

**morphy richards®**



## Stainless steel breadmaker

Please read and keep these instructions

## Nerezová pírka na chléb

Přečtěte si tyto pokyny a uschovejte je

GB

CZ

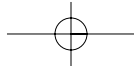
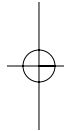
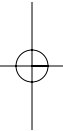
**fast**bake

CE

**2year**  
guarantee

BM48268MCZ

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





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

### Accurate measuring is essential

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

### Yeast content

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

## Contents

### Operating instructions

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

### Recipes

#### Basic breads

Basic white bread	12
Softgrain bread	12
Brown loaf	12
Italian herb bread	12
Cheese & onion bread	12
Raisin bread	13
Sun-dried tomato loaf	13
French bread	13

#### Wholewheat breads

Wholewheat bread	13
Granary loaf	13

#### Cake setting

Madeira cake mix	14
Mixed fruit cake	14
Banana and nut bread	14
Porridge oats bread	14

#### Sweet

Mixed fruit loaf	15
Chocolate bread	15

#### Fastbake I

Fastbake small white	15
----------------------	----

#### Fastbake II

Fastbake large white	15
----------------------	----

#### Dough recipes

White bread rolls	15
Wholewheat bread rolls	15
Hot cross buns	16
Pizza base	16

#### Jams

Marmalade	16
Raspberry and apple	16

#### Speciality

Malt loaf	16
-----------	----

#### Sandwich

Sandwich loaf	17
Softgrain sandwich loaf	17

#### Gluten free recipes

Gluten free loaf	17
Gluten free madeira cake	17
Bread mixes	18

### Further information

Conversion chart	18
Baking cycle times	19
Need help? (questions and answers)	20
Troubleshooting	22
Two-year guarantee	24



### **Important Safety Instructions**

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

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

#### **WARNING: Danger of personal injury**

IMPORTANT: Damage to the appliance

In addition we offer the following essential safety advice.

### **Location**

- Always locate your appliance away from the edge of a worktop.
- Ensure that the appliance is used on a firm, flat surface.
- Do not use outdoors.

### **Mains lead**

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

### **Your safety**

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

### **Children**

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

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

### **Other safety considerations**

- If the mains lead of this appliance is damaged do not use it. The lead may only be replaced by Morphy Richards Ltd or an agent of the company, since special purpose tools are required. Telephone Morphy Richards helpline for advice.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the breadmaker.
- Do not place the appliance on or near heat sources such as gas or electric stove ovens, or burners.
- To avoid damaging the appliance, do not place the baking pan or any object on top of the unit.
- Do not clean with scouring pads. Do not wash the baking pan, kneading blade measuring cup or spoon in a dishwasher.
- Keep the appliance and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and the like.
- The baking pan must be in place prior to switching on the appliance.
- Always remove the plug from the socket whenever the machine is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the machine or whenever a disturbance occurs. Pull on the plug, not the cable.

## Introduction

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

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

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

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

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

## Before first use

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

- 1 Carefully unpack the breadmaker and remove all packaging materials.
- 2 Remove any dust that may have accumulated during packing.
- 3 Wipe the baking pan, kneading blade and outside surface of the breadmaker with a clean, damp cloth. The bread pan is non-stick coated. Do not use scouring pads or any abrasives on any part of the breadmaker.
- 4 For first time use oil, butter or margarine to grease the bread pan and bake empty for about 10 minutes (select the Extrabake program).
- 5 Clean once more.
- 6 Place the kneading blade on the axle in the baking pan.

**In manufacture it is necessary to lightly grease some parts of the appliance. This may result in the unit emitting some vapour when first used, this is normal.**

## Electrical requirements

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

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

**WARNING: The plug removed from the mains lead, if severed, must be destroyed as a plug with bared flexible cord is hazardous if engaged into a live socket outlet.**

**WARNING: This appliance must be earthed.** Should the fuse in the 13 amp plug require changing a 13 amp BS1362 fuse must be fitted.

