

morphy richards®



Bakmaskin

Vänligen läs och behåll dessa instruktioner

SE



www.morphyrichards.com

Innehåll

Viktiga säkerhetsanvisningar	1
Elektriska krav	1
Programmets baktider	3
Konverteringsdiagram	4
Snabbinställningsguide	5
Funktioner	6
Om denna bakmaskin	6
Knådningsblad	6
Programbeskrivningar	6
Före första användningen	6
Använda din bakmaskin	6
Välja program	6
Välja brödstorlek	7
Välja skorpinställning	7
Fördröjning timer	7
Fylla frukt- och nötbehållaren	7
Baka limpan	7
Ikoner för baktidscykel	7
Brödet är klart	7
Håll varmt	7
Internet ljus	7
Pausknapp	7
Stopp	7
Avbrott ström	7
Hemmagjorda program	7
Inställning för skorpan	8
Skiva och förvara brödet	8
Skötsel och rengöring	8
Förvara maskinen	8
Få lyckat resultat	8
Brödmix	8
Ingrediensernas temperatur	9
Konverteringsdiagram	9
F.A.Q.	9
Hjälplinje	13
Hemsida	13

Recept

Om recepten	10
Allmän metod	10
Basbröd - 1	10
Vitt bröd	10
Fullkornsbröd - 2	10
Fullkornsbröd	10
Söta bröd- 3	10
Blandat fruktbröd	10
Smörgås - 4	10
Smörgåslimpa	10
Franskt bröd	10
Franskt bröd	10
Deg - 6	10
Vita frallor	10
Sylt - 7	11
Marmelad	11
Brödmix - 8	11
Riktlinjer för brödmix	11
Specialitet bröd - 9	11
Maltbröd	11
Glutenfritt - 10	11
Glutenfritt bröd med saltade tomater	11
Snabbakning 1 - 11	11
Snabbakad liten vit	11
Snabbakning 2 - 12	11
Snabbakad stor vit	11
Extra gräddning	n/a
Endast extra gräddning	
Pizza - 14	11
Pizzabas	11
Smaksatt pizzabas	12
Pasta	12
Snabb - 15	12
Banan- och nötbröd	12
Hemmagjord I - 16	n/a
Hemmagjord II - 17	n/a
Kaka* - 18	12
Madeirakaka*	12
Dessert* - 19	12
Äppelkaka*	12

*Endast tillgänglig på modellerna 48319 och 48320

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Användningen av någon elektrisk apparat kräver följande sunt förnuft säkerhetsregler.

Vänligen läs noga igenom dessa anvisningar innan du använder produkten.

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har fått handledning eller instruktion om användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår de faror som är inblandade.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll får inte göras av barn om de inte är äldre än 8 år och är övervakade.
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn mindre än 8 år.

Dessutom erbjuder vi följande säkerhetsråd.

Plats

- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll eller liknande som bondgårdar, av klienter på hotell, motell och andra miljöer för bostadstyp; bed & breakfast miljöer. Den är inte lämplig för användning i personalköksutrymmen i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- Placera alltid din apparat bort från kanten av en bänkskiva.
- Se till att apparaten används på en fast, plan yta.
- Använd inte apparaten utomhus, eller i närheten av vatten.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av värmekällor som gas- eller elspis, ugnar eller brännare.

Nätkabel

- Nätkabeln ska nå från uttaget till basenheten utan att spänna anslutningarna.
- Låt inte nätkabeln hänga över kanten på en bänkskiva där ett barn kan nå den.
- Låt inte kabeln hänga över ett öppet utrymme t ex mellan ett lågt uttag och bord.
- Låt inte kabeln hänga över en spis eller brödrost eller annat hett område som kan skada kabeln.
- Om matarkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceagent eller på liknande sätt kvalificerade personer för att undvika fara.

Personlig säkerhet

- **VARNING:** För att skydda mot brand, elektriska stötar och personsador bör du inte sänka ner sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- **VARNING:** Vidrör inte heta ytor. Använd grytappar när du tar bort den varma brödpannan. Täck inte över ångventilöppningarna under några omständigheter.
- **VARNING:** Undvik kontakt med rörliga delar.
- Extrem försiktighet måste iaktas när en apparat med varmt innehåll flyttas.
- Använd inte apparaten med våta eller fuktiga händer.

Behandla brännskador

- Skölj kallt vatten över det drabbade området omedelbart. Sluta inte för att ta av kläder, få medicinsk hjälp snabbt.

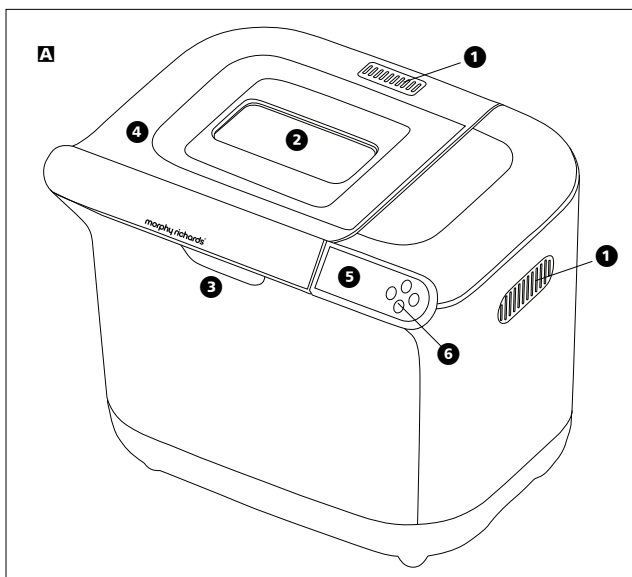
Andra säkerhetsbeaktanden

- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skada på bakmaskinen.
- För att undvika att skada apparaten ska du inte placera bakpannan eller något annat föremål ovanpå enheten.
- Rengör inte med skursvamp. Diska inte bakpannan, knädningsbladet, mätkoppen eller skedar i diskmaskin.
- Håll apparaten och kabeln borta från värme, direkt solljus, fukt och vassa kanter.
- Bakpannan måste vara på plats innan apparaten sätts på.
- Denna apparat är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Ta alltid ut kontakten ur uttaget när maskinen inte används, när tillbehör sätts fast, rengöring av maskinen eller närhelst en störning inträffar. Dra i kontakten, inte kabeln.
- Överskrid inte de maximala mängderna mjöl och anskaftningsmedel som anges i recept (bifogat).

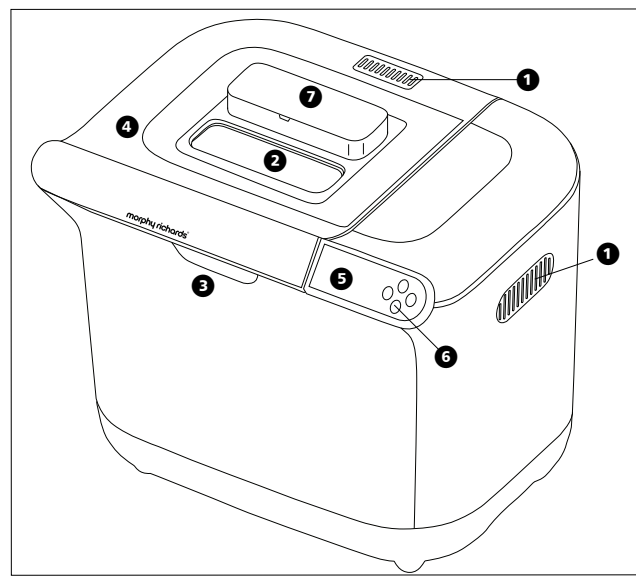
Elektriska krav

Kontrollera att spänningen på märkplåten på din apparat överensstämmer med ditt hus elförsörjning som måste vara A.C. (Växelström). Skulle säkringen i nätkontakten kräva att man byter en 13 ampere BS1362, säkring måste monteras.

DENNA APPARAT MÅSTE VARA JORDAD.

