

# **GASTROBACK®**

## DESIGN BRØDMASKINE AVANCERET



### **BETJENINGSVEJLEDNING**

Art. nr. 42823 "Design Brotbackautomat Advanced"



LÆS OG OVERHOLD BRUGSANVISNINGEN!  
FØLG INSTRUKTIONERNE!

Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



Vi lægger stor vægt på din sikkerhed. Derfor beder vi dig om at læse alle instruktioner og oplysninger i dette hæfte omhyggeligt og fuldstændigt, før du tager apparatet i brug. Det vil hjælpe dig til at kende alle funktioner og egenskaber ved dit nye apparat. Vi beder dig især om nøje at overholde sikkerhedsoplysningerne nævnt i disse instruktioner.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

Kendskab til din "Design Automatic Bread Maker Advanced" .....	74
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger .....	76
Generelle sikkerhedsinstruktioner .....	76
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater .....	79
Høje temperaturer - risiko for forbrændinger .....	80
Bevægelige dele - risiko for skader .....	81
Non-stick belægning .....	82
Tekniske specifikationer .....	82
Egenskaber ved din nye brødmaskine .....	83
Miljø .....	83
Knappernes funktioner .....	83
Programmer for brødbageren .....	85
Programmets faser .....	87
Hold varmen-funktion .....	87
Hukommelsesfunktion .....	88
Programmering af dine egne indstillinger .....	88
Brug af timeren .....	89
Låsning af kontrolpanelet .....	90
Tips til de bedste resultater .....	91
Før første brug .....	94
Drift .....	95
Forberedelser .....	96
Start på bageprogrammet .....	97
Særlig introduktion om hurtigt brød .....	101
Tilføjer lidt ekstra bagetid .....	101
At lave marmelade .....	102
Brug af isspanden .....	103
At lave is .....	104
Fremstilling af yoghurt .....	106
Løsning af problemer .....	107
Pleje og rengøring .....	111

Opbevaring .....	113
Noter til bortskaffelse .....	114
Information og service .....	114
Garanti .....	115
Opskrifter .....	116

## KÆRE KUNDE!

Din nye GASTROBACK® "Design Automatic Bread Maker Advanced" vil levere en række dejlige, friskbagte, velduftende brød og kager. For at fylde dit veldækkede morgenbord kan du endda nemt lave marmelade og yoghurt. Som et særligt højdepunkt kan apparatet endda tilberede is ved hjælp af den dertil beregnede isspand (medfølger ikke, kan købes separat som tilbehør). Prøv nogle nye opskrifter efter din individuelle smag. Brug de forskellige forudindstillede programmer til dette, eller lav dit eget program. "Design Automatic Bread Maker Advanced" vil gøre dine ideer til virkelighed uden anstrengelse.

Denne brugsanvisning fortæller dig om de forskellige funktioner og egenskaber, som gør det nemt at få glæde af din nye Bread Maker.

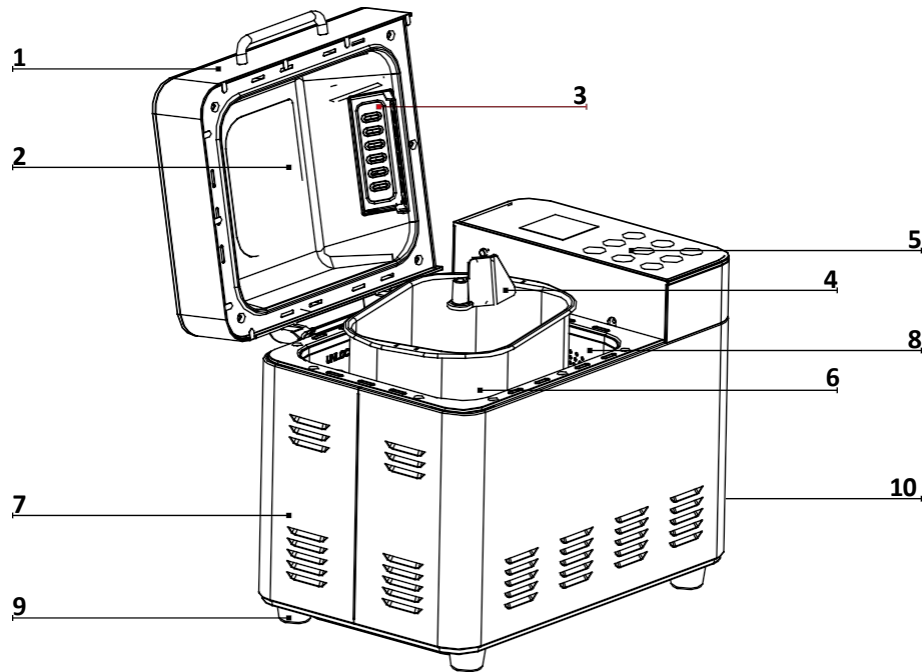
Vi håber, at du får glæde af din nye Bread Maker. Din

GASTROBACK GmbH

## VIGTIG BEMÆRKNING - LÆS OMHYGGELIGT - FØR DU BRUGER ENHEDEN!

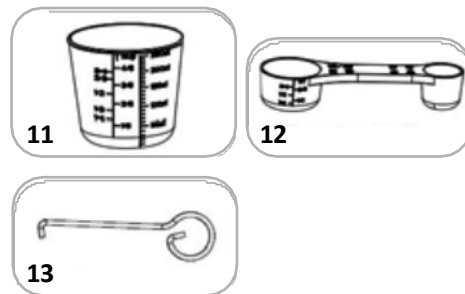
RENGØR IKKE BRØDFORMEN I OPVASKEMASKINEN!

## AT KENDE DIN "DESIGN AUTOMATISKE BRØDMASKINE AVANCERET"



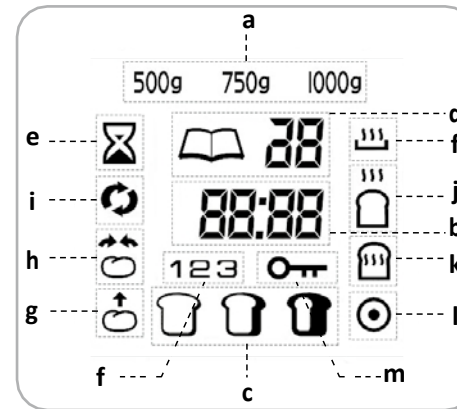
1. **Låg** - inklusive håndtag, vindue, ventilationsåbninger og ingrediensboks; med en liste over de tilgængelige programmer trykt på toppen
2. **Visningsvindue**
3. **Ingrediensboks** - frigiver automatisk ingredienserne under de forprogrammerede bageprogrammer 1-9.
4. **Non-Stick-belagt æltepaddel**  
Drivaksel - sæt æltebladet på her
5. **Betjeningslementer**
6. **Non-Stick Coated Bread Pan** - med håndtag til nem montering og afmontering
7. **Hus i rustfrit stål**
8. **Opvarmningsrum**  
Kobling af ælteværket - for drift skal brødformen låses fast her Varmeelement (ikke visualiseret)
9. **Skridsikre gummifødder** - står stabilt på glatte overflader
10. **Strømlledning**

### TILBEHØR



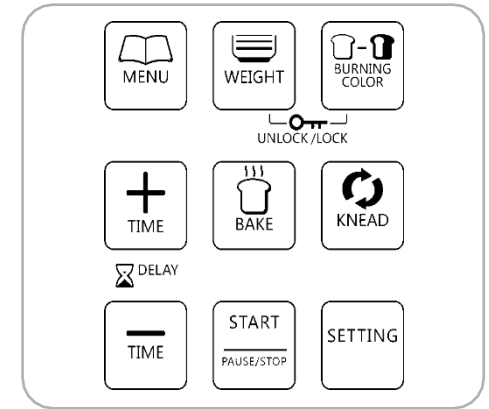
11. **Målebæger**
12. **Måleske-brønede** til 5 ml (1 Teskefuld) og 15 ml (1 spiseskefuld)
13. **Krog** til at tage æltepadden af

## BETJENINGSELEMENTER



### LCD-skærmen viser følgende oplysninger:

- (a) Valg af brødvægt: stor (op til 1000 g, 2 lb), medium (ca. 750 g, 1,5 lb) eller lille (op til 500 g, 1,0 lb)
- (b) Resterende tid til afslutning i minutter
- (c) Ikon for den valgte farve på brødskorpen: lys, middel, mørk
- (d) Valgt programnummer
- (e) Timeglas-ikon, hvis der er indstillet en forsinkelsestid
- (f-l) Ikon og nummer for den aktuelt kørende programfase (røre/ælte, hvile/riste/gære, varme, bage, holde varm, færdiggørelse).
- (m) Nøgleikon, hvis betjeningspanelet er i låst tilstand.



### Knapper - kun let berøring med fingeren. Der lyder et bip ved hvert input.

- MENU - for at vælge det ønskede bageprogram.
- VÆGT - for at indstille den ønskede brødvægt.
- BURNING COLOR - for at indstille den ønskede bruning.
- +TIME og -TIME - for at indstille en tidsforsinkelse eller indstille behandlingstiden.
- BAKE - en genvej til Bake-programmet (16).
- MIX - en genvej til Mix-programmet (12).
- START/STOP - starter, sætter på pause eller afbryder driften.
- SETTING - giver en genvej til Homemade-programmet (17) og skifter mellem de forskellige programfaser.



## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Læs omhyggeligt alle instruktioner, før du bruger dette apparat, og gem dem til senere brug. Forsøg ikke at bruge dette apparat til andet end den tilsigtede brug, der er beskrevet i denne vejledning. Enhver anden brug, især forkert brug, kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader på grund af elektrisk stød, bevægelige dele, varme, kulde eller brand.

Denne vejledning er en vigtig del af apparatet. Giv ikke apparatet videre til tredjeparter uden dette hæfte.

Al betjening, reparation og teknisk vedligeholdelse af apparatet eller dele af det, som ikke er beskrevet i denne vejledning, må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Kontakt venligst din leverandør.



## GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og IKKE til brug i køretøjer i bevægelse. Apparatet må ikke betjenes eller opbevares i fugtige eller våde områder eller udendørs. Enhver brug af tilbehør eller reservedele, som ikke er anbefalet af producenten, eller som er beskadiget på nogen måde, kan resultere i personskader og/eller skader.
- Kontrollér regelmæssigt, at hele apparatet og dets dele fungerer korrekt - især netledningen (se f.eks. efter forvrængning, misfarvning, revner og korroderede stifter på netstikket). Brug ikke apparatet, når det er sandsynligt, at apparatet eller en del af det er

beskadiget for at undgå risiko for brand, elektrisk stød eller andre personskader og/eller skader. Apparatet eller dets dele kan blive beskadiget, hvis apparatet har været udsat for uacceptabel belastning (f.eks. overophedning, mekanisk eller elektrisk stød), eller hvis der er revner, overdrevent flossede eller smeltede dele eller forvrængninger (f.eks. låget er ødelagt eller revnet), eller hvis der er nogen form for funktionsfejl (f.eks. motoren sætter sig fast, væske eller dej løber ud, overophedning, røgudvikling). Hvis et af disse tilfælde opstår under drift, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten. Kontakt et autoriseret servicecenter for undersøgelse og/eller reparation.

- Brug apparatet på et godt tilgængeligt, stabilt, plant, tørt og passende stort bord eller disk, der er modstandsdygtigt over for vand, fedt og varme. Apparatet vil vibrere kraftigt, når motoren kører, og på trods af de skridsikre fødder kan det bevæge sig rundt på bordet eller disken. **Derfor er det vigtigt at sikre, at apparatet står helt stabilt på en plan overflade.** Apparatet må ikke vakle, vippe eller glide på bordet eller køkkenbordet. Hold desuden en passende afstand (mindst 30 cm på hver side) til arbejdsområdets kanter og andre genstande. Under drift skal der være mindst 1 m fri plads over apparatet for at undgå skader på grund af varme og kondensvand og for at sikre uhindret adgang. Brug ikke apparatet under hængende brædder eller lamper.
- Hold altid apparatet og bordet eller køkkenbordet rent og tørt, og tør straks spildte væsker op. Gummifødderne kan efterlade genstridige pletter på nogle overflader. Derfor er det et godt råd at placere apparatet på en varmebestandig måtte eller plade. Læg dog ikke tøj, servietter eller andre fremmedlegemer under eller på apparatet under drift for at undgå risiko for brand, elektrisk stød og overophedning. Placer ikke apparatet eller varme dele af det (f.eks. brødpanden) over en netledning eller på overflader, der er følsomme over for varme, fedt eller fugt, eller nær kanten af bordet eller køkkenbordet eller på våde eller skrånende overflader.
- Dette apparat er IKKE beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. **Børn skal altid være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller nogen del af det eller emballagen.**

**ging.** Opbevar altid apparatet på et tørt, frostfrit og rent sted, hvor små børn ikke kan nå det. Efterlad ikke apparatet eller nogen del af det uden opsyn, når det er inden for små børns rækkevidde.

- Anbring ikke apparatet eller nogen del af det i et komfur eller på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. brænder, varmelegeme eller ovn). Brug ikke apparatet eller dele af det sammen med andre apparater eller til andre formål (f.eks. tørring af fødevarer eller andre materialer). Brug udelukkende apparatet til behandling af fødevarer, der er egnet til konsum. Der må ikke tørres eller opbevares fødevarer eller fremmedlegemer i apparatet. Sørg altid for, at apparatet er samlet og tilsluttet fuldstændigt og korrekt i henhold til instruktionerne i dette hæfte, før det tages i brug. Håndter ikke apparatet eller nogen del af det med vold. Ventilationsslidserne i huset skal altid være frie.
- **Isspanden, gearkassen og rørepinden må aldrig opvarmes eller berøre varme overflader (f.eks. ovn, brænder, komfur) for at undgå risiko for sprængning, smeltning og forvrængning. Brug ikke isspanden, gearkassen og rørepinden til andre programmer end isprogrammet! Bring ikke isspanden i kontakt med varme overflader eller varme væsker. Kølevæsken i isspanden vil udvide sig kraftigt, når den opvarmes, og dermed sprænge isspanden og forårsage risiko for alvorlige kvæstelser og skader. Efter afkøling af isspanden i fryseren skal du altid beskytte dine hænder med handsker, før du rører ved isspanden. Rør ALDRIG ved isspanden med våd hud, når den er blevet afkølet i fryseren. Ellers vil din hud straks fryse fast til isspanden og forårsage alvorlige forfrysninger og skader.**
- Hold ikke dine hænder eller andre fremmedlegemer (f.eks. tøj, køkkenredskaber) i varmerummet eller brødformen, mens apparatet er tilsluttet strømforsyningen. Brug ikke hårde, skarpe eller kantede genstande (f.eks. knive, gafler, metalskrabere) sammen med apparatet eller nogen del af det.
- **Fyld ikke mere dej i end 1000 g i alt. Ellers kan ingredienser eller dej løbe ud af brødformen og nå de varme varmelementer, hvilket kan forårsage overophedning, brand og/eller elektrisk stød.** Sørg for, at brødformens yderside er helt ren og tør, før den placeres i varmerummet. Tør altid spildte væsker af med det samme. Hvis væsker er løbet ud eller spildt på huset, skal du s t r a k s trække stikket ud af stikkontakten og rengøre apparatet (se: "Pleje og rengøring").

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, og vent, til motoren er standset, før du samler eller adskiller dele (f.eks. brødform). Lad desuden apparatet køle af, før du flytter eller rengør det. Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. Hold altid huset i begge sider nær bunden, når du flytter apparatet. Hold ikke i låget, håndtaget på låget, håndtaget på brødformen eller netledningen, når du flytter apparatet. Anbring ikke hårde og/eller tunge fremmedlegemer på eller i apparatet eller nogen del af det.
- Brug ikke ætsende kemikalier, slibende rengøringsmidler eller rengøringspulver (f.eks. blegemiddel, ovnrens, skuresvampe til metal) til rengøring for at undgå skader på overfladerne.
- **Anbring ikke apparatet, nogen del af det eller netledningen i en automatisk opvaskemaskine.**
- Lad ikke maden tørre på apparatet. Rengør altid apparatet efter hver brug for at forhindre ophobning af indbagt mad (se "Pleje og rengøring"). Opbevar altid apparatet og dets dele, hvor det er rent.



#### **VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR ELEKTRISKE APPARATER**

Apparatet er elektrisk opvarmet. Placer apparatet i nærheden af en passende stikkontakt, så det kan tilsluttes direkte til en beskyttet strømforsyning med en korrekt tilsluttet beskyttelsesleder (jord). Sørg for, at spændingen i din strømforsyning svarer til apparatets spændingskrav (220-240 V ~, 50/60 Hz, beregnet til mindst 10 A) for at undgå interferens med andre apparater.