## About this breadmaker

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

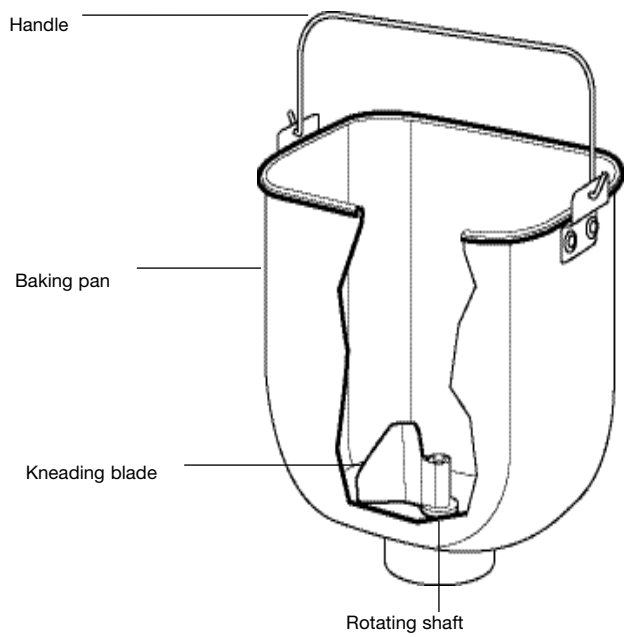
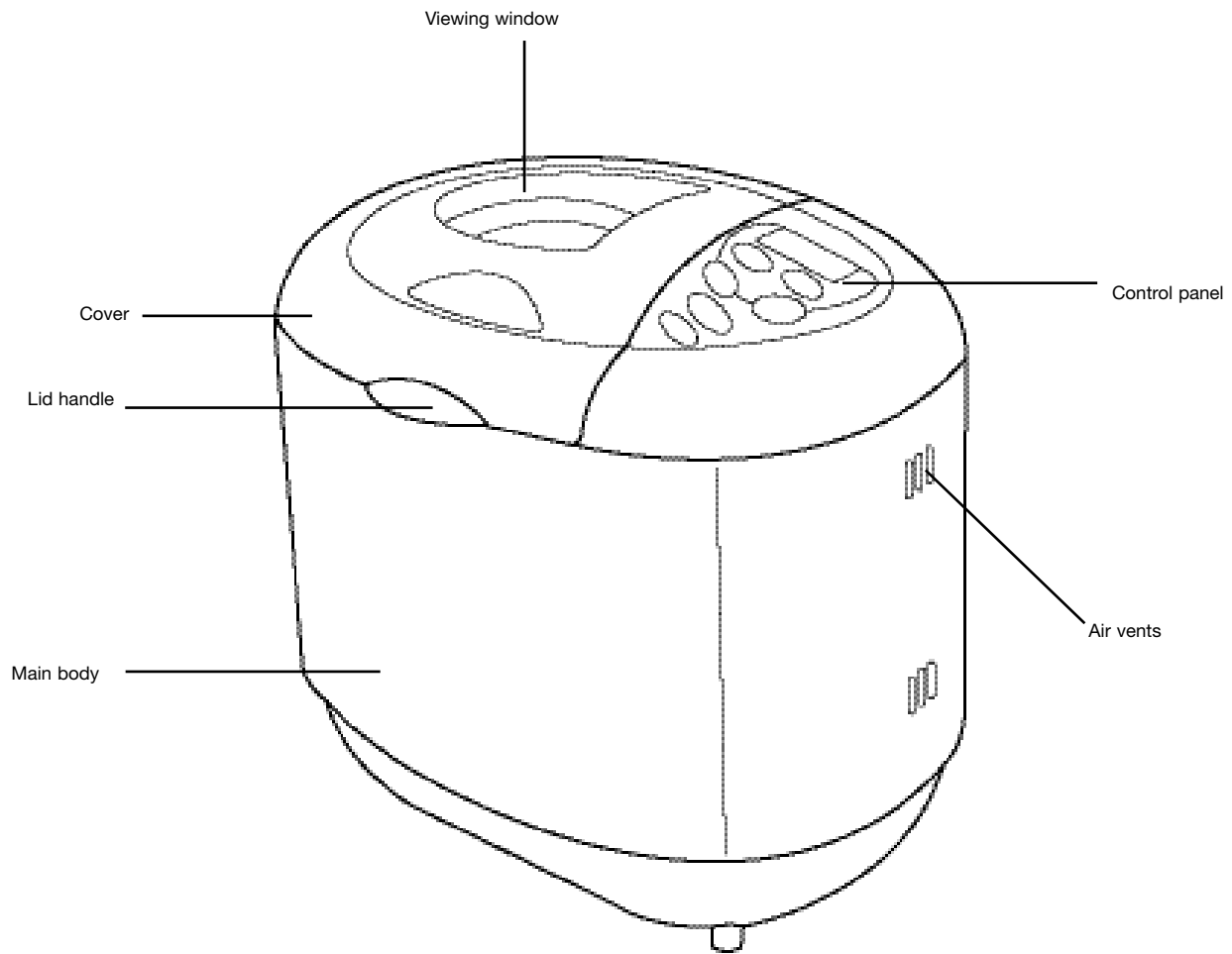
## About the recipes