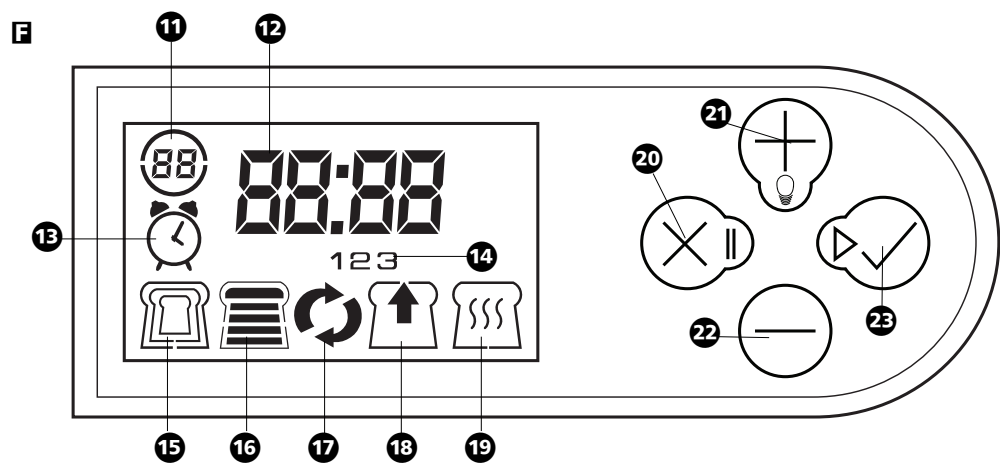
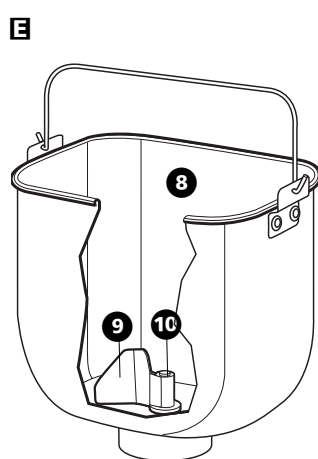
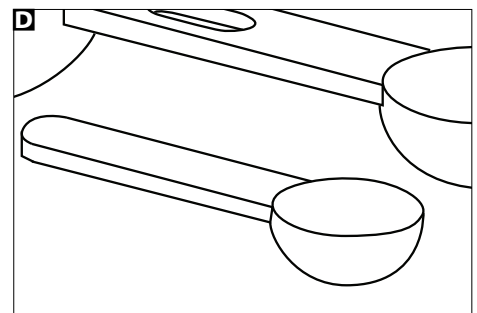
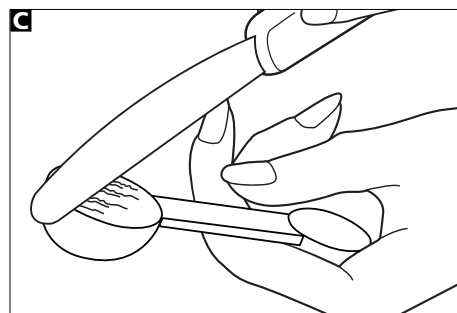
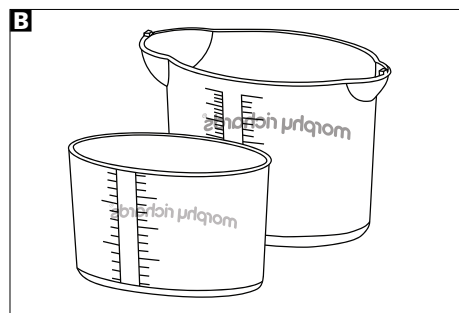


Modell 48321 (17 program)



Modell 48319 och 48320 (19 program)

SE



Programmens baktider

Program	Storlek							Total tid	Håll varm
1	1lb	8	20	13 •	25	45	60	2:51	60
	1.5 lb	9	20	14 •	25	45	60	2:53	60
	2lb	10	20	15 •	25	45	65	3:00	60
2	1.5lb	9	25	18 •	35	70	55	3:32	60
	2lb	10	25	20 •	35	70	60	3:40	60
3	1.lb	10	5	20 •	28	45	47	2:35	60
	1.5lb	10	5	20 •	30	45	50	2:40	60
	1.5lb	10	5	20 •	30	45	55	2:45	60
4	1.5lb	15	40	5 •	25	40	50	2:55	60
	2lb	15	40	5 •	25	40	55	3:00	60
5	1lb	13	40	17 •	30	50	60	3:30	60
	1.5lb	16	40	19 •	30	50	65	3:40	60
	2lb	18	40	22 •	30	50	70	3:50	60
6		20	-	-	30	40	-	1:30	-
7		-	15	45	-	-	20	1:20	20
8		10	20	15	15	25	65	2:30	60
9		10	5	20	30	35	70	2:50	60
10		10	10	15 •	20	30	70	2:35	60
11	1.5lb	11	-	-	-	17	42	1:10	60
12	2 lb	12	-	-	-	20	43	1:15	60
13		-	-	-	-	60	1:00	60	-
14		20	-	-	-	30	-	0:50	-
15		7	5	8 •	-	-	80	1:40	60
18		10	-	-	-	-	60	1:10	60
19		10	5	20	33	40	62	2:50	60

Observera, om din maskin har en frukt- och nötautomat, kommer de extra ingredienserna att läggas till automatiskt.*

* Endast tillgänglig på modellerna 48319 och 48320

Symboler



1:a knådnigen



1:a jäsnigen



2:a knådnigen



2:a jäsnigen



3:e resningen



Baksymbol

Program

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Grund	Fulkorn	Söt	Smörgås	Fransk	Deg	Sylt	Brödmix	Specialitet	Glutenfritt	Snabbbakning, liten	Snabbbakning, Stor	Extrabak	Pizzadeg	Snabb	Kaka*	Dessert

SE

Konverterings tabell

Vatten och vätskor

Cup	ml
1/8	30
1/4	60
1/2	120
3/4	180
1	240
1 1/8	270
1 1/4	300
1 5/16	315
1 1/2	360
1 5/8	390
1 15/16	465
2	480

Mjöltyper vikt i gram (g)

Cup	Vit vanlig mjukkorrig	Brun	Spannmål	Fulkorn
1/8	18	20	19	17
1/4	36	39	38	33
1/2	72	78	75	66
3/4	108	117	113	99
1	144	156	150	132
1 1/8	162	176	169	149
1 1/4	180	195	188	165
1 1/2	216	234	225	198
2	288	312	300	264

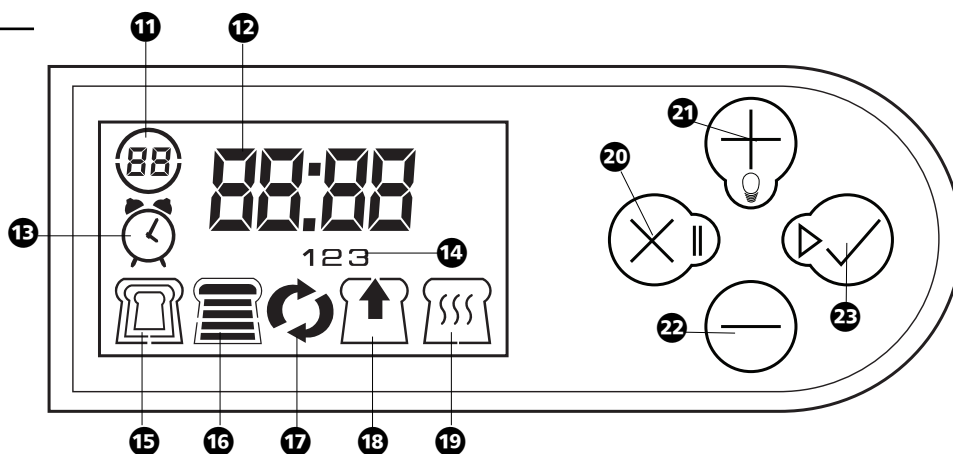
Andra

	1/4 cup	1/2 cup	3/4 cup	1 cup	2 cup
Torkad frukt 1	41	82	123	164	328
Smör 2	50	100	150	200	400
Konservering eller castor -socker 3	55	110	165	220	440
Strösocker 4	57	113	169	226	452
Hackat färskt äpple 1/2 kub 5	31	62	93	124	248
Frysta hallon eller färska plommon 6	25	50	75	100	200

1	2	3	4	5	6
Torkad frukt	Smör	Konservering eller castor -socker	Strösocker	Hackat färskt äpple 1/2 kub	Frysta hallon eller färska plommon

Kontrollpanel och LCD-skärm

- 11 Programnummer
- 12 Cykeltid
- 15 Brödstorlek
- 16 Inställning för skorpa
- 20 Gå tillbaka/avbryt/pausa
- 21 Öka/ljus på
- 22 Minska
- 23 Acceptera/starta



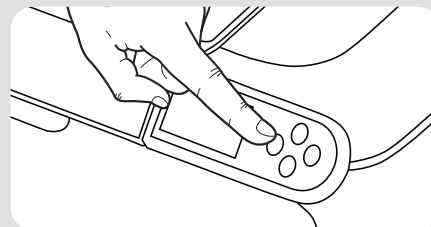
Endast de relevanta kontrollerna visas här. Se 'Funktioner' för en komplett lista.

