

# Fastbake breadmaker



Please read and keep these instructions



**fast**bake

## getting the best from your new breadmaker...

### **Accurate measuring is essential**

*It is essential to measure ingredient quantities carefully, even slight changes may effect loaf quality*

### **Yeast content**

*If loaf rises too high and then collapses ensure the ingredients were measured accurately. If problem persists, reduce yeast by half a teaspoon*

**2year**  
guarantee

UK  
08450 777700  
**HELPLINE**  
1800 409119  
EFE



# Important safety instructions

---

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

Primarily there is danger of personal injury and secondly the danger of damage to property and the appliance. These are indicated in the text by the following two conventions:

**WARNING: Danger of personal injury**

**IMPORTANT:** Damage to the appliance

In addition we offer the following essential 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 outdoors.

## Mains lead

---

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

## Your safety

---

- **WARNING: Do not touch hot surfaces.** Use oven mitts or oven gloves when removing the hot bread pan. Do not cover the steam vent openings under any circumstances.
- **WARNING: Avoid contact with moving parts.**
- To protect against electrical shock, do not immerse cord or plug in water or other liquid.
- Extreme caution must be observed when moving an appliance with hot contents.
- Do not use breadmaker for storage purposes nor insert any utensils, as they may create a fire or electric shock hazard.
- Do not use use the appliance with wet or moist hands.

## Children

---

Never allow a child to operate this appliance. Children are vulnerable in the kitchen particularly when unsupervised and if appliances are being used or cooking is being carried out.

Teach children to be aware of dangers in the kitchen, warn them of the dangers of reaching up to areas where they cannot see properly or should not be reaching.

## Other safety considerations

---

- If the mains lead of this appliance is damaged do not use it. The lead may only be replaced by Morphy Richards Ltd or an agent of the company, since special purpose tools are required. Telephone Morphy Richards helpline for advice.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the breadmaker.
- Do not place the appliance on or near heat sources such as gas or electric stove ovens, or burners.
- 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 spoon in a dishwasher.
- Keep the appliance and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and the like.
- 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.

## Operating instructions

Important safety instructions	2
Introduction	4
Before first use	4
Electrical requirements	4
About this breadmaker	4
About the recipes	4
Components	5
Control panels buttons, display and functions	6
Program descriptions	7
Using your breadmaker	8
Using the timer	9
Beeper	9
Power interruption	9
Slicing and storing bread	9
Care and cleaning	10
Storing the unit	10
Know your ingredients	11
Measuring ingredients	12
Ingredient temperatures	13
Creating your own yeast breads	13
Special glazes for yeast breads	13
Other tips	13

## Recipes

<b>Basic breads</b>	
Basic white bread	14
Softgrain bread	14
Brown loaf	14
Italian herb bread	14
Cheese & onion bread	14
Raisin bread	14
Sun-dried tomato loaf	14
Malt loaf	15
<b>French bread</b>	15
<b>Wholewheat breads</b>	
Wholewheat bread	15
Granary loaf	15
<b>Quick setting</b>	
Banana and nut bread	15
Porridge oats bread	15
<b>Sweet</b>	
Mixed fruit loaf	15
Chocolate bread	16
<b>Fastbake I</b>	
Fastbake small white	16
<b>Fastbake II</b>	
Fastbake large white	16
<b>Dough recipes</b>	
White bread rolls	16
Wholewheat bread rolls	16
Hot cross buns	16
Pizza base	17
<b>Jams</b>	
Marmalade	17
Raspberry and apple	17
<b>Cake recipes</b>	
Standard cake mix	17
Mixed fruit cake	17
<b>Sandwich</b>	
Sandwich loaf	18
Softgrain sandwich loaf	18
<b>Further information</b>	
Baking cycle times	19
Need help? (questions and answers)	20
Troubleshooting	22

# Introduction

---

The smell of homemade bread wafting around the home is one of those great smells. Bread, fresh out of the oven, with melting butter is a memorable taste sensation. The Morphy Richards automatic breadmaker can create that experience every morning.

There's very little effort on the part of the baker, because the breadmaker is a sophisticated appliance with a computer memory that does all the work for you.

It's as simple as one-two-three.

- 1 Put in the ingredients.
- 2 Select program from the menus and press start.
- 3 Wait for your bread.

But don't stop at baking bread in this appliance. Besides being able to do all kinds of speciality breads, including wholewheat, you can also prepare doughs for bread rolls, pizza, cake and jam. Everything is easy and tastes homemade - because it is.

## Before first use

---

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

- 1 Carefully unpack the breadmaker and remove all packaging materials.
- 2 Remove any dust that may have accumulated during packing
- 3 Wipe the baking pan, kneading blade and outside surface of the breadmaker with a clean, damp cloth. The bread pan is non-stick coated. Do not use scouring pads or any abrasives on any part of

the breadmaker.

- 4 For first time use use oil, butter or margerine to grease the bread pan and bake empty for about 10 minutes (select the Extrabake program).
- 5 Clean once more.
- 6 Place the kneading blade on the axle in the baking pan.

**In manufacture 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.**

## 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).

If the socket outlets in your home are not suitable for the plug supplied with this appliance, the plug should be removed and the appropriate one fitted.

Note: The plug removed from the mains lead, if

severed, must be destroyed as a plug with bared flexible cord is hazardous if engaged into a live socket outlet.

**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

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

## About this breadmaker

---

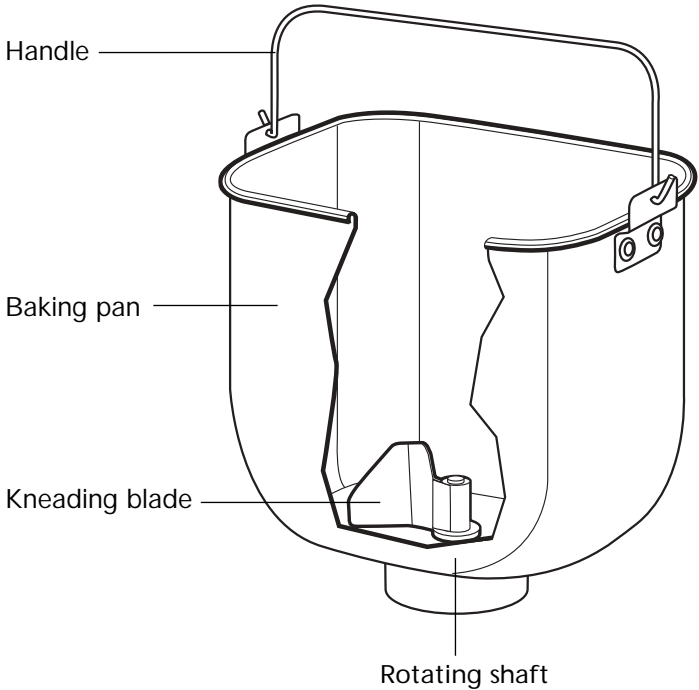
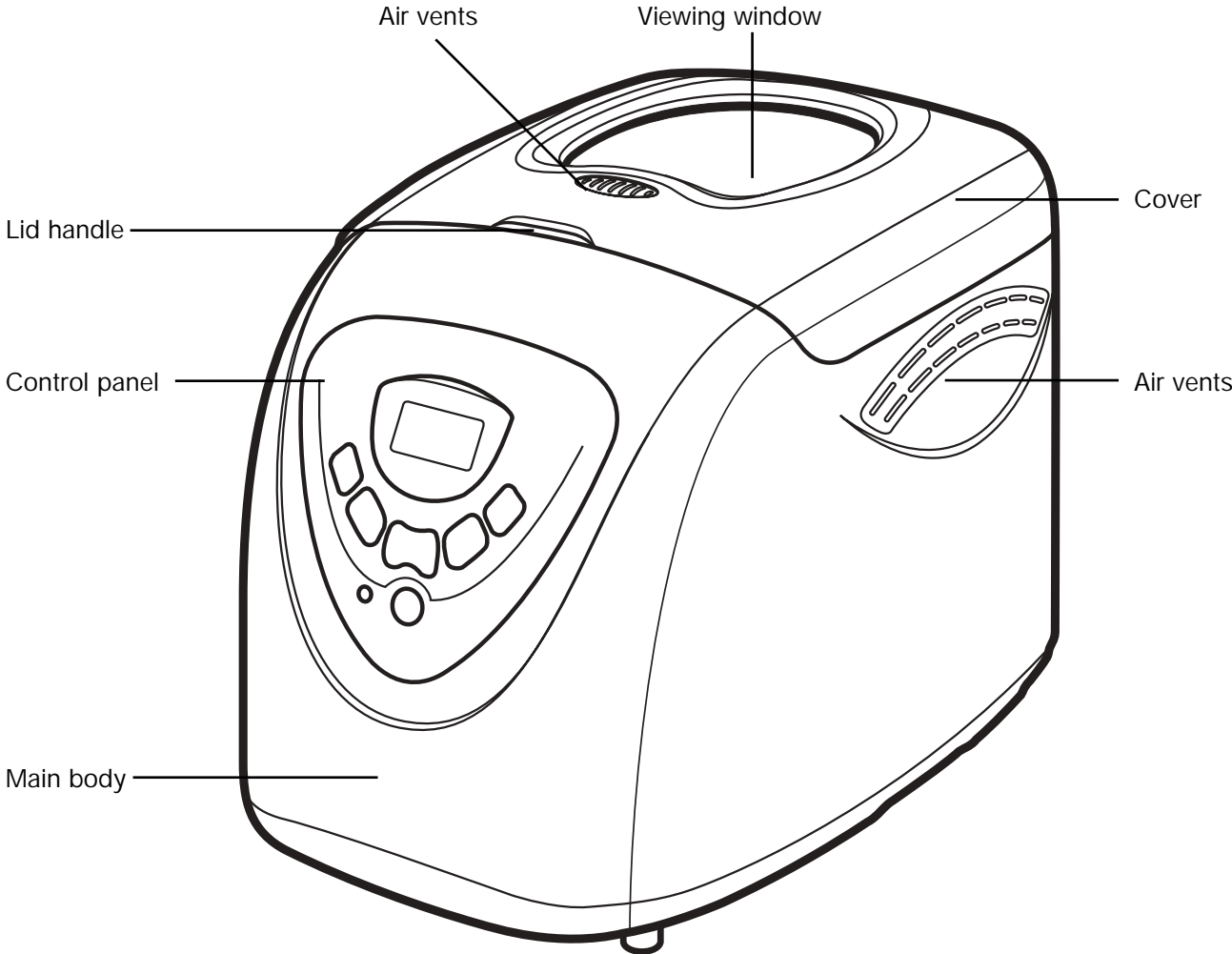
- It has two settings to make a small 680g (1.5lb) or large 907g (2lb) loaf (approx weight - depends on recipe).
- A Fruit and Nut beep signals when extra ingredients can be added so they don't get chopped by the kneading blade.
- The 1.5lb setting can be used to make a 1lb loaf for some of the recipes.

## About the recipes

---

The recipes in this booklet have been thoroughly tested to ensure best results. Recipes have been created by home economists specifically for this machine and may not produce acceptable results in other similar machines.

- Always add ingredients in the order they are listed in the recipe.
- **Accurate measuring of ingredients is vital. Do not use larger amounts.**

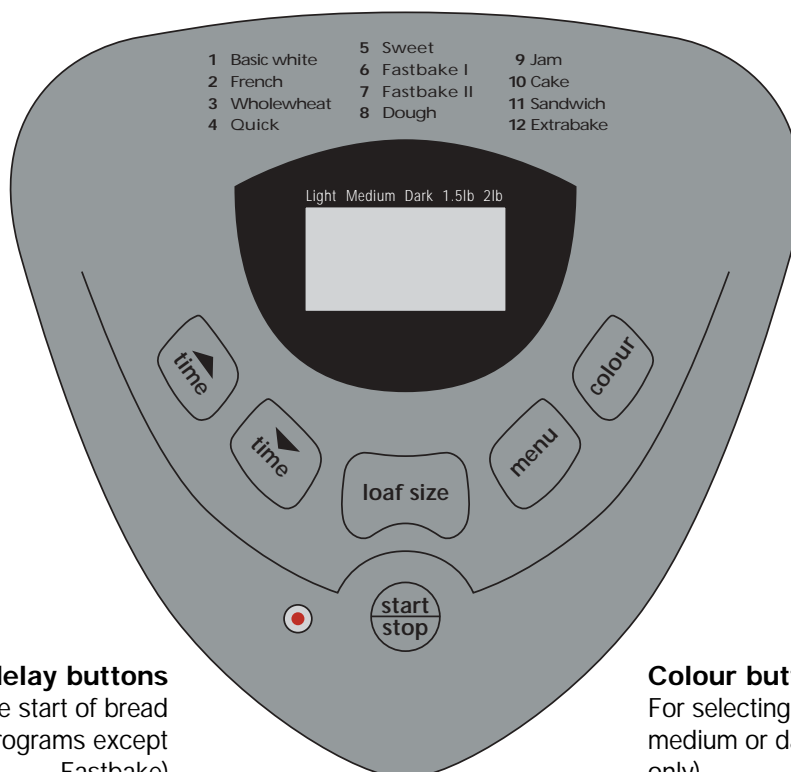


# Control panel buttons, display & functions

---

## Display window

Shows browning level selected  
Shows weight selected  
Shows the program number  
Shows time left before completion  
(3:20, for example, is 3 hours and 20 minutes; 0:20 is 20 minutes)  
Shows temperature warning - see 'Troubleshooting'



## Timer delay buttons

Use to delay the start of bread making (all programs except Fastbake)

## Start

Press to start for approx 1 second, a beep sounds and the colon (:) flashes and the program starts

## Stop

Press to stop for approx 2 seconds, a beep sounds to confirm

## Colour button

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

## Menu button

For choosing the bread making program from the list 1 to 12

## Loaf size button

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

# Program descriptions

---

## 1 **Basic white** (3:00 and 2:53)

For white and brown bread. Also for flavoured breads with added herbs and raisin.

## 2 **French** (3:50 and 3:40)

For the baking of light weight bread such as french bread which has a crisper crust and light texture.

## 3 **Wholewheat** (3:40 and 3:32)

For the baking of bread containing significant amounts of wholewheat. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay timer as this can produce poor results.

## 4 **Quick** (1:40)

For white bread that is required in a shorter time. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

## 5 **Sweet** (2:55 and 2:50)

For the baking of sweet type bread which gives a crisper crust than on basic setting. The crisper crust is produced by the sugar 'burning'.

## 6 **Fastbake I** (0:58)

For preparation of a 1.5lb white loaf in a reduced time period. Loaves made on this setting can be shorter and the texture more moist.

## 7 **Fastbake II** (0:58)

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

## 8 **Dough** (1:30)

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

## 9 **Jam** (1:20)

Use this setting for making jam from fresh fruits and marmalade from Seville oranges. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the pan into the baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately. Remove the pan carefully, allow to cool a little and clean thoroughly.

## 10 **Cake** (2:50)

This setting will mix ingredients and then bake for a preset time. It is required to mix two groups of ingredients in bowls before adding to the breadmaker (see cake recipes).

## 11 **Sandwich** (3:00 and 2:55)

This is to bake light texture bread but with a softer but thicker crust.

