

COOK&BAKER

BY IMERCO

BAGEMASKINE

BRUGSANVISNING

Læs denne manual omhyggeligt,
før du tager apparatet i brug,
og gem den til senere brug.

Model: 100422141



COOK&BAKER

BAGEMASKINE

BRUGSANVISNING

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Følgende grundlæggende forholdsregler skal altid følges, inden du tager elapparatet i brug:

1. Læs og gem disse anvisninger.
2. Kontroller før brug, at spændingen i stikkontakten svarer til den spænding, der er vist på mærkepladen.
3. Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har modtaget anvisninger om sikker brug af apparatet fra en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
4. Der skal være nøje opsyn, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
5. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller knapper. Brug altid grydelapper til at håndtere varme brødforme eller varmt brød.
6. Sæt ikke hånden ind i bagekammeret, når brødformen er fjernet. Varmeenheden vil stadig være varm.
7. For at undgå elektrisk stød må hverken ledning, stik eller bagemaskine nedsænkes i vand eller anden væske.
8. Tag stikket ud, når apparatet ikke er i brug, og når det rengøres. Lad afkøle, før du tilføjer eller fjerner dele, og før apparatet rengøres.
9. Brug ikke apparatet med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, efter en fejl i apparatet, eller hvis det har været tabt eller på anden måde er blevet beskadiget. Returner apparatet til producenten eller det nærmeste autoriserede servicested til undersøgelse, reparation eller elektrisk/mekanisk justering.
10. Brug af tilbehør, der ikke anbefales af producenten af apparatet, kan medføre personskade.
11. Brug ikke apparatet udendørs, men kun i hjemmet.
12. Ledningen må ikke hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet eller berøre varme overflader.
13. Anbring ikke på eller i nærheden af et gasblus eller en kogeplade eller i en varm ovn.
14. Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når et apparat med varm olie eller andre varme væsker flyttes.
15. Tænd aldrig for apparatet, hvis ingredienserne ikke er korrekt placeret i brødformen.
16. Slå aldrig ovenpå eller i siden af brødformen for at fjerne det, da det kan beskadige brødformen.
17. Sæt altid stikket i apparatet først, og sæt derefter ledningen i stikkontakten. Apparatet afbrydes ved at slukke for alle betjeningslementer (START/STOP). Tag derefter stikket ud af stikkontakten.
18. Anbring ikke øjne eller ansigt tæt på ruden med hærdet glas i tilfælde af, at sikkerhedsglasset går i stykker.
19. Dette apparat er udstyret med et jordstik. Sørg for, at stikkontakten i huset er korrekt jordet.

20. Rør ikke ved bevægelige eller roterende dele af maskinen under bagning.
21. Brug ikke apparatet til andre formål end den tilsigtede anvendelse.
22. Rengør apparatet omhyggeligt indvendigt. Undgå at ridse eller beskadige varmelegemets rør.
23. Sæt altid stikket i apparatet først, og sæt derefter ledningen i stikkontakten. Apparatet afbrydes ved at sætte alle betjenings-elementer på "off". Tag derefter stikket ud af stikkontakten.
24. a) Der skal være en kort strømledning for at reducere risikoen for at blive viklet ind i eller snuble over en længere ledning.
- b) Længere aftagelige strømledninger eller forlængerledninger kan købes, men man skal være forsigtig ved brug af disse.
- c) Hvis der anvendes en lang, aftagelig strømledning eller forlængerledning:
- 1) Den angivne elektriske mærkeværdi for den aftagelige strømledning eller forlængerledning skal være mindst lige så stor som den elektriske mærkeværdi for apparatet.
 - 2) Hvis apparatet er jordet, skal forlængerledningen være en jordledning af type 3, og
 - 3) En lang ledning skal placeres sådan, at den ikke hænger ud over kanten af bordet eller køkkenbordet, hvor børn kan komme til at trække i den, eller hvor man kan risikere at snuble over den.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

