

Bagemaskine

Model 48319

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

Brug af elektriske apparater kræver følgende sikkerhedsregler, der blot er sund fornuft.

Der er først og fremmest fare for personskade eller død og dernæst fare for beskadigelse af apparatet. Reglerne er angivet i teksten med følgende to advarsler:

ADVARSEL: Fare for personskade!

VIGTIGT: Beskadigelse af apparatet!

Derudover har vi følgende sikkerhedsråd.

Placering

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og til lignende anvendelser, såsom: stuehuse, hotelgæster, moteller og andre beboelsesmiljøer, bed and breakfast-miljøer.

Den er **ikke** egnet til brug i personalekøkkener, i forretninger, kontorer eller på andre arbejdspladser.

- Anbring altid enheden væk fra kanten af arbejdsbordet.
- Sørg for, at apparatet bruges på en solid, flad overflade.
- Apparatet må ikke bruges udendørs eller i nærheden af vand.

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 hen over en åben plads, 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.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes reparatør eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.

Personlig sikkerhed

ADVARSEL: For at beskytte mod brand, elektrisk stod og personskade må ledningen, stikket og apparatet ikke dyppes i vand eller andre vasker.

ADVARSEL: Varme flader må ikke berøres. Benyt altid ovnvanter eller ovnhandsker, når den varme bageform tages ud. Dampåbningerne må under ingen omstændigheder tildækkes.

ADVARSEL:

- Undgå kontakt med bevægelige dele.
- Vær yderst forsigtig, når et apparat med varm vaske flyttes.
- Benyt ikke bagemaskinen til oplagring og stik ikke redskaber ind i den, da dette kan forårsage brand eller elektrisk stød.
- Apparatet må ikke berøres med våde eller fugtig hænder.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sansemæssig eller mental kapacitet. Det bør heller ikke anvendes af personer med manglende erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn af eller har fået instruktioner af en person med ansvar for deres sikkerhed.

Børn

Lad aldrig børn bruge dette apparat.

Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Behandling af skoldninger

Hæld straks rindende, koldt vand over det skoldede område. Stop ikke for at fjerne beklædning, men søg straks lægehjælp.

Andre sikkerhedshensyn

- Brugen af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan beskadige bagemaskinen.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af varmekilder, såsom gas- eller elkogeplader eller -ovne.
- For at undgå at beskadige apparatet må bageformen eller andre genstande ikke lægges oven på det.
- Brug ikke skuresvampe. Bageformen, dejkrogen, målebægeret eller -skeen må ikke komme i opvaskemaskinen.
- Hold apparat og ledning væk fra varme, direkte sollys, fugt, skarpe kanter og lignende.
- Bageformen skal være sat i, før apparatet tændes.
- Apparatet er ikke beregnet til betjening af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- 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 den angivne spænding på apparatets typeskilt svarer til husholdningens elforsyning (vekselstrøm).

ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL JORDES.

Indholdsfortegnelse

Konverteringstabel
Lynvejledning
Sikkerhedsforskrifter
Elektriske krav
Dele
Om denne bagemaskine
Dejkrog
Beskrivelse af programmer
For første ibrugtagning
Brug af kontrolknapperne
Frugt- og nøddedispenser
Tænde
Valg af program
Valg af brødstørrelse
Valg af skorpeindstilling
Timer-ur
Bage brødet
Bageikoner
Brødet er færdigt
Hold varm
Indvendigt lys
Pause-knap
Bipper
Stop
Strømafbrydelse
Hjemmelavede programmer
Skorpeindstilling
Skære og opbevare brød
Vedligeholdelse og rengøring
Opbevaring af maskinen
Opnå succesfulde resultater
Brødblandinger
Ingrediensernes temperaturer
Glasere
Programmere bagetider
Ofte stillede spørgsmål
Hjælpelinje
Garanti

Opskrifter
Om opskrifterne
Generel metode
Almindelige brød - 1
Almindeligt hvidt brød
Fuldkornsbrød - 2
Fuldkornsbrød
Sødt - 3
Blandet frugtbrød
Sandwich - 4
Sandwichbrød
Flute - 5
Flute
Dej - 6
Rundstykker af franskbrødsdej
Syltetøj - 7
Marmelade
Brødblandinger - 8
Retningslinjer for brødblanding
Specialbrød - 9
Maltbrød
Glutenfri - 10
Glutenfrit brød med soltørrede tomater
Hurtigbagning 1- 11
Hurtigbagning af lille hvidt
Hurtigbagning 2- 12
Hurtigbagning af stort hvidt
Ekstrabagning - 13
Kun ekstrabagning
Pizza - 14
Pizzabund
Smagfuld pizzabund
Pasta
Uden hævnning - 15
Banan- og nøddebrød
Hjemmelavet I - 16
Hjemmelavet II - 17-
Kage* - 18
Madeirakage*
Dessert* - 19
Oaty æbledessert*
* Findes kun på modellerne 48319 og 48320

Egenskaber og komponenter A

1. Lufthuller
2. Kighul
3. Lagets håndtag
4. Lag
5. LCD-skærm (se diagram)
6. Kontrolknapper (se diagram)
7. Frugt- og nøddedispenser (kun model 48323)

Bageform E

8. Bageform
9. Dejkrog
10. Roterende aksel

Kontrolpanel F

11. Programnummer
12. Tilberedningstid
13. Timer-indikator
14. Hæve/ælte-tilberedningsnummer
15. Brødstørrelser
16. Skorpeindstillinger
17. Æltesymbol
18. Hævesymbol
19. Bagesymbol
20. Gå tilbage/Annuller/Pause
21. Forøg/lampe
22. Reducer
23. Acceptor/Start

Om denne bagemaskine

Den har tre indstillinger. Et til at bage et lille brød på 450 g, et til at bage et mellemstort brød på 680 g eller til at bage et stort brød på 900 g. NB. Omtrentlig vægt afhængigt af opskriften).

Dejkrog

Gør krogen ren, hver gang den har været brugt, sørg for at krogen drejer frit på akslen før den anvendes. Leddet kan smøres med lidt solsikkeolie, før krogen sættes ind i formen igen. På denne måde er den klar til brug næste gang.

BEMÆRK: Model 48319 har en nedfældelig krog, hvorimod modellerne 48320 og 48321 har en statisk dejkrog.

Beskrivelse af programnumre

1 Basic white (almindeligt) og grahamsbrød (2:51 - 3:00) Til hvidt og grahamsbrød. Også til brød med krydderier og rosiner.

2 Wholewheat (fuldkorns) (3:32 - 3:40)

Til bagning af brød med betydelige mængder groft mel. Denne indstilling har længere forvarmningstid, så kernerne kan opsuge vandet og svulme op. Her er det ikke en god ide at anvende timer-ur, da det kan give dårlige resultater.

3 Sweet (sødt) (2:35 - 2:45)

Til bagning af søde brødtyper, der giver en sprødere skorpe end grundindstillingen. Den sprødere skorpe fremkommer ved, at sukkeret karamelliserer.