## 12 **Extra bake** (1:00)

This setting is bake only and can be used to increase the baking time on selected settings. 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 10 minute intervals. You will have to manually switch this off by pressing the stop button, when you have completed the Extrabake process. It is advised that you check the condition of the bread or jam after 10 minutes and at 10 minute intervals. Pressing ▲ increases the time in increments of 10 minutes.

When selecting Extrabake straight after another program, if the message H:HH is displayed, open the lid, remove the pan and allow to cool for 10 minutes. When cool, replace the baking pan and its contents, set program and press start.

# Using your breadmaker

---

## 1 Take out the pan

Open the lid and remove the pan by lifting the handle, turning anti-clockwise and lifting out. Place on the work surface. It is important that the pan is filled with ingredients outside the machine so that any accidental spillage is not ignited by the heating elements.

## 2 Attach the blade

Attach the kneading blade to the shaft by pushing on.

## 3 Measure ingredients

Measure the ingredients required and add them all into the pan in the order listed. See later section 'Measuring your ingredients').

- When adding the yeast to the baking pan, take care that the yeast does not come into contact with the water or any other liquid, as it will start to activate immediately.
- Use tepid water 21-28°C.

## 4 Put pan back in

Place the baking pan back in the breadmaker, turning clockwise to lock into place. Close the lid.

## 5 Plug in

Plug into the power supply. The breadmaker will automatically be set to basic bread menu and normal time.

- Everytime you press a button you will hear a beep to confirm.

## 6 Select program

Choose the desired setting from the list by pressing the Menu button.

## 7 Select weight

Press Loaf size button to choose between small or large.

## 8 Select colour

Choose desired crust colour by pressing Colour button.

## 9 Select the delay time

If you wish the bread to be ready later, set the time delay now, as described in next section.

## 10 Start

Press the Start Stop button to start the machine. The remaining time will count down in one minute increments.

## 11 Progress

The breadmaker will automatically proceed through the programmed stages as shown in the 'Baking cycle times' section. If the breadmaker has a program selected that has a second kneading process, beeps sound to inform that fruits and/or nuts may be added.

- It is possible that steam will escape through the vents during baking, this is normal.

## 12 Finish

When the program is completed and the bread is baked the display shows 0:00 and the beeper will sound.

## 13 Keep warm

The keep warm function will circulate hot air for a further 60 minutes on most settings (see 'Baking cycle times' section). For best results, remove the baking pan and loaf within this period or when the initial program is completed. 10 beeps will be heard when the keep warm period is finished.

## 14 Remove the food

Press Stop. Open the lid.

**WARNING: Use oven gloves when removing the baking pan (taking care as it is very hot).**

## 15 Turn out the bread

Allow the bread to cool in the pan for 15 minutes, then turn the pan upside down and tap the bread from the pan onto a rack to cool. Fill the pan with warm water immediately to prevent the blade from sticking to the shaft.

- Occasionally the kneading blade will stay in the loaf. Wait until the loaf is cool and then remove the blade with a wooden or plastic utensil to avoid damage to the non-stick surface.

## 16 Always unplug the appliance after use.

- Do not open the lid whilst the breadmaker is operating as this will affect the quality of the bread, especially its ability to rise properly. Only open the lid when the recipe needs you to add additional ingredients, see recipes.

## Room temperature note

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.



---

## Using the timer

---

Use the timer when you want the bread ready later, or in the morning. A maximum of 13 hours can be set. Check if function is available by consulting 'Baking cycle times' section. Do not use this function with recipes that use perishable ingredients such as eggs, fresh milk, sour cream, or cheese.

- 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 'Time ▼' and 'Time ▲' buttons. Arrows will move time up or down in 10-minute increments. After you have pressed Start, the colon (:) will flash.
- If you have selected the wrong time press stop for 2 seconds. The timer will go back to the program time, repeat step 1 and 2.
- 3 The timer delay is up to a maximum of 13 hours. This is when the bread will be ready to remove from the machine, see page 8 item 14 'Remove the food'.

## 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 brief power supply failure

- if the program has not yet reached rise 1, press Start and the program will continue using the automatic repeat function;
- if it has gone beyond this point, the process must be started from the very beginning. The ingredients will have to be discarded and you must start again with fresh ingredients.

## Slicing and storing bread

---

For best results place bread on a wire rack and allow to cool for 15-30 minutes before slicing.

Use an electric knife or a sharp knife with a serrated blade for even slices.

Store unused bread tightly covered in a plastic bag at room temperature for up to three days. If weather is hot and humid, store in the refrigerator overnight.

For longer storage (up to one month), place bread in a tightly covered container in the freezer.

If you store the bread in the refrigerator, leave it out to bring it to room temperature before serving.

Since homemade bread has no preservatives it tends to dry out and become stale faster than commercially made bread.

Leftover slightly hardened bread may be cut into 1.3 cm (half inch) or 2.5cm (1 inch) cubes and used in favourite recipes to make croutons, bread pudding, or stuffing.

# Care and cleaning

---

## 1 **Caution: To prevent electrical shock, unplug the unit before cleaning.**

- 2 Wait until the breadmaker has cooled.
  - **IMPORTANT:** Do not immerse or splash either the body or lid in any liquid as this may cause damage and/or electric shock.
- 3 Exterior: Wipe the lid and outer body of the unit with a damp cloth or slightly dampened sponge.
- 4 Interior: Use a damp cloth or sponge to wipe the interior of the breadmaker.
- 5 Baking pan: Clean the baking pan with warm water, soap is not necessary. Avoid scratching the non-stick surface. Dry it thoroughly before placing it back in the baking chamber.
  - Do not wash the baking pan, measuring cup, spoon or kneading blades in the dishwasher.
  - Do not soak the baking pan for long periods as this could interfere with the working of the drive shaft.
  - If the paddle becomes stuck in the bread pan, pour hot water over it and allow to soak for 30 minutes. This will enable you to remove the paddle more easily.
  - Be sure the appliance is completely cooled before storing away.

### **Do not use any of these when cleaning**

- Paint thinner
- Benzine
- Steel wool pads
- Polishing powder
- Chemical dustcloth

### **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 after long use, 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 should be cleaned, then add a drop of cooking oil and replace it on the spindle in the baking pan. This will prevent sticking of the blade.

- Keep all air vents and openings clear of dust.

## Storing the unit

---

Be sure to dry all parts before storing including wiping any moisture from the viewing window. Close the lid and do not store anything on top of the lid.

## Understanding baking

---

It is often said that cooking is an art relying on the creativity of the chef while baking bread is much more of a science. This means that the process of combining flour, water and yeast results in a reaction that produces bread. You have to remember that when the ingredients combine with each other they produce a specific result. Read the following information carefully to gain a better understanding of the importance each ingredient plays in the breadmaking process.

## Important note on flours

---

Flours, while visibly similar, can be very different by virtue of how they were grown, milled, stored, etc. You may find that you will have to experiment with different brands of flour to help you make that perfect loaf. Storage is also very important, as all flours should be kept in an airtight container.

### All purpose flour/plain flour

All purpose Flour is a blend of refined hard and soft wheat flours especially suitable for making cake. This type of flour should be used for recipes in the cake/quick bread section.

### Strong white flour/bread flour

Bread flour is a high gluten/protein flour that has been treated with conditioners that give dough a greater suitability for kneading. Bread Flour typically has a higher gluten concentration than All purpose flour; however, depending on different milling practices, this may vary. Strong plain flour or bread flour are recommended for use with this breadmaker.

### Whole wheat flour/wholemeal flour

Whole wheat flour/wholemeal flour is milled from the entire wheat kernel which contains the bran and germ and makes it heavier and richer in nutrients than white flour. Breads made with this flour are usually smaller and heavier than white loaves. To overcome this whole wheat flour/wholemeal flour can be mixed with Bread flour or strong plain flour to produce a high light textured bread.

### Self-raising flour

Self-raising Flour contains unnecessary leavening ingredients that will interfere with bread and cake making. It is not recommended for use.

### Bran

Bran (unprocessed) & Wheat Germ are the coarse outer portions of the wheat or rye grains separated from flour by sifting or bolting. They are often added in small quantities to bread for nutritional enrichment, heartiness and flavour. They are also used to enhance the texture of bread.

### Oatmeal

Oatmeal comes from rolled or steel-cut oats. They are used primarily to enhance flavour and texture.

## Other ingredients

---

### Yeasts (active dry yeast)

Yeast through a fermentation process produces gas (carbon dioxide) necessary to make the bread rise. Yeast must be able to feed on sugar and flour carbohydrates in order to produce this gas. Fast action granular yeast is used in all recipes that call for yeast. There are basically three different types of yeast available, fresh, traditional dry active and fast action.

### It is recommended that fast action yeast be used.

Fresh or compressed cake yeast is not recommended as they will produce poor results. Store yeast according to manufacturers instructions. Ensure your yeast is fresh by checking its expiration date. Once a package or can of yeast is opened it is important that the remaining contents be immediately resealed and refrigerated as soon as possible for future use. Often bread or dough, which fails to rise, is due to stale yeast being used. The following test can be used to determine whether your yeast is stale and inactive:

- 1 Place half a cup of lukewarm water into a small bowl or cup.
- 2 Stir 1 tsp. of sugar into the water then sprinkle 2 tsp. of yeast over the surface.
- 3 Place bowl or cup in a warm area and allow to sit for 10 minutes undisturbed.
- 4 The mixture should foam and produce a strong yeast aroma. If this does not occur, discard mixture and start again with another packet of dried yeast.

### Sugar

Sugar is important for the colour and flavour of breads. It is also food for the yeast as it is part of the fermentation process. Artificial sweeteners cannot be used as a substitute for sugar as the yeast will not react properly with them.

### Salt

Salt is necessary to balance the flavour of breads and cakes, as well as for the crust colour that develops during baking. Salt also limits the growth of yeast so the amounts shown in the recipes should not be increased. For dietary reasons it may be reduced, however, your baking may suffer.

### Liquids/milk

Liquids such as milk or a combination of powdered milk and water, can be used when making bread. Milk will improve flavour, provide a velvety texture and soften the crust, while water alone will produce a crispier crust. Some liquids call for juice (orange, apple, etc) to be added as a flavour enhancer. *Note: For most recipes we suggest the use of dry skimmed milk.*

### Eggs

Eggs add richness and a velvety texture to bread doughs and cakes.

### Sunflower oil

'Shortens' or tenderises the texture of yeast breads. Butter or margarine can be used as a substitute. If butter or margarine is used direct from the refrigerator it should be softened for easier blending during the mixing cycle.

### Baking powder

Baking powder is a raising agent used in cakes. This type of raising agent does not require rising time before baking as the chemical reaction works when liquid ingredients are added.

### Bicarbonate of soda

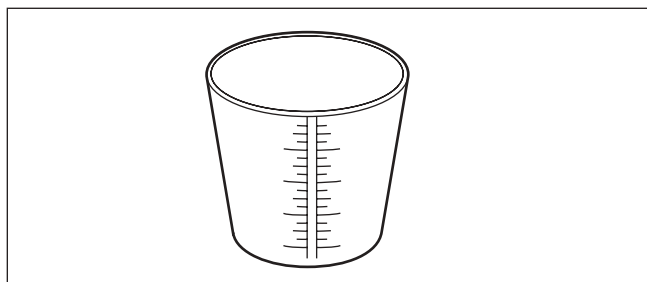
Bicarbonate of soda is another raising agent not to be confused or substituted for baking powder. It also does not require rising time before baking as the chemical reaction works during the baking process.

## Measuring ingredients

The key and most important step when using your breadmaker is measuring your ingredients precisely and accurately. It is extremely important to measure each liquid and dry ingredient properly or it could result in a poor or unacceptable baking result. The ingredients must also be added into the baking pan in the order in which they are given in each recipe. Liquid and dry measurements are done somewhat differently and are as follows:

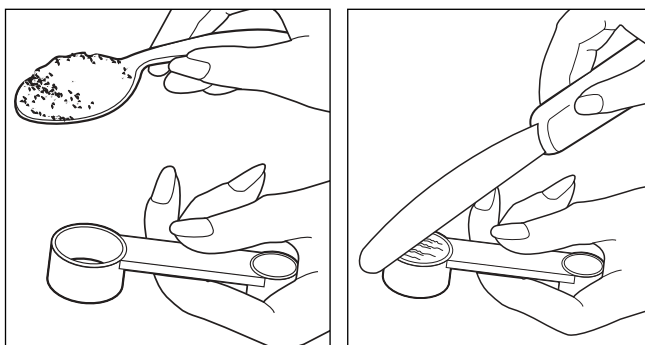
### Liquid measurements

Use the cup 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. A 'guesstimate' is not good enough as it could throw out the critical balance of the recipe.



### Dry measurements

Dry measurements (especially flours) must be done using the measuring cup provided. The measuring cup is based on the American standard 8 fluid oz cup - British cup is 10 fluid oz. Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, levelling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup 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 (ie yeast, sugar, salt, powdered milk, honey, molasses) **the measuring spoon which is provided must be used.** Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

---

Your breadmaker produces delicious baked goods with ease. This machine requires only 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 accurately measure each ingredient for best results.

## Ingredient temperatures

---

**All ingredients, including the machine and pan, and especially 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. Extremely hot liquids, above 40°C (104°F), may kill the yeast.

## Creating your own yeast breads

---

With the breadmaker, even the most inexperienced baker can achieve the satisfying experience of baking a loaf of bread. All of the mystery and hard work is gone. Inside this talented machine with an electronic brain, the dough is mixed, kneaded, proofed and baked without you being present. The automatic breadmaker can also just prepare the dough, and when it's ready, you shape, allow to rise and bake in a conventional oven. The recipes on the following pages are 'tailored' for this breadmaker. Each recipe features ingredients that best compliment a particular loaf of bread, and each was tested in our machines. **It is extremely important not to exceed the amounts of flour specified in each of the recipes or else it could result in unsatisfactory baking performance.** When creating your own yeast bread recipes or baking an old favourite, use the recipes in this cookbook as a guide for converting portions from your recipe to your breadmaker.

## Special glazes for yeast breads

---

Give your just baked bread a professional finish. Select one of the following special glazes to enhance your bread.

### Egg glaze

Beat 1 large egg and 1 tablespoon of water together, brush generously. Note: apply only to doughs before baking.

### Melted butter crust

Brush melted butter over just baked bread for a softer, tender crust.

### Milk glaze

For a softer, shiny crust, brush just baked bread with milk or cream.

### Sweet icing glaze

Mix 1 cup sifted icing sugar with 1 to 2 tablespoons

of milk to make a glaze consistency and drizzle over raisin bread or sweet breads.

### Poppy/Sesame/Caraway seed/Oatmeal

Sprinkle your choice of these seeds generously over just glazed bread.

## Other tips

---

- Place all recipe ingredients into the baking pan so that yeast is not touching any liquid.
- After completing the process of making dough in your breadmaker, typically when letting dough rise outside the breadmaker, allow 30 minutes or until dough doubles in size. Dough should be lightly greased and covered with grease proof paper and a dry towel. It should be placed in a warm area free from drafts.
- Humidity can cause problems, therefore humidity and high altitudes require adjustments. For high humidity, add an extra tablespoon of flour if consistency is not right. For high altitudes, decrease yeast amount by approximately  $\frac{1}{4}$  teaspoon, and decrease sugar and/or water or milk slightly.
- The DOUGH setting is great for mixing, kneading and proofing (allowing dough to rise) richer dough like croissant doughs. Use the automatic breadmaker to prepare this dough so all you need to do is shape and bake it according to your recipe.
- When recipes call for a 'lightly floured surface,' use about 1 to 2 tablespoons of flour on the surface. You may want to lightly flour your fingers or rolling pin for easy dough manipulation.
- When you let dough 'rest' and 'rise' according to a recipe, place it in a warm, draught-free area. If the dough does not double in size, it may not produce a tender product.
- 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. Bring the dough to room temperature before using.
- After 5 minutes of kneading, open the lid and check the dough consistency. The dough should form a soft, smooth ball. If too dry, add liquid. If too wet, add flour ( $\frac{1}{2}$  to 1 tablespoon at a time).