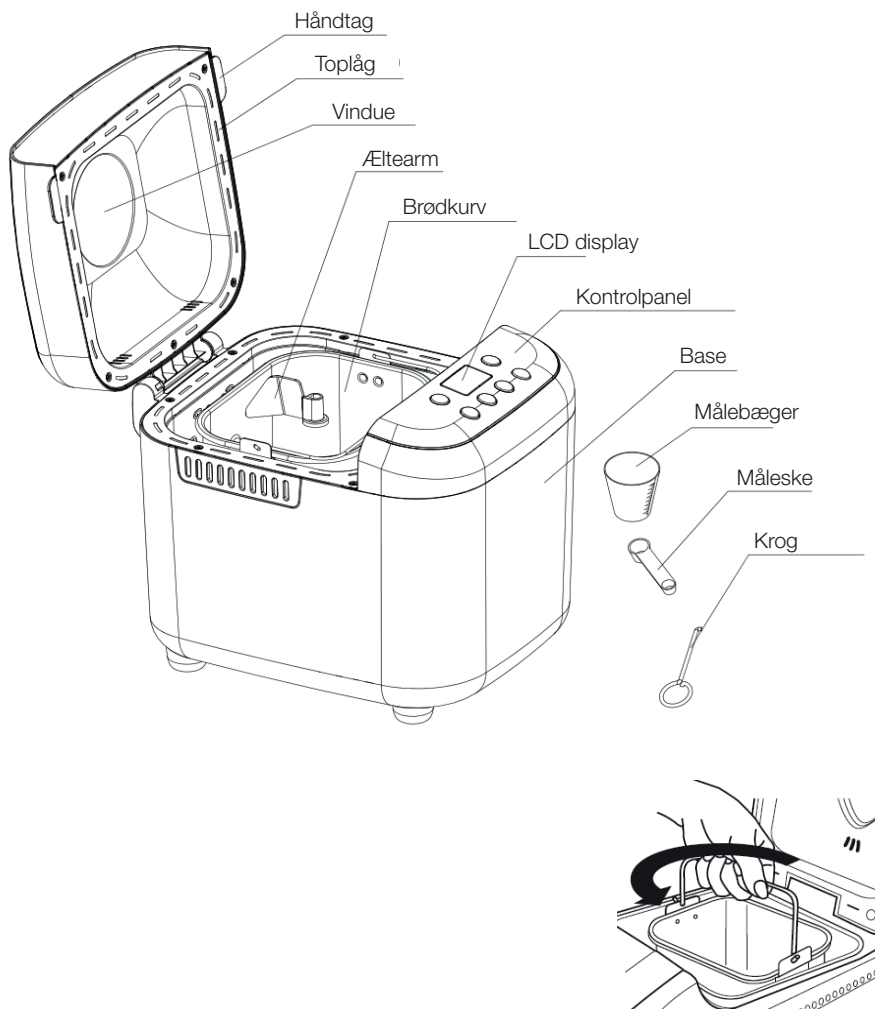
KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

Bemærk: Dette apparat har et polariseret stik (det ene ben er bredere end det andet). For at reducere risikoen for elektrisk stød er dette stik designet, så det kun kan sættes i en polariseret stikkontakt på én måde. Hvis stikket ikke passer helt ind i stikkontakten, skal stikket vendes om. Kontakt en elektriker, hvis stikket ikke går let i stikkontakten. Stikket må ikke ændres på nogen måde.

BAGEMASKINE

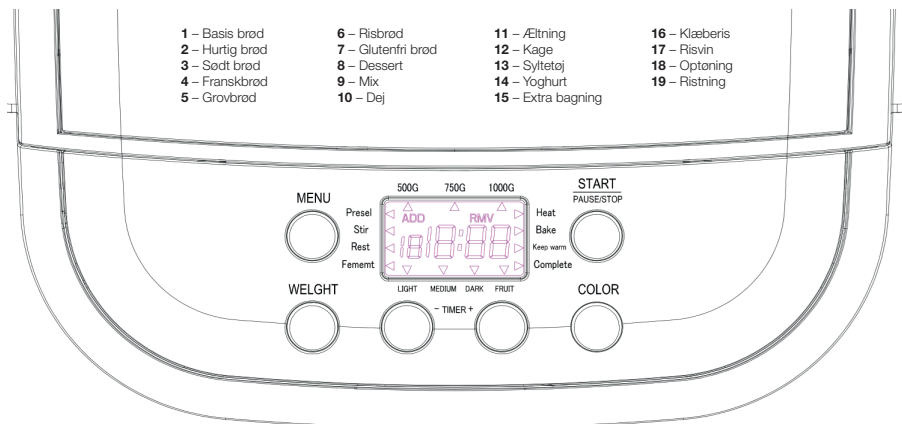
BRUGSANVISNING

DELE OG FUNKTIONER



COOK&BAKER

INTRODUKTION TIL BETJENINGSPANEL



BAGEMASKINE

BRUGSANVISNING

FØR FØRSTE BRUG

Vask og tør brødformen og æltearmen.

Bemærk: Brug ikke metalredskaber i brødformen, da de kan beskadige slip-let-overfladen.

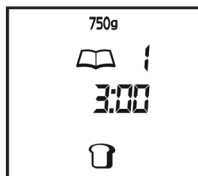
FORSIGTIG! Bagemaskinen kan rokke og bevæge sig under æltecyklussen. Placér den altid i midten af køkkenbordet væk fra kanten.

1. Kontrollér, om der mangler dele eller er beskadigede dele.
2. Rengør alle dele i henhold til "RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE".
3. Sæt bagemaskinen i bagetilstand, og lad den bage tom i ca. 10 minutter. Lad den derefter køle af, og rengør alle afmonterede dele igen. Apparatet kan afgive en smule røg og/eller lugt, når du tænder for det første gang. Dette er normalt og vil aftage efter første eller anden brug. Sørg for, at apparatet har tilstrækkelig ventilation.
4. Tør alle dele grundigt, og saml dem. Apparatet er klar til brug.

EFTER OPSTART

Sæt bagemaskinen i strømforsyningen. Der høres et bip, og "3:00" vises.

Maskinen starter på "1" "750g" og "MEDIUM", da de er standardindstillinger.



START/STOP-KNAP

Tryk én gang på START/STOP-knappen for at starte et program. Indikatoren lyser, kolonet i tidsdisplayet begynder at blinke, og programmet starter. Alle andre knapper deaktiveres undtagen START/STOP-knappen, når et program er startet.

