukes innendørs.
8. Påse at strømledningen ikke berører varme flater og at den ikke henger over en bordkant, dette for å unngå at f.eks. barn får tak i den.
9. Sett aldri maskinen på eller i nærheten av en gasskomfyr eller elektrisk komfyr eller en varm ovn.
10. Vær meget forsiktig når du håndterer maskinen, spesielt når den er full av varm væske (syltetøy)!

11. Ta aldri ut brødformen mens maskinen fortsatt er i gang!
12. Fyll ikke bakeformen med større mengde enn det oppskriften tilsier! Hvis dette skjer, stekes ikke brødet jevnt og deigen kan renne over. Følg bruksanvisningen nøye.
13. Legg ikke metallfolie eller andre materialer inn i maskinen, da det kan forårsake brann eller kortslutning!
14. Dekk aldri til maskinen med håndklær eller annet når den er i bruk! Varme og damp må kunne slippe ut. Det er fare for brann hvis maskinen tildekkes med brennbare materialer eller kommer i kontakt med gardiner, osv.
15. Før du forsøker å bake en bestemt type brød om natten, bør du prøve oppskriften først mens du holder øye med maskinen for å forsikre deg om at doseringen av ingrediensene er korrekt, at deigen ikke er for tykk eller tynn eller at det er for store mengder slik at det er fare for at deigen renner over.
16. Apparatet har en varmeisolert "cool-touch" kapsling. Metalldelene blir varme under bruk. La brødristeren avkjøles før du setter den bort.

Produsenten er ikke ansvarlig hvis apparatet brukes kommersielt eller hvis det brukes på en måte som ikke stemmer med instruksjonene i denne bruksanvisningen

A Lokk, avtagbart

B Håndtak

C Inspeksjonsvindu

D Lufting

E Bakeform

F Eltekroker

G Bakekammer

H Betjeningspanel

I Kapsling i rustfritt stål

K Sidelufting

L AV/PÅ-bryter

Tilbehør:

1 måleskje

1 målebeger

Betjeningspanel

1. LCD-display: Viser informasjon om ønsket programnummer, bruningsnivå og brødvekt (indikeres med en pil og tiden).
2. START/STOPP-knapp: For å starte og stoppe programmet
3. TIDS-brytere: For å stille inn forprogrammeringstid
4. FARGE-tast: For å velge ønsket bruningsnivå
5. DEIGMENGDE-tast: For å velge 2 vekt nivåer som beskrevet nedenfor
6. VALG-tast: For å velge programmene beskrevet i "programforløp til brødbakemaskinen"

Beskrivelse av betjeningspanelet

Plugg støpslet inn i en jordet 230V/50Hz stikkontakt.

1. DISPLAY

NORMAL INNSTILLING

Dette displayet signaliserer når apparatet er klart til bruk. Det tilsvarer normalprogrammet. "1 3:00" vises i displayet. "1" angir hvilket program som er valgt og "3:00" er lengden på programmet. Plasseringen av de to merkene viser bruningsgraden som er valgt og vekten. Grunninnstillingen etter at maskinen er slått på er: "høyere vekt" og "middels bruningsnivå". Under drift vises programforløpet i displayet. Etter hvert som programmet skrider fram, vil gjenværende tid som indikeres reduseres tilsvarende.

2. START/STOPP-knapp

For å starte og stoppe programmet. Med en gang START/STOP-knappen er trykket, begynner tidsangivelsen å blinke. Bruk START/STOP-knappen til å stoppe programmet når som helst. Hold knappen nede til du hører en pipelyd. Startposisjonen til det tidlige nevnte startprogrammet vises i displayet. Hvis du ønsker å bruke et annet program, velger du dette ved hjelp av AUSWAHL-knappen før du starter programmet.

3. TIDSbrytere

Følgende programmer kan startes med timeren: NORMAL , HVITT BRØD , SØTT BRØD ,DEIG , MARMELADE, KAKER, SMØRBRØD OG BAKING. HURTIG og ULTRA HURTIG -programmene kan startes med timeren. Klokkeslettet tilberedningen skal starte etter må legges til den relevante grunntiden for det spesifikke programmet pluss 1 times oppvarmingstid (etter at bakeprosessen er ferdig). Maksimum tidsforsinkelse er 13 timer per program.

Eksempel: Klokka er 20.30 og brødet skal være ferdig neste morgen kl. 7.00, dvs. om 10 timer og 30 minutter. Trykk på tidsbryteren til 10.30 kommer fram, dette er tiden mellom nå (kl. 20.30) og når brødet skal være ferdig.

Når du benytter med tidsfunksjonen må du aldri bruke lett bedervelige ingredienser som melk, egg, frukt, yoghurt, løk, etc.!

