

# KENWOOD



**BM200**

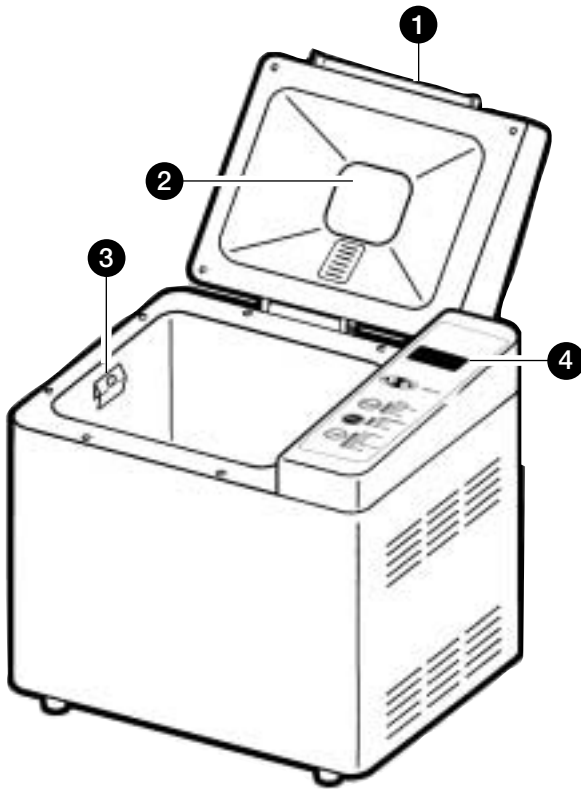
## BRUGERVEJLEDNING

Af hensyn til din egen og andres sikkerhed, skal nedenstående 'Vigtige Sikkerhedsforanstaltninger' omhyggeligt gennemlæses:

### VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

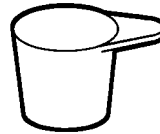
- 1 Læs hele vejledningen – det vil gøre det nemmere for dig at få det optimale ud af din Bagemaskine.
- 2 Rør **IKKE** ved varme overflader som f.eks. overdelens metalunderside eller bageindsatsens håndtag. Brug altid ovnhandsker når den varme bageindsats skal udtages.
- 3 Bagemaskinen er kun til husholdningsbrug, og den må kun anvendes til brødbagning.
- 4 Denne maskine må **IKKE** anvendes, hvis den har været tabt på gulvet, eller hvis strømforsyningsledningen er beskadiget.
- 5 Maskinen, dens strømforsyningsledning eller dennes stik må **IKKE** holdes under vand eller anden form for væske.
- 6 Stikket skal **ALTDIG** tages ud af stikkontakten, når maskinen ikke anvendes, inden der isættes eller udtages dele eller i forbindelse med rengøring.
- 7 Strømforsyningsledningen må **IKKE** hænge ud over kanten på køkkenbordet, og den må ikke komme i kontakt med varme flader som f.eks. gasblus eller kogeplader.
- 8 Maskinen skal holdes under opsyn, hvis den anvendes af eller i nærheden af børn eller handicappede personer.
- 9 Stik **IKKE** hånden ned i ovndelen, når bageindsatsen er udtaget.
- 10 Rør **IKKE** ved bevægelige dele inden i bagemaskinen.
- 11 Overskrid **IKKE** de angivne maks.-kapaciteter, da dette kan resultere i overbelastning af bagemaskinen.
- 12 Stil **IKKE** bagemaskinen i direkte sollys, nær varme genstande eller i gennemtræk, da dette kan påvirke ovnens indvendige temperatur, hvilket igen kan give et dårligt bageresultat.
- 13 Hvis der uheldigvis skulle indtræffe en strømafbrydelse efter at ingredienserne er blevet delvis æltet, er man nødt til at starte forfra.
- 14 Denne maskine må **IKKE** anvendes udendørs.
- 15 Bagemaskinen må **IKKE** anvendes i tom tilstand, da den vil kunne blive alvorligt beskadiget.
- 16 Ovndelen må **IKKE** anvendes som opbevaringsrum.
- 17 Tildæk **IKKE** dampventilerne i låget og sørg for tilstrækkelig ventilation rundt om bagemaskinen, når denne anvendes.
- 18 Rengør ovnen og bageindsatsen omhyggeligt efter brug – men først efter at maskinen er kølet ned.
- 19 Børn må **IKKE** anvende maskinen som legetøj.