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

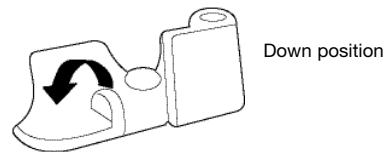
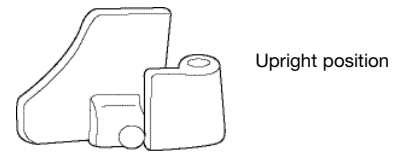
- Always add ingredients in the order they are listed in the recipe.
- **Accurate measuring of ingredients is vital. Do not use larger amounts.**

GB

## Components



### Blade has two positions



## Control panel buttons, display & functions

### Display window

Shows browning level selected

Shows weight selected

Shows the program number

Shows time left before completion (3:20, for example, is 3 hours and 20 minutes; 0:20 is 20 minutes)

Shows temperature warning - see 'Troubleshooting'

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



### Colour button

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

### Menu button

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

### Loaf size button

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

### Start

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

### Stop

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

## Program descriptions

- 1 Basic white** (3:00 and 2:53)  
For white and brown bread. Also for flavoured breads with added herbs and raisin.
- 2 French** (3:50 and 3:40)  
For the baking of light weight bread such as french bread which has a crisper crust and light texture.
- 3 Wholewheat** (3:40 and 3:32)  
For the baking of bread containing significant amounts of wholewheat. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay timer as this can produce poor results. Wholewheat usually produces a crispy thick crust.
- 4 Cake** (1:40)  
This setting will mix ingredients and then bake for a preset time. It is required to mix two groups of ingredients in bowls before adding to the breadmaker (see cake recipes).
- 5 Sweet** (2:55 and 2:50)  
For the baking of sweet type bread which gives a crisper crust than on basic setting. The crisper crust is produced by the sugar 'burning'.
- 6 Fastbake I** (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.
- 7 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.
- 8 Dough** (1:30)  
This setting only makes the dough and will not bake the final bread. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza, etc. Any dough can be prepared on this setting. Do not exceed 1kg (2lb) of combined ingredients.
- 9 Jam** (1:20)  
Use this setting for making jam from fresh fruits and marmalade from Seville oranges. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the pan into the baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately. Remove the pan carefully, allow to cool a little and clean thoroughly.
- 10 Speciality** (2:50)  
For bread types that are required in a shorter time. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
- 11 Sandwich** (3:00 and 2:55)  
This is to bake light texture bread but with a softer but thicker crust.
- 12 Extra bake** (0:10)  
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 10 mins (0:10) minimum and counts down in 1 minute intervals. You will have to manually switch this off by pressing the stop button, when you have completed the extrabake process. It is advised that you check the condition of the bread or jam after 10 minutes and at 10 minute intervals. Pressing ▲ increases the time in increments of 10 minutes up to a maximum 1 hour. Do not use the extrabake programme for more than 1 hour, over heating of the product may occur.

## Using your breadmaker

- 1 Take out the pan**  
Open the lid and remove the pan by lifting the handle, turning anti-clockwise and lifting out. Place on the work surface. It is important that the pan is filled with ingredients outside the machine so that any accidental spillage is not ignited by the heating elements.
- 2 Attach the blade**  
Attach the kneading blade to the shaft by pushing on. Ensure the blade is in the upright position before adding ingredients shown on page 9.