4. FARGE-tast

Med denne tasten stiller du ønsket bruningsnivå: LYST - MIDDELS - MØRKT.

5. DEIGMENGDE-tast

Den kan stilles inn på forskjellige programmer (se tabell):

NIVÅ I = for små brød opp til 750 g.

NIVÅ II = for middels brød opp til 1000

6. VALG-tast

Bruk denne meny-tasten til å kjøre et av de tilgjengelige programmene som er beskrevet i detalj i tabellen „Brødbakemaskinens programforløp”. Programmene brukes til følgende:

- | | |
|------------------------|--|
| 1. NORMAL | Til hvitt brød og hvete- og rugbrød. Dette programmet brukes mest. |
| 2. HVITT BRØD | For tilbereding av spesielt lyst hvitt brød |
| 3. FULLKORN | Til fullkornbrød |
| 4. HURTIG | For hurtigere tilbereding av hvitt og blandet brød og rugbrød |
| 5. SØTT BRØD | For tilbereding av f.eks. søt gjærdeig |
| 6. ULTRA HURTIG 750 G | For elting og baking av brød opp til 700 g. |
| 7. ULTRA HURTIG 1000 G | For elting og baking av brød opp til 900 g. |
| 8. DEIG | For tilbereding av deig |
| 9. MARMELADE | For å koke marmelade og syltetøy |
| 10. KAKE | For tilberedning av kaker med bakepulver |
| 11. SMØRBRØD | For tilberedning av lette smørbrødf |
| 12. BAKING | For å steke brød og kaker. |

Brødbakemaskinens funksjoner

Summerfunksjon

Summeren slås av:

- Når man trykker på alle programtastene;
- Under den andre eltesyklusen til NORMAL, FULLKORN, HURTIG, ULTRA HURTIG, KAKE og SMØRBRØD programmeres for å signalisere at kornblandinger, frukt, nøtter eller andre ingredienser kan tilsettes.
- Når slutten av programmet er nådd.

Under oppvarmingsfasen på slutten av bakingen, høres lydsignalet flere ganger.

Repetisjonsfunksjon

Hvis det er strømutfall i opptil fem minutter, lagres programposisjonen og maskinen kan fortsette fra denne posisjonen når strømmen kommer tilbake. Dette er kun mulig hvis programmet ble stoppet før eltefasen var nådd. Hvis ikke må du starte fra begynnelsen!

Sikkerhetsfunksjoner

Hvis temperaturen i maskinen fortsatt er for høy (over 40°C) etter at den har vært i bruk, vises H:HH i displayet når man trykker Start igjen, og et lydsignal høres. Hvis dette er tilfelle, trykk START/STOP-tasten til meldingen H:HH slettes og grunninnstillingen vises i displayet. Ta av beholderen og vent til maskinen er avkjølt.

BAKE-programmet kan startes umiddelbart selv om maskinen fortsatt er varm.

Brødbakemaskinens programfaser

Sette inn bakeformen

Plasser den bakeformen med slippbelegg nøyaktig midt i bakerommet. Når man trykker bakeformen lett midt på går festeanordningen i lås. Snu bakeformen i retning av klokken. For å ta bakeformen ut må du gjenta samme prosedyre i motsatt retning.

Fylle i ingrediensene

Ingrediensene fylles i bakeformen i den rekkefølge som er angitt i oppskriften.

Velge programmet

1. Sett inn støpselet i jordet kontakt
2. Sill funksjonsvelgeren On/Off (I) i stilling (I).
3. Velg ønsket program med VALG – tasten
4. Deretter velger du ønsket bruningsgrad.
5. Bruk tidsbryteren til å velge tidspunktet når programmet skal starte.
6. Trykk på START/STOP-knappen.

Bland og elt deigen

Brødbakemaskinen blander og elter deigen automatisk til den får riktig konsistens.

La deigen heve

Etter siste eltesyklus varmes brødbakemaskinen opp til optimal temperatur for heving av deigen.

Baking

Brødbakemaskinen regulerer baketemperatur og tid automatisk. Hvis brødet er for lyst på slutten av bakeprogrammet, brukes BAKE-programmet til å steke det mer. Trykk START/STOP-knappen, velg deretter BAKE-programmet og start. Stopp prosessen når ønsket stekegrad er nådd.

Oppvarming

Når steking er ferdig, høres summeren som varsler at innholdet kan tas ut. Oppvarmingstiden på 1 time starter umiddelbart.

