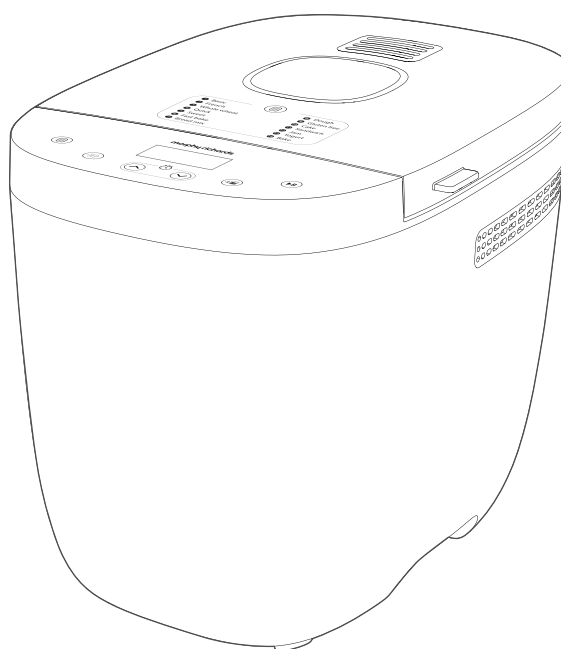


morphy richards®



Homebake Breadmaker

Please read and keep these instructions

GB

Machine à pain Homebake

Veuillez lire et conserver ces instructions

F

Brotbackgerät für zuhause

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf.

D

Broodbakmachine voor thuisbakken

Lees en bewaar deze instructies

NL

Máquina de fazer pão compacta

Leia e guarde estas instruções

P

Homebake Breadmaker

Læs og gem denne vejledning

DK

Homebake bakmaskin

Läs och spara dessa anvisningar

S

Brødmaskin for hjemmebakst

Vennligst les og oppbevar disse instruksjonene

N

Automat do domowego pieczenia chleba

Zapoznaj się z instrukcją obsługi i zachowaj ją do użytku w przyszłości

PL

Domáci pekárna chleba

Prečtete si tyto pokyny a uschovejte si je

CZ

Homebake bakmaskin

Läs och spara dessa anvisningar

SLK



www.morphyrichards.com



HEALTH & SAFETY

The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules.

Please read these instructions carefully before using the product.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments. It is not suitable for use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not exceed the maximum quantities of flour and raising agent stated in recipes (supplied).

In addition, we offer the following safety advice.

Location

- Always locate your appliance away from the edge of a worktop.
- Ensure that the appliance is used on a firm, flat surface.
- Do not use the appliance outdoors, or near water.
- Do not place the appliance on or near heat sources such as gas or electric stove, ovens, or burners.

Mains Cable

- The mains cable should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the mains cable hang over the edge of a worktop where a child could reach it.
- Do not let the cable run across an open space e.g. between a low socket and table.
- Do not let the cable run across a cooker or toaster or other hot area which might damage the cable.

Personal Safety

- **WARNING: To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.**
- **WARNING: Do not touch hot surfaces. Use oven mitts or oven gloves when removing the hot Baking Pan. Do not cover the steam vent openings under any circumstances.**
- **WARNING: Avoid contact with moving parts.**
- Extreme caution must be observed when moving an appliance with hot contents.
- Do not use the appliance with wet or moist hands.

Treating Scalds

- Run cold water over the affected area immediately. Do not stop to remove clothing, get medical help quickly.

Other Safety Considerations

- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the Breadmaker.
- To avoid damaging the appliance, do not place the Baking Pan or any object on top of the unit.
- Do not clean with scouring pads. Do not wash the Baking Pan, Kneading Blade, Measuring Cup or Spoons in a dishwasher.
- Keep the appliance and the cable away from heat, direct sunlight, moisture and sharp edges.
- The Baking Pan must be in place prior to switching on the appliance.
- Always remove the plug from the socket whenever the machine is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the machine or whenever a disturbance occurs. Pull on the plug, not the cable.

Electrical Requirements

Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current).

Should the fuse in the mains plug require changing a 13 amp BS1362 fuse must be fitted.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

F

Hygiène et sécurité

L'utilisation de tout appareil électrique exige de suivre les règles de sécurité de base suivantes, qui relèvent du bon sens.

Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, pourvu qu'ils bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient conscience des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas s'occuper du nettoyage et de l'entretien de l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que : utilisation dans des fermes, par des clients d'hôtels, dans des motels et autres types de résidences, dans des hébergements de type bed and breakfast. Il n'est pas adapté à une utilisation dans une cuisine réservée au personnel, que ce soit dans un magasin, un bureau ou tout autre espace de travail.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par un programmateur extérieur ni par un système de commande à distance.
- Ne dépassez pas les quantités maximum de farine et de levure indiquées dans les recettes (jointes).

Nous vous donnons également les conseils de sécurité suivants.

Positionnement

- Positionnez toujours votre appareil loin du bord du plan de travail.
- Posez l'appareil sur une surface solide et plate.
- N'utilisez jamais l'appareil dehors ou près d'une source d'eau.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de sources de chaleur telles que fours ou brûleurs gaz ou électriques.

Cordon d'alimentation

- Placez l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne laissez jamais le cordon traverser un espace ouvert, par exemple entre une prise murale basse et une table.
- Ne laissez pas passer le câble sur une cuisinière, un grille-pain ou une autre surface chaude qui pourrait l'endommager.

Sécurité personnelle

- **AVERTISSEMENT : Pour vous protéger des risques d'incendie, d'électrocution et de blessure, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans d'autres liquides.**
- **AVERTISSEMENT : Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des maniques lorsque vous enlevez le moule à pain chaud. Ne couvrez jamais les grilles d'aération.**
- **AVERTISSEMENT : Évitez de toucher les pièces mobiles.**
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil dont le contenu est chaud.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vos mains sont mouillées ou humides.

Traitement des brûlures

- Faites couler immédiatement de l'eau froide sur la zone touchée. Ne prenez pas le temps d'enlever les vêtements, appelez rapidement un médecin.

Autres consignes de sécurité

- Si vous utilisez des accessoires non recommandés par le fabricant, vous risquez d'endommager votre machine à pain.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne posez pas le moule ou un autre objet sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil. Le moule, la palette de pétrissage, la tasse de mesure et les cuillères ne passent pas au lave-vaisselle.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation éloignés de la chaleur, des rayons du soleil, de l'humidité et des rebords coupants.
- Le moule doit être en place avant de mettre l'appareil en marche.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, lorsque vous montez des accessoires et lorsque vous nettoyez l'appareil, ou encore en cas de problème d'alimentation électrique. Tirez toujours sur la fiche, et non sur le cordon.

Configuration électrique

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à l'alimentation électrique de votre domicile, qui doit être en courant alternatif (CA).

Si le fusible de la prise secteur doit être changé, utilisez un fusible de remplacement (modèle BS1362) de 13 ampères.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

GB

F



GESUNDHEIT & SICHERHEIT

Für die Benutzung elektrischer Haushaltsgeräte sind folgende Grundregeln gesunden Menschenverstandes zur Wahrung der Sicherheit einzuhalten.

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Produkts aufmerksam durch.

- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren, von Personen, deren körperliche oder geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeit eingeschränkt ist, sowie von Personen mit mangelnden Kenntnissen oder Erfahrung benutzt werden. Dies gilt nur unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt werden oder dass sie eine Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts erhalten haben und der damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Das Gerät darf von Kindern nur dann gereinigt und gepflegt werden, wenn diese älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das dazugehörige Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, z. B.: Bauernhöfe, von Kunden in Hotels, Motels oder anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten, Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten. Es eignet sich nicht für Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer vergleichbar qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltvorrichtung oder eine separate Fernsteuerung vorgesehen.
- Die in den Rezepten angegebene Maximalmenge an Mehl oder Hebemitteln nicht überschreiten (anbei).

Außerdem enthält der Text folgende Sicherheitshinweise.

Aufstellungsort

- Das Gerät stets weit entfernt von der Kante einer Arbeitsplatte aufstellen.
- Das Gerät auf einer fest stehenden, flachen Oberfläche benutzen.
- Das Gerät darf nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.
- Das Gerät nicht auf oder dicht neben Wärmequellen aufstellen, wie z. B. Gas- oder Elektroherde oder Herdplatten.

Netzkabel

- Das Netzkabel muss spannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil des Geräts verlegt sein.
- Das Netzkabel nicht über die Kante einer Arbeitsplatte herabhängen lassen. Ein Kind könnte daran ziehen.
- Das Kabel nicht über eine offene Fläche verlegen, z. B. zwischen einer tief angebrachten Steckdose und einem Tisch.
- Das Netzkabel nicht über eine warme Herdplatte, einen Toaster oder andere heiße Flächen verlegen, da das Kabel sonst beschädigt werden kann.

Eigene Sicherheit

- **WARNHINWEIS: Zum Schutz vor Feuer, elektrischen Schlägen und vor Verletzungen weder das Kabel, noch den Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**
- **WARNUNG: Heiße Flächen nicht berühren. Benutzen Sie Ofenfüstlinge oder -handschuhe, um den Behälter mit dem warmen Brot herauszunehmen. Die Belüftungsöffnungen dürfen unter keinen Umständen abgedeckt oder blockiert werden.**
- **WARNUNG: Berühren Sie keine beweglichen Teile.**
- Beim Transportieren von Geräten mit heißem Inhalt sehr vorsichtig vorgehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen.

Behandlung von Verbrennungen

- Verbrennungen unverzüglich mit kaltem Wasser kühlen. Mit dem Kühlen der Wunde auch beim Ausziehen von Kleidungsstücken nicht aufhören und rasch einen Arzt rufen.

Weitere Anmerkungen zur Sicherheit

- Der Einsatz von Zubehöre- oder -aufsätzen, die vom Hersteller nicht empfohlen werden, können zu Schäden am Brotbackautomaten führen.
- Um Schäden am Gerät zu vermeiden, darf weder der Backbehälter noch ein anderer Gegenstand auf dem Gerät abgestellt werden.
- Nicht mit Scheuerschwämmen reinigen. Backbehälter, Knetisen, Messbecher und Löffel nicht in der Spülmaschine waschen.
- Das Gerät und das Kabel vor Wärme, direkter Sonnenbestrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichen Gefahrenquellen fernhalten.
- Vor dem Einschalten des Geräts muss der Backbehälter eingesetzt sein.
- Immer den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn Zubehörteile angebracht werden, der Automat gereinigt wird oder falls eine Betriebsstörung auftritt. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen.

Elektrischer Anschluss

Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Haushalt übereinstimmt; es muss eine Wechselspannung (abgekürzt AC) sein.

Falls die Sicherung in dem Sicherungshalter ausgetauscht werden muss, ist eine Sicherung mit 13 A gemäß BS1362 zu verwenden.

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.



GEZONDHEIDS- EN VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Het gebruik van elk elektrisch apparaat vereist de volgende op gezond verstand gebaseerde veiligheidsvoorschriften.

Lees deze instructies zorgvuldig door, voordat u het apparaat gebruikt.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis, mits zij onder toezicht staan of uitleg hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en mits zij de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor soortgelijke toepassingen, zoals: in boerderijen, door hotelgasten, in motels en andere residentiële omgevingen, bed and breakfast-omgevingen. Het is niet geschikt voor personeelkeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd, moet het om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, zijn dealer of door een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Overschrijd niet de maximale hoeveelheden meel en rijsmiddel, zoals vermeld in de recepten (meegeleverd).

Daarnaast geven wij u het volgende veiligheidsadvies.

Locatie

- Plaats het apparaat nooit bij de rand van het werkblad.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stevig en vlak oppervlak wordt gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in de buurt van water.
- Plaats het apparaat niet op of naast warmtebronnen, zoals gas- of elektrische fornuizen, ovens of branders.

Netsnoer

- Het netsnoer moet van het stopcontact naar de basiseenheid lopen, zonder dat de aansluitingen worden belast.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een werkblad hangen waar een kind dit zou kunnen bereiken.
- Laat het snoer niet vrij hangen, bijvoorbeeld tussen een laag geplaatst stopcontact en een tafel.
- Laat het netsnoer niet over een kookplaat of broodrooster of andere hete zone hangen, omdat dit het snoer kan beschadigen.

Persoonlijke veiligheid

- **WAARSCHUWING:** Om brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel te voorkomen mag u het netsnoer en het apparaat niet in water of in andere vloeistoffen onderdompelen.
- **WAARSCHUWING:** Raak hete oppervlakken nooit aan. Gebruik pannenlappen of ovenwanten wanneer u de hete bakvorm verwijdert. Dek de ventilatieopeningen voor de stoom nooit af.
- **WAARSCHUWING:** Vermijd contact met bewegende onderdelen.
- Wees erg voorzichtig wanneer u een apparaat met hete inhoud verplaatst.
- Gebruik het apparaat niet met natte of vochtige handen.

Het behandelen van brandwonden

- Laat onmiddellijk koud water over de getroffen plek stromen. Stop niet om de kleding te verwijderen en roep snel medische hulp in.

Andere veiligheidsinstructies

- Het gebruik van toebehoren die niet door de fabrikant zijn aanbevolen, kan de broodbakmachine beschadigen.
- Om schade aan het apparaat te vermijden, mag u nooit een bakvorm of een ander voorwerp bovenop de broodbakmachine plaatsen.
- Reinig het apparaat nooit met een schuurspons. Was de bakvorm, de kneedmesses, de maatbeker of de maatpels nooit af in de vaatwasser.
- Houd het apparaat en het netsnoer weg van hitte, direct zonlicht, vocht en scherpe randen.
- Plaats de bakvorm in het apparaat, voordat u het aanzet.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer de broodbakmachine niet wordt gebruikt, wanneer accessoires worden aangebracht, wanneer u de machine reinigt of wanneer zich een storing voordoet. Trek altijd aan de stekker, nooit aan het netsnoer.

Elektriciteitsvereisten

Controleer of het aangegeven voltage op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met de netspanning in uw huis. Dit moet AC zijn. (AC is wisselstroom.)

Gebruik een BS1362-zekering van 13 Ampère indien de zekering in de stoppenkast moet worden vervangen.

WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET WORDEN GEAARD.



SAÚDE E SEGURANÇA

A utilização de qualquer aparelho elétrico implica o respeito pelas regras de senso comum.

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o produto.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas ou que não possuam os conhecimentos e a experiência necessários, se as mesmas forem vigiadas e instruídas acerca da utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e de manutenção pelo utilizador só devem ser realizadas por crianças com mais de 8 anos e com supervisão.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como: casas de campo; por clientes em hotéis, motéis e outros edifícios de tipo residencial; edifícios de alojamento e pequeno-almoço. Não é adequado para utilização em cozinhas de lojas, escritórios e outros edifícios de trabalho.
- Caso o cabo de alimentação fique danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada para evitar perigos.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Não exceda as quantidades máximas de farinha e fermento indicadas nas receitas (incluídas).

Para além disso, oferecemos os seguintes conselhos de segurança.

Localização

- Coloque sempre o seu aparelho afastado do rebordo da superfície da instalação.
- Certifique-se de que o aparelho se encontra numa superfície firme e plana.
- Não utilize o aparelho no exterior ou perto de água.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de fontes de calor, tais como fogões elétricos ou a gás, fornos ou bicos de aquecimento.

Cabo de alimentação

- O cabo de alimentação deverá ter o comprimento adequado, desde a tomada até à unidade da base, sem forçar as ligações.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na extremidade de uma superfície de instalação ao alcance de uma criança.
- Não permita que o cabo atravesse um espaço aberto, por exemplo, entre uma tomada baixa e uma mesa.
- Não permita que o cabo passe sobre um fogão, uma torradeira ou outra área quente que possa danificar o cabo.

Segurança pessoal

- **AVISO:** Para evitar o risco de incêndio, choque elétrico e ferimentos, não introduza o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- **AVISO:** Não toque nas superfícies quentes. Utilize pegas ou luvas de cozinha para retirar a forma de pão quente. Em circunstância alguma, tape as aberturas de ventilação.
- **AVISO:** Evite o contacto com peças móveis.
- Proceda cuidadosamente quando mover o aparelho com conteúdos quentes.
- Não utilize este aparelho se tiver as mãos molhadas ou húmidas.

Tratamento de queimaduras

- Deite água fria imediatamente sobre a área afetada. Não pare para despir a roupa. Obtenha assistência médica rapidamente.

Outras recomendações de segurança

- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá danificar a máquina de fazer pão.
- Para evitar danificar o aparelho, não coloque a forma ou qualquer outro objeto sobre a unidade.
- Não limpe com esfregões. Não lave a forma, a lâmina de mistura, a chávina de doseamento ou as colheres numa máquina de lavar loiça.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados do calor, luz solar direta, humidade e arestas afiadas.
- Antes de ligar o aparelho, deve obrigatoriamente colocar a forma de pão.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar a máquina, quando instalar acessórios, quando limpar ou sempre que ocorrer qualquer problema. Puxe pela ficha, não pelo cabo.

Requisitos elétricos

Verifique se a voltagem na placa de classificação do aparelho corresponde à alimentação existente na sua habitação, que deve ser CA (Corrente Alternada).

Caso seja necessário substituir o fusível na ficha de alimentação, deve colocar um fusível BS1362 de 13 amperes.

AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À MASSA



SUNDHED OG SIKKERHED

Ved brug af elektriske apparater skal følgende sikkerhedsregler baseret på sund fornuft overholdes.

Læs disse instruktioner omhyggeligt, inden produktet tages i brug.

- Apparatet kan bruges af børn fra en alder af 8 år samt personer med fysiske, følelsesmæssige eller mentale handicaps eller manglende erfaring og viden, hvis der føres tilsyn med dem, og de er blevet vejledt i brugen af produktet på en sikker måde og forstår risikoen, det indebærer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Opbevar apparatet og dets ledning uden for små børns (under 8 år) rækkevidde.
- Apparatet er tiltænkt privat brug og tilsvarende såsom: stuehuse, gæster i hoteller, moteller og andre typer beboelse samt bed and breakfast-steder. Den er ikke egnet til brug i personalekøkkener i forretninger, kontorer eller på andre arbejdspladser.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes reparatør eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Apparatet er ikke beregnet til betjening af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Brug ikke mere end de maksimale mængder af mel og gær angivet i opskrifterne (vedlagt).

Derudover har vi følgende sikkerhedsråd.

Placering

- Anbring altid enheden væk fra kanten af arbejdsbordet.
- Sørg for, at apparatet anvendes på en solid, plan overflade, der kan tåle varme.
- Apparatet må ikke bruges udendørs eller nær vand.
- Placer ikke apparatet på eller nær varmekilder, såsom gas- eller elkogeplader eller -ovne.

Ledning

- Ledningen skal kunne nå fra stikkontakten til soklen uden, at den belaster tilslutningerne.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet, hvor et barn kan nå den.
- Før ikke ledningen på tværs af et åbent rum, f.eks. mellem en lavtsiddende kontakt og et bord.
- Før ikke ledningen henover et komfur, en brødrister eller andre varme områder, som kan beskadige ledningen.

Personlig sikkerhed

- **ADVARSEL: For at beskytte mod brand, elektrisk stød og personskade må man ikke dyppe ledningen, stikket eller apparatet i vand eller andre væsker.**
- **ADVARSEL: Varme overflader må ikke berøres. Benyt altid grydelapper eller ovenhandsker, når den varme bageform tages ud. Dampåbninger må under ingen omstændigheder tildækkes.**
- **ADVARSEL: Undgå at komme i kontakt med bevægelige dele.**
- Man skal være yderst forsigtig, når et apparat med varm væske flyttes.
- Apparatet må ikke berøres med våde eller fugtige hænder.

Behandling af skoldninger

- Hæld straks rindende, koldt vand over det skoldede område. Stands ikke for at fjerne beklædning, og søg straks lægehjælp.

Andre sikkerhedshensyn

- Brugen af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan beskadige bagemaskinen.
- For at undgå at beskadige apparatet må man ikke lægge bageformen eller andre genstande oven på det.
- Brug ikke skuresvampe. Bageformen, dejkrogen, målebægeret eller -skeen må ikke komme i opvaskemaskinen.
- Hold apparatet og ledningen væk fra varme, direkte sollys, fugt, skarpe kanter og lignende.
- Bageformen skal være isat, før apparatet tændes.
- Tag altid stikket ud af stikdåsen, når apparatet ikke benyttes, når der sættes tilbehør i, når bagemaskinen rengøres, eller når som helst der opstår et problem. Træk i stikket, ikke ledningen.

Elektriske krav

Kontroller, at enhedens typeskilt viser en spænding, der svarer til husholdningens (vekselstrøm).

Hvis sikringen i stikket skal udskiftes, skal den udskiftes med en 13 A BS1362-sikring.

ADVARSEL: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.





HALSA OCH SAKERHET

Användning av elektriska apparater kräver att följande säkerhetsregler baserade på sunt förnuft följs.

Läs denna bruksanvisning noga innan du använder produkten.

- Denna hushållsapparat kan användas av barn över 8 år och personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de får tillsyn eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som användningen medför. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn under 8 år och barn utan tillsyn.
- Förvara apparat och kabel utom räckhåll för barn under 8 år.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och i liknande miljöer som t.ex. gårdar, gäster på hotell och motell och andra typer av boendemiljöer, vandrarhem och liknande miljöer. Den är inte lämplig att användas i köksutrymmen i butiker, på kontor eller andra arbetsmiljöer.
- Om den medföljande nätkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller annan behörig person för att undvika fara.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Överskrid inte de maximala mängder mjöl och jäst som anges i de (medföljande) recepten.

Vi ger även följande råd om säkerhet.

Plats

- Placera aldrig apparaten nära kanten på en köksbänk.
- Se till att apparaten används på en stabil, plan yta.
- Använd inte apparaten utomhus eller nära vatten.
- Placera inte maskinen på eller nära värmekällor som gas- och elektriska spisar eller ugnar.

Nätkabel

- Nätkabeln måste räckas från eluttaget fram till apparaten utan att kontakten eller uttaget ansträngs.
- Låt inte nätkabeln hänga över kanten på en arbetsyta där ett barn kan nå den.
- Låt inte kabeln ledas över ett öppet utrymme, exempelvis mellan ett lågt sittande uttag och ett bord.
- Låt inte kabeln ledas över en spis eller brödrost eller annat hett område som kan skada sladden.

Personlig säkerhet

- **WARNING! Skydda mot brand, elektrisk stöt och personskada genom att inte sänka ned kabel, kontakt eller apparat i vatten eller annan vätska.**
- **WARNING! Undvik att vidröra heta ytor. Använd grytlappar eller grytvantar när du tar ut den varma bakformen. Täck under inga omständigheter över ångventilerna.**
- **WARNING! Rör aldrig röriga delar.**
- Var extremt försiktig när du flyttar en apparat som är varm.
- Använd inte bakmaskinen om du är blöt eller fuktig om händerna.

Behandling av brännskador

- Spola omedelbart kallt vatten över det utsatta området. Slösa inte tid på att ta av kläder först; uppsök läkare omedelbart.

Andra säkerhetsåtgärder

- Användning av tillbehör som inte rekommenderats av tillverkaren kan orsaka skada på bakmaskinen.
- För att undvika skada på apparaten ska man inte placera bakformen eller andra föremål på bakmaskinen.
- Använd inte stålull. Diska inte bakformen, uppmätningsskopen/-skeden eller degkrokarna i diskmaskinen.
- Håll apparaten och kabeln borta från värme, soljus, fukt och vassa kanter.
- Bakformen måste sitta på plats innan man sätter på bakmaskinen.
- Dra alltid ur kontakten ur vägguttaget när maskinen inte används, när tillbehör ska sättas dit eller tas bort, vid rengöring eller vid något fel. Dra i kontakten, inte i kabeln.

Elektriska krav

Kontrollera att spänningen på apparatens märkplåt motsvarar elförsörjningen i ditt hus (måste vara växelström [AC]).

Om säkringen i kontakten behöver bytas ut måste en 13 A BS1362-säkring installeras.

WARNING: DENNA HUSHÅLLSAPPARAT MÅSTE JORDAS.



HELSE OG SIKKERHET

Bruk av elektriske apparater krever følgende fornuftige sikkerhetsregler.

Les nøye gjennom disse instruksjonene før produktet tas i bruk.

- Denne maskinen kan brukes av barn fra 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskaper hvis de er under tilsyn og gis veiledning eller instruksjoner angående bruken av maskinen på en trygg måte, og hvis de forstår farene det innebærer. Barn må ikke leke med maskinen. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn hvis de er under 8 år og ikke har tilsyn.
- Oppbevar maskinen og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Denne maskinen er ment for bruk i husholdninger og lignende bruk: på gårdshus, hoteller, moteller, bed and breakfast og andre typer boliger. Maskinen er ikke egnet for bruk i kjøkkenkroker i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, en reparatør eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå fare.
- Betjening ved hjelp av en ekstern timer eller separat fjernstyringsystem er ikke tiltenkt for denne maskinen.
- Ikke overskrid maksimumsmengden med mel og hevemiddel som er oppgitt i oppskriftene (som følger med).

I tillegg tilbyr vi følgende sikkerhetsråd.

Plassering

- Plasser alltid maskinen langt fra kanten på benkeplaten.
- Kontroller at maskinen brukes på en fast, flat overflate.
- Ikke bruk maskinen utendørs eller i nærheten av vann.
- Ikke plasser maskinen på eller i nærheten av varmekilder som gass- eller elkomfyrer, ovner eller brennere.

Strømledning

- Strømledningen skal nå fra stikkkontakten til base-enheten uten å klemme tilkoblingene.
- Ikke la strømledningen ligge over kanten på en benkeplate der barn kan nå den.
- Ikke la ledningen ligge over åpent rom, f.eks. mellom en lav kontakt og et bord.
- Ikke legg ledningen over en komfyr eller brodrister eller et annet varmt område som kan skade ledningen.

Personlig sikkerhet

- **ADVARSEL:** For å beskytte mot brann, elektriske støt og personskader, må du ikke senke ledningen, støpselet eller apparatet i vann eller annen væske.
- **ADVARSEL:** Ikke berør varme overflater. Bruk grytekluter eller ovenhansker når du fjerner den varme bakeformen. Dekk aldri til dampventilåpningene.
- **ADVARSEL:** Unngå kontakt med bevegelige deler.
- Ekstrem forsiktighet må utøves når du flytter et apparat med varmt innhold.
- Ikke bruk apparatet med våte eller fuktige hender.

Behandle brannskader

- Skyll det berørte området umiddelbart med kaldt vann. Ikke stopp for å ta av klær, få medisinsk hjelp raskt.

Andre sikkerhetshensyn

- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten, kan forårsake skade på brødmaskinen.
- For å unngå skade på apparatet må du ikke sette bakeformen eller andre gjenstander på toppen av enheten.
- Ikke rengjør med skureputer. Ikke vask bakeform, elteblad, desilitermål eller skjæer i oppvaskmaskin.
- Hold maskinen og kabelen borte fra varme, direkte sollys, fuktighet og skarpe kanter.
- Bakeformen må være på plass før maskinen slås på.
- Fjern alltid støpselet fra stikkkontakten når maskinen ikke er i bruk, når du monterer tilbehør, rengjør maskinen eller når forstyrrelser oppstår. Trekk i kontakten, ikke ledningen.

Krav til strømtilførsel

Kontroller at spenningen på skiltet på maskinen samsvarer med strømforsyningen til huset, som må være A.C. (vekselstrøm).

Skulle sikringen i stikkkontakten kreve endring av en 13 amp, må BS1362-sikringen monteres.

ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ JORDES

S**N**



BEZPIECZE STWO

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania następujących podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Przed rozpoczęciem używania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Produktu nie należy dawać dzieciom do zabawy. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez dzieci w wieku poniżej 8 lat jest zabronione.
- Urządzenie oraz przewód zasilający powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci w wieku do 8 lat.
- Urządzenie to jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych: gospodarstwa, klienci hoteli, moteli oraz innych obiektów mieszkalnych, miejsca zakwaterowania. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań profesjonalnych ani przemysłowych, tzn. w kuchniach, zakładach, biurach lub innych placówkach przemysłowych.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym producenta, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Do urządzenia nie może być podłączony zewnętrzny wyłącznik czasowy ani system zdalnego sterowania.
- Nie należy przekraczać maksymalnych ilości mąki ani środka spulchniającego, które zostały podane w przepisach (dołączonych do produktu).

Poniżej znajduje się kilka wskazówek dotyczących bezpiecznego użytkowania.

Lokalizacja

- Zawsze umieszczaj urządzenie z dala od krawędzi blatu.
- Należy upewnić się, że urządzenie stoi na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu ani w pobliżu wody.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenki lub palniki gazowe albo elektryczne.

Przewód zasilający

- Po podłączeniu do gniazda elektrycznego przewód zasilający nie powinien być naprężony.
- Przewód zasilający nie może zwisać z blatu w miejscu, w którym byłby w zasięgu dziecka.
- Przewód zasilający nie może zwisać swobodnie, np. między nisko umieszczonym gniazdem elektrycznym a stołem.
- Przewód zasilający nie może leżeć na kuchence ani innej gorącej powierzchni, na której mógłby ulec uszkodzeniu.

Bezpieczeństwo osób

- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem oraz obrażeń ciała, nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie dotykaj gorących powierzchni. Wyjmując gorącą formę do pieczenia, korzystaj z rękawic kuchennych. W żadnym razie nie zasłaniaj wylotów pary.
- **OSTRZEŻENIE:** Unikaj styczności z ruchomymi częściami.
- Podczas przenoszenia urządzenia z gorącą zawartością należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie obsługuj urządzenia mokrymi ani wilgotnymi rękami.

Pierwsza pomoc przy oparzeniach

- Natychmiast umieść poparzone miejsce pod zimną, bieżącą wodą. Nie próbuj zdejmować ubrania, zadzwóń szybko po pomoc medyczną.

Inne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Korzystanie z dodatkowych przystawek niezalecanych przez producenta może doprowadzić do uszkodzenia automatu do pieczenia chleba.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie stawiaj na nim formy do pieczenia ani żadnych innych przedmiotów.
- Do mycia nie używaj zmywaków drucianych. Formy do pieczenia, miesadła, szklanki z miarką ani łyżek z miarką nie należy myć w zmywarce.
- Urządzenie i przewód zasilający powinny znajdować się z dala od miejsc o wysokiej temperaturze, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci oraz ostrych krawędzi.
- Forma do pieczenia musi być włożona na właściwe miejsce przed włączeniem urządzenia.
- Zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, podczas zakładania przystawek lub czyszczenia urządzenia albo w razie jakiegokolwiek problemu. Ciągnij za wtyczkę, nie za przewód.

Wymagania elektryczne

Należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gnieździe elektrycznym doprowadzającym prąd przemienny.

Jeśli wystąpi konieczność wymiany bezpiecznika 13 A we wtyczce, należy go wymienić na bezpiecznik 13 A o oznaczeniu BS1362.

OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.



ZDRAVĀ A BEZPE NOST

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování následujících bezpečnostních opatření.

Před použitím tohoto spotřebiče si pozorně přečtete tyto pokyny.

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byli poučeni o bezpečném použití spotřebiče a rozumí případným rizikům. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti mladší 8 let a bez dozoru.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobnému použití, např.: na chalupách, v hotelech, motelech a dalších obytných prostředích včetně ubytovacích zařízení. Není vhodný k použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích.
- Pokud je poškozený elektrický napájecí kabel, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládacího systému.
- Nepřekračujte maximální množství mouky a kypřících prostředků uvedené v receptech (součást dodávky).

Kromě těchto upozornění poskytujeme následující bezpečnostní doporučení.

Umístění

- Spotřebič vždy umístěte dále od okraje pracovní plochy.
- Ujistěte se, že spotřebič je používán na pevném, rovném povrchu.
- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v blízkosti vody.
- Spotřebič nepokládejte na zdroje nadměrného tepla, jako jsou plynové nebo elektrické sporáky, kamna nebo vařiče, ani do jejich blízkosti.

Síťový kabel

- Napájecí kabel by měl dosáhnout od zásuvky k podstavci spotřebiče, aniž by docházelo k namáhání připojek.
- Nenechávejte síťový kabel viset přes okraj pracovní plochy, kde by na něj mohly dosáhnout děti.
- Nenechávejte kabel vést otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou u země a stolem.
- Nenechávejte kabel procházet přes sporák, toustovač nebo jiná horká místa, která by ho mohla poškodit.

Osobní bezpečnost

- **VÝSTRAHA:** Nenořte kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani jiných tekutin, abyste zabránili požáru, úrazu elektrickým proudem či zranění.
- **VÝSTRAHA:** Nedotýkejte se horkých povrchů. Při vyjímání horké formy použijte kuchyňské chňapky nebo rukavice. V žádné případě nikdy nezakrývejte otvory pro únik páry.
- **VÝSTRAHA:** Vyhýbejte se kontaktu s pohyblivými součástmi.
- Při přemísťování spotřebiče s horkým obsahem je nutné dávat velký pozor.
- Spotřebič nepoužívejte s mokřma nebo vlhkýma rukama.

Léčba opáření

- Zasažené místo ihned ochlaďte tekoucí studenou vodou. Nezdružujte se svlékáním oděvu, ihned vyhledejte lékařskou pomoc.

Další bezpečnostní pokyny

- Používání příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může domácí pekárnou poškodit.
- Předcházejte poškození spotřebiče, formu ani jiné předměty nepokládejte na spotřebič.
- Na čištění nepoužívejte drátěnky. Nemyjte formu, hnětací lopatku, odměrný šálek ani lžice v myčce nádobí.
- Spotřebič a kabel uchovávejte mimo zdroje nadměrného tepla, sluneční světlo, vlhkost a ostré hrany.
- Forma musí být ve spotřebiči umístěna před jeho zapnutím.
- Když spotřebič nepoužíváte, při připevňování příslušenství, čištění spotřebiče nebo kdykoli, když se vyskytnou poruchy, vždy odpojujte zástrčku ze zásuvky. Tahejte za zástrčku, nikoli za kabel.

Požadavky na elektrické připojení

Zkontrolujte, zda napětí na výkonovém štítku spotřebiče odpovídá síťovému napětí v domácnosti, které musí být střídavé (střídavý proud).

Když je třeba vyměnit síťovou pojistku, použijte 13A pojistku BS1362.

VÝSTRAHA: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

PL

CZ



HALSA OCH SAKERHET

Användning av elektriska apparater kräver att följande säkerhetsregler baserade på sunt förnuft följs.

Läs denna bruksanvisning noga innan du använder produkten.

- Denna hushållsapparat kan användas av barn över 8 år och personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de får tillsyn eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som användningen medför. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn under 8 år och barn utan tillsyn.
- Förvara apparat och kabel utom räckhåll för barn under 8 år.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och i liknande miljöer som t.ex. gårdar, gäster på hotell och motell och andra typer av boendemiljöer, vandrarhem och liknande miljöer. Den är inte lämplig att användas i köksutrymmen i butiker, på kontor eller andra arbetsmiljöer.
- Om den medföljande nätkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller annan behörig person för att undvika fara.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Överskrid inte de maximala mängder mjöl och jäst som anges i de (medföljande) recepten.

Vi ger även följande råd om säkerhet.

Plats

- Placera aldrig apparaten nära kanten på en köksbänk.
- Se till att apparaten används på en stabil, plan yta.
- Använd inte apparaten utomhus eller nära vatten.
- Placera inte maskinen på eller nära värmekällor som gas- och elektriska spisar eller ugnar.

Nätkabel

- Nätkabeln måste räcka från eluttaget fram till apparaten utan att kontakten eller uttaget ansträngs.
- Låt inte nätkabeln hänga över kanten på en arbetsyta där ett barn kan nå den.
- Låt inte kabeln ledas över ett öppet utrymme, exempelvis mellan ett lågt sittande uttag och ett bord.
- Låt inte kabeln ledas över en spis eller brödrost eller annat hett område som kan skada sladden.

Personlig säkerhet

- **WARNING! Skydda mot brand, elektrisk stöt och personskada genom att inte sänka ned kabel, kontakt eller apparat i vatten eller annan vätska.**
- **WARNING! Undvik att vidröra heta ytor. Använd grytliappar eller grytvantar när du tar ut den varma bakformen. Täck under inga omständigheter över ångventilerna.**
- **WARNING! Rör aldrig rörliga delar.**
- Var extremt försiktig när du flyttar en apparat som är varm.
- Använd inte bakmaskinen om du är blöt eller fuktig om händerna.

Behandling av brännskador

- Spola omedelbart kallt vatten över det utsatta området. Slösa inte tid på att ta av kläder först; uppsök läkare omedelbart.

Andra säkerhetsåtgärder

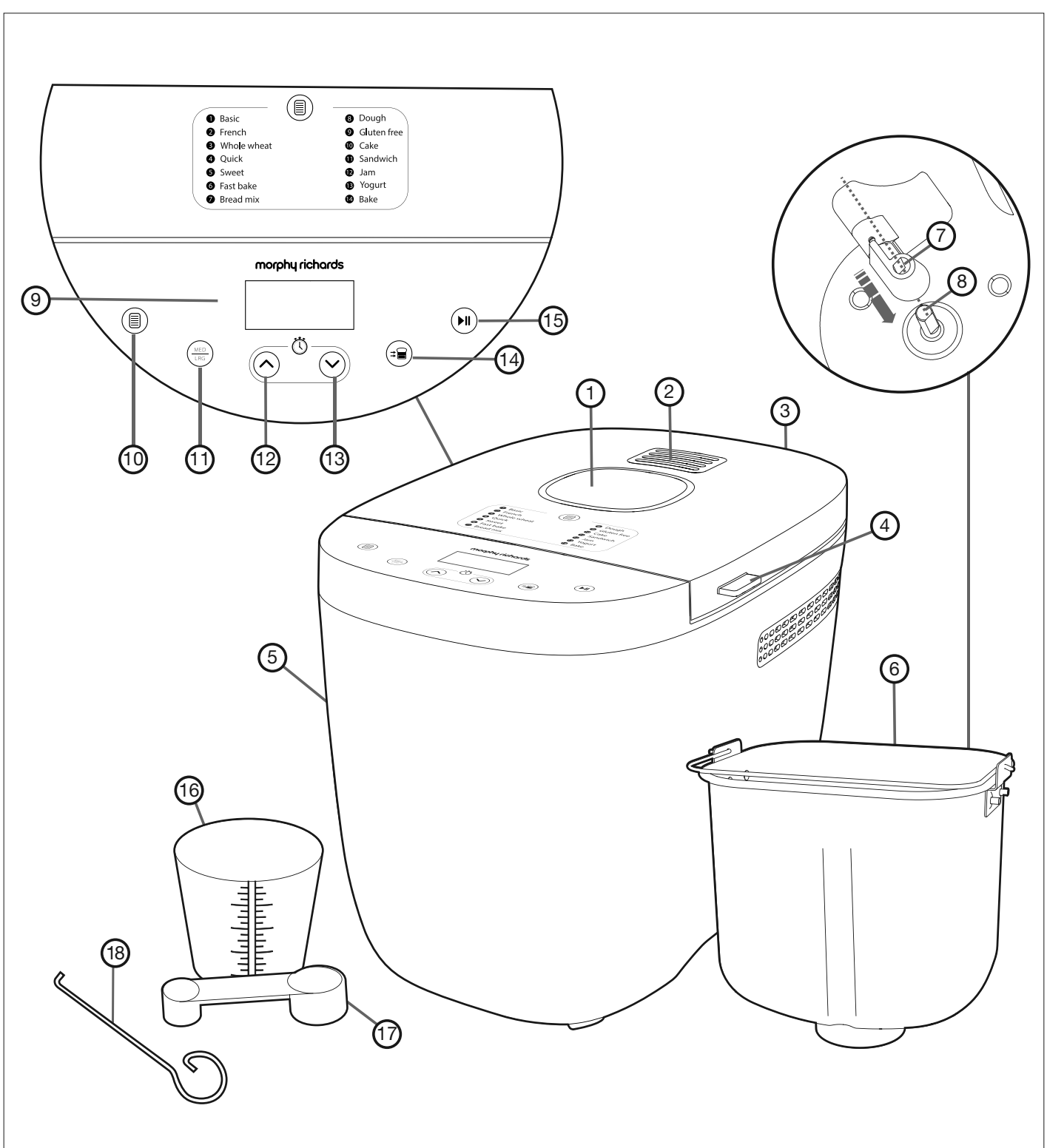
- Användning av tillbehör som inte rekommenderats av tillverkaren kan orsaka skada på bakmaskinen.
- För att undvika skada på apparaten ska man inte placera bakformen eller andra föremål på bakmaskinen.
- Använd inte stålull. Diska inte bakformen, uppmätningsskopen/-skeden eller degkrokarna i diskmaskinen.
- Håll apparaten och kabeln borta från värme, soljus, fukt och vassa kanter.
- Bakformen måste sitta på plats innan man sätter på bakmaskinen.
- Dra alltid ur kontakten ur vägguttaget när maskinen inte används, när tillbehör ska sättas dit eller tas bort, vid rengöring eller vid något fel. Dra i kontakten, inte i kabeln.

Elektriska krav

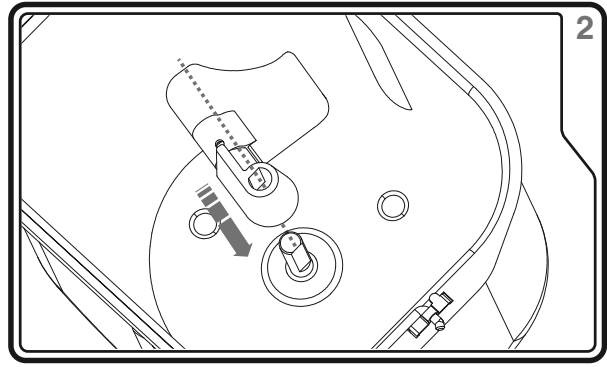
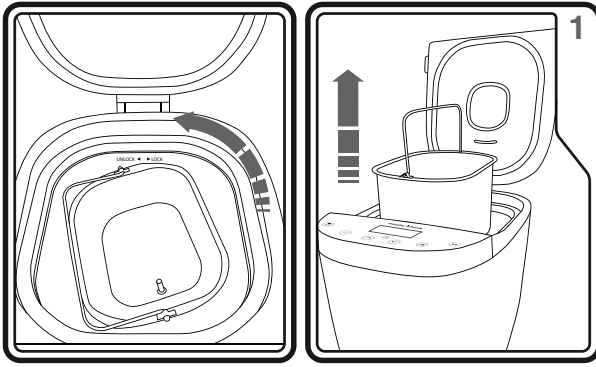
Kontrollera att spänningen på apparatens märkplåt motsvarar elförsörjningen i ditt hus (måste vara växelström [AC]).

Om säkringen i kontakten behöver bytas ut måste en 13 A BS1362-säkring installeras.

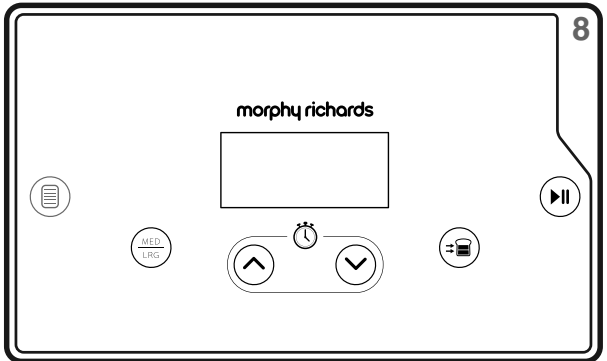
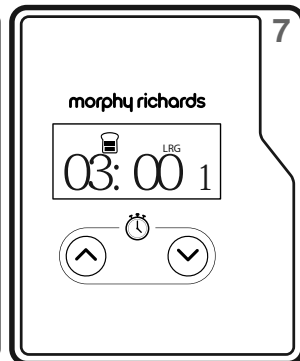
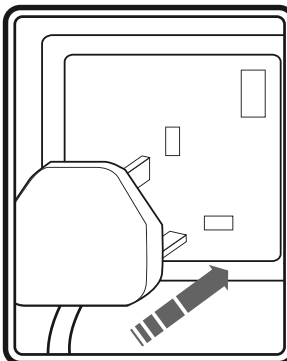
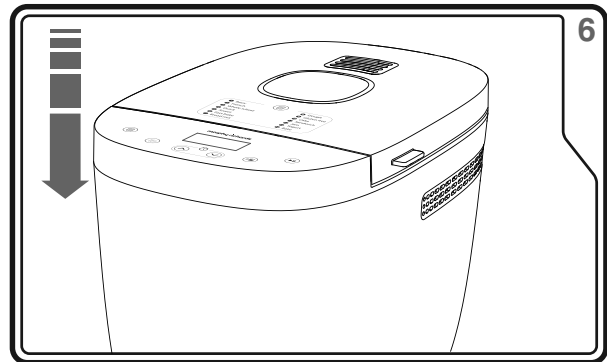
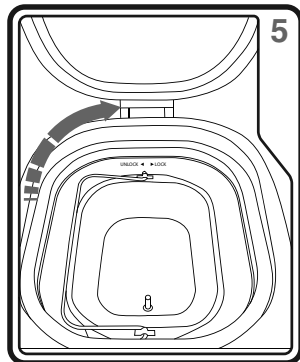
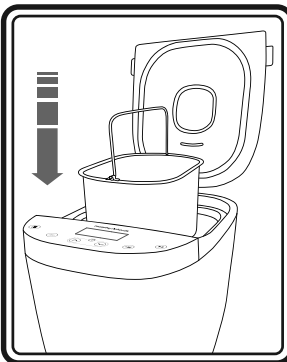
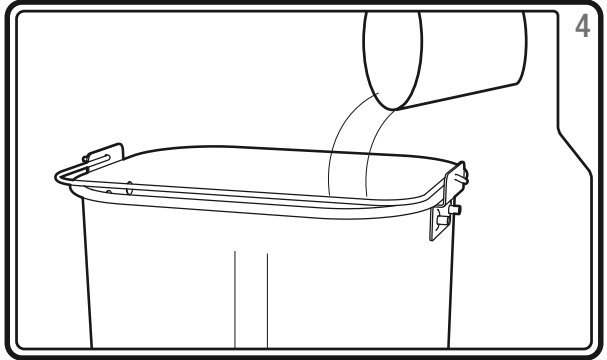
WARNING: DENNA HUSHÅLLSAPPARAT MÅSTE JORDAS.

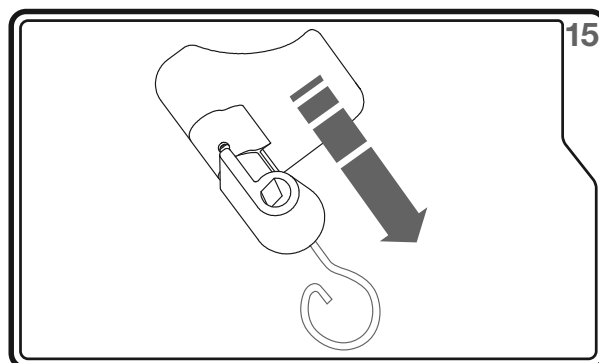
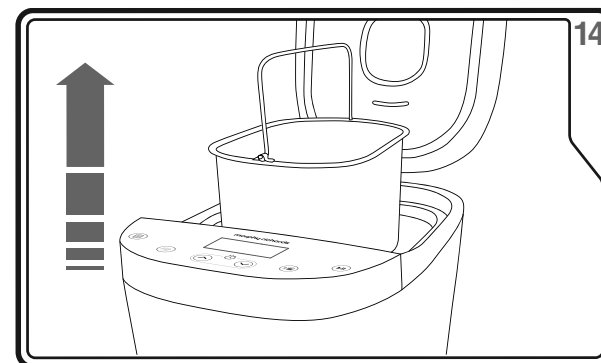
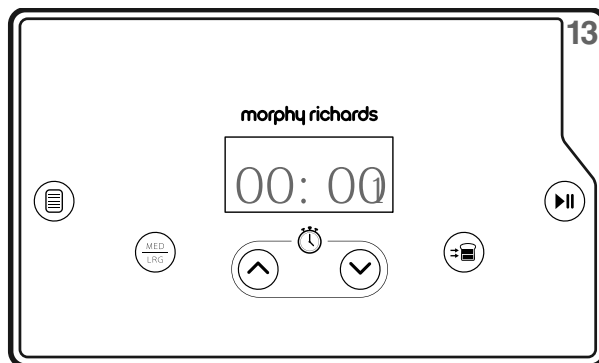
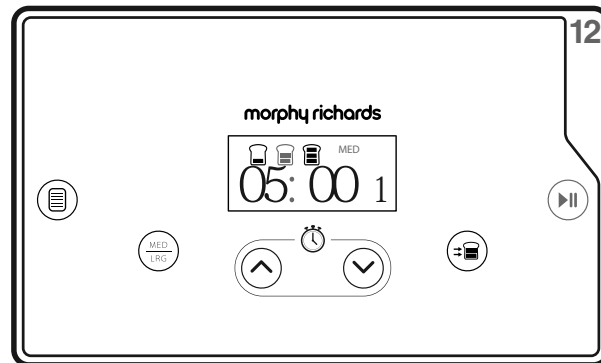
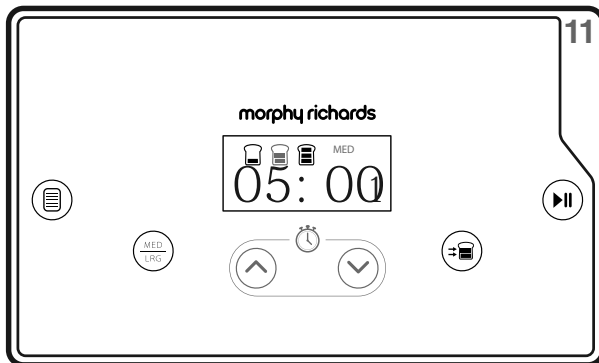
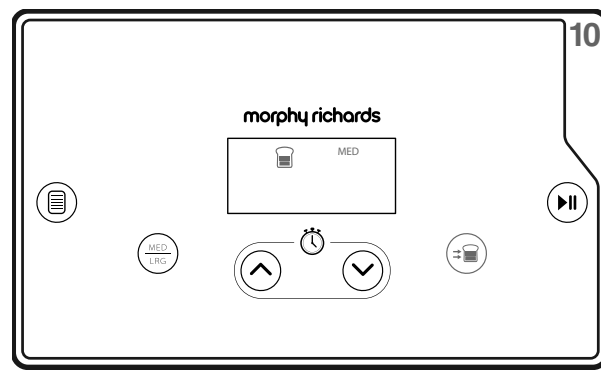
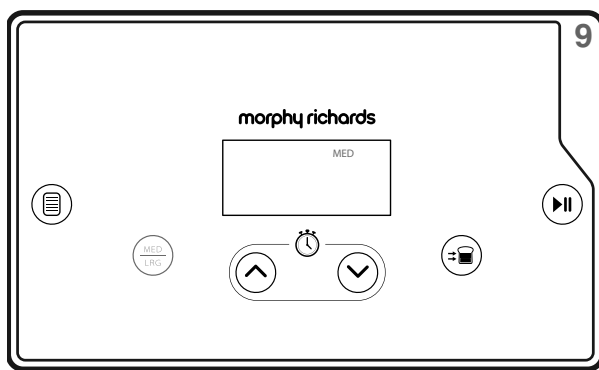


- GB
- F
- D
- NL
- P
- DK
- S
- N
- PL
- CZ
- SLK



Water	1 1/8 cup (270ml) Use tepid water (21-28°C)
Skimmed milk powder	2 1/2 tbsp
Sunflower oil	2 1/2 tbsp
Sugar	2 1/4 tbsp
Salt	1 1/4 tsp
Strong white bread flour	3 cup (432g)
Fast action yeast	1 1/4 tsp





- GB
- F
- D
- NL
- P
- DK
- S
- N
- PL
- CZ
- SLK



Introduction

Thank you for your recent purchase of a Morphy Richards Homebake Breadmaker. As you will soon find out there is nothing like the aroma of fresh homemade bread throughout your home.

We understand you will be keen to get cracking with your new breadmaker but please contain that excitement for a little longer and take some time to familiarise yourself with your new breadmaker, what you need to do before you first use your machine and review our baking hints and tips to create perfect breads and cakes. If you carefully read through this instruction booklet we are confident you will be able to produce fantastic results time after time.

Contents

Health And Safety	2
Product Overview	13
Introduction	16
Features	16
Before First Use	16
About This Breadmaker	16
Feature Overview	16
Using Your Breadmake	16
Program Descriptions	17
Using The Delay Timer	17
Beeper	17
Power Interruption	17
Hints And Tips	17
Temperatures	17
Measuring Ingredients	17
Baking Your Own Bread	18
Yogurt	19
Troubleshooting	20
Care And Cleaning	20
Guarantee	21

Features

- (1) Viewing Window
- (2) Air Vent
- (3) Lid
- (4) Lid Handle
- (5) Main Unit
- (6) Baking Pan
- (7) Kneading Blade
- (8) Rotating Shaft
- (9) LCD Screen
- (10) Menu Button
- (11) Loaf Size Button
- (12) Time Increase Button
- (13) Time Decrease Button
- (14) Crust Colour Options Button
- (15) Start / Stop Button
- (16) Measuring Cup
- (17) Measuring Spoon
- (18) Kneading Blade Remover

Before First Use

Before first use, please take a few minutes to read this instruction book and find a place to keep it handy for future reference. Please pay particular attention to the safety instructions.

1. Wash the Baking Pan (6), Kneading Blade (7) in hot soapy water, dry thoroughly.
2. Wipe the outside surface of the Main Unit (5) with a clean, damp cloth.
DO NOT use scouring pads or any abrasives on any part of the Breadmaker.
3. If using for the first time, use a little oil, butter or margarine to grease the Baking Pan (6) and bake empty for about 10 minutes on the Bake program 14.
4. Allow to cool and then wash the Baking Pan (6) in hot soapy water and dry.
5. Place the Kneading Blade (7) on the Rotating Shaft (8) in the Baking Pan (6). During manufacturing it is necessary to lightly grease some parts of the appliance. This may result in the unit emitting some vapour when first used, this is normal.

About This Breadmaker

- The breadmaker has two settings to make either a small (1.5lb / 680g) or large (2lb / 907g) loaf (approximate weight, dependent upon recipe).
- A beep signals when extra ingredients, such as fruit and nuts, can be added so they don't get chopped by the Kneading Blade (7).

Feature Overview

LCD Screen (9)

Allows you to view the browning level, loaf weight, and program selected. It also shows a countdown timer indicating the time left before completion (3:20, for example, is 3 hours and 20 minutes; 0:20 is 20 minutes.)

Menu button (10)

For choosing your desired bread making program.

Loaf Size button (11)

For selecting the small (1.5lb) or large (2lb) loaf size (certain programs only).

Time Increase & Decrease buttons (12), (13)

Can be used to delay the start of bread making process, so the baking process completes when you require. (All programs except Fastbake, Jam and Yogurt).

Crust colour options button (14)

For selecting the crust colour from light, medium or dark (certain programs only).

Start (15)

Press and hold for approximately 1 second to start, a beep sounds and the colon (:) flashes before the program starts.

Stop (15)

Press and hold for approximately 2 seconds to stop the breadmaking process, a beep sounds to confirm.

Using Your Breadmaker

- 1** Twist the Baking Pan (6) anti clockwise to unlock. Remove from the Main Unit (5).
- 2** Attach the Kneading Blade (7) to the Rotating Shaft (8) by pushing it on.
- 3** Carefully measure the ingredients and add to the
- 4** Important: Use tepid water (21-28°C). When adding the yeast, ensure it does not come into contact with the water, or it will activate.
- 5** Put the Baking Pan (6) back into the Main Unit (3), turning clockwise to lock into place. Ensure it is secured correctly. Baking Pan (6) in the order listed in the recipe.
- 6** Close the Lid (3).
- 7** Plug the Breadmaker into the mains outlet. The Breadmaker will automatically default to the Basic program and time.
- 8** Select the desired program by pressing the Menu Button (10). Every time you press the button you will hear a beep to confirm.
- 9** Press the Loaf Size Button (11), to choose between a small (1.5lb) or large (2lb.) loaf.
- 10** Choose the desired crust colour by pressing the Crust Colour Options Button (14).
- 11** If you wish to delay the start time, set the delay now. Use the Time Increase and Decrease Buttons (12), (13) to adjust the time. You can delay between 10 minutes and 10 hours. The displayed time includes baking time.
- 12** Hold down the Start/Stop Button (15) for a few seconds to start the machine, the Breadmaker will beep, the colon (:) will flash.
- 13** The Breadmaker will beep when finished and the display will show 0:00. It will automatically switch to Keep Warm for 60 minutes.
- 14** **WARNING: USE OVEN GLOVES**
Switch the Breadmaker off at the wall. Lift the Lid (3) and remove the Baking Pan (6). Allow to cool for a few minutes.
- 15** Remove the loaf from the Baking Pan (6) and allow to cool fully on a wire rack. Remove the Kneading Blade (7) from the base of the loaf using the Kneading Blade Remover (18).

Program Descriptions

1 Basic

For white and brown bread. Can also be used for flavoured breads with added herbs and raisins.

2 French

For the baking of bread such as French bread which has a crisper crust and lighter texture.

3 Wholewheat or Granary Loaves

This has longer rising time to allow the wholegrain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay timer as this can affect results.

4 Quick

For teabreads and other loaves made without yeast in a shorter time. Loaves are smaller and more dense.

5 Sweet

For the baking of sweet bread such as fruit loaf which gives a crisper crust than on Basic setting. The crisper crust is produced by the presence of sugar.

6 Fastbake

For preparation of a 2lb white loaf in a reduced time period. Loaves made on this program can be shorter and the texture more moist.

7 Bread mix

A convenient program using a 500g packet of shop bought bread mix. Add the whole bag of breadmix to the water specified on the packet. A large loaf can be made using the whole bag of bread mix. Similarly some 500g packet cake mixes are suitable for use in the Bread Maker. Refer to the packaging to check. After adding the ingredients to the Baking Pan (6), use the Bread mix program for best results. Don't forget to allow the cake to stand after baking as instructed on the packaging before turning out to cool completely. Note: When using Ciabatta bread mix, use about XX of the packet as it is a fast rising product which can lead to over spill if the whole packet is used.

8 Dough

This program only makes the dough and will not bake the final bread. Remove the dough and shape it to make bread rolls, a pizza base, etc. Any dough can be prepared on this setting. Do not exceed (1kg / 2lb) of combined ingredients.

9 Gluten Free

Gluten free bread and cakes can be made using this program. Ideal for those following a special diet, the bread and cakes are moist but have reduced keeping qualities. Gluten free ingredients are readily available online and in most good supermarkets.

10 Cake

This setting will mix ingredients and then bake for a preset time. Mix two groups of ingredients in preparation before adding to the Breadmaker (see cake recipes on pages 17-18). Depending on the recipe, select the required cook time from two options. Depending on the recipe, press the Crust Colour Options Button (14) once to select a cook time of 3 hours 5 minutes. Press again to select 3 hours 20 minutes.

11 Sandwich

This is to bake light texture bread but with a soft, crust which tends to wrinkle on cooling.

12 Jam

Use this program for making jam and marmalade.

Follow recipes provided. The program is not suitable for softening peel for marmalade.

13 Yogurt

This simple program allows you to make your own yogurt with few ingredients. Using a controlled low temperature over 10 hours, produces natural yogurt which can be sweetened, fruit added or used for cooking.

14 Extra Bake

This can be used to increase the baking time on selected programs. This is especially useful to help 'set' jams and marmalade. When started, the default time is 1 hour (1:00) minimum and counts down in 1 minute intervals. You will have to manually switch this off by pressing the Stop button (15), when you have completed the Extra bake process. It is advised that you check the progress of the bread or jam at 10 minute intervals. This may be before the 1 hour bake period is completed.

When selecting Extrabake straight after another program, if the message H:HH is displayed, open the Lid (3), remove the Baking Pan (6) and allow to cool for 10 minutes. When cool, replace the Baking Pan (6) and its contents, set program and press Start (15).

Using The Delay Timer

The timer can be used to delay the start of the baking program, perfect for fresh bread first thing in the morning.

A maximum of 13 hours can be set. Do not use this function with recipes that use perishable ingredients such as eggs or fresh dairy produce.

- 1 Decide when you want the bread to be ready and calculate the difference in time between now and then. For example, if you want a loaf at 8am, and it is now 7.30pm, the difference is 12 1/2 hours.
 - 2 Enter this time by pressing the Time Increase and Decrease Buttons (12),(13). This will adjust the time in 10 minute increments. When set to the correct time (e.g. 12:30,) press the Start/Stop Button (15), the colon (:) will flash.
- If you have selected the wrong time press and hold the Start / Stop Button for 2 seconds to cancel. The timer will go back to the program time stage. Repeat steps 1 and 2.
 - The timer delay is up to a maximum of 13 hours.

Beeper

The beeper sounds:

- When pressing any button.
- During the second kneading cycle of certain programs to indicate that cereals, fruit, nuts or other ingredients can be added.
- When the program finishes.
- When keep warm finishes.