4 Sandwich (2:55 - 3:00)

Bruges til at give en let konsistens, men med en blødere og tykkere skorpe.

5 French (fransk) (3:30 - 3:50)

Til bagning af lette brød, såsom franskbrød, der har en sprødere skorpe og er luftigere.

6 Dough (dej) (1:30)

Denne indstilling tilbereder kun dejen, men bager ikke brødet. 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.

7 Syltetøj (1:20)

Brug denne indstilling til at lave syltetøj fra frisk frugt og marmelade. Forøg ikke mængden, og lad heller ikke indholdet koge over formen og ned i bagekammeret. Hvis det alligevel sker, så stop straks maskinen. Fjern forsigtigt formen, lad maskinen køle, og rengør den omhyggeligt.

8 Brødblandinger (2:30)

Til forberedelse af ca. 900 g brød af en pakke med brødblanding. Disse blandinger findes normalt i to variationer: "Tilsæt kun vand" og "Tilsæt kun mel og vand".

9 Specialiteter (2:50)

Brød, der er bagt med denne indstilling er normalt mindre med en mere blød og tæt konsistens. Disse brød fremstilles ikke af brødmel.

10 Glutenfri (2:35)

Glutenfri brød er gærhævede brød, hvor gluten (en proteindiel af hvede/havre/byg/rug) er fjernet. Mennesker, der ikke tåler gluten i deres mad (benævnes cøliakipatienter), kan søge om et personligt tillæg til glutenfri brødblanding (se § 29 i "Lov om social service").

Glutenfrit mel kan fås i handelen, men det kan være dyrt.

11 Fastbake I (hurtigbagning) (1:10)

Til forberedelse af et 680 g almindeligt brød på kortere tid. Brød, der bages på denne indstilling, kan være kortere og mere fugtige.

12 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.

13 Extra bake (ekstra) (1:00)

Denne indstilling er kun bagning, og den kan anvendes til at forlænge bagetiden for valgte indstillinger. Dette er særligt anvendeligt til at hjælpe syltetøj og marmelade med at "sætte sig". Ved start er den fastsatte tid sat til 1 time (1:00), og der tælles ned i intervaller á 10

minutter. Du bliver nødt til at slukke for dette manuelt ved at trykke på stopknappen, når du er færdig med ekstrabagningen. Det tilrådes, at du tjekker brødet eller syltetøjet efter 10 minutter og med 10 minutters interval. Tryk på + forlænger tiden i trin af 10 minutter. Hvis du vælger **Extra bake** lige efter et andet program, og meddelelsen H:HH vises, skal du åbne 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.

14 Pizza dough (pizzadej) (0:50)

Denne indstilling kan bruges til at blande almindeligt og krydret pizzadej samt frisk pastadej. Når programmet er afsluttet, kan dejen flyttes fra maskinen og formes til pizzabunde, klar til at bage i ovnen eller skære i stykker til at koge pasta.

15 Quick (uden hævnig) (1:40)

Til hvidt brød, der er brug for på kortere tid. Brød bagt ved denne indstilling, er normalt mindre og med en fast konsistens.

16 Homemade I (hjemmelavet)

Denne indstilling giver mulighed for at ændre på den tid, dit brød æltes, hæver og bærer, så du kan fremstille dit eget perfekte brød. Hjemmelavet-funktionen er til erfarne brødbægere, der forstår, hvordan disse processer påvirker brød og også til mere uerfarne brugere, som ønsker at prøve sig frem og fremstille et virkelig individuelt brød.

Bagemaskinen husker automatisk de ændrede indstillinger, så du behøver ikke selv at huske på dem. Når du først har brugt en af Hjemmelavet-programmerne, vises dine tidligere indstillinger, når du vælger programmerne igen. Disse kan derefter ændres eller bruges igen.

17 Homemade II (hjemmelavet)

Se Hjemmelavet I for oplysninger.

18 Cake* (kage) (1:10)

Bagemaskinen kan også bruges til at bage flere forskellige kager. Processen er lige så enkel som at bage brød, du skal bare følge opskrifterne. Alternativt kan du også bruge maskinen til at bage kager fra en kageblanding, hvor du blot skal tilsætte vand. Hvis det er tilfældet bør du sikre, at blandingen blandes med vand, for det tilsættes i maskinen.

19 Dessert* (2:50)

Denne indstilling gør det muligt at fremstille andre desserter samt kager i din bagemaskine. Processen er her også simpel og enkel, du skal bare følge opskrifterne nøje.

* Findes kun på modellerne 48319 og 48320

Før første ibrugtagning

1 Ved første ibrugtagning anvendes olie, smør eller margarine til at smøre bageformen, og der bages med tom form i ca. 10 minutter (valg programmet "Ekstrabagning").

2 Rengør igen.

3 Læg dejkrogen (9) på akslen (10) i bageformen (8).

BEMÆRK: Under fremstillingen er det nødvendigt at smøre nogle dele af maskinen let. Det kan give en vis fordampning ved ibrugtagningen, men det er helt normalt.

Sådan bruges bagemaskinen

1. Tag bageformen ud

Åbn låget, og tag formen ud ved at løfte i håndtaget, dreje det mod uret og løfte det ud. Anbring den på arbejdsbordet. Det er vigtigt, at formen påfyldes ingredienserne uden for maskinen, så varmeelementerne ikke forårsager antændelse af det, der evt. spilles.

2. Sæt dejkrogen på

Hvis du ikke allerede har gjort det, skal du sætte dejkrogen fast på akslen ved at skubbe den på plads.

3. Afmåling af ingredienser

Afmål ingredienserne, og hæld dem alle i formen i den angivne rækkefølge. (Se afsnittet "Afmåling af ingredienser" senere). Når du hælder gæren i bageformen, skal du passe på, at den ikke kommer i kontakt med vandet eller andre væsker, da gæren ellers straks vil blive aktiv.

Der må kun bruges lunkent vand 21-28°C.

4. Sæt formen i igen

Sæt bageformen tilbage i bagemaskinen, drej med uret og lås den på plads. Luk låget.

5. Sæt stikket i

Sæt stikket i stikkontakten. Bagemaskinen indstilles automatisk til program 1, 900 g brød og mellemste skorpe.

Valg af programmet

Hvis du vil vælge et andet program, skal du bruge knapperne "Forøg" (21) og "Reducer" (22), indtil det ønskede programnummer vises i øverste venstre hjørne af skærmen (11)- se "Programbeskrivelser".

Tilberedningstiden for det valgte program vises automatisk på skærmen (12).

Tiden vises i timer og minutter og begynder at tælle ned til nul, når programmet igangsættes.

Når du har valgt programmet, skal du trykke på knappen "Accepter/Start" (23).

"Brødstørrelse"-ikonet (15) lyser.

