

# 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

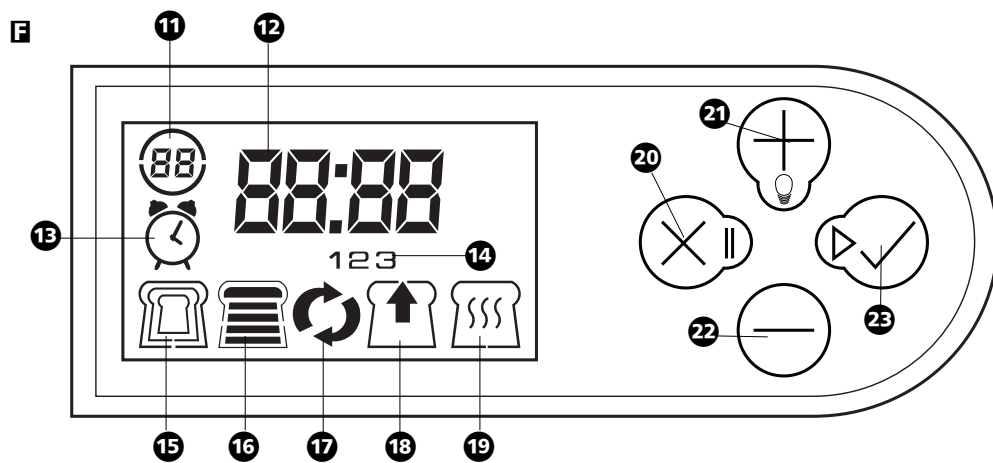
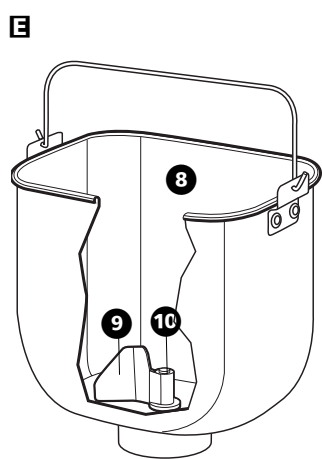
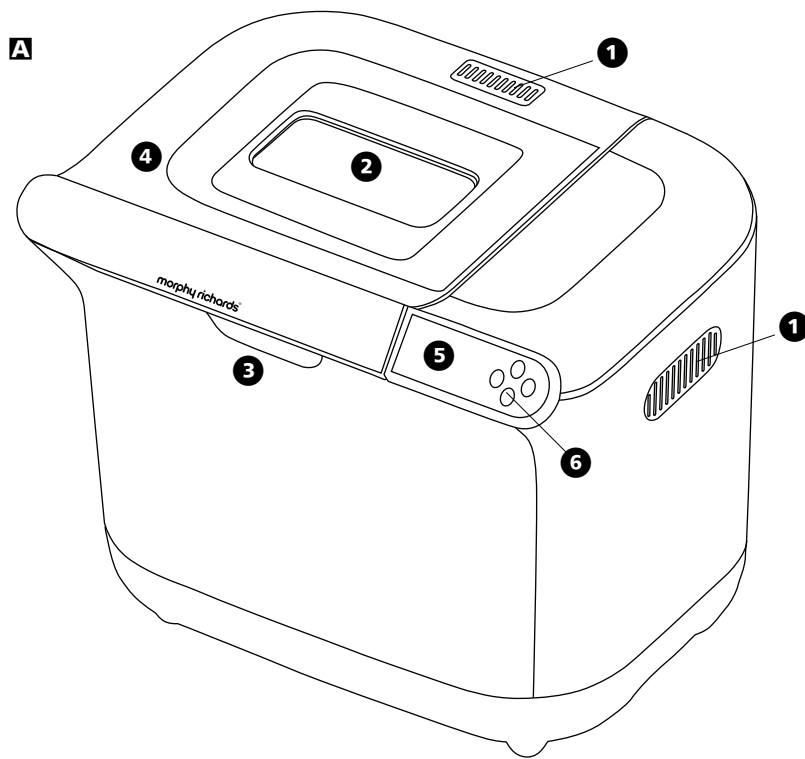
Lütfen bu talimatları okuyun ve saklayın

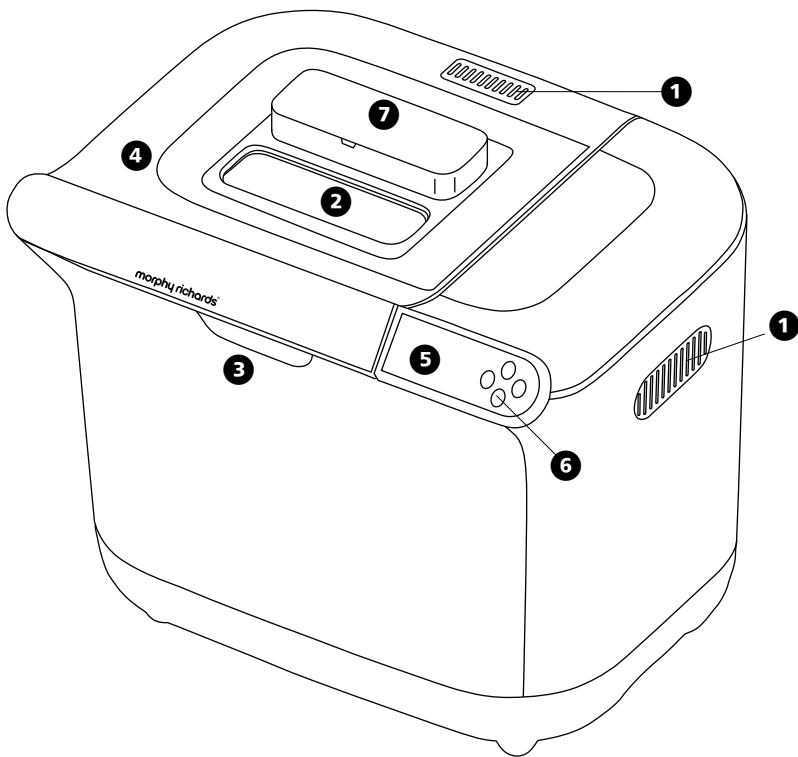
TR



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

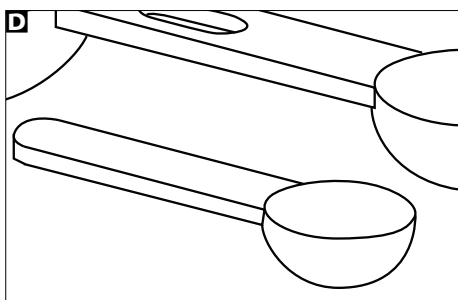
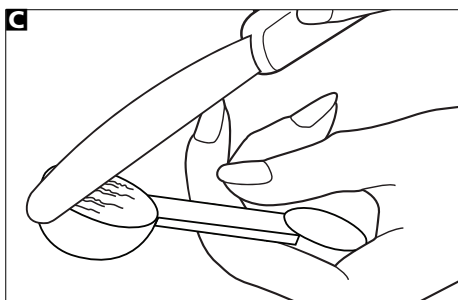
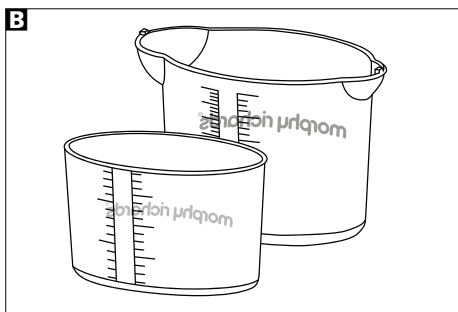
- Ⓜ Model 48321 (17 programmes)
- Ⓜ Modèle 48321 (17 programmes)
- Ⓜ Modell 48321 (17 Programme)
- Ⓜ Modelo 48321 (17 programas)
- Ⓜ Model 48321 (17 programmer)
- Ⓜ Model 48321 (17 programów)
- Ⓜ Модель 48321 (17 программ)
- Ⓜ Model 48321 (17 programmes)
- Ⓜ Model 48321 (17 programli)





- Ⓜ Model 48319 and 48320 (19 programmes)
- Ⓜ Modèles 48319 et 48320 (19 programmes)
- Ⓜ Modelle 48319 und 48320 (19 Programme)
- Ⓜ Modelos 48319 e 48320 (19 programas)
- Ⓜ Model 48319 og 48320 (19 programmer)
- Ⓜ Model 48319 i 48320 (19 programów)
- Ⓜ Модели 48319 и 48320 (19 программ)
- Ⓜ Model 48319 and 48320 (19 programmes)
- Ⓜ Model 48319 ve 48320 (19 programlı)








- GB
- F
- D
- P
- DK
- PL
- RU
- CZ
- TR



**GB** Programme Baking Times  
**F** Temps de cuisson des programmes  
**D** Backzeiten nach Programm

**P** Tempos de cozedura do programa  
**DK** Programmerede bagetider  
**PL** Czasy pieczenia programów

**RU** Программирование времени выпечки  
**CZ** Programové časy pečení  
**TR** Program Pişirme Süreleri

										
<b>GB</b> Programme	Size								Total time	Keep warm
<b>F</b> Programme	Taille								Temps total	Garde au chaud
<b>D</b> Programm	Größe								Gesamtdauer	Warmhalten
<b>P</b> Programa	Tamanho								Tempo total	Manter quente
<b>DK</b> Program	Størrelse								Tid i alt	Hold varm
<b>PL</b> Program	Wielkość								Całkowity czas	Podtrzymanie ciepła
<b>RU</b> Программа	Размер								Общее время	Поддержание тепла
<b>CZ</b> Program	Velikost								Celkový čas	Udržování tepla
<b>TR</b> Program	Boyut								Toplam süre	Sıcak tutma
<b>1</b>	1lb	8	20	13	•	25	45	60	2:51	60
	1.5 lb	9	20	14	•	25	45	60	2:53	60
	2lb	10	20	15	•	25	45	65	3:00	60
<b>2</b>	1.5lb	9	25	18	•	35	70	55	3:32	60
	2lb	10	25	20	•	35	70	60	3:40	60
<b>3</b>	1.lb	10	5	20	•	28	45	47	2:35	60
	1.5lb	10	5	20	•	30	45	50	2:40	60
	1.5lb	10	5	20	•	30	45	55	2:45	60
<b>4</b>	1.5lb	15	40	5	•	25	40	50	2:55	60
	2lb	15	40	5	•	25	40	55	3:00	60
<b>5</b>	1lb	13	40	17	•	30	50	60	3:30	60
	1.5lb	16	40	19	•	30	50	65	3:40	60
	2lb	18	40	22	•	30	50	70	3:50	60
<b>6</b>		20	-	-		30	40	-	1:30	-
<b>7</b>		-	15	45	-	-	-	20	1:20	20
<b>8</b>		10	20	15		15	25	65	2:30	60
<b>9</b>		10	5	20		30	35	70	2:50	60
<b>10</b>		10	10	15	•	20	30	70	2:35	60
<b>11</b>	1.5lb	11	-	-	-	-	17	42	1:10	60
<b>12</b>	2 lb	12	-	-	-	-	20	43	1:15	60
<b>13</b>		-	-	-	-	-	60	1:00	60	-
<b>14</b>		20	-	-	-	-	30	-	0:50	-
<b>15</b>		7	5	8	•	-	-	80	1:40	60
<b>18</b>		10	-	-	-	-	-	60	1:10	60
<b>19</b>		10	5	20		33	40	62	2:50	60

- GB** • Please note, if your machine has a fruit and nut dispenser, the additional ingredients will be added automatically.\*  
 \* Only available on models 48319 and 48320
- F** • Veuillez noter que si votre machine est équipée d'un distributeur de fruits secs, les ingrédients supplémentaires seront ajoutés automatiquement.  
 \* Uniquement disponible sur les modèles 48319 et 48320
- D** • Denken Sie daran, dass dieses Gerät mit einem Obst- und Nussdispenser ausgestattet ist. Die zusätzlichen Zutaten werden automatisch beigemischt.\*  
 \* Nur erhältlich bei den Modellen 48319 und 48320
- P** • Note que se a sua máquina tiver um doseador de frutos frescos e secos, os ingredientes adicionais serão adicionados automaticamente.\*  
 \* Só disponível nos modelos 48319 e 48320
- DK** • Bemærk, at hvis din maskine har en frugt- og nøddedispenser, tilsættes de ekstra ingredienser automatisk.\*  
 \* Findes kun på modellerne 48319 og 48320
- PL** • Uwaga: jeżeli urządzenie jest wyposażone w dozownik owoców i orzechów, wtedy dodatkowe składniki będą dodawane automatycznie.\*  
 \* Dostępny jedynie w modelach 48319 i 48320
- RU** • Обратите внимание, что если прибор оснащён дозатором фруктов и орехов, дополнительные ингредиенты будут добавляться автоматически.\*  
 \* Имеется только в моделях 48319 и 48320
- CZ** • Pokud má vaše pekárna dávkovač ovoce a ořechů, další ingredience se přidají automaticky.\*  
 \* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.
- TR** • Makinenizde bir meyve ve fındık dağıtıcı varsa, ilave malzemelerin otomatik olarak ekleneceğini göz önünde bulundurun.\*  
 \* Sadece 48319 ve 48320 modellerinde mevcuttur

**GB** Symbols  
**F** Symboles  
**D** Symbole

**P** Símbolos  
**DK** Symboler  
**PL** Symbole

**RU** Символы  
**CZ** Symboly  
**TR** Semboller

						
<b>GB</b>	1st Kneading Symbol	1st Rising Symbol	2nd Kneading Symbol	2nd Rising Symbol	3rd Rising Symbol	Baking Symbol
<b>F</b>	1er pétrissage Symbole	1er levage Symbole	2ème pétrissage Symbole	2ème levage Symbole	3ème levage Symbole	Cuisson Symbole
<b>D</b>	1. Knetstufe Symbol	1. Quellstufe Symbol	2. Knetstufe Symbol	2. Quellstufe Symbol	3. Quellstufe Symbol	Backen Symbol
<b>P</b>	1º Amassar	1ª Fermentação Símbolo	2º Amassar Símbolo	2ª Fermentação Símbolo	3ª Fermentação Símbolo	Cozedura Símbolo Símbolo
<b>DK</b>	1. æltning Symbol	1. hævnning Symbol	2. æltning Symbol	2. hævnning Symbol	3. hævnning Symbol	Bagning Symbol
<b>PL</b>	1. wyrabianie Symbol	1. wyrastanie Symbol	2. wyrabianie Symbol	2. wyrastanie Symbol	3. wyrastanie Symbol	Pieczenie Symbol
<b>RU</b>	1-й замес Символ	1-й подъём Символ	2-й замес Символ	2-й подъём Символ	3-й подъём Символ	Выпекание Символ
<b>CZ</b>	1. hnůtení Symbol	1. kynutí Symbol	2. hnůtení Symbol	2. kynutí Symbol	3. kynutí Symbol	Pečení Symbol
<b>TR</b>	1. Yo urma Sembol	1. Kabarma Sembol	2. Yo urma Sembol	2. Kabarma Sembol	3. Kabarma Sembol	Pişirme Sembol

**GB** Programmes  
**F** Programmes  
**D** Programme

**P** Programas  
**DK** Programmer  
**PL** Programy

**RU** Программы  
**CZ** Programy  
**TR** Programlar

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
<b>GB</b>	Basic	Wholemeal	Sweet	Sandwich	French	Dough	Jam	Bread mixes	Speciality	Gluten free	Fastbake,	Fastbake, small	Extra large	Pizza bake	Quick dough	Cake*	Dessert*
<b>F</b>	Simple	Compleat	Sucré	Sandwich	Baguette	Pâte	Confiture	Mélanges pour pain	Spécial	Sans gluten	Fastbake,	Fastbake, petit	Extra-large	Pizza	Pâte rapide	Gâteau*	Dessert*
<b>D</b>	Normal	Vollwert	Süßes	Sandwich	Französisch	Teig	Marmelade	Brotbackmischungen	Spezialbrote	Glutenfrei	Schnellbacken,	Schnellbacken, klein	Extra-groß	Pizzaboden	Schneller Teig	Kuchen*	Dessert*
<b>P</b>	Básico	Trigo integral	Doce	Sanduiche	Francês	Massa pão	Compota	Misturas para glúten	Especialidade	Sem pequeno	Cozedura rápida, grande	Cozedura rápida, pizza	Extra rápida	Cozedura de	Massa	Bolo*	Sobremesa*
<b>DK</b>	Almindeligt	Fuldkornsmel	Sød	Sandwich	Fransk	Dej	Syltetøj	Brød blandes	Specialiteter	Gluten fri	Hurtigbagning	Hurtigbagning lille	Ekstra stor	Pizza bage	Uden hævnning dej	Kage*	Dessert*
<b>PL</b>	Programy Razowy		Słodki	Kanapka	Francuski	Ciasto	Dżem	Chleb mieszanki	Specjalny	Gluten brak	Szybki wypiek,	Szybki wypiek, mały	Bardzo duży	Pizza ciasto	Szybkie ciasto	Ciasto*	Deser*
<b>RU</b>	Основная	Непросеян.	Сладкий	Сэндвич	Французский	Тесто	Джем	Готовые смеси	Специальный	Без глютена	Быстрая выпечка,	Быстрая выпечка, малый	Супер большой	Пицца выпечка	Быстрое тесто	Кекс*	Десерт*
<b>CZ</b>	Základní	Celozrný	Sladký	Sendvič	Francouzský	Tústo	Džem	Chlebové směsi	Specialita	Bezlepkový	Rychlé pečení,	Rychlé pečení, malý	Extra velký	Tústo na pizzu	Rychlé tústo	Koláč*	Moučník*
<b>TR</b>	Basit	Kepekli	Tatli	Sandviç	Francala	Hamur	Reçelli	Ekmek karfilimleri	Özel	Glutenli yok	Hızlı Pişirme,	Hızlı Pişirme, küçük	Ekstra büyük	Pizza pişirme	Hızlı hamur	Kek*	Tatlı*



**GB** Conversion Chart  
**F** Tableau de conversion  
**D** Umrechnungstabelle

**P** Tabela de conversão  
**DK** Konverteringstabel  
**PL** Tabela przeliczania jednostek

**RU** Таблица пересчёта  
**CZ** Převodní tabulky  
**TR** Dönüşüm Tablosu

<b>GB</b> Water and liquids Cup	ml
<b>F</b> Eau et liquides Tasse Tasse	ml
<b>D</b> Wasser und Flüssigkeiten Becher Becher	ml
<b>P</b> Água e líquidos Chávena Chávena	ml
<b>DK</b> Vand og væsker Bæger Bæger	ml
<b>PL</b> Woda i płyny Szklanka Szklanka	ml
<b>RU</b> Вода и жидкости Чашка Чашка	мл
<b>CZ</b> Voda a tekutiny-álek Yálek	ml
<b>TR</b> Su ve sıvılar Fincan Fincan	ml
1/16	15
1/8	30
1/4	60
1/2	120
3/4	180
1	240
1 1/8	270
1 1/4	300
1 5/16	315
1 1/2	360
1 5/8	390
1 15/16	465
2	480

<b>GB</b> Flour types Weight in grams (gr) Cup	White Plain Softgrain	Brown	Granary	Wholemeal
<b>F</b> Types de farine Poids en grammes (gr) Tasse	Blanche Ordinaire Fluide	Bise	Aux céréales	Complète
<b>D</b> Mehlsorten Gewicht in Gramm (g) Becher	Weiß Normal Leicht gekörnt	Braun	Mischkorn	Vollwert
<b>P</b> Tipos de farinha Peso em grammas (g) Chávena	Branca Normal De grão fino	Integral	Com cereais	Trigo integral
<b>DK</b> Melsorter Vægt i gram (g) Bæger	Hvid almindeligt med bløde kerner	Mørkt	"Granary"	Fuldkomsmel
<b>PL</b> Rodzaje mąki Waga w gramach (g) Szklanka	Jasna Zwykła Miękkociarnista	Ciemna	Pelnoziarnista	Razowa
<b>RU</b> Сорты муки масса в граммах (г) Чашка	Белая Простая С размягченными зёрнами	Грубого помола	С зёрнами	Непросеянная
<b>CZ</b> Typy mouky Hmotnost v gramech (g) Yálek	Bílá Obyčejná Hladká	Tmavá	Obilná	Celozrná
<b>TR</b> Un tipleri Gram olarak ağırlık (gr) Fincan	Beyaz Saf Yumuşak taneli	Esmer	Tahıl	Kepekli
1/8	18	20	19	17
1/4	36	39	38	33
1/2	72	78	75	66
3/4	108	117	113	99
1	144	156	150	132
1 1/8	162	176	169	149
1 1/4	180	195	188	165
1 1/2	216	234	225	198
2	288	312	300	264

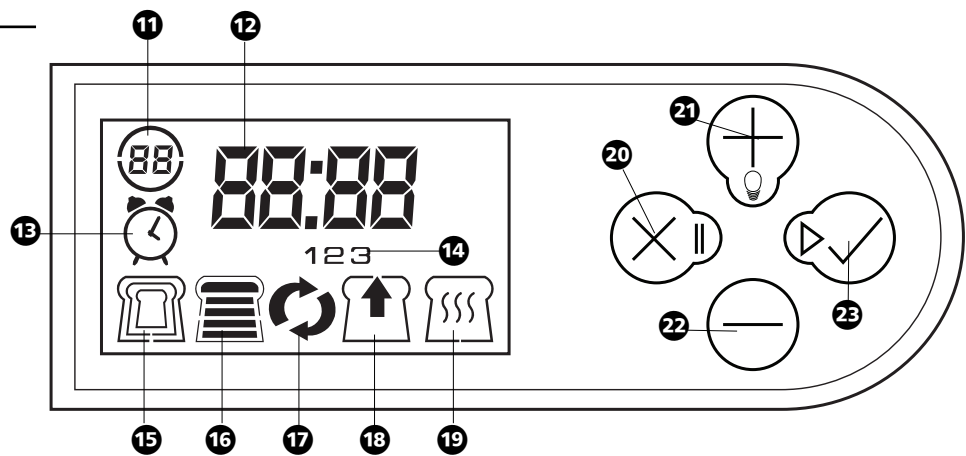
Others	1/4 cup	1/2 cup	3/4 cup	1 cup	2 cup
Dried fruit <b>1</b>	41	82	123	164	328
Butter <b>2</b>	50	100	150	200	400
Preserving or castor sugar <b>3</b>	55	110	165	220	440
Granulated sugar <b>4</b>	57	113	169	226	452
Chopped fresh apple 1/2 cube <b>5</b>	31	62	93	124	248
Frozen raspberries or fresh plums <b>6</b>	25	50	75	100	200

1	2	3	4	5	6
<b>GB</b> Dried Fruit	Butter	Preserving or castor sugar	Granulated sugar	Chopped fresh apple 1/2 cube	Frozen raspberries or fresh plums
<b>F</b> Fruits secs	Beurre	Sucre cristallisé ou sucre à confiture	Sucre en poudre	1/2 cube de pomme crue en morceaux	Framboises surgelées ou prunes fraîches
<b>D</b> Trockenobst	Butter	Konservierter oder Puderzucker	Kristallzucker	Frische Apfelstückchen, halbiert	Gefrorene Himbeeren oder frische Pflaumen
<b>P</b> Frutos secos	Manteiga	Açúcar cristalizado ou fino	Açúcar granulado	Maçã fresca cortada e 1/2 cubos	Framboesas congeladas ou ameixas frescas
<b>DK</b> Tørret frugt	Smør	Sylte- eller strøsuiker	Stødt melis	Hakket frisk æble 1/2 i tern	Frosne hindbær eller friske blommer
<b>PL</b> Suszone owoce	Masło	Cukier żelujący lub drobny	Cukier granulowany	Posiekane świeże jabłko, 1/2 kostki	Mrożone maliny lub świeże śliwki
<b>RU</b> Сухофрукты	Масло	Желирующий сахар или сахарная пудра	Сахарный песок	Свежее яблоко, порезанное кубиками 1 см	Замороженная малина или свежая слива
<b>CZ</b> Sušené ovocet	Máslo	Konzervační nebo práškový cukr	Krystalový cukr	Čerstvě nakrájené jablko, polovina	Mražené maliny nebo čerstvé švestky
<b>TR</b> Kuru Meyve	Tereyağ	İnce toz şeker	Toz şeker	Doğranmış taze elma 1/2 kúp	Dondurulmuş ahududu veya taze erik

**QUICK SETUP GUIDE**

**Control panel and LCD display**

- 11 Programme number
- 12 Cycle time
- 15 Loaf sizes
- 16 Crust settings
- 20 Go back/cancel/pause
- 21 Increase/light on
- 22 Decrease
- 23 Accept/start



Only the relevant controls are shown here. See 'Features' for a complete list.

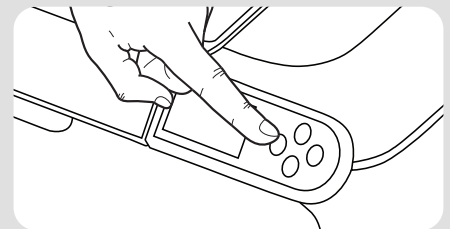
When you plug the breadmaker in, the details of a default programme automatically show on the screen. The default programme is to make a basic white or brown 2lb sized loaf on programme 1, with the 3rd medium crust setting which will take 3 hours. If this is the programme you want to use, once you have put your ingredients in (in the correct order) press and hold the 'Accept/Start' button 23 for approximately 3 seconds and the breadmaker will start baking your loaf. If you want to choose another programme, follow the steps below.

GB

**1**

**To select the programme:**

Once the breadmaker is plugged in, the default programme as detailed above will show on the screen. To choose an alternative programme, use the 'Increase' 21 and 'Decrease' 22 buttons until the programme number you want appears in the top left corner of the screen 11 – see 'Programme descriptions'. The cycle time of the selected programme will automatically appear on the screen 12.



**2**

**To select the loaf size:**

Once you have chosen the programme you wish to use, press the 'Accept/Start' button 23. The 'Loaf size' icon 15 will illuminate. This will automatically be set to the 2lb loaf setting. To choose a different size loaf, use the 'Increase' 21 and 'Decrease' 22 buttons. Only the loaf sizes available for the programme selected will appear.

	1lb loaf (selected programmes)
	1.5lb loaf
	2lb loaf

**3**

**To select the crust setting:**

When you have chosen your loaf size, press the 'Accept/Start' button 23. The 'Crust Setting' icon 16 will then illuminate. This will automatically be set to setting 3 medium. To choose a darker or lighter crust, use the 'Increase' 21 and 'Decrease' 22 buttons. To bake the loaf press and hold the 'Accept/Start' button 23 for approximately 3 seconds, the baking process will begin and the countdown timer 12 will count down to zero.

Please note that during the baking process, condensation will form on the inside of the Fruit & Nut dispenser. This is totally normal and does not effect the quality of the bread.

	Very Light
	Light
	Medium
	Dark
	Very Dark

**4**

**The end of the Baking Process**

At the end of the baking process when the countdown on screen reaches zero, the breadmaker beeps to indicate the baking process has finished. The breadmaker automatically goes into the Keep warm programme. This can be stopped at any time by pressing the Go back/cancel/pause 20



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules. Primarily there is danger of injury or death and secondly the danger of damage to the appliance. These are indicated in the text by the following two conventions:

**WARNING: Danger to the person!**

IMPORTANT: Damage to the appliance!

In addition, we offer the following safety advice.

## Location

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
 It is not suitable for use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- Always locate your appliance away from the edge of a worktop.
- Ensure that the appliance is used on a firm, flat surface.
- Do not use the appliance outdoors, or near water.

## 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## Personal Safety

- WARNING: To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse cord, plug and appliance in water or any other liquid.**
- 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.
- 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 the appliance with wet or moist hands.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

## Children

- Never allow a child to operate this appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## Treating Scalds

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

## Other Safety Considerations

- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the breadmaker.
- 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.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Always remove the plug from the socket whenever the machine is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the machine or whenever a disturbance occurs. Pull on the plug, not the cable.

## Electrical Requirements

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

**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.****For UK only**

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 by a qualified individual.

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.

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



**Contents**

Conversion charts	6
Quick setup guide	7
Safety instructions	8
Electrical requirements	8
Features	10
About this breadmaker	10
Kneading blade	10
Program descriptions	10
Before first use	10
Using the controls	10
Turning on	10
Choosing your programme	10
Selecting your loaf size	11
Selecting your crust setting	11
Delay timer	11
Baking the loaf	11
Baking Cycle Icons	11
Loaf is ready	11
Keep warm	11
Internal light	11
Pause button	11
Stop	11
Power interruption	11
Homemade programmes	11
Crust setting	12
Slicing and storing bread	12
Care and cleaning	12
Storing the unit	12
Getting successful results	12
Bread mixes	13
Ingredient temperatures	13
F.A.Q.	14
Helpline	16
Guarantee	17

**Recipes**

About the Recipes	14
General Method	14
<b>Basic breads - 1</b>	<b>14</b>
Basic white bread	14
<b>Wholewheat breads - 2</b>	<b>14</b>
Wholewheat bread	14
<b>Sweet - 3</b>	<b>14</b>
Mixed fruit loaf	14
<b>Sandwich - 4</b>	<b>14</b>
Sandwich loaf	14
<b>French bread - 5</b>	<b>14</b>
French bread	14
<b>Dough - 6</b>	<b>14</b>
White bread rolls	14
<b>Jams - 7</b>	<b>15</b>
Marmalade	15
<b>Bread Mixes - 8</b>	<b>15</b>
Bread mix guidelines	15
<b>Speciality breads - 9</b>	<b>15</b>
Malt loaf	15
<b>Gluten free - 10</b>	<b>15</b>
Gluten free sun dried tomato loaf	15
<b>Fastbake 1 - 11</b>	<b>15</b>
Fastbake small white	15
<b>Fastbake 2 - 12</b>	<b>15</b>
Fastbake large white	15
<b>Extra Bake - 13</b>	<b>n/a</b>
Extra Bake only	
<b>Pizza - 14</b>	<b>15</b>
Pizza base	15
Flavoured pizza base	16
Pasta	16
<b>Quick - 15</b>	<b>16</b>
Banana and nut bread	16
<b>Homemade I - 16</b>	<b>n/a</b>
<b>Homemade II - 17</b>	<b>n/a</b>
<b>Cake* - 18</b>	<b>16</b>
Madeira cake*	16
<b>Dessert* - 19</b>	<b>16</b>
Oaty apple betty*	16

\* Only available on models 48319 and 48320

GB

## Features

- 1 Air vents
- 2 Viewing window
- 3 Lid handle
- 4 Lid
- 5 LCD Display (see diagram)
- 6 Controls (see diagram)
- 7 Fruit and nut dispenser (48323 model only)

### Baking pan

- 8 Baking Pan
- 9 Kneading blade
- 10 Rotating shaft

### Control panel

- 11 Programme number
- 12 Cycle time
- 13 Timer/delay Indicator
- 14 Rise / knead cycle number
- 15 Loaf sizes
- 16 Crust settings
- 17 Knead symbol
- 18 Rise symbol
- 19 Bake symbol
- 20 Go back/cancel/pause
- 21 Increase/light on
- 22 Decrease
- 23 Accept/start

## About this Breadmaker

- It has three settings to make a small 450g (1Lb.) medium 680g (1.5lb) or large 900g (2lb) loaf. N.B. Weights are approximate and depend on recipe.

## Kneading Blade

- Clean the blade every time after use, ensure the blade rotates freely on the spindle before each use, you can add a little sunflower oil to the joint before putting it back into the pan. This will then be ready for next use.

NOTE: Model 48319 has a drop down blade whereas models 48320 and 48321 have a static kneading blade.

## Programme Number Descriptions

- 1 **Basic white and brown (2:51 - 3:00)** For white and brown bread. Also for flavoured breads with added herbs and raisins.
- 2 **Wholewheat (3:32 - 3:40)**  
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.
- 3 **Sweet (2:35 - 2:45)**  
For the baking of sweet type bread which gives a crisper crust than on basic setting. The crisper crust is produced by the sugar caramelising.
- 4 **Sandwich (2:55 - 3:00)**  
This is to bake light texture bread but with a softer and thicker crust.
- 5 **French (3:30 - 3:50)**  
For the baking of light weight bread such as French bread which has a crisper crust and light texture.
- 6 **Dough (1:30)**  
This setting only makes the dough and will not bake the 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.
- 7 **Jam (1:20)**  
Use this setting for making jam from fresh fruits and marmalade. 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.
- 8 **Bread mixes (2:30)**  
For preparation of approximately a 1.5lb loaf, using a packet of shop bought bread mix. These mixes usually come in two varieties: 'Just add water' and 'Just add flour and water'.
- 9 **Speciality (2:50)**  
The bread baked on this setting is usually smaller with a more moist and dense texture. These breads do not use bread flour.
- 10 **Gluten Free (2:35)**  
Gluten free breads are yeast leavened breads where gluten (a protein part of the wheat/oats/barley/rye) is removed. People who cannot tolerate gluten in their diet (known as Coeliacs), can obtain gluten free bread mix on prescription. It is found in most high street chemists and health food stores but can be expensive.

### 11 **Fastbake I (1:10)**

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.

### 12 **Fastbake II (1:15)**

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.

### 13 **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 Extra bake 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 Extra bake 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.

### 14 **Pizza dough (0:50)**

This setting can be used to mix plain or flavoured pizza dough, as well as fresh pasta dough. Once the programme is complete, the dough can be removed from the machine and shaped in to pizza bases to be cooked in the oven, or cut in to pasta to be boiled.

### 15 **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.

### 16 **Homemade I**

This setting allows you to alter the amount of time your bread is kneaded, risen and cooked for, to enable you to create your own perfect loaf. The Homemade function is for experienced breadmakers who understand how these processes affect bread and also for more inexperienced users who wish to use trial and error to create a truly individual loaf.

The breadmaker will automatically remember the settings you alter so you don't have to remember them yourself. Once you have used either of the Homemade programmes, when you select them again, your previous settings will be shown. These can then be altered or used again.

### 17 **Homemade II**

See Homemade I for details.

### 18 **Cake\* (1:10)**




This breadmaker can also be used to bake a selection of cakes. The process is as simple as making bread; just follow the recipes provided. Alternatively you can also use the machine to make cakes from a cake mix where all you need to do is add water. In this instance, you should ensure the mixture is combined with the water before adding it to the machine.

### 19 **Dessert\* (2:50)**

This setting allows you to make other desserts as well as cakes in your breadmaker. The process is again straightforward and simple; just carefully follow the recipes provided.

\* Only available on models 48319 and 48320

## Before First Use




- 1 For first time use oil, butter or margarine to grease the bread pan and bake empty for about 10 minutes (select the Extra bake programme).
- 2 Clean once more.
- 3 Place the kneading blade  on the shaft  in the baking pan .


NOTE: 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.

## Using your Breadmaker

- 1 **Take out the pan**  
Open the lid and remove the pan by lifting the handle, turning anticlockwise 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**  
If you have not already done so, 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.  
Ensure you 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 program 1, 2lb loaf and medium crust.

## Selecting the programme

To select a different programme, use the 'Increase'  and 'Decrease'  buttons until the programme number you want appears in the top left corner of the screen  – Programme Descriptions.

The cycle time of the selected programme will automatically appear on the screen .


The time is displayed in hours and minutes and begins to count down to zero once the programme is started.


Once you have selected your chosen programme, press the 'Accept/Start' button **23**. The 'Loaf size' icon **15** will illuminate.

### Selecting the Loaf Size

To select the loaf size, use the 'Increase' **21** and 'Decrease' **22** buttons.

The loaf size icons are:

 1lb loaf (selected programmes)

 1.5lb loaf

 2lb loaf

Please note that not all loaf sizes are available for all programmes.

Once you have selected your loaf size, press the 'Accept/Start' button **23**. The 'Crust Setting' icon **16** will then illuminate.

### Selecting your Crust setting

To select the crust setting, use the 'Increase' **21** and 'Decrease' **22** buttons.

 Very Light

 Light

 Medium

 Dark

 Very Dark

Once you have selected your crust setting, press the 'Accept/Start' button **23**. The 'Delay Indicator' icon **13** will then illuminate.

### Using the Timer Delay

Once you have chosen the programme, loaf size and crust setting, you can either bake the loaf immediately or delay the loaf baking time to end in up to 12 hours time. Go to section 11 - 'Baking The Loaf' section to bake the loaf immediately.

NOTE: The timer cannot be used with the Fastbake, dough and jam programmes.

NOTE: Do not use this function with recipes that use perishable ingredients such as eggs, fresh milk, sour cream or cheese.

To delay the loaf, use the 'Increase' **21** and 'Decrease' **22** buttons while the 'Delay Indicator' icon **13** is lit.

A single press of the 'Increase' **21** button will add 10 minutes to the time. To scroll faster through the time press and hold the button. To decrease the time, use the 'Decrease' **22** button.

The total time shown on the screen will include the baking time and delay. For example, if a loaf takes 3 hours to bake and you have delayed the start of baking for 5 hours, the screen will countdown from 8 hours with symbol **13** showing on the screen. When the baking starts, the **13** symbol will disappear as the delay has finished.

### Filling the Fruit and Nut Dispenser\*

- If you have selected a recipe that uses the fruit and nut dispenser, you should fill it now. The dispenser should be filled with one cupful of dry ingredients using the measuring cup provided. Please ensure that you do not overfill the dispenser as this may stop it from functioning.
- If filling the dispenser with fruit, check that the fruit is separated before adding it. Failure to do so may result in the dispenser not functioning, or the fruit not being distributed evenly through the bread mixture. Ideally, fruit should be dusted with flour prior to being added to the dispenser to stop it from sticking together.

\* Only applies to model 48319 & 48320.

### Baking the Loaf


To start the breadmaking process, hold your finger on the 'Accept/Start' button **23** for approximately 3 seconds. The breadmaker will then beep and the screen display will stop flashing.


### Baking Cycle Icons


During the baking process the breadmaker indicates whether the ingredients are kneading, rising or baking.

 1st Kneading Symbol

 2nd Kneading Symbol

 1st Rising Symbol

 2nd Rising Symbol

 3rd Rising Symbol

 Baking Symbol

### Loaf is ready

The breadmaker will beep 3 times to indicate that the baking process has finished. The clock will also show 00.00 as it has counted down to the end of the programme and the breadmaker automatically keeps the bread warm.

### Keep Warm

The clock counts up in minutes to show how long the finished loaf has been kept warm for. This is to a maximum of 60 minutes. To stop keep warm, press the 'red cross' button.

### Internal Light

- The light symbol is on the same button as the '+' **21**
- You can press this button during any part of the baking process and it will stay on for 20 seconds.

### Pause Button

Throughout the baking cycle, if you want to make minor adjustments to the ingredients, you can pause the baking cycle up until 'Knead 2'. To do this, press the 'Go back/Cancel/Pause' button **20**. The baking process can then be resumed by pressing the 'Accept/Start' button **23**. Please note that the process will continue automatically after approximately 5 minutes if the pause function is not cancelled manually.

### Stop

The 'stop' function is on the 'Go back/Cancel/Pause' button **20** and should be pressed for 3 seconds to stop the baking cycle at any time.

### Power Interruption

After a brief power supply failure:

- If the programme has not yet reached rise 1 and the power failure was only for a few seconds, when the power supply is re-established, the programme will automatically continue. If the power failure is longer, the process can be restarted by pressing the 'Accept/Start' button **23**.
- If the programme has gone beyond this point, the process must be started again from the beginning. The ingredients will have to be discarded and you must start again with fresh ingredients.

### Homemade Programmes

There are 2 home made programmes (No.18 & No.19) which allow you to adapt an existing baking programme to your own specific requirements. For example you may want to follow the wholemeal programme (No. 2) but prefer a denser texture. You can achieve this by using the Home made programmes. You have the opportunity to change the timings of each stage of the process from between zero minutes to 2 hours depending on the stage. Note, when zero minutes are selected, that stage of the cycle will not be part of the baking programme.

 Knead 1

When you scroll to programme 18 or 19 the 'knead 1' symbol automatically flashes on screen with 10 minutes showing on the clock. The knead 1 cycle length can be increased or decreased to between 6-14 minutes by pressing '+' or '-' **21**, **22**. Confirm the length of the 1st knead cycle by pressing the green tick button **23** and the Rise 1 symbol will start flashing.

 Rise 1

20 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process.

The Rise 1 cycle length can be increased or decreased to between 20-60 minutes by pressing '+' or '-' **21**, **22**. Confirm the time you want by pressing the green tick button and the Knead 2 symbol will flash on the screen.

 Knead 2

15 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process. The length of the 2nd knead cycle can be increased or decreased to between 5-20 minutes by

pressing '+' or '-' **21**, **22**. Confirm the length of the 2nd knead cycle by pressing the green tick button and the Rise 2 symbol will flash on the screen.

### Rise 2

25 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process.

The length of the 2nd Rise cycle can be increased or decreased to between 5 – 120 minutes by pressing '+' or '-' **21**, **22**. Confirm the time you want by pressing the green tick button and the Rise 3 symbol will flash on the screen.

### Rise 3

45 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process. The length of the 3rd Rise cycle can be increased or decreased by between 2 – 120 minutes by pressing '+' or '-' **21**, **22**. Confirm the time you want by pressing the green tick button and the Bake symbol will flash on the screen.

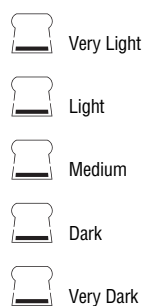
### Bake

35 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process.

The length of the Baking cycle can be increased or decreased between 0 – 1 hour and 20 minutes by pressing '+' or '-' **21**, **22**. Confirm the time you want by pressing the green tick button and the Crust Control symbol will flash on the screen.

## Crust Setting

At this stage the clock disappears from the screen.



There are 5 different crust settings you can choose.

Scroll to select the crust colour you want and press green tick button to confirm and the total cooking time programmed, appears on the screen. You can either start the programme baking immediately by pressing the green tick button for 3 seconds **23** or use the Delay Timer function.

## 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.

## Care and Cleaning

- Caution: To prevent electrical shock, unplug the unit before cleaning.**
- 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.
- Exterior: Wipe the lid and outer body of the unit with a damp cloth or slightly dampened sponge.
- Interior: Use a damp cloth or sponge to wipe the interior of the breadmaker.
- Baking pan: 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.
- Fruit and nut dispenser: The dispenser is removed by lifting the right side first. Once the right side has been lifted, the whole dispenser may be removed. The dispenser should be cleaned using warm soapy water and a damp cloth/sponge. It should then be rinsed thoroughly and left to dry naturally. To replace the dispenser, ensure the left side is slotted in to place first. The right side can then be pushed down, back in to position.
  - 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 Steel wool pads when cleaning.**

**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.

Ensure that the whole kneading blade which the shaft fits in to is cleaned thoroughly after use. After cleaning, add a drop of cooking oil to the hole before returning the blade to the shaft. This will help prevent the blade from sticking.

- 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.

## Getting Successful Results

- Place all recipe ingredients into the baking pan so that yeast is not touching any liquid.
- If you are using the machine on the Dough setting (programme 6), after the cycle is complete, remove the dough from the breadmaker, cover in a thin coating of sunflower oil and cover with greaseproof paper and a dry tea towel. The dough should then be left in a warm area free from draughts, for approximately 30 minutes or until it has roughly doubled in size.
- 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 ¼ teaspoon, and decrease sugar and/or water or milk slightly.
- The DOUGH setting is great for the mixing, kneading and proofing (allowing dough to rise) of richer doughs like croissant dough. Use the 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 (½ to 1 tablespoon at a time).

### 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. Do not use normal kitchen teaspoons or tablespoons. The ingredients must also be added into the baking pan in the order in which they are given in each recipe. Liquid and dry ingredients should be measured as follows:

### Measuring cup

The cup is marked in various 'volume measurement' scales. The recipes in this book use the 'cup' volume which is based on the 'American' cup of 8 fl oz and is conveniently marked in 1/16 divisions.

- If you prefer to use weight (gms) as a measurement, fill and weigh the required number of cups and record this conversion.
  - ie: 2 cups = xx gms
  - 3 cups = xxx gms

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

### Liquid measurements

Use the cups provided **B**. 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 cups provided. The measuring cups are 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 **C**. 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 small 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 **D**.

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.

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

## Bread Mixes

Use the Bread mix' setting. (programme 8)

Follow the information for bread mixes on the bread mix packet. There are two types of bread mixes currently available.

- 1 Just add water.  
These mixes are complete and they have all the necessary ingredients provided, even the yeast. You only add water.
- **IMPORTANT:** Follow the packet instructions as some mixes contain more than the normal amount of yeast, which could over rise in the pan. Use 3 cups of mix maximum.
- These mixes are more prone to over-rising and collapsing when the weather is hot and humid. Since these mixes are complete, we cannot advise how to adjust, as with our own recipes. Bake in the coolest part of the day, use water between 21-28°C.
- 2 Just add flour and water  
These mixes have the necessary ingredients in separate sachets.  
Remember strong white bread flour is required. A packet of this mix will produce a 700g loaf, just over 1.5lb.

## 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.

## Conversion Chart

Liquids, flour and others

We recommend that you use the cup provided for all recipes for consistency between brands and types of flour.

The cup provided is based on the American cup measurement of 8 Floz.

For people who prefer to use their own measuring utensils, alternative measurements are in millilitres (ml) and cubic centimetres (cc) for liquid measurement and grams (gm) for weight of flour, sugar and fruit.

Note: A good quality set of accurate kitchen scales with divisions and accuracy to 2 grams are required.

A measuring jug with divisions of 2 ml is required.

The tablespoon and teaspoon provided are required to measure the smaller quantities. A set of British standard spoons with 'scrape' level tops can be used.

**Do not use a kitchen tablespoon or teaspoon as they are inaccurate.**

## F.A.Q.

### 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 has 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 programme 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

**What is the minimum and maximum 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.

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.

\* Only applicable to model 48321 without fruit & nut dispenser.

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

**Why does my bread come 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 ¼ 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 ¼ 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 wholewheat and wholemeal breads to be shorter and denser than basic or French breads. Wholewheat and wholemeal flour are heavier than white bread flour, therefore they don't rise as much during the bread baking process. This is also true for bread containing fruit, nuts, oats and bran.

Question 21

**Can I pre-mix 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.



**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**
- 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 leading brands of flour and fast action yeast.**

**RECIPES FOR BASIC BREAD (1)**

**Basic white bread**

	1 lb	1½ lb	2 lb
Water	¾ cup	1½ cup	1½ cup
Skimmed milk powder**	2 tbsp	2½ tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2½ tbsp	4 tbsp
Sugar	1¼ tbsp	2¼ tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1¼ tsp	2 tsp
Strong white bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1¼ tsp	1¼ tsp
Use setting	1 Basic		

\*\*If skimmed milk not available, it can be omitted (from the recipe).

**RECIPES FOR WHOLEMEAL BREAD (2)**

**Wholewheat bread**

	1½ lb	2 lb
Water	1 ⅞ cup	1 ⅝ cup
Skimmed milk powder**	1½ tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Brown sugar	2½ tbsp	2½ tbsp
Salt	1¼ tsp	1½ tsp
Strong wholemeal bread flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	¾ tsp	¾ tsp
Vitamin C tablet (crushed)	1x100mg	1x100mg
Use setting	2 Wholemeal	

\*\*If skimmed milk not available, it can be omitted (from the recipe).

**RECIPES FOR SWEET BREAD (3)**

SEE INTERNET LOCATIONS AT THE END OF RECIPES SECTION.

**Mixed fruit loaf**

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

† Place in the fruit and nut dispenser or add when the beeper sounds if your model does not have a fruit and nut dispenser.

**RECIPES FOR SANDWICH BREAD (4)**

SEE INTERNET LOCATIONS AT THE END OF RECIPES SECTION.

**Sandwich loaf**

	1½ lb	2 lb
Water	11/16 cup	1⅓ cup
Soft margarine or butter	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	½ tsp	1 tsp
Skimmed milk powder**	1½ tbsp	2 tbsp
Sugar	3 tbsp	3½ tbsp
Strong white bread flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	¾ tsp	1 tsp
Use setting	4 Sandwich	

**RECIPES FOR FRENCH BREAD (5)**

**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 cup	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Use setting	5 French		

\*\*If skimmed milk not available, it can be omitted (from the recipe).

**RECIPES FOR DOUGH (6)**

**White bread rolls**

Water	1¼ cup
Skimmed milk powder**	1 tbsp
Butter (melted)	2 tbsp
Sugar	2 tbsp
Salt	1½ tsp
Strong white bread flour	3¼ cup
Fast action yeast	1½ tsp
Use setting	6 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 then glaze, if required.
- 6 Bake for approx 15-20 minutes at 190°C (gas mark 5, 375°F).

\*\*If skimmed milk not available, it can be omitted (from the recipe).

## RECIPES FOR JAM (7)

SEE INTERNET LOCATIONS AT THE END OF RECIPES SECTION.

## BREAD MIXES (8)

SEE INTERNET LOCATIONS AT THE END OF RECIPES SECTION.

Follow the information for bread mixes on the bread mix packet. Some brands of bread mixes recommend the use of the basic programme setting. Our bread mix programme (8) has been specially developed to achieve the best results from packet bread mix.

There are 2 types of bread mixes currently available.

- Just add water.  
These mixes are complete and they have all the necessary ingredients provided, even the yeast. You only add water.
- IMPORTANT:** Follow the packet instructions as some mixes contain more than the normal amount of yeast, which could over rise in the pan. Use 3 cups of mix maximum.
  - These mixes are more prone to over-rising and collapsing when the weather is hot and humid. Since these mixes are complete, we cannot advise how to adjust, as with our own recipes. Bake in the coolest part of the day, use water between 21-28°C.

Remember strong white bread flour is required. A packet of this mix will produce a 700g (1.5 lb.)

## RECIPES FOR SPECIALITY BREADS (9)

SEE INTERNET LOCATIONS AT THE END OF RECIPES SECTION.

### Malt loaf

	1½ lb	2 lb
Water	1 cup	1¼ cup
Salt	1 tsp	1 tsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Black treacle	1½ tbsp	2½ tbsp
Malt extract	2 tbsp	3 tbsp
Plain flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1¼ tsp
Sultanas*	½ cup	¾ cup
Use setting	9 Speciality	


\*Place in the fruit and nut dispenser or add when the beeper sounds if your model does not have a fruit and nut dispenser.

## RECIPES FOR GLUTEN FREE (10)

Gluten free breads are yeast leavened breads, where Gluten a protein part of the wheat (also found in Oats, Barley and Rye) is removed.

The bread is excellent on the day it is made, but with all Gluten free breads when one day old or more it will need 'refreshing'. 2 slices placed in a microwave for 10-15 seconds will usually do this. Any remaining fresh bread can be frozen for storage. To store Gluten free bread (or any bread) slice the bread, re-assemble the slices back together, wrap the assembled loaf in aluminium foil and place it in a plastic bag. Store in the freezer until required.

**Due to the nature of gluten free dough, it may be necessary to help ensure the ingredients are mixed correctly during the first kneading process.**

**To do this, open the lid during the first kneading process (when the  icon is displayed on screen) and scrape any unmixed ingredients which may have become stuck to the side of the baking pan down in to the mixture.**

**Do this using a wooden or plastic spatula to avoid damaging the non-stick coating on the pan.**

### Gluten free sun dried tomato loaf

	1½ lb
Eggs	3
Buttermilk	284ml
Milk	5 tbsp
Lemon Juice	2 tsp
Honey	1½ tbsp
Sun dried tomato paste	1 tbsp
Sun dried tomatoes (antipasti)	50g
Oil from antipasti	1 tbsp
Salt	1 tsp
Doves farm gluten free white bread flour	3¼ cups
Yeast	1 tbsp
Use setting	10 Gluten free

## RECIPES FOR FASTBAKE SMALL (11)

### Fastbake small white

	1½ lb
Water	1¾ cup
Skimmed milk powder**	2 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	4 tsp
Sunflower oil	2 tbsp
Strong white bread flour	3 cup
Fast action yeast	3 tsp
Use setting	11 Fastbake

## RECIPES FOR FASTBAKE LARGE (12)

### Fastbake large white

	2lb
Water	1½ cup
Skimmed milk powder**	3 tbsp
Salt	1½ tsp
Sugar	5 tsp
Sunflower oil	3 tbsp
Strong white bread flour	4 cup
Fast action yeast	3 tsp
Use setting	12 Fastbake

## RECIPES FOR PIZZA DOUGH\* (14)

### Pizza base\*

Water	1 cup
Sugar	2 tbsp
Salt	½ tsp
Oil	3 tbsp
Strong white bread flour	3 cup
Fast action yeast	2 tsp
Use setting	14 Pizza dough

#### Method

- Pre-heat oven.
- Shape into a flat round shape. Place on a greased baking tray. Brush lightly with oil.
- Cover for 15 minutes and allow to rise.
- Add your desired topping.
- Bake at approx 200°C (400°F, gas mark 6) until golden brown.

\*\*If skimmed milk not available, it can be omitted (from the recipe).

### Flavoured Pizza Dough\*

Water	1 cup
Sugar	2 tbsp
Salt	½ tsp
Garlic puree	1 tsp
Mixed herbs	2 tsp
Oil	3 tbsp
Strong white bread flour	3 cup
Fast action yeast	2 tsp
Use setting	14 Pizza 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 (400°F, gas mark 6) until golden brown.

### Pasta\*

Plain flour	2 cups
Eggs (beaten)	2
Salt	1½ tsp
Vegetable oil	2 tsp
Water (more if needed)	2 tbsp
Use setting	14 Pizza dough

#### Method

- 1 Place all ingredients in the pan.
- 2 Put on the pizza dough setting and help the ingredients mix using a spatula, add more water to bind the dough if needed.
- 3 Once the dough forms into a smooth ball it is bound.
- 4 After the cycle has finished roll out and use a pasta machine or cut to desired shapes.
- 5 Boil in water for 7-10 minutes.

\*Only available on models 48319 and 48320

### RECIPES FOR QUICK BREAD\* (15)

SEE INTERNET LOCATIONS AT THE END OF RECIPES SECTION.

#### Banana and nut bread\*

##### Ingredients group 1

Butter (melted)	2 tbsp
Milk	1 tbsp
Mashed banana	1 cup
Egg (beaten)	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	15 Quick

#### Method

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

### RECIPES FOR CAKE\* (18)

#### Important

The cakes produced in this breadmaker will not rise to fill the pan completely, they will be approximately 55mm (2") tall. The standard cake is a Madeira type which is moist, rich and dense in texture. Adjustments to the recipe may be required for personal taste - less butter and sugar to reduce the richness, less water and/or eggs to reduce moisture.

#### Variations

Cherries - ½ cup cherries halved (wash thoroughly to remove the excess syrup) and allow them to drain and dry on absorbent paper; or mixed fruit - ½ cup or chocolate chips - ¼ cup.

Add any of these variations into the bread pan last, on top of the other ingredients.

#### Madeira cake\*

##### Ingredients group 1

Butter (melted)	¾ cup
Vanilla essence	¼ tsp
Eggs (beaten)	3 medium
Lemon juice	2 tsp

##### Ingredients group 2

Plain flour	1½ cup
Baking powder	2 tsp
Granulated sugar	1 cup
Use setting	16 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 bread pan.

#### Cake mix \*

This programme can also be used for preparation of a shop bought cake mix. Simply follow the instructions on the packet.

\*Only available on models 48319 and 48320

### RECIPES FOR DESSERT\* (19)

#### Oat apple betty\*

Medium cooking apples chopped (peeled and cored)	6
Lemon juice	1 tsp
Packed brown sugar	½ cup
All-purpose flour	½ cup
Quick cooking oats	½ cup
Butter or margarine, softened	6 tbsp
Use setting	17 Desserts

\*Only available on models 48319 and 48320

PLEASE VISIT THE FOLLOWING INTERNET ADDRESS FOR MORE RECIPES:

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

#### Helpline

If you have any difficulty with your appliance, do not hesitate to call us.

We are more likely to be 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.
- Serial number as shown on underside of the appliance.

**UK Helpline 0844 871 0944**

**Replacement Parts 0844 873 0710**

**Ireland Helpline 1800 409 119**

#### Website

You may also contact us through our website, or visit the site to browse and purchase



appliances, spare parts and accessories from the extensive Morphy Richards range.

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

#### THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

##### REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

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

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

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

##### YOUR ONE YEAR GUARANTEE

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

Model no.

Serial no.

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

##### EXCLUSIONS

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

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

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

##### YOUR INTERNATIONAL TWO-YEAR GUARANTEE

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

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

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

Model no.

Serial no.

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

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

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

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

If for any reason this item is replaced during the 2-year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to

retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase.

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

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

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturers recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 Where the appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
- 5 The appliance is second hand.

##### AUSTRALIAN WARRANTY

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

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

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

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

##### NOT COVERED BY THIS WARRANTY (AUSTRALIAN ONLY)

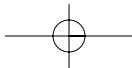
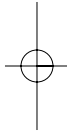
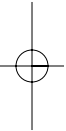
- If the appliance has not been used in accordance with the manufacturers' recommendations or Instructions.
- If the fault is deemed to be caused by abuse, misuse, neglect, modifications or in proper use and or care  
Eg: Kettles: Excessive build up of scale.  
Toasters: Excessive build up of crumbs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

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

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

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

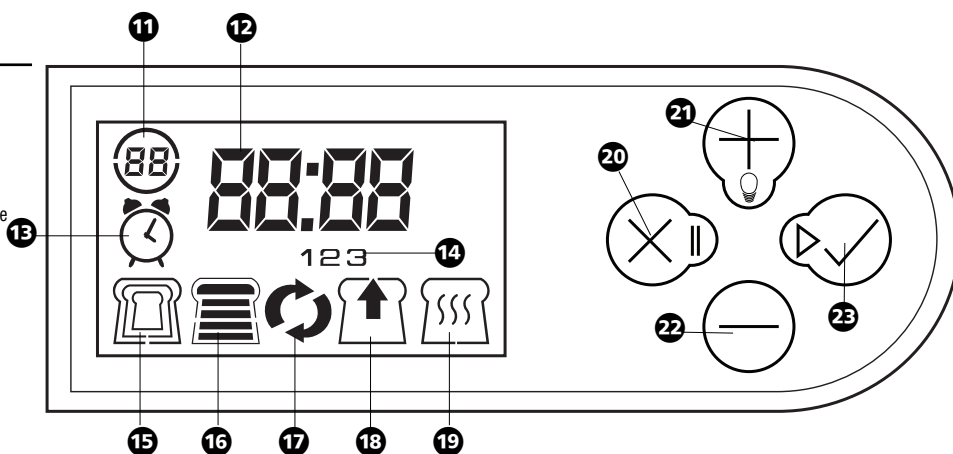
GB



**GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE**

**Panneau de commande et affichage à cristaux liquides**

- 11 Numéro du programme
- 12 Temps de cycle
- 15 Tailles de pains
- 16 Paramétrages de croûte
- 20 Revenir en arrière/annuler/mettre en pause
- 21 Augmenter/voyant allumé
- 22 Diminuer
- 23 Accepter/Démarrer



Seules les commandes pertinentes sont illustrées ici. Voir la section "Caractéristiques" pour obtenir la liste complète.

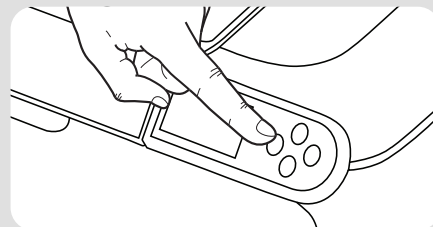
Lorsque vous branchez la machine à pain, les informations du programme par défaut s'afficheront automatiquement à l'écran. Le programme par défaut consiste à faire un pain blanc ou complet simple de 900 grammes sur le programme 1, avec le 3ème paramétrage de croûte moyen, qui dure 3 heures. Si c'est le programme que vous souhaitez utiliser, une fois que vous avez incorporé vos ingrédients (dans l'ordre qui convient), appuyez sur le bouton "Accepter/Démarrer" 23 et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes. La machine à pain commencera alors à cuire votre pain. Si vous souhaitez choisir un autre programme, suivez les étapes ci-après.

**F**

**1**

**Pour sélectionner le programme :**

Une fois que la machine à pain est branchée, le programme par défaut tel que détaillé ci-dessus s'affiche à l'écran. Pour choisir un autre programme, utilisez les boutons "Augmenter" 21 et "Diminuer" 22 jusqu'à ce que le numéro du programme que vous souhaitez apparaisse dans le coin supérieur gauche de l'écran 11 – voir "Descriptions des programmes". Le temps de cycle du programme sélectionné apparaît automatiquement sur l'écran 12.



**2**

**Pour sélectionner la taille du pain :**

Une fois que vous avez choisi le programme que vous souhaitez utiliser, appuyez sur le bouton "Accepter/Démarrer" 23. L'icône "Taille du pain" 15 s'allume. Elle est automatiquement paramétrée sur le réglage 900 g. Pour choisir une taille différente, utilisez les boutons "Augmenter" 21 et "Diminuer" 22. Seules les tailles de pain disponibles pour le programme sélectionné apparaîtront.

	Pain de 450 grammes (programmes sélectionnés)
	Pain de 680 grammes
	Pain de 900 grammes

**3**

**Pour sélectionner le paramétrage de croûte :**

Une fois que vous avez choisi la taille de votre pain, appuyez sur le bouton "Accepter/Démarrer" 23. L'icône "Paramétrage de croûte" 16 s'allume. Elle est automatiquement paramétrée sur le réglage moyen 3. Pour choisir une croûte plus foncée ou plus claire, utilisez les boutons "Augmenter" 21 et "Diminuer" 22. Pour cuire le pain, appuyez sur le bouton "Accepter/Démarrer" et maintenez-le enfoncé 23 pendant environ 3 secondes. Le processus de cuisson commencera et le minuteur 12 fera un compte à un rebours jusqu'à zéro.

Veillez noter que pendant le processus de cuisson, de la condensation se formera à l'intérieur du distributeur de fruits secs. Ceci est parfaitement normal et n'a aucune incidence sur la qualité du pain.

	Très clair
	Clair
	Moyen
	Foncé
	Très foncé

**4**

**La fin du processus de cuisson**

À la fin du processus de cuisson, une fois que la minuterie à l'écran atteint zéro, la machine à pain émet un bip sonore pour indiquer que le processus de cuisson est terminé. La machine à pain passe automatiquement au programme garde au chaud. Ce programme peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton Revenir en arrière/annuler/mettre en pause 20.

**F**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez tout appareil électrique, vous devez respecter des consignes de sécurité de bon sens.

Tout appareil électrique peut blesser ou même provoquer la mort. Vous risquez également d'endommager l'appareil. Ces dangers sont indiqués dans le texte par les deux conventions suivantes :

**DANGER : Risque de blessure !**

**IMPORTANT : Risque pour l'appareil !**

Nous vous donnons également les conseils de sécurité suivants.

### Positionnement

- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - les fermes ;
  - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - les environnements de type "Bed and Breakfast".
- Il ne convient pas pour une utilisation dans les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail.
- Positionnez toujours votre appareil loin du bord du plan de travail.
- Utilisez l'appareil sur une surface solide et plate.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur ou près d'une source d'eau.

### Cordon d'alimentation

- Positionnez l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne laissez jamais le cordon traverser un espace accessible, par exemple entre une prise murale basse et une table.
- Ne le laissez pas passer au-dessus d'une cuisinière ou d'une autre surface chaude qui pourrait endommager le câble.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

### Sécurité personnelle

- DANGER : Pour vous protéger des risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans d'autres liquides.**
- DANGER :** Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des maniques lorsque vous enlevez le moule à pain chaud. Ne couvrez jamais les grilles d'aération.
- DANGER :** Évitez de toucher les pièces mobiles.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil dont le contenu est chaud.
- N'utilisez pas votre machine à pain pour stocker des aliments, et n'y insérez aucun ustensile, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vos mains sont mouillées ou humides.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

### Les enfants

- N'autorisez jamais un enfant à utiliser cet appareil.
- Les enfants doivent être supervisés pour les empêcher de jouer avec l'appareil.

### Traitement des brûlures

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

### Autres consignes de sécurité

- Si vous utilisez des accessoires non recommandés par le fabricant, vous risquez d'endommager votre machine à pain.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de sources de chaleur comme les fours ou brûleurs gaz ou électriques.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne posez pas le moule ou un autre objet sur son couvercle.
- N'utilisez pas de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil. Le moule, la palette de pétrissage, la tasse et les cuillères de mesure ne passent pas au lave-vaisselle.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation éloignés de la chaleur, des rayons du soleil, de l'humidité, des arêtes vives et autres risques.
- Le moule doit être en place avant de mettre l'appareil en marche.

- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par un programmeur extérieur ni par un système de commande à distance.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, lorsque vous montez des accessoires et lorsque vous nettoyez l'appareil, ou encore en cas de problème d'alimentation électrique. Tirez toujours sur la fiche, et non sur le cordon.

### Alimentation électrique

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

**DANGER : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

**Sommaire**

Tableaux de conversion	6
Guide de démarrage rapide	19
Consignes de sécurité	20
Alimentation électrique	22
Caractéristiques	22
À propos de cette machine à pain	22
Palette de pétrissage	22
Description des programmes	22
Avant la première utilisation	22
Utilisation des commandes	22
Mise en marche	22
Choix de votre programme	22
Pour sélectionner la taille de votre pain	23
Pour sélectionner votre paramétrage de croûte	23
Minuteur	23
Pour cuire votre pain	23
Icônes des cycles de cuisson	23
Le pain est prêt	23
Garde au chaud	23
Voyant interne	23
Bouton Pause	23
Arrêt	23
Coupure de courant	24
Programmes maison	24
Paramétrage de croûte	24
Pour couper et stocker le pain	24
Entretien et nettoyage	24
Rangement de l'appareil	24
Pour obtenir les meilleurs résultats	24
Mélanges pour pain	25
Température des ingrédients	25
Dorure	25
Temps de cuisson des programmes	25
Questions fréquentes	25
Service d'assistance	29
Garantie	30

**Recettes**

À propos des recettes	26
Méthode générale	26
<b>Pains simples - 1</b>	<b>26</b>
Pain blanc simple	26
<b>Pains complets - 2</b>	<b>26</b>
Pain complet	26
<b>Pains sucrés - 3</b>	<b>26</b>
Cake aux fruits	26
<b>Sandwich - 4</b>	<b>26</b>
Pain pour sandwiches	26
<b>Baguette - 5</b>	<b>27</b>
Baguette	27
<b>Pâte - 6</b>	<b>27</b>
Petits pains blancs	27
<b>Confitures - 7</b>	<b>27</b>
Marmelade	27
<b>Mélanges pour pain - 8</b>	<b>27</b>
Consignes des mélanges pour pain	27
<b>Pains spéciaux - 9</b>	<b>27</b>
Pain au malt	27
<b>Sans gluten - 10</b>	<b>27</b>
Pain aux tomates séchées sans gluten	27
<b>Fastbake 1- 11</b>	<b>27</b>
Petit pain blanc Fastbake	27
<b>Fastbake 2- 12</b>	<b>28</b>
Gros pain blanc Fastbake	28
<b>Extra Bake - 13</b>	<b>n/a</b>
Extra Bake uniquement	
<b>Pizza - 14</b>	<b>28</b>
Pizza base (pâte à pizza)	28
Pâte à pizza aromatisée	28
Pâtes	28
<b>Rapide - 15</b>	<b>28</b>
Pain à la banane et aux noix	28
<b>Homemade I - 16</b>	<b>n/a</b>
<b>Homemade II - 17</b>	<b>n/a</b>
<b>Gâteaux* - 18</b>	<b>28</b>
Cake léger*	28
<b>Desserts* - 19</b>	<b>29</b>
Dessert aux pommes et aux flocons d'avoine*	29

\* Uniquement disponible sur les modèles 48319 et 48320

F

## Caractéristiques

- 1 Grilles d'aération
- 2 Hublot
- 3 Poignée du couvercle
- 4 Couvercle
- 5 Affichage à cristaux liquides (voir schéma)
- 6 Commandes (voir schéma)
- 7 Distributeur de fruits secs (modèle 48323 uniquement)

### Moule

- 8 Moule
- 9 Palette de pétrissage
- 10 Axe rotatif

### Panneau de commande

- 11 Numéro du programme
- 12 Temps de cycle
- 13 Indicateur de minuterie/programmeur
- 14 Numéro du cycle de lavage / pétrissage
- 15 Tailles de pains
- 16 Paramétrages de croûte
- 17 Symbole de pétrissage
- 17 Symbole de lavage
- 17 Symbole de cuisson
- 20 Revenir en arrière/annuler/mettre en pause
- 21 Augmenter/voyant allumé
- 22 Diminuer
- 23 Accepter/Démarrer

## À propos de cette machine à pain

- L'appareil est doté de trois réglages pour préparer un petit pain de 450 g, un pain moyen de 680 g ou un gros pain de 900 g. N.B. Les poids sont approximatifs et dépendent de la recette.

