

Moulinex®

home bread baguette

● Français	1 - 24
● Nederlands	25 - 48
● Deutsch	49 - 72
● Italiano	73 - 96
● Español	97 - 120
● Português	121 - 144
● Ελληνικά	145 - 168
● English	169 - 192
● Dansk	193 - 216
● Norsk	217 - 240
● Svenska	241 - 264
● Suomi	265 - 288

NC00120624 • 07/2013

www.moulinex.com

®



DE



PT



EN

DA

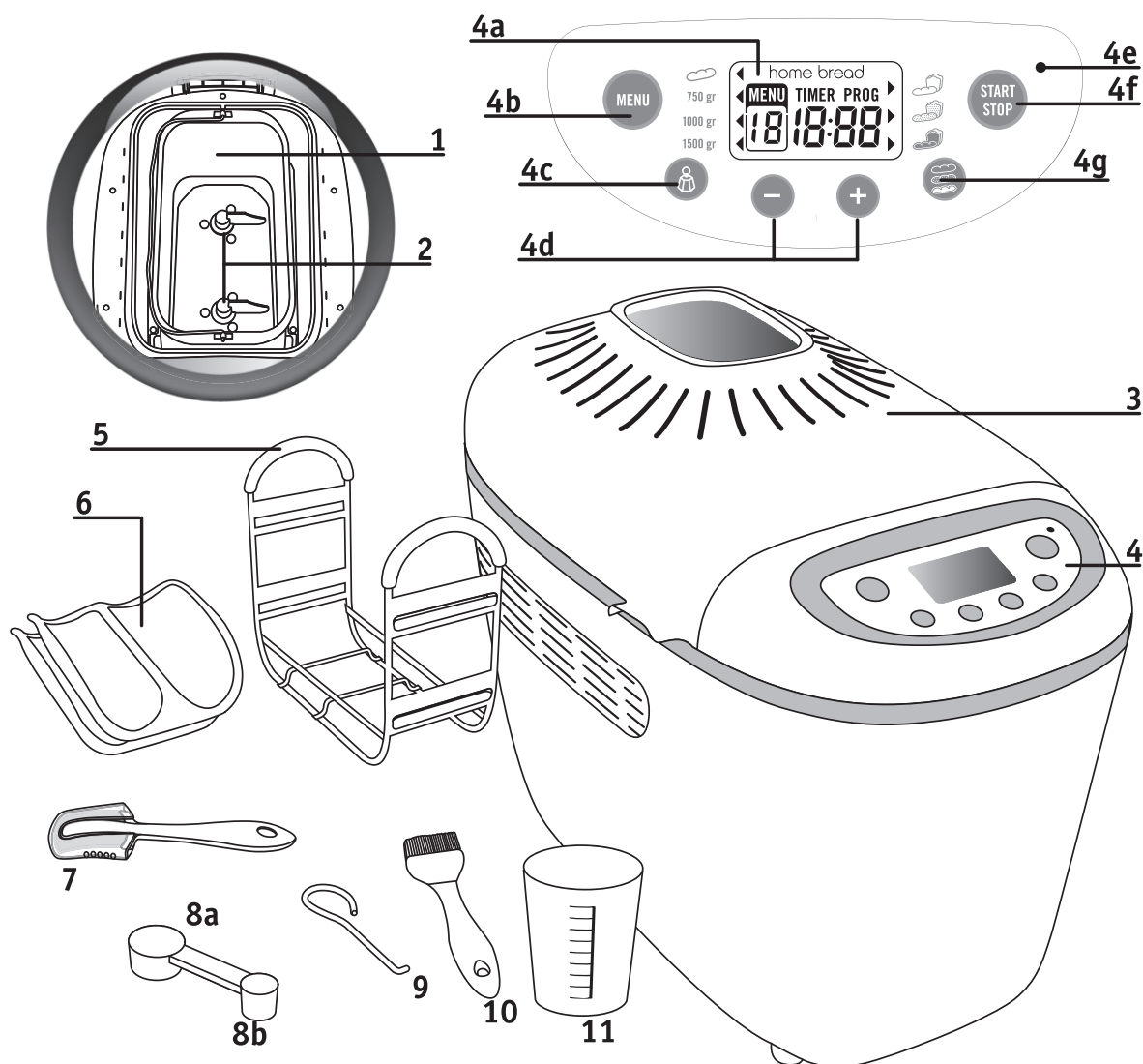
NO



Moulinex
home bread baguette

www.moulinex.com

 DANSK	side
1 BESKRIVELSE	194
2 SIKKERHEDSANVISNINGER	195
3 FØR DEN FØRSTE BRUG	199
4 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	206
5 CYKLUSSE	207
6 INGREDIENSER	208
7 PRAKTISKE RÅD	209
8 TILBEREDNING OG BAGNING AF BAGUETTER	210
9 VEJLEDNING FOR AT FORBEDRE DINE RESULTATER	213
10 TEKNISK FEJLFINDINGSVEJLEDNING	216
11 GARANTI	216
12 MILJØ	216
13 SKEMA FOR CYKLUSSE	289



1 BESKRIVELSE

1. Brødform
2. Ælteblade
3. Låg med vindue
4. Betjeningspanel
 - a. Display
 - a1. Indikator for formning af små brød
 - a2. Menuvalg
 - a3. Vægtangivelse
 - a4. Skorpefarve
 - a5. Timerfunktion
 - a6. Visning af timer
 - b. Programvælger
 - c. Vægtvælger
 - d. Knapper til indstilling af timerfunktion og tid for program 12
 - e. Til/fra-kontrollampe
 - f. Start/stop-knap
 - g. Valg af skorpefarve

5. Bagestativ til baguetter
6. 2 plader med slip-let-belægning til baguetter

Tilbehør:

7. Skærevealse
8. a. Spiseske = spsk
b. Teske = tsk
9. Krog til udtagning af ælteblade
10. Pensel
11. Målebæger



DA

② SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE FORSIGTIGHEDSREGLER

- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning. Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:
 - I et køkken forbeholdt personalet, i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser
 - På gårde
 - Af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser
 - I omgivelser af typen Bed and Breakfast.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, eller personer blottet

for erfaring eller kendskab. De må ikke bruge apparatet med mindre de er under opsyn, eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn, for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, af hans serviceværksted, eller af en tilsvarende uddannet person, for at undgå, at der opstår fare.
- Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og de overvåges af en voksen.
- Anførte mængder i opskrifterne må ikke overskrides.

I brødformen:

- Max 1000 g dej i alt.
- Max 620 g mel og 10 g gær.

I baguette-bagebakkerne:

- Bag ikke mere end 450 g dej ad gangen.
- Brug ikke mere end 280 g mel og 6 g gær for hver portion.
- Brug et klæde eller en våd svamp til at rense de dele, der kommer i berøring med fødevarer.