Valg af brødstørrelsen

For at vælge brødstørrelsen, skal du bruge knapperne "Forøg" (21) og "Reducer" (22).

Brødstørrelses-ikonerne er:



Ca. 450 g brød (udvalgte programmer)



Ca. 680 g brød



Ca. 900 g brød

Bemærk, at ikke alle brødstørrelser findes i alle programmerne.

Når du har valgt brødstørrelsen, skal du trykke på knappen "Accepter/Start" (23). "Skorpeindstilling"-ikonet (15) lyser derefter.

Valg af skorpeindstilling

For at vælge skorpeindstillingen, skal du bruge knapperne "Forøg" (21) og "Reducer" (22). Der er 5 trin i alt, som går fra



Når du har valgt skorpeindstillingen, skal du trykke på knappen "Accepter/Start" (23). "Ur-indikator"-ikonet (15) lyser derefter.

Brug af timer-uret

Når du har valgt programmet, brødstørrelse og skorpeindstilling, kan du enten bage brødet straks eller udskyde bagetiden til at slutte efter op til 12 timer. Gå til afsnit 11 - Afsnittet om at bage brødet handler om at bage brødet med det samme.

BEMÆRK: Uret kan ikke bruges sammen med programmerne til hurtig bagning, dej og syltetøj.

BEMÆRK: Benyt ikke denne funktion til opskrifter, der bruger letfordærlige ingredienser, såsom æg, frisk mælk, creme fraiche eller ost.

Brug knapperne "Forøg" (21) og "Reducer" (22), mens "Ur-indikator"-ikonet (13) er tændt for at udskyde brødet.

Et enkelt tryk på knappen "Forøg" (21) lægger 10 minutter til tiden. Hvis du vil rulle hurtigere gennem tiden, skal du trykke på knappen og holde den nede. Hvis du vil reducere tiden, skal du bruge knappen "Reducer" (22).

Den samlede tid, der vises på skærmen, indeholder bagetiden og udskydelsen. Hvis f.eks. et brød tager 3 timer at bage, og du har udskudt starttidspunktet af bagningen med 5 timer, tæller skærmen ned fra 8 timer med symbolet (13), der vises på skærmen. Når bagningen starter, forsvinder symbolet, når som udskydelsen afsluttes.

Opfyldning af frugt- og nøddedispenseren*

- Hvis du har valgt en opskrift, hvor frugt- og nøddedispenseren skal bruges, skal du fylde den op nu. Dispenseren skal fyldes med et helt bæger af tørre ingredienser vha. det medfølgende målebæger. Sørg for ikke at overfylde dispenseren, da dette kan hindre den i at fungere.
- Hvis dispenseren fyldes med frugt, skal du sørge for at dele frugten, før den tilsættes. I

modsat fald kan det resultere i, at dispenseren ikke fungerer eller at frugten ikke fordeles ligeligt i dejen. Det bedste vil være at drysse frugten med mel, før den tilsættes i dispenseren, for at forhindre, at frugten klæber sammen.

* Gælder kun for model 48319 og 48320.

Bage brødet

For at starte brødbagningen skal du holde fingeren på knappen "Accepter/Start" (23) i ca. 3 sekunder. Bagemaskinen bipper derefter, og skærmen holder op med at blinke.

Bageikoner

Under bagningen indikerer bagemaskinen, om ingredienserne æltes, hæver eller bager.

	1. æltesymbol
	2. æltesymbol
	1. hævesymbol
	2. hævesymbol
	3. hævesymbol
	Bagesymbol

Brødet er færdigt

Bagemaskinen bipper 3 gange for at indikere, at bagningen er afsluttet. Uret viser også 00.00, da det har talt ned til slutningen af programmet, og bagemaskinen holder automatisk brødet varmt.

Hold varm

Uret tæller op i minutter for at vise, hvor længe det færdige brød er blevet holdt varmt. Dette vil være maks. 60 minutter. Tryk på knappen med det "røde kryds" for at stoppe med at holde det varmt.

Indvendigt lys

Lampe-symbolet findes på den samme knap som "+" (21)

Du kan trykke på denne knap vilkårligt i bagningen, og den forbliver tændt i 20 sekunder.

Pause-knap

Hvis du under hele bagningen ønsker at foretage mindre justeringer af ingredienserne, kan du holde pause i bagningen indtil "Æltning 2". Tryk på knappen "Gå tilbage/Annuller/Pause" (20) for at gøre dette. Bagningen kan derefter fortsættes ved at trykke på knappen "Accepter/Start" (23). Bemærk, at bagningen fortsætter automatisk efter ca. 5 minutter, hvis pause-funktionen ikke annulleres manuelt.

Stop

"Stop"-funktionen findes på knappen "Gå tilbage/Annuller/Pause" (20) og kan når som helst trykkes ned i 3 sekunder for at stoppe bagningen.

Strømafbrydelse

Efter en kort strømafbrydelse:

- Hvis programmet endnu ikke er nået til **hæve 1**, og strømafbrydelsen kun varede nogle få sekunder, fortsætter programmet automatisk, når strømforsyningen genetableres.
- Hvis strømafbrydelsen varer længere, kan bagningen genstartes ved at trykke på knappen "Accept/Start" (23).
- Hvis programmet er kommet forbi dette tidspunkt, skal bagningen startes helt forfra. Det er nødvendigt at smide ingredienserne ud og starte forfra med friske ingredienser.

Hjemmelavede programmer

Der er 2 hjemmelavede programmer (nr. 18 og 19), hvor du har mulighed for at tilpasse et eksisterende bageprogram efter dine egne bestemte krav. F.eks. hvis du ønsker at følge fuldkornsprogrammet (nr. 2), men foretrækker en tættere konsistens. Det kan du opnå ved at bruge de hjemmelavede programmer. Du har mulighed for at ændre tiderne for hvert trin i processen fra mellem nul minutter til 2 timer afhængigt af trinnet. Bemærk, når der vælges nul minutter, vil dette trin i bagningen ikke være en del af bageprogrammet.

Æltning 1



Når du ruller frem til program 18 eller 19, blinker "Æltning 1"-symbolet automatisk på skærmen, hvor 10 minutter vises på uret. Længden af "Æltning 1" kan forøges eller reduceres til mellem 6-14 minutter ved at trykke på "+" eller "-" (21), (22). Bekræft længden af "1. æltning" ved at trykke på den grønne knap "Accepter/Start" (23), og "Hævning 1"-symbolet begynder at blinke.

Hævning 1



20 minutter vises på uret som standardtiden for dette trin i processen.

Længden af "Hævning 1" kan forøges eller reduceres til mellem 20-60 minutter ved at trykke på "+" eller "-" (21), (22). Bekræft den ønskede tid ved at trykke på den grønne knap "Accepter/Start", og "Æltning 2"-symbolet blinker på skærmen.