## Palette de pétrissage

- Nettoyez la palette après chaque utilisation et veillez à ce qu'elle tourne librement sur l'axe avant chaque utilisation. Vous pouvez ajouter un peu d'huile de tournesol sur le joint avant de la remettre dans le moule. Elle sera alors prête pour la prochaine utilisation.

REMARQUE : Le modèle 48319 possède une palette qui s'abaisse alors que les modèles 48320 et 48321 sont munis d'une palette de pétrissage statique.

## Descriptions des numéros de programmes




- 1 **Simple blanc et brown (2:51 - 3:00)** Pour des pains blancs et complets. Permet aussi de préparer des pains aromatisés, avec des herbes et des raisins secs.
- 2 **Pain Complet (3:32 - 3:40)**  
Pour préparer du pain contenant une quantité importante de grains de blé entiers. Ce programme comporte un préchauffage plus long pour que les grains de blé puissent absorber l'eau et gonfler. Nous ne recommandons pas d'utiliser le programmeur pour ce programme, car les résultats ne seraient pas de bonne qualité.
- 3 **Sucré (2:35 - 2:45)**  
Pour préparer des pains à pâte sucrée, avec une croûte plus croustillante qu'avec le programme de base. La croûte plus croustillante provient du sucre qui caramélise.
- 4 **Sandwich (2:55 - 3:00)**  
Ce programme permet de cuire un pain à la texture légère, avec une croûte plus moelleuse et plus épaisse.
- 5 **Baguette (3:30 - 3:50)**  
Pour cuire du pain à pâte légère, comme la baguette, qui a une croûte plus croustillante et une texture légère.
- 6 **Pâte (1:30)**  
Ce programme prépare seulement la pâte et ne cuit pas le pain. Enlevez la pâte et faites-en des petits pains, des pizzas etc. Vous pouvez préparer n'importe quelle pâte avec ce programme. Le poids des ingrédients combinés ne doit pas dépasser 1 kg.
- 7 **Confiture (1:20)**  
Utilisez ce programme pour préparer de la confiture et de la marmelade. N'augmentez pas la quantité et ne laissez pas la confiture déborder du moule et pénétrer dans le compartiment de cuisson. Si cela se produit, arrêtez immédiatement l'appareil. Enlevez soigneusement le moule, laissez un peu refroidir l'appareil et nettoyez-le entièrement.
- 8 **Mélanges pour pain (2:30)**  
Pour préparer un pain d'environ 450 g en utilisant un paquet de mélange pour pain acheté dans le commerce. Ces mélanges sont généralement vendus en deux variétés : "Ajouter seulement de l'eau" et "Ajouter seulement de la farine et de l'eau".
- 9 **Spécial (2:50)**  
Le pain préparé avec ce programme est généralement plus petit avec une texture plus moelleuse et dense. Ces pains n'utilisent pas de farine à pain.
- 10 **Sans Gluten (2:35)**  
Le pain sans gluten est du pain à la levure qui ne contient pas de gluten (une protéine qui

fait partie du blé, de l'avoine, de l'orge et du seigle). Les personnes qui ne tolèrent pas le gluten (appelées coeliaques) peuvent acheter un mélange pour pain sans gluten sur ordonnance. Il est vendu dans la plupart des pharmacies et des magasins de diététique, mais peut être coûteux.

- 11 **Fastbake I (1:10)**  
Pour préparer un pain blanc de 680 g en moins de temps. Les pains préparés avec ce programme sont parfois plus petits et plus moelleux.
- 12 **Fastbake II (1:15)**  
Pour préparer un pain blanc de 900 g en moins de temps. Les pains préparés avec ce programme sont parfois plus petits et plus moelleux.
- 13 **Extra bake (1:00)**  
Ce programme est une cuisson seule. Vous pouvez l'utiliser pour allonger la durée de cuisson avec certains programmes. Il est particulièrement utile pour faire prendre les confitures et les marmelades. La durée par défaut est de 1 heure (1:00) minimum, et vous pouvez ajouter des tranches de 10 minutes. Vous devez arrêter ce programme manuellement en appuyant sur le bouton Stop une fois que le processus Extra bake est terminé. Nous vous recommandons de vérifier l'état du pain ou de la confiture après 10 minutes et toutes les 10 minutes. Chaque pression sur + augmente le temps de cuisson de 10 minutes. Lorsque vous sélectionnez Extra bake immédiatement après un autre programme, si le message H:HH s'affiche, ouvrez le couvercle, enlevez le moule et laissez-le refroidir pendant 10 minutes. Remettez le moule et son contenu dans l'appareil, sélectionnez le programme et appuyez sur Start.
- 14 **Pâte à Pizza (0:50)**  
Ce programme peut être utilisé pour mélanger de la pâte à pizza ordinaire ou aromatisée, ainsi que de la pâte pour pâtes fraîches. Une fois que le programme est terminé, la pâte peut être retirée de la machine et formée en pâtes à pizza à cuire au four, ou coupée en forme de pâtes à bouillir.
- 15 **Rapide (1:40)**  
Pour cuire du pain blanc plus rapidement. Le pain préparé avec ce programme est généralement plus petit et plus dense.
- 16 **Homemade I**  
Ce programme vous permet de modifier la durée pendant laquelle votre pain est pétri, levé et cuit, pour que vous puissiez créer votre propre pain parfait. La fonction Homemade s'adresse aux personnes expérimentées dans la préparation du pain qui comprennent comment ces processus affectent le pain, mais aussi aux utilisateurs moins expérimentés qui souhaitent faire des essais pour créer un pain véritablement individuel.  
  
La machine à pain se souviendra automatiquement des paramètres que vous modifiez pour que vous n'ayez pas à vous en souvenir vous-même. Une fois que vous avez utilisé l'un des programmes Homemade, lorsque vous les sélectionnez à nouveau, vos précédents réglages s'afficheront. Ils peuvent ensuite être modifiés ou utilisés de nouveau.
- 17 **Homemade II**  
Voir Homemade I pour de plus amples détails.
- 18 **Gâteau\* (1:10)**  
Cette machine à pain peut uniquement être utilisée pour cuire une sélection de gâteaux. Le processus est aussi simple que la confection du pain. Il suffit de suivre les recettes fournies. Vous pouvez également utiliser la machine pour faire des gâteaux à partir d'un mélange pour gâteau où vous devez juste ajouter de l'eau. Dans ce cas, vous devez faire en sorte que l'eau soit ajoutée au mélange avant de le placer dans la machine.
- 19 **Dessert\* (2:50)**  
Ce programme vous permet de faire d'autres desserts en plus des gâteaux avec votre machine à pain. Là encore, le processus est très simple. Il suffit de suivre les recettes fournies.

\* Uniquement disponible sur les modèles 48319 et 48320

## Avant la première utilisation

- 1 Lors de la première utilisation, graissez le moule avec de l'huile, du beurre ou de la margarine et faites-le chauffer à vide pendant environ 10 minutes (sélectionnez le programme Extra bake).
  - 2 Nettoyez-le encore une fois.
  - 3 Placez la palette de pétrissage  sur l'axe  du moule .
- REMARQUE : Lors de la fabrication de l'appareil, il est nécessaire de graisser légèrement certaines pièces. L'appareil émettra donc peut-être un peu de vapeur lors de sa première utilisation. Ceci est parfaitement normal.

## Utilisation de votre machine à pain

- 1 **Sortez le moule**  
Ouvrez le couvercle et enlevez le moule en soulevant la poignée, en la tournant dans le sens anti-horaire et en la dégageant. Posez-le sur votre plan de travail. Vous devez verser les ingrédients dans le moule hors de l'appareil. En effet, si vous le remplissez alors qu'il se trouve dans l'appareil, vous risquez de laisser tomber des ingrédients dans l'appareil, qui pourront alors s'enflammer en contact avec les éléments chauffants.
- 2 **Montez la palette**  
Si vous ne l'avez pas encore fait, fixez la palette de pétrissage sur l'axe en appuyant dessus.
- 3 **Mesurez les ingrédients**  
Mesurez les ingrédients et versez-les tous dans le moule, dans l'ordre indiqué. (Reportez-vous à la section ultérieure "Mesurer vos ingrédients"). Lorsque vous ajoutez la levure dans le moule, veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec l'eau ou avec un autre liquide, car cela l'activerait immédiatement.  
  
Utilisez de l'eau tiède à une température comprise entre 21 et 28 °C.

- Remettez le moule**  
Remplacez le moule dans la machine à pain en le tournant dans le sens horaire pour le mettre en place. Fermez le couvercle.
- Branchez**  
Branchez l'appareil au secteur. La machine à pain sera automatiquement réglée sur le programme 1, pain de 900 g et croûte moyenne.

### Pour sélectionner le programme

Pour sélectionner un programme différent, utilisez les boutons "Augmenter" **21** et "Diminuer" **22** jusqu'à ce que le numéro du programme que vous souhaitez apparaisse dans le coin supérieur gauche de l'écran **11** – Descriptions des programmes.

Le temps de cycle du programme sélectionné apparaît automatiquement sur l'écran **12**.

La durée est affichée en heures et en minutes et le compte à rebours à zéro commence lorsque le programme est démarré.

Une fois que vous avez sélectionné votre programme, appuyez sur le bouton "Accepter/Démarrer" **23**. L'icône "Taille du pain" **15** s'allume.

### Pour sélectionner la taille de votre pain

Pour sélectionner la taille du pain, utilisez les boutons "Augmenter" **21** et "Diminuer" **22**.

Les icônes de taille de pain sont les suivantes :

 Pain de 450 grammes (programmes sélectionnés)

 Pain de 680 grammes

 Pain de 900 grammes

Veillez noter que les tailles de pain ne sont pas toutes disponibles pour tous les programmes.

Une fois que vous avez sélectionné votre taille de pain, appuyez sur le bouton "Accepter/Démarrer" **23**. L'icône "Paramétrage de croûte" **16** s'allume.

### Pour sélectionner votre paramétrage de croûte

Pour sélectionner le paramétrage de croûte, utilisez les boutons "Augmenter" **21** et "Diminuer" **22**.

 Très clair

 Clair

 Moyen

 Foncé

 Très foncé

Une fois que vous avez sélectionné votre paramétrage de croûte, appuyez sur le bouton "Accepter/Démarrer" **23**. L'icône "Indicateur de minuterie" **13** s'allume.

### Utilisation du programmeur

Une fois que vous avez choisi le programme, la taille du pain et le paramétrage de croûte, vous pouvez cuire le pain immédiatement ou retarder le temps de cuisson du pain jusqu'à 12 heures. Reportez-vous à la section 11 "Pour cuire votre pain" si vous souhaitez cuire le pain immédiatement.

**REMARQUE** : Le programmeur ne peut pas être utilisé avec les programmes Fastbake, Dough et Jam.

**REMARQUE** : N'utilisez pas cette fonction avec des recettes qui utilisent des ingrédients périssables comme des œufs, du lait frais, de la crème aigre ou du fromage.

Pour programmer la cuisson du pain, utilisez les boutons "Augmenter" **21** et "Diminuer" **22** pendant que l'icône "Indicateur de minuterie" **13** est allumée.

Un seul appui du bouton "Augmenter" **21** ajoutera 10 minutes au temps de cuisson. Pour faire défiler le temps plus rapidement, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé. Pour diminuer le temps, utilisez le bouton "Diminuer" **22**.

La durée totale indiquée à l'écran comprendra le temps de cuisson et le temps de programmation. Par exemple, s'il faut 3 heures pour cuire un pain et si vous avez programmé la cuisson pour dans 5 heures, l'écran commencera le compte à rebours à 8 heures avec le symbole **13** affiché à l'écran. Lorsque la cuisson commence, le symbole **13** disparaît car la programmation est terminée.

### Pour remplir le distributeur de fruits secs\*

- Si vous avez sélectionné une recette qui utilise le distributeur de fruits secs, vous devez le remplir maintenant. Le distributeur doit être rempli avec une tasse d'ingrédients secs, à l'aide de la tasse graduée fournie. Veillez à ne pas trop remplir le distributeur car cela peut l'empêcher de fonctionner.
- Si vous remplissez le distributeur de fruits secs, veillez à ce que les fruits soient séparés avant de les ajouter. Dans le cas contraire, le distributeur risque de ne plus fonctionner ou les fruits risquent d'être mal répartis dans le mélange. De préférence, les fruits doivent être

sauoupoudrés de farine avant d'être ajoutés dans le distributeur pour éviter qu'ils ne se collent les uns aux autres.

\* Ceci s'applique uniquement aux modèles 48319 et 48320.

### Pour cuire votre pain

Pour commencer le processus de préparation du pain, maintenez votre doigt sur le bouton "Accepter/Démarrer" **23** pendant environ 3 secondes. La machine à pain émettra alors un bip sonore et l'écran s'arrêtera de clignoter.

### Icônes des cycles de cuisson

Pendant le processus de cuisson, la machine à pain indique si les ingrédients sont en cours de pétrissage, de levage ou de cuisson.



1er symbole de pétrissage



2ème symbole de pétrissage



1er symbole de levage



2ème symbole de levage



3ème symbole de levage



Symbole de cuisson

### Le pain est prêt

La machine à pain émet 3 bips sonores pour indiquer que le processus de cuisson est terminé. L'horloge indique également 00.00 car le compte à rebours est allé jusqu'à la fin du programme et la machine à pain garde automatiquement le pain au chaud.

### Garde au chaud

L'horloge indique le décompte en minutes pour indiquer depuis quand le pain terminé est gardé au chaud. La durée maximum est 60 minutes. Pour arrêter la fonction garde au chaud, appuyez sur le bouton "croix rouge".

### Voyant interne

- Le symbole du voyant est sur le même bouton que le "+" **21**
- Vous pouvez appuyer sur ce bouton n'importe quand pendant le processus de cuisson et il restera allumé pendant 20 secondes.

### Bouton Pause

Pendant toute la durée du cycle de cuisson, si vous souhaitez apporter des ajustements mineurs aux ingrédients, vous pouvez mettre le cycle de cuisson en pause jusqu'au Pétrissage 2. Pour ce faire, appuyez sur le bouton "Revenir en arrière/Annuler/Pause" **20**.

Le processus de cuisson peut ensuite être repris en appuyant sur le bouton "Accepter/Démarrer" **23**. Veuillez noter que le processus continuera automatiquement après environ 5 minutes si la fonction pause n'est pas annulée manuellement.

### Arrêt

La fonction "arrêt" se situe sur le bouton "Revenir en arrière/Annuler/Pause" **20** qui doit être enfoncé pendant 3 secondes pour arrêter le cycle de cuisson à tout moment.

### Interruption de courant

Après une courte coupure de courant :

- Si le programme n'a pas encore atteint Levage 1 et si la coupure de courant n'a duré que quelques secondes, lorsque l'alimentation est rétablie, le programme se poursuit automatiquement. Si la coupure de courant est plus longue, le processus peut être redémarré en appuyant sur le bouton "Accepter/Démarrer" **23**.
- Si le programme a dépassé ce stade, le processus doit être recommencé depuis le début. Vous devrez jeter les ingrédients et recommencer en utilisant des ingrédients frais.

### Programmes Homemade

Il existe 2 programmes Homemade (n° 18 et n° 19) qui vous permettent d'adapter un programme de cuisson existant en fonction de vos propres besoins. Vous pouvez par exemple suivre le programme Wholemeal (n° 2) mais préférer une texture plus dense. Vous pouvez l'obtenir en utilisant les programmes Homemade. Vous avez la possibilité de modifier la durée de chaque étape du processus entre zéro minute et 2 heures en fonction de l'étape. Veuillez noter que lorsque vous sélectionnez zéro minute, cette étape du cycle ne fait pas partie du programme de cuisson.





**Pétrissage 1**

Lorsque vous faites défiler jusqu'au programme 18 ou 19, le symbole "Pétrissage 1" clignote automatiquement sur l'écran et 10 minutes s'affichent sur l'horloge. La durée du cycle Pétrissage 1 peut être augmentée ou diminuée jusqu'à entre 6 et 14 minutes en appuyant sur "+" ou "-" **21**, **22**. Confirmez la durée du 1er cycle de pétrissage en appuyant sur le bouton de coche verte **23** et le symbole Levage 1 commencera à clignoter.





## Levage 1

20 minutes apparaissent sur l'horloge comme durée par défaut pour cette étape du processus.



La durée du cycle Levage 1 peut être augmentée ou diminuée jusqu'à entre 20 et 60 minutes en appuyant sur "+" ou "-"  . Confirmez la durée que vous souhaitez en appuyant sur le bouton de coche verte et le symbole Pétrissage 2 clignotera sur l'écran.

## Pétrissage 2



15 minutes apparaissent sur l'horloge comme durée par défaut pour cette étape du processus. La durée du 2ème cycle de pétrissage peut être augmentée ou diminuée jusqu'à entre 5 et 20 minutes en appuyant sur "+" ou "-"  . Confirmez la durée du 2ème cycle de pétrissage en appuyant sur le bouton de coche verte et le symbole Levage 2 clignotera sur l'écran.

## Levage 2

25 minutes apparaissent sur l'horloge comme durée par défaut pour cette étape du processus.



La durée du 2ème cycle de levage peut être augmentée ou diminuée jusqu'à entre 5 et 120 minutes en appuyant sur "+" ou "-"  . Confirmez la durée que vous souhaitez en appuyant sur le bouton de coche verte et le symbole Levage 3 clignotera sur l'écran.

## Levage 3

45 minutes apparaissent sur l'horloge comme durée par défaut pour cette étape du processus. La durée du 3ème cycle de levage peut être augmentée ou diminuée jusqu'à entre 2 et 120 minutes en appuyant sur "+" ou "-"  . Confirmez la durée que vous souhaitez en appuyant sur le bouton de coche verte et le symbole Cuisson clignotera sur l'écran.

## Cuisson

35 minutes apparaissent sur l'horloge comme durée par défaut pour cette étape du processus.

La durée du cycle de cuisson peut être augmentée ou diminuée jusqu'à entre 0 et 1 heure 20 minutes en appuyant sur "+" ou "-"  . Confirmez la durée que vous souhaitez en appuyant sur le bouton de coche verte et le symbole Contrôle de la croûte clignotera sur l'écran.

## Paramétrage de croûte

À ce stade, l'horloge disparaît de l'écran.



Très clair



Clair



Moyen




Foncé



Très foncé

Vous pouvez choisir parmi 5 paramétrages de croûte différents.

Faites défiler pour sélectionner la couleur de croûte que vous souhaitez et appuyez sur le bouton de coche verte pour confirmer. La durée totale de cuisson programmée apparaît alors sur l'écran. Vous pouvez ensuite démarrer le programme Cuisson immédiatement en appuyant sur le bouton de coche verte pendant 3 secondes  ou utiliser la fonction de programmation.

## Pour couper et stocker le pain

Pour obtenir les meilleurs résultats, mettez le pain sur une grille et laissez le refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de le trancher.

Utilisez un couteau électrique ou un couteau cranté bien aiguisé pour obtenir des tranches régulières.

Stockez le pain bien couvert, dans un sac plastique, à température ambiante. Il se conservera jusqu'à trois jours. Si le temps est chaud et humide, mettez le pain au réfrigérateur pendant la nuit.

Si vous désirez le conserver plus longtemps (jusqu'à un mois) mettez-le dans un conteneur hermétique au congélateur.

Si vous conservez le pain au réfrigérateur, sortez-le à l'avance pour qu'il revienne à la température ambiante avant de le servir.

Comme le pain maison ne contient pas de conservateurs, il sèche et rassit plus vite que le pain du commerce.

## Entretien et nettoyage

- Attention : Pour éviter les risques de choc électrique, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.**
- Attendez que l'appareil ait refroidi.

- IMPORTANT** : Ne plongez jamais l'appareil ou le couvercle dans un liquide, et ne l'éclaboussez pas, car ceci pourrait l'endommager et vous donner un choc électrique.
- Extérieur : Essuyez le couvercle et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humidifiée.
- Intérieur : Utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer l'intérieur de l'appareil.
- Moule : Nettoyez le moule à l'eau chaude, il n'est pas nécessaire d'utiliser de liquide vaisselle. Évitez de rayer le revêtement antiadhésif. Séchez-le soigneusement avant de le remettre dans l'appareil.
- Distributeur de fruits secs : Retirez le distributeur en soulevant le côté droit en premier. Une fois que le côté droit est soulevé, l'ensemble du distributeur peut être retiré. Lavez le distributeur à l'eau chaude savonneuse, avec une éponge ou un chiffon humide. Vous devez ensuite le rincer soigneusement et le laisser sécher à l'air libre. Pour remettre en place le distributeur, veillez à insérer le côté gauche en premier. Le côté droit peut ensuite être remis en place en appuyant dessus.
- Le moule, la palette de pétrissage, la tasse et les cuillères de mesure ne passent pas au lave-vaisselle.
- Ne laissez pas tremper le moule pendant de longues périodes car cela pourrait endommager l'axe.
- Si la palette est collée dans le moule, versez de l'eau chaude dessus et laissez tremper pendant 30 minutes. Vous pourrez ainsi enlever la palette plus facilement.
- Vérifiez que l'appareil a entièrement refroidi avant de le ranger.

### N'utilisez pas de tampons en laine d'acier lors du nettoyage.

**Entretien du revêtement antiadhésif.** Évitez d'endommager le revêtement. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques comme des spatules, couteaux ou fourchettes. Après une longue utilisation, le revêtement peut changer de couleur. Ceci vient uniquement de l'humidité et de la vapeur et ne modifie pas l'efficacité de l'appareil ou la qualité de votre pain.

Veillez à ce que l'ensemble de la palette de pétrissage qui repose sur l'axe soit nettoyée soigneusement après utilisation. Après le nettoyage, ajoutez une goutte d'huile de cuisine dans le trou avant de remettre la palette sur l'axe. Ceci évitera que la palette ne colle au moule.

- Enlevez la poussière de toutes les grilles et ouvertures.

## Rangement de l'appareil

Séchez toutes les pièces avant de les ranger, n'oubliez pas d'essuyer le hublot. Refermez le couvercle et ne posez rien dessus.

## Pour obtenir les meilleurs résultats

- Mettez tous les ingrédients de la recette dans le moule pour que la levure ne touche pas le liquide.
- Si vous utilisez la machine sur le programme Dough (programme 6), une fois que le cycle est terminé, retirez la pâte de la machine à pain, badigeonnez-la d'une fine couche d'huile de tournesol et recouvrez-la de papier sulfurisé et d'un torchon sec. Vous devez ensuite laisser la pâte dans un endroit chaud et sans courant d'air pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- L'humidité peut provoquer des problèmes. Dans les climats humides et à haute altitude, vous devrez peut-être faire plusieurs essais. En cas d'humidité importante, ajoutez une cuillère à soupe de farine supplémentaire si la consistance n'est pas bonne. En altitude, diminuez la quantité de levure de ¼ de cuillère à café environ, et diminuez légèrement la quantité de sucre et/ou d'eau ou de lait.
- Le programme DOUGH est idéal pour mélanger, pétrir et faire lever la pâte pour des pâtes plus riches telles que la pâte pour croissants. Utilisez la machine à pain pour préparer cette pâte, il vous suffit de la mettre en forme et de la cuire selon votre recette.
- Lorsque les recettes exigent "une surface légèrement farinée", utilisez 1 ou 2 cuillères à soupe de farine sur la surface. Vous pouvez également fariner légèrement vos doigts ou le rouleau à pâtisserie pour manipuler facilement la pâte.
- Lorsque vous laissez reposer et lever la pâte en suivant une recette, mettez-la dans un endroit chaud et sans courant d'air. Si la pâte ne double pas de taille, vous risquez de ne pas obtenir un produit tendre.
- Si la pâte que vous allongez se rétrécit, laissez-la reposer couverte pendant quelques minutes avant de l'allonger à nouveau.
- Vous pouvez envelopper la pâte dans un film plastique et la conserver au congélateur. Ramenez la pâte à température ambiante avant de l'utiliser.
- Après 5 minutes de pétrissage, ouvrez le couvercle et vérifiez la consistance de la pâte. Elle doit former une boule souple et lisse. Si elle est trop sèche, ajoutez du liquide. Si elle est trop souple, ajoutez de la farine (½ à 1 cuillère à soupe à la fois).

### Mesurer les ingrédients

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

### Tasse graduée

La tasse est graduée selon différents volumes d'ingrédients. Les recettes de ce manuel utilisent des volumes en "tasses" basés sur la tasse américaine de 8 onces fluides. La tasse est graduée en 1/16èmes.

- Si vous préférez utiliser des grammes comme unité de mesure, pesez le nombre de tasses indiquées et notez cette équivalence,



par exemple : 2 tasses = xx g  
3 tasses = xxx g

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

#### Mesure des liquides

Utilisez les tasses fournies **B**. Lorsque vous mesurez, vous devez poser la tasse sur une surface horizontale et lire la mesure horizontalement (et pas à un angle). Le niveau du liquide doit correspondre à la graduation.

Il n'est pas suffisant de mesurer les quantités approximativement, car vous risquez de rater votre recette.

#### Mesure des ingrédients secs

Vous devez mesurer les ingrédients secs (surtout la farine) en utilisant les tasses graduées fournies. Les tasses graduées sont basées sur la tasse américaine standard de 8 onces fluides - la tasse britannique standard est de 10 onces fluides. Ajoutez les ingrédients secs avec une cuillère dans la tasse graduée, jusqu'à la graduation indiquée, puis égalisez avec un couteau **C**. Si vous utilisez la tasse graduée pour prendre les ingrédients dans un récipient, ou si vous donnez des coups secs sur la tasse, vous tasserez les ingrédients et vous en obtiendrez plus que prévu. Cette quantité supplémentaire pourrait suffire pour vous faire rater la recette. Ne tamisez pas la farine, sauf si la recette l'exige.

Lorsque vous mesurez de petites quantités de liquides ou d'ingrédients secs (levure, sucre, sel, lait en poudre, miel, mélasse), **vous devez utiliser la petite cuillère fournie**. Les cuillères doivent être rasées et non bombées, car cette petite différence pourrait suffire pour compromettre la recette **D**.

Votre machine à pain vous permet de préparer facilement de délicieux produits. Cet appareil exige simplement que vous respectiez soigneusement les recettes. Lorsque vous faites la cuisine, "une pincée de ceci" et "un trait de cela" est suffisant, mais pas avec une machine à pain. Ces machines exigent que vous mesuriez précisément chaque ingrédient pour obtenir les meilleurs résultats.

- Ajoutez toujours les ingrédients dans l'ordre de leur apparition dans la recette.
- **Il est crucial de mesurer les ingrédients avec précision. N'utilisez pas de quantités plus importantes.**

### Mélanges pour pain

Utilisez le programme Bread mix. (programme 8)

Pour les mélanges pour pain, suivez les instructions figurant sur le paquet. Deux types de mélanges pour pain sont actuellement disponibles.

- 1 Ajoutez seulement de l'eau  
Ces mélanges sont complets et contiennent tous les ingrédients nécessaires, même la levure. Vous devez ajouter uniquement de l'eau.
  - **IMPORTANT** : Suivez les instructions figurant sur le paquet, car certains mélanges contiennent plus que la quantité normale de levure, ce qui risquerait de trop lever le pain dans le moule. Utilisez au maximum 3 tasses de mélange.
  - Ces mélanges sont plus susceptibles de trop lever et de s'affaisser lorsque le temps est chaud et humide. Puisque ces mélanges sont complets, nous ne pouvons pas vous donner de conseils pour les ajuster, comme nous le faisons avec nos propres recettes. Faites votre pain quand il fait moins chaud et utilisez de l'eau dont la température est comprise entre 21 et 28 °C.
- 2 Ajoutez seulement de la farine et de l'eau  
Ces mélanges contiennent les ingrédients nécessaires dans des sachets séparés.  
N'oubliez pas que vous avez besoin de farine blanche à pain. Un paquet de ce mélange vous permettra de faire un pain de 700 g.

### Température des ingrédients

**Tous les ingrédients, y compris l'appareil et le moule, mais surtout les liquides (eau ou lait) doivent être portés à la température ambiante de 21°C.** Si les ingrédients sont trop froids, à moins de 10 °C ils n'activeront pas la levure. Les liquides très chauds, au-dessus de 40 °C, peuvent détruire la levure.

### Tableau de conversion

Liquides, farines et autres

Nous vous recommandons d'utiliser la tasse fournie pour toutes les recettes, ce qui vous permettra de faire des mesures régulières, quelle que soit la marque et quels que soient les types de farine.

La tasse fournie est basée sur la mesure américaine d'une tasse, qui fait 8 onces fluides.

Si vous préférez utiliser vos propres ustensiles de mesure, nous donnons les mesures en millilitres (ml) et en centimètres cubes (cc) pour les liquides et en grammes (gm) pour le poids de la farine, du sucre et des fruits.

Remarque : Vous devez utiliser une balance de cuisine de bonne qualité, d'une précision à 2 grammes près.

Vous devez utiliser un verre gradué avec des graduations de 2 ml.

La cuillère à soupe et la cuillère à café fournies sont nécessaires pour mesurer les petites quantités.

Vous pouvez utiliser des cuillères de mesure standards dont vous pouvez mettre le contenu à ras.

**N'utilisez pas de cuillères ordinaires car elles ne sont pas précises.**

## QUESTIONS FRÉQUENTES

### Questions sur l'efficacité et le fonctionnement.

Question 1

#### Que dois-je faire si la palette de pétrissage sort avec le pain ?

Enlevez-la avec une pince en plastique avant de trancher le pain. Comme la palette peut se déconnecter du moule, ceci est normal et n'indique pas un problème.

Question 2

#### Pourquoi y a-t-il parfois de la farine sur le côté du pain ?

Dans certains cas, un peu de farine peut adhérer aux angles du moule. Si cela se produit, vous pouvez manger le pain normalement ou simplement enlever cette partie de la croûte avec un couteau aiguisé.

Question 3

#### Pourquoi la pâte ne se mélange-t-elle pas ? J'entends le moteur tourner.

La palette de pétrissage ou le moule n'ont peut-être pas été placés correctement. Vérifiez que le moule est dans la bonne direction et qu'un dé clic se fait bien entendre lorsqu'il est posé dans l'appareil.

Question 4

#### Combien de temps faut-il pour faire du pain ?

La durée de chaque programme est indiquée plus haut.

Question 5

#### Pourquoi ne puis-je pas utiliser le programmeur quand j'utilise du lait frais ?

Le lait pourrait tourner s'il reste dans l'appareil trop longtemps. N'utilisez jamais d'ingrédients comme des œufs ou du lait quand vous utilisez le programmeur.

Question 6

#### Pourquoi dois-je ajouter les ingrédients dans un ordre particulier ?

Parce que cela permet à l'appareil de mélanger les ingrédients le plus efficacement possible. Cela évite aussi que la levure touche le liquide avant le début du mélange de la pâte. Ceci est crucial lorsque vous utilisez le programmeur.

Question 7

#### Lorsque je programme l'appareil pour le matin, pourquoi fait-il du bruit pendant la nuit ?

L'appareil doit commencer à fonctionner lorsque le programmeur arrive au début du temps imparti au programme, pour que le pain soit prêt à l'heure voulue. Ce bruit vient du moteur lorsqu'il pétrit la pâte. Ceci est normal, ce n'est pas une défaillance.

Question 8

#### La palette de pétrissage est collée dans le moule. Après la cuisson, comment puis-je l'enlever ?

La palette de pétrissage colle parfois au moule après la cuisson. Faites couler de l'eau tiède ou chaude sur la palette pour la détacher. Si elle est toujours collée, faites-la tremper dans de l'eau chaude pendant 30 minutes.

Question 9

#### Le moule passe-t-il au lave-vaisselle ?

Non. Le moule et la palette de pétrissage doivent être lavés à la main.

Question 10

#### Que se passe-t-il si je laisse le pain cuit dans le moule ?

Si le moule est encore dans l'appareil, pendant la première heure après la fin de la cuisson, le pain reste au chaud pour éviter qu'il ne se ramollisse. Si vous laissez le pain dans l'appareil après cette période, vous obtiendrez un pain mou car l'excès de vapeur ne pourra pas s'échapper. Enlevez le pain et laissez-le refroidir sur une grille après cuisson pour éviter ce problème.

Question 11

#### Pourquoi la pâte ne s'est-elle mélangée que partiellement ? Pourquoi ne s'est-elle pas mélangée complètement ?

La pâte est peut-être trop lourde ou sèche. La palette de pétrissage ou le moule n'ont peut-être pas été placés correctement. Les ingrédients ont peut-être été ajoutés dans le mauvais ordre.

Question 12

#### Pourquoi le pain n'a-t-il pas levé ?

La levure est peut-être en cause si elle est périmée, ou vous avez peut-être oublié de l'ajouter. Si le mélange des ingrédients ne s'est pas fait complètement, le pain ne lèvera pas correctement.

Question 13

#### Quelle est la durée maximale de la temporisation d'un programme ?

La durée maximale de la programmation est de 13 heures environ, temps de préparation compris. Par exemple, le programme 1 (Basic small) dure 3:20. Le début du programme sera donc retardé de 9:40 maximum. La durée minimale de la programmation pour chaque programme est de 10 minutes. L'horloge du programmeur change toutes les 10 minutes.

Question 14

#### Comment savoir quand ajouter les raisins, les noix, etc. au pain ?\*

Un bip sonore retentit pour signaler que vous pouvez ajouter les raisins, les noix, etc. pendant le second cycle de pétrissage.

Remarque : Reportez-vous au tableau des "Temps de cuisson" pour l'ajout de noix et de raisins.

\* Uniquement applicable au modèle 48321 sans distributeur de fruits secs.

Dans certains cas, les ingrédients peuvent être concassés pendant le premier cycle de pétrissage. Chaque recette vous indique le meilleur moment pour ajouter les fruits et les noix à la pâte.

Question 15

#### Pourquoi mon pain est-il trop humide ? Que puis-je faire ?

L'humidité ambiante peut affecter la pâte. Ajoutez une cuillère à soupe de farine

F

supplémentaire. L'altitude peut avoir le même effet. Diminuez la quantité de levure de ¼ de cuillère à café, et diminuez légèrement la quantité de sucre et/ou d'eau ou de lait.

Question 16

**Pourquoi des bulles d'air apparaissent-elles au sommet du pain ?**

Ceci peut venir d'une quantité de levure trop importante. Diminuez la levure de ¼ de cuillère à café.

Question 17

**Pourquoi mon pain lève-t-il puis retombe ou forme un cratère ?**

Le pain lève peut-être trop. Pour rectifier le problème, réduisez la quantité de levure et/ou augmentez la quantité de sel.

Question 18

**Puis-je utiliser mes recettes de pain préférées (recettes de pain traditionnel à la levure) dans ma machine à pain ?**

Oui, mais vous devez faire plusieurs essais pour trouver la bonne proportion d'ingrédients. Familiarisez-vous d'abord avec l'appareil et faites plusieurs pains avant de commencer à faire des essais. Ne dépassez jamais une quantité totale de 5 tasses d'ingrédients secs (quantité totale de farine, flocons d'avoine, farine d'avoine, son). Utilisez les recettes de ce manuel pour vous aider à trouver la bonne proportion d'ingrédients secs par rapport à la levure, au sucre, au sel et aux matières grasses.

Nous vous conseillons de créer vos propres recettes en utilisant le mode Basic, puis de passer aux suivantes en vous servant du tableau des temps de cuisson comme guide.

Question 19

**Est-il important que les ingrédients soient à la température ambiante avant de les mettre dans le moule ?**

Oui, même lorsque vous utilisez le programmeur. (L'eau doit être à une température comprise entre 21 °C et 28 °C).

Question 20

**Pourquoi les pains sont-ils de différentes hauteurs ? Les pains complets sont toujours plus petits. Est-ce que je fais quelque chose de mal ?**

Non, il est normal que les pains complets soient plus petits et plus denses que les pains ordinaires ou les baguettes. Les farines complètes sont plus lourdes que les farines blanches, et ne lèvent pas autant pendant la préparation du pain. Ceci se produit aussi lorsque le pain contient des fruits secs, des flocons d'avoine et du son.

Question 21

**Est-ce que je peux mélanger la levure avec de l'eau avant de l'ajouter ?**

Non, la levure doit rester sèche et être ajoutée en dernier dans le moule, sur la farine. Ceci est particulièrement important lorsque vous utilisez le programmeur.

Question 22

**Pourquoi y a-t-il un gros trou à la base du pain ?**

Ce trou a été créé par la palette de pétrissage. Quelquefois, ce trou est plus gros que la normale. Ceci se produit lorsque la pâte a reposé d'un côté de la palette après le second cycle de pétrissage - cela se produit dans toutes les machines à pain. Vous pouvez répartir la pâte de façon égale dans le fond du moule.

**RECETTES**

Les recettes de ce livret ont été testées en détail pour être sûr qu'elles donnent les meilleurs résultats possibles. Des recettes ont été créées par des spécialistes spécifiquement pour cet appareil et ne donneront peut-être pas de bons résultats dans des appareils similaires.

- Ajoutez toujours les ingrédients dans l'ordre de leur apparition dans la recette.
- **Il est crucial de mesurer les ingrédients avec précision. N'utilisez pas de quantités plus importantes.**
- Toutes les recettes suivantes utilisent la même méthode générale :
  - 1 Mesurez les ingrédients dans le moule.
  - 2 Utilisez de l'eau tiède à 21-28 °C.
  - 3 Mettez le moule en place dans l'appareil, fermez le couvercle.
  - 4 Choisissez le programme approprié.
  - 5 Appuyez sur le bouton Start.
  - 6 Lorsque le pain est cuit, sortez le moule de l'appareil à l'aide de maniques.
  - 7 Démoulez le pain (et enlevez la palette de pétrissage si nécessaire).
  - 8 Laissez refroidir le pain avant de le trancher.

Cette méthode est modifiée par différentes remarques, le cas échéant, à la fin de chaque recette. **Ces recettes ont été créées avec de grandes marques de farine et de levure rapide.**

**RECETTES DE PAINS SIMPLES (1)**

**Pain blanc simple**

	450 g	680 g	900 g
Eau	¾ de tasse	1 1/8 tasse	1 1/2 tasse
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	2 1/2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile de tournesol	2 c. à soupe	2 1/2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre	1 1/4 c. à soupe	2 1/4 c. à soupe	3 c. à soupe
Sel	1 c. à café	1 1/4 c. à café	2 c. à café
Farine blanche à pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	1 c. à café	1 1/4 c. à café	1 1/4 c. à café
Utilisez le programme	1 Simple		

**RECETTES DE PAINS COMPLETS (2)**

**Pain complet**

	680 g	900 g
Eau	1 1/8 tasse	1 5/8 tasse
Lait écrémé en poudre	1 1/2 c. à soupe	3 c. à soupe
Huile de tournesol	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Sucre roux	2 1/2 c. à soupe	2 1/2 c. à soupe
Sel	1 1/4 c. à café	1 1/2 c. à café
Farine complète à pain	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	¾ c. à café	¾ c. à café
Cachet de vitamine C (écrasé)	1x100 mg	1x100 mg
Utilisez le programme	2 Complet	

**RECETTES DE PAINS SUCRÉS (3)**

VOIR LES ADRESSES INTERNET À LA FIN DE LA SECTION DES RECETTES.

**Cake aux fruits**

	450 g	680 g	900 g
Eau ¾ de tasse	1 1/8 tasse	1 1/3 tasse	
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	2 1/2 c. à soupe	3 c. à soupe
Huile de tournesol	2 c. à soupe	2 1/2 c. à soupe	3 c. à soupe
Sucre	2 c. à soupe	3 c. à soupe	3 c. à soupe
Sel	1 c. à café	1 1/4 c. à café	1 1/2 c. à café
Farine blanche à pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Noix de muscade	1/2 c. à café	¾ c. à café	1 c. à café
Levure rapide	¾ c. à café	1 c. à café	1 c. à café
Fruits secs mélangés †	1/4 de tasse	1/2 tasse	2/3 de tasse
Utilisez le programme	3 Sweet		

† Placez-les dans le distributeur de fruits secs ou ajoutez-les lorsque le bip sonore retentit si votre modèle n'est pas équipé d'un distributeur de fruits secs.

**RECETTES DE PAINS POUR SANDWICHES (4)**

VOIR LES ADRESSES INTERNET À LA FIN DE LA SECTION DES RECETTES.

**Pain pour sandwiches**

	680 g	900 g
Eau	1 1/16 tasse	1 1/3 tasse
Beurre mou ou margarine	1 1/2 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel	1/2 c. à café	1 c. à café
Lait écrémé en poudre	1 1/2 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre	3 c. à soupe	3 1/2 c. à soupe
Farine blanche à pain	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	¾ c. à café	1 c. à café
Utilisez le programme	4 Sandwich	

**RECETTES DE BAGUETTES (5)****Baguette**

	450 g	680 g	900 g
Eau	¾ de tasse	1 tasse	1¼ tasse
Lait écrémé en poudre	1½ c. à soupe	2 c. à soupe	2½ c. à soupe
Sucre	¾ c. à soupe	1 c. à soupe	1¼ c. à soupe
Sel	1 c. à café	1 c. à café	1¼ c. à café
Huile de tournesol	1 c. à soupe	1 c. à soupe	1½ c. à soupe
Farine blanche à pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	1 c. à café	1 c. à café	1¼ c. à café
Utilisez le programme	5 French		

**RECETTES DE PÂTE À PAIN (6)****Petits pains blancs**

Eau	1¼ tasse
Lait écrémé en poudre	1 c. à soupe
Beurre (fondu)	2 c. à soupe
Sucre	2 c. à soupe
Sel	1½ c. à café
Farine blanche à pain	3¼ tasses
Levure rapide	1½ c. à café
Utilisez le programme	6 Dough

**Méthode**

- Pétrissez la pâte et formez 6 petits pains.
- Posez-les sur une plaque à four huilée.
- Enduisez-les légèrement de beurre fondu.
- Couvrez pendant 20 à 25 minutes.
- Laissez lever jusqu'à ce que les petits pains aient doublé de volume et dorez-les si nécessaire.
- Faites-les cuire pendant 15-20 minutes à 190 °C (four gaz niveau 5).

**RECETTES DE CONFITURE (7)**

VOIR LES ADRESSES INTERNET À LA FIN DE LA SECTION DES RECETTES.

**MÉLANGES POUR PAIN (8)**

VOIR LES ADRESSES INTERNET À LA FIN DE LA SECTION DES RECETTES.

Pour les mélanges pour pain, suivez les instructions figurant sur le paquet. Certaines marques de mélanges pour pain recommandent l'utilisation du programme Basic. Notre programme Bread Mix (8) a été spécialement développé pour obtenir les meilleurs résultats avec un mélange pour pain en sachet.

Deux types de mélanges pour pain sont actuellement disponibles.

- Ajoutez seulement de l'eau  
Ces mélanges sont complets et contiennent tous les ingrédients nécessaires, même la levure. Vous devez ajouter uniquement de l'eau.
  - IMPORTANT** : Suivez les instructions figurant sur le paquet, car certains mélanges contiennent plus que la quantité normale de levure, ce qui risquerait de trop lever le pain dans le moule. Utilisez au maximum 3 tasses de mélange.
  - Ces mélanges sont plus susceptibles de trop lever et de s'affaisser lorsque le temps est chaud et humide. Puisque ces mélanges sont complets, nous ne pouvons pas vous donner de conseils pour les ajuster, comme nous le faisons avec nos propres recettes. Faites votre pain quand il fait moins chaud et utilisez de l'eau dont la température est comprise entre 21 et 28 °C.
- Ajoutez seulement de la farine et de l'eau  
Ces mélanges contiennent les ingrédients nécessaires dans des sachets séparés.  
N'oubliez pas que vous avez besoin de farine blanche à pain. Un paquet de ce mélange vous permettra de faire un pain de 700 g.

**RECETTES DE PAINS SPÉCIAUX (9)**

VOIR LES ADRESSES INTERNET À LA FIN DE LA SECTION DES RECETTES.

**Malt loaf (pain au malt)**

	680 g	900 g
Eau	1 tasse	1¼ tasse
Sel	1 c. à café	1 c. à café
Huile de tournesol	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Mélasses	1½ c. à soupe	2½ c. à soupe
Extrait de malt	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Farine	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	1 c. à café	1¼ c. à café
Raisins secs blonds*	½ tasse	¾ de tasse
Utilisez le programme	9 Speciality	


\*Placez-les dans le distributeur de fruits secs ou ajoutez-les lorsque le bip sonore retentit si votre modèle n'est pas équipé d'un distributeur de fruits secs.

**RECETTES SANS GLUTEN (10)**

Le pain sans gluten est du pain à la levure qui ne contient pas de gluten, une protéine qui fait partie du blé (que l'on trouve aussi dans l'avoine, l'orge et le seigle).

Ce pain est excellent le jour même, mais comme pour tous les pains sans gluten, s'il a plus d'un jour vous devez le "rafraîchir". Pour cela, mettez 2 tranches dans un micro-ondes pendant 10 à 15 secondes. Le pain frais peut être surgelé. Pour stocker du pain sans gluten (ou n'importe quel pain), tranchez-le, remettez les tranches ensemble, enveloppez le pain dans du papier aluminium et mettez-le dans un sac plastique. Congelez-le jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

**En raison de la nature de la pâte sans gluten, il peut être nécessaire de s'assurer que les ingrédients sont mélangés correctement pendant le premier processus de pétrissage.**

**Pour ce faire, ouvrez le couvercle pendant le premier processus de pétrissage (  lorsque l'icône s'affiche sur l'écran) et grattez les ingrédients non mélangés qui ont pu se coller au côté du moule et qui sont tombés dans le mélange.**

**Utilisez une spatule en bois ou en plastique pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du moule.**

**Pain aux tomates séchées sans gluten**

	680 g
Œufs	3
Lait de beurre	284 l
Lait	5 c. à soupe
Jus de citron	2 c. à café
Miel	1½ c. à soupe
Pâte de tomates séchées	1 c. à soupe
Tomates séchées (antipasti)	50 g
Huile des antipasti	1 c. à soupe
Sel	1 c. à café
Farine à pain blanche sans gluten Doves Farm	3 ¼ tasses
Levure	1 c. à soupe
Utilisez le programme	10 Gluten free

**RECETTES POUR LE PROGRAMME FASTBAKE PETIT (11)****Petit pain blanc Fastbake**

	680 g
Eau	1⅞ tasse
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe
Sel	1 c. à café
Sucre	4 c. à café
Huile de tournesol	2 c. à soupe
Farine blanche à pain	3 tasses
Levure rapide	3 c. à café
Utilisez le programme	11 Fastbake

**RECETTES POUR LE PROGRAMME FASTBAKE LARGE (12)****Gros pain blanc Fastbake**

	900 g
Eau	1½ tasse
Lait écrémé en poudre	3 c. à soupe
Sel	1½ c. à café
Sucre	5 c. à café
Huile de tournesol	3 c. à soupe
Farine blanche à pain	4 tasses
Levure rapide	3 c. à café
Utilisez le programme	12 Fastbake

**RECETTES DE PÂTE À PIZZA\* (14)****Pâte à pizza\***

Eau	1 tasse
Sucre	2 c. à soupe
Sel	½ c. à café
Huile	3 c. à soupe
Farine blanche à pain	3 tasses
Levure rapide	2 c. à café
Utilisez le programme	14 Pizza dough

**Méthode**

- 1 Préchauffez le four.
- 2 Étendez la pâte pour en faire un cercle plat. Posez-les sur une plaque à four huilée. Enduisez-la légèrement d'huile.
- 3 Couvrez et laissez lever pendant 15 minutes.
- 4 Ajoutez la garniture de votre choix.
- 5 Faites cuire à 200 °C (four gaz niveau 6) jusqu'à ce que la pizza soit dorée.

**Pâte à pizza aromatisée\***

Eau	1 tasse
Sucre	2 c. à soupe
Sel	½ c. à café
Ail écrasé	1 c. à café
Fines herbes	2 c. à café
Huile	3 c. à soupe
Farine blanche à pain	3 tasses
Levure rapide	2 c. à café
Utilisez le programme	14 Pizza dough

**Méthode**

- 1 Préchauffez le four.
- 2 Étendez la pâte pour en faire un cercle plat. Posez-les sur une plaque à four huilée. Enduisez-la légèrement d'huile.
- 3 Couvrez et laissez lever pendant 15 minutes.
- 4 Ajoutez la garniture de votre choix.
- 5 Faites cuire à 200 °C (four gaz niveau 6) jusqu'à ce que la pizza soit dorée.

**Pâtes\***

Farine	2 tasses
Œufs (battus)	2
Sel	1½ c. à café
Huile végétale	2 c. à café
Eau (plus si nécessaire)	2 c. à soupe
Utilisez le programme	14 Pizza dough

**Méthode**

- 1 Placez tous les ingrédients dans le moule.
- 2 Réglez la machine sur le programme Pizza dough et aidez les ingrédients à se mélanger avec une spatule. Ajoutez plus d'eau pour lier la pâte si nécessaire.
- 3 Une fois que la pâte forme une boule lisse, elle est liée.
- 4 Lorsque le cycle est terminé, étendez et utilisez une machine à pâtes ou découpez les formes que vous souhaitez.
- 5 Faites bouillir dans de l'eau pendant 7 à 10 minutes.

\* Uniquement disponible sur les modèles 48319 et 48320

**RECETTES DE PAINS RAPIDES\* (15)**

VOIR LES ADRESSES INTERNET À LA FIN DE LA SECTION DES RECETTES.

**Pain à la banane et aux noix\*****Ingrédients groupe 1**

Beurre (fondu)	2 c. à soupe
Lait	1 c. à soupe
Bananes écrasées	1 tasse
Œuf (battu)	1
Noix (hachées)	½ tasse
Zeste de citron	1 c. à café

**Ingrédients groupe 2**

Farine	1½ tasse
Bicarbonate de soude	½ c. à café
Levure chimique :	¼ c. à café
Sucre	½ tasse
Sel	¼ c. à café
Utilisez le programme	15 Quick

**Méthode**

- 1 Mélangez les ingrédients du groupe 1 dans un bol séparé.
- 2 Mélangez les ingrédients du groupe 2 dans un second bol.
- 3 Versez le mélange dans le moule.

**RECETTES DE GÂTEAUX (18)****Important**

Les gâteaux préparés dans cet appareil ne lèvent pas jusqu'en haut du moule. Ils feront environ 55 mm de haut. Le gâteau standard est un cake léger, moelleux, riche et de texture dense. Vous devrez peut-être modifier la recette en fonction de vos préférences - moins de beurre et de sucre pour un gâteau moins riche, moins d'eau et/ou d'œufs pour un gâteau plus sec.

**Variantes**

Cerises confites - ½ tasse de moitiés de cerises confites (lavez-les soigneusement pour supprimer le sirop en excédent et laissez-les sécher sur un papier absorbant) ; ou fruits secs mélangés - ½ tasse ou pépites de chocolat - ¼ de tasse.

Ajoutez ces variantes dans le moule en dernier, sur les autres ingrédients.

**Cake léger\*****Ingrédients groupe 1**

Beurre (fondu)	¾ de tasse
Extrait de vanille	¼ c. à café
Œufs (battus)	3 moyens
Jus de citron	2 c. à café

**Ingrédients groupe 2**

Farine	1½ de tasse
Levure chimique :	2 c. à café
Sucre en poudre	1 tasse
Utilisez le programme	16 Cake

**Méthode**

- 1 Mélangez les ingrédients du groupe 1 dans un bol séparé.
- 2 Passez les ingrédients du groupe 2 dans un second bol.
- 3 Combinez le groupe 1 et le groupe 2 jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
- 4 Versez le mélange dans le moule.

### Mélange pour gâteau\*

Ce programme peut également être utilisé pour préparer un gâteau avec un mélange acheté dans le commerce. Suivez simplement les instructions figurant sur le paquet.

\* Uniquement disponible sur les modèles 48319 et 48320

### RECETTES DE DESSERTS (19)

#### Dessert aux pommes et aux flocons d'avoine\*

Pommes à cuire de taille moyenne coupées en morceaux (pelées et épépinées)	6
Jus de citron	1 c. à café
Sucre roux	½ tasse
Farine tous usages	½ tasse
Flocons d'avoine rapides	1/3 de tasse
Beurre ou margarine, ramolli	6 c. à soupe
Utilisez le programme	17 Desserts

**VEUILLEZ CONSULTER L'ADRESSE INTERNET SUIVANTE POUR OBTENIR D'AVANTAGE DE RECETTES :**

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

### Service d'assistance

Si vous rencontrez la moindre difficulté avec l'appareil, n'hésitez pas à nous appeler.

Nous pourrions certainement vous aider plus efficacement que le magasin où vous avez acheté l'appareil. Merci d'avoir les informations suivantes à portée de main pour que notre personnel puisse répondre à vos questions le plus rapidement possible.

- Nom du produit.
- Numéro du modèle, indiqué sur la face inférieure de l'appareil.
- Numéro de série, indiqué sur la face inférieure de l'appareil.

### Site web

Vous pouvez également nous contacter par le biais de notre site web ou consulter le site pour découvrir et acheter des appareils, des pièces de rechange et des accessoires de la vaste gamme Morphy Richards.

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

### VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

#### Pour la clientèle en France

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

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

Numéro du modèle

Numéro de série

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

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

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

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

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

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

- 1 Si le problème provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Si l'appareil est d'occasion.
- 6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils

soient, aux termes de la garantie.

- 7 La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.
- 8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.
- 9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

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

#### Pour la clientèle en Belgique

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

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

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

Numéro du modèle

Numéro de série

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

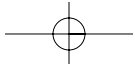
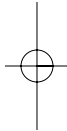
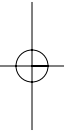
Cette garantie vaut uniquement quand l'appareil a été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les appareils doivent être détartrés et les filtres doivent être tenus propre selon le mode d'emploi.

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

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

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

F

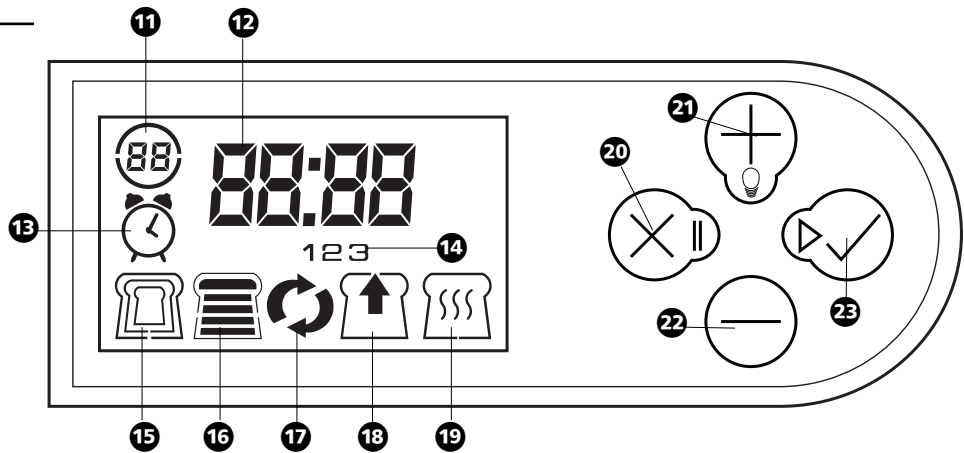




**GERÄT EINSTELLEN - KURZANLEITUNG**

**Bedienfeld und LC-Display**

- 11 Programm-Nummer
- 12 Bearbeitungsdauer
- 15 Brotgrößen
- 16 Krusteneinstellungen
- 20 Zurück/Abbruch/Pause
- 21 Plus/Licht an
- 22 Minus
- 23 Übernehmen/Starten



Hier sind nur die wichtigsten Bedienfunktionen dargestellt. Eine vollständige Liste finden Sie unter "Ausstattung".

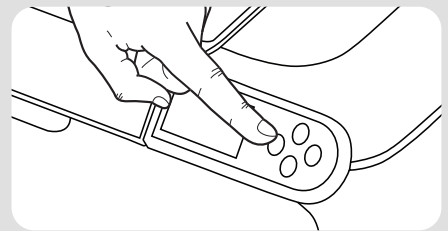
Nach dem Anschließen des Brotbackautomaten werden Einzelheiten des Standardprogramms automatisch im Display angezeigt. Das Standardprogramm sieht ein normales Weißbrot oder braun gebackenes Brot von 900 g vor, das mit Programm 1 und der 3. mittleren Krusteneinstellung gebacken wird. Das dauert 3 Stunden. Wenn Sie dieses Programm verwenden möchten und wenn Sie die Zutaten (in der richtigen Reihenfolge) zugefügt haben, halten Sie die Taste "Übernehmen/Starten" 23 etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Der Brotbackautomat startet dann das gewählte Backprogramm. Gehen Sie folgendermaßen vor, um ein anderes Programm auszuwählen.



**1**

**Programm auswählen:**

Nach dem Anschließen des Brotbackautomaten erscheint - wie oben bereits erwähnt - das Standardprogramm im Display. Zur Auswahl eines anderen Programms drücken Sie die Plus- (21) und die Minus- (22) Taste, bis die Nummer des gewünschten Programms in der Displayecke oben links (11) erscheint (siehe "Programmbeschreibungen"). Im Display wird automatisch die Dauer des gewählten Programms angezeigt (12).



**2**

**Brotgröße auswählen:**

Nach der Auswahl des gewünschten Programms drücken Sie die Taste "Übernehmen/Starten" (23). Das Symbol für die "Brotgröße" (15) leuchtet nun automatisch mit der Voreinstellung 900 g auf. Zur Auswahl einer anderen Brotgröße drücken Sie die Plus- (21) und Minustasten (22). Generell werden nur die Brotgrößen angezeigt, die für das gewählte Programm in Frage kommen.

	Brot 450 g (bestimmte Programme)
	Brot 680 g
	Brot 900 g

**3**

**Krusteneinstellung auswählen:**

Nach der Auswahl der gewünschten Brotgröße drücken Sie die Taste "Übernehmen/Starten" (23). Das Symbol für die "Krusteneinstellung" (16) leuchtet nun automatisch mit der Voreinstellung 3 - mittel - auf. Zur Auswahl einer dunkleren oder helleren Kruste drücken Sie die Plus- (21) und Minustasten (22). Um den Brotbackvorgang zu starten, halten Sie die Taste "Übernehmen/Starten" (23) etwa 3 Sekunden gedrückt. Der Backvorgang beginnt und die Restdaueranzeige (12) beginnt mit der Nullzählung.

Während des Backvorgangs bildet sich im Innern des Frucht- und Nusspenders Kondenswasser. Dies ist ein vollkommen normaler Vorgang und beeinträchtigt die Brotqualität nicht.

	Sehr hell
	Hell
	Mittel
	Dunkel
	Sehr dunkel

**4**

**Ende des Backvorgangs**

Wenn der Backvorgang zu Ende ist und der Nullzähler die Zeit null erreicht hat, gibt der Brotbackautomat Pieptöne aus, die das Ende des Backvorgangs signalisieren. Der Brotbackautomat schaltet automatisch auf das Warmhalteprogramm um. Durch Drücken der Taste Zurück/Abbruch/Pause (20) kann dieses Programm jederzeit gestoppt werden.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Für die Benutzung elektrischer Haushaltsgeräte sind folgende Regeln zur Wahrung der Sicherheit einzuhalten.

Es besteht vorwiegend Verletzungs- bzw. Lebensgefahr und sekundär auch die Gefahr einer Beschädigung des Geräts. Auf diese Gefahren wird im Text wie folgt hingewiesen:

### WARNUNG: Verletzungsgefahr!

WICHTIG: Gerät kann beschädigt werden!

Außerdem enthält der Text folgenden Sicherheitshinweis.

## Aufstellungsort

- Dieses Gerät ist für Haushalte und für ähnliche Umfelder vorgesehen, z. B.:  
Bauernhöfe;  
Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten;  
Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.  
Für Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern ist es nicht geeignet.
- Stellen Sie das Gerät stets weit entfernt von der Kante einer Arbeitsplatte auf.
- Das Gerät muss auf einer fest stehenden, flachen Oberfläche benutzt werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.

## Netzkabel

- Das Netzkabel muss zugspannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil verlegt sein.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante einer Arbeitsplatte herabhängen. Ein Kind könnte daran ziehen.
- Verlegen Sie das Kabel nicht über eine offene Fläche, z. B. von einer tief angebrachten Steckdose über einen Tisch.
- Verlegen Sie das Kabel nicht über einen Herd oder Toaster oder eine andere heiße Fläche. Das Kabel könnte beschädigt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

## Eigene Sicherheit

- **WARNUNG: Zum Schutz vor Feuer, elektrischen Schlägen und vor Verletzungen dürfen weder das Kabel, noch der Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.**
- **WARNUNG:** Heiße Flächen nicht berühren. Benutzen Sie Ofenfäustlinge oder -handschuhe, um den Behälter mit dem warmen Brot herauszunehmen. Die Belüftungsöffnungen dürfen unter keinen Umständen abgedeckt oder blockiert werden.
- **WARNUNG:** Berühren Sie keine beweglichen Teile.
- Beim Transportieren von Geräten mit heißem Inhalt sehr vorsichtig vorgehen.
- Benutzen Sie den Backautomaten nicht zur Aufbewahrung und legen Sie auch keine Utensilien hinein, da Brandgefahr und elektrische Stromschlaggefahr besteht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- Für Personen (einschließlich Kinder), deren körperliche, geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder für Personen mit mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen ist dieses Gerät nicht geeignet, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder haben von einer Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, eine Einweisung in die Nutzung des Geräts erhalten.

## Kinder

- Verbieten Sie Kindern stets die Bedienung dieses Haushaltsgeräts.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, und es ist sicher zu stellen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

## Behandlung von Verbrennungen

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

## Weitere Anmerkungen zur Sicherheit

- Der Einsatz von Zubehöre- oder -aufsätzen, die vom Hersteller nicht empfohlen werden, können zu Schäden am Brotbackautomaten führen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder dicht neben Wärmequellen auf, wie z. B. Gas- oder Elektroherde oder Herdplatten.
- Um Schäden am Gerät zu vermeiden, darf weder der Backbehälter noch ein anderer Gegenstand auf dem Gerät abgestellt werden.
- Nicht mit Scheuerschwämmen reinigen. Backbehälter, Kneteisen, Messbecher und Löffel nicht in der Spülmaschine waschen.
- Das Gerät und das Kabel vor Wärme, direkter Sonnenbestrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichen Gefahrenquellen fernhalten.
- Vor dem Einschalten des Geräts muss der Backbehälter eingesetzt sein.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltvorrichtung oder eine separate Fernsteuerung vorgesehen.
- Immer den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn Zubehörteile angebracht werden, der Automat gereinigt wird oder falls eine Betriebsstörung auftritt. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen.

## Elektrischer Anschluss

Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Haushaltsspannung Ihrer Elektrizitätsversorgung übereinstimmt; es muss eine Wechselstromspannung (abgekürzt AC) sein.

**WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.**



<b>Inhalt</b>	
Umrechnungstabellen	6
Gerät einstellen - Kurzanleitung	31
Sicherheitshinweise	32
Elektrischer Anschluss	32
Ausstattung	34
Allgemeines zu diesem Brotbackautomaten	34
Kneteisen	34
Programmbeschreibungen	34
Vor dem ersten Gebrauch	34
Bedienelemente	35
Einschalten	35
Programm auswählen	35
Brotgröße auswählen	35
Krusteneinstellung auswählen	35
Zeitschaltuhr	35
Brot backen	35
Programmsymbole	35
Brot ist fertig gebacken	35
Warmhalten	35
Innenbeleuchtung	35
Pause-Taste	35
Stopp	35
Stromunterbrechung	35
Hausgemacht-Programme	36
Krusteneinstellung	36
Brot richtig schneiden und aufbewahren	36
Reinigung und Pflege	36
Verstauen des Geräts	36
Brot backen ohne Zwischenfälle	36
Brotmischungen	37
Zutatentemperaturen	37
Glasuren	37
Backzeiten nach Programm	37
Fragen und Antworten	37
Support	41
Garantie	41

<b>Rezepte</b>	
Allgemeines zu den Rezepten	37
Allgemeine Vorgehensweise	37
<b>Herkömmliche Brote - 1</b>	<b>38</b>
Herkömmliches Weißbrot	38
<b>Vollkornbrote - 2</b>	<b>38</b>
Vollkornbrot	38
<b>Süßes - 3</b>	<b>38</b>
Mischfruchtbrot	38
<b>Sandwich - 4</b>	<b>39</b>
Sandwichbrot	39
<b>Franz. Baguette - 5</b>	<b>39</b>
Franz. Baguette	39
<b>Teig - 6</b>	<b>39</b>
Weizenbrötchen	39
<b>Marmeladen - 7</b>	<b>39</b>
Marmelade	39
<b>Brotmischungen - 8</b>	<b>39</b>
Leitfaden für Brotmischungen	39
<b>Spezialbrote - 9</b>	<b>39</b>
Malzbrot	39
<b>Glutenfrei - 10</b>	<b>40</b>
Glutenfreies Brot mit sonnengetrockneten Tomaten	40
<b>Schnellbackprogramm 1 - 11</b>	<b>40</b>
Schnellbackprogramm für kleine Weißbrote	40
<b>Schnellbackprogramm 2 - 12</b>	<b>40</b>
Schnellbackprogramm für große Weißbrote	40
<b>Zusätzliche Backzeit - 13</b>	<b>n/v</b>
Nur zusätzliche Backzeit	
<b>Pizza - 14</b>	<b>40</b>
Pizzaboden	40
Gewürzter Pizzaboden	40
Pasta	40
<b>Kurzprogramm - 15</b>	<b>41</b>
Bananen-Nussbrot	41
<b>Hausgemacht I - 16</b>	<b>n/v</b>
<b>Hausgemacht II - 17</b>	<b>n/v</b>
<b>Kuchen* - 18</b>	<b>41</b>
Madeirakuchen*	41
<b>Dessert* - 19</b>	<b>41</b>
Hafer-Äpfel-Betty*	41

\* Nur erhältlich bei den Modellen 48319 und 48320

D

## Ausstattung

- 1 Lüftungsschlitze
- 2 Sichtfenster
- 3 Deckelgriff
- 4 Deckel
- 5 LC-Display (siehe Skizze)
- 6 Bedienelemente (siehe Skizze)
- 7 Obst- und Nussspender (nur beim Modell 48323)

## Backbehälter

- 8 Backbehälter
- 9 Kneteisen
- 10 Welle

## Bedienfeld

- 11 Programm-Nummer
- 12 Programmdauer
- 13 Zeitschaltanzeige
- 14 Nummer d. Quell-/Knetprogramms
- 15 Brotgrößen
- 16 Krustenbackeinstellungen
- 17 Knetsymbol
- 17 Quellsymbol
- 17 Backsymbol
- 20 Zurück/Abbruch/Pause
- 21 Plus/Licht an
- 22 Minus
- 23 Übernehmen/Starten

## Allgemeines zu diesem Brotbackautomaten

- Es gibt drei Einstellungen, mit denen ein kleines Brot mit 450 g, ein mittleres Brot mit 680 g oder ein großes Brot mit 90 g gebacken werden kann. Diesbezüglich weisen wir darauf hin, dass es sich um ungefähre Gewichtsangaben handelt, die rezeptabhängig sind.