Power Interruption

After a power supply failure the ingredients will have to be discarded and you must start again with fresh ingredients.

Hints And Tips

- Place all recipe ingredients into the Baking Pan (6) so that the yeast is not touching any liquid.
- When making bread dough on program 8, at the end of the program remove the dough from the Baking Pan (6). Shape according to the recipe, glaze and leave to rise before oven baking.
- Humidity can cause problems, therefore humidity and high altitudes require adjustments. For high humidity, add an extra tablespoon of flour if the consistency is not right. At high altitudes, decrease the yeast amount by approximately 1/4 teaspoon, and decrease the sugar and/or water or milk quantity slightly.
- When recipes call for a 'lightly floured surface' use about 1 to 2 tablespoons (tbsp) of flour. You may want to lightly flour your fingers or rolling pin as well for easier handling.
- If the dough you are rolling shrinks back, let it rest covered for a few minutes before rolling again.
- Dough may be wrapped in plastic and stored in a freezer for later use. Thaw and bring to room temperature before using.
- After 5 minutes of kneading, open the Lid (3) and check the dough consistency. The dough should form a soft, smooth ball. If too dry, add liquid. If too wet, add flour (1/2 to 1 tablespoon at a time).
- Since homemade bread has no preservatives it stales more quickly than commercially made bread.
- Do not open the Lid (3) whilst the Breadmaker is operating as this will affect the quality of the bread, especially its ability to rise properly. Only open the Lid (3) when the recipe needs you to add additional ingredients (see recipes).

Temperatures

The Breadmaker will work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We recommend the room temperature should be between 15°C and 34°C. All ingredients, and liquids (water or milk), should be warmed to room temperature 21°C (70°F). If ingredients are too cold, below 10°C (50°F), they will not activate the yeast. Hot liquids, above 40°C (104°F), may kill the yeast.

Measuring Ingredients

The most important step when using your Breadmaker is measuring your ingredients precisely and accurately. It is extremely important to measure liquid and dry ingredients properly or it could result in a poor baking result. Do not use normal kitchen teaspoons (tsp) or tablespoons (tbsp). The ingredients must also be added into the Baking Pan (6) in the order in which they are given in each recipe. Liquid and dry ingredients should be measured as follows:

Measuring Cup (16)

The cup is marked in various 'volume measurement' scales. The recipes in this book use the 'cup' volume which is equal to 8 fl oz and is marked in 1/16 divisions.

You must use a good quality set of digital scales, we prefer to use the 'cup' measure for consistency and accuracy.

Liquid Measurements

Use the Measuring Cup (16) provided. When reading amounts, the measuring cup must be placed on a horizontal flat surface and viewed at eye level (not on an angle). The liquid level line must be aligned to the mark of measurement.

Dry Measurements

Dry measurements must be done using the Measuring Cup (16) provided or using a set of digital weighing scales. Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the Measuring Cup (16) and then once filled, levelling off with a knife. Tapping the Measuring Cup (16) will pack the ingredients and you will end up with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. Do not sift the flour, unless stated.

When measuring small amounts of dry or liquid ingredients there is one Measuring Spoon (17) the following capacities - 1 tablespoon (tbsp) and 1 teaspoon (tsp). Measurements must be leveled off, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

This machine requires that you carefully follow the recipe instructions. In basic cooking, normally 'a pinch of this and a dash of that' is fine, but not for breadmakers. Using an automatic Breadmaker requires you to accurately measure each ingredient for best results.

- Always add ingredients in the order they are listed in the recipe.
- Please note that the measuring cups are based on the American standard 8 fluid ounce cup, NOT the 10 fluid ounce British cup.
- Accurate measuring of ingredients is vital. Do not use larger amounts.

Basic (Prog 1.)

Basic White Bread

Loaf size:	1 1/2 lb (680g)	2 lb (907g)
Water	1 1/8 cup (270ml)	1 1/2 cup (360ml)
Skimmed milk powder	2 1/2 tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 1/2 tbsp	4 tbsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Salt 1 1/4 tsp	2 tsp	
Strong white bread flour	3 cup (432g)	4 cup (576g)
Fast action yeast	1 1/4 tsp	1 1/4 tsp

French (Prog 2.)

French Bread

Loaf size:	1 1/2 lb (680g)	2 lb (907g)
Water	1 cup (240ml)	1 1/4 cup (300ml)
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Sugar	1 tbsp	1 1/4 tbsp
Salt	1 tsp	1 1/4 tsp
Sunflower oil	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Strong white bread flour	3 cup (432g)	4 cup (576g)
Fast action yeast	1 tsp	1 1/4 tsp

Wholewheat (Prog 3.)

Wholewheat Bread

Loaf size:	1 1/2 lb (680g)	2 lb (907g)
Water	1 1/8 cup (270ml)	1 1/2 cup (350ml)
Skimmed milk powder	1 1/2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Brown sugar	2 1/2 tbsp	2 1/2 tbsp
Salt	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Strong wholemeal bread flour	3 cup (396g)	4 cup (528g)
Fast action yeast	3/4 tsp	3/4 tsp

Quick (Prog 4.)

Banana and Walnut Bread

Ingredients Group 1

Butter (melted)	2 tbsp (28g)
Milk	1 tbsp
Mashed banana	1 cup (175g)
Egg (beaten)	1 (medium)
Walnuts (chopped)	1/2 cup (150g)
Lemon zest	1 tsp

Ingredients Group 2

Plain flour	1 1/2 cup (216g)
Bicarbonate of soda	1/2 tsp
Baking powder	1/4 tsp
Sugar	1/2 cup (113g)
Salt	1/4 tsp

Method

- Mix group 1 together in a bowl.
- Mix group 2 together in a second bowl.
- Combine the contents of both bowls to make a stiff mixture.
- Place mixture into Baking Pan.
- Serve cold, with or without butter.

Sweet (Prog 5.)

Mixed Fruit Loaf

Loaf size:	1 1/2 lb (680g)	2 lb (907g)
Water	1 1/8 cup (270ml)	1 1/2 cup (320ml)
Skimmed milk powder	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Sugar	3 tbsp	3 tbsp
Salt	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Strong white bread flour	3 cup (432g)	4 cup (576g)
Nutmeg	3/4 tsp	1 tsp
Fast action yeast	1 tsp	1 tsp
Dried mixed fruit †	1/2 cup (82g)	2/3 cup (110g)

† Add when the beeper sounds

Fastbake (Prog 6.)

Fastbake Large White

Loaf size:	2 lb (907g)
Water*	1 1/2 cup (360ml)
Skimmed milk powder	3 tbsp
Salt	1 1/2 tsp
Sugar	5 tsp
Sunflower oil	3 tbsp
Strong white bread flour	4 cup (576g)
Fast action yeast	3 tsp

For best results use the dark crust setting.

* Water measurement is crucial for the Fastbake recipe. The ml scale should be used for greater accuracy.

Bread Mix (Prog 7.)

Refer to on pack instructions utilising the whole 500g Bread Mix with the required volume of water.

Dough (Prog 8.)

White Bread Rolls

Water	1 1/4 cup (300ml)
Skimmed milk powder	1 tbsp
Butter (melted)	2 tbsp (28g)
Sugar	2 tbsp
Salt	1 1/2 tsp
Strong white bread flour	3 3/4 cup (468g)
Fast action yeast	1 1/2 tsp

A little extra melted butter to glaze.

Method

- Knead and shape the dough into 6 rolls.
- Place on a greased baking tray.
- Brush lightly with melted butter.
- Cover loosely with cling film for 20-25 minutes or until doubled in size then glaze, if required.
- Pre-heat the oven at 190°C (gas mark 5, 375°F) and then bake for approx 15-20 minutes.

Dough (Prog 8.)

Pizza Base

Water	1 cup (240ml)
Sunflower Oil	3 tbsp
Sugar	2 tbsp
Salt	1/2 tsp
Strong white bread flour	3 cup (432g)
Fast action yeast	2 tsp

Method

- Pre-heat oven 200°C (gas mark 6, 400°F).
- Shape dough into a flat round. Place on a greased baking tray. Brush lightly with oil.
- Cover loosely with cling film for 15 minutes and allow to rise.

- 4 Add your desired topping.
- 5 Bake for approx 15-20 minutes until golden brown. Makes one thick or two thinner pizzas of approx 30cm.

Gluten Free (Prog 9.)

For Gluten Free bread and cakes.

Gluten free breads when one day old or more will need 'refreshing'. Place 2 slices in a microwave for 10- 15 seconds before eating to help refresh the bread. Any remaining fresh bread can be frozen for storage. To store Gluten free bread; slice the bread, re-assemble the slices back together, wrap the assembled loaf in aluminium foil and place it in a plastic bag. Store in the freezer until required. The slices will 'snap' apart when required and quickly thaw, use the microwave if required.

Gluten Free Sundried Tomato Loaf

Loaf size:	1½ lb (680g)
Eggs, beaten	3
Buttermilk	284ml
Milk	5 tbsp
Lemon juice	2 tsp
Clear honey	1½ tbsp
Sundried Tomato Paste	1 tbsp
Sundried tomatoes, (antipasti) chopped	50g
Oil from antipasti	1 tsp
Salt	1 tbsp
Gluten Free white bread flour	470g (3¼ cup)
Gluten Free dried yeast	1 tbsp

Gluten Free Chocolate Cake

Unsalted butter, melted	150g
Eggs	3
Vanilla extract	1 tsp
Lemon juice	2 tsp
Water	60ml
Caster Sugar	125g
Gluten free plain white flour blend	250g
Gluten free baking powder	3 level tsp
Gluten free cocoa or cacao powder	3 level tbsp

Method

- 1 Beat the eggs in a jug, add the butter, vanilla extract, lemon juice and water.
- 2 Place the sugar and flour in a mixing bowl and sieve in the baking powder and cocoa or cacao powder. Make a well in the middle, pour in the egg mixture and mix well with a spatula or wooden spoon.

Cake (Prog 10.)

Ginger Cake

Butter (melted)	¾ cup (150g)
Eggs (beaten)	3 medium
Black Treacle	2 tsp
Plain flour	1½ cup (234g)
Baking powder	2 tsp
Ground Ginger	1 tsp
Dark muscovado sugar	226g
Crystallised ginger, finely chopped	50g

Method

- 1 In a bowl mix the first 3 ingredients.
- 2 Sieve the flour, baking powder and ground ginger into another bowl. Ensure the sugar is free from lumps and then stir it in to the flour mixture with the chopped ginger.
- 3 Combine both bowls and mix well.
- 4 Bake for 3 hours 05 minutes

Sandwich (Prog 11.)

Sandwich Loaf

Loaf size:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Water	1⅙ cup (255ml)	1½ cup (320ml)
Soft margarine or butter	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	½ tsp	1 tsp
Skimmed milk powder	1½ tbsp	2 tbsp
Sugar	3 tbsp	3½ tbsp
Strong white bread flour	3 cup (432g)	4 cup (576g)
Fast action yeast	¾ tsp	1 tsp

Jam (Prog 12.)

Raspberry Jam

Raspberries	3 cup (330g)
Jam sugar	1 cup (220g)
Lemon juice	3 tbsp

Comments

- Warm the jar before filling.
- This recipe will fill approximately 1 medium (400g) jar.

Note

- A jam with a light set may be made but will have reduced keeping qualities and must be refrigerated. Use 200g sugar to 330g raspberries and only 1 tsp lemon juice.

Yogurt (Prog 13.)

Note: it is very important to ensure the Baking Pan and Kneading Blade are scrupulously clean. Prior to making yogurt inspect the Pan and then rinse with boiling water or use a branded sterilising liquid and dry. Ensure all milk is used at room temperature.

Natural Home Made Yogurt

Whole UHT Milk	500ml
Skimmed Milk Powder	3 tbsp
Organic Natural Bio Live Yogurt	2 heaped tbsp

Method

- 1 Place the milk in a bowl and then whisk in the milk powder until it has dissolved.
- 2 Stir in the yogurt and immediately tip into the Baking Pan.
- 3 Select program 13, 10 hour default shows in the display, (run overnight) and then press Start.
- 4 In the morning, transfer to a bowl, cover and place in the fridge. Allow to chill thoroughly and use within a few days.
- 5 Sweeten with a little sugar, add fruit or use for other recipe dishes.

Hints and Tips

- Once you have made yogurt, you can use it to start off your next batch.

Uses for yogurt

Yogurt may be used as follows:

- In fruit or breakfast smoothies
- Spooned over granola or muesli
- Spooned over fresh berries
- Swirling into soups
- As a basis for fresh herb and crushed garlic dips, raitas, etc
- Alternative to mayo in chicken salad
- As a salad dressing add a little olive oil and water, add a little vinegar or finely chopped onion or whole grain mustard and season to taste.
- Add Tandoori powder, and crushed garlic to yogurt and use as a marinade for chicken.
- Substitute for cream on pies and puddings.
- Drizzle on clear honey, agave nectar or maple syrup.
- Stir fruit puree through or mash up some strawberries and stir.



Troubleshooting

Bread Sinks in the centre.

Too much liquid or liquid too warm.

Measure ingredients accurately. Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C.

Salt was not added, causing bread to over rise and collapse.

Measure ingredients accurately.

Too much yeast was added.

Measure ingredients accurately, if problem persists, reduce yeast by 1/4 teaspoon.

High humidity and hot ambient temperatures can cause bread to over rise and collapse.

Bake during the coolest part of the day, Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon or use liquids direct from the refrigerator. Do not use the timer function.

High altitudes can cause the bread to over rise and then collapse during baking.

Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon.

Lid (3) is open during baking.

Do not open the lid during baking.

Bread did not rise enough

Not enough yeast was added.

Measure ingredients accurately.

Yeast is outdated or inactive.

Never use outdated yeast. Store in a cool, dark place.

Too little sugar was added.

Measure ingredients accurately.

Too much salt was added, reducing the action of the yeast.

Measure ingredients accurately.

Water was too hot and killed the yeast.

Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C.

Yeast has been activated before program has started.

Take care that yeast does not come in contact with liquid before program has started.

Bread rises too much

High humidity and hot ambient temperatures can cause bread to over rise.

Bake during the coolest part of the day. Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon or use liquids directly from the refrigerator. Do not use the Timer function.

Too much yeast.

Measure ingredients accurately.

Too much liquid.

Measure ingredients accurately.

Hot liquids accelerated the yeast action.

Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C.

Too much flour or not enough salt.

Measure ingredients accurately.

Bread dry with dense texture

Not enough liquid added.

Measure ingredients accurately.

Flour may have passed the use by date, or be dry causing wet/dry imbalance.

Try increasing liquid by 1 tbsp at a time.

Bread under baked with soggy centre

Too much liquid from fresh or canned fruit.

Always drain liquids well as specified in the recipe. Water may have to be reduced slightly.

Large amounts of rich ingredients like nuts, butter, dried fruits, syrups and grains will make dough heavy. This will slow down the rising and prevent the bread from baking through.

Measure ingredients accurately. Never exceed the amounts in the recipe.

Bread over browned

Too much sugar.

Measure ingredients accurately.

Crust colour set too high.

Set crust colour to light.

Bread has large holes in texture.

Water was too hot and killed the yeast.

Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C

Too much liquid.

Measure ingredients accurately.

Too much yeast.

Measure ingredients accurately.

High humidity and hot ambient temperatures increase yeast activity.

Bake during the coolest part of the day. Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon or use liquids direct from the refrigerator. Do not use the timer function.

Bread surface is sticky.

Bread was left in the machine too long and condensation collected on the baking pan. Whenever possible, remove bread from the baking pan and cool on a wire rack before keep warm period ends.

The wet/dry balance of the ingredients may be incorrect.

Measure ingredients accurately.

Difficult to remove from the Baking Pan (6)

The bread is sticking to the pan.

The surface of the pan needs to be oiled before everyday use. Wash the pan in hot soapy water and thoroughly dry. Liberally coat the inner surface of the pan with oil, butter or margarine. Follow the guide on page 5, 'Using your Breadmaker'. When the bread pan is removed from the machine after the baking programme allow the bread to cool in the pan for 15 minutes before turning out onto a rack. Only slice the bread when fully cooled after 20-40 minutes.

H:HH message on display

Temperature in Breadmaker is too high.

Press the Stop button. Remove the baking pan, leave lid open and allow to cool. When cool, put the baking pan back in, set program and start the program again.

E:EE message on display

Temperature sensor is disconnected.

Refer to Morphy Richards Helpline.

Difficult to remove from the Baking Pan (6)

The bread is sticking to the pan.

The surface of the pan needs to be oiled before everyday use. Wash the pan in hot soapy water and thoroughly dry. Lightly coat the inner surface of the pan with oil, butter or margarine. Follow the guide on page 5, 'Using your Breadmaker'. When the bread pan is removed from the machine after the baking program allow the bread to cool in the pan for 15 minutes before turning out onto a rack. Only slice the bread when fully cooled.

Care And Cleaning

- Caution: To prevent electrical shock, unplug the Breadmaker before cleaning.**
 - Wait until the Breadmaker has cooled.
 - IMPORTANT: Do not immerse or splash either the Main Unit (5) or Lid (3) in any liquid as this may cause damage and/or electric shock.
 - Exterior: Wipe the lid and outer body of the unit with a damp cloth or slightly dampened sponge.
 - Interior: Use a damp cloth or sponge to wipe the interior of the Breadmaker.
 - Baking pan (6): Clean the Baking Pan (6) with warm soapy water. Avoid scratching the non-stick surface. Dry it thoroughly before placing it back in the Main Unit.
 - Do not wash the Baking Pan (6), Measuring Cup (16), Measuring Spoon (17) or Kneading Blade (7) in the dishwasher.
 - Do not soak the Baking Pan (6) for long periods as this could interfere with the working of the drive shaft.
 - If the Kneading Blade becomes stuck in the Baking Pan (6), pour hot water over it and allow to soak for 30 minutes. This will enable you to remove the Kneading Blade (2) more easily.
 - Be sure the Breadmaker is completely cooled before storing away.
- Do not use any of these when cleaning:
- Paint thinner
 - Benzine
 - Steel wool pads
 - Polishing powder
 - Chemical dust cloth

Special care for the non-stick finish

Avoid damaging the coating. Do not use metal utensils such as spatulas, knives or forks.

The coating may change colour in time, this is only caused by moisture and steam and will not affect the performance of the unit or quality of your bread.

The hole in the centre of the Kneading Blade (7) should be cleaned, then add a drop of cooking oil and replace it on the Rotating Shaft (8) in the Baking Pan (6). This will prevent sticking of the blade.

- Keep the Air Vents (2) and openings clear of dust.

THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

Your standard one year guarantee is extended for an additional 12 months when you register the product within 28 days of purchase with Morphy Richards. If you do not register the product with Morphy Richards within 28 days, your product is guaranteed for 1 year. To validate your 2 year guarantee register with us online at www.morphyrichards.co.uk

N.B. Each qualifying product needs to be registered with Morphy Richards individually. Please refer to the one year guarantee for more information.

YOUR ONE YEAR GUARANTEE

It is important to retain the retailer's receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference. Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.
Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase, it should be returned to the place of purchase for it to be replaced. If the fault develops after 28 days and within 12 months of original purchase, you should contact the Helpline number quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown. You may be asked to return a copy of proof of purchase. Subject to the exclusions set out below (see Exclusions), the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt. If, for any reason, this item is replaced during the 1 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase. To qualify for the 1 year guarantee, the appliance must have been used according to the instructions supplied. For example, crumb trays should have been emptied regularly.

EXCLUSIONS

Morphy Richards shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturer's recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 The appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 The appliance is second hand.
- 6 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.
- 7 Plastic filters for all Morphy Richards kettles and coffee makers are not covered by the guarantee.
- 8 Batteries and damage from leakage are not covered by the guarantee.
- 9 The filters have not been cleaned and replaced as instructed.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.

YOUR INTERNATIONAL TWO YEAR GUARANTEE

This appliance is covered by two-year repair or replacement warranty.

It is important to retain the retailers receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference.

Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.
Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase it should be returned to the place of purchase for it to be replaced.

If the fault develops after 28 days and within 24 months of original purchase, you should contact your local distributor quoting Model number and Serial number on the product, or write to your local distributor at the addresses shown.

You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) to the address below along with a copy of proof of purchase.

Subject to the exclusions set out below (1-9) the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt.

If for any reason this item is replaced during the 2-year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase.

To qualify for the 2-year guarantee the appliance must have been used according to the manufacturers instructions. For example, appliances must have been descaled and filters must have been kept clean as instructed.

The local distributor shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturers recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.

- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 Where the appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 The appliance is second hand.
- 6 The local distributor are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.
- 7 The guarantee excludes consumables such as bags, filters and glass carafes.
- 8 Batteries and damage from leakage are not covered by the guarantee.
- 9 The filters have not been cleaned and replaced as instructed.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.

AUSTRALIAN WARRANTY

This appliance is guaranteed for 2 years against faulty material, components and workmanship.

This warranty is in addition and does not affect your statutory rights.

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

In the unlikely event of any appliance proving to be faulty, securely pack and return the item to the place of purchase accompanied by the original receipt or invoice.

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

NOT COVERED BY THIS WARRANTY (Australian only)

- If the appliance has not been used in accordance with the manufacturers' recommendations or Instructions.
- If the fault is deemed to be caused by abuse, misuse, neglect, modifications or in proper use and or care
Eg: Kettles: Excessive build up of scale.
Toasters: Excessive build up of crumbs or foreign matter etc.
- Connection to incorrect voltage to that stamped on the product.
- Unauthorised repairs.
- Appliance used other than for domestic purposes.
- Excluding bags, filters, glass, carafes, and cutting blades.
- Freight and insurance costs.

If for any reason this item is replaced during the 2 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original receipt or invoice to indicate the date of original purchase.

Morphy Richards's policy is to continually improve quality design and product quality. The company therefore reserves the right to change any specifications or to carry out modifications as deemed worthy at any time.

The Australian supplier reserves the right to repair, modify, exchange or replace the faulty appliance with the same or similar model or product of equivalent value.



F

Introduction

Nous vous remercions d'avoir acheté cette machine à pain Homebake Morphy Richards. Vous découvrirez bientôt que rien ne vaut une odeur de pain frais fait maison qui embaume votre intérieur.

Nous comprenons votre impatience à l'idée d'utiliser votre nouvelle machine à pain, mais prenez un peu de temps pour vous familiariser avec elle, voir ce que vous devez faire avant la première utilisation et lire nos conseils et astuces de cuisson pour réussir des pains et des gâteaux parfaits. Nous sommes sûrs que vous obtiendrez à chaque fois des résultats exceptionnels si vous lisez attentivement cette notice d'utilisation.

Table des matières

Santé et sécurité	3
Description du produit	13
Introduction	22
Caractéristiques	22
Avant la première utilisation	22
À propos de cette machine à pain	22
Présentation des fonctions	22
Utilisation de votre machine à pain	22
Description des programmes	23
Utilisation de la minuterie	23
Bip sonore	23
Coupage de courant	23
Conseils et recommandations	23
Températures	23
Mesurer les ingrédients	23
Préparations pour pain	24
Yaourt	25
Dépannage	26
Garantie	27

Caractéristiques

- (1) Hublot
- (2) Ouverture d'aération
- (3) Couvercle
- (4) Poignée du couvercle
- (5) Corps de l'appareil
- (6) Moule
- (7) Palette de pétrissage
- (8) Axe moteur
- (9) Écran à cristaux liquides
- (10) Bouton « Menu »
- (11) Bouton « Taille du pain »
- (12) Touche d'augmentation du temps
- (13) Touche de réduction du temps
- (14) Bouton d'options de couleur de la croûte
- (15) Touche Départ/Arrêt
- (16) Verre doseur
- (17) Cuillère doseuse
- (18) Crochet

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre machine à pain pour la première fois, prenez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi et rangez-le dans un endroit où vous pourrez le consulter facilement. Portez une attention particulière aux consignes de sécurité.

1. Lavez le moule (6) et la palette de pétrissage (7) dans de l'eau savonneuse chaude, laissez complètement sécher.
2. Essuyez la surface extérieure du corps de l'appareil (5) avec un chiffon propre humide.
N'utilisez JAMAIS de tampons à récurer ou de détergent abrasif sur la machine à pain.
3. Lors de la première utilisation, graissez le moule (6) avec de l'huile, du beurre ou de la margarine et faites-le chauffer à vide pendant environ 10 minutes sur le programme de cuisson 14.
4. Laissez refroidir, lavez le moule (6) dans l'eau chaude savonneuse et essuyez-le.
5. Placez la palette de pétrissage (7) sur l'axe moteur (8) dans le moule (6). Lors de la fabrication de l'appareil, il est nécessaire de graisser légèrement certaines pièces. De ce fait, l'appareil émettra peut-être un peu de vapeur lors de sa première utilisation. Ceci est parfaitement normal.

À propos de cette machine à pain

- La machine comporte deux réglages selon que l'on souhaite confectionner un petit pain de 680 g ou un grand pain de 907 g (poids approximatif pouvant varier selon la recette).
- Un bip signale lorsque des ingrédients supplémentaires, tels que des fruits et des noix, peuvent être ajoutés de façon à ce qu'ils ne soient pas broyés par la palette de pétrissage (7).

Présentation des fonctions

Écran à cristaux liquides (9)

Affiche le niveau de dorage, le poids du pain, et le programme sélectionné. Il comporte également une minuterie indiquant le temps restant (3:20 par exemple signifie 3 heures et 20 minutes ; 0:20 signifie 20 minutes)

Bouton de menu (10)

Pour choisir le programme de préparation du pain souhaité.

Bouton de taille du pain (11)

Permet de choisir un pain de 680 g ou de 907 g (uniquement pour certains programmes).

Boutons d'augmentation et de réduction du temps (12, 13)

Peuvent être utilisés pour différer la fabrication du pain, pour que la cuisson se termine quand vous le souhaitez. (Tous les programmes sauf Cuisson rapide, Confiture et Yaourt).

Bouton d'options de couleur de la croûte (14)

Permet de choisir la couleur de la croûte : claire, intermédiaire ou foncée (uniquement pour certains programmes).

Départ (15)

Maintenez cette touche enfoncée pendant 1 seconde environ pour démarrer : un bip sonore retentit, les deux points (:) clignotent, puis le programme commence.

Arrêt (15)

Maintenez cette touche enfoncée pendant 2 secondes environ pour arrêter le processus de fabrication du pain. Un bip sonore de confirmation retentit.

Utilisation de votre machine à pain

- 1 Tournez le moule (6) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Ôtez-le du corps de l'appareil (5).
- 2 Fixez la palette de pétrissage (7) à l'axe moteur (8) en appuyant dessus.
- 3 Mesurez soigneusement les ingrédients et versez-les dans le moule (6) dans l'ordre indiqué dans la recette.
- 4 Important : Utilisez de l'eau tiède à une température comprise entre 21 et 28°C. Lorsque vous ajoutez la levure, veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec l'eau, sans quoi elle sera activée.
- 5 Remplacez le moule (6) dans le corps de l'appareil (3), et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Vérifiez qu'il est solidement positionné.
- 6 Refermez le couvercle (3).
- 7 Branchez la machine à pain sur le secteur. La machine à pain affiche automatiquement, par défaut, le programme Basique et l'heure.
- 8 Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur le bouton de menu (10). Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, un bip sonore retentit pour confirmer votre choix.
- 9 Appuyez sur le bouton de taille du pain (11) pour choisir un petit pain (680 g) ou un grand pain (907 g).
- 10 Choisissez la couleur de croûte souhaitée en appuyant sur le bouton d'options de couleur de croûte (14).
- 11 Si vous souhaitez différer l'heure de démarrage, réglez le délai maintenant. Utilisez les boutons d'augmentation et de réduction du temps (12, 13) pour régler le temps. Vous pouvez différer le démarrage de la machine de 10 minutes à 10 heures. Le temps affiché inclut le temps de cuisson.
- 12 Maintenez le bouton de départ/arrêt (15) enfoncé pendant quelques secondes pour démarrer la machine. La machine à pain émet un bip et les deux points (:) clignotent.
- 13 La machine à pain émet un bip lorsque le pain est terminé, et 0:00 s'affiche à l'écran. Elle passe automatiquement en mode « maintien au chaud » pendant 60 minutes.
- 14 **AVERTISSEMENT : PORTEZ DES MANIQUES**
Éteignez la machine à pain au mur (si votre prise murale comporte un interrupteur). Soulevez le couvercle (3) et sortez le moule (6). Laissez-le refroidir quelques minutes.
- 15 Démoulez le pain et laissez-le refroidir complètement sur une grille. Extrayez la palette de pétrissage

(7) de la base du pain à l'aide du crochet (18) fourni.

Description des programmes

1 Basique

Pour le pain blanc et complet. Permet aussi de préparer des pains aromatisés avec des herbes et des raisins secs.

2 Baguette

Pour les pains de type baguette, avec une croûte craquante et une texture tendre.

3 Pain complet

Le temps de préchauffage est plus long afin que les grains aient le temps de se gorger d'eau et de s'étendre. Il n'est pas recommandé d'utiliser ce programme avec un départ en différé, car le résultat risquerait d'être insatisfaisant.

4 Turbo

Pour les cakes et autres pains faits sans levure dans un délai plus court. Les pains sont plus petits et plus denses.

5 Sucré

Pour préparer des pains à pâte sucrée, comme les cakes, avec une croûte plus croustillante qu'avec le programme Basique. La croûte plus croustillante est due à la présence de sucre.

6 Cuisson rapide

Pour cuire rapidement un pain blanc de 907 g. Les pains préparés avec ce programme sont parfois plus petits et plus moelleux.

7 Préparation pour pain

Un programme pratique utilisant un paquet de 500g de préparation pour pain acheté en magasin. Versez le sac entier de préparation dans la quantité d'eau indiquée sur le paquet. Le sac entier de préparation permet de confectionner un grand pain. De même, certains paquets de 500 g de préparation pour gâteaux peuvent être utilisés dans la machine à pain. Consultez l'emballage pour vérifier. Après avoir versé les ingrédients dans le moule (6), utilisez le programme Préparation pour pain pour les meilleurs résultats. N'oubliez pas de laisser le gâteau reposer après la cuisson comme indiqué sur l'emballage avant de le démouler et de le laisser refroidir complètement. Remarque : Lors de l'utilisation d'une préparation pour pain ciabatta, utilisez environ XX du paquet. C'est un produit à levée rapide qui peut déborder si tout le paquet est utilisé.

8 Pâte

Ce programme sert à préparer la pâte sans cuire le pain proprement dit. Une fois la pâte prête, vous pouvez l'utiliser dans la préparation de pizzas, de petits pains etc. Vous pouvez préparer n'importe quelle pâte avec ce programme. Le poids des ingrédients combinés ne doit pas dépasser 1 kg.

9 Sans gluten

Ce programme permet de confectionner des pains et gâteaux sans gluten. Idéal pour ceux qui suivent un régime spécial. Les pains et gâteaux sont moelleux, mais se conservent moins longtemps. On trouve facilement des ingrédients sans gluten sur Internet et dans la plupart des bons supermarchés.

10 Gâteau

Ce programme mélange les ingrédients puis les cuit pendant une durée définie. Mélangez deux groupes d'ingrédients avant de les verser dans la machine à pain (voir les recettes de gâteau aux pages 17-18). Selon la recette, sélectionnez le temps de cuisson requis à partir de deux options. Selon la recette, appuyez une fois sur le bouton des options de couleur de croûte (14) pour sélectionner un temps de cuisson de 3 heures et 5 minutes. Appuyez de nouveau pour sélectionner 3 heures et 20 minutes.

11 Sandwich

Ce programme donne un pain à texture légère mais à la croûte molle qui a tendance à se friper en refroidissant.

12 Confiture

Utilisez ce programme pour faire de la confiture et de la marmelade. Suivez les recettes fournies. Ce programme ne doit pas servir à ramollir la peau d'agrumes pour la marmelade.

13 Yaourt

Ce programme simple vous permet de faire votre propre yaourt avec peu d'ingrédients. Utilisant une basse température contrôlée pendant 10 heures, il produit un yaourt naturel auquel on peut ajouter du sucre ou des fruits, ou que l'on peut utiliser pour agrémenter des plats.

14 Cuisson supplémentaire

Programme de cuisson seule, destiné à prolonger le temps de cuisson des programmes sélectionnés. Il est particulièrement utile lors de la préparation de confitures et marmelades. La durée par défaut est de 1 heure (01:00) minimum, et vous pouvez ajouter des tranches de 1 minute. Vous devez l'arrêter manuellement en appuyant sur le bouton d'arrêt (15) une fois la cuisson supplémentaire terminée. Il est conseillé de contrôler la cuisson du pain ou de la confiture toutes les 10 minutes. Cela peut être avant la fin de la durée de cuisson supplémentaire d'une heure.

Lorsque vous sélectionnez Cuisson supplémentaire immédiatement après un autre programme, si le message H:HH s'affiche, ouvrez le couvercle (3), enlevez le moule (6) et laissez-le refroidir pendant 10 minutes. Une fois le moule (6) et son contenu refroidis, remettez-les dans l'appareil, sélectionnez le programme et appuyez sur la touche Départ (15).

Utilisation de la minuterie

La minuterie permet de différer le départ du programme de cuisson. Elle est parfaite pour avoir du pain frais au réveil.

Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 13 heures. N'utilisez pas cette fonction avec des recettes qui utilisent des ingrédients périssables comme des œufs ou des produits laitiers frais.

- Décidez de l'heure à laquelle vous voulez que le pain soit prêt et calculez la différence entre cette heure et l'heure actuelle. Par exemple, si vous voulez que votre pain soit prêt à 8h du matin, et qu'il

est maintenant 19h30, la différence sera de 12 heures et demie.

- Entrez ce temps à l'aide des boutons d'augmentation et de diminution du temps (12, 13). Cela réglerà le temps par paliers de 10 minutes. Une fois le temps correct réglé (dans cet exemple 12:30), appuyez sur le bouton départ/arrêt (15). Les deux points (:) clignotent.

- Si vous avez sélectionné la mauvaise valeur, maintenez le bouton départ/arrêt enfoncé pendant 2 secondes pour annuler.

La minuterie reviendra à la durée du programme. Répétez les étapes 1 et 2.

- La minuterie peut être réglée sur 13 heures maximum.

Bip sonore

Un bip sonore retentit :

- Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.
- Pendant le second cycle de pétrissage de certains programmes, pour indiquer que les céréales, les fruits ou d'autres ingrédients peuvent être ajoutés.
- Lorsque le programme se termine.
- Lorsque la période de maintien au chaud se termine.

Coupage de courant

Après une coupure de courant, vous devrez jeter les ingrédients et recommencer en utilisant des ingrédients frais.

Conseils et recommandations

- Mettez tous les ingrédients de la recette dans le moule (6) pour que la levure n'entre en contact avec aucun liquide.
- Lorsque vous faites de la pâte à pain avec le programme 8, retirez la pâte du moule (6) à la fin du programme. Façonnez-la conformément à la recette, badigeonnez-la de dorure et laissez-la lever avant de la mettre ou four.
- L'humidité peut provoquer des problèmes. Dans les climats humides et à haute altitude, vous devrez peut-être faire plusieurs essais. En cas d'humidité importante, ajoutez une cuillère à soupe de farine si la consistance n'est pas bonne. En altitude, diminuez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café environ, et diminuez légèrement la quantité de sucre et/ou d'eau ou de lait.
- Lorsque les recettes exigent « une surface légèrement farinée », utilisez 1 ou 2 cuillères à soupe de farine. Vous pouvez également fariner légèrement vos doigts ou le rouleau à pâtisserie pour manipuler plus facilement la pâte.
- Si la pâte que vous allongez se rétrécit, laissez-la reposer couverte pendant quelques minutes avant de l'allonger à nouveau.
- Vous pouvez envelopper la pâte dans un film plastique et la conserver au congélateur. Décongelez et ramenez la pâte à température ambiante avant de l'utiliser.
- Après 5 minutes de pétrissage, ouvrez le couvercle (3) et vérifiez la consistance de la pâte. Elle doit former une boule souple et lisse. Si elle est trop sèche, ajoutez du liquide. Si elle est trop humide, ajoutez de la farine (1/2 à 1 cuillère à soupe à la fois).
- Le pain fait maison ne contient pas de conservateurs, et se perd plus rapidement que le pain industriel.
- N'ouvrez jamais le couvercle (3) pendant que l'appareil fonctionne car cela empêcherait le pain de lever correctement. Ouvrez le couvercle (3) uniquement si la recette vous indique d'ajouter des ingrédients supplémentaires (reportez-vous aux recettes).

F

Températures

La machine à pain fonctionne dans des températures ambiantes très différentes, mais le pain ne sera pas nécessairement de la même dimension selon que vous le cuisez dans une pièce très chaude ou une pièce très froide. Nous recommandons que la température de la pièce se situe entre 15°C et 34°C. Tous les ingrédients et les liquides (eau ou lait) doivent être portés à une température ambiante de 21°C. Si les ingrédients sont trop froids, à moins de 10°C, ils n'activeront pas la levure. Les liquides très chauds, au-dessus de 40°C, peuvent détruire la levure.

Mesurer les ingrédients

L'étape la plus importante lorsque vous utilisez votre machine à pain est la mesure des ingrédients aussi précisément que possible. Il est extrêmement important de mesurer les ingrédients liquides et secs correctement, sans quoi vous pourriez obtenir un résultat médiocre. N'utilisez pas de cuillères à café (c. à c.) ou de cuillères à soupe (c. à s.) normales. Vous devez ajouter les ingrédients dans le moule (6) dans l'ordre où ils apparaissent dans la recette. Les liquides et les ingrédients secs doivent être mesurés comme suit :

Verre doseur (16)

Le verre est gradué selon différents volumes d'ingrédients. Les recettes de ce manuel utilisent un volume en « tasses » équivalent à 8 onces fluides. Le verre est gradué en 1/16èmes.

Vous devez utiliser une balance numérique précise. Nous préférons mesurer en « tasses » pour plus de précision.

Mesure des liquides

Utilisez le verre doseur (16) fourni. Lorsque vous mesurez, vous devez poser le verre sur une surface horizontale et lire la mesure en face (et non de biais). Le niveau du liquide doit correspondre à la graduation.

Mesure des ingrédients secs

La mesure des ingrédients secs doit être effectuée à l'aide du verre doseur (16) fourni ou d'une balance numérique. Ajoutez les ingrédients secs avec une cuillère dans le verre doseur (16). Une fois la quantité souhaitée atteinte, égalisez avec un couteau. Si vous donnez des coups secs sur le verre doseur (16), vous tasserez les ingrédients et vous en obtiendrez plus que prévu. Cet excédent pourrait suffire pour vous faire rater la recette. Ne tamisez pas la farine, sauf si la recette l'exige.

Pour mesurer de petites quantités d'ingrédients secs ou liquides, une cuillère doseuse (17) est fournie. Capacités : 1 cuillère à soupe et 1 cuillère à café. Les ingrédients secs doivent être égalisés au ras de la cuillère, et ne pas former un tas. Cette petite différence pourrait suffire à faire échouer la recette.

Cet appareil exige que vous respectiez soigneusement les recettes. Quand vous faites la cuisine, « une pincée de ceci » et « un trait de cela » est acceptable, mais pas avec une machine à pain. Une machine à pain automatique exige que vous mesuriez précisément chaque ingrédient pour obtenir les meilleurs résultats.

- Ajoutez toujours les ingrédients dans l'ordre de leur apparition dans la recette.
- Veuillez noter que les verres doseurs sont basés sur la tasse américaine standard de 8 onces liquides, et NON sur la tasse britannique de 10 onces liquides.
- Il est crucial de mesurer les ingrédients avec précision. N'utilisez pas de quantités plus importantes.

Basique (Prog 1.)

Pain blanc basique

Taille du pain :	680 g	907 g
Eau	11/8 tasse (270 ml)	11/2 tasse (360 ml)
Lait écrémé en poudre	21/2 c. à s.	4 c. à s.
Huile de tournesol	21/2 c. à s.	4 c. à s.
Sucre	2 c. à s.	3 c. à s.
Sel	11/4 c. à c.	2 c. à c.
Farine blanche à pain	3 tasses (432 g)	4 tasses (576 g)
Levure rapide	11/4 c. à c.	11/4 c. à c.

Baguette (Prog 2.)

Baguette

Taille du pain :	680 g	907 g
Eau	1 tasse (240 ml)	11/4 tasse (300 ml)
Lait écrémé en poudre	2 c. à s.	21/2 c. à s.
Sucre	1 c. à s.	11/4 c. à s.
Sel	1 c. à c.	11/4 c. à c.
Huile de tournesol	1 c. à s.	11/2 c. à s.
Farine blanche à pain	3 tasses (432 g)	4 tasses (576 g)
Levure rapide	1 c. à c.	11/4 c. à c.

Pain complet (Prog 3.)

Pain complet

Taille du pain :	1680 g	907 g
Eau	1 1/2 tasse (270 ml)	1 1/2 tasse (350 ml)
Lait écrémé en poudre	1 1/2 c. à s.	3 c. à s.
Huile de tournesol	2 c. à s.	3 c. à s.
Sucre roux	2 1/2 c. à s.	2 1/2 c. à s.
Sel	1 1/4 c. à c.	1 1/2 c. à c.
Farine complète à pain	3 tasses (396 g)	4 tasses (528 g)
Levure rapide	3/4 c. à c.	3/4 c. à c.

Turbo (Prog 4.)

Pain aux bananes et aux noix

Groupe d'ingrédients 1

Beurre (fondu)	2 c. à s. (28 g)
Lait	1 c. à s.
Bananes écrasées	1 tasse (175 g)
Œuf (battu)	1 (moyen)
Noix (hachées)	1/2 tasse (150 g)
Zeste de citron	1 c. à c.

Groupe d'ingrédients 2

Farine ordinaire	1 1/2 tasse (216 g)
Bicarbonate de soude	1/2 c. à c.
Levure chimique	1/4 c. à c.
Sucre	1/2 tasse (113 g)
Sel	1/4 c. à c.

Méthode

- 1 Mélangez les ingrédients du groupe 1 dans un bol.
- 2 Mélangez les ingrédients du groupe 2 dans un second bol.
- 3 Combinez le contenu des deux bols pour produire un mélange consistant.
- 4 Versez le mélange dans le moule.
- 5 Servez froid, avec ou sans beurre.

Sucré (Prog 5.)

Cake aux fruits

Taille :	1680 g	907 g
Eau	1 1/2 tasse (270 ml)	1 1/2 tasse (320 ml)
Lait écrémé en poudre	2 1/2 c. à s.	3 c. à s.
Huile de tournesol	2 1/2 c. à s.	3 c. à s.
Sucre	3 c. à s.	3 c. à s.
Sel	1 1/4 c. à c.	1 1/2 c. à c.
Farine blanche à pain	3 tasses (432 g)	4 tasses (576 g)
Noix de muscade	3/4 c. à c.	1 c. à c.
Levure rapide	1 c. à c.	1 c. à c.
Fruits secs mélangés †	1/2 tasse (82 g)	3/8 tasse (110 g)

† Ajoutez lorsque le bip sonore retentit.

Cuisson rapide (Prog 6.)

Cuisson rapide gros pain blanc

Taille du pain :	907 g
Eau*	1 1/2 tasse (360 ml)
Lait écrémé en poudre	3 c. à s.
Sel	1 1/2 c. à c.
Sucre	5 c. à c.
Huile de tournesol	3 c. à s.
Farine blanche à pain	4 tasses (576 g)
Levure rapide	3 c. à c.

Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez le réglage pour une couleur de croûte foncée.

* La quantité d'eau est cruciale pour la recette à cuisson rapide. L'échelle des ml doit être utilisée pour une plus grande précision.

Préparation pour pain (Prog 7.)

Suivez les instructions du paquet et utilisez les 500g entiers de préparation avec le volume d'eau requis.

Pâte (Prog 8.)

Petits pains blancs

Eau	1 1/4 tasse (300 ml)
Lait écrémé en poudre	1 c. à s.
Beurre (fondu)	2 c. à s. (28 g)
Sucre	2 c. à s.
Sel	1 1/2 c. à c.
Farine blanche à pain	3 1/4 tasse (468 g)
Levure rapide	1 1/2 c. à c.

Un léger supplément de beurre fondu pour dorer.

Méthode

- 1 Pétrissez la pâte et formez 6 petits pains.
- 2 Posez-les sur une plaque à four huilée.
- 3 Enduisez-les légèrement de beurre fondu.
- 4 Recouvrez de cellophane pendant 20-25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de taille, puis badigeonnez de dorure si nécessaire.
- 5 Préchauffez le four à 190°C (four gaz niveau 5) et mettez à cuire pendant 15-20 minutes.

Pâte (Prog 8.)**Pâte à pizza**

Eau	1 tasse (240 ml)
Huile de tournesol	3 c. à s.
Sucre	2 c. à s.
Sel	½ c. à c.
Farine blanche à pain	3 tasses (432 g)
Levure rapide	2 c. à c.

Méthode

- 1 Préchauffez le four à 200 °C (four gaz niveau 6).
- 2 Donnez une forme ronde et plate à la pâte. Placez-la sur une plaque à four huilée. Enduisez-la légèrement d'huile.
- 3 Couvrez avec du cellophane et laissez lever pendant 15 minutes.
- 4 Ajoutez la garniture de votre choix.
- 5 Faites cuire pendant environ 15-20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Faites une pizza épaisse ou deux pizzas fines d'environ 30 cm.

Sans gluten (Prog 9.)**Pour le pain et les gâteaux sans gluten.**

Le pain sans gluten vieux d'un jour ou plus a besoin d'un « rafraîchissement ». Placez 2 tranches au micro-ondes pendant 10- 15 secondes avant de consommer pour rafraîchir le pain. Les restes de pain frais peuvent être congelés. Pour stocker du pain sans gluten, coupez-le en tranches, remettez les tranches ensemble, enveloppez le pain dans du papier aluminium et mettez-le dans un sac plastique. Congelez-le jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Les tranches se séparent facilement et se décongèlent rapidement, au micro-ondes si nécessaire.

Pain sans gluten aux tomates séchées

Taille du pain :	1680 g
Œufs battus	3
Babeurre	284 ml
Lait	5 c. à s.
Jus de citron	2 c. à c.
Miel clair	1½ c. à s.
Concentré de tomates séchées	1 c. à s.
Tomates séchées hachées (antipasti)	50 g
Huile des antipasti	1 c. à c.
Sel	1 c. à s.
Farine à pain blanche sans gluten	470 g (3¼ tasse)
Levure déshydratée sans gluten	1 c. à s.

Gâteau au chocolat sans gluten

Beurre doux, fondu	150 g
Œufs	3
Extrait de vanille	1 c. à c.
Jus de citron	2 c. à c.
Eau	60 ml
Sucre en poudre	125 g
Mélange de farine blanche ordinaire sans gluten	250 g
Levure chimique sans gluten	3 c. à c. à ras
Cacao en poudre sans gluten	3 c. à s. à ras

Méthode

- 1 Battez les œufs dans un verre mesureur, et ajoutez le beurre, l'extrait de vanille, le jus de citron et l'eau.
- 2 Versez le sucre et la farine dans un saladier et ajoutez la levure chimique et le cacao en poudre à travers une passoire. Faites un puits au milieu, versez le mélange à base d'œufs et mélangez bien à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois.

Gâteau (Prog 10.)**Cake au gingembre**

Beurre (fondu)	¾ tasse (150 g)
Œufs (battus)	3 moyens
Mélasses	2 c. à c.
Farine ordinaire	1½ tasse (234 g)
Levure chimique	2 c. à c.
Gingembre en poudre	1 c. à c.
Sucre brun muscovado	226 g
Gingembre cristallisé, finement haché	50 g

Méthode

- 1 Dans un saladier, mélangez les 3 premiers ingrédients.
- 2 Tamisez la farine, la levure chimique et le gingembre moulu dans un autre saladier. Après vous être assuré(e) que le sucre ne comporte pas de morceaux, ajoutez-le au mélange de farine avec le gingembre haché et remuez.
- 3 Combinez le contenu des deux saladiers et mélangez bien.
- 4 Faites cuire pendant 3 heures et 5 minutes

Sandwich (Prog 11.)**Pain pour sandwichs**

Taille du pain :	1680 g	907 g
Eau	1⅙ tasse (255 ml)	1½ tasse (320 ml)
Beurre mou ou margarine	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sel	½ c. à c.	1 c. à c.
Lait écrémé en poudre	1½ c. à s.	2 c. à s.
Sucre	3 c. à s.	3½ c. à s.
Farine blanche à pain	3 tasses (432 g)	4 tasses (576 g)
Levure rapide	¾ c. à c.	1 c. à c.

Confiture (Prog 12.)**Confiture de framboises**

Framboises	3 tasses (330 g)
Sucre à confiture	1 tasse (220 g)
Jus de citron	3 c. à s.

Commentaires

- Chauffez le pot avant de le remplir.
- Cette recette remplira environ 1 pot moyen de 400 g.

Remarque

- La confiture produite se conservera moins longtemps que les confitures industrielles, et doit être conservée au réfrigérateur. Utilisez 200 g de sucre pour 330 g de framboises, et seulement 1 c. à c. de jus de citron.

Yaourt (Prog 13.)

Remarque : il est très important que le moule et la palette de pétrissage soient rigoureusement propres. Avant de commencer, inspectez le moule et rincez-le à l'eau bouillante ou utilisez un liquide stérilisateur de marque et essuyez. Veillez à ce que le lait utilisé soit à température ambiante.

Yaourt naturel fait maison

Lait UHT entier	500 ml
Lait écrémé en poudre	3 c. à s.
Yaourt bio naturel	2 grosses c. à s.

Méthode

- 1 Versez le lait dans un saladier, ajoutez le lait en poudre et battez le tout jusqu'à dissolution.
- 2 Ajoutez le yaourt en remuant et versez immédiatement dans le moule.
- 3 Sélectionnez le programme 13. 10 heures s'affichent par défaut (fonctionnement de nuit). Appuyez sur Départ.
- 4 Le lendemain matin, transférez dans un saladier, couvrez et mettez au réfrigérateur. Laissez bien refroidir et consommez dans les jours qui suivent.
- 5 Ajoutez un peu de sucre ou des fruits ou utilisez dans d'autres plats.

Conseils et astuces

- Une fois que vous avez fait du yaourt, vous pouvez l'utiliser pour commencer votre prochaine tournée.

Utilisations du yaourt

Le yaourt peut accompagner les recettes suivantes :

- Dans les smoothies aux fruits
- Sur du granola ou du muesli
- Sur des fruits rouges frais
- Dans les soupes
- Comme base pour les sauces apéritives aux fines herbes et à l'ail pilé, raitas, etc.
- Comme alternative à la mayonnaise dans la salade de poulet
- Comme sauce salade : ajoutez un peu d'huile d'olive et d'eau, ajoutez un peu de vinaigre, d'oignon finement haché ou de moutarde à l'ancienne et assaisonnez à votre goût.
- Ajoutez du tandoori et de l'ail pilé au yaourt et utilisez comme marinade pour le poulet.
- En remplacement de la crème fraîche sur les tartes et desserts.
- Nappez de miel ou de sirop d'agave ou d'érable.
- Mélangez à de la compote de fruits ou des fraises écrasées.

Dépannage**Le pain s'affaisse au milieu.****Trop de liquide ou liquide trop chaud.**

Mesurez les ingrédients plus précisément. Utilisez des liquides à une température comprise entre 21 °C et 28 °C.

Vous n'avez pas ajouté de sel, et le pain a trop levé et est retombé.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Vous avez ajouté trop de levure.

Mesurez les ingrédients plus précisément. Si le problème persiste, réduisez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

Une humidité importante et une température ambiante élevée peuvent faire lever le pain excessivement et le faire retomber.

Faites votre pain quand il fait moins chaud. Essayez de réduire la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café ou d'utiliser des liquides qui viennent de sortir du réfrigérateur. N'utilisez pas la minuterie.

L'altitude peut faire lever le pain excessivement et le faire retomber pendant la cuisson.

Essayez de réduire la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café.

Le couvercle (3) est resté ouvert pendant la cuisson.

N'ouvrez jamais le couvercle pendant la cuisson.

Le pain n'a pas assez levé.**Vous n'avez pas ajouté assez de levure.**

Mesurez les ingrédients plus précisément.

La levure est périmée ou inactive.

N'utilisez jamais de levure périmée. Conservez-la dans un endroit frais et sombre.

Vous n'avez pas ajouté assez de sucre.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Vous avez ajouté trop de sel, ce qui a limité la croissance de la levure.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

L'eau était trop chaude et a détruit la levure.

Utilisez des liquides à une température comprise entre 21 °C et 28 °C.

La levure a été activée avant le début du programme.

Veillez à ce que la levure ne soit pas en contact avec du liquide avant le début du programme

Le pain lève trop.**Une humidité importante et une température ambiante élevée peuvent faire lever le pain excessivement.**

Faites votre pain quand il fait moins chaud. Essayez de réduire la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café ou utilisez des liquides sortant du réfrigérateur. N'utilisez pas la minuterie.

Trop de levure.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Trop de liquide.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Des liquides chauds ont accéléré le développement de la levure.

Utilisez des liquides à une température comprise entre 21 °C et 28 °C.

Trop de farine ou pas assez de sel.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Pain sec, de texture dense.**Vous n'avez pas ajouté assez de liquide.**

Mesurez les ingrédients plus précisément.

La farine est peut-être périmée, ou elle est sèche, ce qui provoque un déséquilibre entre les ingrédients secs et liquides.

Essayez d'ajouter 1 cuillère à soupe de liquide à la fois.

Pain pas assez cuit, mou au centre.**Trop de liquide provenant de fruits frais ou en conserve.**

Égouttez toujours le liquide, comme indiqué dans la recette. Vous devrez peut-être réduire légèrement la quantité d'eau.

De grandes quantités d'ingrédients riches comme les noix, le beurre, les fruits secs, les sirops et les grains alourdissent la pâte. Ceci ralentira la levée et empêchera le pain de cuire au centre.

Mesurez les ingrédients plus précisément. Ne dépassez jamais les quantités indiquées dans la recette.

Croûte trop cuite.**Trop de sucre.**

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Couleur de la croûte mal réglée.

Choisissez le réglage « clair ».

Il y a de gros trous dans le pain.**L'eau était trop chaude et a détruit la levure.**

Utilisez des liquides entre 21 °C et 28 °C

Trop de liquide.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Trop de levure.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Une humidité importante et une température ambiante élevée peuvent augmenter l'activité de la levure.

Faites votre pain quand il fait moins chaud. Essayez de réduire la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café ou utilisez des liquides sortant du réfrigérateur. N'utilisez pas la minuterie.

La surface du pain est collante.

Vous avez laissé le pain trop longtemps dans l'appareil et de la condensation apparaît au niveau du moule. Dans la mesure du possible, retirez le pain du moule et laissez-le refroidir sur une grille avant la fin de la période de maintien au chaud.

L'équilibre entre les ingrédients secs/liquides n'est peut-être pas correct.

Mesurez les ingrédients plus précisément.

Difficulté au démoulage**Le pain colle au moule.**

Vous devez huiler le moule avant chaque utilisation. Lavez le moule à l'eau chaude savonneuse, rincez-le et séchez-le soigneusement. Enduisez généreusement l'intérieur du moule d'huile, de beurre ou de margarine. Suivez les instructions de la page 5, « Utilisation de votre machine à pain ». Lorsque vous enlevez le moule de l'appareil à la fin de la cuisson, laissez le pain refroidir dans le moule pendant 15 minutes avant de le démouler sur une grille. Tranchez le pain uniquement lorsqu'il a refroidi pendant 20 à 40 minutes.

Message H:HH affiché**La température de l'appareil est trop élevée.**

Appuyez sur le bouton d'arrêt. Enlevez le moule, laissez le couvercle ouvert et laissez refroidir. Lorsqu'il est froid, remettez le moule à l'intérieur de l'appareil, sélectionnez le programme et redémarrez-le.

Message E:EE affiché**Le détecteur de température est déconnecté.**

Contactez le service d'assistance Morphy Richards.

Difficulté au démoulage (6)**Le pain colle au moule.**

Vous devez huiler le moule avant chaque utilisation. Lavez le moule à l'eau chaude savonneuse, rincez-le et séchez-le soigneusement. Enduisez légèrement l'intérieur du moule d'huile, de beurre ou de margarine. Suivez les instructions de la page 5, « Utilisation de votre machine à pain ». Lorsque vous enlevez le moule de l'appareil à la fin de la cuisson, laissez le pain refroidir dans le moule pendant 15 minutes avant de le démouler sur une grille. Ne coupez le pain en tranches que lorsqu'il a complètement refroidi.

Entretien et nettoyage

- 1 **Attention : Pour éviter les risques de choc électrique, débranchez la machine à pain avant de la nettoyer.**
- 2 Attendez que l'appareil ait refroidi.
- **IMPORTANT** : Ne plongez jamais le corps de l'appareil (5) ou le couvercle (3) dans un liquide, et ne l'éclaboussez pas, car ceci pourrait l'endommager ou vous donner un choc électrique.
- 3 Extérieur : Essuyez le couvercle et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humidifiée.
- 4 Intérieur : Utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer l'intérieur de l'appareil.
- 5 Moule (6) : Nettoyez le moule (6) à l'eau savonneuse tiède. Évitez de rayer le revêtement antiadhésif. Séchez-le soigneusement avant de le remettre dans l'appareil.
- Le moule (6), le verre doseur (16), la cuillère doseuse (17) et la palette de pétrissage (7) ne passent

pas au lave-vaisselle.

- Ne laissez pas tremper le moule (6) pendant de longues périodes car cela pourrait endommager l'axe moteur.
- Si la palette de pétrissage est collée dans le moule (6), versez de l'eau chaude dessus et laissez tremper pendant 30 minutes. Vous pourrez ainsi enlever la palette de pétrissage (2) plus facilement.
- Assurez-vous que l'appareil a entièrement refroidi avant de le ranger.

N'utilisez jamais ces ustensiles ou produits pour nettoyer l'appareil :

- White spirit
- Benzène
- Tampons en laine d'acier
- Poudre à récurer
- Chiffon anti-poussière chimique

Entretien du revêtement antiadhésif

Évitez d'endommager le revêtement. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques comme des spatules, couteaux ou fourchettes.

Le revêtement peut changer de couleur au fil du temps. Ceci vient uniquement de l'humidité et de la vapeur et ne modifie pas l'efficacité de l'appareil ou la qualité de votre pain.

Vous devez nettoyer le trou au centre de la palette de pétrissage (7) puis ajouter une goutte d'huile de cuisine et remettre la palette sur l'axe moteur (8) dans le moule (6). Ceci évitera que la palette ne colle au moule.

- Enlevez la poussière de toutes les ouvertures d'aération (2).

VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

Pour la clientèle en France

Il est important de conserver le ticket de caisse comme preuve d'achat. Agrafez votre ticket de caisse à cette notice d'utilisation; vous pourrez ainsi l'avoir sous la main ultérieurement.

Merci de donner les informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces références à la base de l'appareil.

Numéro du modèle
Numéro de série

Tous les produits Morphy Richards sont testés individuellement avant de quitter l'usine.

Si un problème survient dans les 24 mois qui suivent l'achat d'origine, vous devez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil muni de votre ticket de caisse, celui-ci le renverra à Glen Dimplex France pour expertise.

Sous réserve des exclusions indiquées ci-dessous (1 à 9), l'appareil défectueux sera alors réparé ou remplacé et réexpédié dans un délai de 15 jours ouvrables maximum à compter de son arrivée.

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie de deux ans, la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Vous devez donc absolument conserver votre ticket de caisse ou votre facture d'origine pour indiquer la date d'achat.

Pour bénéficier de la garantie de deux ans, l'appareil doit avoir été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les fers doivent avoir été détartrés et les filtres doivent avoir été nettoyés selon les instructions.

Morphy Richards ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes :

- 1 Si le problème provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Si l'appareil est d'occasion.
- 6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 7 La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.
- 8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- 9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

Pour la clientèle en Belgique

Les produits de Morphy Richards sont produits conformément les normes de qualité, agréé international. Au-dessus vos droits légaux, Morphy Richards vous garantit qu'à partir d'achat ce produit sera sans défauts de fabrication ou de matériels pendant une période de deux ans.

Il est important de conserver votre bon d'achat comme preuve. Agrafez votre ticket à cette notice d'installation.

Veillez mentionner ces informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces informations sur la base de l'appareil.

Numéro du modèle
Numéro de série

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie (deux ans), la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Il est donc très importants de conserver votre bon d'achat original afin de connaître la date initiale d'achat.

Cette garantie vaut uniquement quand l'appareil a été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les appareils doivent être détartrés et les filtres doivent être tenus propre selon le mode d'emploi.