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug første gang. Fabrikanten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).
- Anvend apparatet på en jævn og stabil bordflade væk fra vandsprøjt. Endvidere skal apparatet placeres, så det har luft omkring sig.
- Kontroller at el-nettets spænding svarer til apparatets. Garantien bortfalder ved tilslutning til forkert spænding.
- Det er strengt nødvendigt at tilslutte apparatet ved et ekstrabeskyttet stik. Hvis denne regel ikke overholdes, kan det medføre elektriske stød og eventuelt alvorlige skader. Af hensyn til brugerens sikkerhed, skal det ekstrabeskyttede stik leve op til gældende standarder, for elektriske installationer i det land, hvor det bruges. Hvis der ikke er et ekstrabeskyttet stik i din installation, er det strengt nødvendigt, at bede en autoriseret elektriker om at installere det inden apparatet tilsluttes.
- Apparatet er udelukkende beregnet til indendørs brug i en almindelig husholdning.
- Tag apparatets stik ud, når det ikke er i brug og under rengøring.
- Brug ikke apparatet, hvis:
 - Ledningen er beskadiget.
 - Apparatet er blevet beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
 Kontakt i så fald det nærmeste autoriserede serviceværksted.
- Ethvert indgreb på apparatet, ud over kundens almindelige rengøring og vedligeholdelse, skal foretages af et autoriseret serviceværksted.
- Dyp ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller enhver anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned indenfor børns rækkevidde.
- Ledningen må aldrig komme i nærheden af, eller berøre apparatets varme dele, en varmekilde eller en skarp kant.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- **Rør ikke ved åbningen, mens apparatet fungerer, og lige efter det er standset.**

Åbningen kan blive meget varm.

- Tag ikke apparatets stik ud ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning i god stand. Den skal have en ledning med et tværsnit, der er mindst lig med tværsnittet på den medfølgende ledning.
- Anbring ikke apparatet ovenpå andre apparater.
- Brug ikke apparatet som varmekilde.
- Apparatet må ikke anvendes til tilberedning af andet end brød og marmelade.
- Kom aldrig papir, karton eller plastik ned i apparatet og anbring ikke noget ovenpå det.
- Hvis visse dele af apparatet skulle antænde, forsøg aldrig at slukke ilden med

vand. Tag apparatets stik ud. Kvæl flammerne med et fugtigt klæde.

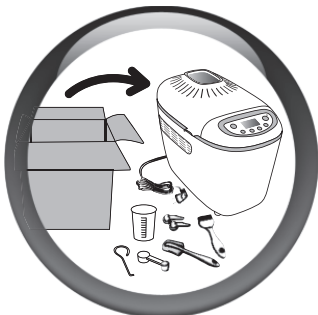
- Af sikkerhedsårsager må der kun bruges tilbehør og reservedele, der passer til apparatet.
- **Brug altid grydelapper i slutningen af programmet til at håndtere formen eller apparatets varme dele. Apparatet bliver meget varmt under brug.**
- Tilstop aldrig ventilationsgitrene.
- Man skal være forsigtig, da der kan slippe varm damp ud, når man åbner låget i slutningen af, eller under et program.
- Dette produkts støjniveau er blevet målt til 69 dBa.

**Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!**

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.
- ➔ Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter, når det ikke skal bruges mere.

DA

3 FØR DEN FØRSTE BRUG

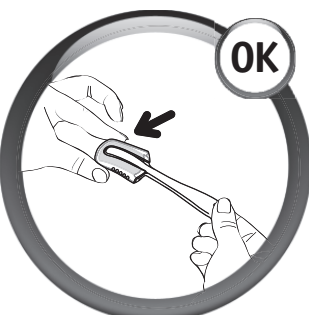


1. UDPAKNING

- Pak apparatet ud, gem garantibeviset og læs omhyggeligt brugsanvisningen før den første brug af apparatet.
- Anbring apparatet på en stabil overflade. Fjern al emballage, alle selvklæbende mærkater og alt tilbehør, både indvendigt og udvendigt i/på apparatet.



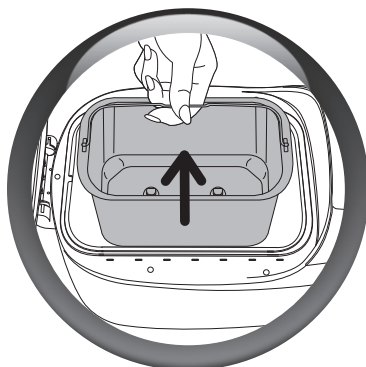
NO



OK

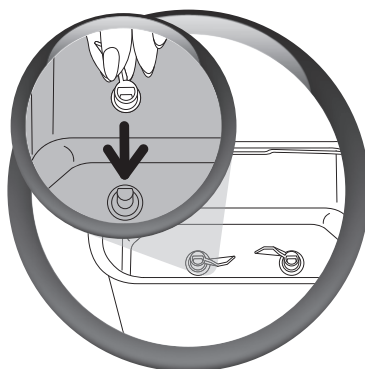
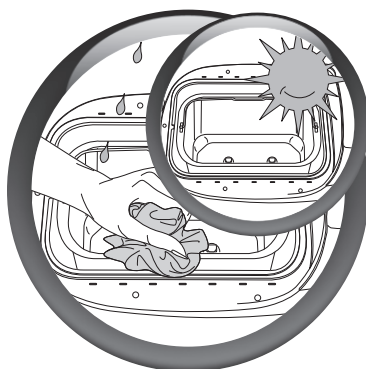
Advarsel

- Dette tilbehør (skærevalse) er meget skarpt. Håndtér det med forsigtighed.



2. FØR BRUG AF APPARATET

- Tag brødformen ud ved at trække lodret op i håndtaget.

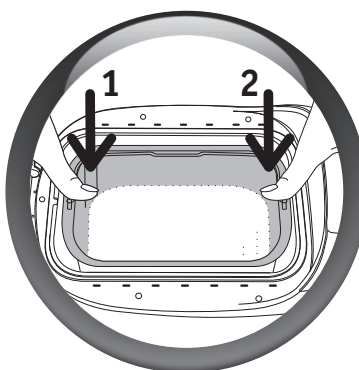
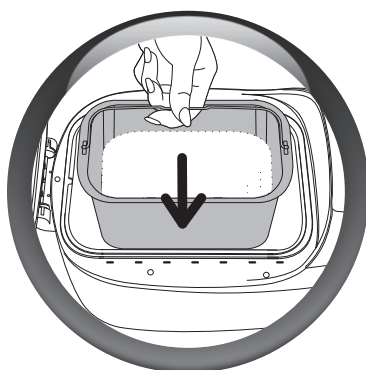


3. RENGØRING AF FORMEN

- Rengør apparatets brødform med en fugtig klud. Tør grundigt. **Der kan forekomme en let udvikling af lugt ved den første brug.**
- Indsæt derpå æltebladene.

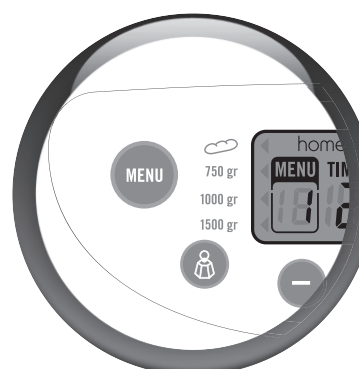
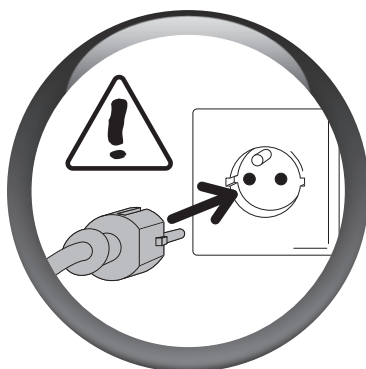


Æltningen bliver bedre, hvis æltebladene isættes over for hinanden.