Det anbefales kraftigt at installere en fejlstrømsafbryder (r.c.c.b.) med en maksimal nominel fejlstrøm på 30 mA i det elektriske forsyningskredsløb. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte din elektriker for at få yderligere oplysninger.

I forskellige fremmede lande er specifikationerne for strømforsyninger underlagt inkompatible normer. Derfor er det muligt, at strømforsyninger i udlandet ikke opfylder kravene til sikker drift af apparatet. Før apparatet tages i brug i udlandet, skal du derfor sikre dig, at det er muligt at betjene det sikkert.

- Brug ikke en stikkontakt på skrivebordet, en ekstern timer, en forlængerledning eller en fjernbetjening.
- Håndter altid netledninger med forsigtighed. Stikkets ben skal være glatte og rene. Træk altid netledningen helt ud før brug. Anbring ikke apparatet på en netledning. Netledninger må aldrig knyttes, vrides, trækkes, spændes eller klemmes. Lad ikke stikket eller netledningen hænge ud over bordkanten eller køkkenbordet. Ledningen må ikke berøre varme overflader eller skarpe kanter. Sørg for, at ingen trækker apparatet i netledningen. Pas på ikke at blive viklet ind i ledningen. Tag altid fat i stikket for at tage ledningen ud. Rør ikke ved apparatet eller stikket med våde hænder, når apparatet er tilsluttet strømforsyningen.
- Der må IKKE dryppes eller spildes væsker på eller i huset, ovnrummet eller netledningen. Sørg altid for, at brødformens yderside er ren og tør, før du sætter den i varmerummet. Ellers kan der løbe væske ind i huset eller på varmeelementet, hvilket medfører risiko for elektrisk stød eller brand. Nedsænk ikke apparatet eller netledningen i vand eller andre væsker. Der må ikke hældes eller spildes væsker på/i huset eller netledningen. Anbring ikke apparatet på våde overflader. Hvis væsker løber over eller spildes på huset, varmeelementet eller netledningen, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten. Rengør derefter apparatet, og lad det tørre i mindst 1 dag, mens låget er åbent. Se i øvrigt: "Pleje og rengøring". **Rengør ikke apparatet i en automatisk opvaskemaskine.**

### HØJE TEMPERATURER - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER

- "Design Automatic Bread Maker Advanced" er designet til at bage brød og kager og lave marmelade i et husholdningsmiljø. Til dette formål opvarmes apparatet elektrisk. Forkert håndtering kan derfor medføre alvorlige skader. Vær opmærksom på dette for at undgå skoldninger og skader.
- Bortset fra maden kan låget, brødformen og apparatets yderside blive meget varme under og efter brug. Desuden kan der komme varm damp ud af ventilationsåbningerne i låget.

- Rør ikke ved de varme overflader med nogen dele af din krop eller nogen varmfølsomme eller fugtfølsomme genstande under drift, eller mens apparatet stadig er varmt. Rør kun ved apparatet og dets dele ved håndtagene og betjeningselementerne under drift og derefter. Beskyt altid dine hænder med ovnhandsker, når du tager brødformen ud efter brug. Pas på varm damp og kondensvand, når du åbner låget.
- Flyt ikke apparatet, når det stadig er varmt. Lad altid apparatet køle af, før du flytter eller rengør det. Anbring ikke apparatet eller nogen del af det (f.eks. brødpanden) på varmfølsomme overflader, når det er varmt. Der skal udvises særlig forsigtighed, når brødformen flyttes, mens den indeholder varme væsker. Sørg for at holde brødformen i vater, når den er fyldt med varmt, flydende indhold (f.eks. marmelade) for at undgå alvorlige skoldninger og skader.
- Du bør holde låget lukket under brug. Selv om låget er korrekt lukket, kan der dog slippe damp ud under låget under drift og efterfølgende. Dette gælder især for ventilationsåbningerne i låget. Hold ikke nogen dele af din krop eller sarte genstande over apparatet under drift. Kondensvand kan samle sig under låget og dryppe, når låget åbnes. Pas på varm damp og kondensvand, når du åbner låget.
- **Tilbered IKKE alkoholholdige væsker eller alkoholholdige fødevarer (f.eks. gløgg, grog) i apparatet. Hæld ikke alkoholiske væsker på/i apparatet for at undgå eksplosions- og brandfare.**



### BEVÆGELIGE DELE - RISIKO FOR SKADER




Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før du fjerner brødformen eller isspanden for at undgå skader på grund af æltearbejdet. Stik ikke hænder, hår, tøj eller andre genstande (f.eks. køkkenredskaber) ned i brødsålen eller varmerummet, når apparatet er tilsluttet strømforsyningen. Sørg altid for, at brødsålen eller isspanden er låst ordentligt fast til ælteværkets kobling, før du slutter apparatet til strømforsyningen.

## **NON-STICK BELÆGNING**

Brødpannen og æltepanden er forsynet med non-stick belægning. Selv uden brug af ekstra fedtstof vil maden ikke klæbe til de belagte overflader. Overhold venligst følgende forholdsregler:

- **Før første brug** skal du tørre non-stick-belæggningerne på brødformen og æltepanden af med lidt smør eller margarine. Derefter er det ikke nødvendigt at smøre brødformen til bagning.
- Brug ikke brødformen eller æltepanden, hvis non-stick-belægningen er ridset, revnet eller løsnet på grund af overophedning.
- Brug kun køkkenredskaber af træ eller varmebestandig plast sammen med apparatet. Brug ikke hårde eller skarpe genstande til at ridse, røre eller skære i belægningen. Vi er ikke ansvarlige for skader på non-stick-belægningen, hvis der er brugt metalredskaber eller lignende genstande. Brug ikke non-stick-belæggninger på spray eller ovnrens.
- Non-stick-belæggningerne minimerer rengøringsarbejdet. Brug ikke slibemiddel eller slibende rengøringsmidler til rengøring. Selv genstridige rester kan fjernes med en blød svamp eller en blød nylonbørste og varmt opvaskevand.

## **TEKNISKE SPECIFIKATIONER**

Model:	Design automatisk brødmaskine avanceret
Vare nr:	42823
Strømforsyning:	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Maksimalt strømforbrug:	500 W
Længde på netledning:	ca. 115 cm
Vægt (inkl. brødform):	ca. 5,75 kg
Mål (B x D x H):	ca. 35,3 cm x 27,4 cm x 33,4 cm
Brødsålens kapacitet:	max. 1000 g
Isspandens dimensioner:	diameter = 14,2 cm; højde: 12,0 cm
Isspandens kapacitet:	maks. 0,7 liter
Certificering:	  

## **EGENSKABER VED DIN NYE BRØDMASKINE**

Du kan bruge den automatiske Bread Maker til at bage brød og kager efter din smag. Til dette kan du bruge færdige bageblandinger eller lave dine egne opskrifter. Bread Maker kan også ælte dej til nudler, pizza eller rundstykker. Derudover kan du lave marmelade og is. Til disse formål kan du vælge mellem 17 forskellige programmer. Se i øvrigt: "Programmer for Bread Maker". Derudover kan du bruge timerfunktionen på din Bread Maker til en forsinket start af bageprogrammerne 1-9. På den måde bliver dit brød helt friskt, når du vil. Se i øvrigt: "Brug af timeren".

**VIGTIGT:** Brug ikke apparatet til tørring eller opbevaring af fødevarer eller andre fremmedlegemer.

## **MILJØ**


Bread Maker kan fungere godt i et bredt temperaturområde, men der kan være ændringer i størrelsen på de producerede brød afhængigt af den omgivende rumtemperatur. Vi foreslår, at rumtemperaturen ligger mellem +15 °C og +34 °C.

## **KNAPPERNES FUNKTIONER**

Hver gang du trykker på en knap, lyder der et signal. Knapperne skal kun berøres let.

Brug knapperne på "Design Automatic Bread Maker Advanced" til at betjene følgende funktioner:

Knap	Funktion
MENU	Valg af det ønskede program (standard: 1). Programnummeret vises øverst på LCD-skærmen. En liste over de tilgængelige programmer er trykt på venstre side af låget. Hver gang der trykkes på denne knap, skifter apparatet til det næste programnummer, mens der lyder et bip. Apparatet gennemgår programmerne. Efter nummer 17 vender det tilbage til nummer 1 igen.
START PAUSE STOP	Denne START/STOP-knap starter det valgte program eller sætter det igangværende program eller opvarmningsfunktionen på pause/afbryder den. For at annullere et program skal du holde fingeren på knappen, indtil der lyder et signal (ca. 3 sekunder). BEMÆRK: Når du annullerer et program, slettes alle indstillinger. Det er ikke muligt at fortsætte det senest anvendte program. Tryk derfor kun kortvarigt på denne knap, hvis du ønsker at sætte driften på pause og tilføje yderligere ingredienser. Alternativt kan du tage stikket ud af stikkontakten i højst 10 minutter.
BRÆDENDE FARVE	Vælg den ønskede farve på dit brød: lys, medium eller mørk. Standard: medium. Dit valg vises med et ikon nederst på LCD-skærmen. Denne indstilling er tilgængelig for programmerne 1-9.

Knap	Funktion
VÆGT	<p>Bruges til at indstille den samlede mængde ingredienser. Dit valg vises øverst på LCD-skærmen. Følgende indstillinger er tilgængelige:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 g - for en samlet mængde på op til 1000 g (1 kg).</li> <li>• 750 g - for en samlet mængde af alle ingredienser på mellem 500 g og 750 g (standard).</li> <li>• 500 g - for en samlet mængde af alle ingredienser på op til 500 g.</li> </ul> <p>Tip: Med en mængde, der ikke er tilstrækkelig til den samlede mængde valgte ingredienser, bliver dit brød måske ikke helt færdigt eller for tørt og mørkt. Hvis det ikke er færdigt, kan du bruge programmet Bake (16) til ekstra bagning. Se i øvrigt: "Anvendelse af ekstra bagetid". Denne knap er kun aktiv for programmerne 1-9.</p>
+TID og -TID	<p>Brug disse knapper til at indstille varigheden indtil færdiggørelse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Med programmerne 1-9, 12, 14 og 17 kan du indstille en forsinket start af det valgte program. I så fald vil timeglasset  blinke på LCD-skærmen. Den indstillede tid inkluderer behandlingstiden for det valgte program. Se i øvrigt: "Brug af timeren"</li> <li>• Med programmerne 11, 13, 15 og 16 indtaster du behandlingstiden. I dette tilfælde blinker tiden på LCD-skærmen. Du skal bekræfte din tidsindstilling med START/STOP-knappen, før du foretager andre indstillinger eller starter programmet.</li> <li>• Med program 10 (Jam) er tidsindstilling ikke tilgængelig, og disse knapper er inaktive.</li> </ul> <p>I alle tilfælde vælger du tiden, indtil din mad er færdig. Den minimale og maksimale varighed afhænger således af det aktuelt valgte program.</p> <p>For at bruge denne funktion skal du først vælge det ønskede program (MENU) og, hvis det er relevant, VÆGT og bruningsgrad (BURNING COLOR). Juster derefter tiden.</p> <p><b>Tip:</b> Når du holder fingeren på knappen, vil tidsindstillingen køre automatisk, indtil du fjerner den. din finger.</p>
BAGE	<p>Denne knap kalder direkte bageprogram 16. Du skal blot trykke på denne knap og derefter på START/STOP-knappen for at vælge og starte program 16.</p> <p>VIGTIGT: Timerfunktion er ikke tilgængelig med Bake-program 16. I stedet kan du ændre Bagetid via knapperne +TIME og -- TIME. Standard: 30 minutter.</p>
MIX	<p>Denne knap er den direkte vej til at vælge program 12 (Mix). Du skal blot trykke på denne knap og på START/ STOP-knappen for at vælge og starte program 12.</p>
INDSTILLINGER	<p>Vælger det hjemmelavede program (17).</p> <p>Når programmet Homemade er valgt, skifter denne knap gennem Bread Makers forskellige programfaser for at gøre det muligt at indtaste dit eget program. Den aktuelle fase og det aktuelle nummer vises på LCD-skærmen. Brug knapperne +TIME og -TIME til at programmere den ønskede varighed for hver fase. Se her: "Programmering af dine egne indstillinger"</p> <p>For yderligere information om de enkelte programfaser, se "Programfaser" og "Programmering". Dine egne indstillinger".</p>

## PROGRAMMER FOR BRØDMASKINEN

Du vælger det ønskede program ved at trykke på MENU-knappen. Det tilsvarende programnummer vises på LCD-skærmen. Behandlingstiden afhænger af det valgte program. Se i øvrigt: "Programfaser".

Nr.	Funktion	Til brug for ...
1	Grundlæggende brød	Til hvidt og blandet brød, der hovedsageligt består af fint hvede- og rugmel. Brødet har en kompakt konsistens. Du kan justere bruningen via BURNING COLOR-knappen.
2	Franskbrød	Til lette brød lavet af fint mel. Særlig timing og temperatur gør brødet luftigt og giver en sprød skorpe. Ikke egnet til bageopskrifter, der kræver smør, margarine eller mælk.
3	Fuldkornshvede	Til gærbrød med kraftige melsorter, som f.eks. indeholder en betydelig andel (50 % og mere) fuldkornsmel. Brød med fuldkornshvedemel er mere næringsrigt, fordi melet er malet af hele hveden, inklusive klid og kim. Dette mel giver et brunt til mørkebrunt brød (når der kun bruges fuldkornshvedemel). Brødene er mere smagfulde og sunde. Brødet bliver dog mere kompakt og tungt.
4	Sødt brød	For brød med ekstra ingredienser (f.eks. frugtsaft, revet kokos, rosiner, tørret frugt, chokolade eller sukker), der giver et højt indhold af sukker, fedt og proteiner. Disse ingredienser giver en mørkere skorpe. På grund af en længere hævefase bliver brødet let og luftigt.
5	Risbrød	Når man bruger rismel, er den æltede blanding mere som en kagedej. Efter æltning får dejen lov til at hæve, før den bages. Skorpen er noget tyndere og blødere end på et normalt hvedemelsbrød.
6	Glutenfri	Ingredienserne til at skabe glutenfri brød er unikke. Selv om det er et gærbrød, er dejen generelt vådere og minder mere om en dej. Det er også vigtigt ikke at overblende eller overælte glutenfri dej. Der er kun én hævefase, og på grund af det høje fugtindhold er bagetiden længere. Alle ingredienser skal tilsættes helt i begyndelsen af programcyklussen.
7	Hurtigt brød	Æltning, hævning og bagning foregår på en meget hurtig måde. Men det bagte brød er som regel lille, groft og tæt.
8	Frugtbrød	Denne indstilling vil bage brødet normalt. Fyld tørre og ikke klæbrige frugter og nødder i ingrediensboksen, som automatisk frigiver ingredienserne på det rigtige tidspunkt. Fyld dog våde, friske og klæbrige ingredienser (f.eks. friske frugter, kandiseret appelsinskal) direkte i brødformen, så snart signalet lyder. På den måde bliver ingredienserne bagt jævnt ind i brødet.
9	Kage	Æltning, hævning og bagning er programmeret til at lave kage. Sodavand og bagepulver bruges dog til hævning. WEIGHT-knappen er ikke tilgængelig med dette program.

Nr.	Funktion	Til brug for ...
10	Syltetøj	Dette program er designet til at lave hjemmelavet syltetøj og chutney. Pagajen sørger for, at ingredienserne omrøres automatisk. De er et vidunderligt supplement til friskbagt brød. Med dette program kan du ikke foretage yderligere indstillinger.
11	Afrimning	Giver et varmt miljø til hygiejnisk optøning af fødevarer uden tilberedning. Du kan justere behandlingstiden med knapperne +TIME og -TIME. Der er ingen timerfunktion tilgængelig. Derudover er knapperne VÆGT og BRÆNDINGSFARVE inaktive.
12	Bland	Til tilberedning af kageblandinger. I dette program sker der INGEN hævning og INGEN bagning. Knapperne VÆGT og BRÆNDINGSFARVE er inaktive.
13	Ælt	Kun til æltning af en lidt tungere dej. Der sker INGEN hævning og INGEN bagning. Bruges til at lave dej til pizzaer, nudler og boller. Du kan justere behandlingstiden med knapperne +TIME eller -TIME. Ingen timerfunktion er tilgængelig. Knapperne VÆGT og BRÆNDINGSFARVE er inaktive.
14	Dej	Til æltning og hævning af gærdej UDEN bagning. Fjern dejen efter processen. Brug dette program til at lave dej til rundstykker, pizza, dampet brød osv. Knapperne VÆGT og BRÆNDINGSFARVE er inaktive.
15	Is	Brug udelukkende dette program til at lave is i isspanden. Se her: "Fremstilling af is". Via knapperne +TIME eller -TIME kan du vælge behandlingstiden: 20, 25 eller 30 minutter. Ingen timer er tilgængelig.
16	Bage	Til ekstra bagning af brød, der er for lyst eller ikke gennembagt. I dette program er der ingen æltning eller hævning. Brug f.eks. dette program til at bage allerede tilberedt dej i portioner med specielle former. Du kan justere behandlingstiden med knapperne + TIME eller -- TIME. Ingen timer-betjening er tilgængelig.
17	Hjemmelavet	Denne plads i hukommelsen er reserveret til dit eget bageprogram. Se her: "Programmering af dine egne indstillinger"
18	Yoghurt	Brug denne funktion til at lave din egen yoghurt. Du skal blot bruge frisk mælk og noget levende laktobacillus-yoghurt.