## DIN KENWOOD BAGEMASKINE



1. Ovnlågehåndtag
2. Ovnrude
3. Låseklemme
4. Kontrolpanel
5. Styremarkeringer
6. Placering af låseklemme
7. Varmeelement
8. Bageindsatsens håndtag
9. Dejkrog
10. Drivaksel
11. Drev-kobling

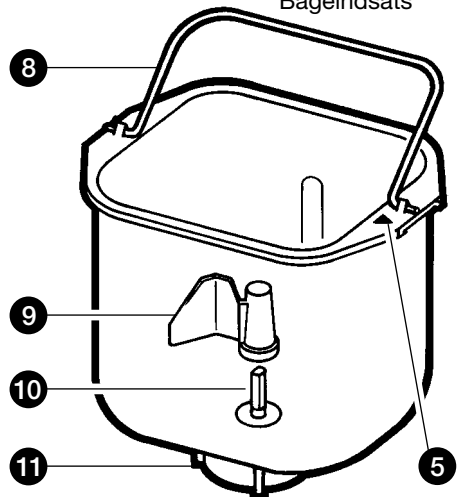
Målebæger



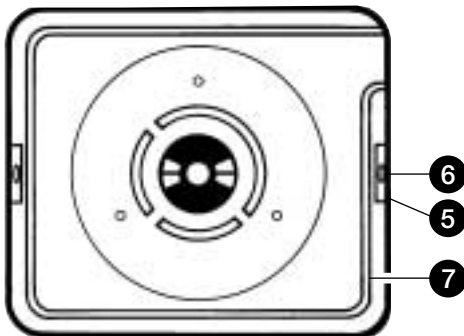
Måleske



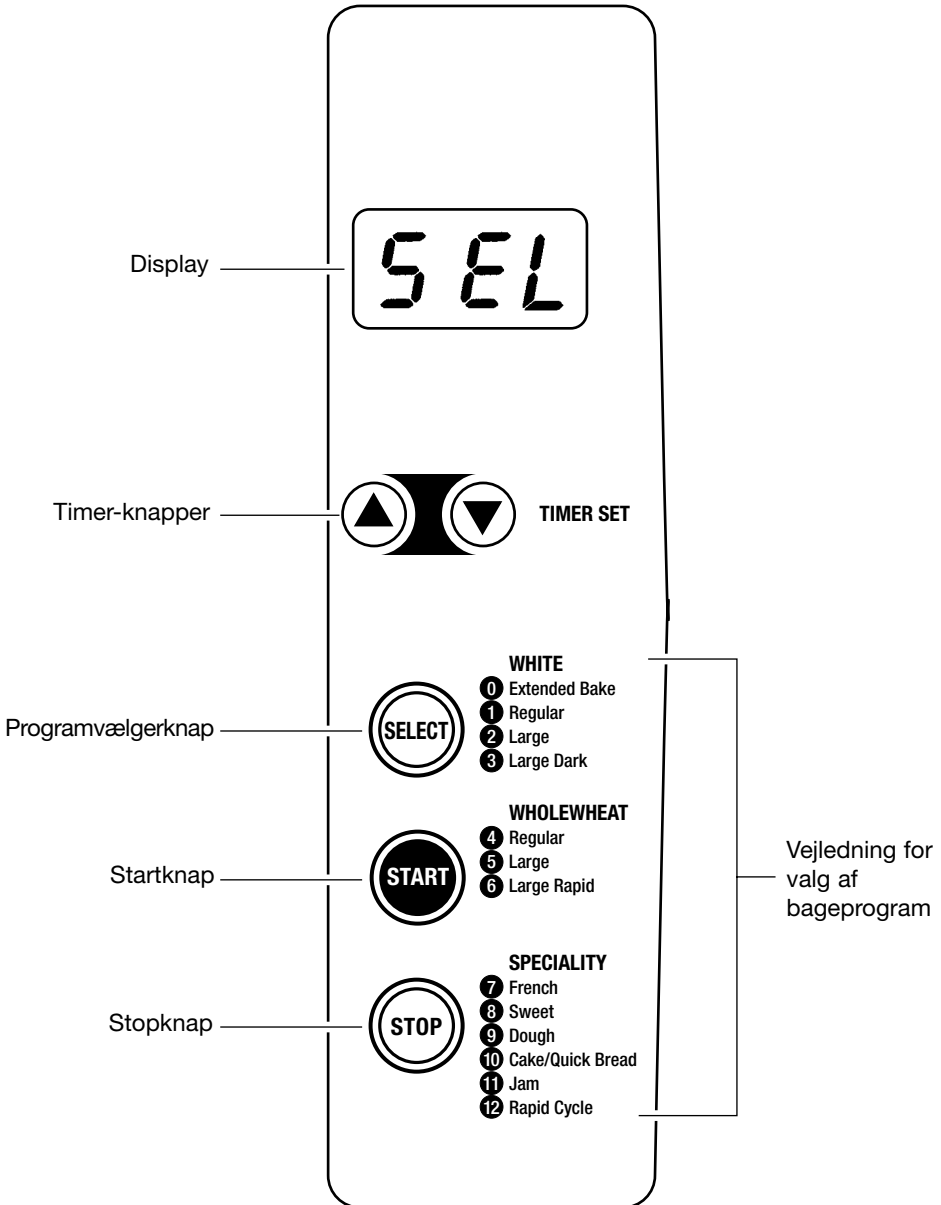
Bageindsats



Ovn, indvendig – Set ovenfra



# KONTROLPANELET



## HVORDAN DU BRUGER BAGEMASKINEN

### Inden strømtilførselen tilsluttes:

- Kontrollér, at stikkontaktens spændingstype er den samme som den, der er angivet på undersiden af bagemaskinen.
- Denne maskine er i overensstemmelse med EU-Direktiv 89/336/EØF

### Inden bagemaskinen tages i brug for første gang:

- Fjern al emballage og alle labels
- Vask alle dele (se rengøring).

### Hvordan man opmåler ingredienserne:

For at opnå det bedste resultat er det meget vigtigt, at ingredienserne udmåles meget nøjagtigt. Sammenbland ikke engelske mål med metriske (gram og liter). Brug enten eller.

- Udmål **ALTID** flydende ingredienser i det gennemsigtige målebæger med skala (medfølger). Væsker skal lige netop nå op til målestregen på målebægeret, ikke over eller under.
- Anvend **ALTID** væsker, der har stuetemperatur, 20°C/68°F, medmindre, der skal bages brød ved brug af den hurtige 1-timescyklus. Følg anvisningerne i bagebogen.
- Brug **ALTID** måleskeen (medfølger) til udmåling af mindre mængder tørre og våde ingredienser. 1 spsk. = fyldt op til kanten af måleskeen. 1/2 spsk. = op til stregen.

## VÆLGERKNAPPEN

VÆLGER-knappen gør det muligt at vælge imellem et antal forskellige brød-indstillinger samt en dej- og marmelade-indstilling. For hvert tryk på VÆLGER-knappen, skifter tallet på displayet og går videre til den næste indstilling i kontrolpanelets menu. Hvis man f.eks. ønsker at bage et stort, mørkt brød, skal man trykke på knappen indtil '3' vises på displayet – derefter skal man trykke på START-knappen.