Tryk på START/STOP-knappen i 0,5 sekunder, og skift til pause-tilstand. Hvis der ikke udføres nogen handling i 3 minutter, fortsætter programmet behandlingen, indtil indstillingsprogrammet er fuldført.

Tryk på START/STOP-knappen i 3 sekunder for at annullere et program, hvorefter der høres et bip, hvilket betyder, at programmet er blevet slukket. Denne funktion er med til at forhindre utilsigtet afbrydelse af programmet.

Tryk på START/STOP-knappen for at afslutte bageprocessen og tage brød ud.

FORPROGRAMMERET MENU

Tryk på knappen MENU for at vælge de ønskede programmer. Hver gang der trykkes på den (ledsaget af et kort bip), skifter programmet. Tryk flere gange på knappen, og det tilsvarende programnummer bladres frem og vises på LCD-displayet.

SKORPEFARVE

Tryk på knappen COLOR for at vælge den ønskede indstilling: Lys, mellem eller mørk skorpe    . Denne knap kan justeres i programmer, menu 1-7.

VÆGT

Tryk på knappen Weight (vægt) for at vælge den ønskede bruttovægt (500g, 750g, 1000g).

BAGEMASKINE

BRUGSANVISNING

FORSINKELSESTIMER ("▲" eller "▼")

Brug funktionen DELAY TIMER (forsinkelsestimer) til at starte bagemaskinen på et senere tidspunkt. Tryk på knappen "▲" eller "▼" for at øge den cyklistid, der vises på LCD-displayet. Tilføj op til 15 timer inkl. forsinkelsestid og bageprogram.

BEMÆRKNINGER:

- Indstil forsinkelsestiden efter valg af PROGRAM MENU (programmenu), WEIGHT (vægt) og CRUST COLOR (skorpefarve).
- Brug ikke timerfunktionen sammen med opskrifter, der indeholder mejeriprodukter eller andre ingredienser som æg, mælk, fløde og ost.
- Du skal beslutte, hvor lang tid det vil tage, før dit brød skal være klart, ved at trykke på "▲" eller "▼". Bemærk, at forsinkelsestiden skal inkludere programmets bagetid. Når bageprogrammet er færdigt, skifter bagemaskinen til indstillingen Keep Warm (hold varm) i 1 time. Før du begynder at bage brød, skal du trykke på programmenuen og vælge skorpefarve. Tryk derefter på "▲" eller "▼" for at øge eller reducere forsinkelsestiden i intervaller på 10 minutter. Den maksimale forsinkelse er 15 timer.

STRØMAFBRYDELSE

I tilfælde af strømsvigt fortsætter brødbagningen automatisk inden for 10 minutter, selv uden tryk på START/STOP-knappen. Hvis afbrydelsestiden er længere end 15 minutter, fortsætter enheden ikke med at køre, og LCD-displayet vender tilbage til standardindstillingen. Hvis dejen er begyndt at hæve, skal du kassere ingredienserne i brødformen og starte forfra. Hvis dejen ikke har nået hævefasen, når strømledningen tages ud af stikkontakten, kan du trykke på START/STOP-knappen for at lade programmet køre fra begyndelsen.

ADVARSELSDISPLAY

"**HHH**" - Denne advarsel betyder, at temperaturen inde i brødformen er for høj. Tryk på START/STOP-knappen (se under figur 1) for at stoppe programmet, tag strømledningen ud, åbn det øverste låg, og lad maskinen køle helt af i 10-20 minutter, før du genstarter.

"**EEO**" - Denne advarsel betyder, at temperatursensoren er frakoblet. Tryk på START/STOP-knappen (se under figur 2) for at stoppe programmet, og tag strømledningen ud.

Kontakt Imerco med produktet.


The image shows a digital LCD display with a colon separator. The left side shows a single 'H' character, and the right side shows two 'H' characters. This represents the error code 'HHH'.

Figur 1

The image shows a digital LCD display with a colon separator. The left side shows a single 'E' character, and the right side shows two 'E' characters. This represents the error code 'EEO'.

Figur 2

HOLD VARM

Når bageprogrammet er færdigt, bipper brødmaskinen 10 gange og skifter til indstillingen Keep Warm (hold varm) i 1 time. "0:00" vises. Efter 60 minutter vises  på LCD-displayet.

Processen Keep Warm annulleres ved at trykke på START/STOP-knappen i 3 sekunder.

TIP: Hvis brødet fjernes umiddelbart efter, at bageprogrammet er færdigt, vil skorpen ikke blive mørkere.