Slutt på programfasene

Når programmet er ferdig, slår man av maskinen ved å dreie funksjonsbryteren (L) til stilling "0". Ta ut bakeformen (bruk gryteklut), snu den og - hvis brødet ikke løsner med en gang - dreier du eltemekanismen bakover og framover noen ganger nedenfra til brødet faller ut. Hvis eltekroken sitter fast i brødet, beveger du den litt oppover slik at du kan se posisjonen til propellen. Bruk deretter en kniv langs propellen. Da er det enkelt å ta ut eltekroken.

Man kan starte bakingen når som helst ved å trykke på STAR/STOP-knappen. Samtidig høres et lydsignal og varselampen slukker.

Oppvarming av maskinen ved heving av deigen

Oppvarmingen slås på bare hvis romtemperaturen er under 25°C. Hvis romtemperaturen er over 25°C, har ingrediensene allerede riktig temperatur og det er ikke nødvendig med foroppvarming. For første og andre heving må romtemperaturen være over 25°C eller høy nok til at deigen hever seg uten ekstra oppvarming.

Rengjøring og vedlikehold

- Før brødbakemaskinen tas i bruk første gang må man vaske bakeformen (må aldri dypes i vann) i et svakt vaskemiddel og rengjøre eltekrokene.
- Vi anbefaler at man smører den nye bakeformen og eltekrokene med margarin eller olje før de brukes første gang, og at man varmer dem opp i ovnen i ca. 10 minutter ved 160°C. Når de er avkjølt tørker man av margarinen eller oljen med papirhåndkle. Dette må gjøres for å beskytte slippbelegget. Denne operasjonen gjentas fra tid til annen.
- Etter bruk skal maskinen alltid avkjøles før man rengjør den eller setter den bort. Det tar ca. en halv time før maskinen er avkjølt og før den er klar til baking og elting igjen.
- Før rengjøring må man trekke ut støpslet og la maskinen avkjøles. Bruk et mildt vaskemiddel. Bruk aldri kjemiske rengjøringsmidler, bensin, stekeovnsrens eller annet som kan lage riper i belegget og ødelegge det.
- Fjern alle ingredienser og smuler fra lokket, kapslingen og bakerommet med en fuktig klut. Dypp aldri maskinen i vann, og fyll heller ikke bakerommet med vann! For enkel rengjøring kan man ta av lokket ved å trykke den bakover og trekke det ut.
- Tørk av bakeformen på utsiden med en fuktig klut. Innsiden av bakeformen kan vaskes med enkelte typer flytende vaskemiddel. Bakeformen må ikke ligge for lenge i vann.
- Både eltekrokene og drivakslingene må rengjøres umiddelbart etter bruk. Hvis eltekrokene blir værende igjen i formen, blir det vanskelig å ta dem ut etterpå. I så fall må man fylle beholderen med varmt vann og la den stå i 30 minutter. Ta deretter ut eltekrokene.
- Bakeformen er et slippbelegg. Bruk ikke metallgjenstander som kan lage riper i

overflaten når du rengjør den. Det er normalt at fargen på belegget forandres over tid. Dette forandrer ikke virkningen av belegget på noen som helst måte.

- Før du setter maskinen bort, må du forsikre deg om at den er helt kald, ren og tørr. Sett maskinen bort med lokket igjen.

Spørsmål & Svar om baking

- Brødet sitter fast i beholderen etter steking.

La brødet avkjøles i ca. 10 minutter etter baking - snu beholderen opp/ned. Beveg eltekrokdrevet fram og tilbake hvis nødvendig. Smør eltekrokene før baking.

- Hvordan unngår du at det blir hull i brødet på grunn av eltekrokene?

Du kan fjerne eltekrokene med hendene før du lar deigen heve seg siste gang. Avhengig av programmet, må displayet fortsatt vise en total tid på ca. 1:30 timer. Hvis du ikke ønsker å gjøre dette, bruker du kroken etter baking. Hvis du er forsiktig, kan du unngå at det blir et stort hull.

- Deigen renner over når den heves.

Dette skjer spesielt når man bruker hvetemel fordi det inneholder større mengder gluten. Tiltak:

a) Reduser melmengden og juster mengden av de andre ingrediensene. Når brødet er ferdig, vil det fortsatt være stort.

b) Ta en spiseskje smeltet margarin på melet.

- Brødet hever seg og flyter over likevel

a) Hvis det danner seg en V-formet fordypning midt i brødet, er det ikke nok gluten i melet. Det betyr at kornet inneholder for lite protein (det skjer når sommeren har vært svært regnfull) eller at melet er for fuktig.

Tiltak: tilsett en spiseskje hvetegluten for 500 g mel.

b) Hvis brødet har en traktform midt i, kan det skyldes følgende: -
vanntemperaturen var for høy;

- det er brukt for mye vann;

- lite gluten i melet.

- Trekk fordi man har åpnet lokket under bakingen.