När du kopplar in bakmaskinen visas uppgifterna automatiskt i ett standardprogram på skärmen. Standardprogrammet är att göra en grundläggande vit eller brun 2lb storlek limpa på program 1, med den 3:e medelstora skorpinställningen, vilket kommer ta 3 timmar. Om detta är det program du vill använda, lägg i dina ingredienser i rätt ordning, tryck och håll ned "Acceptera / Start" knappen 23 i cirka 3 sekunder. Bakmaskinen börjar då baka din limpa. Om du vill välja ett annat program följer du nedan steg.

1

Så här väljer du program

När bakmaskinen är inkopplad kommer standardprogrammet enligt ovan att visas på skärmen. För att välja ett alternativt program, använd knapparna "Öka" 21 och "Minska" 22 tills det programnummer du vill ha visas längst upp till vänster på skärmen 11 – se "Programbeskrivningar". Cykeltiden för det valda programmet kommer automatiskt att visas på skärmen 12.



2

Så här väljer du brödstorlek

När du har valt det program du vill använda trycker du på knappen "Acceptera / starta" 23. Ikonen för brödstorlek 15 kommer tändas. Detta kommer automatiskt att ställas in på 2 lb brödstorleken. För att välja en annan limpa, använd knapparna "Öka" 21 och "Minska" 22. Endast tillgängliga limpstorlekar för det valda programmet visas.

	1lb limpa (utvalda program)
	1,5 lb limpa
	2 lb limpa

3

To select the crust setting:

När du har valt din brödstorlek trycker du på knappen "Acceptera / starta" 23. Knappen för skorpinställning 16 kommer tändas. Detta ställs automatiskt in på inställning 3 medium. För att välja en mörkare eller ljusare skorpa, använd knapparna "Öka" 21 och "Minska" 22. För att baka brödet trycker och håller du ned knappen "Acceptera / starta" 23 i cirka 3 sekunder. Bakningsprocessen kommer då att börja och nedräkningstimen 12 kommer räkna ned till noll.

Observera att under bakningsprocessen bildas kondens på insidan av frukt- och nötdispensern. Detta är helt normalt och påverkar inte brödets kvalitet.

	Väldigt ljust
	Ljust
	Medium
	Mörkt
	Väldigt mörkt

4

Slutet på bakprocessen

I slutet av bakningsprocessen när nedräkningen på skärmen når noll, piper bakmaskinen för att indikera att bakningsprocessen har avslutats. Bakmaskinen går automatiskt in i Keep warm-programmet. Detta kan stoppas när som helst genom att trycka på knappen gå tillbaka / avbryt / paus 20

Funktioner

- 1 Luftventil
- 2 Visa fönster
- 3 Lockhandtag
- 4 Lock
- 5 LCD-skärm (se diagram)
- 6 Kontroller (se diagram)
- 7 Frukt- och nötdispenser (endast 48323 års modell)

Bakplåt

- 8 Bakplåt
- 9 Knådningsblad
- 10 Roterande skaft

Kontrollpanel

- 11 Programnummer
- 12 Cykeltid
- 13 Timer/fördröjning Indikator
- 14 Resning / knådnings cykelnummer Loaf sizes
- 15 Brödstorlek
- 16 Skorpinställningar
- 17 Knådningsymbol
- 18 Resningssymbol
- 19 Bakningssymbol
- 20 Gå tillbaka/avbryt/pausa
- 21 Öka/ Ljus på
- 22 Minska
- 23 Accept/start

Om denna bakmaskinen

- Den har tre inställningar för att göra en liten 450g (1Lb,) medium 680g (1.5lb) eller stor 900g (2lb) limpa. N.B. Vikter är ungefärliga och beror på recept.

Knådningsblad

- Rengör bladet efter varje användning. Se till att bladet roterar fritt på spindeln före varje användning, du kan lägga till lite solrosolja till leden innan du lägger tillbaka den i pannan. Den kommer då att vara klar för nästa användning.
OBS: Modell 48319 har ett rullblad medan modellerna 48320 och 48321 har ett statiskt knådningsblad.

Beskrivning av programnummer

- 1 **Bas vit och grovt (2:51 - 3:00)** För vitt och grovt bröd. Även för smaksatta bröd med tillsatta örter och russin.
- 2 **Fullkom (3:32 - 3:40)**
För bakning av bröd som innehåller betydande mängder fullkom. Denna inställning har längre förvärmningstid för att låta spannmålen att suga upp vattnet och expandera. Det rekommenderas att inte använda fördröjningstimen eftersom detta kan ge dåliga resultat.
- 3 **Sött (2:35 - 2:45)**
För bakning av sött bröd, vilket ger en skarpare skorpa än på grundläggande inställning. Den skarpare skorpan produceras av sockerkaramellisering.
- 4 **Smörgår (2:55 - 3:00)**
Detta för att baka ett bröd med lätt konsistens men med en mjukare och tjockare skorpa.
- 5 **Franskt (3:30 - 3:50)**
För bakning av lätt bröd som franskt, vilket har en skarpare skorpa och lätt konsistens.
- 6 **Deg (1:30)**
Denna inställning gör bara degen och kommer inte att baka brödet. Ta bort degen och forma den för att göra frallor, pizza, etc. Alla degar kan förberedas på denna inställning. Överskrid inte 1kg (2lb) av kombinerade ingredienser.
- 7 **Sylt (1:20)**
Använd denna inställning för att göra sylt från färsk frukt och marmelad. Öka inte mängden eller låt receptet koka över pannan i bakskåpet. Skulle detta hända, stanna maskinen omedelbart. Ta bort pannan försiktigt, låt svalna lite och rengör ordentligt.
- 8 **Brödmix (2:30)**
Förberedning av cirka en 1,5lb limpa, med hjälp av brödmix köpt i butik. Dessa blandningar brukar komma i två varianter: "Tillsätt bara vatten" och "Tillsätt bara mjöl och vatten".
- 9 **Specialitet (2:50)**
Brödet som bakas på denna inställning är oftast mindre med en mer fuktig och tät konsistens. Dessa bröd använder inte brödmjöl.
- 10 **Glutenfritt (2:35)**
Glutenfria bröd är jästsöta bröd där gluten (en proteindel av vete/havre/korn/råg) avlägsnas. Människor som inte tål gluten i sin kost (känd som Celiaki), kan få glutenfri brödblandning på recept. Det finns i de flesta high street kemister och hälsokostbutiker men kan vara dyrt.

11 Snabbbakning I (1:10)

Förberedning av ett 1,5lb vitt bröd i en minskad tidsperiod. Bröd som görs på denna inställning kan vara kortare och texturen mer fuktig.

12 Snabbbakning II (1:15)

Förberedning av ett 2lb vitt bröd i en minskad tidsperiod. Bröd som görs på denna inställning kan vara kortare och texturen mer fuktig.

13 Extragräddning (1:00)

Den här inställningen är endast bakning och kan användas för att öka gräddningstiden på valda inställningar. Detta är särskilt användbart för att hjälpa att sätta sylt och marmelad. Vid start är standardtiden minst 1 timme (1:00) och räknar ner i 10 minuters intervall. Du måste manuellt stänga av detta genom att trycka på stoppknappen när du har slutfört hela processen. Det rekommenderas att du kontrollerar brödets eller syltens skick efter 10 minuter och med 10 minuters intervall. Genom att trycka + ökar tiden i steg om 10 minuter. Om du väljer detta program direkt efter ett annat program, om meddelandet H:HH visas, öppna då locket, ta bort pannan och låt svalna i 10 minuter. När nedkyld, byt bakplåten och dess innehåll, ställ in program och tryck på start.

14 Pizzadeg (0:50)

Denna inställning kan användas för att blanda vanlig eller smaksatt pizzadeg, samt färsk pasta deg. När programmet är klart kan degen tas ut ur maskinen och formas till pizzabaser som ska tillagas i ugnen, eller skäras till pasta för att kokas.

15 Snabb (1:40)

För vitt bröd som krävs på kortare tid. Bröd som bakas på denna inställning är oftast mindre med en tät konsistens.

16 Hemmagjord I

Denna inställning gör att du kan ändra tiden för hur länge brödet ska knådas, resning och tillagning, så att du kan skapa ditt eget perfekta bröd. Funktionen Hemmagjord är till för erfarna bakare som förstår hur dessa processer påverkar bröd och även för mer oerfarna användare som vågar sig på provningar och misstag för att skapa ett personligt bröd.

Bakmaskinen kommer automatiskt ihåg de inställningar du ändrar så att du inte behöver komma ihåg dem själv. När du har använt något av programmen Hemmagjord visas dina tidigare inställningar när du väljer dem igen. Dessa kan sedan ändras eller användas igen.

17 Hemmagjord II

Se Hemmagjord I för detaljer.