BAGEMASKINE

BRUGSANVISNING

DETALJEREDE ANVISNINGER

- Anbring brødformen i bagemaskinen, og sørg for, at den er låst fast på plads ved at dreje den med uret.. Skub æltearmen på drivakslen ind i brødformen.
BEMÆRK: Brødformen skal låses på plads for korrekt blanding og æltning.
- Sæt stikket i. Der høres et bip, og LCD-displayet skifter som standard til Program 1.
- Tryk på knappen PROGRAM MENU (programmenu), indtil det ønskede program vises.
- Tryk på knappen WEIGHT (vægt) for at flytte pilen til 500g, 750g, 1000g. (WEIGHT er ikke en mulighed i program 8-19)
- Tryk på knappen CRUST (skorpe) for at flytte pilen til den ønskede indstilling: Lys, mellem, mørk skorpe. (Skorpen kan ikke justeres i program 8-19.)
- Hvis det ønskes, indstilles knappen DELAY TIMER (forsinkelsestimer). Tryk på knapperne + og – for at øge den cyklustid, der vises på LCD-displayet. (Forsinkelsesfunktionen er ikke tilgængelig i program 13)
BEMÆRK: Brug ikke funktionen, når du bruger mejeriprodukter, æg osv. Dette trin kan springes over, hvis du ønsker, at bagemaskinen skal begynde med det samme.
- Tryk én gang på START/STOP-knappen for at starte programmet. Bagemaskinen bipper én gang, og "3:00" vises. Kolonet mellem "3" og "00" blinker ikke konstant, og indikatoren lyser. Æltearmen begynder at blande ingredienserne. Hvis forsinkelsestimeren blev aktiveret, vil æltearmen ikke blande ingredienserne, før programmet er indstillet til at starte.
- For tilvalg (frugt, nødder, rosiner) vil maskinen afgive ti bip. Åbn låget, og tilføj dine tilvalg. (Denne funktion kan justeres i programmer: Menu 1-7.) Timingen varierer afhængigt af programmet.
- Når processen er færdig, høres ti bip, og der skiftes til indstillingen Keep Warm (hold varm) i 1 time.
- Du kan trykke på START/STOP-knappen i 3 sekunder for at stoppe processen, og indstillingen Keep Warm afsluttes. Tag strømledningen ud, og brug derefter grydelapper til at åbne låget.
- Lad brødformen køle lidt af, inden du tager brødet ud. Brug grydelapper, drej forsigtigt brødformen mod uret for at låse op, og løft op i håndtaget for at fjerne den fra maskinen.'

AFMÅLING AF FLYDENDE INGREDIENSER

Vand, frisk mælk og andre væsker skal afmåles med målebægre med tydelige markeringer og en hældetud. Sæt koppen på køkkenbordet, og bøj dig ned for at kontrollere væskenniveauet. Ved afmåling af madolie eller andre ingredienser skal målebægeret være grundigt rengjort uden andre ingredienser.

AFMÅLING AF FLYDENDE INGREDIENSER

Vand, frisk mælk og andre væsker skal afmåles med målebægre med tydelige markeringer og en hældetud. Sæt koppen på køkkenbordet, og bøj dig ned for at kontrollere væskenniveauet. Ved afmåling af madolie eller andre ingredienser skal målebægeret være grundigt rengjort uden andre ingredienser.

AFMÅLING AF TØRRE INGREDIENSER

Afmål tørre ingredienser ved forsigtigt at komme mel osv. ned i målebægeret og derefter skrabe toppen af med en kniv, når det er fyldt. Brug aldrig målebægeret til at tage tørre ingredienser direkte fra en beholder, da dette kan tilføje op til en spiseskefuld ekstra. Bank ikke bunden af målebægeret eller pakken ud.

TIP: Rør melet rundt inden afmåling for at lufte det. Ved afmåling af små mængder tørre ingredienser, f.eks. salt eller sukker, skal du bruge en måleske og sørge for, at den er skrabet.

RÆKKEFØLGE

Tilsæt altid ingredienser i den rækkefølge, der er angivet i opskriften.

FØRST: Flydende ingredienser

DEREFTER: Tørre ingredienser

SIDST: Gær

Gær må kun placeres på det tørre mel og må aldrig komme i kontakt med væske eller salt.

Når du bruger funktionen Delay Timer (forsinkelsestimer) i lang tid, må du aldrig tilføje letfordærlige ingredienser som æg eller mælk.

Når melet er færdigæltet første gang, høres et bip, og frugtingredienserne tilføjes i blandingen. Hvis frugtingredienserne tilsættes for tidligt, mindskes smagen efter lang tids omrøring.

BEMÆRK! Lav en lille fordybning ovenpå melet med fingeren, og tilsæt gær i fordybningen. Sørg for, at gær ikke kommer i kontakt med salt eller væske.



BAGEMASKINE

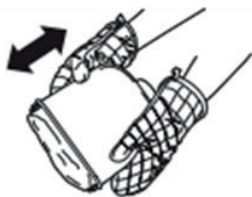
BRUGSANVISNING

UDTAGELSE AF BRØD

Brødformen og bagekammeret er varme, og der skal anvendes grydelapper. Fjern brødformen ved at løfte i håndtaget og dreje det mod uret for at låse op og trække brødformen lige op fra kammerets bund.

Ryst forsigtigt brødet med bunden i vejret, indtil det falder ud af brødformen. Lad det køle af på en rist i 10 minutter, inden du skærer med en brødkniv.

TIP: Hvis æltearmen kommer ud i brødet, skal du fjerne den med en spatel eller et lille redskab.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Tag stikket ud før rengøring. Sæt ikke ledning, stik eller hus ned i nogen form for væske. Lad bagemaskinen køle helt af, før du rengør den.