## 3 Measure ingredients

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

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

## 4 Put pan back in

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

## 5 Plug in

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

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

## 6 Select program

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

## 7 Select weight

Press Loaf size button to choose between small or large.

## 8 Select colour

Choose desired crust colour by pressing Colour button.

## 9 Select the delay time

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

## 10 Start

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

## 11 Progress

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

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

## 12 Finish

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

## 13 Keep warm

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

## 14 Remove the food

Press Stop. Open the lid.

**WARNING: Use oven gloves when removing the baking pan and take care as it is very hot.**

## 15 Turn out the bread

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

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

## 16 Always unplug the appliance after use.

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



**Room temperature note**

The breadmaker will work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We recommend the room temperature should be between 15°C and 34°C.

**Using the timer**

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

- 1 Decide when you want the bread to be ready and calculate the difference in time between now and then. For example, if you want a loaf at 8am, and it is now 7.30pm, the difference is 12 1/2 hours.
- 2 Enter this time by pressing 'Time ▼' and 'Time ▲' buttons. Arrows will move time up or down in 10-minute increments. After you have pressed Start, the colon (:) will flash.
  - If you have selected the wrong time press stop for 2 seconds. The timer will go back to the program time, repeat step 1 and 2.
- 3 The timer delay is up to a maximum of 13 hours. This is when the bread will be ready to remove from the machine, see page 8 item 14 'Remove the food'.

**Beeper**

The beeper sounds:

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

**Power interruption**

After a brief power supply failure

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

**Slicing and storing bread**

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

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

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

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

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

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

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

**Drop down blade**

The breadmaker has a unique kneading blade which folds down flat at the end of the 2nd rise cycle, this 'punches' the dough ready for the final rise 3 and allows the blade to fold flat to minimise the hole size left in the base of the baked loaf.

Ensure the blade is in the upright position before adding the ingredients. If it falls over, lift it back to the upright position.

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.

Refer to page 7, 'using your breadmaker' for guidance.

**1 WARNING: To prevent electrical shock, unplug the unit before cleaning.****2** Wait until the breadmaker has cooled.

- IMPORTANT: Do not immerse or splash either the body or lid in any liquid as this may cause damage and/or electric shock.

**3** Exterior: Wipe the lid and outer body of the unit with a damp cloth or slightly dampened sponge.**4** Interior: Use a damp cloth or sponge to wipe the interior of the breadmaker.**5** Baking pan: Clean the baking pan with warm water, soap is not necessary. Avoid scratching the non-stick surface. Dry it thoroughly before placing it back in the baking chamber.

- Do not wash the baking pan, measuring cup, spoon or kneading blades in the dishwasher.
- Do not soak the baking pan for long periods as this could interfere with the working of the drive shaft.
- If the paddle becomes stuck in the bread pan, pour hot water over it and allow to soak for 30 minutes. This will enable you to remove the paddle more easily.

- Be sure the appliance is completely cooled before storing away.

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

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

**Special care for the non-stick finish**

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

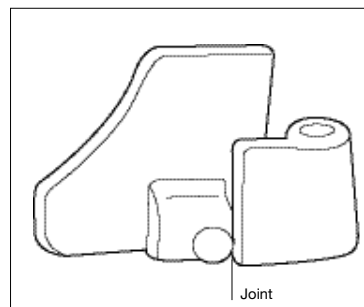
The coating may change colour after long use, this is only caused by moisture and steam and will not affect the performance of the unit or quality of your bread.

The hole in the centre of the kneading blade should be cleaned, then add a drop of cooking oil and replace it on the spindle in the baking pan. This will prevent the blade 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.