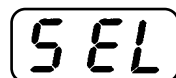
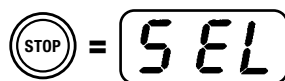
Når man sætter bagemaskinens stik i stikkontakten høres et enkelt bip, hvorefter SEL (kort for Select (vælg)) lyser og angiver, at man skal vælge den indstilling, man ønsker. Der er 12 valgmuligheder.

HVIDT	GROFT HVEDEMEL	SPECIELT
0 Forlænget bagetid	4 Almindelig bagetid	7 Fransk
1 Almindelig bagetid	5 Stort	8 Sødt
2 Stort	6 Stort hurtigt	9 Dej
3 Stort mørkt		10 Kage/lkke-hævende brød
		11 Marmelade
		12 Hurtig cyklus

0 Indstillingen **Forlænget bagetid** gør det muligt at forlænge bagetiden efter afslutning af en bagecyklus. Efter at have kontrolleret resultatet, ønsker man måske, at brødet skal bage lidt længere, for at man kan få det, som man ønsker. *Funktionen "forlænget bagetid" kan kun anvendes, efter en af de andre bagecyklus'er afsluttet, og der står 'END' på displayet.*

### Aktivering af forlænget bagetid:

- Tryk på STOP-knappen (hold den nede med fingeren), hvorefter SEL vises på displayet.
- Tryk på VÆLGER-knappen og vælg '0'-indstillingen.
- Tryk på TIMER-knapperne indtil den ønskede forlængede bagetid vises. Displayet starter automatisk på '0:20', men man kan vælge fra 1 minut til 60 minutter
- Tryk på START-knappen, hvorefter kolon'et (:) begynder at blinke for at vise, at nedtællingen er begyndt. Hvis man gør en fejl eller ønsker at ændre bagetiden under nedtællingen, trykkes på stop-knappen indtil den bipper og SEL vises. Man kan derefter genindstille tiden.
- Når den forlængede bage-cyklus er overstået, høres et bip og SEL vises på displayet. På dette tidspunkt kan man ikke genindstille forlænget bagetid.