I nogle programmer (1-9) lyder der et akustisk signal under kørslen, og ingrediensboksen åbnes automatisk. Hvis din opskrift kræver tilsætning af yderligere ingredienser (f.eks. frugt eller nødder), skal du tilsætte tørre og grofthakkede fødevarer i ingrediensboksen og mel eller våde, klæbrige ingredienser umiddelbart efter signalet.

For at afbryde et program eller opvarmningsfunktionen før tid skal du holde START/STOP-knappen nede i 3 sekunder, indtil du hører et langt lydssignal. For at slukke for apparatet skal du koble det fra strømforsyningen.

## PROGRAMDATA / PROGRAMFASER

Tabellen nedenfor viser behandlingstiderne for de enkelte programfaser.

Vægt (g)	1. GRUNDLÆGGENDE BRØD			4. SØDT BRØD			2. FRANSK BRØD			3. HELE HVEDE		
	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Samlet varighed (h)	03:05	03:10	03:15	03:35	03:40	03:45	04:05	04:10	04:15	03:35	03:40	03:45
Mix 1	10 minutter			10 minutter			7 min (5 min forvarmning)			7 minutter		
Hvile 1	3 minutter			10 minutter			8 minutter			8 minutter		
Mix 2	5 minutter			5 minutter			10 minutter			10 minutter		
Hvile 2	10 minutter			5 minutter			10 minutter			10 minutter		
Mix 3	20 minutter			20 minutter			10 minutter			15 minutter		
Hvile 3	-			15 minutter			10 minutter			15 minutter		
Mix 4	-			15 minutter			10 minutter			15 minutter		
Fermentering 1	42 minutter			40 minutter			55 minutter			40 minutter		
Udstødning	50 sek.			50 sek.			50 sek.			1 min.		
Ferment 2	40 minutter			-			-			-		
Udstødning	-			-			-			-		
Ferment 3	-			40 minutter			65 minutter			40 minutter		
Bage	55 minutt er	60 minutt er	65 minutt er	55 minutt er	60 minutt er	65 minutte r	55 minutte r	60 minutte r	65 minutte r	55 minutte r	60 minutte r	65 minutte r
Holde varm	60 minutt er	60 minutt er	60 minutt er	60 minutt er	60 minutt er	60 minutte r	60 minutte r	60 minutte r	60 minutte r	60 minutte r	60 minutte r	60 minutte r
Tilføj tør furit tid	2 h 12 minutt er	2 h 17 minutt er	2 h 22 minutt er	2 h 40 minutt er	2 h 45 minutt er	2 h 50 minutt er	3 h 50 minutt er	3 h 55 minutt er	4 h	2 h 25 minutt er	2 h 30 minutt er	2 h 35 minutt er
Max. Timer	15 h			15 h			15 h			15 h		

5. RISBRØD			6. GLUTENFRIT BRØD			7. HURTIGT BRØD			8. FRUGTBRØD			
Vægt (g)	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000	500	750	1000
Samlet varighed (h)	03:00	02:55	02:50	03:05	03:10	03:15	02:20	02:15	02:10	03:05	03:10	03:15
Mix 1	10 minutter			10 minutter			10 minutter			10 minutter		
Hvile 1	5 minutter			20 minutter			2 minutter			3 minutter		
Mix 2	10 minutter			5 minutter			5 minutter			5 minutter		
Hvile 2	5 minutter			10 minutter			3 minutter			10 minutter		
Mix 3	10 minutter			5 minutter			10 minutter			20 minutter		
Hvile 3	5 minutter			-			-			-		
Mix 4	10 minutter			-			-			-		
Fermentering 1	-			30 minutter			-			42 minutter		
Udstødning	-			-			-			50 sek.		
Ferment 2	-			-			45 minutter			40 minutter		
Udstødning	60 sekunder			50 sekunder			-			50 sekunder		
Ferment 3	60 minutter			50 minutter			-			-		
Bage	55 minutter	60 minutter	65 minutter	55 minutter	60 minutter	65 minutter	55 minutter	60 minutter	65 minutter	55 minutter	60 minutter	65 minutter
Holde varm	60 minutter	60 minutter	60 minutter	60 minutter	60 minutter	60 minutter	60 minutter	60 minutter	60 minutter	60 minutter	60 minutter	60 minutter
	1 h	1 h	1 h	2 h	2 h	2 h	1 h	1 h	1 h	2 h	2 h	2 h

9. KAGE			10. JAM			11. AFRIMNING			12. MIX			13. KNEAD			14. DEJ			15. ICE CREAM			16. BAGE			17. HOMEMADE			18. YOGHURT		
Samlet varighed (h)	02:20	01:20	00:30	00:15	00:08	01:30	00:25	00:30	03:10	08:00																			
Mix 1	15 minutter	-	-	7 minutter	8 minutter	7 minutter	-	-	-	-																			
Hvile 1	5 minutter	-	-	-	-	8 minutter	-	-	-	-																			
Mix 2		-	-	8 minutter	-	15 minutter	-	-	-	-																			
Hvile 2		-	-	-	-	10 minutter	-	-	-	-																			
Mix 3	20 minutter	-	-	-	-	-	-	-	-	-																			
Hvile 3	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-																			

	9. KAGE	10. JAM	11. AFRIMNING	12. MIX	13. KNEAD	14. DEJ	15. ICE CREAM	16. BAGE	17. HOMEMADE	18. YOGHURT
Samlet varighed (h)	02:20	01:20	00:30	00:15	00:08	01:30	00:25	00:30	03:10	08:00
Udstødning	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ferment 3	-	-	-	-	-	40 minutter	-	-	-	-
Bage	60 minutter	60 minutter	-	-	-	-	-	-	-	-
Holde varm	60 minutter	-	-	-	-	-	-	-	60 minutter	-
Tilføj tør furit tid	1 h 45 minutter	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Max. Timer	15 h	-	-	15 h	-	15 h	15 h	-	15 h	15 h

### HOLD VARMEN-FUNKTION

Ved afslutningen af bageprogrammerne (1-9) skifter apparatet automatisk til en varmholdningsfunktion i op til 60 minutter (1 time). I denne tilstand holdes varmerummet varmt. Dermed bliver brødet ikke fugtigt og klamt. Du kan til enhver tid slå varmholdningsfunktionen fra ved at holde START/STOP-knappen inde i mere end 3 sekunder, indtil der lyder et akustisk signal.

### HUKOMMELSESFUNKTION

Når der kommer strøm på igen efter et strømsvigt på op til 10 minutter, fortsætter programmet automatisk fra samme punkt. Det er ikke nødvendigt at trykke på START/ STOP-knappen. Men hvis strømafbrydelsen varer i mere end 10 minutter, annulleres det aktuelle bageprogram helt.

### Bemærk:

Når du har afbrudt bageprocessen ved at trykke på START/STOP-knappen i mindst 3 sekunder, går alle tidligere indtastede indstillinger tabt. I så fald skal du starte bageprocessen igen (se: "Tips til det bedste resultat"). Ved korte afbrydelser (f.eks. for at tilsætte flere ingredienser eller skubbe ingredienserne tilbage til æltepladen) er det derfor bedst at trække stikket ud af stikkontakten eller **kun** trykke **kortvarigt** på START/STOP-knappen for at sætte driften på pause i højst 3 minutter. Vær dog opmærksom på, at apparatet automatisk genoptager driften efter 3 minutter.

### Bemærk:

Hvis programmet ikke er gået ind i hævefasen på det tidspunkt, hvor strømforsyningen afbrydes i mere end 10 minutter, kan du starte programmet igen uden at fylde nye ingredienser i. På den måde æltes dejen i alt i lidt længere tid.

## PROGRAMMERING AF DINE EGNE INDSTILLINGER

Programmet Homemade (17) er reserveret til dit eget bageprogram. For hver programfase kan du indtaste den ønskede tidsvarighed. For at deaktivere en programfase skal du blot indtaste tidsvarigheden 0:00. På den måde kan du omsætte dine egne specielle bageideer til praksis. Programfaserne og standardtidsvarighederne er angivet ovenfor (se: "Programfaser").

### Bemærk:

Dine indstillinger slettes fra hukommelsen, når apparatet er blevet afbrudt fra strømforsyningen i mere end 10 minutter. Derefter vil standardindstillingerne i tabellen ovenfor være aktive igen.


1. Tryk på knappen SETTING for at kalde programmet Homemade. Programnummer 17 og den aktuelt programmerede samlede behandlingstid vises på LCD-skærmen.
2. Tryk igen på SETTING-knappen for at skifte til den første programfase. Ikonet og nummeret på programfasen vises, og den forudindstillede varighed blinker.
3. Brug knapperne +TIME og -TIME til at indstille den ønskede varighed.
4. Når den ønskede varighed blinker på LCD-skærmen, skal du trykke på SETTING-knappen igen for at skifte til næste programfase.
5. Gentag trin 3 og 4, indtil du har programmeret alle programfaser begyndende med den første æltefase op til den maksimale varighed af varmholdningen.

### Tip:

Når du trykker på START/STOP-knappen under programmeringen, afslutter apparatet programmeringen og viser den samlede varighed af dit program.

6. Når du har programmeret, kan du starte dit hjemmelavede program ved at trykke på START/STOP-knappen.


### Tip:

Som med de fleste andre programmer i Bread Maker kan du starte dit Homemade-program senere. Når du er færdig med programmeringen, skal du blot trykke på +TIME eller 


-TIME-knapperne for at anvende den ønskede tidsforsinkelse. Timeglasset blinker på LCD-skærmen for at angive, at tidsforsinkelsesfunktionen er aktiv, og den tid, der går, indtil bageprocessen er færdig, vises. Se nedenfor: "Brug af timeren".

## BRUG AF TIMEREN

Timerfunktionen muliggør forsinket bagning. Den viste tid er altid varigheden indtil afslutningen af det aktuelt aktive bageprogram. Den maksimale varighed er 15 timer, angivet med 15:00. Minimum er behandlingstiden for det aktuelt valgte bageprogram.

Når timeren er aktiv, vises timeglasset  på LCD-skærmen som en indikator for timerens funktion.

**FORSIGTIG:** Med programmerne 11, 13, 15 og 16 er timerfunktionen ikke tilgængelig. Men via knapperne +TIME og -TIME kan behandlingstiden indstilles (f. eks. bagetiden med program 16).


I modsætning til dette vil timerindstillingen for programmerne 1-9, 12, 14 og 17 IKKE ændre behandlingstiden for nogen af bageprogrammets programfaser. I stedet vil bageprogrammet blive startet for sent. For at undgå overophedning af dine ingredienser er det derfor vigtigt at holde øje med timeglasikonet  på LCD-skærmen, især når du bruger Bake-programmet (16).

### Bemærk:

Men hvis du har indstillet timeren, skal du lægge alle ingredienserne i brødformen eller ingrediensboksen (grofthakkede nødder, fuldkorn), før du starter programmet. I dette tilfælde skal frugt og nødder dog altid skæres i mindre

### Bemærk:

Brug ikke timerfunktionen, når du arbejder med hurtigt fordærvende ingredienser som æg, mælk, fløde eller ost. Kvaliteten af disse ingredienser forringes, **h v i s d e** ikke afkøles.

1. Vælg først programmet med MENU-knappen. Juster derefter brødets størrelse (knappen WEIGHT) og bruningsgraden (knappen BURNING COLOR), da disse indstillinger kan påvirke tilberedningstiden. Se i øvrigt: "Start af bageprocessen".
2. Brug derefter knapperne +TIME og -TIME til at indstille den tid, der skal gå, før den er færdig, og som vises på LCD-skærmen. Når timeren er aktiv, blinker timeglasset  på LCD-skærmen.

### Tip:


Forsinkelsestiden er inklusive bagetiden for det valgte program. Når den viste tid er gået, er der således varmt brød i Bread Maker, som er klar til at blive serveret, efter at det er kølet ned i nogle minutter.

- Tryk på START/STOP-knappen for at starte driften. Timeglasikonet og prikkerne i tidsvisningen blinker på LCD-skærmen, og en nedtælling viser den resterende tid. Du får frisk brød på det ønskede tidspunkt.

Hvis du ikke tager brødet ud med det samme, starter hold-varm-tiden på 1 time. Se i øvrigt: "Opvarmningsfunktion".

### LÅSNING AF KONTROLPANELET

Du kan deaktivere kontrolpanelet for at beskytte brødmaskinen mod utilsigtet input.

Tryk på knapperne WEIGHT og BURNING COLOR samtidig for at låse kontrolpanelet. Der lyder et signal, og nøgleikonet  vises på LCD-skærmen. Herefter vil der ikke være nogen reaktion på at trykke på en enkelt knap på betjeningspanelet.

**VIGTIGT:** Når du låser kontrolpanelet, deaktiverer du også START/STOP-knappen!

For at låse kontrolpanelet op skal du igen trykke på knapperne VÆGT og BRÆNDINGSFARVE samtidigt. Signalet lyder, og nøgleikonet forsvinder. Betjeningspanelet er klar til dine input igen.

### TIPS TIL DE BEDSTE RESULTATER

For at få en vellykket bageproces skal du overveje følgende faktorer:

- **Brug aldrig større mængder end dem, der er angivet i dette hæfte. Fyld ikke mere end 1000 g i alt. For meget dej kan stige ud af brødformen og falde ned på de varme varmeelementer, hvilket medfører risiko for overophedning, brand og elektrisk stød.**
- Et vigtigt trin i at lave godt brød er at måle ingredienserne præcist. Selv små afvigelser fra de mængder, der er angivet i opskriften, kan påvirke bageresultatet. Du skal afmåle den korrekte mængde af væsker (vand, mælk, olie) med målekopper eller måleskeer. Når du måler olie, skal målebeholderen være helt tør. Faste ingredienser (mel, sukker, nødder osv.) skal måles med en køkkenvægt for at opnå de korrekte mængder.
- Hvis du ikke har en køkkenvægt ved hånden, kan du bruge målebægre og skeer, selv til faste ingredienser. Målebeholderen skal dog give

en passende vægt. Dette er afgørende, da vægten af forskellige faste ingredienser afviger i volumen fra volumen af vand med samme vægt. Læg de faste ingredienser i målebeholderen med en ske, og jævn overfladen af i den rigtige højde. Med de fleste målekar må man ikke røre ved eller dyngede maden i målekarret. Da denne ekstra mængde vil påvirke resultatet betydeligt.

- Det er afgørende for et godt resultat, i hvilken rækkefølge ingredienserne kommes i brødformen. Generelt skal du først tilsætte alle væsker, derefter sukker, salt, krydderier og flødesvans. Derefter kommes melet oven på væskerne uden at røre rundt. Tilsæt gær eller bagepulver/soda som den allersidste ingrediens oven på melet. På den måde sikrer du, at gæren ikke kommer i kontakt med salt og andre væsker.
- Under bageprogrammerne 1-9 lyder der efter et stykke tid med æltning korte akustiske signaler, og ingrediensboksen åbnes automatisk og tømmer sit indhold ned i brødformen. Nogle ingredienser kan dog ikke tilsættes via ingrediensboksen (meget fugtige eller klæbrige fødevarer eller pulver). Disse ingredienser skal tilsættes ved at åbne låget kortvarigt og hælde ingredienserne direkte i brødformen.
- Hvis frugterne tilsættes for tidligt, vil smagen fordampe under blandingsprocessen. Vent derfor på signalet til at tilsætte disse ingredienser.
- For flere af brødmaskinens programmer kan du indstille en forsinket start af programmet ved hjælp af timeren (se: "Brug af timeren"). Hvis du har indstillet timeren, skal du lægge alle ingredienserne i brødformen og/eller ingrediensboksen, før du starter programmet. Det er dog bedst at skære frugt og nødder i mindre stykker.
- Brug IKKE timerfunktionen, når du arbejder med letfordærlige ingredienser som æg, mælk, fløde eller ost. Kvaliteten af disse ingredienser forringes, hvis de ikke afkøles.
- Til tilberedning af gærdej skal alle ingredienser have stuetemperatur (20 - 25 °C) for at opretholde et optimalt hæveresultat for gæren.
- Brødet holdes varmt i op til 1 time efter endt bagning. Det forhindrer, at brødet bliver for fugtigt på grund af kondensvand. Tag brødet ud af apparatet i løbet af denne varmholdningsperiode.
- Skyl straks brødformen med varmt vand, når du har taget brødet ud. Det forhindrer, at der samler sig madrester på drivakslen. Ellers kan æltepinden sætte sig fast på drivakslen.
- Hvis du fjerner æltepinden efter den sidste æltning af dejen, forbliver brødet intakt, når du tager det ud af brødformen.
- Hvis du utilsigtet har afbrudt et igangværende bageprogram (f.eks. når du tilsætter flere ingredienser eller fjerner æltepladen), kan du afslutte det med

den allerede forberedte dej ved at vælge programmerne Knead, Mix eller Dough for yderligere forberedelse og/eller Bake (nr. 16) for bagning i henhold til din opskrift. Se også under: "Programs of the Bread Maker" for de nødvendige processer, eller "Anvend lidt ekstra bagetid".