18 Kaka* (1:10)

Denna bakmaskin kan också användas för att baka ett urval av kakor. Processen är lika enkel som att göra bröd; bara följ recepten som tillhandahålls. Alternativt kan du också använda maskinen för att göra kakor från en kakmix där allt du behöver göra är att lägga till vatten. I detta fall bör du se till att blandningen kombineras med vattnet innan du lägger till den i maskinen.

19 Dessert* (2:50)

Med denna inställning kan du göra andra desserter samt kakor i din bakmaskin. Processen är återigen okomplicerad och enkel; följ bara noga recepten som tillhandahålls

* Endast tillgänglig på modellerna 48319 och 48320

Före första användningen

- 1 Använd olja, smör eller margarin första gången bakmaskinen används för att smörja brödpannan och grädda därefter tom i ca 10 minuter (Välj extra gräddningsprogrammet)
- 2 Rengör en gång till.
- 3 Placera knådningsbladet  på skaftet  i bakpannan .

OBS: Vid tillverkning är det nödvändigt att lätt smörja vissa delar av apparaten. Detta kan resultera i att enheten avger viss ånga när den används första gången, detta är normalt.

Använda din bakmaskin

1. **Ta ut pannan**
Öppna locket och ta bort pannan genom att lyfta handtaget, vrida moturs och lyfta ut. Placera på arbetsyta. Det är viktigt att pannan fylls med ingredienser utanför maskinen så att eventuellt oavsiktligt spill inte antänds av värmeelementen.
2. **Fäst bladet**
Om du inte redan har gjort det, fäst knådningsbladet på axeln genom att trycka på.
3. **Mät ingredienser**
Mät de ingredienser som krävs och lägg dem alla i pannan i den ordning som anges. (Se senare avsnitt 'Mäta dina ingredienser'). När du lägger jästen i bakpannan, var försiktig så att jästen inte kommer i kontakt med vattnet eller någon annan vätska, eftersom det kommer att börja aktiveras omedelbart.
Se till att du använder ljummet vatten 21-28°C.
4. **Sätt tillbaka pannan**
Placera bakpannan tillbaka i bakmaskinen, vrid medurs för att låsa på plats. Stäng locket.
5. **Koppla in**
Anslut i strömförsörjningen. Bakmaskinen kommer automatiskt att ställas in på program 1,2lb limpa och medium skorpa.

Välja program

TOm du vill välja ett annat program använder du knapparna 'Öka'  och 'Minska'  tills det programnumret du vill ha visas upp till vänster på skärmen  - Programbeskrivningar.

Cykeltiden för det valda programmet kommer automatiskt att visas på skärmen .

Tiden visas i timmar och minuter och börjar räkna ner till noll när programmet väl har startats.

När du har valt ditt program trycker du på knappen 'Acceptera/start' . Brödstorleksikonen  kommer börja lysa.

Välja brödstorlek

Om du vill välja loafstorleken använder du knapparna 'Öka' **21** och 'Minska' **22**. Ikonerna för brödstorlek är:

 1lb bröd (Utvalda program)

 1.5lb bröd

 2lb bröd

Observera att alla brödstorlekar inte finns tillgängliga för alla program.

När du har valt brödstorlek, tryck på 'Acceptera/Start' knappen **23**. Ikonen för skorpinställning **16** kommer börja lysa.

Välja skorpinställning

Om du vill välja skorpinställning använder du knapparna 'Öka' **21** och 'Minska' **22**.

 Våldigt ljus

 Ljus

 Medium

 Mörk

 Våldigt mörk

När du har valt inställning för skorpan trycker du på knappen 'Acceptera/Start' **23**. Ikonen fördröjningsindikator **15** lyser då upp.

Använda timerfördröjningen

När du har valt programen, brödstorlek och skorpinställning, kan du antingen baka brödet omedelbart eller fördröja brödets bakningstid i upp till 12 timmar. Gå till avsnitt 11 - "Baka bröd" avsnitt för att baka brödet omedelbart.

OBS: Timern kan inte användas tillsammans med programmen snabbbakning, deg och sylt.

OBS: Använd inte denna funktion med recept som använder lättredbara ingredienser som ägg, färsk mjölk, gräddfil eller ost.

För att fördröja brödet använder du knapparna 'Öka' **21** och 'Minska' **22** medan ikonen 'Fördröjningsindikator' **15** är tänd.

En enda tryckning på knappen 'Öka' **21** kommer att lägga till 10 minuter till tiden. För att bläddra snabbare genom tiden tryck och håll ned knappen. Om du vill minska tiden använder du knappen 'Minska' **22**.

Den totala tiden som visas på skärmen kommer att omfatta bakningstiden och fördröjningen. Till exempel, om ett bröd tar 3 timmar att baka och du har försenat starten av bakning i 5 timmar, kommer skärmen räkna ned från 8 timmar med symbolen **15** som visas på skärmen. När bakningen startar försvinner **15** symbolen då fördröjningen är klar.

Fylla frukt- och nötbehållaren*

- Om du har valt ett recept som använder frukt- och nötbehållare, bör du fylla den nu. Behållaren ska fyllas med en koppfull av torra ingredienser med hjälp av den medföljande doseringsbågaren. Var god att säkerställa att du inte överfyller dispensern eftersom det kan hindra den från att fungera.
- Om du fyller behållaren med frukt, kontrollera att frukten är separerad innan den läggs till. Om du inte gör detta kan det resultera i att behållaren inte fungerar, eller att frukten inte fördelas jämnt genom brödblandningen. Helst bör frukt dammas med mjöl innan de tillsätts till behållaren för att stoppa den från att klibba ihop.
Gäller endast modell 48319 & 48320

Baka brödet

För att starta brödtillverkningsprocessen håller du fingret på knappen 'Acceptera/Start' **23** i cirka 3 sekunder. Bakmaskinen piper då och skärmvisningen slutar blinka.

Ikoner för bakningscykel

Under bakningsprocessen anger bakmaskinen om ingredienserna knådas, reser eller bakas.

 1:a Knådningsymbolen

 2:a Knådningsymbolen

 1:a Jäsningssymbolen

 2:a Jäsningssymbolen

 3:e Jäsningssymbolen

 Symbol för bakning

Brödet är klart

Bakmaskinen kommer pipa 3 gånger för att indikera att bakningsprocessen är avslutad. Klockan kommer också att visa 00,00 eftersom den har räknat ner till slutet av programmet och bakmaskinen automatiskt håller brödet varmt.

Håll varmt

Klockan tickar på i några minuter för att visa hur länge det färdiga brödet har hållits varmt. Detta görs max i 60 minuter. För att avsluta, tryck på "röda korset"-knappen.

Inre ljus

- Ljussymbolen är på samma knapp som '+' **21**
- Du kan trycka på den här knappen när som helst under bakningsprocessen. Den kommer att vara på i 20 sekunder

Pausknapp

Under hela bakningscykeln, om du vill göra mindre justeringar av ingredienserna, kan du pausa bakningscykeln fram till 'Knåda 2'. Detta gör du genom att trycka på knappen 'Gå tillbaka/Avbryt/Pausa' **20**. Bakningsprocessen kan sedan återupptas genom att trycka på knappen 'Acceptera/Start' **23**. Observera att processen fortsätter automatiskt efter cirka 5 minuter om pausfunktionen inte avbryts manuellt.

Stopp

Stoppfunktionen finns på 'Gå bakåt/Avbryt/Paus' knappen **20** och bör tryckas in i 3 sekunder för att stoppa bakningscykeln när som helst.

Avbrott i strömmen

Efter ett kort strömförsörjningsfel:

- Om programmet ännu inte har nått 'Resning 1' och strömbavbrottet bara var under några sekunder, när strömförsörjningen åter upprättas, kommer programmet automatiskt att fortsätta. Om strömbavbrottet är längre kan processen startas om genom att trycka på knappen 'Acceptera/Start' **23**.
- Om programmet har gått längre än detta måste processen startas om från början. Ingredienserna måste kasseras och du måste börja om med färsk ingredienser.

Programmet Hemmagjord

Det finns två olika Hemmagjord program (No.18 & No.19) som gör att du kan anpassa ett befintligt bakningsprogram till dina egna specifika krav. Exempelvis kanske du vill följa fullkornsprogrammet (nr 2) men föredrar en tätare konsistens. Du kan uppnå detta genom att använda programmen Hemmagjord. Du har möjlighet att ändra tidpunkterna för varje steg i processen från mellan noll minuter till 2 timmar beroende på steget. Observera, när noll minuter väljs kommer inte det stadiet av cykeln att vara en del av bakningsprogrammet.

Knåda 1 

När du bläddrar till program 18 eller 19 blinkar symbolen "knåda 1" automatiskt på skärmen med 10 minuter som visas på klockan. Knåda 1 cykellängd kan ökas eller minskas till mellan 6-14 minuter genom att trycka på '+' eller '-' **21**, **22**. Bekräfta längden på 1:a knådcykeln genom att trycka på knappen med grön bock **25** och symbolen resning 1 börjar blinka.