Æltning 2



15 minutter vises på uret som standardtiden for dette trin i processen. Længden af "2. Æltning" kan forøges eller reduceres til mellem 5-20 minutter ved at trykke på "+" eller "-" (21), (22). Bekræft længden af "2. æltning" ved at trykke på den grønne knap "Accepter/Start", og "Hævning 2"-symbolet blinker på skærmen.



Hævning 2

25 minutter vises på uret som standardtiden for dette trin i processen.

Længden af "2. hævnings" kan forøges eller reduceres til mellem 5-120 minutter ved at trykke på "+" eller "-" (21), (22). Bekræft den ønskede tid ved at trykke på den grønne knap "Accepter/Start", og "Æltning 2"-symbolet blinker på skærmen.



Hævning 3

45 minutter vises på uret som standardtiden for dette trin i processen. Længden af 3.

hævning kan forøges eller reduceres til mellem 2-120 minutter ved at trykke på "+" eller "-" (21), (22). Bekræft længden af "2. æltning" ved at trykke på den grønne knap på "+" eller "-". Bekræft den ønskede tid ved at trykke på den grønne knap "Accepter/Start", og "Bage"-symbolet blinker på skærmen.



Bage

35 minutter vises på uret som standardtiden for dette trin i processen.

Længden af "Bagning" kan forøges eller reduceres til mellem 0-1 time og 20 minutter ved at trykke på "+" eller "-" (21), (22). Bekræft den ønskede tid ved at trykke på den grønne knap "Accepter/Start", og "Skorpekontrol"-symbolet blinker på skærmen.

Skorpeindstilling

På dette trin forsvinder uret fra skærmen.

- Meget lyst
- Lyst
- Mellem
- Mørkt
- Meget mørkt

Der er 5 forskellige skorpeindstillinger, du kan vælge.

Rul for at vælge den ønskede skorpefarve, og tryk på den grønne knap "Accepter/Start" for at bekræfte, og den samlede programmerede tilberedningstid vises på skærmen. Du kan enten starte bageprogrammet straks efter, du har trykket på den grønne knap "Accepter/Start" i 3 sekunder (23) eller bruge "Timer-ur"-funktionen.

Skære og opbevare brød

De bedste resultater opnås ved at lægge brødet på en trådris og lade det køle i 15-30 minutter, før det skæres.

Brug en elektrisk kniv eller en skarp kniv med bølgeskær for at få ens skiver.

Opbevar resten af brødet i en tætsluttende plastikpose ved stuetemperatur i op til tre dage.

Hvis det er varmt og fugtigt i vejret, opbevares brødet i køleskab natten over.
Længere opbevaring af brødet (op til en måned) sker i en tæt lukket beholder i fryseren.
Hvis brødet har været i køleskabet, serveres brødet først, når det har nået stuetemperatur.
Da der ingen konserveringsmidler er i hjemmebagt brød, har det tendens til at blive tørt og muggent før fabriksfremstillet brød.

Vedligeholdelse og rengøring

1 Pas på: For at undgå elektrisk stød, skal du trække stikket ud af maskinen, før den rengøres.

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 bagemaskinens indvendige sider af med en fugtig klud eller svamp.

5 Bageform: Gør bageformen ren med varmt vand, det er ikke nødvendigt at bruge sæbe. Pas på ikke at ridse slip-let belægningen. Tør formen omhyggeligt, før den sættes tilbage i bagekammeret.

6 Frugt- og nøddedispenser: Dispenseren fjernes ved at løfte i den højre side først. Når den højre side er blevet løftet, kan hele dispenseren fjernes.

Dispenseren skal rengøres med

varmt sæbevand og en fugtig klud/svamp. Den skal derefter skylles grundigt og stilles til tørring. For at sætte dispenseren på plads igen, skal du sørge for, at den venstre side er på plads først. Højre side kan derefter skubbes ned, tilbage i stillingen.

. Bageformen, dejkrogen, målebægeret eller -skeen samt dejkrogene må ikke komme i opvaskemaskinen.

. Lad ikke bageformen ligge for længe i vand, da dette kan hæve 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 ståluldspuder til rengøring.

Der skal tages særlig hensyn til slip-let belægningen. Undgå at beskadige belægningen.

Benyt ikke metalredskaber, såsom spatler, knive eller gafler. Belægningens farve kan ændre sig efter lang tids brug, hvilket blot skyldes fugtighed og damp, og det påvirker ikke maskinens ydeevne eller brødets kvalitet.

Sørg for, at hele dejkrogen, som akslen passer ind i, er rengjort omhyggeligt efter brug.

Efter rengøring skal du komme en dråbe madolie i hullet, før krogen sættes fast på akslen.

Det er med til, at krogen ikke sætter sig fast.

. Sørg for, at alle luft- og andre åbninger holdes fri for støv.

Opbevaring af maskinen

Sørg for at tørre alle dele, for de sættes væk, inkl. aftørring af fugt fra kighullet. Luk låget, og

lad være med at lægge andre genstande på laget.

Opnå vellykkede resultater

1 Alle ingredienserne i opskriften kommes i bageformen, så gæren ikke kommer i forbindelse med væske.

2 Hvis du bruger maskinen på dejindstillingen (program 6), skal du, efter dejen er færdig, fjerne denne fra bagemaskinen, smøre maskinen ind i et tyndt lag af solsikkeolie og dække den med bagepapir og et tørt viskestykke. Dejen bør derefter hvile på et varmt sted uden træk i ca. 30 minutter, eller indtil dejen har ca. den dobbelte størrelse.

3 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 forkert. Hvis man bor højt over havoverfladen, skal mængden af gær reduceres med ca. . teskefuld, og sukker og/eller vand og mælk skal reduceres lidt.

4 DOUGH-indstillingen (dej) er velegnet til blanding, æltning og hævnings (så dejen kan hæve), hvilket giver mere fyldig dej, såsom dejen til croissant. Brug bagemaskinen til at tilberede denne dej, så alt, hvad du skal gøre, er at forme og bage den i overensstemmelse med opskriften.

5 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.

6 Når dejen skal hvile og hæve i overensstemmelse med opskriften, skal den stilles på et varmt sted uden træk. Hvis dejen ikke hæver til det dobbelte, bliver resultatet måske ikke så sprødt.

7 Hvis dejen trækker sig sammen, når den rulles ud, så lad den stå overdækket et par minutter, for den rulles ud igen.

8 Dej kan pakkes ind i plastfilm og gemmes i fryseren til senere brug. Dejen skal hæve stuetemperatur, for den anvendes.

9 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 spiseskefuld ad gangen).

Afvejning af ingredienser

Det centrale og vigtigste skridt i forbindelse med benyttelsen af bagemaskinen er den præcise og nøjagtige afvejning af ingredienser. 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

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).

. Da du sikkert ønsker at få vægten angivet i gram, fyldes og vejes det nødvendige antal bægre og omregningen noteres.