## Kneteisen




- Reinigen Sie das Eisen nach jedem Gebrauch. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch immer zuerst, ob das Kneteisen ungehindert auf der Spindel drehen kann. Bevor Sie es in den Behälter einsetzen, können Sie auf das Gelenk etwas Sonnenblumenöl auftragen. Anschließend ist es für den nächsten Einsatz bereit.  
HINWEIS: Das Modell 48319 verfügt über ein einklappbares Kneteisen. Bei den Modellen 48320 und 48321 ist das Kneteisen jedoch nicht mit einem Gelenk ausgerüstet.

## Programmbeschreibungen

- 1 **Herkömmliches Weißbrot und braun gebackenes Brot (2:51 - 3:00)** Für weißes und braunes Brot. Auch für gewürzte Brote mit Kräutern und Rosinen.
- 2 **Vollkorn (3:32 - 3:40)**  
Zum Backen von Brot mit starkem Vollkorngehalt. Diese Einstellung erfordert eine längere Vorheizzeit, damit das Korn Wasser aufsaugen und quellen kann. Die Zeitschaltung sollte nicht benutzt werden, da das Backergebnis dadurch schlechter wird.
- 3 **Süßes (2:35 - 2:45)**  
Zum Backen von süßem Brot mit einer knusprigeren Kruste als bei der Grundeinstellung. Die knusprigere Kruste kommt durch das Karamellisieren des Zuckers zustande.
- 4 **Sandwich (2:55 - 3:00)**  
Zum Backen von lockerem Brot mit einer weicheren und dickeren Kruste.
- 5 **Franz. Baguette (3:30 - 3:50)**  
Zum Backen von leichtem Brot, wie beispielsweise Baguette mit knusprigerer Kruste und lockerem Teig.
- 6 **Teig (1:30)**  
Mit dieser Einstellung wird nur der Teig hergestellt, es wird aber kein Brot fertig gebacken. Nehmen Sie den Teig heraus, und formen Sie ihn zu Brötchen, Pizza etc. Jede Art Teig lässt sich mit dieser Einstellung zubereiten. Mehr als 1 kg an Zutatenkombinationen dürfen nicht verarbeitet werden.
- 7 **Marmelade (1:20)**  
Mit dieser Einstellung bereiten Sie Marmelade aus frischen Früchten sowie typisch englische Orangenmarmelade zu. Gehen Sie nicht über die Menge hinaus, und achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht über den Backbehälter überkochen und in die Backkammer laufen. Sollte dieser Fall eintreten, schalten Sie den Automaten sofort aus. Nehmen Sie den Backbehälter vorsichtig heraus, lassen Sie ihn etwas abkühlen, und reinigen Sie ihn gründlich.
- 8 **Brotmischungen (2:30)**  
Zur Zubereitung von etwa 680 g Brot verwenden Sie eine Brotbackmischung aus dem Supermarkt. Diese Mischungen werden in der Regel in zwei Varianten angeboten: 1. Mit Zugabe von Wasser oder 2. Mit Zugabe von Mehl und Wasser.
- 9 **Spezialbrote (2:50)**  
Mit dieser Einstellung gebackene Brote sind in der Regel kleiner und der Teig ist saftiger und fester. Bei diesen Mischungen wird kein Brotmehl verwendet.

- 10 **Glutenfrei (2:35)**  
Glutenfreie Brote bestehen aus einer Hefeteigmischung, der das Gluten (ein Proteinbestandteil in Weizen/Hafer/Gerste/Roggen) entzogen wurde. Personen, die aus gesundheitlichen Gründen kein Gluten vertragen, können glutenfreie Backmischungen auf Rezept bestellen. Es ist in den meisten Apotheken und Reformhäusern erhältlich und kann etwas teurer sein.
- 11 **Schnellbacken I (1:10)**  
Zum Zubereiten eines Weißbrots mit 680 g in kürzerer Zeit. Brote, die mit dieser Einstellung gebacken werden, können kürzer und die Konsistenz feuchter ausfallen.
- 12 **Schnellbacken II (1:15)**  
Zum Zubereiten eines Weißbrots mit 900 g in kürzerer Zeit. Brote, die mit dieser Einstellung gebacken werden, können kürzer und die Konsistenz feuchter ausfallen.
- 13 **Zus. Backzeit (1:00)**  
Diese Einstellung betrifft nur den Backvorgang und dient zur Verlängerung der Backzeit bei bestimmten Programmeinstellungen. Besonders nützlich ist diese Funktion, wenn Marmeladen noch länger "ziehen" müssen. Beim Start beträgt die Standarddauer mindestens 1 Stunde (1:00). Anschließend wird in 10 minütigen Intervallen bis auf null heruntergezählt. Diesen Vorgang müssen Sie von Hand abschalten, in dem Sie die Stopp-Taste drücken, sobald der Backvorgang mit zusätzlicher Backzeit abgeschlossen ist. Sie sollten die Konsistenz des Brots oder der Marmelade nach den ersten 10 Minuten und anschließend in Abständen von 10 Minuten kontrollieren. Durch Drücken der Plus-Taste kann die Zeit in 10-Minuten-Schritten verlängert werden. Wenn Sie direkt nach Abschluss eines anderen Programms das zusätzliche Backprogramm wählen und die Meldung H:HH im Display angezeigt wird, öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Backbehälter heraus, und lassen Sie ihn 10 Minuten lang abkühlen. Nach dem Erkalten des Behälters und des Inhalts setzen Sie ihn wieder ein, stellen das Programm ein und drücken auf Start.
- 14 **Pizzateig (0:50)**  
Diese Einstellung dient zum Mischen eines normalen oder gewürzten Pizzateigs sowie von frischem Nudelteig. Nach Abschluss des Programms kann der Teig aus dem Automaten entnommen und in Pizzabodenform zum Aufbacken geformt oder in Nudelstreifen geschnitten und gekocht werden.
- 15 **Kurzprogramm (1:40)**  
Für Weißbrot, das schneller benötigt wird. Das mit dieser Einstellung gebackene Brot ist in der Regel kleiner und fester gebacken.
- 16 **Hausgemacht I**  
Mit dieser Einstellung können Sie die Dauer für das Kneten, Quellen und Backen des Teigs variieren, bis Sie Ihr eigenes Hausmacherrezept perfektioniert haben. Die Hausgemacht-Funktion eignet sich für erfahrene Brotbäcker, die sich mit den Einstellungen und den Auswirkungen auf den Backvorgang auskennen. Aber auch Anfänger können mit dieser Einstellung experimentieren, um ein unnachahmliches Hausmacherrezept zu entwickeln.  
Der Backautomat speichert die geänderten Einstellungen automatisch, damit Sie sich die Änderungen nicht selbst merken müssen. Sobald Sie eines der beiden Hausgemacht-Programme benutzt haben und erneut auswählen, werden Ihre zuletzt gewählten Einstellungen angezeigt. Sie können diese dann erneut ändern oder wiederverwenden.
- 17 **Hausgemacht II**  
Erläuterungen dazu finden Sie unter Hausgemacht I.
- 18 **Kuchen\* (1:10)**  
Mit diesem Backautomaten können Sie auch bestimmte Kuchenarten zubereiten. Die Vorgehensweise ist ebenso einfach wie das Backen von Brot; Sie müssen dazu nur die Rezeptangaben befolgen. Sie können mit dem Automaten aber auch Kuchenbackmischungen zubereiten, bei denen Sie nur noch Wasser zugeben müssen. In diesem Fall sollten Sie nur darauf achten, dass die Mischung mit Wasser gemischt wird, bevor sie in den Automaten gegeben wird.
- 19 **Dessert\* (2:50)**  
Mit dieser Einstellung können Sie Nachtischrezepte sowie Kuchen in Ihrem Backautomaten zubereiten. Auch hier ist die Vorgehensweise völlig unkompliziert. Befolgen Sie einfach ganz genau die Rezeptangaben.  
\* Nur erhältlich bei den Modellen 48319 und 48320

## Vor der ersten Verwendung

- 1 Fetten Sie bei erstmaligem Gebrauch den Brotbehälter mit Butter oder Margarine ein, und backen Sie damit etwa 10 Minuten lang (mit der Einstellung "zusätzliche Backzeit") leer.
- 2 Reinigen Sie die Teile erneut.
- 3 Stecken Sie das Kneteisen  auf die Welle  im Backbehälter  auf.  
HINWEIS: Bei der Herstellung müssen bestimmte Teile am Gerät leicht gefettet werden. Das kann dazu führen, dass das Gerät beim ersten Backeinsatz etwas ausdampft. Das ist aber ganz normal.

## Der Umgang mit dem Brotbackautomaten

- Den Backbehälter herausnehmen**  
Öffnen Sie den Deckel, und ziehen Sie den Behälter am Griff nach oben heraus. Den Behälter dabei nach links drehen. Legen Sie ihn auf der Arbeitsplatte ab. Es ist besonders darauf zu achten, dass der Behälter außerhalb des Automaten mit Zutaten befüllt wird, um zu vermeiden, dass verschüttete Zutaten von den Heizelementen angezündet werden.
- Kneteisen anbringen**  
Falls noch nicht geschehen, stecken Sie das Kneteisen auf die Welle auf.
- Zutaten abmessen**  
Messen Sie die benötigten Zutaten ab, und geben Sie sie in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. (Lesen Sie dazu weiter hinten den Abschnitt "Abmessen von Zutaten".) Achten Sie bei der Zugabe der Hefe zum Backbehälter darauf, dass kein Wasser oder eine andere Flüssigkeit mit der Hefe in Kontakt kommt, da sonst der Quellvorgang sofort beginnt.  
Verwenden Sie unbedingt lauwarmes Wasser zwischen 21-28 °C.
- Behälter wieder einsetzen**  
Setzen Sie den Backbehälter wieder in den Automaten ein und drehen Sie ihn nach rechts, bis er fest einrastet. Bringen Sie den Deckel an.
- Anschließen**  
Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Der Backautomat stellt sich automatisch auf Programm 1, 900 g und mittlere Krustenstärke ein.

## Programm auswählen

Zur Auswahl eines anderen Programms drücken Sie die Plustaste **21** und die Minustaste **22**, bis die Nummer des gewünschten Programms in der Displayecke oben links **11** erscheint (siehe "Programmbeschreibungen").

Im Display wird automatisch die Dauer des gewählten Programms angezeigt **12**.


Die Dauer wird in Stunden und Minuten angezeigt. Nach dem Starten des Programms wird die Zeit bis auf Null rückwärts gezählt.


Nach der Auswahl des gewünschten Programms drücken Sie die Taste "Übernehmen/Starten" **23**. Das Symbol für die "Brotgröße" **15** leuchtet nun auf.


## Brotgröße auswählen

Zur Auswahl der Brotgröße drücken Sie die Plus- **21** und Minustasten **22**.

Die Brotgrößen werden durch folgende Symbole angezeigt:

 Brot 450 g (bestimmte Programme)

 Brot 680 g

 Brot 900 g

Beachten Sie, dass die drei Brotgrößen nicht für alle Programme zur Auswahl stehen.

Nach der Auswahl der gewünschten Brotgröße drücken Sie die Taste "Übernehmen/Starten" **23**. Das Symbol für die "Krusteneinstellung" **15** leuchtet nun auf.

## Krusteneinstellung auswählen

Zur Auswahl der Krusteneinstellung drücken Sie die Plus- **21** und Minustasten **22**.

 Sehr hell

 Hell

 Mittel

 Dunkel

 Sehr dunkel

Nach der Auswahl der gewünschten Krusteneinstellung drücken Sie die Taste "Übernehmen/Starten" **23**. Das Symbol für die "Zeitschaltanzeige" **15** leuchtet anschließend auf.

## Zeitverzögertes Backen

Nach der Auswahl eines Backprogramms, einer Brotgröße und Krusteneinstellung können Sie die Mischung entweder sofort backen oder einen Zeitpunkt für den Beginn des Backvorgangs programmieren. Das Backzeitende darf maximal 12 Stunden später eintreten. Zum sofortigen Start des Backvorgangs lesen Sie weiter in Abschnitt 11, "Brot backen".

HINWEIS: In Kombination mit den Schnellback-, Teig- und Marmeladenprogrammen kann die Zeitschaltfunktion nicht benutzt werden.

HINWEIS: Benutzen Sie diese Funktion nicht bei Rezepten mit verderblichen Zutaten wie etwa Eier, Frischmilch, Quark oder Käse.

Zum zeitversetzten Backen drücken Sie die Plus- **21** und Minustasten **22**, wenn das Zeitschaltssymbol **13** aufleuchtet.

Mit einem Druck auf die Plustaste **21** werden 10 Minuten Backzeit hinzuaddiert. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird der Zeitvorlauf beschleunigt. Um von der Backzeit abzuziehen, drücken Sie die Minustaste **22**.

Die Gesamtzeit im Display ist die Backzeit plus der programmierten Dauer bis zum Beginn. Beispiel: Angenommen, ein Backprogramm benötigt 3 Stunden und Sie haben einen Zeitversatz für den Backbeginn von 5 Stunden eingegeben. Im Display werden für die Nullzählung neben dem Symbol **13** 8 Stunden angezeigt. Wenn der Backvorgang beginnt, verschwindet das **13** Symbol, da ja keine zeitliche Verzögerung mehr vorliegt.

## Obst- und Nusspender befüllen

- Falls Sie ein Rezept gewählt haben, für das der Obst- und Nusspender benötigt wird, sollten Sie ihn jetzt befüllen. Zum Befüllen benutzen Sie den Messbecher und füllen einen Becher trockene Zutaten in den Spender. Denken Sie daran, den Spender nicht zu überfüllen, da er sonst unter Umständen nicht funktioniert.
- Vor dem Einfüllen von Obst sollten Sie daran denken, die Obststücke voneinander zu trennen. Andernfalls funktioniert der Spender unter Umständen nicht richtig, oder das Obst wird in der Backmischung nicht gleichmäßig verteilt. Idealerweise sollte das Obst mit Mehl bestäubt werden, bevor es in den Spender gegeben wird. Dadurch wird das Zusammenkleben verhindert.

\* Gilt nur für die Modelle 48319 und 48320.

## Brot backen

Zum Starten des Backvorgangs halten Sie die Taste "Übernehmen/Starten" **23** etwa 3 Sekunden gedrückt. Der Backautomat gibt einen Piepton aus und das Blinken im Display verschwindet.

## Programmsymbole

Während des Backvorgangs zeigt der Backautomat an, ob die Zutaten geknetet oder gebacken werden oder ob sie gerade aufquellen.



1. Knetsymbol



2. Knetsymbol



1. Quellsymbol



2. Quellsymbol



3. Quellsymbol



Backsymbol

## Brot ist fertig gebacken

Der Backautomat gibt 3 Pieptöne aus, um zu signalisieren, dass der Backvorgang beendet ist. Außerdem erscheint im Display 00.00, da der Nullzähler bis zum Ende des Programms auf Null zurückgezählt hat. Der Backautomat hält das Brot im Anschluss automatisch warm.

## Warmhalten

Die Uhr zeigt die verstrichene Warmhaltezeit des fertig gebackenen Brots minutenweise an. Die maximale Warmhaltedauer beträgt 60 Minuten. Drücken Sie auf die rote Kreuztaste, um den Warmhaltevorgang anzuhalten.

## Innenbeleuchtung

- Das Lichtsymbol befindet sich auf derselben Taste wie das '+' **21**.
- Sie können diese Taste jederzeit während des Backvorgangs drücken. Die Beleuchtung bleibt dann 20 Sekunden lang an.

## Pause-Taste

Wenn Sie kleine Mengenkorrkturen an den Zutaten vornehmen möchten, können Sie den laufenden Backvorgang bis zum Programm "Kneten 2" kurzzeitig unterbrechen. Drücken Sie dazu die Taste "Zurück/Abbruch/Pause" **20**. Mit der Taste "Übernehmen/Starten" **23** können Sie den Backvorgang wieder fortsetzen. Wenn die Pausefunktion nach etwa 5 Minuten immer noch nicht wieder aufgehoben wurde, wird der Backvorgang automatisch fortgesetzt.

## Stopp

Die Stoppfunktion wird über die Taste "Zurück/Abbruch/Pause" **20** betätigt. Wenn Sie diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, können Sie den Backvorgang jederzeit anhalten.

## Stromunterbrechung

Folgendes ist nach einem kurzen Stromausfall zu tun:

- Wenn das Programm die 1. Quellstufe noch nicht erreicht hat und der Stromausfall nur wenige Sekunden gedauert hat, wird der Backvorgang nach Rückkehr des Stroms automatisch weiter fortgesetzt. Bei einer längeren Stromunterbrechung kann der Backvorgang mit der Taste "Übernehmen/Starten" **23** erneut gestartet werden.
- Wenn das Programm diesen Punkt bereits überschritten hat, muss der Backvorgang von Anfang an neu gestartet werden. Die Zutaten können nicht mehr verwendet werden.

sondern Sie müssen mit frischen Zutaten von vorn beginnen.

## Hausgemacht-Programme

Unter den Nummern 18 und 19 befinden sich zwei Hausgemacht-Programme, die Sie zum Programmieren von Backprogrammen nach Ihren eigenen Vorstellungen benutzen können. Zum Beispiel, wenn Ihnen das Vollwertprogramm Nr. 2 zusagt, Ihnen jedoch eine festere Konsistenz lieber ist. Dies erreichen Sie mit den Hausgemacht-Programmen. Zu jeder Stufe des Backvorgangs können Sie die Zeitangaben zwischen null Minuten und 2 Stunden verändern. Die Grenzen hängen von der jeweiligen Backstufe ab. Wenn Sie für eine bestimmte Backstufe null Minuten einstellen, wird die betreffende Stufe nicht in das Backprogramm aufgenommen.

### 1. Knetstufe

Wenn Sie das Programm auf die Nr. 18 oder 19 einstellen, blinkt automatisch das Symbol für die "1. Knetstufe" im Display und die Uhr zeigt 10 Minuten an. Mit den Tasten '+' und '-' **21**, **22** können Sie die 1. Knetstufe zwischen 6 und 14 Minuten verlängern bzw. verkürzen. Mit der grünen Okay-Taste **23** bestätigen Sie die Dauer der 1. Knetstufe. Das Symbol für die 1. Quellstufe blinkt nun auf.

### 1. Quellstufe

Für diese Backstufe zeigt die Uhr in der Standardeinstellung 20 Minuten an.

Mit den Tasten '+' und '-' **21**, **22** können Sie die 1. Quellstufe zwischen 20 und 60 Minuten verlängern bzw. verkürzen. Mit der grünen Okay-Taste bestätigen Sie die gewünschte Dauer. Anschließend blinkt das Symbol für die 2. Knetstufe im Display.

### 2. Knetstufe

Für diese Backstufe zeigt die Uhr in der Standardeinstellung 15 Minuten an. Mit den Tasten '+' und '-' **21**, **22** können Sie die 2. Knetstufe zwischen 5 und 20 Minuten verlängern bzw. verkürzen. Mit der grünen Okay-Taste **23** bestätigen Sie die Dauer der 2. Knetstufe. Das Symbol für die 2. Quellstufe blinkt nun im Display.

### 2. Quellstufe

Für diese Backstufe zeigt die Uhr in der Standardeinstellung 25 Minuten an.

Mit den Tasten '+' und '-' **21**, **22** können Sie die 2. Quellstufe zwischen 5 und 120 Minuten verlängern bzw. verkürzen. Mit der grünen Okay-Taste bestätigen Sie die gewünschte Dauer. Anschließend blinkt das Symbol für die 3. Quellstufe im Display.

### 3. Quellstufe

Für diese Backstufe zeigt die Uhr in der Standardeinstellung 45 Minuten an. Mit den Tasten '+' und '-' **21**, **22** können Sie die 3. Quellstufe zwischen 2 und 120 Minuten verlängern bzw. verkürzen. Mit der grünen Okay-Taste bestätigen Sie die gewünschte Dauer. Anschließend blinkt das Backsymbol im Display.

### Backen

Für diese Backstufe zeigt die Uhr in der Standardeinstellung 35 Minuten an.

Mit den Tasten '+' und '-' **21**, **22** können Sie die Backstufe zwischen 0 und 1 Stunde 20 Minuten verlängern bzw. verkürzen. Mit der grünen Okay-Taste bestätigen Sie die gewünschte Dauer. Anschließend blinkt das Symbol für die Krusteneinstellung im Display.

## Krusteneinstellung

Bei dieser Backstufe verschwindet die Uhr im Display.



Sehr hell



Hell



Mittel



Dunkel



Sehr dunkel

Ihnen stehen 5 verschiedene Krusteneinstellungen zur Auswahl.

Stellen Sie die gewünschte Krustenfarbe mit den Plus- und Minustasten ein, und drücken Sie zur Bestätigung die grüne Okay-Taste. Im Display wird nun die insgesamt programmierte Zubereitungszeit angezeigt. Sie können das Backprogramm nun direkt starten, indem Sie 3 Sekunden lang die grüne Okay-Taste **23** drücken, oder Sie können die Zeitschaltfunktion verwenden.

## Brot richtig schneiden und aufbewahren

Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Brot auf einem Rost 15 bis 30 Minuten lang abkühlen lassen, bevor Sie es schneiden.

Um gerade Stücke zu schneiden, benutzen Sie ein elektrisches Messer oder ein scharfes Messer mit gezacktem Profil.

Angeschnittenes Brot können Sie bei Raumtemperatur in einer luftdicht verschlossenen Plastiktüte bis zu drei Tage lang aufbewahren. Bei heißem und feuchtem Wetter über Nacht im Kühlschrank lagern.

Zur längeren Aufbewahrung (maximal einen Monat) lagern Sie das Brot in einem fest verschlossenen Behälter im Gefrierfach (bzw. in einer Truhe).

Wenn Sie das Brot im Kühlschrank aufbewahren, nehmen Sie es vor dem Servieren heraus, damit es sich auf Raumtemperatur erwärmen kann.

Da hausgemachtes Brot keine Konservierungsmittel enthält, trocknet es schneller aus und wird auch eher schlecht als im Handel erhältliches Brot.

## Reinigung und Pflege

- Vorsicht: Zur Vermeidung eines elektrischen Schlags den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.**
- Warten Sie, bis sich der Brotbackautomat abgekühlt hat.
  - WICHTIG: Es dürfen keine Flüssigkeiten auf bzw. in das Gerät oder den Deckel gelangen, da es sonst zu Schäden und/oder elektrischen Schlägen kommen kann.
- Außen: Wischen Sie den Deckel und das Außengehäuse mit einem feuchten Tuch oder einem leicht befeuchteten Schwamm ab.
- Innen: Benutzen Sie ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm, um den Innenbereich des Brotbackautomaten zu reinigen.
- Backbehälter: Reinigen Sie den Backbehälter mit warmem Wasser, es wird keine Seife benötigt. Die antihafbeschichtete Oberfläche darf nicht zerkratzt werden. Trocknen Sie den Behälter, bevor Sie ihn wieder in die Backkammer einsetzen.
- Obst- und Nussspender: Zum Herausnehmen des Spenders zuerst die rechte Seite anheben. Nach dem Hochheben der rechten Seite kann der gesamte Spender herausgenommen werden. Zum Reinigen des Spenders warmes Spülwasser und ein feuchtes Tuch/Schwamm benutzen. Anschließend ausgiebig klar spülen und an der Luft trocknen lassen. Zum Einsetzen des Spenders zuerst die linke Seite einsetzen. Mit der rechten Seite kann der Spender anschließend in die Einbauposition gedrückt werden.
  - Den Backbehälter, Messbecher, Löffel und das Kneteisen nicht in der Spülmaschine waschen.
  - Weichen Sie den Backbehälter nicht über einen längeren Zeitraum ein, da dies die Funktion der Antriebswelle beeinträchtigen könnte.
  - Wenn die Schaufel im Brotbehälter fest sitzt, gießen Sie heißes Wasser darüber, und lassen Sie sie 30 Minuten lang einweichen. Anschließend lässt sich die Schaufel leichter lösen.
  - Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es verstauen.

### Zum Reinigen keine Stahlwollschwämme benutzen.

**Besondere Pflege der Antihafbeschichtung** Die Beschichtung darf nicht beschädigt werden. Verwenden Sie keine Metallutensilien wie Spachtel, Messer oder Gabeln. Die Beschichtung kann sich nach längerer Benutzung verfärben. Verursacht wird dies allein durch Feuchtigkeit und Dampf, jedoch wirkt sich dies nicht auf die Leistung des Geräts oder auf die Brotqualität aus.

Das komplette Kneteisen, in das die Welle eingeführt wird, muss nach dem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Bevor Sie nach dem Reinigen darin wieder die Welle einführen, verteilen Sie einen Tropfen Speiseöl darauf. Dadurch wird ein Anhaften des Eisens verhindert.

- Halten Sie alle Lüftungsschlitze und Öffnungen staubfrei.

## Verstauen des Geräts

Reinigen Sie alle Teile, bevor Sie das Gerät verstauen. Wischen Sie auch die Feuchtigkeit vom Sichtfenster ab. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie nichts auf dem Deckel ab.

## Brot backen ohne Zwischenfälle

- Geben Sie alle Rezeptzutaten in den Backbehälter hinein, damit keine Flüssigkeit an die Hefe gelangt.
- Wenn Sie am Automaten das Teigprogramm (Nr. 6) eingestellt haben und der Bearbeitungsvorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie den Teig aus dem Automaten, bestreichen Sie ihn dünn mit Sonnenblumenöl, decken Sie ihn mit öldichtem Papier und einem Geschirrtuch zu. Der Teig sollte anschließend in warmer, zugfreier Luft etwa 30 Minuten lang oder bis zur Verdoppelung seines Volumens aufgehen.
- Feuchtigkeit kann problematisch sein, sodass bei Feuchtigkeit und Höhenlage die Mengenangaben leicht korrigiert werden müssen. Bei hoher Feuchtigkeit geben Sie einen zusätzlichen Tafellöffel Mehl hinzu, wenn die Konsistenz nicht stimmt. Bei Höhenlage senken Sie den Hefeanteil um etwa ¼ Teelöffel und geben etwas weniger Zucker und/oder Wasser oder Milch hinzu.
- Die Teig-Einstellung eignet sich hervorragend zum Mixen, Kneten und Aufgehen lassen von Hefeteig mit mehr Fettanteil, z. B. Croissant-Teig. Wenn Sie den Backautomaten zur Zubereitung dieses Teigs verwenden, brauchen Sie ihn nur noch zu formen und nach Rezept zu backen.
- Wenn in den Rezepten von einem "leichten Mehlauftrag" die Rede ist, verteilen Sie etwa 1 bis 2 Tafellöffel Mehl über die Fläche. Um den Teig leichter zu verarbeiten, können Sie Ihre Hände oder die Kuchenrolle leicht mit Mehl benetzen.
- Wenn Sie den Teig nach Rezept aufgehen lassen, lagern Sie ihn in einem warmen und zugfreien Raum. Wenn der Teig nicht doppelt so groß wird, fällt das Endergebnis unter Umständen etwas zäher aus.
- Wenn der ausgerollte Teig wieder zusammenschrumpft, lassen Sie ihn ein paar Minuten länger abgedeckt, bevor Sie ihn erneut ausrollen.
- Der Teig kann in Kunststoff eingewickelt und zur späteren Verwendung in der Gefriertruhe (oder im Gefrierfach) gelagert werden. Vor der Verwendung muss der Teig dann wieder auf Raumtemperatur gebracht werden.



- 9 Öffnen Sie nach 5 Minuten Kneten den Deckel, und kontrollieren Sie die Zähigkeit des Teigs. Der Teig sollte sich zu einem weichen, glatten Ball formen lassen. Ist er zu trocken, geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu. Wenn er zu nass ist, geben Sie etwas Mehl hinzu (jedesmal ½ bis 1 Esslöffel).

**Zutaten abmessen**

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


**Messbecher**

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

- Wenn Sie Gewichtsangaben in Gramm (g) bevorzugen, füllen und wiegen Sie die benötigte Anzahl an Bechern, und schreiben Sie folgende Umrechnung auf:  
Beispiel 2 Becher = xx g  
3 Becher = xxx g


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


**Abmessen flüssiger Zutaten**

Benutzen Sie die beiliegenden Becher . Beim Ablesen der Menge muss der Messbecher auf einer waagerechten, flachen Fläche gestellt und auf Augenhöhe (nicht im Winkel) abgelesen werden. Der Füllstand der Flüssigkeit muss genau auf der Markierung des Messbeckers liegen.

Die Methode "Pi mal Daumen" reicht nicht aus, denn hierbei gerät das wichtige Verhältnis der Zutaten im Rezept aus den Fugen.

**Abmessen trockener Zutaten**

Trockene Zutaten (besonders Mehl) müssen mit den beigelegten Messbechern abgemessen werden. Messgrundlage für die Messbecher ist der amerikanische Standardbecher für Flüssigkeiten mit 28 g (8 Unzen) (bzw. der britische Becher mit 10 Unzen Flüssigkeit). Zum Abmessen trockener Zutaten müssen die Zutaten vorsichtig mit einem Löffel in den Messbecher gefüllt und anschließend mit einem Messer  glatt gestrichen werden. Durch das Zusammendrücken oder Klopfen auf die Zutat im Messbecher wird diese verdichtet, sodass sich am Schluss mehr als benötigt im Messbecher befindet. Die zuviel eingefüllte Menge könnte bereits vom Rezept abweichen. Sieben Sie das Mehl nur dann, wenn dies auch im Rezept angegeben ist.

Beim Abmessen geringer Mengen einer trockenen oder flüssigen Zutat (z.B. Hefe, Zucker, Salz, Milchpulver, Honig) muss der beigelegte kleine Messlöffel verwendet werden. Es wird immer mit einem gestrichenen und nicht mit einem gehäuftem Messlöffel gearbeitet, da dieser kleine Mengenunterschied bereits eine kritische Abweichung vom Rezept bewirken kann .

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

- Geben Sie die Zutaten immer in der Reihenfolge hinzu, in der sie im Rezept aufgelistet werden.
- **Ein exaktes Bemessen der Zutaten ist äußerst wichtig. Größere Mengen nicht hinzugeben.**

**Brotmischungen**

Verwendung der Einstellung für Brotmischungen (Programm 8)

Beachten Sie die Informationen zu den Brotmischungen auf der Verpackung. Gegenwärtig sind zwei verschiedene Arten von Brotmischungen erhältlich.

- Nur mit Wasser anmischen.  
Diese Mischung ist komplett und enthält sämtliche benötigte Zutaten, sogar die Hefe. Sie geben nur Wasser hinzu.
  - WICHTIG: Folgen Sie den Packungsanweisungen, da manche Mischungen mehr als die normale Menge Hefe enthalten, wodurch die Mischung im Behälter zu stark aufgehen kann. Verwenden Sie maximal 3 Becher Mischung.
  - Bei heißem und feuchtem Klima besteht bei diesen Mischungen eher Gefahr, dass sie zu stark aufgehen und zusammenfallen. Da es sich um Komplettmischungen handelt, können wir - ebenso wie bei Ihren eigenen Rezepten - keine Angaben zur Korrektur machen. Zur kühlsten Tageszeit backen und dazu Wasser mit 21 bis 28 °C verwenden.
- Nur Mehl und Wasser zugeben  
Bei diesen Mischungen sind die benötigten Zutaten in getrennten Beuteln verpackt. Denken Sie daran, dass starkes weißes Brotbackmehl benötigt wird. Ein Paket dieser Mischung reicht für 700g Brot.

**Zutatentemperaturen**

**Alle Zutaten sowie der Backautomat und der Behälter und ganz besonders Flüssigkeiten (Wasser oder Milch) sollten auf eine Raumtemperatur von 21 °C erwärmt sein.** Wenn die Zutaten zu kalt (unter 10 °C) sind, kann die Hefe nicht aufgehen. Sehr warme Flüssigkeiten (über 40 °C) können die Hefe dagegen vernichten.

**Umrechnungstabelle**

Flüssigkeiten, Mehl und andere Zutaten

Für einen möglichst einheitlichen Umgang mit verschiedenen Mehlmarken und -sorten empfehlen wir Ihnen, den beigelegten Messbecher für alle Rezepte zu benutzen.

Der mitgelieferte Becher basiert auf dem amerikanischen Messbechermaß von 28 g für Flüssigkeiten.

Für alle, die lieber ihre eigenen Messutensilien verwenden möchten, sind alternativen Angaben in Millilitern (ml) und Kubikzentimetern (cc) als Flüssigkeitsmaß sowie in Gramm (g) für das Gewicht von Mehl, Zucker und Obst angegeben.

Hinweis: Eine hochwertige Küchenwaage mit genauen Skalenteilungen und einer Genauigkeit bis 2 g wird benötigt.

Außerdem ist ein Messbecher mit 2 ml Teilungen erforderlich.

Die mitgelieferten Tafel- und Teelöffel dienen zum Abmessen kleinerer Mengen. Es können Löffel nach britischem Standard mit Abstreifern benutzt werden.

**Verwenden Sie wegen ihrer Ungenauigkeit keine herkömmlichen Ess- oder Teelöffel.**

**FRAGEN UND ANTWORTEN**

**Fragen zu allgemeinen Funktionen und zur Bedienung.**

Frage 1

**Was ist zu tun, wenn das Kneteisen mit dem Brot zusammen herauskommt?**

Ziehen Sie es mit einer Kunststoffzange heraus, bevor Sie das Brot anschneiden. Da das Eisen vom Behälter abnehmbar ist, liegt keine Fehlfunktion vor, wenn es zusammen mit dem Brot herauskommt.

Frage 2

**Warum befindet sich an der seitlichen Kruste meines Brotes manchmal Mehl?**

Manchmal bleibt das Mehlgemisch an den Ecken des Backbehälters haften. Diese Reste können normalerweise mit verspeist oder einfach mit einem scharfen Messer von dem jeweiligen Teil der Außenkruste abgeschnitten werden.

Frage 3

**Warum lässt sich der Teig nicht mischen/ Ich kann den Motor hören.**

Eventuell ist das Kneteisen oder der Backbehälter nicht richtig im Automaten eingesetzt. Stellen Sie sicher, dass der Behälter in die richtige Richtung zeigt, dass er mit einem "Klick" eingerastet ist und fest am Boden des Backautomaten verankert ist.

Frage 4

**Wie lange dauert das Backen eines Brotes?**

Die Backzeiten für die verschiedenen Einstellungen wurden bereits zuvor erläutert.

Frage 5

**Warum kann ich beim Backen mit Frischmilch nicht die Zeitschaltfunktion benutzen/**

Wenn die Milch zu lange im Automaten bleibt, wird sie schlecht. Frische Zutaten wie Eier und Milch sollten auf keinen Fall mit der Zeitschaltfunktion zusammen benutzt werden.

Frage 6

**Warum muss ich bei der Zugabe der Zutaten eine bestimmte Reihenfolge einhalten?**

Dadurch kann der Backautomat die Zutaten auf möglichst effiziente Weise mischen. Außerdem wird dadurch verhindert, dass die Hefe mit der Flüssigkeit bereits vor dem Anmischen des Teigs in Kontakt kommt, was beim zeitversetzten Backen besonders wichtig ist.

Frage 7

**Wenn die Zeitschaltung auf morgens eingestellt ist, warum gibt der Automat dann mitten in der Nacht Geräusche von sich?**

Der Automat nimmt den Betrieb auf, wenn die Zeitschaltung den Anfangszeitpunkt des Programms erreicht hat, damit das Brot zur rechten Zeit fertig ist. Die Geräusche stammen von dem Motor, wenn der Teig geknetet wird. Es handelt sich dabei nicht um eine Fehlfunktion, sondern um ein normales Betriebsgeräusch.

Frage 8

**Das Kneteisen ist im Brotbehälter stecken geblieben. Wie bekomme ich es nach dem Backen heraus**

Das Kneteisen kann nach dem Backvorgang "steckenbleiben". Lassen Sie warmes oder heißes Wasser über das Eisen laufen, um es zu lösen. Wenn es sich immer noch nicht lösen lässt, lassen Sie es etwa 30 Minuten lang in heißem Wasser einweichen.

Frage 9

**Kann ich den Backbehälter in der Spülmaschine reinigen lassen?**

Nein. Der Backbehälter und das Kneteisen müssen von Hand abgewaschen werden.

Frage 10

**Was passiert, wenn ich das fertige Brot im Backbehälter lasse?**

Wenn das Brot nach dem Backen eine Stunde lang im Automaten gelassen wird, wird das Brot warm gehalten und verhindert, dass es zu nass wird. Wenn das Brot über die Warmhaltdauer hinaus im Backautomaten gelassen wird, kann das Brot durch den austretenden Dampf (Feuchtigkeit) zu nass werden. Nehmen Sie es heraus, und lassen sie es nach dem Backen auf einem Rost abkühlen, um dies zu vermeiden.

Frage 11

**Warum wurde der Teig nur teilweise angemischt? Warum nicht vollständig?**

Eventuell ist der Teig zu schwer oder trocken. Es kann auch sein, dass das Kneteisen oder der Backbehälter nicht richtig im Automaten eingesetzt ist. Eventuell wurden die Zutaten in der falschen Reihenfolge zugegeben.

Frage 12

**Warum ist das Brot nicht aufgegangen?**

Die Hefe könnte unbrauchbar sein, bereits über dem Verfallsdatum liegen, oder es wurde gar keine Hefe hinzugefügt. Und wenn der Mischvorgang nicht vollständig abgeschlossen



wurde, kann es auch zu Quellproblemen kommen.

Frage 13

**Welche Höchstdauer gilt für einen zeitversetzten Programmstart?**

Die maximale Backprogrammverzögerung beträgt 13 Stunden und schließt die Länge des Backvorgangs ein. Beispiel: Einstellung 1 (normales kleines Brot) hat eine Programmlänge von 3:20. Der Start kann maximal um 9 Stunden und 40 Minuten zeitlich versetzt werden. Die Mindestdauer für einen zeitlich versetzten Backprogrammstart beträgt bei jeder Programmeinstellung 10 Minuten. Die Zeitschaltfunktion kann in Schritten zu 10 Minuten verstellt werden.

Frage 14

**Wie erfahre ich, wann die Rosinen, Nüsse etc. zur Brotmischung zugegeben werden können?\***

Ein Piepton signalisiert Ihnen während der zweiten Knetstufe, dass die Rosinen, Nüsse etc. hinzugegeben werden können.

Hinweis: Die Zeitangaben für das Zugeben von Nüssen und Rosinen finden Sie in der Tabelle "Backzeiten".

\*Trifft nur auf das Modell 48321 mit Obst- und Nussspender zu.

In manchen Fällen können die Zutaten in der ersten Knetstufe gestaffelt zugegeben werden. Der beste Zeitpunkt für das Zugeben von Obst und Nüssen zum Teig ist in jedem Rezept angegeben.

Frage 15

**Wie kommt es, dass das Brot nach der Entnahme zu nass ist? Was kann ich dagegen unternehmen?**

Feuchtigkeit hat eine negative Wirkung auf den Teig. Geben Sie einen zusätzlichen Esslöffel Mehl hinzu. Auch eine Höhenlage kann denselben Effekt haben. Senken Sie den Hefeanteil um etwa ¼ Teelöffel, und geben Sie etwas weniger Zucker und/oder Wasser/Milch hinzu.

Frage 16

**Warum sind oben auf dem Brot Luftblasen zu sehen?**

Dies kann bei zu viel Hefe vorkommen. Senken Sie den Hefeanteil um ¼ Teelöffel.

Frage 17

**Warum geht das Brot erst auf, fällt danach zusammen oder bildet Krater?**

Das Brot geht zu stark auf. Mindern Sie das Aufquellen, indem Sie den Hefeanteil verringern und/oder mehr Salz hinzugeben.

Frage 18

**Kann ich auch meine eigenen Brotrezepte (herkömmliches Hefebrot) für meinen Brotbackautomaten verwenden?**

Ja, Sie müssen aber ein wenig ausprobieren, bis Sie die richtige Zusammensetzung der Zutaten herausgefunden haben. Machen Sie sich mit dem Gerät vertraut, backen Sie mehrmals damit, und fangen Sie erst dann an, eigene Mischungen auszuprobieren. Geben niemals mehr als insgesamt 5 Becher trockene Zutaten hinzu (das gilt für die Gesamtmenge an Mehl, Hafer, Hafermehl, Kleie). Finden Sie anhand der Rezepte in diesem Buch das Verhältnis zwischen trockenen Zutaten und den Mengen an Hefe, Zucker, Salz sowie Öl/Butter und Margarine heraus.

Wir empfehlen Ihnen, eigene Brotrezepte immer mit der Einstellung "Basic" (normales Brot) zu backen. Probieren Sie danach die anderen aus, und nehmen Sie als Richtwerte die Backzeiten, die in der Tabelle angegeben sind.

Frage 19

**Ist es wichtig, dass die Zutaten und der Backbehälter auf Raumtemperatur sind, bevor die Zutaten in den Backbehälter gegeben werden?**

Ja, sogar dann, wenn die Zeitschaltung benutzt wird. (Wasser muss 21 °C bis 28 °C haben.)

Frage 20

**Warum weichen die Brote in Höhe und Gewicht voneinander ab? Die Vollweizen-/Vollkornbrote sind immer etwas kürzer. Mache ich etwas falsch?**

Nein, bei Vollweizen- und Vollkornbrot ist es normal, dass diese kürzer und fester werden als normale oder französische Brote. Vollweizen- und Vollkornmehl ist schwerer als weißes Brotbackmehl; aus diesem Grunde geht es während des Backvorgangs nicht so stark auf. Dasselbe gilt auch für Brote mit Frucht-, Nuss-, Hafer- und Kleiegehalt.

Frage 21

**Kann ich die Hefe vorab bereits mit Wasser mischen?**

Nein, die Hefe muss trocken gehalten werden und als letztes über dem Mehl in den Backbehälter gegeben werden. Besonders wichtig ist dies bei Einsatz der Zeitschaltfunktion.

Frage 22

**Warum ist im Boden des Brotes ein großes Loch?**

Dieses Loch stammt von dem Kneteisen. Manchmal bildet sich ein größeres Loch aus. Das liegt daran, dass sich der Teig nach dem zweiten Knetvorgang seitlich vom Eisen absetzt; bei Brotbackautomaten eine normale Erscheinung. Sie könnten den Teig gleichmäßig am Boden des Backbehälters verteilen.

## REZEPTE

Für ein möglichst optimales Backergebnis wurden die Rezepte in diesem Heft sorgfältig getestet. Die Rezepte wurden von Hauswirtschaftsfachleuten speziell für diesen Automaten zusammengestellt und führen bei ähnlichen Geräten nicht unbedingt zu einem akzeptablen Ergebnis.

- Geben Sie die Zutaten immer in der Reihenfolge hinzu, in der sie im Rezept aufgelistet werden.
- **Ein exaktes Bemessen der Zutaten ist äußerst wichtig. Größere Mengen nicht hinzugeben**

- Für alle nachfolgenden Rezepte gilt dieselbe allgemeine Vorgehensweise:

- 1 Messen Sie die Zutaten ab, und geben Sie sie in den Backbehälter.
- 2 Benutzen Sie lauwarmes Wasser (21 bis 28 °C).
- 3 Setzen Sie den Backbehälter fest in die Kammer ein, und schließen Sie den Deckel.
- 4 Wählen Sie die gewünschte Broteinstellung.
- 5 Drücken Sie die Starttaste.
- 6 Wenn das Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie den Behälter mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät.
- 7 Nehmen Sie das Brot aus dem Backbehälter (sowie ggf. das Kneteisen aus dem Brot).
- 8 Vor dem Aufschneiden abkühlen lassen.

Falls es Abweichungen zu dieser Vorgehensweise gibt, werden diese am Ende jedes Rezepts in einem Hinweis zusammengefasst. **Für diese Rezepte wurde Mehl von namhaften Herstellern und schnell aufgehende Hefe verwendet.**

## REZEPTE FÜR HERKÖMMLICHES BROT (1)

### Herkömmliches Weißbrot

	450 g	680 g	900 g
Wasser	¾ Becher	1 ⅓ Becher	1 ½ Becher
Magermilchpulver	2 Esslöffel	2 ½ Esslöffel	4 Esslöffel
Sonnenblumenöl	2 Esslöffel	2 ½ Esslöffel	4 Esslöffel
Zucker	1 ¼ Esslöffel	2 ¼ Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 ¼ Teelöffel	2 Teelöffel
Kräftiges weißes Brotbackmehl	2 Becher	3 Becher	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	1 Teelöffel	1 ¼ Teelöffel	1 ¼ Teelöffel
Einstellung	1 Normal		

## REZEPTE FÜR SÜßES BROT (3)

SIEHE INTERNETADRESSEN AM ENDE DES REZEPTABSCHNITTS.

### Mischfruchtbrot

	450 g	680 g	900 g
Wasser	¾ Becher	1 ⅓ Becher	1 ⅓ Becher
Magermilchpulver	2 EL	2 ½ EL	3 EL
Sonnenblumenöl	2 EL	2 ½ EL	3 EL
Zucker	2 EL	3 EL	3 EL
Salz	1 TL	1 ¼ TL	1 ½ TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	2 Becher	3 Becher	4 Becher
Muskat	½ TL	¾ TL	1 TL
Schnell aufgehende Hefe	¾ TL	1 TL	1 TL
Getrocknetes Mischobst †	¼ Becher	½ Becher	2/3 Becher
Einstellung	3 Süß		

† In den Obst- und Nussspender geben oder nach dem Ertönen des Summers zugeben, falls Ihr Modell nicht mit einem Obst- und Nussspender ausgestattet ist.

## REZEPTE FÜR SANDWICHBROT (4)

SIEHE INTERNETADRESSEN AM ENDE DES REZEPTABSCHNITTS.

### Sandwichbrot

	680 g	900 g
Wasser	1 1/16 Becher	1 1/8 Becher
Weiche Margarine oder Butter	1 1/2 EL	2 EL
Salz	1/2 TL	1 TL
Magermilchpulver	1 1/2 EL	2 EL
Zucker	3 EL	3 1/2 EL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	3/4 TL	1 TL
Einstellung	4 Sandwich	

## REZEPTE FÜR FRANZÖSISCHE BAGUETTE (5)

### Franz. Baguette

	450 g	680 g	900 g
Wasser	3/4 Becher	1 Becher	1 1/4 Becher
Magermilchpulver	1 1/2 EL	2 EL	2 1/2 EL
Zucker	3/4 EL	1 EL	1 1/4 EL
Salz	1 TL	1 TL	1 1/4 TL
Sonnenblumenöl	1 EL	1 EL	1 1/2 EL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	2 Becher	3 Becher	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	1 TL	1 TL	1 1/4 TL
Einstellung	5 Franz. Baguette		

## TEIGREZEPTE (6)

### Weizenbrötchen

Wasser	1 1/4 Becher
Magermilchpulver	1 EL
Butter (geschmolzen)	2 EL
Zucker	2 EL
Salz	1 1/2 TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 1/4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	1 1/2 TL
Einstellung	6 Teig

#### Anleitung

- 1 Den Teig kneten und 6 Brötchen formen.
- 2 Auf ein gefettetes Backblech legen.
- 3 Leicht mit geschmolzener Butter bestreichen.
- 4 20 bis 25 Minuten abdecken.
- 5 Bis auf die doppelte Größe aufquellen lassen und ggf. Glasur auftragen.
- 6 Etwa 15 bis 20 Minuten bei 190 °C (Gasmarke 5) backen.

## MARMELADENREZEPTE (7)

SIEHE INTERNETADRESSEN AM ENDE DES REZEPTABSCHNITTS.

### BROTMISCHUNGEN (8)

SIEHE INTERNETADRESSEN AM ENDE DES REZEPTABSCHNITTS.

Beachten Sie die Informationen zu den Brotmischungen auf der Verpackung. Einige Hersteller von Brotbackmischungen empfehlen die normale Programmeinstellung. Unser Brotmischungsprogramm (Nr. 8) wurde speziell entwickelt, um mit handelsüblichen Brotbackmischungen beste Resultate zu erzielen.

Es gibt 2 verschiedene Arten von Brotbackmischungen.

- 1 Nur mit Wasser anmischen.  
Diese Mischung ist komplett und enthält sämtliche benötigte Zutaten, sogar die Hefe. Sie geben nur Wasser hinzu.
- WICHTIG: Folgen Sie den Packungsanweisungen, da manche Mischungen mehr als die normale Menge Hefe enthalten, wodurch die Mischung im Behälter zu stark aufgehen kann. Verwenden Sie maximal 3 Becher Mischung.
- Bei heißem und feuchtem Klima besteht bei diesen Mischungen eher Gefahr, dass sie zu stark aufgehen und zusammenfallen. Da es sich um Komplettmischungen handelt, können wir - ebenso wie bei Ihren eigenen Rezepten - keine Angaben zur Korrektur machen. Zur kühleren Tageszeit backen und dazu Wasser mit 21 bis 28 °C verwenden.
- 2 Nur Mehl und Wasser zugeben  
Bei diesen Mischungen sind die benötigten Zutaten in getrennten Beuteln verpackt. Denken Sie daran, dass starkes weißes Brotbackmehl benötigt wird. Ein Paket mit dieser Backmischung ergibt 700 g Brot.

## REZEPTE FÜR SPEZIALBROTE (9)

SIEHE INTERNETADRESSEN AM ENDE DES REZEPTABSCHNITTS.

### Malzbrot

	680 g	900 g
Wasser	1 Becher	1 1/4 Becher
Salz	1 TL	1 TL
Sonnenblumenöl	2 EL	3 EL
Schwarzer Sirup	1 1/2 EL	2 1/2 EL
Malzextrakt	2 EL	3 EL
Normales Mehl	3 Becher	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	1 TL	1 1/4 TL
Sultaninen*	1/2 Becher	3/4 Becher
Einstellung	9 Spezialbrot	

\* In den Obst- und Nussspender geben oder nach dem Ertönen des Summers zugeben, falls Ihr Modell nicht mit einem Obst- und Nussspender ausgestattet ist.

## REZEPTE FÜR DAS GLUTENFREI-PROGRAMM (NR. 10)

Bei glutenfreien Broten wird Hefe zum Aufquellen der Brote benutzt, wobei Gluten - ein Proteinanteil im Weizen (auch in Hafer, Gerste und Roggen zu finden) - entzogen wird.

Das Brot schmeckt am Tag der Herstellung hervorragend. Wie bei allen glutenfreien Broten bedarf es jedoch nach einem oder mehr Tagen einer "Auffrischung". Dazu reicht es aus, 2 Stücke 10 bis 15 Sekunden lang in der Mikrowelle zu erhitzen. Das übrige frische Brot kann eingefroren werden. Zum Aufbewahren von glutenfreiem (oder jedem anderen) Brot, das Brot in Scheiben schneiden, die Scheiben wieder zur Brotform zusammenschieben, das Laib in Aluminiumfolie einwickeln und in eine Plastiktüte legen. In der Tiefkühltruhe bis zum nächsten Gebrauch lagern.

**Bedingt durch den glutenfreien Teig muss eventuell genau mitverfolgt werden, ob die Zutaten während der ersten Knetstufe korrekt gemischt werden.**

**Dazu den Deckel während der ersten Knetbearbeitung ( wenn im Display das Symbol zu sehen ist) öffnen und unvermischte Zutaten, die eventuell seitlich am Backbehälter anhaften abschürfen und zurück in die Mischung befördern.**

**Dazu einen Spatel aus Holz oder Kunststoff benutzen, um Schäden an der Antihafbeschichtung des Behälters zu vermeiden.**

### Glutenfreies Brot mit sonnengetrockneten Tomaten

	680 g
Eier	3
Buttermilch	284 ml
Milch	5 Esslöffel
Zitronensaft	2 TL
Honig	1½ EL
Tomatenmark aus sonnengetrockneten Tomaten	1 EL
Sonnengetrocknete Tomaten (Antipasti)	50 g
Öl der Antipasti	1 EL
Salz	1 TL
Glutenfreies Weizenmehl von Doves Farm	¾ Becher
Hefe	1 EL
Einstellung	Glutenfrei 10

## REZEPTE FÜR DAS PROGRAMM SCHNELL BACKEN, KLEINES BROT (NR. 11)

### Schnellbackprogramm für kleine Weißbrote

	680 g
Wasser	1⅞ Becher
Magermilchpulver	2 EL
Salz	1 TL
Zucker	4 Teelöffel
Sonnenblumenöl	2 EL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher
Schnell aufgehende Hefe	3 Teelöffel
Einstellung	Schnellbackprogramm Nr. 11

## REZEPTE FÜR DAS PROGRAMM SCHNELL BACKEN, GROßES BROT (NR. 12)

### Schnellbackprogramm für große Weißbrote

	900 g
Wasser	1½ Becher
Magermilchpulver	3 EL
Salz	1½ TL
Zucker	5 Teelöffel
Sonnenblumenöl	3 EL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	3 Teelöffel
Einstellung	Schnellbackprogramm Nr. 12

## REZEPTE FÜR PIZZATEIG\* (14)

### Pizzaboden\*

Wasser	1 Becher
Zucker	2 EL
Salz	½ TL
Öl	3 EL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher
Schnell aufgehende Hefe	2 TL
Einstellung	Pizzateig 14

#### Anleitung

- 1 Den Ofen vorheizen.
- 2 Teig in flache runde Form bringen. Auf ein gefettetes Backblech legen. Leicht mit Öl bestreichen.
- 3 Abdecken und 15 Minuten lang aufquellen lassen.
- 4 Pizzabelag nach Wunsch belegen.
- 5 Bei ca. 200 °C (Gasstufe 6) goldbraun backen.

### Pizza-Gewürzteig\*

Wasser	1 Becher
Zucker	2 EL
Salz	½ TL
Zerdrückte Knoblauch	1 TL
Gemischte Kräuter	2 TL
Öl	3 EL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher
Schnell aufgehende Hefe	2 TL
Einstellung	Pizzateig 14

#### Anleitung

- 1 Den Ofen vorheizen.
- 2 Teig in flache runde Form bringen. Auf ein gefettetes Backblech legen. Leicht mit Öl bestreichen.
- 3 Abdecken und 15 Minuten lang aufquellen lassen.
- 4 Pizzabelag nach Wunsch belegen.
- 5 Bei ca. 200 °C (Gasstufe 6) goldbraun backen.

### Pasta\*

Normales Mehl	2 Becher
Eier (geschlagen)	2
Salz	1½ TL
Pflanzenöl	2 TL
Wasser (bei Bedarf mehr)	2 EL
Einstellung	Pizzateig 14

#### Anleitung

- 1 Sämtliche Zutaten in den Behälter geben.
- 2 Auf Pizzateig-Programm einstellen mit einem Spatel beim Mischen der Zutaten nachhelfen. Zum Binden des Teigs bei Bedarf mehr Wasser zugeben.
- 3 Der Teig ist gebunden, wenn er sich zu einer glatten Kugel formen lässt.
- 4 Nach Beendigung des Bearbeitungsprogramms den Teig ausrollen und mit einer Nudelmaschine oder von Hand in die gewünschte Form bringen.
- 5 7-10 Minuten in Wasser kochen.

\* Nur erhältlich bei den Modellen 48319 und 48320



**REZEPTE FÜR DAS KURZPROGRAMM\* (NR. 15)**

SIEHE INTERNETADRESSEN AM ENDE DES REZEPTABSCHNITTS.

**Bananen-Nussbrot\*****Zutatengruppe 1**

Butter (geschmolzen)	2 EL
Milch	1 EL
Zerdrückte Banane	1 Becher
Ei (geschlagen)	1
(Gehackte) Walnüsse	½ Becher
Limonenschale	1 TL

**Zutaten Gruppe 2**

Normales Mehl	1½ Becher
Natriumbikarbonat	½ TL
Backpulver	¼ TL
Zucker	½ Becher
Salz	¼ TL
Einstellung	Kurzprogramm 15

**Anleitung**

- 1 Gruppe 1 in einer separaten Schüssel mischen.
- 2 Gruppe 2 in einer zweiten Schüssel mischen.
- 3 Die Mischung in den Brotbehälter füllen.

**REZEPTE FÜR DAS KUCHENPROGRAMM\* (18)****Wichtig**

Die mit diesem Backautomaten hergestellten Kuchen steigen nicht komplett bis zum Rand des Backbehälters, sondern nur bis zu einer ungefähren Höhe von 55 mm an. Der Standardkuchen ist ein Madeirakuchen mit feuchter, reichhaltiger und dichter Backkonsistenz. Das Rezept kann an den eigenen Geschmack angepasst werden, z. B. mit weniger Butter und Zucker für weniger Gehalt, weniger Wasser und/oder Eier zur Verringerung der feuchten Mischung.

**Variationen**

Kirschen - ½ Becher halbierte Kirschen (sorgfältig waschen, um überschüssiges Fruchtwasser zu entziehen) abtropfen und auf saugfähigem Papier trocknen lassen; oder Mischobst - ½ Becher oder Schokochips - ¼ Becher  
Diese Varianten zuletzt über alle übrigen Zutaten in den Backbehälter geben.

**Madeirakuchen\*****Zutatengruppe 1**

Butter (geschmolzen)	¾ Becher
Vanille	¼ TL
Eier (geschlagen)	3 mittlere
Zitronensaft	2 TL

**Zutaten Gruppe 2**

Normales Mehl	1½ Becher
Backpulver	2 TL
Kristallzucker	1 Becher
Einstellung	Kuchen 16

**Anleitung**

- 1 Gruppe 1 in einer separaten Schüssel mischen.
- 2 Gruppe 2 in einer zweiten Schüssel durchsieben.
- 3 Gruppen 1 und 2 zusammen mischen.
- 4 Die Mischung in den Brotbehälter füllen.

**Kuchenmischung \***

Dieses Programm eignet sich auch für die Zubereitung von Fertigmischungsmischungen. Befolgen Sie einfach die Anweisungen auf der Verpackung.

\* Nur erhältlich bei den Modellen 48319 und 48320

**REZEPTE FÜR DAS DESSERT-PROGRAMM\* (NR. 19)****Hafer-Apfel-Betty\***

Kleingehackte mittelgroße Backäpfel (geschält und entkernt)	6
Zitronensaft	1 TL
Brauner Zucker, gepresst	½ Becher
Allzweckmehl	½ Becher
Schnell kochender Hafer	⅓ Becher
Butter oder Margarine, streichfertig	6 Esslöffel
Einstellung	Dessert 17

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE UNTER FOLGENDER INTERNETADRESSE:

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

**Support**

Sollten Sie Schwierigkeiten mit Ihrem neuen Gerät haben, helfen wir Ihnen gern weiter. Oft können wir eher behilflich sein als das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben. Damit unsere Mitarbeiter Ihre Anfrage zügig bearbeiten können, sollten Sie folgende Angaben parat halten.

- Name des Gerätes.
- Modellnummer (an der Unterseite des Geräts zu finden).
- Seriennummer (an der Unterseite des Geräts zu finden).

**Website**

Sie können uns auch über unsere Internetseite erreichen oder das Werk besuchen, in unserem umfangreichen Angebot nach Geräten, Ersatzteilen und Zubehör zu suchen und zu bestellen.

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

**ZWEI JAHRE GARANTIE**

Für dieses Gerät gilt eine Garantie von zwei Jahren.

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

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

Modellnr.  
Seriennr.

Vor dem Verlassen des Werks werden alle Morphy Richards Produkte geprüft. Sollte einmal der Fall auftreten, dass sich ein Gerät innerhalb der Garantiezeit als fehlerhaft erweist, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline (01805-398346 – 14 Cent pro Minute).

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

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

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

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

- 8 Batterien und Schäden aufgrund undichter Batterien sind von der Garantie ausgeschlossen.
- 9 die Filter nicht gemäß Anleitung gereinigt und ausgewechselt wurden

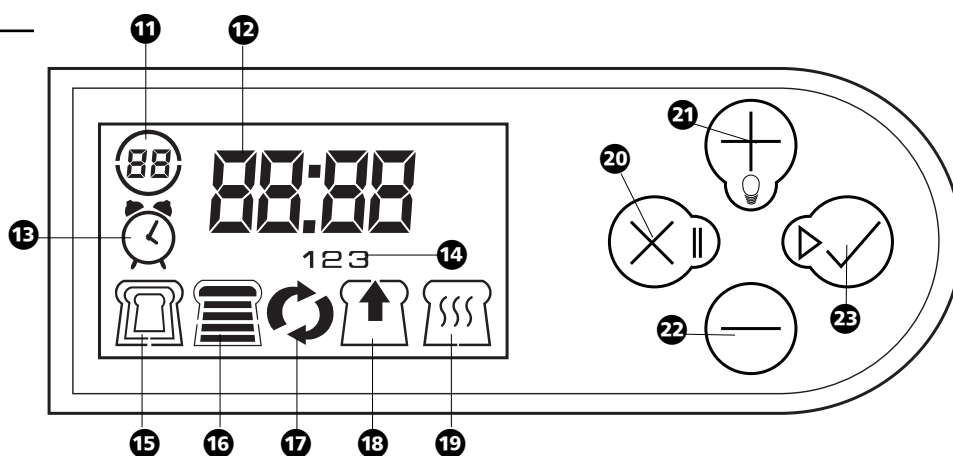
Diese Garantie erkennt Ihnen ausschließlich die Rechte zu, die ausdrücklich in den oben genannten Bestimmungen niedergelegt sind und erstreckt sich nicht auf Forderungen infolge eines Verlustes oder einer Beschädigung. Diese Garantie wird als zusätzliche Leistung angeboten und greift Ihre gesetzlich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

<b>GARANTIEKARTE</b>		
Kaufdatum		Typen-Nr.
Händlerstempel und Unterschrift		Händlerstempel und Unterschrift
Fehler / Mangel		
<p><b>Deutschland:</b> Bei Störungen oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice unter:</p> <p>Tel.: 01805 / 398 346 (0,14 €/ Min. aus dem deutschen Festnetz; max. 0,42 €/Min. aus dem Mobilfunk)</p> <p>Fax: 01805 / 355 467 eMail: service@glendimplex.de</p>	<p><b>Österreich:</b> Bei Störungen oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst:</p> <p>Firma Schurz Merangasse 17 A-8010 Graz</p> <p>Tel.: +43 316 32 30 41 Fax: +43 316 38 29 63 eMail: office@schurz.biz</p>	<p><b>Schweiz:</b> Bei Störungen oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst:</p> <p>Vamel AG Im Emmet 8 CH-5524 Niederwill</p> <p>Tel.: +41 (0) 56 619 - 7090 Fax: +41 (0) 56 619 - 7099 eMail: Info@vamel.ch</p>
Die zuständige Stelle in allen anderen Ländern ist der jeweilige Fachhändler bzw. die Bezugsquelle.		

## MANUAL DE INSTALAÇÃO RÁPIDA

### Painel de controlo e visor LCD

- 11 Número do programa
- 12 Tempo do ciclo
- 15 Tamanhos do pão
- 16 Definições de torragem
- 20 Retroceder/cancelar/pausa
- 21 Aumentar/luz acesa
- 22 Reduzir
- 23 Aceitar/iniciar



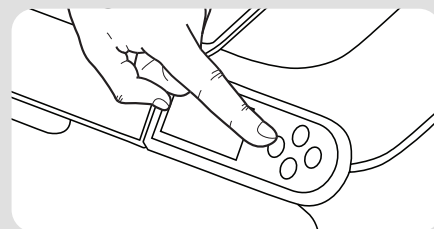
Apenas os controlos relevantes são mostrados aqui. Consulte "Funcionalidades" para obter uma lista completa.

Ao ligar a máquina de fazer pão, os detalhes de uma programa predefinidos são apresentados automaticamente no ecrã. O programa predefinido consiste em fazer um pão branco básico de 910g no programa 1, com a 3ª definição de torragem média o que demora 3 horas. Se for este o programa que pretende utilizar, depois de colocar os ingredientes (pela ordem correcta), prima e mantenha sob pressão o botão "Aceitar/Iniciar" 23 durante cerca de 3 segundos e a máquina inicia o processo de fazer pão. Se pretender utilizar outro programa, siga os passos descritos em baixo.

# 1

### Para seleccionar o programa:

Depois de ligar a máquina, o programa predefinido - tal como detalhado em baixo - é apresentado no ecrã. Para escolher um programa alternativo, utilize os botões "Aumentar" 21 e "Reduzir" 22 até que o número do programa que pretende apareça no canto superior esquerdo do ecrã 11 - consulte "Descrições dos programas". O tempo do ciclo do programa seleccionado aparece automaticamente no ecrã 12.



# 2

### Para seleccionar o tamanho do pão:

Depois de escolher o programa que pretende utilizar, prima o botão "Aceitar/Iniciar" 23. O ícone "Tamanho do pão" 15 acende-se. Desta forma, a definição de pão de 910g é automaticamente definida. Para escolher um tamanho de pão diferente, utilize os botões de "Aumentar" 21 e "Reduzir" 22. Só são apresentados os tamanhos de pão disponíveis para o programa seleccionado.

	Pão de 450 g (programas seleccionados)
	Pão de 680 g
	Pão de 910 g

# 3

### Para seleccionar a regulação de tostagem:

Depois de escolher o tamanho do pão, prima o botão "Aceitar/Iniciar" 23. O ícone "Regulação de tostagem" 16 acende-se. Esta regulação é definida automaticamente como uma regulação 3 média. Para escolher uma tostagem mais escura ou mais clara, utilize os botões de "Aumentar" 21 e "Reduzir" 22. Para cozer o pão, prima e mantenha sob pressão o botão "Aceitar/Iniciar" 23 durante, aproximadamente, 3 segundos; o processo de cozedura é iniciado e o temporizador 12 inicia a contagem decrescente até ao zero.

Note que durante o processo de cozedura, forma-se condensação no interior do doseador de frutos frescos e secos. Esta é uma situação normal e não afecta a qualidade do pão.

	Muito claro
	Claro
	Médio
	Escuro
	Muito escuro

# 4

### O fim do processo de cozedura

No fim do processo de cozedura, quando a contagem decrescente no ecrã chegar a zero, a máquina de fazer pão emite um sinal sonoro para indicar a conclusão do processo de cozedura. A máquina entra automaticamente no programa Manter quente. É possível parar este programa a qualquer momento, premindo o botão Retroceder/cancelar/pausa 20



## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de qualquer aparelho eléctrico exige as seguintes regras de segurança de senso comum.

Antes de mais, existe o perigo de ferimentos ou morte, assim como o perigo de danos no aparelho. Estes são indicados ao longo do texto pelas duas seguintes convenções:

### AVISO: Perigo pessoal!

IMPORTANTE: Danos no aparelho!