4. START

- Indsæt brødformen.
- Tryk på formen først i den ene side og derefter i den anden, for at sætte den fast på drivmekanismen, så den er fastlåst i begge sider.



- Rul ledningen ud.
- Efter lydsignalet vises program 1 og mellem skorpefarve som standard.

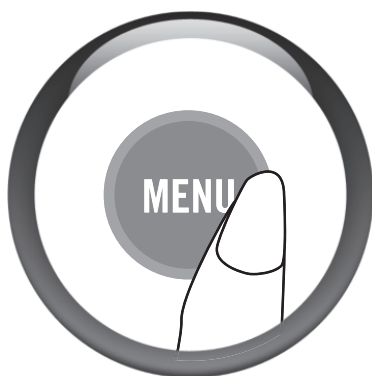


For at gøre dig fortrolig med brødmaskinen, foreslås det at prøve opskriften på **BASISBRØD** til dit første brød. Se opskriften "PROGRAM FOR BASISBRØD" på side 212.

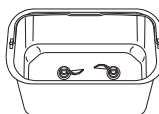
5. VÆLG ET PROGRAM (SE SPECIFIKATIONERNE I SKEMAET PÅ NÆSTE SIDE)

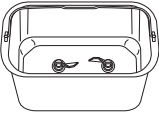
DA

- Der vises en standardindstilling for hvert program. Du skal derfor vælge de ønskede indstillinger manuelt.
- Valg af et program udløser en række etaper, som automatisk følger efter hinanden.

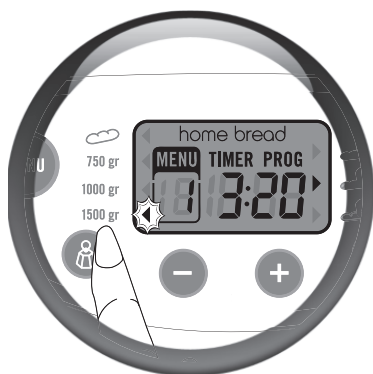


- Tryk på tasten "**menu**", med hvilken du kan vælge en række forskellige programmer. Tryk gentagne gange på tasten "**menu**", for at se programmerne fra 1 til 16.
- Den tid, der svarer til det valgte program, vises automatisk.

TILBEHØR	SE PROGRAMMERNE I MENUEN	
	1. Baguette	Med baguette-programmet kan du bage dine egne baguetter. Dette program foregår i 2 etaper. 1. etape : Æltning og hævnning af dejen 2. etape : Bagning Bagecyklussen foregår efter formning af baguetterne. (Du vil finde en ekstra vejledning om formning sammen med bagemaskinen, som vil hjælpe dig med at fremstille baguetter).
	2 . Sød baguette	Til små søde brød: fint brød, boller, briocher osv.
	3. Bagning af baguetter	Med program 3 kan baguetterne bages med en dej, der er forberedt i forvejen. Bagemaskinen må ikke efterlades uden opsyn under brug af program 3. Hvis cyklussen skal afbrydes, før den er færdig, skal du stoppe programmet manuelt med et langt tryk på tasten .
	4. Basisbrød	Program 4 bruges til at lave de fleste opskrifter af hvidt brød med hvedemel.
	5. Franskrød	Program 5 svarer til en opskrift på traditionelt franskrød, som er ret luftigt.
	6. Fuldkornsbrød	Program 6 skal vælges, når du bruger fuldkornsmel.
	7. Sødt brød	Program 7 er tilpasset opskrifter, som indeholder mere fedtstof og sukker. Hvis du benytter færdigblandinger til briocher eller mælkebrød, må du ikke overstige 1000 g dej i alt.
	8. Hurtigt brød	Program 8 er specifikt til opskriften på HURTIGT brød, som du finder i den medfølgende opskriftsbog. Vandet til denne opskrift må højst være 35 °C.
	9. Brød uden gluten	Det egner sig til personer, som ikke tåler gluten (lider af cøliaki). Gluten findes i flere slags korn (hvede, byg, rug, havre, kamut, spelt, osv.). Bageformen skal altid rengøres grundigt, så der ikke er nogen risiko for forurening med andre slags mel. Hvis du skal overholde en streng glutenfri diæt, skal du sørge for, at den anvendte gær også er glutenfri. Konsistensen af glutenfrit mel giver ikke en optimal æltning. Derfor skal dejen skubbes ned fra kanterne under æltningen ved hjælp af en spatel af blød plastik. Brød uden gluten har en tættere konsistens og en blegere farve end normalt brød. Til dette program er kun vægten på 1000 g til rådighed.

TILBEHØR	10. Brød uden salt	Et nedsat saltforbrug nedsætter risikoen for hjertekarsygdomme.
	11. Brød, der er rigt på omega 3	Dette brød er rigt på Omega 3 fedtsyrer takket være en opskrift, der er velafbalanceret og komplet på det ernæringsmæssige plan. Omega 3 fedtsyrerne bidrager til god funktion af hjerte/karsystemet.
	12. Bagning af brød	Bageprogrammet kan kun bage fra 10 til 70 minutter. Dette kan indstilles i trin på 10 min. med lys, mellem eller mørk skorpefarve. Det kan vælges særskilt og kan bruges: a) sammen med programmet til hævet dej. b) til at opvarme brød, der allerede er bagt eller er koldt, eller til at gøre det sprødt. c) til at afslutte en bagning, hvis der opstår et længere strømsvigt under en bagecyklus. Dette program kan ikke bruges til at bage individuelle brød. Bagemaskinen må ikke efterlades uden opsyn under brug af program 12. Hvis cyklussen skal afbrydes, før den er færdig, skal du stoppe programmet manuelt med et langt tryk på tasten 
	13. Hævet dej	Programmet til hævet dej bager ikke. Det er et program til æltning og gæring til al hævet dej, f. eks. pizzadej.
	14. Kage	Program 14 bruges til at lave bagværk og kager med bagepulver. Til dette program er kun vægten på 1.000 g til rådighed.
	15. Syltetøj	Program 15 koger automatisk syltetøj i formen. Frugten skal være skåret i stykker og befriet for sten.
	16. Pasta	Program 16 ælter kun. Det er beregnet til ikke-hævet dej. Eks.: nudler.

DA



6. VÆLG BRØDETS VÆGT

- Brødets vægt er som standard indstillet til 1500 g. Brødets vægt er kun vejledende.
- Med nogle opskrifter er det ikke muligt at bage et brød på 750 g.
- **Se detaljerne i opskrifterne, for at få nærmere oplysninger.**
- **Indstilling af vægt er ikke tilgængelig for program 3, 9, 12, 13, 14, 15 og 16.**
 - Til program 1 til 2 kan du vælge to vægte:
 - ca. 400 g til 1 bagning (4 baguetter), **kontrollampen tændes ud for vægten på 750 g.**
 - ca. 800 g til 2 bagninger (8 baguetter), **kontrollampen tændes ud for vægten på 1500 g.**
- Tryk på tasten , for at indstille den valgte vægt: 750 g, 1000 g eller 1500 g. Kontrollampen tændes ud for den valgte indstilling.