- 1. Sådan rengøres æltearmen:** Hvis æltearmen er svær at fjerne fra brødet, skal du lægge vand i bunden af brødformen og lægge den i blød i op til 1 time. Tør forsigtigt armen af med en fugtig bomuldsklud. Både brødformen og æltearmen tåler maskinopvask.
- 2. Sådan rengøres brødformen:** Fjern brødformen ved at dreje den mod uret, og løft derefter håndtaget op. Tør indersiden og ydersiden af formen af med en fugtig klud. Brug ikke skarpe genstande eller slibemidler for at beskytte slip-let-belægningen. Brødformen skal tørres helt af, inden den sættes i.
Bemærk: Brødformen og æltearmen tåler maskinopvask. Ydersiden af brødformen og bunden kan få en anden farve. Dette er normalt.
- 3. Sådan rengøres huset og det øverste låg:** Lad enheden køle af efter brug. Brug en fugtig klud til at tørre låg, hus, bagekammer og indersiden af glasset. Brug ikke slibende rengøringsmidler til rengøring, da dette vil beskadige overfladen. Kom aldrig huset ned i vand for at gøre det rent.
Bemærk: Det anbefales ikke at skille låget ad ved rengøring.
- 4. For bagemaskinen pakkes ned til opbevaring, skal du sørge for, at den er helt afkølet, at den er ren og tør, og at låget er lukket.**

Al anden vedligeholdelse skal udføres af en autoriseret servicetekniker.

FEJLFINDING

| | PROBLEM | ÅRSAG TIL PROBLEM | LØSNING |
|---|--|--|---|
| 1 | Lugt eller brændt lugt. | <ul style="list-style-type: none"> Mel eller andre ingredienser er spildt i bagekammeret. | <ul style="list-style-type: none"> Stop bagemaskinen, og lad den køle helt af. Tør overskydende mel osv. af bagekammeret med en papirserviet. |
| 2 | Ingredienser blandes ikke, kan høre motorens brænde på. | <ul style="list-style-type: none"> Brødformen eller æltearmen er muligvis ikke monteret korrekt. For mange ingredienser. | <ul style="list-style-type: none"> Sørg for, at æltearmen er helt på plads på akslen. Afmål ingredienserne nøjagtigt. |
| 3 | "HHH" vises, når der trykkes PÅ START/STOP-knappen. | <ul style="list-style-type: none"> Bagemaskinens indvendige temperatur er for høj. | <ul style="list-style-type: none"> Lad enheden køle af mellem programmerne. Tag enheden ud af stikkontakten, åbn låget, og tag brødformen ud. Lad den køle af i 15-30 minutter, inden du starter nye programmer. |
| 4 | Ruden er mørk eller dækket med kondens. | <ul style="list-style-type: none"> Kan forekomme under blanding eller hævning. | <ul style="list-style-type: none"> Kondensering forsvinder normalt under bagning. Rens ruden godt ind imellem brug. |
| 5 | Æltearmen kommer ud sammen med brødet. | <ul style="list-style-type: none"> Tykkere skorpe med mørk skorpeindstilling. | <ul style="list-style-type: none"> Det er ikke ualmindeligt, at æltearmen kommer ud sammen med brødet. Når brødet er kølet af, fjernes armen med en spatel. |
| 6 | Dejen er ikke blandet grundigt; mel og andre ingredienser hober sig op på siderne af brødformen; brødet er belagt med mel. | <ul style="list-style-type: none"> Brødformen eller æltearmen er muligvis ikke monteret korrekt. For mange ingredienser. Glutenfri dej er typisk meget våd. Det kan være nødvendigt at hjælpe ved at skrabe siderne med en gummispatel. | <ul style="list-style-type: none"> Sørg for, at brødformen sidder godt fast i enheden, og at æltearmen sidder godt fast på akslen. Sørg for, at ingredienserne afmåles nøjagtigt og tilsættes i den rigtige rækkefølge. Overskydende mel kan fjernes fra brødet, når det er bagt og kølet af. Tilsæt vand, en spiseskefuld ad gangen, indtil dejen er formet som en kugle. |

BAGEMASKINE

BRUGSANVISNING

PROGRAMMER OG BASISOPSKRIFTER

Programmerne kan udskydes med timerfunktionen.

Oversigten nedenfor er eksklusiv timer

Generelt:

- Husk at placere æltearmen inden ingredienser tilføjes.
- Hæld våde ingredienser i først – og de tørre til sidst.
- Hvis der bruges timerfunktion – så sørg for at tilsat gær ikke er i berøring med det våde (så gæringen ikke starter)
- Opskrifter på brød er lavet ud fra maksimum kapacitet. Bedste hævnings opnås med mel med højt glutenindhold.

Nedenfor er en række forslag til, hvad man kan bruge de respektive programmer til.

