

COOK & BAKER

SKABT AF IMERCO TIL HVERDAGEN



ÆBLESKIVEBAGER

BRUGSANVISNING

ÆBLESKIVEBAGER

BRUGSANVISNING

BRUGSANVISNING

Tillykke med din nye æbleskivebager. Den repræsenterer det sidste nye inden for æbleskivebagning. Vi har et par tips og gode råd til dig for at hjælpe dig med at få mest muligt ud af æbleskivebageren. Teknikken

er den samme med en elektrisk æbleskivebager som med æbleskivepander til komfuret. Kun til brug i private husholdninger.

GEM DENNE BRUGSANVISNING

Sørg for, at ledningen sidder godt fast og er placeret på en sikker måde, så ingen falder over ledningen. Det kan være farligt. Apparatet bør kun betjenes af børn, hvis de er under opsyn af en voksen.

Hvis du bager æbleskiver på forhånd til senere brug, anbefaler vi, at de opbevares i en skål i køleskab, indtil de skal serveres. Men de smager bedst, hvis de serveres friskbagte! Jo friskere, jo bedre.

Der er mange måder at servere dem på. Nogle kan lide at lave æbleskiver med fyld af forskellig slags, men en populær måde at servere dem på er med hindbærmarmelade og flormelis. Det er den mest almindelige måde.

Hvornår er det bedst at servere dem? Tja, der findes vel ikke noget dårligt tidspunkt at servere æbleskiver på. I nogle lande spises de som morgenmad med pølse eller skinke til. De kan også spises til frokost efter en dejlig portion varm suppe. Og så er æbleskiver naturligvis perfekt til jul og nytår og til børnefødselsdage. De er et sikkert hit hos børnene.

Eftersom æbleskivebageren er beregnet til at stå på et bord, er det blevet populært at lade hver gæst bage sine egne æbleskiver ved deres plads omkring bordet. På den måde kan de eksperimentere og bruge det fyld, de selv vil. Det er nemt at vise gæsterne, hvordan man gør.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Overhold altid nedenstående grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger ved brug af elektriske apparater, især hvis der er børn til stede:

1. Læs hele brugsanvisningen.
2. Rør ikke ved varme overflader. Brug grydelapper eller grillhandsker, når du skal røre ved overflader, der kan være varme. Udvis forsigtighed.
3. For at forhindre elektrisk stød må ledningen, stikket og apparatet ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
4. Vær ekstra opmærksom, når der anvendes elektriske apparater i nærheden af børn.
5. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring. Lad apparatet køle af før rengøring.
6. Apparatet må ikke anvendes, hvis ledningen eller stikket er blevet beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer, som det skal, eller hvis det er beskadiget på nogen måde.
7. Det kan medføre personskaade at benytte tilbehør, der ikke anbefales af producenten.
8. Apparatet må ikke bruges udendørs.
9. Ledningen må ikke hænge ud over bordkanten eller berøre varme overflader.
10. Apparatet må ikke anbringes oven på eller i nærheden af tændte gasblus eller elektriske kogeplader eller i en opvarmet ovn.

11. Udvis stor forsigtighed, hvis apparatet skal flyttes, mens det indeholder varm væske.

12. Apparatet må kun bruges til det tilsigtede formål.

13. Apparatet skal anbringes på en jævn, vandret overflade. Apparatet kan kun anvendes korrekt og sikkert, hvis det står vandret.

FØR APPARATET TAGES I BRUG

VIKTIGT: Før apparatet bruges første gang, skal det varmes op, uden at der tilberedes mad på det, for at rense overfladen.

ADVARSEL: For at undgå forbrændinger skal der udvises forsigtighed under betjeningen af æbleskivebageren.

Før apparatet tages i brug, skal overflader aftørres med en blød, fugtig klud for at fjerne evt. støv, der har samlet sig under emballeringen. Tør apparatet grundigt af med en blød, tør klud. Vi anbefaler at rengøre pladen i de fordybninger, hvor æbleskiverne skal bages, en enkelt gang, før apparatet tages i brug, for at sikre, at æbleskiverne ikke brænder fast. Efter rengøring og aftørring børstes fordybningerne med en smule madolie. Overskydende olie tørres af med et stykke køkkenrulle.