## VÆLGERKNAPPEN

- 1 2 3 **Hvidt**-indstillingen kan bruges til stort set alle brødskrifter, der anvender hvidt brødmel som primærmel.
- 4 5 6 **Groft hvedemel**-indstillingen anvendes til brødskrifter, der anvender groft hvedemel eller fuldkornsmel som primærmel.
- 7 **Fransk**-indstillingen giver en sprød skorpe på grund af den længere bagetid.
- 8 **Sødt**-indstillingen bager brød ved en lavere temperatur for at minimere overbruning af brøddej, som indeholder sukker.
- 9 **Dej**-indstillingen anvendes, når man ønsker at lave dej, som derefter skal slås op i hånden og bages i ens egen ovn.
- 10 **Kager/ikke-hævende brød**-indstillingen er unik, eftersom den laver ikke-gærholdige, kagelignende dejbrød som f.eks. honningkager. Ikke-hævende brød kræver ingen hævetid: Ingredienserne blandes og æltes simpelthen, hvorefter brødet bages.
- 11 **Marmelade**-indstillingen koger automatisk marmeladen i bageindsatsen.
- 12 **Hurtig cyklus**-indstillingen kan f.eks. bruges til at lave et varmt, frisk brød på bare en time. For at opnå det bedste resultat skal der anvendes ekstra letopløselig gær og mindre salt.

**Bemærk:** Når man bruger indstillingen ‘almindelig hvid stor’ (2-3)- og sød (8)-indstillingerne, aktiveres en alarm i de sidste 5 minutter af den anden æltecyklus for at erindre om at tilsætte de andre nødvendige ingredienser. Hvis der ikke skal tilsættes ekstra ingredienser, skal man simpelthen ignorere alarmen.

Hvis der bruges æg, mælk eller andre ingredienser fra køleskabet, skal de opbevares ved stuetemperatur i 30 minutter, inden de tilsættes.

## TIMER-KNAPPERNE

TIMER-knapperne gør det muligt at forskyde brødfremstillingsprocessen med op til 12 timer ud over det tidspunkt, hvor indstillingerne blev foretaget. Funktionen 'tidsforskuet start' kan ikke anbefales sammen med indstillingerne 'dej', 'marmelade' eller 'hurtig bagning'.

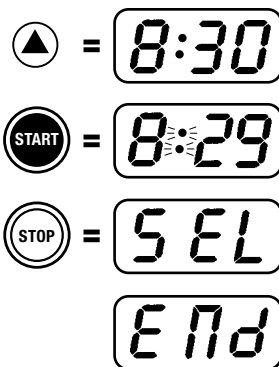
**VIGTIGT:** Når man anvender 'tidsforskuet start'-funktionen, må man ikke anvende letfordærlige ingredienser – varer, som nemt bliver dårlige ved stuetemperatur eller højere, som f.eks. mælk, æg, ost og yoghurt etc.

For at anvende INDSTIL TIMER, skal man simpelthen placere ingredienserne i bageindsatsen og derefter sætte indsatsen ned i bagemaskinen. Derefter skal man:

- Trykke på VÆLGER-knappen for at vælge den ønskede indstilling.
- Trykke på TIMER-knappen og cyklostiden så den valgte indstilling bliver vist. Bliv ved med at trykke på TIMER-knappen indtil den ønskede totaltid vises på displayet. Hver gang der trykkes på TIMER-knapperne ændres tiden i spring på 10 minutter. Man skal ikke udregne tidsforskellen mellem den valgte indstillingstid og den nødvendige totaltid i timer, idet bagemaskinen automatisk indlægger indstillingens cyklostid første gang, der trykkes på TIMER-knappen.
- Kommer man til at bevæge sig længere end den ønskede tid, bruges den anden TIMER-knap for at bevæge tiden tilbage.

### Eksempel:

- Tryk på VÆLGER-knappen for at vælge indstilling, f.eks. (3) og brug TIMER-knappen til at 'rulle' tiden frem i 10-minuttersspring indtil der står '8:30' på displayet. Kommer man langt (dvs. i dette tilfælde længere end '8:30'), trykker man simpelthen på den anden TIMER-knap, indtil der igen står '8:30' på displayet.
- Tryk derefter på START-knappen, hvorefter kolon'et (:) på displayet begynder at blinke for at vise, at timeren er indstillet og minutterne begynder at tælle ned.
- Foretager man en fejl eller ønsker man at ændre den indstillede tid, trykkes på STOP-knappen indtil der høres et bip og SEL vises på displayet. Derefter kan tiden genindstilles.
- Når bagecyklus er gennemløbet, vises END på displayet, og der høres et bip, der fortæller, at brødet er færdigbagt.



**Vigtigt:** Husk altid at afbryde for strømmen, når bagemaskinen ikke skal anvendes længere, og husk at anvende ovnhandsker, når brødet tages ud af bageindsatsen.

Rengør altid bageindsatsen efter brug med en fugtig klud og tør derefter alting omhyggeligt af.