Morphy Richard ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes

- 1 Si le problème, prévient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de source de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes, autres que nos techniciens (ou revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Si l'appareil est d'occasion.
- 6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 7 La garantie ne couvre pas les sachets, filtres et brocs en verre.
- 8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- 9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

F

D**Einführung**

Wir bedanken uns für den Kauf des Morphy Richards Brotbackautomaten. Schon bald werden Sie feststellen, dass nichts über Aroma von selbstgemachtem Brot geht, das sich in Ihrem Zuhause verbreitet.

Wir verstehen, dass Sie Ihren neuen Brotbackautomaten gerne sofort benutzen möchten. Wir bitten Sie jedoch, sich noch für einen Moment zu gedulden und sich die Zeit zu nehmen, mit Ihrem neuen Brotbackautomaten vertraut zu werden und nachzulesen, was Sie tun müssen, bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden. Bitte lesen Sie sich auch unsere Backtips und Vorschläge durch, um perfektes Brot und tolle Kuchen zu backen. Wenn Sie sich diese Gebrauchsanleitung genau durchlesen, werden Sie mit Sicherheit fantastische Ergebnisse erzielen.

Inhalt

Gesundheit und Sicherheit	4
Produktübersicht	13
Einführung	28
Besonderheiten	28
Vor der ersten Verwendung	28
Allgemeines zu diesem Brotbackautomaten	28
Funktionsübersicht	28
Der Umgang mit dem Brotbackautomaten	28
Programmbeschreibungen	29
Die Zeitschaltuhr	29
Summer	29
Stromunterbrechung	29
Tipps und Empfehlungen	29
Temperatur	29
Messen der Zutaten	29
Brotmischungen	11
Joghurt	32
Fehlerbehebung	32
Reinigung und Pflege	33
Garantie	33

Besonderheiten

- (1) Sichtfenster
- (2) Lüftungsschlitze
- (3) Deckel
- (4) Deckelgriff
- (5) Gerät
- (6) Backbehälter
- (7) Kneteisen
- (8) Welle
- (9) LCD-Anzeige
- (10) Taste Menu (Menü)
- (11) Brotgrößentaste
- (12) Plustaste
- (13) Minustaste
- (14) Krustenfarbe Optionstaste
- (15) Start/Stop Taste
- (16) Messbecher
- (17) Messlöffel
- (18) Kneithaken-Entferner

Vor der ersten Verwendung

Nehmen Sie sich vor dem ersten Gebrauch einige Minuten Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen. Heben Sie die Anleitung danach an einem praktischen Ort auf, damit sie bei Bedarf griffbereit ist. Achten Sie ganz besonders auf die Hinweise zur Sicherheit.

1. Waschen Sie den Backbehälter (6) und den Kneithaken (7) in heißem Seifenwasser und trocken Sie sie gründlich ab.
2. Wischen Sie die Außenfläche des Brotbackautomaten (5) mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Benutzen Sie keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel zum Reinigen irgendwelcher Teile des Brotbackautomaten.
3. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, verwenden Sie ein wenig Öl, Butter oder Margarine und streichen Sie den Backbehälter (6) damit aus. Dann auf Programm 14 10 Minuten leer backen lassen.
4. Abkühlen lassen und dann den Backbehälter (6) in heißem Seifenwasser waschen und abtrocknen.
5. Setzen Sie den Kneithaken (7) auf die Welle (8) im Backbehälter (6). Bei der Herstellung müssen bestimmte Teile am Gerät leicht gefettet werden. Das kann dazu führen, dass das Gerät beim ersten Backeinsatz etwas ausdampft. Das ist aber ganz normal.

Allgemeines zu diesem Brotbackautomaten

- Mit dem Brotbackautomaten können Sie entweder einen kleinen Laib (680 g) oder einen großen Laib (907 g) herstellen (ungefähres Gewicht, anhängig von der Art des Rezepts).
- Ein Summtön ertönt, wenn Zutaten wie Obst und Nüsse hinzugefügt werden können. So wird verhindert, dass sie vom Kneithaken zermahlen werden (7).

Funktionsübersicht**LCD-Bildschirm (9)**

Erlaubt Ihnen, das Bräunungslevel, das Gewicht des Laibs und das gewählte Programm zu sehen. Es wird auch ein Countdown-Timer angezeigt, der wie lange es noch dauert, bis das Brot fertig gebacken ist (3:20 bedeutet, dass es noch 3 Stunden und 20 Minuten dauert).

Menü-Taste (10)

Damit können Sie Ihr gewünschtes Brotbackprogramm wählen.

Brotgrößentaste (11)

Zur Auswahl einer kleinen oder großen Brotgröße (nur bestimmte Backprogramme).

Tasten zum Erhöhen oder Reduzieren der Zeit (12), (13)

Kann verwendet werden, um den Beginn des Backprozesses nach hinten zu verschieben, damit das Brot dann fertig ist, wenn Sie es brauchen. (Alle Programme außer Fastback, Jam und Joghurt).

Taste zur Wahl der Krustenfarbe (14)

Als Krustenfarbe wahlweise hell, mittel oder dunkel einstellbar (nur bestimmte Backprogramme)

Start (15)

Drücken und etwas 1 Sekunde zum Starten drücken, ein Piep ertönt und das Trennzeichen (:) ertönt, bevor das Programm startet.

Stop (15)

Drücken und etwa 2 Sekunden halten, um den Backprozess zu stoppen, ein Piep ertönt als Bestätigung.

Der Umgang mit dem Brotbackautomaten

- 1** Drehen Sie den Backbehälter (6) gegen den Uhrzeigersinn zum Lösen. Entfernen Sie ihn aus dem Gerät (5).
- 2** Befestigen Sie den Kneithaken (7) an der Welle (8) indem Sie ihn andrücken.
- 3** Messen Sie die Zutaten sorgfältig ab und fügen Sie sie
- 4** Wichtig: Benutzen Sie lauwarmes Wasser (21 bis 28 °C). Wenn Sie die Hefe hinzufügen, stellen Sie sicher, dass sie nicht in Kontakt mit Wasser kommt, ansonsten wird sie aktiviert.
- 5** Setzen Sie den Backbehälter (6) wieder in das Gerät (3) ein, indem Sie sie im Uhrzeigersinn einrasten lassen. Stellen Sie sicher, dass der Behälter korrekt platziert ist. Backbehälter (6) in der Reihenfolge, wie im Rezept angeführt.
- 6** Schließen Sie den Deckel (3).
- 7** Stecken Sie den Brotbackautomaten an die Steckdose an. Das Gerät befindet sich standardmäßig im Basisprogramm und in der Basiszeit.
- 8** Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie die Menü-Taste (10) drücken. Bei jedem Tastendruck ertönt der Summer zur Bestätigung.
- 9** Drücken Sie die Taste zur Wahl der Brotgröße, um zwischen einem großen und einem kleinen Laib zu wählen.
- 10** Wählen Sie die gewünschte Krustenfarbe, indem Sie die Taste zur Wahl der Krustenfarbe drücken (14).
- 11** Wenn Sie die Startzeit nach hinten verlegen möchten, stellen Sie die Zeit nun ein. Verwenden Sie die Tasten zum Erhöhen und Reduzieren der Zeit (12), (13), um die Zeit anzupassen. Sie können einen Zeitpunkt zwischen 10 Minuten und 10 Stunden wählen. Die angezeigte Zeit beinhaltet die Zeit, die zum Backen benötigt wird.
- 12** Halten Sie die Start-/Stop-Taste (15) für einige Sekunden gedrückt, um das Gerät einzuschalten, der Brotbackautomat piept, das Trennzeichen (:) beginnt zu blinken.
- 13** Der Brotbackautomat piept, wenn er fertig ist und am Display wird 0:00 angezeigt. Er wechselt nun automatisch für 60 Minuten in den Warmhaltemodus.

14 WARNUNG: VERWENDEN SIE OFEN- HANDSCHUHE

Drehen Sie das Gerät an der Wand ab. Heben Sie den Deckel (3) und entfernen Sie den Backbehälter (6). Immer ein paar Minuten lang abkühlen lassen.

- 15** Entfernen Sie den Laib aus dem Backbehälter (6) und auf einem Gitterblech abkühlen lassen. Entfernen Sie den Knethaken (7) vom Boden des Laibs, indem Sie den Knethaken-Entferner (18) verwenden.

Programmbeschreibungen**1 Basic**

Für weißes Brot und Schwarzbrot. Auch für gewürzte Brote mit Kräutern und Rosinen.

2 Französisch

Für das Backen von französischem Brot mit einer knackigen Kruste und einer leichteren Textur.

3 Vollkornbrot

Weist eine längere Aufgehzeit auf, um den Vollkornbrot die Möglichkeit zu geben, das Wasser aufzusaugen und sich auszudehnen. Die Zeitschaltung sollte nicht benutzt werden, da das Backergebnis dadurch schlechter wird.

4 Schnellfunktion

Für Brote und Hefe, die in kürzerer Zeit gebacken werden können. Die Laibe sind kleiner und dichter.

5 Süß

Zum Backen von süßem Brot mit einer knusprigeren Kruste als bei der Grundeinstellung. Die knusprigere Kruste kommt durch das "Verbrennen" des Zuckers zustande.

6 Schnellbacken

Zum Zubereiten eines Weißbrots mit 900 g (2 lb) in kürzerer Zeit.. Brote, die mit dieser Einstellung gebacken werden, können kürzer und die Konsistenz feuchter ausfallen.

7 Brotmischung

Ein gewöhnliches Programm für die Verwendung von 500 g Brotmischung, die im Supermarkt erhältlich ist. Geben Sie die ganze Packung Brotmischung hinzu gemeinsam mit der auf der Verpackung genannten Menge an Wasser. Wenn Sie die ganze Packung verwenden, können Sie einen großen Brotlaib backen. Auch sind 500 g Kuchenmischungen für die Verwendung im Brotbackautomaten geeignet. Vgl. dazu die Bedienungstabelle. Nachdem Sie alle Zutaten in den Backbehälter (6) gegeben haben, verwenden Sie das Programm Brotmischung, damit Sie die besten Ergebnisse erzielen. Vergessen Sie nicht, das Backwerk noch einige Zeit rasten zu lassen, wie auf der Verpackung angegeben, bevor Sie das Brot aus dem Behälter nehmen. Hinweis: Wenn Sie eine Ciabatta-Brotmischung verwenden, nehmen Sie etwa XX der Packung, da es sich um ein stark ausdehnendes Brot handelt, was zu einem Überlaufen des Behälters führen kann, wenn die gesamte Packung verwendet wird.

8 Teig

Mit dieser Einstellung wird nur der Teig hergestellt, es wird aber kein Brot fertig gebacken. Nehmen Sie den Teig heraus, und formen Sie ihn zu Brötchen, Pizza etc. Jede Art Teig lässt sich mit dieser Einstellung zubereiten. Mehr als 1 kg an Zutatenkombinationen dürfen nicht verarbeitet werden.

9 Glutenfrei

Mit diesem Programm können glutenfreies Brot und Kuchen hergestellt werden. Ideal, wenn Sie eine spezielle Diät machen. Die Kuchen und Brote sind feucht, halten aber weniger lange frisch. Zutaten für glutenfreie Brote sind online und in allen größeren Supermärkten verfügbar.

10 Kuchen

Mit dieser Einstellung werden die Zutaten gemischt und dann für eine vordefinierte Zeit gebacken. Vermengen Sie zwei Gruppen an Zutaten bei der Vorbereitung, bevor Sie den Brotmacher hinzufügen (siehe Kuchenrezepte auf den Seiten 17–18). Je nach Rezept wählen Sie die benötigte Zeit aus den zwei Optionen. Je nach Rezept drücken Sie die Krustenfarbe-Taste (14) einmal, um eine Backzeit von 3 Stunden
5 Minuten auszuwählen. Erneut drücken, um 3 Stunden 20 Minuten auszuwählen.

11 Sandwich

Zum Backen von lockerem Brot mit einer weicheren, aber dickeren Kruste.

12 Marmeladen

Verwenden Sie dieses Programm zum Herstellen von Fruchtaufstrichen und Marmeladen. Befolgen Sie dafür die angegebenen Rezepte. Dieses Programm ist nicht geeignet, um die Schale für Marmeladen weich zu machen.

13 Joghurt

Dieses einfache Programm erlaubt es Ihnen, Ihr eigenes Joghurt mit wenigen Zutaten herzustellen. Indem Sie eine kontrollierte niedriger Temperatur über 10 Stunden verwenden, wird natürliches Joghurt hergestellt, der gesüßt, mit Früchten verfeinert und zum Kochen verwendet werden kann.

14 Extra Backen

Kann verwendet werden, um die Backzeit bei ausgewählten Programmen zu erhöhen. Besonders nützlich ist diese Funktion, wenn Marmeladen noch länger "ziehen" müssen. Wenn das Programm gestartet wird, ist die voreingestellte Zeit 1 Stunde (1:00) und es wird in Intervallen von 1 Minute heruntergezählt. Diese Funktion muss händisch ausgeschaltet werden, indem die Stop-Taste (15) gedrückt wird, wenn Sie die Extra-Backzeit abgeschlossen haben. Es wird empfohlen, den Vorgang alle 10 Minuten zu überprüfen. Das kann eintreten, bevor die einstündige Backzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie direkt nach Abschluss eines anderen Programms das zusätzliche Backprogramm wählen und die Meldung H:HH im Display angezeigt wird, öffnen Sie den Deckel (3), nehmen Sie den Backbehälter (6) heraus, und lassen Sie ihn 10 Minuten lang abkühlen. Nach dem Erkalten des Behälters und des Inhalts setzen Sie ihn wieder ein, stellen das Programm ein und drücken auf Start (15).

Die Zeitschaltuhr

Der Timer kann verwendet werden, um die Startzeit für das Brotbacken nach hinten zu verlegen. Perfekt, um am Morgen frisch gebackenes Brot zu erhalten.

Es können maximal 13 Stunden eingestellt werden. Benutzen Sie diese Funktion nicht bei Rezepten mit verderblichen Zutaten wie etwa Eier, Frischmilch, Quark oder Käse.

- Überlegen Sie, wann das Brot fertig gebacken sein soll und errechnen Sie die Anzahl der Stunden von der aktuellen Uhrzeit bis zur Fertigstellung. Beispiel: Wenn das Brot um 8:00 fertig sein soll und es jetzt 19:30 ist, beträgt der Unterschied 12 1/2 Stunden.
- Geben Sie diese Zeit ein, indem Sie die Tasten zum Erhöhen und Reduzieren der Zeit verwenden (12),(13). Die Zeitabstände werden in 10-Minuten-Intervallen eingestellt. Wenn Sie die korrekte Zeit eingestellt haben (z.B. 12:30), drücken Sie die Start-/Stop-Taste (15), das Trennzeichen (:) blinkt.
 - Wenn Sie die falsche Zeit gewählt haben, drücken und halten Sie die Start-/Stop-Taste 2 Sekunden lang um der Vorgang wird abgebrochen.
 - Die Zeitschaltung kehrt dann zur Programmzeit zurück. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
 - Die Zeitschaltverzögerung kann auf maximal 13 Stunden eingestellt werden.

Summer

Der Summer ertönt:

- Beim Drücken einer Taste
- Während des zweiten Knetgangs bei bestimmten Programmen, um anzuzeigen, dass Obst, Nüsse oder sonstige Zutaten zugegeben werden können.
- Wenn das Backprogramm beendet ist.
- Wenn die Warmhaltezeit abgelaufen ist.

Stromunterbrechung

Die Zutaten können nicht mehr verwendet werden, sondern Sie müssen mit frischen Zutaten von vorn beginnen.

Tipps und Empfehlungen

- Geben Sie alle Rezeptzutaten in den Backbehälter (6) hinein, damit keine Flüssigkeit an die Hefe gelangt.
- Wenn Sie Brotteig mit dem Programm 8 erzeugen, entfernen Sie den Teig am Ende des Programm aus dem Backbehälter (6). Formen Sie ihn nach Rezept, glasieren Sie ihn und lassen Sie ihn aufgehen, bevor Sie ihn im Ofen backen,
- Feuchtigkeit kann problematisch sein, sodass bei Feuchtigkeit und Höhenlage die Mengenangaben leicht korrigiert werden müssen. Bei hoher Feuchtigkeit geben Sie einen zusätzlichen Tafelöffel Mehl hinzu, wenn die Konsistenz nicht stimmt. Bei größerer Seehöhe reduzieren Sie die Menge an Hefe um 1/4-TL, geben Sie außerdem auch etwas weniger Milch/Wasser hinzu.
- Wenn in den Rezepten von einem "leichten Mehlauftrag" die Rede ist, verteilen Sie etwa 1 bis 2 Tafelöffel Mehl über die Fläche. Um den Teig leichter zu verarbeiten, können Sie Ihre Hände oder die Kuchenrolle leicht mit Mehl benetzen.
- Wenn der ausgerollte Teig wieder zusammenschumpft, lassen Sie ihn ein paar Minuten länger abgedeckt, bevor Sie ihn erneut ausrollen.
- Der Teig kann in Kunststoff eingewickelt und zur späteren Verwendung in der Gefriertruhe (oder im Gefrierfach) gelagert werden. Vor der Verwendung muss der Teig dann wieder auf Raumtemperatur gebracht werden.
- Öffnen Sie nach 5 Minuten Kneten den Deckel (3) und kontrollieren Sie die Zähigkeit des Teigs. Der Teig sollte sich zu einem weichen, glatten Ball formen lassen. Ist er zu trocken, geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu. Wenn er zu nass ist, geben Sie etwas Mehl hinzu (1/2 bis 1 Tafelöffel pro Test).
- Da hausgemachtes Brot keine Konservierungsmittel enthält, trocknet es schneller aus und wird auch eher schlecht als im Handel erhältliches Brot.
- Öffnen Sie während des Brotbackbetriebs nicht den Deckel, da dies die Brotqualität beeinträchtigen könnte, insbesondere wird dadurch das Steigen der Mischung behindert. Öffnen Sie den Deckel (3) nur, wenn laut Rezept eine Zutat hinzugegeben werden muss (siehe „Rezepte“).

Temperatur

Der Brotbackautomat funktioniert bei verschiedenen Temperaturbereichen sehr gut. Sehr warme und sehr kalte Räume können aber zu unterschiedlichen Brotgrößen führen. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15 und 34 °C. Alle Zutaten und Flüssigkeiten (Wasser oder Milch) sollten auf Raumtemperatur (21°C) erwärmt werden. Wenn die Zutaten zu kalt (unter 10 °C) sind, kann die Hefe nicht aufgehen. Sehr warme Flüssigkeiten (über 40 °C) können die Hefe dagegen vernichten.

Messen der Zutaten

Der Schlüssel und zugleich der wichtigste Schritt beim Backen mit dem Automaten ist das exakte Abmessen der Zutaten. Es ist äußerst wichtig, jede Flüssigkeit und jede trockene Zutat genau abzumessen; andernfalls kann es zu einem schlechten oder nicht akzeptablen Backergebnis kommen. Keine herkömmlichen TL oder Esslöffel benutzen. Darüber hinaus müssen die Zutaten in der gleichen Reihenfolge in den Backbehälter gegeben werden, mit der sie auch im Rezept aufgeführt sind. Flüssige und trockene Zutaten müssen folgendermaßen abgemessen werden:

Messbecher (16)

Auf dem Becher sind verschiedene Messskalen für das Volumen aufgetragen. Bei den Rezepten in diesem Buch wird das Volumen anhand von Bechern ("cup") angegeben; dabei gehen wir von einem amerikanischen Becher mit 228 g aus. Die Messskala ist in 1/16 Strichmarken unterteilt.

Sie müssen eine sehr gute Küchenwaage benutzen. Um möglichst exakt nach Rezept zu arbeiten, bevorzugen wir die Bechereinheit.

Abmessen flüssiger Zutaten

Benutzen Sie dazu den beigelegten Messbecher (16). Beim Ablesen der Menge muss der

Messbecher auf einer waagerechten, flachen Fläche gestellt und auf Augenhöhe (nicht im Winkel) abgelesen werden. Der Füllstand der Flüssigkeit muss genau auf der Markierung des Messbechers liegen.

Abmessen trockener Zutaten

Trockene Zutaten müssen mit dem beigegeführten Messbecher (16) oder mit Waagen abgemessen werden. Zum Abmessen trockener Zutaten müssen die Zutaten vorsichtig mit einem Löffel bis zur Liniemarkierung in den Messbecher (16) gefüllt werden. Durch Klopfen auf die Zutat im Messbecher (16) wird diese verdichtet, sodass sich am Schluss mehr als benötigt im Messbecher befindet. Die zuviel eingefüllte Menge könnte bereits vom Rezept abweichen. Sieben Sie das Mehl nur dann, wenn dies auch im Rezept angegeben ist.

Wenn sehr kleine Mengen trockener oder flüssiger Zutaten gemessen werden, gibt es einen Messlöffel (17) die folgenden Mengen – 1 Esslöffel (EL) und ein Tafelöffel (TL). Es wird immer mit einem gestrichenen und nicht mit einem gehäuften Messlöffel gearbeitet, da dieser kleine Mengenunterschied bereits eine kritische Abweichung vom Rezept darstellen kann.

Dazu brauchen Sie nur ganz genau die Anweisungen im Rezept zu befolgen. Beim Kochen macht eine Prise hiervon und eine Messerspitze davon nichts aus, aber beim Brotbacken ist das anders. Um mit einem Brotbackautomaten ein möglichst gutes Ergebnis zu erzielen, müssen Sie jede Zutat exakt abmessen.

- Geben Sie die Zutaten immer in der Reihenfolge hinzu, in der sie im Rezept aufgelistet werden.
- Messgrundlage für den Messbecher ist amerikanischer Standardbecher für Flüssigkeiten mit 28 g (8 Unzen), NICHT der britische Becher mit 10 Unzen.
- Ein exaktes Bemessen der Zutaten ist äußerst wichtig. Größere Mengen nicht hinzugeben.

Basic (Prog 1.)

Herkömmliches Weißbrot

Laibgröße:	1 1/2 lb (680 g)	2 lb (907 g)
Wasser	1 1/8 Becher (270 ml)	1 1/2 Becher (360 ml)
Magermilchpulver	2 1/2 Esslöffel	4 Esslöffel
Sonnenblumenöl	2 1/2 Esslöffel	4 Esslöffel
Zucker	2 EL	3 EL
Salz	1 1/4 TL	2 TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher (432 g)	4 Becher (576 g)
Schnell aufgehende Hefe	1 1/4 TL	1 1/4 TL

Französisch (Prog 2.)

Baguette

Laibgröße:	1 1/2 lb (680 g)	2 lb (907 g)
Wasser	1 Becher (240 ml)	1 1/4 Becher (300 ml)
Magermilchpulver	2 Esslöffel	2 1/2 Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 1/4 Esslöffel
Salz	1 TL	1 1/4 TL
Sonnenblumenöl	1 EL	1 1/2 Esslöffel
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher (432 g)	4 Becher (576 g)
Schnell aufgehende Hefe	1 TL	1 1/4 TL

Vollkorn (Prog 3.)

Vollweizenbrot

Laibgröße:	1 1/2 lb (680 g)	2 lb (907 g)
Wasser	1 1/8 Becher (270 ml)	1 1/2 Becher (360 ml)
Magermilchpulver	1 1/2 EL	3 EL
Sonnenblumenöl	2 EL	3 EL
Brauner Zucker	2 1/2 EL	2 1/2 EL
Salz	1 1/4 TL	1 1/2 TL
Kräftiges Vollkornmehl zum Backen	3 Becher (396 g)	4 Becher (528 g)
Schnell aufgehende Hefe	3/4 TL	3/4 TL

Schnellprogramm (Prog 4.)

Bananen-Nussbrot

Zutaten Gruppe 1

Butter (geschmolzen)	2 EL (28 g)
Milch	1 EL
Zerdrückte Banane	1 Becher (17 g)
Ei (geschlagen)	1 mittlere
(Gehackte) Walnüsse	1/2 Beche (150 g)
Zitronenschale	1 TL

Zutaten Gruppe 2

Mehl	1 1/2 Beche (216 g)
Backpulver	1/2 TL
Backpulver	1/4 TL
Zucker	1/2 Becher (113 g)
Salz	1/4 TL

Zubereitung

- 1 Gruppe 1 in einer separaten Schüssel mischen.
- 2 Gruppe 2 in einer zweiten Schüssel mischen.
- 3 Den Inhalt beider Schüsseln vermengen, um eine feste Mischung zu erhalten
- 4 Mischung in den Backbehälter einfüllen.
- 5 Kalt servieren, mit oder ohne Butter.

Sü (Prog 5.)

Mischfruchtbrot

Laibgröße:	1 1/2 lb (680 g)	2 lb (907 g)
Wasser 1 1/8 Becher (270 ml)	1 1/8 Becher (320 ml)	
Magermilchpulver	2 1/2 EL	3 EL
Sonnenblumenöl	2 1/2 EL	3 EL
Zucker	3 EL	3 EL
Salz	1 1/4 TL	1 1/2 TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher (432 g)	4 Becher (576 g)
Muskat	3/4 TL	1 TL
Schnell aufgehende Hefe	1 TL	1 TL
Getrocknetes Mischobst †	1/2 Becher (82 g)	3/8 Bech (110 g)

† Hinzufügen, wenn der Summton erklingt

Schnellbacken (Prog 6.)

Schnellacken Groß Weiß

Laibgröße:	2 lb (907 g)
Wasser*	1 1/2 Becher (360 ml)
Magermilchpulver	3 EL
Salz	1 1/2 TL
Zucker	5 TL
Sonnenblumenöl	3 EL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	4 Becher (576 g)
Schnell aufgehende Hefe	3 EL

Das beste Ergebnis erzielen Sie mit der sehr dunklen Krusteneinstellung.

* Die korrekte Wassermenge ist entscheidend für das Schnellack-Rezept Die Milliliter-Skala sollte zwecks größerer Genauigkeit gewählt werden.

glutenfreie geschmolzene Butter

1 EL

Halten Sie die Anweisungen auf der Verpackung ein, wenn sie die 500g-Brotmischung verwenden, achten Sie auf die richtige Wassermenge.

Teig (Prog. 7.)

Weizenbrötchen

Wasser	1¼ Becher (300 ml)
Magermilchpulver	1 EL
Butter (geschmolzen)	2 EL (28 g)
Zucker	2 EL
Salz	1½ TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	¾ Becher (468 g)
Schnell aufgehende Hefe	1½ TL

Ein wenig geschmolzene Butter zum Glasieren.

Zubereitung

- 1 Den Teig kneten und 6 Brötchen formen.
- 2 Auf ein gefettetes Backblech legen.
- 3 Leicht mit geschmolzener Butter bestreichen.
- 4 Locker mit Frischhaltefolie für 20–25 Minuten bedecken oder bis sich die Größe verdoppelt hat, dann glasieren, falls notwendig
- 5 Heizen Sie den Ofen auf 190°C vor, dann für etwa 15–20 Minuten backen.

Teig (Prog. 8)

Pizzaboden

Wasser	1 Becher (240 ml)
Sonnenblumenöl	3 EL
Zucker	2 EL
Salz	½ TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher (432 g)
Schnell aufgehende Hefe	2 TL

Zubereitung

- 1 Ofen auch 200 Grad vorheizen.
- 2 Teig rund und flach formen. Auf ein gefettetes Backblech legen. Leicht mit Öl bestreichen.
- 3 Locker mit einer Frischhaltefolie bedecken und 15 Minuten Zeit zum Aufgehen gewähren.
- 4 Nach Wunsch belegen.
- 5 Rund 15–20 Minuten backen, bis das Brot goldbraun ist. Machen Sie eine dicke oder zwei dünne Pizzen mit etwa 30 cm Durchmesser.

Glutenfrei (Prog 9.)

Für glutenfreie Brote und Kuchen

Glutenfreie Brote brauchen eine "Auffrischung", wenn sie einen Tag oder älter sind. Zwei Scheiben in 10–15 Sekunden in die Mikrowelle legen, das hilft dabei, das Brot vor dem Essen wieder aufzufrischen. Das übrige frische Brot kann eingefroren werden. Zum Aufbewahren von glutenfreiem (oder jedem anderen) Brot, das Brot in Scheiben schneiden, die Scheiben wieder zur Brotform zusammenschieben, das Laib in Aluminiumfolie einwickeln und in eine Plastiktüte legen. In der Tiefkühltruhe bis zum nächsten Gebrauch lagern. Die Scheiben fallen beim nächsten Gebrauch dann auseinander und sind recht schnell aufgetaut. Bei Bedarf kann auch die Mikrowelle benutzt werden.

Glutenfreies Brot mit sonnengetrockneten Tomaten

Laibgröße:	1½ lb (680 g)
Eier (geschlagen)	3
Buttermilch	284 ml
Milch	5 EL
Zitronensaft	2 tsp (TL)
klarer Honig	1½ EL
Tomatenmark aus sonnengetrockneten Tomaten	1 EL
Sonnengetrocknete Tomaten (Antipasti), gehackt	50 g
Öl der Antipasti	1 TL
Salz	1 EL
Glutenfreies Weißbrot	470 g (3¼ Becher)

glutenfreier Schokoladekuchen

ungesalzene, geschmolzene Butter	150 g
Eier	3
Vanilleextrakt	1 TL
Zitronensaft	2 tsp (TL)
Wasser	60ml
Puderzucker	125 g
glutenfreie Glattmehlmischung	250 g
Glutenfreies Backpulver	¾ gestrichener TL
Glutenfreier Kakao oder Kakaopulver	3 gestrichene EL

Zubereitung

- 1 Schlagen Sie die Eier in einem Behälter auf, fügen Sie Butter, Vanillezucker, Zitronensaft und Wasser hinzu.
- 2 Den Zucker und das Mehl in eine Schüssel geben und das Backpulver sowie den Kakao oder das Kakaopulver einsieben. In der Mitte eine Vertiefung machen, die Eiernischung hineingeben und gut mit einem Holzlöffel oder einem Spatel vermischen.

Kuchen (Prog 10.)

Ingwerkuchen

Butter (geschmolzen)	¾ Becher (150 g)
Eier (geschlagen)	3 mittlere
Schwarzer Sirup	2 TL
Mehl	1½ Becher (234 g)
Backpulver	2 TL
Geriebener Ingwer	1 TL
Dunkler Muscovadenzucker	226 g
Kristallisierter Ingwer, fein gehackt	50 g

Zubereitung

- 1 Die ersten drei Zutaten in einer Schüssel vermengen.
- 2 Das Mehl, Backpulver und den geriebenen Ingwer in eine andere Schüssel sieben. Sicherstellen, dass der Zucker keine Klumpen aufweist und dann in die Mehlmischung mit dem gehackten Ingwer einrühren.
- 3 Die Inhalte beider Schüssel vermischen und gut vermischen.
- 4 3 Strunden und 5 Minuten backen

Sandwich (Prog 11.)

Sandwichbrot

Laibgröße:	1½ lb (680 g)	2 lb (907 g)
Wasser	1¼ Becher (255 ml)	1½ Becher (320 ml)
Weiche Margarine oder Butter	1½ EL	2 EL
Salz	½ TL	1 TL
Magermilchpulver	1½ EL	2 EL
Zucker	3 EL	3½ EL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher (432 g)	4 Becher (576 g)
Schnell aufgehende Hefe	¾ TL	1 TL

Marmelade (Prog 12.)

Himbeerzopf

Himbeeren	3 Becher (432 g)
Gelierzucker	1 Becher (220 g)
Zitronensaft	3 EL

Anmerkungen

- Erwärmen Sie die Becher vor dem Befüllen.
- Dieses Rezept ergibt etwa 1 mittelgroßes Marmeladenglas (400 g).

Hinweis

- Es kann sein, dass die Marmelade nicht so lange haltbar ist und gekühlt aufbewahrt werden muss. Verwenden Sie 200 g Zucker, 330 g Himbeeren und nur 1 TL Zitronensaft.



Joghurt (Prog 13.)

Hinweis: Es ist ganz wichtig, dass der Backbehälter sowie der Knethaken zu 100 Prozent sauber sind. Bevor Sie den Joghurt erzeugen, sehen Sie den Behälter genau an und spülen Sie ihn mit kochendem Wasser aus oder verwenden Sie eine sterile Flüssigkeit. Anschließend abtrocknen. Stellen Sie sicher, dass die Milch bei Raumtemperatur verarbeitet wird.

Natürlicher, hausgemachter Joghurt

Vollmilch	500 ml
Magermilchpulver	3 EL
Natürlicher Biojoghurt	2 gehäufte EL

Zubereitung

- Milch in eine Schüssel gießen und dann das Milchpulver mit einem Schneebesen einrühren, bis es sich aufgelöst hat.
- Den Joghurt einrühren und sofort in den Backbehälter kippen.
- Programm 13 wählen, als Standardzeit werden 10 Stunden angezeigt (über Nacht laufen lassen), dann Start drücken.
- Am Morgen in eine Schüssel geben, bedecken und in den Kühlschrank stellen. Abkühlen lassen und innerhalb einiger Tage aufbrauchen.
- Mit ein wenig Zucker süßen, eventuell mit Früchten verfeinern.

Tipps und Empfehlungen

Wenn Sie Joghurt gemacht haben, können Sie es verwenden, um die nächste Portion herzustellen.

Verwendung für den Joghurt

Joghurt kann folgendermaßen verwendet werden:

- In Frucht- oder Frühstücks-Smoothies
- Mit Granola oder Müsli
- Gemeinsam mit frischen Beeren
- In Suppe
- Als Basis für Dips mit Knoblauch und frischen Kräutern, Raita, etc.
- Als Alternative zu Mayonnaise im Hähnchensalat
- Als Salatdressing fügen Sie ein wenig Olivenöl und Wasser hinzu, dann ein wenig Essig oder fein gehackte Zwiebel bzw. Senf, je nach Geschmack verfeinern
- Tandoori-Pulver und zerstampften Knoblauch zum Joghurt hinzufügen und als Marinade für Huhn verwenden.
- Ersatz für Sahne bei Kuchen und Desserts.
- Mit klarem Honig, Agavennektar oder Ahornsirup beträufeln.
- Fruchtpüree einrühren, einige Erdbeeren zerstampfen und umrühren.

Fehlerbehebung

Brot sinkt in der Mitte

Zu viel Flüssigkeit oder Flüssigkeit zu warm

Messen Sie die Zutaten ganz genau. Die Flüssigkeiten müssen eine Temperatur zwischen 21 und 28 °C haben.

Es wurde kein Salz beigefügt, sodass das Brot zu stark aufgegangen und dann zusammengefallen ist.

Messen Sie die Zutaten ganz genau.

Es wurde zu viel Hefe hinzugefügt.

Zutaten genau abmessen. Wenn das Problem weiterhin besteht, Hefe um 1/4 TL reduzieren.

Hohe Luftfeuchtigkeit und warme Umgebungstemperatur können dazu führen, dass das Brot zu stark aufgeht und zusammenfällt.

Backen Sie zur kältesten Tageszeit, senken Sie die Hefemenge um 1/4 TL, oder benutzen Sie Flüssigkeiten direkt aus dem Kühlschrank. Verwenden Sie nicht die Zeitschaltfunktion.

Bei Höhenlage kann das Brot zu stark aufgehen und dann beim Backen zusammenfallen.

Senken Sie die Hefemenge um 1/4 TL.

Deckel (3) ist beim Backen geöffnet.

Den Deckel beim Backen nicht öffnen.

Brot ist nicht genug aufgegangen

Es wurde nicht genug Hefe hinzugefügt.

Messen Sie die Zutaten ganz genau.

Hefe ist zu alt oder geht nicht mehr auf.

Niemals alte Hefe benutzen. Immer kühl und dunkel lagern.

Es wurde zu wenig Zucker hinzugegeben.

Messen Sie die Zutaten ganz genau.

Zu viel Salz wurde hinzugefügt, was die Quellwirkung der Hefe beeinträchtigt.

Messen Sie die Zutaten ganz genau.

Wasser war zu heiß und hat die Hefe unbrauchbar gemacht.

Die Flüssigkeiten müssen eine Temperatur zwischen 21 und 28 °C haben.

Hefe ist aufgegangen, bevor das Programm startete

Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt,

Brot geht zu stark auf

Durch hohe Luftfeuchtigkeit und hohe Umgebungstemperaturen kann das Brot zu stark aufgehen.

Immer zur kältesten Tageszeit backen. Verringern Sie die Hefemenge um 1/4 TL, oder nehmen Sie die Flüssigkeiten direkt aus dem Kühlschrank. Verwenden Sie nicht die Zeitschaltfunktion.

Zu viel Hefe.

Messen Sie die Zutaten ganz genau.

Zu viel Flüssigkeit.

Messen Sie die Zutaten ganz genau.

Heiße Flüssigkeiten haben die Quellwirkung der Hefe beschleunigt.

Die Flüssigkeiten müssen eine Temperatur zwischen 21 und 28 °C haben.

Zu viel Mehl oder nicht genug Salz.

Messen Sie die Zutaten ganz genau.

Brot trocken und sehr dicht gebacken

Nicht genügend Flüssigkeit hinzugefügt.

Messen Sie die Zutaten ganz genau.

Mehl ist abgelaufen oder ist zu trocken, wodurch das Verhältnis zwischen nassen/trockenen Zutaten falsch ist.

Führen Sie schrittweise mit je einem 1 Esslöffel mehr Flüssigkeit zu.

Brot nicht ausgebacken und in der Mitte nass

Zu viel Flüssigkeit aus frischen oder Konserventrüben.

Lassen Sie Flüssigkeiten immer abtropfen, wie im Rezept angegeben. Es muss möglicherweise etwas weniger Wasser beigefügt werden.

Große Mengen an Zutaten wie Nüsse, Butter, Trockenfrüchte, Sirup und Getreide machen den Teig schwer. Dies verlangsamt den Quellvorgang und verhindert, dass das Brot durchbackt.

Messen Sie die Zutaten ganz genau. Überschreiten Sie niemals die Mengenangaben im Rezept.

Brot zu braun

Zu viel Zucker.

Messen Sie die Zutaten ganz genau.

Krustenfarbe zu hoch eingestellt.

Stellen Sie eine helle Krustenfarbe ein.

Das Brotinnere ist stark gelöchert

Wasser war zu heiß und hat die Hefe unbrauchbar gemacht.

Die Flüssigkeiten müssen eine Temperatur zwischen 21 und 28 °C haben.

Zu viel Flüssigkeit.

Messen Sie die Zutaten ganz genau.

Zu viel Hefe.

Messen Sie die Zutaten ganz genau.

Hohe Luftfeuchtigkeit und hohe Umgebungstemperaturen erhöhen die Quellwirkung der Hefe.

Immer zur kältesten Tageszeit backen. Verringern Sie die Hefemenge um 1/4 TL, oder nehmen Sie die Flüssigkeiten direkt aus dem Kühlschrank. Verwenden Sie nicht die Zeitschaltfunktion.

Brotoberfläche ist klebrig

Brot wurde zu lange im Automaten gelassen und Kondenswasser hat sich im Backbehälter gesammelt. Wann immer möglich, nehmen Sie das Brot aus dem Backbehälter und lassen Sie es auf einem Rost abkühlen, bevor die Warmhaltezeit beendet ist.

Das Verhältnis zwischen nassen/trockenen Zutaten ist falsch.

Messen Sie die Zutaten ganz genau.

Behälter (6) lässt sich sehr schwer entnehmen

Das Brot haftet am Behälter

Die Behälteroberfläche muss vor dem täglichen Gebrauch geölt werden. Waschen Sie den Behälter in heißer Seifenlauge ab, und trocknen Sie ihn sorgfältig. Fetten Sie die Innenwände des Behälters mit Öl, Butter oder Margarine großzügig ein. Befolgen Sie die Schritte auf Seite 5 unter "Der Umgang mit dem Brotbackautomat". Wenn Sie den Behälter nach Ablauf des Programms aus dem Automaten nehmen, lassen Sie das Brot im Behälter 15 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es herausnehmen und auf ein Rost legen. Schneiden Sie das Brot erst an, wenn es sich nach 20 bis 40 Minuten abgekühlt hat.

Meldung H:HH erscheint im Display

Temperatur im Backautomaten ist zu hoch.

Drücken Sie die Taste STOP. Backbehälter herausnehmen, Deckel geöffnet und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen den Backbehälter wieder einsetzen, Programm einstellen und das Programm erneut starten.

Meldung E:EE im Display**Temperaturfühler ist nicht angeschlossen.**

Wenden Sie sich an die Morphy Richards Helpline.

Behälter (6) lässt sich sehr schwer entnehmen**Das Brot haftet am Behälter**

Die Behälteroberfläche muss vor dem täglichen Gebrauch geölt werden. Waschen Sie den Behälter in heißer Seifenlauge ab, und trocknen Sie ihn sorgfältig. Fetten Sie die Innenwände des Behälters mit Öl, Butter oder Margarine großzügig ein. Befolgen Sie die Schritte auf Seite 5 unter "Der Umgang mit dem Brotbackautomat". Wenn Sie den Behälter nach Ablauf des Programms aus dem Automaten nehmen, lassen Sie das Brot im Behälter 15 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es herausnehmen und auf ein Rost legen. Schneiden Sie das Brot erst an, wenn es vollständig abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege**1 Vorsicht: Zur Vermeidung eines elektrischen Schlags den Netzstecker vor dem Reinigen aus der Steckdose ziehen.**

2 Warten Sie, bis sich der Brotbackautomat abgekühlt hat.

- **WICHTIG:** Es dürfen keine Flüssigkeiten auf bzw. in das Gerät (5) oder den Deckel (3) gelangen, da es sonst zu Schäden und/oder elektrischen Schlägen kommen kann.

3 Außen: Wischen Sie den Deckel und das Außengehäuse mit einem feuchten Tuch oder einem leicht befeuchteten Schwamm ab.

4 Innen: Benutzen Sie ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm, um den Innenbereich des Brotbackautomaten zu reinigen.

5 Backbehälter: Waschen Sie den Backbehälter (6) mit Seifenlauge ab. Die antihafbeschichtete Oberfläche darf nicht zerkratzt werden. Trocknen Sie den Behälter, bevor Sie ihn wieder in die Backkammer einsetzen.

- Backbehälter (6), Messbecher (16), Löffel (17) oder Kneithaken (7) nicht in der Spülmaschine waschen.
- Weichen Sie den Backbehälter (6) nicht über einen längeren Zeitraum ein, da dies die Funktion der Antriebswelle beeinträchtigen könnte.
- Wenn das Kneteisen im Brotbehälter (6) fest sitzt, gießen Sie heißes Wasser darüber und lassen Sie es 30 Minuten lang einweichen. Anschließend lässt sich der Kneithaken (2) leichter lösen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es verstauen.

Folgende Mittel dürfen beim Reinigen nicht benutzt werden:

- Farbverdünner
- Waschbenzin
- Stahlwoll-Schwämme
- Poliermittel
- Chemische Staubtücher

Besondere Pflege der Anti-Haft-Beschichtung

Die Beschichtung darf nicht beschädigt werden. Verwenden Sie keine Metallutensilien wie Spachtel, Messer oder Gabeln.

Die Beschichtung kann sich nach längerer Benutzung verfärben. Verursacht wird dies allein durch Feuchtigkeit und Dampf, jedoch wirkt sich dies nicht auf die Leistung des Geräts oder auf die Brotqualität aus.

Die Öffnung in der Mitte des Kneithakens (7) sollte gereinigt werden. Geben Sie anschließend einen Tropfen Speiseöl hinein, und setzen Sie ihn wieder auf die Welle (8) im Backbehälter. Dadurch wird ein Anhaften des Eisens verhindert.

- Halten Sie alle Lüftungsschlitze (2) und Öffnungen staubfrei.

GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Gerät gilt eine Gewährleistung von 2 Jahren.

Als Kaufnachweis sollte die Quittung des Fachhändlers aufgehoben werden. Heften Sie Ihren Beleg an die Rückseite dieser Unterlagen.

Sollte an diesem Gerät ein Fehler auftreten, sind immer nachfolgende Angaben mitzuteilen. Diese Angaben sind auf der Unterseite des Geräts zu finden.

Modellnr.

Seriennr.

Vor dem Verlassen des Werks werden alle Morphy Richards Produkte geprüft. Sollte einmal der Fall auftreten, dass sich ein Gerät innerhalb der Gewährleistung als fehlerhaft erweist, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline

Falls das Gerät während der 2-jährigen Gewährleistung aus welchem Grund auch immer ausgetauscht wird, wird zur Berechnung der Restgarantie für das neue Gerät das Original-Kaufdatum zugrunde gelegt. Aus diesem Grunde ist es besonders wichtig, den Original-Kaufbeleg bzw. die Rechnung aufzubewahren, um das Datum des ursprünglichen Kaufs nachweisen zu können.

Damit die 2-jährige Gewährleistung geltend gemacht werden kann, muss das Gerät im Einklang mit den Anweisungen des Herstellers benutzt worden sein. Beispielsweise muss das Gerät entkalkt worden sein und gemäß den Anweisungen gereinigt werden.

Morphy Richards übernimmt keine Verpflichtung zur Reparatur oder zum Austausch der Waren im Rahmen der Garantiebedingungen, wenn:

- 1 der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.
- 2 das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.
- 3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.
- 4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.
- 5 das Gerät aus zweiter Hand stammt.
- 6 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Gewährleistung auszuführen.
- 7 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- 8 Batterien und Schäden aufgrund undichter Batterien sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- 9 die Filter nicht gemäß Anleitung gereinigt und ausgewechselt wurden

Diese Gewährleistung erkennt Ihnen ausschließlich die Rechte zu, die ausdrücklich in den oben genannten Bestimmungen niedergelegt sind und erstreckt sich nicht auf Forderungen infolge eines Verlustes oder einer Beschädigung. Diese Gewährleistung wird als zusätzliche Leistung angeboten und greift Ihre gesetzlich zuerkannten Rechte als Verbraucher nicht an.



Introductie

Hartelijk dank voor uw aanschaf van deze broodbakmachine voor thuisbakken van Morphy Richards. Zoals u snel zult ervaren, gaat er in uw huis niets boven de geur van vers zelfgebakken brood.

We begrijpen dat u graag uw nieuwe broodbakmachine wilt uitproberen, maar houdt dat verlangen nog even vast en neem de tijd om vertrouwd te raken met uw nieuwe broodbakmachine en met wat u moet doen, voordat u de machine voor het eerst gebruikt. Bekijk ook onze hints en tips om de meest perfecte broden en cakes te maken. Als u dit instructieboekje zorgvuldig doorleest, zijn we ervan overtuigd dat u keer op keer fantastische resultaten zult behalen.

Inhoud

Gezondheids- en veiligheidsvoorschriften	5
Productoverzicht	13
Introductie	34
Kenmerken	34
Voor het eerste gebruik	34
Over deze broodbakmachine	34
Functieoverzicht	34
Uw broodbakmachine gebruiken	34
Beschrijving van de programma's	35
Het gebruik van de timer	35
Geluidsignalen	35
Stroomonderbreking	35
Hints en tips	35
Temperaturen	35
Ingrediënten afwegen	35
Broodmixen	36
Yoghurt	38
Probleemoplossing	38
Reiniging en onderhoud	38
Garantie	38

Kenmerken

- (1) Kijkvenster
- (2) Ventilatieopening
- (3) Deksel
- (4) Handgreep deksel
- (5) Basiseenheid
- (6) Bakvorm
- (7) Kneedmes
- (8) Roterende as
- (9) LCD-scherm
- (10) Menu-knop
- (11) Broodgrootte-knop
- (12) Tijd verlengen-knop
- (13) Tijd verkorten-knop
- (14) Korstkleur-knop
- (15) Start/stop-knop
- (16) Maatbeker
- (17) Maatlepel
- (18) Verwijderaar kneedmes

Voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, dient u dit instructieboekje te lezen en het bij de hand te houden voor toekomstig gebruik. Besteed bijzondere aandacht aan de veiligheidsinstructies.

1. Was de bakvorm (6), het kneedmes (7) in een warm sopje en laat deze goed drogen.
2. Veeg het buitenoppervlak van de basiseenheid (5) met een schone, vochtige doek af. NOOIT schuurmiddelen of schuurmiddelen gebruiken om (onderdelen van) de broodbakmachine te reinigen.
3. Gebruik de eerste keer een beetje olie, boter of margarine om de bakvorm (6) in te vetten en bak dan ongeveer 10 minuten met een lege bakvorm het bakprogramma 14.
4. Laat alles afkoelen en was vervolgens de bakvorm (6) in warm zeepsop en droog af.
5. Plaats het kneedmes (7) op de roterende as (8) in de bakvorm (6). In het productieproces moeten sommige onderdelen van het apparaat lichtjes worden ingesmeerd. Wanneer u de broodbakmachine voor het eerst gebruikt, kan er een beetje damp vrijkomen. Dit is normaal.

Over deze broodbakmachine

- De broodbakmachine heeft twee instellingen. U kunt een klein (680 g) brood of een groot (907 g) brood maken. (Het gewicht is bij benadering, afhankelijk van het recept.)
- Een geluidssignaal geeft aan wanneer er extra ingrediënten, zoals fruit en noten, kunnen worden toegevoegd, zodat deze niet door het kneedmes worden verpulverd (7).

Functieoverzicht

Het LCD-scherm (9)

Hiermee kunt u het bruiningsniveau, het broodgewicht en het geselecteerde programma bekijken. Het presenteert eveneens een klokje dat aftelt en de resterende baktijd weergeeft (3:20 betekent 3 uur en 20 minuten; 0:20 is 20 minuten).

Menu-knop (10)

Voor het kiezen van uw gewenste programma voor de broodbereiding.

Broodgrootte-knop (11)

Voor het selecteren van de kleine (680 g) of grote (907 g) broodgrootte (alleen bepaalde programma's).

Knoppen om de tijd te verlengen of te verkorten (12) en (13)

Kunnen worden gebruikt om de start van de broodbereiding uit te stellen, zodat het bakproces wordt voltooid wanneer u dat wenst. (Alle programma's behalve Snelbakken, Jam en Yoghurt.)

Korstkleur-knop (14)

Om de kleur van de korst te selecteren - light (licht), medium (medium) of dark (donker). (Alleen voor bepaalde programma's.)

Start-knop (15)

Houd deze toets ongeveer 1 seconde ingedrukt om te starten, u hoort een geluidssignaal en de dubbele punt (:) knippert, voordat het programma start.

Stop-knop (15)

Houd deze knop ongeveer 2 seconden ingedrukt om de broodbereiding te stoppen. U hoort een geluidssignaal dat dit bevestigt.

Uw broodbakmachine gebruiken

- 1** Draai de bakvorm (6) tegen de klok in om hem te ontgrendelen. Haal hem uit de basiseenheid (5).
- 2** Bevestig het kneedmes (7) aan de roterende as (8) door hem erop te drukken.
- 3** Meet de ingrediënten zorgvuldig af en voeg toe aan de
- 4** Belangrijk: Gebruik lauw water van 21 °C tot 28 °C. Zorg er bij het toevoegen van de gist voor, dat deze niet in contact komt met het water, anders wordt de gist geactiveerd.
- 5** Plaats de bakvorm (6) terug in de basiseenheid (3) en draai hem met de klok mee om hem vast te zetten. Zorg ervoor dat hij juist is geplaatst. Bakvorm (6), in de volgorde zoals vermeld in het recept.
- 6** Sluit de deksel (3).
- 7** Steek de netstekker van de broodbakmachine in het stopcontact. De broodbakmachine zal automatisch naar het Basis-programma en de standaardtijd gaan.
- 8** Selecteer het gewenste programma door op de Menu-knop (10) te drukken. Telkens wanneer u op de knop drukt, hoort u een geluidssignaal ter bevestiging.
- 9** Druk op de Broodgrootte-knop (11) om te kiezen voor een klein (680 g) of voor een groot (907 g) brood.
- 10** Kies de gewenste korstkleur door op de Korstkleur-knop (14) te drukken.
- 11** Als u de starttijd wilt uitstellen, stelt u de vertraging nu in. Gebruik de knoppen voor het verlengen en verkorten van de tijd, (12) en (13), om de tijd aan te passen. U kunt tussen 10 minuten en 10 uur uitstellen. De weergegeven tijd is inclusief de baktijd.
- 12** Houd de Start/stop-knop (15) een paar seconden ingedrukt om de machine te starten: de broodbakmachine geeft een geluidssignaal en de dubbele punt (:) knippert.
- 13** De broodbakmachine geeft een geluidssignaal wanneer hij klaar is en op het display verschijnt 0:00. Het apparaat schakelt automatisch over op warmhouden gedurende 60 minuten.
- 14** **WAARSCHUWING: GEBRUIK OVEN HANDSCHOENEN**
Zet de broodbakmachine uit bij de wand. Til de deksel op (3) en verwijder de bakvorm (6). Laat het apparaat een paar minuten afkoelen.
- 15** Haal het brood uit de bakvorm (6) en laat het op een rooster volledig afkoelen. Verwijder met behulp van de kneedmesverwijderaar (18) het kneedmes (7) uit de onderkant van het brood.

Beschrijving van de programma's

- 1 Basis**
Voor wit en bruin brood. Kan ook worden gebruikt voor gearomatiseerde broden met toegevoegde kruiden en rozijnen.
- 2 Frans brood**
Voor het bakken van brood, zoals Frans brood, dat een scherpere korst en een lichtere textuur heeft.
- 3 Volkoren of granenbrood**
Dit brood heeft een langere rijstijd nodig, zodat de granen het water kunnen opnemen en uitzetten. Bij dit brood kunt u de vertragingstimer beter niet gebruiken, omdat het resultaat dan kan tegenvallen.
- 4 Snel klaar**
Voor theebroodjes en andere broden zonder gist in een kortere tijd gemaakt. Broden zijn kleiner en dikker.
- 5 Zoet**
Voor het bakken van zoet brood, zoals fruitbrood dat een scherpere korst geeft dan in het Basis-programma. De krokantere korst wordt verkregen door aanwezigheid van suiker.
- 6 Snelbakken**
Voor het bereiden van een wit brood van 907 gram in een kortere periode. Broden die met dit programma worden gebakken, zijn korter en hebben een vochtiger textuur.
- 7 Broodmix**
Een handig programma dat een pakket van 500 g broodmix gebruikt, gekocht in de winkel. Voeg de hele zak broodmix toe aan de hoeveelheid water die op het pak staat vermeld. Een groot brood maakt u als u de hele zak broodmix gebruikt. Evenzo zijn sommige pakketten met 500 g cakemix geschikt voor gebruik in de broodbakmachine. Raadpleeg de verpakking om dit te controleren. Na het toevoegen van de ingrediënten aan de bakvorm (6), gebruikt u het broodmixprogramma voor de beste resultaten. Vergeet niet om cake na het bakken, zoals op de verpakking is aangegeven, te laten staan, totdat deze volledig is afgekoeld. Opmerking: Wanneer u Ciabatta-broodmix gebruikt, neem dan ongeveer XX van het pak, want het is een snel rijzend product dat tot overlopen kan leiden als het hele pak wordt gebruikt.
- 8 Deeg**
Dit programma maakt alleen het deeg, maar bakt het uiteindelijke brood niet. Haal het deeg eruit en vorm zelf uw broodjes, een pizzabodem enz. Ieder type deeg kan met dit programma worden gemaakt. De ingrediënten samen mogen niet meer dan 1 kg wegen.
- 9 Glutenvrij**
Glutenvrij brood en gebak kunnen met behulp van dit programma worden gemaakt. Ideaal voor wie een speciaal dieet volgt; het brood en cakes zijn vochtig, maar hebben minder houdbaarheid. Glutenvrije ingrediënten zijn direct online en in de meeste goede supermarkten verkrijgbaar.
- 10 Cake**
Dit programma mixt de ingrediënten en bakt het mengsel gedurende een vooraf ingestelde tijd. Meng twee groepen ingrediënten in de voorbereiding, voordat u ze aan de broodbakmachine toevoegt (zie cakerecepten op de pagina's 17-18). Kies, afhankelijk van het recept, de gewenste baktijd uit twee mogelijkheden. Druk, afhankelijk van het recept, eenmaal op de knop voor de opties voor de korstkleur (14) om een baktijd van 3 uur en 5 minuten te selecteren. Druk opnieuw om 3 uur en 20 minuten te selecteren.
- 11 Sandwich**
Voor het bakken van brood met een lichte textuur, maar met een zachte korst die bij afkoelen de neiging heeft te krekelen.
- 12 Jam**
Gebruik dit programma om jam en marmelade te maken. Houd de meegeleverde recepten aan. Het programma is niet geschikt om de schil voor marmelade te verzachten.
- 13 Yoghurt**
Met dit eenvoudige programma kunt u met weinig ingrediënten zelf yoghurt maken. Met een gecontroleerde lage temperatuur, gedurende 10 uur, produceert u een natuurlijke yoghurt die gezoet kan worden, waaraan u fruit toevoegt of die u gebruikt voor het koken.
- 14 Extra lang bakken**
Dit gebruikt u om de baktijd van bepaalde programma's te verlengen. Dit is extra handig om jam en marmelade te laten indikken. Vanaf de start is de standaardtijd minimaal 1 uur (1:00) en de klok telt terug met intervallen van 1 minuut. U moet dit handmatig uitschakelen door op de Stop-knop (15) te drukken wanneer u het extra bakproces hebt voltooid. Het is raadzaam om de voortgang van het brood of de jam om de 10 minuten te controleren. Dit kan zijn voltooid, voordat de bakperiode van 1 uur is afgerond.

Wanneer u Extra lang bakken direct na een ander programma selecteert, en het bericht H:HH wordt weergegeven, dient u de deksel te openen (3), de bakvorm (6) te verwijderen en deze gedurende 10 minuten te laten afkoelen. Wanneer het geheel is afgekoeld, plaatst u de bakvorm (6) met inhoud in de broodbakmachine, stelt u het programma in en drukt u op de Start-knop (15).

Het gebruik van de timer

De timer kan worden gebruikt om het begin van het bakprogramma uit te stellen, perfect voor vers brood in de ochtend. U kunt een vertraging van maximaal 13 uur instellen. Gebruik deze functie niet voor recepten met beperkt houdbare ingrediënten, zoals eieren of verse zuivelproducten.

- 1** Bepaal wanneer het brood klaar moet zijn en bereken het tijdsverschil tussen nu en dat moment. Wanneer bijvoorbeeld een brood om 8 uur 's ochtends klaar moet zijn en het is nu 19.30 uur, dan is het verschil 12,5 uur.
- 2** Voer deze tijd in door op de knoppen voor het verlengen/verkorten van de tijd (12)/(13) te drukken.

Hiermee wordt de tijd in stappen van 10 minuten aangepast. Wanneer de broodbakmachine op de juiste tijd (bijvoorbeeld 12:30) is ingesteld, drukt u op de Start/stop-knop (15): de dubbele punt (.) zal knipperen.

- Als u de verkeerde tijd hebt geselecteerd, houdt u de Start/stop-knop 2 seconden ingedrukt om de instelling te annuleren.
De timer keert terug naar het stadium van de programmeertijd. Herhaal de stappen 1 en 2.
- De timer kan maximaal op een tijd van 13 uur later worden ingesteld.

Geluidssignalen

U hoort in de volgende situaties een geluidssignaal.

- Wanneer u op een knop drukt.
- Tijdens de tweede kneedfase van bepaalde programma's om aan te geven dat granen, fruit, noten of andere ingrediënten kunnen worden toegevoegd.
- Wanneer het programma is afgelopen.
- Wanneer de warmhoudtijd is afgelopen.

Stroomonderbreking

Na een stroomonderbreking zijn de ingrediënten niet meer bruikbaar. U dient opnieuw met verse ingrediënten te starten.

Hints en tips

- Doe alle ingrediënten in de bakvorm (6), waarbij de gist niet met vloeistof in contact komt.
- Als u met programma 8 brooddeeg maakt, verwijdert u aan het einde van het programma het deeg uit de bakvorm (6). Vorm het brood volgens het recept, glazuur het en laat het rijzen, voordat u gaat bakken.
- Vochtigheid kan problemen veroorzaken. Daarom vergen vochtigheid en grote hoogten enige aanpassingen. Bij hoge vochtigheid voegt u een extra eetlepel bloem toe als de consistentie niet goed is. Op grote hoogten vermindert u de hoeveelheid gist met 1/4 theelepel en vermindert u enigszins de hoeveelheid suiker en/of water of melk.
- Wanneer recepten een 'enigszins met bloem bestrooid oppervlak' aanduiden, strooit u 1 tot 2 eetlepels bloem. Als u uw vingers of deegrol licht met bloem bedekt, kunt u het deeg gemakkelijker verwerken.
- Wanneer het deeg dat u uitrolt, weer 'krimpt', moet u het nog even afgedekt laten rusten voor u het opnieuw uitrolt.
- Deeg kan in plastic worden verpakt en in de diepvries voor later gebruik worden bewaard. Laat het deeg ontdooien en op kamertemperatuur komen, voordat u het gebruikt.
- Laat de broodbakmachine 5 minuten kneden. Open de deksel (3) en controleer de consistentie van het deeg. Het deeg moet een zachte, gladde bal zijn. Als het deeg te droog is, voegt u vloeistof toe. Als het deeg te vochtig is, voegt u bloem toe (1/2 tot 1 eetlepel per keer).
- Omdat zelfgebakken brood geen conserveringsmiddelen bevat, wordt het sneller oud dan in de winkel gekocht brood.
- Open nooit de deksel (3), terwijl de broodbakmachine nog functioneert. Dit heeft een nadelige invloed op de kwaliteit van het brood, speciaal op het vermogen tot rijzen. Open de deksel (3) alleen wanneer volgens het recept extra ingrediënten moeten worden toegevoegd.