Find flere inspirerende opskrifter på internettet baseret på program-beskrivelserne.

| KNAP | PROGRAMMET | EKSEMPEL PÅ OPSKRIFT |
|--|---|---|
| 1 – Basis brød (total tid: ca. 3 timer) | <p>Skiftevis hvile og omrøring i ca. 45 minutter. Hvis temperaturen når under 28 grader, vil varmelegemet tænde for at aktivere hævnings. Hævetid: ca. 1,2 timer. Varmelegemet slår til, hvis temperaturen er for lav. Halvvejs bipper maskinen, hvis man vil tilsætte ingredienser.</p> <p>Bagetid er:</p> <ul style="list-style-type: none">• 60 minutter (1000 gram)• 55 minutter (750 gram)• 50 minutter (500 gram) <p>Temperatur afgøres af valg af "farve":</p> <ul style="list-style-type: none">• Light (108 grader)• Medium (118 grader)• Dark (128 grader) <p>Hold varm funktion: 60 minutter</p> | <p>Forslag: 1000 gram færdigt brød 320 ml vand, 2 teskeer salt, 3 teskeer sukker, 4 skefulde olie, 500 gram mel, 1,5 teske gær.</p> <p>Hæld alle ingredienser i skålen.</p> <p>Vælg timer, hvis bagningen skal udskydes. Vælg færdig vægt Vælg skorpens farve (sprødhed)</p> <p>Tryk start</p> |

| KNAP | PROGRAMMET | EKSEMPEL PÅ OPSKRIFT |
|--|--|---|
| <p>2 – Hurtig brød (total tid: ca. 2 timer)</p> | <p>Skittevis hvile og omrøring i ca. 30 minutter. Hvis temperaturen når under 28 grader, vil varmelegemet tænde for at aktivere hævnning. Hævetid: ca. 45 minutter. Varmelegemet slår til, hvis temperaturen er for lav. Halvvejs bipper maskinen, hvis man vil tilsætte ingredienser.</p> <p>Bagetid er:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 minutter (1000 gram) • 45 minutter (750 gram) • 40 minutter (500 gram) <p>Temperatur afgøres af valg af "farve":</p> <ul style="list-style-type: none"> • Light (108 grader) • Medium (118 grader) • Dark (128 grader) <p>Hold varm funktion: 60 minutter</p> | <p>Forslag: 1000 gram færdigt brød 320 ml vand, 2 teskeer salt, 3 teskeer sukker, 4 skefulde olie, 500 gram mel, 3,5 teske gær.</p> <p>Hæld alle ingredienser i skålen.</p> <p>Vælg timer, hvis bagningen skal udskydes. Vælg færdig vægt Vælg skorpens farve (sprødhed)</p> <p>Tryk start</p> |
| <p>3 – Sødt brød (total tid: ca. 4 timer)</p> | <p>Skittevis hvile og omrøring i ca. 70 minutter. Hvis temperaturen når under 28 grader, vil varmelegemet tænde for at aktivere hævnning. Hævetid: ca. 95 minutter. Varmelegemet slår til, hvis temperaturen er for lav. Halvvejs bipper maskinen, hvis man vil tilsætte ingredienser.</p> <p>Bagetid er:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 55 minutter (1000 gram) • 50 minutter (750 gram) • 45 minutter (500 gram) <p>Temperatur afgøres af valg af "farve":</p> <ul style="list-style-type: none"> • Light (108 grader) • Medium (118 grader) • Dark (128 grader) <p>Hold varm funktion: 60 minutter</p> | <p>Forslag: 1000 gram færdigt brød 300 ml vand, 1 teske salt, 1 DL sukker, 4 skefulde olie, 2 teskeer mælkepulver, 500 gram mel, 1,5 teske gær.</p> <p>Hæld alle ingredienser i skålen.</p> <p>Vælg timer, hvis bagningen skal udskydes. Vælg færdig vægt Vælg skorpens farve (sprødhed)</p> <p>Tryk start</p> |
| <p>4 – Franskbrød (total tid: ca. 4 timer)</p> | <p>Skittevis hvile og omrøring i ca. 80 minutter. Hvis temperaturen når under 28 grader, vil varmelegemet tænde for at aktivere hævnning. Hævetid: ca. 110 minutter. Varmelegemet slår til, hvis temperaturen er for lav. Halvvejs bipper maskinen, hvis man vil tilsætte ingredienser.</p> <p>Bagetid er:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 55 minutter (1000 gram) • 50 minutter (750 gram) • 45 minutter (500 gram) <p>Temperatur afgøres af valg af "farve":</p> <ul style="list-style-type: none"> • Light (108 grader) • Medium (118 grader) • Dark (128 grader) <p>Hold varm funktion: 60 minutter</p> | <p>Forslag: 1000 gram færdigt brød 320 ml vand, 3 teskeer salt, 2 skefulde sukker, 2 skefulde olie, 500 gram mel, 1,5 teske gær.</p> <p>Hæld alle ingredienser i skålen.</p> <p>Vælg timer, hvis bagningen skal udskydes. Vælg færdig vægt Vælg skorpens farve (sprødhed)</p> <p>Tryk start</p> |