# Recipes

All of the following recipes use this same general method:

- 1 Measure ingredients into baking pan.
- 2 Use tepid water 21-28°C.
- 3 Insert baking pan securely into unit, close lid.
- 4 Select appropriate bread setting.
- 5 Push start button.
- 6 When bread is done, remove pan from unit **using oven mitts**.
- 7 Remove bread from baking pan, (and kneading blade from bread if necessary).
- 8 Allow to cool before slicing.

This method is modified by notes, if applicable, at the end of each recipe.

*These recipes have been developed using Allinson flours and Easybake Allinson yeast.*

## 1 Recipes for basic breads

### Basic white bread

	1 lb*	1 1/2 lb	2 lb
Water	3/4 cup	1 1/8 cup	1 1/2 cups
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 1/2 tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2 1/2 tbsp	4 tbsp
Sugar	1 1/4 tbsp	2 1/4 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1 1/4 tsp	2 tsp
Strong white bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/4 tsp
Use setting	1 Basic	1 Basic	1 Basic

\*Use 1 1/2 lb loaf size setting for 1 lb loaf

### Softgrain bread

	1 1/2 lb	2 lb
Water	1 1/8 cup	1 1/2 cups
Skimmed milk powder	2 1/2 tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 1/2 tbsp	4 tbsp
Sugar	2 1/4 tbsp	3 tbsp
Salt	1/4 tsp	2 tsp
Strong white softgrain bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 1/4 tsp	1 1/4 tsp
Use setting	1 Basic	1 Basic

### Brown loaf

	1 lb*	1 1/2 lb	2 lb
Water	3/4 cup	1 cup	1 1/2 cups
Skimmed milk powder	1 1/2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	1 1/2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Sugar	2 1/2 tbsp	2 1/2 tbsp	4 tbsp
Salt	1 tsp	1 1/4 tsp	2 tsp
Strong brown bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Use setting	1 Basic	1 Basic	1 Basic

\*Use 1 1/2 lb loaf size setting for 1 lb loaf

### Italian herb bread

	1 1/2 lb	2 lb
Water	1 1/8 cup	1 1/2 cup
Skimmed milk powder	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Sugar	2 1/4 tbsp	2 1/2 tbsp
Salt	1 1/2 tsp	2 tsp
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Dried marjoram	1 1/2 tsp	2 tsp
Dried basil	1 1/2 tsp	2 tsp
Dried thyme	1 1/2 tsp	2 tsp
Fast action yeast	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Use setting	1 Basic	1 Basic

### Cheese & onion bread

	1 1/2 lb	2 lb
Water	1 cup	1 1/4 cup
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Sugar	1 tbsp	2 tbsp
Salt	1/2 tsp	1 tsp
Onion granules	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Mature grated cheddar cheese	1 cup	1 1/2 cups
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 1/2 tsp	1 3/4 tsp
Use setting	1 Basic	1 Basic

### Raisin bread

	1 1/2 lb	2 lb
Water	1 1/4 cup	1 1/2 cup
Skimmed milk powder	3 tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	3 tbsp	4 tbsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 1/2 tsp	2 tsp
Cinnamon	3/4 tsp	1 tsp
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 1/2 tsp	2 tsp
Raisins*	5/8 cup	3/4 cup
Use setting	1 Basic	1 Basic

\* Add the fruit when the beeper sounds.

### Sun-dried tomato loaf

	1 1/2 lb	2 lb
Water	1 cup	1 1/3 cups
Skimmed milk powder	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 1/4 tbsp	3 tbsp
Salt	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Dried mixed herbs	1 1/2 tsp	2 tsp
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Sun-dried tomatoes	3/8 cup	1/2 cup
Use setting	1 Basic	1 Basic

## Malt loaf

	1½ lb	2 lb
Water	1 cup	1¼ cup
Salt	1 tsp	1 tsp
Sunflower oil	2 tsp	3 tbsp
Black treacle	1½ tbsp	2½ tbsp
Malt extract	2 tbsp	3 tbsp
Plain flour	3 cups	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1¼ tsp
Sultanas*	½ cup	¾ cup
Use setting	1 Basic	1 Basic

\* Add the fruit when the beeper sounds

## 2 Recipes for french bread

### French bread

	1 lb*	1½ lb	2 lb
Water	¾ cup	1 cup	1¼ cup
Skimmed milk powder	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
Sugar	¾ tbsp	1 tbsp	1¼ tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Sunflower oil	1 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Strong white bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Use setting	2 French	2 French	2 French

\*Use 1½ lb loaf size setting for 1 lb loaf

## 3 Recipes for wholewheat breads

### Wholewheat bread

	1 lb*	1½ lb	2 lb
Water	¾ cup	1⅛ cup	1⅝ cup
Skimmed milk powder	1 tbsp	1½ tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Brown sugar	2 tbsp	2½ tbsp	3½ tbsp
Salt	1 tsp	1¼ tsp	1½ tsp
Strong wholemeal bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 tsp	1¼ tsp	1½ tsp
Vitamin C tablet (crushed)	-	1x100mg	1x100mg
Use setting	3 Wholewheat		

\*Use 1½ lb loaf size setting for 1 lb loaf

### Granary loaf

	1½ lb	2 lb
Water	1⅛ cup	1⅝ cup
Skimmed milk powder	2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Soft brown sugar	2½ tbsp	5 tbsp
Salt	1¼ tsp	2 tsp
Granary malted brown bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1¼ tsp	1 tsp
Vitamin C tablet	-	1 x 100mg
Use setting	3 Wholewheat	

## 4 Recipes for quick setting

### Banana and nut bread

#### Ingredients group 1

Butter (melted)	2 tbsp
Milk	1 tbsp
Mashed banana	1 cup
Egg	1
Walnuts (chopped)	½ cup
Lemon rind	1 tsp

#### Ingredients group 2

Plain flour	1½ cup
Bicarbonate of soda	½ tsp
Baking powder	¼ tsp
Sugar	½ cup
Salt	¼ tsp
Use setting	4 Quick

### Method

- 1 Mix group 1 together in a separate bowl.
- 2 Mix group 2 together in a second bowl.
- 3 Pour mixture into breadpan.

### Porridge oats bread

Milk	1 cup
Eggs (beaten)	2
Sunflower oil	½ tsp
Golden syrup	2 tbsp
Sugar	¼ cup
Salt	1 tsp
Plain flour	2 cups
Porridge oats	1 cup
Baking powder	½ tsp
Bicarbonate of soda	½ tsp
Use setting	4 Quick

## 5 Sweet

### Mixed fruit loaf

	1 lb*	1½ lb	2 lb
Water	¾ cup	1⅛ cups	1⅝ cups
Skimmed milk powder	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Sugar	5 tbsp	¼ cup	⅓ cup
Salt	1 tsp	1¼ tsp	1½ tsp
Strong white bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Nutmeg	½ tsp	¾ tsp	1 tsp
Fast action yeast	1 tsp	1¼ tsp	1½ tsp
Dried mixed fruit †	¼ cup	½ cup	⅔ cup
Use setting	5 Sweet	5 Sweet	5 Sweet

\* Use 1½ lb loaf size setting for 1 lb loaf

† Add the fruit when the beeper sounds

---

## Chocolate bread

	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb	2 lb
Water	1 cups	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cups
Egg (beaten)	1 medium	1 medium
Skimmed milk powder	1 tbsp	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tbsp
Sunflower oil	1 tbsp	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tbsp
Sugar	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> cup	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> cup
Salt	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> tsp	1 tsp
Walnuts (chopped) *	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> cups	-
Strong white bread flour	2 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> cups	3 cups
Cocoa powder	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> cup	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> cup
Fast action yeast	1 tsp	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tsp
Use setting	5 Sweet	5 Sweet

\* Add the walnuts when the beeper sounds

---

## 6 Recipes for Fastbake I

### Fastbake small white

Water	270ml
Strong white bread flour	3 cups
Skimmed milk powder	2 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	4 tsp
Sunflower oil	4 tbsp
Fast action yeast	3 tsp
Use setting	6 Fastbake

---

## 7 Recipes for Fastbake II

### Fastbake large white

Water	360ml
Strong white bread flour	4 cups
Skimmed milk powder	3 tbsp
Salt	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tsp
Sugar	5 tsp
Sunflower oil	5 tbsp
Fast action yeast	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tsp
Use setting	7 Fastbake

---

## 8 Recipes for dough

### White bread rolls

Water	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> cups
Skimmed milk powder	1 tbsp
Butter melted	2 tbsp
Sugar	2 tbsp
Salt	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tsp
Strong white bread flour	3 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> cups
Fast action yeast	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tsp
Use setting	8 Dough

### Method

- 1 Knead and shape the dough into 6 rolls
- 2 Place on a greased baking tray
- 3 Brush lightly with melted butter
- 4 Cover for 20-25 minutes
- 5 Allow to rise until they are double in size and glaze
- 6 Bake for approx 15-20 minutes at 190°C

### Wholewheat bread rolls

Water	1 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> cups
Skimmed milk powder	2 tbsp
Butter (melted)	2 tbsp
Honey	2 tbsp
Brown sugar	1 tbsp
Salt	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tsp
Strong wholewheat bread flour	3 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> cups
Fast action yeast	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tsp
Use setting	8 Dough

### Method

Follow method given for white rolls.

### Hot cross buns

Water	1 cup
Butter (melted)	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> cup
Sugar	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> cup
Egg (beaten)	1
Salt	1 tsp
Strong white bread flour	3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> cups
Cinnamon	1 tsp
Nutmeg	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> tsp
Raisins	1 cup
Use setting	8 Dough

### Method

- 1 Divide into 8-12 pieces. Shape and flatten slightly.
- 2 Glaze with egg and milk (but not the cross).
- 3 Cover and allow to rise for 30 minutes.
- 4 Bake in oven 375°F (190°C) for 16-18 minutes.



---

### Pizza base

Water	1 cup
Butter (melted)	1 tbsp
Sugar	2 tbsp
Salt	1 tsp
Strong white bread flour	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> cups
Fast action yeast	1 tsp
Use setting	8 Dough

### Method

- 1 Pre-heat oven.
- 2 Shape into a flat round shape. Place on a greased baking tray. Brush lightly with oil.
- 3 Cover for 15 minutes and allow to rise.
- 4 Add your desired topping.
- 5 Bake at approx 200°C until golden brown.

## 9 Recipes for jams

---

### Marmalade

Juice from oranges	3 medium
Rind of oranges grated	2
Preserving sugar	1 cup
Water	1 tbsp
Pectin if needed	2 tsp
Use setting	9 Jam

### Comments

- Warm the jars before filling.
- Use extra bake time if needed according to set of the marmalade and the size of the oranges.
- Remove the paddle with tongs before pouring the marmalade into the jars.
- Do not lift the lid during mixing.
- Seville oranges should be used for marmalade but are only available in January. If using other oranges pectin will be needed to firm up the marmalade.
- This recipe will fill approximately 1 medium (400g) jar.

### Raspberry and apple jam

Raspberries, frozen, measured before defrosting	2 cups
Chopped baking apples (peeled and cored)	1 cup
Preserving sugar	1 cup
Lemon juice	3 tbsp
Use setting	9 Jam

### Comments

- Warm the jars before filling.
- Use tongs to remove the paddle before pouring the jam into prepared jars.
- Do not open lid during mixing.

## 10 Recipes for cakes

---

### Standard cake mix

#### Ingredients group 1

Butter (melted)	3/4 cup
Vanilla essence	1/4 tsp
Eggs (beaten)	3 medium
Lemon juice	2 tsp

#### Ingredients group 2

Plain flour	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> cup
Baking powder	2 tsp
Caster sugar	1 cup

Use setting	10 Cake
-------------	---------

### Method

- 1 Mix group 1 together in a separate bowl.
- 2 Sieve group 2 together in a second bowl.
- 3 Combine groups 1 and 2 together until mixed.
- 4 Pour mixture into breadpan.

### Mixed fruit cake

#### Ingredient group 1

Butter (melted)	3/4 cup
Vanilla essence	1/4 tsp
Eggs	3
Lemon juice	2 tsp
Dried mixed fruit	5/8 cup

#### Ingredient group 2

Plain flour	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> cups
Baking powder	2 tsp
Sugar	1 cup
Ground cinnamon	1/4 tsp
Ground nutmeg	1/4 tsp

Use setting	10 Cake
-------------	---------

### Method

Follow method given for standard cake mix.

---

## 11 Recipes for sandwich breads

---

### Sandwich loaf

	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb	2 lb
Water	260ml	1 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> cups
Soft margarine or butter	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tbsp	2 tbsp
Salt	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> tsp	1 tsp
Skimmed milk powder	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tbsp	2 tbsp
Sugar	3 tbsp	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tbsp
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> tsp	1 tsp
Use setting	11 Sandwich	

### Softgrain sandwich loaf

	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lb	2 lb
Water	260ml	1 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> cups
Butter (melted)	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tbsp	2 tbsp
Salt	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> tsp	1 tsp
Skimmed milk powder	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tbsp	2 tbsp
Sugar	3 tbsp	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tbsp
Strong white softgrain bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> tsp	1 tsp
Use setting	11 Sandwich	

## Operation sequence and times

Program no. Bread type and size	Knead 1	Rise 1	Knead 2 <i>Ten beeps indicate ingredients can be added •</i>	Rise 2	Rise 3	Bake	Total time	Keep warm
<i>Times in minutes</i>							<i>Hours: minutes</i>	
<b>1</b> Basic, <i>small</i>	9	20	14 •	25	45	60	2:53	60
Basic, <i>large</i>	10	20	15 •	25	45	65	3:00	60
<b>2</b> French, <i>small</i>	16	40	19 •	30	50	65	3:40	60
French, <i>large</i>	18	40	22 •	30	50	70	3:50	60
<b>3</b> Whole wheat, <i>small</i>	9	25	18 •	35	70	55	3:32	60
Whole wheat, <i>large</i>	10	25	20 •	35	70	60	3:40	60
<b>4</b> Quick	7	5	8			80	1:40	60
<b>5</b> Sweet, <i>small</i>	10	5	20 •	30	55	50	2:50	60
Sweet, <i>large</i>	10	5	20 •	30	55	55	2:55	60
<b>6</b> Fastbake, <i>small</i>	12				11	35	0:58	60
<b>7</b> Fastbake, <i>large</i>	9				9	40	0:58	60
<b>8</b> Dough	20			30	40		1:30	
<b>9</b> Jam		15†	45† mixing			20	1:20	20
<b>10</b> Cake	10	5	20	30	35	70	2:50	60
<b>11</b> Sandwich, <i>small</i>	15	40	5 •	25	40	50	2:55	60
Sandwich, <i>large</i>	15	40	5 •	25	40	55	3:00	60
<b>12</b> Bake						60	1:00	60
	<i>Motor cycles on and off, progressing to continuous</i>	<i>Heating may cycle on and off* to reach 25°C</i>	<i>Motor cycles on and off then runs continuously, heating may also cycle on and off* to reach 30°C</i>	<i>Heating may cycle on and off* to reach 32°C, then punches</i>	<i>Heating may cycle on and off* to reach 38°C</i>	<i>Heating cycles on and off to reach 121°C</i>		

The delay timer is available on all programs except 6 and 7 Fastbake. Maximum delay is 13 hours

• A Fruit and Nut beep signals when extra ingredients can be added so they don't get chopped by the kneading blade.