### Bagning af et almindeligt hvidt brød

#### Ingredienser:

- 230 ml vand
- 350 g ubleget franskbrøds mel
- 15 ml skummetmælkspulver
- 7,5 ml/1½ spsk. salt
- 10 ml/2 spsk. sukker
- 15 g smør
- 5ml/1 spsk. let blandbar tørgær

**Bemærk:** Man skal tilsætte ingredienserne i den rækkefølge, de er angivet i opskriften. Man må ikke åbne låget under bagecyklus, da dette kan få brødet til at falde sammen.

1. Placer dejkrogen på bageindsatsens aksel (se fig. på side 3).
2. Vand skal have stuetemperatur, og skal hældes ned i bageindsatsen.
3. Udmål bagemelet og drys det ned i bageindsatsen – sørg for, at det dækker vandet.
4. Tilsæt skummetmælkspulver, sukker, salt og smør i hvert sit hjørne oven på melet.
5. Lav et hul i midten af melet (ikke helt ned til vandet) og tilsæt gæren.
6. Sæt bageindsatsen ned i ovnrummet ved hjælp af styremærkerne (▲) – sørg for, at den går i indhak og vender korrekt. Luk låget.
7. Tænd for bagemaskinen på stikkontakten og tryk på VÆLGER-knappen indtil (1) vises på displayet.
8. Tryk på START-knappen

Ved slutning af cyklus slukkes for bagemaskinen og bageindsatsen tages ud ved hjælp af håndtaget. **Brug altid ovnhandsker.** Vip brødet ud på en bagerist og lad det køle. Lad det køle i 30 minutter.

Alternativt kan man, hvis brødet skal bage lidt længere, bruges funktionen FORLÆNGET BAGETID (se afsnittet 'forlænget bage tid').

Hvis bagemaskinen står i 'brød'-funktion (1 – 8, 10, 12), går den automatisk over i 'hold varm'-funktion i op til en time eller indtil der slukkes for maskinen.

### **Landbrød:**

3½ dl vand

2 spsk olie

9 dl hvedemel

1 tsk salt

2 spsk sukker

½ pakke gær eller 2 tsk tørgær.

Efter at vandet er fyldt op i brødformen, hældes olien i vandet. Tøringredienserne blandes sammen og hældes over væsken.

### **Knejbrod: (basis-opskrift på grove brød)**

3½ dl vand

2 spsk olie

5 dl hvedemel

4 dl groftmalet hvede

1 tsk salt

½ pakke gær eller 2½ tsk tørgær

Følg basisopskriften og varier melblandingen.

### **Rugbrød:**

2 dl grovmalet rug

3½ dl grovmalet hvede

3½ dl hvedemel.

Følg basisopskriften og varier melblandingen.

### **Grovbrød med havregryn:**

1½ dl havregryn

3½ dl grovmalet hvede

5 dl hvedemel.

Følg basisopskriften og varier melblandingen.

Hver opskrift giver ca. 700 gram bagværk.

Der findes også flere mærker såkaldt bagemix. Dette er mel, der indeholder alle ingredienserne færdigblandet i melet, så der skal kun tilsættes væske og tørgær. De findes både i groft og fint mel. Disse kan sagtens blandes, og man kan prøve sig frem efter smag. Melet leveres som bollemel, og dette kan bages som til en dejlig hvedekage. Hvedekagen kan tilsættes rosiner, sukat eller andre ingredienser. Husk - det er kun din egen fantasi, der sætter grænser.

## OPDELING AF BRØD-/DEJCYKLUSSE

For at du kan vide, præcis hvad der foregår inde i bagemaskinen, mens den arbejder, viser nedenstående oversigt tiden i minutter og sekunder, som hver enkelt cyklus kræver. Disse tider er cirkaangivelser og skal kun benyttes som en vejledende. den samlede arbejdstid er ligeledes angivet i timer og minutter, afhængigt af hvad der er valgt.