Dvs.: 2 cups = xx g

3 cups = xxx g

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

Væskemålinger

Brug det medfølgende bæger B. Når mængderne aflæses, skal målebægeret stilles på en plan, vandret flade og betragtes fra siden (ikke i en vinkel). Vaskens overflade skal flugte med mærket på målebægeret.

Et slag på tasken er ikke godt nok, da det ville kunne forskubbe opskriftens nøjagtighed.

Måling af tørre ingredienser

Måling af tørre ingredienser (især mel) skal foretages med det medfølgende målebæger. Målebægeret går ud fra amerikanske standardmål 8 fluid oz "cup" (237 ml) - der svarer til det engelske (10 fluid oz.). Opmåling af tørre ingredienser foregår med en ske, og der fyldes i målebægeret uden at trykke sammen, når det er fuldt, glattes ud med en kniv C. 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.

Når der vejes små mængder af tørre ingredienser eller vasker (dvs. gær, sukker, salt, mælkepulver, honning, melasse), skal måleskeen anvendes. Målene skal vare strogne, ikke med top, da denne lille forskel ville kunne forskubbe opskriftens nøjagtighed D.

Det er let at frembringe lækkert bagværk med din bagemaskine. Med denne maskine kræves det blot, at opskrifterne følges nøje. I almindelig madlavning er det i orden med "knivspids af dette eller hint", men ikke for brødbagere. 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.

. Nøjagtig afvejning af ingredienser er meget vigtig. Brug ikke større mængder.

Brødblandinger

Brug "Brødblanding"-indstillingen. (program 8)

Læs oplysningerne om brødblandinger på pakken med brødblanding. Der findes i øjeblikket to typer brødblandinger.

1 Vand tilsættes.

Disse blandinger er klar til brug, og de indeholder alle de nødvendige ingredienser også gær. Du skal kun tilsætte vand.

. VIGTIGT: Følg vejledningen på posen, da nogle har et gærindhold over det normale, hvilket kunne medføre for stor hævnning i formen. Der må maksimalt bruges 3 bægge blanding.

. Disse blandinger er tilbøjelige til at hæve for meget og så falde sammen, når vejret er varmt og fugtigt. Eftersom blandingerne er fuldblandinger, kan vi ikke rådgive om tilpasning, som vi kan med vore egne opskrifter. Bag, mens det er køligst, og brug vand, der ligger på 21°C-28°C.

2 Tilsæt kun mel og vand

Disse blandinger består af de nødvendige ingredienser i separate poser.

Husk, der skal bruges mel af hårdt malet hvede. En pose af denne blanding giver et brød på 700 g, lige over 680 g.

Ingrediensernes temperatur

Alle ingredienser savel som maskinen og bageformen, men især vaskerne (vand eller mælk) skal hæve rumtemperatur 21°C. Hvis nogle ingredienser er for kolde, under 10°C, vil de ikke sætte gæringen i gang. Alt for varme vasker, over 40°C, kan slå gæren ihjel.

Konverteringstabel

Væsker, mel og andet

Vi anbefaler, at det medfølgende bæger bruges til alle opskrifter med henblik på at bibeholde ensartethed mellem melmærker og -typer.

Det medfølgende bæger er baseret på et amerikansk mål på ca. 29,6 ml.

Til folk der foretrækker at bruge deres egne måleredskaber, findes der alternative mål i ml og kubikcentimeter (cc) for måling af vasker og gram (g) for vejning af mel, sukker og frugt.

Bemærk: Der behøves en præcis køkkenvægt af god kvalitet med inddelinger og præcision på ned til 2 g.

Det er nødvendigt at hæve et målebæger med inddelinger på 2 ml.

Den medfølgende spiseske og teske skal bruges til at måle mindre mængder.

Et sæt standardiserede måleskeer, hvor toppen kan stryges, kan bruges.

Brug ikke en teske eller spiseske fra skuffen, da de er unøjagtige.

OFTTE STILLEDE SPØRGSMÅL

Spørgsmål om almindelige ydelser og betjening.

Spørgsmål 1

Hvad gør jeg, hvis dejkrogen kommer ud sammen med brødet/

Fjern den med en plasttang, før brødet skæres i skiver. Da krogen kan skilles fra formen, er det ikke en fejl, hvis den kommer ud i dit brød.

Spørgsmål 2

Hvorfor har mit brød nogle gange mel på skorpesiden/

I nogle tilfælde kan der være melblanding tilbage i bageformens hjørner. Når det sker, kan det normalt spises med, ellers kan denne del skæres væk med en skarp kniv.

Spørgsmål 3

Hvorfor æltes dejen ikke/ Jeg kan høre motoren køre.

Dejkrogen eller bageformen sidder ikke korrekt. Sørg for, at formen vender rigtigt, den har givet et klik, og at den sidder fast i bunden af bagemaskinen.

Spørgsmål 4

Hvor lang tid tager det at bage et brød/

Tiderne for hver indstilling er beskrevet tidligere.

Spørgsmål 5

Hvorfor kan jeg ikke bruge timeren, når der bruges frisk mælk/
Mælken bliver sur, hvis den ligger i maskinen for længe. Friske ingredienser, såsom æg og mælk, bør aldrig bruges, når der ønskes forsinket bagning.

Spørgsmål 6

Hvorfor skal ingredienser tilsættes i en bestemt rækkefølge/
Dette gør det muligt for bagemaskinen at blande ingredienserne på den mest effektive måde. Det skal også sørge for, at gæren ikke kommer i forbindelse med væsken, for blandingen af dejen, hvilket er væsentligt for tidsforsinkelsen.

Spørgsmål 7

Når timeren er indstillet til morgen, hvorfor laver maskinen så lyde sent om aftenen/
Maskinen skal gå i gang, på det tidspunkt, hvor tidsforsinkelsen når programmets starttidspunkt, så brødet kan være klart. Lydene kommer fra motoren, når dejen æltes. Dette er normal funktion og ikke en fejl.

Spørgsmål 8

Dejkrogen sidder fast i bageformen. Hvordan får jeg den fri efter bagning/
Det kan ske, at krogen klæber fast efter bagningen. Hæld varmt eller kogende vand over krogen, hvilket skulle løsne den nok til, at den kan fjernes. Sidder den stadig fast, lægges den i kogende vand i ca. 30 minutter.

Spørgsmål 9

Kan jeg vaske bageformen i opvaskemaskinen/
Nej. Bageformen og dejkrogen skal vaskes ved håndkraft.

Spørgsmål 10

Hvad sker der, hvis jeg lader det bagte brød blive i bageformen/
Den første time efter at bagemaskinen har bagt brødet, holdes det varmt for at forhindre, at det bliver svampet. Hvis du lader brødet blive i bagemaskinen efter hold varm-perioden, kan det medføre, at brødet bliver blødt og svampet, da overskydende damp (fugt) ikke kan slippe ud. Tag brødet ud, og lad det køle på en trådrist efter bagningen for at undgå dette.