\* The heating is switched on only if the room temperature is lower than the indicated temperature (depending on program)

† The heating is switched on and off only if the temperature is lower than 121°C

# Need help?

---

## Questions about general performance and operation

---

### Question 1

#### **What should I do if the kneading blade comes out with the bread?**

Remove it with a pair of plastic tongs before slicing the bread. Since the blade can be disconnected from the pan, it is not a malfunction if it comes out in your bread.

### Question 2

#### **Why does my bread sometimes have some flour on the side crust?**

In some cases, the flour mix may remain on the corners of the baking pan. When this happens, it usually can be eaten or simply trim off that portion of the outer crust with a sharp knife.

### Question 3

#### **Why isn't the dough mixing? I can hear the motor running.**

The Kneading Blade or baking pan may not be inserted properly. Make sure the pan is facing the right way and that it has 'clicked' and seated into the bottom of the breadmaker.

### Question 4

#### **How long does it take to make bread?**

Timings for each setting are outlined earlier.

### Question 5

#### **Why can't I use the timer when baking with fresh milk?**

The milk will spoil if left sitting in the machine too long. Fresh ingredients such as eggs and milk should never be used with the delayed timer feature.

### Question 6

#### **Why do I have to add the ingredients in a certain order?**

This allows the breadmaker to mix the ingredients in the most efficient manner possible. It also serves to keep the yeast from combining with the liquid before the dough is started to mix, which is essential on the time delay.

### Question 7

#### **When setting the timer for morning, why does the machine make sounds late at night?**

The machine must start operation when the time delay reaches the start time of the program so that the bread will be ready. These sounds are made by the motor when kneading the dough. It is a normal operation, not a malfunction.

### Question 8

#### **The kneading blade is stuck in the bread pan. After baking how do I get it out?**

The kneading blade may 'stick' in place after baking. Running warm or hot water over the blade should loosen it enough to be removed. If still stuck, soak in hot water for about 30 minutes.

### Question 9

#### **Can I wash the baking pan in the dishwasher?**

No. The baking pan and kneading blade must be washed by hand.

### Question 10

#### **What will happen if I leave the finished bread in the baking pan?**

Whilst still in the breadmaker for the first hour after baking is complete the bread 'keeps warm' to prevent it becoming 'soggy'.

Leaving the bread in the breadmaker after the keep warm period may result in a 'soggy' loaf of bread as excess steam (moisture) would not be able to escape. Remove and allow to cool on a wire rack after baking to prevent this.

### Question 11

#### **Why did the dough only partially mix? Why didn't it mix completely?**

The dough may be too heavy or dry. Also, the kneading blade or baking pan may not be inserted properly. Ingredients may have been added in the wrong order.

### Question 12

#### **Why didn't the bread rise?**

The yeast could be bad, past it's sell by date or possibly no yeast was added at all. Also, if the mixing was not complete, rising problems could develop.

### Question 13

#### **Why can't the delayed finish be set for more than 13 hours? What is the minimum time a cycle may be delayed?**

The maximum length of delay is 13 hours including the total cycle time. For example, Setting 1 (basic small) has a cycle time of 3:20. This start is delayed by a maximum of 9:40. The minimum length of delay for each setting is 10 minutes. The delay clock increases and decreases in increments of 10 minutes.

---

## Questions about ingredients and recipes

---

### Question 14

#### **How do I know when to add raisins, nuts, etc. to the bread?**

There is a beeper tone to signal that you may add raisins, nuts, etc. during the second kneading cycle. Note: See 'Baking cycle times' chart for 'Add nuts & raisins' time.

In some cases, ingredients can be broken up during the initial kneading cycle. Each recipe indicates the best time to add fruit and nuts to the dough.

### Question 15

#### **How come my bread comes out too moist? What can I do?**

Humidity may affect the dough. Add an extra tablespoon of flour. Also, high altitude may have the same effect. Decrease the amount of yeast by  $\frac{1}{4}$  teaspoon and decrease the sugar and/or water/milk slightly.

### Question 16

#### **Why do I get air bubbles at the top of the bread?**

This can be caused by using too much yeast. Decrease the yeast by  $\frac{1}{4}$  tsp.

### Question 17

#### **Why does my bread rise and then collapse or crater?**

The bread may be rising too much. To reduce the rate of rising, reduce the amount of yeast and/or increase the amount of salt.

### Question 18

#### **Can I use my favourite bread recipes (traditional yeast bread) in my bread machine?**

Yes, but you will need to experiment to get the right proportion of ingredients. Become familiar with the unit and make several loaves of bread before you begin experimenting. Never exceed a total amount of 5 cups dry ingredients (that includes the total amount of flour, oats, oatmeal, bran). Use the recipes in this book to help determine the ratio of dry ingredients to liquid and amounts of yeast, sugar, salt, and oil/butter/margarine to use. We advise creating your own bread recipes using the basic mode, then progress to the others, using the Baking cycle times chart as a guide.

### Question 19

#### **Is it important for ingredients to be at room temperature before adding them to the baking pan?**

Yes, even when the delay timer is being used. (Water must be between 21°C and 28°C).

### Question 20

#### **Why do the loaves vary in height and weight? The whole wheat/wholewheat breads are always shorter. Am I doing something wrong?**

No, it is normal for Whole Wheat and Wholemeal breads to be shorter and denser than Basic or French breads. Whole Wheat and Wholemeal flour are heavier than white bread flour, therefore they don't rise as much during the bread making process. This is also true for bread containing fruit, nuts, oats and bran.

### Question 21

#### **Can I premix the yeast with water?**

No, the yeast must be kept dry and put into the baking pan last, above the flour. This is especially important when the delay timer is being used.

### Question 22

#### **Why is there a large hole in the base of the bread?**

This hole has been created by the kneading blade. Sometimes this hole is larger than normal. This is because the dough has rested to the side of the blade after the second kneading cycle - normal with bread makers. You could position the dough evenly in the base of the pan.

# Troubleshooting

---

## Possible cause

## Solution

---

### 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 $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{1}{4}$ teaspoon or use liquids direct from the refrigerator. Do not use the timer function
High altitudes can cause the bread to over rise	Try reducing the yeast by $\frac{1}{4}$ teaspoon and then collapse during baking
Lid 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	Measure ingredients accurately action of the yeast
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 $\frac{1}{4}$ 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 be passed use by date, or be dry causing	Try increasing liquid by 1 tablespoon at a time wet/dry imbalance

---

### **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 stated 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 and 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
------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Water was too hot and killed the yeast	Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C
----------------------------------------	---------------------------------------------------

### **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
---------------------------------------------------------	--------------------------------

### **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**

The temperature sensor is disconnected	Refer to Morphy Richards helpline.
----------------------------------------	------------------------------------

### **Difficult to remove from the pan**

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 8, '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 after 20-40 minutes.
----------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Two-year guarantee

---

- **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 the helpline number quoting model number and serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown. You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) along with a copy of proof of purchase. Subject to the exclusions set out below (1-6), the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within seven working days of receipt.

If for any reason this item is replaced during the two-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 initial purchase.

To qualify for the two-year guarantee the appliance must have been used according to the manufacturers instructions. For example kettles should have been regularly descaled.

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, mis-use, 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 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.

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.

- This guarantee is valid in the UK and Ireland only.

## Helpline

---

If you have any difficulty with your appliance, do not hesitate to call us. We're more likely able to help than the store from where you bought it.

Please have the following information ready to enable our staff to deal with your query quickly:

- Name of the product;
- Model number as shown on the underside of the appliance.



*Morphy Richards products are intended for household use only*

*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.*

**morphy richards®**

The After Sales Division,  
Morphy Richards Ltd, Mexborough,  
South Yorkshire, England, S64 8AJ

**Helpline** (office hours)  
UK (local rate) 08450 777700  
Republic of Ireland 1800 409119



# Fastbake breadmaker 48280

---

Please note, these amendments need to be referred to when using your instruction manual for the above range. The correct text and ingredients are listed below.

- 1 Page 14 'Softgrain bread 2lb' should read **Yeast  $1\frac{1}{4}$  tsp.**
- 2 Page 14 'Sun dried tomato loaf' should read  
**Sugar  $2\frac{1}{4}$  tbsp ( $1\frac{1}{2}$  lb)**  
**Sugar 3 tbsp (2 lb)**
- 3 Page 15 'Malt loaf' should read **Sunflower oil 2 tbsp. ( $1\frac{1}{2}$  lb)**
- 4 Page 16 'Hot cross buns' should read **Yeast 2 tsp.**
- 5 Page 22 'Bread sinks in the centre' should read:  
**Problem - High altitudes can cause bread to oven rise and then collapse during baking.**  
**Solution - Try reducing the yeast by  $\frac{1}{4}$  tsp.**
- 6 Page 22 'Bread did not rise enough' should read:  
**Problem - Too much salt was added reducing the action of the yeast.**  
**Solution - Measure ingredients accurately.**
- 7 Page 22 'Bread dry with dense texture' should read:  
**Problem - Flour may be passed the use by date or be dry causing wet/dry imbalance.**  
**Solution - Try increasing liquid by 1 tbsp at a time.**

# morphy richards®



## Breadmaker

Please read and keep these instructions

GB

## Machine à pain

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

## Brotbackautomat

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

D

## Máquina de fazer pão

Leia e guarde estas instruções

P

## Bagemaskine

Læs og gem venligst denne vejledning

DK

## Automat do pieczenia chleba

Prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości

PL

## Хлебопечка

Внимательно изучите и сохраните данное руководство

RU

## Domáci pekárna

Přečtěte si prosím a uchovejte tyto pokyny

CZ

## Ekmek yapma makinesi

Lütfen bu talimatları okuyun ve saklayın

TR

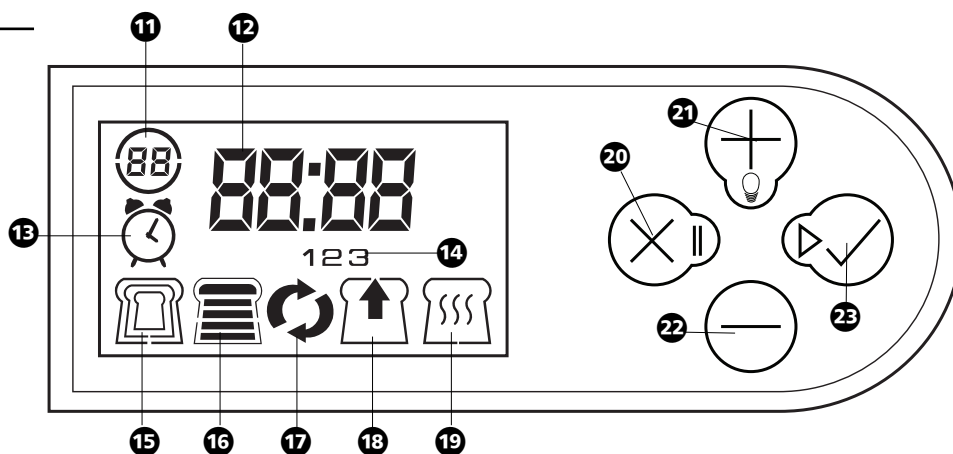


[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## STRUČNÝ NÁVOD

### Ovládací panel a LCD displej

- 11 Číslo programu
- 12 Délka cyklu
- 15 Velikosti bochníků
- 16 Nastavení propečení kůrky
- 20 Jít zpět/zrušit/pauza
- 21 Zvýšení hodnoty/osvětlení zap.
- 22 Snížení hodnoty
- 23 Přijmout/spustit



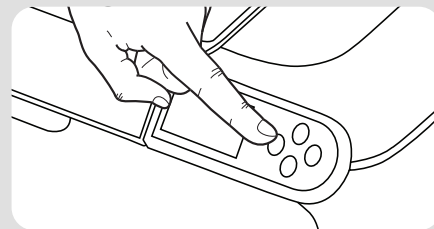
Zde jsou zobrazeny pouze relevantní ovladače. Kompletní seznam viz „Funkce“.

Jakmile domácí pekárnou zapojíte do zásuvky, na obrazovce se automaticky zobrazí informace k základnímu programu. Základní program je určen na výrobu základního bílého nebo tmavého bochníku chleba o velikosti 900 g v programu 1, s nastavením opečení kůrky na 3. stupeň, který trvá 3 hodiny. Pokud chcete použít tento program, vložte ingredience (ve správném pořadí) do formy, stiskněte a přidržte tlačítko „Přijmout/spustit“ 23 na přibližně 3 sekundy a pekárna zahájí pečení vašeho bochníku. Pokud chcete použít jiný program, postupujte podle těchto kroků.

# 1

#### Výběr programu:

Jakmile je pekárna zapojena do zásuvky, na obrazovce se zobrazí základní program, viz popis výše. Pokud chcete zvolit jiný program, stiskněte tlačítka „Zvýšení hodnoty“ 21 nebo „Snížení hodnoty“ 22, dokud se v levém horním rohu obrazovky neobjeví požadované číslo programu 11 – viz „Popisy programů“. Délka cyklu zvoleného programu se automaticky objeví na obrazovce 12.



# 2

#### Výběr velikosti bochníku:

Jakmile zvolíte program, který chcete použít, stiskněte tlačítko „Přijmout/spustit“ 23. Rozsvítí se ikona „Velikost bochníku“ 15. Automaticky se nastaví velikost bochníku 900 g. Pokud chcete zvolit jinou velikost bochníku, použijte tlačítka „Zvýšení hodnoty“ 21 nebo „Snížení hodnoty“ 22. Zobrazí se pouze velikosti bochníků dostupné pro zvolený program.

	450g bochník (zvolené programy)
	680g bochník
	900g bochník

# 3

#### Výběr nastavení propečení kůrky:

Jakmile zvolíte velikost bochníku, stiskněte tlačítko „Přijmout/spustit“ 23. Rozsvítí se ikona „Nastavení propečení kůrky“ 16. Automaticky se nastaví 3. stupeň, tj. střední propečení. Pokud chcete zvolit tmavší nebo světlejší propečení kůrky, použijte tlačítka „Zvýšení hodnoty“ 21 nebo „Snížení hodnoty“ 22. Pro upečení bochníku stiskněte a přidržte tlačítko „Přijmout/spustit“ 23 na přibližně 3 sekundy, zahájí se proces pečení a odpočítávací časovač 17 bude odpočítávat k nule.

Během procesu pečení se bude tvořit kondenzace uvnitř dávkovače ovoce a ořechů. Je to zcela běžné a neovlivňuje to kvalitu chleba.