### Ingredienser til brød

Brødmel	Brødmel har et højt indhold af gluten og en god evne til at forhindre, at brødet falder sammen efter hævnings. Da glutenindholdet er højere end i almindeligt mel, kan det bruges til at lave brød med stor størrelse og bedre indre fibre. Brødmel er den vigtigste ingrediens til fremstilling af brød.
Almindeligt mel	Mel, der ikke indeholder bagepulver. Det bruges til at lave hurtigt brød.
Fuldkornshvedemel	Fuldkornshvedemel er malet af korn. Det indeholder hvedeskaller og gluten. Fuldkornshvedemel er tungere og mere næringsrigt end almindeligt mel. Brød lavet af fuldkornsmel er normalt små i størrelsen. Derfor kombinerer mange opskrifter normalt fuldkornsmel og brødmel for at opnå de bedste resultater.
Sort hvedemel	Sort hvedemel kaldes også "groft mel". Det er en slags mel med højt fiberindhold og ligner fuldkornsmel. For at opnå den store størrelse efter hævnings skal det bruges i kombination med en høj andel af brødmel.
Selvhævdende mel	En type mel, der indeholder bagepulver, og som bruges til at lave kager.
Majsmel og havregrynsmel	Disse meltyper er tilsætningsingredienser til groft brød for at forbedre smagen og konsistensen.
Sukker	Sukker er meget vigtigt for at øge brødets sødme og farve. Og det betragtes også som næring i gærbrødet. Der bruges mest hvidt sukker. Brunt sukker, puddersukker eller kulsukker kan bruges efter særlige behov.
Gær	Gæren producerer kuldioxid. Kuldioxiden udvider dejen og gør de indre fibre bløde. Gæren har dog brug for kulhydrater i sukker og mel som næring. Brug følgende bemærkninger som tommelfingerregel: 1 spiseskefuld tørgær = 3 teskefulde tørgær = 15 ml; 1 teskefuld tørgær = 5 ml Gær skal opbevares i køleskabet, da svampen i den dræbes ved høj temperatur. Tjek produktionsdatoen og holdbarheden for din gær, før du bruger den. Læg den tilbage i køleskabet så hurtigt som muligt efter hver brug. Når brødet ikke hæver, skyldes det som regel dårlig gær. Brug følgende metoder til at tjekke, om din gær er frisk og aktiv: <ul style="list-style-type: none"> <li>Hæld ½ kop varmt vand (45-50 °C) i et målebæger.</li> <li>Kom 1 teskefuld hvidt sukker i vandet, og rør rundt. Drys derefter 2 teskefulde gær ud over vandet.</li> <li>Stil målebægeret på et varmt sted i ca. 10 minutter. Rør ikke rundt i vandet.</li> <li>Skummet skal være op til 1 kop. Ellers er gæren død eller inaktiv.</li> </ul>

Salt	Salt er nødvendigt for at forbedre brødets smag og skorpefarve. Men salt kan også forhindre gæren i at hæve. Brug aldrig for meget salt i en opskrift. Uden salt bliver brødet større.
Æg	Æg kan forbedre brødets tekstur, gøre det mere næringsrigt og stort i størrelsen. Ægget skal røres jævnt uden æggeskal.
Fedt, smør og vegetabilsk olie	Fedt gør brødet blødt og forbedrer holdbarheden. Smør skal smeltes og derefter afkøles. Alternativt kan du skære smør eller andet fast fedt i små stykker.
Bagepulver	Bagepulver bruges til at hæve ultrahurtigt brød og kage, da det ikke behøver nogen tid til hævnings. Det producerer kuldioxid ved en kemisk proces, så der dannes bobler i dejen, og brødet bliver blødere i konsistensen.
Sodavand	Soda ligner bagepulver og kan bruges i kombination med bagepulver.
Vand og andre væsker	Vand er en vigtig ingrediens, når man laver brød og kage. Generelt er en vandtemperatur på mellem 20 °C og 25 °C bedst. Vandet kan erstattes med frisk mælk eller vand blandet med 2 % mælkepulver. Det kan forbedre brødets smag og skorpefarve. I nogle opskrifter kan man bruge juice for at forbedre brødets smag (f.eks. juice fra æbler, appelsiner, citron og andre).

### FØR FØRSTE BRUG

**⚠ ADVARSEL: Lad IKKE små børn lege med apparatet, nogen del af det eller emballagen!**

Apparatet kan udsende lidt røg og en karakteristisk lugt, når du t æ n d e r f o r det første gang. Dette er normalt og vil snart stoppe. Sørg for tilstrækkelig ventilation.

1. Pak apparatet og alt tilbehøret omhyggeligt ud. Kontrollér, at ingen dele er beskadigede eller mangler. Se i øvrigt: "Kendskab til din "Design Automatic Bread Maker Advanced"".
2. Fjern forsigtigt alt forsendelsesmateriale og reklamemateriale, men fjern IKKE advarselsmærkater eller modelmærket. Sørg især for, at der ikke er fremmedlegemer (f.eks. emballagemateriale) i brødskaalen, varmerummet eller koblingen i bunden af brødskaalen.

**⚠ ADVARSEL: Sluk altid (hold START/STOP-knappen nede, indtil der lyder et bip), tag stikket ud, og lad apparatet køle af, før du rengør det. Nedsænk ikke huset eller netledningen i vand eller andre væsker, og spild ikke væsker på/ i huset eller netledningen. Sæt ikke huset eller netledningen i en automatisk opvaskemaskine. Sørg altid for, at brødformens yderside og varmerummet er rene og helt tørre, før du sætter brødformen i.**

**Isspanden må aldrig komme i kontakt med varme overflader eller varme**

**væsker og må aldrig opvarmes. Ellers kan isspanden sprænge og forårsage alvorlige kvæstelser og skader.** Brug kun lunkent opvaskemiddel til rengøring.

3. Rengør apparatet og dets dele før første brug og efter længere tids opbevaring. Se i øvrigt: "Pleje og rengøring".
4. Sørg for, at brødformens yderside er helt tør og ren. Lås den tomme brødforn inde i varmerummet (se: "Betjening"). Vælg Bake-programmet (16), og lad apparatet arbejde i ca. 10 minutter. Under opvarmningen vil det være normalt, at der kommer en karakteristisk lugt og lidt røg ud af apparatet.
5. Sluk for apparatet, tag stikket ud, og lad apparatet køle ned til stuetemperatur. Rengør derefter brødfornen og varmerummet på brødmaskinen igen (se: "Pleje og rengøring").
6. Kom lidt smør eller margarine på en køkkenrulle, og tør non-stick-belæggningerne på brødfornen og æltepinden af for at gøre non-stick-belæggningerne klar til brug.

Apparatet er nu klar til brug.

## BETJENING

**⚠ ADVARSEL:** Sørg altid for, at apparatet og alle dets dele og tilbehør er **uden for små børns rækkevidde**. Din nye "Design Automatic Bread Maker Advanced" er beregnet til tilberedning af spiselige fødevarer og opvarmes elektrisk. Derfor bliver varmeelementerne, varmerummet, låget og selv ydersiden meget varme under drift.

Placer IKKE apparatet i nærheden af brændbare eller eksplosive væsker eller gasser (f.eks. sprit, propangasflaske eller gaslister) under drift. Anbring heller ikke apparatet på varmekølsomme overflader under drift for at undgå overophedning og risiko for brand og elektrisk stød.

Sørg altid for ikke at spilde ingredienser i varmerummet. Hvis ingredienserne når varmeelementerne, kan der opstå brand på grund af opvarmning af varmeelementerne.

Placer kun apparatet på en stabil, tør, plan og ren overflade. Apparatet vil vibrere kraftigt under motoromrøring og kan på trods af de skridsikre fødder bevæge sig rundt på bordet eller køkkenbordet. Derfor er **det vigtigt at sikre, at apparatet står helt stabilt på en plan overflade**. Apparatet må ikke vakle, vippe eller glide på bordet eller disken. Placer ikke apparatet på skrå flader, hvor det kan vælte og/eller falde ned. Hold desuden en passende afstand (mindst 30 cm på hver side) til arbejdsområdet kanter og andre genstande. Anbring ikke tøj, væv eller andre fremmedlegemer på eller under apparatet under drift.

for at undgå risiko for brand, overophedning eller elektrisk stød. Ventilationsåbningerne i huset må ikke blokeres. Under drift skal betjeningselementerne hele tiden være tilgængelige (se: "Kend din "Design Automatic Bread Maker Advanced"").

Under drift skal der være mindst 1 m fri plads over apparatet for at undgå skader på grund af varme og kondensvand og for at sikre uhindret adgang.

Før brug skal du altid sikre dig, at alle dele er i orden (se: "Generelle sikkerhedsinstruktioner"). Brug ikke beskadigede eller uegnede dele for at undgå risiko for kvæstelser og skader. Sørg desuden for, **at varmafdelingen og især varmeelementerne er helt rene og tørre. Selv meget små partikler på varmeelementerne kan overophede eller kortslutte under drift og dermed bryde i brand!**

**Fyld IKKE mere end den maksimale samlede mængde på 1000 g i brødfornen!** Ellers kan brødfornen flyde over, og maden kan løbe ud på varmeelementerne. Mad og fremmedlegemer på varmeelementerne vil blive brændt til kul under bagningen, hvilket medfører risiko for brand og elektrisk stød via kortslutning.

**Kom ikke pulver (mel, puddersukker) eller våde eller meget flydende ingredienser (f.eks. nogle friske frugter) i ingrediensboksen. Ellers kan der komme pulver eller væske på varmeelementerne, hvilket medfører risiko for overophedning, brand og elektrisk stød!**

## FORBEREDELSE

1. Forbered dine ingredienser.

Mål alle nødvendige mængder i henhold til din opskrift. På den måde **sikrer du, at du overholder den maksimale mængde (for brød og kage: 1000 g inklusive alle ingredienser)**. Tjek din opskrift i overensstemmelse hermed. Når du tilsætter nødder, frugt eller andre store ingredienser, skal du skære, hakke eller pure disse ingredienser.

### Tip:

Du kan bruge de medfølgende målebægre.

2. Placer apparatet på en stabil, jævn og varmebestandig overflade med en afstand på mindst 30 cm til andre genstande og til kanten af bordet eller køkkenbordet. Kontrollér, om apparatet står stabilt og ikke vakler eller glider på bordet eller køkkenbordet.

**VIGTIGT:** Brødsålen er låst på koblingen til ælteværket. Brug ikke vold, når du forsøger at indsætte eller fjerne brødsålen for at undgå beskadigelse.

ge. Sørg altid for, at apparatet er kølet af efter den seneste brug, før du starter en ny bageproces.

3. Kontrollér, at brødformens yderside og varmerummets inderside er rene og tørre, og at der ikke er spildt ingredienser i varmerummet for at undgå en brændt lugt under drift og endda risiko for brand.

4. Åbn låget, og sæt brødformen ind i apparatet.

Sæt brødsålen på koblingen til ælteværket, og drej den, indtil den glider ned. Drej derefter brødsålen lidt med uret for at låse den på koblingen. Når den er installeret korrekt, ligger brødformens vægge parallelt med væggene i varmerummet, og brødformen vil stå stabilt.

5. Smør drivakslen med lidt margarine eller madolie. Det forhindrer dejen i at klæbe til drivakslen og gør det lettere at fjerne æltepinden efter arbejdet. Skub æltepadlen på drivakslen, og drej den, indtil den glider ned.

**⚠ ADVARSEL:** Undgå altid at spilde ingredienser på varmeelementerne i varmerummet. Under bagningsprocessen vil selv små partikler på varmeelementerne forkulle, hvilket medfører risiko for brand og i det mindste en brændt lugt!

6. Kom ingredienserne til din opskrift i den rigtige rækkefølge i brødformen. Generelt: Tilsæt først æg og alle væsker, derefter sukker, salt, krydderier og smagsstoffer. Tilsæt derefter de faste ingredienser (mel, kageblanding). Tilsæt gær, soda eller bagepulver som de allersidste ingredienser.

#### Bemærk:

Sørg for, at gær, soda eller bagepulver ikke kommer i kontakt med væsker og salt. Det er et godt råd at lave en let fordybning oven på melet for at tilsætte de øvrige ingredienser.

7. Sørg for, at den indvendige klap på ingrediensæsken er lukket. Det gør du ved at skubbe den indvendige klap lidt tilbage i låget. Luk låget forsigtigt.

**VIGTIGT:** Dup forsigtigt våde ingredienser tørre, før de fyldes i ingrediensboksen. Fyld ikke for store eller klistrede ingredienser i, da det kan blokere den indvendige flap i ingrediensboksen. Hak eller skær altid dine ingredienser i små stykker, men fyld ikke fintmalede ingredienser, pulver eller flydende fødevarer i. Hvis du vil tilføje denne type ingredienser, skal du sætte maskinen på pause, når signalet lyder, og tilføje ingredienserne ved at åbne låget.

8. Ingrediensboksen er perfekt til at tilsætte granulerede ingredienser som sesamfrø, hørfrø eller grofthakkede nødder. Apparatet åbner den indvendige klap på ingrediensboksen, så indholdet falder ned i brødformen. Åbn skyderen på ingrediensboksen for at fylde din mad i. Luk derefter skyderen.

## STARTER BAGEPROGRAMMET

**VIGTIGT:** Lad altid apparatet køle af, før du starter en ny bageproces. Hvis displayet viser H:HH efter start af et nyt program, er temperaturen i varmerummet for høj. I så fald skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og åbne låget, indtil apparatet har nået omgivelsestemperatur.

1. Gør apparatet klar til brug i henhold til anvisningerne ovenfor, og luk låget (se: "Klargøring").

2. Sæt netstikket i stikkontakten. (Se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater") Der lyder et akustisk signal, og LCD-skærmen viser programnummer 1 og standardindstillingerne for dette bageprogram (driftstid, farve og mængde).

#### Tip:

Knapperne reagerer selv på små berøringer. Du skal blot tippe på knapperne med din finger. Der lyder et bip for hver indtastning. Navne og numre på de tilgængelige programmer er trykt på låget.

Apparatets knapper er inaktive, når den pågældende funktion ikke er tilgængelig med det aktuelt valgte program, eller mens et program kører, eller når betjeningspanelet er låst (se: "Låsning af betjeningspanelet"). Kørende programmer skal først afsluttes med START/STOP-knappen, når du ønsker at foretage nye indtastninger.

3. Vælg det ønskede program ved at trykke let på MENU-knappen. (Se: "Brødmaskinens funktioner") Hvert input bekræftes af et akustisk signal.

4. Brug knappen BURNING COLOR til at vælge den ønskede farve på dit brød. Ikonet nederst på LCD-skærmen viser, om du har valgt lys, medium eller mørk.

5. Brug WEIGHT-knappen til at vælge den anvendte samlede mængde af alle ingredienser i henhold til din opskrift: 500 g, 750 g eller 1000 g.

6. Derefter kan du om nødvendigt indstille sluttiden for bageprocessen via timerfunktionen. Du kan indtaste en maksimal forsinkelse på op til 15 timer. Se i øvrigt: "Brug af timeren"

**VIGTIGT:** Hvis displayet viser usædvanlige oplysninger, efter at programmet er startet (H:HH eller E:E0), skal du straks tage stikket ud af stikkontakten. Se "Løsning af problemer" for yderligere information.