Spørgsmål 11

Hvorfor er dejen kun delvist færdigblandet/ Hvorfor blev det ikke blandet færdigt/
Dejen kan være for tung eller for tør. Det kan eventuelt skyldes, at dejkrogen eller bageformen ikke sidder korrekt. Ingredienserne kan være tilsæt i den forkerte rækkefølge.

Spørgsmål 12

Hvorfor hæver dejen ikke/

Gæren kan være dårlig, udløbsdatoen overskredet, måske er der ikke kommet gær i. Hvis blandingen ikke var færdig, ville det kunne give problemer med hævnningen.

Spørgsmål 13

Hvad er den korteste og længste tid, bagetiden kan forindstilles til/

Forsinkelsen er højst 13 timer, der inkluderer hele bageprocessen. F.eks. varer bageprocessen på indstilling 1 (almindeligt lille) 3 timer og 20 minutter. Starten af denne kan højst forsinkes 9 timer og 40 minutter. Forsinkelsen skal mindst være 10 minutter for hver indstilling. Timer-uret oger eller mindsker forsinkelsen med 10 minutter.

Spørgsmål 14

Hvordan ved jeg, hvornår der skal tilsættes rosiner, nødder eller andet i dejen/*

Der lyder et bip, der fortæller, at der kan tilsættes rosiner, nødder eller andet i den anden æltning.

Bemærk: Se tabellen med "Bagetider" angående tidspunkt for "Tilsæt rosiner og nødder".

* Fås kun til modellen 48321 uden frugt- og nøddedispenser.

I nogle tilfælde vil ingredienser blive knust eller snittet under den første æltning. Hver opskrift giver en anvisning på det rigtige tidspunkt for tilsætning af rosiner og nødder til dejen.

Spørgsmål 15

Hvorfor er mit brød sa fugtigt, når det kommer ud/ Hvad kan jeg gøre/

Fugtighed kan påvirke dejen. Tilsæt en ekstra spiseskefuld mel. Højden over hævet spiller også en rolle. Reducer mængden af gær med 1 teskefuld, og reducer mængden af sukker og/eller vand lidt.

Spørgsmål 16

Hvorfor opstår der luftbobler oven på brødet/

Dette kan skyldes tilsætning af for meget gær. Reducer mængden af gær med 1 tsk.

Spørgsmål 17

Hvorfor hæver mit brød for derefter at falde sammen eller danne en hulning/

Dejen hæver evt. for meget. Graden af hævnning nedsættes ved at formindske gærmængden og/eller tilsætte mere salt.

Spørgsmål 18

Kan jeg bruge mine yndlingsopskrifter (almindeligt gærbrød) i bagemaskinen/

Ja, men du bliver nødt til at eksperimentere for at finde det rette forhold mellem ingredienserne. Lær maskinen godt at kende, og bag nogle brød, for du begynder at eksperimentere. Kom aldrig mere end 5 bægre af tørre ingredienser i (dette inkluderer den samlede mængde mel, havregryn, havremel, klid). Brug opskrifterne i denne bog til at finde ud af i hvilket forhold de tørre ingredienser, vasker og mængder af gær, sukker, salt og olie/smør/margarine skal tilsættes.

Vi råder til, at du laver dine egne opskrifter ved hjælp af grundopskrifterne og derefter går

videre til de øvrige med tiderne i bagetabellen som vejledning.

Spørgsmål 19

Er det vigtigt, at ingredienserne har stuetemperatur, for de kommes i bageformen/

Ja, selv når timer-uret anvendes. (vand skal være mellem 21°C og 28°C).

Spørgsmål 20

Hvorfor varierer brødene i højde og vægt/ Fuldkornshvede-/fuldkornsbrødene er altid kortere. Gør jeg noget forkert/

Nej, det er normalt, at fuldkornshvede- og fuldkornsbrød bliver kortere og tættere end almindelige brød eller brød af flute-typen. Fuldkornshvedemel og fuldkornsmel er tungere end hvidt brødmel, og derfor hæver det ikke så meget under bageprocessen. Dette gælder også for brød, der indeholder frugt, nødder, havre og klid.

Spørgsmål 21

Kan jeg blande gær og vand i forvejen/

Nej, gæret skal holdes tørt og kommes i bageformen til sidst, oven på melet. Dette er særligt vigtigt, når timer-uret anvendes.

Spørgsmål 22

Hvorfor er der et stort hul i bunden af brødet/

Hullet dannes af dejkrogen. Nogle gange er hullet større end normalt. Det skyldes, at dejen har ligget ved siden af krogen efter den anden æltning - dette er normalt i bagemaskiner. Du kan placere dejen lige i bunden af formen.

OPSKRIFTER

Opskrifterne i denne vejledning er grundigt afprøvede for at sikre det bedste resultat.

Opskrifterne er udarbejdet af husholdningseksperter specielt til denne maskine, og det er ikke sikkert, at resultatet bliver godt på lignende maskiner.

. Tilsæt altid ingredienserne i den rækkefølge, de er anført i opskriften.

. Nøjagtig afvejning af ingredienser er meget vigtig. Brug ikke større mængder

. Alle de nedennævnte opskrifter bruger den samme generelle fremgangsmåde:

1 Afvej ingredienserne, og kom dem i bageformen.

2 Brug lunkent vand 21°C-28°C.

3 Sat bageformen sikkert ned i maskinen, og luk laget.

4 Valg den relevante brødindstilling.

5 Tryk på startknappen.

6 Når brødet er færdigt, tages det ud af formen med et par ovnvanter.

7 Tag brødet ud af bageformen (og fjern eventuelt dejkrogen fra brødet).

8 Lad det køle af, for det skæres i skiver.

Der kan være bemærkninger til denne fremgangsmåde, der i givet fald står i slutningen af hver opskrift. Disse opskrifter er udarbejdet med anvendelse af anerkendt mel og

hurtiggærende gær.

OPSKRIFTER TIL ALMINDELIGT BRØD (1)

Almindeligt hvidt brød	450 g	680 g	900 g
Vand .	¾ bæger	1 1/8 bæger	1 1/2. bæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.	2 1/2 spsk.	4 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	2 1/2. spsk.	4 spsk.
Sukker	1 1/4 spsk.	2 1/4 spsk.	3 spsk.
Salt	1 tsk.	1 1/4. tsk.	2 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	2 bæger	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 1/4. spsk.	1 1/4 spsk.
Brug indstilling	1 Almindeligt		

OPSKRIFTER TIL FULDKORNSBRØD (2)

Fuldkornsbrød	680 g	900 g
Vand	1 1/8 bæger	1 5/8 bæger
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 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	¾ tsk.	¾ tsk.
C-vitaminpiller (knust)	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Benyt indstilling	2 Fuldkorn	

OPSKRIFTER TIL SØDE BRØD (3)

SE INTERNETSTEDER I SLUTNINGEN AF OPSKRIFSAFSNITTET.