	Velmi světlý
	Světlý
	Střední
	Tmavý
	Velmi tmavý

# 4

#### Konec procesu pečení

Na konci procesu pečení, když odpočítávání na obrazovce dosáhne nuly, pekárna vydá pípnutí, které signalizuje, že proces pečení skončil. Pekařna automaticky přejde na program Udržování tepla. Ten lze kdykoli zastavit stisknutím tlačítka Jít zpět/zrušit/pauza 20



## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používání každého elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování následujících běžných bezpečnostních pravidel.

V první řadě hrozí nebezpečí úrazu nebo smrtelného úrazu a v druhé řadě hrozí nebezpečí poškození samotného spotřebiče. Tato nebezpečí jsou v textu vyznačena podle následujících konvencí:

### **VAROVÁNÍ: Nebezpečí úrazu osob!**

**DŮLEŽITÉ:** Nebezpečí poškození spotřebiče!

Kromě těchto upozornění poskytujeme následující bezpečnostní doporučení.

## Umístění

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobnému použití, např.:
  - ve vikendových domech;
  - klienty v hotelech, motelech a jiných rezidenčních prostředích;
  - v ubytovacích zařízeních se snídaní.
- Není vhodný pro použití v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích.
- Spotřebič vždy umísťte dále od okraje pracovní plochy.
- Ujistěte se, že je spotřebič používán na pevném, rovném povrchu.
- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v blízkosti vody.

## Napájecí 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, opěkač topinek nebo jiná horká místa, která by ho mohla poškodit.
- Pokud je poškozený elektrický napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.

## Osobní bezpečnost

- **VAROVÁNÍ: Neponořujte kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani jiných tekutin, abyste zabránili požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.**
- **VAROVÁNÍ:** Nedotýkejte se horkých povrchů. Při vyjímání horké formy použijte kuchyňské chňapky nebo rukavice. V žádném případě nikdy nezakrývejte otvory pro únik páry.
- **VAROVÁNÍ:** Vyhněte se kontaktu s pohyblivými součástmi.
- Při přemisťování spotřebiče s horkým obsahem je nutné dávat velký pozor.
- Domácí pekárnu nepoužívejte jako úložný prostor, ani do ní nevkládejte žádné předměty, mohly by způsobit požár a nebezpečí zásahu elektrickým proudem.
- Spotřebič nepoužívejte s mokřima nebo vlhkými rukama.
- Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nebyli poučeni o použití spotřebiče nebo nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

## Důti

- Nenechávejte děti pracovat s tímto spotřebičem.
- Důti musejí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.

## Léčba opaření

- Postiženou část dejte ihned pod tekoucí studenou vodu. Nezdřizujte se svlékáním oblečení, rychle vyhledejte lékařskou pomoc.

## Další bezpečnostní pokyny

- Používání příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může domácí pekárnu poškodit.
- Spotřebič nepokládejte na nebo do blízkosti zdrojů nadměrného tepla, jako jsou plynové nebo elektrické sporáky, kamna nebo vařiče.
- Předcházejte poškození spotřebiče, formu ani jiné předměty nepokládejte na spotřebič.
- Na čištění nepoužívejte drátůvky. Nemyjte formu, hnůtací lopatku, odměrku ani lžici v myčce na nádobí.
- Spotřebič a kabel uchovávejte mimo zdroje nadměrného tepla, sluneční světlo, vlhkost, ostré hrany a pod.
- Forma musí být ve spotřebiči umístěna před jeho zapnutím.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládacího systému.
- Když spotřebič nepoužíváte, při připevňování příslušenství, čištění stroje nebo kdykoli, když se vyskytnou poruchy, vždy odpojte zástrčku ze zásuvky. Tahejte za zástrčku, nikoli za kabel.

## Elektrické požadavky

Zkontrolujte, zda údaje o napětí na štítku spotřebiče odpovídají elektrickému proudu ve vaší domácnosti, který musí být střídavý.

**VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMŇEN.**

<b>Obsah</b>	
Převodní tabulky	6
Stručný návod	91
Bezpečnostní pokyny	94
Elektrické požadavky	94
Funkce	96
O této domácí pekárně	96
Hnůtací lopatka	96
Popisy programů	96
Před prvním použitím	96
Používání ovladačů	96
Dávkovač ovoce a ořechů	96
Zapnutí	96
Výběr programu	96
Výběr velikosti bochníku	97
Výběr nastavení propečení kůrky	97
Časovač prodlevy	97
Pečení chleba	97
Ikony cyklů pečení	97
Chléb je hotov	97
Udržování tepla	97
Vnitřní osvětlení	97
Tlačítko pauza	97
Pípání	97
Stop	97
Výpadek napájení	97
Domácí programy	97
Nastavení propečení kůrky	98
Krájení a ukládání chleba	98
Péče a čištění	98
Skladování spotřebiče	98
Jak dosáhnout uspokojivých výsledků	98
Chlebové směsi	98
Teploty ingrediencí	99
Polevy	99
Programové časy pečení	99
Často kladené otázky	99
Linka podpory	102
Záruka	102

<b>Recepty</b>	
O receptech	100
Obecný postup	100
<b>Základní chleby - 1</b>	<b>100</b>
Základní bílý chléb	100
<b>Celozrné chleby - 2</b>	<b>100</b>
Celozrný chléb	100
<b>Sladký - 3</b>	<b>100</b>
Bochník se smůsí ovoce	100
<b>Sendvič - 4</b>	<b>100</b>
Sendvičový chléb	100
<b>Francouzský chléb - 5</b>	<b>100</b>
Francouzský chléb	100
<b>Tústo - 6</b>	<b>100</b>
Bílé rohlíky	100
<b>Džemy - 7</b>	<b>101</b>
Marmeláda	101
<b>Chlebové směsi - 8</b>	<b>101</b>
Pokyny pro chlebové směsi	101
<b>Speciální chleby - 9</b>	<b>101</b>
Sladový bochník	101
<b>Bezlepkový - 10</b>	<b>101</b>
Bezlepkový bochník se sušenými rajčaty	101
<b>Rychlé pečení 1- 11</b>	<b>101</b>
Malý bílý, rychlé pečení	101
<b>Rychlé pečení 2- 12</b>	<b>101</b>
Velký bílý, rychlé pečení	101
<b>Extra pečení - 13</b>	<b>není k dispozici</b>
Pouze extra pečení	
<b>Pizza - 14</b>	<b>101</b>
Základ na pizzu	101
Ochucený základ na pizzu	101
Tústoviny	102
<b>Rychlý - 15</b>	<b>102</b>
Chléb s banány a ořechy	102
<b>Domácí I - 16</b>	<b>není k dispozici</b>
<b>Domácí II - 17</b>	<b>není k dispozici</b>
<b>Koláč* - 18</b>	<b>102</b>
Koláč Madeira*	102
<b>Moučník* - 19</b>	<b>102</b>
Ovesný jablečný koláč*	102

\* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

## Funkce

- 1 Vůtrací otvory
- 2 Pozorovací okénko
- 3 Držadlo víka
- 4 Víko
- 5 LCD displej (viz nákras)
- 6 Ovladače (viz nákras)
- 7 Dávkovač ovoce a ořechů (pouze model 48323)

## Forma

- 8 Forma
- 9 Hnůtací lopatka
- 10 Otočná hřídel

## Ovládací panel

- 11 číslo programu
- 12 Délka cyklu
- 13 Indikátor časovače/prodlevy
- 14 číslo cyklu kynutí / hnůtení
- 15 Velikosti bochníků
- 16 Nastavení propečení kůrky
- 17 Symbol hnůtení
- 18 Symbol kynutí
- 19 Symbol pečení
- 20 Jít zpět/zrušit/pauza
- 21 Zvýšení hodnoty/osvětlení zap.
- 22 Snižování hodnoty
- 23 Přijmout/spustit

## O této domácí pekárně

- Má tři nastavení pro pečení malého 450g, středního 680g nebo velkého 900g bochníku (přibližná hmotnost, záleží na receptu).

## Hnůtací lopatka

- Po každém použití vyčistíte lopatku a před každým použitím se ujistíte, že se volně otáčí na hřídeli; než ji vložíte zpět do formy, můžete spoj namazat trochou slunečnicového oleje. Tak bude připravena k dalšímu použití.

POZNÁMKA: Model 48319 má skládací lopatku, modely 48320 a 48321 mají statickou hnůtací lopatku.

## Popis programů

- 1 Základní bílý a tmavý (2:51 - 3:00)** Pro bílý a tmavý chléb. Také pro ochucené chleby s přidanými bylinkami a hrozkami.
- 2 Celozrnný (3:32 - 3:40)** Pro pečení chleba obsahujícího podstatné množství celých zrn. Toto nastavení má delší dobu předehřívání, aby mohla zrna nasáknout vodou a roztáhnout se. Nedoporučuje se používat časovač prodlevy, protože to by mohlo vést k nedostatečným výsledkům.
- 3 Sladký (2:35 - 2:45)** Pro pečení sladkého druhu chleba s křupavější kůrkou než při základním nastavení. Křupavější kůrka vzniká karamelizací cukru.
- 4 Sendvič (2:55 - 3:00)** Toto nastavení je určeno k pečení chleba s lehkou strukturou a mňůkci, ale silnější kůrkou.
- 5 Francouzský (3:30 - 3:50)** Pro pečení lehkého chleba, například francouzského chleba s křupavější kůrkou a svůtlou strukturou.
- 6 Tůsto (1:30)** Toto nastavení pouze vyrábí tůsto a nepeče chléb. Vyměňte tůsto a vytvarujte ho do tvaru rohlíků, pizzy apod. S tímto nastavením lze připravit jakékoli tůsto. Celková hmotnost ingrediencí nesmí překročit 1 kg.
- 7 Džem (1:20)** Toto nastavení použijte k výrobě džemu z čerstvého ovoce a marmelády. Nezvyšujte množství ani nenechte materiál vytéci z formy do pečicí komory. Dojde-li k tomu, ihned zastavte stroj. Opatrně vyměňte formu, nechte ji trochu vychladnout a důkladně ji očistěte.
- 8 Chlebové směsi (2:30)** Pro přípravu přibližně 680g bochníku ze zakoupených směsí na přípravu chleba. Obvykle existují dva typy těchto směsí: „Stačí přidat vodu“ a „Stačí přidat mouku a vodu“.
- 9 Specialita (2:50)** Chléb upečený s tímto nastavením je obvykle menší a má vlhčí a hustější strukturu. Pro tyto chleby se nepoužívá chlebová mouka.
- 10 Bezpečkový (2:35)** Bezpečkové chleby jsou chleby vykynuté droždím z pšenice, z níž byla odstraněna lepková/proteinová složka (nachází se také v ovsu, ječmenu a žitu). Lidé, jejichž strava nesmí obsahovat lepek (známí jako celiaci), mohou získat směs na bezpečkový chléb na předpis. Lze ji získat ve většině předních lékáren a v obchodech orientovaných na zdravou výživu, může však dražá!

## 11 Rychlé pečení I (1:10)

Pro přípravu bílého 680g bochníku v kratším čase. Bochníky upečené s tímto nastavením mohou být kratší a mít vlhčí strukturu.

## 12 Rychlé pečení II (1:15)

Pro přípravu bílého 900g bochníku v kratším čase. Bochníky upečené s tímto nastavením mohou být kratší a mít vlhčí strukturu.

## 13 Extra pečení (1:00)

Toto nastavení je určeno pouze k pečení a lze ho použít k prodloužení času pečení o zvolenou hodnotu. Je užitečné zejména tehdy, když je třeba napomoci „usazování“ džemu a marmelády. Po spuštění je výchozí čas minimálně 1 hodina (1:00) a snižuje se v 10minutových intervalech. Až dokončíte Extra pečení, budete muset tuto funkci ručně vypnout stisknutím tlačítka Stop. Doporučuje se kontrolovat stav chleba nebo džemu po 10 minutách a v 10minutových intervalech. Stisknutím + se zvyšuje čas v 10minutových přírůstcích. Pokud zvolíte Extra pečení ihned po jiném programu, jakmile se zobrazí zpráva H:HH, otevřete víko, vyměňte formu a pekárnou nechte na 10 minut vychladnout. Jakmile vychladne, vložte formu a její obsah zpět, nastavte program a stiskněte tlačítko start.

## 14 Tůsto na pizzu (0:50)

Toto nastavení lze použít na mísení neochuceného i ochuceného tůsta na pizzu, také na mísení tůsta na čerstvé tůstoviny. Jakmile je program dokončen, tůsto lze ze spotřebiče vyjmout, vytvarovat jako základ pizzy a péci v troubě nebo nakrájet na tůstoviny a uvařit.

## 15 Rychlý (1:40)

Pro bílý chléb, který vyžaduje kratší čas. Chléb upečený s tímto nastavením je obvykle menší a má hustější strukturu.

## 16 Domácí I

Toto nastavení vám umožní upravit délku hnůtení, kynutí a pečení vašeho chleba, abyste si mohli vytvořit svůj vlastní dokonalý chléb. Funkce Domácí je vhodná pro zkušené pekaře, kteří rozumí tomu, jak tyto procesy chléb ovlivní a také zkušenějším uživatelům, kteří chtějí experimentování vytvořit svůj vlastní chléb.

Pečárna si automaticky zapamatuje vaše nastavení, takže si je nemusíte pamatovat sami. Jakmile použijete nůtky z programů Domácí, při vašem dalším výběru tohoto programu se vám zobrazí vaše předchozí nastavení. Tato nastavení pak lze upravit nebo znovu použít.

## 17 Domácí II

Podrobné informace viz Domácí I.

## 18 Koláč\* (1:10)




Tuto pekárnou lze použít také k pečení řady koláčů. Postup je stejný snadný jako při výrobě chleba, pouze postupujte podle dodaných receptů. Přístroj lze také použít na výrobu koláčů ze zakoupených směsí, ke kterým se přidává pouze voda. V takovém případě musí být směs smíchána s vodou před vložením do přístroje.

## 19 Moučník\* (2:50)

Toto nastavení umožňuje v domácí pekárně výrobu jiných moučníků i koláčů. Postup je také jasný a snadný, pouze postupujte podle dodaných receptů.

\* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

## Před prvním použitím




- Při prvním použití namažte formu olejem, máslem nebo margarínem a nechte ji prázdnou asi 10 minut vypalovat (vyberte program Extra pečení).
- Znovu ji vyčistěte.
- Hnůtací lopatku umístěte  na hřídel  ve formě .


POZNÁMKA: Při pečení je nutné lehce namazat nůtkové součásti spotřebiče. Následkem toho mohou ze spotřebiče při prvním použití vycházet výpary, což je normální.

## Používání domácí pekárně



- 1. Vyměňte formu**  
Otevřete víko a vyměňte formu tak, že zvednete držadlo, otočíte formu doleva a vytáhnete ji ven. Položte ji na pracovní povrch. Je důležité, aby byla forma plněna ingrediencemi vnů stroje, takže při jakémkoli náhodném rozliti nedojde ke vznícení od topných článků.
- 2. Nasaďte lopatku**  
Pokud jste tak ještě neudělali, nasaďte hnůtací lopatku na hřídel a zatlačte ji.
- 3. Odměňte ingredience**  
Odměňte potřebné ingredience a přidejte je do formy v uvedeném pořadí. (Viz níže uvedený oddíl „Odměňování ingrediencí“.) Při přidávání droždí do formy dávejte pozor, aby se nedostalo do kontaktu s vodou ani jinou tekutinou, protože tím by se ihned aktivovalo.  
Použijte zásadní vlažnou vodu 21 - 28 °C.
- 4. Vložte formu dovnitř**  
Vložte formu zpět do domácí pekárně a otočením doprava ji zajistěte na místě. Zavřete víko.
- 5. Zapojte**  
Zapojte kabel do sítě. Domácí pekárně se automaticky nastaví na program 1, 900g bochník a střední propečení kůrky.