Temperaturen

De broodbakmachine functioneert perfect in een groot temperatuurbereik. Maar door een erg koude of een erg warme kamer kan de broodgrootte verschillen. We adviseren een kamertemperatuur tussen 15 °C en 34 °C. Alle ingrediënten en vloeistoffen (water of melk) moeten op kamertemperatuur zijn (21 °C). Wanneer ingrediënten te koud zijn (onder 10 °C), zullen zij de gist niet activeren. Extreem warme vloeistoffen boven de 40 °C zullen het gisten stoppen.

Ingrediënten afwegen

Bij het gebruik van uw broodbakmachine is bij het maken van deeg de belangrijkste stap het precies en accuraat afwegen van de ingrediënten. Het is zeer belangrijk dat u alle vloeibare en droge ingrediënten exact afweegt, anders wordt het bakresultaat negatief beïnvloed. Gebruik geen normale theelepels of eetlepels. De ingrediënten dienen in de bakvorm (6) te worden gedaan in de volgorde die in het recept staat vermeld. Vloeibare en droge ingrediënten moeten als volgt worden afgemeten:

Maatbeker (16)

De maatbeker heeft 'volume markeringen' voor verschillende volumes. De recepten in dit boek gebruiken het volume van een 'kopje'. Deze inhoudsmaat komt overeen met het Amerikaanse 'kopje' van 8 "fluid oz" (plm. 240 ml) en is onderverdeeld in markeringen van 1/16 deel.

U dient een accurate kwaliteitsweegschaal te gebruiken. Voor de uniformiteit en accuraatheid gebruiken we daarom het 'kopje'.

Metten van vloeistoffen

Gebruik de bijgeleverde maatbeker (16). U moet de hoeveelheden aflezen wanneer de maatbeker op een horizontaal vlak en op ooghoogte is geplaatst (niet in een hoek kijken). Het vloeistofpeil moet gelijk komen met de markering.

Metten van droge ingrediënten

Droge metingen moeten worden uitgevoerd met behulp van de meegeleverde maatbeker (16) of met behulp van een digitale weegschaal. Droge metingen moeten worden gedaan door de ingrediënten rustig in de maatbeker (16) te scheppen en als deze vol is de kop met een mes af te strijken. Wanneer u tegen de maatbeker (16) tikt, worden de ingrediënten samengepakt en krijgt u uiteindelijk meer dan nodig is. Deze extra hoeveelheid kan het evenwicht van het recept verstoren. Zeef bloem alleen wanneer dit uitdrukkelijk wordt vermeld.

Bij het meten van kleine hoeveelheden droge of vloeibare ingrediënten is er een maatlepel (17) met

de volgende capaciteiten - 1 eetlepel en 1 theelepel. De recepten gaan uit van afgestreeken lepels, niet van volle, omdat anders de balans in het recept kan worden verstoord.

Deze broodbakmachine vereist dat u zorgvuldig de receptinstructies volgt. Aan het fornuis is 'een beetje van dit en een snuffje van dat' geen probleem, maar bij een broodbakmachine ligt dit anders. Met een automatische broodbakmachine moet u ieder ingrediënt nauwkeurig afwegen.

- Voeg de ingrediënten altijd toe in de volgorde, waarin ze in het recept worden vermeld.
- Houd er rekening mee dat de maatbekers zijn gebaseerd op de Amerikaanse standaard 'cup' van 8 fluid oz en NIET op de Britse 'cup' van 10 fluid oz.
- Het nauwkeurig afwegen van de ingrediënten is van vitaal belang. Gebruik geen grotere hoeveelheden.

Basis (Programma 1.)

Standaard witbrood

Broodgrootte:	680 g	907 g
Water	11/8 kopje (270 ml)	11/2 kopje (360 ml)
Magere melkpoeder	2 1/2 eetlepels	4 eetlepels
Zonnebloemolie	2 1/2 eetlepels	4 eetlepels
Suiker	2 eetlepels	3 eetlepels
Zout	1 1/4 theelepels	2 theelepels
Sterk witbroodmeel	3 kopjes (432 g)	4 kopjes (576 g)
Snelgist	1 1/4 theelepels	1 1/4 theelepels

Frans (Programma 2.)

Frans brood

Broodgrootte:	680 g	907 g
Water	1 kopje (240 ml)	11/4 kopje (300 ml)
Magere melkpoeder	2 eetlepels	2 1/2 eetlepels
Suiker	1 eetlepel	1 1/4 eetlepels
Zout	1 theelepel	1 1/4 theelepels
Zonnebloemolie	1 eetlepel	1 1/2 eetlepels
Sterk witbroodmeel	3 kopjes (432 g)	4 kopjes (576 g)
Snelgist	1 theelepel	1 1/4 theelepels

Volkoren (Programma 3.)

Volkorenbrood

Broodgrootte:	1 1/2 lb (680 g)	2 lb (907 g)
Water	1 1/8 kopje (270 ml)	1 1/2 kopje (350 ml)
Magere melkpoeder	1 1/2 eetlepel	3 eetlepels
Zonnebloemolie	2 eetlepels	3 eetlepels
bruine suiker	2 1/2 eetlepel	2 1/2 eetlepel
Zout	1 1/4 theelepel	1 1/2 theelepel
Sterk tarwebloem	3 kopjes (396 g)	4 kopjes (528 g)
Snelgist	3/4 theelepel	3/4 theelepel

Snel klaar (Programma 4.)

Brood met banaan en walnoten

Ingrediënten groep 1

Boter (gesmolten)	2 eetlepels (28 g)
Melk	1 eetlepel
Geprakte banaan	1 kopje (175 g)
Ei (losgeklopt)	1 (middelgrote)
Walnoten (gehakt)	1/2 kopje (150 g)
Citroenschil	1 theelepel

Ingrediënten groep 2

Gewone bloem	1 1/2 kopje (216 g)
Natriumbicarbonaat	1/2 theelepel
Bakpoeder	1/4 theelepel
Suiker	1/2 kopje (113 g)
Zout	1/4 theelepel

Methode

- 1 Meng groep 1 samen in een kom.
- 2 Meng groep 2 samen in een andere kom.
- 3 Combineer de inhoud van beide kommen om een stijf mengsel te maken.
- 4 Plaats het mengsel in de bakvorm.
- 5 Serveer koud, met of zonder boter.

Zoet (Programma 5.)

Brood met gemengd fruit

Broodgrootte:	1 1/2 lb (680 g)	2 lb (907 g)
Water	1 1/8 kopje (270 ml)	1 1/2 kopje (320 ml)
Magere melkpoeder	2 1/2 eetlepel	3 eetlepels
Zonnebloemolie	2 1/2 eetlepel	3 eetlepels
Suiker	3 eetlepels	3 eetlepels
Zout	1 1/4 theelepel	1 1/2 theelepel
Sterk witbroodmeel	3 kopjes (432 g)	4 kopjes (576 g)
Nootmuskaat	3/4 theelepel	1 theelepel
Snelgist	1 theelepel	1 theelepel
Gedroogd gemengd fruit †	1/2 kopje (82 g)	2/3 kopje (110 g)

† toevoegen wanneer het geluidssignaal klinkt

Snelbakken (Programma 6.)

Snelbakken van een groot witbrood

Broodgrootte:	907 g
Water*	1 1/2 kopje (360 ml)
Magere melkpoeder	3 eetlepels
Zout	1 1/2 theelepel
Suiker	5 theelepels
Zonnebloemolie	3 eetlepels
Sterk witbroodmeel	4 kopjes (576 g)
Snelgist	3 theelepels

Voor de beste resultaten gebruikt u de instelling voor de donkere korst.

* De afmeting van water is cruciaal voor het Snelbakken-recept. Gebruik de milliliterschaal voor een grotere nauwkeurigheid.

Broodmix (Programma 7.)

Raadpleeg de instructies op de verpakking en gebruik de volledige 500 g broodmix in combinatie met de vereiste hoeveelheid water.

Deeg (Programma 8.)**Witte broodjes**

Water	1¼ kopje (300 ml)
Magere melkpoeder	1 eetlepel
Boter (gesmolten)	2 eetlepels (28 g)
Suiker	2 eetlepels
Zout	1½ theelepel
Sterk witbroodmeel	3¼ kopje (468 g)
Snelgist	1½ theelepel

Een beetje extra gesmolten boter om te glazuren.

Methode

- 1 Kneed en vorm het deeg in 6 rollen.
- 2 Plaats het deeg op een ingevet bakblik.
- 3 Besmeer lichtjes met gesmolten boter.
- 4 Dek het losjes af met plastic folie gedurende 20-25 minuten of totdat het twee keer zo groot is. Glazuur dan, indien nodig.
- 5 Verwarm de oven voor op 190 °C (gasmarkering 5, 375 °F) en bak dan ongeveer 15-20 minuten.

Deeg (programma 8.)**Pizzabodem**

Water	1 kopje (240 ml)
Zonnebloemolie	3 eetlepels
Suiker	2 eetlepels
Zout	½ theelepel
Sterk witbroodmeel	3 kopjes (432 g)
Snelgist	2 theelepels

Methode

- 1 Oven voorverwarmen op 200 °C (markering 6, 400 °F).
- 2 Vorm het deeg tot een rond oppervlak. Plaats het deeg op een ingevet bakblik. Besmeer lichtjes met olie.
- 3 Bedek het losjes met plastic folie gedurende 15 minuten en laat het rijzen.
- 4 Voeg uw favoriete topping toe.
- 5 Bak ongeveer 15-20 minuten, totdat het goudbruin is. Dit maakt één dikke of twee dünnere pizza's van ongeveer 30 cm.

Glutenvrij (Programma 9.)**Voor glutenvrij brood en cakes.**

Als glutenvrije broden een dag oud of ouder zijn, moeten zij worden 'opgefrist'. Plaats voor het eten 2 sneetjes in een magnetron, gedurende 10 - 15 seconden, om het brood op te frissen. Resten vers brood kunnen in de diepvries worden bewaard. Om glutenvrij brood (of ander brood) te bewaren: snijd het brood, leg alle sneden op elkaar, verpak het brood in aluminiumfolie, doe het vervolgens in een plastic zak. Plaats dan het brood in de diepvries, tot het moment van gebruik. De sneden 'vallen van elkaar' en ontdooien snel. Gebruik indien nodig de magnetron.

Glutenvrij zongedroogd tomatenbrood

Broodgrootte:	1½ lb (680 g)
Eieren, losgeklopt	3
Karnemelk	284 ml
Melk	5 eetlepels
Citroensap	2 theelepels
Heldere honing	1,5 theelepels
Zongedroogde tomatenpuree	1 eetlepel
Zongedroogde tomaten, (antipasti) fijngehakt	50 g
Olie van antipasti	1 theelepel
Zout	1 eetlepel
Glutenvrij meel voor witbrood	470 g (3¼ kopje)
Glutenvrije gedroogde gist	1 eetlepel

Glutenvrije chocoladecake

Ongezouten boter, gesmolten	150 g
Eieren	3
Vanille-extract	1 theelepel
Citroensap	2 theelepels
Water	60 ml
Poedersuiker	125 g
Glutenvrije, gewone witte bloemmix	250 g
Glutenvrije bakpoeder	3 afgestreken theelepels
Glutenvrije cacao of cacao-poeder	3 afgestreken eetlepels

Methode

- 1 Klop de eieren in een kan, voeg de boter, het vanille-extract, de citroensap en water toe.
- 2 Doe de suiker en het meel in een mengkom en zeef het bakpoeder en cacao of cacao-poeder erin. Maak een gaatje in het midden, giet het eimengsel erin en meng goed met een spatel of een houten lepel.

Cake (Programma 10.)**Gembercake**

Boter (gesmolten)	¾ kopje (150 g)
Eieren (losgeklopt)	3 middelgrote
Zwarte stroop	2 theelepels
Gewone bloem	1⅝ kopje (234 g)
Bakpoeder	2 theelepels
Gemalen gember	1 theelepel
Donkere muscovadosuiker	226 g
Geconffijte gember, fijngehakt	50 g

Methode

- 1 Meng in een kom de eerste 3 ingrediënten.
- 2 Zeef de bloem, bakpoeder en gemalen gember in een andere kom. Zorg ervoor dat de suiker vrij is van klontjes en roer het vervolgens met de fijngehakte gember in het bloemmengsel.
- 3 Combineer de inhoud van beide kommen en meng goed.
- 4 Bak gedurende 3 uur en 5 minuten

Sandwich (Programma 11.)**Sandwichbrood**

Broodgrootte:	1½ lb (680 g)	2 lb (907 g)
Water	1⅙ kopje (255 ml)	1½ kopje (320 ml)
Zachte margarine of boter	1½ eetlepel	2 eetlepels
Zout	½ theelepel	1 theelepel
Magere melkpoeder	1½ eetlepel	2 eetlepels
Suiker	3 eetlepels	3½ eetlepel
Sterk witbroodmeel	3 kopjes (432 g)	4 kopjes (576 g)
Snelgist	¾ theelepel	1 theelepel

Jam (Programma 12.)**Frambozenjam**

Frambozen	3 kopjes (330 g)
Jamsuiker	1 kopje (220 g)
Citroensap	3 eetlepels

Opmerkingen

- Warm de pot op, voordat u hem vult.
- Dit recept is goed voor 1 middelgrote pot (400 g).

Opmerking

- Er kan een minder stevige jam worden gemaakt, maar deze is minder goed houdbaar en moet worden gekoeld. Gebruik 200 g suiker bij 330 g frambozen en slechts 1 theelepel citroensap.

Yoghurt (Programma 13.)

Opmerking: het is heel belangrijk ervoor te zorgen dat de bakvorm en het kneedmes uitermate schoon zijn. Voordat yoghurt wordt gemaakt, inspecteer de bakvorm en spoel deze vervolgens met kokend water uit of gebruik een steriliserend middel van een goed merk en maak hem droog. Zorg ervoor dat alle melk op kamertemperatuur wordt gebruikt.

Natuurlijke zelfgemaakte yoghurt

Geheel gesteriliseerde melk	500 ml
Magere melkpoeder	3 eetlepels
Organische natuurlijke biologische levende yoghurt	2 afgestreken eetlepels

Methode

- Plaats de melk in een kom en klop het melkpoeder erin, totdat het is opgelost.
- Roer de yoghurt erdoor en doe het onmiddellijk in de bakvorm.
- Selecteer programma 13. De display geeft standaard 10 uur aan (voer 's nachts uit) en druk vervolgens op Start.
- In de ochtend doet u alles in een kom, dek het af en plaats het in de koelkast. Laat het geheel goed afkoelen en gebruik het binnen een paar dagen.
- Zoet het met een beetje suiker, voeg fruit toe of gebruik het voor andere recepten.

Hints en tips

- Nadat u yoghurt hebt gemaakt, kunt u die gebruiken voor uw volgende gerechten.
Mogelijkheden voor yoghurt
- Yoghurt kan als volgt worden gebruikt:**
 - In fruit of in smoothies voor het ontbijt
 - Een paar lepels over muesli
 - Een paar lepels over verse bessen
 - Een beetje in de soep
 - Als basis voor verse kruiden- en gemalen knoflookdips, raita's, etc.
 - Als alternatief voor mayonaise in kippensalade
 - Als saladedressing: voeg een beetje olijfolie en water toe, verder een beetje azijn of fijngehakte ui of volkoren mosterd. Daarna op smaak brengen.
 - Voeg Tandoori-poeder en geplette knoflook toe aan yoghurt en gebruik het als een marinade voor kip.
 - Als vervanger voor crème op pastei en puddingen.
 - Sprenkel op heldere honing, agave-stroop of ahornsiroop.
 - Roer er fruitpuree doorheen of pureer enkele aardbeien en roer dit door elkaar.

Probleemoplossing

Het brood zakt in het midden in.

Te veel vloeistof of vloeistof te warm.

Meet de ingrediënten nauwkeurig af. Gebruik vloeistoffen met een temperatuur van 21 °C tot 28 °C.

Zout werd niet toegevoegd, waardoor het brood te veel ging rijzen en instortte.

Meet de ingrediënten nauwkeurig af.

Er is te veel gist gebruikt.

Meet de ingrediënten nauwkeurig af en als het probleem aanhoudt, verminder dan de gist met 1/4 theelepel.

Hoge luchtvochtigheid en hoge omgevingstemperaturen kunnen ervoor zorgen dat brood te veel rijst en inzakt.

Bak op het koudste moment van de dag. Probeer de hoeveelheid gist met 1/4 theelepel te verminderen of gebruik vloeistoffen direct uit de koelkast. Gebruik de timerfunctie niet.

Grote hoogten kunnen ervoor zorgen dat het brood te veel rijst en dan tijdens het bakken instort.

Verminder de hoeveelheid gist met 1/4 theelepel.

Deksel (3) is open tijdens het bakken.

Doe de deksel niet open tijdens het bakken.

Brood is onvoldoende gerezen

Er is onvoldoende gist gebruikt.

Meet de ingrediënten nauwkeurig af.

De gist is te oud of is inactief.

Gebruik nooit oud gist. Bewaar de gist op een koele, donkere plaats.

Er is te weinig suiker gebruikt.

Meet de ingrediënten nauwkeurig af.

Er is te veel zout toegevoegd, wat de activiteit van de gist verminderde.

Meet de ingrediënten nauwkeurig af.

Het water was te heet en heeft de gist gedood.

Gebruik vloeistoffen met een temperatuur van 21 °C tot 28 °C.

De gist is geactiveerd, voordat het programma startte.

Zorg ervoor dat gist niet in contact komt met vloeistof, voordat het programma is gestart.

Brood rijst te veel

Hoge luchtvochtigheid en hoge omgevingstemperaturen kunnen ervoor zorgen dat brood te veel rijst.

Bak gedurende het koudste deel van de dag. Verminder de hoeveelheid gist met 1/4 theelepel of gebruik vloeistoffen direct uit de koelkast. Gebruik de timerfunctie niet.

Te veel gist.

Meet de ingrediënten nauwkeurig af.

Te veel vloeistof.

Meet de ingrediënten nauwkeurig af.

Hete vloeistoffen hebben de gist geactiveerd.

Gebruik vloeistoffen met een temperatuur van 21 °C tot 28 °C.

Te veel bloem of onvoldoende zout.

Meet de ingrediënten nauwkeurig af.

Brood droog en compact

Onvoldoende vloeistof toegevoegd.

Meet de ingrediënten nauwkeurig af.

De bloem is misschien voorbij de houdbaarheidsdatum of droog, waardoor het een verkeerde balans tussen nat en droog veroorzaakt.

Probeer de hoeveelheid vloeistof met 1 eetlepel per keer te verhogen.

Brood is onvoldoende gebakken en klef in het midden

Te veel vloeistof van vers fruit of fruit uit blik.

Laat het fruit goed uitlekken, zoals is vermeld in het recept. Hoeveelheid water moet mogelijk iets worden verminderd.

Grote hoeveelheden rijke ingrediënten, zoals noten, boter, gedroogd fruit, siropen en granen, maken deeg zwaar. Dit vertraagt het rijzen en verhindert dat het brood goed doorbakken is.

Meet de ingrediënten nauwkeurig af. Overschrijd nooit de hoeveelheden in het recept.

Brood te bruin

Te veel suiker.

Meet de ingrediënten nauwkeurig af.

De korstkleur is te donker ingesteld.

Stel een lichtere korstkleur in.

Brood heeft grote gaten in de textuur.**Het water was te heet en heeft de gist gedood.**

Gebruik vloeistoffen met een temperatuur van 21 °C tot 28 °C

Te veel vloeistof.

Meet de ingrediënten nauwkeurig af.

Te veel gist.

Meet de ingrediënten nauwkeurig af.

Hoge vochtigheid en hoge omgevingstemperatuur hebben de gistactiviteit verhoogd.

Bak gedurende het koudste deel van de dag. Verminder de hoeveelheid gist met 1/4 theelepel of gebruik vloeistoffen direct uit de koelkast. Gebruik de timerfunctie niet.

Het brood is kleverig aan de buitenkant.

Het brood is te lang in de broodbakmachine gelaten en condensatie is op de bakvorm neergeslagen. Haal zo mogelijk het brood uit de bakvorm en laat het op een rooster afkoelen, voordat de warmhoudperiode eindigt.

De vochtbalans van de ingrediënten is niet juist.

Meet de ingrediënten nauwkeurig af.

Brood moeilijk uit de bakvorm (6) te verwijderen**Het brood kleeft aan de bakvorm.**

De bakvorm moet voor ieder gebruik met een beetje keukenolie worden behandeld. Was de bakvorm af in een heet sopje en laat goed drogen. Smeer de binnenkant van de vorm in met olie, boter of margarine. Volg de richtlijnen op pagina 5: 'Uw broodbakmachine gebruiken'. Wanneer de bakvorm na het bakken uit de broodbakmachine wordt gehaald, laat u het brood in de vorm gedurende 15 minuten afkoelen, voordat u het brood op een rooster plaatst. Snijd het brood pas wanneer het na 20 tot 40 minuten volledig is afgekoeld.

H:HH-bericht op display**De temperatuur in de broodbakmachine is te hoog.**

Druk op de Stop-knop. Verwijder de bakvorm en laat de deksel open, zodat de broodbakmachine kan afkoelen. Wanneer de broodbakmachine is afgekoeld, plaatst u opnieuw de bakvorm, stelt u het programma in en start u het programma.

E:EE-bericht op display**Temperatuursensor is losgekoppeld.**

Neem contact op met de klantenservice van Morphy Richards.

Brood moeilijk uit de bakvorm (6) te verwijderen**Het brood kleeft aan de bakvorm.**

De bakvorm moet voor ieder gebruik met een beetje keukenolie worden behandeld. Was de bakvorm af in een heet sopje en laat goed drogen. Bedek de binnenkant van de vorm licht met olie, boter of margarine. Volg de richtlijnen op pagina 5: 'Uw broodbakmachine gebruiken'. Wanneer de bakvorm na het bakken uit de broodbakmachine wordt gehaald, laat u het brood in de vorm gedurende 15 minuten afkoelen voor u het brood op het rooster plaatst. Snijd het brood pas wanneer het volledig is afgekoeld.

Reinigen en onderhoud

- Voorzichtig: Om elektrische schokken te voorkomen, haal de stekker van de broodbakmachine voor het reinigen uit het stopcontact.**
- Wacht tot de broodbakmachine is afgekoeld.
 - BELANGRIJK: Dompel de basiseenheid (5) of de deksel (3) nooit in vloeistof onder en vermijd spatten. Dit kan immers schade en/of elektrische schokken veroorzaken.
- Buitenkant: Veeg de deksel en de buitenkant van de broodbakmachine schoon met een vochtige doek of spons.
- Binnenkant: Veeg de binnenkant van de broodbakmachine schoon met een vochtige doek of spons.
- Bakvorm (6): Reinig de bakvorm (6) met warm zeepsop. Vermijd krassen op de antikleeflaag. Laat de bakvorm goed drogen, voordat u hem weer in de basiseenheid plaatst.
 - Was de bakvorm (6), de maatbeker (16), de maatlepel (17) of de kneedmesses (7) nooit in de vaatwasser af.
 - Laat de bakvorm (6) nooit gedurende lange tijd inweken. Dit kan een nadelige invloed hebben op de werking van de aandrijfas.
 - Wanneer het kneedmes in de bakvorm (6) vastzit, giet u er heet water overheen en laat u het 30 minuten inweken. Daarna kunt u het kneedmes (2) gemakkelijk verwijderen.
 - Het apparaat moet volledig zijn afgekoeld, voordat u het opbergt.

Gebruik voor het reinigen nooit een van deze producten:

 - Verfverdunner
 - Benzine
 - Staalwol
 - Polijspoeder
 - Chemisch stofdoek

Speciale verzorging van de antikleeflaag

Vermijd schade aan deze speciale coating. Gebruik nooit metalen voorwerpen, zoals spatels, messen of vorken.

De antikleeflaag kan na erg langdurig gebruik van kleur veranderen. Dit wordt alleen veroorzaakt door vocht en stoom, het heeft geen invloed op de prestaties van de machine of op de kwaliteit van uw brood.

De opening in het midden van het kneedmes (7) moet worden gereinigd. Voeg dan een druppel keukenolie toe en plaats het mes op de as (8) in de bakvorm (6). Zo vermijdt u dat het mes gaat kleven.

- Houd de ventilatieopeningen (2) en andere openingen stofvrij.

UWTWEEJARIGE GARANTIE

Dit apparaat is gedekt door een tweejarige garantie voor reparatie of vervanging.

Het is belangrijk om de kassabon te bewaren als aankoopbewijs. Niet uw aankoopbon aan de achterkant vast voor toekomstige naslagdoeleinden.

Vermeld de volgende informatie als het product defect raakt. Deze nummers zijn te vinden op het voetstuk van het apparaat.

Modelnr.

Serienr.

Alle producten van Morphy Richards worden individueel getest voordat ze de fabriek verlaten. In het onwaarschijnlijke geval dat een apparaat niet goed functioneert binnen 28 dagen na aankoop, dient het te worden teruggebracht naar de plek van aankoop voor vervanging.

Indien er storingen ontstaan tussen 28 dagen en 24 maanden na de oorspronkelijke aankoop, dient u contact op te nemen met uw plaatselijke distributeur en het modelnummer en serienummer van het product vermelden, of u kunt uw plaatselijke distributeur schriftelijk in kennis stellen via het vermelde adres.

U dient vervolgens het product terug te sturen (goed verpakt) naar het onderstaande adres met een kopie van het aankoopbewijs.

Onderhevig aan de onderstaande uitzonderingen (1-9) wordt het defecte apparaat gerepareerd of vervangen en normaliter verzonden binnen 7 dagen na ontvangst.

Indien dit apparaat wordt vervangen tijdens de tweejarige garantieperiode, dan loopt de garantie van het nieuwe apparaat vanaf de oorspronkelijke aankoopdatum. Daarom is het belangrijk om uw originele aankoopbon of factuur te bewaren als bewijs van de oorspronkelijke aankoopdatum.

Om in aanmerking te komen voor de tweejarige garantie moet het apparaat gebruikt zijn volgens de instructies van de fabrikant. Het apparaat moet bijvoorbeeld zijn ontkalkt en de filters moeten zijn schoongehouden zoals vermeld in de instructies.

Morphy Richards of de plaatselijke distributeur is niet aansprakelijk om de goederen te vervangen of te repareren volgens de voorwaarden van de garantie als:

- De storing is veroorzaakt door of is toe te schrijven aan verkeerd gebruik, misbruik, nalatigheid of gebruik in strijd met het advies van de fabrikant of als het defect is veroorzaakt door stroompieken of schade bij vervoer.
- het apparaat werd gebruikt op een andere netspanning dan de netspanning gegraveerd op de artikelen.
- reparaties werden uitgevoerd door andere personen dan ons onderhoudspersoneel (of erkende dealer).
- Als het apparaat is gebruikt voor huurdoeleinden of niet-huishoudelijk gebruik.
- het apparaat een tweedehands-apparaat is.
- Morphy Richards of de plaatselijke distributeur zijn onder de garantie niet aansprakelijk voor onderhoudswerkzaamheden.
- De garantie geldt niet voor consumentengoederen zoals tassen, filters en glazen karaffen.
- Batterijen en schade door lekkage zijn niet gedekt door de garantie.
- De filters zijn niet schoongemaakt en vervangen zoals geïnstrueerd.

Dit garantie verleent geen andere rechten anders dan de rechten die hierboven uitdrukkelijk worden vermeld en dekt geen claims voor gevolgvries of -schade. Deze garantie wordt aangeboden als een extra voordeel en heeft geen invloed op uw statutaire rechten als consument.

P

Introdução

Agradecemos a sua recente compra desta máquina de fazer pão Morphy Richards. Assim que descobrir que não há nada melhor do que o aroma de pão acabado de fazer por toda a casa.

Nós sabemos que está ansioso para começar a usar a sua nova máquina de fazer pão mas, por favor, contenha esse sentimento um pouco mais e dedique algum tempo a familiarizar-se com a sua nova máquina de fazer pão, do que precisa para usar a sua máquina pela primeira vez e reveja as nossas dicas e sugestões de preparação para criar pães e bolos perfeitos. Se ler cuidadosamente este livro de instruções, temos toda a confiança de que poderá criar resultados fantásticos uma e outra vez.

Conteúdos

Saúde e segurança	6
Descrição geral do produto	13
Introdução	40
Características	40
Antes da primeira utilização	40
Acerca desta máquina de fazer pão	40
Descrição geral das características	40
Utilizar a sua máquina de fazer pão	40
Descrições dos programas	41
Utilizar o temporizador	41
Sinal sonoro	41
Interrupção da alimentação	41
Sugestões e dicas	41
Temperaturas	41
Doseamento de ingredientes	41
logurte	44
Diagnóstico de avarias	44
Cuidados e limpeza	44
Garantia	45

Características

- (1) Janela de observação
- (2) Orifícios de ventilação
- (3) Tampa
- (4) Pega da Tampa
- (5) Unidade principal
- (6) Forma
- (7) Lâmina de mistura
- (8) Eixo rotativo
- (9) Ecrã de LCD
- (10) Botão de menu
- (11) Botão para o tamanho do pão
- (12) Botão aumentar o tempo
- (13) Botão para diminuir o tempo
- (14) Botão das opções para colorir a cõdea
- (15) Botão para iniciar/parar
- (16) Copo de doseamento
- (17) Colher de doseamento
- (18) Removedor da lâmina de mistura

Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização, dedique alguns minutos para ler este manual de instruções e guarde-o num lugar acessível para futura referência. Preste especial atenção às instruções de segurança.

1. Lave a forma (6), a lâmina de mistura (7) em água quente com sabão, seque completamente.
2. Limpe a superfície exterior da unidade principal (5) com um pano limpo e húmido.
NÃO utilize esfregões ou produtos de limpeza abrasivos em qualquer parte da máquina de fazer pão.
3. Se utilizar pela primeira vez, utilize um pouco de óleo, manteiga ou margarina para untar o molde (6) e deixe cozer vazio durante cerca de 10 minutos no programa de cozedura 14.
4. Deixe arrefecer e depois lave a forma (6) com água quente com sabão e seque.
5. Coloque a lâmina de mistura (7) no eixo rotativo (8) na forma (6). Durante o fabrico é necessário untar ligeiramente algumas peças do aparelho. Daí ser normal a unidade libertar algum vapor quando utilizada pela primeira vez.

Acerca desta máquina de fazer pão

- A máquina de fazer pão tem duas configurações para fazer pão pequeno (1,5 lbs / 680g) ou grande (2 lbs / 907g) (peos aproximado, depende da receita).
- Quando ingredientes extra, como frutas e nozes, são adicionados, um sinal sonoro é emitido para não serem cortados pela lâmina de mistura (7).

Descrição geral das características

Ecrã de LCD (9)

Permite-lhe visualizar o nível de escurecimento (dourado), o peso do pão e o programa selecionado. Também apresenta um temporizador de contagem decrescente que indica o tempo que resta antes do fim do programa (3:30, por exemplo, é 3 horas e 20 minutos; 0:20 é 20 minutos.)

Botão de menu (10)

Para seleccionar o seu programa para fazer pão pretendido.

Botão para o tamanho do pão (11)

Para seleccionar pão pequeno (1,5 lbs) ou grande (2 lbs) (só alguns programas).

Botões para aumentar e reduzir o tempo (12), (13)

Pode ser utilizado para retardar o início do processo de cozedura do pão, para o processo de cozedura terminar quando pretender. (Todos os programas exceto Fastbake (Cozedura rápida), Jam (Geleia) e Yögurt (logurte)).

Botão das opções da cor da cõdea (14)

Para seleccionar a cor da cõdea - clara, média ou escura (só alguns programas).

Iniciar (15)

Mantenha premido durante aproximadamente 1 segundo para iniciar, é emitido um sinal sonoro e os dois pontos (:) piscam antes do programa iniciar.

Parar (15)

Mantenha premido durante aproximadamente 2 segundos para parar o processo de fazer pães, é emitido um sinal sonoro para confirmar.

Utilizar a sua máquina de fazer pão

- 1** Rode o molde (6) na direção contrária à dos ponteiros do relógio para desbloquear. Remova da unidade principal (5).
- 2** Empurre a lâmina de mistura (7) no eixo rotativo (8) para a prender.
- 3** Doseie cuidadosamente os ingredientes e adicione ao
- 4** Importante: Utilize água tépida (21-28 °C). Quando adicionar o fermento, certifique-se de que não se mistura com a água ou irá ativar.
- 5** Reponha o molde (6) na unidade principal (3), rode-o na direção dos ponteiros do relógio para o fixar. Certifique-se de que está preso firmemente. Molde (6) pela ordem apresentada na receita.
- 6** Feche a tampa (3).
- 7** Ligue a máquina de fazer pão à tomada da eletricidade. A máquina de fazer pão inicia o programa básico e o tempo predefinidos.
- 8** Selecione o programa pretendido premindo o botão de menu (10). Sempre que pressionar o botão será emitido um sinal sonoro para confirmar.
- 9** Prima o botão para o tamanho do pão (11) para seleccionar um pão pequeno (1,5 lbs) ou grande (2 lbs.).
- 10** Prima o botão de opção de cores da cõdea para escolher a cor pretendida para a cõdea (14).
- 11** Se pretender retardar o tempo de início, configure o retardamento agora. Use o botões para aumentar e reduzir o tempo (12), (13) para ajustar o tempo. Pode configurar o retardamento entre 10 minuto e 10 hors. O tempo apresentado inclui o tempo de cozedura.
- 12** Mantenha premido o botão para iniciar/parar (15) durante alguns segundos para iniciar a máquina, a máquina da fazer pão emite um sinal sonoro, os dois pontos (:) irão piscar.
- 13** A máquina de fazer pão irá emitir um sinal sonoro quando terminar e o visor irá apresentar 0:00. Irá automaticamente mudar para Keep Warm (Manter Quente) durante 60 minutos.
- 14** **AVISO: USE LUVAS PARA FORNO**
Desligue a máquina de fazer pão na tomada elétrica. Levante a tampa (3) e retire a forma (6). Deixe arrefecer durante alguns minutos.
- 15** Retire o pão da forma (6) e deixe arrefecer completamente numa grelha. Retire a lâmina de mistura (7) da base do pão com o removedor da lâmina de mistura (18).

Descrições dos programas

- 1 Basic**
(Básico) Para pão branco e integral. Também pode ser usado para pão com ervas e passas.
- 2 French (Francês)**
Para cozer pão, por exemplo pão francês, que tem uma cõdea mais estaladiça e uma textura mais leve.
- 3 pão de farinha de trigo integral ou com cereais**
O tempo de crescimento é maior para que a farinha de trigo se misture com a água e cresça. Não é aconselhável utilizar o temporizador, já que pode afetar os resultados.
- 4 Quick (Rápido)**
Para teabreads**** e outro pães feito com fermento em menos tempo. O pães são mais pequenos e mais densos.
- 5 Sweet (Doce)**
Para cozer pão doce, como pão de frutas, garantindo uma cõdea mais estaladiça do que a configuração Basic (Básica). A cõdea mais estaladiça é o resultado do açúcar.
- 6 Fastbake**
(Cozedura rápida) Para a preparação de um pão branco de 910g num curto espaço de tempo. O pão preparado com este programa pode ser mais pequeno e ter uma textura mais húmida.
- 7 Bread mix**
(Mistura de pão) Um programa conveniente que utiliza um pacote de 500 g de mistura de pão comprada numa loja. Adicione um saco cheio de mistura de pão à água especificada no pacote. Um saco cheio de mistura de pão permite fazer um pão grande. Da mesma maneira, algumas misturas de bolo em pacotes de 500 g são adequadas para a máquina de fazer pão. Consulte a embalagem para confirmar. Depois de adicionar os ingredientes à forma (6), use o programa de mistura de mão para obter os melhores resultados. Não se esqueça de deixar o bolo repousar depois de preparar segundo as instruções da embalagem antes de deixar arrefecer completamente. Nota: Quando usar mistura de pão Ciabatta, use cerca de XX da embalagem porque é um produto de fermentação que pode transbordar se usar toda a embalagem.
- 8 Dough (Massa)**
Este programa só faz a massa e não coze o pão final. Retire a massa e molde-a para fazer pãezinhos, uma base de pizza, etc. Qualquer massa pode ser preparada neste programa. Não exceda 1 kg de ingredientes combinados.
- 9 Gluten Free (Sem glúten)**
Pode fazer pão e bolos sem glúten com este programa. Ideal para quem segue uma dieta especial, o pão e bolos são húmidos mas pouca qualidade de conservação. Os ingredientes sem glúten estão prontamente disponíveis online e na maioria dos supermercados.
- 10 Cake (Bolo)**
Este programa mistura os ingredientes e coze durante o tempo definido. Misture dois grupos de ingredientes em preparação antes de adicionar à máquina de fazer pão (consulte as receitas de boloso nas páginas 17-18). Dependendo da receita, seleccione uma de duas opções de tempo de cozedura necessário. Dependendo da receita, prima o botão de opções da cor da cõdea (14) uma vez para seleccionar um tempo de cozedura de 3 horas 5 minutos. Prima novamente para seleccionar 3 horas e 20 minutos.
- 11 Sandwich (Sanduíches)**
Serve para cozer pão de textura leve mas com uma cõdea macia que tende a enrugar quando arrefece.
- 12 Jam (Geleia)**
Use este programa para fazer geleia e marmelada. Siga as receitas fornecidas. O programa não é adequado para amolecer a parte de cima da marmelada.
- 13 Yogurt (Iogurte)**
Este programa simples permite-lhe fazer o seu próprio iogurte com alguns ingredientes. Aplicando temperatura baixa controlada durante 10 horas, pode fazer iogurte natural que pode ser adoçado, misturado com frutas ou usado para cozinhar.
- 14 Extra Bake (Cozedura extra)**
Pode ser usado para aumentar o tempo de cozedura em programas seleccionados. É particularmente útil para ajudar a "levar ao ponto" as geleias e marmeladas. Após o início, o tempo predefinido é de 1 hora (1:00) no mínimo e a contagem decrescente é efectuada em intervalos de 1 minuto. Deverá desligar manualmente esta função premindo o botão Stop (Parar) (15), quando completar o processo de cozedura extra. É aconselhável ir verificando o progresso do pão ou da geleia em intervalos de 10 minutos. Isto pode ser feito antes do período de cozedura de 1 hora ter sido completado.

Quando seleccionar Cozedura extra imediatamente após outro programa, se a mensagem H:HH for apresentada, abra a tampa (3), retire a forma (6) e deixe arrefecer durante 10 minutos. Quando arrefecer, volte a colocar a forma (6) e os respetivos conteúdos, seleccione o programa e pressione Start (Iniciar) (15).

Utilizar o temporizador

- Pode usar o temporizador para retardar o início do programa de cozedura, perfeito para preparar pão fresco logo pela manhã.
- Pode definir um máximo de 13 horas. Não utilize esta função com receitas que tenham ingredientes deterioráveis, tais como ovos, leite fresco, natas ou queijo.
- 1 Decida quando deseja que o pão fique pronto e calcule a diferença do tempo entre agora e essa altura. Por exemplo, se quiser um pão às 8 horas e são agora 19.30, a diferença é de 12 horas e meia.
 - 2 Introduza este tempo premindo os botões para aumentar e reduzir o tempo (12), (13). Isto permite

ajustar o tempo em incrementos de 10 minutos. Quando configurar o tempo correto (por exemplo, 12:30), prima o botão para iniciar/parar (15), os dois pontos (:) irão piscar.

- Se seleccionar o tempo errado, mantenha premido o botão para parar/iniciar durante 2 segundos para cancelar.
- O temporizador irá regressar à fase de tempo do programa. Repita os passos 1 e 2.
- O temporizador pode ser configurado para um máximo de 13 horas.

Sinal sonoro

O sinal sonoro é emitido:

- quando pressionar qualquer botão.
- durante o segundo ciclo de mistura de certos programas, para indicar que podem ser adicionados cereais, frutas, nozes ou outros ingredientes.
- quando o programa terminar.
- quando o programa "Keep warm" (Manter quente) terminar.

Interrupção da alimentação

Depois de uma falha da fonte de alimentação, deverá deitar fora os ingredientes e começar novamente com ingredientes frescos.

Sugestões e dicas

- Coloque todos os ingredientes da receita na forma (6), para que o fermento não entre em contacto com líquido algum.
- Quando fizer massa de pão no programa 8, no fim do programa retire a massa da forma (6). Dê forma de acordo com a receita, aplique a cobertura e deixe crescer antes de cozer no forno.
- A humidade poderá causar problemas, por conseguinte, a humidade e altitudes elevadas requerem ajustes. Para humidade elevada, adicione uma colher de sopa extra de farinha, se a consistência não for a correcta. Em altitudes elevadas, reduza a quantidade de fermento em aproximadamente 1/4 de colher de chá e reduza ligeiramente a quantidade de açúcar e/ou de água ou leite.
- Quando as receitas indicam uma 'superfície ligeiramente enfarinhada,' utilize cerca de 1 ou 2 colheres de chá (colh. chá) de farinha na superfície. Poderá querer enfarinhar ligeiramente os dedos ou o rolo de massa para mexer melhor a massa.
- Se a massa que enrolar encolher, deixe-a a repousar durante mais alguns minutos antes de a enrolar novamente.
- A massa poderá ser embrulhada em plástico e guardada no congelador para ser utilizada mais tarde. Antes de a utilizar, deixe descongelar a massa até à temperatura ambiente.
- Após 5 minutos de mistura, abra a tampa (3) e verifique a consistência da massa. A massa deverá formar uma bola lisa e suave. Se estiver demasiado seca, adicione líquido. Se estiver demasiado húmida, adicione farinha (1/2 a 1 colher de sopa de cada vez).
- Como o pão caseiro não contém conservantes, tem tendência a secar e ficar bolorento mais rapidamente do que o pão comercial.
- Não abra a tampa (3) enquanto a máquina estiver a funcionar, pois afetará a qualidade do pão, especialmente o seu crescimento adequado. Abra a tampa (3) apenas quando for necessário acrescentar ingredientes (consulte as receitas).

Temperaturas

A máquina de fazer pão funciona bem com uma grande variedade de temperaturas, mas o tamanho do pão cozido numa divisão muito quente e numa divisão muito fria poderá ser diferente. Recomendamos que a temperatura ambiente seja entre 15 °C e 34 °C. Todos os ingredientes, e líquidos (água ou leite), deverão ser aquecidos até a uma temperatura ambiente de 21 °C. Se os ingredientes estiverem demasiado frios, abaixo de 10 °C, não irão ativar o fermento. Líquidos quentes, acima dos 40 °C, podem inutilizar o fermento.

Doseamento de ingredientes

O mais importante passo para a utilização da sua máquina de fazer pão é o doseamento preciso e correto dos ingredientes. É extremamente importante dosear corretamente cada líquido e ingrediente, caso contrário, a cozedura poderá não ficar bem. Não utilize colheres de chá ou de colheres de sopa normais. Também pode adicionar ingredientes à forma (6) pela ordem indicada na receita. Os ingredientes líquidos e secos devem ser doseados da seguinte forma:

Chávena de doseamento (16)

A chávena está marcada com várias escalas de "doses de volume". As receitas deste manual utilizam o volume de "chávena", que se baseia no padrão americano de 8 fl oz e que está marcada em intervalos de 1/16.

Deverá utilizar uma balança digital de boa qualidade; preferimos utilizar a dosagem de "chávena" para uma maior consistência e precisão.

Doseamento de líquidos

Utilize a chávena de doseamento (16) fornecida. Quando ler as quantidades, a chávena de doseamento deve ser colocada numa superfície horizontal e observada ao nível dos olhos (não em ângulo). A linha do nível do líquido deve estar alinhada com a marca de medição.

Doseamento de ingredientes secos

O doseamento de ingredientes secos deve ser feita com a chávena de dosagem (16) fornecida ou com uma balança digital. O doseamento de ingredientes secos deve ser feito deitando cuidadosamente os ingredientes na chávena de doseamento (16) e, depois de encher a chávena, nivele a quantidade com uma faca. Se bater levemente na chávena de doseamento (16) acumula os ingredientes, e acabará por deitar mais do que o necessário. Esta quantidade extra poderá afetar o equilíbrio da receita. Não peneire a farinha, exceto quando especificado.

Quando medir pequenas quantidades de ingredientes líquidos ou secos, tem uma chávena de doseamento (17) com as seguintes capacidades - 1 colher de sopa e 1 colher de chá. As medições

devem ser niveladas e não amontoadas, já que esta pequena diferença poderá afetar o equilíbrio vital da receita.

Esta máquina exige que respeite cuidadosamente a instruções da receita. Em receitas básicas, normalmente 'um bocadinho disto e uma pitada daquilo' resulta, mas não para cozer pão. A utilização de uma máquina automática de fazer pão exige que doseie com precisão cada ingrediente para obter os melhores resultados.

- Adicione sempre os ingredientes pela ordem indicada na receita.
- Tenha em conta que as chávenas de doseamento se baseiam na chávena de 8 onças líquidas americana, e NÃO na chávena inglesa de 10 onças líquidas.
- A precisão do doseamento dos ingredientes é vital. Não utilize quantidades superiores.

Basic (Prog 1.)

Pão branco normal

Tamanho do pão:	680 g	907 g
Água	Chávena de 270 ml	Chávena de 360 ml
Leite em pó magro	2 1/2 de colher de sopa	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 1/2 de colher de sopa	4 colheres de sopa
Açúcar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 1/4 de colher de chá	2 colheres de chá
Farinha forte de pão branco	3 chávenas (432 g)	4 chávenas (576 g)
Fermento de ação rápida	1 1/4 de colher de chá	1 1/4 de colher de chá

French (Prog 2.)

Pão francês

Tamanho do pão:	680 g	907 g
Água	1 chávena (240 ml)	1 1/4 de chávena (300 ml)
Leite em pó magro	2 colheres de sopa	2 1/2 de colher de sopa
Açúcar	1 colher de sopa	1 1/4 de colher de sopa
Sal	1 colher de chá	1 1/4 de colher de chá
Óleo de girassol	1 colher de sopa	1 1/2 colheres de sopa
Farinha forte de pão branco	3 chávenas (432 g)	4 chávenas (576 g)
Fermento de ação rápida	1 colher de chá	1 1/4 de colher de chá

Wholewheat (Prog 3.)

Pão de farinha de trigo integral

Tamanho do pão:	1680 g	907 g
Água	1270 ml	1350 ml
Leite em pó magro	1 1/2 colher de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar castanho	2 1/2 colher de sopa	2 1/2 colher de sopa
Sal	1 1/4 colher de chá	1 1/2 colher de chá
Farinha de pão de trigo integral fort	3 chávenas (396 g)	4 chávenas (528 g)
Fermento de ação rápida	3/4 colher de chá	3/4 colher de chá

Quick (Prog 4.)

Pão de banana e noz

Grupo 1 de ingredientes

Manteiga (derretida)	2 colheres de sopa (28 g)
Leite	1 colher de sopa
Banana esmagada	1 chávena (175 g)
Ovo (batido)	1 (média)
Nozes (picadas)	1/2 chávena (150 g)
Raspa de limão	1 colher de chá

Grupo 2 de ingredientes

Farinha normal	1 1/2 chávena (216g)
Bicarbonato de Soda	1/2 colher de chá
Fermento em pó	1/4 colher de chá
Açúcar	1/2 chávena (113 g)
Sal	1/4 colher de chá

Preparação

- 1 Misture o grupo 1 numa taç.
- 2 Misture o grupo 2 numa segunda taça.
- 3 Misture o conteúdo das duas taças para criar uma mistura dura.
- 4 Coloque a mistura na forma.
- 5 Sirva fria, com ou sem manteiga

Sweet (Prog 5.)

Pão de frutas mistas

Tamanho do pão:	1680 g	907 g
Água 1270 ml	1 1/2 chávena (320 ml)	
Leite em pó magro	2 1/2 colher de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 1/2 colher de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 1/4 colher de chá	1 1/2 colher de chá
Farinha forte de pão branco	3 chávenas (432 g)	4 chávenas (576 g)
Noz moscada	3/4 colher de chá	1 colher de chá
Fermento de ação rápida	1 colher de chá	1 colher de chá
Frutos secos misturados †	1/2 chávena (82 g)	2/3 chávena (110 g)

† Adicionar quando o sinal sonoro for emitido

Fastbake (Prog 6.)

Cozedura rápida - pão branco grand

Tamanho do pão:	907 g
Água*	1 1/2 chávena (360 ml)
Leite em pó magro	3 colheres de sopa
Sal	1 1/2 colher de chá
Açúcar	2 colheres de chá
Óleo de girassol	3 colheres de sopa
Farinha forte de pão branco	4 chávenas (576 g)
Fermento de ação rápida	3 colheres de chá

Para obter os melhores resultados, use a configuração de cõdea escur

* O doseamento da água é essencial para a receita de cozedura rápida. Deverá utilizar a balança de ml para maior precisão.

Bread Mix (Prog 7.)

Consulte as instruções na embalagem utilizando toda a mistura de pão de 500 g com o volume de água necessário.

Dough (Prog 8.)**Pãezinhos brancos**

Água	1¼ chávena (300 ml)
Leite em pó magro	1 colher de sopa
Manteiga (derretida)	2 colheres de sopa (28 g)
Açúcar	2 colheres de sopa
Sal	1½ colher de chá
Farinha forte de pão branco	3¼ chávena (468 g)
Fermento de ação rápida	1½ colher de chá

Uma pequena quantidade de manteiga derretida para cobrir.

Preparação

- Misture e molde a massa em 6 pãezinhos.
- Coloque num tabuleiro untado.
- Pincele levemente com manteiga derretida.
- Cobra folgadoamente com película aderente durante 20-25 minutos ou até crescer duas vezes o seu tamanho, depois aplique a cobertura, se necessário.
- Pré-aqueça no forno a 190 °C (marca de gás 5375 °F) e depois coza durante aproximadamente 15-20 minutos.

Dough (Prog 8.)**Base de pizza**

Água	1 chávena (240 ml)
Óleo de girassol	3 colheres de sopa
Açúcar	2 colheres de sopa
Sal	½ colher de chá
Farinha forte de pão branco	3 chávenas (432 g)
Fermento de ação rápida	2 colheres de chá

Preparação

- Forno pré-aquecido a 200 °C (marca de gás 6400 °F).
- Molde a massa para criar uma base achatada. Coloque num tabuleiro untado. Pincele levemente com óleo.
- Embrulhe folgadoamente em película aderente durante 15 minutos e deixe crescer.
- Adicione a cobertura pretendida.
- Coza durante aprox. 15-20 minutos até ficar com uma cor castanha dourada. Permite fazer uma pizza grossa ou duas pizzas finas de aprox. 30 cm.

Gluten Free (Prog 9.)**Para pão e bolos sem glúten.**

Pães sem glúten com mais de um dia deverão ser 'renovados'. Coloque 2 fatias num microondas durante 10-15 segundo antes de comer para ajudar a tornar o pão fresco. Qualquer sobra de pão poderá ser congelada para armazenamento. Para guardar pão sem glúten, corte o pão em fatias, junte-as todas, embrulhe o pão em folha de alumínio e guarde num saco plástico. Coloque no congelador enquanto for necessário. As fatias separam-se facilmente e descongelam rapidamente, utilize o micro-ondas, se necessário.

Pão com tomate seco sem glúte

Tamanho do pão:	1680 g
Ovos, batidos	3
Leitelho	284 ml
Leite	5 colheres de sopa
Sumo de limão	2 colheres de chá
Mel transparente	1½ colher de sopa
Pasta de tomate seco	1 colher de sopa
Tomates secos, (antipasti) cortados	50 g
Óleo do antipasti	1 colher de chá
Sal	1 colher de sopa
Pão branco sem glúten	470 g (3¼ chávena)
Fermente seco sem glúten	1 colher de sopa

Bolo de chocolate sem glúten

Manteiga sem sal, derretida	150 g
Ovos	3
Extrato de baunilha	1 colher de chá
Sumo de limão	2 colheres de chá
Água	60 ml
Açúcar refinado	125 g
Mistura de farinha branca sem glúten	250 g
Fermento em pó sem glúten	3 colheres de chá
Cacau ou cacau em pó sem glúten	3 colheres de sopa rasas

Método

- Bata os ovos numa taça, adicione a manteiga, o extrato de baunilha, o sumo de limão e a água.
- Coloque o açúcar e a farinha numa taça de mistura e peneire o fermento em pó e o cacau ou o cacau em pó. Faça um buraco no meio, deite a mistura de ovos, misture bem com uma espátula ou colher de pau.

Cake (Prog 10.)**Bolo de gengibre**

Manteiga (derretida)	¾ chávena (150 g)
Ovos (batidos)	3 médias
Melaço negro	2 colheres de chá
Farinha normal	1½ chávena (234 g)
Fermento em pó	2 colheres de chá
Gengibre moído	1 colher de chá
Açúcar negro mascavado	226 g
Gengibre cristalizado, finamente cortado	50 g

Método

- Misture os 3 primeiros ingredientes numa taça.
- Peneire a farinha, o fermento em pó e o gengibre moído para outra taça. Certifique-se de que o açúcar não tem caroços e depois adicione-o à mistura de farinha com o gengibre moído.
- Misture os ingredientes de ambas as taças e bata bem.
- Deixe cozer durante 3 horas 05 minutos

Sandwich (Prog 11.)**Pão de sandes**

Tamanho do pão:	1½ lbs (680 g)	907 g
Água	1½ chávena (255 ml)	1½ chávena (320 ml)
Margarina mole ou manteiga	1½ colher de sopa	2 colheres de sopa
Sal	½ colher de chá	1 colher de chá
Leite em pó magro	1½ colher de sopa	2 colheres de sopa
Açúcar	3 colheres de sopa	3½ colher de sopa
Farinha forte de pão branco	3 chávenas (432 g)	4 chávenas (576 g)
Fermento de ação rápida	¾ colher de chá	1 colher de chá

Jam (Prog 12.)**Geleia de framboesa**

Framboesas	3 chávenas (330 g)
Açúcar de confeiteiro	1 chávena (220 g)
Sumo de limão	3 colheres de sopa

Comentários

- Aqueça o frasco antes de encher.
- Esta receita enche aproximadamente 1 frasco médio (400 g).

Nota

- É possível fazer geleia leve mas as suas qualidades de conservação são mais reduzidas e deve ser refrigido Use 200 g de açúcar para 330 g de framboesas e só 1 chávena de chá de sumo de limão.

Yogurt (Prog 13.)

Nota: é muito importante garantir que a forma e a lâmina de mistura estão completamente limpas. Antes de fazer o iogurte, inspecione a forma e depois lave com água a ferver ou usa líquido de esterilização de marca e seque. Certifique-se de que todo o leite é utilizado à temperatura ambiente.

Iogurte caseiro natural

Leite UHT gordo	500 ml
Leite em pó magro	3 colheres de sopa
Iogurte natural orgânico	2 colher de sopa chei

Preparação

- 1 Deite o leite numa taça e depois adicione o leite em pó até dissolver.
- 2 Mexa o iogurte e deite imediatamente na forma
- 3 Selecione o programa 13, o visor mostra predefinição de 10 horas, (executado durante a noite) e depois prima Start (Iniciar).
- 4 De manhã, deite numa taça, tape e guarde no frigorífico. Deixe arrefecer totalmente e consuma passado alguns dias
- 5 Adoce com um pouco de açúcar, adicione fruta ou use com outras receitas.

Sugestões e dicas

- Depois de fazer o iogurte, pode usá-lo para fazer o lote seguinte.

Aplicação do iogurte

O iogurte pode ser usado da seguinte maneira:

- Com fruta ou smoothies para o pequeno-almoço
- Cobrir granola ou muesli com colhe
- Cobrir bagas com colher
- Misturar em sop
- Como base para molhos de ervas frescas e alho moído, raitas, etc.
- Alternativa à maionese na salada de fran
- Como molho de salada, adicione um pouco de azeite e água, adicione um pouco de vinagre ou cebola finamente triturada ou mostarda de grão integral e tempere ao seu gosto
- Adicione tandoori em pó e alho moído ao iogurte e use para marinar o frango.
- Use como alternativa ao creme nas tartes e pudins.
- Verta sobre mel transparente, néctar de agave ou xarope de ácer.
- Mexa com puré de frutas ou esmague alguns morangos e mexa:

Diagnóstico de avarias

O pão abate no centro.

Demasiado líquido ou líquido muito quente

Doseie os ingredientes com precisão. Utilize líquidos a temperaturas entre 21 °C e 28 °C.

O sal não foi adicionado e, assim, o pão cresce demasiado e abate.

Doseie os ingredientes com precisão.

Adicionou demasiado fermento.

Doseie os ingredientes com precisão, se o problema persistir, reduza o fermento em 1/4 de colher de chá.

Com humidade alta e temperaturas ambientes quentes, o pão pode crescer em demasia e abater.

Coza durante o período mais fresco do dia. Tente reduzir o fermento em 1/4 de colher de chá ou use líquidos diretamente do frigorífico. Não utilize a função de temporizador.

Em altitudes elevadas, o pão pode crescer em demasia e depois abater durante a cozedura.

Tente reduzir o fermento em 1/4 de colher de chá.

A tampa (3) foi aberta durante a cozedura.

Não abra a tampa durante a cozedura.

O pão não cresceu o suficiente

Não foi adicionado fermento suficiente.

Doseie os ingredientes com precisão.

Fermento fora do prazo de validade ou inativo.

Nunca utilize fermento fora do prazo de validade. Guarde num lugar fresco e escuro.

Adicionou pouco açúcar.

Doseie os ingredientes com precisão.

Adicionou demasiado sal, reduzindo a ação do fermento.

Doseie os ingredientes com precisão.

A água estava demasiado quente e anulou o efeito do fermento.

Utilize líquidos a temperaturas entre 21 °C e 28 °C.

O fermento foi ativado antes do início do programa.

Tenha cuidado para o fermento não entrar em contacto com o líquido antes do início do programa

O pão cresce demasiado

Com humidade elevada e altas temperaturas, o pão pode crescer demasiado.

Coza durante a parte mais fresca do dia. Tente reduzir o fermento em 1/4 de colher de chá ou utilize líquidos retirados diretamente do frigorífico. Não utilize a função de temporizador.

Demasiado fermento.

Doseie os ingredientes com precisão.

Demasiado líquido.

Doseie os ingredientes com precisão.

Os líquidos quentes aceleraram a ação do fermento.

Utilize líquidos a temperaturas entre 21 °C e 28 °C.

Demasiada farinha ou pouco sal.

Doseie os ingredientes com precisão.

Pão seco com textura densa

Não adicionou líquido suficiente

Doseie os ingredientes com precisão.

A farinha pode estar fora do prazo de validade ou estar seca, causando um desequilíbrio entre o húmido/seco.

Tente aumentar a quantidade de líquido 1 colher de sopa de cada vez

Pão mal cozido com interi^o empapado^o

Demasiados líquidos da fruta fresca ou enlatada.

Retire sempre os líquidos, conforme especificado na receita. Poderá reduzir ligeiramente a água que reduzir ligeiramente a

A massa fica pesada com grandes quantidades de ingredientes ricos, como nozes, manteiga, frutos secos, xaropes e grãos. Isto retarda o crescimento e evitar que o pão coza.

Doseie os ingredientes com precisão. Nunca exceda as quantidades da receita.

Pão demasiado castanh

Demasiado açúcar.

Doseie os ingredientes com precisão.

Cor da cõdea ajustada para um valor muito alto.

Ajuste a cor da cõdea para clara.

A textura do pão tem grandes buracos.

A água estava demasiado quente e anulou o efeito do fermento.

Utilize líquidos a temperaturas entre 21 e 28°C

Demasiado líquido.

Doseie os ingredientes com precisão.

Demasiado fermento.

Doseie os ingredientes com precisão.

Humidade elevada e altas temperaturas aumentam a ação do fermento.

Coza durante a parte mais fresca do dia. Tente reduzir o fermento em 1/4 de colher de chá ou utilize líquidos retirados diretamente do frigorífico. Não utilize a função de temporizador.

A superfície do pão é pegajosa.

Deixou o pão na máquina demasiado tempo e a condensação acumulou na forma. Sempre que possível, retire o pão da forma e deixe arrefecer numa grelha antes que o período de manter o calor termine.

O equilíbrio entre seco/húmido dos ingredientes pode ser incorreto.

Doseie os ingredientes com precisão.

Dificuldade em retirar da forma (6)

O pão está colado na forma.