- Når kan man åpne lokket på brødbakemaskinen under bakingen?

Generelt er det mulig hele tiden mens eltingen pågår. I denne fasen kan man tilsette små mengder mel eller væske.

Hvis brødet skal ha et spesielt utseende etter bakingen, går man fram på følgende måte: før siste heving (avhengig av programmet, må displayet fortsatt vise en total tid på ca. 1:30 timer.) åpner man forsiktig og raskt lokket og snitter brødskorpen med f.eks. en skarp, oppvarmet kniv, drysser korn på den eller har en blanding av potetmel og vann på skorpen slik at den får et blankt utseende. Dette er siste gang du kan åpne lokket, ellers vil brødet dette ned på midten.

- Hva betyr typenumrene på melet?

Jo lavere typenummeret er, desto mindre slaggstoffer inneholder melet og desto lysere vil det være.

- Hva er fullkornmel?

Fullkornmel består av alle typer korn, inklusive hvete. Uttrykket "fullkorn" betyr at melet er malt av hele kornet og derfor inneholder det flere slaggstoffer, derfor er hvete fullkornmel mørkere. Bruk av fullkornsmel gjør ikke brødet mørkere, slik mange tror.

- Hva må man gjøre når man bruker rugmel?

Rugmel inneholder ikke gluten og brødet hever seg knapt. For å gjøre det lettfordøyelig må man lage et rug fullkornsbrød med surdeig.

Deigen vil heve seg bare hvis man tilsetter en del mel av typen 550 til hver fjerde del rugmel uten gluten.

- Hva er glutenet i melet?

Jo høyere typenummer, desto lavere er gluteninnholdet i melet og desto mindre vil deigen heve seg. Mel av typen 550 har det høyeste gluteninnholdet.

- Hvor mange forskjellige meltyper, finnes og hvordan brukes de?

a) Mais, ris og potetmel egner seg for mennesker som er allergiske mot gluten eller de som lider av "sprue" eller "søliaki". Se aktuelle oppskrifter i bruksanvisningen.

b) Spelt-mel er svært dyrt, men det er fritt for kjemiske tilsetninger fordi det vokser i svært karrig jord og krever ikke gjødsel. Dette melet er spesielt egnet for allergikere. Det kan brukes i alle oppskriftene i bruksanvisningen som må ha meltypene 405, 550 eller 1050.

c) Hirsemel er spesielt godt egnet for multiallergikere. Det kan brukes i alle oppskriftene i bruksanvisningen som må ha meltypene 405, 550 eller 1050.

d) Mel av hard hvete er egnet for baguetter på grunn av dets konsistens og det kan erstattes med durumhvete semulje.

- Hvordan kan ferskt brød bli mer lettfordøyelig?

Hvis man tilsetter melet en knust kokt potet og elter den inn i deigen, blir det ferske brødet mer lettfordøyelig.

- Hvor mye hevingmiddel skal man bruke?

Både når det gjelder gjær og surdeig som kan kjøpes i forskjellige mengder, følger man instruksjonene fra produsenten og tilpasser mengden til melmengden.

- Hva kan man gjøre hvis det smaker gjær av brødet?

a) Reduser suktermengden hvis du har brukt sukker. Brødet vil bli litt lysere.

b) Tilsett vannet 1,5 spiseskje eddik til et lite brød og 2 spiseskjeer til et større brød.

c) Bruk kjernemel eller kefir i stedet for vann. Det kan man gjøre i alle oppskriftene, og det anbefales for at brødet skal bli friskere.

- Hvorfor smaker brød som er stekt i stekeovn annerledes enn brød som er laget i en brødbakemaskin?

Det avhenger av graden av fuktighet: brødet stekes tørrere i stekeovn på grunn av at stekerommet er større, mens brødet som lages i maskinen er fuktigere.