BAGEMASKINE

BRUGSANVISNING

| KNAP | PROGRAMMET | EKSEMPEL PÅ OPSKRIFT |
|--|--|---|
| 5 – Grovbrød (total tid: ca. 4 timer) | <p>Skiftevis hvile og omrøring i ca. 70 minutter. Hvis temperaturen når under 28 grader, vil varmelegemet tænde for at aktivere hævnning. Hævetid: ca. 110 minutter. Varmelegemet slår til, hvis temperaturen er for lav. Halvvejs bipper maskinen, hvis man vil tilsætte ingredienser.</p> <p>Bagetid er:</p> <ul style="list-style-type: none">• 55 minutter (1000 gram)• 50 minutter (750 gram)• 45 minutter (500 gram) <p>Temperatur afgøres af valg af "farve":</p> <ul style="list-style-type: none">• Light (108 grader)• Medium (118 grader)• Dark (128 grader) <p>Hold varm funktion: 60 minutter</p> | <p>Forslag: 1000 gram færdigt brød</p> <p>320 ml vand, 1,5 teskeer salt, 3,5 skefulde sukker, 3 skefulde olie, 250 gram hvedemel, 250 gram fuldkornsmel, 1,5 teskeer gær.</p> <p>Hæld alle ingredienser i skålen.</p> <p>Vælg timer, hvis bagningen skal udskydes. Vælg færdig vægt Vælg skorpens farve (sprødhed)</p> <p>Tryk start</p> |
| 6 – Risbrød (total tid: ca. 3 timer) | <p>Skiftevis hvile og omrøring i ca. 55 minutter. Hvis temperaturen når under 28 grader, vil varmelegemet tænde for at aktivere hævnning. Hævetid: ca. 60 minutter. Varmelegemet slår til, hvis temperaturen er for lav. Halvvejs bipper maskinen, hvis man vil tilsætte ingredienser.</p> <p>Bagetid er:</p> <ul style="list-style-type: none">• 55 minutter (1000 gram)• 50 minutter (750 gram)• 45 minutter (500 gram) <p>Temperatur afgøres af valg af "farve":</p> <ul style="list-style-type: none">• Light (108 grader)• Medium (118 grader)• Dark (128 grader) <p>Hold varm funktion: 60 minutter</p> | <p>Forslag: 1000 gram færdigt brød</p> <p>200 ml vand, 2 teskeer salt, 3 skefulde sukker, 4 skefulde olie, 2 dL kogt ris, 280 g hvedemel, 2 teskeer gær.</p> <p>Hæld alle ingredienser i skålen.</p> <p>Vælg timer, hvis bagningen skal udskydes. Vælg færdig vægt Vælg skorpens farve (sprødhed)</p> <p>Tryk start</p> |
| 7 – Glutenfri brød (total tid: ca. 3 timer) | <p>Skiftevis hvile og omrøring i ca. 50 minutter. Hvis temperaturen når under 28 grader, vil varmelegemet tænde for at aktivere hævnning. Hævetid: ca. 80 minutter. Varmelegemet slår til, hvis temperaturen er for lav. Halvvejs bipper maskinen, hvis man vil tilsætte ingredienser.</p> <p>Bagetid er:</p> <ul style="list-style-type: none">• 55 minutter (1000 gram)• 50 minutter (750 gram)• 45 minutter (500 gram) <p>Temperatur afgøres af valg af "farve":</p> <ul style="list-style-type: none">• Light (108 grader)• Medium (118 grader)• Dark (128 grader) <p>Hold varm funktion: 60 minutter</p> | <p>Forslag: 1000 gram færdigt brød</p> <p>240 ml vand, 1,5 teskeer salt, 3,5 skefulde sukker, 3 skefulde olie, 280 g glutenfri mel, 280 g majs mel (eller havremel), 2 teskeer gær.</p> <p>Hæld alle ingredienser i skålen.</p> <p>Vælg timer, hvis bagningen skal udskydes. Vælg færdig vægt Vælg skorpens farve (sprødhed)</p> <p>Tryk start</p> |

| KNAP | PROGRAMMET | EKSEMPEL PÅ OPSKRIFT |
|--|--|--|
| 8 – Dessert (total tid: ca. 1,5 timer) | Skiftevis hvile og omrøring i ca. 15 minutter. Fermentering/Hævetid: ca 25 minutter. Hvis temperaturen når under 30 grader, vil varmelegemet tænde. Halvvejs bipper maskinen, hvis man vil tilsætte ingredienser. Bagetid er 60 minutter Bagetemperatur afgøres af valg af "farve": <ul style="list-style-type: none"> • Light (92 grader) • Medium (100 grader) • Dark (110 grader) Hold varm funktion: 60 minutter | Forslag: Bagt grød (som alternativ til brød) 1 æg, 2 dl mælk (gerne sødmælk), 100 g havregryn, 1 tsk. Bagepulver, 1 knivspids salt Hæld alle ingredienser i skålen. Halvvejs: Tilsæt evt. vanilje, ingefær, kanel Og med fordel evt. 75 g bær, 2 spsk. flydende honning og nødder (f.eks. hasselnødder og mandler) Vælg timer, hvis bagningen skal udskydes. Vælg skorpens farve (sprødhed) Tryk start |
| 9 – Mix (total tid: ca. 15 min) | Skiftevis hvile og omrøring i ca. 15 minutter. | Forslag: Blanding af ingredienser Krydderiblandinger, dip og dressinger Hæld alle ingredienser i skålen. Tryk start |
| 10 – Dej (total tid: ca. 1,5 timer) | Skiftevis hvile og omrøring i ca. 40 minutter. Fermentering/Hævetid: ca. 50 minutter. Hvis temperaturen når under 33 grader, vil varmelegemet tænde. | Forslag: pizzadej 1000 gram klar dej: 330 ml vand, 1 skefuld salt, 3 skefulde olie, 560 g mel med højt glutenindhold 1,5 teskeer gær. Hæld alle ingredienser i skålen. Tryk start |
| 11 – Æitning (total tid: 8 - 45 minutter) | Skiftevis hvile og omrøring i 8-45 minutter. Tiden kan indstilles | Forslag: pastadej 300 g mel, 2 æg, salt (tilsæt vand for at ramme den ønskede konsistens) Hæld alle ingredienser i skålen. Indstil tiden Tryk start |