Blandet frugtbrød	450 g	680 g	900 g
Vand	3/4 bæger	1 1/8 bæger	1 1/3 bæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.	2 1/2 spsk.	3 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	2 1/2. spsk.	3 spsk.
Sukker	2 spsk.	3 spsk.	3 spsk.
Salt	1 tsk.	1 1/4 tsk.	1 1/2 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	2 bæger	3 bæger	4 bæger
Muskat	½ tsk.	¾ tsk.	1 tsk.
Hurtiggærende gær	¾ tsk.	1 tsk.	1 tsk.

Tørret, blandet frugt	¼ bæger	½ bæger	2/3 bæger
Benyt indstilling	3 Sødt		

Kom det i frugt- og nøddedispenseren eller tilsæt, når bipperen høres, hvis din model ikke har en frugt- og nøddedispenser.

OPSKRIFTER PÅ SANDWICHBRØD (4)

SE INTERNETSTEDER I SLUTNINGEN AF OPSKRIFTSAFSNITTET.

Sandwichbrød	680 g	900 g
Vand	1 1/6 bæger	1 1/3 bæger
Blødt margarine/smør	1 . spsk.	2 spsk.
Salt	½ tsk.	1 tsk.
Skummetmælkspulver	1 ½ spsk.	2 spsk.
Sukker	3 spsk.	3 1/2 spsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær .	3/4tsk.	1 tsk.
Benyt indstilling	4 sandwich	

OPSKRIFTER PÅ FLUTES (5)

Flute	450 g	680 g	900 g
Vand	3/4bæger	1 bæger	1 1/4 bæger
Skummetmælkspulver	1 1/2 spsk.	2 spsk.	2 1/2 spsk.
Sukker	¾ spsk.	1 spsk.	1 1/4 spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.	1 1/4 tsk.
Solsikkeolie	1 spsk.	1 spsk.	1 1/2 spsk.
Mel af hårdt malet hvede	2 bæger	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 tsk.	1 1/4 tsk.
Benyt indstilling	5 Flutes		

DEJOPSKRIFTER (6)

Rundstykker af franskbrødsdej

Vand	1 . bæger
Skummetmælkspulver	1 spsk.
Smør (smeltet)	2 spsk.
Sukker	2 spsk.
Salt	1 1/2 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 1/4 bæger
Hurtiggærende gær	1 1/2 tsk.
Benyt indstilling	6 Dej

Fremgangsmåde

1 Ælt dejen, og form den til 6 rundstykker.

2 Læg den på en smurt bageplade.

- 3 Pensl let med smeltet smør.
- 4 Dæk den til i 20-25 minutter.
- 5 Lad dem hæve til dobbelt størrelse, og pensl, hvis det er nødvendigt.
- 6 Bages i ovn i ca. 15-20 minutter ved 190°C.

OPSKRIFTER PÅ SYLTETØJ (7)

SE INTERNETSTEDER I SLUTNINGEN AF OPSKRIFTSAFSNITTET.

BRØDBLANDINGER (8)

SE INTERNETSTEDER I SLUTNINGEN AF OPSKRIFTSAFSNITTET.

Læs oplysningerne om brødblandinger på pakken med brødblanding. Nogle mærker af brødblandinger anbefaler at bruge den almindelige programindstilling. Vores brødblandingsprogram (8) er særlig udviklet til at være den bedste pakke med brødblanding.

Der kan i øjeblikket fås to typer brødblandinger.

1 Vand tilsættes.

Disse blandinger er klar til brug, og de indeholder alle de nødvendige ingredienser også gær. Du skal kun tilføje vand.

. VIGTIGT: Følg vejledningen på posen, da nogle har et gærindhold over det normale, hvilket kunne medføre for stor hævnings i formen. Der må maksimalt bruges 3 bæger blanding.

. Disse blandinger er tilbøjelige til at hæve for meget og så falde sammen, når vejret er varmt og fugtigt. Eftersom blandingerne er fuldblandinger, kan vi ikke rådgive om tilpasning, som vi kan med vore egne opskrifter. Bag, mens det er køligst, og brug vand, der ligger på 21°C-28°C.

2 Tilsæt kun mel og vand

Disse blandinger består af de nødvendige ingredienser i separate poser.

Husk, der skal bruges mel af målet hard hvede. En pakke af denne blanding giver et brød på 700 g.

OPSKRIFTER PÅ SPECIALBRØD (9)

SE INTERNETSTEDER I SLUTNINGEN AF OPSKRIFTSAFSNITTET.

Maltbrød	680 g	900 g
Vand	1 bæger	1 1/4 bæger
Salt	1 tsk.	1 1/4 tsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	3 spsk.
Mørk sirup	1 1/2 spsk.	2 1/2 spsk.
Maltekstrakt	2 spsk.	3 spsk.
Flormel	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 1/4 tsk.
Sultanas*	1/2 bæger	3/4 bæger
Brug indstilling 9 Specialiteter		

*Kom det i frugt- og nøddedispenseren eller tilsæt, når bipperen høres, hvis din model ikke har en frugt- og nøddedispenser.

OPSKRIFTER TIL GLUTENFRI (10)

Glutenfrie brød er gærhævede brød, hvor hvedens gluten og protein (findes også i havre, byg og rug) er fjernet.

Brødet er udmærket samme dag, det bages, men som alle glutenfrie brød skal det "friskes op", når det er ældre end en dag. 2 skiver i en mikrobølgeovn i 10-15 sekunder kan normalt klare dette. Alt levnet friskt brød kan gemmes i nedfrosset tilstand. Glutenfrit brød (eller brød i det hele taget) opbevares ved at skære det i skiver, samle skiverne igen og svøbe hele brødet i aluminiumsfolie og lægge det i en plastpose. Gem det i fryseren, til det skal bruges.

Det kan, på grund af glutenfri dejs egenskaber, være nødvendigt at hjælpe med til, at ingredienserne blandes korrekt ved den første æltning.

På grund af dette skal du åbne låget under den første æltning (når -ikonet vises på skærmen) og skrabe alle ikke-blandede ingredienser, der muligvis sidder fast på siden af bageformen, af og ned i blandingen.

Brug en træ- eller plastikspatel for ikke at ødelægge slip-let-belægningen på formen.

Glutenfrit brød med soltørrede tomater	680 g
Æg	3
Kærnemælk	284 ml
Mælk	5 spsk.
Citronsaft	2 tsk.
Honning	1 1/2 spsk.
Pasta med soltørrede tomater	1 spsk.
Soltørrede tomater (antipasta)	50 g
Oil fra antipasta	1 spsk.
Salt	1 tsk.
Doves farm glutenfri hvedemel	3 1/4 bæger
Gær	1 spsk.
Brug indstilling	10 Glutenfri

OPSKRIFTER PÅ HURTIGBAGNING, LILLE (11)

Hurtigbagning af lille hvidt	680 g
Vand	1 1/8 bæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	4 tsk.
Solsikkeolie	2 spsk.