Spørsmål & Svar om brødbakemaskiner

Problem	Årsak	Løsning
Det kommer røyk ut av bakerommet eller ut av ventilene	Ingrediensene setter seg fast til bakerommet eller på utsiden av bakeformen	Trekk ut støpslet og rengjør utsiden av bakeformen eller bakerommet.
Brødet detter ned på midten og er fuktig under.	Brødet har vært for lenge i formen etter baking og oppvarming.	Ta brødet ut av bakeformen før oppvarmingsfunksjonen er over.
Det er vanskelig å ta brødet ut av bakeformen.	Bunnen av brødet har satt seg fast til eltekroken.	Rengjør eltekroken og akslingen etter bakingen. Hvis nødvendig fyller du bakeformen med varmt vann i 30 minutter. Deretter er det enkelt å ta ut eltekrokene og rengjøre dem.
Ingrediensene er ikke blandet eller brødet er ikke stekt som det skal.	Feil programinnstilling.	Sjekk valgt meny og de andre innstillingene.
	START/STOPP-knappen ble berørt mens maskinen var i gang.	Bruk ikke ingrediensene og start på nytt.
	Lokket ble åpnet flere ganger mens maskinen var i gang.	Lokket må kun åpnes hvis den gjenværende tiden i displayet er mer enn 1:30 timer (kun for programmene „1, 2, 3, 4“). Forsikre deg om at lokket lukkes skikkelig etter å ha vært åpnet.
	Lang blackout mens maskinen var i gang.	Bruk ikke ingrediensene og start på nytt.
	Eltekrokens rotasjon er blokkert.	Sjekk om eltekroken er blokkert av korn, etc. Ta ut bakeformen og kontroller om drevene går rundt. Hvis de ikke går rundt, send maskinen til kundeservice.
Maskinen starter ikke. Lydsignalet stopper. Displayet viser H:HH.	Maskinen er fortsatt varm etter forrige baking.	Trykk på START/STOPP-knappen til det normale programmet kommer fram. Trekk ut støpslet. Ta ut bakeformen og la den avkjøles til romtemperatur. Setter deretter inn støpslet og start på nytt.

Feil i oppskriftene

Problem	Årsak	Løsning
Brødet heves for raskt.	- for mye gjær, for mye mel, ikke nok salt - eller flere av disse årsakene	a/b
Brødet heves ikke i det hele tatt eller det heves ikke nok.	- ikke gjær i det hele tatt eller for lite gjær - gammel eller bedervet gjær - for varm væske - gjæren har kommet i kontakt med gjæren - feil meltype eller bedervet mel - for mye eller ikke nok væske - ikke nok sukker	a/b e c d e a/b/g a/b
Deigen heves for mye og renner over bakeformen.	- hvis vannet er for mykt, gjærer gjæren mer - for mye melk påvirker gjæringen til gjæren	f/k c
Brødet detter ned midt på.	- Volumet til deigen er større enn formen og brødet detter ned. - Gjæringen er for kort eller for rask på grunn av for høy temperatur på vannet eller bakekammeret eller for høy fuktighet. Varme væsker får deigen til å heve for raskt og brødet faller ned før det er stekt. - Ikke noe salt eller ikke nok sukker - For mye væske	a/f c/h/i a/b h
Tung struktur	- For mye mel eller ikke nok væske - Ikke nok gjær eller sukker - For mye frukt, fullkorn eller for mye av noen av de andre ingrediensene - Gammelt eller bedervet mel.	a/b/g a/b b e
Brødet er ikke stekt midt i.	- For mye eller ikke nok væske - For mye fuktighet - Oppskrifter med fuktige ingredienser, f.eks. yoghurt	a/b/g h g
Åpen eller grov struktur eller for mange huller	- For mye vann - Ikke noe salt - Høy fuktighet, vannet for varmt - For mye væske	g b h/i c
Sopplignende overflate som ikke er stekt	- For mye deig i formen - For mye mel, spesielt for hvitt brød - For mye gjær eller ikke nok salt - For mye sukker - Søte ingredienser i tillegg til sukkeret	a/f f a/b a/b b
Skivene er ujevne eller det er klumper i midten.	- Brødet er ikke avkjølt tilstrekkelig (dampen har ikke sluppet ut)	j
Melrester på skorpen	- Melet ble ikke godt innarbeidet på sidene under eltingen.	g/i

Løse problemene

a) Mål ingrediensene nøye.

b) Juster doseringen av ingrediensene og sjekk at alle ingrediensene er tilsatt.

c) Bruk en annen væske eller la den avkjøles til romtemperatur. Tilsett ingrediensene i oppskriften i riktig rekkefølge. Lag en liten fordykning midt i melet og ha i smuldret gjær eller tørrgjær. Unngå at gjæren og væsken kommer direkte i kontakt med hverandre.

d) Bruk kun ferske ingredienser som er lagret riktig.

- e) Reduser total mengde ingredienser, bruk ikke mer mel enn det som er angitt. Reduser alle ingrediensene med 1/3.
- f) Korrigjer væskemengden. Hvis du bruker ingredienser som inneholder vann, må væskemengden reduseres.
- g) Hvis det er mye fuktighet i luften, tar man bor 1-2 spiseskjeer med vann.
- h) Ved varmt vær brukes ikke tidsfunksjonen. Bruk kald væske.
- i) Ta brødet ut av formen med en gang det er ferdig og legg det på en rist for avkjøling. La det ligge i minimum 15 minutter før du skjærer i det.
- j) Reduser gjærmengden eller alle ingrediensene med 1/4.
- k) Smør aldri formen!
- l) Tilsett en spiseskje hvetegluten i deigen.