7. Med de ønskede indstillinger på LCD-skærmen skal du starte bageprogrammet ved at trykke på START/STOP-knappen.

Prikkerne for programtiden og ikonet for den aktuelle driftsfase vil

flash. Programmet vil automatisk køre forskellige operationer. Under driften er det kun START/STOP-knappen, der er aktiv. Du kan se processen via vinduet i låget på din Bread Maker. Under forskellige programfaser kan der lejlighedsvis samle sig kondensvand på vinduet.

#### Tip:

Apparatets låg kan åbnes under æltningen, f.eks. for at tilsætte flere ingredienser. For at gøre dette skal du sætte driften på pause (se: "Knappernes funktioner"). Brug denne måde til at tilsætte pulver og våde eller klæbrige ingredienser. Du bør dog så vidt muligt undgå at åbne låget under brug. Det gælder især under bagningen, fordi brødet kan falde sammen.


8. Du kan til enhver tid sætte driften på pause ved at trykke kortvarigt på START/STOP-knappen. Programtiden vil blinke på LCD-skærmen. Apparatet genoptager automatisk driften efter 3 minutter.

Derudover kan du til enhver tid afbryde driften. Det gør du ved at holde fingeren på START/STOP-knappen i ca. 3 sekunder, indtil der lyder et bip. Ethvert igangværende program annulleres med det samme, og de aktuelle indstillinger slettes.



#### FORSIGTIG - BEVÆGELIGE DELE!

Tag IKKE brødformen ud, tag ikke fat i brødformen, og sæt ikke genstande (f.eks. køkkenredskaber) ned i brødformen, mens apparatet er tændt, for at undgå kvæstelser og skader på grund af æltearbejdet.

9. Hvis du fjerner æltepladen efter den sidste æltning af dejen, vil brødet forblive intakt efter bagningen. Apparatet vil dog foretage nogle opbremsninger mellem æltefaserne. Du kan tage æltepinden ud under den tredje fermenterings-/opgangsfase, som angives med fermenteringsikonet  og fasenummeret 2.

a. Tag stikket ud af stikkontakten.

#### Bemærk:

Ved afbrydelse af strømforsyningen i højst ca. 10 minutter afsluttes det aktuelle bageprogram IKKE, men fortsætter, så snart du sætter strømstikket i igen (se: "Hukommelsesfunktion").

- b. Åbn låget, lås brødformen op, og tag den ud. Med melete hænder kan du tage dejen ud og fjerne æltepladen. Sørg for, at der ikke kommer dej på ydersiden af brødformen.
- c. Sæt brødformen med dejen på plads og lås den, og luk apparatets låg.

d. Tilslut apparatet til strømforsyningen igen. Bageprogrammet fortsætter.

#### ADVARSEL - Høj temperatur: Risiko for forbrændinger!

Varm luft og kondensvand kan slippe ud gennem ventilationsåbningerne i låget. Hold ikke hænder, arme eller ansigt direkte over apparatet under drift. Varmerummet og alle dele indeni (f.eks. brødform og brød) bliver meget varme under drift. Beskyt dine hænder med ovnhandsker, når du forsøger at tage brødformen ud, mens apparatet stadig er varmt. Selv apparatets yderside bliver varm under drift. Rør kun ved apparatets betjeningslementer og håndtag.


10. Du kan til enhver tid afbryde bageprogrammet og opvarmningsfunktionen ved at holde START/STOP-knappen nede i 3 sekunder, indtil der lyder et bip.

Når bageprogrammet er afsluttet, lyder der 10 bip, og LCD-skærmen viser 0:00. Apparatet skifter automatisk til opvarmningsfunktionen i maksimalt 60 minutter. (Se: "Opvarmningsfunktion"). Derefter slukker apparatet helt, og interiøret køler ned.

#### Tip:

Du bør undgå at lade brødet ligge i brødskålen, efter at apparatet er slukket. Når apparatet køler ned, kan brødet blive fugtigt på grund af kondensvand.

11. Åbn låget, og tjek brødets konsistens. Hvis brødet ikke er færdigt eller er for lyst, kan du bruge Bake-programmet (16) til at bage brødet i nogle ekstra minutter. Se i øvrigt: "Anvend lidt ekstra bagetid".

 **ADVARSEL: Tag** stikket ud af stikkontakten, før du tager brødet ud. Apparatet må aldrig være tilsluttet, når det ikke er i brug!

**Rør ikke ved nogen af** apparatets **indvendige dele med ubeskyttede hænder**, mens apparatet stadig er varmt. Beskyt altid dine hænder med grydelapper eller ovnhandsker, når du åbner låget og tager den varme brødform ud efter bagning. Vær opmærksom på varm damp, der kommer ud under låget, når du åbner låget. Placer ikke den varme brødform på overflader, der er følsomme over for varme og fugt, for at undgå skader.

12. Tag stikket ud af Bread Maker. Beskyt derefter dine hænder med ovnhandsker. Åbn låget på Bread Maker. Vær opmærksom på, at der kan slippe varm damp ud under låget. Tag brødformen ud. Drej brødformen mod uret, indtil du nemt kan løfte den op i håndtaget.

13. Stil den varme brødform på et underlag, der tåler varme og fugt, og lad formen køle af, før du tager brødet ud.

**VIGTIGT:** Brug ikke hårde eller skarpe genstande, da det kan føre til ridser i non-stick-belægningen. Skær ikke brødet i brødformen for at undgå skader på non-stick-belægningen. Tag altid brødet ud af formen, før du skærer det i skiver.

14. Brug en blød plastikspatel til forsigtigt at løsne brødets sider fra brødformen. Vend forsigtigt brødformen på hovedet over et gitter. Ryst om nødvendigt forsigtigt, indtil brødet glider ud af formen.

15. Skyl straks brødformen med varmt vand, når du har taget brødet ud. Det er vigtigt, fordi det forhindrer rester af dej i at sætte sig fast på drivakslen.

16. Lad brødet køle af i 15 til 30 minutter, før det skæres i skiver og spises. Hvis det er nødvendigt, skal du tage æltepladen ud af brødet, før du skærer det. Brug den medfølgende krog til dette. Husk i den forbindelse, at brødet er varmt!

#### Tip:

Vi anbefaler at skære friskbagt brød med en elektrisk skærer eller en savtakket skærer. Hvis du bruger en køkkenkniv, kan brødet blive klemt.

#### Tip:

Du kan opbevare rester af hjemmebagt brød i forseglede plastposer eller beholdere i ca. 3 dage ved stuetemperatur. I køleskabet kan du højst opbevare brød i 10 dage. Generelt er opbevaringstiden ikke længere end for brød på markedet.

### SÆRLIG INTRODUKTION OM HURTIGT BRØD

Quick Breads er lavet med bagepulver og soda, der aktiveres af fugt og varme. For at få perfekte hurtige brød er det vigtigt, at alle væsker placeres i bunden af brødformen med de tørre ingredienser øverst. Under den første blanding af hurtige brøddeje kan der samle sig tørre ingredienser i brødformens hjørner. Derfor er det nødvendigt at hjælpe æltningsprocessen på vej ved at blande for at undgå, at der dannes melklumper. Brug en gummispatel til dette.

### ANVENDE LIDT EKSTRA BAGETID

Hvis brødet ikke har opnået den ønskede konsistens eller bruning, eller hvis du utilsigtet har afbrudt bageprogrammet i utide, kan du give det lidt ekstra bagetid på op til 1½ time. Lad brødet blive i Bread Maker, og luk låget.

#### Tip:

For at afslutte bagningen af brød og kager skal du måske kun bruge nogle minutters ekstra bagetid. Start derfor program 16 (Bake) umiddelbart efter, at bageprocessen er afsluttet. Efter den ønskede bagetid skal du afbryde Bake-programmet manuelt ved at holde START/STOP-knappen nede i ca. 3 sekunder, indtil signalet lyder.

#### Bemærk:

Før du foretager nye indtastninger, skal du annullere alle igangværende programmer, herunder opvarmningsfunktionen. Hold derfor START/STOP-knappen nede i ca. 3 sekunder, indtil der lyder et signal.

1. Tryk på knappen BAKE for at vælge Bake-programmet (16). Den forudindstillede bagetid (30 minutter) vises på LCD-skærmen.
2. Brug knapperne +TIME og/eller -TIME til at vælge den ønskede bagetid. Du kan vælge bagetider fra 10 minutter til 1½ time (1:30) i trin på 5 minutter.
3. Når den ønskede bagetid blinker på LCD-skærmen, skal du trykke kortvarigt på START/STOP-knappen for at bekræfte dit valg.

**VIGTIGT:** Bagetiden vil blinke på LCD-skærmen, og de andre knapper vil være låst, når du har trykket på +TIME eller -TIME. Du skal bekræfte dit valg med START/STOP-knappen, før du kan foretage andre indstillinger eller starte programmet.

4. Tryk på START/STOP-knappen for at starte programmet. Bread Maker vil opvarme varmerummet i den valgte varighed. Derefter lyder et signal, og Bread Maker skifter automatisk til opvarmningsfunktionen.

### AT LAVE SYLTETØJ

Med marmeladeprogrammet (10) kan du lave lækre marmelader og chutneys.

**⚠ ADVARSEL:** Overfyld ikke brødformen, da marmeladen kan sprøjte og flyde over. Stæk på varmeelementerne kan antænde. Fyld altid de purede frugter i først. Tilsæt derefter gøleringssukkeret.

1. Forbered dine ingredienser. Vask frugterne, og fjern alle uspiselige dele (f.eks. skind, stilke og kerner). Purer derefter frugterne, og vej frugtpuréen på en køkkenvægt.
2. Monter æltepinden på drivakslen i brødformen.
3. Hæld forsigtigt de mosedede frugter i brødformen.

**Tip:**

Hvis du bruger frugter med et lavt indhold af frugtsyrer (f.eks. jordbær, ferskner, søde kirsebær), bør du tilsætte lidt citronsyre eller en spiseskefuld citronsaft for at fremme gøleringsprocessen.

4. Vej derefter gøleringssukkeret af efter anvisningen på pakken. Hæld gøleringssukkeret oven på frugtmosen.
5. Sørg for, at brødformens yderside er helt tør og ren. Sæt derefter brødformen ind i Bread Makers varmerum, og drej den med uret for at låse den. Luk låget på Bread Maker.
6. Tilslut Bread Maker til strømforsyningen, og tryk på MENU-knappen flere gange for at vælge programmet Jam (10). Du kan ikke foretage yderligere indstillinger med dette program.

**⚠ ADVARSEL:** Apparatets indre samt brødformen og dens beholder er meget varme efter brug. Selv apparatets yderside vil være varm. Under drift og derefter må du kun berøre apparatet ved håndtagene og betjeningselementerne. Beskyt dine hænder med ovnhandsker, når du tager den varme brødform ud. Vær forsigtig, når du hælder det varme indhold i brødformen.

7. Tryk på START/STOP-knappen for at starte programmet. Vent, indtil programmet er færdigt, og det akustiske signal lyder.
8. Beskyt dine hænder med ovnhandsker, og åbn låget på apparatet ved hjælp af håndtaget. Drej brødformen mod uret for at låse den op. Tag derefter brødformen ud af apparatet.
9. Hæld forsigtigt marmeladen i varmebestandige beholdere. Lad marmeladen køle af, før du spiser den.

**Tip:**

Afhængigt af frugttypen kan gøleringsprocessen tage flere timer.

**BRUG AF ISSPANDEN**

**⚠ ADVARSEL:** Isspanden er fyldt med et kølemiddel og er beregnet til at blive brugt i et køleskab eller en fryser og må aldrig opvarmes. **Brug ikke isspanden, gearkassen og rørepinden med andre programmer på apparatet end isprogrammet 15! Bring ikke isspanden, gearkassen og rørepinden i kontakt med varme overflader eller varme væsker. Brug ikke isspanden i kombination med et af brødmaskinens varmeprogrammer. Kølevæsken i isspanden vil udvide sig kraftigt.**

**når den opvarmes, hvilket kan få isspanden til at sprænge og medføre risiko for alvorlige kvæstelser og skader. Desuden er plastdelene i isspanden, gearkassen og rørepinden følsomme over for varme og vil blive forvrænget og beskadiget, når de opvarmes.**

Når du tager isspanden ud af fryseren, skal du være opmærksom på, at den vil være ekstremt kold. **Beskyt dine hænder med handsker. Rør under ingen omstændigheder ved isspanden med våde hænder, når den har været i fryseren.** Din hud vil straks fryse på de kolde overflader og forårsage alvorlige forbrændinger og skader.

Kølevæsken i isspanden kan holde en lav temperatur i flere timer. Derfor skal isspanden forafkøles i fryseren i flere timer (natten over). Placer altid isspanden på en plan overflade i lodret position i fryseren med en frysetemperatur på mindst -18 °C. Placer heller ikke isspanden på hovedet eller på skrå eller direkte på sarte frostvarer i fryseren.

**Tip:**

Isspanden er klar til brug, når kølevæsken i den ikke gurgler, mens man ryster isspanden ( efter 16 timers maksimal afkøling).

Du kan bruge isspanden på forskellige måder:

- Hold dine drinks og drikkevarer (f.eks. vin, limonade) kolde i flere timer.
- Opbevar isterninger eller knust is i flere timer.
- Derudover kan du tilberede is ved hjælp af isprogrammet (15) i "Design Automatic Bread Maker Advanced".

**Tip:**

Sæt isspanden i fryseren natten over, og brug den i løbet af dagen.

**LAVE IS****Sådan forbereder du ingredienserne**

**VIGTIGT:** Mængden af alle ingredienser bør ikke overstige halvdelen af isspandens maksimale volumen (ca. 300-350 ml) for at undgå overløb på grund af isens udvidelse under omrøring. Tilpas din opskrift i overensstemmelse hermed.

1. Der kan tilsættes æggeblomme for at gøre isen lidt blødere og glattere. Pisk æggeblommen med sukker, indtil den er cremet. Brug granuleret sukker, da denne type er let at opløse.
2. Varm mælken op i en gryde, til den koger lidt. Hæld derefter langsomt mælken ned i

pisket æggeblomme under kraftig omrøring. Hæld dog ikke den opvarmede mælk i æggeblommen på én gang for at undgå, at æggeblommen stivner og bliver klumpet.

3. Varm blandingen op, indtil den koger let. Lad derefter blandingen køle ned til stuetemperatur. Stil blandingen i køleskabet, indtil den er afkølet til ca. 5 °C.
4. Hæld den afkølede fløde i en forklølet beholder, og pisk fløden, til den er let cremet. Bland derefter fløde og den kolde mælkeblending.
5. For at lave din egen is skal du blande isblandingen med purerede modne frugter, juice, finthakkede, ristede nødder eller mandler, vanilje, nougatcreme, smeltet kolat eller instant kaffe opløst i lidt mælk. Tilsæt yderligere smag efter behag.
6. Før nedfrysning i isspanden skal blandingen afkøles i køleskabet til mindst +5 °C.

### SÅDAN FRYSER DU ISEN

7. Isspanden skal have stået i fryseren i op til 16 timer i opretstående stilling. Placer ikke isspanden på hovedet, læg den ikke ned eller vip den. Sørg for, at temperaturen i fryseren er tilstrækkelig lav (mindst -18 °C). Isspanden er tilstrækkeligt afkølet, når du ikke hører nogen gurglen, mens du ryster den.
8. Ingredienserne skal tilberedes i henhold til din opskrift og instruktionerne ovenfor og afkøles i køleskabet til ca. +5 °C.
9. Sæt gearkassen med det sorte drivhjul opad i varmerummet på "Design Automatic Bread Maker Advanced". Drej gearkassen med uret for at låse den fast i varmerummet. Gearkassen skal stå stabilt og må ikke vippe eller slingre.
10. **Beskyt dine hænder med handsker**, og tag isspanden ud af fryseren. Sæt isspanden på gearkassen, og drej den med uret for at låse den sikkert fast på gearkassen. Skub rørepinden ind på drivakslens i midten af isspanden.
11. Tilslut Bread Maker til strømforsyningen, og vælg isprogrammet (15) via MENU-knappen.
12. Brug knapperne +TIME og -TIME til at vælge den ønskede omrøringstid i henhold til din opskrift. Den tid, der vises på LCD-skærmen, blinker. Du kan vælge 20, 25 eller 30 minutter. Tryk på START/STOP-knappen for at bekræfte dit valg.
13. Tryk kortvarigt på START/STOP-knappen igen for at starte programmet.

**VIGTIGT:** Fyld ikke varme ingredienser i. Alle ingredienser skal have køleskabstemperatur, når de fyldes i isspanden.

14. Så snart rørepinden roterer, skal du kortvarigt røre i din forkløede isblending

og fyld den langsomt i isspanden. Luk derefter låget på Bread Maker, og vent, indtil det akustiske signal lyder.