Efter denne engangsbehandling skulle det ikke være nødvendigt at bruge olie, smør, margarine eller bagespray for at forhindre, at fødevarer brænder fast. Hvis du alligevel gerne vil bruge en af delene for at give smag til æbleskiverne, bør du kun bruge en lille smule for at forhindre, at fedtstoffet samler sig i fordybningerne.

Apparatet tilsluttes en almindelig 220-volts stikkontakt. Kontrollampen tænder for at angive, at apparatet varmer op. Efter ca. 5 minutter er det klar til brug. Bland æbleskivedejen efter den opskrift, du ønsker. Herunder finder du et par opskrifter.

ADVARSEL – Risiko for brand og forbrændinger

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Lad apparatet køle af.
3. Når det er kølet af, aftørres det med en fugtig klud.

ADVARSEL – Æbleskiverne kan være varme

Visse fødevarer, især dem der kan smelte ved opvarmning, kan være meget varme efter tilberedning.

Vær forsigtig, når der skal spises varme fødevarer. Lad om nødvendigt fødevarerne køle af.

ÆBLESKIVEBAGER

BRUGSANVISNING

FORBEREDELSE AF BAGEPLADEN

For at beskytte belægningen må der kun anvendes køkkenredskaber af plastic, nylon eller træ. Overhold nøje de angivne rengøringsprocedurer. Hvis æble-

skiverne efter et stykke tid begynder at brænde fast, gentages behandlingen.

VIGTIGE ADVARSLER

FORSIGTIG – VARME OVERFLADER: Apparatet bliver varmt og kan udsende damp under brug. Tag passende forholdsregler for at undgå forbrændinger, ild, og at der på anden måde sker personskade eller skade på ting.

Forsigtig: Apparatet bliver varmt under brug og forbliver varmt i et stykke tid, efter at det er slukket. Brug altid grillhandsker eller grydelapper, når du håndterer varme genstande, og lad metaldelene køle ned før rengøring. Der må ikke anbringes ting oven på apparatet, når det er i brug, eller når det er varmt.

1. Alle personer, der skal bruge apparatet, skal læse og forstå denne brugsanvisning, før de bruger eller rengør apparatet.

2. Ledningen til apparatet må kun tilsluttes en 220-volts stikkontakt.

3. Hvis apparatet ikke fungerer normalt under brug, skal ledningen straks tages ud. Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, må det ikke bruges, og man må ikke selv forsøge at reparere det.

4. Apparatet må ikke efterlades uden opsyn, når det er i brug.

FORSIGTIG – FARE FOR SKADER PÅ TING

Anbring apparatet på en vandret overflade, der er modstandsdygtig over for varme og spildte væsker. Det må ikke anbringes på en overflade, der kan blive varm, f.eks. en varmeplade eller ved siden af et gasblus.

For at undgå at beskadige belægningen må der kun anvendes køkkenredskaber af træ eller plastic, som er modstandsdygtige over for varme.

Der må ikke anvendes slibende rengøringsmidler, ovnrens eller grydesvampe, der kan ridse overfladen, til rengøring. Det kan beskadige belægningen.

Apparatet er udstyret med skridsikre gummifødder. Møbler er tit behandlet med forskellige former for lak indeholdende syntetiske stoffer og konserveringsmidler. Nogle af disse stoffer kan blødgøre gummifødderne. Fødderne kan også blive misfarvet. Anbring om nødvendigt en skridsikker måtte under apparatet.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL: Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af før rengøring. Apparatet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker.

Dette apparat indeholder ingen komponenter, der kan serviceres af brugeren. Al service og reparation skal foretages af en fagmand.

1. Aftør bagepladen med en ren, blød børste eller klud.
2. Der må ikke anvendes stålsvampe eller grove grydesvampe. Fastbrændte rester fjernes med en
3. Ydersiden skal rengøres med et ikke-slibende rengøringsmiddel og en blød, fugtig klud.
4. Tør grundigt efter rengøring.

blød klud. De bedste resultater fås ved at anvende produkter, der er beregnet til brug på slip-let-belægninger.