Kommentarer til oppskriftene

1. Ingredienser

Fordi hver ingrediens har betydning for at brødet skal bli vellykket, er målingen like viktig som rekkefølgen man tilsetter ingrediensene i.

- De viktigste ingrediensene som væske, mel, salt, sukker og gjær (man kan bruke både fersk gjær og tørrgjær) har betydning for hvor vellykket resultatet blir. Bruk alltid riktig mengde og riktig forhold.
- Ingrediensene skal være lunkne hvis deigen skal tilberedes med en gang. Hvis du ønsker å stille inn programmets tidsfunksjon, anbefaler vi å bruke kalde ingredienser for å unngå at gjæren begynner å gjære for tidlig.
- Margarin, smør og melk påvirker aromaen i brødet.
- Sukkeret kan reduseres med 20% for å gjøre skorpen lettere og tynnere uten at det påvirker resultatet. Hvis du foretrekker en mykere og lysere skrope, bytt ut sukkeret med honning.
- Gluten som produseres i melet under eltingen gir brødet struktur. Den ideelle melblandingen består av 40% fullkornmel og 60% hvitt mel.
- Hvis du ønsker å tilsette forskjellige kornsorter, må du la dem ligge i vann over natten. Reduser melmengden og væskemengden (opp til 1/5 mindre).
- Surdeig er uunnværlig sammen med rugmel. Den inneholder melk og eddiksyrebakterier som gjør brødet lettere samt at det gjærer fint. Du kan lage din egen surdeig, men det tar tid. Derfor er det brukt konsentrert surdeigspulver i oppskriftene nedenfor. Pulveret fås i pakker på 15g (til 1 kg mel). Følg instruksjonene i oppskriftene (1/2, 3/4 eller 1 pakke). Hvis man bruker mindre surdeig enn det som

står i oppskriften, vil brødet bli smulet.

- Hvis man bruker surdeigspulver som har en annen konsentrasjon (100 g pakke til 1 kg mel), må man redusere melmengden med 80 g til 1 kg mel.
- Flytende surdeig i poser selges også og kan brukes. Følg doseringene på pakken. Fyll målebegeret med den flytende surdeigen og fyll det med de andre flytende ingrediensene i riktig dose slik som angitt i oppskriften.
- Hvete surdeig som ofte er tørr gjør deigen lettere å arbeide med, den blir friskere og smaker bedre. Den er mildere en rug surdeig.
- Bruk enten NORMAL eller FULLKORN programmet når du baker surdeigsbrød.
- Gjæringsstoffer kan brukes i stedet for surdeig. Den eneste forskjellen er smaken. Det egner seg til bruk i brødbakemaskinen.
- Tilsett hvetekli i deigen hvis du ønsker et lett brød som er rikt på slaggstoffer. Bruk en spiseskje til 500 g mel og øk væskemengden med 1/2 spiseskje.
- Hvetegluten er et naturlig hjelpestoff som inneholder hveteproteiner. Det gjør brødet lettere og mer voluminøst. Brødet dletter sjeldnere ned og det er mer lettfordøyelig. Virkningen er tydeligst når man baker med helkornmel og andre bakervarer av mel som man har malt selv.
- Svart malt som brukes i enkelte oppskrifter er mørkristet byggmalt. Det brukes til å få en mørkere brød (f.eks. grovbrød). Rugmalt er også egnet, men det er ikke så mørkt. Du finner denne malten i forretninger som selger økologiske matvarer.??????
- Rent lecitinpulver er en naturlig emulgator som øker brødets volum, det gjør selve brødet mykere og lettere og det gjør at brødet holder seg ferskt lenger.

2. Tilpasse dosene

Hvis dosene må økes eller reduseres, må man forsikre seg om at forholdet i originaloppskriften overholdes. For å få et perfekt resultat, må man følge reglene nedenfor når det gjelder tilpasning av mengden:

- Væske/mel: deigen skal være bløt (ikke for bløt) og enkel å elte uten å bli trådet. Man skal kunne forme en bolle ved å elte den lett. Dette er ikke tilfelle med tung deiger av helkorn rug eller cerealbrød. Kontroller deigen fem minutter etter første elting. Hvis den er for fuktig, tilsett mel til deigen får riktig konsistens. Hvis deigen er for tørr, tilsettes en spiseskje vann under eltingen.
- Erstatning av væske: Når man bruker ingredienser som inneholder væske (f.eks. skjørost, yoghurt, etc.), må man redusere væskemengden. Når man bruker egg, visper man dem i målebegeret og fyller på med væske til angitt mengde.