7. VÆLG BRØDETS SKORPEFARVE

- Brødets skorpefarve er som standard indstillet til mellem.
- Indstilling af skorpefarve er ikke til rådighed for program 13, 15 og 16. Der er tre mulige indstillinger: LYS/MELLEME/MØRK.
- Standardindstillingen ændres ved at trykke på tasten , indtil kontrollampen tændes ud for den valgte indstilling.



8. START AF ET PROGRAM

- Tryk på tasten , for at starte det valgte program. Programmet starter. Den tid, der svarer til programmet, vises automatisk. Etaperne udføres automatisk efter hinanden.

9. BRUG AF TIMERINDSTILLET PROGRAM

- **Du kan programmere apparatet, så brødet er klar på det tidspunkt, du vælger, op til 15 timer i forvejen.**

Timerindstilling af program er ikke tilgængelig for program 3, 8, 12, 13, 14, 15 og 16.

Denne etape indtræffer, når du har valgt program, skorpefarve og vægt.

Tiden for programmet vises. Beregn tidsforskellen mellem det tidspunkt, hvor du starter programmet, og det tidspunkt, hvor du ønsker at brødet skal være færdigt. Maskinen inkluderer automatisk varigheden af programmets cyklusser. Vis den fundne tid ved hjælp af tasterne  og , (+ opad og - nedad). Ved korte tryk rulles frem i trin af 10 min. Ved et langt tryk rulles kontinuerligt frem i trin af 10 min.

Eks. 1 : Klokken er 20, og du ønsker, at brødet skal være færdigt kl. 7 næste morgen. Programmér 11 timer ved hjælp af tasterne  og . Tryk på tasten . Der lyder et lydsignal.

PROG vises, og de 2 prikker i timeren blinker. Nedtællingen begynder. Til/fra-kontrollampen tændes. Der lyder ikke noget lydsignal, mens apparatet udfører et timerindstillet program.

Hvis du laver en fejl eller ønsker at ændre tidsindstillingen, holder du tasten  nedtrykket, indtil den udsender et lydsignal. Standardtiden vises. Gentag handlingen.

Eks. 2 : I tilfældet med program 1, baguette, er klokken 8 og du ønsker, at dine baguetter skal være færdige kl. 19. Programmér 11 timer ved hjælp af tasterne  og . Tryk på tasten . Der lyder et lydsignal. PROG vises, og de 2 prikker i timeren blinker. Nedtællingen begynder. Til/fra-kontrollampen tændes. Hvis du laver en fejl eller ønsker at ændre tidsindstillingen, holder du tasten  nedtrykket, indtil den udsender et lydsignal. Standardtiden vises. Gentag handlingen.

VIGTIGT: Du skal planlægge at forme baguetterne 47 min. før bagetiden er afsluttet (dvs. kl. 18:13) eller, hvis der er 2 bagninger, 2X47 min. før afslutningen af programmet (dvs. kl. 17:26). Vedrørende bagetiden for de andre programmer med individuelle brød, henvises til skemaet med bagetider s. 289.

Tiden til formning i programmerne for individuelle brød er ikke inkluderet i beregningen af timerindstillingen.

Visse ingredienser er letfordærlige. Brug ikke timerindstillingen til opskrifter, der indeholder: frisk mælk, æg, yoghurt, ost, frisk frugt.

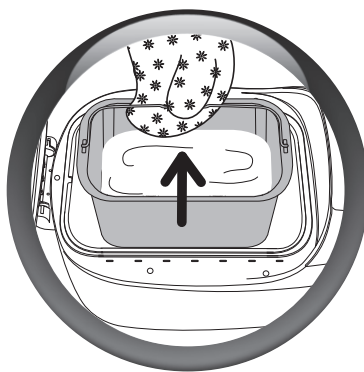
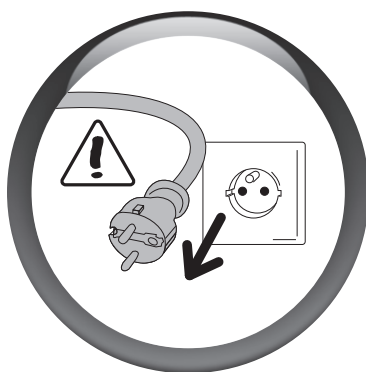
Ved timerindstilling aktiveres lydløs tilstand automatisk.

DA



10. STOP AF PROGRAM

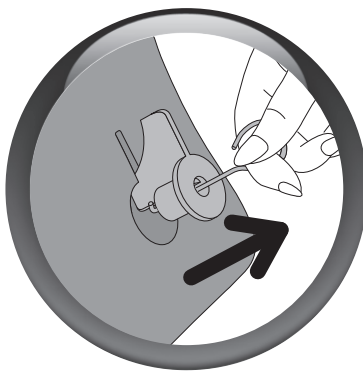
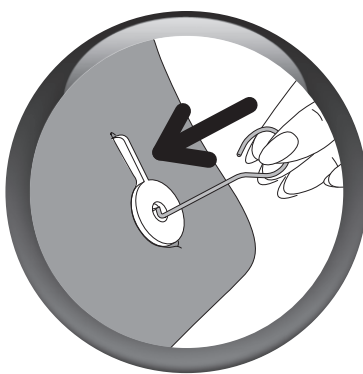
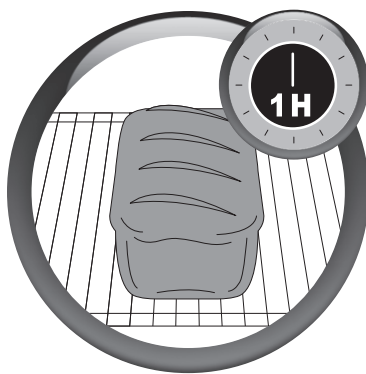
- Ved afslutningen af cyklussen stopper programmet automatisk, og 0:00 vises. Der lyder flere lydsignaler, og til/fra-knappen blinker.
- Hvis du vil stoppe det igangværende program eller annullere timerindstillingen, skal du trykke på tasten  i 5 sekunder.



11. UDTAGNING AF BRØD

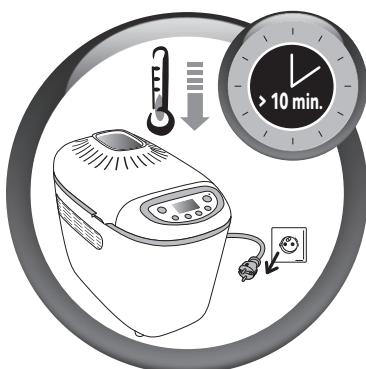
(Denne etape gælder ikke for « baguette »)

- Afbryd bagemaskinen fra stikkontakten, når bagecyklussen er færdig.
- Tag brødformen ud ved at trække lodret op i håndtaget. Brug altid grillhandsker, da bageformens håndtag og indersiden af låget er varme.