É necessário untar a forma antes da utilização diária. Lave a forma em água quente com um pouco de detergente e seque minuciosamente. Unte livremente o interior da forma com óleo, manteiga ou margarina. Siga o guia na página 5, 'Utilizar a máquina de fazer pão'. Quando retirar a forma da máquina depois do programa, deixe o pão arrefecer na forma durante 15 minutos antes de o virar para uma grelha. Corte o pão às fatias só depois de arrefecer completamente após 20-40 minutos.

H:HH mensagem no visor

A temperatura na máquina é demasiado alta.

Pressione o botão Stop (Parar). Retire a forma, deixe a tampa aberta e deixe arrefecer. Depois de arrefecer, volte a colocar a forma, defina o programa e inicie novamente.

E:EE mensagem no visor

O sensor da temperatura está delisgado.

Consulte a linha de apoio Morphy Richards.

Dificuldade em retirar da forma (6)

O pão está colado na forma.

É necessário untar a forma antes da utilização diária. Lave a forma em água quente com um pouco de detergente e seque minuciosamente. Unte livremente a superfície interior da forma com óleo, manteiga ou margarina. Siga o guia na página 5, 'Utilizar a máquina de fazer pão'. Quando retirar a forma da máquina depois do programa, deixe o pão arrefecer na forma durante 15 minutos antes de o virar para uma grelha. Corte o pão às fatias só depois de totalmente arrefecido.

Cuidados e limpeza

- Atenção: Para evitar choques eléctricos, desligue a ficha da unidade antes de limpar.**
- Deixe a máquina arrefecer.
 - **IMPORTANTE:** Não submerja nem salpique o corpo (5) e a tampa (3) com qualquer líquido, já que poderá causar danos e/ou choques eléctricos.
- Exterior: Limpe a tampa e a superfície exterior da unidade com um pano húmido ou uma esponja ligeiramente molhada.
- Interior: Utilize um pano húmido ou uma esponja para limpar o interior da máquina de fazer pão.
- Forma (6): Limpe a forma (6) com detergente e água quente. Evite riscar a superfície anti-aderente. Seque a forma completamente antes de a voltar a colocar na unidade.
 - Não lave a forma (6), a chávena de doseamento (16), a colher de doseamento (17) ou a faca de mistura (7) na água de lavar a louça.
 - Não molhe a forma (6) durante longos períodos de tempo, pois poderá interferir com o funcionamento do eixo rotativo.
 - Se a lâmina de mistura ficar presa na forma (6), deite água quente sobre a forma e deixe ficar molhada durante 30 minutos. Assim, será mais fácil retirar a lâmina de mistura (2).
 - Certifique-se de que a máquina de fazer pão está completamente arrefecida antes de a guardar.

Não utilize nenhum dos seguintes produtos para limpar:

 - Diluente
 - Benzina
 - Esfregões de palha de aço
 - Materiais de polimento
 - Panos do pó com químicos
- Cuidados especiais a ter com o acabamento anti-aderente**

Evite danificar o revestimento. Não utilize utensílios de metal, tais como espátulas, facas ou garfos. O revestimento pode mudar de cor após com o tempo, isto é causado pela humidade e pelo vapor e não afeta o desempenho da unidade ou a qualidade do seu pão.

O orifício no centro da lâmina de mistura (7) deve ser limpo e, em seguida, adicione uma gota de óleo de cozinha e coloque-a no eixo rotativo (8) na forma (6). Assim, evitará que a lâmina cole.
- Mantenha todos os orifícios de ventilação (2) livres de poeiras.

A SUA GARANTIA DE DOIS ANOS

Este aparelho tem uma garantia de reparação ou substituição de 2 anos.

É importante guardar o talão de compra como comprovativo de compra. Agrafe-o ao verso deste folheto para referência futura.

Mencione a seguinte informação se o produto apresentar uma avaria. Estes números podem ser encontrados na base do artigo.

N.º do modelo

N.º de série

Todos os artigos Morphy Richards são testados individualmente antes de saírem da fábrica. No caso improvável de algum produto apresentar uma avaria no prazo de 28 dias após a compra, o mesmo deverá ser devolvido ao local de compra, para a sua substituição.

Se a avaria surgir passados 28 dias e dentro dos 24 meses a partir da data de aquisição do aparelho, deverá contactar o seu distribuidor local e referir o número do modelo e de série do produto ou escrever ao seu distribuidor local para o endereço abaixo citado.

Ser-lhe-á solicitado que devolva o produto (numa embalagem segura e apropriada) para o endereço apresentado, juntamente com uma cópia do talão de compra.

Tirando as excepções abaixo referenciadas (1-9), o artigo avariado será reparado ou substituído e enviado, normalmente no prazo de 7 dias úteis a contar da data de recepção.

Se por qualquer razão, este artigo for substituído durante o período de garantia de 2 anos, a garantia do novo artigo será calculada a partir da data original de compra. Por esta razão, é importante guardar o talão ou factura originais de modo a indicar a data inicial de compra.

Para ser abrangido pela garantia de 2 anos, o artigo deverá ter sido utilizado de acordo com as instruções do fabricante. Por exemplo, os artigos têm de ter sido escamados e os filtros mantidos limpos, tal como indicado nas instruções.

A Morphy Richards ou o distribuidor local não serão obrigados a substituir ou reparar artigos sob os termos da garantia quando:

- 1 A avaria tiver sido provocada ou for atribuída a uma utilização inadvertida, indevida, negligente, contrária às recomendações do fabricante ou no caso de ter sido causada por oscilações de corrente ou danos provocados pelo transporte.
- 2 O aparelho tiver sido utilizado com uma voltagem diferente da recomendada.
- 3 Tiverem sido efectuadas tentativas de reparação por pessoas que não os técnicos da Morphy Richards (ou o seu representante autorizado).
- 4 O aparelho tiver sido utilizado com fins de aluguer ou utilização não doméstica.
- 5 O aparelho foi adquirido em segunda mão.
- 6 A Morphy Richards ou o distribuidor local não são responsáveis pela execução de qualquer tipo de trabalho de manutenção, ao abrigo da garantia.
- 7 A garantia não abrange consumíveis, tais como sacos, filtros e garrafas de vidro
- 8 Baterias e danos causados por derrame não estão abrangidos pela garantia.
- 9 Os filtros não foram limpos e substituídos de acordo com as instruções.

Esta garantia não confere quaisquer direitos para além dos expressamente definidos anteriormente e não abrange quaisquer reclamações por danos ou perdas sucessivos. Esta garantia é um benefício adicional e não afecta quaisquer direitos estatutários do consumidor.





Introduktion

Tak for dit køb af Morphy Richards Homebake Breadmaker. Der findes ikke noget bedre end duften af friskbagt brød i hjemmet.

Det er vigtigt, at du lærer din nye bagemaskine at kende, før du bruger den. Derfor bør du læse vores bagevejledning og tips om perfekt bagværk. Hvis du læser vejledningen nøje, kan du være sikker på, at du får et perfekt resultat hver gang.

Indholdsfortegnelse

Sundhed og sikkerhed	7
Produktoversigt	13
Introduktion	46
Funktioner	46
Før første ibrugtagning	45
Om denne bagemaskine	45
Funktionsoversigt	45
Sådan bruges bagemaskinen	46
Beskrivelse af programmer	47
Brug af forsinkelsetimer	47
Bipper	47
Strømafbrydelse	47
Tips og gode råd	47
Temperaturer	47
Afvejning af ingredienser	47
Forstå reglerne for bagning	48
Yogurt	50
Fejlsøgning	50
Vedligeholdelse og rengøring	51
Garanti	51

Funktioner

- (1) Vindue til visning
- (2) Ventilation
- (3) Låg
- (4) Lågets håndtag
- (5) Hovedenhed
- (6) Bageform
- (7) Dejkrog
- (8) Roterende aksel
- (9) LCD-skærm
- (10) Menu-knap
- (11) Knap for brødstørrelse
- (12) Knap til tidsforlængelse
- (13) Knap til tidsforkortelse
- (14) Knap til skorpefarve
- (15) Start-/stopknap
- (16) Måleskop
- (17) Måleske
- (18) Dejkrog

Før første ibrugtagning

Før du bruger maskinen første gang, skal du tage dig tid til at læse denne brugsvejledning og til at finde et sted at opbevare den til senere brug. Vær særligt opmærksom på sikkerhedsforskrifterne.

1. Vask bageformen (6), dejkrog (7) i varmt sæbevand og tør grundigt.
2. Tor den udvendige overflade af bagemaskinen af med en ren, fugtig klud.
Benyt ikke skuresvampe eller andre skuremidler på nogen del af bagemaskinen.
3. Ved brug første gang skal du komme lidt olie, smør eller margarine som fedtstof i pladen (6) og den bage den i 10 minutter på program 14.
4. Lad den køle og vask pladen (6) i varmt sæbevand og tør.
5. Kom dejkrogen (7) på drejeskaffet (8) i bageformen (6). Under fremstillingen skal visse dele af maskinen smøres let. Det kan give en vis fordampning ved ibrugtagningen, men det er helt normalt.

Om denne brødmaskine

- Brødmaskinen har to indstillinger til enten lille (680g) eller stort brød (907g) (cirka vægt afhængiger af opskriften).
- Der høres et bip, når de øvrige ingredienser såsom frugt og nødder skal kommes i, så de ikke skæres i stykker af klingens (7).

Funktionsoversigt

LCD-skærm (9)

Giver dig mulighed for at se bruning, vægt og valgt program. Viser den resterende tid, før programmet er færdigt (3:20 betyder, at der er 3 timer og 20 minutter tilbage, 0:20 at der er 20 minutter tilbage).

Menuknap (10)

Bruges til at vælge ønsket brødbageprogram.

Knap til brødstørrelse (11)

Bruges til at vælge lille (1,5lb) eller stor (2lb) størrelse (kun visse programmer).

Knapper til at øge og reducere tiden (12), (13)

Kan bruges til at udskyde brødbagning til et tidspunkt, der passer dig. (Alle programmer undtagen hurtigbagning, marmelade og yogurt).

Knap til at vælge skorpefarve (14)

Her vælger du skorpefarve: lys, mellem eller mørk (kun visse programmer)

Start (15)

Tryk og hold i ca. 1 sekund for at starte. Der høres en biplyd og kolon (:) blinker, før programmet starter.

Start (15)

Tryk og hold i ca. 2 sekunder for at stoppe brødlavning, bekræftes med bip.

Sådan bruges bagemaskinen

- 1** Drej bageformen (6) i retning mod uret. Fjern fra hoveddelen (5).
- 2** Sæt dejkrog (7) på drejeskaffet (8) ved at skubbe det på.
- 3** Mål omhyggeligt ingredienserne og tilsæt
- 4** Vigtigt: Benyt lunkent vand 21-28 °C. Når der kommes gær i, må det ikke komme i kontakt med vandet, da det ellers aktiveres øjeblikkeligt.
- 5** Sæt bageformen (6) i hoveddelen (3) og drej i retning med uret for at sætte på plads. Sørg for, at den sidder fast. Bageformen (6) i den angivne rækkefølge.
- 6** Luk låget (3).
- 7** Tilslut ledningen til stikkontakten. Brødmaskinen vælger automatisk standardprogram og tid.
- 8** Vælg det ønskede program med menuknappen (10). Hver gang der trykkes på en knap, høres et bekræftende bip.
- 9** Tryk på skivestørrelse (11) for at vælge et lille eller stort brød.
- 10** Vælg den ønskede skorpe ved at trykke på farveknappen (14).
- 11** Hvis du ønsker at udskyde bagning, skal du vælge det ønskede tidspunkt. Brug knapperne til at vælge korte eller længere tid (12), (13). Du kan vælge mellem 10 minutter og 10 timer længere. Den viste tid er inkl. bagetiden.
- 12** Tryk på Start/Stop-knappen (15) et par sekunder for at starte maskinen Brødmaskinen vil bippe og kolon (:) blinker.
- 13** Brødmaskinen bipper, når den er færdig og viser 0:00. Den skifter automatisk til at holde varm i 60 minutter.
- 14** ADVARSEL: BRUG OVNHANDSKER
Sluk for brødmaskinen og tag stikket ud af stikkontakten. Løft låget (3) og fjern bageformen (6). Lad den køle ned i et par minutter.
- 15** Tag brødet ud af bageformen (6) og lad den køle af på en bagerist. Fjern dejkrog (7) fra bunden med anordningen (18).

Beskrivelse af programmer

- Basis**
Til hvidt og mørkt brød. Også til brød med krydderier og rosiner.
- Fransk**
Til bagning af f.eks. franskbrød, som har en mere sprød skorpe og lettere tekstur.
- Hvedebrød eller fuldkornsbrød**
Denne indstilling har længere hævetid, så kernerne kan opsuge vandet og svulme op. Her bør der ikke anvendes forsinkelsetimer, da det kan forringe resultatet.
- Hurtig**
Til kaffebrod og andet brød uden gær på kortere tid. Små og kompakte brød.
- Sødt**
Til bagning af søde brødtyper, for at give en sprødere skorpe end ved grundindstilling. Den sprødere skorpe fremkommer ved, at sukkeret karamelliserer.
Fastbake II (hurtigbagning) (1:15)
Til forberedelse af et 900 g almindeligt brød på kortere tid. Brød, der bages på denne indstilling, kan være kortere og mere fugtige.
- Brødblanding**
Let program ved brug af 500 g brødblanding fra supermarkedet. Kom hele posen med brødblanding i vand i henhold til pakkens anvisninger. Der kan laves et stort brød ved brug af hele posen med brødblanding. Der kan også bruges en pakke med 500 g kageblanding i brødmaskinen. Følg pakkens anvisninger. Efter blanding af ingredienser i bageformen (6) bruges blandeprogrammet til at opnå det bedste resultat. Husk at lade kagen køle af efter bagning i henhold til anvisningerne på pakken, før den tages ud af formen. Bemærk! Hvis du bruger brødblanding til Ciabatta-brød, skal du kun bruge ca. XX af indholdet, da det hæver hurtigt og kan løbe over, hvis du bruger hele pakken.
- Dej**
Denne indstilling ælter kun dejen, og bager ikke det endelige brød. Tag dejen ud, og form den, alt efter hvad du skal fremstille, såsom rundstykker, pizza osv. Al dej kan tilberedes på denne indstilling. Du må dog ikke blande mere end 1 kg ingredienser i alt.
- Glutenfri**
Dette program kan bruges til at lave glutenfrit brød og kager. Det er ideelt, hvis du er på kur, eftersom brød og kager er fugtige og hjælper med vægttab. Glutenfrie ingredienser fås online og i de fleste bedre supermarkeder.
- Kage**
Ved denne indstilling blandes ingredienserne, og der bages i den forudindstillede tid. Bland to grupper ingredienser for det kommes i brødmaskinen (se kageopskrifter på side 17-18). Afhængigt af opskriften vælges den ønskede tilberedningstid. Der findes to muligheder. Afhængigt af opskriften trykkes på skorpeknappen (14) en gang for at vælge 3 timer 5 minutter som tilberedningstid. Tryk igen for at vælge 3 timer 20 minutter.
- Sandwich**
Bruges til at bage let brød med en blød skorpe, som bliver sprød ved afkøling.
- Syltetøj**
Brug dette program til at lave syltetøj og marmalade. Følg opskriften. Programmet egner sig ikke til blodgøring af skallen til marmalade.
- Yogurt**
Et let program til at lave din egen yoghurt med få ingredienser. Brug en kontrolleret lav temperatur i 10 timer til at lave naturlig yoghurt, som kan forsødes med frugt eller bruges til madlavning.
- Ekstra bagning**
Kan bruges til at forlænge bagetiden for valgte programmer. Dette er særligt anvendeligt til at hjælpe syltetøj og marmalade med at "sætte sig". Ved start er tiden indstillet til mindst 1 time (01:00:00), og der tælles ned i 1 intervaller af 1 minut. Du skal manuelt slå fra ved at trykke på Stop (15), når du har afsluttet ekstrabagningen. Det anbefales, at kontrollere brødet eller marmeladen med 10 minutters interval. Det skal være for, at der gået 1 time med bagning.
Hvis du vælger Ekstra bagning lige efter et andet program, og meddelelsen H:HH vises, skal du løfte låget, tage bageformen ud, og lade den køle af i 10 minutter. Når formen er kølet af, skal den sættes tilbage i maskinen med indholdet, og du kan så vælge program og trykke på start.

Brug af forsinkelsetimer

- Timeren kan bruges til at udskyde start af bagning. Det er perfekt til friskbagt brød om morgenen. Der kan højst stilles 13 timer frem. Benyt ikke denne funktion til opskrifter, der bruger letfordævelige ingredienser, såsom æg, frisk mælk, creme fraiche eller ost.
- Vælg, hvornår brødet skal være klart, og beregn forskellen i tid mellem det ønskede tidspunkt og nu. Hvis du f.eks. ønsker, at brødet er bagt færdigt kl. 8:00 om morgenen, og klokken nu er kl. 21:00, er forskellen 11 timer.
 - Vælg tid med knapperne til længere og kortere tid (12),(13). Til regulering af tiden med 10 minutter ad gangen. Når den korrekte tid er valgt (fx 12:30,) skal du trykke på Start/Stop (15) og kolon (:). Blinker.
- Hvis du kommer til at vælge forkert tid, skal du trykke og holde på Start/Stop-knappen i 2 sekunder for at annullere.
 - Timeren går tilbage til programtid. Gentag trin 1 og 2.
 - Timer-uret kan højst stilles 13 timer frem.

Bipper

Bipperen lyder:

- Hver gang en tast trykkes ned
- I løbet af den anden æltning i nogle programmer for at angive, at komprodukter, frugt, nødder eller andre ingredienser skal kommes i.
- Når programmet er færdigt
- Når hold-varm slutter.

Strømafbrydelse

Efter strømsvigt skal ingredienserne kasseres og du skal starte forfra med friske ingredienser.

Tips og gode råd

- Alle opskrifternes ingredienser kommes i bageformen, så gæren ikke er berøring med nogen af væskekerne.
- Hvis du laver dej med program 8, skal du sidst i programmet fjerne dejen fra bageformen (6). Form i henhold til opskriften, pensl skorpen og lad det hæve inden bagning i ovn.
- Fugtighed kan give problemer, derfor kræves der justeringer i tilfælde af fugtighed og store højder. Hvis der er høj fugtighed, kommes en ekstra spiseskefuld mel i, hvis konsistensen er forkejt. Højt over jordens overflade skal du reducere gæret med ca. 1/4 teske og sukker og/eller vand eller mælk en anelse.
- Hvis opskriften nævner, "en let melstrøet flade", strøs 1 til 2 spiseskefulde mel ud på fladen. Du kan også få behov for at komme mel på fingrene eller kagerullen, så dejen bliver lettere at arbejde med.
- Hvis dejen trækker sig sammen, når den rulles ud, så lad den stå overdækket et par minutter, før den rulles ud igen.
- Dej kan pakkes ind i plastfilm og gemmes i fryseren til senere brug. Dejen skal have stuetemperatur, før den anvendes.
- Efter 5 minutters æltning åbnes låget, og dejens konsistens kontrolleres. Dejen skal være en blød, glat kugle. Hvis den er for tør, tilsættes væske. Hvis den er for våd, tilsættes mel (1/2 til 1 spiseskefuld ad gangen).
- Eftersom hjemmebagt brød ikke indeholder konserveringsmidler, er holdbarheden kortere end for fabriksfremstillet brød.
- Løft ikke låget, mens brødmaskinen er i gang, da det kan påvirke brodetes kvalitet, især dets evne til at hæve korrekt. Åbn kun låget, når opskriften kræver tilsætning af yderligere ingredienser, jf. opskrifterne.

Temperaturer

Bagemaskinen arbejder godt inden for et stort temperaturområde, men der kan være forskel i brodetes størrelse fra et meget varmt rum til et meget kold rum. Vi anbefaler, at der bages ved rumtemperaturer mellem 15 °C og 34 °C. Alle ingredienser såvel som maskinen og bageformen, men især væskekerne (vand eller mælk) skal have rumtemperatur 21°C. Hvis nogle ingredienser er for kolde, under 10 °C, vil de sætte gæren i gang. Alt for varme væsker på over 40 °C, kan ødelægge gæren og brodet vil ikke hæve.

Afvejning af ingredienser

Det vigtigste punkt ved brugen af brødmaskinen er præcis og nøjagtig afvejning af ingredienserne. Det er yderst vigtigt at måle hver væske og hver tør ingrediens korrekt, ellers kan det give et dårligt eller uacceptabelt bageresultat. Brug ikke almindelige teskeer eller spiseskeer fra skuffen. Ingredienserne skal også kommes i bageformen i den rækkefølge, de er angivet i hver opskrift. Væske og tørre ingredienser skal måles på følgende måde:

Målebæger (16)

Bægeret har forskellige skalaer for "opmåling af mængder". Opskrifterne i denne vejledning benytter mængden "cup" (bæger), der går ud fra det amerikanske mål 8 fl. oz (237 ml) med underinddelinger i sekstendedele (knap 15 g).

Der skal bruges en vægt af god kvalitet, men vi anbefaler, at det medfølgende målebæger bruges af hensyn til konsistens og nøjagtighed.

Væskemåling

Brug målebægeret (16). Når mængderne aflæses, skal målebægeret stilles på en plan, vandret flade og betragtes fra siden (ikke i en vinkel). Væskens overflade skal flugte med mærket på målebægeret.

Måling af tørre ingredienser

Måling af tørre ingredienser sker med målebægeret (16) eller digital vægt. Opmåling af tørre ingredienser sker med en ske, som fyldes i målet uden at trykke sammen. Når det er fyldt, skal der jævnes ud med en kniv. Hvis man øser med målebægeret eller slår det mod underlaget, trykkes ingredienserne sammen, og på den måde bliver mængden for stor. Denne ekstra mængde kan påvirke opskriftens nøjagtighed. Melet skal ikke sies, medmindre det er anført.

Til måling af en mindre mængde tort eller flydende bruges der en måleske (17) med følgende størrelse - 1 spiseske (spsk) og 1 teske (tsk). Målene skal være stragne, ikke med top, da denne lille forskel ville kunne forskyde opskriftens nøjagtige balance.

Med denne maskine kræves det blot, at opskrifterne følges nøje. I almindelig madlavning er det okay at bruge en "knivspids" eller et "dryks" af en ingrediens, men det samme princip gælder ikke for brødmaskiner. Når der bruges en automatisk bagemaskine, er det nødvendigt med nøjagtig afmåling af hver ingrediens, for at få de bedste resultater.

- Tilsæt altid ingredienserne i den rækkefølge, de er anført i opskriften.
- Målebægeret er angivet med amerikanske måleenheder, f.eks. standard 8 ounces, og IKKE danske måleangivelser.
- Nøjagtig afvejning af ingredienser er meget vigtigt. Brug ikke større mængder.

Basis (Prog 1.)**Almindeligt hvidt brød**

Brødstørrelse:	680 g	907g
Vand	270ml	360ml
Skummetmælkspulver	2 1/2 spsk.	4 spsk.
Solsikkeolie	2 1/2 spsk.	4 spsk.
Sukker	2 spsk.	3 spsk.
Salt	1 1/4 spsk.	2 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	432g	576g
Hurtiggærende gær	1 1/4 spsk.	1 1/4 spsk.

Fransk (Prog 2.)**Flûtes**

Skivestr.:	680 g	907g
Vand	240ml	300ml
Skummetmælkspulver	2 spsk.	2 1/2 spsk.
Sukker	1 spsk.	1 1/4 spsk.
Salt	1 tsk.	1 1/4 spsk.
Solsikkeolie	1 spsk.	1 1/2 spsk.
Mel af hårdt malet hvede	432g	576g
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 1/4 spsk.

Fuld Korn (Prog 3.)**Fuld kornsbrød**

Brødstørrelse:	1 1/2 lb (680g)	907g
Vand	1 1/8 kop (270ml)	1 1/2 kop (350ml)
Skummetmælkspulver	1 1/2 spsk	3 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	3 spsk.
Puddersukker	2 1/2 spsk	2 1/2 spsk
Salt	1 1/4 tsk	1 1/2 tsk
Mel af fuldkornshvede	3 kop (396g)	4 kop (528g)
Hurtiggærende gær	3/4 tsk	3/4 tsk

Hurtig (Prog 4.)**Banan- og valnøddebrød****Ingrediensgruppe 1**

Smør (smeltet)	2 spsk (28g)
Mælk	1 spsk.
Moset banan	1 kop (175g)
Æg (pisket)	1 (mellemstor)
Valnødder (hakkede)	1/2 kop (150g)
Revet citronskal	1 tsk.

Ingrediensgruppe 2

Flormel	1 1/2 kop (216g)
Tveksurtsur natron	1/2 tsk
Bagepulver	1/4 tsk
Sukker	1/2 kop (113g)
Salt	1/4 tsk

Fremgangsmåde

- 1 Bland gruppe 1 sammen i en skål for sig.
- 2 Bland gruppe 2 sammen i en anden skål.
- 3 Bland indholdet fra begge skåle, så det danner en stiv dej.
- 4 Kom blandingen i bageformen.
- 5 Serveres koldt med eller uden smør.

Sødt (Prog 5.)**Blandet frugtbrød**

Brødstørrelse:	1 1/2 lb (680g)	907g
Vand	1 1/8 kop (270ml)	1 1/2 kop (320ml)
Skummetmælkspulver	2 1/2 spsk	3 spsk.
Solsikkeolie	2 1/2 spsk	3 spsk.
Sukker	3 spsk.	3 spsk.
Salt	1 1/4 tsk	1 1/2 tsk
Mel af hårdt malet hvede	3 kop (432g)	4 kop (576g)
Muskat	3/4 tsk	1 tsk.
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 tsk.
Tørret, blandet frugt †	1/2 kop (82g)	2/3 kop (110g)

† Kommes i når der høres et bip

Hurtigbagning (Prog 6.)**Hurtigbagning af stort hvidt brød**

Brødstørrelse:	907g
Vand*	1 1/2 kop (360ml)
Skummetmælkspulver	3 spsk.
Salt	1 1/2 tsk
Sukker	5 tsk.
Solsikkeolie	3 spsk.
Mel af hårdt malet hvede	4 kop (576g)
Hurtiggærende gær	3 tsk.

Få det bedste resultat med indstilling for mørk skorpe.

* Vandafmålingen er vigtig for hurtigbageopskriften. Måleangivelsen for ml skal bruges til præcis afmåling.

Brødblanding (Prog 7.)

Se vejledningen på pakken for hele 500g brødblanding med den nødvendige mængde vand.

Dej (Prog 8.)**Rundstykker af franskbrødsdej**

Vand	1 1/4 kop (300ml)
Skummetmælkspulver	1 spsk.
Smør (smeltet)	2 spsk (28g)
Sukker	2 spsk.
Salt	1 1/2 tsk
Mel af hårdt malet hvede	3 1/4 kop (468g)
Hurtiggærende gær	1 1/2 tsk

Lidt ekstra smeltet smør til at pensle skorpen.

Fremgangsmåde

- 1 Ælt dejen, og form den til 6 rundstykker.
- 2 Læg den på en smurt bageplade.
- 3 Pensl let med smeltet smør.
- 4 Dækkes løst med folie i 20-25 minutter eller til den er hævet til dobbelt størrelse, og pensl med smør efter behov.
- 5 Forvarm ovnen til 190°C (gasmærke 5, 375°F) og bages ca. 15-20 minutter.

Dej (Prog 8.)**Pizzabund**

Vand	1 kop (240ml)
Solsikkeolie	3 spsk.
Sukker	2 spsk.
Salt	½ tsk
Mel af hårdt malet hvede	3 kop (432g)
Hurtiggærende gær	2 tsk.

Fremgangsmåde

- 1 Forvarm ovnen til 200°C (gasmærke 6, 400°F).
- 2 Form dejen rund og flad. Læg den på en smurt bageplade. Pensles let med olie.
- 3 Dækkes til med folie og hæver i 15 minutter.
- 4 Det ønskede fyld kommer i.
- 5 Bag i 15 til 20 minutter eller indtil brødet er gyldenbrunt. Lav en tyk eller to tyndere pizzaer på ca. 30cm.

Glutenfri (Prog 9.)**Glutenfri brød og kager.**

Glutenfri brød når det er daggammelt og skal "friskes op". Kom 2 skiver i mikroovnen 10- 15 sekunder, før det spises, så er brødet mere frisk. Alt levnet friskt brød kan gemmes i nedfrosset tilstand. Glutenfrit brød (og alt brød) opbevares ved at skære det i skiver, samle skiverne igen og pakke hele brødet ind i aluminiumsfolie og komme det i en plastpose. Gem det i fryseren, til det skal bruges. Skiverne kan nemt tages fra hinanden, når du skal bruge dem, og vil hurtigt tø op. Brug mikrobølgeovn efter behov.

Glutenfrit soltørret tomatbrød

Brødstørrelse:	1½ lb (680g)
Æg (piskede)	3
Kærnemælk	284ml
Mælk	5 spsk.
Citronsaft	2 tsk.
Flydende, klar honning	1½ spsk.
Soltørret tomatpasta	1 spsk.
Soltørrede tomater, (antipasti) hakket	50g
Olie fra antipasta	1 tsk.
Salt	1 spsk.
Glutenfrit hvidt brød	470g (3¼ kop)
Glutenfri tørtgær	1 spsk.

Glutenfri chokoladecake

Usaltet smør, smeltet	150g
Æg	3
Vaniljeekstrakt	1 tsk.
Citronsaft	2 tsk.
Vand	60ml
Strøsukker	125g
Glutenfrit almindelig hvid melblanding	250g
Glutenfri bagepulver	3 spsk
Glutenfri kakao eller kakaopulver	3 spsk

Fremgangsmåde

- 1 Slå æggene ud og tilsæt smør, vaniljeekstrakt, citronsaft og vand.
- 2 Kom sukker og mel i en skål og si bagpulveret og kakaoen i. Lav en fordybning i midten og hæl æggeblandingen i. Bland godt med en træske.

Kage (Prog 10.)**Ingefærkage**

Smør (smeltet)	¾ kop (150g)
Æg (piskede)	3 mellemstore
Mørk sirup	2 tsk.
Flormel	1½ kop (234g)
Bagepulver	2 tsk.
Stødt ingefær	1 tsk.
Brunt sukker	226g
Krystalliseret ingefær, finthakket	50g

Fremgangsmåde

- 1 Bland de første 3 ingredienser i en skål.
- 2 Si mel, bagepulver og ingefær i en separat skål. Sørg for sukkeret ikke klumper og rør det i melblandingen med det hakkede ingefær.
- 3 Bland begge skåle af ingredienser sammen og rør godt rundt.
- 4 Bages 3 timer og 5 minutter

Sandwich (Prog 11.)**Sandwichbrød**

Brødstørrelse:	1½ lb (680g)	907g
Vand	1½ kop (255ml)	1½ kop (320ml)
Blød margarine eller blødt smør	1½ spsk	2 spsk.
Salt	½ tsk	1 tsk.
Skummetmælkspulver	1½ spsk	2 spsk.
Sukker	3 spsk.	3½ spsk
Mel af hårdt malet hvede	3 kop (432g)	4 kop (576g)
Hurtiggærende gær	¾ tsk	1 tsk.

Marmelade (Prog 12.)**Hindbærmarmelade**

Hindbær	3 kop (330g)
Sukker til syltetøj	1 kop (220g)
Citronsaft	3 spsk.

Kommentarer

- Varm glassene/krukkerne op, før de fyldes.
 - Denne opskrift giver nok til 1 mellemstort glas (400g).
- Bemærk
- Der kan laves marmelade, som er mindre stift, men holder kortere tid og skal opbevares i køleskabet. Brug 200g sukker til 330g hindbær og kun 1 spsk citronsaft.

Yogurt (Prog 13.)

Bemærk! Det er meget vigtigt, at bageformen og dejkrogen er helt rene. Før du laver yogurt, skal kontrollere bageformen og skylle den med kogende vand eller bruge steriliseret væske og tørre af. Sørg for, at mælken har stuetemperatur.

Naturel, hjemmelavet yogurt

Brug UHT-mælk	500 ml
Skummetmælkspulver	3 spsk.
Organisk, naturel og biologisk yogurt	2 spsk

Fremgangsmåde

- 1 Kom mælken i en skål og pisk mælkpulveret i til det er opløst.
- 2 Kom yogurt i og hæld straks i bageformen.
- 3 Vælg program 13, 10 timer vises som standard i displayet, (natprogram) og tryk Start.
- 4 Om morgenen hældes det i skålen, dækkes til og sættes i køleskabet. Lad det køle grundigt og spis i løbet af et par dage.
- 5 Sødes med lidt sukker, frugt eller som tilbehør.

Tips og gode råd

- Når du har lavet yogurt, kan du gemme lidt til næste gang.

Bruges til yogurt

Yogurt kan bruges som følger:

- I frugt eller morgenmadssmoothies
- Sammen med granula eller musli
- Over friske bær
- På toppen af supper
- Som basis til frisk urtesupper og knust hvidløg, osv
- Alternativ til majonaisse i kyllingsalaten
- Som salatdressing tilsættes lidt olivenolie og vand, lidt eddike eller finthakket løg eller grov sennep og smages til.
- Tilsæt Tandoori-pulver, knust hvidløg i yogurten og brug som kyllingemarinade.
- I stedet for creme fraiche eller flødeskum til tærter.
- Drys på klar honning, nektar eller sirup.
- Rør i frugtpure eller bland med jordbær og røres rundt.

Fejlsøgning

Brødet falder sammen på midten.

For meget væske eller væsken for varm.

Afvej ingredienserne nøjagtigt. Væskerne skal have en temperatur mellem 21°C og 28°C.

Der blev ikke tilsat salt, hvilket fik brødet til at overhæve og falde sammen.

Afvej ingredienserne nøjagtigt.

Der blev tilsat for meget gær.

Afvej ingredienserne nøjagtigt, hvis problemet fortsætter reduceres gær med 1/4 teske.

Høj fugtighed og varme omgivelser kan få brødet til at hæve for meget og falde sammen.

Bag på det køligste tidspunkt på dagen. Prøv at reducere gær med 1/4 teskefuld eller tilsæt de kolde ingredienser direkte fra køleskabet. Brug ikke timer-funktionen.

Højt over jordens overflade kan brødet hæve og falde sammen under bagning.

Prøv at reducere gæret med 1/4 teskefuld.

Låget (3) er åbent under bagning.

Åbn ikke låget, mens der bages.

Brødet hæver ikke nok

Der blev ikke tilsat nok gær.

Afvej ingredienserne nøjagtigt.

Gæren er for gammel eller inaktiv.

Brug aldrig for gammel gær. Opbevar den køligt og mørkt.

Der blev tilsat for lidt sukker.

Afvej ingredienserne nøjagtigt.

Der blev tilsat for meget salt, hvilket nedsætter gærens effektivitet.

Afvej ingredienserne nøjagtigt.

Vandet har været for varmt og har ødelagt gæren.

Væskerne skal have en temperatur mellem 21°C og 28°C.

Gæren er begyndt at virke, før programmet gik i gang.

Sørg for gær ikke kommer i kontakt med væske, før programmet startes.

Brødet hæver for meget

Høj fugtighed og varme omgivelser kan få brødet til at hæve for meget og falde sammen.

Bag, mens det er køligst. Prøv at reducere gæren med 1/4 teskefuld eller brug væsker lige fra køleskabet. Brug ikke timer-funktionen.

For meget gær.

Afvej ingredienserne nøjagtigt.

For meget væske.

Afvej ingredienserne nøjagtigt.

Varme væsker accelererede gæraktiviteten.

Væskerne skal have en temperatur mellem 21°C og 28°C.

For meget mel eller for lidt salt.

Afvej ingredienserne nøjagtigt.

Brødet er tørt og kompakt

Der blev ikke tilsat nok væske.

Afvej ingredienserne nøjagtigt.

Melet kan være for gammelt eller for tørt, hvilket forskyder balancen mellem våde og tørre ingredienser.

Prøv at tilsætte 1 spsk. mere væske ad gangen.

Brødet er bagt for lidt og vådt i midten.

For meget væske fra frisk eller dåsefrugt.

Hæld altid væden fra, som specificeret i opskriften. Der skal måske tilsættes lidt mindre vand.

Store mængder af fede ingredienser, såsom nødder, smør, tørret frugt, saft og kerner, gør dejen tung. Dette vil mindske hævnings og forhindre brødet i at blive gennembagt.

Afvej ingredienserne nøjagtigt. Tilsæt aldrig mere end den angivne mængde i opskriften.

Brød med for mørk skorpe

For meget sukker.

Afvej ingredienserne nøjagtigt.

Farve på skorpe sat for højt.

Indstil skorpefarve til lys.

Brødet har store huller indeni.

Vandet har været for varmt og har ødelagt gæren.

Væskerne skal have en temperatur mellem 21 °C og 28 °C.

For meget væske.

Afvej ingredienserne nøjagtigt.

For meget gær.

Afvej ingredienserne nøjagtigt.

Høj fugtighed og høje omgivende temperaturer øger gæraktiviteten.

Bag, mens det er køligt. Prøv at reducere gæren med 1/4 teskefuld, eller brug væsker direkte fra køleskabet. Brug ikke timer-funktionen.

Brødets overflade er klæbrig.

Brod har været for længe i brødmaskinen og der er dannet kondens i bageformen. Tag brødet ud af bageformen så hurtigt som muligt og stil til afkøling på en bagerist.

Balancen mellem våd og tør i ingredienserne kan være forkert.

Afvej ingredienserne nøjagtigt.

Det er vanskeligt at tage brødet ud af bageformen (6)**Brødet klæber til formen.**

Formens flader skal smøres med olie for hver brug. Vask formen i meget varmt sæbevand og tør den omhyggeligt. Smør de indvendige sider gavmildt med olie, smør eller margarine. Følg anvisningerne på side 5 "Sådan bruger du brødmaskinen". Når bageformen er taget ud af maskinen ved afslutningen af bageprogrammet, skal brødet køle af i formen i 15 minutter, før det vendes ud på en rist. Skær først i skiver, når det er helt kølet af efter 20-40 minutter.

H:HH meddelelse på display**Temperaturen i brødmaskinen er for høj.**

Tryk på Stop-tasten. Tag bageformen ud, lad låget stå åbent, og lad maskinen køle af. Når den er kølet af, sættes bageformen i igen, hvorpå programmet indstilles og startes igen.

E:EE meddelelse på display**Temperaturføleren er afbrudt.**

Kontakt Morphy Richards' kundeservice.

Det er vanskeligt at tage brødet ud af bageformen (6)**Brødet klæber til formen.**

Formens flader skal smøres med olie for hver brug. Vask formen i meget varmt sæbevand og tør den omhyggeligt. Smør de indvendige sider med lidt olie, smør eller margarine. Følg anvisningerne på side 5 "Sådan bruger du brødmaskinen". Når bageformen er taget ud af maskinen, ved afslutningen af bageprogrammet, skal brødet køle af i formen i 15 minutter, før det vendes ud på en rist. Skær først brødet i skiver, når det er kølet af.

Vedligeholdelse og rengøring**1 Forsigtig: For at undgå elektrisk stød skal du tage stikket ud af stikkontakten før rengøring.**

2 Vent til bagemaskinen er kølet af.

- VIGTIGT: Hverken selve maskinen eller låget må kommes i vand eller andre væsker eller oversprøjtes, da dette kan forårsage skade og/eller elektrisk stød.

3 Udvendigt: Tør låget og selve maskinen af med en fugtig klud eller let fugtet svamp.

4 Indvendigt: Tør brødmaskinens indvendige sider af med en fugtig klud eller svamp.

5 Bageform (6): Rengør bageformen (6) med varmt sæbevand. Pas på ikke at ridse slip-let belægningen. Tør formen omhyggeligt, før den sættes tilbage i enheden.

- Vask ikke bageform (6), målebæger (16), måleske (17) eller dejkrog (7) i opvaskemaskinen.
- Lad ikke bageformen ligge for længe i vand, da dette kan have indvirkning på drivakslens funktion.
- Hvis omrøreren sætter sig fast i bageformen, hældes varmt vand over, hvorefter den skal stå i 30 minutter. På denne måde kan omrøreren lettere fjernes.
- Sørg for, at maskinen er helt afkølet, før den sættes væk.

Brug ikke følgende til rengøring:

- Fortynder
- Rensebenzin
- Ståluld
- Slibepulver
- Kemisk stovklud

Særlige forsigtighedsregler for slip-let belægninger

Undgå at beskadige belægningen. Benyt ikke metalredskaber, såsom spatler, knive eller gaffer.

Belægningens farve kan ændre sig efter lang tids brug, hvilket blot skyldes fugtighed og damp, og det påvirker ikke maskinens ydeevne eller brødets kvalitet.

Hullet i midten af dejkrogen skal rengøres, hvorefter der smøres med lidt madolie; dejkrogen sættes igen på plads i bageformen. Dette vil forhindre at bladet sætter sig fast.

- Sørg for, at alle luft- og andre åbninger holdes fri for støv.

DINTOÅRIGE GARANTI

Apparatet er dækket af en toårig reparations- eller ombytningsgaranti.

Det er vigtigt, at du gemmer kvitteringen som dokumentation for købet. Du kan hæfte kvitteringen til bagsiden af denne vejledning for fremtidig reference.

Opgiv venligst følgende numre, hvis der opstår fejl ved produktet. Du finder numrene på produktets underside.

Modelnr.

Serienr.

Alle produkter fra Morphy Richards testes individuelt, før de forlader fabrikken. Hvis det usandsynlige skulle ske, at der opstår fejl ved enheden inden for 28 dage efter købsdatoen, skal enheden returneres til den forretning, hvor den er købt, og ombyttes med en anden.

Hvis der opstår en fejl efter de første 28 dage efter købsdatoen og inden for 24 måneder fra købsdatoen, skal du kontakte den lokale distributør og give dem produktets modelnummer og serienummer eller skrive til den lokale distributør på de anførte adresser.

Du bliver bedt om at returnere produktet (forsvarligt indpakket) til nedenstående adresse sammen med en kopi af kvitteringen.

Det defekte apparat reparerer eller ombyttes derefter, sædvanligvis inden for 7 arbejdsdage efter modtagelse, dog med forbehold for undtagelserne som beskrevet nedenfor (1-9).

Hvis enheden af en eller anden grund ombyttes inden for garantiperioden på to år, beregnes garantien på den nye enhed fra den oprindelige købsdato. Derfor er det vigtigt at gemme den originale kvittering eller faktura, så du kan dokumentere købsdatoen.

For at være dækket af garantiperioden på to år skal enheden have været brugt i overensstemmelse med fabrikantens anvisninger. For eksempel skal enhederne have været afkalket, ligesom filtrene skal have været holdt rene i henhold til anvisningerne.

Det er ikke Morphy Richards eller den lokale distributørs ansvar at ombytte eller reparere enheden under garantiens betingelser, hvis:

- 1 Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforsætlig brug, misbrug, forsømmelig brug eller brug uden at følge fabrikantens anbefalinger, eller hvis defekten er forårsaget af elektriske spændingsbølger eller er opstået under transport.
- 2 Enheden er anvendt med en anden strømspænding end den, der er påtrykt produktet.
- 3 Andre personer (ud over vores serviceafdeling eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
- 4 Enheden har været brugt til udlejningsformål eller har været anvendt til andre formål end husholdningsbrug.
- 5 Enheden er købt brugt.
- 6 Morphy Richards eller den lokale distributør er ikke ansvarlig for at udføre nogen form for servicearbejde under garantien.
- 7 Garantien omfatter ikke forbrugsvarer som poser, filtre og glaskaraffer.
- 8 Batterier og skade fra lækage er ikke dækket af garantien.
- 9 Filtrene ikke er blevet rengjorte og udskiftet som specificeret.

Denne garanti overdrager ikke nogen rettigheder ud over dem, der udtrykkeligt er beskrevet ovenfor, og dækker ikke krav i forbindelse med følgetab eller -skader. Denne garanti tilbydes som en ekstra fordel og påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder som forbruger.

S

Inledning

Tack för att du har köpt en Homebaker-bakmaskin från Morphy Richards. Det finns få saker som doftar så underbart som färskt, hembakat bröd.

Du är säkert ivrig att få börja baka, men vi ber dig att ta dig lite tid att bekanta dig med hur din nya bakmaskin fungerar innan du tar den i bruk. Dessutom är det en god idé att läsa våra tips och råd om bakning för att se till att dina brödlimpor och kakor blir precis så perfekta som du vill ha dem. Om du läser igenom denna handledning är vi säkra på att du kommer att åstadkomma underbart goda resultat varje gång.

Innehållsförteckning

Hälsa och säkerhet	8
Produktöversikt	13
Inledning	52
Funktioner	52
Före första användningstillfället	52
Om den här bakmaskinen	52
Översikt över funktioner	52
Användning av bakmaskinen	52
Beskrivning av de olika programmen	53
Användning av timern	53
Ljudsignaler	53
Strömavbrott	53
Tips och råd	53
Temperaturer	53
Uppmätning av ingredienser	54
Yoghurt	56
Felsökning	56
Skötsel och rengöring	56
Garanti	56

Funktioner

- (1) Kontrollfönster
- (2) Ventil
- (3) Lucka
- (4) Lockets handtag
- (5) Huvudenhet
- (6) Bakform
- (7) Degkrok
- (8) Roterande axel
- (9) LCD-display
- (10) Menyknapp
- (11) Knapp för brödstorlek
- (12) Öka tid-knapp
- (13) Minska tid-knapp
- (14) Knapp för alternativ för skorpan färg
- (15) Start/Stopp-knapp
- (16) Mått
- (17) Måtsked
- (18) Degkroksborttagare

Före första användningstillfället

Innan du börjar använda denna bakmaskin, ta några minuter och läs igenom instruktionsboken och ha den nära till hands för framtida referens. Alla säkerhetsanvisningar måste beaktas

1. Diska bakformen (6) och degkroken (7) i varmt vatten med diskmedel och torka ordentligt.
2. Torka av huvudenheten (5) utvändigt med en ren, fuktad duk.

Använd INTE skursvampar eller rengöringsmedel med slipverkan på någon del av bakmaskinen.

3. Om du använder maskinen för första gången kan du smörja bakformen (6) med lite olja, smör eller margarin och grädda tomt i ca 10 minuter på bakprogram 14.
4. Låt den svalna och diska sedan bakformen (6) i hett vatten med diskmedel. Torka.
5. Placera degkroken (7) på den roterande axeln (8) i bakformen (6). Under tillverkningsprocessen är det nödvändigt att smörja vissa delar av maskinen. Det kan göra att det ryker lite vid första användning. Det är helt normalt.

Om den här bakmaskinen

- Bakmaskinen har två inställningar. En för en liten (680 g) och en för en stor (900 g) limpa (vikten är ungefärlig och varierar beroende på receptet).
- En signal ljuder när extra ingredienser, som frukt och nötter, kan läggas till så att de inte hackas sönder av degkroken (7).

Översikt över funktioner

LCD-display (9)

Här kan du visa hur brun skorpan ska bli, limpans vikt och det valda programmet. Displayen har också en timer som räknar ner tiden tills brödet är klart (3:20, till exempel, innebär att det återstår 3 timmar och 20 minuter, 0:20 är 20 minuter)

Meny-knapp (10)

För att välja önskat bakprogram.

Knapp för brödstorlek (11)

För val av liten (0,7 kg) eller stor (0,9 kg) limpa (endast vissa program)

Knappar för att öka och minska tiden (12, 13)

Kan användas för att fördröja starten av bakningsprocessen, så att brödet är klart när du behöver det. (Alla program förutom snabbbakning, sylt och yoghurt.)

Knapp för alternativ för skorpan färg (14)

För att välja färg på skorpan mellan ljus, medelbrun och mörk (endast vissa program).

Start (15)

Håll in startknappen i ca 1 sekund för att starta. En signal ljuder och kolontecknet (:) blinkar innan programmet startar.

Stopp (15)

Håll in den här knappen i ca 2 sekunder för att avbryta bakningsprocessen. En signal ljuder som bekräftelse.

Användning av bakmaskinen

- 1** Vrid bakformen (6) moturs för att frigöra den. Avlägsna den ur huvudenheten (5).
- 2** Tryck fast degkroken (7) på den roterande axeln (8).
- 3** Mät noga upp ingredienserna och tillsätt dem i
- 4** Viktigt: Använd ljummet vatten (21-28°C). När du tillsätter jäst ska du se till att den inte kommer i kontakt med vattnet eftersom den skulle aktiveras.
- 5** Sätt in bakformen (6) i huvudenheten (3) igen och vrid den medurs för att låsa fast den. Kontrollera att den sitter säkert. Bakformen (6) i den ordning som de anges i receptet.
- 6** Stäng locket (3).
- 7** Anslut bakmaskinen till vägguttaget. Bakmaskinen ställs automatiskt in på grundprogrammet och -tiden.
- 8** Välj önskat program genom att trycka på menyknappen (10). Varje gång du trycker på knappen ljuder ett pip som bekräftelse.
- 9** Tryck på knappen för limpstorlek (11) för att välja mellan liten (0,7 kg) och stor (0,9 kg) limpa.
- 10** Välj önskad färg på skorpan genom att trycka på knappen för alternativ för skorpan färg (14).
- 11** Om du vill senarelägga starttiden ställer du in fördröjningen nu. Använd knapparna för att öka och minska tiden (12, 13) för att justera tiden. Du kan ställa in fördröjningen på mellan 10 minuter och 10 timmar. Den tid som visas inkluderar gräddningstid.
- 12** Håll in Start/Stopp-knappen (15) i några sekunder för att starta maskinen. Bakmaskinen avger en ljudsignal och kolontecknet (:) blinkar.
- 13** En signal ljuder när bakmaskinen är klar och displayen visar 0:00. Den ställs automatiskt till varmhållningsläge i 60 minuter.
- 14** **WARNING: ANVÄND UGN SVANTAR**
Dra ut kabeln till bakmaskinen ur vägguttaget. Lyft av locket (3) och ta ut bakformen (6). Låt den svalna i några minuter.
- 15** Ta ut limpans ur bakformen (6) och låt den svalna helt på galler. Avlägsna degkroken (7) från undersidan av limpans med hjälp av degkroksborttagaren (18).

Beskrivning av de olika programmen

1 Grundprogram

För fint och grovt bröd. Kan också användas för smaksatt bröd med örter och russin.

2 Franska

För bröd av typen baguette, vilket ger en knaprigare skorpa och ett luftigare bröd.

3 Fullkornsvete eller grahanslimpor

Den här typen kräver längre jäsningsstid så att fullkornsmjölet får möjlighet att suga upp vattnet och växa. Du bör inte använda fördröjningstid eftersom det kan ge sämre resultat.

4 Snabb

För tekakor och andra limpor som bakas utan jäst på kortare tid. Dessa limpor är mindre och mer kompakta.

5 Söta bröd

För bakning av sötare typer av bröd, t.ex. vörtbröd, vilket ger en knaprigare skorpa än grundprogrammet. Den knapriga skorpan beror på förekomsten av socker.

6 Snabbbakning

För bakning av en fin 0,9 kg-limpa med reducerad bakningstid. Limpor som bakas med det här programmet tar kortare tid och blir fuktigare.

7 Brödblandningar

Ett smidigt program där brödet bakas från ett 500 g-paket med färdig brödblandning. Håll hela påsen med brödblandning i den mängd vatten som anges på förpackningen. En stor limpa kan bakas med en hel påse med färdig brödblandning. Det går också att använda vissa 500 g-paket med kakmix i bakmaskinen. Läs på förpackningen för att kontrollera om det är möjligt. Lägg ingredienserna i bakformen (6) och använd programmet för färdiga brödblandningar för bästa resultat. Glöm inte att låta kakan stå efter gräddning enligt anvisningarna på paketet innan du lägger upp den för att svalna helt. OBS: När du använder ciabattablandning bör du endast använda ca XX av paketet eftersom det är ett snabbjäsnande bröd som skulle kunna spilla över om hela paketet används.

8 Deg

Det här programmet rör endast ihop degen, men gräddar inte brödet. Ta ut degen och gör t.ex. småfranska, pizzabotten o.s.v. Alla sorters degar kan göras med det här programmet. Låt inte ingredienserna som blandas ihop överskrida 1 kg i vikt.

9 Glutenfritt

Med hjälp av det här programmet kan man baka glutenfria bröd och kakor. Perfekt för alla som behöver följa en särskild diet. Bröd och kakor är fuktiga, men har begränsad hållbarhet. Glutenfria ingredienser finns att köpa i mataffärer och på internet.

10 Kaka

Det här programmet blandar ingredienserna och gräddar sedan enligt en förinställd tid. Blanda två grupper av ingredienser först, innan de läggs i bakmaskinen (se kakrecepten på sid. 17–18). Beroende på receptet väljer du tillämplig gräddningstid från två alternativ. Beroende på receptet ska du trycka på knappen för alternativ för skorpan färg (14) en gång för att välja en gräddningstid på 3 timmar och 5 minuter. Tryck en gång till för att välja 3 timmar och 20 minuter.

11 Sandwich

Detta är för bakning av bröd med luftig konsistens med en mjukare skorpa som tenderar att vecka sig när det svalnar.

12 Sytt

Använd det här programmet för att göra sylt och marmelad. Följ de recept som tillhandahålls. Programmet lämpar sig inte för att mjuka upp skal för marmelad.

13 Yoghurt

Med hjälp av detta enkla program kan du göra din egen yoghurt med ett fåtal ingredienser. En kontrollerad låg temperatur under 10 timmar producerar naturlig yoghurt som du sedan kan söta, tillsätta frukt i eller använda i din matlagning.

14 Extra gräddning

Det här programmet kan användas för att förlänga gräddningstiden i vissa program. Programmet är extra praktiskt när man ska få sylt och marmelad att stelna. Vid start är standardinställningen minst 1 timme (1:00) och nedräkningen sker i steg om 1 minut. Du måste själv stänga av genom att trycka på Stopp-knappen (15) när den extra gräddningsprocessen är klar. Du bör kontrollera hur brödet eller sylten ser ut ungefär var tionde minut. Detta kan hända innan den 1 timme långa gräddningsperioden är slut.

När du väljer extra gräddning direkt efter ett annat program och meddelandet H:HH visas ska du öppna locket (3), ta ut bakformen (6) och låta den svalna i 10 minuter. När den har svalnat sätter du tillbaka bakformen (6) och dess innehåll, ställer in programmet och trycker på Start (15).

Användning av timern

Timern kan användas för att fördröja bakningsprogrammets start, perfekt när du vill se till att du har nybakat bröd till frukost.

Det går att ställa in en fördröjning på högst 13 timmar. Använd inte den här funktionen om recepten kräver färsvaror som ägg eller färska mejeriprodukter.

- Bestäm när du vill att brödet ska vara klart och räkna ut hur lång tid det är fram tills dess. Om du t.ex. vill att brödet ska vara klart klockan 8 och klockan nu är 19.30 är det 12½ timme.
- Ange denna tid med hjälp av knapparna för att öka och minska tiden (12, 13). Tiden kan ställas in i steg om 10 minuter. När du har ställt in korrekt tid (i det här fallet 12:30) trycker du på Start/Stopp-knappen (15). Kolontecknet (:) börjar blinka.
 - Om du har valt fel tid håller du in Start/Stopp-knappen i 2 sekunder för att avbryta. Timern går tillbaka till läget för tidsprogrammering. Upprepa steg 1 och 2.
 - Timern kan ställas in på en fördröjning på maximalt 13 timmar.

Ljudsignaler

Ljudsignalen avges under följande omständigheter:

- När du trycker på en knapp.
- Under den andra knådningen i vissa program för att markera att gryn, frukt, nötter eller andra ingredienser kan tillsättas.
- När programmet avslutas.
- När varmhållningsfunktionen avslutas.

Strömavbrott

Efter ett strömavbrott måste ingredienserna kasseras och du får börja om på nytt med nya ingredienser.

Tips och råd

- Lägg alla ingredienserna i bakformen (6) så att jästen inte kommer i kontakt med vätska.
- När du gör deg på program 8 ska du i slutet av programmet avlägsna degen från bakformen (6). Forma degen enligt receptet, lägg på glasyr och låt degen jäsa innan du sätter in den i ugnen.
- Luftfuktighet kan orsaka problem och därför krävs justering vid hög luftfuktighet eller om man bor på hög höjd. Vid hög fuktighet kan man lägga till en extra matsked mjöl om inte konsistensen är rätt. På hög höjd bör du minska mängden jäst med 1/4 tesked och mängden socker och/eller vatten/mjöl en aning.
- När receptet säger "lätt mjölad yta", ta ungefär 1 till 2 msk mjöl och strö över ytan. Du kan också mjöla in dina fingrar eller brödkaveln för att göra det lättare att arbeta med degen.
- Om degen du bearbetar sjunker ihop, låt den vila övertäckt ytterligare en stund innan du fortsätter.
- Deg kan svepas in i plastfolie och förvaras i frysen för användning vid ett senare tillfälle. Tina upp degen och låt den få rumstemperatur innan du använder den.
- Efter fem minuters knådning, öppna locket (3) och kontrollera degens konsistens. Degen ska bli till en mjuk, jämn boll. Om den är för torr, tillsätt vätska. Om den är för blöt, tillsätt mjöl (1/2 till 1 tsk åt gången).
- Eftersom hembakat bröd saknar konserveringsmedel blir det gammalt snabbare än bröd man köper i butik eller på bageri.
- Öppna inte locket (3) när bakmaskinen är igång eftersom det påverkar brödets kvalitet, i synnerhet jäsningsprocessen. Öppna endast locket (3) när det står i receptet att man ska lägga i ytterligare ingredienser (se det enskilda receptet).

Temperaturer

Bakmaskinen fungerar bra i olika temperaturer, men brödstorleken kan variera om det är mycket varmt eller mycket kallt i rummet. Rekommenderad rumstemperatur är mellan 15°C och 34°C. Alla ingredienser, inklusive vätska (vatten eller mjölk) bör värmas till rumstemperatur på 21°C. Om ingredienserna är för kalla (under 10°C) aktiveras inte jästen. Väldigt varma flytande ingredienser (över 40°C) kan döda jästen.

Uppmätning av ingredienser

Det viktigaste när man använder bakmaskinen är att mäta upp ingredienserna korrekt och noggrant. Det är väldigt viktigt att mäta upp vätskor och torra ingredienser ordentligt, annars kan resultatet bli otillfredsställande. Använd inte vanliga köksskedar när det står tesked (tsk) eller matsked (msk), utan riktiga mått. Ingredienserna måste också tillsättas i bakformen (6) i den ordning de står i receptet. Vätska och torra ingredienser bör mätas upp på följande sätt:

Mått (16)

Koppen är märkt med olika volymskalor. Recepten i den här broschyren använder det amerikanska volymmåttet "cup" (8 fl.oz.), vilket motsvarar 2,4 dl. Måttet är märkt i 1/16-enheter.

Du måste använda en digital våg av bra kvalitet. Vi anger alla mått i dl, msk och tsk genomgående (med det ursprungliga amerikanska "cup"-måttet inom parentes) för att underlätta för europeiska användare.

Uppmätning av flytande ingredienser

Använd den medföljande koppen som mått (16). Måttet måste placeras på en horisontell, plan yta och avläsning ska ske i ögonhöjd, inte i vinkel. Vätskenivålinjen måste vara i linje med markeringen på måttet.

Uppmätning av torra ingredienser

Torra ingredienser bör mätas upp med hjälp av den medföljande koppen (16) eller en digitalvåg. Torra ingredienser måste mätas upp genom att du försiktigt fyller på måttet (16) med en sked och sedan använder en kniv för att stryka av det. Om du knackar på eller skakar måttet (16) packas ingredienserna samman och du får mer än du ska ha. Den extra mängden kan påverka balansen i receptet. Sikta inte mjölet om det inte står att du ska göra det i receptet.

När du mäter upp små mängder av torra eller flytande ingredienser finns det en måttsked (17) med en volym på 1 matsked (msk) respektive 1 tesked (tsk). Måtten måste vara släta, inte rågade, eftersom redan en liten skillnad kan förstöra den fina balansen i receptet.

För den här maskinen måste du följa receptet mycket noga. I vanlig matlagning kan man ta lite på måfå, men det går inte när man använder en bakmaskin. Med en bakmaskin måste man noggrant mäta upp varje ingrediens för bästa resultat.

- Lägg alltid i ingredienserna i den ordning de förekommer i receptet.
- Observera att måtten är baserade på det amerikanska standardmåttet "cup" (8 fl.oz.), INTE det brittiska måttet (som är 10 fl.oz.). Det amerikanska måttet motsvarar 2,4 dl.
- Korrekt uppmätning av ingredienserna är mycket viktig. Ta inte större mängder.