Hvis du bor på et sted som ligger høyt (over 750 m), hever deigen raskere. Da kan gjæren reduseres med 1/4 til 1/2 teskje for å unngå at deigen hever seg for mye. Det samme gjelder på steder hvor det er spesielt mykt vann.

3. Tilsette og måle ingredienser og mengder

- Tilsett alltid væsken først og gjæren til slutt. For å unngå at gjæren virker for raskt (spesielt når man bruker tidsfunksjonen), må man unngå at gjær og væske kommer i kontakt med hverandre.
- Bruk alltid de samme måleenhetene når du måler. det vil si at du enten bruker måleskjeen som følger med brødbakemaskinen eller en annen skje når oppskriften angir at man skal bruke spiseskjeer eller teskjeer.
- Vær nøyaktig når du veier i gram.
- Bruk målebegeret som følger med for indikering av millimeter, dette har en skala på 30 til 300 ml.

Forkortelsene i oppskriftene betyr:

EL = strøken spiseskje (eller stor måleskje)

TL = strøken teskje (eller liten måleskje)

g = gram

ml = milliliter

Pakke = 7g tørrgjær til 500 g mel - tilsvarer 20 g fersk gjær

1 OZ (Unze) = 28,35 g

Frukt, nøtter eller kornblandinger. Hvis du ønsker å tilsette andre ingredienser, kan du gjøre det i bestemte programmer (se tabell over "Programmets tidsfunksjon"), når du hører lydsignalet. Hvis du tilsetter ingrediensene for tidlig, vil de bli knust under eltingen.

4. Oppskrifter for brødmaskin type BBA 2866

Følgende oppskrifter gjelder forskjellige brødstørrelser. Den totale vekten til ingrediensene må ikke overskride 1000 gram.

Hvis det ikke er angitt noen trinn i oppskriften, betyr det at de ikke finnes i de foreslåtte programmene og at både store og små mengder brukes.

5. Vekt og volum til brød

- I de følgende oppskriftene vil du finne nøyaktige indikasjoner på brødets vekt. Du vil se at rent hvitt brød er lettere enn et fullkornbrød. Dette skyldes at hvitt mel hever seg mer og at verdiene settes ut fra det.

- Til tross for nøyaktige vektindikasjoner, kan det være små forskjeller. Den virkelige vekten til brødet avhenger mye av luftfuktigheten i rommet under tilberedningen av brødet.
- Alle brød med en overveiende andel av hvete blir store og hever seg over kanten på beholderen etter den siste hevingen i den høyeste vektklassen. Men brødet renner ikke over. Den delen av brødet som befinner seg utenfor formen blir lettere brunt enn brødet i beholderen.
- Når man for søte brød forslår det RASKE eller ULTRARASKE programmet, kan du bruke mindre mengder av ingrediensene også for programmet SØTT BRØD for å få et lettere brød.

6. Bakeresultater

- Resultatene til bakingen avhenger på forholdene på stedet (mykt vann - høy luftfuktighet - stor høyde - ingrediensenes konsistens, etc.). Derfor er indikasjonene i oppskriften referansepunkter som kan tilpasses. Du må ikke miste motet om en oppskrift ikke fungerer som den skal første gang. Forsøk å finne årsaken til at den mislyktes og prøv på nytt med andre mengdeforhold.
- Hvis brødet er for lyst når det er ferdig stekt, kan du ettersteke det med bakeprogrammet.

Dette apparatet tilfredsstillter CE-direktivene for elektromagnetisk stråling og lavspenningssikkerhet og er konstruert for å oppfylle gjeldende sikkerhetskrav. Tekniske endringer kan forekomme uten varsel!

Garanti

Vi gir 24 måneders garanti fra kjøpedato på apparatet (kjøpekvitteringen gjelder).

I garantiperioden retter vi gratis feil på apparatet som skyldes materialfeil eller produksjonsfeil, enten ved å reparere apparatet eller etter vår egen vurdering å bytte det. Slike garantireparasjoner eller bytting fører ikke til at garantiperioden forlenges, heller ikke til at en ny garantiperiode starter!

Kjøpekvittering fungerer som garantibevis. Bytte og reparasjon er ikke gratis uten dette kjøpebeviset.

For at garantien skal være gyldig, må du levere hele apparatet i originalemballasjen sammen med kjøpekvitteringen til din lokale forhandler.

Hvis tilbehøret er defekt gir det ikke rett til å få byttet apparatet. Disse delene blir byttet gratis. Hvis det er behov for dette trenger du ikke returnere apparatet. Bestill kun tilbehøret som er defekt! Brukeren betaler utskifting av knuste glassdeler!

Verken defekte forbruksartikler eller slitasjedeler (f.eks. motorstempler, eltekroker, drivbelter, reserve fjernkontroller, reservetannbørster, sagblad, etc.) eller rengjøring, vedlikehold eller bytting av slitasjedeler faller inn under denne garantien og må derfor betales av kunden!