INDSTIL- LING	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
CYKLUS	FOR- LÆNGET BAGETID	ALM.- REG. 700 g	ALM. STOR 900 g	ALM. STOR MØRK 900 g	FULD- KORN REG. 700 g	FULD- KORN STOR 900 g	FULD- KORN STOR HUR- TIG 900 g	FRANSK	SØD	DEJ	IKKE- HÆ- VENDE	MAR- ME- LADE	EN TIME BRØD- CYKLUS
Hvile*	-	-	-	-	30min*	30min*	15min*	-	-	-	-	-	-
Ælte 1	-	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	6min	45min
Ælte 2	-	27min	31min**	31min**	18min	25min	25min	22min	31min**	24min	14min	15min	11min
Hæve 1	-	23min	29min	29min	120min	120min	39min	34min	40min	60min	-	-	17min
Slå 1	-	-	-	-	-	-	15sec	5sec	5sec	-	-	-	-
Slå 2	-	-	-	-	-	-	-	10sec	10sec	-	-	-	-
Slå 3	-	-	-	-	-	-	-	5sec	5sec	-	-	-	-
Hvile	-	-	-	-	-	-	15min	29min	29min	-	-	-	-
Forme 1	-	5sec	5sec	5sec	-	-	3sec	5sec	5sec	-	-	-	-
Forme 2	-	10sec	10sec	10sec	-	-	-	10sec	10sec	-	-	-	-
Forme 3	-	5sec	5sec	5sec	-	-	-	5sec	5sec	-	-	-	-
Hæve 2	-	64min	54min	54min	-	-	45min	54min	49min	-	-	-	-
Bage	60min	45min	50min	70min	50min	55min	55min	65min	50min	-	90min	-	31min
Holde varm	-	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	-	60min	-	60min
Tid i alt***	1:00	2:45	2:50	3:10	3:44	3:56	3:20	3:30	3:25	1:30	1:50	1:00	0:59
Maks. forsink- else	-	14:45	14:50	15:10	15:44	15:56	15:20	15:30	15:25	13:30	13:50	13:00	12:59

\* Fuldkornscyklus starter med en hvileperiode, hvor mel eller kerner absorberer væsken. Ved opblødningen bliver kernerne blødere, og det er lettere at blande ingredienserne. Dejkrogen kører ikke i denne periode.

\*\* Advarselslyd under ætningen for at tilsætte ingredienser, hvis opskriften anbefaler dette.

\*\*\* Tid i alt omfatter ikke 'Holde varm'.

## FEJLFINDINGSGUIDE

Nedenstående ses nogle typiske problemer, der kan opstå, når der bages brød i bagemaskinen. Gennemse problemerne, deres mulige årsag og afhjælpning for at sikre en vellykket bagning.

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
<b>BRØDSTØRRELSE OG FORM</b>		
1. Brødet hæver ikke tilstrækkeligt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fuldkornsbrød vil hæve mindre end hvidt brød, fordi der er mindre gluten i proteinet i groft mel.</li> <li>• Ikke tilstrækkelig væske</li> <li>• Sukker udeladt eller ikke tilstrækkelig.</li> <li>• Forkert mertype anvendt.</li>   <li>• Forkert gærtype anvendt.</li>   <li>• Ikke tilstrækkeligt gær tilsat, eller gæren er for gammel.</li> <li>• Der er valgt hurtig brødbagningscyklus.</li>   <li>• Gær og sukker kom i kontakt med hinanden før æltningscyklus.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normal situation, ingen afhjælpning.</li>   <li>• Forøg væskemængden med 15 ml/3 stk.</li> <li>• Saml ingredienserne som angivet i opskriften.</li> <li>• Du har måske brugt almindeligt hvidt mel i stedet for ekstra glutenholdigt mel.</li> <li>• Brug ikke "mel til al slags brug".</li> <li>• Brug kun hurtigtvirkende torgær. Brug ikke frisk gær.</li> <li>• Mål den anbefalede mængde op og kontrollér udløbsdatoen på pakningen.</li> <li>• Denne cyklus giver kortere brød. Dette er normalt.</li> <li>• Sørg for at holde dem adskilt, når de tilsættes til bageindsatsen.</li> </ul>
2. Flade brød, ingen hævnig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gær udeladt.</li> <li>• Gær for gammel.</li> <li>• Væske for varm.</li>   <li>• For meget salt tilsat.</li> <li>• Hvis der bruges ur, er gæren blevet våd, for brødbagningsprocessen startede.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bland ingredienserne som angivet i opskriften.</li> <li>• Kontrollér udløbsdatoen.</li> <li>• Brug væske med den rigtige temperatur til den brøindstilling, der anvendes.</li> <li>• Brug den anbefalede mængde.</li> <li>• Anbring de tørre ingredienser i hjørnerne af bageindsatsen og lav en lille fordybning midt i de tørre ingredienser til gæren, så den er beskyttet mod væskerne.</li> </ul>
3. Toppen er falden sammen – ligner en svamp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For meget gær</li> <li>• For meget sukker.</li> <li>• For meget mel.</li> <li>• Ikke tilstrækkeligt salt.</li>   <li>• Varmt, fugtigt vejr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reducér gærmængden med ¼ spsk.</li> <li>• Reducér sukkermængden med 1 spsk.</li> <li>• Reducér melmængden med 6 til 9 spsk.</li> <li>• Brug den mængde salt, der står i opskriften.</li> <li>• Reducer væskemængden med 15 ml/3 spsk. og gærmængden med ¼ spsk.</li> </ul>
4. Top og sider buer indad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For megen væske.</li>   <li>• For megen gær.</li>   <li>• Høj fugtighed og varmt vejr kan have fået dejen til at hæve for hurtigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reducér væsken med 15 ml/3 spsk. næste gang eller tilføj lidt ekstra mel</li> <li>• Brug den mængde, der er angivet i opskriften, eller prøv en hurtigere cyklus næste gang.</li> <li>• Afkøl vandet eller tilsæt mælk lige fra køleskabet.</li> </ul>
5. Knudret, ujævn top – ikke jævn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ikke tilstrækkelig væske.</li> <li>• For meget mel.</li> <li>• Toppen på brød vil ikke altid være perfekt formet, men det påvirker ikke den herlige duft og smag.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forøg væskemængden med 15 ml/3 spsk.</li> <li>• Mål melet nøjagtigt.</li> <li>• Kontrollér, at dejen er fremstillet under de bedst mulige betingelser.</li> </ul>