## Výběr programu

Pokud chcete zvolit jiný program, stiskněte tlačítka „Zvýšení hodnoty“  nebo „Snižování hodnoty“ , dokud se v levém horním rohu obrazovky neobjeví požadované číslo programu  – Popis programu.

Délka cyklu zvoleného programu se automaticky objeví na obrazovce .

Doba se zobrazuje v hodinách a minutách a jakmile je program spuštěn, začne odpočítávání k nule.

Jakmile zvolíte program, stiskněte tlačítko „Přijmout/spustit“ . Rozsvítí se ikona „Velikost bochníku“ .


## Výběr velikosti bochníku

Pro výběr velikosti bochníku použijte tlačítka „Zvýšení hodnoty“ **21** nebo „Snižení hodnoty“ **22**.

Ikony velikosti bochníku jsou:

 450g bochník (zvolené programy)

 680g bochník

 900g bochník

Ne všechny velikosti bochníků jsou k dispozici ve všech programech.

Jakmile zvolíte velikost bochníku, stiskněte tlačítko „Přijmout/spustit“ **23**. Rozsvítí se ikona „Nastavení propečení kůrky“ **16**.

## Výběr nastavení propečení kůrky

Pro výběr nastavení propečení kůrky použijte tlačítka „Zvýšení hodnoty“ **21** nebo „Snižení hodnoty“ **22**.



Velmi svůtlý



Svůtlý



Střední



Tmavý



Velmi tmavý

Jakmile zvolíte nastavení propečení kůrky, stiskněte tlačítko „Přijmout/spustit“ **23**. Rozsvítí se ikona „Indikátor prodlevy“ **13**.

## Používání časovače prodlevy

Jakmile zvolíte program, velikost bochníku a nastavení propečení kůrky, můžete chléb upéct buď okamžitě nebo můžete posunout dobu pečení tak, aby skončila až za 12 hodin. Pokud chcete chléb péci okamžitě, přejděte na kapitolu 11 - „Pečení chleba“.

POZNÁMKA: časovač nelze použít u programů Rychlé pečení, Tůsto a Džem.

POZNÁMKA: Nepoužívejte tuto funkci s recepty, které zahrnují ingredience podléhající zkáze, například vejce, čerstvé mléko, kysanou smetanu nebo sýr.

Pro posunutí doby pečení použijte tlačítka „Zvýšení hodnoty“ **21** nebo „Snižení hodnoty“ **22**, když svítí ikona „Indikátor prodlevy“ **13**.

Jedním stisknutím tlačítka „Zvýšení hodnoty“ **21** přidáte k celkové době 10 minut. Pokud chcete hodnoty času procházet rychleji, tlačítko stiskněte a přidržte. Pro snížení doby použijte tlačítko „Snižení hodnoty“ **22**.

Celková doba zobrazená na obrazovce zahrnuje dobu pečení a prodlevy. Například, pokud se chléb peče 3 hodiny a spuštění pečení jste posunuli o 5 hodin, na obrazovce se zahájí odpočítávání od 8 hodin a zobrazí se symbol **13**. Jakmile je pečení zahájeno, symbol **13** zmizí, protože prodleva skončila.

## Plnění dávkovače ovoce a ořechů\*

- Pokud jste zvolili recept, ve kterém se používá dávkovač ovoce a ořechů, nyní jej naplňte. Dávkovač se plní jednou dávkou suchých ingrediencí odměřených dodanou odměrkou. Dávkovač nesmí být přeplněn, mohl by přestat fungovat.
- Pokud dávkovač plníte ovocem, ovoce musí být před přidáním odděleno. Pokud nebude, dávkovač může přestat fungovat nebo ovoce nebude rovnoměrně rozdělen v chlebové směsi. Pro nejlepší výsledky ovoce před přidáním do dávkovače poprašte moukou, aby se na sebe nelepilo.

\* Pouze u modelů 48319 a 48320.

## Pečení chleba

Pro zahájení procesu pečení stiskněte tlačítko „Přijmout/spustit“ **23** na přibližně 3 sekundy. Domácí pekárna zapírá a obrazovka displeje bude blikat.

## Ikony cyklů pečení

Během procesu pečení pekárna signalizuje, zda se ingredience hnátou, kynou nebo pečou.

1



Symbol 1. hnětení



Symbol 2. hnětení



Symbol 1. kynutí



Symbol 2. kynutí



Symbol 3. kynutí



Symbol pečení

## Chléb je hotov

Pekárna 3krát zapírá, čímž signalizuje, že proces pečení skončil. Hodiny zobrazí čas 00.00, protože odpočítaly do konce programu a pekárna bude automaticky udržovat chléb teplý.

## Udržování tepla

Hodiny přičítají minuty, čímž signalizují, jak dlouho byl upečený chléb udržován teplý. Maximální doba je 60 minut. Pro zastavení udržování tepla stiskněte tlačítko s „červeným křížem“.

## Vnitřní osvětlení

- Symbol osvětlení je na stejném tlačítku jako znaménko „+“ **21**.
- Toto tlačítko můžete stisknout kdykoli během procesu pečení a zapne se na 20 sekund.

## Tlačítko pauza

Pokud chcete během cyklu pečení mírně upravit ingredience, můžete cyklus pečení až do fáze „Hnětení 2“ přerušit. Stiskněte proto tlačítko „Jít zpět/zrušit/pauza“ **20**. Proces pečení lze znovu spustit stisknutím tlačítka „Přijmout/spustit“ **23**. Pokud není funkce přerušování zrušena manuálně, proces se automaticky znovu spustí po přibližně 5 minutách.

## Stop

Funkce „stop“ se nachází na tlačítku „Jít zpět/zrušit/pauza“ **20** a jeho stisknutím na 3 sekundy lze kdykoli cyklus pečení zastavit.

## Výpadek napájení

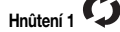
Po krátkém výpadku napájení:

- Pokud program ještě nedošel ke kynutí 1 a výpadek napájení byl pouze na několik sekund, po obnově napájení bude program automaticky pokračovat. Pokud je výpadek delší, lze proces znovu spustit stisknutím tlačítka „Přijmout/spustit“ **23**.
- Pokud program došel za tento bod, bude nutné zahájit postup znovu od začátku. Budete muset ingredience vyhodit a začít znovu s novými ingrediencemi.

## Domácí programy

K dispozici jsou 2 domácí programy (č. 18 a č. 19), které vám umožní změnit existující program pečení podle vašich vlastních požadavků. Můžete například použít program pro celozrnný chléb (č. 2), ale upřednostňujete hustější strukturu. Ji můžete dosáhnout pomocí Domácích programů. Zde můžete změnit dobu každé fáze procesu od 0 minut až po 2 hodiny, v závislosti na konkrétní fázi. Pokud zvolíte 0 minut, fáze cyklu nebude součástí programu pečení.

1



**Hnětení 1**

Když přejdete na program 18 nebo 19, na obrazovce bude automaticky blikat symbol „hnětení 1“ a na hodinách se zobrazí 10 minut. Cyklus hnětení 1 lze zvýšit nebo snížit o 6 - 14 minut stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ **21**, **22**. Délku 1. cyklu hnětení potvrdíte stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou **23** a na obrazovce začne blikat symbol kynutí 1.

2



**Kynutí 1**

Na hodinách se objeví 20 minut jako výchozí čas pro tuto fázi procesu.

Cyklus kynutí 1 lze zvýšit nebo snížit o 20 - 60 minut stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ **21**, **22**.

Požadovaný čas potvrdíte stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou a na obrazovce začne blikat symbol hnětení 2.

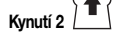
1



**Hnětení 2**

Na hodinách se objeví 15 minut jako výchozí čas pro tuto fázi procesu. Cyklus hnětení 2 lze zvýšit nebo snížit o 5 - 20 minut stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ **21**, **22**. Délku 2. cyklu hnětení potvrdíte stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou a na obrazovce začne blikat symbol kynutí 2.

2



**Kynutí 2**

Na hodinách se objeví 25 minut jako výchozí čas pro tuto fázi procesu.

Cyklus druhého kynutí lze zvýšit nebo snížit o 5 - 120 minut stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ **21**, **22**. Požadovaný čas potvrdíte stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou a na obrazovce začne blikat symbol kynutí 3.



### Kynutí 3

Na hodinách se objeví 45 minut jako výchozí čas pro tuto fázi procesu. Cyklus 3. kynutí lze zvýšit nebo snížit o 2 - 120 minut stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ **21**, **22**. Požadovaný čas potvrdíte stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou a na obrazovce začne blikat symbol pečení.



### Pečení

Na hodinách se objeví 35 minut jako výchozí čas pro tuto fázi procesu.

Cyklus pečení lze zvýšit nebo snížit o 0 - 1 hodinu a 20 minut stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“ **23**, **24**. Požadovaný čas potvrdíte stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou a na obrazovce začne blikat symbol nastavení propečení kůrky.

## Nastavení propečení kůrky

V této fázi hodiny z obrazovky zmizí.



Velmi svůtlý



Svůtlý



Střední



Tmavý



Velmi tmavý

Můžete si vybrat z 5 různých nastavení propečení kůrky.

Přesuňte se na požadovaný výběr zbarvení kůrky, jež stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou potvrdíte, a na obrazovce se objeví celková naprogramovaná doba pečení. Naprogramované pečení můžete buď spustit okamžitě stisknutím tlačítka se zelenou fajfkou na 3 sekundy **25** nebo můžete použít funkci časovače prodelevy.

## Krájení a ukládání chleba

Před krájením položte chléb na drátěnou podložku a nechte ho 15 - 30 minut vychladnout, abyste dosáhli nejlepších výsledků.

Použijte elektrický nůž nebo ostrý nůž se zubatým ostřím, abyste získali rovnoměrné krajce.

Nespotřebovaný chléb neprodyšně zabalte do plastového sáčku a skladujte při pokojové teplotě po dobu až tří dnů. Za horkého a vlhkého počasí ukládejte chléb na noc do ledničky.

Chcete-li chléb skladovat déle (až jeden měsíc), vložte ho v neprodyšném obalu do mrazáku.

Pokud skladujete chléb v ledničce, před podáváním ho nechte ohřát na pokojovou teplotu.

Vzhledem k tomu, že domácí chléb neobsahuje žádné konzervační látky, má sklon vysychat a tvrdnout rychleji než komerční vyráběný chléb.

## Péče a čištění

- Pozor: Před čištěním odpojte spotřebič od sítě, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.**
- Počkejte, až domácí pekárna vychladne.
  - DŮLEŽITÉ:** Neponořujte hlavní část nebo víko do žádné kapaliny ani na nůž nestříkejte, protože by to mohlo způsobit poškození a/nebo úraz elektrickým proudem.
- Vnější povrch: Očistěte víko a vnější povrch spotřebiče vlhkou látkou nebo mírnou navlhčenou houbou.
- Vnitřek: K čištění vnitřku domácí pekárny použijte vlhkou látku nebo houbu.
- Forma: Formu umyjte v teplé vodě, saponát není nutný. Nepoškrábejte teflonový povrch formy. Než ji vrátíte zpět do pečicí komory, důkladně ji vysušte.
- Dávkovač ovoce a ořechů: Dávkovač odstraňte nadzvednutím nejprve jeho pravé strany. Jakmile je pravá strana nadzvednuta, lze odstranit celý dávkovač. Dávkovač čistíte teplou vodou se saponátem a vlhkým hadříkem/houbou. Pak jej důkladně opláchněte a nechte uschnout na vzduchu. Při způsobilém vložení dávkovače musí být nejprve zasunuta na místo jeho levá strana. Pak je možné pravou stranu zatlačit dolů zpět na místo.
  - Nemyjte formu, odmírku, lžičky ani hnětací lopatky v myčce na nádobí.
  - Nenamáčejte formu příliš dlouho, protože by to mohlo narušit funkčnost hnací hřídele.
  - Pokud se lopatka zasekne ve formě, nalijte na ni horkou vodu a nechte ji máčet 30 minut. Pak ji budete moci snáze odstranit.
  - Než spotřebič uložíte, ujistěte se, že je úplně vychladlý.

### Na čištění nepoužívejte drátěnou.

**Zvláštní péče o teflonový povrch.** Vyhnete se poškození povrchu. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, například lopatky, nože nebo vidličky. Povlak může po delším používání změnit barvu; je to způsobeno pouze vlhkostí a párou a neovlivní to funkčnost přístroje ani kvalitu vašeho chleba.

Po použití musí být důkladně vyčištěna celá hnětací lopatka, do které se nasazuje hřídel. Před umístěním lopatky na hřídel a po jejím vyčištění kápněte do otvoru kapku kuchyňského oleje. Tím se zabrání přilepení lopatky.

- Chraňte všechny průduchy a otvory před prachem.

## Skladování spotřebiče

Před uložením se ujistěte, že jste vysušili všechny součásti a otřeli vlhkost z pozorovacího okénka. Zavřete víko a nic na něj nepokládejte.

## Jak dosáhnout uspokojivých výsledků

- Vložte všechny ingredience z receptu do formy tak, aby se droždí nedotýkalo žádné tekutiny.
- Pokud pekárnu používáte na nastavení Tústo (program 6), po dokončení cyklu tústo z pekárny vyjměte, pokryjte tenkou vrstvou slunečnicového oleje a překryjte pergamenovým papírem a suchou utírkou. Tústo nechejte na teplém místě, na kterém není průvan, po dobu přibližně 30 minut nebo dokud se jeho velikost nezdvoují.
- Vlhkost může způsobovat problémy, proto je nutné provádět úpravy podle vlhkosti a nadmořské výšky. Není-li při vysoké vlhkosti správná konzistence, přidejte navíc polévkovou lžičku mouky. Ve vysokých nadmořských výškách snižte množství droždí přibližně o ¼ kávové lžičky a uberte trochu cukru a/nebo vody či mléka.
- Volba Tústo je ideální pro míchání, hnětení a kynutí, protože umožňuje zvětšovat objem bohatších túst, jako je např. tústo na croissanty. K přípravě tústa použijete domácí pekárnu, takže na vás zbudí jen vytvarovat a upéct tústo podle vašeho receptu.
- Když recept vyžaduje „povrch lehce posypaný moukou“, posypte povrch asi jednou až dvěma polévkovými lžičkami mouky. Můžete nanést mouku na prsty nebo váleček pro snadnou manipulaci s tústem.
- Když necháváte tústo „odpočinout“ a „nakynout“ podle receptu, položte ho na teplé místo bez průvanu. Jestliže tústo nezdvoujnásobí svou velikost, nemusí vytvořit chutný produkt.
- Jestliže se válené tústo sráží, zakryjte ho a nechte ho několik minut ležet, než ho budete znovu válet.
- Tústo lze zabalit do plastové fólie a uložit do mrazáku pro pozdější použití. Před použitím nechte tústo ohřát na pokojovou teplotu.
- Po půti minutách od hnětení otevřete víko a zkontrolujte konzistenci tústa. Můlo by mít formu mřížky, hladké koule. Je-li příliš suché, přidejte tekutinu. Je-li příliš mokré, přidejte mouku (naraz ½ až 1 polévkovou lžičku).