Jäsning 1 

20 minuter visas på klockan som standardtid för det här stadiet i processen.

Cykellängden här kan ökas eller minskas till mellan 20-60 minuter genom att trycka på '+' eller '-' **21**, **22**. Bekräfta längden till du vill ha genom att trycka på knappen med grön bock så blinkar Knåd 2-symbolen på skärmen.

Knåda 2 

15 minuter visas på klockan som standardtid för det här stadiet i processen. Längden på den 2:a knådcykeln kan ökas eller minskas till mellan 5-20 minuter genom att trycka på '+' eller '-' **21**, **22**. Bekräfta längden på 2:a knådcykeln genom att trycka på knappen med grön bock så blinkar Symbolen Resning 2 på skärmen.

Jäsning 2

25 minuter visas på klockan som standardtid för det här stadiet i processen.

Längden på 2:a jäsningscykeln kan ökas eller minskas till mellan 5 – 120 minuter genom att trycka på '+' eller '-' **21**, **22**. Bekräfta den tid du vill ha genom att trycka på knappen med grön bock så blinkar symbolen Resning 3 på skärmen

Jäsning 3

45 minuter visas på klockan som standardtid för det här stadiet i processen. Längden på 3:e jäsningscykeln kan ökas eller minskas med mellan 2 – 120 minuter genom att trycka på '+' eller '-' **21**, **22**. Bekräfta den tid du vill ha genom att trycka på knappen med grön bock så blinkar Baksymbolen på skärmen.

Baka

35 minuter visas på klockan som standardtid för det här stadiet i processen.

Längden på bakningscykeln kan ökas eller minskas mellan 0 – 1 timme och 20 minuter genom att trycka på '+' eller '-' **21**, **22**. Bekräfta den tid du vill genom att trycka på knappen med grön bock så blinkar symbolen för Skorpkontroll på skärmen.

Inställning för skorpan

I detta skede försvinner klockan från skärmen.



Väldigt ljus



Ljus



Medium



Mörk



Väldigt mörk

Det finns 5 olika skorpinställningar att välja på.

Bläddra för att välja den skorpa färg du vill ha och tryck på grön fästknapp för att bekräfta och den totala tillagningstiden programmerad, visas på skärmen. Du kan antingen starta programmet bakningen omedelbart genom att trycka på den gröna fästknappen i 3 sekunder **23** eller använd funktionen fördröjningstimer.

Skiva och förvara brödet

För bästa resultat, placera bröd på ett galler och låt svalna i 15-30 minuter innan skurning.

Använd en elektrisk kniv eller en vass kniv med ett tandat blad för jämna skivor.

Förvara oanvänt bröd tätt och täckt i en plastpåse i rumstemperatur i upp till tre dagar. Om vädret är varmt och fuktigt, förvara i kylskåp över natten.

För längre förvaring (upp till en månad) ska du placera bröd i en tät behållare i frysen.

Om du förvarar brödet i kylskåpet, ta ut det för att få det till rumstemperatur före servering.

Eftersom hembakat bröd inte har några konserveringsmedel tenderar att torka ut och bli unket snabbare än kommersiellt gjort bröd.

Skötsel och städning

- Obs: För att förhindra elektrisk stöt, dra ur enheten innan rengöring.**
- Vänta tills bakmaskinen har svalnat.
 - VIKTIGT: Sänk eller stänk inte ner varken kroppen eller locket i någon vätska eftersom detta kan orsaka skador och/eller elektriska stötar.
- Exteriör: Torka av maskinens lock och ytterkropp med en fuktig trasa eller lätt fuktad svamp
- Insidan: Använd en fuktig trasa eller svamp för att torka av bakmaskinens inre.
- Bakformen: Rengör bakformen med varmt vatten, tvål är inte nödvändigt. Undvik att repa non-stick ytan. Torka den ordentligt innan du placerar tillbaka den i bakmaskinen.
- Frukt- och nötbehållaren: Behållaren avlägsnas genom att lyfta höger sida först. När den högra sidan har lyfts kan hela behållaren tas bort. Behållaren ska rengöras med varmt tvålatten och en fuktig trasa/svamp. Den ska sedan sköljas av noggrant och lämnas att tulforka. För att byta ut behållaren, se till att vänster sida placeras in först. Den högra sidan kan sedan tryckas ner, tillbaka i position.
 - Diska inte bakformen, mätbägaren, skeden eller knådningsbladen i diskmaskinen.
 - Blötlägg inte bakformen under långa perioder eftersom detta skulle kunna störa drivaxelns arbete.
 - Om paddeln fastnar i brödformen, håll hett vatten över den och låt dra i 30 minuter. Detta gör det möjligt för dig att ta bort paddeln lättare.
 - Var noga med att maskinen är helt avkyld innan du ställer undan den.

Använd inte stålull vid rengöring

- Särskild vård för icke kilbig finish.** Undvik att skada beläggningen. Använd inte redskap av metall som stekspadar, knivar eller gafflar. Beläggningen kan ändra färg efter lång användning, detta orsakas endast av fukt och ånga och kommer inte att påverka prestandan hos maskinen eller kvaliteten på ditt bröd.
- Säkerställ att hela knådningsbladet som skaffet passar in på rengörs noggrant efter användning. Efter rengöring, tillsätt en droppe matolja till hålet innan du sätter tillbaka bladet på skaffet. Detta kan förhindra att bladet fastnar.
- Håll alla luftventiler och öppningar fria från damm.

Förvara maskinen

Var noga med att torka alla delar innan du förvarar samt torkar av eventuell fukt från displayen. Stäng locket och förvara ingenting ovanpå locket.

Få framgångsrika resultat

- Placera alla receptets ingredienser i bakformen så att jästen inte vidrör någon vätska.
- Om du använder maskinen på Deginställning (program 6), efter att cykeln är klar, ta ut degen från bakmaskinen, täck med ett tunt lager av solrosolja med fettsäkert papper samt en torr kökshandduk. Degen ska sedan lämnas i ett varmt område fritt från drag i cirka 30 minuter eller tills den har ungefär fördubblats i storlek.
- Luftfuktighet kan orsaka problem, därför kräver fuktighet och höga höjder justeringar. För hög luftfuktighet, tillsätt en extra matsked mjöl om konsistensen inte är rätt. För höga höjder, minska jäst mängden med cirka 1/4 tesked och minska socker och / eller vatten eller mjölk något.
- Deginställningen är bra för blandning, knådning och jäsnings (så degen att stiga) av rikare degar som croissant deg. Använd bakmaskinen för att förbereda denna deg så allt du behöver göra är att forma och baka den enligt ditt recept.
- När recept kräver en "lätt mjölad yta", använd ca 1 till 2 matskedar mjöl på ytan. Du kanske vill mjöla fingrarna eller kavla degen.
- När du låter degen "vila" och "stiga" enligt ett recept, placera den i ett varmt, dragfritt område. Om degen inte fördubblas i storlek, kan den inte producera en mjuk produkt.
- Om degen du rullar krymper tillbaka, låt den vila täckt i några minuter innan du rullar igen.
- Degen kan vara inslagen i plast och förvaras i en frysfrys för senare användning. Lägg degen i rumstemperatur innan du använder den.
- Efter 5 minuters knådning, öppna locket och kontrollera degen konsistens. Degen ska bilda en mjuk, smidig boll. Om alltför torr, tillsätt vätska. Om alltför våt, tillsätt mjöl (1/2 till 1 matsked åt gången).

Måta ingredienser

Nyckeln och det viktigaste steget när du använder din bakmaskin är att mäta ingredienserna korrekt. Det är oerhört viktigt att mäta varje vätska och torr ingrediens ordentligt annars kan det resultera i ett dåligt bakresultat. Använd inte vanliga teskedar eller matskedar. Ingredienserna måste också tillsättas i bakformen i den ordning de ges i varje recept. Flytande och torra ingredienser bör mätas på följande sätt:

Mätbägare

Koppen är märkt i olika 'volymmätning'-skalor. Recepten i denna bok använder "cup" volym som är baserad på den "amerikanska" cup av 8 flöz och är bekvämt märkt i 1/16 divisioner.

- Om du föredrar att använda vikt (gms) som mätning, fyll och väg erforderligt antal cups och använd denna konvertering.

ie: 2 cups = xx gms
3 cups = xxx gms

Du måste använda en bra kvalitet uppsättning av exakta skalor, vi föredrar att använda 'cups' mått för konsekvens och noggrannhet.

Vätskemätningar

Använd mätbägarna som tillhandahålls **13**. Vid avläsning av mängd, måste mätbägaren placeras på en horisontell plan yta och ses i ögonhöjd (inte vinklat). Vätskenivålinjen måste riktas mot mätningensmärke.