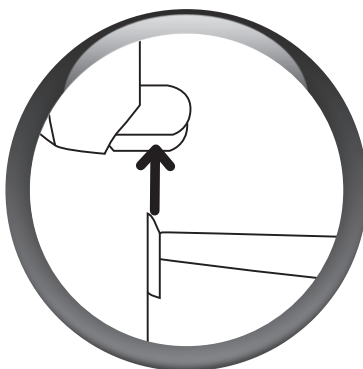
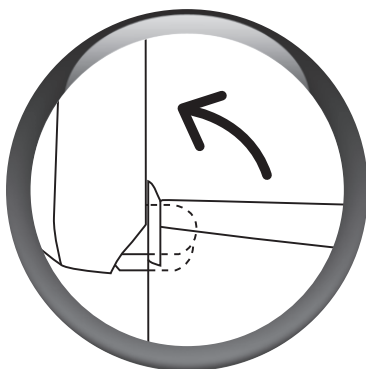


- Tag det varme brød ud af formen og læg det på en rist i 1 time, for at køle af.
- Det kan ske, at æltebladene sidder fast i brødet, når det tages ud af formen. I så fald bruges tilbehørskrogen på følgende måde:
 - Når brødet er taget ud af formen, lægges det endnu varmt på siden og holdes fast med en grillhandske på hånden.
 - Indsæt krogen i æltebladets akse og træk forsigtigt, for at tage æltebladet ud.
 - Gentag handlingen med det andet ælteblad.
 - Stil brødet oprejst og lad det køle af på en rist.
- For at bevare bageformens slip-let-egenskaber, må du ikke bruge metalliske genstande til at tage brødet ud af formen.

4 VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



- Afbryd apparatet fra stikkontakten og lad det køle af.
- Rengør selve apparatet og det indvendige af formen med en fugtig svamp. Tør omhyggeligt.
- Vask formen, æltebladet, baguettestativet og pladerne med slip-let-belægning i varmt sæbevand.
- Hvis æltebladene sidder fast i formen, skal de ligge i blød 5-10 min.



- Afmonter om nødvendigt låget, for at gøre det rent med varmt vand.



- Ingen af delene må vaskes i opvaskemaskinen.
- Brug hverken rengøringsmidler, skuresvamp eller alkohol. Brug en blød, fugtig klud.
- Nedsenk aldrig selve apparatet eller låget i vand.
- Opbevar ikke baguettestativet eller pladerne med slip-let-belægning i formen, for ikke at ridse dens belægning.

DA

5 CYKLUSSE

Et skema på side 289 - 293 angiver, hvori de forskellige cyklusser består, i henhold til det valgte program.

Æltning Danner dejens struktur og dermed dens hæveevne..	> Hvile Lader dejen hvile, for at forbedre kvaliteten af æltningen.	> Hævning Den tid hvori gæren virker, for at hæve dejen og udvikle dens aroma.	> Bagning Omdanner dejen til krumme, giver skorpen farve og gør den sprød.	> Varmholdning Gør det muligt at holde brødet varmt efter bagningen. Det anbefales dog at tage brødet ud af formen straks, når det er færdigbagt.
--	---	--	--	---

Æltning:



I løbet af denne cyklus, samt med program 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 og 14 har du mulighed for at tilføje ingredienser: tørret frugt, oliven, flæsketerninger, osv. Et lydsignal angiver, hvornår du skal gribe ind.

Under udførelsen af de ovenfor nævnte programmer, kan du trykke 1 gang på tasten MENU, for at se, hvor lang tid der er tilbage før lydsignalet for tilsætning af ingredienser.

Med program 1 til 2 trykker du 2 gange på tasten MENU for at se den tid, der er tilbage, før baguetterne skal formes.

Se det sammenfattende skema for tilberedningstid på side 289 - 293 og i kolonnen "ekstra". Denne kolonne angiver den tid, som vil blive vist på apparatets skærm, når lydsignalet lyder.

For at vide helt nøjagtigt, hvor lang tid der går, før lydsignalet lyder, skal du bare trække tiden i kolonnen "ekstra" fra den samlede bagetid.

Eks.: "ekstra" = 2:51 og "samlet tid" = 3:13, ingredienserne kan tilføjes efter 22 minutter.

'Hold-varm' funktion: Med programmerne fra 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 og 14 kan du lade brødet blive i apparatet. Efter bagningen følger automatisk en 'hold-varm' cyklus på én time. Displayet viser 0:00 mens 'hold-varm' funktionen er aktiveret. Der lyder et lydsignal med jævne mellemrum.

Til/fra-kontrollampen blinker.

Ved afslutningen af cyklussen stopper apparatet automatisk, efter at have udsendt flere lydsignaler.

6 INGREDIENSER

Fedtstof og olie: Fedtstof og olie gør brødet blødere og mere velmagende. Det får også brødet til at holde sig bedre og længere. For meget fedtstof forsinker hævetiden. Hvis du bruger smør, skal du sørge for, at det er koldt, og skære det i terninger, for at fordele det jævnt i dejen. Bland ikke varmt smør i. Undgå, at fedtstoffet kommer i kontakt med gæren, da fedtstoffet kan forhindre gæren i at blive fugtet.

Æg: Æg gør dejen bedre, forbedrer brødets farve og fremmer god udvikling af konsistensen. Opskrifterne er beregnet til mellemstore æg på 50 g. Hvis æggene er større, skal du fjerne lidt væske, og hvis de er mindre, skal du tilføje en anelse mere væske.

Mælk: Du kan bruge frisk mælk (koldt, med mindre andet er angivet i opskriften) eller mælkepulver. Mælken har også en emulgerende virkning, som gør det muligt at opnå mere regelmæssige hulrum og dermed en pæn konsistens.

Vand: Vandet fugter og aktiverer gæren. Det fugter også stivelsen i melet og sørger for, at der dannes en god konsistens. Vandet kan erstattes helt eller delvist af mælk eller anden væske. Temperatur: se afsnittet i afdelingen "tilberedning af opskrifter" (side 209).

Mel: Melets vægt varierer betydeligt i henhold til den anvendte type mel. Alt efter kvaliteten af melet kan resultatet af brødbagningen også variere.

Opbevar melet i en hermetisk lukket beholder, da mel reagerer på udsving i klimaforhold med at absorbere fugtighed eller med tværtimod at miste fugt. Brug helst mel til brødfremstilling eller "bagemel" snarere end standardmel. Tilsætning af havre, hvedekim, rug eller hele kerner til brøddejen vil give et tungere brød, som hæver mindre.

Det anbefales at bruge T55 mel, med mindre andet er angivet i opskrifterne. Hvis der bruges særlige melblandinger til brød eller brioche eller mælkebrød, må du ikke overskride 1000 g dej i alt. Se producentens anbefalinger vedrørende brugen af disse blandinger. Sigtningen af melet indvirker også på resultaterne: jo mere helt melet er (det vil sige, at det indeholder en del af hvedekornets avne), jo mindre vil dejen hæve, og jo tungere bliver brødet.