## FEJLFINDINGSGUIDE (fortsat)

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
6. Faldt sammen under bagning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskinen stod i træk eller kan være stødt til eller rystet under hævnningen.</li> <li>• For stor kapacitet i bageindsatsen.</li> <li>• Der er brugt for lidt eller slet intet salt. (Salt hindrer, at dejen hæver for meget)</li> <li>• For meget gær.</li> <li>• Varmt, fugtigt vejr.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flyt på bagemaskinen.</li> <li>• Brug ikke flere ingredienser end anbefalet til et stort brød</li> <li>• Brug den mængde salt, der er angivet i opskriften.</li> <li>• Mål gæren nøjagtigt op.</li> <li>• Reducér væsken med 15 ml/3 spsk. og reducér gæren med ¼ spsk.</li> </ul>
7. Ujævne brød – kortere i den ene ende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dejen er for tør og fik ikke lov at hæve jævnt i indsatsen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forøg mængden med 15 ml/3 spsk.</li> </ul>
<b>BRØDSTRUKTUR</b>		
8. Tung, tæt struktur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For meget mel.</li> <li>• Ikke tilstrækkeligt gær.</li> <li>• Ikke tilstrækkeligt sukker.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mål nøjagtigt op (se side 5).</li> <li>• Opmål den korrekte mængde af den anbefalede gær.</li> <li>• Opmål nøjagtigt (se side 5).</li> </ul>
9. Åben, grov, hullet struktur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salt udeladt.</li> <li>• For megen gær.</li> <li>• For megen væske.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saml ingredienserne som angivet i opskriften.</li> <li>• Opmål den korrekte mængde gær,</li> <li>• Reducér væsken med 15 ml/3 spsk.</li> </ul>
10. Midten af brødet er råt, ikke gennembagt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• For megen væske.</li> <li>• Strømafbrydelse under bagningen.</li> <li>• Mængderne var for store, og maskinen kunne ikke klare dem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reducér væsken med 15 ml/3 spsk.</li> <li>• Hvis strømmen afbrydes under bagningen, vil bagemaskinen forblive slukket, når strømmen vender tilbage. Du skal tage det ubagte brød ud af indsatsen og starte forfra med friske ingredienser.</li> <li>• Reducér mængden til de maksimalt tilladte mængder.</li> </ul>
11. Brødet er ikke til at skære, klæber meget.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skåret, mens det var for varmt.</li> <li>• Du bruger en forkert kniv.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lad brødet køle af på en rist i mindst 30 minutter for at dampen kan slippe ud, før du skærer det.</li> <li>• Brug en god brødkniv.</li> </ul>
<b>SKORPENS FARVE OG TYKKELSE</b>		
12. Mørk skorpefarve/for tyk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der er anvendt skorpeindstilling MØRK.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brug HVID stor grund-indstilling ☺ næste gang.</li> </ul>
13. Brødet er brændt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bagemaskinen fungerer forkert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se afsnittet "Service og kundepleje" (side 15).</li> </ul>
14. Skorpen er for lys.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brødet har ikke bagt længe nok.</li> <li>• Intet mælkepulver eller frisk mælk i opskriften.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forlæng bagetiden.</li> <li>• Tilsæt 15 ml/3 spsk. skummetmælkepulver eller erstat 50% af vandet med mælk for at opnå mere farve.</li> </ul>

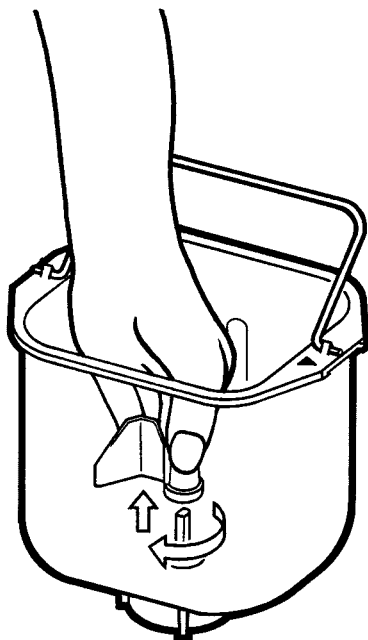
## FEJLFINDINGSGUIDE (fortsat)