Propomos ainda o seguinte aviso de segurança.

### Localização

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: turismo rural; por cientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; ambientes tipo acomodação e pequeno-almoço. Não é adequado para utilização em copas de pessoal como lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Coloque sempre o seu aparelho afastado do bordo da superfície de trabalho.
- Certifique-se de que o aparelho se encontra numa superfície firme e lisa.
- Não utilize o aparelho no exterior ou próximo de água.

### Cabo de Alimentação

- O cabo de alimentação deverá ter o comprimento adequado, desde a tomada até à unidade da base, sem esticar as ligações.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado no bordo de uma superfície de trabalho ao alcance de uma criança.
- Não permita que o cabo atravesse um espaço em aberto, por exemplo, entre uma tomada baixa e uma mesa.
- Não permita que o cabo passe sobre um fogão, uma torradeira ou outras áreas quentes que possam causar danos no cabo.
- Caso esteja danificado, o cabo de alimentação deverá ser substituído pelo fabricante, respectivo agente de serviço ou técnico igualmente qualificado para evitar acidentes.

### Segurança pessoal

- **AVISO: Para evitar o risco de incêndio, choque eléctrico e danos pessoais, não introduza o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.**
- AVISO: Não toque nas superfícies quentes. Utilize pegas ou luvas de cozinha para retirar a forma de pão quente. Não cubra as aberturas de ventilação.
- AVISO: Evite o contacto com peças móveis.
- Proceda cuidadosamente quando deslocar o aparelho com conteúdos quentes.
- Não utilize a máquina de fazer pão para fins de armazenamento, nem introduza quaisquer utensílios, uma vez que estes poderão provocar um incêndio ou choque eléctrico.
- Não utilize este aparelho se as suas mãos se encontrarem molhadas ou húmidas.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) apresentando capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não possuam os conhecimentos e experiência necessários, excepto se forem vigiadas e instruídas acerca da utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

### Crianças

- Nunca permita que crianças utilizem este aparelho.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

### Tratamento de queimaduras

- Passe imediatamente água fria na área afectada. Não pare para despir a roupa, peça urgentemente a ajuda de um médico.

## Outras recomendações de segurança

- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá causar danos na máquina de fazer pão.
- Não coloque o aparelho sobre ou junto a fontes de calor, tais como fogões eléctricos ou a gás, ou bicos de aquecimento.
- Para evitar danos no aparelho, não coloque a forma ou qualquer outro objecto sobre a unidade.
- Não limpe com esfregões. Não lave a forma, a lâmina de mistura, a colher ou a chávena de doseamento na máquina de lavar loiça.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados do calor, luz solar directa, humidade, arestas aguçadas e outros.
- A forma deve ser colocada antes de ligar o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Retire a ficha da tomada sempre que a máquina não se encontre em utilização, quando instalar acessórios, quando efectuar a limpeza ou sempre que ocorrer qualquer problema. Puxe a ficha, não o cabo.

## Requisitos eléctricos

Verifique se a voltagem na placa nominal do seu aparelho corresponde à alimentação existente na sua habitação, que deverá ser CA (Corrente Alterna).

**AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À MASSA.**

**Conteúdos**

Tabelas de conversão	6
Manual de instalação rápida	43
Instruções de segurança	44
Requisitos eléctricos	44
Características	46
Acerca desta máquina de fazer pão	46
Lâmina de mistura	46
Descrições dos programas	46
Antes da primeira utilização	46
Utilização dos comandos	46
Ligar	46
Escolher o programa	47
Seleccionar o tamanho do pão	47
Seleccionar a regulação da tostagem	47
Programador	47
Cozedura do pão	47
Ícones do ciclo de cozedura	47
O pão está pronto	47
Manter quente	47
Luz interna	47
Botão Pausa	47
Parar	47
Interrupção da corrente eléctrica	47
Programas caseiros	47
Regulação da tostagem	48
Fatiar e guardar o pão	48
Cuidados e limpeza	48
Armazenamento da unidade	48
Obter resultados com êxito	48
Misturas de pão	49
Temperaturas dos ingredientes	49
Coberturas	49
Tempos de cozedura do programa	49
Perguntas frequentes	49
Linha de apoio	53
Garantia	53

**Receitas**

Acerca das receitas	50
Método geral	50
<b>Pães normais - 1</b>	<b>50</b>
Pão branco normal	50
<b>Pães de trigo integral - 2</b>	<b>50</b>
Pão de farinha de trigo integral	50
<b>Doce - 3</b>	<b>50</b>
Pão de frutas mistas	50
<b>Sanduíche - 4</b>	<b>50</b>
Pão de forma	50
<b>Pão francês - 5</b>	<b>50</b>
Pão francês	50
<b>Massa - 6</b>	<b>51</b>
Pãezinhos brancos	51
<b>Compotas - 7</b>	<b>51</b>
Geleia	51
<b>Misturas para pão - 8</b>	<b>51</b>
Orientações de misturas para pão	51
<b>Pães de especialidade - 9</b>	<b>51</b>
Pão de malte	51
<b>Sem glúten - 10</b>	<b>51</b>
Pão de tomate seco sem glúten	51
<b>Cozedura rápida 1- 11</b>	<b>51</b>
Cozedura rápida - pão branco pequeno	51
<b>Cozedura rápida 2- 12</b>	<b>51</b>
Cozedura rápida - pão branco grande	51
<b>Cozedura extra - 13</b>	<b>n/a</b>
Apenas Cozedura extra	
<b>Pizza - 14</b>	<b>52</b>
Base de pizza	52
Base de pizza com sabores	52
Massa fresca	52
<b>Rápida - 15</b>	<b>52</b>
Pão de banana e noz	52
<b>Caseiro I - 16</b>	<b>n/a</b>
<b>Caseiro II - 17</b>	<b>n/a</b>
<b>Bolo* - 18</b>	<b>52</b>
Bolo da Madeira*	52
<b>Sobremesa* - 19</b>	<b>53</b>
Tarte de maçã e aveia*	53

\* Só disponível nos modelos 48319 e 48320

P

## Componentes

- 1 Aberturas de ventilação
- 2 Janela de observação
- 3 Pega da tampa
- 4 Tampa
- 5 Visor LCD (ver diagrama)
- 6 Comandos (ver diagrama)
- 7 Doseador de frutos frescos e secos (apenas no modelo 48323)

## Forma

- 8 Forma
- 9 Lâmina de mistura
- 10 Eixo rotativo

## Painel de controlo

- 11 Número do programa
- 12 Tempo do ciclo
- 13 Temporizador/Indicador de atraso
- 14 Número do ciclo de crescimento / amassar
- 15 Tamanhos do pão
- 16 Definições de torragem
- 17 Símbolo Amassar
- 18 Símbolo Crescer
- 19 Símbolo Amassar
- 20 Retroceder/cancelar/pausa
- 21 Aumentar/luz acesa
- 22 Reduzir
- 23 Aceitar/Iniciar

## Acerca desta máquina de fazer pão

- Existem três programas para a confecção de um pão pequeno de 450g, médio de 680 g ou de um pão grande de 900g. N. B. Os pesos são aproximados e dependem da receita.

## Lâmina de mistura

- Limpe sempre a lâmina após utilização. Antes de cada utilização, certifique-se de que a lâmina roda de forma livre no eixo; poderá adicionar um pouco de óleo de girassol à junta antes de a colocar novamente na forma. Assim, estará pronta para a próxima utilização.

NOTA: O modelo 48319 conta com uma lâmina para baixar enquanto que os modelos 48320 e 48321 têm uma lâmina de mistura estática.




## Descrições dos números dos programas

- 1 **Pão normal branco e integral (2:51 - 3:00)** Para pão branco e integral. Também para pão com ervas e passas.
- 2 **Farinha de trigo integral (3:32 - 3:40)**  
Para cozer pão com uma quantidade significativa de farinha de trigo integral. Este programa apresenta um maior tempo de pré-aquecimento, de forma a permitir que o grão fique ensopado na água e se expanda. Não é aconselhável utilizar o temporizador, já que pode proporcionar fracos resultados.
- 3 **Doce (2:35 - 2:45)**  
Para cozer pão de tipo doce, que resulta numa crosta mais crocante do que no programa básico. A crosta mais crocante é o resultado do açúcar caramelizado.
- 4 **Sanduíche (2:55 - 3:00)**  
Programa para cozer pão com uma textura leve e com uma crosta mais espessa e suave.
- 5 **Francês (3:30 - 3:50)**  
Para cozer pão leve, como pão francês, com uma crosta mais crocante e textura leve.
- 6 **Massa (1:30)**  
Este programa prepara apenas a massa e não coze o pão final. Retire a massa e molde-a para fazer pãezinhos, pizza etc. Qualquer massa pode ser preparada neste programa. Não exceda 1 kg de ingredientes combinados.
- 7 **Compotas (1:20)**  
Utilize esta definição para fazer compotas com frutos frescos e geleias. Não aumente as quantidades, pois a receita poderá verter da forma para a câmara de cozedura. Caso tal se verifique, pare imediatamente a máquina. Retire cuidadosamente a forma, permita que arrefeça um pouco e limpe minuciosamente.
- 8 **Misturas para pão (2:30)**  
Para a preparação de um pão com cerca de 680g utilizando uma embalagem de mistura para pão à venda nos supermercados. Normalmente, estas misturas apresentam-se em duas variedades: "Basta juntar água" e "Basta juntar farinha e água".
- 9 **Especialidade (2:50)**  
O pão cozido nesta definição é, normalmente, mais pequeno e com uma textura mais húmida e densa. Estes pães não utilizam farinha para pão.
- 10 **Sem glúten (2:35)**  
Os pães sem glúten são pães de fermento levedado, onde o glúten, parte proteica do trigo (também encontrado em aveia, cevada e centeio), é retirado. Celíacos, pessoas intolerantes ao glúten, poderão obter esta mistura para pão mediante receita. Poderá ser encontrada na maioria

das farmácias ou em lojas de produtos dietéticos, mas pode ser dispendiosa.

- 11 **Cozedura rápida I (1:10)**  
Para a preparação de um pão branco de 680g num curto espaço de tempo. O pão preparado com este programa pode ser mais pequeno e ter uma textura mais húmida.
- 12 **Cozedura rápida II (1:15)**  
Para a preparação de um pão branco de 910g num curto espaço de tempo. O pão preparado com este programa pode ser mais pequeno e ter uma textura mais húmida.
- 13 **Cozedura extra (1:00)**  
Este programa é apenas de cozedura e pode ser utilizado para aumentar o tempo de cozedura nos programas seleccionados. É particularmente útil para ajudar a "levar ao ponto" as geleias e marmeladas. Após o início, o tempo definido é de 1 hora (1:00) no mínimo e a contagem decrescente é efectuada em intervalos de 10 minutos. Terá de a desligar manualmente, pressionando o botão Parar quando o processo de cozedura extra for concluído. É aconselhável que verifique a condição do pão ou da geleia após 10 minutos e em intervalos de 10 minutos. Premir + aumenta o tempo em incrementos de 10 minutos. Quando seleccionar Cozedura extra imediatamente após outro programa, se for visualizada a mensagem H:HH, abra a tampa, retire a forma e permita que arrefeça durante 10 minutos. Quando arrefecer, volte a colocar a forma e os respectivos conteúdos, seleccione o programa e pressione "Iniciar".
- 14 **Massa para pizza (0:50)**  
Esta definição pode ser utilizada para misturar massa para pizza simples ou com sabores, bem como massa fresca. Após a conclusão do programa, a massa pode ser retirada da máquina e moldada em bases para pizzas para cozinhar no forno ou cortar a massa para ser cozinhada no tacho.
- 15 **Rápida (1:40)**  
Para pão branco que seja necessário num curto período de tempo. O pão cozido neste programa é geralmente mais pequeno e tem uma textura mais densa.
- 16 **Caseiro I**  
Esta definição permite alterar a quantidade de tempo para amassar o seu pão, bem como o tempo de crescimento e cozedura, o que lhe permite criar o seu pão ideal. A função Homemade (Caseiro) destina-se a padeiros experientes, que compreendam como estes processos afectam o pão e também para utilizadores menos experientes que pretendam uma abordagem de tentativa e erro para criarem um pão verdadeiramente único.  
  
A máquina de fazer pão lembra automaticamente as definições alteradas para que você não tenha de recordá-las. Depois de utilizar qualquer um dos programas caseiros, as definições anteriores são apresentadas. Podem ser alteradas ou utilizadas novamente.
- 17 **Caseiro II**  
Consultar os detalhes de Caseiro I.
- 18 **Bolo\* (1:10)**  
Esta máquina de fazer pão também pode ser utilizada para fazer vários bolos. O processo é tão simples quanto fazer pão; basta seguir as receitas fornecidas. Alternativamente, pode utilizar a máquina para fazer bolos a partir de misturas próprias em que basta juntar água. Neste caso, deverá certificar-se de que a mistura é combinada com a água antes de colocá-la na máquina.
- 19 **Sobremesas\* (2:50)**  
Esta definição permite fazer outras sobremesas, bem como bolos na sua máquina de fazer pão. O processo é, mais uma vez, simples e directo: basta seguir atentamente as receitas fornecidas.  
  
\* Só disponível nos modelos 48319 e 48320

## Antes da primeira utilização

- 1 Para a primeira utilização utilize óleo, manteiga ou margarina para untar a forma e coloque a máquina vazia a cozer durante cerca de 10 minutos (selecione o programa Cozedura extra).
  - 2 Limpe novamente.
  - 3 Coloque a lâmina de mistura  no eixo  da forma .
- NOTA: Durante o fabrico é necessário lubrificar algumas peças do aparelho. Daí ser normal a unidade libertar algum vapor quando utilizada pela primeira vez.

## Utilizar a sua máquina de fazer pão

- 1 **Retirar a forma**  
Abra a tampa e retire a forma, levantando a pega, rodando para a esquerda e levantando. Coloque-a na superfície de trabalho. É importante que os ingredientes sejam introduzidos na forma enquanto no exterior da máquina, para evitar que qualquer derrame acidental seja incendiado pelos elementos de aquecimento.
- 2 **Fixe a lâmina**  
Se ainda não o tiver feito, afixe a lâmina de mistura ao eixo empurrando para dentro.
- 3 **Doseamento de ingredientes**  
Doseie os ingredientes necessários e adicione-os à forma pela ordem indicada. (Consulte a secção "Doseamento de ingredientes"). Quando adicionar o fermento à forma, tenha cuidado para que este não entre em contacto com água ou qualquer outro líquido, já que começará a fermentar imediatamente.  
  
Certifique-se de que utiliza água morna entre 21-28°C.
- 4 **Colocar novamente a forma**  
Volte a colocar a forma na máquina, rodando no sentido dos ponteiros do relógio para encaixar correctamente. Fechar a tampa.
- 5 **Ligar**  
Introduza a ficha na tomada. A máquina de fazer pão está definida automaticamente para o programa 1, ou seja, para um pão de 910g de tostagem média.



## Seleccionar o programa

Para seleccionar um programa diferente, utilize os botões "Aumentar" **21** e "Reduzir" **22** até que o número do programa que pretenda aparecer no canto superior esquerdo do ecrã **11** – consulte "Descrições dos programas".

O tempo do ciclo do programa seleccionado aparece automaticamente no ecrã **12**.


O tempo é apresentado em horas e minutos e é iniciada a contagem decrescente até zero depois de iniciar o programa.

Depois de seleccionar o programa escolhido, prima o botão "Aceitar/Iniciar" **23**. O ícone "Tamanho do pão" **15** acende-se.


## Seleccionar o tamanho do pão

Para seleccionar o tamanho do pão, utilize os botões de "Aumentar" **21** e "Reduzir" **22**.

Os ícones do tamanho de pão são:

 Pão de 450 g (programas seleccionados)

 Pão de 680g

 Pão de 910g

Note que nem todos os tamanhos de pão estão disponíveis para todos os programas.

Depois de seleccionar o tamanho do pão, prima o botão "Aceitar/Iniciar" **23**. O ícone "Regulação de tostagem" **16** acende-se.

## Seleccionar a regulação da tostagem

Para seleccionar a regulação da tostagem, utilize os botões de "Aumentar" **21** e "Reduzir" **22**.

 Muito claro

 Claro

 Médio

 Escuro

 Muito escuro

Depois de seleccionar a regulação de tostagem, prima o botão "Aceitar/Iniciar" **23**. O ícone "Indicador de atraso" **13** acende-se.

## Utilização do programador

Depois de escolher o programa, o tamanho do pão e a regulação da tostagem, pode cozer imediatamente o pão ou atrasar a cozedura até um período de 12 horas. Avance para a secção - Secção "Cozer o pão" para cozer o pão imediatamente.

NOTA: O programador não pode ser utilizado com os programas de Cozedura rápida, massa e compotas.

NOTA: Não utilize esta função em receitas com ingredientes deterioráveis, tais como ovos, leite fresco, natas ou queijo.

Para atrasar a cozedura do pão, utilize os botões "Aumentar" **21** e "Reduzir" **22** enquanto o ícone "Indicador de atraso" **13** estiver aceso.

Uma única pressão do botão "Aumentar" **21** acrescenta 10 minutos ao tempo. Para percorrer o tempo rapidamente, prima e mantenha o botão sob pressão. Para reduzir o tempo, utilize o botão "Reduzir" **22**.

O tempo total apresentado no ecrã inclui o tempo de cozedura e o atraso. Por exemplo, se um pão demorar 3 horas a cozer e tiver atrasado o início da cozedura 5 horas, o ecrã efectua a contagem decrescente a partir de 8 horas com o símbolo **13** apresentado no ecrã. Quando a cozedura for iniciada, o símbolo **13** desaparece uma vez que o atraso foi concluído.

## Encher o doseador de frutos frescos e secos\*

- Se tiver seleccionado uma receita que utilize o doseador de frutos frescos e secos, deverá enchê-lo agora. O doseador deverá ser cheio com um copo cheio de ingredientes secos utilizando o copo medidor fornecido. Certifique-se de que não enche demasiado o doseador, pois pode deixar de funcionar.
- Se encher o doseador com frutos, verifique se os frutos estão separados antes de adicioná-los. A não observação desta medida pode resultar no não funcionamento do doseador ou os frutos podem não ser distribuídos uniformemente na mistura do pão. Idealmente, os frutos deverão ser polvilhados com farinha antes de serem adicionados ao doseador para evitar que se colem.

\* Aplica-se apenas aos modelos 48319 e 48320.

## Cozedura do pão

Para iniciar o processo de fazer pão, mantenha o dedo no botão "Aceitar/Iniciar" **23** durante cerca de 3 segundos. A máquina de fazer pão emite um sinal sonoro e o ecrã deixa de piscar.

## Ícones do ciclo de cozedura

Durante o processo de cozedura, a máquina de fazer pão indica se os ingredientes estão na fase de amassar, crescer ou cozer.

 Símbolo 1º Amassar

 Símbolo 2º Amassar

 Símbolo 1º Crescimento

 Símbolo 2º Crescimento

 Símbolo 3º Crescimento

 Símbolo de crescimento

## O pão está pronto

A máquina de fazer pão apita 3 vezes para indicar que o processo de cozedura terminou. O relógio também mostra 00.00 pois efectuou a contagem decrescente até ao fim do programa e a máquina de fazer pão mantém o pão quente automaticamente.

## Manter quente

O relógio faz a contagem em minutos para mostrar o tempo durante o qual o pão acabado está a aquecer. Este é um período máximo de 60 minutos. Para parar a manutenção da temperatura, prima o botão com a "cruz vermelha".

## Luz interna

- O símbolo da luz encontra-se no mesmo botão que o "+" **21**
- Pode premir este botão a qualquer momento do processo de cozedura e mantém-se ligado durante 20 segundos.

## Botão Pausa

Durante o ciclo de cozedura, se pretender fazer pequenos ajustes aos ingredientes, pode pausar o ciclo de cozedura até ao "Amassar 2". Para fazê-lo, prima o botão "Retroceder/Cancelar/Pausa" **20**. O processo de cozedura pode então ser retomado premindo o botão "Aceitar/Iniciar" **23**. Note que o processo continua automaticamente após cerca de 5 minutos se a função de pausa não for cancelada manualmente.

## Parar

A função "parar" encontra-se no botão "Retroceder/Cancelar/Pausa" **20** e deve ser premida durante 3 segundos para parar o ciclo de cozedura a qualquer momento.

## Interrupção da alimentação

Após uma breve falha na fonte de alimentação:

- Se o programa ainda não tiver chegado ao crescimento 1 e a falha de energia tiver durado apenas alguns segundos, quando a alimentação eléctrica for restabelecida, o programa continua automaticamente. Se a falha de energia for mais prolongada, o processo pode ser reiniciado premindo o botão "Aceitar/Iniciar" **23**.
- Se o programa já tiver ultrapassado este ponto, o processo deve ser retomado a partir do início. Deverá deitar fora os ingredientes e começar novamente com ingredientes frescos.

## Programas caseiros

Existem 2 programas caseiros (números 18 e 19) que permitem adaptar um programa de cozedura existente às suas necessidades específicas. Por exemplo, pode pretender seguir o programa de trigo integral (nº 2), mas preferir uma textura mais densa. Pode consegui-lo utilizando os programas caseiros. Tem a oportunidade de alterar os tempos de cada fase do processo de zero minutos a 2 horas, dependendo da fase. Note que, ao seleccionar zero minutos, essa fase do ciclo não faz parte do programa de cozedura.

 Amassar 1

Ao percorrer para o programa 18 ou 19, o símbolo "amassar 1" pisca automaticamente no ecrã com 10 minutos apresentados no relógio. A duração do ciclo amassar 1 pode ser aumentada ou reduzida entre 6 e 14 minutos, premindo "+" ou "-" **21**, **22**. Confirme o ciclo do 1º amassar premindo o botão com a marca de confirmação verde **23** e o símbolo Crescimento 1 começa a piscar.



 Crescimento 1

São apresentados 20 minutos no relógio como o tempo predefinido para esta fase do processo.

A duração do ciclo Crescimento 1 pode ser aumentada ou reduzida entre 20 e 60 minutos, premindo "+" ou "-" **21**, **22**. Confirme o tempo que pretende premindo o botão com a marca de confirmação verde e o símbolo Amassar 2 pisca no ecrã.



 Amassar 2

São apresentados 15 minutos no relógio como o tempo predefinido para esta fase do processo. A duração do ciclo amassar 2 pode ser aumentada ou reduzida entre 5 e 20 minutos, premindo

“+” ou “-”  . Confirme o ciclo do 2º amassar premindo o botão com a marca de confirmação verde e o símbolo Crescimento 2 começa a piscar no ecrã.



### Crescimento 2

São apresentados 25 minutos no relógio como o tempo predefinido para esta fase do processo.

A duração do ciclo Crescimento 2 pode ser aumentada ou reduzida entre 5 e 120 minutos, premindo “+” ou “-”  . Confirme o tempo que pretende premindo o botão com a marca de confirmação verde e o símbolo Crescimento 3 pisca no ecrã.



### Crescimento 3

São apresentados 45 minutos no relógio como o tempo predefinido para esta fase do processo.

A duração do ciclo Crescimento 3 pode ser aumentada ou reduzida entre 2 e 120 minutos, premindo “+” ou “-”  . Confirme o tempo que pretende premindo o botão com a marca de confirmação verde e o símbolo Cozedura pisca no ecrã.

### Cozedura

São apresentados 35 minutos no relógio como o tempo predefinido para esta fase do processo.

A duração do ciclo de Cozedura pode ser aumentada ou reduzida entre 0 - 1 hora e 20 minutos, premindo “+” ou “-”  . Confirme o tempo que pretende premindo o botão com a marca de confirmação verde e o símbolo Controlo da tostagem pisca no ecrã.

## Regulação da tostagem

Nesta fase, o relógio desaparece do ecrã.



Muito claro



Claro



Médio




Escuro



Muito escuro

Existem 5 regulações de tostagem diferentes à escolha.

Percorra para seleccionar a cor da tostagem que pretende e prima o botão de confirmação verde para confirmar e o tempo total de cozedura programado aparece no ecrã. Pode iniciar o programa de cozedura imediatamente, premindo o botão de marca de confirmação verde durante 3 segundos  ou utilizar a função de Programador.

## Fatiar e guardar o pão

Para melhores resultados coloque o pão a arrefecer entre 15 a 30 minutos antes de o fatiar.

Utilize uma faca eléctrica ou uma faca de serra afiada para obter fatias idênticas.

Guarde o pão que não utilizar bem fechado num saco plástico à temperatura ambiente, durante um máximo de três dias. Se o tempo se encontrar quente e húmido, guarde-o no frigorífico durante a noite.

Para um armazenamento mais prolongado (até um mês), coloque o pão num recipiente devidamente fechado no congelador.

Se guardar o pão no frigorífico, retire-o antes de servir, para que fique à temperatura ambiente.

Como o pão caseiro não contém conservantes, tem tendência a secar e ficar bolorento mais rapidamente do que o pão comercial.

## Cuidados e Limpeza

- Cuidado: Para evitar choques eléctricos, desligue a ficha da unidade antes de efectuar a limpeza.**
- Aguarde até que a máquina arrefeça.
- IMPORTANTE:** Não submerja nem salpique o corpo e a tampa com qualquer líquido, já que poderá causar danos e/ou choque eléctrico.
- Exterior: Limpe a tampa e a superfície exterior da unidade com um pano húmido ou uma esponja ligeiramente molhada.
- Interior: Utilize um pano húmido ou uma esponja para limpar o interior da máquina.
- Forma: Limpe a forma com água quente; não é necessário detergente. Evite riscar a superfície anti-aderente. Seque a forma minuciosamente antes de voltar a colocá-la na câmara de cozedura.
- Distribuidor de frutos frescos e secos: O doseador é removido levantando primeiro o lado direito. Depois de levantar o lado direito, pode retirar todo o doseador. O doseador deve ser limpo utilizando água quente com detergente e um pano/esponja húmido. Deve ser então enxaguado minuciosamente e deixado a secar ao ar. Para colocar novamente o doseador, certifique-se de que o lado esquerdo é encaixado primeiro. O lado direito pode então ser empurrado para baixo, para a posição respectiva.
- Não lave a forma, a chávena, a colher de doseamento ou as lâminas de mistura na máquina de lavar loiça.
- Não encharque a forma durante longos períodos de tempo, pois poderá interferir com o funcionamento do eixo rotativo.
- Se a pá ficar presa na forma, verta água quente sobre a última e permita que ensope durante 30 minutos. Assim, ser-lhe-á mais fácil retirar a pá.

- Certifique-se de que o aparelho se encontra completamente arrefecido antes de o guardar.

### Não utilizar esfregões de palha de aço para limpar.

**Deve ter cuidados especiais com o acabamento anti-aderente.** Evite danificar o revestimento. Não utilize utensílios de metal tais como espátulas, facas ou garfos. O revestimento pode mudar de cor após utilização prolongada, isto é causado apenas pela humidade e vapor e não afecta o desempenho da unidade ou a qualidade do seu pão.

Certifique-se de que toda a lâmina de mistura na qual se encaixa o eixo é limpa minuciosamente após a utilização. Após a limpeza, junte um pingo de óleo de culinária no orifício antes de colocar novamente a lâmina no eixo. Isto evita que a lâmina cole.

- Mantenha todos os orifícios de ventilação livres de poeiras.

## Armazenar a unidade

Certifique-se de que seca todas as peças antes de guardar o aparelho, incluindo qualquer humidade na janela de observação. Feche a tampa e não coloque nada sobre a mesma.

## Obter resultados com êxito

- Coloque todos os ingredientes da receita na forma de maneira a que o fermento não entre em contacto com líquido algum.
- Se utilizar a máquina na definição Massa (programa 6), após a conclusão do ciclo, retire a massa da máquina de fazer pão, cubra-a com uma fina camada de óleo de girassol e cubra com papel mresistente à gordura ou com um pano de cozinha limpo. A massa deverá ser deixada numa área quente, sem correntes de ar, durante cerca de 30 ou até ter duplicado o tamanho.
- A humidade poderá causar problemas; por conseguinte, humidade e altitudes elevadas exigem ajustes. Para humidade elevada, adicione uma colher de sopa extra de farinha se a consistência não for a correcta. Para altitudes elevadas, diminua a quantidade de fermento em aproximadamente ¼ de colher de chá e diminua ligeiramente a quantidade de açúcar e/ou água ou leite.
- O programa MASSA é excelente para misturar, amassar, fortalecer (permitir o crescimento da massa) de massas mais ricas como massa para croissant. Utilize a máquina de pão para preparar esta massa. Só necessita de a moldar e cozer, conforme a sua receita.
- Quando as receitas pedem uma “superfície ligeiramente enfarinhada”, utilize cerca de 1 ou 2 colheres de chá de farinha na superfície. Poderá enfarinhar ligeiramente os dedos ou o rolo de massa para um melhor manuseio da massa.
- Para deixar a massa “repousar” e “crescer” de acordo com uma receita, coloque-a numa zona quente e sem correntes de ar. Se a massa não duplicar o seu tamanho, poderá não produzir bons resultados.
- Se a massa que estiver a enrolar encolher, deixe-a a repousar durante mais alguns minutos antes de voltar a enrolar.
- A massa poderá ser envolta em plástico e colocada no congelador para ser utilizada mais tarde. Antes de a utilizar, coloque a massa à temperatura ambiente.
- Após 5 minutos de mistura, abra a tampa e verifique a consistência da massa. A massa deverá formar uma bola lisa e suave. Se se encontrar demasiado seca, adicione líquido. Se se encontrar demasiado húmida, adicione farinha (½ a 1 colher de sopa de cada vez).

### Doseamento de ingredientes

O principal e mais importante passo para a utilização da sua máquina de fazer pão é o doseamento preciso e correcto dos ingredientes. É extremamente importante que doseie adequadamente cada líquido e ingrediente seco, caso contrário, os resultados poderão ser fracos ou não aceitáveis. Não utilize colheres de chá ou de sopa normais. Os ingredientes devem também ser adicionados pela ordem indicada na receita. Os ingredientes líquidos e secos devem ser doseados da seguinte forma:

### Chávena de medição


A chávena de medição encontra-se marcada com várias escalas de ‘medição de volume’. As receitas neste manual utilizam o volume de “chávena”, que se baseia no padrão americano de 8fioz e se encontra adequadamente marcada em intervalos de 1/16.

- Se preferir utilizar o peso (g) como medida, encha e pese o número necessário de chávenas e lembre-se desta conversão.


Por exemplo: 2 chávenas = xx g  
3 chávenas = xxx gms


Deverá utilizar uma escala precisa e de boa qualidade; preferimos utilizar a dosagem de “chávena” para uma maior consistência e precisão.

### Doseamento de líquidos

Utilize os copos fornecidos . Para verificar as quantidades, a chávena de doseamento deve ser colocada numa superfície horizontal e observada ao nível dos olhos (não em ângulo). A linha de nível de líquido deve encontrar-se alinhada com a marca de medição. Uma estimativa não é suficiente, pois pode desequilibrar a receita.

### Doseamentos secos

Os doseamentos secos (particularmente farinha) devem ser efectuadas utilizando a chávena de doseamento fornecida. As chávenas de doseamento baseiam-se no padrão americano de chávena de 8 oz. - A chávena britânica é de 10 oz. O doseamento de produtos secos deve ser efectuado derramando suavemente os ingredientes na chávena de doseamento até à linha indicada, procedendo depois ao nivelamento do produto com uma faca.  Despejar o conteúdo ou agitar a chávena de doseamento acumula os ingredientes, acabando por ficar com mais do que o necessário. Esta quantidade extra poderá afectar o equilíbrio da receita. Não peneire a farinha, excepto quando especificado.

Quando dosear pequenas quantidades de ingredientes secos ou líquidos (por exemplo, fermento, açúcar, sal, leite em pó, mel, melaço) **as pequenas colheres de medição fornecidas devem ser utilizadas.** As medições devem ser niveladas e não amontoadas, já que esta pequena diferença poderá afectar o equilíbrio da receita .

A sua máquina de fazer pão proporciona deliciosos resultados muito facilmente. Esta máquina

exige apenas que respeite cuidadosamente a receita. Normalmente, em cozinha normal, “um bocadinho disto e uma pitada daquilo” resulta, mas não para cozer pão. A utilização de uma máquina automática de fazer pão exige que doseie com precisão cada ingrediente de forma a obter os melhores resultados.

- Adicione sempre os ingredientes pela ordem em que se encontram listados na receita.
- **A precisão do doseamento dos ingredientes é vital. Não utilize quantidades superiores.**

## Misturas de pão

Utilize a definição Mistura para pão. (programa 8)

Siga as instruções na embalagem para a mistura de pão. Existem dois tipos de mistura de pão disponíveis neste momento.

- 1 Basta juntar água.  
Estas misturas estão completas e possuem todos os ingredientes necessários, até o fermento. Só precisa de adicionar água.
- **IMPORTANTE:** Siga as instruções da embalagem, já que algumas misturas contêm uma quantidade de fermento superior ao normal, podendo fazer com que o pão cresça mais do que a forma. Utilize 3 chávenas de mistura no máximo.
- Estas misturas têm tendência a crescer demasiado e abater quando o tempo está quente e húmido. Como estas misturas já estão completas, não podemos aconselhar a ajustá-las como com as nossas receitas. Coza durante a parte mais fresca do dia, utilize água entre os 21 - 28°C.
- 2 Basta juntar água  
Estas misturas têm os ingredientes necessários em saquetas separadas.  
Recorde-se de que é necessária farinha branca de pão. Uma embalagem desta mistura produzirá um pão de 700g.

## Temperaturas dos ingredientes

**Todos os ingredientes, incluindo a máquina e a forma, especialmente líquidos (água ou leite), devem ser aquecidos à temperatura ambiente de 21°C.** Se os ingredientes se encontrarem extremamente frios, abaixo de 10°C, não activam o fermento. Líquidos extremamente quentes, acima dos 40°C, podem inutilizar o fermento.

## Tabela de conversão

Líquidos, farinha e outros

Recomendamos a utilização da chávena fornecida para todas as receitas, para consistência entre marcas e tipos de farinhas.

A chávena fornecida baseia-se no padrão americano de 8 floz (236,6 g).

Para pessoas que preferam utilizar os seus próprios utensílios de medição, as medições alternativas encontram-se em mililitros (ml) e centímetros cúbicos (cc) para medições de líquidos e gramas (g) para peso da farinha, açúcar e fruta.

Nota: É necessário um conjunto de escalas preciso e de boa qualidade com divisões e precisão de 2 gramas.

É necessário um jarro de medição com divisões de 2 ml.

As colheres de sopa e chá fornecidas são necessárias para a medição de pequenas quantidades. Pode ser utilizado um conjunto de colheres britânicas com extremidade para alisar.

**Não utilize colheres de sopa ou de chá pois estas não são precisas.**

## PERGUNTAS FREQUENTES

### Questões relativas ao desempenho e funcionamento geral.

Pergunta 1

**O que devo fazer quando a lâmina de mistura sai juntamente com o pão?**

Retire-a com uma pinça de plástico antes de fatiar o pão. Como a lâmina pode ser retirada da forma, não é avaria quando esta sai juntamente com o pão.

Pergunta 2

**Porque é que o meu pão tem por vezes farinha na crosta lateral?**

Em alguns casos, a mistura de farinha pode permanecer nos cantos da forma. Quando tal suceder, o pão pode ser comido normalmente ou apenas aparado com uma faca afiada.

Pergunta 3

**Porque é que a massa não está a ser misturada? Consigo ouvir o motor a trabalhar.**

A lâmina de mistura ou a forma podem não estar correctamente introduzidas. Certifique-se de que a forma se encontra na posição correcta e encaixada na parte inferior da máquina.

Pergunta 4

**Quanto tempo demora a fazer o pão?**

Os tempos para cada programa encontram-se indicados acima.

Pergunta 5

**Por que razão não posso utilizar o temporizador quando cozinho com leite fresco?**

O leite poderá estragar-se se permanecer demasiado tempo na máquina. Ingredientes frescos, tais como ovos e leite, não devem nunca ser utilizados com a função de temporizador de atraso.

Pergunta 6

**Por que razão devo introduzir os ingredientes segundo uma determinada ordem?**

Desta forma permite que a máquina misture os ingredientes da forma mais eficiente possível. Serve também para evitar que o fermento entre em contacto com líquidos antes de a máquina iniciar a mistura da massa, o que é essencial na utilização do temporizador.

Pergunta 7

**Quando definir o temporizador para de manhã, porque razão a máquina emite ruídos durante a noite?**

A máquina deve iniciar o funcionamento quando o temporizador atingir o tempo de início do programa de forma a que o pão fique pronto. Estes sons são emitidos pelo motor quando

mistura a massa. É um funcionamento normal, não uma avaria.

Pergunta 8

**A lâmina de mistura está presa na forma. Após a cozedura, como a retiro?**

A lâmina de mistura pode ficar 'presa' após a cozedura. Deitar água quente ou morna sobre a lâmina deverá soltá-la o suficiente para ser retirada. Se mesmo assim se mantiver presa, ensope em água quente durante aproximadamente 30 minutos.

Pergunta 9

**Posso lavar a forma na máquina de lavar loiça?**

Não. A forma e a lâmina de mistura devem ser lavadas manualmente.

Pergunta 10

**O que sucede se deixar o pão depois de pronto na forma?**

Enquanto ainda na máquina durante a primeira hora após a cozedura se encontrar completa, o pão 'mantém-se quente' de forma a evitar que fique 'empapado'. Deixar o pão na máquina após o período de 'manter quente' pode resultar em que o pão fique 'empapado' devido ao excesso de vapor (humidade) que não pode escapar. Retire e permita que arrefeça numa base metálica, após a cozedura, para evitar que tal aconteça.

Pergunta 11

**Porque é que a massa se mistura apenas parcialmente? Porque é que não se misturou completamente?**

A massa poderá estar muito espessa ou pesada. A lâmina de mistura ou a forma podem também não estar correctamente introduzidas. Os ingredientes podem ter sido adicionados pela ordem incorrecta.

Pergunta 12

**Porque é que o pão não cresce?**

O fermento pode não ser adequado, pode ter passado o prazo de validade ou pode mesmo não ter sido adicionado qualquer fermento. Para além disso, se a mistura não tiver sido acabada, podem surgir problemas no crescimento.

Pergunta 13

**Qual é o tempo mínimo de adiamento de um ciclo?**

O tempo máximo do temporizador é de 13 horas, incluindo o tempo de ciclo total. Por exemplo, o Programa 1 (básico pequeno) tem um ciclo de tempo de 03:20. Este início é retardado num máximo de 09:40. A temporização mínima para cada programa é de 10 minutos. O relógio do temporizador aumenta e diminui em incrementos de 10 minutos.

Pergunta 14

**Como é que eu sei que posso acrescentar as uvas passas, nozes, etc ao pão?\***

Existe um sinal sonoro que assinala quando pode acrescentar uvas passas, nozes, etc durante o segundo ciclo de mistura.

Nota: Consulte a tabela de “Tempos de ciclo de cozedura” na secção de tempo de “Acrescentar nozes e uvas passas”.

\* Só aplicável ao modelo 48321 sem o doseador de frutos frescos e secos.

Em alguns casos, os ingredientes podem ser partidos durante o ciclo inicial de mistura. Cada receita indica a melhor altura para acrescentar fruta e nozes à massa.

Pergunta 15

**Porque razão o meu pão sai demasiado húmido? O que posso fazer?**

A humidade pode afectar a massa. Adicione uma colher de sopa extra de farinha. Grandes altitudes podem também proporcionar o mesmo resultado. Diminua a quantidade de fermento em ¼ de colher de chá e diminua ligeiramente o açúcar e/ou a água/leite.

Pergunta 16

**Por que razão o pão fica com bolhas de ar no topo do pão?**

Poderá ser consequência de utilizar demasiado fermento. Diminua o fermento em ¼ de colher de chá.

Pergunta 17

**Por que razão o meu pão cresce e em seguida abate ou fica com buracos?**

O pão pode crescer excessivamente. De forma a reduzir o crescimento, reduza a quantidade de fermento e/ou aumente a quantidade de sal.

Pergunta 18

**Posso utilizar as minhas receitas de pão favoritas (pão de fermento tradicional) na minha máquina de pão?**

Sim, mas deve experimentar de forma a obter a proporção ideal dos ingredientes. Familiarize-se com a unidade e faça vários pães antes de começar a experimentar. Nunca exceda um total de 5 chávenas de ingredientes secos (inclui a quantidade total de farinha, aveia, farinha de aveia, farelo, etc). Utilize as receitas deste livro para o ajudar a determinar a relação de ingredientes secos e líquidos e as quantidades de fermento, açúcar, sal e óleo/manteiga/margarina a utilizar.

Aconselhamos a criar as suas próprias receitas utilizando o programa 1 “básico” e, em seguida, avançar para os outros, utilizando a tabela de “Tempos de ciclo de cozedura” como referência.

Pergunta 19

**É importante que os ingredientes e a forma se encontrem à temperatura ambiente antes de adicionar à forma?**

Sim, mesmo quando o temporizador está a ser utilizado. (A água deve encontrar-se entre os 21°C e os 28°C).

Pergunta 20

**Por que razão os pães variam em peso e altura? Os pães de farinha integral/trigo integral são sempre mais pequenos. O que estou a fazer de errado?**

Não, é normal que os pães integrais e de trigo integral sejam mais pequenos e densos que os pães normais ou franceses. A farinha integral e a farinha de trigo integral são mais pesadas do que a farinha normal, pelo que não crescem tanto durante todo o processo. Isto aplica-se igualmente a pães que contenham frutos, nozes, aveia e farelo.

Pergunta 21

**Posso misturar previamente o fermento com água?**

Não, o fermento deve ser mantido seco e colocado em último na forma, por cima da farinha. Isto é particularmente importante quando estiver a utilizar o temporizador.

Pergunta 22

**Porque razão o pão sai com um grande buraco na sua base?**

Esse buraco é causado pela lâmina de mistura. Por vezes este buraco é maior do que o normal. Isto acontece porque a massa repousou no lado da lâmina após o segundo ciclo de mistura - normal em máquinas de fazer pão. Pode repousar a massa de um modo igual na base da forma.

## RECEITAS

As receitas neste folheto foram minuciosamente testadas, de forma a proporcionarem os melhores resultados. As receitas foram criadas por especialistas especificamente para esta máquina e poderão não proporcionar resultados aceitáveis noutras máquinas semelhantes.

- Adicione sempre os ingredientes pela ordem em que se encontram listados na receita.
  - **A precisão do doseamento dos ingredientes é vital. Não utilize quantidades superiores**
  - Todas as receitas que se seguem recorrem ao mesmo método:
- 1 Doseie os ingredientes directamente para a forma.
  - 2 Utilize água tépida a 21-28°C.
  - 3 Introduza correctamente a forma na unidade, feche a tampa.
  - 4 Seleccione o programa adequado.
  - 5 Pressione o botão "Iniciar".
  - 6 Quando o pão estiver pronto, retire-o utilizando luvas de cozinha.
  - 7 Retire o pão da forma (e a lâmina de mistura do pão, se necessário).
  - 8 Deixe arrefecer antes de fatiar.

Qualquer alteração aplicável ao método será indicada em notas no fim da receita. **Estas receitas foram desenvolvidas utilizando marcas líderes de farinha líderes de mercado e fermento de acção rápida.**

### RECEITAS PARA PÃO BÁSICO (1)

#### Pão branco normal

	450g	680g	910g
Água	¾ de chávena	1¼ de chávena	1½ de chávena
Leite em pó magro	2 colheres de sopa	2 ½ colheres de sopa	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 ½ colheres de sopa	4 colheres de sopa
Açúcar	1 ¼ colher de sopa	2 ½ colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 colher de sopa	1 ¼ colher de sopa	2 colheres de sopa
Farinha branca de pão	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida	1 colher de sopa	1 ¼ colher de sopa	1 ¼ colher de sopa
Utilize o programa	1 Básico		

### RECEITAS PARA PÃO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL (2)

#### Pão de farinha de trigo integral

	680g	910g
Água	1⅓ de chávena	1⅝ de chávena
Leite em pó magro	2 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar amarelo	2 ½ de colher de sopa	2 ½ de colher de sopa
Sal	11 ¼ colher de chá	11 ½ colher de chá
Farinha de pão de trigo integral	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida	3 ¼ colher de chá	3 ¼ colher de chá
Pastilha de vitamina C (esmagada)	1x100mg	1x100mg
Utilize o programa	2 Farinha de trigo integral	

### RECEITAS PARA PÃO DOCE (3)

CONSULTE OS LOCAIS NA INTERNET NO FINA DA SECÇÃO DE RECITAS.

#### Pão de frutas mistas

	0,45 kg	680g	910g
Água	¾ de chávena	1¼ de chávena	1⅓ de chávena
Leite em pó magro	2 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 colher de sopa	11 ¼ colher de chá	11 ½ colher de chá
Farinha branca de pão	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Noz moscada	1 ½ colher de chá	3 ¼ colher de chá	1 colher de sopa
Fermento de acção rápida	3 ¼ colher de chá	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Frutos secos misturados †	¼ de chávena	½ de chávena	2/3 de chávena
Utilize o programa	3 "Sweet"		

† Coloque o doseador de frutos frescos e secos ou adicione quando o sinal sonoro for emitido se o seu modelo não tiver um doseador de frutos frescos e secos.

### RECEITAS PARA PÃO PARA SANDUÍCHES (4)

CONSULTE OS LOCAIS NA INTERNET NO FINA DA SECÇÃO DE RECITAS.

#### Pão de sandes

	680g	910g
Água	1/16 de chávena	1/3 de chávena
Margarina ou manteiga	2 ½ de colher de sopa	2 colheres de sopa
Sal	1 ½ colher de chá	1 colher de sopa
Leite em pó magro	2 ½ de colher de sopa	2 colheres de sopa
Açúcar	3 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa
Farinha branca de pão	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida	3 ¼ colher de chá	1 colher de sopa
Utilize o programa	4 Sanduiches	

### RECEITAS PARA PÃO FRANCÊS (5)

#### Pão francês

	0,45 kg	680g	910g
Água	¾ de chávena	1 chávena	1¼ de chávena
Leite em pó magro	2 ½ de colher de sopa	2 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa
Açúcar	¾ de colher de sopa	1 colher de sopa	1¼ de colher de sopa
Sal	1 colher de sopa	1 colher de sopa	11 ¼ colher de chá
Óleo de girassol	1 colher de sopa	1 colher de sopa	1½ de colher de sopa
Farinha branca de pão	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida	1 colher de sopa	1 colher de sopa	11 ¼ colher de chá
Utilize o programa	5 "French"		

**RECEITAS PARA MASSA (6)****Pãezinhos brancos**

Água	1¼ de chávena
Leite em pó magro	1 colheres de sopa
Manteiga (derretida)	2 colheres de sopa
Açúcar	2 colheres de sopa
Sal	11 ½ colher de chá
Farinha branca de pão	3¼ de chávena
Fermento de acção rápida	11 ½ colher de chá
Utilize o programa	6 "Dough"

**Método**

- Misture e molde a massa em 6 pãezinhos.
- Coloque num tabuleiro untado.
- Pincele ligeiramente com manteiga derretida.
- Cubra durante 20 a 25 minutos
- Deixe crescer até duplicar de tamanho e se formar uma cobertura.
- Coza durante aproximadamente 15 a 20 minutos a 190°C, marca de gás 5.

**RECEITAS PARA COMPOTAS (7)**

CONSULTE OS LOCAIS NA INTERNET NA FINA DA SECÇÃO DE RECITAS.

**MISTURAS PARA PÃO (8)**

CONSULTE OS LOCAIS NA INTERNET NA FINA DA SECÇÃO DE RECITAS.

Siga as instruções na embalagem para a mistura de pão. Algumas marcas de misturas para pão recomendam a utilização da definição do programa básico. O nosso programa de misturas para pão (8) foi especialmente desenvolvido para obter os melhores resultados a partir de uma mistura para pão embalada.

Existem 2 tipos de mistura de pão disponíveis neste momento.

- Basta juntar água.  
Estas misturas estão completas e possuem todos os ingredientes necessários, até o fermento. Só precisa de adicionar água.
  - IMPORTANTE:** Siga as instruções da embalagem, já que algumas misturas contêm uma quantidade de fermento superior ao normal, podendo fazer com que o pão cresça mais do que a forma. Utilize 3 chávenas de mistura no máximo.
  - Estas misturas têm tendência a crescer demasiado e abater quando o tempo está quente e húmido. Como estas misturas já estão completas, não podemos aconselhar a ajustá-las como com as nossas receitas. Coza durante a parte mais fresca do dia, utilize água entre os 21 - 28°C.
- Basta juntar água  
Estas misturas têm os ingredientes necessários em saquetas separadas.  
Recorde-se de que é necessária farinha branca de pão. Uma embalagem desta mistura produzirá um pão de 700g.

**RECEITAS PARA PÃES ESPECIAIS (9)**

CONSULTE OS LOCAIS NA INTERNET NA FINA DA SECÇÃO DE RECITAS.

**Pão de malte**

	680g	910g
Água	1 chávena	1¼ de chávena
Sal	1 colheres de sopa	1 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Melaço negro	1½ de colher de sopa	2½ de colher de sopa
Extracto de malte	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Farinha normal	3 chávena	4 chávena
Fermento de acção rápida	1 colheres de sopa	11 ¼ colher de chá
Sultanas*	½ de chávena	¾ de chávena
Utilize o programa	9 Especialidade	

\*Coloque o doseador de frutos frescos e secos ou adicione quando o sinal sonoro for emitido se o seu modelo não tiver um doseador de frutos frescos e secos.

**RECEITAS PARA PÃO SEM GLÚTEN (10)**

Os pães sem glúten são pães de fermento levedado, onde o glúten, parte proteica do trigo (também encontrado em aveia, cevada e centeio), é retirado.

O pão é excelente no dia em que é cozido mas, tal como todos os pães sem glúten com um dia ou mais, será necessário um pequeno "truque" para parecer fresco. Colocar 2 fatias dentro do microondas entre 10 a 15 segundos normalmente resolve o problema. Qualquer pão que sobre poderá ser congelado para armazenamento. Para guardar pão sem glúten (ou qualquer outro pão), fatie o pão, junte todas as fatias,

envolva o pão em folha de alumínio e coloque-o num saco plástico. Coloque no congelador até quando necessário.

Devido à natureza das massa sem glúten, pode ser necessário verificar se os ingredientes estão bem misturados durante a primeira ronda de mistura.

Para fazê-lo, abra a tampa durante o primeiro processo de mistura/amassar (quando o ícone for apresentado no ecrã) e raspe quaisquer ingredientes não misturados que possam ter ficado colados às paredes da forma.

Utilize uma espátula de madeira ou plástico para evitar danificar o revestimento anti-aderente da forma.

**Pão de tomate seco sem glúten**

	680g
Ovos	3
Soro de leite	284ml
Leite	5 colheres de sopa
Sumo de limão	2 colheres de sopa
Mel	1½ de colher de sopa
Pasta de tomate seco	1 colheres de sopa
Tomates secos (antipasti)	50g
Óleo do antipasti	1 colheres de sopa
Sal	1 colheres de sopa
Farinha para pão branco sem glúten	3 ¼ de chávena
Fermento	1 colheres de sopa
Utilize o programa	10 Sem glúten

**RECEITAS DE PÃES PEQUENOS DE COZEDURA RÁPIDA (11)****Cozedura rápida - pão branco pequeno**

	680g
Água	1¼ de chávena
Leite em pó magro	2 colheres de sopa
Sal	1 colheres de sopa
Açúcar	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa
Farinha branca de pão	3 chávena
Fermento de acção rápida	3 colheres de sopa
Utilize o programa	11 "Fastbake"

**RECEITAS DE PÃES GRANDES DE COZEDURA RÁPIDA (12)****Cozedura rápida - pão branco grande**

	0,91kg
Água	1½ de chávena
Leite em pó magro	3 colheres de sopa
Sal	11 ½ colher de chá
Açúcar	5 colheres de sopa
Óleo de girassol	3 colheres de sopa
Farinha branca de pão	4 chávena
Fermento de acção rápida	3 colheres de sopa
Utilize o programa	12 "Fastbake"



**RECEITAS PARA MASSA DE PIZZA\* (14)****Base de pizza\***

Água	1 chávena
Açúcar	2 colheres de sopa
Sal	1 ½ colher de chá
Óleo	3 colheres de sopa
Farinha branca de pão	3 chávena
Fermento de acção rápida	2 colheres de sopa
Utilize o programa	14 Massa de pizza

**Preparação**

- 1 Pré-aqueça o forno.
- 2 Molde em formato redondo e achatado. Coloque num tabuleiro untado. Pincele ligeiramente com óleo.
- 3 Cubra e permita que cresça durante 15 minutos.
- 4 Adicione o que desejar ao topo.
- 5 Coza a cerca de 200°C (marca a gás 6) até dourar.

**Massa de pizza com sabores\***

Água	1 chávena
Açúcar	2 colheres de sopa
Sal	1 ½ colher de chá
Alho passado	1 colheres de sopa
Ervas variadas	2 colheres de sopa
Óleo	3 colheres de sopa
Farinha branca de pão	3 chávena
Fermento de acção rápida	2 colheres de sopa
Utilize o programa	14 Massa de pizza

**Preparação**

- 1 Pré-aqueça o forno.
- 2 Molde em formato redondo e achatado. Coloque num tabuleiro untado. Pincele ligeiramente com óleo.
- 3 Cubra e permita que cresça durante 15 minutos.
- 4 Adicione o que desejar ao topo.
- 5 Coza a cerca de 200°C (marca a gás 6) até dourar.

**Massa fresca\***

Farinha normal	2 chávenas
Ovos (batidos)	2
Sal	11 ½ colher de chá
Óleo vegetal	2 colheres de sopa
Água (mais, se necessário)	2 colheres de sopa
Utilize o programa	14 Massa de pizza

**Preparação**

- 1 Coloque todos os ingredientes na forma.
- 2 Regule para a definição de massa de pizza e ajude a mistura dos ingredientes com a utilização de uma espátula; junte mais água para ligar a massa, conforme necessário.
- 3 Depois da massa formar uma bola suave, está pronta.
- 4 Após a conclusão do ciclo, tenda e utilize a máquina de massa ou corte nas formas desejadas.
- 5 Coza em água a ferver durante 7 a 10 minutos.

\* Só disponível nos modelos 48319 e 48320

**RECEITAS PARA PÃO RÁPIDO\* (15)**

CONSULTE OS LOCAIS NA INTERNET NO FINA DA SECÇÃO DE RECITAS.

**Pão de banana e noz\*****Ingredientes do grupo 1**

Manteiga (derretida)	2 colheres de sopa
Leite	1 colheres de sopa
Banana esmagada	1 chávena
Ovos (batidos)	1
Nozes (picadas)	½ de chávena
Raspa de limão	1 colheres de sopa

**Ingredientes do grupo 2**

Farinha normal	1½ de chávena
Bicarbonato de Soda	1 ½ colher de chá
Fermento em pó	1 ¼ colher de chá
Açúcar	½ de chávena
Sal	1 ¼ colher de chá
Utilize o programa	15 Rápido

**Preparação**

- 1 Misture os ingredientes do grupo 1 num recipiente separado.
- 2 Misture os ingredientes do grupo 2 num recipiente separado.

**RECEITAS PARA BOLOS\* (18)****Importante**

Os bolos produzidos nesta máquina não vão crescer o suficiente para encher completamente a forma, terão a altura aproximada de 55mm. O bolo normal é do tipo de bolo da Madeira que é húmido, rico e de textura densa. Podem ser necessários ajustes na receita por motivos de gosto pessoal - menos manteiga e açúcar para reduzir a doçura, menos água e/ou ovos para reduzir a humidade.

**Variações**

Cerejas - ½ chávena de cerejas cortadas às metades (lave minuciosamente para retirar o excesso de sumo) e deixe escorrer e secar em papel de cozinha absorvente; ou ½ chávena de frutas misturadas ou ¼ de chávena de pepitas de chocolate.

Adicione qualquer uma destas variações em último lugar na forma, sobre todos os outros ingredientes.

**Bolo da Madeira\*****Ingredientes do grupo 1**

Manteiga (derretida)	¾ de chávena
Essência de baunilha	1 ¼ colher de chá
Ovos (batidos)	3 médias
Sumo de limão	2 colheres de sopa

**Ingredientes do grupo 2**

Farinha normal	1½ de chávena
Fermento em pó	2 colheres de sopa
Açúcar granulado	1 chávena
Utilize o programa	16 "Cake"

**Preparação**

- 1 Misture os ingredientes do grupo 1 num recipiente separado.
- 2 Misture os ingredientes do grupo 2 num recipiente separado.
- 3 Combine os grupos 1 e 2 até misturados.
- 4 Verta a mistura na forma do pão.

**Mistura para bolos \***

Este programa também pode ser utilizado para a preparação de uma mistura para bolos de compra. Basta seguir as instruções na embalagem.

\* Só disponível nos modelos 48319 e 48320



## RECEITAS PARA SOBREMESAS\* (19)

### Tarte de maçã e aveia\*

Maçãs médias cortadas (sem casca e sem caroço)	6
Sumo de limão	1 colheres de sopa
Açúcar amarelo	½ de chávena
Farinha comum	½ de chávena
Aveia de preparação fácil	⅓ de chávena
Manteiga ou margarina, amolecida	6 colheres de sopa
Utilize o programa	17 Sobremesas

**VISITE O ENDEREÇO DA INTERNET QUE SE SEGUE PARA MAIS RECEITAS:**

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

### Linha de apoio

Se houver qualquer problema com o seu aparelho, não hesite em contactar-nos. Poderemos provavelmente ajudá-lo mais do que a loja onde adquiriu o aparelho. Tenha os seguintes dados disponíveis, de modo a que a nossa equipa possa resolver rapidamente o seu problema.

- Nome do produto.
- Número do modelo, conforme indicado na parte inferior do aparelho.
- Número de série, conforme indicado na parte inferior do aparelho.

### Web site

Também poderá contactar-nos através do nosso Web site ou visitar o site para procurar e comprar aparelhos, peças e acessórios da vasta gama Morphy Richards.

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

### A SUA GARANTIA DE DOIS ANOS

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

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

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

N.º do modelo

N.º de série

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

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

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

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

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

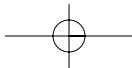
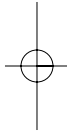
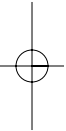
Para ser abrangido pela garantia de 2 anos, o artigo deverá ter sido utilizado de acordo com as instruções do fabricante. Por exemplo, os artigos têm de ter sido escamados e os filtros mantidos limpos, tal como indicado nas instruções.

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

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

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

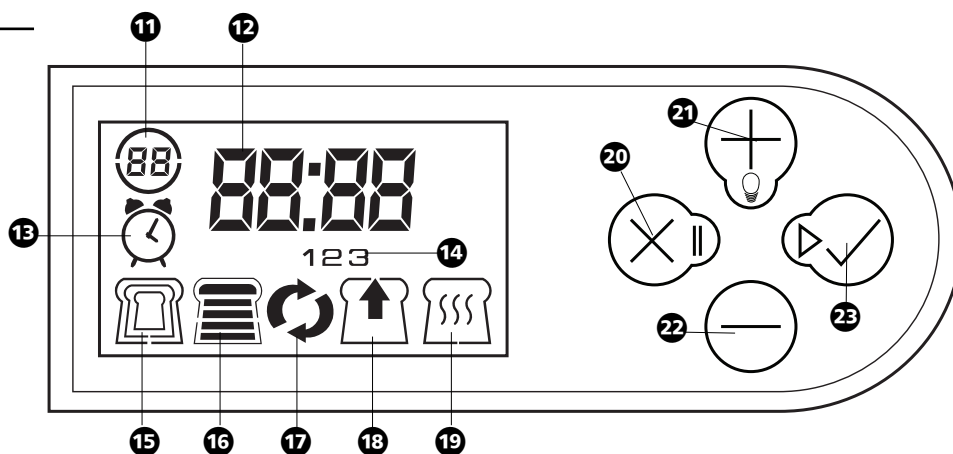
P



**LYNVEJLEDNING**

**Kontrolpanel og LCD-skærm**

- 11 Programnummer
- 12 Tilberedningstid
- 15 Brødstørrelser
- 16 Skorpeindstillinger
- 20 Gå tilbage/Annuller/Pause
- 21 Forøg/lampe
- 22 Reducér
- 23 Acceptér/Start



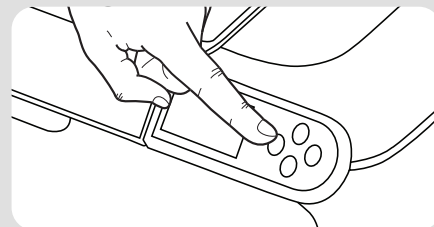
Kun de relevante knapper vises her. Se "Funktioner" for at få en komplet liste.

Når du tænder for bagemaskinen, vises oplysningerne for et standardprogram automatisk på skærmen. Standardprogrammet er til fremstilling af et almindeligt hvidt brød eller grahamsbrød ca. 900 g på program 1 med den 3. mellemste skorpeindstilling, som tager 3 timer. Hvis det er programmet, som du vil bruge, skal du, efter at have tilsat ingredienserne (i den rigtige rækkefølge) trykke på knappen "Acceptér/Start" 23 og holde den nede i ca. 3 sekunder, og bagemaskinen begynder at bage dit brød. Hvis du vil vælge et andet program, skal du følge nedenstående trin.

**1**

**Sådan vælges programmet:**

Når der tændes for bagemaskinen, vises standardprogrammet, som ovenfor, på skærmen. Hvis du vil vælge et alternativt program, skal du bruge knapperne "Forøg" 21 og "Reducér" 22, indtil det ønskede programnummer vises i øverste venstre hjørne af skærmen 11 - se "Programbeskrivelser". Tilberedningstiden for det valgte program vises automatisk på skærmen 12.



DK

**2**

**Sådan vælges brødstørrelsen:**

Når du har valgt det ønskede program, skal du trykke på knappen "Acceptér/Start" 23. "Brødstørrelse"-ikonet 15 lyser. Dette indstilles automatisk til ca. 900 g brødindstillingen. Hvis du vil vælge en anden brødstørrelse, skal du bruge knapperne "Forøg" 21 og "Reducér" 22. Kun de brødstørrelser, der findes til det valgte program, vises.

	Ca. 450 g brød (udvalgte programmer)
	Ca. 680 g brød
	Ca. 900 g brød

**3**

**Sådan vælges skorpeindstillingen:**

Når du har valgt brødstørrelsen, skal du trykke på knappen "Acceptér/Start" 23. "Skorpeindstilling"-ikonet 16 lyser derefter. Dette indstilles automatisk til indstilling 3 mellem. Hvis du vil vælge en mørkere eller lysere skorpeindstilling, skal du bruge knapperne "Forøg" 21 og "Reducér" 22. Hvis du vil bage brødet, skal du trykke på knappen "Acceptér/Start" 23 og holde den nede i ca. 3 sekunder, bagningen starter og nedtællingsuret 17 tæller ned til nul.

Bemærk, at under bagningen dannes der kondens på den indvendige side af frugt- og nøddedispenseren. Dette er helt normalt og har ingen indflydelse på kvaliteten af brødet.

	Meget lyst
	Lyst
	Mellem
	Mørkt
	Meget mørkt

**4**

**Slutningen af bagningen**

I slutningen af bagningen, når nedtællingen på skærmen er nul, bipper bagemaskinen for at indikere, at bagningen er afsluttet. Bagemaskinen fortsætter automatisk til Hold varm-programmet. Dette kan når som helst stoppes ved at trykke på Gå tilbage/Annuller/Pause) 20



## VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

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

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

### ADVARSEL: Fare for personskade!

VIGTIGT: Beskadigelse af apparatet!

Derudover har vi følgende sikkerhedsråd.

## Placering

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og til lignende anvendelser, såsom: stuehuse, af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer, bed and breakfast-miljøer. Den er ikke egnet til brug i personalekøkkener i forretninger, kontorer eller på andre arbejdspladser.
- Anbring altid enheden væk fra kanten af arbejdsbordet.
- Sørg for, at apparatet bruges på en solid, flad overflade.
- Apparatet må ikke bruges udendørs eller i nærheden af vand.

## Netledning

- Netledningen skal kunne nå fra stikkontakten til soklen uden, at den belaster tilslutningerne.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet, hvor et barn kan nå den.
- Før ikke ledningen hen over en åben plads, f.eks. mellem en lavtsiddende kontakt og et bord.
- Før ikke ledningen henover et komfur, en brødrister eller andre varme områder, som kan beskadige ledningen.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes reparatør eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.

## Personlig sikkerhed

- **ADVARSEL: For at beskytte mod brand, elektrisk stød og personskade må ledningen, stikket og apparatet ikke dypes i vand eller andre væsker.**
- ADVARSEL: Varme flader må ikke berøres. Benyt altid ovenhandsker eller ovnhandsker, når den varme bageform udtages. Dampåbningerne må under ingen omstændigheder tildækkes.
- ADVARSEL: Undgå kontakt med bevægelige dele.
- Vær yderst forsigtig, når et apparat med varm væske flyttes.
- Benyt ikke bagemaskinen til oplagring og stik ikke redskaber ind i den, da dette kan forårsage brand eller elektrisk stød.
- Apparatet må ikke berøres med våde eller fugtige hænder.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sansemæssig eller mental kapacitet. Det bør heller ikke anvendes af personer med manglende erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn af eller har fået instruktioner af en person med ansvar for deres sikkerhed.

## Børn

- Lad aldrig børn bruge dette apparat.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

## Behandling af skoldninger

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

## Andre sikkerhedshensyn

- Brugen af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan beskadige bagemaskinen.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af varmekilder, såsom gas- eller elkogeplader eller -ovne.
- For at undgå at beskadige apparatet må bageformen eller andre genstande ikke lægges oven på det.
- Brug ikke skuresvampe. Bageformen, dejkrogen, målebægeret eller -skeen må ikke komme i opvaskemaskinen.
- Hold apparat og ledning væk fra varme, direkte sollys, fugt, skarpe kanter og lignende.
- Bageformen skal være sat i, før apparatet tændes.
- Apparatet er ikke beregnet til betjening af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Tag altid stikket ud af stikdåsen, når apparatet ikke benyttes, når der sættes tilbehør i, når bagemaskinen rengøres, eller når som helst der opstår et problem. Træk i stikket, ikke ledningen.

## Elektriske krav

Kontrollér, at den angivne spænding på apparatets typeskilt svarer til husholdningens elforsyning (vekselstrøm).

**ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL JORDES.**

**Indholdsfortegnelse**

Konverteringstabel	6
Lynvejledning	55
Sikkerhedsforskrifter	56
Elektriske krav	56
Dele	58
Om denne bagemaskine	58
Dejkrog	58
Beskrivelse af programmer	58
Før første ibrugtagning	58
Brug af kontrolknapperne	58
Frugt- og nøddedispenser	58
Tænde	58
Valg af program	58
Valg af brødstørrelse	59
Valg af skorpeindstilling	59
Timer-ur	59
Bage brødet	59
Bageikoner	59
Brødet er færdigt	59
Hold varm	59
Indvendigt lys	59
Pause-knap	59
Bipper	59
Stop	59
Strømafbrudelse	59
Hjemmelavede programmer	59
Skorpeindstilling	60
Skære og opbevare brød	60
Vedligeholdelse og rengøring	60
Opbevaring af maskinen	60
Opnå succesfulde resultater	60
Brødblandinger	61
Ingrediensernes temperaturer	61
Glasere	61
Programmere bagetider	61
Otte stillede spørgsmål	61
Hjælpelinje	64
Garanti	64

**Opskrifter**

Om opskrifterne	62
Generel metode	62
<b>Almindelige brød - 1</b>	<b>62</b>
Almindeligt hvidt brød	62
<b>Fuldkornsbrød - 2</b>	<b>62</b>
Fuldkornsbrød	62
<b>Sødt - 3</b>	<b>62</b>
Blandet frugtbrød	62
<b>Sandwich - 4</b>	<b>62</b>
Sandwichbrød	62
<b>Flute - 5</b>	<b>62</b>
Flute	62
<b>Dej - 6</b>	<b>62</b>
Rundstykker af franskbrødsdej	62
<b>Syttetøj - 7</b>	<b>62</b>
Marmelade	62
<b>Brødblandinger - 8</b>	<b>62</b>
Retningslinjer for brødblanding	62
<b>Specialbrød - 9</b>	<b>63</b>
Maltbrød	63
<b>Glutenfri - 10</b>	<b>63</b>
Glutenfrit brød med soltørrede tomater	63
<b>Hurtigbagning 1- 11</b>	<b>63</b>
Hurtigbagning af lille hvidt	63
<b>Hurtigbagning 2- 12</b>	<b>63</b>
Hurtigbagning af stort hvidt	63
<b>Ekstrabagning - 13</b>	-
Kun ekstrabagning	-
<b>Pizza - 14</b>	<b>63</b>
Pizzabund	63
Smagfuld pizzabund	63
Pasta	64
<b>Uden hævnning - 15</b>	<b>64</b>
Banan- og nøddebrød	64
<b>Hjemmelavet I - 16</b>	-
<b>Hjemmelavet II - 17</b>	-
<b>Kage* - 18</b>	<b>64</b>
Madeirakage*	64
<b>Dessert* - 19</b>	<b>64</b>
Oatly æbledessert*	64

\* Findes kun på modellerne 48319 og 48320

## Egenskaber og komponenter

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

### Bageform

- 8 Bageform
- 9 Dejkrog
- 10 Roterende aksel

### Kontrolpanel

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

## Om denne bagemaskine

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

## Dejkrog

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

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

## Beskrivelse af programnumre

- 1 **Basic white (almindeligt) og grahambrød (2:51 - 3:00)** Til hvidt og grahambrød. Også til brød med krydderier og rosiner.
- 2 **Wholewheat (fuldkorns) (3:32 - 3:40)** Til bagning af brød med betydelige mængder groft mel. Denne indstilling har længere forvarmningstid, så kernerne kan opsuge vandet og svulme op. Her er det ikke en god idé at anvende timer-ur, da det kan give dårlige resultater.
- 3 **Sweet (sødt) (2:35 - 2:45)** Til bagning af søde brødtyper, der giver en sprødere skorpe end grundindstillingen. Den sprødere skorpe fremkommer ved, at sukkeret karamelliserer.
- 4 **Sandwich (2:55 - 3:00)** Bruges til at give en let konsistens, men med en blødere og tykkere skorpe.
- 5 **French (fransk) (3:30 - 3:50)** Til bagning af lette brød, såsom franskbrød, der har en sprødere skorpe og er luftigere.
- 6 **Dough (dej) (1:30)** Denne indstilling tilbereder kun dejen, men bager ikke brødet. Tag dejen ud, og form den, alt efter hvad du skal fremstille, såsom rundstykker, pizza osv. Al dej kan tilberedes på denne indstilling. Du må dog ikke blande mere end 1 kg ingredienser i alt.
- 7 **Syltetøj (1:20)** Brug denne indstilling til at lave syltetøj fra frisk frugt og marmelade. Forøg ikke mængden, og lad heller ikke indholdet koge over formen og ned i bagekammeret. Hvis det alligevel sker, så stop straks maskinen. Fjern forsigtigt formen, lad maskinen køle, og rengør den omhyggeligt.
- 8 **Brødblandinger (2:30)** Til forberedelse af ca. 900 g brød af en pakke med brødblanding. Disse blandinger findes normalt i to variationer: "Tilsæt kun vand" og "Tilsæt kun mel og vand".
- 9 **Specialiteter (2:50)** Brød, der er bagt med denne indstilling er normalt mindre med en mere blød og tæt konsistens. Disse brød fremstilles ikke af brødmel.
- 10 **Glutenfri (2:35)** Glutenfri brød er gærhævede brød, hvor gluten (en proteindel af hvede/havre/byg/rug) er fjernet. Mennesker, der ikke tåler gluten i deres mad (benævnes cøliakipatienter), kan søge om et personligt tillæg til glutenfri brødblanding (se § 29 i "Lov om social service"). Glutenfrit mel kan fås i handelen, men det kan være dyrt.

### 11 **Fastbake I (hurtigbagning) (1:10)**

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

### 12 **Fastbake II (hurtigbagning) (1:15)**

Til forberedelse af et 900 g almindeligt brød på kortere tid. Brød, der bages på denne indstilling, kan være kortere og mere fugtige.

### 13 **Extra bake (ekstra) (1:00)**

Denne indstilling er kun bagning, og den kan anvendes til at forlænge bagetiden for valgte indstillinger. Dette er særligt anvendeligt til at hjælpe syltetøj og marmelade med at "sætte sig". Ved start er den fastsatte tid sat til 1 time (1:00), og der tælles ned i intervaller à 10 minutter. Du bliver nødt til at slukke for dette manuelt ved at trykke på stopknappen, når du er færdig med ekstrabagningen. Det tilrådes, at du tjekker brødet eller syltetøjet efter 10 minutter og med 10 minutters interval. Tryk på + forlænger tiden i trin af 10 minutter. Hvis du vælger Extra bake lige efter et andet program, og meddelelsen H:HH vises, skal du åbne låget, tage bageformen ud, og lade den køle af i 10 minutter. Når formen er kølet af, skal den sættes tilbage i maskinen med indholdet, og du kan så vælge program og trykke på start.

### 14 **Pizza dough (pizzadej) (0:50)**

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

### 15 **Quick (uden hævnning) (1:40)**

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

### 16 **Homemade I (hjemmelavet)**

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

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

### 17 **Homemade II (hjemmelavet)**

Se Hjemmelavet I for oplysninger.

### 18 **Cake\* (kage) (1:10)**




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

### 19 **Dessert\* (2:50)**

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

\* Findes kun på modellerne 48319 og 48320

## Før første ibrugtagning




- 1 Ved første ibrugtagning anvendes olie, smør eller margarine til at smøre bageformen, og der bages med tom form i ca. 10 minutter (vælg programmet "Ekstrabagning").
- 2 Rengør igen.
- 3 Læg dejkrogen  på akslen  i bageformen .

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

## Sådan bruges bagemaskinen

- 1 **Tag bageformen ud**  
Åbn låget, og tag formen ud ved at løfte i håndtaget, dreje det mod uret og løfte det ud. Anbring den på arbejdsbordet. Det er vigtigt, at formen påfyldes ingredienserne uden for maskinen, så varmeelementerne ikke forårsager antændelse af det, der evt. spilles.
- 2 **Sæt dejkrogen på**  
Hvis du ikke allerede har gjort det, skal du sætte dejkrogen fast på akslen ved at skubbe den på plads.
- 3 **Afmåling af ingredienser**  
Afmål ingredienserne, og hæld dem alle i formen i den angivne rækkefølge. (Se afsnittet "Afmåling af ingredienser" senere). Når du hælder gæren i bageformen, skal du passe på, at den ikke kommer i kontakt med vandet eller andre væsker, da gæren ellers straks vil blive aktiv.  
Der må kun bruges lunkent vand 21-28°C.
- 4 **Sæt formen i igen**  
Sæt bageformen tilbage i bagemaskinen, drej med uret og lås den på plads. Luk låget.
- 5 **Sæt stikket i**  
Sæt stikket i stikkontakten. Bagemaskinen indstilles automatisk til program 1, 900 g brød og mellemste skorpe.

## Valg af programmet

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

Tilberedningstiden for det valgte program vises automatisk på skærmen .

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



igangsættes.

Når du har valgt programmet, skal du trykke på knappen "Acceptér/Start" **23**. "Brødstørrelse"-ikonet **15** lyser.

### Valg af brødstørrelsen

For at vælge brødstørrelsen, skal du bruge knapperne "Forøg" **21** og "Reducér" **22**.

Brødstørrelses-ikonerne er:



Ca. 450 g brød (udvalgte programmer)



Ca. 680 g brød



Ca. 900 g brød

Bemærk, at ikke alle brødstørrelser findes i alle programmerne.

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

### Valg af skorpeindstilling

For at vælge skorpeindstillingen, skal du bruge knapperne "Forøg" **21** og "Reducér" **22**.



Meget lyst



Lyst



Mellem



Mørkt



Meget mørkt

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

### Brug af timer-uret

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

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

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

Brug knapperne "Forøg" **21** og "Reducér" **22**, mens "Ur-indikator"-ikonet **15** er tændt for at udskyde brødet.

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

Den samlede tid, der vises på skærmen, indeholder bagetiden og udskydelsen. Hvis f.eks. et brød tager 3 timer at bage, og du har udskudt starttidspunktet af bagningen med 5 timer, tæller skærmen ned fra 8 timer med symbolet **15**, der vises på skærmen. Når bagningen starter, forsvinder symbolet **15**, når som udskydelsen afsluttes.

### Opfyldning af frugt- og nøddedispenseren\*

- Hvis du har valgt en opskrift, hvor frugt- og nøddedispenseren skal bruges, skal du fylde den op nu. Dispenseren skal fyldes med ét helt bager af tørre ingredienser vha. det medfølgende målebæger. Sørg for ikke at overfylder dispenseren, da dette kan hindre den i at fungere.
- Hvis dispenseren fyldes med frugt, skal du sørge for at dele frugten, før den tilsættes. I modsat fald kan det resultere i, at dispenseren ikke fungerer eller at frugten ikke fordeles lige i brødblandingen. Det bedste ville være at drysse frugten med mel, før den tilsættes i dispenseren, for at forhindre, at frugten klæber sammen.

\* Gælder kun for model 48319 og 48320.

### Bage brødet

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

### Bageikoner

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



1. æltesymbol



2. æltesymbol



1. hævesymbol



2. hævesymbol



3. hævesymbol



Bagesymbol

### Brødet er færdigt

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

### Hold varm

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

### Indvendigt lys

- Lampe-symbolet findes på den samme knap som "+" **24**
- Du kan trykke på denne knap vilkårligt i bagningen, og den forbliver tændt i 20 sekunder.

### Pause-knap

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

### Stop

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

### Strømafbrydelse

Efter en kort strømafbrydelse:

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

### Hjemmelavede programmer

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



Æltning 1

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



Hævning 1

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

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



Æltning 2

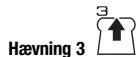
15 minutter vises på uret som standardtiden for dette trin i processen. Længden af "2. æltning" kan forøges eller reduceres til mellem 5-20 minutter ved at trykke på "+" eller "-" **21**, **22**. Bekræft længden af "2. æltning" ved at trykke på den grønne knap "Acceptér/Start", og "Hævning 2"-symbolet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



### Hævning 2

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

Længden af "2. hævning" kan forøges eller reduceres til mellem 5-120 minutter ved at trykke på "+" eller "-" **21**, **22**. Bekræft den ønskede tid ved at trykke på den grønne knap "Acceptér/Start", og "Hævning 3"-symbolet blinker på skærmen.



### Hævning 3

45 minutter vises på uret som standardtiden for dette trin i processen. Længden af "3. hævning" kan forøges eller reduceres til mellem 2-120 minutter ved at trykke på "+" eller "-" **21**, **22**. Bekræft den ønskede tid ved at trykke på den grønne knap "Acceptér/Start", og "Bage"-symbolet blinker på skærmen.



### Bage

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

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

## Skorpeindstilling

På dette trin forsvinder uret fra skærmen.



Meget lyst



Lyst



Mellem



Mørkt



Meget mørkt

Der er 5 forskellige skorpeindstillinger, du kan vælge.

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

## Skære og opbevare brød

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

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

Opbevar resten af brødet i en tætluttende plastikpose ved stuetemperatur i op til tre dage. Hvis det er varmt og fugtigt i vejret, opbevares brødet i køleskab natten over.

Længere opbevaring af brødet (op til én måned) sker i en tæt lukket beholder i fryseren.

Hvis brødet har været i køleskabet, serveres brødet først, når det har nået stuetemperatur.

Da der ingen konserveringsmidler er i hjemmebakket brød, har det tendens til at blive tørt og muggent før fabriksfremstillet brød.

## Vedligeholdelse og rengøring

- Pas på: For at undgå elektrisk stød, skal du trække stikket ud af maskinen før den rengøres.**
- Vent til bagemaskinen er kølet af.
  - VIGTIGT: Hverken selve maskinen eller låget må komme i vand eller andre væsker eller oversprøjtes, da dette kan forårsage skade og/eller elektrisk stød.
- Udvendigt: Tør låget og selve maskinen af med en fugtig klud eller let fugtet svamp.
- Indvendigt: Tør bagemaskinens indvendige sider af med en fugtig klud eller svamp.
- Bageform: Gør bageformen ren med varmt vand, det er ikke nødvendigt at bruge sæbe. Pas på ikke at ridse slip-let belægningen. Tør formen omhyggeligt, før den sættes tilbage i bagekammeret.
- Frugt- og nøddedispenser: Dispenseren fjernes ved at løfte i den højre side først. Når den højre side er blevet løftet, kan hele dispenseren fjernes. Dispenseren skal rengøres med varmt sæbevand og en fugtig klud/svamp. Den skal derefter skylles grundigt og stilles til tørring. For at sætte dispenseren på plads igen, skal du sørge for, at den venstre side er på plads først. Højre side kan derefter skubbes ned, tilbage i stillingen.
  - Bageformen, dejkrogen, målebægeret eller -skeen samt dejkrogene må ikke komme i opvaskemaskinen.
  - Lad ikke bageformen ligge for længe i vand, da dette kan have indvirkning på drivakslens funktion.
  - Hvis omrøreren sætter sig fast i bageformen, hældes varmt vand over, hvorefter den skal stå i 30 minutter. På denne måde kan omrøreren lettere fjernes.
  - Sørg for, at maskinen er helt afkølet, før den sættes væk.

**Brug ikke ståuldspuder til rengøring.**

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

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

Sørg for, at hele dejkrogen, som akslen passer ind i, er rengjort omhyggeligt efter brug. Efter rengøring skal du komme en dråbe madolie i huller, før krogen sættes fast på akslen. Det er med til, at krogen ikke sætter sig fast.

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

## Opbevaring af maskinen

Sørg for at tørre alle dele, før de sættes væk, inkl. aftørring af fugt fra kighullet. Luk låget, og lad være med at lægge andre genstande på låget.

## Opnå vellykkede resultater

- Alle ingredienserne i opskriften kommer i bageformen, så gæren ikke kommer i forbindelse med væske.
- Hvis du bruger maskinen på dejindstillingen (program 6), skal du, efter dejen er færdig, fjerne denne fra bagemaskinen, smøre maskinen ind i et tyndt lag af solsikkeolie og dække den med bagepapir og et tørt viskestykke. Dejen bør derefter hvile på et varmt sted uden træk i ca. 30 minutter, eller indtil dejen har ca. den dobbelte størrelse.
- Fugtighed kan give problemer, derfor kræves der justeringer i tilfælde af fugtighed og store højder. Hvis der er høj fugtighed, kommes en ekstra spiseskefuld mel i, hvis konsistensen er forkert. Hvis man bager højt over havoverfladen, skal mængden af gær reduceres med ca. ¼ teskefuld, og sukker og/eller vand og mælk skal reduceres lidt.
- DOUGH-indstillingen (dej) er velegnet til blanding, æltning og hævning (så dejen kan hæve), hvilket giver mere fyldig dej, såsom dejen til croissant. Brug bagemaskinen til at tilberede denne dej, så alt, hvad du skal gøre, er at forme og bage den i overensstemmelse med opskriften.
- Hvis opskriften nævner, "en let melstrøet flade", strøs 1 til 2 spiseskefulde mel ud på fladen. Du kan også få behov for at komme mel på fingrene eller kagerullen, så dejen bliver lettere at arbejde med.
- Når dejen skal "hvile" og "hæve" i overensstemmelse med opskriften, skal den stilles på et varmt sted uden træk. Hvis dejen ikke hæver til det dobbelte, bliver resultatet måske ikke så sprødt.
- Hvis dejen trækker sig sammen, når den rulles ud, så lad den stå overdækket et par minutter, før den rulles ud igen.
- Dej kan pakkes ind i plastfilm og gemmes i fryseren til senere brug. Dejen skal have stuetemperatur, før den anvendes.
- Efter 5 minutters æltning åbnes låget, og dejens konsistens kontrolleres. Dejen skal være en blød, glat kugle. Hvis den er for tør, tilsættes væske. Hvis den er for våd, tilsættes mel (½ til 1 spiseskefuld ad gangen).

### Afvejning af ingredienser

Det centrale og vigtigste skridt i forbindelse med benyttelsen af bagemaskinen er den præcise og nøjagtige afvejning af ingredienser. Det er yderst vigtigt at måle hver væske og hver tør ingrediens korrekt, ellers kan det give et dårligt eller uacceptabelt bageresultat. Brug ikke almindelige teskeer eller spiseskeer fra skuffen. Ingredienserne skal også kommes i bageformen i den rækkefølge, de er angivet i hver opskrift. Væske og tørre ingredienser skal måles på følgende måde:

### Målebæger

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

- Da du sikkert ønsker at få vægten angivet i gram, fyldes og vejes det nødvendige antal bægre og omregningen noteres.  
Dvs.: 2 cups = xx g  
3 cups = xxx g

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

### Væskemålinger

Brug det medfølgende bæger **13**. Når mængderne aflæses, skal målebægeret stilles på en plan, vandret flade og betragtes fra siden (ikke i en vinkel). Væskens overflade skal flugte med mærket på målebægeret.

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

### Måling af tørre ingredienser

Måling af tørre ingredienser (især mel) skal foretages med det medfølgende målebæger. Målebægeret går ud fra amerikanske standardmål 8 fluid oz "cup" (237 ml) - der svarer til det engelske (10 fluid oz.). Opmåling af tørre ingredienser foregår med en ske, og der fyldes i målebægeret uden at trykke sammen, når det er fuldt, gattes ud med en kniv **14**. Hvis man øser med målebægeret eller slår det mod underlaget, trykkes ingredienserne sammen, og på den måde bliver mængden for stor. Denne ekstra mængde kan påvirke opskriftens nøjagtighed. Melet skal ikke sies, medmindre det er anført.

Når der vejes små mængder af tørre ingredienser eller væsker (dvs. gær, sukker, salt, mælkepulver, honning, melasse), skal måleskeen anvendes. Målene skal være strøgne, ikke med top, da denne lille forskel ville kunne forskubbe opskriftens nøjagtighed **15**.

Det er let at frembringe lækkert bagværk med din bagemaskine. Med denne maskine kræves det blot, at opskrifterne følges nøje. I almindelig madlavning er det i orden med "knivspids af dette eller hint", men ikke for brødbagere. Når der bruges en automatisk bagemaskine, er det nødvendigt med nøjagtig afmåling af hver ingrediens, for at få de bedste resultater.

- Tilsæt altid ingredienserne i den rækkefølge, de er anført i opskriften.
- Nøjagtig afvejning af ingredienser er meget vigtig. Brug ikke større mængder.

## Brødblandinger

Brug "Brødblanding"-indstillingen. (program 8)

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

- Vand tilsættes.  
Disse blandinger er klar til brug, og de indeholder alle de nødvendige ingredienser også gær. Du skal kun tilsætte vand.
  - VIGTIGT: Følg vejledningen på posen, da nogle har et gærindhold over det normale, hvilket kunne medføre for stor hævnings i formen. Der må maksimalt bruges 3 bægre blanding.
  - Disse blandinger er tilbøjelige til at hæve for meget og så falde sammen, når vejret er varmt og fugtigt. Eftersom blandingerne er fuldblandinger, kan vi ikke rådgive om tilpasning, som vi kan med vore egne opskrifter. Bag, mens det er køligst, og brug vand, der ligger på 21°-28°C.
- 2 Tilsæt kun mel og vand  
Disse blandinger består af de nødvendige ingredienser i separate poser.  
Husk, der skal bruges mel af hårdt malet hvede. En pose af denne blanding giver et brød på 700 g, lige over 680 g.

## Ingrediensernes temperatur

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

## Konverteringstabel

Væsker, mel og andet

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

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

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

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

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

Den medfølgende spiseske og teske skal bruges til at måle mindre mængder. Et sæt standardiserede måleskeer, hvor toppen kan "stryges", kan bruges.

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

## OFTTE STILLEDE SPØRGSMAÅL

### Spørgsmål om almindelige ydelser og betjening.

Spørgsmål 1

**Hvad gør jeg, hvis drejkroen kommer ud sammen med brødet?**

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

Spørgsmål 2

**Hvorfor har mit brød nogle gange mel på skorpesiden?**

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

Spørgsmål 3

**Hvorfor æltes dejen ikke/ Jeg kan høre motoren køre.**

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

Spørgsmål 4

**Hvor lang tid tager det at bage et brød?**

Tiderne for hver indstilling er beskrevet tidligere.

Spørgsmål 5

**Hvorfor kan jeg ikke bruge timeren, når der bruges frisk mælk?**

Mælken bliver sur, hvis den ligger i maskinen for længe. Friske ingredienser, såsom æg og mælk, bør aldrig bruges, når der ønskes forsinket bagning.

Spørgsmål 6

**Hvorfor skal ingredienser tilsættes i en bestemt rækkefølge?**

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

Spørgsmål 7

**Når timeren er indstillet til morgen, hvorfor laver maskinen så lyde sent om aftenen?**

Maskinen skal gå i gang, på det tidspunkt, hvor tidsforsinkelsen når programmets starttidspunkt, så brødet kan være klart. Lydene kommer fra motoren, når dejen æltes. Dette er normal funktion og ikke en fejl.

Spørgsmål 8

**Dejkroen sidder fast i bageformen. Hvordan får jeg den fri efter bagning?**

Det kan ske, at kroen "klæber" fast efter bagningen. Hæld varmt eller kogende vand over kroen, hvilket skulle løse den nok til, at den kan fjernes. Sidder den stadig fast, lægges den i kogende vand i ca. 30 minutter.

Spørgsmål 9

**Kan jeg vaske bageformen i opvaskemaskinen?**

Nej. Bageformen og dejkroen skal vaskes med håndkraft.

Spørgsmål 10

**Hvad sker der, hvis jeg lader det bagte brød blive i bageformen?**

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

Spørgsmål 11

**Hvorfor er dejen kun delvist færdigblandet/ Hvorfor blev det ikke blandet færdigt?**

Dejen kan være for tung eller for tør. Det kan eventuelt skyldes, at dejkroen eller bageformen ikke sidder korrekt. Ingredienserne kan være tilsat i den forkerte rækkefølge.

Spørgsmål 12

**Hvorfor hæver dejen ikke?**

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

Spørgsmål 13

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

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

Spørgsmål 14

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

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

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

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

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

Spørgsmål 15

**Hvorfor er mit brød så fugtigt, når det kommer ud/ Hvad kan jeg gøre?**

Fugtighed kan påvirke dejen. Tilsæt en ekstra spiseskefuld mel. Højden over havet spiller også en rolle. Reducér mængden af gær med ¼ teskefuld, og reducer mængden af sukker og/eller vand lidt.

Spørgsmål 16

**Hvorfor opstår der luftbobler oven på på brødet?**

Dette kan skyldes tilsætning af for meget gær. Reducér mængden af gær med ¼ tsk.

Spørgsmål 17

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

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

Spørgsmål 18

**Kan jeg bruge mine yndlingsopskrifter (almindeligt gærbrød) i bagemaskinen?**

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

Vi råder til, at du laver dine egne opskrifter ved hjælp af grundopskrifterne og derefter går videre til de øvrige med tiderne i bagetabellen som vejledning.

Spørgsmål 19

**Er det vigtigt, at ingredienserne har stuetemperatur, før de kommes i bageformen?**

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

Spørgsmål 20

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

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

Spørgsmål 21

**Kan jeg blande gær og vand i forvejen?**

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

Spørgsmål 22

**Hvorfor er der et stort hul i bunden af brødet?**

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

DK

## OPSKRIFTER

Opskrifterne i denne vejledning er grundigt afprøvede for at sikre det bedste resultat. Opskrifterne er udarbejdet af husholdningseksperter specielt til denne maskine, og det er ikke sikkert, at resultatet bliver godt på lignende maskiner.

- Tilsæt altid ingredienserne i den rækkefølge, de er anført i opskriften.
  - **Nøjagtig afvejning af ingredienser er meget vigtig. Brug ikke større mængder**
  - Alle de nedennævnte opskrifter bruger den samme generelle fremgangsmåde:
- 1 Afvej ingredienserne, og kom dem i bageformen.
  - 2 Brug lunkent vand 21°C-28°C.
  - 3 Sæt bageformen sikkert ned i maskinen, og luk låget.
  - 4 Vælg den relevante brødstilling.
  - 5 Tryk på startknappen.
  - 6 Når brødet er færdigt, tages det ud af formen med et par ovenvanter.
  - 7 Tag brødet ud af bageformen (og fjern eventuelt dejkrogen fra brødet).
  - 8 Lad det køle af, før det skæres i skiver.

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

## OPSKRIFTER TIL ALMINDELIGT BRØD (1)

### Almindeligt hvidt brød

	450 g	680 g	900 g
Vand	¾ bæger	1 ⅛ bæger	1 ½ bæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.	2 ½ spsk.	4 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	2 ½ spsk.	4 spsk.
Sukker	1 ¼ spsk.	2 ¼ spsk.	3 spsk.
Salt	1 tsk.	1 ¼ spsk.	2 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	2 bæger	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 ¼ spsk.	1 ¼ spsk.
Brug indstilling	1 Almindeligt		

## OPSKRIFTER TIL FULDKORNSBRØD (2)

### Fuldkornsbrød

	680 g	900 g
Vand	1 ⅛ bæger	1 ⅝ bæger
Skummetmælkspulver	1 ½ spsk.	3 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	3 spsk.
Puddersukker	2 ½ spsk.	2 ½ spsk.
Salt	1 ¼ tsk.	1 ½ tsk.
Mel af fuldkornshvede	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	¾ tsk.	¾ tsk.
C-vitaminpiller (knust)	1 x 100 mg 1 x 100 mg	
Benyt indstilling	2 Fuldkorn	

## OPSKRIFTER TIL SØDE BRØD (3)

SE INTERNETSTEDER I SLUTNINGEN AF OPSKRIFSAFSNITTET.

### Blandet frugtbrød

	450 g	680 g	900 g
Vand	¾ bæger	1 ⅛ bæger	1 ½ bæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.	2 ½ spsk.	3 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	2 ½ spsk.	3 spsk.
Sukker	2 spsk.	3 spsk.	3 spsk.
Salt	1 tsk.	1 ¼ tsk.	1 ½ tsk.
Mel af hårdt malet hvede	2 bæger	3 bæger	4 bæger
Muskat ½ tsk.	¾ tsk.	1 tsk.	
Hurtiggærende gær	¾ tsk.	1 tsk.	1 tsk.
Tørret, blandet frugt †	¼ bæger	½ bæger	2/3 bæger
Benyt indstilling	3 Sød		

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

## OPSKRIFTER PÅ SANDWICHBRØD (4)

SE INTERNETSTEDER I SLUTNINGEN AF OPSKRIFSAFSNITTET.

### Sandwichbrød

	680 g	900 g
Vand	1 ⅛ bæger	1 ½ bæger
Blød margarine eller blødt smør	1 ½ spsk.	2 spsk.
Salt	½ tsk.	1 tsk.
Skummetmælkspulver	1 ½ spsk.	2 spsk.
Sukker	3 spsk.	3 ½ spsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	¾ tsk.	1 tsk.
Benyt indstilling	4 sandwich	

## OPSKRIFTER PÅ FLUTES (5)

### Flute

	450 g	680 g	900 g
Vand	¾ bæger	1 bæger	1 ¼ bæger
Skummetmælkspulver	1 ½ spsk.	2 spsk.	2 ½ spsk.
Sukker	¾ spsk.	1 spsk.	1 ¼ spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.	1 ¼ tsk.
Solsikkeolie	1 spsk.	1 spsk.	1 ½ spsk.
Mel af hårdt malet hvede	2 bæger	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 tsk.	1 ¼ tsk.
Benyt indstilling	5 Flutes		

## DEJOPSKRIFTER (6)

### Rundstykker af franskbrødsdej

Vand	1 ¼ bæger
Skummetmælkspulver	1 spsk.
Smør (smeltet)	2 spsk.
Sukker	2 spsk.
Salt	1 ½ tsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 ¼ bæger
Hurtiggærende gær	1 ½ tsk.
Benyt indstilling	6 Dej

### Fremgangsmåde

- 1 Ælt dejen, og form den til 6 rundstykker.
- 2 Læg den på en smurt bageplade.
- 3 Pensl let med smeltet smør.
- 4 Dæk den til i 20-25 minutter.
- 5 Lad dem hæve til dobbelt størrelse, og pensl, hvis det er nødvendigt.
- 6 Bages i ovn i ca. 15-20 minutter ved 190°C.

## OPSKRIFTER PÅ SYLTETØJ (7)

SE INTERNETSTEDER I SLUTNINGEN AF OPSKRIFSAFSNITTET.

## BRØDBLANDINGER (8)

SE INTERNETSTEDER I SLUTNINGEN AF OPSKRIFSAFSNITTET.

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

Der kan i øjeblikket fås to typer brødblandinger.

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

- VIGTIGT: Følg vejledningen på posen, da nogle har et gærindhold over det normale, hvilket

kunne medføre for stor hævnig i formen. Der må maksimalt bruges 3 bæger blanding.

- Disse blandinger er tilbøjelige til at hæve for meget og så falde sammen, når vejret er varmt og fugtigt. Eftersom blandingerne er fuldblandinger, kan vi ikke rådgive om tilpasning, som vi kan med vore egne opskrifter. Bag, mens det er køligst, og brug vand, der ligger på 21°-28°C.
- 2 Tilsæt kun mel og vand  
Disse blandinger består af de nødvendige ingredienser i separate poser.  
Husk, der skal bruges mel af malet hård hvede. En pakke af denne blanding giver et brød på 700 g.

## OPSKRIFTER PÅ SPECIALBRØD (9)

SE INTERNETSTEDER I SLUTNINGEN AF OPSKRIFTSAFSNITTET.

### Maltbrød

	680 g	900 g
Vand	1 bæger	1 ¼ bæger
Salt	1 tsk.	1 tsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	3 spsk.
Mørk sirup	1 ½ spsk.	2 ½ spsk.
Maltekstrakt	2 spsk.	3 spsk.
Flormel	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 ¼ tsk.
Sultanas*	½ bæger	¾ bæger
Brug indstilling	9 Specialiteter	


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

## OPSKRIFTER TIL GLUTENFRI (10)

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

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

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

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

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

### Glutenfrit brød med soltørrede tomater

	680 g
Æg	3
Kærnemælk	284 ml
Mælk	5 spsk.
Citronsaft	2 tsk.
Honning	1 ½ spsk.
Pasta med soltørrede tomater	1 spsk.
Soltørrede tomater (antipasta)	50 g
Oil fra antipasta	1 spsk.
Salt	1 tsk.
Doves farm glutenfri hvedemel	3 ¼ bæger
Gær	1 spsk.
Brug indstilling	10 Glutenfri

## OPSKRIFTER PÅ HURTIGBAGNING, LILLE (11)

### Hurtigbagning af lille hvidt

	680 g
Vand	1 1/8 bæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.
Salt	1 tsk.
Sukker	4 tsk.
Solsikkeolie	2 spsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger
Hurtiggærende gær	3 tsk.
Brug indstilling	11 Fastbake (Hurtigbagning)

## OPSKRIFTER PÅ HURTIGBAGNING, STOR (12)

### Hurtigbagning af stort hvidt

	900 g
Vand	1 ½ bæger
Skummetmælkspulver	3 spsk.
Salt	1 ½ tsk.
Sukker	5 tsk.
Solsikkeolie	3 spsk.
Mel af hårdt malet hvede	4 bæger
Hurtiggærende gær	3 tsk.
Brug indstilling	12 Fastbake (Hurtigbagning)

## OPSKRIFTER PÅ PIZZADEJ\* (14)

### Pizzabund\*

Vand	1 bæger
Sukker	2 spsk.
Salt	½ tsk.
Olie	3 spsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger
Hurtiggærende gær	2 tsk.
Brug indstilling	14 Pizzadej

### Fremgangsmåde

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

### Krydret pizzadej\*

Vand	1 bæger
Sukker	2 spsk.
Salt	½ tsk.
Hvidløgsuré	1 tsk.
Blandede krydderter	2 tsk.
Olie	3 spsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger
Hurtiggærende gær	2 tsk.
Brug indstilling	14 Pizzadej

### Fremgangsmåde

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

DK



**Pasta\***

Flormel	2 bæger
Æg (piskede)	2
Salt	1 ½ tsk.
Vegetabilsk olie	2 tsk.
Vand (mere efter behov)	2 spsk.
Brug indstilling	14 Pizzadej

**Fremgangsmåde**

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

\* Findes kun på modellerne 48319 og 48320

**OPSKRIFTER PÅ BRØD UDEN HÆVNING (15)****SE INTERNETSTEDER I SLUTNINGEN AF OPSKRIFTSAFSNITTET.****Banan- og nøddebrød\***

Ingrediensgruppe 1	
Smør (smeltet)	2 spsk.
Mælk	1 spsk.
Moset banan	1 bæger
Æg (pisket)	1
Valnødder (hakkede)	½ bæger
Citronskal	1 tsk.
Ingrediensgruppe 2	
Flormel	1 ½ bæger
Tveksurts natron	½ tsk.
Bagepulver	¼ tsk.
Sukker	½ bæger
Salt	¼ tsk.
Brug indstilling	15 Uden hævnning

**Fremgangsmåde**

- 1 Bland gruppe 1 sammen i en skål for sig.
- 2 Bland gruppe 2 sammen i en anden skål.
- 3 Fyld blandingen i bageformen.

**OPSKRIFTER PÅ KAGE\* (18)****Vigtigt**

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

**Variationer**

Kirsebær - ½ bæger halverede kirsebær (vaskes grundigt for at fjerne den overskydende saft), stilles til afdrypning og tørres på sugende papir, eller blandet frugt - ½ bæger eller chokoladestykker - ¼ bæger  
Det valgte hældes i brødformen til sidst oven på de andre ingredienser.

**Madeirakage\***

Ingrediensgruppe 1	
Smør (smeltet)	¾ bæger
Vaniljeessens	¼ tsk.
Æg (piskede)	3 af mellemstørrelse
Citronsaft	2 tsk.
Ingrediensgruppe 2	
Flormel	1 5/8 bæger
Bagepulver	2 tsk.
Stødt sukker	1 bæger
Brug indstilling	16 Kage

**Fremgangsmåde**

- 1 Bland gruppe 1 sammen i en skål for sig.
- 2 Gruppe 2 sigtes sammen i en separat skål.
- 3 Saml gruppe 1 og 2, bland godt.
- 4 Fyld blandingen i bageformen.

**Kageblanding\***

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

\* Findes kun på modellerne 48319 og 48320

**OPSKRIFTER PÅ DESSERT\* (19)****Æbledessert med havre\***

Mellemstore madæbler skåret i tern (skrællede og udkerne)	6
Citronsaft	1 tsk.
Brun farin	½ bæger
Husholdningsmel	½ bæger
Lynkøgt havre	1/3 bæger
Smør eller margarine, blødt	6 spsk.
Brug indstilling	17 Desserter

**BESØG FØLGENDE INTERNETADRESSE FOR AT FÅ FLERE OPSKRIFTER:**

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

**Hjælpelinje**

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

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

- Produktets navn.
- Modelnummer, der findes på undersiden af maskinen.
- Serienummer, der findes på undersiden af maskinen.

**Websted**

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

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

**DIN TOÅRIGE GARANTI**

Apparatet er dækket af en toårig reparations- eller ombytningsgaranti.

Det er vigtigt, at du gemmer kvitteringen som dokumentation for købet. Du kan hæfte kvitteringen til bagsiden af denne vejledning for fremtidig reference.

Opgiv venligst følgende numre, hvis der opstår fejl ved produktet. Du finder numrene på produktets underside.

Modelnr.  
Serienr.

Alle produkter fra Morphy Richards testes individuelt, før de forlader fabrikken. Hvis det usandsynlige skulle ske, at der opstår fejl ved enheden inden for 28 dage efter købsdatoen, skal enheden returneres til den forretning, hvor den er købt, og ombyttes med en anden.

Hvis der opstår en fejl efter de første 28 dage efter købsdatoen og inden for 24 måneder fra købsdatoen, skal du kontakte den lokale distributør og give dem produktets modelnummer og serienummer eller skrive til den lokale distributør på de anførte adresser.

Du bliver bedt om at returnere produktet (forsvarligt indpakket) til nedenstående adresse sammen med en kopi af kvitteringen.

Det defekte apparat reparerer eller ombyttes derefter, sædvanligvis inden for 7 arbejdsdage efter modtagelse, dog med forbehold for undtagelserne som beskrevet nedenfor (1-9).

Hvis enheden af en eller anden grund ombyttes inden for garantiperioden på to år, beregnes garantien på den nye enhed fra den oprindelige købsdato. Derfor er det vigtigt at gemme den originale kvittering eller faktura, så du kan dokumentere købsdatoen.

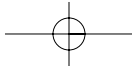
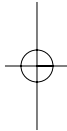
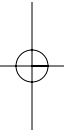
For at være dækket af garantiperioden på to år skal enheden have været brugt i overensstemmelse med fabrikantens anvisninger. For eksempel skal enhederne have været afkalket, ligesom filtrene skal have været holdt rene i henhold til anvisningerne.

Det er ikke Morphy Richards eller den lokale distributør ansvar for at ombytte eller reparere enheden under garantiens betingelser, hvis:

- 1 Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforsættlig brug, misbrug, forsømmelig brug eller brug uden at følge fabrikantens anbefalinger, eller hvis defekten er forårsaget af elektriske spændingsbølger eller er opstået under transport.
- 2 Enheden er anvendt med en anden strømspænding end den, der er påtrykt produktet.
- 3 Andre personer (ud over vores serviceafdeling eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
- 4 Enheden har været brugt til udlejningsformål eller har været anvendt til andre formål end husholdningsbrug.
- 5 Enheden er købt brugt.
- 6 Morphy Richards eller den lokale distributør er ikke ansvarlig for at udføre nogen form for servicearbejde under garantien.
- 7 Garantien omfatter ikke forbrugsvarer som poser, filtre og glaskaraffer.
- 8 Batterier og skade fra lækage er ikke dækket af garantien.
- 9 Filtrene ikke er blevet rengjorte og udskiftet som specificeret.

Denne garanti overdrager ikke nogen rettigheder ud over dem, der udtrykkeligt er beskrevet ovenfor, og dækker ikke krav i forbindelse med følgetab eller -skader. Denne garanti tilbydes som en ekstra fordel og påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder som forbruger.

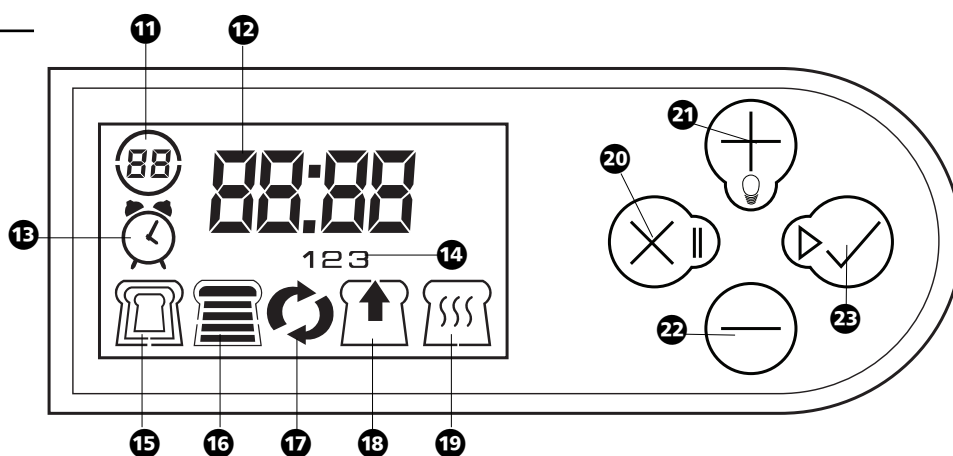




## SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Panel sterowania i wyświetlacz

- 11 Numer programu
- 12 Czas cyklu
- 15 Wielkość bochenka
- 16 Ustawienie przyrumienienia
- 20 Wróć/anuluj/pauza
- 21 Zwiększ/włącz oświetlenie
- 22 Zmniejsz
- 23 Zatwierdź/start



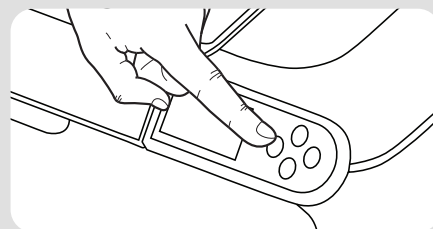
Zostały przedstawione jedynie wymagane elementy sterowania. Kompletną listę elementów można znaleźć w rozdział „Wyposażenie”.

Po włączeniu automatu do pieczenia chleba, informacje o domyślnym programie automatycznie pojawiają się na wyświetlaczu. Domyślnym programem jest wypiek podstawowego jasnego lub ciemnego bochenka 1 kg z programem 1, z 3. średnim poziomem przyrumienienia, który trwa 3 godziny. Jeśli chcesz użyć tego programu, wtedy po dodaniu składników (w odpowiedniej kolejności) naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy przycisk „Zatwierdź/start” ? – automat do pieczenia chleba rozpocznie wypiek chleba. Jeśli chcesz wybrać inny program, wykonaj poniższe czynności.

# 1

#### Aby wybrać program:

Po włączeniu automatu do pieczenia chleba, na wyświetlaczu pojawiają się informacje programu przedstawionego powyżej. Aby wybrać alternatywny program użyj przycisku „Zwiększ” 21 i „Zmniejsz” 22, aż w górnym lewym rogu wyświetlacza pojawi się numer wymaganego programu 11 – patrz rozdział „Opisy programów”. Czas cyklu wybranego programu automatycznie pojawi się na wyświetlaczu 12.



PL

# 2

#### Aby wybrać wielkość bochenka:

Po wybraniu programu, który ma być użyty, naciśnij przycisk „Zatwierdź/Start” 23. Zaświeci się ikona „Wielkość bochenka” 15. Automatycznie zostanie wybrana ustawiona opcja 3 średnia. Aby wybrać inną wielkość bochenka, naciśnij przycisk „Zwiększ” 21 lub „Zmniejsz” 22. Pojawiają się jedynie wielkości bochenka dostępne dla wybranego programu.

	Bochenek 0,45 kg (wybrane programy)
	Bochenek 0,68 kg
	Bochenek 0,9 kg

# 3

#### Wybór ustawienia zarumienienia:

Po wybraniu wielkości bochenka naciśnij przycisk „Zatwierdź/Start” 23. Zaświeci się ikona „Ustawienie zarumienienia” 16. Automatycznie zostanie ustawiona opcja 3 średnia. Aby wybrać mocniejsze lub słabsze zarumienienie, naciśnij przycisk „Zwiększ” 21 lub „Zmniejsz” 22. Aby rozpocząć wypiek chleba, naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy przycisk „Zatwierdź/Start” 23 – rozpocznie się proces pieczenia i zegar 12 rozpocznie odliczanie czasu do zera.

Podczas procesu pieczenia po wewnętrznej stronie dozownika owoców i orzechów pojawi się para wodna. Jest to całkowicie normalne zjawisko i nie wpływa na jakość wypieku chleba.

	Bardzo jasne
	Jasne
	Średnie
	Ciemne
	Bardzo ciemne

# 4

#### Zakończenie procesu pieczenia

Po zakończeniu procesu pieczenia, gdy zegar wskaże wartość zerową, automat do pieczenia chleba wyemituje sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie procesu wypieku. Automat automatycznie przełączy się na tryb podtrzymania ciepła. Proces ten można zatrzymać naciskając w dowolnej chwili przycisk Wróć/anuluj/pauza 20



## ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania następujących podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Po pierwsze, istnieje ryzyko obrażeń ciała lub śmierci, po drugie – ryzyko uszkodzenia urządzenia. Stopień ryzyka oznaczono w instrukcji obsługi w następujący sposób:

**OSTRZEŻENIE: Zagrożenie zdrowia i życia osób!**

WAŻNE: Ryzyko uszkodzenia urządzenia!

Poniżej podajemy porady dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.

## Lokalizacja

- To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak: gospodarstwa domowe; klienci hoteli, moteli oraz innych obiektów mieszkalnych, miejsca zakwaterowania; obiekty noclegowe oferujące posiłki. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań profesjonalnych lub przemysłowych, tzn. w kuchniach, zakładach, biurach lub innych placówkach przemysłowych.
- Zawsze umieszczaj urządzenie z dala od krawędzi blatu.
- Upewnij się, że urządzenie stoi na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu ani w pobliżu wody.

## Przewód zasilający

- Po podłączeniu do gniazdka sieciowego przewód zasilający nie powinien być naprężony.
- Przewód zasilający nie może zwisać z blatu w miejscu, w którym byłby w zasięgu dziecka.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwiślał swobodnie, np. między nisko umieszczonym gniazdem a stołem.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający leżał na kuchence, tosterze ani innych gorących powierzchniach, gdzie mógłby ulec uszkodzeniu.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym producenta, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.

## Bezpieczeństwo osób

- OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem oraz obrażeń ciała, nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani w żadnej innej cieczy.**
- OSTRZEŻENIE: Nie dotykaj gorących powierzchni. Wyjmując gorącą formę do pieczenia, korzystaj z rękawic kuchennych. W żadnym razie nie zastanawiaj wylotów pary.
- OSTRZEŻENIE: Unikaj styczności z ruchomymi częściami.
- Podczas przenoszenia urządzenia z gorącą zawartością należy zachować szczególną ostrożność.
- Automatu do pieczenia chleba nie należy używać do przechowywania ani wkładając do niego żadnych przyborów, ponieważ mogą one spowodować pożar lub porażenie prądem.
- Nie obsługuj urządzenia mokrymi ani wilgotnymi rękami.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby te są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

## Dzieci

- Nigdy nie pozwalaj dziecku na obsługę tego urządzenia.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

## Pierwsza pomoc przy oparzeniach

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

## Inne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Korzystanie z dodatkowych przystawek niezalecanych przez producenta może doprowadzić do uszkodzenia automatu do pieczenia chleba.
- Nie umieszczaj urządzenia na ani w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenki lub palniki gazowe albo elektryczne.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie stawiaj na nim formy do pieczenia ani żadnych innych przedmiotów.
- Do mycia nie używaj zmywaków drucianych. Formy do pieczenia, mieszadła, kubka pomiarowego ani łyżek pomiarowych nie myj w zmywarce.
- Urządzenie i przewód zasilający powinny znajdować się z dala od miejsc o wysokiej temperaturze, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci, ostrych krawędzi itp.
- Forma do pieczenia musi być włożona na właściwe miejsce przed włączeniem urządzenia.
- Do urządzenia nie może być podłączony zewnętrzny wyłącznik czasowy lub system zdalnego sterowania.
- Zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, podczas zakładania przystawek lub czyszczenia urządzenia albo w razie jakiegokolwiek problemu. Ciągnij za wtyczkę, nie za przewód.

## Wymagania elektryczne

Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu gniazda elektrycznego, które doprowadza prąd przemienny.

**OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE WYMAGA UZIEMIENIA.**

**Spis treści**

Tabele przeliczania jednostek	6
Skrócona instrukcja obsługi	67
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	68
Wymogi elektryczne	68
Wyposażenie	70
Kilka słów o automacie do pieczenia chleba	70
Mieszadło	70
Opisy programów	70
Przed pierwszym użyciem	70
Przyciski i elementy sterowania	70
Włączenie	71
Wybór programu	71
Wybór wielkości bochenka	71
Wybór ustawienia zarumienienia	71
Czas opóźnienia	71
Wypiek chleba	71
Ikony cyklu pieczenia	71
Chleb jest gotowy	71
Podtrzymanie ciepła	71
Oświetlenie wewnętrzne	71
Przycisk pauzy	71
Sygnal dźwiękowy	71
Stop	71
Przerwa w zasilaniu	71
Programy domowe	71
Ustawienie zarumienienia	72
Krojenie i przechowywanie chleba	72
Czyszczenie i konserwacja	72
Przechowywanie urządzenia	72
Udane wypieki	72
Mieszanki chlebowe	73
Temperatura składników	73
Polewa	73
Czasy pieczenia programów	73
Często zadawane pytania	73
Infolinia	77
Gwarancja	77

**Przepisy**

Kilka słów o przepisach	74
Ogólna metoda	74
<b>Chleby zwykłe – 1</b>	<b>74</b>
Zwykły chleb jasny	74
<b>Chleb razowy – 2</b>	<b>74</b>
Chleb razowy	74
<b>Słodki – 3</b>	<b>74</b>
Chleb z mieszanką owocową	74
<b>Tosty – 4</b>	<b>74</b>
Chleb tostowy	74
<b>Chleb francuski – 5</b>	<b>74</b>
Chleb francuski	74
<b>Ciasto na wypieki – 6</b>	<b>75</b>
Bułki pszenne	75
<b>Dżemy – 7</b>	<b>75</b>
Marmolada	75
<b>Mieszanki chlebowe – 8</b>	<b>75</b>
Instrukcje dotyczące mieszanek chlebowych	75
<b>Chleby specjalne – 9</b>	<b>75</b>
Chleb słodowy	75
<b>Bezglutenowy – 10</b>	<b>75</b>
Chleb bezglutenowy z pomidorami suszonymi na słońcu	75
<b>Szybkie wypieki 1–11</b>	<b>75</b>
Szybkopieczony chleb jasny, mały	75
<b>Szybkie wypieki 2–12</b>	<b>75</b>
Szybkopieczony chleb jasny, duży	75
<b>Dodatkowe wypieki – 13</b>	<b>nie dotyczy</b>
Tylko dodatkowe wypieki	
<b>Pizza – 14</b>	<b>76</b>
Spód pizzy	76
Smakowy spód pizzy	76
Makaron	76
<b>Na szybko – 15</b>	<b>76</b>
Chleb bananowo-orzechowy	76
<b>Domowe I – 16</b>	<b>nie dotyczy</b>
<b>Domowe II – 17</b>	<b>nie dotyczy</b>
<b>Ciasto* – 18</b>	<b>76</b>
Ciasto madera*	76
Ciasto z mieszanką owocową*	76
Mieszanka ciasta w opakowaniu*	76
<b>Deser* – 19</b>	<b>77</b>
Budyń jabłkowo-owsiany*	77

\* Dostępny jedynie w modelach 48319 i 48320

## Wyposażenie

- 1 Wyloty powietrza
- 2 Okienko kontrolne
- 3 Uchwyt pokrywy
- 4 Pokrywa
- 5 Wyświetlacz (patrz rysunek)
- 6 Elementy sterowania (patrz rysunek)
- 7 Dozownik owoców i orzechów (tylko model 48323)

## Forma do pieczenia

- 8 Forma do pieczenia
- 9 Mieszadło
- 10 Walek obrotowy

## Panel sterowania

- 11 Numer programu
- 12 Czas cyklu
- 13 Wskaźnik zegara/opóźnienia
- 14 Numer cyklu wyrastania/wyrabiania
- 15 Wielkość bochenka
- 16 Ustawienie przyrumienienia
- 17 Symbol wyrabiania
- 18 Symbol wyrastania
- 19 Symbol pieczenia
- 20 Wróć/anuluj/pauza
- 21 Zwiększ/włącz oświetlenie
- 22 Zmniejsz
- 23 Zatwierdź/start

## Kilka słów o automacie do pieczenia chleba

- Trzy ustawienia urządzenia umożliwiają pieczenie małych bochenków o wadze 450 g, średnich bochenków o wadze 680 g lub dużych o wadze 900g (waga przybliżona – zależy od przepisu).

## Mieszadło

- Czyść mieszadło po każdym użyciu, a przed każdym użyciem automatu sprawdź, czy mieszadło obraca się swobodnie na trzpieniu obrotowym. Przed ponownym włożeniem mieszadła możesz nasmarować miejsce połączenia niewielką ilością oleju słonecznikowego. Przygotuje to mieszadło do kolejnego użycia.  
UWAGA: Model 48319 jest wyposażony w opuszczane mieszadło, natomiast modele 48320 i 48321 posiadają stałe mieszadło.

## Opisy numerów programów

- 1 **Podstawowy jasny i ciemny (2:51–3:00)** Jasny i ciemny chleb. Również do chlebów smakowych z dodatkiem ziół i rodzynek.
- 2 **Razowy (3:32–3:40)** Do pieczenia chleba zawierającego dużą ilość mąki razowej. Przy tym ustawieniu czas nagrzewania wstępnego jest dłuższy, dzięki czemu ziarno może wchłonąć wodę i napęcznieć. Nie zaleca się korzystania z programatora czasu opóźnienia, ponieważ wówczas rezultaty mogą być dużo gorsze.
- 3 **Słodkie (2:35–2:45)** Do pieczywa słodkiego z bardziej chrupiącą skórką niż przy ustawieniu podstawowym. Bardziej chrupiąca skórka uzyskuje się dzięki karmelizacji cukru.
- 4 **Tosty (2:55–3:00)** Do pieczenia lekkiego chleba z bardziej miękką i grubszą skórką.
- 5 **Francuskie (3:30–3:50)** Do pieczenia lekkiego pieczywa, na przykład francuskiego, które ma bardziej chrupiącą skórkę i jest lżejsze.
- 6 **Ciasto na wypieki (1:30)** Ustawienie to powoduje tylko wyrobienie ciasta, ale bez pieczenia. Po wyjęciu ciasta można z niego uformować bułki, pizzę itp. Przy tym ustawieniu można wyrobić dowolne ciasto. Łączny ciężar składników nie powinien przekraczać 1 kg.
- 7 **Dżem (1:20)** To ustawienie służy do wyrabiania dżemu ze świeżych owoców i marmolady. Nie zwiększaj podanej ilości ani nie pozwól, aby zawartość formy wygotowała się do komory urządzenia. Jeśli tak się stanie, natychmiast wyłącz urządzenie. Ostrożnie wyjmij formę, poczekaj, aż urządzenie nieco ostygnie i umyj je dokładnie.
- 8 **Mieszanki chlebowe (2:30)** Do przygotowania bochenka o wadze około 680 g z użyciem gotowej i kupionej w sklepie mieszanki chlebowej. Te mieszanki najczęściej występują w dwóch wariantach: „Dodaj tylko wodę” oraz „Dodaj tylko mąkę i wodę”.
- 9 **Specjalne (2:50)** Chleb pieczony z użyciem tego ustawienia jest najczęściej mniejszy i ma wilgotniejszą i gęstszą strukturę. Te chleby nie zawierają mąki chlebowej.
- 10 **Bezglutenowe (2:35)** Chleby bezglutenowe bazują na zaczynie drożdżowym i nie posiadają glutenu (białka pszenicy,




owsa, jęczmienia, żyta). Osoby nietolerujące glutenu (czyli cierpiące na celiakię) mogą na receptę kupić specjalną mąkę bezglutenową. Jest ona dostępna w większości aptek i w sklepach ze zdrową żywnością, ale może być droga.

- 11 **Szybkie pieczenie I (1:10)** Do pieczenia bochenków jasnego chleba 680 g w krótszym czasie. Bochenki chleba uzyskane przy tym ustawieniu mogą być mniejsze i wilgotniejsze.
- 12 **Szybkie pieczenie II (1:15)** Do pieczenia bochenków jasnego chleba 900 g w krótszym czasie. Bochenki chleba uzyskane przy tym ustawieniu mogą być mniejsze i wilgotniejsze.
- 13 **Dodatkowe pieczenie (1:00)** To ustawienie obejmuje jedynie pieczenie i można go użyć do wydłużenia czasu pieczenia z wybranymi ustawieniami. Opcja ta jest szczególnie przydatna w przypadku dogotowania dżemu i marmolady. Przy uruchomieniu domyślny czas minimalny wynosi 1 godzinę (1:00) i jest odliczany w 10-minutowych odstępach. Po zakończeniu dodatkowego pieczenia należy ręcznie wyłączyć to ustawienie, naciskając przycisk Stop. Zaleca się sprawdzenie stanu chleba lub dżemu po 10 minutach, a następnie w 10-minutowych odstępach. Naciskając przycisk + można wydłużyć czas w 10-minutowych odstępach. Jeżeli ustawienie dodatkowego pieczenia zostanie wybrane bezpośrednio po innym programie i pojawi się komunikat H:HH, należy otworzyć pokrywę, wyjąć formę i pozostawić ją do ostygnięcia na 10 minut. Gdy forma ostygnie, włóż ją z powrotem wraz z zawartością, ustaw program i naciśnij przycisk Start.
- 14 **Ciasto na pizzę (0:50)** To ustawienie może być użyte do mieszanego zwykłego lub smakowego ciasta na pizzę, jak również świeżego ciasta na makaron. Po zakończeniu programu ciasto można wyjąć z urządzenia i uformować spody do pizzy, które następnie można upiec w piekarniku albo pociąć na makaron i ugotować.
- 15 **Szybki (1:40)** Służy do pieczenia chleba, który musi być gotowy w krótszym czasie. Chleb pieczony przy użyciu tego ustawienia jest zwykle mniejszy i ma gęstszą konsystencję.
- 16 **Domowe I** To ustawienie umożliwia zmianę czasu wyrabiania ciasta, wyrastania oraz pieczenia. Dzięki temu masz szansę stworzyć swój perfekcyjny przepis na chleb. Funkcja Domowe jest przeznaczona dla doświadczonych miłośników chleba, którzy rozumieją wzajemne oddziaływanie poszczególnych procesów przygotowania chleba, jak również dla mniej doświadczonych użytkowników, którzy w myśl zasady prób i błędów chcą uzyskać naprawdę oryginalny bochenek chleba.

Automat do pieczenia chleba automatycznie zapamięta zmienione ustawienia, dzięki czemu nie musisz ich pamiętać. Gdy skorzystasz z dowolnego z programów domowych, Twoje poprzednie ustawienia pojawią się, gdy ponownie wybierzesz tę opcję. Możesz z nich skorzystać w zmienionej formie lub wprowadzić dalsze modyfikacje.

- 17 **Domowe II** Więcej informacji można znaleźć w punkcie Domowe I.
- 18 **Ciasto\* (1:10)** Ten automat do pieczenia chleba może być również używany do pieczenia niektórych ciast. Proces jest tak samo prosty jak w przypadku przygotowania chleba – wystarczy postępować zgodnie z przepisem. Można również użyć automatu do wypieku ciast z gotowych mieszanek na ciasta, w przypadku których wystarczy jedynie dodać wodę. W takim przypadku należy mieszanke wymieszać z wodą przed umieszczeniem jej w urządzeniu.
- 19 **Deser\* (2:50)** To ustawienie umożliwia przygotowanie innych deserów i ciast w automacie do pieczenia chleba. Proces ponownie jest bezproblemowy i prosty – wystarczy postępować ściśle według przepisu.  
\* Dostępny jedynie w modelach 48319 i 48320

## Przed pierwszym użyciem

- 1 Za pierwszym razem natłuść formę do pieczenia olejem, masłem lub margaryną i włóż ją pustą do automatu na około 10 minut (wybierz program Pieczenie dodatkowe).
- 2 Wyczyść ponownie.
- 3 Zamontuj mieszadło  na trzpieniu wałka  w formie do pieczenia .  
UWAGA: W trakcie produkcji konieczne jest lekkie nasmarowanie niektórych części urządzenia. Skutkiem tego urządzenie podczas pierwszego użycia może wydzielać niewielką ilość pary – jest to normalne zjawisko.

## Korzystanie z automatu do pieczenia chleba

- 1 **Wyjmij formę do pieczenia** Otwórz pokrywę i wyjmij formę do pieczenia. W tym celu chwyć uchwyt, przekręć go w lewo i pociągnij do góry. Ustaw formę na powierzchni roboczej. Ważne jest, aby składniki umieszczać w formie poza automatem, tak aby przypadkowo rozsypane składniki nie zapaliły się od elementów grzejnych.
- 2 **Zamocuj mieszadło** Jeśli mieszadło nie zostało zamontowane wcześniej, zamocuj je dociskając do wałka.
- 3 **Odmierz składniki** Odmierz wymagane składniki i umieść je wszystkie w formie w podanej kolejności. Zobacz dalszy rozdział „Odmierzanie składników”. Dodając drożdże do formy, zwracaj uwagę, aby nie zetknęły się one z wodą ani żadnym innym płynem, ponieważ wówczas zaczną natychmiast pracować. Stosuj letnią wodę o temperaturze 21–28°C.
- 4 **Włóż formę do środka** Włóż formę z powrotem do automatu do pieczenia, przekręcając ją w prawo, aż zablokuje się we właściwym położeniu. Zamknij pokrywę.
- 5 **Włącz urządzenie** Podłącz urządzenie do źródła zasilania. Automat do pieczenia chleba automatycznie przełączy się do programu 1 – bochenek chleba 900 g, średnio zarumieniony.

## Wybór programu

Aby wybrać inny program użyj przycisku „Zwiększ” **21** i „Zmniejsz” **22**, aż w górnym lewym rogu wyświetlacza pojawi się numer wymaganego programu **11** – Opisy programów.

Czas cyklu wybranego programu automatycznie pojawi się na wyświetlaczu **12**.

Czas jest wyświetlany w godzinach i minutach – odliczanie do zera rozpocznie się w chwili uruchomienia programu.

Po wybraniu programu naciśnij przycisk „Zatwierdź/Start” **23**. Zaświeci się ikona „Wielkość bochenka” **13**.


## Wybór wielkości bochenka

Aby wybrać wielkość bochenka, naciśnij przycisk „Zwiększ” **21** lub „Zmniejsz” **22**.

Ikony wielkości bochenka:

 Bochenek 0,45 kg (wybrane programy)

 Bochenek 0,68 kg

 Bochenek 0,9 kg

Nie wszystkie wielkości bochenka są dostępne we wszystkich programach.

Po wybraniu wielkości bochenka naciśnij przycisk „Zatwierdź/Start” **23**. Zaświeci się ikona „Ustawienie zarumienienia” **16**.

## Wybór ustawienia zarumienienia

Aby wybrać stopień zarumienienia naciśnij przycisk „Zwiększ” **21** lub „Zmniejsz” **22**.

 Bardzo jasne

 Jasne

 Ąrednie

 Ciemne

 Bardzo ciemne

Po wybraniu stopnia zarumienienia naciśnij przycisk „Zatwierdź/Start” **23**. Zaświeci się następnie ikona „Wskaźnik opóźnień” **15**.

## Korzystanie z programatora czasowego

Po wybraniu programu, wielkości bochenka i stopnia zarumienienia, możesz rozpocząć pieczenie chleba natychmiast lub opóźnień czas pieczenia maksymalnie do 12 godzin. Przejdź do rozdziału 11 – „Pieczenie chleba”, aby rozpocząć pieczenie natychmiast.

UWAGA: Programatora czasowego nie można użyć w przypadku programu szybkiego pieczenia, ciasta oraz dżemu.

UWAGA: Funkcji tej nie należy używać w przypadku przepisów zawierających łatwo psujące się składniki, takie jak jajka, świeże mleko, kwaśna śmietana lub ser.

Aby opóźnień pieczenie chleba użyj przycisku „Zwiększ” **21** i „Zmniejsz” **22**, gdy świeci się ikona „Wskaźnik opóźnień” **15**.

Pojedyncze naciśnięcie przycisku „Zwiększ” **21** spowoduje dodanie 10 minut do czasu opóźnień. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby przyspieszyć narastanie godzin opóźnień. Aby skrócić czas opóźnień, naciśnij przycisk „Zmniejsz” **22**.

Całkowity czas przedstawiony na wyświetlaczu obejmuje czas pieczenia i czas opóźnień. Na przykład, jeśli pieczenie chleba trwa 3 godziny i rozpoczęcie pieczenia zostało opóźnione o 5 godzin, odliczanie czasu na wyświetlaczu rozpocznie się od 8 godzin, a na wyświetlaczu pojawi się symbol **15**. Gdy rozpocznie się pieczenie, symbol **15** zniknie, ponieważ upłynął czas opóźnień.

## Napełnianie dozownika owoców i orzechów\*

- Jeśli korzystasz z przepisu, który wymaga zastosowania dozownika owoców i orzechów, należy zamocować go w tej chwili. Dozownik powinien być napełniony jedną pełną miarką suchych składników (za pomocą dostarczonej miarki). Nie należy przepelniać dozownika, ponieważ może to spowodować jego zablokowanie.
- W przypadku napełniania dozownika owocami należy upewnić się, że owoce nie są ze sobą posklejane. W przeciwnym razie dozownik może działać nieprawidłowo lub owoce nie będą równomiernie rozłożone w mieszance chlebowej. Najlepiej przed umieszczeniem owoców w dozowniku posypać je mąką, aby się ze sobą nie sklejały.

\* Dotyczy tylko modelu 48319 i 48320.

## Wypiek chleba


Aby rozpocząć proces wypieku chleba, należy nacisnąć i przytrzymać przez około 3 sekundy przycisk „Zatwierdź/Start” **23**. Automat wyemituje sygnał dźwiękowy i na ekranie przestaną migać wskaźniki.


## Ikony cyklu pieczenia


Podczas procesu pieczenia automat informuje o poszczególnych etapach, tzn. wyrabianie ciasta, wyrastanie ciasta lub pieczenie.

 Symbol 1. wyrabiania

 Symbol 2. wyrabiania

 Symbol 1. wyrastania

 Symbol 2. wyrastania

 Symbol 3. wyrastania

 Symbol pieczenia

## Chleb jest gotowy

Automat to pieczenia chleba wyemituje 3 sygnały dźwiękowe, informując, że proces pieczenia został zakończony. Zegar będzie wskazywać wartość 00.00, ponieważ upływie czas odmierzony do końca programu i automat automatycznie przełączy się do trybu podtrzymania ciepła.

## Podtrzymanie ciepła

Zegar odlicza czas w minutach, które oznaczają czas podgrzewania od chwili zakończenia wypieku chleba. Maksymalnie jest to 60 minut. Naciśnij przycisk z czerwonym krzyżykiem, aby wyłączyć podtrzymanie ciepła.

## Oświetlenie wewnętrzne

- Symbol oświetlenia znajduje się na przycisku „+” **21**
- Przycisk można nacisnąć w dowolnej chwili podczas procesu pieczenia – oświetlenie włączy się na 20 sekund.

## Przycisk pauzy

Podczas cyklu pieczenia, jeśli chcesz nieznacznie skorygować skład ciasta, możesz zatrzymać na chwilę cykl pieczenia aż do fazy „Wyrabianie 2”. W tym celu naciśnij przycisk „Wróć/anuluj/pauza” **20**. Proces pieczenia można następnie wznowić naciskając przycisk „Zatwierdź/start” **23**. Jeśli funkcja pauzy nie zostanie ręcznie wyłączona, wtedy po około 5 minutach proces pieczenia zostanie automatycznie wznowiony.