En gissning är inte tillräckligt bra eftersom det kan förstöra balansen i receptet

Torra mätningar

Torra mätningar (särskilt mjöl) måste göras med hjälp av de mätkoppar som medföljer.

Mätkopparna är baserade på den amerikanska standarden 8 fluid oz cup - British cup är 10 fluid oz. Torrämning måste ske genom att försiktigt lägga i ingredienser i mätbägaren och sedan när den är fylld platta ut med en kniv **14**. Att trycka till ingredienserna i en mätkopp kommer bara packa ingredienserna och resultera i mer än vad som krävs. Detta extra kan påverka receptets slutprodukt. Sikta inte mjölet, om inte annat anges.

Vid mätning av små mängder torra eller flytande ingredienser (dvs jäst, socker, salt, pulvermjölk, honung, sirap) måste den lilla mätskeden som tillhandahålls användas. Om inte mätningarna görs ordentligt kan slutresultatet påverkas **15**.

Din bakmaskin producerar enkelt läckra bakverk. Denna maskin kräver bara att du noggrant följer receptinstruktionerna. I grundläggande matlagning, normalt "en nypa av detta och en skvätt det" är bra, men inte för bakmaskin. Att använda en automatisk bakmaskin kräver att du mäter varje ingrediens noggrant för bästa resultat.

- Lägg alltid till ingredienser i den ordning de anges i receptet.
- Noggrann mätning av ingredienser är avgörande. Använd inte större mängd.**

Brödmix

Använd inställningen Brödmix. (program 8)

Följ informationen för brödmix på brödmixpaketet. Det finns två typer av brödblandningar som för närvarande finns tillgängliga.

- Tillsätt bara vatten.
Dessa mixer är kompletta och de har alla nödvändiga ingredienser som tillhandahålls, även jästen. Du lägger bara till vatten.
- VIKTIGT: Följ paketets instruktioner eftersom vissa mixer innehåller mer än den normala mängden jäst, som kan över stiga i pannan. Använd max 3 cups av mixen.
- Dessa mixer är mer benägna att växa och kollapsar när vädret är varmt och fuktigt. Eftersom dessa mixer är kompletta, kan vi inte råda hur man justerar, som med våra egna recept. Grädda i på den kallaste delen av dagen, använd vatten mellan 21-28°C.
- Tillsätt bara mjöl och vatten
Dessa mixer har alla nödvändiga ingredienser i separata påsar.

Kom ihåg i starka vita bröd krävs mjöl. Ett paket av denna blandning kommer att producera ett 700g stort bröd, drygt 1,5lb.

Ingrediensernas temperatur

Alla ingredienser, inklusive maskinen och pannan, och särskilt vätskor (vatten eller mjölk), bör värmas till rumstemperatur 21 °C (70 °F). Om ingredienserna är för kalla, under 10 °C (50 °F), kommer de inte att aktivera jästen. Extremt varma vätskor, över 40 °C (104 °F), kan döda jästen.

Konverteringsdiagram

Vätskor, mjöl osv

Vi rekommenderar att du använder koppen som tillhandahålls för alla recept för överensstämmelse mellan märken och typer av mjöl.

Koppen som tillhandahålls är baserad på den amerikanska cup mätningen av 8 Floz.

För personer som föredrar att använda sina egna mätredskap är alternativa mått i milliliter (ml) och kubikcentimeter (cc) för vätskemätning och gram (gm) för vikt av mjöl, socker och frukt.

Obs: God kvalitet uppsättning av exakta köksskalor med noggrannhet till 2 gram krävs.

En mätkanna med indelningar på 2 ml krävs.

Den matsked och tesked som tillhandahålls krävs för att mäta de mindre kvantiteterna.

En uppsättning brittiska standardskedar med "skrapa" nivå toppar kan användas.

Använd inte en köksmatsked eller tesked då de är felaktiga.

F.A.Q.

Frågor om allmänna prestationer och funktioner

Fråga 1

Vad ska jag göra om knådningsbladet kommer ut med brödet?

Ta bort den med ett par plasttänger innan du ska skära brödet. Eftersom bladet kan kopplas bort från pannan är det inte ett fel om det kommer ut i ditt bröd.

Fråga 2

Varför har mitt bröd ibland lite mjöl på sidoskorpan?

I vissa fall kan mjölblandningen finnas kvar på hörnen av bakformen. När detta händer kan det oftast ätas eller helt enkelt trimmas bort den delen av yttre skorpan med en vass kniv.

Fråga 3

Varför blandas inte degen? Jag kan höra motorn gå.

Knådningsbladet eller bakningspannan kanske inte har satts i ordentligt. Se till att pannan är vänd åt rätt håll och att den har "klickat" och sitter i korrekt i bakmaskinens botten.

Fråga 4

Hur lång tid tar det att göra bröd?

Tidsinställningar för varje inställning beskrevs tidigare i bruksanvisningen.

Fråga 5

Varför kan jag inte använda timern när jag bakar med färsk mjölk?

Mjölken kommer att förstöra om rester sitter i maskinen för länge. Färska ingredienser som ägg och mjölk bör aldrig användas med den fördröjda timer funktionen.

Fråga 6

Varför måste jag lägga till ingredienserna i en viss ordning?

Detta gör att bakmaskinen kan blanda ingredienserna på ett så effektivt sätt som möjligt. Det tjänar också till att hålla jästen från att kombinera med vätskan innan degen har börjat blanda, vilket är viktigt på tidsfördröjningen.

Fråga 7

När du ställer in timern för morgonen, varför gör maskinen ljud sent på kvällen?

Maskinen måste starta driften när tidsfördröjningen når programmets starttid så att brödet blir klart. Dessa ljud görs av motorn när den knådar degen. Det är en normalt, inte ett fel.

Fråga 8

Knådningsbladet har fastnat i brödpannan. Efter bakning hur får jag ut det?

Knådningsbladet kan "fastna" efter bakning. Att köra varmt vatten över bladet ska lossa det tillräckligt för att tas bort. Om det fortfarande sitter fast, lägg i blöt i varmt vatten i ca 30 minuter.

Fråga 9

Får jag diska bakformen i diskmaskinen?

Nej. Bakformen och knådningsbladet måste tvättas för hand.

Fråga 10

Vad händer om jag lämnar det färdiga brödet i bakformen?

Den första timmen efter att brödet är klart så håller det sig varmt för att förhindra att det blir blött. Att lämna brödet i bakmaskinen efter denna timme kan resultera i ett blött bröd som överskott ånga (fukt) inte skulle kunna fly. Ta bort och låt svalna på ett galler efter bakning för att förhindra detta.

Fråga 11

Varför blandades degen bara delvis? Varför blandades den inte helt?

Degen kan vara för tung eller torr. Dessutom kan det hända att knådningsbladet eller bakformen inte har satts i ordentligt. Ingredienser kan ha lagts i fel ordning.

Fråga 12

Varför steg inte brödet?

Jästen kan blivit dålig om den har passerat bäst före datum eller möjligen så har ingen jäst tillsatts alls. Dessutom om blandningen inte var fullständig, kan stigande problem utvecklas.

Fråga 13

Vilken är den minsta och högsta tid en cykel kan försenas?

Den maximala fördröjningslängden är 13 timmar inklusive den totala cykeltiden. Inställning 1 (basic small) har till exempel en cykeltid på 3:20. Denna start fördröjs med högst 9:40. Minsta fördröjningslängd för varje inställning är 10 minuter. Fördröjningsklockan ökar och minskar i steg om 10 minuter.

Fråga 14

Hur vet jag när jag ska lägga till russin, nötter etc. till brödet?*

Det finns en ton för att signalera att du kan lägga i russin, nötter, etc. under den andra knådningscykeln.

Obs: Se 'Bakning cykeltider' diagram för 'Lägg till nötter & russin' tid.

*Endast på modell 48321 utan frukt & nötbehållare.

I vissa fall kan ingredienser brytas upp under den inledande knådningscykeln. Varje recept anger den bästa tiden att addera frukt och nötter till degen.

Fråga 15

Varför kommer mitt bröd ut för fuktigt? Vad kan jag göra?

Fuktighet kan påverka degen. Tillsätt en extra matsked mjöl. Hög höjd kan också ha samma effekt. Minska mängden jäst med 1/4 tsk och minska sockret och/ eller vatten /mjölk något.

Fråga 16

Varför får jag luftbubblor högst upp på brödet?

Detta kan orsakas vid användning av för mycket jäst. Minska jästen med 1/4 tsk.

Fråga 17

Varför reser sig mitt bröd och sedan kollapsar?

Brödet kan stiga för mycket. För att minska graden av stigande, minska mängden jäst och / eller öka mängden salt.