Sukker: Brug helst hvidt eller brunt sukker, eller honning. Brug ikke sukker i stykker. Sukker nærer gæren, giver brødet en god smag og forbedrer skorpefarven.

Salt: Det giver smag til bagværket, og gør det muligt at regulere gærens aktivitet. Det må ikke komme i kontakt med gæren. Takket være saltet er dejen fast, kompakt og hæver ikke for hurtigt. Det forbedrer også dejens struktur.

Gær: Bagegær findes i flere former: frisk gær i små terninger, aktiv tørgær, som skal fugtes, eller instant tørgær. Gær sælges i supermarkeder (i bagerafdelingen eller afdelingen med friske varer), men du kan også købe frisk gær hos din bager. Frisk gær eller instant tørgær skal blandes direkte i bageformen i maskinen sammen med de andre ingredienser. Husk dog at smuldre gæren godt mellem fingrene, for at fordele den bedre. Kun aktivt tørgær (i små kugler) skal blandes med en smule lunkent vand, før det bruges. Vælg en temperatur tæt på 35 °C. Under denne vil gæren være mindre effektiv, og over denne risikerer den at miste sin virkeevne. Sørg for at overholde de angivne doser og husk at øge mængderne, hvis du bruger frisk gær (se sammenligningstabellen herunder).

Lighed mellem mængde og vægt for tørgær og frisk gær:

Tørgær (i tsk)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Frisk gær (i g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

DA

Tilsætningsstoffer (tørret frugt, oliven, chokoladespåner, osv.): Du kan personliggøre dine opskrifter med alle de tillægsingredienser, som du ønsker, men husk:

- At overholde lydsignalet for tilsætning af ingredienser, især de mest sarte. De mest solide frø (såsom hørfrø eller sesamfrø) kan iblandes allerede ved starten af æltningen, for at lette brugen af maskinen (for eksempel brug af timerfunktion).
- At dybfryse chokoladespåner, så de holder bedre under æltningen.
- At lade meget fugtige eller fede ingredienser (for eksempel oliven og flæsketerninger) dryppe godt af. Husk at tørre dem i absorberende papir og rulle dem let i mel, for at blande dem mere ensartet i dejen.
- Ikke at blande for store mængder i med risiko for at forstyrre god udvikling af dejen, og at overholde mængderne angivet i opskrifterne.
- Ikke at tage tilsætningsstoffer uden for bageformen.

7 PRAKTISKE RÅD

1. TILBEREDNING AF OPSKRIFTERNE

- Alle de anvendte ingredienser skal have stuetemperatur (med mindre andet er angivet), og skal nøje vejes.

Mål væske med det medfølgende målebæger. Brug den medfølgende dobbelte doseringsske til at måle teskefulde med den ene ende og spiseskefulde med den anden ende. Ukorrekte mål vil give dårlige resultater.

Overhold rækkefølgen ved forberedelsen:

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| - Væske (smør, olie, æg, vand, mælk) | - Mælkepulver |
| - Salt | - Faste særlige ingredienser |
| - Sukker | - Anden halvdel af melet |
| - Første halvdel af melet | - Gær |

- Det er vigtigt nøje at afmåle mængden af mel. Derfor bør melet vejes med en køkkenvægt. Brug af aktivt tørgær i pose. Med mindre andet er angivet i opskrifterne, må du ikke bruge bagepulver.

Når en pose med gær er åbnet, skal den bruges inden for 48 timer.

- For at undgå at forstyrre hævnningen af dejen, anbefales det at lægge alle ingredienserne i formen lige fra starten, og at undgå at åbne låget under brugen (med mindre andet er angivet). Overhold nøje rækkefølgen af ingredienserne og mængderne angivet i opskrifterne. Først væske og derpå faste ingredienser. **Gæren må ikke komme i kontakt med væske, salt og sukker.**

- **Tilberedning af brød er meget følsom over for temperatur- og fugtighedsforhold.** Hvis det er meget varmt, anbefales det at bruge væsker med en køligere temperatur end normalt. Hvis det er koldt, vil det muligvis også være nødvendigt at lunde vandet eller mælken (uden nogen sinde at overstige 35 °C). For det optimale resultat anbefales det at overholde en global temperatur på 60 °C (temperatur af vand + temperatur af mel + omgivende temperatur). Eksempel: Hvis den omgivende temperatur i huset er 19 °C, skal du sørge for, at meleets temperatur er 19 °C og vandets temperatur er 22 °C ($19 + 19 + 22 = 60$ °C).

- **Somme tider kan det også være nyttigt at kontrollere dejens tilstand i midten af æltningen.** Den skal danne en homogen kugle, som slipper siderne:

- Hvis der stadig er mel, som ikke er blevet indæltet, skal der tilføjes en smule vand.
- Hvis ikke, skal der muligvis tilføjes en smule mel.

Korriger meget forsigtigt (højst en spiseskefuld ad gangen) og vent for at se, om der er en forbedring, før du igen tilsætter mere.

- **En almindelig fejl består i at tro, at dejen vil hæve mere, hvis du tilføjer mere gær.** Men for meget gær vil gøre dejens struktur skrøbelig, den vil hæve meget og falde sammen under bagningen. Du kan bedømme dejens tilstand lige før bagningen ved at føle let på kanterne med fingerspidserne. Dejen skal yde en let modstand, og aftrykket af fingrene skal udjævnes lidt efter lidt.

- Når dejen formes, må den ikke bearbejdes for længe, da du risikerer ikke at opnå det ønskede resultat efter bagningen.

2. BRUG AF BAGEMASKINEN

- **I tilfælde af strømsvigt:** Hvis programmet bliver afbrudt under en cyklus på grund af strømsvigt eller en forkert manøvre, har maskinen en hukommelse på 7 min., i løbet af hvilke programmeringen gemmes. Cyklussen genoptages, der hvor den stoppede. Ud over dette tidsrum går programmeringen tabt.

- **Hvis du benytter to programmer efter hinanden,** skal du vente 1 time, før du starter den anden tilberedning. Ellers vises fejlkoden E01 (undtagen for program 1 og 12).

- Til baguette-programmet, efter etaperne for æltning og hævnning af dejen, skal du bruge dejen i den time, der følger efter lydsignalerne. Efter dette tidsrum reinitialiserer maskinen, og programmet for baguette går tabt.

8 TILBEREDNING OG BAGNING AF BAGUETTER

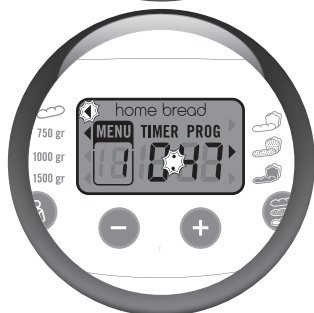
Til denne fremstilling skal du bruge alt tilbehør til denne funktion: 1 bagestativ til baguetter (5), 2 plader med slip-let-belægning til baguetter (6), 1 skærevalse (7) og 1 pensel (10).

1. Æltning og hævnning af dejen

- Tilslut bagemaskinen.