### Odměrování ingrediencí

Základním a nejdůležitějším krokem při používání domácí pekárny je správné a přesné odměrování ingrediencí. Je neobvyčejně důležité, abyste správně odměřili každou tekutou nebo suchou ingredienci, jinak bude výsledek pečení nedostatečný nebo nepřijatelný. Nepoužívejte běžné kuchyňské kávové nebo polévkové lžičky. Přísady se musí také přidávat do formy v tom pořadí, v jakém jsou uváděny v každém receptu. Tekutiny a suché ingredience se mění tímto způsobem:

### Odmírka

Na šálku jsou vyznačeny různé stupnice pro měření objemu. Recepty v této brožurě používají jednotku objemu „šálek“, který znamená „americký 8fl.oz“ šálek rozdělený na šestnáct dílků.

- Dáváte-li přednost odměrování podle hmotnosti (v gramech), naplňte a odvažte požadované množství šálku a poznamenejte si tento převod.

Např.: 2 šálky = xx g  
3 šálky = xxx g

Musíte používat kvalitní váhu, my dáваме kvůli přesnosti přednost měření v „šálcích“.

### Odměrování tekutin

Použijte dodaný šálek **13**. Odměrovací 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.

Odhadování „od oka“ není dostatečné, protože by mohlo pokazit kritickou rovnováhu receptu.

### Odměrování suchých látek

Suché látky (zejména mouka) se musí odměrovat pomocí dodaného odměrovacího šálku. Odměrovací šálek vychází z amerického standardu 8 fl.oz - britský šálek má 10 fl.oz. Suché látky se musí odměrovat jemným přidáváním ingrediencí lžičkou do odměrovacího šálku a po naplnění se musí srovnat nožem **14**. Při nabírání nebo klepání na odměrovací šálek se ingredience zhustí a výsledkem bude větší než požadované množství. Toto nadměrné množství by mohlo ovlivnit vyváženost receptu. Mouku neprosivejte, není-li to přímo uvedeno.

Při odměrování malých množství suchých nebo tekutých ingrediencí (např. droždí, cukru, soli, sušeného mléka, medu nebo melasy) **se musí použít dodaná malá odměrovací lžička**. Odměrovaná látka musí být zarovnaná, nikoliv vrchovatá, protože takový malý rozdíl by mohl narušit kritickou rovnováhu receptu **15**.

V domácí pekárnu lze snadno připravit lahodné pečivo. Tento stroj vyžaduje pouze to, abyste pečlivě dodržovali pokyny v receptech. Při běžném pečení stačí „trochu toho a trochu tamtoho“, pro domácí pekárnu to však neplatí. Používání automatické domácí pekárny vyžaduje přesné odměření každé ingredience, abyste dosáhli nejlepších výsledků.

- Vždy přidávejte ingredience v tom pořadí, v jakém jsou uvedeny v receptu.
- Nejdůležitější je přesné odměrování ingrediencí. Nepoužívejte větší množství.**

## Chlebové směsi

Použijte nastavení pro Chlebové směsi. (program 8)

Postupujte podle pokynů pro přípravu chlebové směsi na obalu chlebové směsi. V současné době jsou k dispozici dva typy chlebových směsí.

- Stačí přidat vodu. Tyto směsi jsou kompletní a obsahují všechny potřebné ingredience, dokonce i droždí. Přidáte pouze vodu.
  - DŮLEŽITÉ:** Postupujte podle pokynů na obalu, protože některé směsi obsahují větší než obvyklé množství droždí, což by mohlo vést k překynutí ve formě. Použijte maximálně tři šálky směsi.
  - Tyto směsi jsou náchylnější k překynutí a zhroucení za horkého a vlhkého počasí. Vzhledem k tomu, že tyto směsi jsou kompletní, nemůžeme doporučit jejich úpravy jako u našich vlastních receptů. Pečte v nejchladnější denní době, použijte vodu o teplotě 21 až 28 °C.
- Stačí přidat mouku a vodu Tyto směsi obsahují potřebné ingredience v samostatných sáčcích.
 

Pamatujte, že je nutná silná bílá mouka na chléb. Z balení této směsi se upeče 680g bochník.



## Teploty ingrediencí

Všechny ingredience včetně stroje a formy, a zejména tekutiny (voda nebo mléko) by se měly ohřát na pokojovou teplotu 21 °C. Jsou-li ingredience příliš studené, pod 10 °C, neaktivují droždí. Velmi horké tekutiny, nad 40 °C, mohou zničit droždí.

## Převodní tabulka

Tekutiny, mouka a další ingredience

Doporučujeme, abyste pro všechny recepty používali dodaný šálek, aby byla zaručena konzistence mezi jednotlivými značkami a typy mouky.

Dodaný šálek vychází z amerického standardu 8 fl.oz.

Tům, kteří dávají přednost vlastnímu odměřovacímu náčiní, jsou určeny alternativní míry v mililitrech (ml) a krychlových centimetrech (cm<sup>3</sup>) pro kapaliny a v gramech (g) pro vážení mouky, cukru a ovoce.

Poznámka: Je třeba kvalitní kuchyňská váha s dílky a přesností na dva gramy.

Je třeba odměrná konvice s dílky po 2 ml.

K odměřování menších množství se musí používat dodaná polévková lžice a kávová lžička.

Lze použít sadu standardních britských lžic se zarovnávaním podle okrajů.

Nepoužívejte kuchyňské polévkové lžice nebo kávové lžičky, jsou nepřesné.

## ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

### Dotazy k všeobecnému fungování a obsluze.

Otázka 1

**Co mám dělat, pokud se s chlebem vyjme také hnátací lopatka?**

Odstřeňte ji plastovými kleštěmi, než nakrájíte chléb. Vzhledem k tomu, že lopatku lze odpojit od formy, nejedná se o závadu, pokud vám zůstane v chlebu.

Otázka 2

**Proč je někdy na straně kůrky trochu mouky?**

Někdy může zůstat v rozích formy moučná směs. V takovém případě lze chléb sníst nebo jednoduše odříznout příslušnou část vnější kůrky ostrým nožem.

Otázka 3

**Proč se nemíchá těsto? Slyším bučet motor.**

Možná není správně nasazena hnátací lopatka nebo správně vložena forma. Ujistěte se, že forma je obrácena správným směrem a se cvaknutím zapadla do dna domácí pekárny.

Otázka 4

**Jak dlouho trvá upečení chleba?**

Časy pro jednotlivá nastavení jsou uvedeny výše.

Otázka 5

**Proč nemohu použít časovač při pečení s čerstvým mlékem?**

Když zůstane mléko ve stroji příliš dlouho, zkazí se. Čerstvé ingredience jako vejce a mléko by se nikdy neměly používat s časovačem prodlév.

Otázka 6

**Proč musím přidávat ingredience v určitém pořadí?**

Díky tomu bude moci domácí pekárna smíchat ingredience co nejefektivněji. Také to zabraňuje styku droždí s tekutinou dříve, než se začne míchat těsto, což má zásadní význam při prodlév.

Otázka 7

**Proč stroj během noci vydává zvuky, když nastavím časovač na ráno?**

Stroj se musí spustit, když čas prodlév dosáhne okamžiku spuštění programu, aby byl chléb včas připraven. Tyto zvuky vydává motor při hnátání těsta. Jedná se o normální jev, nikoli o závadu.

Otázka 8

**Hnátací lopatka je zaseknutá ve formě. Jak ji po upečení dostanu ven?**

Hnátací lopatka může zůstat po pečení „zaseknutá“. Když ji polijete teplou nebo horkou vodou, měla by se uvolnit natolik, abyste ji mohli vyjmout. Je-li stále zaseknutá, nechte ji 30 minut pod horkou vodou.

Otázka 9

**Mohu mýt formu v myčce na nádobí?**

Ne. Forma a hnátací lopatka se musí mýt ručně.

Otázka 10

**Co se stane, když nechám hotový chléb ve formě?**

Když je chléb po upečení ponechán v pekárně, první hodinu je udržován v teplém stavu, aby nezvlhnul. Necháte-li ho v pekárně po uplynutí této doby, kdy je udržován v teplém stavu, výsledkem může být „zvlhnutí“, protože nadbytečná pára (vlhkost) nebude moci uniknout. Abyste tomu předešli, po upečení ho vyjměte a nechte vychladnout na drátěné podložce.

Otázka 11

**Proč se těsto smíchalo pouze zčásti? Proč se nesmíchalo úplně?**

Těsto je možná příliš těžké nebo suché. Také je možné, že není správně nasazena hnátací lopatka nebo správně vložena forma. Možná byly přidány ingredience v nesprávném pořadí.

Otázka 12

**Proč chléb nevykynul?**

Možná je droždí špatné, má prošlou prodejní lhůtu, nebo vůbec nebylo přidáno. Problémy s kynutím se mohou objevit také při nedokončeném míchání.

Otázka 13

**Jaká je minimální doba, o kterou lze cyklus odložit?**

Maximální doba prodlév je třináct hodin včetně doby trvání celého cyklu. Například program 1 (základní malý) má délku cyklu 3:20. Spuštění tohoto cyklu lze odložit maximálně o 9:40. Minimální prodlév pro každý program je deset minut. Doba časovače prodlév se zvyšuje a snižuje v desetiminutových přírůstcích.

Otázka 14

**Jak poznám, kdy mám do chleba přidat hrozinky, ořechy atd.?**

Během druhého hnátacího cyklu se ozve pípnutí, které signalizuje, že máte přidat hrozinky, ořechy atd.

Poznámka: Viz tabulka „časy cyklů pečení“ s časem pro „přidání ořechů a hrozeinek“.

\* Pouze u modelu 48321 s dávkovačem ovoce a ořechů.

V některých případech se mohou ingredience během prvního hnátacího cyklu porušit. V každém receptu je uveden nejvhodnější čas pro přidání ovoce a ořechů do těsta.

Otázka 15

**Proč je můj chléb po vyjmutí příliš vlhký? Co mohu dělat?**

Vlhkost může ovlivňovat těsto. Přidejte navíc jednu polévkovou lžici mouky. Stejný účinek může mít také vysoká nadmořská výška. Snižte množství droždí o ¼ kávové lžičky a mírně snižte obsah cukru a/nebo vody/mléka.

Otázka 16

**Proč se na vrchu chleba objevují vzduchové bubliny?**

Může to být způsobeno velkým množstvím droždí. Snižte množství droždí o ¼ kávové lžičky.

Otázka 17

**Proč můj chléb nakyne a potom se zbertí nebo se na něm vytvoří důlek?**

Chléb možná příliš nakynul. Abyste snížili míru kynutí, snižte množství droždí a/nebo zvýšte množství soli.

Otázka 18

**Mohu v domácí pekárně používat své oblíbené recepty na chléb (tradiční chléb s droždím)?**

Ano, ale budete muset experimentovat, abyste přišli na správný poměr ingrediencí. Seznamte se se spotřebičem, a než začnete experimentovat, upečte několik bochníků chleba. Nikdy nepřekročte celkový počet pět šálků suchých ingrediencí (to znamená celkové množství mouky, ova, ovesné mouky, otrub). Použijte recepty v této brožuře, které vám pomohou určit poměr suchých ingrediencí a množství kvasnic, cukru, soli a oleje/másla/margarínu, které je třeba použít.

Doporučujeme vám, abyste si vytvořili vlastní recepty na chléb v základním programu, potom pokračujte v dalších režimech a přitom se řiďte časy cyklů pečení v tabulce.

Otázka 19

**Je důležité, aby měly ingredience před přidáním do formy pokojovou teplotu?**

Ano, dokonce i tehdy, kdy se používá časovač prodlév. (Voda musí mít teplotu mezi 21 °C a 28 °C.)

Otázka 20

**Proč se bochníky liší výškou a hmotností? Celozrnné pšeničné/obilné chleby jsou vždy nižší.**

**Důlám něco špatně?**

Ne, je normální, že celozrnné pšeničné a obilné chleby jsou nižší a mají větší hustotu než chleby pečené v režimu Základní nebo Francouzský. Celozrnná pšeničná a celozrnná mouka jsou těžší než bílá chlebová mouka, proto během pečení chleba tolik nenakynou. Totéž platí také pro chléb obsahující ovoce, ořechy, oves a otruby.

Otázka 21

**Mohu předem smíchat droždí s vodou?**

Ne, droždí musí být uchováváno v suchu a vloženo do formy na mouku jako poslední. To je důležité zejména tehdy, když se používá časovač prodlév.

Otázka 22

**Proč je na spodní straně chleba velký otvor?**

Tento otvor byl vytvořen hnátací lopatkou. Někdy je tento otvor větší než obvykle. Důvodem je, že těsto leželo během druhého hnátacího cyklu na straně lopatky, což je u domácích pekáren normální. Měli byste rozmístit těsto rovnoměrně na dno formy.

**RECEPTY**

Recepty v této brožůře byly důkladně vyzkoušeny, aby byly zaručeny nejlepší výsledky. Recepty byly vytvořeny odborníky na ekonomii domácnosti speciálně pro tento spotřebič a na jiných podobných spotřebičích nemusí přinášet přijatelné výsledky.

- Vždy přidávejte ingredience v tom pořadí, v jakém jsou uvedeny v receptu.
- Nejdůležitější je přesné odměrování ingrediencí. Nepoužívejte větší množství.**
- Všechny následující recepty používají tutéž všeobecnou metodu:
  - Odměřte ingredience do formy.
  - Použijte vlažnou vodu 21 - 28 °C.
  - Vložte formu pevně do stroje, zavřete víko.
  - Vyberte vhodné nastavení pro chléb.
  - Stiskněte tlačítko Start.
  - Až bude chléb hotový, v kuchyňských chňapkách vyjměte formu ze stroje.
  - Vyjměte chléb z formy (a je-li třeba, hnací lopatku z chleba).
  - Před krájením ho nechte vychladnout.

Tento způsob je upravován případnými poznámkami na konci každého receptu. **Tyto recepty byly vytvořeny s použitím kvalitních značek mouky a rychle působícího droždí.**

**RECEPTY NA ZÁKLADNÍ CHLÉB (1)****Základní bílý chléb**

	450 g	680 g	900 g
Voda	¾ šálku	1 1/8 šálku	1 1/2 šálku
Odstředuné sušené mléko	2 pol. lž.	2 1/2 pol. lž.	4 pol. lž.
Slunečnicový olej	2 pol. lž.	2 1/2 pol. lž.	4 pol. lž.
Cukr	1 1/4 pol. lž.	2 1/4 pol. lž.	3 pol. lž.
Sůl	1 káv. lž.	1 1/4 káv. lž.	2 káv. lž.
Tvrdá bílá mouka (semolina)	2 šálky	3 šálky	4 šálky
Rychle působící droždí	1 káv. lž.	1 1/4 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.
Použijte nastavení	1 Základní		

**RECEPTY NA CELOZRNÝ CHLÉB (2)****Celozrný chléb**

	680 g	900 g
Voda	1 1/8 šálku	1 5/8 šálku
Odstředuné 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 celozrná chlebová mouka	3 šálky	4 šálky
Rychle působící droždí	¾ káv. lž.	¾ káv. lž.
Tableta vitamínu C (rozdrcená)	1x100 mg	1x100 mg
Použijte nastavení	2 Celozrný	

**RECEPTY NA SLADKÝ CHLÉB (3)**

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

**Bochník se smíšeným ovocem**

	0,45 kg	680 g	900 g
Voda	¾ šálku	1 1/8 šálku	1 1/2 šálku
Odstředuné sušené mléko	2 pol. lž.	2 1/2 pol. lž.	3 pol. lž.
Slunečnicový olej	2 pol. lž.	2 1/2 pol. lž.	3 pol. lž.
Cukr	2 pol. lž.	3 pol. lž.	3 pol. lž.
Sůl	1 káv. lž.	1 1/4 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	2 šálky	3 šálky	4 šálky
Muškátový ořech	1/2 káv. lž.	¾ káv. lž.	1 káv. lž.
Rychle působící droždí	¾ káv. lž.	1 káv. lž.	1 káv. lž.
Smůs sušeného ovoce †	1/4 šálku	1/2 šálku	2/3 šálku
Použijte nastavení	3 Sladký		

† Umístěte do dávkovače ovoce a ořechů nebo pokud váš model nemá dávkovač, přidejte po pipnutí.