Garantien oppheves hvis apparatet repareres av uvedkommende.

Etter garantien

Når garantien er utløpt, kan våre spesialutdannede serviceteknikere eller reparasjonsverksteder utføre betalte reparasjoner.

Tekniske data

Modell:	BBA 2866
Spenning:	230 V, 50 Hz
Effekt :	600 W
Beskyttelsesklasse:	I
Kapasitet:	1000 g (tilsvarer ca. 2 liter)

Oppskrifter for Brødbakermaskin BBA 2866



Hvitt brød

Vann eller melk 300 ml
Margarin eller smør 1 ½ ss
Salt 1 ts
Sukker 1 ts
Hvetemel 540 g
Tørrgjær 1 pakke
Program: "NORMAL"

Nøtte- og rosinbrød

Vann eller melk 350 ml
Margarin eller smør 1 ½ ss
Salt 1 ts
Sukker 2 ss
Hvetemel 540 g
Tørrgjær 1 pakke
Rosiner 100 g
Knuste valnøtter 3 ss
Program: "NORMAL"
Tilsett rosiner og nøtter etter lydsignalet eller etter at eltingen er ferdig første gang.

Fullkornbrød

Vann 300 ml
Margarin eller smør 1 ½ ss
Egg 1
Salt 1 ts
Sukker 2 ts
Sammalt hvetemel 360 g
Fullkornmel av hvete 180 g
Tørrgjær 1 pakke
Program: "WHOLEMEAL" (fullkorn)

Brød med kjernemelk

Kjernemelk 300 ml
Margarin eller smør 1 ½ ss
Salt 1 ts
Sukker 2 ts
Hvetemel 540 g
Tørrgjær 1 pakke
Program: "NORMAL"

Løkbrød

Vann 250 ml
Margarin eller smør 1 ss
Salt 1 ts
Sukker 2 ts
Løk i biter 1
Hvetemel 540 g
Tørrgjær 1 pakke
Program: "NORMAL" eller "ULTRA HURTIG"

Brød av kornblanding

Vann 300 ml
Margarin eller smør 1 1/2 ss
Salt 1 ts
Sukker 2 1/2 ss
Hvetemel 240g
Fullkornmel av hvete 240 g
7-korn 60 g
Tørrgjær 1 pakke
Program: "FULLKORN"
* Hvis du bruker helkorn, må det legges i bløt på forhånd.

Grovt hvitt brød

Melk 300 ml
Margarin eller smør 2 ss
Salt 1 1/2 ts
Sukker 1 1/2 ts
Hvetemel 540 g
Tørrgjær 1 pakke
Program: "NORMAL", "HURTIG" eller "ULTRA HURTIG"

Tilbereding av deig

Franske baguetter

Vann 300 ml
Honning 1 ss
Salt 1 ts
Sukker 1 ts
Hvetemel 540 g
Tørrgjær 1 pakke
Program: "DOUGH" (deig)
Del deigen i 2 - 4 deler, form lange brød og la dem hvile i 30 - 40 minutter.
Lag diagonale kutt på overflaten og sett brødet i ovnen.

Pizzabunn

Antall 4 pizzaer

Vann 300 ml

Salt 1 ts

Olivenolje 1 ss

Hvetemel 450 g

Sukker 2 ts

Tørrgjær 1 pakke

Program "DOUGH" (deig)

Del opp deigen, form leivene runde og la dem hvile i 10 minutter.

Ha på ønsket fyll.

Stekes i 20 minutter

Marmelade

Syltetøy

Frukt 500 g

2:1 "jellifying" sukker 250 g

Sitronsaft 1 ss

Program „MARMALADE"

Du kan ta ut steinene av frukten på forhånd og skjære den i små biter.

Fjern rester av sukker på sidene av beholderen med en slikkepott.

Følgende bærsorter er spesielt godt egnet til disse oppskriftene. bringebær, bjørnebær, blåbær eller en blanding av disse tre.

Fyll deretter syltetøyet på rene glass, lukk lokket og sett glassene på hodet i ca. 10 minutter (for å være sikker på at lokket er helt tett).

Appelsinmarmelade

Appelsin 400 g

Sitron 100 g

2:1 "jellifying" sukker 250 g

Program "MARMELADE"

Skrell frukten og skjær den i små terninger eller strimler.

Fjern rester av sukker på sidene av beholderen med en slikkepott.

Gå fram som beskrevet under punkt 4 (syltetøyoppskrift) over når du skal fylle syltetøyet på glass.

Merk: Oppskriftene tilpasses forholdsmessig til andre mengder.