15. Tag stikket ud af Bread Maker, og åbn låget. Beskyt dine hænder med handsker, og drej isspanden med uret for at låse den op. Tag derefter isspanden ud af varmerummet.

**VIGTIGT:** Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande til at tage din is ud. Brug ikke vold. Brug en blød plastikspatel eller plastikske.

16. Brug en plastikske til at tage isen ud af isspanden. Rengør isspanden efter hver brug (se: "Pleje og rengøring").

#### Tip:

Isen er blød. Hvis du ønsker den lidt hårdere, skal du sætte isen i fryseren i ½ time, før du spiser den. Du kan opbevare isen i ca. 1 uge i en lufttæt beholder i fryseren.

## FREMSTILLING AF YOGHURT

YOGHURT-programmet (nummer 18) kan bruges til at tilberede din egen yoghurt. Til dette er det kun nødvendigt med frisk mælk og en lille mængde levende laktobacillus-yoghurt.

1. Hæld ca. 1 liter ren mælk og 100 ml levende laktobacillusyoghurt i brødformen. Rør blandingen jævnt.

#### Tip:

Du skal tilsætte alle andre ingredienser (f.eks. sukker, juice, smagsstoffer), når du har lavet den rene yoghurt.

**ADVARSEL:** Sørg altid for at vælge YOGHURT-programmet. Med ethvert andet program end program 18 YOGHURT kan mælken løbe over og nå varmeelementerne, hvilket medfører risiko for brand og elektrisk stød.

2. Luk låget på apparatet. Brug MENU-knappen til at vælge program 18 Yoghurt. Sørg for ikke at vælge et andet program!
3. Brug knapperne +TIME og -TIME til at vælge den ønskede behandlingstid fra 8 til 12 timer. Hver gang du trykker på en TIME-knap, ændres behandlingstiden med 30 minutter.

Som standard er der programmeret 8 timer. Men generelt bliver yoghurten mere cremet ved at bruge en længere behandlingstid.

4. Tryk kort på START/STOP-knappen for at starte programmet. Der lyder et akustisk signal, så snart programmet er færdigt.

5. Lad din hjemmelavede yoghurt køle af. Hæld derefter væsken (vallen) fra.

**Tip:**

Du bør gemme den valle, der har samlet sig på yoghurten, for med lidt sukker og/eller frugtjuice efter smag får du en forfriskende drik.

6. Opbevar din yoghurt i køleskabet.

**LØSNING AF PROBLEMER**

Hvis der opstår problemer under brugen, kan du finde løsninger i dette afsnit. Yderligere oplysninger om behandling af din mad findes i afsnittet "Tips til de bedste resultater".

Problem	Mulig årsag	Løsningen
Der kommer røg ud af ventilationsåbningen.	Rester fra produktionsprocessen fordampes fra varmeelementerne.	Dette er normalt. Før første brug skal du lade brødmaskinen køre Bake-programmet (16) i 10 minutter, mens brødformen er tom. Se i øvrigt: "Før første brug".
	Nogle ingredienser spildes på varmeelementerne .	Tag stikket ud, og lad apparatet køle af. Rengør derefter varmerummet og brødformens yderside grundigt (se: "Pleje og rengøring"). Lad det tørre naturligt i ca. ½ time med åbent låg. Undgå strengt taget at spilde mad ind i varmerummet.
	Ingredienserne i ingrediensboksen har været for våde eller for fintmalede. Derfor er der spildt pulver eller fugt i varmerummet.	Tag stikket ud, og lad apparatet køle af. Rengør derefter varmerummet og brødformens yderside grundigt (se: "Pleje og rengøring"). Lad det tørre naturligt i ca. ½ time med åbent låg. Ingrediensboksen er beregnet til grofthakkede og tørre ingredienser. Fyld altid våde og fintmalede ingredienser direkte i brødformen.
Brødets nederste skorpe er for hård og/eller for tyk.	Brødet har stået for længe i brødformen med varmholdningsfunktion en aktiv.	Efter bagningen lyder der et akustisk signal. Det er det bedste tidspunkt at tage brødet ud af brødmaskinen.
Det er meget svært at få brødet ud af brødformen.	Ælteskiven sidder fast på drivakslen.	Når du har taget brødet ud, skal du hælde varmt vand i brødformen og lade det stå i blød i 10 minutter. Rengør derefter gryden og æltepladen grundigt. Smør drivakslen med lidt madolie eller margarine før næste brug. Det gør det nemmere at fjerne æltepladen efter bagning.

Problem	Mulig årsag	Løsningen
Ingredienserne er ikke blandet jævnt, og brødet er dårligt bagt.	Forkert program valgt.	Vælg et passende program (se: "Bread Makers programmer").
	Du har åbnet låget flere gange under driften.	Undgå at åbne låget under den sidste hævefase og under bagningen (se: "Programfaser").
	Dejen er for tyk.	Tilsæt lidt ekstra væske til din opskrift. Sørg dog for ikke at fylde mere end 1000 g i alt.
	Den mekaniske modstand er for høj, og æltepinden kan ikke rotere og røre tilstrækkeligt.	Drej æltepadlen manuelt. Kan du bevæge den med kun lidt modstand? Lad apparatet køre en ælteproces med en tom brødform. Bevæger æltepadlen sig frit? Hvis ikke, så ring til GASTROBACK® kundecenter, tlf.: (+49)4165 2225-0.
Ælteskiven bevæger sig ikke, selv om motoren kører.	Ælteskiven og/eller brødformen er ikke installeret korrekt.	Sørg for, at æltepladen og brødformen er placeret korrekt (se: "Forberedelser").
	Dejen er for tyk og/eller for stor.	Tjek din opskrift for den korrekte vægt af ingredienserne. Tilsæt lidt mere væske. Sørg dog for ikke at fylde mere end 1000 g i alt.
Brødet er fugtigt og for blødt.	Hvis brødet køler ned i Bread Maker, kan det blive fugtigt på grund af kondensvand.	Tag det bagte brød ud i tide. Opbevar dit brød f.eks. i en brødkasse.
Dejen flyder over i brødformen.	Mængden af væske og gær er for høj, hvilket gør dejen flydende.	Tag straks stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle af, og rengør varmerummet og brødformens yderside (se: "Pleje og rengøring"). Reducer mængden af væske for at gøre dejen tyk. Fyld ikke noget i mere end 1000 g i alt.
	For meget dej.	
Brødet skubbes mod låget under bagningen.	For meget dej.	Udfyld ikke mere end 1000 g i alt.
	Der er for meget gær, eller rumtemperaturen er for høj.	Tjek din opskrift. Brug ikke apparatet, når rumtemperaturen er over 34 °C.
Brødet er for lille eller er ikke hævet.	Ingen/ikke nok gær.	Tjek mængden af gær.
	Dårlig aktivitet hos gæren.	Brug ikke gær, der har været opbevaret for længe. Vandet skal være lunkent, men over 15 °C. Sørg for, at gæren ikke kommer i kontakt med salt.

Problem	Mulig årsag	Løsningen
	Du har valgt et program beregnet til gærbrød for at bage en dej med bagepulver og/eller soda.	Vælg et passende program. Se i øvrigt: "Programmer for brødbagemaskinen"
Brødet falder sammen under bagningen.	Det anvendte mel kan ikke understøtte dejens hævnings.	Brug brødmel eller en tilstrækkelig bageblanding.
	Gæraktiviteten er for høj, eller den stigende temperatur er for høj.	Gærens hævetemperatur skal være ca. 20 °C.
	For meget vand gør dejen for våd.	Tjek din opskrift, og reducer mængden af vand.
Brødet er for tæt	For meget mel eller for lidt vand.	Reducer mængden af mel, eller øg mængden af vand.
	For mange frugtingredienser eller for meget fuldkornsmel.	Reducer mængden af de tilsvarende ingredienser og/eller øg mængden af gær.
Brødets midte er hul.	For meget vand eller gær eller ingen salt.	Reducer mængden af vand eller gær. Tilsæt sandsynligvis lidt salt.
	Vandtemperaturen er for høj.	Vandet må højst være lunkent.
Skorpen er for tyk og mørk, når man laver kager eller mad med højt sukkerindhold.	Forskellige opskrifter og ingredienser har stor effekt på brødfremstillingen, og bruningen vil altid blive påvirket af for meget sukker.	Hvis skorpen er for mørk til en opskrift med højt sukkerindhold, skal du afbryde bageprogrammet (tryk på START/STOP-knappen) ca. 5 - 10 minutter før sluttidspunktet. Lad brødet/kagen stå i ca. 20 minutter i varmekammeret med lukket låg, før du tager brødet/kagen ud.
Strømmen svigter, mens et program kører.		I tilfælde af strømsvigt i op til 10 minutter vil brødmaskinen køre det sidst implementerede program, indtil det er færdigt, så snart der er strøm igen. Ved strømsvigt i mere end 10 minutter skal du genoprette Start.
Rosiner, chokoladestykker, frugt og lignende ingredienser bliver knust i apparatet.		For at undgå at hakke ingredienser som f.eks. frugt, skal du først tilsætte dem til dejen, når signalet lyder.

Problem	Mulig årsag	Løsningen
Du kan ikke aktivere timerfunktionen. Timeglasikonet vises ikke, og/eller TIME-knappen er inaktiv.	Du har valgt et program, der ikke er beregnet til timerdrift. Timerfunktionen er ikke tilgængelig med nogle programmer.	Vælg et andet program, hvis det passer til din opskrift. Vær opmærksom på, at du i nogle programmer vælger behandlingstiden med TIME-knapperne. Dette er især vigtigt for Bake-programmet (16)!
Apparatet er i drift, men knapperne på kontrolpanelet er inaktive. Der er ikke noget svar på dine indtastninger.	Kontrolpanelet er låst.	LCD-skærmen viser nøgleikonet, hvis betjeningspanelet er låst. Når nøgleikonet vises, skal du trykke samtidigt på knapperne VÆGT og BRÆNDINGSFARVE for at låse betjeningspanelet op.
	Du har valgt Jam-programmet.	Med Jam-programmet (10) er der ikke mulighed for yderligere indtastninger. Kun knapperne MENU og START/STOP er aktive.
Tiden blinker på LCD-skærmen. Programmet reagerer ikke på dine indtastninger.	Det igangværende program sættes på pause.	Tryk på START/STOP-knappen for at fortsætte driften. Alternativt genoptager apparatet automatisk driften efter ca. 3 minutter.
	Apparatet er i tidsindstillingstilstand.	Med nogle programmer (11, 13, 15 og 16) kan du indstille behandlingstiden ved hjælp af knapperne +TIME og -TIME, som vises med en blinkende tid. Indstil den ønskede tid, og tryk derefter kortvarigt på START/STOP for at bekræfte. Se i øvrigt: "Brødmaskinens programmer".
<b>Der vises usædvanlige oplysninger på skærmen.</b>		
H:HH (efter start af programmet)	Temperaturen i varmerummet er for høj.	Tryk straks på START/STOP-knappen for at stoppe programmet, og tag stikket ud af stikkontakten. Åbn derefter låget, og lad Bread Maker køle helt af, før du bruger den igen.
E:EO (efter start af programmet)	Temperatursonden fejlede.	Send apparatet til reparation hos et autoriseret servicecenter.

## PLEJE OG RENGØRING

**⚠ ADVARSEL: Sørg altid for, at apparatet er uden for små børns rækkevidde.**

Sluk altid for apparatet (hold START/STOP-knappen nede, indtil der lyder et bip), tag derefter stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil apparatet er kølet af (mindst 20 minutter), før du flytter eller rengør apparatet. Forsøg ikke at flytte apparatet under drift.

Brødformens og æltepadlens overflader har en non-stick belægning. Undgå at ridse eller skære i non-stick-belægningen. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ætsende kemikalier (f.eks. blegemiddel, ovnrens eller grillrens) til rengøring af

apparatet.

eller dele af det, for at undgå skader på overfladerne. Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande til rengøring af apparatets overflader.

Sørg for at beskytte huset mod vandsprøjt og fugt. Nedsænk ikke huset eller netledningen i vand eller anden væske for at undgå fare for elektrisk stød og beskadigelse. Spild eller dryp ikke væsker på huset eller netledningen eller i varmerummet for at undgå risiko for brand og elektrisk stød. Brug ikke vold!

### **Rengør ikke apparatet eller nogen af dets dele eller tilbehør i en automatisk opvaskemaskine.**

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle ned til stuetemperatur med åbent låg (mindst 20 minutter).
2. Drej brødformen mod uret for at låse den op. Løft den derefter ud af varmerummet.

**VIGTIGT:** Brug kun varmt opvaskevand til rengøring af apparatet. Håndter apparatets dele med forsigtighed for at undgå skader. Det gælder især den indvendige klap på ingrediensboksen, den hvide silikoneforsegling i bunden af varmeafdelingen og varmeelementerne.

3. Rengør varmerummet med en våd klud eller en let fugtig, blød svamp. Sørg for at fjerne alle krummer og stænk. Sørg dog for ikke at beskadige den hvide silikoneforsegling og varmeelementerne i bunden af varmerummet. Desuden må der ikke sidde fnug eller andre partikler på varmeelementerne.
4. Tør forsigtigt låget og ingrediensboksens indre af med en våd klud. Sørg for ikke at beskadige hængslerne på ingrediensboksens inderste klap. Brug om nødvendigt en lille blød børste til at rengøre ingrediensboksen indvendigt.
5. Tør apparatets yderside og netledningen af med en blød, fugtig klud. Tør derefter apparatet af med en blød klud.
6. Tag æltepladen ud af brødformen ved blot at trække den opad.  
  
Hvis æltepinden sidder fast på drivakslen og er svær at fjerne, skal du fylde brødformen med varmt opvaskevand i ca. 30 minutter. Prøv derefter igen. Brug om nødvendigt den medfølgende krog til at løfte æltebladet ud af brødformen.
7. Rengør alle overflader på brødformen og æltepadlen med varmt opvaskemiddel og en blød børste eller klud. Især drivakslen, der stikker ud fra bunden af brødformens indre, skal rengøres grundigt. Den skal være glat og skinnende. Ellers kan æltebladet sætte sig fast på drivakslen efter næste brug.

#### **Tip:**

Sørg for, at åbningen i æltepadlen er helt ren og glat. Rester i åbningen vil sætte sig fast på drivakslen og gøre det meget vanskeligt at fjerne æltebladet fra drivakslen efter brug.

8. Efter rengøringen skal du holde æltebladet og brødformen op mod lyset for at kontrollere, om åbningen i æltebladet og drivakslen er rene. Hvis der er rester, skal du lægge ælteblad og brødform i blød i nogle minutter i varmt opvaskevand. Rengør derefter grundigt med en blød klud.
9. Tør alle dele grundigt. Lad derefter apparatet (med åbent låg) og delene tørre naturligt i ½ time på et sted, hvor de er uden for små børns rækkevidde.

#### **Tip:**

Det er et godt råd at samle apparatet igen efter rengøring. På den måde beskytter du delene mod skader, tab og støv.

**VIGTIGT:** Før du samler apparatet igen, skal du **altid sikre dig, at apparatets dele er rene og helt tørre.** Dette er især vigtigt for varmerummet og brødformens yderside. Ellers kan der komme fugt på varmeelementerne, hvilket kan medføre risiko for overophedning og elektrisk stød.

10. Skub æltepadlen ind på drivakslen i brødformen.
11. Drej brødskaalen rundt i varmerummet, indtil den sætter sig fast på ælteværkets kobling. Drej derefter brødskaalen med uret for at låse den fast på koblingen.

#### **Tip:**

Hvis du ikke kan skubbe brødskaalen helt ned, skal du dreje drivakslen/æltepladen lidt og så prøve igen.

12. Luk låget.

### **RENGØRING AF ISSPANDEN**

**⚠ ADVARSEL:** Opvarm ikke isspanden, og bring ikke isspanden, gearkassen og rørepinden i kontakt med varme overflader eller varme væsker. Kølevæsken i isspanden vil udvide sig kraftigt, når den opvarmes, og dermed sprænge isspanden med risiko for alvorlige kvæstelser og skader. Desuden er plastdelene i isspanden, gearkassen og rørepinden ikke varmebestandige og vil blive forvrænget og beskadiget, når de opvarmes.

Isspanden kan være ekstremt kold, når den er i brug. Beskyt altid dine hænder med handsker, når du rører ved isspanden, for at undgå alvorlige forfrysninger. Brug ikke vold. Til brug er isspanden og gearkassen låst inde i Bread Makers varmerum.