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
<b>PROBLEMER MED BAGEINDSATSEN</b>		
15. Dejkrog kan ikke fjernes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du skal tilsætte vand til bageindsatsen og lade dejkrogen stå i blød, før den kan fjernes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Følg vejledningen for rengøring efter brug. Måske skal du dreje dejkrogen lidt efter opblødningen for at løsne den.</li> </ul>
16. Brødet klæber til indsatsen/vanskeligt at ryste ud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan ske ved længere tids brug.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smør undersiden af bageindsatsen med vegetabilsk olie.</li> <li>• Se afsnittet "Service og kundepleje" (side 15)</li> </ul>
<b>MASKINENS MEKANISKE DELE</b>		
17. Ingredienserne blandes ikke.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bagemaskinen ikke startet</li> <li>• Dejkrogen ikke sat i maskinen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efter programmering på kontrolpanelet trykkes på startknappen for at starte brødmaskinen.</li> <li>• Kontrollér altid, at dejkrogen sidder på akslen i bunden af bageindsatsen, før ingredienserne hældes i.</li> </ul>
18. Der bemærkes en brændt lugt under bagningen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der er spildt ingredienser i ovnen.</li> <li>• Bageindsatsen lækker.</li> <li>• Der er hældt for meget i bageindsatsen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas på ikke at spilde ingredienser, når de hældes i bageindsatsen. Ingredienserne kan brænde fast på varmelegemet og forårsage røg.</li> <li>• Kontakt den forretning, hvor apparatet er købt, for at få en ny indsats.</li> <li>• Brug ikke flere ingredienser end angivet i opskrifterne og mål altid ingredienserne nøjagtigt op. (se side 5)</li> </ul>
19. Stikket til apparatet er ved en fejltagelse trukket ud, eller der var strømafbrydelse under brugen. Hvordan kan jeg redde brødet?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis maskinen er ved at ælte, kasseres ingredienserne, og der startes forfra.</li> <li>• Hvis maskinen er i hævecyklus, tages dejen ud af bageindsatsen, formes og hældes i en smurt franskbrødsform (23 x 12,5 sm). Dæk den til og lad den hæve indtil dens størrelse er blevet fordoblet. Bag den i en almindelig ovn ved 200°C i 30-35 min., eller til det er gyldenbrunt.</li> <li>• Hvis maskinen er ved at bage, forvarmes en almindelig ovn til 200°C, topstativet fjernes, bageindsatsen tages forsigtigt ud af apparatet og placeres nederst i ovnen. Bag, til brødet er gyldenbrunt.</li> </ul>	
20. Der vises EH på displayet, og apparatet kan ikke startes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovnrummet er for varmt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Træk stikket ud og lad afkøle i 30 minutter.</li> </ul>
21. Der vises E-L eller E-S på displayet, og maskinen kan ikke startes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der er fejl på bagemaskinen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se afsnittet "Service og kundepleje".</li> </ul>

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

**VIGTIGT:** Træk stikket ud af stikkontakten og lad bagemaskinen køle ned inden rengøring.

- Bagemaskinens hoveddel og ydersiden af bageindsatsens bundstykke må **IKKE** komme under vand.
- Bageindsatsen må **IKKE** rengøres i en opvaskemaskine, da dette kan beskadige dens sliplet-egenskaber, hvorefter brødet sætter sig fast under bagning.
- Man må **IKKE** anvende slibende skuresvampe eller redskaber af metal.
- Rengør bageindsatsen og dejkrogen hver gang de har været i brug ved at fylde bageindsatsen halvvejs op med varmt sæbevand, og lade det stå i 5 til 10 minutter. Dejkrogen udtages ved at dreje den med uret og løfte den af. Afslut rengøringen med en blød klud, skyl efter og lad det tørre.
- Om nødvendigt bruges en blød fugtig klud til at rengøre bagemaskinens indvendige og udvendige flader.



Udtagning af dejkrog

## SERVICE OG KUNDEPLEJE

Hvis bagemaskinens strømtilførselsledning er beskadiget, skal den af sikkerhedsmæssige årsager udskiftes af Kenwood eller en af Kenwood autoriseret reparatør.

Har du brug for hjælp til:

- At bruge din maskine
- Service eller reparation

Kontakt den forretning, hvor du har købt bagemaskinen.



Kenwood Limited  
New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH  
[www.kenwood.co.uk](http://www.kenwood.co.uk)