Mel af hårdt malet hvede	3 bæger
Hurtiggærende gær	3 tsk.
Brug indstilling 11	Fastbake (Hurtigbagning)

OPSKRIFTER PÅ HURTIGBAGNING, STOR (12)

Hurtigbagning af stort hvidt	900 g
Vand	1 1/2 bæger
Skummetmælkspulver	3 spsk.
Salt	1 1/2. tsk.
Sukker	5 tsk.
Solsikkeolie	3 spsk.
Mel af hårdt malet hvede	4 bæger
Hurtiggærende gær	3 tsk.
Brug indstilling	12 Fastbake (Hurtigbagning)

OPSKRIFTER PÅ PIZZADEJ* (14)

Pizzabund*

Vand	1 bæger
Sukker	2 spsk.
Salt	1/2 tsk.
Olie	3 spsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger
Hurtiggærende gær	2 tsk.
Brug indstilling	14 Pizzadej

Fremgangsmåde

- 1 Ovn forvarmes.
- 2 Form dejen i en flad rund form. Lag den på en smurt bageplade. Pensles let med olie.
- 3 Dækkes til og hæver i 15 minutter.
- 4 Det ønskede fyld kommes i.
- 5 Bages ved ca. 200°C, indtil det er gyldenbrunt.

Krydret pizzadej*

Vand	1 bæger
Sukker	2 spsk.
Salt	1/2 tsk.
Hvidlødspuré	1 tsk.
Blandede krydderurter	2 tsk.
Olie	3 spsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger
Hurtiggærende gær	2 tsk.
Brug indstilling	14 Pizzadej

Fremgangsmåde

- 1 Ovnens forvarmes.
- 2 Form dejen i en flad rund form. Lag den på en smurt bageplade. Pensles let med olie.
- 3 Dækkes til og hæver i 15 minutter.
- 4 Det ønskede fyld kommes i.
- 5 Bages ved ca. 200°C, indtil den er gyldenbrunt.

Pasta*

Flormel	2 bæger
Æg (piskede)	2
Salt	1 1/2 tsk.
Vegetabilsk olie	2 tsk.
Vand (mere efter behov)	2 spsk.
Brug indstilling	14 Pizzadej

Fremgangsmåde

- 1 Kom alle ingredienserne i formen
 - 2 Sat indstillingen til pizzadej, tilsæt ingredienserne, rør rundt med en spatel og tilsæt mere vand for at binde dejen, hvis det er nødvendigt.
 - 3 Når dejen former sig til en blod kugle, er den færdig.
 - 4 Efter æltningen rulles dejen ud, brug derefter en pastamaskine, eller skar dejen i de ønskede former.
 - 5 Koges i vand i 7-10 minutter.
- * Findes kun på modellerne 48319 og 48320

OPSKRIFTER PÅ BRØD UDEN HÆVNING (15)

SE INTERNETSTEDER I SLUTNINGEN AF OPSKRIFSAFSNITTET.

Banan- og nøddebrød*

Ingrediensgruppe 1

Smør (smeltet)	2 spsk.
Mælk	1 spsk.
Moset banan	1 bæger
Æg (pisket)	1
Valnødder (hakke)	1/2 bæger
Citronskal	1 tsk.

Ingrediensgruppe 2

Flormel	1 ½ bæger
Tvekulsurt natron	½ tsk.
Bagepulver	¼ tsk.
Sukker	1/2 bæger
Salt	1/4 tsk.
Brug indstilling	15 Uden hævnig

Fremgangsmåde

- 1 Bland gruppe 1 sammen i en skål for sig.

2 Bland gruppe 2 sammen i en anden skål.

3 Fyld blandingen i bageformen.

OPSKRIFTER PÅ KAGE* (18)

Vigtigt

Kagerne, der fremstilles i denne bagemaskine, hæver ikke op, så de fylder maskinen ud. De bliver ca. 55 mm høje. Standardkagen er en kage af Madeira-typen, der har en fugtig, fed og tæt konsistens. Det kan være nødvendigt at tilpasse opskriften efter personlig smag.

Smør og sukker for at gøre den mindre fed, mindre vand og/eller æg for at gøre den mindre fugtig.

Variationer

Kirsebær – 1/2 bæger halverede kirsebær (vaskes grundigt for at fjerne den overskydende saft), stilles til afdrypning og tørres på sugende papir, eller blandet frugt – 1/2 bæger eller chokoladestykker – 1/4 bæger

Det valgte hældes i brødformen til sidst oven på de andre ingredienser.

Madeirakage*

Ingrediensgruppe 1

Smør (smeltet)	3/4 bæger
Vaniljeessens	1/4 tsk.
Æg (piskede)	3 af mellemstørrelse
Citronsaft	2 tsk.
Brug indstilling	16 Kage

Ingrediensgruppe 2

Flormel	1 5/8 bæger
Bagepulver	2 tsk.
Stødt sukker	1 bæger
Brug indstilling	16 Kage

Fremgangsmåde

1 Bland gruppe 1 sammen i en skål for sig.

2 Gruppe 2 sigtes sammen i en separat skål.

3 Saml gruppe 1 og 2, bland godt.

4 Fyld blandingen i bageformen.

Kageblanding*

Dette program kan også bruges til forberedelse af købt kageblanding. Du kan følge anvisningerne på pakken.

* Findes kun på modellerne 48319 og 48320

OPSKRIFTER PÅ DESSERT* (19)

Æbledessert med havre*

Mellemstore madæbler skåret i tern (skrællede og udkernede) 6

Citronsaft 1 tsk.

Brun farin . bæger

Husholdningsmel . bæger

Lynkogt havre 1/3 bæger

Smør eller margarine, blødt 6 spsk.

Brug indstilling 17 Desserter

BESØG FØLGENDE INTERNETADRESSE FOR AT FÅ FLERE OPSKRIFTER:

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

Hvis der opstår problemer med apparatet, er du velkommen til at ringe til os.

Vi kan højst sandsynligt hjælpe dig bedre end forretningen, hvor du købte maskinen. Sørg for at have følgende information parat, når du ringer, for at gøre det lettere og hurtigere for vores medarbejdere at hjælpe dig.

1. Produktets navn.
2. Modelnummer, der findes på undersiden af maskinen.
3. Serienummer, der findes på undersiden af maskinen.

Websted

Du kan også kontakte os via vores websted eller besøge stedet for at se på og købe maskiner, reservedele og tilbehør i det omfattende Morphy Richards sortiment.

DIN TOÅRIGE 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.

1. Modelnr.
2. Serienr.

Alle produkter fra Morphy Richards testes individuelt, for 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, medbring købsbevis.

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 repareres 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 hæve varet brugt i overensstemmelse med fabrikantens anvisninger. For eksempel skal enhederne hæve varet afkalket, ligesom filtrene skal hæve varet 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 glaskarafler.

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.