1. Beskyt dine hænder med handsker, før du rører ved isspanden. For at låse isspanden op i Bread Maker skal du dreje isspanden mod uret og derefter løfte den ud af varmerummet. Tøm isspanden helt. Drej isspandens gearkasse mod uret, og tag den derefter ud af varmerummet. Træk rørepinden ud af isspanden.
2. Vask isspanden, rørepinden og gearkassen i lunkent opvaskevand med en blød nylonbørste eller en blød klud.
3. Tør delene grundigt. Lad dem derefter tørre på en naturlig måde, hvor de er uden for små børns rækkevidde.

### **VIGTIG BEMÆRKNING!**

**RENGØR IKKE BRØDFORMEN I OPVASKEMASKINEN!**

## **OPBEVARING**

**⚠ ADVARSEL: Små børn skal holdes under opsyn, så de ikke leger med apparatet eller nogen del af det. Tag** altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og lad det køle helt af. Rengør altid apparatet og alle dets dele før opbevaring for at undgå ophobning af indtørret mad (se: "Pleje og rengøring"). Hold ikke apparatet i netledningen eller låget for at flytte det.

Sørg for at opbevare apparatet på et rent og tørt sted, hvor det er beskyttet mod uacceptabel belastning (frost, direkte sollys, mekanisk eller elektrisk stød, varme, fugt), og hvor det er uden for små børns rækkevidde. Anbring ikke hårde eller tunge genstande på eller i apparatet eller nogen del af det.

Håndter altid strømledninger med særlig forsigtighed. Ledningen må aldrig knyttes, vrides, trækkes, spændes eller klemmes. Lad ikke netledningen eller netstikket hænge ud over bordkanten eller køkkenbordet.

Ved opbevaring skal du tage fat i apparatets bund og placere det på en ren og stabil overflade, hvor det ikke kan falde ned. Vikl netledningen løst rundt om apparatet.

Brug ikke apparatets dele eller tilbehør til andre formål end

betjening af apparatet. Det er en god idé at opbevare apparatets dele og tilbehør sammen med apparatet. Til dette formål skal du samle apparatet igen efter rengøring (se:

"Pleje og rengøring"), og luk låget, så alle dele er beskyttet mod skader, tab og støv.

## **NOTER TIL BORTSKAFFELSE**



Bortskaffelse af apparatet og emballagen skal ske i overensstemmelse med de tilsvarende lokale bestemmelser og krav til elektriske apparater og emballage. Kontakt venligst dit lokale bortskaffelsesfirma.

Bortskaf ikke elektriske apparater som usorteret husholdningsaffald. Brug separate indsamlingsfaciliteter. Kontakt din kommune for at få oplysninger om de tilgængelige indsamlingssystemer. Hvis elektriske apparater bortskaffes på lossepladser eller affaldsforbrænding, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet eller ud i luften og forgifte flora og fauna i årevis og dermed komme ind i fødekæden og skade dit helbred og dit velbefindende. Når du udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren lovmæssigt forpligtet til at tage dit gamle apparat tilbage til bortskaffelse, i det mindste gratis.

## **INFORMATION OG SERVICE**

Se [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) for yderligere oplysninger. For teknisk support, kontakt venligst GASTROBACK® Customer Care Center på telefon: +49 (0)4165/22 25-0 eller e-mail [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

## GARANTI

Vi garanterer, at alle vores produkter er fejlfri på købstidspunktet. Eventuelle påviselige produktions- eller materialefejl vil med udelukkelse af ethvert yderligere krav og inden for 2 år efter køb af apparatet blive repareret eller udskiftet gratis. Der er intet garantikrav fra køberen, hvis skaden eller defekten på apparatet er forårsaget af u hensigtsmæssig behandling, overbelastning eller installationsfejl. Garantikravet bortfalder, hvis der er tale om teknisk indgriben fra en tredjepart uden skriftlig aftale. Køberen skal fremvise salgssedlen for at gøre sit krav gældende og skal bære alle omkostninger og risici i forbindelse med transporten.

### Bemærk:

Kunder fra Tyskland og Østrig: For reparation og service bedes du sende GASTROBACK®-produkter til følgende adresse: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Tyskland.

Kunder fra andre lande: Kontakt venligst din forhandler.

Vær opmærksom på, at vi ikke kan betale for modtagelsen. Indsendelse af apparater: Sørg for at pakke apparatet klar til forsendelse uden tilbehør. Vedlæg kvitteringen og en kort fejlbeskrivelse. Behandlingstiden efter modtagelse af det defekte apparat vil være ca. 2 uger; vi informerer dig automatisk. Efter garantiperioden bedes du sende defekte apparater til den angivne adresse. Du vil få et gratis tilbud og kan derefter beslutte, om vi skal reparere apparatet til de eventuelt påløbne omkostninger, sende det defekte apparat gratis tilbage eller bortskaffe apparatet gratis.

**Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug og er IKKE egnet til kommerciel brug. Forsøg ikke at bruge dette apparat på nogen anden måde eller til noget andet formål end den tilsigtede brug, der er beskrevet i vejledningen. Enhver anden brug betragtes som utilsigtet brug eller misbrug og kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader. Køberen har intet garantikrav, hvis der opstår skader som følge af utilsigtet brug.**

# OPSKRIFTER



## BRØD

BEMÆRK: Når du skal vænne dig til din nye brødmaskine, er det et godt råd at bruge en brødblanding, der er lige til at bruge, til dit første forsøg. Følg blot instruktionerne på pakken. På den måde kan du afprøve metoden med at tage æltepladen ud før bagning (under den anden hævefase). Når du er fortrolig med bagecyklussen, vil du nemt få succes med dine egne individuelle brød- og kageopskrifter.

### ALMINDELIGT HVIDT BRØD

#### INGREDIENSER

Brødets størrelse	1000 g	750 g	500 g
Vand	320 ml	250 ml	160 ml
Salt	6 g	5 g	3 g
Olie	24 ml	18 ml	12 ml
Sukker	24 g	18 g	12 g
Mælkepulver	15 g	12 g	6 g
Brødmel	520 g	400 g	260 g
Gær	6 g	4 g	3 g

#### FORBEREDELSE

Fyld ingredienserne i brødformen i den angivne rækkefølge. Raffineret madolie anbefales.

Vælg program 1 Basic Bread.

### SESAMBRØD

#### INGREDIENSER

Brødets størrelse	1000 g	750 g	500 g
Vand	320 ml	250 ml	160 ml
Salt	8 g	6 g	4 g
Olie	36 ml	24 ml	18 ml
Sukker	24 g	18 g	12 g
Mælkepulver	24 g	18 g	12 g
Brødmel	520 g	400 g	260 g
Gær	6 g	4 g	3 g
Sesamfrø	30 g	22 g	15 g

#### Forbedrelse

Fyld ingredienserne i brødformen i den angivne rækkefølge. Raffineret madolie anbefales.

Kom sesam i brødformen, når bipperen lyder under æltningen. Alternativt kan du fylde sesamfrø i ingrediensboksen, før du starter programmet.

Vælg program 1 Basic Bread.

### VALNØDDE- ELLER PINSEBRØD

#### INGREDIENSER

Brødets størrelse	1000 g	750 g	500 g
Vand	280 ml	230 ml	140 ml
Æg	2	1	1
Salt	6 g	5 g	3 g
Olie	36 ml	24 ml	18 ml
Sukker	24 g	18 g	12 g
Mælkepulver	24 g	18 g	12 g
Brødmel	500 g	400 g	250 g
Gær	6 g	4 g	3 g
Valnødder eller fyrretrær	60g	45 g	30 g

Fyld ingredienserne i brødformen i den angivne rækkefølge. Raffineret madolie anbefales.

Hak valnødder og/eller pinjekerner groft, og kom dem i brødformen, når bi-peren lyder under æltningen. Alternativt kan du fylde hakkede valnødder og pinjekerner i ingrediensboksen, før du starter programmet.

Vælg program 1 Basic Bread.

## KLASSISK FRANSKBRØD

### INGREDIENSER

Brødets størrelse	1000 g	750 g	500 g
Vand	340 ml	250 ml	170 ml
Salt	8 g	6 g	4 g
Olie	12 ml	9 ml	6 ml
Sukker	16 g	12 g	8 g
Brødmel	540 g	400 g	270 g
Gær	6 g	5 g	3 g

Fyld ingredienserne i brødformen i den angivne rækkefølge. Raffineret madolie anbefales.

Vælg program 2 Franskbrød.

## MAJSBRØD

### INGREDIENSER

Brødets størrelse	1000 g	750 g	500 g
Vand	320 ml	240 ml	160 ml
Salt	6 g	5 g	3 g
Olie	24 ml	18 ml	12 ml
Sukker	16 g	12 g	8 g
Mælkepulver	16 g	12 g	8 g
Brødmel	400 g	300 g	200 g
Gær	6 g	4 g	3 g
Majsmel	120 g	100 g	60 g

### TILBEREDELSE

Fyld ingredienserne i brødformen i den angivne rækkefølge. Raffineret madolie er anbefaler.

Vælg program 2 Franskbrød.

## SODA-BRØD

### INGREDIENSER

Brødets størrelse	1000 g	750 g	500 g
Mælk + 1 æg	305 ml	250 ml	160 ml
Salt	5 g	4 g	3 g
Smør	45 g	36 g	24 g
Sukker	95 g	75 g	50 g
Majsmel	170 g	130 g	90 g
Mel til alle formål	340 g	260 g	180 g
Gær	10 g	7g	5g

### TILBEREDELSE

Fyld ingredienserne i brødformen i den angivne rækkefølge.

Vælg program 7 Quick Bread.

## FULDKORNSBRØD

### INGREDIENSER

Brødets størrelse	1000 g	750 g	500 g
Vand	340 ml	250 ml	170 ml
Salt	10 g	8 g	5 g
Olie	24 ml	18 ml	12 ml
Mælkepulver	18 g	13 g	9 g
Brunt sukker	24 g	18 g	12 g
Brødmel	200 g	150 g	100 g
Fuldkornshvede	360 g	250 g	180 g
Gær	8 g	5 g	4 g

### TILBEREDELSE

Fyld ingredienserne i brødformen i den angivne rækkefølge. Raffineret madolie anbefales.

Vælg program 3 Fuldkorn.

## SØDT BRØD

### INGREDIENSER

Brødets størrelse	1000 g	750 g	500 g
Vand	280 ml	220 ml	140 ml
Æg	2	1	1
Salt	8 g	6 g	4 g
Olie	36 ml	24 ml	18 ml
Mælkepulver	12 g	9 g	6 g
Sukker	80 g	55 g	40 g
Brødmel	500 g	380 g	250 g
Gær	6 g	4 g	3 g

### TILBEREDELSE

Fyld ingredienserne i brødformen i den angivne rækkefølge. Raffineret madolie anbefales.

Den tilsvarende mængde frisk mælk kan bruges i stedet for vand og mælkepulver.

Vælg program 4 Sødt brød.

## CUSHAW BRØD

### INGREDIENSER

Brødets størrelse	1000 g	750 g	500 g
Vand	100 ml	80 ml	50 ml
Salt	6 g	5 g	3 g
Cushaw / græskar	300 g	210 g	150 g
Olie	30 ml	27 ml	15 ml
Mælkepulver	20 g	18 g	10 g
Sukker	48 g	40 g	24 g
Brødmel	380 g	300 g	190 g
Gær	8 g	5 g	4 g

### FORBEREDELSE

Skær græskarret i stykker på ½ cm. Damp græskarret (ca. 20 minutter), hæld vandet fra, når det er kølet af, og mos det fint.

Fyld derefter ingredienserne i brødformen i den angivne rækkefølge. Raffineret madolie anbefales.

Vælg program 4 Sødt brød.

## KAFFEBRØD

### INGREDIENSER

Brødets størrelse	1000 g	750 g	500 g
Vand	240 ml	200 ml	120 ml
Æg	2	1	1
Salt	6 g	4 g	3 g
Olie	26 ml	20 ml	13 ml
Mælkepulver	10 g	8 g	5 g
Sukker	50 g	40 g	25 g
Gieblikkelig	3 små portioner	2 små portioner	1½ lille portion
Kaffepulver	400 g	300 g	200 g
Brødmel		5 g	3 g
Gær	6 g		

### TILBEREDELSE

Fyld ingredienserne i brødformen i den angivne rækkefølge.

Æggene kan røres med vand for at få en lidt lettere konsistens. Vælg program 4 Sødt brød.

## GRØNT BRØD

### INGREDIENSER

Brødets størrelse	1000 g	750 g	500 g
Vand	260 ml	200 ml	130 ml
Æg	2	1	1
Salt	6 g	7 g	3 g
Olie	40 ml	30 ml	20 ml
Mælkepulver	16 g	13 g	8 g
Sukker	50 g	40 g	25 g
Gehackte Salatblåter	280 g	210 g	140 g
Brødmel	460 g	350 g	230 g
Gær	6 g	4 g	3 g

### TILBEREDELSE

Salat skal hakkes og moses med en foodprocessor. Fyld ingredienserne i brødformen i den angivne rækkefølge.

Vælg program 4 Sødt brød.

## BANANBRØD

### INGREDIENSER

Brøds størrelse	1000 g	750 g	500 g
Vand	250 ml	230 ml	130 ml
Æg	2	1	1
Salt	7 g	6 g	4 g
Mælkepulver	65 g	60 g	35 g
Sukker	50 g	40 g	25 g
Brødmel	450 g	400 g	230 g
Gær	7 g	5 g	4 g
Banane	110 g	80 g	55 g
Smør	30 g	36 g	20 g

### FORBEREDELSE

Med undtagelse af smørret fyldes ingredienserne i brødformen i den angivne rækkefølge. Skær bananen i stykker, og tilsæt den efter de andre ingredienser, før du starter programmet. For at få et bedre brød skal du tilsætte smørret 10 minutter efter, at æltningsprocessen er begyndt.

Vælg program 4 Sødt brød.

## COCONUT BRØD

### INGREDIENSER

Brøds størrelse	1000 g	750 g	500 g
Vand	280 ml	220 ml	140 ml
Æg	2	1	1
Salt	6 g	5 g	4 g
Olie	36 ml	27 ml	18 ml
Mælkepulver	60 g	45 g	30 g
Sukker	50 g	40 g	25 g
Brødmel	460 g	360 g	230 g
Gær	5 g	5 g	4 g
Tørret kokosnød	60 g	45 g	30 g

### FORBEREDELSE

Fyld ingredienserne i brødformen i den angivne rækkefølge.

Tilsæt kokosnødden, når bipperen lyder under æltningsprocessen. Alternativt kan du lægge kokosnødden i ingrediensboksen, før du starter programmet.

Vælg program 4 Sødt brød.

## KAGER



**BEMÆRK:** Undgå at holde kagen varm i brødmaskinen. Sluk for brødmaskinen, så snart bagningen er færdig, og der lyder en serie på 10 bip. Lad kagen køle af i ca. ¼ time med låget lukket og skyderen til ingrediensboksen åben. Tag derefter brødformen ud af apparatet, og lad kagen køle af i brødformen i yderligere ¼ time. På den måde undgår du, at kagen falder sammen. Vend kagen ud på en rist, og lad den køle helt af, før du dækker den med glasur eller chokolade eller fylder den.

## PEBERFRUGT

### INGREDIENSER

1 æg  
100 ml mælk  
15 g margarine  
½ pakke vaniljesukker  
70 - 80 g sukker  
40 g rugmel type 1150  
120 g hvedemel type 405  
20 g kakao  
10 g krydderiblanding til  
honningkager 1 pakke bagepulver,  
sigtet Glasur: 2 stykker  
koge-chokolade

### FORBEREDELSE

Bortset fra chokoladen skal du fylde ingredienserne i brødformen i den angivne rækkefølge. Start program 9 Kage.

Når bagningen er færdig, skal du slukke for apparatet (ved at trykke på CANCEL-knappen) og lade kagen stå i apparatet i ca. ¼ time med låget lukket og skyderen til ingrediensbeholderen åben.

Tag brødformen ud, og lad kagen køle af i yderligere ¼ time i brødformen. Vend kagen ud på en bagerist, og lad den køle helt af. Overtræk peberkagerne med smeltet chokolade.

Tip: Du kan lave dit eget peberkagekrydderi af kardemomme, koriander, kanel, nellike, anis, stjerneanis, fennikel, muskatnød, allehånde og evt. lidt peber.

### ORANGE KAGE

1 æg  
100 ml mælk  
15 g margarine  
½ pakke  
vaniljesukker 1  
flaske appelsinsmag  
70 - 80 g sukker  
180 g hvedemel type 405 1  
pakke bagepulver, sigtet  
Glasur: 2 spiseskefulde flormelis, lidt appelsinsaft

### FORBEREDELSE

Bortset fra flormelis og appelsinsaft skal du fylde ingredienserne i brødformen i den angivne rækkefølge. Start program 9 Kage.