Grundprogram (nr 1)

Vanligt fint bröd

Limpstorlek:	680 g	907 g
Vatten	2,7 dl (1 cup)	3,6 dl (1½ cup)
Skummjölkspulver	2½ msk	4 msk
Solrosolja	2½ msk	4 msk
Sockler	2 msk	3 msk
Salt	1¼ tsk	2 tsk
Vetemjöl special	432 g (3 cup)	576 g (4 cup)
Snabbverkande torrjäst	1¼ tsk	1¼ tsk

Baguette (progr. 2)

Baguette/pain riche

Limpstorlek:	680 g	907 g
Vatten	2,4 dl (1 cup)	3 dl (1¼ cup)
Skummjölkspulver	2 msk	2½ msk
Sockler	1 msk	1¼ msk
Salt	1 tsk	1¼ tsk
Solrosolja	1 msk	1½ msk
Vetemjöl special	432 g (3 cup)	576 g (4 cup)
Snabbverkande torrjäst	1 tsk	1¼ tsk

Fullkornsvede (progr. 3)

Fullkornsbröd (vete)

Limpstorlek:	680 g	907 g
Vatten	12,7 dl (1 cup)	13,5 dl (1½ cup)
Skummjölkspulver	1½ msk	3 msk
Solrosolja	2 msk	3 msk
Farinsocker	2½ msk	2½ msk
Salt	1¼ tsk	1½ tsk
Grahamsmjöl	396 g (3 cup)	528 g (4 cup)
Snabbverkande torrjäst	¾ tsk	¾ tsk

Snabb (progr. 4)

Banan- och valnötsbröd

Ingredienser grupp 1

Smör (smält)	2 msk (28 g)
Mjöl	1 msk
Mosad banan	175 g (1 cup)
Ägg (vispat)	1 (medelstort)
Valnötter (hackade)	150 g (½ cup)
Citronskal	1 tsk

Ingredienser grupp 2

Vetemjöl	1216 g (½ cup)
Bikarbonat	½ tsk
Bakpulver	¼ tsk
Sockler	113 g (½ cup)
Salt	¼ tsk

Beskrivning

- 1 Blanda ihop grupp 1-ingredienterna i en skål.
- 2 Blanda ihop grupp 2-ingredienterna i en annan skål.
- 3 Blanda innehållet i båda skålarna till en trög blandning.
- 4 Lägg blandningen i bakformen.
- 5 Servera svalnat med eller utan smör.

Söta bröd (progr. 5)

Bröd med blandad frukt

Limpstorlek:	1680 g	907 g
Vatten	12,7 dl (1 cup)	13,2 dl (1 cup)
Skummjölkspulver	2½ msk	3 msk
Solrosolja	2½ msk	3 msk
Sockler	3 msk	3 msk
Salt	1¼ tsk	1½ tsk
Vetemjöl special	432 g (3 cup)	576 g (4 cup)
Muskotnöt	¾ tsk	1 tsk
Snabbverkande torrjäst	1 tsk	1 tsk
Torkad blandad frukt†	82 g (½ cup)	110 g (1 cup)

† Tillsätt frukten när signalen ljuder.

Snabbakning (progr. 6)**Snabbakat stort fint bröd**

Limpstorlek:	907 g
Vatten*	13,6 dl (1½ cup)
Skummjölkspulver	3 msk
Salt	1½ tsk
Socker	5 tsk
Solrosolja	3 msk
Vetemjöl special	576 g (4 cup)
Snabbverkande torrjäst	3 tsk

För bästa resultat, ställ in på mörk skorpa.

* Uppmätningen av vattnet är viktig för snabbakningsrecept. Använd ml-måttat för större noggrannhet.

Färdiga brödblandningar (progr. 7)

Se anvisningarna på paketet och använd hela 500 g-brödblandningen med den mängd vatten som anges.

Deg (progr. 8)**Småfranska**

Vatten	13 dl (1¼ cup)
Skummjölkspulver	1 msk
Smör (smält)	2 msk (28 g)
Socker	2 msk
Salt	1½ tsk
Vetemjöl special	3468 g (¼ cup)
Snabbverkande torrjäst	1½ tsk

Lite extra smält smör för pensling.

Beskrivning

- 1 Knåda och forma degen till 6 bullar.
- 2 Lägg dem på en smord bakplåt.
- 3 Pensla lätt med smält smör.
- 4 Täck löst med plastfolie i 20–25 minuter eller tills de fördblats i storlek och pensla sedan vid behov.
- 5 Förvärm ugnen till 190 °C (gasläge 5) och grädda i ca 15–20 minuter.

Deg (progr. 8)**Pizzabotten**

Vatten	2,4 dl (1 cup)
Solrosolja	3 msk
Socker	2 msk
Salt	½ tsk
Vetemjöl special	432 g (3 cup)
Snabbverkande torrjäst	2 tsk

Beskrivning

- 1 Förvärm ugnen till 200°C (gasläge 6).
- 2 Forma degen till en platt rundel. Lägg den på en smord bakplåt. Pensla lätt med olja.
- 3 Täck löst med plastfolie och låt jäsa i 15 minuter.
- 4 Lägg på önskad garnering.
- 5 Grädda i ca 15–20 minuter eller tills ytan är gyllenbrun. Räcker till en tjock eller två tunnare pizzor på ca 30 cm i diameter.

Glutenfritt (progr. 9)**För glutenfria bröd och kakor.**

När glutenfritt bröd är en dag gammalt eller mer behöver det fräschas upp. Lägg två skivor i mikrovågsugnen i 10–15 sekunder innan du äter dem för att fräscha upp brödet. Resterande färskt bröd kan frysas. Tips för förvaring av glutenfritt bröd: Skiva brödet, lägg ihop skivorna, vira in limpan i aluminiumfolie och lägg det i en plastpåse. Lägg det i frysen tills du ska äta det. Skivorna går lätt att dela när du tar ut en skiva och tinar snabbt. Använd mikrovågsugn vid behov.

Glutenfri limpa med soltorkade tomater

Limpstorlek:	1680 g
Ägg (vispade)	3
Filmjöl	2,84 dl
Mjöl	5 msk
Citronsaft	2 tsk
Honung (klar)	1½ msk
Puré på soltorkade tomater	1 msk
Soltorkade tomater (som antipasto), hackade	50 g
Olja från antipaston	1 tsk
Salt	1 msk
Glutenfritt vetemjöl	470 g (¾ cup)
Glutenfri torrjäst	1 msk

Glutenfri chokladtårta

Osaltat smör, smält	150 g
Ägg	3
Vaniljextrakt	1 tsk
Citronsaft	2 tsk
Vatten	0,6 dl
Strösocker	125 g
Glutenfri finmjölsblandning	250 g
Glutenfritt bakpulver	3 tsk (släta)
Glutenfri kakao eller kakaopulver	3 msk (släta)

Beskrivning

- 1 Vispa äggen i en kanna, tillsätt smör, vaniljextrakt, citronsaft och vatten.
- 2 Häll socker och mjöl i en skål och sikta i bakpulver och kakao eller kakaopulver. Skapa en brunn i mitten, häll i äggblandningen och blanda väl med en spatel eller träsele.

Kaka (progr. 10)**Ingefärskaka**

Smör (smält)	150 g (¾ cup)
Ägg (vispat)	3 medelstora
Mörk sirap	2 tsk
Vetemjöl	1234 g (cup)
Bakpulver	2 tsk
Mald ingefära	1 tsk
Mörkt muscovadosocker	226 g
Krystalliserad ingefära, finhackad	50 g

Beskrivning

- 1 Blanda de tre första ingredienser i en skål.
- 2 Sikta mjöl, bakpulver och malen ingefära i en annan skål. Se till att sockret är klumpfritt och rör sedan ner det i mjölblandningen tillsammans med den hackade ingefäran.
- 3 Slå ihop innehållet i skålarna och blanda väl.
- 4 Grädda i 3 timmar och 5 minuter.

Sandwich (progr. 11)**Formfranska**

Limpstorlek:	1680 g	907 g
Vatten	12,55 dl (1-1/16 cup)	13,2 dl (1 cup)
Mjuk margarin eller smör	1½ msk	2 msk
Salt	½ tsk	1 tsk
Skummjölkspulver	1½ msk	2 msk
Socker	3 msk	3½ msk
Vetemjöl special	432 g (3 cup)	576 g (4 cup)
Snabbverkande torrjäst	¾ tsk	1 tsk

Sylt (progr. 12)**Hallonsylt**

Hallon	330 g (3 cup)
Syltsocker (socker med pektin)	220 g (1 cup)
Citronsaft	3 msk

Anmärkningar

- Värm sylten innan du häller över den på burk.
- Det här receptet fyller ungefär en medelstor burk på 400 g.

OBS:

- Sylten blir relativt lös. Tänk på att dess hållbarhet är begränsad och därför måste förvaras i kylskåp. Använd 200 g socker per 330 g hallon och endast 1 tsk citronsaft.

Yoghurt (progr. 13)

OBS: Det är mycket viktigt att se till att bakformen och degkrokan är helt rena. Innan du gör yoghurten ska du inspektera formen och skölja den med kokhett vatten, alternativt använda steriliseringsvätska (finns att köpa i butik) och torka. Se till att mjölken är rumstempererad.

Hemlagad naturell yoghurt

Standardmjölk (UHT-typ)	5 dl
Skummjölkspulver	3 msk
Ekologisk levande naturell yoghurtkultur	2 msk (rågade)

Beskrivning

- Häll mjölken i en skål och vispa i skummjölkspulvret. Fortsätt vispa tills pulvret har löst sig.
- Rör ner yoghurtkulturen och häll omedelbart blandningen i bakformen.
- Välj program 13. Standardinställningen 10 timmar visas på displayen (kör över natten) och tryck på Start.
- På morgonen håller du över yoghurten i en skål, täcker över den och ställer in kylskåpet. Låt den kylas ordentligt och använd inom några få dagar.
- Söta efter smak med lite socker, tillsatt frukt eller använd i matlagning.

Råd och tips

- När du har gjort yoghurten kan du använda den som kultur för nästa sats.

Användningsområden för yoghurt

Yoghurt kan användas på flera olika sätt:

- Till fruktsallad eller i smoothies till frukost
- Till frukostflingor eller müsli
- Några skedar över färska bär som efterrätt
- Nedvänd i soppor
- Som en bas för dipssåser med färska örter och krossad vitlök, raitas med mera
- Som ett nyttigt alternativ till majonnäs i kycklingssallad
- Som salladsdressing. Tillsätt lite olivolja och vatten, lite vinäger eller finhackad lök eller grovkornig senap plus salt och peppar efter smak.
- Tillsätt tandooripulver och krossad vitlök i yoghurten och använd som kycklingmarinad.
- Som substitut för grädde i pajer och efterrätter.
- Häll på en strimma klar honung, agavesirap (agavenektar) eller lönsirap.
- Rör ner frukturé eller mosa några jordgubbar och rör ner dem.

Felsökning

Brödet sjunker ihop i mitten.

För mycket eller för varm vätska.

Mät upp ingredienserna korrekt. Vätskans temperatur måste vara mellan 21°C och 28°C.

Du glömde salt, vilket gjorde att brödet överjäste och sedan sjönk ihop.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Du tillsatte för mycket jäst.

Mät upp ingredienserna noga. Om problemet kvarstår, minska mängden jäst med ¼ tsk.

Hög luftfuktighet och omgivningstemperatur kan göra att brödet överjäser och sjunker ihop.

Baka under den svalaste delen av dygnet, pröva att minska mängden jäst med en med ¼ tsk eller använd vätska direkt från kylskåpet. Använd inte timerfunktionen.

Hög höjd över havet kan göra att brödet jäser över och sedan sjunker ihop under bakning.

Pröva att minska mängden jäst med ¼ tsk.

Locket (3) var öppet under gräddning.

Lyft inte på locket under gräddningen.

Brödet jäste inte ordentligt

Du tillsatte för lite jäst.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Jästen är för gammal eller inaktiv.

Använd aldrig för gammal jäst. Förvara den svalt och mörkt.

Du tillsatte för lite socker.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Du tillsatte för mycket salt, vilket minskar jästens verkan.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Vattnet var för varmt och dödade jästen.

Se till att vätskan håller en temperatur på mellan 21°C och 28°C.

Jästen började verka innan programmet hade startat.

Var försiktig så att jästen inte kommer i kontakt med vätskan innan programmet startar.

Brödet jäser för mycket

Hög luftfuktighet och omgivningstemperatur kan göra att brödet överjäser och sjunker ihop.

Baka under dygnets svalaste timmar. Pröva att minska mängden jäst med ¼ tsk eller använd vätska direkt från kylskåpet. Använd inte timerfunktionen.

För mycket jäst.

Mät upp ingredienserna korrekt.

För mycket vätska.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Varma vätskor accelererar jästens verkan.

Se till att vätskan håller en temperatur på mellan 21°C och 28°C.

För mycket mjöl eller för lite salt.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Brödet känns torrt och kompakt

Du har tillsatt för lite vätska.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Mjålet kan ha varit för gammalt eller för torrt, vilket har gett en obalans mellan våta och torra ingredienser.

Pröva med att öka mängden vätska med 1 msk åt gången.

Brödet är dödbakat och degigt i mitten

För mycket vätska från färsk frukt eller fruktkonserv.

Låt alla vätskor rinna av enligt receptet. Det kan hända att mängden vatten behöver minskas en aning.

Stora mängder fetrika ingredienser som nötter, smör, torkad frukt, sirap och frön/sädeskärnor gör att degen blir tung. Detta bromsar upp jäsningsen och förhindrar brödet från att bli genomgräddat.

Mät upp ingredienserna korrekt. Överskrid aldrig de mängder som anges i receptet.

Brödets skorpa är lite för brund/bränd

För mycket socker.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Skorpans färg är för högt inställd.

Ställ in skorpans färg på ljus.

Brödet har stora hål inuti.

Vattnet var för varmt och dödade jästen.

Vätskornas temperatur måste vara mellan 21°C och 28°C

För mycket vätska.

Mät upp ingredienserna korrekt.

För mycket jäst.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Hög luftfuktighet och omgivningstemperatur ökar jästens verkan.

Baka under dygnets svalaste timmar. Prova att minska mängden jäst med ¼ tsk eller använd vätska direkt från kylskåpet. Använd inte timerfunktionen.

Brödets yta är kläbbig.

Brödet lämnades kvar i maskinen för länge och det bildades kondens i bakformen. Ta om möjligt ut brödet ur bakformen och låt det svalna på galler innan varmhållningsperioden avslutas.

Balansen mellan torra och fuktiga ingredienser kan vara rubbad.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Svårt att ta ut brödet ur bakformen (6)**Brödet har fastnat i bakformen.**

Bakformens ytan måste smörjas med olja innan den används. Rengör bakformen med varmt vatten med diskmedel och torka noga. Smörj formen invändigt med lite olja, smör eller margarin. Följ anvisningarna avsnittet "Användning av bakmaskinen" på sid. 5 i guiden. När brödet avlägsnas från bakmaskinen efter gräddningen, låt det svalna i bakformen i 15 minuter innan du stjälpur upp det på gallret. Skär inte upp brödet förrän det har svalnat ordentligt i 20–40 minuter.

Meddelandet H:HH visas på displayen**Bakmaskinens temperatur är för hög.**

Tryck på Stopp-knappen. Ta bort bakformen, lämna locket öppet och låt den svalna. När den har svalnat, sätt tillbaka bakformen, ställ in programmet och starta programmet igen.

Meddelandet E:EE visas på displayen**Temperaturgivaren är frånkopplad.**

Kontakta Morphy Richards hjälplinje.

Svårt att ta ut brödet ur bakformen (6)**Brödet har fastnat i bakformen.**

Bakformens ytan måste smörjas med olja innan den används. Rengör bakformen med varmt vatten med diskmedel och torka noga. Smörj formen invändigt med lite olja, smör eller margarin. Följ anvisningarna avsnittet "Användning av bakmaskinen" på sid. 5 i guiden. När brödet avlägsnas från bakmaskinen efter gräddningen, låt det svalna i bakformen i 15 minuter innan det stjälpur upp på gallret. Skiva inte upp brödet förrän det har svalnat helt.

Skötsel och rengöring

- Försiktighet! För att förhindra elstötar, dra ut kontakten ur vägguttaget före rengöring.**
- Vänta tills bakmaskinen har svalnat.
 - VIKTIGT: Sänk inte ner huvudenheten (5) eller locket (3) i vätska och stänk inte vätska på dem eftersom det kan orsaka skada och/eller elstötar.
- Utvändigt: Torka av locket och hölet utvändigt med en fuktig trasa eller svamp.
- Invändigt: Torka av bakmaskinen invändigt med en fuktig trasa eller svamp.
- Bakform (6): Rengör bakformen (6) med varmt vatten och diskmedel. Undvik att repa den vidhäftningsfria ytan. Låt den torka ordentligt innan den sätts tillbaka i huvudenheten.
 - Diska inte bakformen (6), måttkoppen (16), måttskeden (17) eller degkrokarna (7) i diskmaskinen.
 - Låt inte bakformen (6) ligga i blöt under en längre tid eftersom det kan påverka drivaxeln.
 - Om degkroken fastnar i bakformen (6), håll på hett vatten och låt den ligga i blöt i 30 minuter. Detta gör det enklare att ta bort degkroken (2).
 - Se till att bakmaskinen har svalnat ordentligt innan du ställer undan den.

Använd inget av följande vid rengöring:

 - Thinner
 - Tvättbensin
 - Stålull
 - Polermedel
 - Kemikaliebelagda dammtrasor
- Skötsel av den vidhäftningsfria ytan**

Undvik att skada beläggningen. Använd inga köksredskap som t.ex. degskrapa, kviv eller gaffel. Beläggningen kan ändra färg med tiden. Detta orsakas av fukt och ånga och påverkar varken bakmaskinens prestanda eller kvaliteten på brödet.

Hålet i mitten på degkroken (7) ska rengöras. Lägg sedan en droppe matolja på den och sätt tillbaka den på den roterande axeln (8) i bakformen (6). Detta förhindrar att degkroken fastnar.

 - Se till att ventiler (2) och öppningar är fria från damm.

DINTVÅRIGA GARANTI

Den här apparaten omfattas av en tvåårig reparations- eller utbytesgaranti.

Det är viktigt att behålla köpkvittot från återförsäljaren som inköpsbevis. Häfta fast ditt kvitto på denna baksida för framtida referens.

Uppge följande information om det uppstår fel i produkten. Dessa nummer finns på produktens undersida.

Modellnr

Serienr

Alla produkter från Morphy Richards testas individuellt innan de lämnar fabriken. Om någon hushållsapparat mot förmodan skulle visa sig ha fel inom 28 dagar från inköpsdatum skall den returneras till inköpsstället för utbyte.

Kontakta din lokala distributör och ange produktens modellnummer och serienummer, eller skriv till din lokala distributör på den angivna adressen om felet uppstår efter 28 dagar, men inom 24 månader från det ursprungliga inköpsdatumet.

Du ombeds att returnera produkten (i säker, fullgod förpackning) till nedanstående adress med en kopia av inköpsbeviset.

Med förbehåll för de undantag som beskrivs nedan (1-9), kommer den felaktiga produkten att repareras eller att bytas ut och skickas tillbaka, vanligtvis inom 7 arbetsdagar från mottagandet.

Om denna artikel av någon anledning ersätts inom den 2-åriga garantiperioden kommer garantin på den nya artikeln att beräknas från det ursprungliga inköpsdatumet. Det är därför mycket viktigt att du behåller ditt ursprungliga kassakvitto eller din faktura för att indikera datum för det ursprungliga inköpet.

För att kvalificeras för den 2-åriga garantin måste hushållsapparaten ha använts i enlighet med tillverkarens anvisningar. Hushållsapparater måste exempelvis ha avkalkats och filter måste ha hållits rena enligt anvisningarna.

Morphy Richards eller den lokala distributören skall inte vara ansvarigt för att byta ut eller reparera varorna under villkoren i garantin där:

- 1 Felet har orsakats av eller kan tillskrivas oavsiktlig användning, felaktig användning, försumlig användning eller användning som strider mot tillverkarens rekommendationer, eller om felet har orsakats av överspänning eller uppkommit under transport.
- 2 Hushållsapparaten har använts med en annan spänning än vad som markerats på produkterna.
- 3 Reparationer har provats av andra personer än vår servicepersonal (eller auktoriserad återförsäljare).
- 4 Hushållsapparaten har använts för utrymningssyften eller för icke-hushållsanvändning.
- 5 Apparaten är begagnad.
- 6 Morphy Richards eller den lokala distributören är inte ansvarigt för att utföra någon typ av servicearbete under garantin.
- 7 Garantin exkluderar förbrukningsvaror såsom påsar, filter och glaskaraffer.
- 8 Batterier och skador från läckage omfattas inte av garantin.
- 9 Filtren har inte rengjorts eller bytts enligt instruktionerna.

Denna garanti ger inte några andra rättigheter än de som uttryckligen beskrivs ovan och omfattar inte något anspråk på därav följande förlust eller skada. Denna garanti erbjuds som ytterligare förmån och påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument.

N

Innledning

Takk for at du har valgt å kjøpe Morphy Richards Homebake Breadmaker. Som du snart vil finne ut, er det ingenting som dufter så godt som ferskt, hjemmelaget brød i hjemmet.

Vi forstår at du er ivrig etter å komme i gang med din nye brødmaskin, men det lønner seg å være spent litt lenger og ta deg tid til å bli kjent med den nye maskinen. Studer hva som må gjøres før førstegangsbruk og gå gjennom våre baketips så du kan lage perfekte brød og kaker. Hvis du leser nøye gjennom bruksanvisningen, er vi sikre på at du vil oppnå fantastiske resultater gang etter gang.

Innhold

Helse og sikkerhet	9
Produktoversikt	13
Innledning	58
Funksjoner	58
Før førstegangsbruk	58
Om brødmaskinen	58
Oversikt over funksjoner	58
Bruk av brødmaskinen	58
Programbeskrivelser	59
Bruk av utsettelsestimer	58
Beeper	58
Strømsavbrudd	59
Merknader og tips	59
Temperaturer	59
Måling av ingredienser	59
Brødblandinger	60
Yoghurt	62
Feilsøking	62
Stell og rengjøring	63
Garanti	63

Funksjoner

- (1) Visningsvindu
- (2) Luftehull
- (3) Lokk
- (4) Håndtak på lokk
- (5) Hovedenhet
- (6) Bakeform
- (7) Elteblad
- (8) Roteringsaksel
- (9) LCD-skjerm
- (10) Menyknapp
- (11) Brødstørrelsesknapp
- (12) Tidsøkingsknapp
- (13) Tidsreduceringsknapp
- (14) Knapp for valg av skorpefarge
- (15) Start / Stopp-knapp
- (16) Desilitermål
- (17) Måleskje
- (18) Eltebladfjerner

Før førstegangsbruk

Før førstegangsbruk, bruk noen minutter til å lese bruksanvisningen og finn et praktisk sted for oppbevaring av den til fremtidig bruk. Vær spesielt oppmerksom på sikkerhetsinstruksjonene.

1. Vask bakeformen (6), eltebladet (7) i varmt såpevann, tørk godt.
2. Tørk av den ytre overflaten på hovedenheten (5) med en ren, fuktig klut.
IKKE BRUK skureputer eller skuremidler på noen av delene på brødmaskinen.
3. Ved førstegangsbruk, bruk litt olje, smør eller margarin til å smøre bakeformen (6) og la den stå i maskinen i ca. 10 minutter på bakeprogram 14.
4. La avkjøle og vask deretter bakeformen(6) i varmt såpevann og tørk.
5. Plasser eltebladet (7) på rotasjonsakselen (8) i bakeformen (6). Under fremstillingen er det nødvendig å smøre lett noen deler av apparatet. Dette kan føre til at maskinen sender ut damp når den brukes, dette er normalt.

Om brødmaskinen

- Brødmaskinen har to innstillinger for enten å lage et lite (1,5lb / 680g) eller stort (2lb / 907g) brød (ca. vekt, avhengig av oppskrift).
- Et pipesignal når ekstra ingredienser, for eksempel frukt og nøtter, tilsettes, slik at de ikke blir hakket av eltebladet (7).

Oversikt over funksjoner

LCD-skjerm (9)

Gir deg mulighet til å vise bruningsnivået, vekten og det valgte programmet. Det viser også en nedtellingstimer som angir tiden som er igjen før ferdigbaking (for eksempel er 3:20 3 timer og 20 minutter, 0:20 er 20 minutter).

Menyknapp (10)

For å velge ønsket brødfremstillingsprogram.

Brødstørrelsesknapp (11)

For å velge den lille (1,5 lb) eller den store (2 lb) brødstørrelsen (kun visse programmer).

Tidsøkings- og tidsreduceringsknapper (12), (13)

Kan brukes til å utsette starten på brødplassen, slik at bakeprosessen fullføres når du vil. (Alle programmer unntatt hurtigbaking, syltetøy og yoghurt).

Knapp for valg av skorpefarge (14)

For å velge skorpefarge fra lys, medium eller mørk (kun visse programmer).

Start (15)

Trykk og hold nede i ca. 1 sekund for å starte, et pip høres og kolonet (:) blinker før programmet starter.

Stopp (15)

Trykk og hold nede i ca. 2 sekunder for å stoppe brødbakingsprosessen. Du hører en pipelyd som en bekreftelse.

Bruk av brødmaskinen

- 1** Vri bakeformen (6) mot klokken for å låse opp. Ta av fra hovedenheten (5).
- 2** Fest eltebladet (7) til rotasjonsakselen (8) ved å skyve på den.
- 3** Mål forsiktig opp ingrediensene og tilsett
- 4** Viktig: Bruk lunkent vann (21-28°C). Når du tilsetter gjær, må du sørge for at det ikke kommer i kontakt med vannet, ellers vil det aktiveres.
- 5** Sett bakeformen tilbake (6) i hovedenheten (3), vri med klokken for å få den på plass i låst stilling. Kontroller at den er festet riktig. Bakeformen (6) i den rekkefølgen den er oppført i oppskriften.
- 6** Lukk lokket (3).
- 7** Koble brødmaskinen til stikkkontakten. Brødmaskinen vil automatisk gå tilbake til basis-programmet og tiden.
- 8** Velg ønsket program ved å trykke på menyknappen (10). Hver gang du trykker på knappen, hører du et pip for bekreftelse.
- 9** Trykk på knappen for brødstørrelse (11), for å velge mellom et lite (1,5 lb) eller stort (2 lb.) brød.
- 10** Velg ønsket skorpefarge ved å trykke på knappen for skorpefarge (14).
- 11** Hvis du ønsker å utsette starttiden, må du innstille utsettelsen nå. Tidsøkings- og tidsreduceringsknappene (12), (13) for å justere tiden. Du kan utsette mellom 10 minutter og 10 timer. Den viste tiden inkluderer baketiden.
- 12** Hold nede start/stopp-knappen (15) i noen sekunder for å starte maskinen, brødmaskinen piper, kolon (:) vil blinke.
- 13** Brødmaskinen piper når den er ferdig og displayet viser 0:00. Den vil automatisk gå over til hold-varm i 60 minutter.
- 14** **ADVARSEL: BRUK OVNS HANSKER**
Slå av brødmaskinen ved veggen. Løft lokket (3) og fjern bakeformen (6). La den avkjøles i noen minutter.
- 15** Ta brødet ut av bakeformen (6) og la det avkjøles på en rist. Fjern eltebladet (7) fra bunnen av brødet ved bruk av eltebladfjerner (18).

Programbeskrivelser

1 Basis

For fint og grovt brød. Kan også brukes til smakstilsatt brød med tilsatte urter og rosiner.

2 Fransk

Til baking av brød som fransk brød med sprøere skorpe og lettere konsistens.

3 Hvete- eller kornbrød

Dette har lengre hevingstid, slik at fullkornet kan suge opp vannet og ekspandere. Det anbefales ikke å bruke utsettelsestimeren da dette kan påvirke resultatene.

4 Hurtig

For tebrød og andre brød laget uten gjær på kortere tid. Brødene er mindre og tettere.

5 Søtt

Til baking av søtt brød som fruktbrød med sprøere skorpe enn på basisinnstilling. Den sprøe skorpen er et resultat av sukkerinnholdet.

6 Hurtigbaking

For tilberedelse av hvitt brød på 2lb på kort tid. Brød laget på dette programmet kan bli kortere og konsistensen fuktigere.

7 Brødblandinger

Et praktisk program som bruker en pakke med 500g ferdigkjøpt brødblanding. Tilsett hele posen med brødblanding til vannmengden som er spesifisert på pakken. Et stort brød kan lages ved å bruke hele posen med brødblanding. Tilsvarende er noen 500g kakeblandingspakker egnet for bruk i brødmaskinen. Se pakken for å kontrollere. Etter å ha blandet ingrediensene i bakeformen (6), bruk brødblandingsprogrammet for best mulig resultat. Ikke glem å la kaken stå etter baking som beskrevet på pakken før du tar den ut og lar den avkjøles helt. Merk: Når du bruker ciabatta-brødblanding, bruk ca. XX av pakken, siden det er et produkt som hever raskt og det kan bli for mye hvis hele pakken brukes.

8 Deig

Dette programmet lager bare deigen og vil ikke bake brødet. Ta bort deigen og form den for å lage rundstykker, pizzabunn osv. Alle typer deiger kan forberedes på denne innstillingen. Ikke overskrid (1kg/2lb) med blandede ingredienser.

9 Glutenfri

Glutenfritt brød og glutenfrie kaker kan lages ved hjelp av dette programmet. Ideelt for de som følger en spesiell diett, brødet og kaken er fuktige, men har redusert holdbarhet. Glutenfrie ingredienser er lett tilgjengelig på nettet og i de fleste gode supermarkeder.

10 Kake

Denne innstillingen vil blande ingrediensene og deretter bake til forhåndsinnstilt tid. Bland to grupper ingredienser for du tilsetter i brødmaskinen (se kakeoppskriftene på side 17-18). Velg ønsket baketid av de to alternativene, avhengig av oppskriften, Trykk én gang på knappen for skorpefarge (14) for å velge steketid på 3 timer

5 minutter, avhengig av oppskriften. Trykk igjen for å velge 3 timer og 20 minutter.

11 Sandwich

Dette programmet er for brødbaking med lett konsistens med en myk skorpe som har en tendens til å bli rynkete under avkjøling.

12 Syltetøy

Bruk dette programmet for å lage syltetøy og marmelade.

Følg oppskriftene som følger med. Dette programmet er ikke egnet for mykning av skall til syltetøy.

13 Yoghurt

Dette enkle programmet lar deg lage din egen yoghurt med få ingredienser. Ved å bruke en kontrollert lav temperatur i 10 timer, produseres naturlig yoghurt som kan søtes, tilsettes frukt eller brukes til matlaging.

14 Ekstrabaking

Dette kan brukes til å øke baketiden på de utvalgte programmene. Dette er spesielt nyttig for syltetøy og marmelade. Standardtiden er 1 time (1:00) minimum og teller ned i intervaller på 1 minutt. Du må slå av manuelt ved å trykke på stopp-knappen (15). Når du har fullført ekstrabakeprosessen, anbefales det at du kontrollerer fremdriften av brød eller syltetøy i intervaller på 10 minutter. Dette kan være for bakeperioden på 1 time er fullført.

Når du velger ekstrabaking rett etter et annet program, hvis meldingen H:HH vises, åpner du lokket (3), tar bort bakeformen (6) og lar den avkjøles i 10 minutter. Når den er avkjølt, skift ut bakeformen (6) og dets innhold, angi program og trykk på start (15).

Bruk av utsettelsestimer

Timeren kan brukes til å utsette starten på bakeprogrammet, perfekt til ferskt brød om morgenen. Maks 13 timer kan angis. Ikke bruk denne funksjonen med oppskrifter som trenger ferske ingredienser som egg eller meieriprodukter.

- Bestem når du vil at brødet skal være klart og beregn forskjellen i tid mellom nå og da. For eksempel, hvis du vil ha et brød klokken 8 om morgenen, og kokken nå er 19.30, er forskjellen 12,5 timer.
- Skriv inn denne tiden ved å trykke på tidsknøpene (12), (13). Dette vil justere tiden i intervaller på 10 minutter. Når du stiller inn rett tid (f.eks. 12:30), trykk på start/stopp-knappen (15), og kolon (:) vil blinke.
 - Hvis du har valgt feil tid, trykk og hold inne start/stopp-knappen i 2 sekunder for å avbryte. Timeren vil gå tilbake til programtidnivået. Gjenta trinn 1 og 2.
 - Timerutsettelsen er på maks 13 timer.

Beeper

Beeperens lyder:

- Når du trykker på hvilken som helst knapp.
- Under den andre eltesyklusen av visse programmer for å indikere at korn, frukt, nøtter eller andre ingredienser kan tilsettes.
- Når programmet er avsluttet.
- Når hold-varm-programmet er avsluttet.

Strømvavbrudd

Etter en strømforsyningsfeil må ingrediensene kasseres, og du må starte på nytt med ferske ingredienser.

Merknader og tips

- Plasser ingrediensene fra oppskriften i bakeformen (6) slik at gjæren ikke kommer i kontakt med væske.
- Når du lager brøddeig på program 8 tar du ut deigen fra bakeformen (6) mot slutten av programmet. Form i henhold til oppskriften, ha på glasur og la den heve før ovnsbaking.
- Fuktighet kan forårsake problemer, derfor er det nødvendig å justere ved høy luftfuktighet. For høy luftfuktighet, tilsett en ekstra spiseskje mel hvis konsistensen ikke er riktig. Er du i høyden, reduser gjærmengden med ca 1/4 teskje og reduser også sukker og/eller vann eller melkmengde litt.
- Når oppskriftene krever en "lett melert overflate", bruk ca. 1 til 2 spiseskjeer (ss) mel. Du kan ha på et lett lag med mel på fingrene eller på kjevlen for lettere håndtering av deigen.
- Hvis deigen du kjevler trekker seg sammen, la den ligge tildekket i noen minutter før du kjevler igjen.
- Deigen kan pakkes inn i plast og oppbevares i fryser til senere bruk. Tin den opp til romtemperatur før bruk.
- Etter 5 minutter med elting, åpne lokket (3) og kontroller deigens konsistens. Deigen skal danne en myk, jevn ball. Tilsett væske hvis den er for tørr. Hvis den er for våt, tilsett mel (1/2 til 1 spiseskje om gangen).
- Siden hjemmelaget brød ikke inneholder konserveringsmidler, blir det raskere tørt enn brødet du kjøper i butikken.
- Ikke åpne lokket (3) mens brødmaskinen går siden dette vil påvirke brødets kvalitet, spesielt evnen til riktig heving. Åpne kun lokket (3) når du må tilsette flere ingredienser (se oppskrifter).

Temperaturer

Brødmaskinen vil fungere godt i et bredt spekter av temperaturer, men det kan være en forskjell i brødstørrelse mellom et veldig varmt rom og et veldig kaldt rom. Vi anbefaler en romtemperatur på mellom 15°C og 34°C. Alle ingredienser og væsker (vann eller melk) skal varmes opp til romtemperatur 21°C (70°F). Hvis ingrediensene er for kalde, under 10°C (50°F), vil ikke gjæren aktiveres. Varme væsker over 40°C (104°F) kan drepe gjæren.

Måling av ingredienser

Det viktigste når du bruker brødmaskinen er å måle ingrediensene presist og nøyaktig. Det er ekstremt viktig å måle flytende og tørre ingredienser nøyaktig, ellers kan det føre til dårlige bakeresultater. Ikke bruk vanlige kjøkkenteskjeer (ts) eller kjøkkenspiseskjeer (ss). Ingrediensene må også legges i bakeformen (6) i den rekkefølgen de er oppgitt i hver oppskrift. Flytende og tørre ingredienser måles som følger:

Desilitermål (16)

Koppen er merket i forskjellige volummålingsskalalar. Oppskriftene i denne boken bruker "kopp"-volum som er 8 floz og er merket med 1/16 deler.

Du må bruke et kvalitetssett med digitale skalaer, vi foretrekker å bruke "kopp"-målet for konsistens og nøyaktighet.

Måling av væske

Bruk målekoppen (16) som følger med. Når du leser mengder, må målekoppen plasseres på en horisontal flat overflate og sees i øynehøyde (ikke i vinkel). Væskeniålinjen må justeres til målepunktet.

Målinger av det tørre

Målinger av det tørre må gjøres ved å bruke målekoppen (16) som følger med eller et sett med digitale vekter. Måling av det tørre må gjøres ved å tilsette ingrediensene forsiktig med skje i målekoppen (16) og når den er full, jevn den med en kniv. Å overfylle og trykke ned innholdet i målekoppen (16) vil gjøre at du får en større ingrediensmengde enn nødvendig. Denne ekstra mengden kan påvirke balansen i oppskriften. Ikke sikt melet hvis det ikke står i oppskriften.

Ved måling av små mengder tørre eller flytende ingredienser er det en måleskje (17) med følgende kapasitet - 1 spiseskje (ss) og 1 teskje (ts). Målinger må jernes, ikke hopes opp. Denne lille forskjellen kan lage en kritisk ubalanse i oppskriften.

Denne maskinen krever at du følger oppskriftene nøye. I basismatlagning er det normalt å ta én klype med det ene og én del av det andre, men ikke når du skal bake brød. Når du bruker en automatisk brødmaskin må du måle alle ingredienser nøye for best mulig resultat.

- Tilsett ingrediensene i den rekkefølgen de står oppført i oppskriften.
- Vær oppmerksom på at målekoppene er basert på den amerikanske standarden 8 fluid ounce kopp, IKKE 10 fluid ounce britisk kopp.
- Det er viktig at du måler ingrediensene nøye. Bruk ikke større mengder.

Basis (prog. 1)**Basis hvitt brød**

Brødstørrelse:	1 1/2 lb (680g)	2 lb (907g)
Vann	1 1/8 kopp (270ml)	1 1/2 kopp (360ml)
Skummetmelkpulver	2 1/2 ss	4 ss
Solsikkeolje	2 1/2 ss	4 ss
Sukker	2 ss	3 ss
Salt	1 1/4 ts	2 ts
Sterkt hvitt mel til brødbaking	3 kopper (432g)	4 kopper (576g)
Hurtiggjær	1 1/4 ts	1 1/4 ts

Fransk (prog. 2)**Fransk brød**

Brødstørrelse:	1 1/2 lb (680g)	2 lb (907g)
Vann	1 kopp (240ml)	1 1/4 kopp (300ml)
Skummetmelkpulver	2 ss	2 1/2 ss
Sukker	1 ss	1 1/4 ss
Salt	1 ts	1 1/4 ts
Solsikkeolje	1 ss	1 1/2 ss
Sterkt hvitt mel til brødbaking	3 kopper (432g)	4 kopper (576g)
Hurtiggjær	1 ts	1 1/4 ts

Grovt mel (prog. 3)**Grovt brød**

Brødstørrelse:	1 1/2 lb (680g)	2 lb (907g)
Vann	1 1/8 kopp (270ml)	1 1/2 kopp (350ml)
Skummetmelkpulver	1 1/2 ss	3 ss
Solsikkeolje	2 ss	3 ss
Brunt sukker	2 1/2 ss	2 1/2 ss
Salt	1 1/4 ts	1 1/2 ts
Sterkt grovt mel til brødbaking	3 kopper (396g)	4 kopper (528g)
Hurtiggjær	3/4 ts	3/4 ts

Hurtig (prog. 4)**Banan- og valnøttbrød****Ingredienser gruppe 1**

Smør (smeltet)	2 ss (28g)
Melk	1 ss
Knust banan	1 kopp (175g)
Egg (pisket)	1 (middels)
Valnøtter (hakket)	1/2 kopp (150g)
Sitronskall	1 ts

Ingredienser gruppe 2

Vanlig mel	1 1/2 kopp (216g)
Natron	1/2 ts
Bakepulver	1/4 ts
Sukker	1/2 kopp (113g)
Salt	1/4 ts

Metode

- 1 Bland gruppe 1 i en bolle.
- 2 Bland gruppe 2 i en annen bolle.
- 3 Bland innholdet i begge bollene for å lage en stiv blanding.
- 4 Ha blandingen oppi bakeformen.
- 5 Serveres kaldt, med eller uten smør.

Søtt (prog. 5)**Blandet fruktbrød**

Brødstørrelse:	1 1/2 lb (680g)	2 lb (907g)
Vann	1 1/8 kopp (270ml)	1 1/2 kopp (320ml)
Skummetmelkpulver	2 1/2 ss	3 ss
Solsikkeolje	2 1/2 ss	3 ss
Sukker	3 ss	3 ss
Salt	1 1/4 ts	1 1/2 ts
Sterkt hvitt mel til brødbaking	3 kopper (432g)	4 kopper (576g)
Muskat	3/4 ts	1 ts
Hurtiggjær	1 ts	1 ts
Blanding med tørket frukt†	1/2 kopp (82g)	2/3 kopp (110g)

† Tilsett ved pipeyder fra beeperen

Hurtigbaking (prog. 6)**Hurtigbaking stor hvit**

Brødstørrelse:	2 lb (907g)
Vann*	1 1/2 kopp (360ml)
Skummetmelkpulver	3 ss
Salt	1 1/2 ts
Sukker	5 ts
Solsikkeolje	3 ss
Sterkt hvitt mel til brødbaking	4 kopper (576g)
Hurtiggjær	3 ts

Bruk innstillingen for mørk skorpe for å få det beste resultatet.

* Vannmåling er avgjørende for hurtigbakst-opskriften. Ml-skalaen skal brukes for store nøyaktigheter.

Brødblanding (prog. 7)

Se på instruksjonene på pakken som sier at du må bruke hele brødblandingen på 500g sammen med nødvendig vannmengde.

Deig (prog. 8)**Hvite rundstykker**

Vann	1 1/4 kopp (300ml)
Skummetmelkpulver	1 ss
Smør (smeltet)	2 ss (28g)
Sukker	2 ss
Salt	1 1/2 ts
Sterkt hvitt mel til brødbaking	3 1/4 kopp (468g)
Hurtiggjær	1 1/2 ts

Litt ekstra smeltet smør til glasur.

Metode

- 1 Elt og form deigen til 6 rundstykker.
- 2 Sett dem på et smurt stekebrett.
- 3 Pensle lett med smeltet smør.
- 4 Dekk løst med plastfolie i 20-25 minutter eller til størrelsen er doblet og glaser deretter om nødvendig.
- 5 Forvarm ovnen til 190°C (gassmerke 5, 375°F) og bak så i 15-20 minutter.

Deig (prog. 8)**Pizzabunn**

Vann	1 kopp (240ml)
Solsikkeolje	3 ss
Sukker	2 ss
Salt	½ ts
Sterkt hvitt mel til brødbaking	3 kopper (432g)
Hurtiggjær	2 ts

Metode

- 1 Forvarm ovnen til 200°C (gassmerke 6, 400°F).
- 2 Form deigen til den blir flat og rund. Sett den på et smurt stekebrett. Pensle lett med olje.
- 3 Dekk til lett med plastfolie i 15 minutter slik at den hever.
- 4 Tilsett ønsket fyll.
- 5 Stek i ca. 15-20 minutter til den blir gyllen brun. Lag én tykk pizza eller to tynne på ca 30 cm.

Glutenfritt (prog. 9)**Til glutenfrie brød og kaker.**

Glutenfritt brød trenger «oppfriskning» når det er én dag gammelt eller mer. Plasser 2 skiver i mikrobølgeovnen i 10-15 sekunder før du spiser det for å friske opp brødet. Eventuelt gjenværende ferskt brød kan fryses. Lagre glutenfritt brød; skjær brødet i skiver, legg sammen skivene, pakk inn brødet i aluminiumsfolie og legg det i en plastpose. Oppbevares i fryseren til det blir behov for brødet. Skivene vil deles fra hverandre når det er nødvendig og tine raskt, bruk mikrobølgeovnen om nødvendig.

Glutenfritt soltørket tomatbrød

Brødstørrelse:	1½ lb (680g)
Egg, pisket	3
Kjerneremelk	284ml
Melk	5 ss
Sitronsaft	2 ts
Klar honning	1½ ss
Soltørket tomatpuré	1 ss
Hakkede soltørkede tomater, (antipasti)	50g
Olje fra antipasti	1 ts
Salt	1 ss
Glutenfritt hvitt hvetemel til brød	470g (3¼ kopp)
Glutenfri tørrgjær	1 ss

Glutenfri sjokoladecake

Usaltet smør, smeltet	150g
Egg	3
Vaniljeekstrakt	1 ts
Sitronsaft	2 ts
Vann	60ml
Finkornet sukker	125g
Glutenfri vanlig hvit melblanding	250g
Glutenfritt bakepulver	3 flate ts
Glutenfri kakao eller kakaopulver	3 jevne ss

Metode

- 1 Pisk egg i et krus, tilsett smør, vaniljeekstrakt, sitronsaft og vann.
- 2 Ha sukker og mel i en blandeskål og sikt i bakepulver og kakao eller kakaopulver. Lag en fordypning i midten, hell i eggeblandingen og bland godt med en slikkepott eller tresleiv.

Kake (prog. 10)**Ingefærkake**

Smør (smeltet)	¾ kopp (150g)
Egg (pisket)	3 middels
Svart sirup	2 ts
Vanlig mel	1½ kopp (234g)
Bakepulver	2 ts
Malt ingefær	1 ts
Mørkebrun farin	226g
Finhakket, krystallisert ingefær	50g

Metode

- 1 Bland de 3 første ingrediensene i en bolle.
- 2 Sikt mel, bakepulver og malt ingefær i en annen bolle. Pass på at det ikke er klumper i sukkeret og rør det inn i melblandingen med hakket ingefær.
- 3 Bland innholdet i de to bollene og rør godt.
- 4 Bak i 3 timer og 5 minutter

Sandwich (prog. 11)**Sandwichbrød**

Brødstørrelse:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Vann	1½ kopp (255ml)	1½ kopp (320ml)
Mykt margarin eller smør	1½ ss	2 ss
Salt	½ ts	1 ts
Skummetmelkpulver	1½ ss	2 ss
Sukker	3 ss	3½ ss
Sterkt hvitt mel til brødbaking	3 kopper (432g)	4 kopper (576g)
Hurtiggjær	¾ ts	1 ts

Syltetøy (prog. 12)**Bringebærsyltetøy**

Bringebær	3 kopper (330g)
Syltetøysukker	1 kopp (220g)
Sitronsaft	3 ss

Kommentarer

- Varm opp glasset før du fyller på.
- Denne oppskriften fyller ca. 1 medium (400g) glass.

Merk

- Lett-syltetøy kan lages, men vil ha redusert holdbarhet og må oppbevares i kjøleskap. Bruk 200g sukker til 330g bringebær og bare 1 ts sitronsaft.

Yoghurt (prog. 13)

Merk: det er veldig viktig å sørge for at bakeformen og knivbladet er helt rene. Kontroller formen og skyl med kokende vann eller bruk steriliserende væske i et kjent merke og tørk av. Kontroller at all melk brukes ved romtemperatur.

Naturell hjemmelaget yoghurt

Hel UHT-melk	500ml
Skummetmelkpulver	3 ss
Organisk naturell bio-yoghurt	2 toppede ss

Metode

- Hell melk i en bolle og visp inn melkepulveret til det er oppløst.
- Rør inn yoghurten og hell det i bakeformen.
- Velg program 13, 10 timers standard vises i displayet, (kjør over natten) og trykk på start.
- Ha det over i en bolle om morgenen og sett det i kjøleskapet. La det avkjøles godt og bruk det i løpet av få dager.
- Tilsett litt sukker, ha i frukt eller bruk i andre oppskrifter.

Merknader og tips

- Når du har laget yoghurt kan du bruke den til å starte neste parti.

Bruk av yoghurt

Yoghurt kan brukes slik:

- I frukt- eller frokostsmoothies
- Granola eller müsli som drysses over med skje
- Friske bær som drysses over med skje
- Som dryss i supper
- Som grunnlag for ferske urter og knust hvitløksdipp, raita osv.
- Alternativ til majones i kyllingsalat
- Som salatdressing: tilsett litt olivenolje og vann, litt eddik eller finhakket løk eller helkornsenep og smak til.
- Tilsett tandooripulver og knust hvitløkspulver i yoghurten og bruk det som marinade til kylling.
- Alternativ til krem på paier og puddinger.
- Ha på klar honning, agavenektar eller lønnesirup.
- Rør i fruktpuré eller mos noen jordbær og rør rundt.

Feilsøking

Brødet synker sammen i midten.

For mye væske eller for varm væske.

Mål opp ingrediensene nøye. Bruk væsker med temperaturer mellom 21°C og 28°C.

Salt ble ikke tilsatt, noe som førte til at brødet hevet seg for mye og falt sammen.

Mål opp ingrediensene nøye.

For mye gjær ble tilsatt.

Mål ingrediensene nøyaktig, reduser gjæren med 1/4 teskje hvis problemet vedvarer.

Høy luftfuktighet og varme romtemperaturer kan føre til at brødet hever for mye og faller sammen.

Bak på dagens kjøligste tidspunkt. Prøv å redusere gjærmengden med 1/4 teskje eller bruk væske rett fra kjøleskapet. Ikke bruk timerfunksjonen.

Høyder kan få brød til å heve seg for mye og falle sammen under steking.

Prøv å redusere gjærmengden med 1/4 teskje.

Lokk (3) er åpent under steking.

Ikke åpne lokket under steking.

Brødet heves ikke nok

Ikke tilsatt nok gjær.

Mål opp ingrediensene nøye.

Gjæren er gått ut på dato eller inaktiv.

Bruk aldri gjær som er gått ut på dato. Oppbevar på et kjølig og mørkt sted.

Det ble tilsatt for lite sukker.

Mål opp ingrediensene nøye.

For mye salt ble tilsatt og gjærens effekt ble redusert.

Mål opp ingrediensene nøye.

Vannet var for varmt og drepte gjæren.

Bruk væsker med temperaturer mellom 21°C og 28°C.

Gjær er aktivert for programmet er startet.

Pass på at gjær ikke kommer i kontakt med væske for programmet er startet.

Brødet hever seg for mye

Høy luftfuktighet og varme romtemperaturer kan føre til at brødet hever for mye.

Bak på dagens kjøligste tidspunkt. Prøv å redusere gjærmengden med 1/4 teskje eller bruk væske

rett fra kjøleskapet. Ikke bruk timerfunksjonen.

For mye gjær.

Mål opp ingrediensene nøye.

For mye væske.

Mål opp ingrediensene nøye.

Varm væske fikk gjærhandlingen til å gå fortere.

Bruk væsker med temperaturer mellom 21°C og 28°C.

For mye mel eller ikke nok salt.

Mål opp ingrediensene nøye.

Tørt brød med tørr konsistens

Ikke nok væske tilsatt.

Mål opp ingrediensene nøye.

Mel kan ha gått ut på dato, eller være tørt og forårsake våt/tørr ubalanse.

Prøv å øke væskemengden med 1 ss om gangen.

Brødet er for lite stekt og er klissete i midten

For mye væske fra fersk eller hermetisert frukt.

Tom alltid væsker godt som angitt i oppskriften. Vannmengden må kanskje reduseres litt.

Store mengder mektige ingredienser som nøtter, smør, tørket frukt, sirup og korn vil gjøre deigen tung. Dette vil redusere stigningen og forhindre at brødet baker gjennom.

Mål opp ingrediensene nøye. Ikke overskrid mengdene i oppskriften.

For brunt brød

For mye sukker.

Mål opp ingrediensene nøye.

Skorpefargen er innstilt på for mye.

Still inn skorpefargen lysere.

Brødet har store hull i konsistensen.

Vannet var for varmt og drepte gjæren.

Bruk væsker med temperaturer mellom 21°C og 28°C

For mye væske.

Mål opp ingrediensene nøye.

For mye gjær.

Mål opp ingrediensene nøye.

Høy luftfuktighet og varme romtemperaturer øker gjæraktiviteten.

Bak på dagens kjøligste tidspunkt. Prøv å redusere gjærmengden med 1/4 teskje eller bruk væsker rett fra kjøleskapet. Ikke bruk timerfunksjonen.

Brødoverflaten er klebrig.

Brødet ble liggende for lenge i maskinen og kondens samles i bakeformen. Når det er mulig, ta brødet ut av bakeformen og avkjøl det på en rist før hold-varm-perioden er over.

Våt/tørrbalansen av ingrediensene kan være feil.

Mål opp ingrediensene nøye.

Vanskelig å ta ut av bakeformen (6)

Brødet kleber seg til formen.

Overflaten på pannen må oljes før daglig bruk. Vask pannen i varmt såpevann og tørk grundig. Pensle den indre overflaten av formen med olje, smør eller margarin. Følg veiledningen på side 5, 'Bruk av brødmaskinen'. Når brødformen er fjernet fra maskinen etter bakeprogrammet, la brødet avkjøles i formen i 15 minutter før du legger det på en rist. Skjær brødet kun når det er fullstendig avkjølt etter 20-40 minutter.

H:HH beskjed på display

Temperaturen i brødmaskinen er for høy.

Trykk på stopp-knappen. Ta ut av bakeformen, la lokket stå åpent og la avkjøles. Når bakeformen er avkjølt, sett den tilbake, innstill programmet og start det igjen.

E:EE beskjed på display

Temperatursonden er koblet fra.

Se Morphy Richards hjelpelinje.

Vanskelig å ta ut av bakeformen (6)

Brødet kleber seg til formen.

Overflaten på pannen må oljes før daglig bruk. Vask pannen i varmt såpevann og tørk grundig. Smør innsiden av formen forsiktig med olje, smør eller margarin. Følg veiledningen på side 5, 'Bruk av brødmaskinen'. Når brødformen er tatt ut av maskinen etter bakeprogrammet, la brødet avkjøles i formen i 15 minutter før det legges på en rist. Vent til brødet er helt avkjølt før du skjærer i brødet.

Stell og rengjøring

- 1 **Forsiktig: Trekk ut bryteren for rengjøring for å unngå elektrisk støt.**
 - 2 Vent til brødmaskinen er avkjølt.
 - **VIKTIG:** Ikke senk eller skyll hovedenheten (5) eller lokket (3) i noen form for væske, siden dette kan forårsake skade og/eller elektrisk støt.
 - 3 Utenpå: Tørk av lokket og maskinen med en fuktig klut eller en lett fuktig svamp.
 - 4 Innvendig: Bruk en fuktig klut eller svamp til å tørke av brødmaskinen innvendig.
 - 5 Bakeformen (6): Rengjør bakeformen (6) med såpevann. Unngå skrapping av antiklebeoverflaten. Tørk grundig før du setter den tilbake til hovedenheten.
 - Ikke vask bakeformen (6), desiliitemålet (16), måleskjeen (17) eller knivbladet (7) i oppvaskmaskin.
 - Ikke bløtlegg bakeformen (6) i for lange perioder fordi dette kan forstyrre drivakselens arbeid.
 - Hvis eltebladet sitter fast i bakeformen (6), hell varmt vann over og la det bløtlegges i 30 minutter. Dette gjør det lettere å fjerne knivbladet (2).
 - Pass på at brødmaskinen er helt avkjølt før du setter den bort.
- Ikke bruk noe av dette ved rengjøring:
- Malingstynner
 - Bensin
 - Stållullputer
 - Poleringspulver
 - Kjemisk stovklut
- Spesiell pleie til antiklebeoverflaten**
- Unngå skade på belegget. Ikke bruk metallredskaper som stekespader, kniver eller gaffler. Belegget kan forandre farge over tid, dette er bare forårsaket av fuktighet og damp og vil ikke påvirke maskinens ytelse eller kvaliteten på brød.
- Hullet i midten av eltebladet (7) må rengjøres, ha deretter på en dråpe matolje og bytt det ut på rotasjonsakselen (8) i bakeformen (6). Dette vil forhindre at bladet kleber.
- Hold lufteåpningene (2) og andre åpninger fri for støv.

INTERNASJONAL TO ÅRS GARANTI

Apparatet leveres med to års garanti for reparasjon eller erstatning.

Det er viktig å ta vare på kvitteringen. Stift kvitteringen bak på omslaget til denne bruksanvisningen for senere bruk.

Vennligst oppgi følgende opplysninger hvis det skulle oppstå en feil på produktet. Du finner disse numrene nederst på produktet.

Modellnr.

Serienr.

Alle produkter fra Morphy Richards blir testet før de forlater fabrikken. Hvis det mot formodning viser seg å være feil på produktet innen 28 dager etter at det er kjøpt, skal produktet returneres til kjøpsstedet for erstatning.

Hvis feilen oppstår etter 28 dager og innen 2 år etter det opprinnelige kjøpet, må du kontakte din lokale forhandler og oppgi produktets modell- og serienummer, eventuelt kontakte din lokale forhandler skriftlig på adressene som er oppgitt.

Du vil bli bedt om å returnere produktet (i sikker og passende emballasje) til adressen nedenfor sammen med en kopi av kvitteringen.

Underlagt unntakene som er angitt nedenfor (1-9), vil apparatet bli reparert eller erstattet og normalt sendt tilbake i løpet av syv virkedager etter mottak.

Hvis produktet av en eller annen grunn blir erstattet i løpet av den toårige garantiperioden, vil garantien på det nye produktet beregnes fra den opprinnelige kjøpsdatoen. Derfor er det viktig å ta vare på den opprinnelige kvitteringen eller fakturaen, slik at første kjøpsdato går tydelig frem.

For at den toårige garantien skal gjelde, må apparatet ha vært brukt i samsvar med produsentens anvisninger. For eksempel må apparatene ha vært avkalket og filtrere holdt rene som anvist.

Den lokale forhandleren er ikke pliktig til å erstatte eller reparere produkter i henhold til garantien, hvis:

- 1 Feilen skyldes feilaktig bruk, misbruk, skjødesløs bruk eller bruk som strider mot produsentens anbefalinger, eller hvis feilen skyldes spenningsvingninger eller transportskader.
- 2 Apparatet har vært brukt med en annen strømforsyning enn hva som er angitt på typeskiltet.
- 3 Andre enn våre servicemedarbeidere (eller autoriserte forhandlere) har forsøkt å reparere apparatet.
- 4 Apparatet har vært brukt til utleie eller annen, ikke privat bruk.
- 5 Apparatet er kjøpt brukt.
- 6 Den lokale forhandleren er ikke pliktig til å utføre vedlikehold i henhold til garantien.
- 7 Garantien gjelder ikke forbruksartikler som poser, filtre og glassmugger.
- 8 Batterier og lekkasjeskader dekkes ikke av garantien.
- 9 Filtrene må rengjøres og skiftes som anvist.

Denne garantien gir ikke andre rettigheter enn hva som er uttrykkelig angitt ovenfor, og omfatter ikke eventuelle erstatningskrav knyttet til følgeskader eller tap. Denne garantien representerer en tilleggsfordel og har ingen innvirkning på dine lovfestede rettigheter som forbruker.



Wprowadzenie

Dziękujemy za zakup automatu do domowego pieczenia chleba firmy Morphy Richards. Jak wkrótce się przekonasz, nie ma to jak aromat świeżego domowego chleba w całym domu.

Na pewno chcesz jak najszybciej skorzystać ze swojego nowego automatu do pieczenia chleba, ale najpierw poświęć trochę czasu na zapoznanie się z nim. Dowiedz się, co należy zrobić przed pierwszym użyciem oraz zapoznaj się z naszymi wskazówkami dotyczącymi pieczenia chleba, aby móc piec doskonale chleby i ciasta. Jeśli uważnie przeczytasz niniejszą instrukcję, jesteśmy pewni, że będziesz w stanie uzyskać fantastyczne wyniki z każdego pieczenia.

Spis treści

Bezpieczeństwo i ochrona zdrowia	10
Ogólne informacje o produkcie	13
Wprowadzenie	64
Funkcje	64
Przed pierwszym użyciem	64
Kilka słów o automacie do pieczenia chleba	64
Przegląd funkcji	64
Korzystanie z automatu do pieczenia chleba	64
Opisy programów	65
Korzystanie z programatora czasowego	65
Sygnal dźwiękowy	65
Przerwa w zasilaniu	65
Wskazówki	65
Temperatury	65
Odmierzanie składników	65
Podstawowe informacje o wypiekach	10
Używanie właściwych składników - mąka	10
Używanie właściwych składników - inne składniki	10
Polewa	11
Mieszanki chlebowe	66
Jogurt	68
Pieczenie własnego chleba	12
Tabele przeliczania jednostek	20
Czasy cykli pieczenia	21
Najczęściej zadawane pytania	22
Rozwiązywanie problemów	68
Czyszczenie i konserwacja	69
Gwarancja	69

Funkcje

- (1) Okienko wizyjne
- (2) Wylot powietrza
- (3) Pokrywka
- (4) Uchwyt pokrywy
- (5) Część główna
- (6) Forma do pieczenia
- (7) Mieszadło
- (8) Walek obrotowy
- (9) Ekran LCD
- (10) Przycisk Menu
- (11) Przycisk wielkości bochenka
- (12) Przycisk zwiększania czasu
- (13) Przycisk zmniejszania czasu
- (14) Przycisk Opcje koloru skórki
- (15) Przycisk Start / Stop
- (16) Szklanka z miarką
- (17) Łyżeczka z miarką
- (18) Przyrząd do wyjmowania mieszadła

Przed pierwszym użyciem

Zanim po raz pierwszy skorzystasz z tego urządzenia, poświęć kilka minut na zapoznanie się z tą instrukcją obsługi i znajdź łatwo dostępne miejsce, w którym będzie można ją trzymać. Zwróć szczególną uwagę na wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

1. Umyj formę do pieczenia (6), mieszadło (7) w gorącej wodzie z mydłem i dokładnie osusz.
2. Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię części głównej (5) czystą, wilgotną szmatką.