Fråga 18

Kan jag använda mina favoritrecept (traditionellt jäst bröd) i min brödmaskin?

Ja, men du kommer att behöva experimentera för att få rätt andel av ingredienserna. Bli bekant med maskinen och gör flera bröd innan du börjar experimentera. Överskrid aldrig en total mängd 5 dl torra ingredienser (som inkluderar den totala mängden mjöl, havre, havregryn, kli). Använd recepten i den här boken för att avgöra förhållandet mellan torra ingredienser till vätska och mängder av jäst, socker, salt, och olja / smör / margarin att använda.

Vi rekommenderar att skapa ditt eget brödrecept med hjälp av det grundläggande läget, sedan gå vidare till de andra, med hjälp av bakcykeltid diagrammet som en guide.

Fråga 19

Är det viktigt för ingredienser att vara i rumstemperatur innan du lägger dem i bakpannan?

Ja, även när fördröjningstimern används. (Vatten måste vara mellan 21°C och 28°C).

Fråga 20

Varför varierar bröden i längd och vikt? Hela veta/fullkornsbröd är alltid kortare. Gör jag något fel?

Nej, det är normalt att fullkornsbröd är kortare och tätare än basbröd eller franska bröd. Fullkorn och fullkornsmjöl är tyngre än vitt mjöl, därför stiger de inte lika mycket under brödbakningen. Detta gäller även för bröd som innehåller frukt, nötter, havre och kli.

Fråga 21

Kan jag förblanda jästen med vatten?

Nej, jästen måste hållas torr och läggas sist i bakpannan, ovanför mjölet. Detta är särskilt viktigt när fördröjningstimern används.

Fråga 22

Varför är det ett stort hål i brödbasen?

Detta hål har skapats av knådningsbladet. Ibland är det här hålet större än normalt. Detta beror på att degen har vilat vid sidan av bladet efter den andra knådningscykeln - normalt vid brödbakning. Du kan placera degen jämnt i basen av pannan.

RECEPT

Recepten i det här häftet har testats noggrant för att säkerställa bästa resultat. Recepten är speciellt skapade för denna maskin och kanske inte ger acceptabla resultat i andra liknande maskiner.

- Addera alltid ingredienser i den ordning de anges i receptet.
- **Noggrann mätning av ingredienserna är viktigt. Använd inte större mängder.**
- Samtliga följande recept använder samma generella metod:

- 1 Mät upp ingredienser i bakpannan.
- 2 Använd ljummet vatten 21-28°C.
- 3 Sätt i bakformen ordentligt i enheten, stäng sedan locket.
- 4 Välj lämplig brödställning.
- 5 Tryck på startknappen.
- 6 När bröd är klart, ta bort formen från enheten med hjälp av grytlappar.
- 7 Ta bort brödet från bakpannan (ta av bröd från bladet om det behövs).
- 8 Låt svalna innan du skivar upp brödet.

Denna metod ändras genom anteckningar, om lämpligt, i slutet av varje recept. **Dessa recept har utvecklats med hjälp av ledande märken av mjöl och torrjäst.**

RECEPT PÅ BASBRÖD (1)

Vanligt vitt bröd

	1 lb	1½ lb	2 lb
Vatten	¾ cup	1½ cup	1½ cup
Skummjölkspulver**	2 tbsp	2½ tbsp	4 tbsp
Solrosolja	2 tbsp	2½ tbsp	4 tbsp
Socker	1¼ tbsp	2¼ tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1¼ tsp	2 tsp
Vitt mjöl	2 cup	3 cup	4 cup
Torrjäst	1 tsp	1¼ tsp	1¼ tsp
Använd inställning	1 Basic		

**Om skummjöl inte finns tillgänglig kan den utelämnas (från receptet).

RECEPT PÅ FULLKORNSBRÖD (2)

Fullkornsbröd

	1½ lb	2 lb
Vatten	1 ⅞ cup	1 ⅝ cup
Skummjölkspulver**	1½ tbsp	3 tbsp
Solrosolja	2 tbsp	3 tbsp
Brunt socker	2½ tbsp	2½ tbsp
Salt	1¼ tsp	1½ tsp
Fullkornsmjöl	3 cup	4 cup
Torrjäst	¾ tsp	¾ tsp
Vitamin C tablett (krossad)	1x100mg	1x100mg
Använd inställning	2 Wholemeal	

**Om skummjöl inte finns tillgänglig kan den utelämnas (från receptet).

RECEPT PÅ SÖTA BRÖD

SE WBBSIDA I SLUTET AV RECEPT AVSNITTET.

Blandad fruktlimpa

	1 lb	1½ lb	2 lb
Vatten	¾ cup	1½ cup	1½ cup
Skummjölkspulver**	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Solrosolja	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Socker	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1¼ tsp	1½ tsp
Vitt mjöl	2 cup	3 cup	4 cup
Muskot	½ tsp	¾ tsp	1 tsp
Torrjäst	¾ tsp	1 tsp	1 tsp
Torkad blandad frukt †	¼ cup	½ cup	2/3 cup
Använd inställning	3 Sweet		

† Placera i frukt- och nötbehållaren eller lägg i när maskinen signalerar, om din modell inte har en frukt- och nötbehållare.

RECEPT PÅ SMÖRGÅSBRÖD (4)

SE WBBSIDA I SLUTET AV RECEPT AVSNITTET.

Smörgåslimpa

	1½ lb	2 lb
Vatten	11/16 cup	1½ cup
Mjukt margarin eller smör	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	½ tsp	1 tsp
Skummjölkspulver**	1½ tbsp	2 tbsp
Socker	3 tbsp	3½ tbsp
Vitt mjöl	3 cup	4 cup
Torrjäst	¾ tsp	1 tsp
Använd inställning	4 Sandwich	

RECEPT PÅ FRANSKT BRÖD (5)

Franskt bröd

	1 lb	1½ lb	2 lb
Vatten	¾ cup	1 cup	1¼ cup
Skummjölkspulver**	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
Socker	¾ tbsp	1 tbsp	1¼ tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Solrosolja	1 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Vitt mjöl	2 cup	3 cup	4 cup
Torrjäst	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Använd inställning	5 French		

**Om skummjöl inte finns tillgänglig kan den utelämnas (från receptet).

RECEPT PÅ DEG (6)

Vita frallor

Vatten	1¼ cup
Skummjölkspulver**	1 tbsp
Smör (smält)	2 tbsp
Socker	2 tbsp
Salt	1½ tsp
Vitt mjöl	3¼ cup
Torrjäst	1½ tsp
Använd inställning	6 Dough

Tillvägagångssätt

- 1 Knåda och forma degen till 6 frallor
- 2 Placera på en smord bakplåt.
- 3 Pensla lätt med smält smör.
- 4 Täck med bakduk i 20-25 minuter.
- 5 Låt jäsa tills de är dubbelt stora.
- 6 Grädda i ca 15-20 minuter på 190°C (gasmärke 5, 375°F).

**Om skummjöl inte finns tillgänglig kan den utelämnas (från receptet).

RECEPT FÖR SYLT (7)

SE WBBSIDA I SLUTET AV RECEPT AVSNITTET.

BRÖDMIX (8)

SE WBBSIDA I SLUTET AV RECEPT AVSNITTET.

Följ informationen för brödmixpaketet. Vissa märken av brödmix rekommenderar användning av den grundläggande programinställningen. Vårt brödmixprogram (8) har speciellt utvecklats för att uppnå bästa resultat vid användning av brödmix.

Det finns för närvarande 2 typer av brödmix tillgängliga.

- 1 Tillsätt bara vatten.
Dessa mixar är kompletta och de har alla nödvändiga ingredienser som tillhandahålls, även jästen. Du lägger bara till vatten.
- VIKTIGT: Följ paketets instruktioner eftersom vissa innehåller mer än den normala mängden jäst, vilket kan stiga över i pannan. Använd max 3 cups av mixen.
- Dessa mixar är mer benägna att överjasa och kollapsa när vädret är varmt och fuktigt. Eftersom dessa mixar är kompletta, kan vi inte råda hur man justerar, som med våra egna recept. Grädda när det är som svalast på dagen, använd vatten mellan 21-28°C.
- 2 Tillsätt bara mjöl och vatten
Dessa mixar har ingredienserna som behövs i separata påsar.

Kom ihåg starka vitt mjöl krävs. Ett paket av denna blandning kommer att göra en 700g (1,5 lb.).

RECEPT FÖR SPECIALBRÖD (9)

SE WBBSIDA I SLUTET AV RECEPT AVSNITTET.