BAGEMASKINE

BRUGSANVISNING

| KNAP | PROGRAMMET | EKSEMPEL PÅ OPSKRIFT |
|---|---|---|
| 12 – Kage (total tid: ca. 2,2 timer) | <p>Skittevis hvile og omrøring i ca. 40 minutter. Hviletid: ca. 40 minutter. Hvis temperaturen når under 28 grader, vil varmelegemet tænde.</p> <p>Bagetid er 60 minutter Bagetemperatur afgøres af valg af "farve":</p> <ul style="list-style-type: none">• Light (92 grader)• Medium (100 grader)• Dark (110 grader) <p>Hold varm funktion: 60 minutter</p> | <p>Forslag: Kage 30 ml vand, 3 æg, 2,5 dL sukker, 2 skefulde olie, 280 g bageblanding (f.eks. 240 g, mel + 40 g kakao), 1 teske gær.</p> <p>Bland sukker og æg og vand med håndmixer. Hæld æggeblanding med de øvrige ingredienser i skålen.</p> <p>Vælg farve (sprødhed) Tryk start</p> |
| 13 – Syltetøj (total tid: ca. 1,2 timer) | <p>Skittevis hvile og omrøring i ca. 15 minutter ved ca. 110 grader. Omrøring ved 103 grader i ca. 45 minutter. Hviletid: 20 minutter</p> | <p>Forslag: Syltetøj 7-8 dl frugtmos, 1 dl stivelse (f.eks opløst husblas) 2, 5 dl sukker</p> <p>Hæld alle ingredienser i skålen. Tryk start</p> |
| 14 – Yoghurt (total tid: 6-10 timer) | <p>Skittevis hvile og omrøring i 6-10 timer (standard; 8 timer) ved 36 grader Tiden kan indstilles</p> | <p>Find forskellige inspirerende opskrifter på nettet</p> |
| 15 – Ekstra bagning (total tid: 10-30 minutter) | <p>Bagetid er 10-30 minutter Tiden kan indstilles Bagetemperatur afgøres af valg af "farve":</p> <ul style="list-style-type: none">• Light (108 grader)• Medium (118 grader)• Dark (128 grader) | <p>Bruges hvis du synes dit bagværk skal have lidt ekstra tid.</p> <p>Lad det færdigbagte brød blive i kurven Indstil tid Tryk start</p> |
| 16 – Klæberis (total tid: ca. 1,2 timer) | <p>Skittevis hvile og omrøring i 2 timer ved ca. 110 grader.</p> | <p>Forslag: Klæberis 275 ml vand, 250 gram grodris.</p> <p>Lad risene stå i blød i 30 minutter i skålen. Du kan tilføje sukker, nødder, sesam mm. efter smag. Find spændende forslag til "sticky rice" - opskrifter på internettet.</p> |

| KNAP | PROGRAMMET | EKSEMPEL PÅ OPSKRIFT |
|--|---|---|
| <p>17 – Risvin (standard tid: ca. 36 timer)</p> | <p>Skiftevis hvile og omrøring i 24-48 timer ved ca. 32 grader. Tiden kan indstilles</p> | <p>Dette program kan bruges til fermentering (gæring) af diverse fødevarer før disse hældes på henkogte glas/flasker.</p> <p>Eksempelvis kan det bruges til fermentering af risvin, som laves på drænet risvand. Søg efter "fermentering" på internettet for inspiration.</p> |
| <p>18 – Optøning (total tid: ca. 0,5 timer)</p> | <p>Opvarmning i 10 til 120 minutter ved ca. 40 grader. Tiden kan indstilles</p> | <p>Optøning Læg dine frosne varer i skålen. Indstil tiden Tryk start</p> |
| <p>19 – Ristning (standard: ca. 0,5 timer)</p> | <p>Opvarmning og omrøring i 1 til 120 minutter ved 100 grader. Tiden kan indstilles Hold varm funktion: 60 minutter</p> | <p>Forslag: saltristede mandler eller pinjekerner 200 g mandler, 1 teske salt, en halv teske smagsneutral olie.</p> <p>Hæld alle ingredienser i skålen. Indstil tiden Tryk start</p> |

BAGEMASKINE

BRUGSANVISNING

REKLAMATIONER

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres i den nærmeste Imerco butik.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE

Elektriske apparater og batterier må ikke smides ud sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Det skal afleveres separat.

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater og batterier smides på en losseplads, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet og ende i fødekæden til fare for menneskers helbred.

Når man udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren forpligtet til at tage det gamle apparat tilbage uden beregning med henblik på korrekt bortskaffelse.



Produceret af: Imerco A/S, Smedeholm 16, DK-2730 Herlev



COOK&BAKER