Når bagningen er færdig, skal du slukke for apparatet (ved at trykke på CANCEL-knappen) og lade kagen stå i apparatet i ca. ¼ time med låget lukket og skyderen til ingrediensbeholderen åben. Tag brødformen ud, og lad kagen køle af i yderligere ¼ time i brødformen. Vend kagen ud på en bagerist, og lad den køle helt af.

Bland flormelis og nogle dråber appelsinsaft til en tyk sirup, og dæk kagen med denne glasur.

### KYSTKAGE

#### INGREDIENSER

100 g smør  
100 g sukker  
5 æg  
250 g selvhævdende  
mel 1 flaske  
vaniljeroma 25 ml  
citronsaft  
4 g gær

#### TILBEREDELSE

Bland æg, sukker og smør i en røremaskine, og kør det til en skummende konsistens. Tilsæt selvhævdende mel i portioner, og bland manuelt.

Tilsæt i det mindste alle andre ingredienser, og bland grundigt.

Tør brødformens inderside af med lidt olie. Tilsæt derefter dejen. Vælg program 9 Kage.

### DEJ

### BYGDEJ

#### INGREDIENSER

260 ml vand 400  
g brødmel 5 g  
gær

#### TILBEREDELSE

Fyld ingredienserne i brødformen. Vand, mel og gær er hovedingredienserne, alle andre er valgfrie. Fyld dog ikke mere end 1000 g i alt.

Vælg program 14 Dej.

### PASTA DEJ

#### INGREDIENSER

260 ml vand  
400 g mel

#### TILBEREDELSE

Fyld ingredienserne i brødformen. Vand og mel er hovedingredienserne, alle andre er valgfrie. Fyld dog ikke mere end 1000 g i alt.

Vælg program 14 Dej.

## YOGHURT



**BEMÆRK:** Hvis du vil lave din egen yoghurt, er det vigtigt med levende laktobaciller. I de fleste tilfælde får man dem fra moden yoghurt. Alternativt kan man bruge tørret yoghurt-lactobacillus-pulver, som også kan bruges til at lave sojayoghurt. Når du bruger tørret lactobacillus, skal du følge instruktionerne på pakken. Derudover kan moden yoghurt fremstillet af tørret lactobacillus-pulver bruges til at starte en ny yoghurttilberedning.

**BEMÆRK:** Din egen yoghurt vil typisk være flydende og egner sig perfekt til at drikke. Hvis du ønsker en lidt tykkere kvalitet, kan du bruge lidt gelatine efter smag. Når du laver yoghurt, vil der altid udskilles noget valle. Du skal ikke smide vallen u d . Det bliver til en forfriskende, tørstslukkende drik (se: "Valledrik").

## NOUGAT DRIKKEYOGHURT

### INGREDIENSER

1 liter fedtfattig mælk  
ca. 100 ml ren levende lactobacillus-yoghurt  
ca. 100 g hasselnøddenougatcreme

### TILBEREDELSE

Bland mælk og yoghurt grundigt, og hæld blandingen i brødformen. Sæt brødformen i brødmaskinen, og luk låget på apparatet. Vælg program 18 Yoghurt. Sørg for ikke at vælge et andet program! Når yoghurtcyklussen er færdig, hældes yoghurten i en tilstrækkelig høj, smal beholder, helst med hældetud. Dæk beholderen til, og lad y o g h u r t e n hvile i yderligere nogen tid ved stuetemperatur, indtil vallen samler sig oven på yoghurten. Hæld forsigtigt vallen fra. Du kan bruge den til at lave en dejlig drik (se: "Valle-drik"). Pisk hasselnøddenougatcreme i yoghurten. Sæt yoghurt og valle på køl i køleskabet. Fordel yoghurten i 4-6 drikkeglas.

## WHEY DRINK

### INGREDIENSER

1 kop (ca. 200 ml) valle 1  
spiseskefuld citronsaft Sukker  
efter smag

### FORBEREDELSE

Hæld vallen fra yoghurttilberedningen op i et tilstrækkeligt stort drikkeglas. Tilsæt citronsaft og sukker efter smag. Rør grundigt rundt for at opløse sukkeret. TIP: I stedet for citronsaft kan du prøve flere andre frugtsafter for at skabe din egen valle-drik.

## JAMS



**BEMÆRK:** Ved klassisk fremstilling af marmelade anvendes gellingssukker, der indeholder pektin. Afhængigt af sukkerindholdet (mindst 45 %, gellingssukker type 1:1) kan disse marmelader opbevares uden afkøling i op til ½ år i en lufttæt beholder. Til tilberedning af marmelade i brødmaskinen bruges en alternativ metode med majsstivelse. Denne metode er beskrevet i de følgende opskrifter. Disse marmelader er dog letfordærlige. Væsken skiller let. Derfor skal syltetøjet opbevares i køleskabet i en lufttæt beholder i op til 1 uge.

**TIP:** De følgende opskrifter er givet som et eksempel. For at imødekomme din individuelle smag kan du prøve andre typer frugt eller frugtblandinger.

### STRAWBERRY JAM

#### INGREDIENSER

900 g friske jordbær  
540 g sukker  
30 g stivelsesmel  
15 ml citronsaft

#### TILBEREDELSE

Vask jordbærerne, og fjern bladene. Skær jordbærerne i små stykker, eller purér dem. Fyld derefter alle ingredienser i brødformen.

Vælg program 10 Jam.

### ORANGE JAM

#### INGREDIENSER

900 g appelsiner  
540 g sukker  
30 g stivelsesmel  
15 ml citronsaft

#### TILBEREDELSE

Skræl appelsinerne, og fjern kernerne. Skær appelsinerne i tynde skiver. Fyld derefter alle ingredienser i brødformen.

Vælg program 10 Jam.

## ICE CREAM



BEMÆRK: Når program 15 Is er færdigt, vil isen typisk have konsistens som flødeskum. Hvis du ønsker den mere fast, skal du fylde isen i en lufttæt beholder og sætte den i fryseren i mindst ½ time.

### GRUNDOPSKRIFT PÅ VANILJEIS

Mængde: ca. 300 ml

#### INGREDIENSER

200 ml fløde

50 ml mælk

Mark af ½ vaniljestang eller ½ teskefuld vaniljeekstrakt 2 æggeblommer

40 g strøsukker

#### TILBEREDELSE

Isspanden skal have stået i fryseren i op til 16 timer i opretstående stilling. Isspanden er tilstrækkeligt afkølet, når du ikke hører nogen gurglen, mens du ryster den.

Pisk æggeblomme og sukker, til det er cremet.

Kom mælk og vanilje i en mellemstor tykbundet gryde. Varm op ved middel varme, indtil blandingen lige begynder at simre. Pisk mælkeblanding i små portioner ind i

æggeblandingen.

Hæld blandingen i en ren gryde. Varm op ved svag varme under konstant omrøring med en træske, indtil blandingen er blevet tykkere og dækker bagsiden af skeen. Lad blandingen køle af, og sæt den derefter på køl til +5 °C.

Pisk den afkølede fløde i en afkølet skål, til den er stiv. Bland derefter æggeblandingen og flødeskummet.

Installer gearkassen i brødmaskinen. Beskyt derefter dine hænder med handsker, og tag isspanden ud af fryseren. Sæt isspanden fast på gearkassen. Skub rørepinden ind på drivakslen i midten af isspanden (se: " Brug af isspanden").

Vælg program 15 Ice Cream, og juster omrøringstiden til 25 minutter. Start programmet.

Så snart rørepinden roterer, skal du kortvarigt røre rundt i den forkølede isblanding. Fyld den derefter langsomt i isspanden. Luk derefter låget på brødmaskinen, og vent, indtil det akustiske signal lyder.

Beskyt dine hænder med handsker, og tag isspanden ud af brødmaskinen. Brug en plastikske til at fylde isen i en lufttæt beholder, og sæt den i fryseren, indtil den har den ønskede konsistens. Du kan opbevare isen i ca. 1 uge i fryseren.

### HURTIG VANILJEIS

Mængde: ca. 300 ml

#### INGREDIENSER

100 ml fløde

120 ml sødmælk

75 ml sødet kondenseret mælk

½ teskefuld vaniljeekstrakt

#### TILBEREDELSE

Isspanden skal have stået i fryseren i op til 16 timer i lodret position. Isspanden er tilstrækkeligt afkølet, når du ikke hører nogen gurglen, mens du ryster den.

Bland mælk og vaniljeekstrakt i en stor kande, og sæt blandingen på køl. Pisk den afkølede fløde i en afkølet skål, til den er stiv. Bland derefter mælkeblanding og flødeskummet. Sæt blandingen på køl til +5 °C.

Installer gearkassen i brødmaskinen. Beskyt derefter dine hænder med handsker, og tag isspanden ud af fryseren. Sæt isspanden fast på gearkassen. Skub rørepinden ind på drivakslen i midten af isspanden (se: " Brug af isspanden").

Vælg program 15 Ice Cream, og juster omrøringstiden til 25 minutter. Start programmet.

Så snart rørepinden roterer, skal du kortvarigt røre i den forkølede isblanding. Fyld den derefter langsomt i isspanden. Luk derefter låget på brødmaskinen, og vent, indtil det akustiske signal lyder.

Beskyt dine hænder med handsker, og tag isspanden ud af brødmaskinen. Brug en plastikske til at fylde isen i en lufttæt beholder, og sæt den i fryseren, indtil den har den ønskede konsistens. Du kan opbevare isen i ca. 3 dage i fryseren.

## CHOKOLADEIS

Mængde: ca. 350 ml

### INGREDIENSER

200 ml fløde

25 ml mælk

75 g mørk chokolade, hakket

2 æggeblommer

30 g strøsukker

### TILBEREDELSE

Isspanden skal have stået i fryseren i op til 16 timer i lodret position. Isspanden er tilstrækkeligt afkølet, når du ikke hører nogen gurglen, mens du ryster den.

Pisk æggeblomme og sukker, til det er cremet.

Kom mælk og chokolade i en mellemstor tykbundet gryde. Varm op ved lav varme, indtil blandingen lige begynder at simre. Pisk chokoladeblandingen i små portioner ind i æggeblandingen.

Hæld blandingen i en ren gryde. Varm op ved lav varme under konstant omrøring med en træske, indtil blandingen er blevet tykkere og dækker bagsiden af skeen. Lad blandingen køle af, og sæt den derefter på køl til +5 °C.

Pisk den afkølede fløde i en afkølet skål, til den er stiv. Bland derefter æggeblandingen og flødeskummet.

Installer gearkassen i brødmaskinen. Beskyt derefter dine hænder med handsker, og tag isspanden ud af fryseren. Sæt isspanden fast på gearkassen. Skub rørepinden ind på drivakslen i midten af isspanden (se: "Brug af isspanden").

Vælg program 15 Ice Cream, og juster omrøringstiden til 30 minutter. Start programmet.

Så snart rørepinden roterer, skal du kortvarigt røre rundt i den forkølede isblanding. Fyld den derefter langsomt i isspanden. Luk derefter låget på brødmaskinen, og vent, indtil det akustiske signal lyder.

Beskyt dine hænder med handsker, og tag isspanden ud af brødmaskinen. Brug en plastikske til at fylde isen i en lufttæt beholder, og sæt den i fryseren, indtil den har den ønskede konsistens. Du kan opbevare isen i ca. 1 uge i fryseren.

## HASSELNØDDE-NOUGAT-GELATO

Mængde: ca. 350 ml

### INGREDIENSER

150 ml mælk

75 g hasselnøddenougatcreme

¼ teskefuld vaniljeekstrakt

2 æggeblommer

75 g strøsukker

2 spiseskefulde ristede hasselnødder, finthakket

### TILBEREDELSE

Isspanden skal have stået i fryseren i op til 16 timer i lodret position. Isspanden er tilstrækkeligt afkølet, når du ikke hører nogen gurglen, mens du ryster den.

Pisk æggeblomme og sukker, til det er cremet.

Kom mælk, vaniljeekstrakt og hasselnøddenougatcreme i en mellemstor tykbundet gryde. Varm op ved middel varme, indtil blandingen lige begynder at simre. Pisk flødeblandingen i små portioner ind i æggeblandingen.

Hæld blandingen i en ren gryde. Varm op ved svag varme under konstant omrøring med en træske, indtil blandingen er blevet tykkere og dækker bagsiden af skeen. Lad blandingen køle af, og sæt den derefter på køl til +5 °C.

Installer gearkassen i brødmaskinen. Beskyt derefter dine hænder med handsker, og tag isspanden ud af fryseren. Sæt isspanden fast på gearkassen. Skub rørepinden ind på drivakslen i midten af isspanden (se: "Brug af isspanden").

Vælg program 15 Ice Cream, og juster omrøringstiden til 30 minutter. Start programmet.

Så snart rørepinden roterer, skal du kortvarigt røre i den forkølede isblanding. Fyld den derefter langsomt i isspanden. Luk derefter låget på brødmaskinen, og vent, indtil det akustiske signal lyder.

Beskyt dine hænder med handsker, og tag isspanden ud af brødmaskinen. Brug en plastikske til at fylde isen i en lufttæt beholder, og sæt den i fryseren, indtil den har den ønskede konsistens. Du kan opbevare isen i ca. 1 uge i fryseren.

## FROSSEN JORDBÆRYOGHURT

Mængde: ca. 340 ml

Tip: Du kan tilberede yoghurten til denne opskrift via program 18 Yoghurt.

### INGREDIENSER

150 g friske jordbær  
150 g ren yoghurt

40 g strøsukker

### TILBEREDELSE

Isspanden skal have stået i fryseren i op til 16 timer i lodret position. Isspanden er tilstrækkeligt afkølet, når du ikke hører nogen gurglen, mens du ryster den.

Vask jordbærrene, og fjern bladene. Purér jordbærrene.

Bland purerede jordbær, sukker og yoghurt. Lad blandingen køle af, og sæt den derefter på køl til +5 °C.

Installer gearkassen i brødmaskinen. Beskyt derefter dine hænder med handsker, og tag isspanden ud af fryseren. Sæt isspanden fast på gearkassen. Skub rørepinden ind på drivakslen i midten af isspanden (se: " Brug af isspanden").

Vælg program 15 Ice Cream, og juster omrøringstiden til 25 minutter. Start programmet.

Så snart rørepinden roterer, skal du kortvarigt røre rundt i den forkølede isblanding. Fyld den derefter langsomt i isspanden. Luk derefter låget på brødmaskinen, og vent, indtil det akustiske signal lyder.

Beskyt dine hænder med handsker, og tag isspanden ud af brødmaskinen. Brug en plastikske til at fylde isen i en lufttæt beholder, og sæt den i fryseren, indtil den har den ønskede konsistens. Du kan opbevare isen i ca. 1 uge i fryseren.

## LEMON SORBET

Mængde: ca. 300 ml **INGREDIENSER**

75 g strøsukker

150 ml vand

75 ml frisk citronsaft

1 lille æggehvite

### TILBEREDELSE

Isspanden skal have stået i fryseren i op til 16 timer i lodret position. Isspanden er tilstrækkeligt afkølet, når du ikke hører nogen gurglen, mens du ryster den.

Kom vand, citronsaft og sukker i en mellemstor tykbundet gryde. Varm op, indtil sukkeret er opløst. Kog ved svag varme i ca. 2 minutter. Lad siruppen køle af, og sæt den derefter på køl til +5 °C.

Pisk den afkølede æggehvite til en hvid creme. Bland derefter vandblandingen og den piskede æggehvite.

Installer gearkassen i brødmaskinen. Beskyt derefter dine hænder med handsker, og tag isspanden ud af fryseren. Sæt isspanden fast på gearkassen. Skub rørepinden ind på drivakslen i midten af isspanden (se: " Brug af isspanden").

Vælg program 15 Ice Cream, og juster omrøringstiden til 25 minutter. Start programmet.

Så snart rørepinden roterer, skal du kortvarigt røre rundt i den tilberedte isblanding. Fyld den derefter langsomt i isspanden. Luk derefter låget på brødmaskinen, og vent, indtil det akustiske signal lyder.

Beskyt dine hænder med handsker, og tag isspanden ud af brødmaskinen. Brug en plastikske til at fylde isen i en lufttæt beholder, og sæt den i fryseren, indtil den har den ønskede konsistens. Du kan opbevare isen i ca. 1 uge i fryseren.



Flere opskrifter nedenfor:  
[www.gastroback.de/en](http://www.gastroback.de/en)

**GASTROBACK®**

---

**GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20 - 21279 Hollenstedt / Tyskland  
Telefon + 49 (0)41 65 / 22 25 - 0 - Telefax + 49 (0)41 65 / 22 25 -29  
info@gastroback.de - www.gastroback.de