## Stop

Funkcję „stop” obsługuje przycisk „Wróć/anuluj/pauza” **20** i należy przytrzymać go przez 3 sekundy, aby w dowolnym momencie zatrzymać cykl pieczenia.

## Przerwa w zasilaniu

Po krótkiej awarii zasilania:

- Jeśli program nie osiągnął jeszcze fazy 1. wyrastania i przerwa w dopływie energii trwała jedynie kilka sekund, wtedy program będzie automatycznie wznowiony po przywróceniu zasilania. Jeśli przerwa w zasilaniu trwa dłużej, proces można uruchomić ponownie naciskając przycisk „Zatwierdź/start” **23**.
- Jeśli program przekroczył ten etap, cały proces należy rozpocząć od nowa. Składniki należy usunąć i rozpocząć pieczenie ponownie przy użyciu świeżych składników.

## Programy domowe

Dostępne są 2 programy domowe (nr 18 i nr 19), które umożliwiają dostosowanie istniejących programów pieczenia do Twoich własnych wymagań. Na przykład, możesz przeprowadzić pełny program pieczywa razowego (nr 2), ale konsystencja ciasta ma być bardziej zwarta. Możesz to osiągnąć dzięki programom domowym. Masz możliwość zmienić czasy trwania każdej fazy procesy od zera minut do 2 godzin, w zależności od poszczególnego etapu. Jeśli zostanie wybrana zerowa wartość minut, wtedy ta faza cyklu zostanie wykluczona z programu pieczenia.

**Wyrabianie 1** 

Gdy przejdziesz do programu 18. lub 19., wtedy na wyświetlaczu zacznie automatycznie migać symbol wyrabiania 1 i pojawi się wartość 10 minut. Czas trwania cyklu wyrabiania 1 można zwiększyć lub zmniejszyć w zakresie od 6 do 14 minut, naciskając przycisk „+” lub „-” **21**, **22**. Potwierdź czas trwania cyklu 1. wyrabiania, naciskając przycisk z zielonym znacznikiem wyboru **23** – zacznie migać symbol Wyrastanie 1.

**Wyrastanie 1** 

na zegarze pojawi się wartość 20 minut – jest to domyślna wartość dla tego etapu procesu.

Czas trwania cyklu Wyrastanie 1 można zwiększyć lub zmniejszyć w zakresie od 20 do 60 minut, naciskając przycisk „+” lub „-” **21**, **22**. Potwierdź wybrany czas naciskając przycisk z zielonym znacznikiem wyboru – symbol wyrabiania 2 zacznie migać na ekranie.

**Wyrabianie 2** 



na zegarze pojawi się wartość 15 minut – jest to domyślna wartość dla tego etapu procesu. Czas trwania cyklu wyrabiania 2 można zwiększyć lub zmniejszyć w zakresie od 5 do 20 minut, naciskając przycisk „+” lub „-” **21**, **22**. Potwierdź czas trwania cyklu 2. wyrabiania, naciskając





przycisk z zielonym znacznikiem wyboru – zacznie migać symbol Wyrastanie 2.

### Wyrastanie 2

– na zegarze pojawi się wartość 25 minut – jest to domyślna wartość dla tego etapu procesu.



Czas trwania cyklu 2. wyrastania można zwiększyć lub zmniejszyć w zakresie od 5 do 120 minut, naciskając przycisk „+” lub „-”  . Potwierdź wybrany czas naciskając przycisk z zielonym znacznikiem wyboru – symbol wyrastania 3 zacznie migać na ekranie.

### Wyrastanie 3

– na zegarze pojawi się wartość 45 minut – jest to domyślna wartość dla tego etapu procesu. Czas trwania cyklu 3. wyrastania można zwiększyć lub zmniejszyć w zakresie od 2 do 120 minut, naciskając przycisk „+” lub „-”  . Potwierdź wybrany czas naciskając przycisk z zielonym znacznikiem wyboru – symbol pieczenia zacznie migać na ekranie.

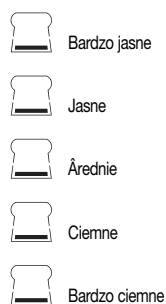
### Pieczenie

– na zegarze pojawi się wartość 35 minut – jest to domyślna wartość dla tego etapu procesu.


Czas trwania cyklu wyrabiania pieczenia można zwiększyć lub zmniejszyć w zakresie od 0 do 1 godziny i 20 minut, naciskając przycisk „+” lub „-”  . Potwierdź wybrany czas naciskając przycisk z zielonym znacznikiem wyboru – symbol stopnia zarumienienia zacznie migać na ekranie.

## Ustawienie zarumienienia

Na tym etapie zegar zniknie z wyświetlacza.



Do wyboru dostępnych jest 5 różnych ustawień zarumienienia.

Przewiń, aby wybrać kolor przyrumienienia i naciśnij przycisk z zielonym znacznikiem wyboru, aby potwierdzić – na wyświetlaczu pojawi się całkowity zaprogramowany czas pieczenia. Można rozpocząć proces pieczenia automatycznie, naciskając i przytrzymując przez 3 sekundy przycisk z zielonym znacznikiem wyboru  lub użyć funkcji programatora czasowego.

## Krojenie i przechowywanie chleba

W celu uzyskania optymalnych rezultatów chleb połóż na drucianej podstawie, a przed krojeniem odczekaj 15–30 minut, aż ostygnie.

Aby uzyskać równe kromki, korzystaj z krawalnicy lub ostrego noża z ząbkowanym ostrzem.

Niewykorzystany chleb można przechowywać w szczelnie zamkniętej torebce plastikowej w temperaturze pokojowej nie dłużej niż przez trzy dni. Jeśli panuje wysoka temperatura i wilgotność, w nocy chleb przechowuj w lodówce.

W celu dłuższego przechowywania (do miesiąca) umieść chleb w szczelnie zamkniętym pojemniku w zamrażarce.

Jeśli chleb jest przechowywany w lodówce, przed podaniem wyjmij go, aby osiągnął temperaturę pomieszczenia.

Ponieważ chleb domowego wypieku nie zawiera konserwantów, ma skłonność do szybszego wysychania i czerstwienia niż chleb produkowany przemysłowo.

## Czyszczenie i konserwacja

- Ostrożnie: Aby uniknąć porażenia prądem, przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od gniazdka.**
- Poczekaj, aż automat do pieczenia chleba ostygnie.
  - WAŻNE: Nie zanurzaj ani nie oblewaj korpusu ani pokrywy żadną cieczą, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzeń i porażenia prądem.
- Obudowa: Wytrzyj pokrywę i zewnętrzną powierzchnię urządzenia wilgotną szmatką lub lekko zwilżoną gąbką.
- Wnętrze: Wnętrze automatu do pieczenia chleba wytrzyj wilgotną szmatką lub gąbką.
- Forma do pieczenia: Umyj formę do pieczenia w ciepłej wodzie, płyn do naczyń nie jest konieczny. Zwróć uwagę, aby nie zarysować powłoki antyadhezyjnej. Zanim ponownie włożysz formę do komory piekarniczej, wysusz ją dokładnie.
- Dozownik owoców i orzechów: Dozownik wyjmuje się poprzez uniesienie najpierw prawej strony. Po podniesieniu prawej strony można wyjąć cały dozownik. Dozownik można myć w wodzie z płynem do naczyń oraz za pomocą wilgotnej szmatki/gąbki. Następnie należy go dobrze wypłukać i pozostawić do wyschnięcia. Montaż dozownika należy przeprowadzić w taki sposób, aby lewa strona znalazła się na swoim miejscu w pierwszej kolejności. Następnie można dopchnąć na swoje miejsce prawą stronę.
  - Formy do pieczenia, miarki, łyżek pomiarowych ani mieszadła nie należy myć w zmywarce.
  - Nie mocz formy do pieczenia przed długi czas, ponieważ może to pogorszyć parametry pracy wałka napędowego.

- Jeżeli łypatka zablokuje się w formie do pieczenia, zalej ją gorącą wodą i pozostaw do namoczenia na 30 minut. Ułatwi to wyjęcie łypatki.

- Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania upewnij się, że jest ono całkowicie suche.

### Nie należy używać do czyszczenia urządzenia stalowych, druczanych czyścików.

**Szczególna dbałość o powłokę antyadhezyjną** Uważaj, aby nie uszkodzić powłoki. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych, takich jak łypatki, noże lub widelce. Po długim użytkowaniu powłoka może zmieniać kolor, co jest wyłącznie skutkiem działania wilgoci oraz pary i nie wpływa na działanie urządzenia ani na jakość chleba.

Po użyciu zawsze dokładnie myj mieszadło, które jest mocowane na wałku napędowym. Po czyszczeniu wlej kroplę oleju spożywczego do otworu wałka mieszadła i następnie zamocuj mieszadło. Zapobiegnie to przywieraniu mieszadła.

- Wszystkie wyloty i otwory muszą być wolne od kurzu.

## Przechowywanie urządzenia

Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania wysusz wszystkie jego części, łącznie z wytarciem wilgoci z okienka kontrolnego. Zamknij pokrywę i nie stawiaj na niej niczego w celu przechowywania.

## Udane wypieki

- Wszystkie składniki przepisu umieszczaj w formie do pieczenia w taki sposób, aby drożdże nie stykały się z żadnym płynem.
- Jeśli urządzenie jest wybrane w trybie Ciasto (program 6), po zakończeniu cyklu należy wyjąć ciasto z automatu, posmarować cienką warstwą oleju słonecznikowego i zakryć pergaminem oraz suchym ręcznikiem kuchennym. Ciasto następnie należy pozostawić w ciepłym miejscu, poza zasięgiem przeciągów, na około 30 minut lub do chwili, gdy podwoi swoją objętość.
- Wilgoc może sprawiać problemy, dlatego też podwyższona wilgotność powietrza i duża wysokość nad poziomem morza wymagają wprowadzenia pewnych korekt. W przypadku dużej wilgotności uwzględnij dodatkową łyżkę mąki, jeśli konsystencja ciasta jest niewłaściwa. W przypadku położenia na dużej wysokości zmniejsz ilość drożdży o około ¼ łyżeczki oraz zmniejsz nieco ilość cukru i/lub wody.
- Ustawienie CIASTO (Ciasto na wypieki) znakomicie nadaje się do mieszania, wyrabiania i wyrastania bogatszego ciasta, np ciasto na rogali. Wszystkie czynności związane z przygotowaniem ciasta można powierzyć automatowi do pieczenia – pozostaje tylko uformować ciasto i upiec je zgodnie z własnym przepisem.
- Gdy przepis mówi o „powierzchni lekko posypanej mąką”, rozprosz na danej powierzchni 1–2 łyżki mąki. Ponadto mąką można lekko posypać palce lub wałek do ciasta, aby ułatwić formowanie ciasta.
- Gdy zgodnie z przepisem ciasto ma się ustabilizować i wyrosnąć, umieść je w ciepłym miejscu bez przeciągów. Jeśli ciasto nie zwiększy objętości dwukrotnie, gotowy produkt może nie być odpowiednio delikatny.
- Jeśli podczas walcowania ciasto się zbiega, pozostaw je pod przykryciem na kilka minut, a następnie wznow walcowanie.
- Ciasto można zawinąć w folię plastikową i przechować w zamrażarce w celu późniejszego użycia. Przed ponownym użyciem ciasto musi dojść do temperatury pokojowej.
- Po 5 minutach wyrabiania otwórz pokrywę i sprawdź konsystencję ciasta. Ciasto powinno tworzyć miękką, gładką kulę. Jeśli jest zbyt suche, dodaj płynu. Jeśli jest zbyt mokre, dodaj mąki (po ½–1 łyżce).

### Odmierzanie składników

Kluczową i najważniejszą czynnością podczas korzystania z automatu do pieczenia chleba jest precyzyjne i dokładne odmierzenie składników. Niezmiernie ważne jest właściwe odmierzenie każdego składnika płynnego i stałego, ponieważ w przeciwnym razie rezultat pieczenia będzie gorszy lub całkowicie niezadowolający. Nie należy stosować zwykłych łyżeczek do herbaty ani łyżek stołowych. Ponadto składniki należy dodawać do formy do pieczenia w kolejności podanej w przepisie. Płyny i suche składniki należy odmierzać w następujący sposób:


### Miarka

Na miarce naniesione są różne skale miar objętości. W przepisach zawartych w tej broszurze miarą objętości jest „szklanka”, który odpowiada około 240 ml objętości i która została podzielona na części równe 1/16 objętości podstawowej.

- Jeśli przy odmierzaniu wolisz posługiwać się ciężarem (w gramach), napełnij i zważ wymaganą liczbę szklanek i zanotuj otrzymany przelicznik.  
tzn.: 2 szklanki = xx g  
3 szklanki = xxx g


Konieczne jest stosowanie dokładnej wagi dobrej jakości. W tej broszurze dla zachowania konsekwencji i dokładności miarą objętości jest „szklanka”.

### Odmierzanie płynów

Stosuj dostarczone miarki . W czasie odczytywania wskaźnika kubek pomiarowy musi stać na płaskiej, poziomej powierzchni, a wskazanie należy odczytywać na wprost (nie pod kątem). Poziom płynu musi pokrywać się z oznaczeniem żądanej miary.

Nie wystarczy pomiar „na wycucie”, ponieważ może on zaburzyć równowagę składników przepisu.

### Odmierzanie suchych składników

Składniki stałe (szczególnie mąkę) należy odmierzać przy użyciu dołączonych miarek. Miarki opierają się na standardzie amerykańskim (8 uncji objętości = około 240 ml). Chcąc odmierzyć suchy składnik, należy ostrożnie nałożyć go łyżką do miarki, a następnie wyrównać poziom, usuwając nadmiar składnika nożem . Ubijanie składników w miarce może spowodować, że ich ilość będzie większa od wymaganej. Ten nadmiar może naruszyć równowagę składników przepisu. O ile nie podano inaczej, mąki nie należy przesiewać.

Do odmierzania niewielkich ilości składników stałych lub płynnych (tj. drożdży, cukru, soli, mleka w proszku, miodu lub masy) należy stosować dołączoną łyżkę pomiarową. Miary muszą być

plaskie, bez nadmiaru, ponieważ ta niewielka różnica może zaburzyć delikatną równowagę składników przepisu **D**.

Automat do pieczenia chleba umożliwi łatwe uzyskiwanie pysznego pieczywa i ciast. Urządzenie wymaga tylko dokładnego stosowania się do zaleceń zawartych w przepisach. W prostym gotowaniu zwykle sprawdza się metoda „szczypta tego, kilka kropel tamtego”, ale z automatami do pieczenia jest inaczej. Optymalne rezultaty przy użyciu automatu do pieczenia chleba uzyskuje się tylko w przypadku dokładnego odmierzenia wszystkich składników.

- Składniki zawsze dodawaj w kolejności podanej w przepisie.
- **Dokładne odmierzenie składników ma zasadnicze znaczenie. Nie stosuj większych ilości.**

## Mieszanki chlebowe

Użyj programu do mieszanek chlebowych. (program 8)

W przypadku mieszanek chlebowych postępuj zgodnie z zaleceniami umieszczonymi na opakowaniu. Aktualnie dostępne są dwa rodzaje mieszanek chlebowych.

- 1 Wystarczy dodać wodę.  
Są to pełne mieszanki, zawierające wszystkie niezbędne składniki, w tym również drożdże. Wystarczy dodać wodę.
- **WAŻNE:** Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu, ponieważ niektóre mieszanki zawierają większą niż zwykle ilość drożdży, które mogą spowodować nadmierne wyrośnięcie ciasta w formie do pieczenia. Stosuj maksymalnie 3 szklanki mieszanki.
- W gorącej i wilgotnej pogodzie mieszanki te częściej powodują nadmierne wyrastanie i opadanie ciasta. Ponieważ są to pełne mieszanki, nie możemy doradzić żadnych sposobów ich modyfikacji, tak jak w przypadku naszych własnych przepisów. Dobrym sposobem może być pieczenie o najchłodniejszej porze dnia i użycie wody o temperaturze 21–28°C.
- 2 Wystarczy dodać mąkę i wodę.  
W tego rodzaju mieszanekach niezbędne składniki znajdują się w oddzielnych saszetkach.  
Wymagana jest jasna mąka chlebowa. Z jednego opakowania tej mieszanki można uzyskać bochenek o wadze 700 g.

## Temperatura składników

**Wszystkie składniki, w szczególności płyny (woda lub mleko), a także automat i forma do pieczenia, powinny być podgrzane do temperatury pokojowej (21°C).** Jeśli składniki będą zbyt zimne (poniżej 10°C), drożdże nie zaczną pracować. Bardzo gorące płyny (powyżej 40°C) mogą zabić drożdże.

## Tabela przeliczania jednostek

Płyny, mąka i inne składniki

Aby zachować konsekwencję w odmierzaniu różnych gatunków i rodzajów mąki, we wszystkich przepisach zalecamy korzystanie z dołączonego kubka (miarki).

Kubek ten jest zgodny z amerykańską miarą pojemności kubka wynoszącą 8 uncji objętości (227 ml).

Z myślą o osobach, które wolą korzystać z własnych naczyń pomiarowych, podano wielkości zastępcze w milimetrach (ml) i centymetrach sześciennych (cc) w przypadku płynów oraz w gramach (g) w celu ważenia mąki, cukru i owoców.

Uwaga: Wymagana jest dobrej jakości waga kuchenna z podziałką i dokładnością do 2 gramów.

Ewentualny dzbanek pomiarowy powinien mieć podziałkę co 2 ml.

Do odmierzania mniejszych ilości należy stosować dołączoną dużą i małą łyżkę. Można korzystać z zestawu zwykłych łyżek brytyjskich o charakterystycznym kształcie.

**Nie używaj w tym celu zwykłej łyżki stołowej lub łyżeczki do herbaty, ponieważ są one niedokładne.**

## CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

### Ogólne pytania dotyczące działania i obsługi urządzenia.

Pytanie 1

**Co zrobić, jeśli mieszadło wychodzi razem z chlebem?**

Przed pokrojeniem chleba wyjmij je plastikowymi szczypcami. Ponieważ mieszadło może się odłączyć od formy do pieczenia, jego wyjście razem z chlebem nie świadczy o usterce urządzenia.

Pytanie 2

**Dlaczego czasem na bocznej skórce chleba znajduje się trochę mąki?**

W niektórych przypadkach w narożnikach formy do pieczenia może pozostać nieco mieszaniny mąki. W takiej sytuacji zwykle można zjeść tę część zewnętrznej skórki lub odkroić ją ostrym nożem.

Pytanie 3

**Dlaczego automat nie miesza ciasta? Nie słychać pracy silnika.**

Mieszadło lub forma do pieczenia mogą nie być właściwie włożone. Upewnij się, że forma do pieczenia jest włożona prawidłowo oraz że jest „zatrzaśnięta” i dobrze osadzona na dnie automatu.

Pytanie 4

**Jak długo trwa pieczenie chleba?**

Czasy odpowiadające poszczególnym ustawieniom podano powyżej. Pytanie 5

**Dlaczego w przypadku pieczenia z użyciem świeżego mleka nie można korzystać z programatora czasowego?**

Mleko może się zepsuć, jeśli będzie znajdowało się w automacie zbyt długo. Źwieźszych składników, takich jak jajka i mleko, nie należy nigdy używać wraz z programatorem czasu opóźnienia.

Pytanie 6

**Dlaczego składniki trzeba dodawać w określonej kolejności?**

Umożliwia to automatowi do pieczenia najskuteczniejsze wymieszanie składników. Ponadto zapobiega to styczności drożdży z płynami przed rozpoczęciem mieszania ciasta, co jest bardzo istotne w przypadku korzystania z funkcji opóźnienia czasowego.

Pytanie 7

**Dlaczego gdy ustawimy programator czasowy na rano, z automatu dochodzą dźwięki połączoną nocą?**

Automat musi zacząć działać w momencie, gdy programator czasu opóźnienia osiągnie początkowy czas programu, tak aby chleb był gotowy o odpowiedniej porze. Dźwięki te wytwarza silnik podczas wyrabiania ciasta. Jest to normalne działanie, a nie usterka urządzenia.

Pytanie 8

**Mieszadło przywarło do formy do pieczenia. Jak wyjąć je po zakończeniu pieczenia?**

Mieszadło po pieczeniu może „przykleić się” do formy. Oplukanie mieszadła ciepłą lub gorącą wodą powinno poluzować je na tyle, aby umożliwić jego wyjęcie. Jeżeli mieszadło jest wciąż nieruchome, namocz je w gorącej wodzie przez około 30 minut.

Pytanie 9

**Czy formę do pieczenia można myć w zmywarce?**

Nie. Formę do pieczenia i mieszadło należy myć ręcznie. Pytanie 10

**Co się stanie, jeśli pozostawię upieczony chleb w formie?**

Przez pierwszą godzinę po zakończeniu pieczenia w automacie jest włączona funkcja podtrzymywania ciepła, która zapobiega zawilgoceniu chleba. Jeżeli chleb pozostanie w automacie po zakończeniu działania funkcji podtrzymywania ciepła, może dojść do zawilgocenia bochenka, ponieważ nadmiar pary (wilgoci) nie będzie mieć ujścia. Aby temu zapobiec, wyjmij upieczony chleb z automatu i połóż go na drucianej podstawie.

Pytanie 11

**Dlaczego ciasto wymieszało się tylko częściowo? Dlaczego nie wymieszało się całkowicie?**

Ciasto może być zbyt ciężkie lub suche. Ponadto mieszadło lub forma do pieczenia mogą nie być właściwie włożone. Również składniki mogły zostać dodane w niewłaściwej kolejności.

Pytanie 12

**Dlaczego chleb nie wyrósł?**

Drożdże mogły być zepsute lub przeterminowane albo w ogóle nie zostały dodane. Problemy z rośnięciem ciasta mogą być również skutkiem niepełnego wymieszania składników.

Pytanie 13

**O ile minimalnie i maksymalnie można opóźnić cykl pieczenia?**

Maksymalny czas opóźnienia wynosi 13 godzin łącznie z całkowitym czasem pieczenia. Na przykład przy ustawieniu 1 (program podstawowy, mały bochenek) czas cyklu wynosi 3:20. Początek można opóźnić o maksymalnie 9 godzin 40 minut. Minimalny czas opóźnienia przy każdym ustawieniu wynosi 10 minut. Wartość na zegarze opóźnienia zwiększa się i zmniejsza w 10-minutowych odstępach.

Pytanie 14

**Skąd wiadomo, kiedy do chleba należy dodać rodzynki, orzechy itp.?**

O możliwości dodania rodzynek, orzechów itp. podczas drugiego cyklu wyrabiania ciasta automat informuje sygnałem dźwiękowym.

Uwaga: Patrz moment dodawania orzechów i rodzynek w tabeli „Czasy cykli pieczenia”.

\* Dotyczy tylko modelu 48321 bez dozownika owoców i orzechów.

W niektórych przypadkach podczas pierwszego cyklu wyrabiania może dojść do posiekania składników. W każdym przepisie znajduje się informacja o najlepszym momencie dodania owoców i orzechów do ciasta.

Pytanie 15

**Dlaczego chleb wychodzi zbyt wilgotny? Co można zrobić?**

Na ciasto może niekorzystnie wpływać wilgoć. Dodaj jeszcze jedną łyżkę mąki. Podobny skutek może wywoływać duża wysokość nad poziomem morza. Zmniejsz ilość drożdży o ¼ łyżeczki oraz lekko zmniejsz ilość cukru i/lub wody/mleka.

Pytanie 16

**Dlaczego na wierzchu chleba tworzą się bąbelki powietrza?**

Przyczyną może być użycie zbyt dużej ilości drożdży. Zmniejsz ilość drożdży o ¼ łyżeczki.

Pytanie 17

**Dlaczego chleb rośnie, a następnie opada lub zapada się na środku?**

Chleb może wyrastać nadmierne. Aby spowolnić wyrastanie, zmniejsz ilość drożdży i/lub zwiększ ilość soli.

Pytanie 18

**Czy w automacie do pieczenia chleba można korzystać z ulubionych przepisów na chleb (tradycyjny chleb drożdżowy)?**

Tak, ale w celu uzyskania właściwych proporcji składników trzeba będzie trochę poeksperymentować. Przed rozpoczęciem eksperymentów zapoznaj się z urządzeniem i upiecz kilka bochenków chleba. Całkowita ilość składników stałych (czyli mąki, płatków owsianych, otrębów) nie może przekraczać 5 kubków. Na podstawie przepisów zawartych w tej broszurze można łatwiej określić właściwy stosunek składników stałych do płynnych oraz optymalne ilości drożdży, cukru, soli i oleju/masła/margaryny.

Zalecamy, aby własne przepisy na chleb tworzyć przy użyciu trybu podstawowego, a następnie przechodzić do innych programów, kierując się tabelą Czasów cykli pieczenia. Pytanie 19

**Czy to ważne, aby składniki osiągnęły temperaturę pokojową, zanim zostaną umieszczone w formie do pieczenia?**

Tak, nawet w przypadku korzystania z programatora czasu opóźnienia. (Woda musi mieć temperaturę od 21°C do 28°C).

Pytanie 20

**Dlaczego bochenki chleba różnią się wysokością i ciężarem? Chleby razowe/pelnoziarniste zawsze są niższe. Czy robię coś źle?**

Nie, to normalne, że bochenki chleba razowego lub pelnoziarnistego są niższe i bardziej zwarte niż pieczywo zwykle lub francuskie. Mąka razowa i pelnoziarnista jest cięższa od jasnej i dlatego w procesie pieczenia nie wyrasta tak bardzo. To samo dotyczy chleba zawierającego owoce, orzechy, płatki owsiane i otręby.

Pytanie 21

**Czy można wcześniej wymieszać drożdże z wodą?**

Nie, drożdże muszą pozostać suche i należy je włożyć do formy do pieczenia jako ostatnie, na

warstwie mąki. Jest to szczególnie ważne w przypadku korzystania z programatora czasu opóźniecia.

Pytanie 22

#### Dlaczego w podstawie chleba jest duża dziura?

Dziura ta jest skutkiem działania mieszcza. Czasami dziura ta jest większa niż zwykle. Dzieje się tak, ponieważ ciasto osiadło na boku mieszcza po drugim cyklu wyrabiania, co jest normalne w przypadku automatów do pieczenia chleba. Można rozłożyć ciasto równomiernie na dnie formy.

## PRZEPISY

Przepisy zawarte w tej broszurze dzięki szczegółowym próbom praktycznym gwarantują optymalne rezultaty. Autorami przepisów są specjaliści, którzy opracowali je specjalnie dla tego urządzenia, w związku z czym nie można zagwarantować zadowalających rezultatów pieczenia w innych urządzeniach tego rodzaju.

- Składniki zawsze dodawaj w kolejności podanej w przepisie.
  - **Dokładne odmierzenie składników ma zasadnicze znaczenie. Nie stosuj większych ilości.**
  - We wszystkich poniższych przepisach postępuj według identycznej procedury podstawowej:
- 1 Odmierz składniki i umieść je w formie do pieczenia.
  - 2 Stosuj letnią wodę o temperaturze 21-28°C.
  - 3 Włóż formę do pieczenia do automatu i zamknij pokrywę.
  - 4 Wybierz odpowiednie ustawienie rodzaju chleba.
  - 5 Naciśnij przycisk Start.
  - 6 Gdy chleb będzie gotowy, wyjmij formę z automatu przy użyciu rękawic kuchennych.
  - 7 Wyjmij chleb z formy do pieczenia (i w razie potrzeby mieszcza z chlebą).
  - 8 Przed zmianą akcesoriów pozwól im ostygnąć.

Jeśli to konieczne, procedurę tę należy zmodyfikować zgodnie z uwagami umieszczonymi na końcu danego przepisu. **Poniższe przepisy opracowano przy wykorzystaniu mąki i drożdży szybko działających wiodących producentów.**

## PRZEPISY NA CHLEBY ZWYKŁE (1)

### Zwykły chleb jasny

	0,45 kg	0,68 kg	0,90 kg
Woda	¾ szklanki	1 i 1/8 szklanki	1 i 1/2 szklanki
Odtuszczone mleko w proszku	2 łyżki	2 i 1/2 łyżki	4 łyżki
Olej słonecznikowy	2 łyżki	2 i 1/2 łyżki	4 łyżki
Cukier	1 i 1/4 łyżki	2 i 1/2 łyżki	3 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 i 1/4 łyżeczki	2 łyżeczki
Jasna mąka chlebowa	2 szklanki	3 szklanki	4 szklanki
Drożdże szybko działające	1 łyżeczka	1 i 1/4 łyżeczki	1 i 1/4 łyżeczki
Ustawienie programu	1 Podstawowy		

## PRZEPISY NA CHLEBY RAZOWY (2)

### Chleb razowy

	0,68 kg	0,90 kg
Woda	1 i 1/8 szklanki	1 i 5/8 szklanki
Odtuszczone mleko w proszku	1 i 1/2 łyżki	3 łyżki
Olej słonecznikowy	2 łyżki	3 łyżki
Cukier brązowy	2 i 1/2 łyżki	2 i 1/2 łyżki
Sól	1 i 1/4 łyżeczki	1 i 1/2 łyżeczki
Mocna razowa mąka chlebowa	3 szklanki	4 szklanki
Drożdże szybko działające	¾ łyżeczki	¾ łyżeczki
Tabletka z witaminą C (rozgniecioną)	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Ustawienie programu	2 Razowy	

## PRZEPISY NA CHLEBY SŁODKIE (3)

SPRAWDŹ ADRESY INTERNETOWE, KTÓRE ZOSTAŁY ZAMIESZCZONE NA KOŃCU TEGO ROZDZIAŁU.

### Chleb z mieszanką owocową

	0,45 kg	0,68 kg	0,90 kg
Woda	¾ szklanki	1 i 1/8 szklanki	1 i 1/2 szklanki
Odtuszczone mleko w proszku	2 łyżki	2 i 1/2 łyżki	3 łyżki
Olej słonecznikowy	2 łyżki	2 i 1/2 łyżki	3 łyżki
Cukier	2 łyżki	3 łyżki	3 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 i 1/4 łyżeczki	1 i 1/2 łyżeczki
Mocna jasna mąka chlebowa	2 szklanki	3 szklanki	4 szklanki
Gałka muszkatołowa	1/2 łyżeczki	¾ łyżeczki	1 łyżeczka
Drożdże szybko działające	¾ łyżeczki	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Mieszanka suszonych owoców †	1/4 szklanki	1/2 szklanki	2/3 szklanki
Ustawienie programu	3 Słodki		

† Umieść w dozowniku owoców i orzechów lub dodaj, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, jeśli posiadany model nie jest wyposażony w dozownik owoców i orzechów.

## PRZEPISY NA CHLEBY TOSTOWY (4)

SPRAWDŹ ADRESY INTERNETOWE, KTÓRE ZOSTAŁY ZAMIESZCZONE NA KOŃCU TEGO ROZDZIAŁU.

### Chleb tostowy

	0,68 kg	0,90 kg
Woda	1 i 1/16 szklanki	1 i 1/3 szklanki
Miękka margaryna lub masło	1 i 1/2 łyżki	2 łyżki
Sól	1/2 łyżeczki	1 łyżeczka
Odtuszczone mleko w proszku	1 i 1/2 łyżki	2 łyżki
Cukier	3 łyżki	3 i 1/2 łyżki
Mocna jasna mąka chlebowa	3 szklanki	4 szklanki
Drożdże szybko działające	¾ łyżeczki	1 łyżeczka
Ustawienie programu	4 Tosty	

## PRZEPISY NA CHLEBY FRANCUSKIE (5)

### Chleb francuski

	0,45 kg	0,68 kg	0,90 kg
Woda	¾ szklanki	1 szklanka	1 i 1/4 szklanki
Odtuszczone mleko w proszku	1 i 1/2 łyżki	2 łyżki	2 i 1/2 łyżki
Cukier	¾ łyżki	1 łyżka	1 i 1/4 łyżki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 i 1/4 łyżeczki
Olej słonecznikowy	1 łyżka	1 łyżka	1 i 1/2 łyżki
Mocna jasna mąka chlebowa	2 szklanki	3 szklanki	4 szklanki
Drożdże szybko działające	1 łyżeczka	1 łyżeczka	1 i 1/4 łyżeczki
Ustawienie programu	5 Francuskie		

**PRZEPISY NA CIASTO DO WYPIEKÓW (6)****Bułki pszenne**

Woda	1 i ¼ szklanki
Odtłuszczone mleko w proszku	1 łyżka
Masło (stopione)	2 łyżki
Cukier	2 łyżki
Sól	1 i ½ łyżeczki
Mocna jasna mąka chlebowa	3 i ¼ szklanki
Drożdże szybko działające	1 i ½ łyżeczki
Ustawienie programu	6 Ciasto

**Sposób przyrządzenia**

- 1 Wyrób ciasto i uformuj z niego 6 bułek.
- 2 Ułóż na natłuszczonej blasze do pieczenia.
- 3 Za pomocą pędzelka lekko posmaruj stopionym masłem.
- 4 Przykryj na 20–25 minut.
- 5 Zostaw do wyrośnięcia, aby bułki dwukrotnie zwiększyły rozmiar. Następnie posmaruj, jeśli jest to wymagane.
- 6 Piecz przez około 15–20 minut w temperaturze 190°C.

**PRZEPISY NA DŻEM (7)**

**SPRAWDŹ ADRESY INTERNETOWE, KTÓRE ZOSTAŁY ZAMIESZCZONE NA KOŃCU TEGO ROZDZIAŁU.**

**MIESZANKI CHLEBOWE (8)**

**SPRAWDŹ ADRESY INTERNETOWE, KTÓRE ZOSTAŁY ZAMIESZCZONE NA KOŃCU TEGO ROZDZIAŁU.**

W przypadku mieszanek chlebowych postępuj zgodnie z zaleceniami umieszczonymi na opakowaniu. Przepisy niektórych mieszanek chlebowych zalecają korzystanie z podstawowego programu pieczenia. Nasz program dla mieszanek chlebowych (8) został specjalnie opracowany w taki sposób, aby zapewnić najlepsze rezultaty wypieku mieszanek chlebowych.

Aktualnie dostępne są dwa rodzaje mieszanek chlebowych.

- 1 Wystarczy dodać wodę.  
Są to pełne mieszanki, zawierające wszystkie niezbędne składniki, w tym również drożdże.  
Wystarczy dodać wodę.
- **WAŻNE:** Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu, ponieważ niektóre mieszanki zawierają większą niż zwykle ilość drożdży, które mogą spowodować nadmierne wyrośnięcie ciasta w formie do pieczenia. Stosuj maksymalnie 3 szklanki mieszanki.
- W gorącej i wilgotnej pogodzie mieszanki te częściej powodują nadmierne wyrastanie i opadanie ciasta. Ponieważ są to pełne mieszanki, nie możemy doradzić żadnych sposobów ich modyfikacji, tak jak w przypadku naszych własnych przepisów. Dobrym sposobem może być pieczenie o najchłodniejszej porze dnia i użycie wody o temperaturze 21–28°C.
- 2 Wystarczy dodać mąkę i wodę  
W tego rodzaju mieszankach niezbędne składniki znajdują się w oddzielnych saszetkach.  
Wymagana jest jasna mąka chlebowa. Z jednego opakowania tej mieszanki można uzyskać bochenek o wadze 700 g.

**PRZEPISY NA CHLEBY SPECJALNE (9)**

**SPRAWDŹ ADRESY INTERNETOWE, KTÓRE ZOSTAŁY ZAMIESZCZONE NA KOŃCU TEGO ROZDZIAŁU.**

**Chleb słodowy**

	0,68 kg	0,90 kg
Woda	1 szklanka	1 i ¼ szklanki
Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Olej słonecznikowy	2 łyżki	3 łyżki
Czarna melasa	1 i ½ łyżki	2 i ½ łyżki
Ekstrakt słodowy	2 łyżki	3 łyżki
Mąka zwykła	3 szklanki	4 szklanki
Drożdże szybko działające	1 łyżeczka	1 i ¼ łyżeczki
Rodzynki sułtańskie*	½ szklanki	¾ szklanki
Ustawienie programu	9 Pieczywo specjalne	

\*Umieść w dozowniku owoców i orzechów lub dodaj, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, jeśli posiadany model nie jest wyposażony w dozownik owoców i orzechów.

**PRZEPISY NA PIECZYWO BEZGLUTENOWE (10)**

Chleby bezglutenowe to chleby z zaczynem drożdżowym niezawierające glutenu, czyli białka wchodzącego w skład pszenicy (a także owsa, jęczmienia i żyta).

W dniu pieczenia chleb smakuje wyśmienicie, ale tak jak wszystkie chleby bezglutenowe, już dzień później wymaga „odświeżenia”. Zwykle wystarczy 2 kromki włożyć do kuchenki mikrofalowej na 10–15 sekund. Pozostały świeży chleb można zamrozić. Aby przechować chleb bezglutenowy (albo dowolny inny chleb), pokrój go, ponownie złóż kromki, zawiń tak otrzymany „bochenek” w folię aluminiową i włóż go do plastikowej torebki. Włóż do zamrażarki i przechowuj w niej do momentu, aż chleb będzie ponownie potrzebny.

**Ze względu na naturę ciasta bezglutenowego może być konieczne dokładne sprawdzenie, czy składniki dobrze wymieszają się podczas pierwszego wyrabiania ciasta.**

**W tym celu należy otworzyć pokrywę podczas pierwszego wyrabiania ( ) gdy na wyświetlaczu świeci się ikona ) i zeszkrobać niewymieszane składniki, które mogły przykleić się do formy, a następnie wrzucić je do ciasta.**

**Należy to zrobić za pomocą drewnianej lub plastikowej łopatką, aby nie uszkodzić powłoki antyadhezyjnej formy.**

**Chleb bezglutenowy z pomidorami suszonymi na słońcu**

	0,68 kg
Jajka	3
Maślanka	284 ml
Mleko	5 łyżek
Sok z cytryny	2 łyżeczki
Miód	1 i ½ łyżki
Pasta z pomidorów suszonych na słońcu	1 łyżka
Pomidory suszone na słońcu (antipasti)	50 g
Olej z antipasti	1 łyżka
Sól	1 łyżeczka
Bezglutenowa jasna mąka wiejska	3 i ¼ szklanki
Drożdże	1 łyżka
Ustawienie programu	10 Bezglutenowe

**PRZEPISY NA SZYBKE PIECZENIE MAŁYCH BOCHENKÓW CHLEBA (11)****Szybkopieczony chleb jasny, mały**

	0,68 kg
Woda	1 i ⅛ szklanki
Odtłuszczone mleko w proszku	2 łyżki
Sól	1 łyżeczka
Cukier	4 łyżeczki
Olej słonecznikowy	2 łyżki
Mocna jasna mąka chlebowa	3 szklanki
Drożdże szybko działające	3 łyżeczki
Ustawienie programu	11 Szybkie pieczenie

**PRZEPISY NA SZYBKE PIECZENIE DUŻYCH BOCHENKÓW CHLEBA (12)****Szybkopieczony chleb jasny, duży**

	0,90 kg
Woda	1 i ½ szklanki
Odtłuszczone mleko w proszku	3 łyżki
Sól	1 i ½ łyżeczki
Cukier	5 łyżeczek
Olej słonecznikowy	3 łyżki
Mocna jasna mąka chlebowa	4 szklanki
Drożdże szybko działające	3 łyżeczki
Ustawienie programu	12 Szybkie pieczenie



**PRZEPISY NA CIASTO DO WYPIEKÓW\* (14)****Spód pizzy\***

Woda	1 szklanka
Cukier	2 łyżki
Sól	½ łyżeczki
Olej	3 łyżki
Mocna jasna mąka chlebowa	3 szklanki
Drożdże szybko działające	2 łyżeczki
Ustawienie programu	14 Ciasto na pizze

**Sposób przyrządzenia**

- 1 Nagrzij piekarnik.
- 2 Uformuj ciasto w płaski, okrągły placek. Ułóż na natłuszczonej blasze do pieczenia. Za pomocą pędzelka lekko posmaruj olejem.
- 3 Przykryj i zostaw do wyrośnięcia na 15 minut.
- 4 Ułóż na cieście odpowiednie składniki.
- 5 Piecz w temperaturze około 200°C (poziom 6 w piekarniku gazowym) aż do zarumienienia.

**Smakowe ciasto na pizzę\***

Woda	1 szklanka
Cukier	2 łyżki
Sól	½ łyżeczki
Rozgnieciony czosnek	1 łyżeczka
Mieszanka przypraw	2 łyżeczki
Olej	3 łyżki
Mocna jasna mąka chlebowa	3 szklanki
Drożdże szybko działające	2 łyżeczki
Ustawienie programu	14 Ciasto na pizze

**Sposób przyrządzenia**

- 1 Nagrzij piekarnik.
- 2 Uformuj ciasto w płaski, okrągły placek. Ułóż na natłuszczonej blasze do pieczenia. Za pomocą pędzelka lekko posmaruj olejem.
- 3 Przykryj i zostaw do wyrośnięcia na 15 minut.
- 4 Ułóż na cieście odpowiednie składniki.
- 5 Piecz w temperaturze około 200°C (poziom 6 w piekarniku gazowym) aż do zarumienienia.

**Makaron\***

Mąka zwykła	2 szklanki
Jajka (ubite)	2
Sól	1 i ½ łyżeczki
Olej roślinny	2 łyżeczki
Woda (więcej, jeśli jest wymagane)	2 łyżki
Ustawienie programu	14 Ciasto na pizze

**Sposób przyrządzenia**

- 1 Umieść wszystkie składniki w formie.
- 2 Włącz ustawienie pizzy i pomóż wymieszać składniki za pomocą łopatką. W razie potrzeby dodaj więcej wody, aby lepiej połączyć składniki.
- 3 Gdy uformuje się gładka kula, oznacza to, że ciasto jest gotowe.
- 4 Po zakończeniu cyklu rozwałkuj ciasto i potnij je w odpowiedni sposób za pomocą maszyny do makaronu.
- 5 Gotuj w wodzie przez 7-10 minut.

\* Dostępny jedynie w modelach 48319 i 48320

**PRZEPISY NA SZYBKIE CHLEBY\* (15)**

SPRAWDŹ ADRESY INTERNETOWE, KTÓRE ZOSTAŁY ZAMIESZCZONE NA KOŃCU TEGO ROZDZIAŁU.

**Chleb bananowo-orzechowy\*****Grupa składników 1**

Masło (stopione)	2 łyżki
Mleko	1 łyżka
Rozgnieciony banan	1 szklanka
Jajko (ubite)	1
Orzechy włoskie (posiekane)	½ szklanki
Skórka cytryny	1 łyżeczka

**Grupa składników 2**

Mąka zwykła	1 i ½ szklanki
Soda oczyszczona	½ łyżeczki
Proszek do pieczenia	¼ łyżeczki
Cukier	½ szklanki
Sól	¼ łyżeczki
Ustawienie programu	15 Szybkie

**Sposób przyrządzenia**

- 1 W osobnej misce wymieszaj ze sobą składniki z grupy 1.
- 2 W osobnej misce wymieszaj ze sobą składniki z grupy 2.
- 3 Umieść mieszankę w formie do chleba.

**PRZEPISY NA CIASTO DO WYPIEKÓW\* (18)****Ważne**

Ciasta pieczone w tym automacie po wyrośnięciu nie wypełniają formy całkowicie, lecz mają około 55 mm wysokości. Typowe ciasto to madera – wilgotne, bogate w smaku i gęste. Osobiste upodobania smakowe mogą wymagać drobnych korekt w przepisie – zmniejszenie ilości masła i cukru powoduje złagodzenie smaku, a zmniejszenie ilości wody i/lub jajek daje ciasto mniej wilgotne.

**Warianty**

Wiśnie – ½ kubka połówek wiśni (dobrze je umyć, aby usunąć nadmiar soku, i pozostaw do wyschnięcia na chłonnym papierze) lub mieszanka owoców (½ kubka) albo wiórków czekoladowych (¼ kubka).

Aby uzyskać dany wariant ciasta, dodaj odpowiedni składnik do formy jako ostatni, umieszczając go na pozostałych składnikach.

**Ciasto madera\*****Grupa składników 1**

Masło (stopione)	¾ szklanki
Esencja waniliowa	¼ łyżeczki
Jajka (ubite)	3 średnie
Sok z cytryny	2 łyżeczki

**Grupa składników 2**

Mąka zwykła	1 i 5/8 szklanki
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Cukier granulowany	1 szklanka
Ustawienie programu	16 Ciasto

**Sposób przyrządzenia**

- 1 W osobnej misce wymieszaj ze sobą składniki z grupy 1.
- 2 W osobnej misce wymieszaj ze sobą składniki z grupy 2.
- 3 Wymieszaj ze sobą składniki z grup 1 i 2.
- 4 Umieść mieszankę w formie do chleba.

**Mieszanka ciasta \***

Ten program może być również stosowany do przygotowania mieszanki zakupionej w sklepie. Wystarczy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

\* Dostępny jedynie w modelach 48319 i 48320

**PRZEPISY NA DESERY\* (19)****Budyń jabłkowo-owsiany\***

Årednie posiekane jabłka nadające się do pieczenia (obrane i wydrażone)	6
Sok z cytryny	1 łyżeczka
Brązowy cukier	½ szklanki
Mąka uniwersalna	½ szklanki
Owsianka błyskawiczna	1/3 szklanki
Masło lub margaryna, miękkie	6 łyżek
Ustawienie programu	17 Deser

Więcej przepisów można znaleźć pod poniższym adresem internetowym:

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

**Infolinia**

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek trudności z użytkowaniem urządzenia prosimy bez wahania dzwonić na numer infolinii.

Z pewnością będziemy mogli służyć bardziej kompetentną pomocą niż sklep, w którym został kupiony produkt. Przed wybraniem numeru telefonu prosimy przygotować następujące informacje, które pomogą naszym specjalistom w szybkiej odpowiedzi na Państwa pytania:

- Nazwa produktu.
- Model produktu, podany na spodzie urządzenia.
- Numer seryjny produktu, podany na spodzie urządzenia.

**Strona internetowa**

Można również skontaktować się z nami za pośrednictwem naszej strony internetowej: sprawdź naszą ofertę, zamówić urządzenia, części zamienne oraz akcesoria Morphy Richards.

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

**DWULETNI GWARANCJA**

Niniejsze urządzenie jest objęte dwuletnią gwarancją, upoważniającą do naprawy lub wymiany.

Zachowaj paragon ze sklepu jako dowód zakupu. Aby móc skorzystać z niego w przyszłości, przymocuj swój paragon do tylnej okładki tej instrukcji za pomocą zszywacza.

Jeśli urządzenie okaże się wadliwe, prosimy podać następujące informacje. Informacje umieszczone poniżej znajdują się na podstawie obudowy urządzenia.

Model

Numer seryjny

Przed opuszczeniem fabryki wszystkie produkty Morphy Richards są indywidualnie testowane. Jeżeli urządzenie okaże się wadliwe, należy je zwrócić do punktu sprzedaży w ciągu 28 dni od daty zakupu, w celu wymiany.

Jeśli urządzenie okaże się wadliwe po 28 dniach, lecz przed upływem 24 miesięcy od daty zakupu, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem, podając model i numer seryjny urządzenia, lub napisząc do lokalnego dystrybutora, wysyłając list na podany adres.

Zostaniesz poproszony o dostarczenie, na poniższy adres, urządzenia (w odpowiednim opakowaniu zabezpieczającym) wraz z kopia dowodu zakupu.

Jeśli powód wystąpienia wady urządzenia jest inny niż podane poniżej (1-9), zostanie ono naprawione lub wymienione oraz odesłane w ciągu 7 dni roboczych od daty otrzymania.

Jeśli z jakiegokolwiek powodu urządzenie zostanie wymienione w ciągu 2 lat gwarancji, gwarancja nowego urządzenia będzie liczona od momentu nabycia oryginalnego produktu. Dlatego też należy zachować oryginalny paragon lub fakturę z umieszczoną datą zakupu urządzenia.

Aby dwuletnia gwarancja obowiązywała, urządzenie musi być użytkowane zgodnie z instrukcją eksploatacji wydaną przez producenta. Na przykład niektóre urządzenia muszą być regularnie odkamieniane, a filtry należy utrzymywać w czystości według zaleceń producenta.

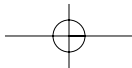
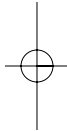
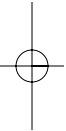
Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie dokona naprawy ani wymiany urządzenia w ramach gwarancji, jeśli:

- 1 Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową, niewłaściwą, niedbałą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia albo jest wynikiem skoków napięcia lub niewłaściwego transportu.
- 2 Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.
- 3 Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
- 4 Urządzenie było przedmiotem wypożyczenia lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.
- 5 Urządzenie pochodzi z wtórnego rynku.
- 6 Firma Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie wykonuje, w ramach niniejszej gwarancji, żadnych czynności serwisowych.
- 7 Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.
- 8 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.
- 9 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.

Niniejsza gwarancja nie nadaje żadnych praw innych niż te wyraźnie określone powyżej oraz nie pokrywa roszczeń związanych ze stratami lub uszkodzeniami wynikającymi z eksploatacji urządzenia. Niniejsza gwarancja stanowi dodatkową korzyść i nie narusza praw konsumenckich użytkownika.



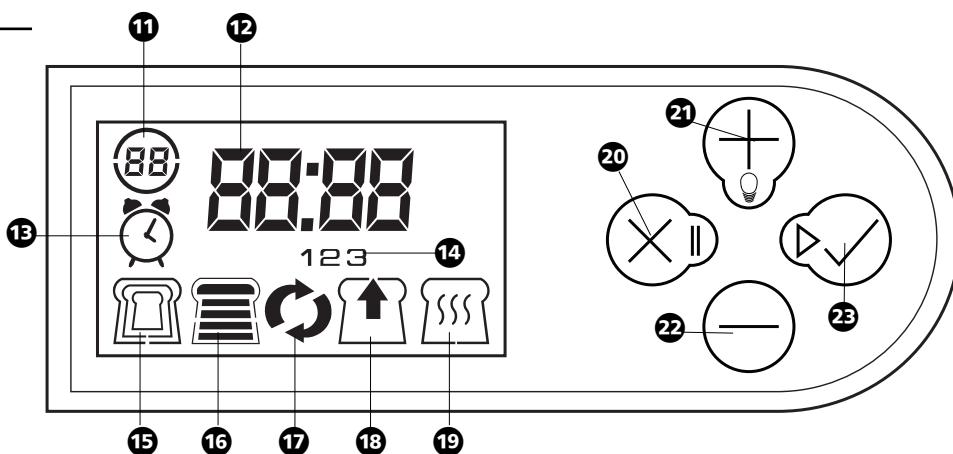




**КРАТКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО НАСТРОЙКЕ**

**Панель управления и ЖК-дисплей**

- 11 Номер программы
- 12 Время цикла
- 15 Размер буханки
- 16 Настройки для корочки
- 20 Возврат/отмена/пауза
- 21 Увеличить/вкл. свет
- 22 Уменьшить
- 23 Принять/пуск



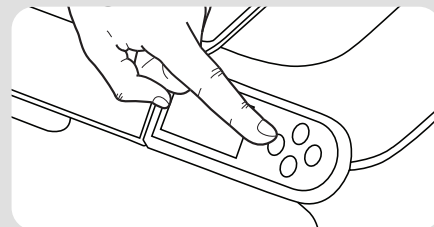
Здесь показаны только конкретные функции управления. См. 'Вид прибора' для получения полного списка.

При включении хлебопечки на экране автоматически отображаются параметры программы по умолчанию. Программа по умолчанию предполагает выпечку обычной 900 г буханки белого или серого хлеба на программе 1, с настройкой 3 для среднего цвета корочки и продолжительностью 3 часа. Если это нужная вам программа, то после закладки ингредиентов (в нужном порядке) нажмите и удерживайте кнопку 'Принять/Пуск' / около 3 секунд, после чего хлебопечка начнёт выпекать хлеб. Если вы хотите выбрать другую программу, выполните шаги, приведённые ниже.

**1**

**Выбор программы:**

После включения хлебопечки на экране отображаются параметры программы по умолчанию, пока описано выше. Чтобы выбрать другую программу, нажимайте кнопку 'Увеличить' 21 или 'Уменьшить' 22, пока нужный номер программы не появится в верхнем левом углу экрана 11 – см. 'Описание программ'. Продолжительность цикла выбранной программы автоматически отображается на экране 12.



**2**

**Выбор размера буханки:**

После выбора нужной программы нажмите кнопку 'Принять/пуск' 23. Загорится символ 'Размер буханки' 15. Автоматически устанавливается размер 900 г. Чтобы выбрать другой размер буханки, используйте кнопки 'Увеличить' 21 и 'Уменьшить' 22. Отображаются только размеры буханок, доступные для выбранной программы.

	Буханка 450 г (выбранные программы)
	Буханка 680 г
	Буханка 900 г

**RU**

**3**

**Выбор цвета корочки:**

После выбора размера буханки нажмите кнопку 'Принять/пуск' 23. Загорится символ 'Цвет корочки' 16. По умолчанию выбирается средняя настройка 3. Чтобы выбрать более тёмную или светлую корочку, используйте кнопки 'Увеличить' 21 и 'Уменьшить' 22. Для запуска выпечки нажмите и удерживайте кнопку 'Принять/Пуск' 23 около 3 секунд, начнётся процесс выпечки, и таймер обратного отсчёта 12 начнёт отсчёт до нуля.

Обратите внимание, что в процессе выпекания образуется конденсат на внутренней стороне дозатора фруктов и орехов. Это абсолютно нормальное явление и не влияет на качество хлеба.

	Очень светлый
	Светлый
	Средний
	Тёмный
	Очень тёмный

**4**

**Завершение процесса выпекания**

После истечения таймера обратного отсчёта хлебопечка подаст звуковой сигнал о завершении процесса выпекания. Затем прибор автоматически переходит в программу 'Поддержание тепла'. Этот режим можно остановить в любое время, нажав кнопку 'Возврат/отмена/пауза' 20 **EST**



## Важные меры предосторожности

При пользовании любым электроприбором необходимо соблюдать элементарную осторожность.

Во-первых, неправильное использование может повлечь травму или смерть, а во-вторых, привести к повреждению прибора. Меры предосторожности в данном руководстве подразделяются на следующие две категории:

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!**

**ВАЖНО:** Опасность повреждения прибора!

Кроме этого, мы предлагаем дополнительные советы по мерам предосторожности.

## Размещение

- Данный прибор предназначен для использования дома и в аналогичных условиях: в деревенских домах; клиентами гостиниц, мотелей и в других жилых сооружениях; при размещении по типу «номер плюс завтрак».
- Прибор не предназначен для использования на профессиональных кухнях в магазинах, офисах и в других производственных условиях.
- Всегда располагайте прибор вдали от края стола.
- Используйте прибор только на прочной и ровной поверхности.
- Не используйте прибор вне помещений или около воды.

## Шнур питания

- Шнур питания должен проходить без натяжений от розетки до подставки.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края рабочей поверхности, где до него может дотянуться ребенок.
- Следите за тем, чтобы шнур не проходил через открытое пространство, например, от расположенной внизу розетки к столу.
- Не допускайте того, чтобы шнур проходил над кухонной плитой, тостером или другими горячими поверхностями, которые могут повредить кабель.
- Если поврежден сетевой шнур, то во избежание опасности следует обратиться для его замены к производителю, в его сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

## Личная безопасность

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание пожара, поражения электрическим током и получения травмы не погружайте провод, вилку и прибор в воду или любые другие жидкости.**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте термостойкие рукавицы или перчатки или для извлечения горячей хлебопекарной формы. Ни в коем случае не закрывайте отверстия для выпуска пара.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не прикасайтесь к движущимся частям.
- Соблюдайте осторожность при перемещении машины с горячим содержимым.
- Не используйте хлебопекарную машину для хранения и не вставляйте в нее посуду, так как это может вызвать возгорание или удар электрическим током.
- Не используйте прибор, если у вас мокрые или влажные руки.
- Использование данного прибора детьми или людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также людьми с недостаточным опытом или знаниями допускается только под присмотром лица, ответственного за безопасность, или при получении ими инструкций по использованию прибора.

## Дети

- Никогда не позволяйте детям пользоваться этим прибором.
- Следите за детьми и не давайте им играть с прибором.

## При ожоге

- Немедленно подставьте поражённый участок под холодную воду. Немедленно снимите одежду с поражённого участка, быстро обратитесь за медицинской помощью.

## Другие меры предосторожности

- Использование принадлежностей, не рекомендованных производителем, может вызвать повреждение хлебопечки.
- Не ставьте данный прибор на источники тепла, такие, как духовка газовой или электрической плиты или горелки.
- Во избежание повреждения прибора не ставьте на него хлебопекарную форму или другие предметы.
- Не чистите поверхность абразивными губками. Не мойте хлебопекарную форму, месильную лопасть, мерный стакан или ложку в посудомоечной машине.
- Не допускайте воздействия на прибор и кабель источников тепла, прямого солнечного света, влаги, острых кромок и т.п.
- Перед включением прибора необходимо установить хлебопекарную форму.
- Прибор не рассчитан на работу от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Всегда вынимайте вилку из розетки, когда машина не используется, при присоединении принадлежностей, чистке машины или неисправности. Тяните за вилку, а не за кабель.

## Электротехнические требования

Убедитесь в том, что напряжение на табличке с паспортными данными прибора соответствует параметрам электросети в вашем доме (переменное напряжение).

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ОБЕСПЕЧЬТЕ ЗАЗЕМЛЕНИЕ ДАННОГО ПРИБОРА.**

**Содержание**

Таблицы пересчёта	6
Краткая инструкция по настройке	79
Указания по безопасности	80
Электротехнические требования	80
Вид прибора	82
О хлебопечке	82
Месильная лопасть	82
Описания программ	82
Перед первым использованием	82
Использование элементов управления	83
Включение	83
Выбор программы	83
Выбор размера буханки	83
Выбор цвета корочки	83
Таймер задержки	83
Выпекание хлеба	83
Символы циклов выпекания	83
Хлеб готов	83
Поддержание тепла	83
Внутренняя подсветка	83
Кнопка паузы	83
Звуковой сигнал	83
Остановка	83
Прерывание электропитания	83
Программы домашнего приготовления	83
Цвет корочки	84
Нарезание и хранение хлеба	84
Уход и очистка	84
Хранение прибора	84
Достижение успешных результатов	84
Хлебопекарные смеси	85
Температура ингредиентов	85
Глазирование	85
Программирование времени выпечки	85
Вопросы и ответы	85
Служба поддержки	89
Гарантия	89

**Рецепты**

О рецептах	86
Общий способ	86
<b>Основные сорта хлеба - 1</b>	<b>86</b>
Основной сорт белого хлеба	86
<b>Пшеничный хлеб из цельномолотого зерна - 2</b>	<b>86</b>
Хлеб из цельномолотого зерна	86
<b>Сладкий - 3</b>	<b>86</b>
Хлеб со смесью сухофруктов	86
<b>Сэндвич - 4</b>	<b>86</b>
Хлеб для сэндвичей	86
<b>Французский батон - 5</b>	<b>87</b>
Французский батон	87
<b>Тесто - 6</b>	<b>87</b>
Булочки из пшеничной муки	87
<b>Джемы - 7</b>	<b>87</b>
Мармелад	87
<b>Хлебопекарные смеси - 8</b>	<b>87</b>
Указания по хлебопекарным смесям	87
<b>Специальные сорта хлеба - 9</b>	<b>87</b>
Солодовый хлеб	87
<b>Без содержания глютена - 10</b>	<b>87</b>
Хлеб без содержания глютена с сушёными томатами	87
<b>Быстрая выпечка 1- 11</b>	<b>87</b>
Малый белый хлеб быстрой выпечки	87
<b>Быстрая выпечка 2- 12</b>	<b>88</b>
Большой белый хлеб быстрой выпечки	88
<b>Дополнительная выпечка - 13</b>	<b>н/д</b>
Только дополнительная выпечка	
<b>Пицца - 14</b>	<b>88</b>
Основание для пиццы	88
<b>Экспресс - 15</b>	<b>88</b>
Хлеб с бананами и орехами	88
<b>Домашний I - 16</b>	<b>н/д</b>
<b>Домашний II - 17</b>	<b>н/д</b>
<b>Кекс* - 18</b>	<b>88</b>
Сдобный кекс*	89
Кекс со смесью фруктов*	89
Кекс из готовой смеси*	89
<b>Десерт* - 19</b>	<b>89</b>
Запеканка из овсяных хлопьев и яблок*	89

\* Имеется только в моделях 48319 и 48320

RU

## Вид прибора

- 1 Вентиляционные отверстия
- 2 Смотровое окошко
- 3 Ручка крышки
- 4 Крышка
- 5 ЖК-дисплей (см. схему)
- 6 Элементы управления (см. схему)
- 7 Дозатор для фруктов и орехов (только в модели 48323)

## Хлебопекарная форма

- 8 Хлебопекарная форма
- 9 Месильная лопасть
- 10 Вращающийся вал

## Панель управления

- 11 Номер программы
- 12 Время цикла
- 13 Индикатор таймера/задержки
- 14 Номер цикла подъёма / замеса
- 15 Размер буханки
- 16 Настройки для корочки
- 17 Символ замешивания
- 18 Символ подъёма
- 19 Символ выпекания
- 20 Возврат/отмена/пауза
- 21 Увеличить/вкл. свет
- 22 Уменьшить
- 23 Принять/пуск

## О хлебопечке

- В приборе предусмотрены настройки для выпекания малой (450 г), средней (680 г) и большой (900 г) буханки. Масса указана приблизительно и зависит от рецепта.

## Месильная лопасть

- Очищайте лопасть после каждого применения. Перед использованием убедитесь, что лопасть свободно вращается на шпинделе; перед тем, как вставить её обратно в форму, можно добавить немного подсолнечного масла на сочленение. После этого лопасть готова к следующему применению.

ПРИМЕЧАНИЕ: Модель 48319 оснащена складной месильной лопастью, а модели 48320 и 48321 - статической лопастью.




## Описание программ по номерам

- 1 **Основной сорт белого и серого хлеба (2:51 - 3:00)** Для белого и серого хлеба. Также для хлеба с добавлением специй и изюма.
- 2 **Цельномолотый (3:32 - 3:40)**  
Для выпекания хлеба, содержащего значительное количество муки из цельного зерна. В этой настройке более длительное время прогрева, чтобы зерно могло пропитаться водой и разбухнуть. Не рекомендуется использовать таймер, так как это может ухудшить результаты.
- 3 **Сладкий (2:35 - 2:45)**  
Для выпекания сладкого хлеба с более хрустящей корочкой, чем при обычной настройке. Более хрустящая корочка образуется за счёт карамелизации сахара.
- 4 **Сэндвич (2:55 - 3:00)**  
Для выпекания лёгкого хлеба с более мягкой, но толстой корочкой.5  
**Французский (3:30 - 3:50)**  
Для выпекания лёгкого хлеба, например, французского батона с более хрустящей корочкой и легкой текстуры.
- 6 **Тесто (1:30)**  
Эта настройка используется только для приготовления теста, но не для выпекания хлеба. Выньте тесто и сформируйте булочки, пиццу и т.д. На этой настройке можно готовить любое тесто. Общая масса ингредиентов не должна превышать 1 кг.
- 7 **Джем (1:20)**  
Эта настройка используется для приготовления джема из свежих фруктов и мармелада. Не увеличивайте количество и не допускайте вытекания содержимого формы в пекарную камеру. Если это все же случилось, немедленно выключите машину. Аккуратно удалите хлебопекарную форму, дайте ей немного остыть и тщательно очистите.
- 8 **Хлебопекарные смеси (2:30)**  
Для выпечки буханки массой около 700 г из пакета готовой хлебопекарной смеси. Такие смеси обычно предлагаются двух видов: "Просто добавить воду" и "Просто добавить воду и муку".
- 9 **Специальный (2:50)**  
Хлеб, выпеченный с этой настройкой, обычно меньше размером, более влажный и плотный. В таком хлебе не используется хлебопекарная мука.
- 10 **Без глютена (2:35)**  
Хлеб без содержания глютена - это дрожжевой хлеб, из которого удалён глютен (белковая часть зёрен пшеницы/овса/ячменя/ржи). Эту безглютеновую хлебопекарную смесь могут приобретать по рецепту люди, которым предписана диета без клейковины (при глютеновой

энтеропатии). Она продается в большинстве аптек и магазинов здоровой пищи, но может стоить дорого.

- 11 **Быстрая выпечка I (1:10)**  
Для ускоренной выпечки 680 г буханки белого хлеба. Хлеб, выпеченный при этой настройке, может быть короче и содержать больше влаги.
- 12 **Быстрая выпечка II (1:15)**  
Для ускоренной выпечки 900 г буханки белого хлеба. Хлеб, выпеченный при этой настройке, может быть короче и содержать больше влаги.
- 13 **Дополнительное выпекание (1:00)**  
Эта настройка предназначена только для выпекания и может использоваться для увеличения времени выпекания на выбранных настройках. Её особенно удобно использовать для "доводки" джема и мармелада. При включении время по умолчанию составляет минимум 1 час (1:00) и отсчитывается назад с интервалом 10 минут. Выключение выполняется вручную нажатием кнопки stop (стоп) по окончании процесса дополнительного выпекания. Рекомендуется проверять состояние хлеба или джема через 10 минут и с интервалами 10 минут. При нажатии на "+" время увеличивается с шагом 10 минут. При выборе дополнительного выпекания сразу после завершения другой программы, если появится сообщение H:H, откройте крышку, выньте пекарную форму и остудите ее в течение 10 минут. После остывания снова вставьте хлебопекарную форму с ее содержимым, установите программу и нажмите кнопку пуска.
- 14 **Тесто для пиццы (0:50)**  
Эта настройка может использоваться для смешивания простого или ароматизированного теста для пиццы, а также свежего теста для макарон. После завершения программы тесто можно извлечь из прибора и сформовать в основания пиццы для выпечки в духовке или нарезать в макароны для последующей варки.
- 15 **Экспресс (1:40)**  
Для белого хлеба, который необходимо получить быстрее. Хлеб, выпеченный с этой настройкой, обычно меньше размером и более плотный.
- 16 **Домашний I**  
Эта настройка позволяет изменять время замеса, подъёма теста и выпечки хлеба, чтобы вы могли получить свой оригинальный хлеб. Функция "Домашний" предназначена для опытных хлебопёков, понимающих влияние этих процессов на конечный продукт, а также для менее искушённых пользователей, который хотят выпечь свою собственную буханку хлеба методом проб и ошибок.  
Хлебопечка автоматически запоминает изменённые настройки, поэтому вам не нужно запоминать их самостоятельно. Если вы использовали любую из программ "Домашний", то при последующем выборе отображаются ваши последние настройки. Их можно изменить или использовать снова.
- 17 **Домашний II**  
Описание см. Домашний I.
- 18 **Кекс\* (1:10)**  
Хлебопечку можно также использовать для выпечки различных кексов. Этот процесс так же прост, как и выпечка хлеба. Просто следуйте указаниям в рецепте. Также вы можете использовать машину для приготовления кексов из готовой смеси - просто добавьте воды. В этом случае следует убедиться, что смесь соединилась с водой, прежде чем добавлять её в машину.
- 19 **Десерт\* (2:50)**  
Данная настройка позволяет вам готовить в вашей хлебопечке десерты и кексы. Этот процесс также очень простой - просто внимательно следуйте указаниям в рецепте.  
\* Имеется только в моделях 48319 и 48320

## Перед первым использованием

- 1 При первом применении смажьте форму растительным, сливочным маслом или маргарином и поместите в машину примерно на 10 минут (выберите программу Дополнительное выпекание).
- 2 Очистите ещё раз.
- 3 Поместите месильную лопасть  на валу  в форму .