OPBEVARING

Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af. Æbleskivebageren må ikke anbringes i et skab eller lignende, mens den stadig er varm, eller mens stikket sidder i en stikkontakt. Ledningen må ikke vikles

stramt om apparatet. Ledningen må ikke belastes på det sted, hvor den er forbundet til apparatet, da det kan få ledningen til at blive slidt og gå i stykker.

ÆBLESKIVEBAGER

BRUGSANVISNING

OPSKRIFTER

HURTIGE ÆBLESKIVER:

- 2 æggehvider
- 2 kopper mel
- 2 teskefulde bagepulver
- 1 spiseskefuld sukker
- ½ teskefuld natron
- ½ teskefuld salt
- 4 spiseskefulde smeltet smør
- 2 kopper kernemælk

Bemærk: Du skal bruge en æbleskivepande for at få det bedste resultat. Pisk æggehviderne, indtil de er stive.

Bland mel, bagepulver, salt, natron, sukker, smeltet smør og kernemælk på én gang, og pisk det, indtil dejen er jævn. Vend forsigtigt æggehviderne i til sidst.

Hæld ca. 2 spiseskefulde dej i hver fordybning. Så snart æbleskiverne begynder at boble i kanten, skal de vendes hurtigt (en strikkepind er bedst, men en gaffel kan også bruges). Fortsæt med at vende æbleskiverne, så de ikke brænder på.

BEDSTEMORS ÆBLESKIVER:

- 200 g hvedemel
- 100 g margarine
- 1/4 liter mælk
- 3 æg
- 25 g sukker
- 20 g gær
- Vanilje samt revet skal og saften fra ½ citron

Rør æg og sukker sammen. Bland gæren i varm mælk, og tilsæt det til blandingen af æg og sukker. Til sidst tilsættes mel, smeltet margarine, vanilje og citron. Lad dejen hæve i 20 minutter, og bag derefter æbleskiverne ved moderat varme i ca. 5-6 minutter, eller indtil de er brune og gennembagte.

For at undgå at beskadige slip-let-belægningen, må der kun bruges køkkenredskaber af plastic, nylon eller træ eller redskaber særligt beregnet til non-stick belægninger. Undgå at bruge metalredskaber eller skarpe genstande.

Tag stikket ud af stikkontakten efter brug, og lad apparatet køle af, før det rengøres og sættes væk.

TRADITIONELLE DANSKE ÆBLESKIVER:

Disse lette æbleskiver bages i en æbleskivepande og serveres f.eks. til jul. Det er en traditionel dansk opskrift, der stammer fra 1890'erne.

- 2 kopper mel
- 2 spiseskefulde smeltet smør eller margarine
- 2 kopper kernemælk
- 3 delte æg
- 2 spiseskefulde sukker
- 1 teskefuld natron
- 1 teskefuld bagepulver
- ½ teskefuld salt

I en mellemstor skål piskes æggehviderne, indtil de er stive nok til at danne toppe. Stil dem til side. I en stor skål piskes æggeblommer og sukker sammen. Tilsæt de øvrige ingredienser undtagen æggehviderne. Pisk dejen, indtil den er jævn. Vend æggehviderne i, og bland dejen godt.

Varm æbleskivepanden på medium varme, indtil den er så varm, at vanddråber syder, hvis de dryppes på panden. Tilsæt ca. 1 spiseskefuld dej, så fordybningerne er ca. halvt fyldte.

Bag æbleskiverne, indtil de er lysebrune i bunden (2 til 3 minutter). Vend dem med en gaffel eller strikkepind. Fortsæt med at bage dem, indtil de også er lysebrune på den anden side. De er færdige, når der ikke klister dej fast til strikkepinden, når den stikkes ind i æbleskiverne.

Rul dem i sukker, og servér dem, mens de er varme. Giver 35 æbleskiver.

Næringsindhold pr. portion (1 æbleskive):

- 45 kalorier
- 2 g protein
- 7 g kulhydrater
- 1 g fedt
- 19 mg kolesterol
- 100 mg salt

Betydning af symbolet med en skraldespand med et kryds over:

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

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater 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.