Maltbröd

	1½ lb	2 lb
Vatten	1 cup	1¼ cup
Salt	1 tsp	1 tsp
Solrosolja	2 tbsp	3 tbsp
Mörk sirap	1½ tbsp	2½ tbsp
Maltextrakt	2 tbsp	3 tbsp
Vitt mjöl	3 cup	4 cup
Torrjäst	1 tsp	1¼ tsp
Sultanrussin*	½ cup	¾ cup
Använd inställning	9 Speciality	

Placera i frukt- och nötbhållaren eller lägg i när maskinen signalerar, om din modell inte har en frukt- och nötbhållare.

RECEPT FÖR GLUTENFRITT (10)

Glutenfria bröd är jästsötade bröd, där gluten, en proteindel av vetet (även finns i Havre, Korn och Råg), avlägsnas.

Brödet är utmärkt den dag det görs, men med alla glutenfria bröd är en dag gammal eller mer kommer det att behöva en "uppriskning". Placera därför brödskivan i en mikrovågsugn i 10-15 sekunder. Eventuellt återstående färskt bröd kan förvaras i frysen. För att förvara glutenfritt bröd (eller något bröd) skiva brödet, lägg ihop skivorna igen, linda den monterade limpan i aluminiumfolie och lägg den i en plastpåse. Förvaras i frysen tills det ska användas.

På grund av den typ glutenfri deg är, kan det vara nödvändigt att bidra till att ingredienserna blandas korrekt under den första knådningsprocessen.

För att göra detta, öppna locket under den första knådningsprocessen (när ikonen  syns på displayen) och skrapa av alla oblandade ingredienser som kan ha fastnat på sidan av bakpannan ner i blandningen.

Gör detta med hjälp av en trä- eller plastspatel för att undvika att skada non-stick-beläggningen på pannan.

Glutenfritt bröd med soltorkade tomater

	1½ lb
Ägg	3
Kärnmjöl	284ml
Mjöl	5 tbsp
Citronsaft	2 tsp
Honung	1½ tbsp
Soltorkad tomatpuré	1 tbsp
Soltorkade tomater (antipasti)	50g
Olja från antipasti	1 tbsp
Salt	1 tsp
Glutenfritt mjöl	¾ cups
Jäst	1 tbsp
Använd inställning	10 Gluten free

RECEPT FÖR SNABBKAKNING LITEN (11)

Snabbkakning liten ljus

	1½ lb
Vatten	1½ cup
Skummjölkspulver**	2 tbsp
Salt	1 tsp
Socker	4 tsp
Solrosolja	2 tbsp
Vitt mjöl	3 cup
Torrjäst	3 tsp
Använd inställning	11 Fastbake

RECEPT FÖR SNABBKAKNING STOR (12)

Snabbkakning liten ljus

	2lb
Vatten	1½ cup
Skummjölkspulver**	3 tbsp
Salt	1½ tsp
Socker	5 tsp
Solrosolja	3 tbsp
Vitt mjöl	4 cup
Torrjäst	3 tsp
Använd inställning	12 Fastbake

RECEPT PÅ PIZZADEG* (14)

Pizabas*

Vatten	1 cup
Socker	2 tbsp
Salt	½ tsp
Olja	3 tbsp
Vitt mjöl	3 cup
Torrjäst	2 tsp
Använd inställning	14 Pizza dough

Tillvägagångssätt

- 1 Värm ugnen
- 2 Forma till en platt rund form. Placera på en smord bakplåt. Pensla lätt med olja.
- 3 Täck med bakduk i 20-25 minuter, låt jäsa.
- 4 Lägg till önskad toppning.
- 5 Grädda i ca 200 °C (400 ° F, gas märke 6) tills gyllenbrun.

**Om skummjöl inte finns tillgänglig kan den utelämnas (från receptet).

Smaksatt Pizzadeg*

Vatten	1 cup
Socker	2 tbsp
Salt	½ tsp
Vitlökspuré	1 tsp
Blandade örter	2 tsp
Olja	3 tbsp
Vitt mjöl	3 cup
Torrjäst	2 tsp
Använd inställning	14 Pizza dough

Tillvägagångssätt

- 1 Värm ugnen
- 2 Forma till en platt rund form. Placera på en smord bakplåt. Pensla lätt med olja.
- 3 Täck med bakduk i 20-25 minuter, låt jäsa.
- 4 Lägg till önskad toppning.
- 5 Grädda i ca 200 °C (400 ° F, gas märke 6) tills gyllenbrun.

Pasta*

Mjöl	2 cups
Ägg	2
Salt	1½ tsp
Vegetabilisk olja	2 tsp
Vatten (mer om det behövs)	2 tbsp
Använd inställning	14 Pizza dough

Tillvägagångssätt

- 1 Placera alla ingredienser i pannen
- 2 Sätt på inställning för pizzadeg och hjälp ingredienserna blandas med hjälp av en spatel, tillsätt mer vatten för att binda degen om det behövs.
- 3 När degen bildas till en slät boll har den bundit ihop sig.
- 4 Efter cykeln har avslutat rulla ut och använda en pastamaskin eller klipp till önskade former.
- 5 Koka i vatten i 7-10 minuter.

*Endast tillgänglig på modellerna 48319 och 48320

RECEPT PÅ SNABBT BRÖD* (15)

SE WEBBSIDA I SLUTET AV RECEPT AVSNITTET.

Banan- och nötblöd*

Ingredienser grupp 1	
Smör (smält)	2 tbsp
Mjöl	1 tbsp
Mosad banan	1 cup
Ägg	1
Valnötter (hackade)	½ cup
Citronskal	1 tsp
Ingredienser grupp 2	
Mjöl	1½ cup
Bikarbonat	½ tsp
Bakpulver	¼ tsp
Socker	½ cup
Salt	¼ tsp
Använd inställning	15 Quick

Tillvägagångssätt

- 1 Blanda grupp 1 tillsammans i en separat skål.
- 2 Blanda grupp 2 tillsammans i en andra skål.
- 3 Häll blandningen i brödpanna.

RECEPT PÅ KAKA* (18)

Viktigt

De kakor som produceras i denna bakmaskin kommer inte att fylla pannen helt, de kommer att vara cirka 55mm (2") långa. Standardkakan är en Madeira-typ som är fuktig, rik och tät i konsistensen. Justeringar av receptet kan krävas för personlig smak - mindre smör och socker för att minska fylligheten, mindre vatten och / eller ägg för att minska fukt.

Variationer

Körsbär - 1/2 kopp körsbär halveras (tvätta noggrant för att ta bort överskottet sirap). Låta dem dränera och torka på absorberande papper. Eller blandad frukt - 1/2 kopp. Eller choklad chips - 1/4 kopp. Tillsätt någon av dessa variationer i brödpannan sist, ovanpå de andra ingredienserna.

Madeirakaka*

Ingredienser grupp 1

Smör (smält)	¾ cup
Vaniljextrakt	¼ tsp
Ägg	3 medium
Citronjuice	2 tsp

Ingredienser grupp 2

Mjöl	1½ cup
Bakpulver	2 tsp
Strösocker	1 cup
Använd inställning	16 Cake

Tillvägagångssätt

- 1 Blanda grupp 1 tillsammans i en separat skål.
- 2 Blanda grupp 2 tillsammans i en andra skål.
- 3 Kombinera grupperna 1 och 2 tillsammans tills de blandas.
- 4 Häll blandningen i brödpanna.

Kakmix

Detta program kan också användas till förberedning av en butiksköpt kakmix. Följ helt enkelt instruktionerna på paketet.

*Endast tillgänglig på modellerna 48319 och 48320

RECEPT PÅ EFTERRÄTTER* (19)

Äppelpaj*

Medelstora hackade äpplen (skalade och kärnhus)	6
Citronjuice	1 tsp
Packat farinsocker	½ cup
Mjöl	½ cup
Havregryn	⅓ cup
Smör eller margarin, mjuknat	6 tbsp
Använd inställning	17 Desserts

*Endast tillgänglig på modellerna 48319 och 48320

BESÖK GÄRNA FÖLJANDE WEBBSIDA FÖR FLER RECEPT:

www.morphyrichards.co.uk/Downloads/Recipes/GB483.pdf

Hjälplinje

Om du har problem med din apparat, tveka inte att ringa oss.

Vi är mer benägna att kunna hjälpa än butiken från där du köpte den. Vänligen ha följande information redo så att vår personal att hantera din fråga snabbt.

- Produktens namn.
- Modellnummer enligt bilden på apparatens undersida.
- Serienummer enligt bilden på apparatens undersida.

UK Hjälplinje 0844 871 0944

Reservdelar 0844 873 0710

Irland hjälplinje 1800 409 119

Hemsida

Du kan också kontakta oss via vår hemsida, eller besöka webbplatsen för att bläddra och köpa apparater, reservdelar och tillbehör från det omfattande Morphy Richards sortimentet.

www.morphyrichards.com