ПРИМЕЧАНИЕ: В процессе выпечки необходимо наносить небольшое количество смазки на некоторые детали прибора. При первом использовании из прибора может выходить пар, это нормально.

## Использование хлебопечки

- 1 **Извлечение хлебопекарной формы**  
Откройте крышку и извлеките форму, подняв ручку, повернув против часовой стрелки и вытянув форму вверх. Поставьте форму на рабочую поверхность. Закладывать ингредиенты в форму необходимо вне машины, чтобы случайно вытекшее содержимое не воспламенилось от нагревательных элементов.
- 2 **Закрепление лопасти**  
Если вы не сделали этого ранее, прикрепите месильную лопасть к валу, нажав на неё.
- 3 **Отмеривание ингредиентов**  
Отмерьте необходимые ингредиенты и добавьте их в форму в указанном порядке. (См. раздел ниже "Отмеривание ингредиентов") При добавлении дрожжей в форму проследите за тем, чтобы дрожжи не находились в контакте с водой или какой-либо другой жидкостью, так как в этом случае они немедленно начинают бродить.  
Используйте тепловатую воду 21-28 °C.
- 4 **Установка формы на место**  
Снова вставьте хлебопекарную форму в машину, поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее в нужном положении. Закройте крышку.

## 5. Подключение к сети

Вставьте вилку в электророзетку. Хлебопечка автоматически устанавливается на программу 1, буханку 900 г со средней корочкой.

## Выбор программы

Чтобы выбрать другую программу, нажимайте кнопку 'Увеличить' **21** или 'Уменьшить' **22**, пока нужный номер программы не появится в верхнем левом углу экрана **11** – см. 'Описание программ'.

Продолжительность цикла выбранной программы автоматически отображается на экране **12**.


Как только запущена программа, время отображается в часах и минутах и отсчитывается назад до нуля.

После выбора нужной программы нажмите кнопку 'Принять/пуск' **23**. Загорится символ 'Размер буханки' **15**.


## Выбор размера буханки

Чтобы выбрать размер буханки, используйте кнопки 'Увеличить' **21** и 'Уменьшить' **22**.

Символы размера буханки:

 Буханка 450 г (выбранные программы)

 Буханка 680 г


 Буханка 900 г

Имейте в виду, что не все размеры буханок доступны каждой программе.

После выбора размера буханки нажмите кнопку 'Принять/пуск' **23**. Загорится символ 'Цвет корочки' **16**.

## Выбор цвета корочки

Чтобы выбрать цвет корочки, используйте кнопки 'Увеличить' **21** и 'Уменьшить' **22**.

 Очень светлая

 Светлая

 Средняя

 Тёмная

 Очень тёмная

После выбора цвета корочки нажмите кнопку 'Принять/пуск' **23**. Загорится символ 'Индикатор задержки' **18**.

## Использование таймера

После выбора программы, размера буханки и цвета корочки вы можете немедленно начать выпекание хлеба или отложить завершение выпекания до 12 часов. Перейдите к разделу 11 - 'Выпекание хлеба', чтобы немедленно начать выпекание.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Таймер нельзя использовать с программами "Быстрая выпечка", "Тесто" и "Джем".

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте эту функцию с рецептами, в которых используются скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, молоко, сметана или сыр.

Чтобы установить задержку, используйте кнопки 'Увеличить' **21** и 'Уменьшить' **22**, пока горит символ 'Индикатор задержки' **18**.

При каждом нажатии на кнопку 'Увеличить' **21** добавляется 10 минут. Чтобы показание времени изменялось быстрее, нажмите и удерживайте кнопку. Для уменьшения времени нажмите кнопку 'Уменьшить' **22**.

Общее время, отображаемое на экране, включает время выпечки и время задержки. Например, если выпекание буханки занимает 3 часа и вы отложили запуск выпекания на 5 часов, на экран выводится обратный отсчёт от 8 часов и символ **18**. Как только началось выпекание, символ **18** исчезает, то есть время задержки истекло.

## Заполнение дозатора для фруктов и орехов\*

- Если выбран рецепт, в котором используется дозатор для фруктов и орехов, заполните его сейчас. Дозатор заполняется полной чашкой сухих ингредиентов с помощью прилагаемой мерной чашки. Не переполняйте дозатор, иначе он может перестать работать.
- При заполнении дозатора фруктами их предварительно следует разделить. Если этого не сделать, дозатор может перестать работать или фрукты не распределятся равномерно в хлебопекарной смеси. В идеале фрукты следует обвалять в муке перед добавлением в дозатор, чтобы они не склеивались вместе.

\* Относится только к моделям 48319 и 48320.

## Выпекание хлеба

Для запуска процесса выпекания удерживайте палец на кнопке 'Принять/пуск' **23** около 3 секунд. Раздается звуковой сигнал, и экран перестаёт мигать.

## Символы циклов выпекания

В процессе выпекания хлебопечка отображает операции замеса, подъёма и выпечки.

 Символ 1-го замеса

 Символ 2-го замеса

 Символ 1-го подъёма

 Символ 2-го подъёма

 Символ 3-го подъёма

 Символ выпечки

## Хлеб готов

Прибор издаёт 3 звуковых сигнала, сообщая о завершении процесса выпекания. На часах будет показание 00.00, так как программа была завершена, и хлебопечка автоматически переходит в режим поддержания тепла.

## Поддержание тепла

Минуты отсчитываются на часах вперёд, показывая, как долго готовая буханка поддерживается в тёплом состоянии. Этот процесс длится максимум 60 минут. Чтобы выключить поддержание тепла, нажмите кнопку 'красный крест' **17**.

## Внутренняя подсветка

- Символ подсветки находится на той же кнопке, что и символ '+' **21**
- Можно нажать на эту кнопку на любом этапе процесса выпекания, и подсветка включится на 20 секунд.

## Кнопка паузы

В течение всего цикла выпекания при необходимости незначительного изменения ингредиентов можно приостановить цикл до этапа 'Замес 2'. Для этого нажмите кнопку "Возврат/отмена/пауза" **20**. Затем выпекание можно возобновить нажатием на кнопку 'Принять/пуск' **23**. Имейте в виду, что процесс возобновится автоматически примерно через 5 минут, если пауза не была отменена вручную.

## Остановка

Функция остановки назначена для кнопки "Возврат/отмена/пауза" **20**. Нажмите и удерживайте её 3 секунды, чтобы остановить цикл выпечки в любое время.

## Прерывание электропитания

После кратковременного перебоя электропитания:


- Если программа еще не достигла 1-го подъёма и сбой питания длился всего несколько секунд, то после восстановления питания программа продолжится автоматически. Если сбой питания длился дольше, процесс можно возобновить нажатием кнопки 'Принять/пуск' **23**.
- Если программа уже прошла этот этап, процесс необходимо начать с самого начала. Ингредиенты придётся выбросить, и необходимо будет начать заново со свежими ингредиентами.

## Программы домашнего приготовления

Имеются 2 программы домашнего приготовления (№ 18 и № 19), позволяющие адаптировать существующую программу к вашим требованиям. Например, вы захотели выполнить программу выпечки из непросеянной муки (№ 2), но предпочитаете более плотную консистенцию. Этого можно добиться с помощью программ домашнего приготовления. Вы можете изменить время каждого этапа процесса от нуля минут до 2 часов в зависимости от этапа. Обратите внимание, что при выборе нуля минут данный этап цикла не включается в программу выпекания.

**Замес 1** 

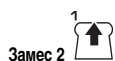
При переходе к программе 18 или 19 символ 'замес 1' автоматически начинает мигать на экране, на часах устанавливается показание 10 минут. Длительность цикла 1-го замеса можно увеличить или уменьшить в диапазоне 6-14 минут нажатием '+' и '-' **21**, **22**. Подтвердите длительность цикла 1-го замеса, нажав на зелёную кнопку с галочкой **19**, начнёт мигать символ подъёма 1.

**Подъём 1** 

По умолчанию на часах отображается время 20 минут для этого этапа процесса.

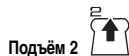
Длительность цикла 1-го подъёма можно увеличить или уменьшить в диапазоне 20-60 минут нажатием '+' и '-' **21**, **22**. Подтвердите нужное время, нажав на зелёную кнопку с галочкой, начнёт мигать символ замеса 2.





### Замес 2

По умолчанию на часах отображается время 15 минут для этого этапа процесса. Длительность цикла 2-го замеса можно увеличить или уменьшить в диапазоне 5-20 минут нажатием '+' и '-' (21, 22). Подтвердите длительность цикла 2-го замеса, нажав на зелёную кнопку с галочкой, начнёт мигать символ подъёма 2.



### Подъём 2

По умолчанию на часах отображается время 25 минут для этого этапа процесса. Длительность цикла 2-го подъёма можно увеличить или уменьшить в диапазоне 5-120 минут нажатием '+' и '-' (21, 22). Подтвердите нужное время, нажав на зелёную кнопку с галочкой, начнёт мигать символ подъёма 3.



### Подъём 3

По умолчанию на часах отображается время 45 минут для этого этапа процесса. Длительность цикла 3-го подъёма можно увеличить или уменьшить в диапазоне 2-120 минут нажатием '+' и '-' (21, 22). Подтвердите нужное время, нажав на зелёную кнопку с галочкой, начнёт мигать символ выпекания.



### Выпечка

По умолчанию на часах отображается время 35 минут для этого этапа процесса. Длительность цикла выпечки можно увеличить или уменьшить в диапазоне от 0 до 1 час и 20 минут нажатием '+' и '-' (21, 22). Подтвердите нужное время, нажав на зелёную кнопку с галочкой, начнёт мигать символ настройкой корочки.

## Цвет корочки

На этом этапе часы исчезают с экрана.



Можно выбирать из 5 различных настроек цвета корочки.

Прокрутите, чтобы выбрать нужный цвет, и нажмите на зелёную кнопку с галочкой, чтобы подтвердить. На экране появляется общее запрограммированное время приготовления. Вы можете запустить программу выпечки немедленно, нажав на зелёную кнопку с галочкой (23), или использовать функцию таймера отсрочки.

## Нарезание и хранение хлеба

Для наилучших результатов поместите хлеб на решетку и подождите, пока он остынет в течение 15-30 минут перед нарезанием.

Используйте электронож или обычный острый нож с рифленным лезвием, чтобы куски получались ровными.

Храните неиспользованный хлеб плотно закрытым в пластиковом пакете при комнатной температуре до трёх дней. В жаркую погоду или при высокой влажности кладите пакет на ночь в холодильник.

Для более длительного хранения (до одного месяца) поместите хлеб в герметично закрытом контейнере в морозильник.

Если хлеб хранится в холодильнике, перед подачей к столу подождите, когда он нагреется до комнатной температуры.

Поскольку в хлебе домашней выпечки нет консервантов, он высыхает и черствеет быстрее, чем хлеб промышленного изготовления.

## Уход и очистка

- Внимание! Во избежание поражения электрическим током перед чисткой машины выньте вилку из розетки.**
- Подождите, пока хлебопечка остынет.
  - ВНИМАНИЕ:** Не погружайте корпус или крышку в жидкость не распыляйте на них жидкость, так как это может вызвать повреждение и/или поражение электрическим током.
- Наружные поверхности: Протрите крышку и наружную поверхность корпуса машины влажной тканью или слегка смоченной губкой.
- Внутренние поверхности: Протрите внутреннюю полость хлебопечки влажной тканью или губкой.
- Хлебопекарная форма: Мойте хлебопекарную форму тёплой водой без мыла. Не царапайте антипригарное покрытие. Тщательно просушите перед тем, как снова вставить в пекарную камеру.
- Дозатор для фруктов и орехов: Выньте дозатор, приподняв сначала правую сторону. Как только приподнята правая сторона, можно вынуть весь дозатор. Дозатор очищается тряпкой

или губкой в тёплой мыльной воде. Затем тщательно ополоснуть и оставить сохнуть на воздухе. При установке на место сначала вставьте левую сторону дозатора. После этого можно вдавить правую сторону в нужное положение.

- Не мойте хлебопекарную форму, мерный стакан, ложку и месильные лопасти в посудомоечной машине.
- Не замачивайте форму в течение длительного времени, так как это может вызвать неполадки в работе приводного вала.
- Если лопасть застревает в форме, залейте ее горячей водой и дайте отмокнуть в течение 30 минут. Это облегчит извлечение лопасти.
- Перед тем как убирать прибор на хранение, убедитесь, что он полностью остыл.

### Не используйте для чистки губки из стальной стружки.

**Особый уход за антипригарным покрытием Не допускайте повреждения покрытия.** Не используйте металлические инструменты, такие как лопатки, ножи или вилки. После длительного использования возможно изменение цвета покрытия. Это происходит в результате воздействия влаги и пара и не влияет на эксплуатационные характеристики прибора или качество выпекаемого хлеба.

Убедитесь, что месильная лопасть, в которую заходит вал, тщательно очищена после использования. После чистки нанесите каплю растительного масла на отверстие, прежде чем устанавливать лопасть на вал. Это поможет предотвратить застревание лопасти.

- Все вентиляционные отверстия должны быть очищены от пыли.

## Хранение прибора

Обязательно просушивайте все детали перед удалением машины на хранение. Эта процедура включает в себя протирание смотрового окна. Закройте крышку и не кладите ничего на неё.

## Достижение успешных результатов

- Поместите все ингредиенты рецепта в хлебопекарную форму так, чтобы дрожжи не касались жидкости.
- Если вы используете прибор с программой "Тесто" (программа 6), после завершения цикла выньте тесто из прибора, налейте сверху подсолнечное масло тонким слоем и накройте жиронепроницаемой бумагой и сухим кухонным полотенцем. Затем тесто следует оставить в тёплом месте без сквозняков примерно на 30 минут или пока оно не удвоится в размере.
- Влажность может вызывать проблемы, поэтому при высокой влажности и большой высоте над уровнем моря следует предпринять корректировки. При высокой влажности добавьте одну дополнительную столовую ложку муки, если консистенция неправильная. В случае большой высоты над уровнем моря уменьшите количество дрожжей примерно на чайной ложки и немного уменьшите количество сахара и/или воды или молока.
- Настройка ТЕСТО прекрасно подходит для смешивания, замешивания и подхода сдобного теста (напр., для круассанов). Используйте хлебопечку для приготовления теста, чтобы вам оставалось только придать форму и выпечь изделие согласно рецепту.
- Если по рецепту требуется "слегка присыпать мукой поверхность", насыпьте на поверхность 1-2 столовые ложки муки. Для облегчения манипуляций с тестом имеет смысл посыпать муку на пальцы и скалку.
- Если по рецепту требуется выполнить "расстойку" или если тесто должно "подняться", поместите его в тёплое место, где нет сквозняков. Если тесто не увеличилось в размере в два раза, изделие может получиться недостаточно нежным.
- Если раскатываемое изделие сжимается, перед повторным раскатыванием оставьте его на несколько минут накрытым.
- Тесто можно завернуть в плёнку и хранить в морозильнике для последующего использования. Перед использованием подождите, пока тесто нагреется до комнатной температуры.
- Замешивайте тесто в течение 5 минут, откройте крышку и проверьте его консистенцию. Тесто должно формировать мягкий и гладкий шар. Если оно слишком сухое, добавьте жидкости. Если слишком влажное, добавьте муки (от 1 до 1 столовой ложки за раз).

### Отмеривание ингредиентов

Основной и самый важный этап выпекания хлеба - точное и аккуратное отмеривание ингредиентов. Чрезвычайно важно правильно отмеривать каждую жидкость и сухой ингредиент, иначе хлеб получится низкого или неприемлемого качества. Не используйте обычные кухонные чайные и столовые ложки. Ингредиенты также необходимо добавлять в хлебопекарную форму в том порядке, в котором они указаны в рецепте. Отмеривание жидких и сухих ингредиентов выполняется следующим образом:

#### Мерная чашка

На чашку нанесены различные шкалы измерения объема. В прилагаемых рецептах используется единица объема "чашка", равная объёму "американской" чашки - около 230 мл, обычно наносятся деления /16.

- Если вам удобнее использовать массу (граммы) в качестве единицы измерения, заполните и взвесьте нужное количество чашек и запишите это равенство.  
Например: 2 чашки = xx граммов  
3 чашки = xxx граммов

Необходимо использовать высококачественные точные весы, мы предпочитаем использовать единицу измерения "чашка" в целях последовательности и точности.

#### Отмеривание жидких ингредиентов

Используйте прилагаемые чашки (23). При считывании показаний мерную чашку необходимо поместить на горизонтальную поверхность и смотреть на уровне глаз (не под углом). Линия уровня жидкости должна быть на одном уровне с мерной отметкой. "На глаз" закладывать ингредиенты нельзя, так как это может нарушить критически важное соотношение по рецепту.

#### Отмеривание сухих ингредиентов

Отмеривание сухих ингредиентов (особенно муки) следует выполнять с помощью прилагаемых

мерных чашек. Мерные чашки имеют объём американской чашки (около 230 мл), объём британской чашки равен примерно 280 мл. Сухие ингредиенты следует аккуратно отмерять ложкой в мерную чашку, а после заполнения разравнивать ножом **C**. При зачерпывании мерной чашкой или встряхивании ингредиенты уплотняются, и общая масса будет больше требуемой. Это дополнительное количество может повлиять на соотношение ингредиентов в рецепте. Не просеивайте муку, если это не указано в рецепте.

Для отмеривания небольших количеств сухих или жидких ингредиентов (т.е. дрожжей, сахара, соли, сухого молока, мёда, патоки) **необходимо использовать малую мерную ложку, входящую в комплект**. Ингредиенты должны быть разровнены и без горки, так как это может нарушить критически важное соотношение по рецепту **D**.

Хлебопечка с лёгкостью выпекает вкуснейшие мучные изделия. Эта машина требует лишь тщательного выполнения указаний рецепта. При обычном приготовлении пищи щепотка одного ингредиента и чуть-чуть другого не помешает, но для хлебопечки это не подходит. Использование автоматической хлебопечки требует точного отмеривания каждого ингредиента для получения наилучших результатов.

- Всегда добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте.
- **Решающее значение имеет точность отмеривания ингредиентов. Не допускайте превышения указанного количества.**

## Хлебопекарные смеси

Используйте настройку "Хлебопекарная смесь" (программа 8)

Следуйте указаниям по применению на упаковке хлебопекарной смеси. В настоящее время предлагаются два типа хлебопекарных смесей.

- 1 Просто добавить воды.  
Эти смеси готовы к использованию, они содержат все необходимые ингредиенты, даже дрожжи. Добавьте только воду.
- **ВНИМАНИЕ:** Следуйте инструкциям на упаковке, так как некоторые смеси содержат количество дрожжей больше обычного и выпекаемый хлеб может убежать из формы. Используйте не больше 3 чашек смеси.
- Эти смеси чаще поднимаются слишком высоко и опадают, когда погода жаркая и влажная. Поскольку эти смеси готовы к употреблению, мы не можем рекомендовать их изменение, как в случае с нашими рецептами. Выпекайте в самое прохладное время суток, используйте воду температурой 21-28 °C.
- 2 Просто добавить муку и воду  
Эти смеси содержат все необходимые ингредиенты в отдельных пакетиках.  
Не забывайте использовать хлебопекарную муку из твёрдых сортов пшеницы. Из пакета этой смеси получается буханка массой 700 г.

## Температура ингредиентов

**Все ингредиенты, в особенности жидкие (вода или молоко), а также машина и форма должны прогреться до комнатной температуры 21 °C.** Если ингредиенты слишком холодные, ниже 10°C, они не смогут активировать дрожжи. Слишком горячие жидкости, выше 40°C могут убить дрожжи.

## Таблица пересчёта

Жидкие ингредиенты, мука и прочее

Рекомендуем использовать прилагаемую чашку для всех рецептов для одинакового отмеривания смесей разных марок и сортов муки.

Входящая в комплект чашка имеет объём американской чашки (около 230 мл).

Для тех, кто предпочитает использовать собственные мерные ёмкости, предусмотрены альтернативные единицы измерения - миллилитры (мл) и кубические сантиметры (куб. см) для отмеривания жидких ингредиентов и граммы (г) для отмеривания массы муки, сахара и фруктов.

Примечание: Необходимы высококачественные весы с делениями точностью до 2 граммов.

Необходима мерная ёмкость с делениями 2 мл.

Прилагаемая столовая и чайная ложки необходимы для отмеривания небольших количеств ингредиентов.

Можно использовать набор стандартных британских ложек со "скребковым" верхом.

**не используйте кухонные столовые и чайные ложки, так как они не точны.**

## ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

### Вопросы об общих характеристиках и работе прибора

Вопрос 1

**Что делать, если во время извлечения месильной лопасти к ней прилипает хлеб/**

Удалите его парой пластмассовых щипцов перед нарезанием. Поскольку лопасть можно отделить от хлебопекарной формы, это не неисправность, если она выходит из хлеба.

Вопрос 2

**Почему на боковой корочке хлеба иногда остается мука/**

В некоторых случаях мучная смесь может оставаться на углах хлебопекарной формы. В этом случае её можно есть или отрезать эту часть наружной корочки острым ножом.

Вопрос 3

**Почему тесто не смешивается/ Слышно, как работает электродвигатель.**

Возможно, неправильно вставлена месильная лопасть или хлебопекарная форма. Убедитесь, что форма установлена правильной стороной, зафиксирована и входит в днице хлебопечки.

Вопрос 4

**Как долго выпекается хлеб/**

Значения времени для каждой настройки указаны выше. Вопрос 5

Почему нельзя использовать таймер, когда при выпечке используется свежее молоко/ Молоко скиснет, если будет оставлено в машине надолго. Свежие ингредиенты, такие как яйца и молоко, ни в коем случае нельзя использовать с функцией задержки по таймеру.

Вопрос 6

**Почему необходимо добавлять ингредиенты в определённом порядке/**

Это позволяет машине смешивать ингредиенты самым эффективным способом. Это также позволяет не допустить контакта дрожжей с жидкостью до начала замешивания теста, что важно при задержке времени выпекания.

Вопрос 7

**Почему при установке таймера на утро машина издаёт звуки поздно ночью/**

Машина должна начать работать, когда установленное время задержки по таймеру истечёт и будет запущена программа приготовления хлеба. Эти звуки издаёт двигатель при замесе теста. Это нормальный режим эксплуатации, а не неисправность.

Вопрос 8

**Месильная лопасть застряла в хлебопекарной форме. Как извлечь ее после выпекания/**

Месильная лопасть может застрять после выпекания. Чтобы лопасть можно было отделить и вынуть, полейте на нее тёплую или горячую воду. Если она все же не вынимается, замочите ее в горячей воде примерно на 30 минут.

Вопрос 9

**Можно ли мыть хлебопекарную форму в посудомоечной машине/**

Нет. Хлебопекарную форму и месильную лопасть можно мыть только вручную. Вопрос 10

**Что случится, если оставить готовый хлеб в хлебопекарной форме/**

Оставаясь в хлебопекарной машине в течение первого часа по окончании выпекания, хлеб остается тёплым и не становится влажным. Если оставить хлеб в хлебопекарной машине после периода сохранения тепла, это может привести к тому, что хлеб будет слишком влажным, так как он впитает избыток пара (влаги), которая не может выйти из машины. Во избежание этого после выпекания удалите хлеб и дайте ему остыть на решётке.

Вопрос 11

**Почему тесто смешалось лишь частично/ Почему оно не смешалось полностью/**

Возможно, тесто слишком тяжёлое или сухое. Также не исключено, что неправильно вставлена месильная лопасть или хлебопекарная форма. Возможно, был нарушен порядок добавления ингредиентов.

Вопрос 12

**Почему хлеб не поднялся/**

Возможно, дрожжи некачественные и их срок годности истёк или дрожжи вообще не были добавлены. Кроме того, если смешивание не было закончено, хлеб может не подняться как следует.

Вопрос 13

**Каково минимальное и максимальное время, на которое может быть задержан цикл выпекания/**

Максимальная длительность задержки - 13 часов, включая полное время цикла. Например, длительность цикла в Настройке 1 (основной сорт, малая буханка) составляет 3:20. Начало этого цикла может быть задержано максимум на 9:40. Минимальное время задержки для каждой настройки составляет 10 минут. Таймер задержки увеличивается и уменьшается с шагом 10 минут.

Вопрос 14

**Как определить время добавления в хлеб изюма, орехов и т.д./**

Предусмотрен звуковой сигнал, уведомляющий о том, что можно добавить изюм, орехи и т.д. во время цикла второго замеса.

Примечание: Время добавления орехов и изюма указано в таблице "Значение времени циклов выпекания".

\* Относится только к модели 48321 без дозатора фруктов и орехов.

В некоторых случаях ингредиенты можно добавлять в разное время во время цикла первоначального замешивания. В каждом рецепте указано оптимальное время добавления изюма и орехов в тесто.

Вопрос 15

**Почему хлеб получается слишком влажным/ Что делать/**

На тесто могла повлиять влажность. Добавьте столовую ложку муки. Кроме того, такое же влияние оказывает большая высота над уровнем моря. Уменьшите количество дрожжей на чайной ложки и немного уменьшите количество сахара и/или воды и молока.

Вопрос 16

**Почему на поверхности хлеба образуются следы от пузырьков воздуха/**

Это может быть результатом использования слишком большого количества дрожжей.

Уменьшите количество дрожжей на ч. л.

Вопрос 17

**Почему хлеб сначала поднимается, а затем падает или вваливается/**

Возможно, хлеб поднялся слишком высоко. Для уменьшения подъёма уменьшите количество дрожжей и/или увеличьте количество соли.

Вопрос 18

**Можно ли выпекать хлеб в машине по собственным любимым рецептам (традиционный дрожжевой хлеб)/**

Да, но придется поэкспериментировать, чтобы определить правильное соотношение ингредиентов. Ознакомьтесь с работой машины и выпекайте несколько буханок хлеба перед началом экспериментирования. Ни в коем случае не используйте более 5 чашек сухих ингредиентов (в это количество входит общее количество муки, овсяных хлопьев, толокна, отрубей). С помощью приведённых здесь рецептов определите соотношение сухих и жидких ингредиентов и количества дрожжей, сахара, соли и растительного/сливочного масла/маргарина.

Рекомендуем создать собственные рецепты хлеба, используя основной режим, а затем перейти к другим, руководствуясь таблицей значений времени циклов выпекания. Вопрос 19

Должна ли температура ингредиентов быть равна комнатной температуре перед добавлением их в хлебопекарную форму/  
Да, даже когда используется таймер задержки. (Температура воды должна быть от 21°C до 28°C).

Вопрос 20

**Почему высота и масса буханок разная/ Буханки из цельномолотой пшеницы и непросеянной муки всегда получаются короче. Я делаю что-то неправильно/**

Нет, хлеб из цельномолотой пшеницы и непросеянной муки обычно короче и плотнее основного сорта хлеба или французских батонов. Мука из цельномолотого зерна и непросеянная мука тяжелее, чем хлебопекарная мука высшего сорта, поэтому изделия из нее не поднимаются так высоко в процессе выпекания. Это относится также к хлебу с добавлением изюма, орехов, овса и отрубей.

Вопрос 21

**Можно ли предварительно смешивать дрожжи с водой/**

Нет, дрожжи должны оставаться сухими и закладываться в форму в последнюю очередь, поверх муки. Это особенно важно, когда используется таймер задержки.

Вопрос 22

**Почему в основании буханки образуется большое отверстие/**

Это отверстие образовано месильной лопастью. Иногда размер этого отверстия больше обычного. Это объясняется тем, что тесто осталось сбоку от лопасти после второго цикла замеса - это нормально для хлебопечек. Можно равномерно распределить тесто по основанию формы.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### РЕЦЕПТЫ

Приведённые здесь рецепты тщательно проверены на получение оптимальных результатов. Рецепты созданы специалистами специально для этой машины и поэтому могут не дать приемлемых результатов на других аналогичных машинах.

- Всегда добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте.
- **Решающее значение имеет точность отмеривания ингредиентов. Не допускайте превышения указанного количества**
- Во всех рецептах используется один и тот же общий метод:
  - 1 Отмерьте ингредиенты в хлебопекарную форму.
  - 2 Используйте тепловатую воду 21 - 28°C.
  - 3 Надёжно установите форму в машину, закройте крышку.
  - 4 Выберите необходимую настройку для выпекания хлеба.
  - 5 Нажмите кнопку пуска.
  - 6 Когда хлеб будет готов, выньте форму из машины, используя прихватки.
  - 7 Выньте хлеб из формы (и месильную лопасть из хлеба, если необходимо).
  - 8 Перед нарезкой дайте остыть.

На изменение этого метода могут указывать примечания в конце рецепта. **Рецепты разработаны с учётом использования муки ведущих марок и быстродействующих дрожжей.**

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ОСНОВНЫХ СОРТОВ ХЛЕБА (1)

### Основной сорт белого хлеба

	450 г	680 г	900 г
Вода	¾ чашки	1 1/8 чашки	1 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	2 ст. л.	4 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	2 ст. л.	4 ст. л.
Сахар	1¼ ст. л.	2¼ ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	2 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1¼ ч. л.	1¼ ч. л.
Используйте настройку	1 "Основная"		

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБА ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ (2)

### Хлеб из цельномолотого зерна

	680 г	900 г
Вода	1 1/8 чашки	1 5/8 чашки
Обезжиренное сухое молоко	1 1/2 ст. л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Коричневый сахар	2 1/2 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Соль	1¼ ч. л.	1 ч. л.
Непросеянная хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	¾ ч. л.	¾ ч. л.
Таблетка витамина С (раздавленная)	1x100 мг	1x100 мг
Используйте настройку	2 "Непросеян."	

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СЛАДКОГО ХЛЕБА (3)

См. список сайтов, приведённый в конце раздела рецептов.

### Хлеб со смесью фруктов

	450 г	680 г	900 г
Вода чашки	1 1/8 чашки	1 1/3 чашки	
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	2 1/2 ст. л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	2 1/2 ст. л.	3 ст. л.
Сахар 2 ст. л.	3 ст. л.	3 ст. л.	
Соль	1 ч. л.	1¼ ч. л.	1½ ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Мускатный орех	1/2 ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.
Быстродействующие дрожжи	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Сухофрукты †	1/2 чашки	1/2 чашки	2/3 чашки
Используйте настройку	3 "Сладкий"		

† Поместите в дозатор фруктов и орехов или добавьте по звуковому сигналу, если в вашей модели нет дозатора фруктов и орехов.

## РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ (4)

См. список сайтов, приведённый в конце раздела рецептов.

### Хлеб для сэндвичей

	680 г	900 г
Вода	1 /16 чашки	1 /3 чашки
Мягкий маргарин или сливочное масло	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1/2 ч. л.	1 ч. л.
Обезжиренное сухое молоко	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Сахар	3 ст. л.	3 1/2 ст. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	¾ ч. л.	1 ч. л.
Используйте настройку	4 "Сэндвич"	

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ФРАНЦУЗСКОГО ХЛЕБА (5)

### Французский батон

	450 г	680 г	900 г
Вода	¾ чашки	1 чашка	1¼ чашки
Обезжиренное сухое молоко	1½ ст. л.	2 ст. л.	2½ ст. л.
Сахар	¾ ст. л.	1 ст. л.	1¼ ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Подсолнечное масло	1 ст. л.	1 ст. л.	1 ст. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Используйте настройку	5 "Французский"		

## РЕЦЕПТЫ ТЕСТА (6)

### Булочки из пшеничной муки

Вода	1¼ чашки
Обезжиренное сухое молоко	1 ст. л.
Сливочное масло (растопленное)	2 ст. л.
Сахар	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	¾ чашки
Быстродействующие дрожжи	1¼ ч. л.
Используйте настройку	6 "Тесто"

Способ приготовления

- 1 Замесите и разделите тесто на 6 булочек.
- 2 Положите на смазанный маслом противень для выпечки.
- 3 Слегка смажьте растопленным сливочным маслом.
- 4 Закройте на 20-25 минут.
- 5 Подождите, пока булочки удвоятся в размере, при необх. нанесите глазурь.
- 6 Выпекайте около 15-20 минут при температуре 190°C (отметка 5 газовой плиты).

## РЕЦЕПТЫ ДЖЕМА (7)

См. список сайтов, приведённый в конце раздела рецептов.

### ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СМЕСИ (8)

См. список сайтов, приведённый в конце раздела рецептов.

Следуйте указаниям по применению на упаковке хлебопекарной смеси. Для некоторых смесей рекомендуется использовать основную программу. Наша программа для хлебопекарных смесей (8) разработана специально для получения наилучших результатов выпечки смесей.

В настоящее время предлагаются 2 типа хлебопекарных смесей.

- 1 Просто добавить воды.  
Эти смеси готовы к использованию, они содержат все необходимые ингредиенты, даже дрожжи. Добавьте только воду.
  - **ВНИМАНИЕ:** Следуйте инструкциям на упаковке, так как некоторые смеси содержат количество дрожжей больше обычного и выпекаемый хлеб может убежать из формы. Используйте не больше 3 чашек смеси.
  - Эти смеси чаще поднимаются слишком высоко и опадают, когда погода жаркая и влажная. Поскольку эти смеси готовы к употреблению, мы не можем рекомендовать их изменение, как в случае с нашими рецептами. Выпекайте в самое прохладное время суток, используйте воду температурой 21-28 °C.
- 2 Просто добавить муку и воду  
Эти смеси содержат все необходимые ингредиенты в отдельных пакетиках.  
Не забывайте использовать хлебопекарную муку из твёрдых сортов пшеницы. Из пакета этой смеси получается буханка массой 700 г.

## Рецепты специальных сортов хлеба (9)

См. список сайтов, приведённый в конце раздела рецептов.

### Солодовый хлеб

	680 г	900 г
Вода	1 чашка	1¼ чашки
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Чёрная патока	1 ½ ст. л.	2 ½ ст. л.
Мальц-экстракт	2 ст. л.	3 ст. л.
Простая мука	3 чашка	4 чашка
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Кишмиш*	½ чашки	¾ чашки
Используйте настройку	9 "Специальный"	


\* Поместите в дозатор фруктов и орехов или добавьте по звуковому сигналу, если в вашей модели нет дозатора фруктов и орехов.

## РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ ГЛЮТЕНА (10)

Хлеб без содержания глютена - это дрожжевой хлеб, из которого удалён глютен - белковая часть пшеницы (также содержится в овсе, ячмене и ржи).

Хлеб вкусен в тот день, когда он испечён, но любой хлеб без глютена, которому уже день или больше, будет необходимо "освежить". Обычно для этого следует поместить 2 кусочка на 10-15 секунд в микроволновку. Оставшийся свежий хлеб можно хранить в морозильнике. Для хранения хлеба, не содержащего глютена (или любого сорта хлеба) нарежьте хлеб, снова соберите куски вместе, заверните собранную буханку в алюминиевую фольгу и поместите ее в пластиковый пакет. Храните хлеб в морозильнике до употребления.

**Вследствие особенностей теста без содержания глютена может потребоваться проверка, что ингредиенты правильно перемешались во время первого замеса.**

Для этого откройте крышку во время первого замеса (  когда на экране виден символ e) и соскребите в смесь несмешанные ингредиенты, которые могли пристать к боковым поверхностям формы.

Используйте для этого деревянную или пластмассовую лопатку, чтобы не повредить антипригарное покрытие формы.

### Хлеб без содержания глютена с сушёными томатами

	680 г
Яйца	3
Пахта	284 мл
Молоко	5 ст. л.
Лимонный сок	2 ч. л.
Мёд	1½ ст. л.
Томатная паста	1 ст. л.
Сушёные томаты (закуска)	50 г
Масло из закуски	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Белая хлебопекарная мука без содержания глютена	¾ чашки
Дрожжи	1 ст. л.
Используйте настройку	10 "Без глютена"

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ МАЛЫХ ИЗДЕЛИЙ (11)

### Малый белый хлеб быстрой выпечки

	680 г
Вода	1⅓ чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	4 ч. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки
Быстродействующие дрожжи	3 ч. л.
Используйте настройку	11 "Быстрая выпечка"

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ БОЛЬШИХ ИЗДЕЛИЙ (12)

### Большой белый хлеб быстрой выпечки

	900 г
Вода	1½ чашки
Обезжиренное сухое молоко	3 ст. л.
Соль	1½ ч. л.
Сахар	5 ч. л.
Подсолнечное масло	3 ст. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	3 ч. л.
Используйте настройку	12 "Быстрая выпечка"

## РЕЦЕПТЫ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ\* (14)

### Основание для пиццы\*

Вода	1 чашка
Сахар	2 ст. л.
Соль	½ ч. л.
Растительное масло	3 ст. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашка
Быстродействующие дрожжи	2 ч. л.
Используйте настройку	14 "Тесто для пиццы"

#### Способ приготовления

- 1 Прогрейте духовку.
- 2 Придайте форму круглой лепёшки. Положите на смазанный маслом противень. Слегка смажьте растительным маслом.
- 3 Накройте на 15 минут, чтобы тесто подошло.
- 4 По желанию добавьте украшение.
- 5 Выпекайте при температуре около 200°C (отметка 6 газовой плиты) до золотисто-коричневого цвета.

### Ароматизированное тесто для пиццы\*

Вода	1 чашка
Сахар	2 ст. л.
Соль	½ ч. л.
Чеснок раздавленный	1 ч. л.
Смесь специй	2 ч. л.
Растительное масло	3 ст. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашка
Быстродействующие дрожжи	2 ч. л.
Используйте настройку	14 "Тесто для пиццы"

#### Способ приготовления

- 1 Прогрейте духовку.
- 2 Придайте форму круглой лепёшки. Положите на смазанный маслом противень. Слегка смажьте растительным маслом.
- 3 Накройте на 15 минут, чтобы тесто подошло.
- 4 По желанию добавьте украшение.
- 5 Выпекайте при температуре около 200°C (отметка 6 газовой плиты) до золотисто-коричневого цвета.

## Макаронные изделия\*

Простая мука	2 чашки
Яйца (взбитые)	2
Соль	1½ ч. л.
Растительное масло	2 ч. л.
Вода (больше при необходимости)	2 ст. л.
Используйте настройку	14 "Тесто для пиццы"

#### Способ приготовления

- 1 Поместите все ингредиенты в форму.
- 2 Установите настройку "тесто для пиццы" и лопаткой помогите ингредиентам смешаться, при необходимости добавьте воды, чтобы связать тесто.
- 3 Как только тесто принимает форму гладкого шара, оно готово.
- 4 После завершения цикла раскатайте тесто и нарежьте по размеру с помощью специальной машины и вручную.
- 5 Кипятите в воде 7-10 минут.

\* Имеется только в моделях 48319 и 48320

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ\* (15)

См. список сайтов, приведённый в конце раздела рецептов.

### Хлеб с бананами и орехами\*

Группа ингредиентов 1	
Сливочное масло (растопленное)	2 ст. л.
Молоко	1 ст. л.
Растёртый банан	1 чашка
Яйцо (взбитое)	1
Грецкий орех (дроблёный)	½ чашки
Лимонная цедра	1 ч. л.
Группа ингредиентов 2	
Простая мука	1½ чашки
Сода	½ ч. л.
Пекарский порошок	¼ ч. л.
Сахар	½ чашки
Соль	¼ ч. л.
Используйте настройку	15 Экспресс

#### Способ приготовления

- 1 Смешайте ингредиенты группы 1 в отдельной чаше.
- 2 Смешайте ингредиенты группы 2 во второй чаше.
- 3 Залейте смесь в хлебопекарную форму.

## РЕЦЕПТЫ КЕКСОВ\* (18)

#### Важно

Кексы, выпекаемые в этой машине, не будут подниматься и заполнять форму полностью, их высота будет около 55 мм. Стандартный кекс - это сдобный кекс, влажный и с плотной текстурой. Изменения в рецепт можно вносить в соответствии с личными предпочтениями - меньше масла и сахара, чтобы уменьшить калорийность, меньше воды и/или яиц для уменьшения влажности.

#### Вариации

Вишни - чашки половинок вишен (тщательно промытых для удаления излишков сиропа), оставьте их на впитывающей бумаге для подсыхания; или фруктовая смесь - чашки или шоколадная крошка - ¼ чашки.

Добавьте эти компоненты в хлебопекарную форму в последнюю очередь, поверх других ингредиентов.



## Сдобный кекс\*

### Группа ингредиентов 1

Сливочное масло (растопленное)	¾ чашки
Ванильная эссенция	¼ ч. л.
Яйца (взбитые)	3 среднего размера
Лимонный сок	2 ч. л.

### Группа ингредиентов 2

Простая мука	1 5/8 чашки
Пекарский порошок	2 ч. л.
Сахарный песок	1 чашки
Используйте настройку	16 "Кекс"

### Способ приготовления

- 1 Смешайте ингредиенты группы 1 в отдельной чаше.
- 2 Просейте все ингредиенты группы 2 во вторую чашу.
- 3 Смешайте ингредиенты группы 1 и 2 до однородного состояния.
- 4 Залейте смесь в хлебопекарную форму.

## Готовая смесь для кекса\*

Эту программу можно также использовать для выпечки кекса из пакета готовой смеси. Просто следуйте инструкциям на упаковке.

\* Имеется только в моделях 48319 и 48320

## РЕЦЕПТЫ ДЕСЕРТОВ\* (19)

### Запеканка из овсяных хлопьев и яблок\*

Нарезанные яблоки для термообработки среднего размера (очищенные и без сердцевин)	6
Лимонный сок	1 ч. л.
Коричневый сахар	½ чашки
Мука общего назначения	½ чашки
Овсяные хлопья быстрого приготовления	1 1/3 чашки
Сливочное масло или маргарин, размягченный	6 ст. л.
Используйте настройку	17 "Десерты"

ЗАЙДИТЕ ПО СЛЕДУЮЩЕМУ адресу в интернете, чтобы получить ещё больше рецептов:

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

## Служба поддержки

В случае возникновения проблем с данным прибором звоните нам.

В большинстве случаев мы сможем помочь вам больше, чем продавцы в магазине, в котором вы купили данный прибор. Держите под рукой следующую информацию, которая позволит нашему персоналу быстро разобраться с вашим вопросом:

- Наименование изделия.
- Номер модели, указанный на нижней стороне прибора.
- Серийный номер, указанный на нижней стороне прибора.

## Веб-сайт

Через наш сайт в Интернете вы можете не только связаться с нами, но и просмотреть и приобрести необходимые приборы, запасные части и принадлежности из обширного ассортимента продукции Morphy Richards.

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

## ПРЕДОСТАВЛЯЕМАЯ ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

Очень важно сохранять товарный чек, который является подтверждением покупки. Советуем прикрепить стэплером товарный чек к задней обложке данного руководства (к гарантийному талону).

Все изделия Morphy Richards перед отправкой с завода проходят индивидуальную проверку.

Гарантийный срок начинается со дня покупки и действует в течение 24 месяцев (2 года).

Подтверждением права на гарантийное обслуживание является предоставление покупателем чека на покупку и гарантийного талона, заполненного и подписанного продавцом. Серийный номер прибора должен соответствовать номеру, указанному в гарантийном талоне.

В течение гарантийного срока осуществляется гарантийная замена (если неисправность допущена по вине завода-изготовителя).

Если по каким-либо причинам в течение двухлетнего гарантийного периода данное изделие было заменено новым, гарантия на новое изделие будет исчисляться с момента первоначальной покупки прибора. В связи с этим, очень важно сохранять квитанцию или счет-фактуру, подтверждающие дату первоначальной покупки.

Двухлетняя гарантия распространяется только на те изделия, которые эксплуатируются в соответствии с указаниями производителя. Например, изделия должны очищаться от накипи, фильтры должны поддерживаться в чистом состоянии.

Компания Morphy Richards вправе отказать в гарантийной замене в следующих случаях:

- 1 Поломка была вызвана или связана с использованием прибора не по назначению, неправильным применением, неаккуратным использованием или использованием с несоблюдением рекомендаций производителя, поломка явилась следствием перепадов напряжения в электросети или нарушений правил транспортировки.
- 2 Изделие использовалось под напряжением, отличающимся от указанного на изделии. Предпринимались попытки ремонта изделия лицами, которые не являются нашим обслуживающим персоналом (или персоналом официального дилера).
- 3 Прибор использовался на условиях аренды или применялся для бытовых целей.
- 4 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией Morphy Richards.
- 5 Прибор приобретён поддержанным.



## morphyrichards®

### Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор изделия фирмы «MorphyRichards» и надеемся, что оно Вам понравится. В случае если Ваше изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим обратиться к дилеру, у которого Вы приобрели это изделие или в один из Авторизованных технических центров РТЦ «СОВИНСЕРВИС», список которых можно получить у продавцов или позвонив на горячую линию «Morphy Richards»

+7 (095) 720 - 60 - 92

Изделие: \_\_\_\_\_

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

Торговая организация: \_\_\_\_\_

Фамилия и подпись продавца: \_\_\_\_\_



Изделие получено. Претензий к внешнему виду и комплектации не имею, с условиями гарантийного обслуживания согласен.

Фамилия и подпись покупателя: \_\_\_\_\_



- 6 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией Morphy Richards.
- 7 Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.
- 8 Гарантия не распространяется на батарейки и повреждения от утечки электролита.
- 9 Очистка и замена фильтров проводились с нарушением инструкции.

Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.

Данная гарантия не предоставляет каких-либо других прав, кроме тех, которые четко изложены выше, при этом изготовитель не принимает каких-либо претензий, связанных с косвенными ущербами и убытками. Данная гарантия предлагается в качестве дополнительной льготы и не ограничивает ваших прав потребителя.

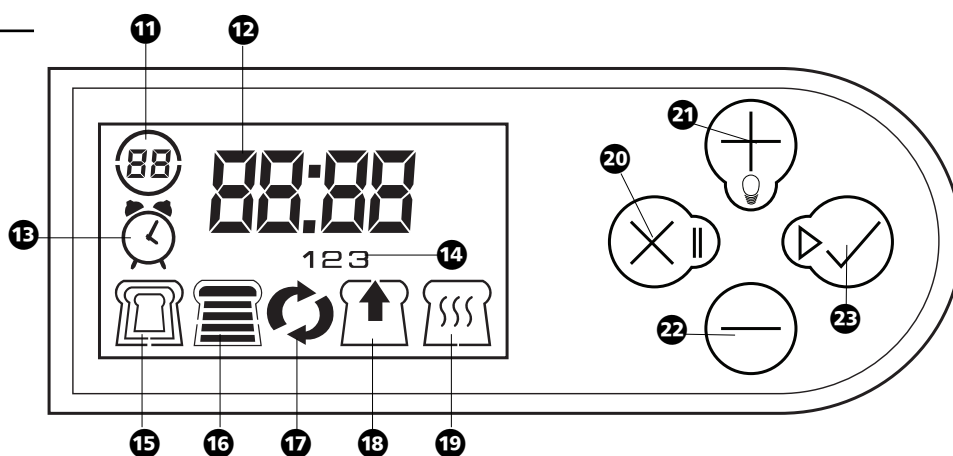
## morphy richards®

1. Гарантийное обслуживание продукции Morphy Richards осуществляется на всей территории России техническими центрами РТЦ «СОВИНСЕРВИС».
2. Гарантийный срок на изделия Morphy Richards составляет 2 года с момента продажи.
3. Гарантийное обслуживание распространяется на дефекты, возникшие в процессе использования изделия при условии соблюдения требований производителя по эксплуатации изделия и не выходящая за рамки личных нужд и при соответствующем напряжении питающей сети.
4. Гарантия не распространяется на:
  - a. расходные материалы;
  - b. естественный износ;
  - c. механические повреждения изделия или его частей;
  - d. повреждения, вызванные качеством воды;
  - e. повреждения, вызванные эксплуатацией, выходящей за рамки личных нужд;
  - f. повреждения, вызванные небрежной или неправильной эксплуатацией, а также вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей или насекомых;
  - g. повреждения, вызванные воздействием высоких температур;
  - h. повреждения, вызванные отложением накипи вне зависимости от типа воды;
  - i. повреждения, вызванные самостоятельным изменением конструкции изделия или его комплектующих.
5. Потребителю может быть отказано в гарантийном обслуживании если:
  - a. отсутствует или не заполнен гарантийный талон;
  - b. стерт или поврежден серийный номер изделия;
  - c. вскрыты или повреждены пломбы на изделии;
  - d. изделие вне авторизованного сервисного центра уполномоченного Morphy Richards.
6. Настоящая гарантия не ущемляет других законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством страны.

## 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



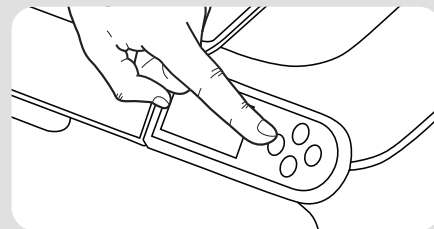
Zde jsou zobrazeny pouze relevantní ovladače. Kompletní seznam viz „Funkce“.

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 přípojek.
- 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.
- Děti musejí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.

## Léčba opáření

- Postiženou část dejte ihned pod tekoucí studenou vodu. Nezdřijte 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 BŤ UZEMNĚN.**

<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 prodevy	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 Moučnik\* (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 neučinili, 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 upéci bui okamžitou nebo můžete posunout dobu pečení tak, aby skončila až za 12 hodin. Pokud chcete chléb péci okamžitou, 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

Bůhem 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 „-“ **21**, **22**. 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 **23** 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 hnůtací 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 drátěnky.

**Zvláštní péče o teflonový povrch.** Vyhnuďte 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 hnůtací 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 můlky, hladké koule. Je-li příliš suché, přidejte tekutinu. Je-li příliš mokré, přidejte mouku (naráz 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 dít, 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 bžet 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 pekárně.

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 pekárně smíchat ingredience co neefektivněji. 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 neschmíchalo 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 dít?**

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 brožurě, 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? Celozrné pšeničné/obilné chleby jsou vždy nižší.**

**Důlám něco špatně?**

Ne, je normální, že celozrné pšeničné a obilné chleby jsou nižší a mají větší hustotu než chleby pečené v režimu Základní nebo Francouzský. Celozrná pšeničná a celozrná 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, hnátací 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 1/4 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 stvrženku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce.

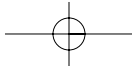
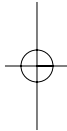
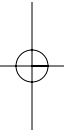
Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

- 1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.
- 2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.
- 3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než našim servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
- 4 Spotřebič se pronajímá nebo používá k jiným účelům než v domácnosti.
- 5 Spotřebič je z druhé ruky.
- 6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.
- 7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.
- 8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.
- 9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

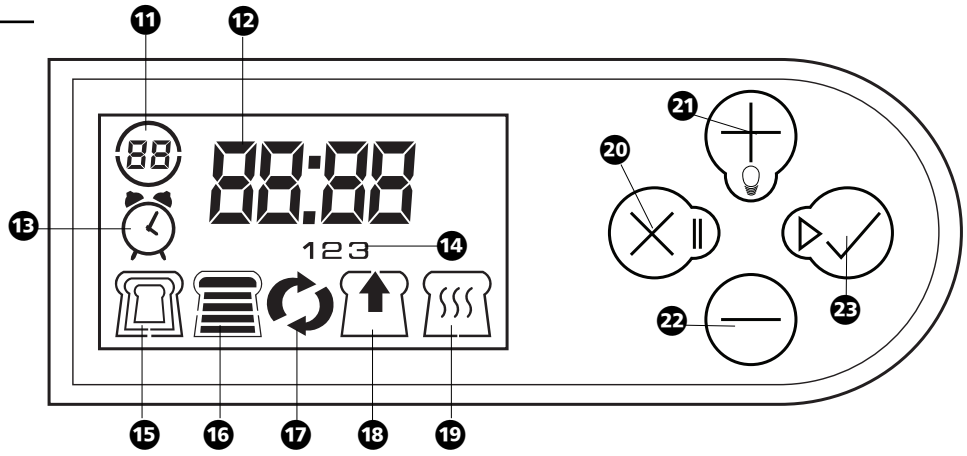
Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.





**HIZLI KURULUM KILAVUZU****Kontrol paneli ve LCD ekran**

- 11 Program numarası
- 12 Pişirme süresi
- 15 Ekmek boyutları
- 16 Kabuk ayarları
- 20 Geri git/iptal et/duraklat
- 21 Artırma/işık açma
- 22 Azaltma
- 23 Kabul/başlat

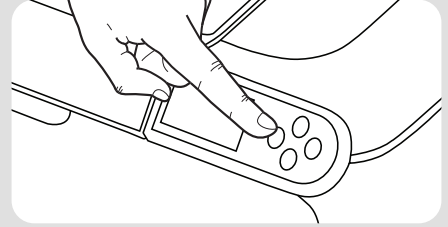


Burada sadece ilgili kontroller gösterilmektedir. Tam bir liste için 'Özellikler' başlığına bakınız.

Ekmek yapma makinesini prize taktı ınızda, varsayılan bir programa ait ayrıntılar ekran üzerinde otomatik olarak gösterilir. Varsayılan program, 3 saat sürecek 3. orta kabuk ayarlı, program 1 'de basit bir beyaz veya esmer 2lb boyutlu ekmek yapımıdır. Kullanmak istediğiniz programı buysa, malzemelerinizi içeri koyduktan sonra (do ru sırayla) 'Kabul/Başlat' tuşunu (23) yaklaşık 3 saniye süreyle basılı tuttu unuzda, ekmek yapma makinesi ekme inizi pişirmeye başlayacaktır. Başka bir program seçmek isterseniz, aşağıdaki adımları takip ediniz.

**1****Programı seçmek için:**

Ekmek yapma makinesi prize takıldı ınızda, varsayılan program yukarıda ayrıntılı şekilde açıklandı ı gibi ekranda gösterilir. Alternatif bir program seçmek için, istediğiniz program numarası ekranın sol üst köşesinde (11) belirne kadar 'Artırma' (21) ve 'Azaltma' (22) tuşlarına basınız - bkz. 'Program açıklamaları'. Seçilen programın pişirme süresi otomatik olarak ekran (12) üzerinde görüntülenecektir.

**2****Ekmek boyutunu seçmek için:**

Kullanmak istediğiniz programı seçtikten sonra, 'Kabul/Başlat' tuşuna (23) basınız. 'Ekmek boyutu' simgesi (15) yanacaktır. Bu otomatik olarak 2lb ekmek ayarına getirilecektir. Farklı bir ekmek boyutunu seçmek için, 'Artırma' (21) ve 'Azaltma' (22) tuşlarını kullanın. Sadece seçilen program için mevcut ekmek boyutları görüntülenecektir.

	1lb ekmek (seçilen programlar)
	1,5lb ekmek
	2lb ekmek

TR

**3****Kabuk ayarını seçmek için:**

Ekmek boyutunu seçtikten sonra, 'Kabul/Başlat' tuşuna (23) basınız. Ardından 'Kabuk Ayarı' simgesi (16) yanacaktır. Bu otomatik olarak 3 orta ayarına getirilecektir. Daha koyu veya daha açık bir kabuk seçimini yapmak için, 'Artırma' (21) ve 'Azaltma' (22) tuşlarını kullanın. Ekme i pişirmek için yaklaşık 3 saniye süreyle 'Kabul/Başlat' tuşunu (23) basılı tutun; pişirme işlemi başlayacak ve geri sayım zamanlayıcısı (12) sıfıra do ru geri sayıma başlayacaktır.

Pişirme işlemi boyunca Meyve ve Fındık da ıtıcı üzerinde yo şma meydana gelece ini unutmayın. Bu tamamen normaldir ve ekme in kalitesini etkilemeyecektir.

	Çok Açık
	Açık
	Orta
	Koyu
	Çok Koyu

**4****Pişirme işleminin sonu**

Pişirme işleminin sonunda ekrandaki geri sayım zamanlayıcısı sıfıra ulaştı ınızda, ekmek yapma makinesi pişirme işleminin tamamlandı ını bildiren bir bip sesi verir. Ekmek yapma makinesi otomatik olarak Sıcak tutma programına geçer. Bu, herhangi bir anda Geri git/iptal et/duraklat (20) tuşuna basılarak durdurulabilir.

TR

**ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI**

Elektrikli cihazların kullanımı aşağıdaki sağduyu güvenlik kurallarını gerektirmektedir.

Öncelikle yaralanma veya ölüm tehlikesi ve ardından cihazın hasar görme tehlikesi bulunmaktadır. Bunlar metinde aşağıdaki iki şekilde belirtilmektedir:

**UYARI: Yaralanma tehlikesi bulunmaktadır!**

ÖNEMLİ: Cihazın hasar görme tehlikesi bulunmaktadır!

Ayrıca, aşağıdaki güvenlik tavsiyelerini sunuyoruz.

**Konum**

- Bu cihaz aşağıdaki gibi ev içinde ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır: çiftlik evleri; otel, motel müşterileri tarafından ve diğ. er ev tipi ortamlarda; yatak ve kahvaltılık ortamlarda. Dükkanlarda, ofislerde ve diğ. er çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanlarında kullanım için uygun değildir.
- Cihazınızı daima mutfak tezgahı kenarından uzağa yerleştirin.
- Cihaz sağlam, düz bir yüzeyde kullanılmalıdır.
- Cihazı açık alanda veya suya yakın kullanmayın.

**Elektrik Kablosu**

- Elektrik kablosu, bağımlı gerilmeden prizden taban ünitesine ulaşmalıdır.
- Elektrik kablosu, bir çocuğun erişebileceği şekilde mutfak tezgahı kenarından aşağı sarkmamalıdır.
- Kabloyu, örneğin alçak bir priz ile masa arası gibi açık bir alandan geçirmeyin.
- Kabloyu bir fırın veya ekmek kızartma makinesi veya başka bir sıcak alan üzerinden geçirmeyin; kablo hasar görebilir.
- Elektrik kablosu hasar görürse, tehlike oluşmaması için üretici, servis temsilcisi veya benzer nitelikte kişiler tarafından değiştirilmelidir.

**Kişisel Güvenlik**

- UYARI: Yangına, elektrik çarpmasına ve kişisel yaralanmaya karşı korunmak için, kabloyu, fişi ve cihazı suya veya başka bir sıvıya batırmayın.**
- UYARI: Sıcak yüzeylere dokunmayın. Sıcak ekmek tavasını çıkartırken fırın eldiveni kullanın. Hiçbir koşul altında buhar çıkışı deliklerinin üzerine örtmeyin.
- UYARI: Hareketli parçalara dokunmaktan kaçının.
- Sıcak madde içeren bir cihazı taşıırken son derece dikkatli olunmalıdır.
- Ekmek yapma makinesini depolama amacıyla kullanmayın ve içine herhangi bir mutfak eşyası yerleştirmeyin; bunlar, bir yangın veya elektrik çarpması tehlikesi oluşturabilirler.
- Cihazı ıslak veya nemli ellerle kullanmayın.
- Bu cihaz, düşük fiziksel, duyuusal veya zihinsel kabiliyetleri olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere geliştirilmemiştir ve ancak güvenlikten sorumlu bir kişinin cihazın kullanımıyla ilgili talimatları sağlaması veya denetlemesi koşuluyla bu kişiler tarafından kullanılabilir.

**Çocuklar**

- Cihazı asla çocuklara kullandırmayın.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar gözetim altında olmalıdır.

**Yanıklara Müdahale**

- Etkilenen alanı derhal soğuk suya tutun. Elbiseleri çıkartmak için beklemeyin, derhal tıbbi yardım alın.

**Diğer Güvenlik Konuları**

- Üretici tarafından önerilmeyen aksesuar eklentilerinin kullanımı ekmek yapma makinesinin hasar görmesine neden olabilir.
- Cihazı, gazlı veya elektrikli soba, fırın veya ocak üzerine veya yakınına yerleştirmeyin.
- Cihazın zarar görmesini önlemek için, pişirme tavasını veya başka bir cismi ünitenin üstüne koymayın.
- Bulaşık süngerleriyle temizlemeyin. Pişirme tavasını, yoğurma bıçaklarını, ölçme kabını veya kaşık bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Cihazı ve kabloyu ısıdan, doğrudan güneş ışığından, nemden, sivri kenarlardan ve benzerlerinden uzak tutun.
- Cihazın açılması öncesinde pişirme tavası yerinde olmalıdır.
- Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Makine kullanımda değilken, aksesuar parçalarını takarken, makineyi temizlerken veya herhangi bir sorun durumunda daima fişi prizden çıkartın. Kablodan deil, fişten çekin.

**Elektrik Gereksinimleri**

Cihazınızın etiketindeki voltajın A.C. (Alternatif Akım) olması gereken evin elektrik beslemesine uygun olduğunu kontrol edin.

**UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.**

**İçindekiler**

Dönüşüm tabloları	6
Hızlı kurulum kılavuzu	103
Güvenlik talimatları	106
Elektrik gereksinimleri	106
Özellikler	108
Bu ekmek yapma makinesi hakkında	108
Yourma bıçağı	108
Program açıklamaları	108
İlk kullanımdan önce	108
Kumandaların kullanımı	108
Cihazın Açılması	108
Programınızın seçilmesi	108
Ekmek boyutunuzun seçilmesi	109
Kabuk ayarınızın seçilmesi	109
Gecikme zamanlayıcısı	109
Ekme in pişirilmesi	109
Piştirme İşlemi Simgeleri	109
Ekmek hazır	109
Sıcak tutma	109
Dahili ışık	109
Duraklatma tuşu	109
Bıplayıcı	109
Durdurma	109
Elektrik kesintisi	109
Ev yapımı programlar	109
Kabuk ayarı	110
Ekme in dilimlenmesi ve saklanması	110
Temizlik ve bakım	110
Ünitenin saklanması	110
Başarılı sonuçların elde edilmesi	110
Ekmek karışımları	110
Malzeme sıcaklıkları	110
Kaplama	110
Program piştirme süreleri	110
S.S.S.	111
Yardım hattı	114
Garanti	114

**Tarifler**

Tarifler hakkında	111
Genel Yöntem	111
<b>Basit ekmekler - 1</b>	<b>111</b>
Basit beyaz ekmek	111
<b>Tam bu day ekmekler - 2</b>	<b>112</b>
Tam bu day ekme i	112
<b>Tatlı - 3</b>	<b>112</b>
Karışık meyveli ekmek	112
<b>Sandviç - 4</b>	<b>112</b>
Sandviç ekme i	112
<b>Fransız ekme i - 5</b>	<b>112</b>
Fransız ekme i	112
<b>Hamur - 6</b>	<b>112</b>
Beyaz yuvarlak ekmekler	112
<b>Reçeller - 7</b>	<b>112</b>
Marmelat	112
<b>Ekmek Karışımları - 8</b>	<b>112</b>
Ekmek karıştırma yönergeleri	112
<b>Özel ekmekler - 9</b>	<b>112</b>
Malt ekme i	112
<b>Glutensiz - 10</b>	<b>112</b>
Glutensiz kurutulmuş domatesli ekmek	113
<b>Hızlı Piştirme 1- 11</b>	<b>113</b>
Hızlı piştirme küçük beyaz	113
<b>Hızlı Piştirme 2- 12</b>	<b>113</b>
Hızlı piştirme büyük beyaz	113
<b>Ekstra Piştirme - 13</b>	<b>yok</b>
Ekstra Piştirme sadece	
<b>Pizza - 14</b>	<b>113</b>
Pizza tabanı	113
Çeşnili pizza tabanı	113
Makarna	113
<b>Hızlı - 15</b>	<b>114</b>
Muzlu ve fındıklı ekmek	114
<b>Ev yapımı I - 16</b>	<b>yok</b>
<b>Ev yapımı II - 17</b>	<b>yok</b>
<b>Kek* - 18</b>	<b>114</b>
Madeira keki*	114
<b>Tatlı* - 19</b>	<b>114</b>
Yulafli elmali tart*	114

\* Sadece 48319 ve 48320 modellerinde mevcuttur

## Özellikler

- 1 Hava delikleri
- 2 Görüntüleme penceresi
- 3 Kapak kolu
- 4 Kapak
- 5 LCD Ekran (bkz. şema)
- 6 Kumandalar (bkz. şema)
- 7 Meyve ve somun da itici (sadece 48323 modeli)

## Pişirme tavası

- 8 Pişirme Tavas
- 9 Yo urma bıça
- 10 Döner mil

## Kontrol paneli

- 11 Program numarası
- 12 Pişirme süresi
- 13 Zamanlayıcı/gecikme Göstergesi
- 14 Kabarma / yo urma işlemi numarası
- 15 Ekmek boyutları
- 16 Kabuk ayarları
- 17 Yo urma sembolü
- 17 Kabarma sembolü
- 19 Pişirme sembolü
- 20 Geri gıt/iptal et/duraklat
- 21 Artırma/işık açma
- 22 Azaltma
- 23 Kabul/başlat

## Bu Ekmek Yapma Makinesi hakkında

- Küçük 450g (1lb), orta 680g (1.5lb) veya büyük 900g (2lb) ekmek yapmak için üç ayara sahiptir. A ırlıklar yaklaşıktır ve tarife ba lıdır.

## Yo urma Bıça

- Bıça ı her kullanımdan sonra temizleyin, bıça ın her kullanım öncesinde mil üzerinde rahatça döndü ünden emin olun, tava içine geri koymadan önce ba lantıya az bir miktar ayççe ı ya ı ekleyebilirsiniz. Bu sayede bir sonraki kullanım için hazır hale gelecektir.  
NOT: Model 48319 aşş ı hareketli bir bıça a sahipken model 48320 ve 48321 sabit bir yo urma bıça ına sahiptir.

## Program Numarası Açıklamaları

- Basit beyaz ve esmer (2:51 - 3:00)** Beyaz ve esmer ekmek için. Eklenmiş bitki ve kuru üzümü çeşnili ekmekler içindir.
- Tam bu day (3:32 - 3:40)** Önemli miktarda tam bu day içeren ekme in pişirilmesi içindir. Bu ayar tanenin suyu emmesine ve büyümesine olanak tanımak için daha uzun bir ön ısıtma süresine sahiptir. Kötü sonuçlara neden olabilece inden gecikme zamanlayıcısının kullanımı tavsiye edilmez.
- Tatlı (2:35 - 2:45)** Normal ayardan daha gevrek kabuklu olan tatlı tür ekme i pişirmek içindir. Daha gevrek kabuk şekerin karamelize olmasıyla yapılır.
- Sandviç (2:55 - 3:00)** Daha yumuşak ancak daha kalın kabuklu hafif dokulu ekmekler pişirmek içindir.
- Fransız (3:30 - 3:50)** Gevrek bir kabu u ve hafif bir dokusu olan fransız ekme i gibi hafif a ırlıklı ekmekleri pişirmek içindir.
- Hamur (1:30)** Bu ayar sadece hamur yapar ve ekme halinde pişirmez. Hamuru alın ve yuvarlak ekme, pizza vb. yapmak üzere biçimlendirin. Bu ayarda her türlü hamur hazırlanabilir. Tüm malzemelerin 1kg (2lb) de erini aşmamasına dikkat edin.
- Reçel (1:20)** Taze meyvelerden reçel ve marmelat yapmak için bu ayarı kullanın. Miktarı artırmayın ya da malzemelerin tavada taşarak pişirme bölgesi içine dökülmesine engel olun. Böyle bu durumda, makineyi derhal durdurun. Tavayı dikkatlice çıkartın, bir miktar so umaya bırakın ve iyice temizleyin.
- Ekmek karışımları (2:30)** Marketten alınan bir ekme karışımı paketiyle yaklaşık 1.5lb ekme hazırlanmak içindir. Bu karışımlar genellikle iki çeşit halindedir: 'Sadece su ekle' ve 'Sadece un ve su ekle'.
- Özel (2:50)** Bu ayarda pişirilen ekme daha nemli ve yo un bir doku ile birlikte genellikle daha küçüktür. Bu ekmekler, ekme unu kullanmazlar.
- Glutensiz (2:35)** Glutensiz ekmekler glutenin (bu day/yulaf/arpa/çavdarın bir protein parçası) alındı ı mayalanmış ekmeklerdir. Diyetlerinde gluteni tolere edemeyen kişiler (Çölyak olarak bilinir), reçeteyle glutensiz ekme karışımını alabilirler. Ço u eczane ve do al gıda ma azasında bulunabilmekle birlikte pahalı olabilirler.