- Efter lydsignalet vises program 1 som standard.
- Vælg skorpefarven.
- Det frarådes kun at bage én etage, da resultatet ville blive bagt for meget.
- Hvis du vælger 2 bagninger: Det tilrådes at forme alle brødene og gemme halvdelen i køleskabet til den anden bagning.
- Tryk på tasten . Til/fra-kontrollampen tændes, og de to prikker i timeren blinker. Æltningscyklussen af dejen starter, efterfulgt af hævnningen.



Bemærkninger:

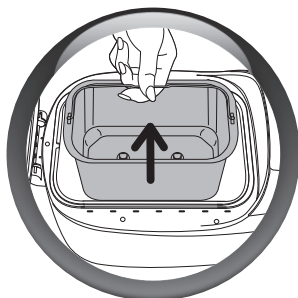
- Under æltningsetapen er det normalt, at visse steder ikke er godt blandede.
- Når tilberedningen er færdig, går maskinen i energibesparende tilstand. Flere lydsignaler angiver, at æltning og hævnning af dejen er færdig, og til/fra-kontrollampen blinker. Indikatoren for formning af baguetter tændes.

Dejen skal bruges i timen, der følger efter lydsignalerne. Efter dette tidsrum reinitialiserer maskinen, og programmet for baguette går tabt. I så tilfælde anbefales det, at benytte program 3 til bagning af baguetter.

2. Eksempel på tilberedning og bagning af baguetter

Se den medfølgende opskriftsbog, for at få hjælp til at udføre etaperne.

Vi viser dig de bevægelser, som bageren udfører, men efter nogle forsøg vil du have din egen måde at forme brødet på.

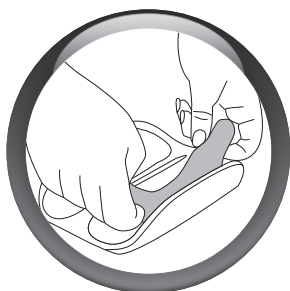


- Tag formen ud af maskinen.
- Drys bordpladen let med mel.
- Tag dejen ud af formen og læg den på bordpladen.
- Lav en kugle af dejen og del den i fire stykker med en kniv.
- Så har du 4 dejstykker med samme vægt, som du nu skal forme til baguetter.

Hvis du ønsker baguetterne mere luftige, kan du lade dem hvile i 10 minutter, før du former dem.

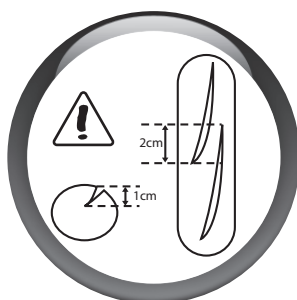
Længden af baguetten skal svare til størrelsen af pladen med slip-let-belægning (ca. 18 cm).

Du kan variere smagen ved at pynte brødene. Du skal bare fugte dejstykkerne og derpå rulle dem i sesamfrø eller birkes.



- Når baguetterne er formet, lægges de på pladerne med slip-let-belægning.

Det sted, hvor baguetterne er samlet, skal befinde sig nederst.



- For et optimalt resultat, skal du lave diagonale snit i baguetterne med en kniv med takker eller den medfølgende skærevalse, så der laves en sprække på 1 cm.

Du kan variere baguetternes udseende og foretage snit med en saks i hele baguettens længde.

- Brug den medfølgende pensel og fugt oversiden af baguetterne rigeligt, men undgå for meget væske på slip-let-pladerne.
- Placér de 2 plader med baguetterne på det dertil beregnede stativ til baguetter.
- Montér baguette-stativet i bagemaskinen i stedet for bageformen.
- Tryk på tasten  igen, for at starte programmet igen, og for at starte bagningen af baguetterne.

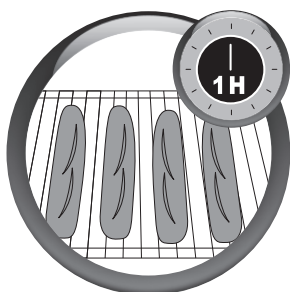
• Når bagningen er færdig, har du 2 muligheder:

Ved bagning af 4 baguetter

- Afbryd bagemaskinen fra stikkontakten. Tag baguette-stativet ud.
- Brug altid grillhandsker, da stativet er meget varmt.
- Tag baguetterne af slip-let-pladerne og lad dem køle af på en rist.

Ved bagning af 8 baguetter (2x4)

- Tag baguette-stativet ud. Brug altid grillhandsker, da stativet er meget varmt.
- Tag baguetterne af slip-let-pladerne og lad dem køle af på en rist.
- Tag de 4 andre baguetter ud af køleskabet (som du i forvejen har lavet snit i og fugtet).
- Anbring dem på pladerne (pas på ikke at brænde dig).
- Anbring stativet i maskinen igen og tryk igen på .
- Når bagningen er færdig, kan du afbryde maskinen fra stikkontakten.
- Tag baguetterne af slip-let-pladerne og lad dem køle af på en rist.





BASISBRØD (PROGRAM 4)

tsk = Teskefuld
spsk = Spiseskefuld

● Skorpefarve: Mellem

● Enhedsvægt: 1000 g

Ingredienser

Olie: 2 spsk

Vand: 325 ml

Salt: 2 tsk

Sukker: 2 spsk

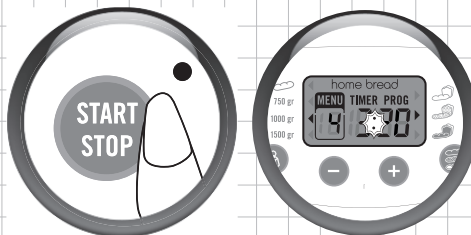
Mælkepulver: 2,5 spsk

Mel T55: 600 g

Tørgær: 1,5 tsk

1 For at starte opskriften, skal du se etape 1 til 7 i afsnittet "brug".

2 Start derpå programmet BASISBRØD, tryk på tasten . Til/fra-kontrollampen tændes. De to prikker i timeren blinker. Cyklussen starter.



3 Se etape 6, når cyklussen er afsluttet.

VIGTIGT: Efter samme princip kan du lave andre opskrifter af traditionelt brød: Franskrød, fuldkornsbrød, boller, hurtigt brød, glutenfrit brød, usaltet brød. Du skal bare vælge det tilsvarende program med menutasten.



BAGUETTE (PROGRAM 1)

Til bagning af 4 baguetter på ca. 100 g

tsk = Teskefuld
spsk = Spiseskefuld

● Skorpefarve: Mellem

Ingredienser

Vand: 170 ml

Salt: 1 tsk

Mel T55: 280 g

Tørgær: 1 tsk

Se afsnit 8 "Tilberedning og bagning af baguetter", for at tilberede denne opskrift.



For at gøre baguetterne endnu mere fyldige, kan du tilføje 1 spsk olie i opskriften. Hvis du ønsker de 4 brød lidt mørkere, tilføjes 2 tsk sukker til ingredienserne.