Do żadnego elementu automatu NIE WOLNO stosować zmywaków druczianych ani materiałów ściernych.

3. Jeśli używasz automatu po raz pierwszy, użyj odrobiny oleju, masła lub margaryny do natłuszczenia formy do pieczenia (6) i umieść pustą formę na około 10 minut w automacie, ustawiając program pieczenia 14.
4. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie umyj formę do pieczenia (6) w gorącej wodzie z mydłem i osusz.
5. Zamontuj mieszadło (7) na walek obrotowy (8) w formie do pieczenia (6). W trakcie produkcji konieczne jest nieznaczne nasmarowanie niektórych części urządzenia. Skutkiem tego urządzenie podczas pierwszego użycia może wydzielać niewielką ilość pary – jest to normalne zjawisko.

Kilka słów o automacie do pieczenia chleba

- Automat do pieczenia chleba ma dwa ustawienia, do pieczenia małego (1,5 lb / 680 g) lub dużego (2 lb / 907 g) bochenka (przybliżona waga, w zależności od receptury).
- Sygnal dźwiękowy sygnalizuje, kiedy można dodać dodatkowe składniki, takie jak owoce i orzechy, aby nie zostały pokrojone przez mieszadło (7).

Przegląd funkcji

Ekran LCD (9)

Wyświetla poziom brązowienia, wagę bochenka i wybrany program. Pokazuje czas pozostały do zakończenia (np. 3:20 oznacza 3 godziny i 20 minut, a 0:20 oznacza 20 minut).

Przycisk menu (10)

Służy do wyboru programu pieczenia chleba.

Przycisk wielkości bochenka (11)

Służy do wyboru małego (1,5 lb / 680 g) lub dużego (2 lb / 907 g) rozmiaru bochenka (tylko niektóre programy).

Przyciski zwiększania i zmniejszania czasu (12), (13)

Mogą być stosowane do opóźnienia rozpoczęcia procesu wypieku chleba, aby pieczenie zakończyło się na odpowiednią godzinę. (Wszystkie programy z wyjątkiem Szybkie pieczenie, Dżem i Jogurt).

Przycisk Opcje koloru skórki (14)

Umożliwia wybór koloru skórki: jasny, średni lub ciemny (tylko w niektórych programach)

Start (15)

Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez około 1 sekundę, aby rozpocząć. Przed uruchomieniem programu usłyszysz sygnał dźwiękowy, a dwukropek (:) zacznie migać.

Stop (15)

Naciśnij i przytrzymaj przez około 2 sekundy, aby zatrzymać proces wypieku chleba. Jako potwierdzenie usłyszysz sygnał dźwiękowy.

Korzystanie z automatu do pieczenia chleba

- 1** Obróć formę do pieczenia (6) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby odblokować. Zdejmij z części głównej (5).
- 2** Zamocuj mieszadło (7) na walek obrotowy (8), wciskając je.
- 3** Dokładnie zmierz składniki i dodaj do
- 4** Ważne: Używaj letniej wody (21–28°C). Dodając drożdże, upewnij się, że nie wchodzi one w kontakt z wodą, aby nie aktywowały się.
- 5** Włóż formę do pieczenia (6) z powrotem do części głównej (3), obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować na swoim miejscu. Upewnij się, że jest prawidłowo zabezpieczona. Forma do pieczenia (6) w kolejności podanej w przepisie.
- 6** Zamknij pokrywkę (3).
- 7** Podłącz automat do pieczenia chleba do gniazdka sieciowego. Automat do pieczenia chleba automatycznie ustawi się domyślnie na podstawowy program i czas.
- 8** Wybierz żądany program, naciskając przycisk Menu (10). Każde naciśnięcie dowolnego przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
- 9** Naciśnij przycisk wielkości bochenka (11), aby wybrać mały (1,5 lb / 680 g) lub duży (2 lb / 907 g) bochenek.
- 10** Wybierz żądany kolor skórki, naciskając przycisk Opcje koloru skórki (14).
- 11** Jeśli chcesz opóźnić czas rozpoczęcia, ustaw opóźnienie. Użyj przycisków zwiększania i zmniejszania czasu (12), (13), aby dostosować czas. Możesz opóźnić pieczenie od 10 minut do 10 godzin. Wyświetlany czas obejmuje czas pieczenia.
- 12** Przytrzymaj przycisk Start / Stop (15) przez kilka sekund, aby uruchomić urządzenie. Automat do pieczenia chleba wyda sygnał dźwiękowy, a dwukropek (:) będzie migał.
- 13** Po zakończeniu pieczenia automat do pieczenia chleba wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli 0:00. Urządzenie automatycznie przełączy się na tryb „Utrzymuj ciepło” na 60 minut.
- 14** **OSTRZEŻENIE: KORZYSTAJ Z RĘKAWIC KUCHENNYCH**
Wyłącz automat do pieczenia chleba z gniazdka elektrycznego. Podnieś pokrywkę (3) i wyjmij formę do pieczenia (6). Pozostaw do ostygnięcia na kilka minut.
- 15** Wyjmij bochenek z formy do pieczenia (6) i pozostaw do całkowitego wystygnięcia na druczanej

podstawce. Wyjmij mieszadło (7) ze spodu bochenka za pomocą przyrządu do wyjmowania mieszadła (18).

Opisy programów

1 Podstawowe

Do chleba białego i ciemnego. Również do chlebów smakowych z dodatkiem ziół i rodzynek.

2 Francuskie

Do pieczenia chleba, takiego jak chleb francuski, który ma bardziej chrupiącą skórkę i bardziej miękką strukturę.

3 pełnoziarniste lub razowe

Przy tym ustawieniu czasu na osiągnięcie ciasta jest dłuższy, dzięki czemu ziarno może wchłonąć wodę i napęcznić. Nie zaleca się korzystania z programatora czasu opóźnienia, ponieważ może to mieć wpływ na rezultaty pieczenia.

4 Szybkie

Do chlebów z owocami i innych bochenków wytwarzanych bez drożdży w krótszym czasie. Bochenki są mniejsze i bardziej gęste.

5 Słodkie

Do pieczywa słodkiego z bardziej chrupiącą skórką niż przy ustawieniu podstawowym. Bardziej chrupiącą skórkę uzyskuje się dzięki obecności cukru.

6 Szybkie pieczenie

Do pieczenia bochenków jasnego chleba o wadze 900 g w krótszym czasie. Bochenki chleba uzyskane w tym programie mogą być mniejsze i wilgotniejsze.

7 Mieszanka do chleba

Wygodny program do zakupionej w sklepie mieszanki do pieczenia chleba o wadze 500 g. Dodaj całą torebkę mieszanki do ilości wody podanej na opakowaniu mieszanki. Z całej torebki mieszanki chlebowej można upiec duży bochenek. Również niektóre 500-gramowe mieszanki do pieczenia ciast są odpowiednie do użycia w automacie do pieczenia chleba. Sprawdź informacje na opakowaniu. Po dodaniu składników do formy do pieczenia (6), użyj programu Mieszanka do pieczenia chleba, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Po upieczeniu nie zapomnij pozostawić ciasto do całkowitego wystygnięcia, zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Uwaga: Używając mieszanki chlebowej Ciabatta, użyj około XX zawartości opakowania, ponieważ jest to szybko rosnący produkt, który może doprowadzić do przelania się, jeśli użyte zostanie całe opakowanie.

8 Ciasto

Program ten powoduje tylko wyrobienie ciasta, ale bez pieczenia. Po wyjęciu ciasta można z niego uformować bułki, pizzę itp. Przy tym ustawieniu można wyrobić dowolne ciasto. Łączna waga składników nie powinna przekraczać 1 kg / 2 lb.

9 Bezglutenowe

Przy użyciu tego programu można upiec bezglutenowy chleb oraz bezglutenowe ciasta. Idealny dla osób przestrzegających specjalnej diety. Chleb i ciastka są wilgotne, ale mają mniejszą trwałość. Bezglutenowe składniki są łatwo dostępne w Internecie oraz w większości dobrych supermarketów.

10 Ciasto

Ustawienie to powoduje wymieszanie składników, a następnie pieczenie przez określony czas. Przed dodaniem do automatu do pieczenia chleba należy połączyć dwie grupy składników (patrz przepisy na ciasto na stronach 17-18). W zależności od przepisu wybierz żądany czas pieczenia z dwóch opcji. W zależności od przepisu naciśnij przycisk Opcje koloru skórki (14) jeden raz, aby wybrać czas pieczenia wynoszący 3 godziny 5 minut. Naciśnij ponownie, aby wybrać 3 godziny 20 minut.

11 Sandwich

Służą do pieczenia chleba o miękkiej strukturze i miękkiej skórce, która ma tendencję do marszczenia się podczas stygnięcia.

12 Dżem

Użyj tego programu do robienia dżemu i marmolady. Postępuj zgodnie z podanymi przepisami. Program nie nadaje się do zmiękczenia skórki do marmolady.

13 Jogurt

Ten prosty program pozwala stworzyć własny jogurt z kilkoma składnikami. Przy użyciu kontrolowanej niskiej temperatury przez 10 godzin program pozwala wytworzyć naturalny jogurt, który można słodzić, posypać owocami lub wykorzystać do gotowania.

14 Pieczenie dodatkowe

Można go wykorzystać do wydłużenia czasu wybranych programów. Opcja ta jest szczególnie przydatna w przypadku dogotowania dżemu i marmolady. Przy uruchomieniu domyślny czas minimalny wynosi 1 godzinę (01:00) i jest odliczany w 1-minutowych odstępach. Po zakończeniu pieczenia dodatkowego należy wyłączyć tę funkcję ręcznie przez naciśnięcie przycisku Stop (15). Zaleca się, aby sprawdzać postęp pieczenia chleba lub dżemu w odstępach 10-minutowych. Może to być przed upływem godzinnego czasu pieczenia.

Jeżeli ustawienie dodatkowego pieczenia zostanie wybrane bezpośrednio po innym programie i pojawi się komunikat H:HH, należy otworzyć pokrywę (3), wyjąć formę do pieczenia (6) i pozostawić ją do ostygnięcia na 10 minut. Gdy forma do pieczenia (6) ostygnie, włóż ją z powrotem wraz z zawartością, ustaw program i naciśnij przycisk Start (15).

Korzystanie z programatora czasowego

Programatora czasowego można użyć do opóźnienia rozpoczęcia programu pieczenia, funkcja ta idealnie nadaje się do pieczenia świeżego chleba z samego rana.

Ustawić można maksymalnie 13 godzin. Funkcji tej nie należy używać w przypadku przepisów zawierających łatwo psujące się składniki, takie jak jajka lub świeże produkty mleczne.

- 1 Ustal, na kiedy ma być gotowy chleb, i oblicz różnicę czasową między chwilą obecną a ustaloną godziną. Jeśli na przykład chleb ma być gotowy na 8:00, a obecnie jest 19:30, różnica wynosi 12 i pół godziny.
- 2 Wprowadź ten czas, naciskając przyciski zwiększania i zmniejszania czasu (12), (13). Spowoduje to dostosowanie czasu w krokach co 10 minut. Po ustawieniu odpowiedniego czasu opóźnienia (np. 12:30) naciśnij przycisk Start / Stop (15). Dwa kropki (:) będzie migał.
 - Jeśli wybrano zły czas opóźnienia, naciśnij i przytrzymaj przycisk Start / Stop przez 2 sekundy, aby anulować.
 - Programator czasowy ponownie pokaże czas programu. Wówczas powtórz czynności 1 i 2.
 - Maksymalne opóźnienie programatora czasowego wynosi 13 godzin.

Sygnal dźwiękowy

Sygnal dźwiękowy jest emitowany:

- po naciśnięciu dowolnego przycisku;
- podczas drugiego cyklu zagniatania ciasta w niektórych programach, co sygnalizuje możliwość dodania płatków, owoców, orzechów lub innych składników;
- po zakończeniu programu;
- po upływie czasu podtrzymywania ciepła.

Przerwa w zasilaniu

W przypadku przerwy w zasilaniu urządzenia składniki należy usunąć i rozpocząć pieczenie ponownie przy użyciu świeżych składników.

Wskazówki

- Wszystkie składniki przepisu umieszczaj w formie do pieczenia (6) w taki sposób, aby drożdże nie stykały się z żadnym płynem.
- Podczas wyrabiania ciasta chlebowego w programie 8, na końcu programu wyjmij ciasto z formy do pieczenia (6). Ukształtuj ciasto według przepisu, polej polewą i pozostaw do wyrośnięcia przed pieczeniem w piekarniku.
- Wilgoć może sprawiać problemy, dlatego też podwyższona wilgotność powietrza i duża wysokość nad poziomem morza wymagają wprowadzenia pewnych korekt. W przypadku dużej wilgotności uwzględnij dodatkową łyżkę mąki, jeśli konsystencja ciasta jest niewłaściwa. Na dużych wysokościach zmniejsz ilość drożdży o około 1/4 łyżeczki do herbaty i zmniejsz nieznacznie ilość cukru i/lub wody lub mleka.
- Gdy przepis mówi o „powierzchni lekko posypanej mąką”, przeprowadź na danej powierzchni 1–2 łyżek mąki. Ponadto mąką można lekko posypać palce lub wałek do ciasta, aby ułatwić formowanie ciasta.
- Jeśli podczas wałkowania ciasto się zbiega, pozostaw je pod przykryciem na kilka minut, a następnie wznow wałkowanie.
- Ciasto można zawinąć w folię plastikową i przechować w zamrażarce w celu późniejszego użycia. Przed użyciem ciasto musi być rozmrożone i dojść do temperatury pokojowej.
- Po 5 minutach wyrabiania otwórz pokrywę (3) i sprawdź konsystencję ciasta. Ciasto powinno tworzyć miękką, gładką kulę. Jeśli jest zbyt suche, dodaj płynu. Jeśli jest zbyt mokre, dodaj mąki (po 1/2–1 łyżce).
- Ponieważ domowy chleb nie zawiera środków konserwujących, czerstwieje on szybciej niż chleb produkowany komercyjnie.
- Gdy automat do pieczenia chleba pracuje, nie otwieraj pokrywę (3), ponieważ niekorzystnie wpływa to na jakość chleba, a w szczególności na jego właściwe wyrastanie. Pokrywę (3) otwieraj tylko wówczas, gdy przepis wymaga dodania pewnych składników (zobacz przepisy).

Temperatury

Automat do pieczenia chleba sprawdza się w szerokim przedziale temperatur, jednak chleby pieczone w bardzo ciepłym i w bardzo chłodnym pomieszczeniu mogą się różnić wielkością. Zalecana temperatura pomieszczenia powinna zawierać się w przedziale od 15°C do 34°C. Wszystkie składniki i płyny (woda lub mleko) powinny być podgrzane do temperatury pokojowej (21°C). Jeśli składniki będą zbyt zimne (poniżej 10°C), drożdże nie zaczną pracować. Gorące płyny (powyżej 40°C) mogą zabić drożdże.

Odmierzanie składników

Najważniejszą czynnością podczas korzystania z automatu do pieczenia chleba jest precyzyjne i dokładne odmierzenie składników. Niezmiernie ważne jest właściwe odmierzenie wszystkich składników płynnych i stałych, ponieważ w przeciwnym razie rezultat pieczenia będzie gorszy. Nie należy stosować zwykłych łyżeczek do herbaty ani łyżek stołowych. Ponadto składniki należy dodawać do formy do pieczenia (6) w kolejności podanej w przepisie. Płyny i suche składniki należy odmierzać w następujący sposób:

Szklanka z miarką (16)

Na szklance naniesione są różne skale miar objętości. W przepisach zawartych w tej broszurze miarą objętości jest „szklanka”, który odpowiada około 240 ml objętości i która została podzielona na części równe 1/16 objętości podstawowej.

Konieczne jest stosowanie wagi dobrej jakości. W tej broszurze dla zachowania konsekwencji i dokładności miarą objętości jest „szklanka”.

Odmierzanie płynów

Korzystaj z dołączonej szklanki z miarką (16). W czasie odczytywania wskaźnika kubek pomiarowy musi stać na płaskiej, poziomej powierzchni, a wskazanie należy odczytywać na wprost (nie pod kątem). Poziom płynu musi pokrywać się z oznaczeniem żądanej miary.

Odmierzanie składników suchych

Odmierzanie składników suchych należy wykonać przy użyciu dostarczonej szklanki z miarką (16) lub zestawu wagi cyfrowej. Odmierzanie składników suchych należy wykonać poprzez delikatne wsypanie składników do szklanki z miarką (16), a następnie po napełnieniu wyrównanie nożem. Ubijanie składników w szklance z miarką (16) może spowodować, że ich ilość będzie większa od wymaganej. Ten nadmiar może naruszyć równowagę składników przepisu. O ile nie podano inaczej, mąki nie należy przesiewać.

Przy mierzeniu niewielkich ilości suchych lub płynnych składników znajduje się jedna łyżka z miarką (17) o następujących pojemnościach - 1 łyżka stołowa i 1 łyżeczka. Miary muszą być płaskie, bez nadmiaru, ponieważ ta niewielka różnica może zaburzyć delikatną równowagę składników przepisu.

Urządzenie wymaga dokładnego stosowania się do zaleceń zawartych w przepisach. W prostym gotowaniu zwykle sprawdza się metoda „szczypta tego, kilka kropel tamtego”, ale z automatami do pieczenia jest inaczej. Optymalne rezultaty przy użyciu automatu do pieczenia chleba uzyskuje się tylko w przypadku dokładnego odmierzenia wszystkich składników.

- Składniki zawsze dodawaj w kolejności podanej w przepisie.
- Należy pamiętać, że szklanki z miarką są wzorowane na szklance o standardowej amerykańskiej pojemności 8 uncji płynnych, a NIE o standardowej brytyjskiej pojemności 10 uncji płynnych.
- Dokładne odmierzenie składników ma zasadnicze znaczenie. Nie stosuj większych ilości.

Podstawowe (Prog 1.)**Zwykły chleb biały**

Wielkość bochenka:	1 i 1/2 lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	1 i 1/8 szklanki (270ml)	1 i 1/2 szklanki (360ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	2 i 1/2 łyżki	4 łyżki
Olej słonecznikowy	2 i 1/2 łyżki	4 łyżki
Cukier	2 łyżki	3 łyżki
Sól	1 i 1/4 łyżeczki	2 łyżeczki
Mocna jasna mąka chlebowa	3 szklanki (432g)	4 szklanki (576g)
Drożdże szybkodziałające	1 i 1/4 łyżeczki	1 i 1/4 łyżeczki

Francuskie (Prog 2.)**Chleb francuski**

Wielkość bochenka:	1 i 1/2 lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	1 szklanka (432g)	1 i 1/4 szklanki (300ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	2 łyżki	2 i 1/2 łyżki
Cukier	1 łyżka	1 i 1/4 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 i 1/4 łyżeczki
Olej słonecznikowy	1 łyżka	1 i 1/2 łyżki
Mocna jasna mąka chlebowa	3 szklanki (432g)	4 szklanki (576g)
Drożdże szybkodziałające	1 łyżeczka	1 i 1/4 łyżeczki

Pełnoziarniste (Prog 3.)**Chleb razowy**

Wielkość bochenka:	1 1/2 lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	1 1/8 szklanki (270ml)	1 1/2 szklanki (350ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	1 1/2 łyżki	3 łyżki
Olej słonecznikowy	2 łyżki	3 łyżki
Cukier brązowy	2 1/2 łyżki	2 1/2 łyżki
Sól	1 1/4 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki
Mocna razowa mąka chlebowa	3 szklanki (396g)	4 szklanki (528g)
Drożdże szybkodziałające	3/4 łyżeczki	3/4 łyżeczki

Szybkie (Prog 4.)**Chleb bananowo-orzechowy****Grupa składników 1**

Masło (stopione)	2 łyżki (28g)
Mleko	1 łyżka
Rozgnieciony banan	1 szklanka (175g)
Jajko (ubite)	1 (średni)
Orzechy włoskie (posiekane)	1/2 szklanki (150g)
Starta skórka cytrynowa	1 łyżeczka

Grupa składników 2

Mąka zwykła	1 1/2 szklanki (216g)
Soda oczyszczona	1/2 łyżeczki
Proszek do pieczenia	1/4 łyżeczki
Cukier	1/2 szklanki (113g)
Sól	1/4 łyżeczki

Sposób przyrządzania

- 1 W misce wymieszaj ze sobą składniki z grupy 1.
- 2 W drugiej misce wymieszaj ze sobą składniki z grupy 2.
- 3 Połącz zawartość obu misek, aby uzyskać gęstą mieszankę.
- 4 Umieść mieszankę w formie do pieczenia.
- 5 Podawaj na zimno, z masłem lub bez.

Słodkie (Prog 5.)**Chleb z mieszanką owocową**

Wielkość bochenka:	1 1/2 lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	1 1/8 szklanki (270ml)	1 1/2 szklanki (320ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	2 1/2 łyżki	3 łyżki
Olej słonecznikowy	2 1/2 łyżki	3 łyżki
Cukier	3 łyżki	3 łyżki
Sól	1 1/4 łyżeczki	1 1/2 łyżeczki
Mocna jasna mąka chlebowa	3 szklanki (432g)	4 szklanki (576g)
Gałka muszkatołowa	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka
Drożdże szybkodziałające	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Mieszanka suszonych owoców †	1/2 szklanki (82g)	2/3 szklanki (110g)

† Dodaj, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy

Szybkie pieczenie (Prog 6.)**Szybkie pieczenie - duży biały**

Wielkość bochenka:	2 lb (907g)
Woda*	1 1/2 szklanki (360ml)
Odtłuszczone mleko w proszku	3 łyżki
Sól	1 1/2 łyżeczki
Cukier	5 łyżeczek
Olej słonecznikowy	3 łyżki
Mocna jasna mąka chlebowa	4 szklanki (576g)
Drożdże szybkodziałające	3 łyżeczki

Aby uzyskać najlepsze wyniki, użyj ustawienia ciemnej skórki.

* Odmierzenie wody ma kluczowe znaczenie dla receptury Szybkie pieczenie. Aby uzyskać większą dokładność, należy użyć skali ml.

Mieszanka do pieczenia chleba (Prog 7.)

Zapoznaj się z instrukcjami na opakowaniu, wykorzystując całe 500g mieszanki do pieczenia chleba z wymaganą ilością wody.

Ciasto (Prog 8.)**Bułki białe**

Woda	1¼ szklanki (300ml)
Odtuszczone mleko w proszku	1 łyżka
Masło (stopione)	2 łyżki (28g)
Cukier	2 łyżki
Sól	1½ łyżeczki
Mocna jasna mąka chlebowa	3¼ szklanki (468g)
Drożdże szybko działające	1½ łyżeczki

Trochę więcej roztopionego masła do glazury.

Sposób przyrządzenia

- 1 Wyrób ciasto i uformuj z niego 6 bułek.
- 2 Ułóż na natłuszczonej blasze do pieczenia.
- 3 Za pomocą pędzelka lekko posmaruj stopionym masłem.
- 4 Przykryj luźno folią spożywczą na 20-25 minut lub do dwukrotnego powiększenia, a następnie polej polewą, jeśli jest to wymagane.
- 5 Rozgrzej piekarnik do temperatury 190°C (oznaczenie gazowe 5, 375°F), a następnie piecz przez około 15-20 minut.

Ciasto (Prog 8.)**Ciasto na pizzę**

Woda	1 szklanka (432g)
Olej słonecznikowy	3 łyżki
Cukier	2 łyżki
Sól	½ łyżeczki
Mocna jasna mąka chlebowa	3 szklanki (432g)
Drożdże szybko działające	2 łyżeczki

Sposób przyrządzenia

- 1 Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C (oznaczenie gazowe 6, 400°F).
- 2 Ukształtuj ciasto w płaski okrągły plaster. Ułóż na natłuszczonej blasze do pieczenia. Za pomocą pędzelka lekko posmaruj olejem.
- 3 Przykryj luźno folią spożywczą i zostaw do wyrośnięcia na 15 minut.
- 4 Ułóż na cieście odpowiednie składniki.
- 5 Piecz przez około 15-20 minut, aż do uzyskania złotego koloru. Tworzy jedną grubą lub dwie cieńsze pizze o wielkości około 30 cm.

Bezglutenowe (Prog 9.)**Do chleba i ciast bezglutenowych.**

Pieczywo bezglutenowe, jednodiwne lub starsze, wymaga „odświeżenia”. Przed jedzeniem umieść 2 kromki w kuchence mikrofalowej na 10-15 sekund, aby odświeżyć pieczywo. Pozostały świeży chleb można zamrozić. Aby przechować chleb bezglutenowy (albo dowolny inny chleb), pokrój go, ponownie złóż kromki, zawini tak otrzymany „bochenek” w folię aluminiową i włóż go do plastikowej torebki. Włóż do zamrażarki i przechowuj w niej do momentu, aż chleb będzie ponownie potrzebny. Po wyjęciu z zamrażarki kromki łatwo się oddzielają i szybko rozmrażają, a w razie potrzeby można użyć kuchenki mikrofalowej.

Chleb bezglutenowy z suszonymi pomidorami

Wielkość bochenka:	1½ lb (680g)
Jajka (ubite)	3
Maślanka	284ml
Mleko	5 łyżek
Sok z cytryny	2 łyżeczki
Miód	1½ łyżki
Przecier z suszonych pomidorów	1 łyżka
Suszone pomidory, (antipasti) posiekane	50g
Olej z antipasti	1 łyżeczka
Sól	1 łyżka
Bezglutenowa mąka jasna	470 g (3¼ szklanki)
Drożdże bezglutenowe	1 łyżka

Bezglutenowe ciasto czekoladowe

Niesolone masło, roztopione	150g
Jajka	3
Ekstrakt waniliowy	1 łyżeczka
Sok z cytryny	2 łyżeczki
Woda	60ml
Drobny cukier	125g
Bezglutenowa mąka biała mieszana	250g
Bezglutenowy proszek do pieczenia	3 płaskie łyżeczki
Bezglutenowe kakao lub proszek kakaowy	3 płaskie łyżki

Sposób przyrządzenia

- 1 Ubij jajka w dzbanku, dodaj masło, ekstrakt waniliowy, sok z cytryny i wodę.
- 2 Umieść cukier i mąkę w misce do mieszania i dodaj przesiewając przez sitko proszek do pieczenia oraz kakao lub proszek kakaowy. Zrób zagłębienie w środku, wlej mieszaninę jaj i dobrze wymieszaj szpatułką lub drewnianą łyżką.

Ciasto (Prog 10.)**Ciasto imbirowe**

Masło (stopione)	¾ szklanki (150g)
Jajka (ubite)	3 średnie
Czarna melasa	2 łyżeczki
Mąka zwykła	1½ szklanki (234g)
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Zmielony imbir	1 łyżeczka
Ciemny cukier muscovado	226g
Kryształowany imbir drobno posiekany	50g

Sposób przyrządzenia

- 1 W misce wymieszaj 3 pierwsze składniki.
- 2 Przesiej mąkę, proszek do pieczenia i zmielony imbir do innej miski. Upewnij się, że cukier jest wolny od grudek, a następnie wymieszaj go z mieszaną imbiru.
- 3 Połącz obie miski i dobrze wymieszaj.
- 4 Piecz przez 3 godziny i 5 minut

Sandwich (Prog 11.)**Chleb kanapkowy**

Wielkość bochenka:	1½ lb (680g)	2 lb (907g)
Woda	1¼ szklanki (255ml)	1½ szklanki (320ml)
Miękka margaryna lub masło	1½ łyżki	2 łyżki
Sól	½ łyżeczki	1 łyżeczka
Odtuszczone mleko w proszku	1½ łyżki	2 łyżki
Cukier	3 łyżki	3½ łyżki
Mocna jasna mąka chlebowa	3 szklanki (432g)	4 szklanki (576g)
Drożdże szybko działające	¾ łyżeczki	1 łyżeczka

Dżem (Prog 12.)**Dżem malinowy**

Maliny	3 szklanki (330g)
Cukier żelujący	1 szklanka (220g)
Sok z cytryny	3 łyżki

Uwagi

- Podgrzej słoiki przed napełnieniem.
- Niniejszy przepis pozwoli na napełnienie około jednego średniego słoika (400 g).

Uwagi

- Można przygotować dżem o rzadszej konsystencji, ale będzie on miał obniżone możliwości przechowywania i będzie musiał być przechowywany w lodówce. Użyj 200 g cukru na 330 g malin i tylko 1 łyżeczkę soku z cytryny.

Jogurt (Prog 13.)

Uwaga: bardzo ważne jest, aby forma do pieczenia i mieszadło były bardzo czyste. Przed zrobieniem jogurtu sprawdź formę, a następnie splucz ją wrzącą wodą lub użyj markowego płynu sterylizującego i wysusz. Upewnij się, że mleko jest używane w temperaturze pokojowej.

Domowy jogurt naturalny

Truste mleko UHT	500ml
Odtuszczone mleko w proszku	3 łyżki
Organiczny biojogurt naturalny	2 płaskie łyżki

Sposób przyrządzenia

- Umieścić mleko w misce, a następnie ubij mleko w proszku, aż się rozpuści.
- Wymieszać jogurt i natychmiast wleć do formy do pieczenia.
- Wybierz program 13, domyślnie 10 godzin na wyświetlaczu, (uruchom na noc), a następnie naciśnij Start.
- Rano przelej do miski, przykryj i włóż do lodówki. Pozwól na dokładne schłodzenie i zużyj w ciągu kilku dni.
- Dodaj odrobinę cukru, owoce lub stosuj do innych potraw.

Wskazówki i porady

- Po przygotowaniu jogurtu można go użyć do rozpoczęcia następnej partii.

Sposoby wykorzystania jogurtu

Jogurt można wykorzystać w następujący sposób:

- W koktajlach owocowych lub śniadaniowych
- Nakładany na muesli
- Nakładany na świeże jagody
- Dodawany do zup
- Jako podstawa dipów ze świeżymi ziołami, zgniecionym czosnkiem itp
- Alternatywa dla majonezu w sałatce z kurczakiem
- Jako sos do sałatek dodaj odrobinę oliwy z oliwek i wody, dodaj odrobinę octu lub drobno pokrojoną cebulę lub pełnoziarnistą musztardę i dopraw do smaku.
- Dodaj proszek Tandoori i zmiażdżony czosnek do jogurtu i użyj jako marynaty do kurczaka.
- Substytut śmietany na placki i puddingi.
- Polej na miód, nektar z agawy lub syrop klonowy.
- Wymieszać z przecierem z owocami lub zmiksuj z truskawkami i zamieszaj.

Rozwiązywanie problemów

Chleb zapada się na środku.

Za dużo płynu lub płyn zbyt ciepły.

Dokładnie odmierzać składniki. Płyn powinny mieć temperaturę od 21°C do 28°C.

Nie dodano soli, co spowodowało nadmierne wyrośnięcie, a następnie zapadnięcie się chleba.

Dokładnie odmierzać składniki.

Dodano zbyt dużo drożdży.

Dokładnie odmierzać składniki, a jeśli problem będzie się powtarzał, zmniejsz ilość drożdży o 1/4 łyżeczki.

Duża wilgotność i wysokie temperatury otoczenia mogą spowodować nadmierne wyrośnięcie, a następnie zapadnięcie się chleba.

Piecz o najchłodniejszej porze dnia, spróbuj zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki lub używaj płynów prosto z lodówki. Nie korzystaj z programatora czasowego.

Duża wysokość nad poziomem morza może spowodować nadmierne wyrośnięcie, a następnie zapadnięcie się chleba.

Spróbuj zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki.

Otwarcie pokrywy (3) podczas pieczenia.

Podczas pieczenia nie otwieraj pokrywy.

Chleb nie wyrósł dostatecznie

Nie dodano wystarczająco dużo drożdży.

Dokładnie odmierzać składniki.

Drożdże są przeterminowane lub nieaktywne.

Nigdy nie używaj przeterminowanych drożdży. Przechowuj je w chłodnym, ciemnym miejscu.

Dodano zbyt mało cukru.

Dokładnie odmierzać składniki.

Dodano zbyt dużo soli, co ograniczyło działanie drożdży.

Dokładnie odmierzać składniki.

Woda była zbyt gorąca i zabiła drożdże.

Płyn powinny mieć temperaturę od 21°C do 28°C.

Drożdże zaczęły działać przed uruchomieniem programu.

Zwracaj uwagę, aby drożdże nie zetknęły się z płynem przed uruchomieniem programu.

Chleb wyrósł nadmierne

Duża wilgotność i wysokie temperatury otoczenia mogą spowodować nadmierne wyrośnięcie ciasta.

Piecz o najchłodniejszej porze dnia. Spróbuj ograniczyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki lub używaj płynów prosto z lodówki. Nie korzystaj z programatora czasowego.

Zbyt dużo drożdży.

Dokładnie odmierzać składniki.

Zbyt dużo płynów.

Dokładnie odmierzać składniki.

Gorące płyny przyspieszyły działanie drożdży.

Płyn powinny mieć temperaturę od 21°C do 28°C.

Zbyt dużo mąki lub niewystarczająca ilość soli.

Dokładnie odmierzać składniki.

Chleb suchy o gęstej konsystencji

Nie dodano wystarczająco dużo płynów.

Dokładnie odmierzać składniki.

Mąka może być przeterminowana lub sucha, powodując zaburzenie równowagi między składnikami mokrymi a suchymi.

Spróbuj zwiększać ilość płynów po 1 łyżce.

Chleb niedopieczony z wilgotnym środkiem

Zbyt dużo soku z owoców świeżych lub pochodzących z puszek.

Zawsze dokładnie odsącz sok zgodnie z przepisem. Być może trzeba nieco zmniejszyć ilość wody.

Duże kawałki treściwych składników, takich jak orzechy, masło, suszone owoce, syrop oraz ziarna obciążają ciasto. Spowalnia to wyrastanie ciasta i uniemożliwia dokładne wypieczenie chleba.

Dokładnie odmierzać składniki. Nigdy nie przekraczaj ilości podanych w przepisie.

Chleb nadmierne przypieczony

Zbyt dużo cukru.

Dokładnie odmierzać składniki.

Ustawiono zbyt ciemny kolor skórki.

Ustaw jasny kolor skórki.

Duże dziury w strukturze chleba.

Woda była zbyt gorąca i zabiła drożdże.

Płyn powinny mieć temperaturę od 21°C do 28°C.

Zbyt dużo płynów.

Dokładnie odmierzać składniki.

Zbyt dużo drożdży.

Dokładnie odmierzać składniki.

Duża wilgotność i wysokie temperatury otoczenia mogą spowodować nadmierne wyrośnięcie, a następnie zapadnięcie się chleba.

Piecz o najchłodniejszej porze dnia. Spróbuj ograniczyć ilość drożdży o 1/4 łyżeczki lub używaj płynów prosto z lodówki. Nie korzystaj z programatora czasowego.

Klejąca powierzchnia chleba.

Chleb znajdował się w automacie zbyt długo i w formie do pieczenia zgromadziły się skropliny pary. W miarę możliwości wyjmij chleb z formy do pieczenia i ostudź go na drucianej podstawie przed zakończeniem procesu podtrzymania ciepła.

Równowaga między składnikami mokrymi a suchymi może być nieprawidłowa.

Dokładnie odmierzać składniki.

Trudności z wyjęciem chleba z formy do pieczenia (6)

Chleb przykleił się do formy.

Przed każdym użyciem natłuść olejem powierzchnię formy. Umyj formę w gorącej wodzie z mydłem i dokładnie wysusz. Obficie pokrój wewnętrzną powierzchnię formy olejem, masłem lub margaryną. Postępuj zgodnie ze wskazówkami ze str. 5 („Korzystanie z automatu do pieczenia chleba”). Gdy po zakończeniu programu forma do pieczenia zostanie wyjęta z automatu, pozostaw chleb w formie na 15 minut do ostygnięcia, a następnie odwróć formę i przełóż chleb na podstawkę. Rozpocznij krojenie chleba dopiero po jego całkowitym ostygnięciu po 20–40 minutach.

Komunikat H:HH na wyświetlaczu

Temperatura w automacie do pieczenia jest zbyt wysoka.

Naciśnij przycisk Stop. Wyjmij formę do pieczenia, pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj na ostygnięcie automatu. Gdy automat ostygnie, włóż z powrotem formę do pieczenia, a następnie ustaw program i uruchom go ponownie.

Komunikat E:EE na wyświetlaczu**Odłączony czujnik temperatury.**

Zadzwoń na infolinię firmy Morphy Richards.

Trudności z wyjęciem chleba z formy do pieczenia (6)**Chleb przykleił się do formy.**

Przed każdym użyciem natłuść olejem powierzchnię formy. Umyj formę w gorącej wodzie z mydłem i dokładnie wysusz. Pokryj wewnętrzną powierzchnię formy olejem, masłem lub margaryną.

Postępuj zgodnie ze wskazówkami ze str. 5 („Korzystanie z automatu do pieczenia chleba”). Gdy po zakończeniu programu forma do pieczenia zostanie wyjęta z automatu, pozostaw chleb w formie na 15 minut do ostygnięcia, a następnie odwróć formę i przełóż chleb na podstawkę. Pokrój chleb dopiero po całkowitym ostygnięciu.

Czyszczenie i konserwacja**1 Uwaga: Aby uniknąć porażenia prądem, przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz automat do pieczenia chleba od gniazdka.**

2 Poczekać, aż automat do pieczenia chleba ostygnie.

- WAŻNE: Nie zanurzaj ani nie oblewaj części głównej (5) ani pokrywy (3) żadną cieczą, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzeń i porażenia prądem.

3 Obudowa: Wytrzyj pokrywę i zewnętrzną powierzchnię urządzenia wilgotną szmatką lub lekko zwilżoną gąbką.

4 Wnętrze: Wnętrze automatu do pieczenia chleba wytrzyj wilgotną szmatką lub gąbką.

5 Forma do pieczenia (6): Wymyj formę do pieczenia (6) ciepłą wodą z mydłem. Zwróć uwagę, aby nie zarysować powłoki antyadhezyjnej. Zanim ponownie włożysz formę do części głównej, wysusz ją dokładnie.

- Formy do pieczenia (6), szklanki z miarką (16), łyżki z miarką (17) ani mieszadła (7) nie należy myć w zmywarce.
- Nie mocz formy do pieczenia (6) przed długi czas, ponieważ może to pogorszyć parametry pracy wałka napędowego.
- Jeżeli mieszadło zablokuje się w formie do pieczenia (6), zalej ją gorącą wodą i pozostaw do namoczenia na 30 minut. Ułatwi to wyjęcie mieszadła (2).

• Przed odstawieniem automatu do przechowywania upewnij się, że jest on całkowicie suchy.

Do czyszczenia nie używaj żadnego z następujących środków:

- rozcieńczalnik do farb
- benzyna
- zmywaki z wełny stalowej
- proszek polerski
- ściereczka chemiczna

Szczególna dbałość o powłokę antyadhezyjną

Uważaj, aby nie uszkodzić powłoki. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych, takich jak łyżki, noże lub widelce.

Po długim użytkowaniu powłoka może zmienić kolor, co jest wyłącznie skutkiem działania wilgoci oraz pary i nie wpływa na działanie urządzenia ani na jakość chleba.

Otwór na środku mieszadła (7) należy oczyścić, a następnie dodać kroplę oleju jadalnego i ponownie zamontować wałek obrotowy (8) w formie do pieczenia (6). Zapobiega to przywieraniu mieszadła.

- Wszystkie otwory wentylacyjne muszą być wolne od kurzu.

DWULETNI GWARANCJA

Niniejsze urządzenie jest objęte dwuletnią gwarancją, upoważniającą do naprawy lub wymiany.

Zachowaj paragon ze sklepu jako dowód zakupu. Aby móc skorzystać z niego w przyszłości, przymocuj swój paragon do tylnej okładki tej instrukcji za pomocą zszywacza.

Jeśli urządzenie okaże się wadliwe, prosimy podać następujące informacje. Informacje umieszczone poniżej znajdują się na podstawie obudowy urządzenia.

Model

Numer seryjny

Przed opuszczeniem fabryki wszystkie produkty Morphy Richards są indywidualnie testowane. Jeżeli urządzenie okaże się wadliwe, należy je zwrócić do punktu sprzedaży w ciągu 28 dni od daty zakupu, w celu wymiany.

Jeśli urządzenie okaże się wadliwe po 28 dniach, lecz przed upływem 24 miesięcy od daty zakupu, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem, podając model i numer seryjny urządzenia, lub napisząc do lokalnego dystrybutora, wysyłając list na podany adres.

Zostaniesz poproszony o dostarczenie, na poniższy adres, urządzenia (w odpowiednim opakowaniu zabezpieczającym) wraz z kopią dowodu zakupu.

Jeśli powód wystąpienia wady urządzenia jest inny niż podane poniżej (1-9), zostanie ono naprawione lub wymienione oraz odesłane w ciągu 7 dni roboczych od daty otrzymania.

Jeśli z jakiegoś powodu urządzenie zostanie wymienione w ciągu 2 lat gwarancji, gwarancja nowego urządzenia będzie liczona od momentu nabycia oryginalnego produktu. Dlatego też należy zachować oryginalny paragon lub fakturę z umieszczoną datą zakupu urządzenia.

Aby dwuletnia gwarancja obowiązywała, urządzenie musi być użytkowane zgodnie z instrukcją eksploatacji wydaną przez producenta. Na przykład niektóre urządzenia muszą być regularnie odkamieniane, a filtry należy utrzymywać w czystości według zaleceń producenta.

Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie dokona naprawy ani wymiany urządzenia w ramach gwarancji, jeśli:

- 1 Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową, niewłaściwą, niedbałą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia albo jest wynikiem skoków napięcia lub niewłaściwego transportu.
- 2 Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.
- 3 Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
- 4 Urządzenie było przedmiotem wypożyczenia lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.
- 5 Urządzenie pochodzi z wtórnego rynku.
- 6 Firma Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie wykonuje, w ramach niniejszej gwarancji, żadnych czynności serwisowych.
- 7 Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.
- 8 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.
- 9 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.

Niniejsza gwarancja nie nadaje żadnych praw innych niż te wyraźnie określone powyżej oraz nie pokrywa roszczeń związanych ze stratami lub uszkodzeniami wynikającymi z eksploatacji urządzenia. Niniejsza gwarancja stanowi dodatkową korzyść i nie narusza praw konsumenckich użytkownika.



Úvod

Děkujeme vám, že jste si koupili domácí pekárnu chleba od společnosti Morphy Richards. Jak brzy zjistíte, není nic lepšího, než když se vašim domovem šíří vůně čerstvě upečeného chleba.

Víme, že se budete chtít hned vrhnout do pečení chleba ve vaší nové pekárně, ale vydržte to déle a věnujte trochu času tomu, abyste se s novou pekárnou chleba dobře seznámili, zjistili, co musíte udělat před prvním použitím spotřebiče a přečetli si naše tipy k pečení perfektních chlebů a jiného pečiva. Pokud si tuto příručku pečlivě přečtete, jsme si jisti, že budete opakovaně dosahovat úžasných výsledků.

Obsah

Ochrana zdraví a bezpečnost	11
Přehled výrobku	13
Úvod	70
Funkce	70
Před prvním použitím	70
O této domácí pekárně	70
Přehled funkcí	70
Používání domácí pekárně	70
Popisy programů	71
Používání časovače odloženého startu	71
Pípání	71
Výpadek napájení	71
Rady a tipy	71
Teploty	71
Odměňování ingrediencí	72
Chlebové směsi	72
Jogurt	74
Řešení problémů	74
Péče a čištění	75
Záruka	75

Funkce

- (1) Pozorovací okénko
- (2) Větrací otvor
- (3) Víko
- (4) Držadlo víka
- (5) Tělo pekárně
- (6) Forma
- (7) Hnětací lopatka
- (8) Otočná hřídel
- (9) Obrazovka LCD
- (10) Tlačítko Nabídka
- (11) Tlačítko Velikost bochníku
- (12) Tlačítko Zvýšení času
- (13) Tlačítko Snižování času
- (14) Tlačítko Možnosti barvy kůrky
- (15) Tlačítko Start/Stop
- (16) Odměrný šálek
- (17) Odměňovací lžice
- (18) Nástroj na vyjmutí hnětací lopatky

Před prvním použitím

Před prvním použitím si udělejte chvilku na přečtení této příručky a najdete místo, kde ji budete mít po ruce k budoucímu použití. Velmi důležité jsou především bezpečnostní pokyny.

1. Umyjte formu (6) a hnětací lopatku (7) v horké saponátové vodě a důkladně je vysušte.
2. Vnější povrch pekárně (5) otřete čistou, vlhkou utěrkou.

Na žádnou část domácí pekárně NEPOUŽÍVEJTE drátěnky ani jakékoli brusné prostředky.

3. Před prvním použitím pekárně vymažte formu (6) malým množstvím oleje, másla nebo margarínu a nechte prázdnou formu péct po dobu přibližně 10 minut na pečicí program 14.
4. Nechte formu (6) vychladnout a poté ji umyjte v horké saponátové vodě a důkladně ji vysušte.
5. Nasadte hnětací lopatku (7) na otočnou hřídel (8) ve formě (6). Při výrobě je nutné lehce namazat některé součásti spotřebiče. Následkem toho mohou ze spotřebiče při prvním použití vycházet výpary, což je normální.

O této domácí pekárně

- Domácí pekárna má dvě nastavení na pečení buď malého (1,5 lb / 680 g) nebo velkého (2 lb / 907 g) bochníku (přibližná hmotnost, skutečná hmotnost závisí na konkrétním receptu).
- Zvukový signál pípnutí oznamuje, kdy je možné přidat další ingredience, například ovoce nebo ořech, aby nebyly rozsekány hnětací lopatkou (7).

Přehled funkcí

Displej LCD (9)

Zobrazuje úroveň hnědnutí, hmotnost bochníku a zvolený program. Rovněž zobrazuje odpočítávání času ukazující zbývající čas do dokončení pečení (např. 3:20 znamená 3 hodiny a 20 minut; 0:20 znamená 20 minut).

Tlačítko Nabídka (10)

Slouží k volbě požadovaného programu pečení chleba.

Tlačítko Velikost bochníku (11)

Slouží k volbě malého (1,5 lb / 680 g) nebo velkého (2 lb / 907 g) bochníku (pouze určité programy).

Tlačítka zvýšení / snížení času (12), (13)

Lze je použít k nastavení odložení startu pečení tak, aby bylo pečení dokončeno v požadovanou dobu. (Všechny programy s výjimkou programů Rychlé pečení, Džem a Jogurt).

Tlačítko Možnosti barvy kůrky(14)

Slouží k volbě barvy kůrky od světlé přes střední po tmavou (pouze určité programy).

Tlačítko Start (15)

Stisknutím a podržením po dobu přibližně 1 sekundy spustíte pečení; před spuštěním programů zazní zvukový signál pípnutí a bude blikat znak dvojtečky (·).

Tlačítko Stop (15)

Stisknutím a podržením po dobu přibližně 2 sekund zastavíte proces pečení chleba; na potvrzení zazní zvukové znamení pípnutí.

Používání domácí pekárně

- 1** Uvolněte formu (6) otočením proti směru hodinových ručiček. Vyjměte formu z těla pekárně (5).
- 2** Nasadte hnětací lopatku (7) na otočnou hřídel (8) a zatlačte ji připojte.
- 3** Pečlivě odměřte ingredience a přidejte je do
- 4** Důležité: Použijte vlažnou vodu (21–28 °C). Při přidávání droždí dbejte, aby se nedostalo do styku s vodou, jinak dojde k jeho aktivaci.
- 5** Vložte formu (6) zpět do těla pekárně (3) a otočením po směru hodinových ručiček ji zajistěte. Zkontrolujte, zda je forma pevně zajištěna. formy (6) v pořadí uvedeném v receptu.
- 6** Zavřete víko (3).
- 7** Připojte napájecí kabel domácí pekárně chleba do elektrické zásuvky. Domácí pekárna chleba se automaticky nastaví na výchozí Základní program a čas.
- 8** Zvolte požadovaný program stisknutím tlačítka Nabídka (10). Při každém stisknutí tlačítka se ozve potvrzovací pípnutí.
- 9** Stisknutím tlačítka Velikost bochníku (11) vyberte mezi malým (1,5 lb / 680 g) nebo velkým (2 lb / 907 g) bochníkem.
- 10** Stisknutím tlačítka Možnosti barvy kůrky (14) vyberte požadovanou barvu kůrky.
- 11** Pokud chcete odložit čas spuštění, nastavte nyní čas odloženého startu. K nastavení času použijte tlačítka zvýšení a snížení času (12), (13). Spuštění můžete odložit o dobu od 10 minut až do 10 hodin. Zobrazený čas zahrnuje i dobu pečení.
- 12** Spusťte domácí pekárnu chleba stisknutím a podržením tlačítka Start/Stop (15) po dobu několika sekund; zazní zvukový signál pípnutí a začne blikat znak dvojtečky (·).
- 13** Zazní zvukový signál pípnutí a na displeji domácí pekárně se objeví 0:00. Nyní se na dobu 60 minut automaticky zapne režim udržování tepla.
- 14** **VÝSTRAHA: POUŽÍVEJTE KUCHYŇSKÉ RUKAVICE**
Odpojte domácí pekárnu chleba ze síťové zásuvky. Zdvihněte víko (3) a vyjměte formu (6). Nechte ji několik minut vychladnout.
- 15** Vyjměte bochník z formy (6) a nechte ho vychladnout na roštu. Vyjměte hnětací lopatku (7) ze spodní strany bochníku pomocí nástroje na vyjmutí hnětací lopatky (18).

Popisy programů

- 1 Základní**
Na bílý a hnědý chléb. Lze také použít na ochucené chleby s přidanými bylinkami a hrozkami.
- 2 Francouzský**
Na pečení chleba, jako je například francouzský chléb, s křupavější kůrkou a lehčí strukturou.
- 3 Celozrnný chléb**
Tento program má delší dobu předehřívání, aby mohla zrna nasáknout vodou a roztáhnout se. Nedoporučuje se používat časovač prodlevy, protože to by mohlo ovlivnit výsledek.
- 4 Rychlý**
Na bochánky a jiné pečivo připravované bez droždí za kratší dobu. Bochníky jsou menší a hutnější.
- 5 Sladký**
Na pečení sladkého chleba, jako je například chléb s ovocem, s křupavější kůrkou než při základním nastavení. Křupavější kůrka vzniká díky přítomnosti cukru.
- 6 Rychlé pečení**
Na přípravu bílého 2lb bochníku v kratším čase. Bochníky upečené s tímto programem mohou být menší a mít vlhčí strukturu.
- 7 Chlebová směs**
Program pro pohodlnou přípravu chleba s použitím 500g sáčku koupené chlebové směsi. Nasypte celý sáček chlebové směsí do množství vody podle návodu na obalu. Velký bochník lze vyrobit s použitím celého sáčku chlebové směsí. Podobně lze v domácí pekárně chleba použít 500g sáček směsí na jiné pečivo. Další informace najdete na obalu směsí. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, použijte po přidání ingrediencí do formy (6) program Chlebová směs. Nezapomeňte nechat pečivo po upečení před vypnutím domácí pekárně odpočinout podle pokynů na obalu, a pak ho nechte zcela vychladnout. Poznámka: Při použití chlebové směsi Ciabatta použijte přibližně XX sáčku, protože se jedná o rychle kynoucí produkt a při použití celého sáčku by mohlo kynoucí těsto z formy vytéct.
- 8 Těsto**
Tento program pouze vyrábí těsto a nepeče chléb. Vyjměte těsto a vytvarujte ho do tvaru rohlíků, pizzy apod. S tímto nastavením lze připravit jakékoli těsto. Celková hmotnost ingrediencí nesmí překročit 1 kg (2 lb).
- 9 Bezlepkový**
Pomocí tohoto programu můžete připravit bezlepkový chléb a pečivo. Ideální program pro lidi se speciální dietou. Chléb a pečivo je vlhké, ale vydrží kratší dobu. Bezlepkové ingredience jsou snadno k dostání online a ve většině dobrých supermarketů.
- 10 Pečivo**
Toto nastavení smíchá ingredience a potom bude péci po nastavenou dobu. Při přípravě, před přidáním do domácí pekárně chleba, smíchejte dvě skupiny ingrediencí (viz recepty na pečivo na stranách 17–18). V závislosti na receptu zvolte požadovaný čas vaření ze dvou možností. V závislosti na receptu jednou stiskněte tlačítko Možnosti barvy kůrky (14) a zvolte dobu pečení 3 hodiny 5 minut. Dalším stisknutím zvolte 3 hodiny 20 minut.
- 11 Sendvič**
Toto nastavení je určeno k pečení chleba s lehkou strukturou a měkkou kůrkou, která má tendenci při chladnutí křabatět.
- 12 Džem**
Tento program používejte k přípravě džemu a marmelády. Dodržujte příslušné recepty. Program není vhodný k měkčení slupek při výrobě marmelády.
- 13 Jogurt**
Tento jednoduchý program vám umožní vyrobit vlastní jogurt z několika málo ingrediencí. S použitím řízené teploty po dobu více než 10 hodin program vyrobí přírodní jogurt, který lze dále osladit, přidat do něho ovoce nebo ho použít k vaření.
- 14 Delší pečení**
Tento program lze použít k prodloužení doby pečení u vybraných programů. To je užitečné zejména tehdy, když je třeba napomoci „tuhnutí“ džemu a marmelády. Po spuštění je výchozí čas 1 hodina (1:00) a snižuje se v 1minutových intervalech. Po dokončení procesu dalšího pečení budete muset tuto funkci ručně vypnout stisknutím tlačítka Stop (15). Doporučujeme vám kontrolovat postup pečení chleba nebo přípravy džemu v 10minutových intervalech. Tyto kontroly provádějte před dokončením 1 hodinové doby pečení.

Pokud zvolíte program Delší pečení ihned po jiném programu, jakmile se zobrazí zpráva H:HH, otevřete víko (3), vyjměte formu (6) a nechte domácí pekárnou 10 minut chladnout. Jakmile vychladne, vložte formu (6) a její obsah zpět, nastavte program a stiskněte tlačítko start (15).

Používání časovače odloženého startu

- Časovač lze použít k nastavení odložení spuštění programu pečení tak, abyste měli například ráno připravený čerstvě upečený chléb. Lze nastavit odložení maximálně 13 hodin. Nepoužívejte tuto funkci s recepty, které obsahují ingredience podléhající zkáze, například vejce nebo čerstvé mléčné výrobky.
- 1 Rozhodněte se, kdy chcete mít chléb hotový, a vypočítejte rozdíl mezi aktuálním a požadovaným časem. Chcete-li mít bochník připravený například v 8 hodin ráno a nyní je 19:30, je rozdíl 12 a 1/2 hodiny.
 - 2 K nastavení tohoto času použijte tlačítka zvýšení a snížení času (12), (13). S jejich pomocí nastavte čas v 10minutových přírůstcích. Jakmile nastavíte správný čas (např. 12:30), stiskněte tlačítko Start/Stop (15); znak dvojtečky (:) začne blikat.
 - Pokud jste zadali špatný čas, zadání zrušíte stisknutím a podržením tlačítka Start/Stop na 2 sekundy. Časovač se vrátí zpět na čas programu. Zopakujte kroky 1 a 2.
 - Časovačem lze nastavit prodlevu maximálně 13 hodin.

Pípání

Zvukové znamení pípání se ozve:

- Při stisknutí jakéhokoliv tlačítka.
- Během druhého hnětacího cyklu v určitých programech, aby signalizovalo, že lze přidat obilniny, ovoce, ořechy nebo další ingredience.
- Po skončení programu.
- Po skončení doby udržování tepla.

Výpadek napájení

V případě výpadku napájení budete muset vyhodit ingredience a začít znovu s novými, čerstvými ingrediencemi.

Rady a tipy

- Vložte všechny ingredience z receptu do formy (6) tak, aby droždí nepřišlo do styku s žádnou tekutinou.
- Při přípravě chlebového těsta s programem 8 na konci programu těsto vyjměte z formy (6). Vytvarujte těsto podle receptu, potřete ho a před pečením ho nechte vykynout.
- Vlhkost může způsobovat problémy, proto je nutné provádět úpravy podle vlhkosti a nadmořské výšky. Není-li při vysoké vlhkosti správná konzistence, přidejte navíc polévkovou lžici mouky. Vy vysokých nadmořských výškách snižte množství droždí o 1/4 kávové lžičky a mírně snižte obsah cukru anebo vody či mléka.
- Když recept vyžaduje „povrch lehce posypaný moukou“, posypte povrch asi 1 až 2 polévkovými lžicemi mouky. Manipulaci s těstem usnadní trocha mouky nanesená na prsty nebo váleček.
- Jestliže se válené těsto sráží, zakryjte ho a nechte ho několik minut ležet, než ho budete znovu vařit.
- Těsto lze zabalit do plastové fólie a uložit do mrazáku k pozdějšímu použití. Před použitím nechte těsto rozmraznout a ohřát na pokojovou teplotu.
- Po 5 minutách hnětení otevřete víko (3) a zkontrolujte konzistenci těsta. Mělo by mít formu měkké, hladké koule. Je-li příliš suché, přidejte tekutinu. Je-li příliš mokré, přidejte mouku (naráz 1/2 až 1 polévkovou lžici).
- Vzhledem k tomu, že domácí chléb neobsahuje žádné konzervační látky, má sklon tvrdnout rychleji než komerčně vyráběný chléb.
- Za provozu domácí pekárně chleba neotvírejte víko (3), protože by to ovlivnilo kvalitu chleba, zejména jeho schopnost správně nakynout. Víko (3) otvírejte pouze tehdy, kdy podle receptu máte přidat další ingredience (viz recepty).

Teploty

Domácí pekárna chleba bude dobře fungovat v širokém rozsahu teplot, ale bude rozdíl ve velikostech bochníků upečených ve velmi teplé a velmi chladné místnosti. Doporučujeme, aby byla v místnosti teplota mezi 15 °C a 34 °C. Všechny ingredience a tekutiny (voda nebo mléko) by se měly ohřát na pokojovou teplotu 21 °C (70 °F). Jsou-li ingredience příliš studené, pod 10 °C (50 °F), neaktivují droždí. Horké tekutiny s teplotou nad 40 °C (104 °F) mohou zničit droždí.

Odměrování ingrediencí

Základním a nejdůležitějším krokem při používání domácí pekárny chleba je správné a přesné odměrování ingrediencí. Je neobyčejně důležité, abyste správně odměřili každou tekutou nebo suchou ingredienci, jinak bude výsledek pečení nedostatečný nebo nepřijatelný. Nepoužívejte běžné kuchyňské kávové lžičky nebo polévkové lžice. Přísady musí být také přidávány do formy (6) v tom pořadí, v jakém jsou uváděny v každém receptu. Tekutiny a suché ingredience se měří tímto způsobem:

Odměrný šálek (16)

Na šálku jsou vyznačené různé stupnice k měření objemu. V receptech v této příručce je používána jednotka objemu „šálek“ (šál.), která znamená „americký“ šálek 8 fl.oz. Šálek je rozdělený na 16 dílků.

Musíte používat kvalitní digitální váhu, my dáváme kvůli konzistentnosti a přesnosti přednost měření v „šálcích“.

Odměrování tekutin

Použijte dodaný odměrný šálek (16). Odměrný šálek musí být umístěn na vodorovném, plochém povrchu a množství se musí odečítat ve výšce očí (nikoliv z úhlu). Hladina tekutiny musí být vyrovnána se značkou míry.

Odměrování suchých látek

Odměrování suchých látek je nutné provádět pomocí dodaného odměrného šálku (16) nebo pomocí digitální váhy. Odměrování suchých látek je nutné provádět nabráním ingrediencí do odměrného šálku (16) a poté zarovnaním jejich povrchu nožem. Při klepání na odměrný šálek (16) se ingredience zhuští a výsledkem bude větší než požadované množství. Toto nadměrné množství by mohlo ovlivnit vyváženost receptu. Mouku neprosívajte, není-li to přímo uvedeno.

Pro odměrování malých množství suchých nebo tekutých ingrediencí jsou k dispozici odměrovací lžičky (17) s následujícími kapacitami – 1 polévková lžička (pol. lž.) a 1 kávová lžička (káv. lž.). Odměřovaná látka musí být zarovnaná, nikoliv vrchovatá, protože takový malý rozdíl by mohl narušit kriticky důležitou rovnováhu receptu.

Při používání tohoto spotřebiče je nutné, abyste pečlivě dodržovali pokyny v receptech. Při základním pečení stačí „trochu toho a trochu tamtoho“, v případě domácí pekárny chleba to však neplatí. Abyste při používání automatické domácí pekárny dosáhli nejlepších výsledků, vyžaduje to přesné odměření všech ingrediencí.