**RECEPTY NA SENDVIČOVÝ CHLÉB (4)**

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

**Sendvičový bochník**

	680 g	900 g
Voda	1 1/16 šálku	1 1/3 šálku
Můkký margarín nebo máslo	1 1/2 pol. lž.	2 pol. lž.
Sůl	1/2 káv. lž.	1 káv. lž.
Odstředuné sušené mléko	1 1/2 pol. lž.	2 pol. lž.
Cukr	3 pol. lž.	3 1/2 pol. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 šálky	4 šálky
Rychle působící droždí	¾ káv. lž.	1 káv. lž.
Použijte nastavení	4 Sendvič	

**RECEPTY NA FRANCOUZSKÝ CHLÉB (5)****Francouzský chléb**

	450 g	680 g	900 g
Voda	¾ šálku	1 šálek	1 1/4 šálku
Odstředuné sušené mléko	1 1/2 pol. lž.	2 pol. lž.	2 1/2 pol. lž.
Cukr	¾ pol. lž.	1 pol. lž.	1 1/4 pol. lž.
Sůl	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1 1/4 káv. lž.
Slunečnicový olej	1 pol. lž.	1 pol. lž.	1 1/2 pol. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	2 šálky	3 šálky	4 šálky
Rychle působící droždí	1 káv. lž.	1 káv. lž.	1 1/4 káv. lž.
Použijte nastavení	5 Francouzský		

**RECEPTY NA TŮSTO (6)****Bílé rohlíky**

	680 g
Voda	1 1/4 šálku
Odstředuné sušené mléko	1 pol. lž.
Máslo (rozpuštěné)	2 pol. lž.
Cukr	2 pol. lž.
Sůl	1 1/2 káv. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 1/4 šálku
Rychle působící droždí	1 1/2 káv. lž.
Použijte nastavení	6 Tůsto

**Postup**

- Uhněšte a vytvarujte tůsto do šesti rohlíků.
- Položte na namazaný plech.
- Lehce potřete rozpuštěným máslem.
- Na 20 - 25 minut zakryjte.
- Nechte kynout, dokud nezdvojnásobí svou velikost a nebude se lesknout.
- Pečte přibližně 15 - 20 minut na 190 °C (plyn nastavení 5).

**RECEPTY NA DŽEM (7)**

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

**CHLEBOVÉ SMŮSI (8)**

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

Postupujte podle pokynů pro přípravu chlebové směsi na obalu chlebové směsi. Některé značky chlebových směsí doporučují používání základního programu. Náš program pro chlebové směsi (8) byl speciálně vytvořen pro dosažení nejlepších výsledků při použití kupované chlebové směsi.

V současné době jsou k dispozici 2 typy chlebových směsí.

- 1 Stačí přidat vodu.  
Tyto směsi jsou kompletní a obsahují všechny potřebné ingredience, dokonce i droždí. Přidejte pouze vodu.
- **DŮLEŽITÉ:** Postupujte podle pokynů na obalu, protože některé směsi obsahují větší než obvyklé množství droždí, což by mohlo vést k překynutí ve formě. Použijte maximální tři šálky směsi.
- Tyto směsi jsou náchylnější k překynutí a zhroucení za horkého a vlhkého počasí. Vzhledem k tomu, že tyto směsi jsou kompletní, nemůžeme doporučit jejich úpravy jako u našich vlastních receptů. Pečte v nejchladnější denní době, použijte vodu o teplotě 21 až 28 °C.

- 2 Stačí přidat mouku a vodu  
Tyto směsi obsahují potřebné ingredience v samostatných sáčcích.

Pamatujte, že je nutná bílá chlebová mouka. Z balení této směsi se upeče 700g bochník.

**RECEPTY NA SPECIÁLNÍ CHLEBY (9)**

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

**Sladový bochník**

	680 g	900 g
Voda	1 šálek	1¼ šálku
Sůl	1 káv. lž.	1 káv. lž.
Slunečnicový olej	2 pol. lž.	3 pol. lž.
černá melasa	1½ pol. lž.	2½ pol. lž.
Sladový výtažek	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Obyčejná mouka	3 šálky	4 šálky
Rychle působící droždí	1 káv. lž.	1¼ káv. lž.
Rozinky*	½ šálku	¾ šálku
Použijte nastavení	9 Speciality	

\* Umístěte do dávkovače ovoce a ořechů nebo pokud váš model nemá dávkovač, přidejte po pipnutí.

**RECEPTY NA BEZLEPKOVÉ PEČIVO (10)**

Bezlepkové chleby jsou chleby vykynuté droždím z pšenice, z níž byla odstraněna lepková/proteinová složka (nachází se také v ovsu, ječmenu a žitu).

Chléb je výborný v den, kdy byl upečen, ale bezlepkové chleby staré jeden nebo déle dnů budou potřebovat „osvůžení“. Obvykle postačí vložit dva krajíce na 10 - 15 sekund do mikrovlnné trouby. Veškerý zbyvajících chléb lze uložit do mrazáku. Chcete-li uložit bezlepkový (nebo jakýkoli jiný) chléb, nakrájejte ho, přiložte krajíce zpět k sobě, obalte sestavený bochník alobalem a vložte ho do plastového sáčku. Uložte ho do mrazáku do doby, než ho budete potřebovat.

**Vzhledem k povaze bezlepkového těsta může být nutné zkontrolovat správné smísení ingrediencí během prvního procesu hnětení.**

**Během prvního procesu hnětení proto otevřete víko ( ) když je na displeji zobrazena ikona ) a nasmíchané ingredience, které se přilepily po stranách formy, seškrábněte zpět do směsi.**

**Použijte dřevěnou nebo plastovou stěrku, abyste nepoškrábali teflonový povrch formy.**

**Bezlepkový bochník se sušenými rajčaty**

	680 g
Vejce	3
Podmáslí	284 ml
Mléko	5 pol. lž.
Citrónová šťáva	2 káv. lž.
Med	1½ pol. lž.
Pasta ze sušených rajčat	1 pol. lž.
Sušená rajčata (antipasti)	50 g
Olej ze sušených rajčat	1 pol. lž.
Sůl	1 káv. lž.
Bezlepková bílá chlebová mouka	¾ šálku
Kvasnice	1 pol. lž.
Použijte nastavení	10 Bezlepkový

**RECEPTY PRO RYCHLÉ PEČENÍ, MALÝ (11)****Malý bílý, rychlé pečení**

	680 g
Voda	1/8 šálku
Odstředuné sušené mléko	2 pol. lž.
Sůl	1 káv. lž.
Cukr	4 káv. lž.
Slunečnicový olej	2 pol. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 šálky
Rychle působící droždí	3 káv. lž.
Použijte nastavení	11 Rychlé pečení

**RECEPTY PRO RYCHLÉ PEČENÍ, VELKÝ (12)****Velký bílý, rychlé pečení**

	900 g
Voda	1½ šálku
Odstředuné sušené mléko	3 pol. lž.
Sůl	1½ káv. lž.
Cukr	5 káv. lž.
Slunečnicový olej	3 pol. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	4 šálky
Rychle působící droždí	3 káv. lž.
Použijte nastavení	12 Rychlé pečení

**RECEPTY NA TŮSTO NA PIZZU\* (14)****Základ na pizzu\***

Voda	1 šálek
Cukr	2 pol. lž.
Sůl	½ káv. lž.
Olej	3 pol. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 šálky
Rychle působící droždí	2 káv. lž.
Použijte nastavení	14 Tůsto na pizzu

**Postup**

- 1 Předehřejte troubu.
- 2 Vytvarujte z těsta plochou kruhovou placku. Položte na namazaný plech. Lehce ji potřete olejem.
- 3 Zakryjte ji na 15 minut a nechte vykynout.
- 4 Pokryjte povrch podle potřeby.
- 5 Pečte na přibližně 200 °C (plyn nastavení 6) dozlatova.

**Ochucené těsto na pizzu\***

Voda	1 šálek
Cukr	2 pol. lž.
Sůl	½ káv. lž.
česnekové pyré	1 káv. lž.
Smůs bylinek	2 káv. lž.
Olej	3 pol. lž.
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 šálky
Rychle působící droždí	2 káv. lž.
Použijte nastavení	14 Tůsto na pizzu

**Postup**

- 1 Předehřejte troubu.
- 2 Vytvarujte z těsta plochou kruhovou placku. Položte na namazaný plech. Lehce ji potřete olejem.
- 3 Zakryjte ji na 15 minut a nechte vykynout.
- 4 Pokryjte povrch podle potřeby.
- 5 Pečte na přibližně 200 °C (plyn nastavení 6) dozlatova.

**Tústoviny\***

Obyčejná mouka	2 šálky
Vejce (šlehaná)	2
Sůl	1½ káv. lž.
Rostlinný olej	2 káv. lž.
Voda (více, je-li třeba)	2 pol. lž.
Použijte nastavení	14 Tústo na pizzu

**Postup**

- 1 Ingredience vložte do formy.
- 2 Nastavte program Tústo na pizzu a ingredience pomozte smístit stůrkou, je-li to třeba na stmelení tůsta, přidejte více vody.
- 3 Jakmile tůsto vytvoří hladkou kouli, je spojené.
- 4 Po dokončení cyklu tůsto vyvážejte a použijte strojek na tústoviny nebo je sami krájejte na požadované tvary.
- 5 Vařte ve vodě 7 - 10 minut.

\* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

**RECEPTY NA RYCHLÝ CHLÉB (15)**

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

**Chléb s banánem a ořechy\***

<b>Ingredience, skupina 1</b>	
Máslo (rozpuštěné)	2 pol. lž.
Mléko	1 pol. lž.
Rozmačkaný banán	1 šálek
Vejce (vyšlehaná)	1
Vlašské ořechy (sekané)	½ šálku
Citrónová kůra	1 káv. lž.
<b>Ingredience, skupina 2</b>	
Obyčejná mouka	1½ šálku
Jedlá soda	½ káv. lž.
Prášek do pečiva	¼ káv. lž.
Cukr	½ šálku
Sůl	¼ káv. lž.
Použijte nastavení	15 Rychlý

**Postup**

- 1 Smíchejte skupinu 1 v samostatné míse.
- 2 Smíchejte skupinu 2 v druhé míse.
- 3 Smůs nalijte do formy.

**RECEPTY NA KOLÁČ\* (18)****Důležité**

Koláče pečené v této domácí pekárně nenakynou tak, aby vyplnily celou formu, budou mít výšku přibližně 55 mm. Standardním typem koláče je Madeira, který je vlhký s bohatou a hustou strukturou. Recepty lze upravovat podle vlastní chuti - méně másla a cukru pro snížení tučnosti, méně vody a/nebo vajec pro snížení vlhkosti.

**Varianty**

Třešňů - ½ šálku rozpuštěných třešní (důkladně je promyjte, abyste odstranili nadbytečnou šťávu), nechte je okapat a uschnout na savém papíru; nebo smůs ovoce - ½ šálku nebo drcená čokoláda - ¼ šálku.

Kteroukoli z těchto variant přidejte do formy až nakonec, na ostatní ingredience.

**Koláč Madeira\***

<b>Ingredience, skupina 1</b>	
Máslo (rozpuštěné)	¼ šálku
Vanilková příchuš	¼ káv. lž.
Vejce (šlehaná)	3 střední
Citrónová šťáva	2 káv. lž.
<b>Ingredience, skupina 2</b>	
Obyčejná mouka	1½ šálku
Prášek do pečiva	2 káv. lž.
Krystalový cukr	1 šálek
Použijte nastavení	16 Koláč

**Postup**

- 1 Smíchejte skupinu 1 v samostatné míse.
- 2 Prosejte skupinu 2 do druhé mísy.
- 3 Spojte skupiny 1 a 2 a důkladně je zamíchejte.
- 4 Smůs nalijte do formy.

**Smůs na koláč z prášku\***

Tento program lze použít také na přípravu koláčů ze zakoupených smůs. Jednoduše postupujte podle pokynů na obalu.

\* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

**RECEPTY NA MOUČNÍK\* (19)****Ovesný jablečný koláč\***

Středně velká jablka na vaření, nakrájená (oloupaná a bez jádřinců) 6	
Citrónová šťáva	1 káv. lž.
Hnědý cukr	½ šálku
Univerzální mouka	½ šálku
Ovesné vločky	⅓ šálku
Máslo nebo margarín, změkčlé	6 pol. lž.
Použijte nastavení	17 Moučník

Více receptů NALEZNETE NA TĚTO internetové adrese:

[www.morphyrichards.co.uk/Downloads/Recipes/GB483.pdf](http://www.morphyrichards.co.uk/Downloads/Recipes/GB483.pdf)

**Linka podpory**

Máte-li se spotřebičem jakékoli problémy, kdykoli nám zavolejte.

S velkou pravděpodobností vám budeme moci poradit lépe než obchod, kde jste ho koupili. Připravte si následující informace, aby mohl náš personál váš dotaz rychle vyřešit.

- Název výrobku.
- Číslo modelu uvedené na spodní straně spotřebiče.
- Sériové číslo výrobku uvedené na spodní straně spotřebiče.

**Internetové stránky**

Můžete nás také kontaktovat prostřednictvím našich internetových stránek nebo navštívte stránky, abyste si prohlédli a zakoupili spotřebiče, náhradní díly a příslušenství ze široké řady Morphy Richards.

**DVOULETÁ ZÁRUKA**

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevněte sešiváčkou 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 uvedenou adresu.

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 pronajímal nebo používal 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 čistěny 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.

Pro uznání reklamace je zákazník povinen předložit vyplněný záruční list, který obdržel při koupi produktu. Prosím ujistěte se, že při koupi produktu Vám prodejce Váš záruční list vyplnil. Pokud ne, obraťte se na svého prodejce.



- DE** 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.
- FR** 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.
- DE** 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.
- ES** 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.
- PT** 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.
- IT** 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.
- 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 istnieją odpowiednie 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** 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 zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.

GB

F

D

P

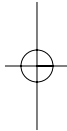
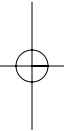
DK

PL

RU

CZ

TR



**morphy richards®**

BM48319MEE Rev 1 03/10

[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