DA

9 VEJLEDNING FOR AT FORBEDRE DINE RESULTATER

1. TIL BRØD

Får du ikke det ønskede resultat? Dette skema vil hjælpe dig med at finde årsagen.	RESULTATER					
	Brød for hævet	Brød faldet sammen, efter at have hævet for meget	Brød ikke hævet nok	Skorpen har ikke nok farve	Siderne er brune, men brødet er ikke bagt nok	Der er mel på siderne og oversiden
MULIGE ÅRSAGER						
Der blev trykket på tasten  under bagningen.						
Ikke nok mel						
For meget mel						
Ikke nok gær						
For meget gær						
For lidt vand						
For meget vand						
Ikke nok sukker						
Dårlig melkvalitet						
Ingredienserne er ikke i de rigtige proportioner (for meget)						
Vand for varmt						
Vand for koldt						
Forkert program						

2. TIL BAGUETTER

Får du ikke det ønskede resultat? Dette skema vil hjælpe dig med at finde årsagen.	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Dejstykket har ikke en jævn tykkelse.	Formen af rektanglen i starten er ikke regelmæssig eller har ikke en jævn tykkelse.	Rul ud med en kagerulle, hvis det er nødvendigt.
Dejen er klistret- det er vanskeligt at forme de små brød.	Der er for meget vand i dejen.	Brug mindre vand.
	Vandet var for varmt, da det blev blandet i opskriften.	Kom lidt mel på hænderne, men ikke på dejen eller bordpladen, hvis det kan undgås, og fortsæt med at forme de små brød.
Dejen går i stykker.	Der er ikke nok gluten i melet.	Vælg mel til bagværk (T 45).
	Dejen er ikke smidig nok.	Lad den hvile i 10 min., før den formes.
	Formerne er uregelmæssige.	Vej dejstykkerne, så de får samme størrelse.
Dejen er kompakt/dejen er svær at forme.	Der mangler lidt vand i opskriften.	Kontrollér opskriften eller tilsæt vand, hvis melet ikke absorberer nok.
	Der er for meget mel i dejen.	Form groft og lad hvile før den endelige formning. Tilføj en smule vand i starten af æltningen.
	Dej bearbejdet for meget.	Lad den hvile i 10 min., før den formes. Drys mindst muligt mel på bordpladen. Form ved at bearbejde dejen mindst muligt. Foretag formningen ad 2 omgange og lad dejen hvile i 5 min. imellem hver.
De små brød rører ved hinanden og er ikke bagt nok.	Forkert anbringelse på pladerne.	Anbring dejstykkerne med større mellemrum på pladerne.
	Dejen er for flydende.	Dosér væsken omhyggeligt.
		Opskrifterne er beregnet til æg på 50 g. Hvis æggene er større, skal vandmængden mindskes tilsvarende.
De små brød hænger fast på pladen og er brændt.	For meget skorpefarve.	Vælg en lysere skorpefarve. Undgå at lade penslingen løbe ud på pladen.
	Du har glemt at pensle dejstykkerne med vand, før du satte dem i maskinen.	Fjern det overskydende vand påført med penslen.
	Pladerne i stativet hænger for meget i.	Smør pladerne i stativet let, før du anbringer dejstykkerne.
De små brød er for lyse.	Du har glemt at pensle dejstykkerne med vand, før du satte dem i maskinen.	Vær opmærksom næste gang du bager.
	Du kom for meget mel på de små brød, da du formede dem.	Pensl godt med vand, før du sætter dejstykkerne i maskinen.
	Den omgivende temperatur er høj (over 30 °C).	Brug koldere vand (mellem 10 og 15 °C) og/eller lidt mindre gær.

DA

Får du ikke det ønskede resultat? Dette skema vil hjælpe dig med at finde årsagen.	MULIG ÅRSAG	LØSNING
De små brød er ikke hævet nok.	Du har glemt gæren i opskriften / brugt for lidt gær.	Følg anvisningerne i opskriften.
	Gæren er måske for gammel.	Tjek sidste brugsdato.
	Der var for lidt vand i opskriften.	Kontrollér opskriften eller tilsæt vand, hvis melet absorberer for meget.
	De små brød blev trykket for meget sammen under formningen.	Bearbejd dejen mindst muligt under formningen.
	Dej bearbejdet for meget.	
De små brød er for store.	For meget gær.	Brug mindre gær.
	For meget hævnning.	Tryk de små brød en smule flade, når de er placeret på pladerne.
Snittene i dejstykket er ikke dybe nok.	Dejen er klistret: du kom for meget vand i opskriften.	Start forfra med at forme de små brød med en smule mel på hænderne, men ikke på dejen eller bordpladen, hvis det kan undgås.
	Knivbladet er ikke skarpt nok.	Brug den medfølgende skærevalse eller en meget skarp kniv med små takker.
	Du snitter ikke skarpt nok.	Snit med en hurtig bevægelse uden tøven.
Snittene har tendens til at lukke sig igen, eller de åbnes ikke under bagningen.	Dejen er for klistret: du kom for meget vand i opskriften.	Kontrollér opskriften eller tilsæt mel, hvis dejen ikke absorberer nok vand.
	Dejstykkets overflade er ikke tilstrækkeligt spændt under formningen.	Start forfra og træk mere i dejen, når du ruller den om tommelfingeren.
Dejen går i stykker i siderne under bagningen.	Snittet i dejstykket er ikke dybt nok.	Se side 211 vedrørende den ideelle form af snittene.

10 TEKNISK FEJLFINDINGSVEJLEDNING

PROBLEMER	LØSNINGER
Æltebladene sidder fast i bageformen.	• Lad dem ligge i blød, før de tages ud.
Æltebladene sidder fast i brødet.	• Brug tilbehørskrogen (side 205).
Efter tryk på  sker der ikke noget.	• Maskinen er for varm. Vent 1 time mellem 2 cyklusser (fejlkode E01). • Der er programmeret en timerindstilling.
Efter tryk på  kører motoren, men der æltes ikke.	• Bageformen er ikke helt indsat. • Æltebladene er ikke sat i, eller de er forkert sat it.
Efter en timerindstilling er brødet ikke hævet nok, eller der er ikke sket noget.	• Du har glemt at trykke på  efter programmering af timerindstilling. • Gæren er kommet i kontakt med saltet og/eller vandet. • Æltebladene er ikke sat i.
Det lugter brændt.	• En del af ingredienserne er faldet ved siden af bageformen. Lad maskinen køle af og rengør det indvendigt med en fugtig svamp og uden rengøringsmiddel. • Dejen er flydt over: for stor mængde af ingredienser, især væske. Overhold proportionerne i opskrifterne.

11 GARANTI

- Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i hjemmet. I tilfælde af forkert brug, eller brug, som ikke er i overensstemmelse med brugsanvisningen, fralægger producenten sig ethvert ansvar og garantien annulleres.
- Læs omhyggeligt brugsanvisningen før første brug af apparatet. Hvis maskinen ikke bruges i overensstemmelse med brugsanvisningen, fralægger Moulinex sig ethvert ansvar.

12 MILJØ

- I henhold til gældende lovgivning, skal et apparat, som ikke er funktionsdygtigt, gøres definitivt ubrugeligt. Afbryd ledningen og skær den over, før apparatet bortskaffes.

DA

ERROR: typecheck
OFFENDING COMMAND: defineresource

STACK:

-null-
/0
/ColorRendering
-null-
/0
[/CIEBasedA -dictionary-]
/CSA
-mark-

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.