- Vždy přidávejte ingredience v tom pořadí, v jakém jsou uvedeny v receptu.
- Upozorňujeme, že odměrné šálky jsou založeny na americkém standardu šálku 8 fl.oz, NIKOLIV na britském standardu šálku 10 fl.oz.
- Nejdůležitější je přesné odměrování ingrediencí. Nepoužívejte větší množství.

Základní (program 1)

Základní bílý chléb

Velikost bochníku:	1 1/2 lb (680 g)	2 lb (907 g)
Voda	1 1/8 šál. (270 ml)	1 1/2 šál. (360 ml)
Odstředěné sušené mléko	2 1/2 pol. lž.	4 pol. lž.
Slunečnicový olej	2 1/2 pol. lž.	4 pol. lž.
Cukr	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Sůl	1 1/4 káv. lž.	2 káv. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 šál. (432 g)	4 šál. (576 g)
Rychle působící droždí	1 1/4 káv. lž.	1 1/4 káv. lž.

Francouzský (program 2)

Francouzský bílý chléb

Velikost bochníku:	1 1/2 lb (680 g)	2 lb (907 g)
Voda	1 šál. (240 ml)	1 1/4 šál. (300 ml)
Odstředěné sušené mléko	2 pol. lž.	2 1/2 pol. lž.
Cukr	1 pol. lž.	1 1/4 pol. lž.
Sůl	1 káv. lž.	1 1/4 káv. lž.
Slunečnicový olej	1 pol. lž.	1 1/2 pol. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 šál. (432 g)	4 šál. (576 g)
Rychle působící droždí	1 káv. lž.	1 1/4 káv. lž.

Celozrnný chléb (program 3)

Celozrnný chléb

Velikost bochníku:	1 1/2 lb (680 g)	2 lb (907 g)
Voda	1 1/8 šál. (270 ml)	1 1/2 šál. (350 ml)
Odstředěné sušené mléko	1 1/2 pol. lž.	3 pol. lž.
Slunečnicový olej	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Hnědý cukr	2 1/2 pol. lž.	2 1/2 pol. lž.
Sůl	1 1/4 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.
Tvrdá celozrnná chlebová mouka	3 šál. (396 g)	4 šál. (528 g)
Rychle působící droždí	3/4 káv. lž.	3/4 káv. lž.

Rychlý (program 4)

Chléb s banány a ořechy

Ingredience, skupina 1	
Máslo (roztužené)	2 pol. lž. (28 g)
Mléko	1 pol. lž.
Rozmačkaný banán	1 šál. (175 g)
Vejsce (šlehané)	1 (střední)
Vlašské ořechy (sekané)	1/2 šál. (150 g)
Citrónová kůra	1 káv. lž.

Ingredience, skupina 2

Obyčejná mouka	1 1/2 šál. (216 g)
Jedlá soda	1/2 káv. lž.
Prášek do pečiva	1/4 káv. lž.
Cukr	1/2 šál. (113 g)
Sůl	1/4 káv. lž.

Postup

- 1 Smíchejte ingredience skupiny 1 v samostatné míse.
- 2 Smíchejte ingredience skupiny 2 v druhé míse.
- 3 Smíchejte obsah obou mís a vytvořte tuhou směs.
- 4 Vložte směs do formy.
- 5 Podávejte studené, s máslem nebo bez něho.

Sladký (program 5)

Bochník se smíšeným ovocem

Velikost bochníku:	1 1/2 lb (680 g)	2 lb (907 g)
Voda	1 1/8 šál. (270 ml)	1 1/2 šál. (320 ml)
Odstředěné sušené mléko	2 1/2 pol. lž.	3 pol. lž.
Slunečnicový olej	2 1/2 pol. lž.	3 pol. lž.
Cukr	3 pol. lž.	3 pol. lž.
Sůl	1 1/4 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 šál. (432 g)	4 šál. (576 g)
Muškatový ořech	3/4 káv. lž.	1 káv. lž.
Rychle působící droždí	1 káv. lž.	1 káv. lž.
Směs sušeného ovoce †	1/2 šál. (82 g)	2/8 šál. (110 g)

† Přidejte, až se ozve pípnutí.

Rychlé pečení (program 6)**Velký bílý, rychlé pečení**

Velikost bochníku:	2 lb (907 g)
Voda*	1½ šál. (360 ml)
Odstředěné sušené mléko	3 pol. lž.
Sůl	1½ káv. lž.
Cukr	5 káv. lž.
Slunečnicový olej	3 pol. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	4 šál. (576 g)
Rychle působící droždí	3 káv. lž.

Nejlepších výsledků dosáhnete s nastavením tmavé kůrky.

* V případě receptu na rychlé pečení je k dosažení dobrého výsledku rozhodující dobré odměření vody. K dosažení vyšší přesnosti lze použít odměrku se stupnicí v ml.

Chlebová směs (program 7)

Přečtěte si pokyny na zadní straně obalu pro použití celého 500g sáčku chlebové směsi s požadovaným množstvím vody.

Těsto (program 8)**Bílé veko**

Voda	1¼ šál. (300 ml)
Odstředěné sušené mléko	1 pol. lž.
Máslo (rozpustěné)	2 pol. lž. (28 g)
Cukr	2 pol. lž.
Sůl	1½ káv. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3¼ šál. (468 g)
Rychle působící droždí	1½ káv. lž.

Troška rozpuštěného másla na potření.

Postup

- Uhnětte a vytvarujte těsto do 6 vek.
- Položte na namazaný plech.
- Lehce potřete rozpuštěným máslem.
- Volně překryjte potravinovou fólií na dobu 20–25 minut, nebo dokud nezdvajnosobí svou velikost, poté podle potřeby potřete.
- Předehřejte troubu na 190 °C (u plynového sporáku značka 5, 375 °F) a pečte po dobu přibližně 15–20 minut.

Těsto (program 8)**Základ na pizzu**

Voda	1 šál. (240 ml)
Slunečnicový olej	3 pol. lž.
Cukr	2 pol. lž.
Sůl	½ káv. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 šál. (432 g)
Rychle působící droždí	2 káv. lž.

Postup

- Předehřejte troubu na 200 °C (u plynového sporáku značka 6, 400 °F).
- Z těsta vytvarujte plochou kulatou placku. Položte na namazaný plech. Lehce ji potřete olejem.
- Volně překryjte potravinovou fólií na 15 minut a nechte vykynout.
- Pokryjte povrch podle potřeby.
- Pečte po dobu 15–20 minut, dokud nemá zlatavou hnědou barvu. Vytvořte jednu tlustou a dvě tenčí pizzy o průměru přibližně 30 cm.

Bezlepkový (program 9)**Pro bezlepkový chléb a pečivo.**

Jeden dnes starý nebo starší bezlepkový chléb potřebuje „osvěžit“. Chléb můžete před konzumací „osvěžit“ vložením 2 plátek do mikrovlnné trouby na dobu 10–15 sekund. Veškerý zbývající chléb lze uložit do mrazáku. Chcete-li uchovat bezlepkový chléb, nakrájejte ho, přiložte krajice k sobě, obalte sestavený bochník alobalem a vložte do plastového sáčku. Uložte ho do mrazáku do doby, než ho budete potřebovat. Až bude třeba, krajice se oddělí, a bude-li nutné chléb rychle rozmrazit, použijte mikrovlnnou troubu.

Bezlepkový bochník se sušenými rajčaty

Velikost bochníku:	1½ lb (680 g)
Veje, šlehaná	3
Podmáslí	284 ml
Mléko	5 pol. lž.
Citrónová šťáva	2 káv. lž.
Čirý med	1½ pol. lž.
Pasta ze sušených rajčat	1 pol. lž.
Sušená rajčata, nakrájená (antipasta)	50 g
Olej ze sušených rajčat	1 káv. lž.
Sůl	1 pol. lž.
Bezlepková bílá chlebová mouka	470 g (3¼ šál.)
Bezlepkové sušené droždí	1 pol. lž.

Bezlepkový čokoládový koláč

Nesolené máslo, rozpuštěné	150 g
Veje	3
Extrakt z vanilky	1 káv. lž.
Citrónová šťáva	2 káv. lž.
Voda	60 ml
Práškový cukr	125 g
Směs bezlepkové čisté polohrubé bílé mouky	250 g
Bezlepkový prášek do pečiva	3 zarovn. káv. lž.
Bezlepkové kakao nebo kakaový prášek	3 zarovn. pol. lž.

Postup

- Vyklepněte vejce do sklenice, přidejte máslo, extrakt z vanilky, citronovou šťávu a vodu.
- Dejte do míchací mísy cukr a mouku a přesejte prášek do pečiva a kakao nebo kakaový prášek. Uprostřed udělejte prohlubeň, vlijte do ní vaječnou směs a dobře promíchejte lopatkou nebo dřevěnou lžící.

Pečivo (program 10)**Zázvorové pečivo**

Máslo (rozpustěné)	¾ šál. (150 g)
Veje (šlehaná)	3 střední
Černá melasa	2 káv. lž.
Obyčejná mouka	1½ šál. (234 g)
Prášek do pečiva	2 káv. lž.
Mletý zázvor	1 káv. lž.
Tmavě hnědý surový třtinový cukr	226 g
Kandovaný zázvor, jemně nakrájený	50 g

Postup

- V míchací míse smíchejte první 3 ingredience.
- Prosijte mouku, prášek do pečiva a mletý zázvor do jiné mísy. Dbejte, aby cukr nebyl hrudkovitý, a vmíchejte jej do směsi mouky s mletým zázvorem.
- Smíchejte obsah obou mís a dobře promíchejte.
- Pečte 3 hodiny 05 minut

Sendvič (program 11)**Sendvičový bochník**

Velikost bochníku:	1½ lb (680 g)	2 lb (907 g)
Voda	1½ šál. (255 ml)	1½ šál. (320 ml)
Měkký margarín nebo máslo	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Sůl	½ káv. lž.	1 káv. lž.
Odstředěné sušené mléko	1½ pol. lž.	2 pol. lž.
Cukr	3 pol. lž.	3½ pol. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 šál. (432 g)	4 šál. (576 g)
Rychle působící droždí	¾ káv. lž.	1 káv. lž.

Džem (program 12)**Malinový džem**

Maliny	3 šál. (330 g)
Cukr do džemů	1 šál. (220 g)
Citrónová šťáva	3 pol. lž.

Poznámky

- Před plněním sklenice ohřejte.
 - Podle tohoto receptu naplníte přibližně jednu střední sklenici (400 g).
- Poznámka
- Je možné vyrobit i džem jen lehce ztuhlý, bude mít ale sníženou trvanlivost a bude ho nutné uchovávat v ledničce. Použijte 200 g cukru na 330 g malin a pouze 1 káv. lž. citrónové šťávy.

Jogurt (program 13)

Poznámka: je velmi důležité zajistit, aby forma i hnětací lopatka byly zcela čisté. Před výrobou jogurtu formu zkontrolujte a vypláchněte ji vařící vodou, nebo použijte značkový sterilizační přípravek, a poté ji osušte. Veškeré mléko musí být použito při pokojové teplotě.

Přírodní domácí jogurt

Plnotučné mléko UHT	500 ml
Odstředěné sušené mléko	3 pol. lž.
Organický přírodní Bio jogurt s živou kulturou	2 zarovn. pol. lž.

Postup

- 1 Nalijte mléko do misky a za stálého šlehání přidejte sušené mléko, dokud se nerozpustí.
- 2 Vmíchejte jogurt a okamžitě směs vyklopte do formy.
- 3 Zvolte program 13, na displeji se zobrazí výchozí hodnota 10 hodin (příprava přes noc) a poté stiskněte tlačítko Start.
- 4 Ráno směs přelijte do misky, zakryjte a vložte do ledničky. Nechte dobře vychladit a spotřebujte během několika dní.
- 5 Osladte trochou cukru, přidejte ovoce nebo použijte pro jiný recept.

Rady a tipy

- Po vyrobení jogurtu jej můžete použít k přípravě další várky.

Použití jogurtu

Jogurt lze použít následujícími způsoby:

- K přípravě ovocných nebo přesnídávkových nápojů smoothie
- K přelití cereálií nebo müsli
- K přelití čerstvého bobulového ovoce
- K zamíchání do polévek
- Jako základ omáček s čerstvými bylinkami nebo drceným česnekem, salátových záливоk atd.
- Jako náhrady majonézy do kuřecího salátu
- Při přípravě salátové zálivky přidejte trochu olivového oleje a vody, trochu vinného octa nebo jemně nasekané cibule či hořčice s celými hořčičnými semínky, a dochutte kořením.
- Do jogurtu přidejte prášek Tandoori a drcený česnek a použijte jej jako marinádu na kuře.
- Náhrada smetany do koláčů a pudinků.
- Nakapejte na něj čistý med, nektar z agáve nebo javorový sirup.
- Vmíchejte do něho ovocné pyré nebo rozdrčené jahody a zamíchejte.

Řešení problémů**Chléb se uprostřed propadá.****Příliš mnoho tekutiny nebo příliš teplá tekutina.**

Odměřujte ingredience přesně. Používejte tekutiny o teplotách mezi 21 °C a 28 °C.

Nebyla přidána sůl, což způsobí, že chléb překyne a potom se zhroutí.

Odměřujte ingredience přesně.

Bylo přidáno příliš mnoho droždí.

Odměřujte ingredience přesně, pokud problém přetrvává, snižte množství droždí o 1/4 kávové lžičky.

Vysoká vlhkost a vysoké okolní teploty mohou způsobit, že chléb překyne a potom se zhroutí.

Pečte v nejlhčadnější denní době. Zkuste snížit množství droždí o 1/4 kávové lžičky nebo použijte tekutiny přímo z ledničky. Nepoužívejte funkci časovače.

Vysoké nadmořské výšky mohou způsobit, že chléb překyne a potom se během pečení zhroutí.

Zkuste snížit množství droždí o 1/4 kávové lžičky.

Během pečení je otevřené víko (3).

Během pečení víko neotvírejte.

Chléb dostatečně nenakynul**Nebylo přidáno dost droždí.**

Odměřujte ingredience přesně.

Droždí je staré nebo neaktivní.

Nikdy nepoužívejte staré droždí. Skladujte ho na chladném, tmavém místě.

Bylo přidáno příliš málo cukru.

Odměřujte ingredience přesně.

Bylo přidáno příliš mnoho soli, která omezuje účinek droždí.

Odměřujte ingredience přesně.

Voda byla příliš horká a zničila droždí.

Používejte tekutiny o teplotách mezi 21 °C a 28 °C.

Droždí se aktivovalo před spuštěním programu.

Dbejte, aby droždí před spuštěním programu nepřišlo do styku s tekutinou.

Chléb příliš nakyne**Vysoká vlhkost a vysoké okolní teploty mohou způsobit, že chléb překyne.**

Pečte v nejlhčadnější denní době. Zkuste snížit množství droždí o 1/4 kávové lžičky nebo použijte tekutiny přímo z ledničky. Nepoužívejte funkci časovače.

Příliš mnoho droždí.

Odměřujte ingredience přesně.

Příliš mnoho tekutiny.

Odměřujte ingredience přesně.

Horké tekutiny urychlují působení droždí.

Používejte tekutiny o teplotách mezi 21 °C a 28 °C.

Příliš mnoho mouky nebo nedostatek soli.

Odměřujte ingredience přesně.

Suchý chléb s hustou strukturou**Nebylo přidáno dostatečné množství tekutin.**

Odměřujte ingredience přesně.

Mouka je možná proslá nebo suchá, což způsobuje nevyváženost mokrych a suchých složek.

Zkuste zvýšit množství tekutiny naráz o 1 pol. lž.

Chléb je nedopečený s vlhkým středem**Příliš mnoho tekutiny z čerstvého nebo konzervovaného ovoce.**

Vždy dobře odstraňte tekutiny, jak je uvedeno v receptu. Možná je nutné trochu snížit množství vody.

Velká množství tučných a hutných přísad, například ořechy, máslo, sušené ovoce, sirupy a obilí zvyšují hmotnost bochníku. Zpomaluje to kynutí a zabraňuje to důkladnému propečení chleba.

Odměřujte ingredience přesně. Nikdy nepřekračujte množství uvedená v receptu.

Příliš tmavý chléb**Příliš mnoho cukru.**

Odměřujte ingredience přesně.

Je nastavena příliš tmavá barva kůrky.

Nastavte barvu kůrky na světlou.

Chléb má uvnitř velké otvory.**Voda byla příliš horká a zničila droždí.**

Používejte tekutiny o teplotách mezi 21 °C a 28 °C.

Příliš mnoho tekutiny.

Odměřujte ingredience přesně.

Příliš mnoho droždí.

Odměřujte ingredience přesně.

Vysoká vlhkost a vysoké okolní teploty zvyšují aktivitu droždí.

Pečte v nejlhčadnější denní době. Zkuste snížit množství droždí o 1/4 kávové lžičky nebo použijte tekutiny přímo z ledničky. Nepoužívejte funkci časovače.

Povrch chleba je lepkavý.

Chléb byl ponechán v domácí pekárně příliš dlouho a na formě zkondenzovala vlhkost. Kdykoliv je to možné, ještě před skončením doby udržování tepla vyjměte bochník z formy a nechte jej vychladnout na roštu.

Možná jsou mokré a suché ingredience nevyvážené.

Odměřujte ingredience přesně.

Je obtížné vyjmout chléb z formy (6)**Chléb je přilepený k formě.**

Povrch formy je nutné před každým použitím vymazat olejem. Umyjte formu v horké saponátové vodě a důkladně ji vysušte. Silně vytřete vnitřní povrch formy olejem, máslem nebo margarínem. Řiďte se pokyny na str. 5, „Používání domácí pekárny“. Po skončení programu a vyjmutí ze spotřebiče nechte chléb 15 minut chladnout ve formě, než ho vyklopíte na podložku. Krájejte chléb až po 20–40 minutách, až úplně vychladne.

Na displeji je zobrazeno hlášení H:HH**Teplota v domácí pekárně chleba je příliš vysoká.**

Stiskněte tlačítko Stop. Vyměňte formu, nechte otevřené víko a nechte pekárnou vychladnout. Jakmile vychladne, vložte formu zpět, nastavte program a program znovu spusťte.

Na displeji je zobrazeno hlášení E:EE**Je odpojený snímač teploty.**

Zavolejte na linku podpory Morphy Richards.

Je obtížné vyjmout chléb z formy (6)**Chléb je přilepený k formě.**

Povrch formy je nutné před každým použitím vymazat olejem. Umyjte formu v horké saponátové vodě a důkladně ji vysušte. Lehce vymažte vnitřní povrch formy olejem, máslem nebo margarínem. Řiďte se pokyny na str. 5, „Používání domácí pekárně“. Po skončení programu a vyjmutí ze spotřebiče nechte chléb 15 minut vychladnout ve formě, než ho vyklopíte na rošt. Chléb krájejte až úplně vychladne.

Péče a čištění

- Pozor: Před čištěním odpojte domácí pekárnou chleba od sítě, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.**
- Počkejte, až domácí pekárnou vychladne.
 - DŮLEŽITÉ:** Neponořujte tělo pekárně (5) ani víko (3) do žádné tekutiny, ani na ně tekutinu nestříkejte, protože by to mohlo způsobit poškození anebo úraz elektrickým proudem.
- Vnější povrch: Otřete víko a vnější povrch spotřebiče vlhkou utěrkou nebo mírně navlhčenou houbičkou.
- Vnitřek: K čištění vnitřku domácí pekárně použijte vlhkou utěrkou nebo houbičku.
- Forma (6): Formu (6) čistěte teplou saponátovou vodou. Nepoškrábejte teflonový povrch formy. Než ji vrátíte zpět do těla pekárně, důkladně ji vysušte.
 - Nemyjte formu (6), odměrný šálek (16), odměrnou lžici (17) ani hnětací lopatku (7) v myčce na nádobí.
 - Nenamáčejte formu (6) příliš dlouho, protože by to mohlo narušit funkčnost hnací hřídele.
 - Pokud se hnětací lopatka zasekne ve formě (6), nalijte na ni horkou vodu a nechte ji máčet 30 minut. Pak budete moci hnětací lopatku (2) snáze vyjmout.
 - Než domácí pekárnou uložíte, ujistěte se, že je úplně vychladlá.

K čištění nepoužívejte žádný z následujících prostředků:

- Ředidlo na barvy
- Benzín
- Drátěnky
- Leštící prášek
- Čisticí utěrka napuštěná chemikáliemi

Zvláštní péče o teflonový povrch

Vyhnete se poškození povrchu. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, například lopatky, nože nebo vidličky.

Povlak může po čase změnit barvu; je to způsobeno pouze vlhkostí a párou a neovlivní to funkčnost spotřebiče ani kvalitu vašeho chleba.

Měli byste vyčistit otvor ve středu hnětací lopatky (7), potom do něj kápněte kapku oleje na vaření a vraťte lopatku na otočnou hřídel (8) ve formě (6). Tím zabráníte zaseknutí lopatky.

- Udržujte všechny průduchy (2) a otvory čisté, bez prachu.

DVOULETÁ ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevněte sešivačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedené adresy.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoliv důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce.

Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

- Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.
- Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.
- Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
- Spotřebič se pronajímá nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.
- Spotřebič je z druhé ruky.
- Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.
- Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.
- Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.
- Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.



Inledning

Tack för att du har köpt en Homebaker-bakmaskin från Morphy Richards. Det finns få saker som doftar så underbart som färskt, hembakat bröd.

Du är säkert ivrig att få börja baka, men vi ber dig att ta dig lite tid att bekanta dig med hur din nya bakmaskin fungerar innan du tar den i bruk. Dessutom är det en god idé att läsa våra tips och råd om bakning för att se till att dina brödlimpor och kakor blir precis så perfekta som du vill ha dem. Om du läser igenom denna handledning är vi säkra på att du kommer att åstadkomma underbart goda resultat varje gång.

Innehållsförteckning

Hälsa och säkerhet	12
Produktöversikt	13
Inledning	76
Funktioner	76
Före första användningstillfället	76
Om den här bakmaskinen	76
Översikt över funktioner	76
Användning av bakmaskinen	76
Beskrivning av de olika programmen	77
Användning av timern	77
Ljudsignaler	77
Strömavbrott	77
Tips och råd	77
Temperaturer	77
Uppmätning av ingredienser	77
Färdiga brödblandningar	78
Yoghurt	79
Felsökning	80
Skötsel och rengöring	81
Garanti	81

Funktioner

- (1) Kontrollfönster
- (2) Ventil
- (3) Lucka
- (4) Lockets handtag
- (5) Huvudenhet
- (6) Bakform
- (7) Degkrok
- (8) Roterande axel
- (9) LCD-display
- (10) Menyknapp
- (11) Knapp för brödstorlek
- (12) Öka tid-knapp
- (13) Minska tid-knapp
- (14) Knapp för alternativ för skorpan färg
- (15) Start/Stopp-knapp
- (16) Mått
- (17) Måtsked
- (18) Degkroksborttagare

Före första användningstillfället

Innan du börjar använda denna bakmaskin, ta några minuter och läs igenom instruktionsboken och ha den nära till hands för framtida referens. Alla säkerhetsanvisningar måste beaktas

1. Diska bakformen (6) och degkroken (7) i varmt vatten med diskmedel och torka ordentligt.
2. Torka av huvudenheten (5) utvändigt med en ren, fuktad duk.

Använd INTE skursvampar eller rengöringsmedel med slipverkan på någon del av bakmaskinen.

3. Om du använder maskinen för första gången kan du smörja bakformen (6) med lite olja, smör eller margarin och grädda tomt i ca 10 minuter på bakprogram 14.
4. Låt den svalna och diska sedan bakformen (6) i hett vatten med diskmedel. Torka.
5. Placera degkroken (7) på den roterande axeln (8) i bakformen (6). Under tillverkningsprocessen är det nödvändigt att smörja vissa delar av maskinen. Det kan göra att det ryker lite vid första användning. Det är helt normalt.

Om den här bakmaskinen

- Bakmaskinen har två inställningar. En för en liten (680 g) och en för en stor (900 g) limpa (vikten är ungefärlig och varierar beroende på receptet).
- En signal ljuder när extra ingredienser, som frukt och nötter, kan läggas till så att de inte hackas sönder av degkroken (7).

Översikt över funktioner

LCD-display (9)

Här kan du visa hur brun skorpan ska bli, limpans vikt och det valda programmet. Displayen har också en timer som räknar ner tiden tills brödet är klart (3:20, till exempel, innebär att det återstår 3 timmar och 20 minuter, 0:20 är 20 minuter)

Meny-knapp (10)

För att välja önskat bakprogram.

Knapp för brödstorlek (11)

För val av liten (0,7 kg) eller stor (0,9 kg) limpa (endast vissa program)

Knappar för att öka och minska tiden (12, 13)

Kan användas för att fördröja starten av bakningsprocessen, så att brödet är klart när du behöver det. (Alla program förutom snabbbakning, sylt och yoghurt.)

Knapp för alternativ för skorpan färg (14)

För att välja färg på skorpan mellan ljus, medelbrun och mörk (endast vissa program).

Start (15)

Håll in startknappen i ca 1 sekund för att starta. En signal ljuder och kolontecknet (:) blinkar innan programmet startar.

Stopp (15)

Håll in den här knappen i ca 2 sekunder för att avbryta bakningsprocessen. En signal ljuder som bekräftelse.

Användning av bakmaskinen

- 1** Vrid bakformen (6) moturs för att frigöra den. Avlägsna den ur huvudenheten (5).
- 2** Tryck fast degkroken (7) på den roterande axeln (8).
- 3** Mät noga upp ingredienserna och tillsätt dem i
- 4** Viktigt: Använd ljummet vatten (21-28°C). När du tillsätter jäst ska du se till att den inte kommer i kontakt med vattnet eftersom den skulle aktiveras.
- 5** Sätt in bakformen (6) i huvudenheten (3) igen och vrid den medurs för att låsa fast den. Kontrollera att den sitter säkert. Bakformen (6) i den ordning som de anges i receptet.
- 6** Stäng locket (3).
- 7** Anslut bakmaskinen till vägguttaget. Bakmaskinen ställs automatiskt in på grundprogrammet och -tiden.
- 8** Välj önskat program genom att trycka på menyknappen (10). Varje gång du trycker på knappen ljuder ett pip som bekräftelse.
- 9** Tryck på knappen för limpstorlek (11) för att välja mellan liten (0,7 kg) och stor (0,9 kg) limpa.
- 10** Välj önskad färg på skorpan genom att trycka på knappen för alternativ för skorpan färg (14).
- 11** Om du vill senarelägga starttiden ställer du in fördröjningen nu. Använd knapparna för att öka och minska tiden (12,13) för att justera tiden. Du kan ställa in fördröjningen på mellan 10 minuter och 10 timmar. Den tid som visas inkluderar gräddningstid.
- 12** Håll in Start/Stopp-knappen (15) i några sekunder för att starta maskinen. Bakmaskinen avger en ljudsignal och kolontecknet (:) blinkar.
- 13** En signal ljuder när bakmaskinen är klar och displayen visar 0:00. Den ställs automatiskt till varmhållningsläge i 60 minuter.
- 14** **WARNING: ANVÄND UGN SVANTAR**
Dra ut kabeln till bakmaskinen ur vägguttaget. Lyft av locket (3) och ta ut bakformen (6). Låt den svalna i några minuter.
- 15** Ta ut limpans ur bakformen (6) och låt den svalna helt på galler. Avlägsna degkroken (7) från undersidan av limpans med hjälp av degkroksborttagaren (18).

Beskrivning av de olika programmen

1 Grundprogram

För fint och grovt bröd. Kan också användas för smaksatt bröd med örter och russin.

2 Franska

För bröd av typen baguette, vilket ger en knaprigare skorpa och ett luftigare bröd.

3 Fullkornsvete eller grahamslimpor

Den här typen kräver längre jäsningsstid så att fullkornsmjölet får möjlighet att suga upp vattnet och växa. Du bör inte använda fördröjningstimer eftersom det kan ge sämre resultat.

4 Snabb

För tekakor och andra limpor som bakas utan jäst på kortare tid. Dessa limpor är mindre och mer kompakta.

5 Söta bröd

För bakning av sötare typer av bröd, t.ex. vörtbröd, vilket ger en knaprigare skorpa än grundprogrammet. Den knapriga skorpan beror på förekomsten av socker.

6 Snabbbakning

För bakning av en fin 0,9 kg-limpa med reducerad bakningstid. Limpor som bakas med det här programmet tar kortare tid och blir fuktigare.

7 Brödblandningar

Ett smidigt program där brödet bakas från ett 500 g-paket med färdig brödblandning. Håll hela påsen med brödblandning i den mängd vatten som anges på förpackningen. En stor limpa kan bakas med en hel påse med färdig brödblandning. Det går också att använda vissa 500 g-paket med kakmix i bakmaskinen. Läs på förpackningen för att kontrollera om det är möjligt. Lägg ingredienserna i bakformen (6) och använd programmet för färdiga brödblandningar för bästa resultat. Glöm inte att låta kakan stå efter gräddning enligt anvisningarna på paketet innan du lägger upp den för att svalna helt. OBS: När du använder ciabattablandning bör du endast använda ca XX av paketet eftersom det är ett snabbjäsnande bröd som skulle kunna spilla över om hela paketet används.

8 Deg

Det här programmet rör endast ihop degen, men gräddar inte brödet. Ta ut degen och gör t.ex. småfranska, pizzabotten o.s.v. Alla sorters degar kan göras med det här programmet. Låt inte ingredienserna som blandas ihop överskrida 1 kg i vikt.

9 Glutenfritt

Med hjälp av det här programmet kan man baka glutenfria bröd och kakor. Perfekt för alla som behöver följa en särskild diet. Bröd och kakor är fuktiga, men har begränsad hållbarhet. Glutenfria ingredienser finns att köpa i mataffärer och på internet.

10 Kaka

Det här programmet blandar ingredienserna och gräddar sedan enligt en förinställd tid. Blanda två grupper av ingredienser först, innan de läggs i bakmaskinen (se kakrecepten på sid. 17–18). Beroende på receptet väljer du tillämplig gräddningstid från två alternativ. Beroende på receptet ska du trycka på knappen för alternativ för skorpan färg (14) en gång för att välja en gräddningstid på 3 timmar och 5 minuter. Tryck en gång till för att välja 3 timmar och 20 minuter.

11 Sandwich

Detta är för bakning av bröd med luftig konsistens med en mjukare skorpa som tenderar att vecka sig när det svalnar.

12 Sylt

Använd det här programmet för att göra sylt och marmelad. Följ de recept som tillhandahålls. Programmet lämpar sig inte för att mjuka upp skal för marmelad.

13 Yoghurt

Med hjälp av detta enkla program kan du göra din egen yoghurt med ett fåtal ingredienser. En kontrollerad låg temperatur under 10 timmar producerar naturlig yoghurt som du sedan kan söta, tillsätta frukt i eller använda i din matlagning.

14 Extra gräddning

Det här programmet kan användas för att förlänga gräddningstiden i vissa program. Programmet är extra praktiskt när man ska få sylt och marmelad att stelna. Vid start är standardinställningen minst 1 timme (1:00) och nedräkningen sker i steg om 1 minut. Du måste själv stänga av genom att trycka på Stopp-knappen (15) när den extra gräddningsprocessen är klar. Du bör kontrollera hur brödet eller sylten ser ut ungefär var tionde minut. Detta kan hända innan den 1 timme långa gräddningsperioden är slut.

När du väljer extra gräddning direkt efter ett annat program och meddelandet H:HH visas ska du öppna locket (3), ta ut bakformen (6) och låta den svalna i 10 minuter. När den har svalnat sätter du tillbaka bakformen (6) och dess innehåll, ställer in programmet och trycker på Start (15).

Användning av timern

Timern kan användas för att fördröja bakningsprogrammets start, perfekt när du vill se till att du har nybakat bröd till frukost.

Det går att ställa in en fördröjning på högst 13 timmar. Använd inte den här funktionen om recepten kräver färskvaror som ägg eller färsk mejeriprodukter.

- Bestäm när du vill att brödet ska vara klart och räkna ut hur lång tid det är fram tills dess. Om du t.ex. vill att brödet ska vara klart klockan 8 och klockan nu är 19.30 är det 12½ timme.
- Ange denna tid med hjälp av knapparna för att öka och minska tiden (12, 13). Tiden kan ställas in i steg om 10 minuter. När du har ställt in korrekt tid (i det här fallet 12:30) trycker du på Start/Stopp-knappen (15). Kolonstecknet (:) börjar blinka.
 - Om du har valt fel tid håller du in Start/Stopp-knappen i 2 sekunder för att avbryta. Timern går tillbaka till läget för tidsprogrammering. Upprepa steg 1 och 2.
 - Timern kan ställas in på en fördröjning på maximalt 13 timmar.

Ljuds signaler

Ljudsignalen avges under följande omständigheter:

- När du trycker på en knapp.
- Under den andra knådningen i vissa program för att markera att gryn, frukt, nötter eller andra ingredienser kan tillsättas.
- När programmet avslutas.
- När varmhållningsfunktionen avslutas.

Strömavbrott

Efter ett strömavbrott måste ingredienserna kasseras och du får börja om på nytt med nya ingredienser.

Tips och råd

- Lägg alla ingredienserna i bakformen (6) så att jästen inte kommer i kontakt med vätska.
- När du gör deg på program 8 ska du i slutet av programmet avlägsna degen från bakformen (6). Forma degen enligt receptet, lägg på glasyr och låt degen jäsa innan du sätter in den i ugnen.
- Luftfuktighet kan orsaka problem och därför krävs justering vid hög luftfuktighet eller om man bor på hög höjd. Vid hög fuktighet kan man lägga till en extra matsked mjöl om inte konsistensen är rätt. På hög höjd bör du minska mängden jäst med 1/4 tesked och mängden socker och/eller vatten/mjöl en aning.
- När receptet säger "lätt mjölad yta", ta ungefär 1 till 2 msk mjöl och strö över ytan. Du kan också mjöla in dina fingrar eller brödkaveln för att göra det lättare att arbeta med degen.
- Om degen du bearbetar sjunker ihop, låt den vila övertäckt ytterligare en stund innan du fortsätter.
- Deg kan svepas in i plastfolie och förvaras i frysen för användning vid ett senare tillfälle. Tina upp degen och låt den få rumstemperatur innan du använder den.
- Efter fem minuters knådning, öppna locket (3) och kontrollera degens konsistens. Degen ska bli till en mjuk, jämn boll. Om den är för torr, tillsätt vätska. Om den är för blöt, tillsätt mjöl (1/2 till 1 tsk åt gången).
- Eftersom hembakat bröd saknar konserveringsmedel blir det gammalt snabbare än bröd man köper i butik eller på bageri.
- Öppna inte locket (3) när bakmaskinen är igång eftersom det påverkar brödets kvalitet, i synnerhet jäsningsprocessen. Öppna endast locket (3) när det står i receptet att man ska lägga i ytterligare ingredienser (se det enskilda receptet).

Temperaturer

Bakmaskinen fungerar bra i olika temperaturer, men brödstorleken kan variera om det är mycket varmt eller mycket kallt i rummet. Rekommenderad rumstemperatur är mellan 15°C och 34°C. Alla ingredienser, inklusive vätska (vatten eller mjölk) bör värmas till rumstemperatur på 21°C. Om ingredienserna är för kalla (under 10°C) aktiveras inte jästen. Våldigt varma flytande ingredienser (över 40°C) kan döda jästen.

Uppmätning av ingredienser

Det viktigaste när man använder bakmaskinen är att mäta upp ingredienserna korrekt och noggrant. Det är väldigt viktigt att mäta upp vätskor och torra ingredienser ordentligt, annars kan resultatet bli otillfredsställande. Använd inte vanliga köksskedar när det står tesked (tsk) eller matsked (msk), utan riktiga mått. Ingredienserna måste också tillsättas i bakformen (6) i den ordning de står i receptet. Vätska och torra ingredienser bör mätas upp på följande sätt:

Mått (16)

Koppen är märkt med olika volymskalor. Recepten i den här broschyren använder det amerikanska volymmåttet "cup" (8 fl.oz.), vilket motsvarar 2,4 dl. Måttet är märkt i 1/16-enheter.

Du måste använda en digital våg av bra kvalitet. Vi anger alla mått i dl, msk och tsk genomgående (med det ursprungliga amerikanska "cup"-måttet inom parentes) för att underlätta för europeiska användare.

Uppmätning av flytande ingredienser

Använd den medföljande koppen som mått (16). Måttet måste placeras på en horisontell, plan yta och avläsning ska ske i ögonhöjd, inte i vinkel. Vätskenivålinjen måste vara i linje med markeringen på måttet.

Uppmätning av torra ingredienser

Torra ingredienser bör mätas upp med hjälp av den medföljande koppen (16) eller en digitalvåg. Torra ingredienser måste mätas upp genom att du försiktigt fyller på måttet (16) med en sked och sedan använder en kniv för att stryka av det. Om du knackar på eller skakar måttet (16) packas ingredienserna samman och du får mer än du ska ha. Den extra mängden kan påverka balansen i receptet. Sikta inte mjölet om det inte står att du ska göra det i receptet.

När du mäter upp små mängder av torra eller flytande ingredienser finns det en måttsked (17) med en volym på 1 matsked (msk) respektive 1 tesked (tsk). Måtten måste vara släta, inte rågade, eftersom redan en liten skillnad kan förstöra den fina balansen i receptet.

För den här maskinen måste du följa receptet mycket noga. I vanlig matlagning kan man ta lite på måfå, men det går inte när man använder en bakmaskin. Med en bakmaskin måste man noggrant mäta upp varje ingrediens för bästa resultat.

- Lägg alltid i ingredienserna i den ordning de förekommer i receptet.
- Observera att måtten är baserade på det amerikanska standardmåttet "cup" (8 fl.oz.), INTE det brittiska måttet (som är 10 fl.oz.). Det amerikanska måttet motsvarar 2,4 dl.
- Korrekt uppmätning av ingredienserna är mycket viktigt. Ta inte större mängder.

Grundprogram (nr 1)**Vanligt fint bröd**

Limpstorlek:	680 g	907 g
Vatten	2,7 dl (1 cup)	3,6 dl (1½ cup)
Skummjölkspulver	2½ msk	4 msk
Solrosolja	2½ msk	4 msk
Socker	2 msk	3 msk
Salt	1¼ tsk	2 tsk
Vetemjöl special	432 g (3 cup)	576 g (4 cup)
Snabbverkande torrjäst	1¼ tsk	1¼ tsk

Baguette (progr. 2)**Baguette/pain riche**

Limpstorlek:	680 g	907 g
Vatten	2,4 dl (1 cup)	3 dl (1¼ cup)
Skummjölkspulver	2 msk	2½ msk
Socker	1 msk	1¼ msk
Salt	1 tsk	1¼ tsk
Solrosolja	1 msk	1½ msk
Vetemjöl special	432 g (3 cup)	576 g (4 cup)
Snabbverkande torrjäst	1 tsk	1¼ tsk

Fullkornsvete (progr. 3)**Fullkornsbröd (vete)**

Limpstorlek:	1680 g	907 g
Vatten	12,7 dl (1 cup)	13,5 dl (1½ cup)
Skummjölkspulver	1½ msk	3 msk
Solrosolja	2 msk	3 msk
Farinsocker	2½ msk	2½ msk
Salt	1¼ tsk	1½ tsk
Grahamsmjöl	396 g (3 cup)	528 g (4 cup)
Snabbverkande torrjäst	¾ tsk	¾ tsk

Snabb (progr. 4)**Banan- och valnötsbröd****Ingredienser grupp 1**

Smör (smält)	2 msk (28 g)
Mjök	1 msk
Mosad banan	175 g (1 cup)
Ägg (vispat)	1 (medelstort)
Valnötter (hackade)	150 g (½ cup)
Citronskal	1 tsk

Ingredienser grupp 2

Vetemjöl	216 g (½ cup)
Bikarbonat	½ tsk
Bakpulver	¼ tsk
Socker	113 g (½ cup)
Salt	¼ tsk

Beskrivning

- 1 Blanda ihop grupp 1-ingredienterna i en skål.
- 2 Blanda ihop grupp 2-ingredienterna i en annan skål.
- 3 Blanda innehållet i båda skålarna till en trög blandning.
- 4 Lägg blandningen i bakformen.
- 5 Servera svalnat med eller utan smör.

Söta bröd (progr. 5)**Bröd med blandad frukt**

Limpstorlek:	1680 g	907 g
Vatten	12,7 dl (1 cup)	13,2 dl (1 cup)
Skummjölkspulver	2½ msk	3 msk
Solrosolja	2½ msk	3 msk
Socker	3 msk	3 msk
Salt	1¼ tsk	1½ tsk
Vetemjöl special	432 g (3 cup)	576 g (4 cup)
Muskotnöt	¾ tsk	1 tsk
Snabbverkande torrjäst	1 tsk	1 tsk
Torkad blandad frukt†	82 g (½ cup)	110 g (1 cup)

† Tillsätt frukten när signalen ljuder.

Snabbkning (progr. 6)**Snabbkakat stort fint bröd**

Limpstorlek:	907 g
Vatten*	13,6 dl (1½ cup)
Skummjölkspulver	3 msk
Salt	1½ tsk
Socker	5 tsk
Solrosolja	3 msk
Vetemjöl special	576 g (4 cup)
Snabbverkande torrjäst	3 tsk

För bästa resultat, ställ in på mörk skorpa.

* Uppmätningen av vattnet är viktig för snabbkagningsrecept. Använd ml-mättet för större noggrannhet.

Färdiga brödblandningar (progr. 7)

Se anvisningarna på paketet och använd hela 500 g-brödblandningen med den mängd vatten som anges.

Deg (progr. 8)**Småfranska**

Vatten	3 dl (1¼ cup)
Skummjölkspulver	1 msk
Smör (smält)	2 msk (28 g)
Socker	2 msk
Salt	1½ tsk
Vetemjöl special	468 g (¼ cup)
Snabbverkande torrjäst	1½ tsk

Lite extra smält smör för pensling.

Beskrivning

- 1 Knåda och forma degen till 6 bullar.
- 2 Lägg dem på en smord bakplåt.
- 3 Pensla lätt med smält smör.
- 4 Täck löst med plastfolie i 20–25 minuter eller tills de fördubblats i storlek och pensla sedan vid behov.
- 5 Förvärm ugnen till 190 °C (gasläge 5) och grädda i ca 15–20 minuter.

Deg (progr. 8)**Pizzabotten**

Vatten	2,4 dl (1 cup)
Solrosolja	3 msk
Socker	2 msk
Salt	½ tsk
Vetemjöl special	432 g (3 cup)
Snabbverkande torrjäst	2 tsk

Beskrivning

- Förvärm ugnen till 200°C (gasläge 6).
- Forma degen till en platt rundel. Lägg den på en smord bakplåt. Pensla lätt med olja.
- Täck löst med plastfolie och låt jäsa i 15 minuter.
- Lägg på önskad garnering.
- Grädda i ca 15–20 minuter eller tills ytan är gyllenbrun. Räcker till en tjock eller två tunnare pizzor på ca 30 cm i diameter.

Glutenfritt (progr. 9)**För glutenfria bröd och kakor.**

När glutenfritt bröd är en dag gammalt eller mer behöver det fräschas upp. Lägg två skivor i mikrovågsugnen i 10–15 sekunder innan du äter dem för att fräscha upp brödet. Resterande färskt bröd kan frysas. Tips för förvaring av glutenfritt bröd: Skiva brödet, lägg ihop skivorna, vira in limpan i aluminiumfolie och lägg det i en plastpåse. Lägg det i frysen tills du ska äta det. Skivorna går lätt att dela när du tar ut en skiva och tinar snabbt. Använd mikrovågsugn vid behov.

Glutenfri limpa med soltorkade tomater

Limpstorlek:	680 g
Ägg (vispade)	3
Filmjöl	2,84 dl
Mjök	5 msk
Citronsaft	2 tsk
Honung (klar)	1½ msk
Puré på soltorkade tomater	1 msk
Soltorkade tomater (som antipasto), hackade	50 g
Olja från antipaston	1 tsk
Salt	1 msk
Glutenfritt vetemjöl	470 g (3¼ cup)
Glutenfri torrjäst	1 msk

Glutenfri chokladtårta

Osaltat smör, smält	150 g
Ägg	3
Vaniljextrakt	1 tsk
Citronsaft	2 tsk
Vatten	0,6 dl
Strösocker	125 g
Glutenfri finmjölsblandning	250 g
Glutenfritt bakpulver	3 tsk (släta)
Glutenfri kakao eller kakaopulver	3 msk (släta)

Beskrivning

- Vispa äggen i en kanna, tillsätt smör, vaniljextrakt, citronsaft och vatten.
- Häll socker och mjöl i en skål och sikta i bakpulver och kakao eller kakaopulver. Skapa en brunn i mitten, häll i äggblandningen och blanda väl med en spatel eller träslöv.

Kaka (progr. 10)**Ingefärskaka**

Smör (smält)	150 g (¾ cup)
Ägg (vispat)	3 medelstora
Mörk sirap	2 tsk
Vetemjöl	234 g (1 cup)
Bakpulver	2 tsk
Mald ingefära	1 tsk
Mörkt muscovadosocker	226 g
Kristalliserad ingefära, finhackad	50 g

Beskrivning

- Blanda de tre första ingredienser i en skål.
- Sikta mjöl, bakpulver och malen ingefära i en annan skål. Se till att sockret är klumpfritt och rör sedan ner det i mjölblandningen tillsammans med den hackade ingefäran.
- Slå ihop innehållet i skålarna och blanda väl.
- Grädda i 3 timmar och 5 minuter.

Sandwich (progr. 11)**Formfranska**

Limpstorlek:	680 g	907 g
Vatten	2,55 dl (1-1/16 cup)	3,2 dl (1 cup)
Mjuk margarin eller smör	1½ msk	2 msk
Salt	½ tsk	1 tsk
Skummjölspulver	1½ msk	2 msk
Socker	3 msk	3½ msk
Vetemjöl special	432 g (3 cup)	576 g (4 cup)
Snabbverkande torrjäst	¾ tsk	1 tsk

Sylt (progr. 12)**Hallonsylt**

Hallon	330 g (3 cup)
Syltsocker (socker med pektin)	220 g (1 cup)
Citronsaft	3 msk

Anmärkingar

- Värm sylten innan du häller över den på burk.
- Det här receptet fyller ungefär en medelstor burk på 400 g.

OBS:

- Sylten blir relativt lös. Tänk på att dess hållbarhet är begränsad och därför måste förvaras i kylskåp. Använd 200 g socker per 330 g hallon och endast 1 tsk citronsaft.

Yoghurt (progr. 13)

OBS: Det är mycket viktigt att se till att bakformen och degkrokan är helt rena. Innan du gör yoghurten ska du inspektera formen och skölja den med kokhett vatten, alternativt använda steriliseringsvätska (finns att köpa i butik) och torka. Se till att mjölken är rumstempererad.

Hemlagad naturell yoghurt

Standardmjölk (UHT-typ)	5 dl
Skummjölspulver	3 msk
Ekologisk levande naturell yoghurtkultur	2 msk (rågade)

Beskrivning

- Häll mjölken i en skål och vispa i skummjölspulvret. Fortsätt vispa tills pulvret har löst sig.
- Rör ner yoghurtkulturen och häll omedelbart blandningen i bakformen.
- Välj program 13. Standardinställningen 10 timmar visas på displayen (kör över natten) och tryck på Start.
- På morgonen häller du över yoghurten i en skål, täcker över den och ställer in kylskåpet. Låt den kyla ordentligt och använd inom några få dagar.
- Söta efter smak med lite socker, tillsätt frukt eller använd i matlagning.

Råd och tips

- När du har gjort yoghurten kan du använda den som kultur för nästa sats.

Användningsområden för yoghurt

Yoghurt kan användas på flera olika sätt:

- Till fruktsallad eller i smoothies till frukost
- Till frukostflingor eller müsli
- Några skedar över färska bär som efterrätt
- Nedvänd i soppor
- Som en bas för dipssåser med färska örter och krossad vitlök, raitas med mera
- Som ett nyttigt alternativ till majonnäs i kycklingsallad
- Som salladsdressing. Tillsätt lite olivolja och vatten, lite vinäger eller finhackad lök eller grovkornig senap plus salt och peppar efter smak.
- Tillsätt tandooripulver och krossad vitlök i yoghurten och använd som kycklingmarinad.
- Som substitut för gräddle i pajer och efterrätter.
- Häll på en strimma klar honung, agavesirap (agavenektar) eller lönsirap.
- Rör ner fruktpuré eller mosa några jordgubbar och rör ner dem.

Felsökning**Brödet sjunker ihop i mitten.****För mycket eller för varm vätska.**

Mät upp ingredienserna korrekt. Vätskors temperatur måste vara mellan 21°C och 28°C.

Du glömde salt, vilket gjorde att brödet överjäste och sedan sjönk ihop.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Du tillsatte för mycket jäst.

Mät upp ingredienserna noga. Om problemet kvarstår, minska mängden jäst med ¼ tsk.

Hög luftfuktighet och omgivningstemperatur kan göra att brödet överjäser och sjunker ihop.

Baka under den svalaste delen av dygnet, prova att minska mängden jäst med en med ¼ tsk eller använd vätska direkt från kylskåpet. Använd inte timerfunktionen.

Hög höjd över havet kan göra att brödet jäser över och sedan sjunker ihop under bakning.

Prova att minska mängden jäst med ¼ tsk.

Locket (3) var öppet under gräddning.

Lyft inte på locket under gräddningen.

Brödet jäste inte ordentligt**Du tillsatte för lite jäst.**

Mät upp ingredienserna korrekt.

Jästen är för gammal eller inaktiv.

Använd aldrig för gammal jäst. Förvara den svalt och mörkt.

Du tillsatte för lite socker.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Du tillsatte för mycket salt, vilket minskar jästens verkan.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Vattnet var för varmt och dödade jästen.

Se till att vätskan håller en temperatur på mellan 21°C och 28°C.

Jästen började verka innan programmet hade startat.

Var försiktig så att jästen inte kommer i kontakt med vätskan innan programmet startar.

Brödet jäser för mycket**Hög luftfuktighet och omgivningstemperatur kan göra att brödet överjäser och sjunker ihop.**

Baka under dygnets svalaste timmar. Prova att minska mängden jäst med ¼ tsk eller använd vätska direkt från kylskåpet. Använd inte timerfunktionen.

För mycket jäst.

Mät upp ingredienserna korrekt.

För mycket vätska.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Varma vätskor accelererar jästens verkan.

Se till att vätskan håller en temperatur på mellan 21°C och 28°C.

För mycket mjöl eller för lite salt.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Brödet känns torrt och kompakt**Du har tillsatt för lite vätska.**

Mät upp ingredienserna korrekt.

Mjölet kan ha varit för gammalt eller för torrt, vilket har gett en obalans mellan våta och torra ingredienser.

Prova med att öka mängden vätska med 1 msk åt gången.

Brödet är dödbakat och degigt i mitten**För mycket vätska från färsk frukt eller fruktkonserv.**

Låt alla vätskor rinna av enligt receptet. Det kan hända att mängden vatten behöver minskas en aning.

Stora mängder fetrika ingredienser som nötter, smör, torkad frukt, sirap och frön/sädeskärnor gör att degen blir tung. Detta bromsar upp jäsnigen och förhindrar brödet från att bli genomgräddat.

Mät upp ingredienserna korrekt. Överskrid aldrig de mängder som anges i receptet.

Brödets skorpa är lite för brund/bränd**För mycket socker.**

Mät upp ingredienserna korrekt.

Skorpans färg är för högt inställd.

Ställ in skorpans färg på ljus.

Brödet har stora hål inuti.**Vattnet var för varmt och dödade jästen.**

Vätskornas temperatur måste vara mellan 21°C och 28°C

För mycket vätska.

Mät upp ingredienserna korrekt.

För mycket jäst.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Hög luftfuktighet och omgivningstemperatur ökar jästens verkan.

Baka under dygnets svalaste timmar. Prova att minska mängden jäst med ¼ tsk eller använd vätska direkt från kylskåpet. Använd inte timerfunktionen.

Brödets yta är klabbig.

Brödet lämnades kvar i maskinen för länge och det bildades kondens i bakformen. Ta om möjligt ut brödet ur bakformen och låt det svalna på galler innan varmhållningsperioden avslutas.

Balansen mellan torra och fuktiga ingredienser kan vara rubbad.

Mät upp ingredienserna korrekt.

Svårt att ta ut brödet ur bakformen (6)**Brödet har fastnat i bakformen.**

Bakformens ytan måste smörjas med olja innan den används. Rengör bakformen med varmt vatten med diskmedel och torka noga. Smörj formen invändigt med rikligt med olja, smör eller margarin. Följ anvisningarna avsnittet "Användning av bakmaskinen" på sid. 5 i guiden. När brödet avlägsnas från bakmaskinen efter gräddningen, låt det svalna i bakformen i 15 minuter innan du stjälp upp det på gallret. Skär inte upp brödet förrän det har svalnat ordentligt i 20–40 minuter.

Meddelandet H:HH visas på displayen**Bakmaskinens temperatur är för hög.**

Tryck på Stopp-knappen. Ta bort bakformen, lämna locket öppet och låt den svalna. När den har svalnat, sätt tillbaka bakformen, ställ in programmet och starta programmet igen.

Meddelandet E:EE visas på displayen**Temperaturgivaren är fränkopplad.**

Kontakta Morphy Richards hjälplinjje.

Svårt att ta ut brödet ur bakformen (6)**Brödet har fastnat i bakformen.**

Bakformens ytan måste smörjas med olja innan den används. Rengör bakformen med varmt vatten med diskmedel och torka noga. Smörj formen invändigt med lite olja, smör eller margarin. Följ anvisningarna avsnittet "Användning av bakmaskinen" på sid. 5 i guiden. När brödet avlägsnas från bakmaskinen efter gräddningen, låt det svalna i bakformen i 15 minuter innan det stjälp upp på gallret. Skiva inte upp brödet förrän det har svalnat helt.

Skötsel och rengöring

- 1 **Försiktighet! För att förhindra elstötar, dra ut kontakten ur vägguttaget före rengöring.**
 - 2 Vänta tills bakmaskinen har svalnat.
 - VIKTIGT: Sänk inte ner huvudenheten (5) eller locket (3) i vätska och stänk inte vätska på dem eftersom det kan orsaka skada och/eller elstötar.
 - 3 Utvändigt: Torka av locket och höljet utvändigt med en fuktig trasa eller svamp.
 - 4 Invändigt: Torka av bakmaskinen invändigt med en fuktig trasa eller svamp.
 - 5 Bakform (6): Rengör bakformen (6) med varmt vatten och diskmedel. Undvik att repa den vidhäftningsfria ytan. Låt den torka ordentligt innan den sätts tillbaka i huvudenheten.
 - Diska inte bakformen (6), måttkoppen (16), måttskeden (17) eller degkrokarna (7) i diskmaskinen.
 - Låt inte bakformen (6) ligga i blöt under en längre tid eftersom det kan påverka drivaxeln.
 - Om degkroken fastnar i bakformen (6), håll på hett vatten och låt den ligga i blöt i 30 minuter. Detta gör det enklare att ta bort degkroken (2).
 - Se till att bakmaskinen har svalnat ordentligt innan du ställer undan den.

Använd inget av följande vid rengöring:

 - Thinner
 - Tvättbensin
 - Stålull
 - Polermedel
 - Kemikaliebelagda dammtrasor
- Skötsel av den vidhäftningsfria ytan**
- Undvik att skada beläggningen. Använd inga köksredskap som t.ex. degskrapa, kviv eller gaffel. Beläggningen kan ändra färg med tiden. Detta orsakas av fukt och ånga och påverkar varken bakmaskinens prestanda eller kvaliteten på brödet.
- Hålet i mitten på degkroken (7) ska rengöras. Lägg sedan en droppe matolja på den och sätt tillbaka den på den roterande axeln (8) i bakformen (6). Detta förhindrar att degkroken fastnar.
- Se till att ventiler (2) och öppningar är fria från damm.

DVOULETÁ ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevňte sešivačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedené adresy.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoliv důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce.

Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

- 1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.
- 2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.
- 3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než našim servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
- 4 Spotřebič se pronajímá nebo používá k jiným účelům než v domácnosti.
- 5 Spotřebič je z druhé ruky.
- 6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.
- 7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.
- 8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.
- 9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.

SLK

- GB** Morphy Richards products are intended for household use only. See usage limitations within the location sub-heading in the important safety instructions. Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

The After Sales Division,

Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ
Helpline (office hours) UK 0845 871 0960 Republic of Ireland 1800 409119

- AUS** **Glen Dimplex Australia**
1340 Ferntree Gully Road, Scoresby, Victoria 3179
T : 1300 556 816
E : sales@glendimplex.com.au
www.morphyrichards.com.au

- NZ** **Glen Dimplex New Zealand**
38 Harris Road, East Tamaki, Auckland, New Zealand
T : 09 2748265
E : sales@glendimplex.co.nz

- F** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Voir les limitations d'usage dans le sous-titre Positionnement des Consignes de sécurité importantes. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

Glen Dimplex Consumer Appliances Europe

Burgemeester Maenhoutstraat 64
B-9820 Merelbeke
T : +32 (0)2100210
E: consumer@morphyrichards.eu
www.morphyrichards.eu

- D** Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.
T : 00800 444 00 888 F : 06071 37048
E : morphyrichards-de@teknihall.com

- NL** Morphy Richards producten zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Voor de juiste toepassing en werkwijze wordt verwezen naar de handleiding. In deze handleiding staan ook de beperkingen en de veiligheidsinstructies van dit product. Morphy Richards streeft ernaar om de kwaliteit en het design van de producten continu te verbeteren. Het bedrijf houdt zich derhalve het recht voor om de specificaties van de producten op ieder moment te wijzigen.

Glen Dimplex Consumer Appliances Europe

Saturnus 8, Postbus 219,
NL-8440 AE HEERENVEEN
T: +31 (0)513 656500
E: consumer@morphyrichards.eu
www.morphyrichards.eu

- P** Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. Consulte as limitações à utilização no sub-cabeçalho de posicionamento, nas instruções importantes de segurança. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo da qualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direito de alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

Imporaudio Lda

Rua D. Marcos Da Cruz 1281
4455-482 Perafita
Portugal
T : +351 22 996 67 40 F : +351 22 996 67 41

- DK** Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Se brugsbegrænsningerne under overskriften om placering i de vigtige sikkerhedsinstruktioner. Det er praksis hos Morphy Richards at fortsætte udviklingen af produktets kvalitet og design. Firmaet forbeholder sig derfor retten til at ændre modellernes specifikationer når som helst.

Albaline AS

Avedoreholmen 84
2650 Hvidovre
Denmark
T : (45) 3678 8083

- S** Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk.
N Se användarbegränsningar under rubriken i de viktiga säkerhetsinstruktionerna. Morphy Richards har en policy för kontinuerlig förbättring i produktkvalitet och utformning. Företaget förbehåller sig därför rätten att när som helst ändra specifikationen för sina modeller.

Tura Scandinavia AB

Petter Jonssons väg 6
S-571 34 Nassjö
Sweden

- PL** Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zapoznaj się z informacjami na temat ograniczonego użytkowania urządzenia, które znajdują się w podrozdziale instrukcji dotyczących bezpieczeństwa. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

KuGaNa Logistics Sp. z o.o.

UL. Kleczewska 37
62-510 Konin
Poland
T : +48 63 220 60 20

- CZ** Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech. Podívejte se na omezení použití v podtitulku umístění v důležitých bezpečnostních pokynech. Morphy Richards usiluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení. Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

Solight s.r.o

Na Brně
500 06 Hradec Karlove
Czech Republic

T: +420 491512 047



- GB** For electrical products sold within the European Community.
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste.
Please recycle where facilities exist.
Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.
- F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne.
Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle.
Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent.
Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.
- D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.
- E** Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea.
Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos.
Recíclelos en las instalaciones destinadas para ello.
Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.
- NL** Voor elektrische producten verkocht in de Europese Gemeenschap.
Op het einde van zijn levensduur mag een elektrisch product niet worden meegegeven met het gewone huisvuil.
Laat het product recycleren als deze mogelijkheid voorzien is.
Vraag bij uw lokale overheid of in uw winkel waar u daarvoor terecht kunt.
- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.
Faça a reciclagem nos locais apropriados.
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.
- I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea.
Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici.
Riciclarlo laddove esistano le strutture.
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.
- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- FIN** Koskee Euroopan yhteisössä myytyjä sähkölaitteita.
Elinkaarensa loppuun tullutta sähkölaitetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana.
Toimita vanha sähkölaite sille tarkoitettuun keräyspisteeseen.
Tarkempia tietoja paikallisista kierrätyspisteistä saat paikalliselta jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta tai jälleenmyyjältäsi.
- S** Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållssopor.
Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet.
Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.
- PL** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.
Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Jeżeli istnieje odpowiednio zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi.
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.
- CZ-SK** Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.
Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.
Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních.
Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistíte od místních úřadů nebo prodejce.

GB

F

D

NL

P

DK

S

N

PL

CZ

SLK



morphy richards®

BM502001MEE Rev1 07/18

www.morphyrichards.com