## 11 Hızlı Pişirme I (1:10)

Daha kısa süre içinde 1.5lb beyaz ekme hazırlamak içindir. Bu ayarda yapılan ekmeklerin boyu kısa ve dokusu daha nemli olabilir.

## 12 Hızlı Pişirme II (1:15)

Daha kısa süre içinde 2lb beyaz ekme hazırlamak içindir. Bu ayarda yapılan ekmeklerin boyu kısa ve dokusu daha nemli olabilir.

## 13 Ekstra pişirme (1:00)

Bu ayar sadece pişirmek içindir ve seçilen ayarlarda pişirme süresini artırmak için kullanılabilir. Bu özellikle reçelleri ve marmelatı 'hazırlamaya' yardımcı olmak içindir. Başlatıldı ında varsayılan zaman asgari 1 saatir (1:00) ve 10 dakikalık aralıklarla geriye do ru sayım yapar. Ekstra pişirme işlemini tamamladı ınızda, durdurma tuşuna basarak bunu manuel olarak kapatmanız gerekir. 10 dakika sonrasında ve 10 dakika aralıklarla ekme in veya reçelin durumunu kontrol etmeniz tavsiye edilir. + tuşuna basılması zamanı 10 dakika aralıklarla artırır. Başka bir programın hemen sonrasında Ekstra pişirme seçildi inde, H:HH mesajı görüntülenirse, kapa ı açın, tavayı çıkartın ve 10 dakika so umaya bırakın. So udu unda, pişirme tavasını ve içindekileri yerleştirin, programı ayarlayın ve başlat tuşuna basın.

## 14 Pizza hamuru (0:50)

Bu ayar sade veya çeşnili pizza hamuru ile birlikte taze makarna hamurunun karıştırılması için de kullanılabilir. Program tamamlandı ında, hamur makineden alınabilir ve fırında pişirilmek üzere pizza kalıplarına konabilir ve kaynatılmak üzere makarna haline getirilebilir.

## 15 Hızlı (1:40)

Kısa sürede hazır olması gereken beyaz ekme içindir. Bu ayarda pişirilen ekme yo un bir doku ile birlikte genellikle daha küçüktür.

## 16 Ev yapımı I

Bu ayar ekme yapma makinesi de iştirdi iniz ayarları otomatik olarak hatırlayacak ından kendinizin bunları ezberlemesi gerekmez. Ev yapımı programlarından birisini kullanmışsanız, bunları tekrar seçti inizde, önceki ayarlarınız gösterilecektir. Bunlar sonradan de iştirilebilir veya tekrar kullanılabilir.

Ekmek yapma makinesi de iştirdi iniz ayarları otomatik olarak hatırlayacak ından kendinizin bunları ezberlemesi gerekmez. Ev yapımı programlarından birisini kullanmışsanız, bunları tekrar seçti inizde, önceki ayarlarınız gösterilecektir. Bunlar sonradan de iştirilebilir veya tekrar kullanılabilir.

## 17 Ev yapımı II

Ayrıntılar için bkz. Ev yapımı I.

## 18 Kek\* (1:10)

Bu ayar ekme yapma makinesi ayrıca çeşitli keklerin yapımında da kullanılabilir. İşlem ekme yapmak kadar kolaydır; sadece verilen tarifleri takip edin. Ya da makineyi yapmanızı gereken tek şeyin su eklemek oldu u bir kek karışımından kekler yapmak üzere de makineyi kullanabilirsiniz. Bu durumda, makineye koymadan önce karışımın suyla yo rultu undan emin olmalısınız.

## 19 Tatlı\* (2:50)

Bu ayar ekme yapma makinenizde di er tatlılarla birlikte kekleri yapmanıza olanak tanır. İşlem yine çok kolay ve basittir; sadece verilen tarifleri dikkatlice takip edin.

\* Sadece 48319 ve 48320 modellerinde mevcuttur

## İlk Kullanımdan Önce

- İlk kullanım sırasında sıvı ya , tereya ı veya margarin kullanarak ekme tavasını ya layın ve yaklaşık 10 dakika boş pişirin (Ekstra pişirme programını seçin).
- Bir defa daha temizleyin.
- Yo urma bıça ını 9 pişirme tavası 8 içindeki mile 10 yerleştirin.  
NOT: Üretim sırasında cihazın bazı parçalarının hafifçe ya lanması gereklidir. Bu yüzden ilk defa kullanıldı ında ünitenin bir miktar buhar çıkarması normaldir.

## Ekmek Yapma Makinenizin Kullanılması

- Tavayı çıkartın**  
Kapa ı açın ve kolu kaldırarak, saatin tersi yönünde çevirerek ve kaldırarak tavayı çıkartın. Tezgah üzerine koyun. Yanlışlıkla olabilecek herhangi bir dökülmenin rezistanslar tarafından ateşlenmemesi için tavanın malzemelerle makinenin dışında doldurulması önemlidir.
- Bıça ı takın**  
Hala yapmamışsanız, yo urma bıça ını mil üzerine iterek monte edin.
- Malzemeleri ölçün**  
Gerekli malzemeleri ölçün ve listelenen sırayla tümünü tavanın içine ilave edin. (Bkz. 'Malzemelerinizin ölçülmesi' bölümü). Pişirme tavasına maya eklerken, hemen aktive olmaya başlayacak ından su veya başka bir sıvıyla temas etmemesine dikkat ediniz.  
21-28°C arasında ılık su kullandı ınızdan emin olun.
- Tavayı yerleştirin**  
Pişirme tavasını ekme yapma makinesinin içine yerleştirin, saat yönünde çevirerek yerine oturtun. Kapa ı kapatın.
- Prize takın**  
Fişi elektrik prizine takın. Ekme yapma makinesi otomatik olarak program 1, 2lb ekme ve orta kabuk ayarına getirilecektir.

## Programın seçilmesi

Farklı bir program seçmek için, istedi iniz program numarası ekranın sol üst köşesinde 11 belirene kadar 'Artırma' 21 ve 'Azaltma' 22 tuşlarına basınız - Program Açıklamaları.

Seçilen programın pişirme süresi otomatik olarak ekran 12 üzerinde görüntülenecektir.


Süre saat ve dakika cinsinden görüntülenir ve program başlatıldıktan sonra sıfıra do ru geri sayıma başlar.


Terçih etti iniz programı seçtikten sonra, 'Kabul/Başlat' tuşuna 23 basın. 'Ekmek boyutu' simgesi 15 yanacaktır.


## Ekmek Boyutunun seçilmesi

Ekmek boyutunu seçmek için, 'Artırma' **21** ve 'Azaltma' **22** tuşlarını kullanın.

Ekmek boyutu simgeleri:

 1lb ekmek (seçilen programlar)

 1.5lb ekmek

 2lb ekmek

Tüm programlar için tüm ekmek boyutlarının kullanılamayacağı unutulmalıdır.

Ekmek boyutunuzu seçtikten sonra, 'Kabul/Başlat' tuşuna **23** basın. Ardından 'Kabuk Ayan' simgesi **16** yanacaktır.

## Kabuk ayarının seçilmesi

Kabuk ayarınızı seçmek için, 'Artırma' **21** ve 'Azaltma' **22** tuşlarını kullanın.

 Çok Açık

 Açık

 Orta

 Koyu

 Çok Koyu

Kabuk ayarınızı seçtikten sonra, 'Kabul/Başlat' tuşuna **23** basın. Ardından 'Gecikme Göstergesi' simgesi **15** yanacaktır.

## Zamanlayıcı Gecikmesinin Kullanımı

Programı, ekmek boyutunu ve kabuk ayarını seçtikten sonra, ekme i hemen pişirebilir veya 12 saate kadar tamamlanacak şekilde ekmek pişirme süresini geciktirebilirsiniz. Ekme i hemen pişirmek için bölüm 11 - 'Ekme in pişirilmesi' kısmına bakınız.

NOT: Zamanlayıcı Hızlı Pişirme, hamur ve reçel programları ile kullanılamaz.

NOT: Yumurta, taze süt, ekşi krema veya peynir gibi kolay bozulan malzemeleri içeren tariflerde bu fonksiyonu kullanmayınız.

Ekme i geciktirmek için, 'Artırma' **21** ve 'Azaltma' **22** tuşlarını 'Gecikme Göstergesi' simgesi **15** yanıyorken kullanın.

'Artırma' **21** tuşuna kısa süreyle basılması süreye 10 dakika ekler. Zamanı hızlı ayarlamak için tuşu basılı tutun. Süreyi azaltmak için, 'Azaltma' **22** tuşuna basın.

Ekranda gösterilen toplam zaman pişirme süresini ve gecikmeyi içerir. Örne in, bir ekme in pişmesi 3 saat alıyorsa ve pişirmenin başlangıcını 5 saat geciktirmişseniz, ekran üzerinde **15** sembolü gösterilirken ekran 8 saatten geriye do ru sayıma başlar. Pişirme başladı ında, gecikme sona erdi i için **15** sembolü kaybolur.

## Meyve ve Fındık Da itıcının\* doldurulması

- Meyve ve fındık da itıcı kullanan bir tarifi seçmişseniz, şimd i doldurmanız gerekir. Da itıcı verilen ölçme kabı kullanarak bir kap dolusu kuru malzeme ile doldurulmalıdır. İşlev yapmasını durdurabilece inden da itıcıyı aşırı miktarda doldurmadı ınızdan emin olun.
- Da itıcıyı meyve ile doldurursanız, ekmeden önce meyvenin ayrıldı ından emin olun. Aksi bir durum da itıcının işlev yapmamasına veya meyvenin ekme k karışımı içinde düzgün olarak da ıtılmamasına neden olabilir. İdeal olarak, birbirine yapışmasını önlemek için da itıcıya ekmeden önce meyve un ile kaplanmalıdır.







\* Sadece 48319 ve 48320 modelleri için geçerlidir.

## Ekme in pişirilmesi

Ekmek yapma işlemini başlatmak için, parma ınızı 'Kabul/Başlat' tuşu **23** üzerinde yaklaşık 3 saniye tutun. Ekmek yapma makinesi bunun ardından bip sesi verecek ve gösterge ekranının yanıp sönmesi duracaktır.

## Pişirme İşlemi Simgeleri

Pişirme işlemi sırasında ekmek yapma makinesi malzemelerin yolulma, kabarma veya pişirme durumunu bildirir.

-  1. Yo urma Sembolü
-  2. Yo urma Sembolü
-  1. Kabarma Sembolü
-  2. Kabarma Sembolü
-  3. Kabarma Sembolü
-  Pişirme Sembolü

## Ekmek hazır

Ekmek yapma makinesi pişirme işleminin sona erdi ini bildirmek üzere 3 defa yanıp söner. Ayrıca programın sonuna gelindi inde saat 00.00 gösterir ve ekmek yapma makinesi otomatik olarak ekme i sıcak tutar.

## Sıcak Tutma

Pişirilen ekme in ne kadar süreyle sıcak tutuldu unu göstermek üzere saat dakika cinsinden geri sayım yapar. Bu en fazla 60 dakikaya kadardır. Sıcak tutma işlemini durdurmak için 'kırmızı artı' tuşuna basın.

## Dahili Işık

- Işık sembolü '+' **21** ile aynı tuş üzerindedir.
- Bu tuşa pişirme işleminin herhangi bir anında basabilirsiniz ve 20 saniye açık kalır.

## Duraklatma Tuşu

Pişirme işlemi süresince, malzemelere ufak ayarlar yapmak isterseniz, pişirme işlemini 'Yo urma 2'ye kadar duraklatabilirsiniz. Bunu yapmak için, 'Geri git/İptal et/Duraklat' tuşuna **20** basın. Pişirme işlemi daha sonra, 'Kabul/Başlat' tuşuna **23** basılarak devam ettirilebilir. Duraklatma tuşu manuel olarak iptal edilmezse yaklaşık 5 dakika sonrasında işlemin otomatik olarak devam edece ini unutmayın.

## Durdurma

'durdurma' fonksiyonu 'Geri git/İptal et/Duraklat' tuşu **20** üzerindedir ve pişirme işlemini herhangi bir anda durdurmak için 3 saniye boyunca basılması gerekir.

## Elektrik Kesintisi

Kısa süreli bir elektrik arızası sonrasında:

- Program kabarma 1'e ulaşmamış ve elektrik arızası sadece birkaç saniye sürmüşse, elektrik geri geldi inde program otomatik olarak devam eder. Elektrik arızası daha uzun sürerse, işlem 'Kabul/Başlat' tuşuna **23** basılarak yeniden başlatılabilir.
- Program bu noktanın ötesine geçerse, işlem başından itibaren yeniden başlatılmalıdır. Malzemeleri çöpe atmalı ve taze malzemelerle yeniden başlamanızdır.

## Ev Yapımı Programlar

Mevcut bir pişirme programını kendi özel gereksinimlerinize adapte etmek için 2 ev yapımı program (No.18 ve No.19) bulunmaktadır. Örne in kepekli programını (No .2) daha yo un bir doku ile uygulamak isteyebilirsiniz. Bunu Ev yapımı programları kullanarak sa layabilirsiniz. Aşamaya ba lı olarak sıfır dakika ile 2 saat arasında işleme ait her bir aşamanın zamanlamasını de işirme fırsatınız vardır. Sıfır dakika seçildi inde, pişirme işleminin o aşaması pişirme programının bir parçası olmaz.

### Yo urma 1

Program 18 veya 19'a geldi inizde 'yo urma 1' sembolü otomatik olarak ekran üzerinde 10 saniye boyunca yanıp sönmeye başlar. 'Yo urma 1' işlem uzunlu u '+' veya '-' **21**, **22** tuşlarına basılarak 6-14 dakika arasında artırılabilir veya azaltılabilir. 1. Yo urma işleminin uzunlu unu yeşil tuşa **23** basarak onaylayın; Kabarma 1 sembolü yanıp sönmeye başlayacaktır.

### Kabarma 1

İşlemin bu aşaması için saat üzerinde 20 dakika varsayılan zaman olarak görüntülenir.

Kabarma 1 işlem uzunlu u '+' veya '-' **21**, **22** tuşlarına basılarak 20-60 dakika arasında artırılabilir veya azaltılabilir. Yeşil tuşa basarak istedi iniz süreyi onayladı ınızda, Yo urma 2 sembolü ekran üzerinde yanıp sönmeye başlayacaktır.

### Yo urma 2

İşlemin bu aşaması için saat üzerinde 20 dakika varsayılan zaman olarak görüntülenir. 2. yo urma işleminin uzunlu u '+' veya '-' **21**, **22** tuşlarına basılarak 5-20 dakika arasında artırılabilir veya azaltılabilir. 2. yo urma işleminin uzunlu unu yeşil tuşa basarak onayladı ınızda, Kabarma 2 sembolü ekran üzerinde yanıp sönmeye başlayacaktır.

### Kabarma 2

İşlemin bu aşaması için saat üzerinde 25 dakika varsayılan zaman olarak görüntülenir.

2. Kabarma işleminin uzunlu u '+' veya '-' **21**, **22** tuşlarına basılarak 5 - 120 dakika arasında artırılabilir veya azaltılabilir. Yeşil tuşa basarak istedi iniz süreyi onayladı ınızda, Kabarma 3 sembolü ekran üzerinde yanıp sönmeye başlayacaktır.

### Kabarma 3

İşlemin bu aşaması için saat üzerinde 45 dakika varsayılan zaman olarak görüntülenir. 3. Kabarma işleminin uzunlu u '+' veya '-' **21**, **22** tuşlarına basılarak 2 - 120 dakika arasında artırılabilir veya azaltılabilir. Yeşil tuşa basarak istedi iniz süreyi onayladı ınızda, Pişirme sembolü ekran üzerinde yanıp sönmeye başlayacaktır.

### Pişirme

İşlemin bu aşaması için saat üzerinde 35 dakika varsayılan zaman olarak görüntülenir.

Pişirme işleminin uzunlu u '+' veya '-' **21**, **22** tuşlarına basılarak 0 -1 saat ve 20 dakika arasında artırılabilir veya azaltılabilir. Yeşil tuşa basarak istedi iniz süreyi onayladı ınızda, Kabuk Kontrol sembolü ekran üzerinde yanıp sönmeye başlayacaktır.



## Kabuk Ayarı

Bu aşamada ekran üzerinde saat belirir.



Çok Açık



Açık



Orta



Koyu



Çok Koyu

Tercih edebileceğiniz 5 farklı kabuk ayarı vardır.

Seçmek istediğiniz kabuk rengine gelin ve onaylamak için yeşil tuşa basın; programlanan toplam pişirme süresi ekranda gösterilir. Yeşil tuşa 3 saniye süreyle basarak pişirme programını hemen başlatabilir **3** veya Gecikme Zamanlayıcı fonksiyonunu kullanabilirsiniz.

## Ekme in Dilimlenmesi ve Saklanması

En iyi sonuçlar için ekme i bir tel raf üzerine koyun ve dilimlemeden önce 15-30 dakika soumasını bekleyin.

Düzensiz dilimler için elektrikli bir bıçak veya tırtıklı keskin bir bıçak kullanın.

Kullanılmayan ekme i sıkıca kapatılmış plastik bir torba içinde üç güne kadar saklayabilirsiniz. Hava sıcak ve nemli ise, buzdolabı içinde bir gün süreyle saklayabilirsiniz.

Daha uzun süreli saklamak için (bir aya kadar), ekme i dondurucuda sıkıca kapatılmış bir kap içinde yerleştirin.

Ekme i buzdolabında saklıyorsanız, servis öncesinde oda sıcaklığına getirmek için dışarda bekletin.

Eyde yapılan ekmekte koruyucu katkı maddesi bulunmadığından dışarda satılan ekmeklere göre daha hızlı kurur ve bayatlar.

## Bakım ve Temizlik

- Dikkat: Elektrik çarpmasını önlemek için, temizlik öncesinde ünitenin fişini çıkartın.**
- Ekme yapma makinesi soğuya kadar bekleyin.
- ÖNEMLİ:** Hasara ve/veya elektrik çarpmasına neden olabileceğinden gövdeyi veya kapağı herhangi bir sıvı içine batırmayın.
- Dış Yüzey: Kapağı ve ünitenin dış gövdesini ıslak bir bezle veya hafif ıslatılmış süngerle silin.
- İç Kısım: Ekme yapma makinesinin içini silmek için ıslak bez veya sünger kullanın.
- Pişirme tavası: Pişirme tavasını ılık suyla temizleyin, su gerekli de ildir. Yapışmaz yüzeyi çizmekten kaçınınız. Pişirme bölmesine geri yerleştirmeden önce tamamen kurulaşın.
- Meyve ve fındık da itici: Da itici öncelikle sa tarafından kaldırılarak çıkartılır. Sa tarafından kaldırıldıktan sonra, tüm da itici çıkartılabilir. Da itici ılık sabunlu su ve ıslak bir bez/sünger kullanılarak temizlenmelidir. Ardından iyice yıkanmalı ve do al olarak kurumaya bırakılmalıdır. Da iticiyi de içirmek için, sol tarafın öncelikle yerine oturtulmasına dikkat edin. Bunun ardından sa tarafından kendinizi konumuna itilebilir.
- Pişirme tavasını, ölçme kabını, kaşığı veya urma bıçaklarını buluşuk makinesinde yıkamayın.
- Tahrik milinin çalışmasını engelleyebileceğinden pişirme kabını uzun süreyle suda bekletmeyin.
- Kanatçık ekme tavası içinde sıkışıp kalırsa, üzerine sıcak su dökün ve 30 dakika suda bekletin. Bu sizin kanatçığı daha kolay çıkarmanıza olanak tanıyacaktır.
- Saklamak üzere kaldırmadan önce cihazın tamamen soğudundan emin olun.

### Temizlik sırasında buluşuk teli kullanmayın.

**Yapışmaz kaplama için özel dikkat sarf edin.** Kaplamanın zarar görmesini engel olun. Spatül, bıçak veya çatal gibi metal mutfak eşyalarını kullanmayın. Uzun kullanım sonrasında kaplamanın rengi de işe bilir, bunun nedeni nem ve buhardır ve ünitenin performansını veya ekme in kalitesini etkilemeyecektir.

Milini içine yerleştirdiğiniz tüm urma bıçalarının kullanım sonrasında tamamen temizlendiğinden emin olun. Temizlik sonrasında, bıçığı mile geri takmadan önce deli e bir miktar pişirme yağı ekleyin. Bu, bıçığın sıkışmasını önlemeye yardımcı olacaktır.

- Tüm hava kanalları ve deliklerini tozdan uzak tutun.

## Ünitenin Saklanması

Saklamadan önce gözetleme penceresindeki nemin alınması dahil olmak üzere tüm kuru parçaları kuruluğundan emin olun. Kapağı kapatın ve kapağın üstünde hiçbir şey bulundurmayın.

## Başarılı Sonuçların Elde Edilmesi

- Tüm malzemeleri pişirme kabına boşaltarak mayanın herhangi bir sıvıya temas etmemesine dikkat edin.
- Makineyi Hamur ayarında (program 6) kullanırken, işlem tamamlandıktan sonra, hamuru ekme yapma makinesinden alın, ince bir kat açığık yağıyla kaplayın ve ya geçirmeyin kağıt ve kuru çay havlusuyla örtün. Hamur daha sonra yaklaşık 30 dakika boyunca veya boyut olarak iki katına ulaşınca dek hava akımı olmayan ılık bir alana bırakılmalıdır.
- Nem sorunlarına yol açabileceğinden, nem ve yüksek rakım ayarlamaları gerekli kılabilir. Yüksek nem için, kıvam uygun de ilse fazladan bir yemek kaşığı un ilave edin. Yüksek rakımlar için, maya miktarını yaklaşık ¼ çay kaşığı azaltın ve şeker ve/veya suyu veya sütü bir miktar azaltın.
- HAMUR ayarı kruvasan hamuru gibi daha yavaş hamurların karıştırılması, yoğrulması ve mayalanması (hamurun kabarması) için çok uygundur. Bu hamuru hazırlamak için ekme yapma makinesini

kullandığınızda tüm yapmanız gereken şey tarifinize göre biçimlendirmek ve pişirmektir.

- Tariflerin 'hafifçe unlanmış yüzey' gerektirmesi durumunda, yüzey üzerinde 1 ila 2 çorba kaşığı un kullanın. Hamurun kolayca şekillendirilmesi için parmaklarınızı veya merdaneyi hafifçe unlayın.
- Tarife göre hamurun 'dinlenmesi' ve 'kabarması' için ılık, hava akımı olmayan bir yere koyun. Hamur boyut olarak iki katına ulaşmazsa, gevrek bir ürün elde edilemeyecektir.
- Merdaneye açtığınız hamur geri büzüşüyorsa, tekrar açmadan önce örtülü bir şekilde birkaç dakika daha dinlenmeye bırakın.
- Hamur plastiğini içine sarılabilir ve sonradan kullanmak üzere bir dondurucuda saklanabilir. Kullanmadan önce hamuru oda sıcaklığına getirin.
- 5 dakika yoğurduktan sonra, kapağı açın ve hamurun kıvamını kontrol edin. Hamur yumuşak, düzgün bir top olmalıdır. Çok kuruyorsa, sıvı ekleyin. Çok ıslaksa, un ekleyin (bir seferde ½ ila 1 çorba kaşığı).

### Malzemelerin ölçülmesi

Ekme yapma makinenizi kullanırken anahtar ve en önemli adım malzemelerinizin hassas ve do ru şekilde ölçülmesidir. Her sıvı ve kuru malzemenin uygun şekilde ölçülmesi çok önemlidir, aksi takdirde yetersiz veya kabul edilemez pişirme sonuçlarına neden olabilir. Normal mutfak çay kaşıklarını veya çorba kaşıklarını kullanmayın. Malzemeler de pişirme tavasına her tarife verildikleri sırayla ilave edilmelidir. Sıvı ve kuru malzemeler aşağıdaki gibi ölçülmelidir:

### Ölçme kabı

Kap çeşitli 'hacim ölçümü' ölçekleriyle işaretlenmiştir. Bu kitaptaki tarifler 8 floz 'Amerikan' fincanını baz olarak alan ve uygun şekilde 1/16 bölüme ayrılan 'fincan' hacmini kullanır.

- Ölçüm olarak ırlık (gms) kullanmayı tercih ederseniz, gereken fincan sayısını doldurun ve tartın ve bu dönüşümü kaydedin.  
ör: 2 fincan = xx gms  
3 fincan = xxx gms

İyi kalitede ölçek setlerini kullanmanız gerekir, tutarlılık ve do ruluk için 'fincan' ölçme ini kullanmayı tercih ediyoruz.

### Sıvı ölçümleri

Verilen kapları kullanın **3**. Miktarları okurken, ölçme kabı yatay düz bir yüzey üzerine konulmalı ve göz hizasında (açıyla de il) bakılmalıdır. Sıvı seviyesi çizgisi ölçüm işaretleriyle hizalanmalıdır. Tarifin kritik dengesini ortadan kaldıracıcağın bir 'sezgiye dayalı tahmin' yeterince iyi olmaz.

### Kuru ölçümler

Kuru ölçümler (özellikle unlar) verilen ölçme kapları kullanılarak yapılmalıdır. Ölçme kapları için Amerikan standardı 8 sıvı oz fincan baz alınmıştır - İngiliz fincanı 10 sıvı oz de erindedir. Kuru ölçme malzemelerin kap içine kaşıkla doldurulması ve kap dolu unda, bir bıçakla üst kısmın düzleştirilmesi ile yapılır **4**. Bir ölçme kabının keçe gibi kullanılması veya sarsılması malzemelerin sıkışmasına ve gerekenden daha fazla malzemeye sahip olmanıza neden olur. Bu fazla miktar tarifin dengesini etkileyebilir. Belirtilmediğince unu elekten geçirmeyin.

Küçük miktarlarda kuru ve sıvı malzemeyi ölçerken (ör. maya, şeker, tuz, süt tozu, bal, pekmez) **verilen küçük ölçme kaşığı kullanılmalıdır**. Ölçümler düzgün olmalı, tepeleme doldurularak yapılmamalıdır, zira bu küçük farklılık tarifin sahip oldu u deneyi bozabilir **5**.

Ekme yapma makinesini kolaylıkla pişirilen lezzetli mamüller üretir. Bu makine sadece tarif içeriğini dikkatlice takip etmenizi gerekli kılar. Basit pişirmede, normal olarak 'bir tutam bundan ve az bir miktar şundan' denemekle birlikte, bu durum ekme yapma makinesi için geçerli de ildir. Otomatik bir ekme yapma makinesinin kullanımı, en iyi sonuç için her bir malzemenin do ru şekilde ölçülmesini gerektirir.

- Malzemeleri daima tarifte belirtilen sırayla ilave edin.
- Malzemelerin do ru ölçülmesi çok önemlidir. Daha büyük miktarlar kullanmayın.**

## Ekme Karışımları

Ekme karışımı' ayarını kullanın. (program 8)

Ekme karışımı paketindeki ekme karışımlarına yönelik bilgileri takip edin. Şu anda kullanılabilecek iki tür ekme karışımı vardır.

- Sadece su ekleyin.  
Bu karışımlar eksiksizdir ve maya dahil olmak üzere tüm gerekli malzemelere sahiptir. Sadece su eklersiniz.
- ÖNEMLİ:** Bazı karışımlar tava içinde fazlaca yükselmeyi sa layacak ölçüde normal maya miktarından fazlasını içerdiğinden paket üzerindeki talimatlara uyunuz. En fazla 3 kap karışım kullanın.
- Bu karışımlar hava sıcak ve nemli oldu unda aşırı kabarmaya ve çökmeye daha müsaittir. Bu karışımlar eksiksiz oldu undan, kendi tariflerimizde oldu u gibi nasıl ayarlayacağınızı konusunda öneride bulunamayız. Günün en so uk zamanında pişirin, 21-28°C sıcaklıkta su kullanın.
- Sadece un ve su ekleyin.  
Bu karışımlar farklı torbalarda gerekli malzemeleri bulundurulur.  
Kuvvetli beyaz ekme ununun gerekli oldu unu unutmayın. Bu karışımın bir paketi 1.5lb'nin hemen üzerinde 700 gr ekme yapar.

## Malzeme Sıcaklıkları

**Tüm malzemeler, makine ve tava ve özellikle sıvılar (su veya süt) dahil olmak üzere, 21°C (70°F) oda sıcaklığına ısıtılmalıdır.** Malzemeler çok so uk olursa, 10°C (50°F) altında mayayı aktive edemezler. Çok sıcak sıvılar, 40°C (104°F) üzerinde mayayı bozabilir.

## Dönüşüm Tablosu

Sıvılar, un ve di erleri

Un markaları ve türleri arasında tutarlılık amacıyla tüm tarifler için verilen kabı kullanmanızı öneririz.

Verilen kap için 8 Floz Amerikan fincan ölçümü baz alınmıştır.

Kendi ölçme kaplarını kullanmak isteyenler için, sıvı ölçümüne yönelik olarak alternatif ölçümler mililitre (ml) ve santimetreküp (cc) ve un, şeker ve meyve ırlığı için gram (gr) cinsinden olur.

Not: Bölmelere ve 2 gram hassasiyete sahip olan kaliteli mutfak terazilerine ihtiyaç vardır.

2 ml bölümlü bir ölçme sürahisi gereklidir.

Daha küçük miktarları ölçmek için verilen çorba kaşı ve çay kaşı gereklidir. 'çizik' seviye ölçekli İngiliz standart kaşık seti kullanılabilir.

**Hassas olmadıklarından mutfak için olan çorba kaşı veya çay kaşı mı kullanmayın.**

## S.S.S.

### Genel performans ve kullanım hakkındaki sorular.

Soru 1

**Yo ırma bıça ı ekmele birlikte çıkarsa ne yapmam gerekir?**

Ekme i dilimlemeden önce bir çift plastik mayşaya çıkartın. Bıçak tavadan ayrılabilen inden, ekme iniz içinde gelirse bu bir arza de ildir.

Soru 2

**Ekme imin bazen yan kabu u üzerinde neden un oluyor?**

Bazı durumlarda, un karışımı pişirme tavasının köşelerinde kalabilir. Bu oldu unda, genellikle yiyebilir ya da keskin bir bıçakla dış kabu un o kısmını kesebilirsiniz.

Soru 3

**Hamur neden karışıyor? Motorun çalışt ını duyabiliyorum.**

Yo ırma bıça ı veya pişirme tavası uygun yerleştirilmemiş olabilir. Tavanın do ru yöne bakt ından ve ekmele yapma makinesinin alt tarafına 'klik' sesi çıkarak oturdu ndan emin olun.

Soru 4

**Ekmele yapmak ne kadar sürer?**

Her ayar için süreler önceki kısımlarda belirtilmiştir.

Soru 5

**Taze sütle pişiren zamanlayıcı neden kullanamıyorum?**

Makine içinde çok uzun süreyle bırakılırsa süt dökülebilir. Gecikme zamanlayıcısı özelli iyle yumurta ve süt gibi taze malzemeler kullanılmamalıdır.

Soru 6

**Malzemeleri neden belirli bir sırayla ilave etmem gerekiyor?**

Bu, ekmele yapma makinesinin malzemeleri mümkün olan en etkin şekilde karıştırmasını sa lamaktadır. Ayrıca zaman gecikmesinde gerekli oldu u üzere hamurun karışmaya başlaması öncesinde mayanın sıvıyla biraraya gelmesinin önlenmesine yardımcı olur.

Soru 7

**Zamanlayıcı sabah için ayarladı mda, makine neden gece geç saatte ses çıkartıyor?**

Ekmele hazır olabilmesi için zaman gecikmesi programın başlama zamanına geldi inde makine çalışmaya başlamıştır. Bu sesler hamuru yo ururken motor tarafından çıkartılır. Normal bir çalışmadır, bir arza de ildir.

Soru 8

**Yo ırma bıça ı ekmele tavasına sıkışmış. Pişirme sonrasında nasıl çıkartabilirim?**

Yo ırma bıça ı pişirme sonrasında yerine 'sıkışabilir'. Bıça n üzerinde ılık veya sıcak suyun gezdirilmesi çıkartılacak ölçüde bıça ı gevşetmelidir. Hala sıkışmışsa, 30 dakika boyunca sıcak su içinde tutun.

Soru 9

**Pişirme tavasını bulamak makinesinde yıkayabilir miyim?**

Hayır. Pişirme tavası ve yo ırma bıça ı elle yıkanmalıdır.

Soru 10

**Pişen ekmele i pişirme tavasında bırakırsam ne olur?**

Pişirme tamamlandıktan sonra ilk bir saat içinde ekmele yapma makinesindeyken 'ıslak' hale gelmesini önlemek üzere ekmele 'sıcak tutulur'. Sıcak tutma periyodundan sonra ekmele in ekmele yapma makinesinde tutulması fazla buharın (nem) kaçacak yer bulamaması nedeniyle ekmele in 'ıslak' hale gelmesine neden olur. Bunu önlemek için pişirme sonrasında ekmele i alın ve bir tel raf üzerinde so umaya bırakın.

Soru 11

**Hamur neden sadece kısmen karışt ı? Neden tamamen karışmad ı?**

Hamur çok a ır veya kuru olabilir. Ayrıca, yo ırma bıça ı veya pişirme tavası uygun şekilde yerleştirilmemiş olabilir. Malzemeler yanlış sırayla ilave edilmiş olabilir.

Soru 12

**Ekmele neden kabarmadı?**

Maya bozulmuş, son kullanım tarihini geçmiş veya muhtemelen hiç maya eklenmemiş olabilir. Ayrıca, karıştırma tamamlanmamışsa, kabarma sorunları ile karşılaşılabilir.

Soru 13

**Bir işlemin geciktirilebilece i minimum ve maksimum süre nedir?**

Gecikmenin maksimum uzunlu u toplam işlem süresi dahil olmak üzere 13 saattir. Örne in, Ayar 1 (basit küçük) 3:20 işlem süresine sahiptir. Bu başlangıç en fazla 9:40 geciktirilebilir. Her ayar için minimum gecikme 10 dakikadır. Gecikme saati 10 dakika aralıklarla artar ve azalır.

Soru 14

**Kuru üzümle rin, fındıklarn vb. ekmele e eklenme zamanını nasıl anlayabilirim?\***

İkinci yo ırma çevrimi sırasında sizi kuru üzümle ri, fındıkları vb. ilave etmeniz için uyarın bir bip sesi vardır.

Not: 'Fındıkları ve kuru üzümle ri ekmele zamani için bkz. 'Pişirme işlem sürele ri'.

\* Sadece meyve ve fındık da ıtıcısına sahip olmayan 48321 modeli için geçerlidir.

Bazı durumlarda, malzemeler ilk yo ırma işlemi sırasında da ıtılabilir. Her tarif meyve ve fındıkların hamura en uygun ilave etme zamanını gösterir.

Soru 15

**Ekmele im neden çok nemli çıkıyor? Ne yapabilirim?**

Nem hamuru etkileyebilir. Bir çorba kaşı ı ekstra un ilave edin. Ayrıca, yüksek rakımın da benzer bir etkisi olabilir. Maya miktarını yaklaşık ¼ çay kaşı ı azaltın ve şeker ve/veya su/sütü bir miktar azaltın.

Soru 16

**Ekmele in tepesinde neden hava kabarcıkları oluşuyor?**

Bunun nedeni çok fazla maya kullanımı olabilir. Maya miktarını ¼ çay kaşı ı azaltın.

Soru 17

**Ekmele im neden kabardıktan sonra iniyor veya çöküyor?**

Ekmele çok fazla kabarıyor olabilir. Kabarma miktarını azaltmak için, maya miktarını azaltın ve/veya tuz miktarını artırın.

Soru 18

**Ekmele yapma makinemde favori ekmele tariflerimi (geleneksel mayalı ekmele) kullanabilir miyim?**

Evet, ama malzemelerin do ru oranda karışması için denemeler yapmanız gerekir. Denemeye başlamadan önce cihazı tam olarak tanıyın ve çok sayıda ekmele yapın. 5 fincan kuru malzeme (tüm un, yulaf, yulaf unu, kepek miktarını içeren) miktarını asla aşmayın. Kuru malzemelerin sıvı olan oranını ve kullanılacak maya, şeker, tuz ve ya /tereya /margarin miktarını belirlemeye yardımcı olması için bu kitaptaki tarifleri kullanın.

Basit modu kullanarak kendi ekmele tariflerinizi oluşturmanız ve ardından Pişirme işlem sürele ri tablosunu kılavuz olarak di erlerine geçmenizi öneririz.

Soru 19

**Pişirme tavasına ekmeden önce malzemelerin oda sıcaklı mda olması önemli midir?**

Evet, gecikme zamanlayıcısı kullanılıyorsa bile. (Su 21 °C ve 28 °C arasında olmalıdır).

Soru 20

**Ekmeleler neden yükseklik ve a ırlık olarak farklılık gösteriyor? Tüm bu day/tam bu day ekmeleler daima daha kısadır. Bir şeyi yanlış mı yapıyorum?**

Hayır, tam bu day ve kepekli ekmelelerin basit veya Fransız ekmelelerden daha kısa ve daha yo un olması normaldir. Tam bu day ve kepekli un beyaz ekmele unundan daha a ırdır, dolayısıyla ekmele pişirme işlemi sırasında o kadar kabarmaz. Bu ayrıca meyve, fındık, yulaf ve kepek içeren ekmele için de do rudur.

Soru 21

**Mayayı suyla önceden karıştırabilir miyim?**

Hayır, maya kuru tutulmalı ve pişirme tavasına en son olarak unun üstüne konulmalıdır. Bu özellikle gecikme zamanlayıcısı kullanılırken önemlidir.

Soru 22

**Ekmele in tabanında neden büyük bir delik var?**

Bu delik yo ırma bıça ıyla oluşturulmuştur. Bazen bu delik normalden daha büyüktür. Bunun nedeni hamurun ikinci yo ırma işlemi sonrasında bıça n yan tarafında durmasıdır - ekmele yapma makineleri için bu normaldir. Hamuru tavanın tabanına düzgünce yerleştirebilirsiniz.

## TARIFLER

Bu kitapçıdaki tarifler en iyi sonuçların elde edilmesi amacıyla kapsamlıca test edilmiştir. Tarifler ev ekonomistleri tarafından bu makine için özel olarak hazırlanmıştır ve başka benzer makinelerde tatminkar sonuçlar vermeyebilir.

- Malzemeleri daima tarifte belirtilen sırayla ilave edin.
- **Malzemelerin do ru ölçülmesi çok önemlidir. Daha büyük miktarları kullanmayın**
- Aşa ıdaki tariflerin tümü aynı genel yöntemi kullanır:

- 1 Pişirme tavasına konulacak malzemeleri ölçün.
- 2 21-28 °C arasında ılık su kullanın.
- 3 Pişirme tavasını ünite içine tam olarak yerleştirin, kapa ı kapatın.
- 4 Uygun ekmele ayarını seçin.
- 5 Başlat tuşuna basın.
- 6 Ekmele hazır oldu unda, fırın eldivenini kullanarak tavayı üniteden çıkartın.
- 7 Ekmele i pişirme tavasından çıkartın, (ve gerekirse yo ırma bıça ını ekmeleten).
- 8 Dilimleme öncesinde so umasını bekleyin.

Bu yöntem gerekti inde her tarifin sonunda notlarla desteklenir. **Bu tarifler öncü markaların un ve hızlı mayaları kullanılarak geliştirilmiştir.**

## BASIT EKMELE İÇİN TARIFLER (1)

### Basit beyaz ekmele

	1 lb	1½ lb	2 lb
Su	¾ fincan	1⅓ fincan	1½ fincan
Kayma ı alınmış süt tozu	2 çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	4 çorba kaşı ı
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	4 çorba kaşı ı
Şeker	1¼ çorba kaşı ı	2¼ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı
Tuz	1 çay kaşı ı	1¼ çay kaşı ı	2 çay kaşı ı
Kuvvetli beyaz ekmele unu	2 fincan	3 fincan	4 fincan
Hızlı etkilili maya	1 çay kaşı ı	1¼ çay kaşı ı	1¼ çay kaşı ı
Kullanılan ayar	1 Basit		

TR

**KEPEKLI EKMEK İÇİN TARIFLER (2)****Tam bu day ekme i**

	1½ lb	2 lb
Su	1½ fincan	1½ fincan
Kayma ı alınmış süt tozu	1½ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı
Esmer şeker	2½ çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı
Tuz	1¼ çay kaşı ı	1½ çay kaşı ı
Kuvvetli kepekli ekme k unu	3 fincan	4 fincan
Hızlı etkili maya	¾ çay kaşı ı	¾ çay kaşı ı
Vitamin C tableti (ezilmiş)	1x100mg	1x100mg
Kullanılan ayar	2 Kepekli	

**TATLI EKMEK İÇİN TARIFLER (3)**

TARIFLER BÖLÜMÜNÜN SONUNDAKİ İNTERNET ADRESLERİNE BAKINIZ.

**Karışık meyveli ekme k**

	0,45 kg	1½ lb	2 lb
Su	¾ fincan	1½ fincan	1½ fincan
Kayma ı alınmış süt tozu	2 çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı
Şeker	2 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı
Tuz	1 çay kaşı ı	1¼ çay kaşı ı	1½ çay kaşı ı
Kuvvetli beyaz ekme k unu	2 fincan	3 fincan	4 fincan
Küçük hindistan cevizi	½ çay kaşı ı	¾ çay kaşı ı	1 çay kaşı ı
Hızlı etkili maya	¾ çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	1 çay kaşı ı
Kurutulmuş karışık meyve †	¼ fincan	½ fincan	2/3 fincan
Kullanılan ayar	3 Tatlı		

† Meyve veya fındık da ıtıcı yerleştirin veya modelinizde bir meyve ve fındık da ıtıcı yoksa bip sesi duyuldu unda ilave edin.

**SANDVIÇ EKME K İÇİN TARIFLER (4)**

TARIFLER BÖLÜMÜNÜN SONUNDAKİ İNTERNET ADRESLERİNE BAKINIZ.

**Sandviç ekme k i**

	1½ lb	2 lb
Su	1½ fincan	1½ fincan
Yumuşak margarin veya tereya ı	1½ çorba kaşı ı	2 çorba kaşı ı
Tuz	½ çay kaşı ı	1 çay kaşı ı
Kayma ı alınmış süt tozu	1½ çorba kaşı ı	2 çorba kaşı ı
Şeker	3 çorba kaşı ı	3½ çorba kaşı ı
Kuvvetli beyaz ekme k unu	3 fincan	4 fincan
Hızlı etkili maya	¾ çay kaşı ı	1 çay kaşı ı
Kullanılan ayar	4 Sandviç	

**FRANSIZ EKME K İÇİN TARIFLER (5)****Fransız ekme k i**

	1 lb	1½ lb	2 lb
Su	¾ fincan	1 fincan	1¼ fincan
Kayma ı alınmış süt tozu	1½ çorba kaşı ı	2 çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı
Şeker	¾ çorba kaşı ı	1 çorba kaşı ı	1¼ çorba kaşı ı
Tuz	1 çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	1¼ çay kaşı ı
Ayçiçek ya ı	1 çorba kaşı ı	1 çorba kaşı ı	1½ çorba kaşı ı
Kuvvetli beyaz ekme k unu	2 fincan	3 fincan	4 fincan
Hızlı etkili maya	1 çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	1¼ çay kaşı ı
Kullanılan ayar	5 Fransız		

**HAMUR İÇİN TARIFLER (6)****Beyaz yuvarlak ekme kler**

	1¼ fincan
Su	1¼ fincan
Kayma ı alınmış süt tozu	1 çorba kaşı ı
Tereya ı (eritilmiş)	2 çorba kaşı ı
Şeker	2 çorba kaşı ı
Tuz	1½ çay kaşı ı
Kuvvetli beyaz ekme k unu	3¼ fincan
Hızlı etkili maya	1½ çay kaşı ı
Kullanılan ayar	6 Hamur

**Yöntem**

- 1 Hamuru yo urun ve 6 yuvarlak parçaya ayırın.
- 2 Ya lanmış bir pişirme tavası üstüne yerleştirin.
- 3 Eritilmiş tereya ını fırçayla hafifçe sürün.
- 4 20-25 dakika üzerini örtün.
- 5 Boyut olarak iki katına ulaşınca kadar bekleyin, ardından gerekirse üzerini kaplayın.
- 6 190°C'de (gaz işareti 5, 375°F) yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

**REÇEL İÇİN TARIFLER (7)**

TARIFLER BÖLÜMÜNÜN SONUNDAKİ İNTERNET ADRESLERİNE BAKINIZ.

**EKME K KARIŞIMLARI (8)**

TARIFLER BÖLÜMÜNÜN SONUNDAKİ İNTERNET ADRESLERİNE BAKINIZ.

Ekme k karışımı paketindeki ekme k karışımlarına yönelik bilgileri takip edin. Bazı ekme k karışımı markaları basit program ayarının kullanılmasını önerir. Ekme k karışımı programımız (8) paket ekme k karışımından en iyi sonuçların alınması için özel olarak geliştirilmiştir.

Şu anda kullanılacak 2 tür ekme k karışımı vardır.

- 1 Sadece su ekle.  
Bu karışımlar eksiksizdir ve maya dahil olmak üzere tüm gerekli malzemelere sahiptir. Sadece su eklersiniz.  
• ÖNEMLİ: Bazı karışımlar tava içinde fazlaca yükselmeyi sa layacak ölçüde normal maya miktarından fazlasını içerdi inden paket üzerindeki talimatlara uyunuz. En fazla 3 kap karışım kullanın.  
• Bu karışımlar hava sıcak ve nemli oldu unda aşırı kabarmaya ve çökmeye daha müsaittir. Bu karışımlar eksiksiz oldu u gibi nasıl ayarlayacağınız konusunda öneride bulunamayız. Günün en so uk zamanında pişirin, 21-28°C sıcaklıkta su kullanın.
- 2 Sadece un ve su ekle  
Bu karışımlar farklı torbalarda gerekli malzemeleri bulundurulur.  
Kuvvetli beyaz ekme k ununun gerekli oldu unu unutmayın. Bu karışımın bir paketi 700 gr (1.5 lb.) ekme k yapar.

**ÖZEL EKME KLER İÇİN TARIFLER (9)**

TARIFLER BÖLÜMÜNÜN SONUNDAKİ İNTERNET ADRESLERİNE BAKINIZ.

**Malt ekme k i**

	1½ lb	2 lb
Su	1 fincan	1¼ fincan
Tuz	1 çay kaşı ı	1 çay kaşı ı
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı
Siyah şeker pekme zi	1½ çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı
Malt özütü	2 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı
Saf un	3 fincan	4 fincan
Hızlı etkili maya	1 çay kaşı ı	1¼ çay kaşı ı
Kuru üzüm*	½ fincan	¾ fincan
Kullanılan ayar	9 Özel	

\* Meyve veya fındık da ıtıcı yerleştirin veya modelinizde bir meyve ve fındık da ıtıcı yoksa bip sesi duyuldu unda ilave edin.


**GLUTENSİZ EKME K İÇİN TARIFLER (10)**

Glutensiz ekme kler, glutenin bu dayın (aynca Yulaf/Arpa ve Çavdarda da bulunabilir) proteinli bir parçası oldu u mayalanmış ekme klerdir.

Ekme k yapıldı ı günde mükemmeldir, ancak tüm Glutensiz ekme klerde bir günden daha eski oldu unda 'yenilenmesi' gerekir. Bir mikrodalga içine 10-15 saniye süreyle konulan 2 dilim genellikle bunu halleder. Kalan taze ekme k saklamak üzere dondurulabilir. Glutensiz ekme k (veya herhangi bir ekme k) saklamak için, dilimleri tekrar biraraya getirin, birleştirilen ekme k alüminyum folyoya sarın ve

bir plastik poşete koyun. İhtiyaç duyulan zamana kadar dondurucuda tutun.

**Glutensiz hamurun do aşısı gere i, ilk yo urma işlemleri sırasında malzemelerin do ru karıştırıldı ndan emin olmak için yardım almak gerekli olabilir.**

**Bunu yapmak için, ilk yo urma işlemleri sırasında kapa ı açın (  ekranda simgesi görüntülenirken ) ve pişirme tavasının yan tarafına sıkışmış olabilecek karışmamış malzemeleri karıştırmaya geri alın.**

**Tavanın yapışmaz kaplamasına zarar vermemek için bu işlemleri a aç veya plastik spatül ile yapın.**

#### Glutensiz kurutulmuş domatesli ekmek

	1½ lb
Yumurtalar	3
Kreması alınmış süt	284ml
Süt	5 çorba kaşığı
Limon Suyu	2 çay kaşığı
Bal	1½ çorba kaşığı
Kurutulmuş salça	1 çorba kaşığı
Kurutulmuş domates (so uk mezeler)	50g
So uk meze ya ı	1 çorba kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı
Doves farm glutensiz beyaz ekmek unu	¾ fincan
Maya	1 çorba kaşığı
Kullanılan ayar	10 Glutensiz

#### HIZLI PIŞİRME KÜÇÜK İÇİN TARIFLER (11)

##### Hızlı pişirme küçük beyaz

	1½ lb
Su	1½ fincan
Kayma ı alınmış süt tozu	2 çorba kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı
Şeker	4 çay kaşığı
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaşığı
Kuvvetli beyaz ekmek unu	3 fincan
Hızlı etkili maya	3 çay kaşığı
Kullanılan ayar	11 Hızlı Pişirme

#### HIZLI PIŞİRME BÜYÜK İÇİN TARIFLER (12)

##### Hızlı Pişirme büyük beyaz

	2lb
Su	1½ fincan
Kayma ı alınmış süt tozu	3 çorba kaşığı
Tuz	1½ çay kaşığı
Şeker	5 çay kaşığı
Ayçiçek ya ı	3 çorba kaşığı
Kuvvetli beyaz ekmek unu	4 fincan
Hızlı etkili maya	3 çay kaşığı
Kullanılan ayar	12 Hızlı Pişirme

#### PIZZA HAMURU İÇİN TARIFLER\* (14)

##### Pizza tabanı\*

Su	1 fincan
Şeker	2 çorba kaşığı
Tuz	½ çay kaşığı
Ya	3 çorba kaşığı
Kuvvetli beyaz ekmek unu	3 fincan
Hızlı etkili maya	2 çay kaşığı
Kullanılan ayar	14 Pizza hamuru

##### Yöntem

- 1 Fırını önceden ısıtın.
- 2 Düz yuvarlak bir biçim verin. Ya lanmış bir pişirme tavası üstüne yerleştirin. Ya ı fırıncayla hafifçe sürün.
- 3 Üzerini 15 dakika örtün ve kabarmasını bekleyin.
- 4 Tercih etti iniz sosu ilave edin.
- 5 Kızıl kahverengi olana kadar 200°C'de (400°F, gaz işaretli 6) pişirin.

##### Çeşnili Pizza Hamuru\*

Su	1 fincan
Şeker	2 çorba kaşığı
Tuz	½ çay kaşığı
Sarımsak püresi	1 çay kaşığı
Karışık bitkiler	2 çay kaşığı
Ya	3 çorba kaşığı
Kuvvetli beyaz ekmek unu	3 fincan
Hızlı etkili maya	2 çay kaşığı
Kullanılan ayar	14 Pizza hamuru

##### Yöntem

- 1 Fırını önceden ısıtın.
- 2 Düz yuvarlak bir biçim verin. Ya lanmış bir pişirme tavası üstüne yerleştirin. Ya ı fırıncayla hafifçe sürün.
- 3 Üzerini 15 dakika örtün ve kabarmasını bekleyin.
- 4 Tercih etti iniz sosu ilave edin.
- 5 Kızıl kahverengi olana kadar 200°C'de (400°F, gaz işaretli 6) pişirin.

##### Makarna\*

Saf un	2 fincan
Yumurta (çırpılmış)	2
Tuz	1½ çay kaşığı
Bitkisel ya	2 çay kaşığı
Su (gerekirse daha fazla)	2 çorba kaşığı
Kullanılan ayar	14 Pizza hamuru

##### Yöntem

- 1 Tüm malzemeleri tavaya yerleştirin.
- 2 Pizza hamuru ayarına getirin ve bir spatül kullanarak malzemelerin karışmasına yardımcı olun, gerekirse hamurun kıvama gelmesi için daha fazla su ilave edin.
- 3 Hamur küçük bir küre formunu alıyorsa kıvama gelmiştir.
- 4 İşlem sona erdikten sonra açın ve bir makarna makinesi kullanın veya istenen biçimlere kesin.
- 5 7-10 dakika suda kaynatın.

\* Sadece 48319 ve 48320 modellerinde mevcuttur

**HIZLI EKMEK İÇİN TARIFLER\* (15)**

TARIFLER BÖLÜMÜNÜN SONUNDAKİ İNTERNET ADRESLERİNE BAKINIZ.

**Muzlu ve fıındıklı ekme\*****Malzemeler grup 1**

Tereya ı (eritilmiş)	2 çorba kaşı ı
Süt	1 çorba kaşı ı
Ezilmiş muz	1 fincan
Yumurta (çırpılmış)	1
Ceviz (do ranmış)	½ fincan
Limon rendesi	1 çay kaşı ı

**Malzemeler grup 2**

Saf un	1½ fincan
Karbonat	½ çay kaşı ı
Kabartma tozu	¼ çay kaşı ı
Şeker	½ fincan
Tuz	¼ çay kaşı ı
Kullanılan ayar	15 Hızlı

**Yöntem**

- Grup 1'i ayrı bir çanak içinde karıştırın.
- Grup 2'yi ikinci bir çanak içinde karıştırın.
- Karışımı ekme tavasına dökün.

**KEK İÇİN TARIFLER\* (18)****Önemli**

Bu ekme yapma makinesinde yapılan kekler tavayı tamamen dolduracak şekilde kabarmaz, yaklaşık 55mm (2") uzunlukta olurlar. Standart kek nemli, zengin ve yo un bir dokuya sahip Madeira tipidir. Kişisel zevke göre tarife ayarlamalar yapılabilir - zenginli i azaltmak için daha az tereya ı ve şeker, nemi azaltmak için daha az su ve/veya yumurta kullanılabilir.

**Çeşitlemeler**

Kiraz - ½ bardak kiraz yarıya bölünür (fazla meyve suyunu almak için iyice yıkayın) ve emici ka ıt üzerinde boşalmalarını ve kurumalarını sa layın; veya karışık meyve - ½ bardak veya çikolata kırıntıları - ¼ bardak.

Bu çeşitlemelerin herhangi birisini ekme tavasındaki di er malzemelerin üzerine en son olarak ilave edin.

**Madeira keki\*****Malzemeler grup 1**

Tereya ı (eritilmiş)	¾ fincan
Vanilya esansı	¼ çay kaşı ı
Yumurta (çırpılmış)	3 orta
Limon suyu	2 çay kaşı ı

**Malzemeler grup 2**

Saf un	1 5/8 fincan
Kabartma tozu	2 çay kaşı ı
Toz şeker	1 fincan
Kullanılan ayar	16 Kek

**Yöntem**

- Grup 1'i ayrı bir çanak içinde karıştırın.
- Grup 2'yi ikinci bir çanak içinde elekten geçirin.
- Grup 1 ve 2'yi birarada iyice karıştırın.
- Karışımı ekme tavasına dökün.

**Kek karışımı\***

Bu program ayrıca marketten satın alınan bir kek karışımının hazırlanması için de kullanılabilir. Paket üzerinde yer alan talimatlara uyunuz.

\* Sadece 48319 ve 48320 modellerinde mevcuttur

**TATLI İÇİN TARIFLER\* (19)****Yulafli elmali tart\***

Do ranmış orta büyüklükte elmalar (soyulmuş ve özlü)	6
Limon suyu	1 çay kaşı ı
Paket esmer şeker	½ fincan
Çok amaçlı un	½ fincan
Hızlı pişen yulaf	1/3 fincan
Tereya ı veya margarin, yumuşatılmış	6 çorba kaşı ı
Kullanılan ayar	17 Tatlı

DAHA BAŞKA TARIFLER İÇİN LÜTFEN AŞA İDAKİ İNTERNET ADRESİNİ ZİYARET EDİN:

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

**Yardım hattı**

Cihazınızla ilgili herhangi bir zorluk yaşarsanız, çekinmeden bizi arayın.

Cihazı satın aldı nız ma azadan daha fazla yardım sa layabiliriz. Personelimizin sorunuza hızlı bir şekilde cevap vermesi için lütfen aşağıdaki bilgileri hazır bulundurun.

- Ürünün adı.
- Cihazın altında belirtilen model numarası.
- Cihazın altında belirtilen seri numarası.

**Web sitesi**

Ayrıca web sitesi üzerinden bize ulaşabilir veya geniş Morphy Richards ürün gamından cihazlara, yedek parçalara ve aksesuarlara göz atmak veya satın almak için bu siteyi ziyaret edebilirsiniz.

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

**İKİ YILLIK GARANTİNİZ**

Bu cihaz, iki yıllık onarım ya da de işirme garantisi kapsamı altındadır.

Satın alma kanıtı olarak perakende fişinin saklanması önemlidir. Fişinizi ileride kullanmak için bu arka kısma zımbalayın.

Üründe bir arıza oluşursa lütfen aşağıdaki bilgileri belirtin. Bu numaralar ürünün tabanında bulunabilir.

Model no.  
Seri no.

Tüm Morphy Richards ürünleri fabrikadan çıkmadan önce tek tek test edilmiştir. Cihazın satın alındıktan sonraki 28 gün içinde arızalı oldu u belirlenmesi durumunda, de işirilmesi için satın alındı ı yere iade edilmelidir.

28 gün sonra veya satın alma işleminden sonraki 24 ay içinde arıza oluşursa, ürünün üzerindeki Model numarası ve Seri numarasını belirterek bölgenizdeki distribütör ile iletişim kurmalı ya da aşağıda verilen adresten bölgenizdeki distribütöre yazmalısınız.

Ürünü, satın alma kanıtının bir kopyasıyla birlikte aşağıdaki adrese geri göndermeniz (güvenli, yeterli düzeyde paketlenmiş olarak) istenecektir.

Aşa ıda belirtilen garanti harici durumlara (1-9) tabi olarak, arızalı cihaz tamir edilecek veya de işirilecek ve genellikle alındıktan sonra 7 iş günü içinde gönderilecektir.

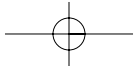
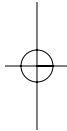
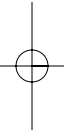
Herhangi bir nedenle bu ürün 2 yıllık garanti döneminde de işirilirse, yeni ürünün garantisi orijinal satın alma tarihinden itibaren hesaplanacaktır. Bu nedenle ilk satın alma tarihini belirtmek için faturanızı saklamamız önemlidir.

2 yıllık garantinin geçerli olması için cihazın, üreticinin talimatlarına uygun olarak kullanılmış olması gerekmektedir. Örne in, cihazda kireç çözücü işlemlerinin uygulanması ve filtrelerin belirtildi i gibi temiz tutulması gerekmektedir.

Morphy Richards ya da yerel distribütörünüz aşağıdaki durumlarda cihazı garanti kapsamında de işirmek veya tamir etmek zorunda olmayacaktır:

- 1 Arıza yanlış kullanım, ihmal veya üretici tavsiyelerine ters kullanımdan kaynaklıyorsa veya arıza güç yüklenmeleri ya da taşıma sırasında oluşan hasardan kaynaklıyorsa.
- 2 Cihaz, ürüne belirtilen dışında bir besleme voltajıyla kullanıldıysa.
- 3 Servis personeli (veya yetkili bayi) dışında kişiler tarafından tamir yapılmaya çalışılmışsa.
- 4 Cihaz kiralama amacıyla veya ev dışında kullanıldıysa.
- 5 Cihaz ikinci eldir.
- 6 Morphy Richards ya da bölgenizdeki distribütör, garanti kapsamında herhangi bir tür servis işlemi gerçekleştirmek zorunda de ildir.
- 7 Garanti çantalar, filtreler ve cam sürahiler gibi sarf malzemelerini kapsamaz.
- 8 Piller ve sızıntı hasarı garanti kapsamında de ildir.
- 9 Filtrelerin belirtildiği şekilde temizlenmemesi ve de işirilmemesi.

Bu garanti yukarıda açık olarak belirtilen dışında herhangi bir hak vermemektedir ve nihai hasardan dolayı tazminat taleplerini kapsamamaktadır. Bu garanti ek bir fayda olarak sunulmaktadır ve tüketici olarak yasal haklarınızı etkilememektedir.





- Ⓢ Morphy Richards products are intended for household use only. See usage limitations within the location sub-heading in the important safety instructions. Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

**The After Sales Division,**  
Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ  
Helpline (office hours) UK 0845 871 0954 Republic of Ireland 1800 409119

Ⓢ Australia - Sales office locations

**Asko Appliances (Australia) Pty Ltd.**

Victoria  
35 Sunmore Close, Moorabbin. 3189 T: 03 8551 2200

**New South Wales**

F3/ 3-9 Birnie Ave., Lidcombe. 2141 T: 02 8748 2900

**Queensland**

2/112 Fison Ave., Eagle Farm. 4009 T: 07 3623 2700

**South Australia**

45 Hampton Road, Keswick. 5035 T: 08 8292 9500

**Western Australia**

15 Walters Drive, Osborne Park. 6017 T: 08 9347 0600

- Ⓢ Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Voir les limitations d'usage dans le sous-titre Positionnement des Consignes de sécurité importantes. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

**Glen Dimplex France**

Z.I de l'Eglantier  
20, rue des Censiers  
91028 Evry cedex 2851

T: + 33 (0)1 69 11 11 91 F: + 33 (0)1 60 86 15 24

- Ⓢ Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Lesen Sie dazu die Einschränkungen bezüglich der Nutzung, die in der Zweitüberschrift der wichtigen Sicherheitshinweise erläutert werden. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.

**Glen Dimplex Deutschland GmbH**

Service-Hotline: +49(0) 1805/398 346 (0,14 Euro/Min)  
Service-Fax: +49(0) 1805/355 467  
email: service@glendimplex.de

**Österreich**

Kundendienst  
Merangasse 17  
A-8010 Graz

Telefon : +43(0) 316/323-041 Telefax: +43(0)316/382-963

- Ⓢ Los productos Morphy Richards están concebidos solamente para uso doméstico. Consulte las limitaciones de uso en un subtítulo de las instrucciones de seguridad importantes. Morphy Richards tiene una política de mejora en la calidad y diseño de sus artículos. La compañía, por lo tanto, se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento las especificaciones de sus modelos.

- Ⓢ De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Zie gebruiksbepalingen binnen de locatiesubtitel in de belangrijkste veiligheidsinstructies. Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

**Glen Dimplex Benelux BV**

Antennestraat 84  
1322 AS Almere  
Nederland

T: +31-(0)-36 538 70 40 F: +31-(0)-36-538 70 41  
Service: +31-(0)-36-538 70 55  
E: info@glendimplex.nl www.morphyrichards.nl

- Ⓢ Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Voir les limitations d'usage dans le sous-titre Positionnement des Consignes de sécurité importantes. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles. De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

**Glen Dimplex Benelux BV**

Gentsstraat 60  
B- 9300 Aalst  
België

T: +32-(0)-53 82 88 62 F: +32-(0)-53 82 88 63  
E: info@glendimplex.be www.morphyrichards.be

- Ⓢ Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. Consulte as limitações à utilização no sub-cabeçalho de posicionamento, nas instruções importantes de segurança. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo da qualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direito de alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

**Imporaudio Lda**

Rua D. Marcos Da Cruz 1281  
4455-482 Perafita  
Portugal

T: +351 22 996 67 40 Fax: +351 22 996 67 41

- Ⓢ I prodotti Morphy Richards sono concepiti esclusivamente per uso domestico. Vedere le limitazioni d'uso nel sottotitolo delle importanti istruzioni di sicurezza. Morphy Richards è costantemente impegnata a migliorare la qualità e il design dei propri prodotti, pertanto si riserva il diritto di modificare le specifiche dei diversi modelli in qualunque momento.

- Ⓢ Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Se brugsbegrænsningerne under overskriften om placering i de vigtige sikkerhedsinstruktioner. Det er praksis hos Morphy Richards at fortsætte udviklingen af produktets kvalitet og design. Firmaet forbeholder sig derfor retten til at ændre modelleernes specifikationer når som helst.

- Ⓢ Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk. Se användarbegränsningar under rubriken i de viktiga säkerhetsinstruktionerna. Morphy Richards har en policy för kontinuerlig förbättring i produktkvalitet och utformning. Företaget förbehåller sig därför rätten att när som helst ändra specifikationerna för sina modeller.

- Ⓢ Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zapoznaj się z informacjami na temat ograniczonego użytkowania urządzenia, które znajdują się w podrozdziale instrukcji dotyczących bezpieczeństwa. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

**Glen Dimplex Polska Sp. z o.o.**

Ul. Strzeszyńska 33  
60-479 Poznań  
NIP 781-16-70-985

T: + 48 (0)61 8425 805 F: + 48 (0)61 8425 806

- Ⓢ Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования. См. информацию об ограничениях использования в подразделе "Размещение" в главе "Важные меры предосторожности". Morphy Richards постоянно совершенствует качество и дизайн своей продукции. Таким образом, компания оставляет за собой право в любое время вносить изменения в технические характеристики своих изделий.

- Ⓢ Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech. Podívejte se na omezení použití v podtitulu umístění v důležitých bezpečnostních pokynech. Morphy Richards usiluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení. Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

**Tauer Elektro a.s.**

Milady Horákové 4  
568 02 Svitavy

T: +420 461 540 130 F: +420 461 540 133

- Ⓢ Morphy Richards ürünleri sadece ev içi kullanım amaçlıdır. Morphy Richards, ürün kalitesi ve tasarımında sürekli geliştirme politikasına sahiptir. Bu nedenle şirket, modellerinin özelliklerini herhangi bir zamanda değiştirme hakkını saklı tutar.

**Gizpa Dayanıklı Tüketim Mamülleri**

Tic. ve Paz. İhr. A.Ş.  
Atatürk Cd. 19 Mayıs Mah. Esin Sok. No: 2/2  
Kocayatağ-İSTANBUL

Tel +90(0216) 411 23 77 Fax +90(0216) 369 33 42

- Ⓢ Should your Morphy Richards product become faulty, please do not return the product to the store, contact the Customer Care Help Line 086 111 5006 or e-mail help@creativehousewares.co.za for remedial action. For guarantee claims please furnish your proof of purchase and product serial number.

**Creative Housewares**

27 Nourse Ave; Epping 2; Cape Town; 7460  
P.O. Box 975; Eppindust; 7475

Tel: 021 534 8114 Fax 021 534 8086  
www.creativehousewares.co.za



- 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.
- IT** 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.
- PL** 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 genbruges, 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

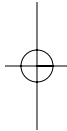
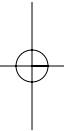
DK

PL

RU

CZ

TR



**morphy richards®**

BM48319MEE Rev 1 03/10

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