## Know your ingredients

### Understanding baking

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

### Important note on flours

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

#### All purpose flour/plain flour

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

#### Strong white flour/bread flour

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

#### Whole wheat flour/wholemeal flour

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

#### Self-raising flour

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

#### Bran

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

#### Oatmeal

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

### Other ingredients

#### Yeasts (active dry yeast)

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

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

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

The following test can be used to determine whether your yeast is stale and inactive:

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

#### Sugar

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

#### Salt

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

#### Liquids/milk

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

#### Eggs

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

#### Sunflower oil

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

#### Baking powder

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

#### Bicarbonate of soda

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

#### Vitamin C - Ascorbic acid

Ascorbic acid helps improve the volume of the loaf. Vitamin C powder or tablets should be used. You can also use the orange flavour vitamin C supplement tablet. These are usually marked in mg (milligrams) strength. If they are 200mg tablets, use 1/2 tablet for 100mg dose. The tablet must be crushed between 2 spoons to create a powder. If using powder refer to the packet instructions but a 1/4 of a teaspoon is usually recommended.

### Measuring ingredients

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

#### Liquid measurements

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

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

**Dry measurements**

Dry measurements (especially flours) must be done using the measuring cup provided. The measuring cup is based on the American standard 8 fluid oz cup - British cup is 10 fluid oz. Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, levelling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup will pack the ingredients and you will end up with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. Do not sift the flour, unless stated.

When measuring small amounts of dry or liquid ingredients (ie yeast, sugar, salt, powdered milk, honey, molasses) **the measuring spoon which is provided must be used.** Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

DO NOT USE NORMAL KITCHEN TEASPOONS OR TABLESPOONS.

**Hints on measuring ingredients**

- 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 8floz 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.

A conversion table is provided page 20.

- There are 2 spoons provided to cover all combinations of quantities in the recipes.

Tablespoon tbsp, teaspoon, for 1/2 teaspoon measurements use the 1/4 tsp twice.

1tsp = 5 millilitres

1 tbsp = 3 tsp = 15 millilitres

Hint measure dry ingredients first with the tablespoon, then wet (oil) last.

Your breadmaker produces delicious baked goods with ease. This machine requires only that you carefully follow the recipe instructions. In basic cooking, normally 'a pinch of this and a dash of that' is fine, but not for breadmakers. Using an automatic breadmaker requires you accurately measure each ingredient for best results.

**Ingredient temperatures**

**All ingredients, including the machine and pan, and especially liquids (water or milk), should be warmed to room temperature 21°C (70°F).** If ingredients are too cold, below 10°C (50°F), they will not activate the yeast. Extremely hot liquids, above 40°C (104°F), may kill the yeast.

**Creating your own yeast breads**

With the breadmaker, even the most inexperienced baker can achieve the satisfying experience of baking a loaf of bread. All of the mystery and hard work is gone. Inside this talented machine with an electronic brain, the dough is mixed, kneaded, proofed and baked without you being present. The automatic breadmaker can also just prepare the dough, and when it's ready, you shape, allow to rise and bake in a conventional oven. The recipes on the following pages are 'tailored' for this breadmaker. Each recipe features ingredients that best compliment a particular loaf of bread, and

each was tested in our machines. It is extremely important not to exceed the amounts of flour specified in each of the recipes or else it could result in unsatisfactory baking performance. When creating your own yeast bread recipes or baking an old favourite, use the recipes in this cookbook as a guide for converting portions from your recipe to your breadmaker.

**Special glazes for yeast breads**

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

**Egg glaze**

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

**Melted butter crust**

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

**Milk glaze**

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

**Sweet icing glaze**

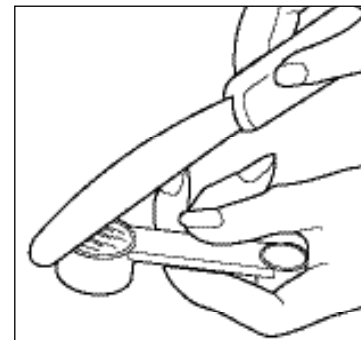
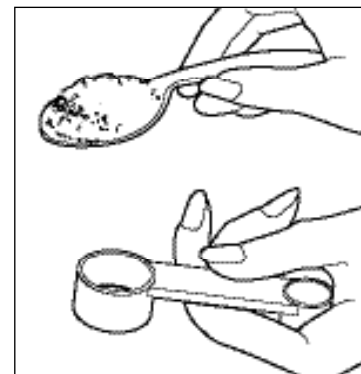
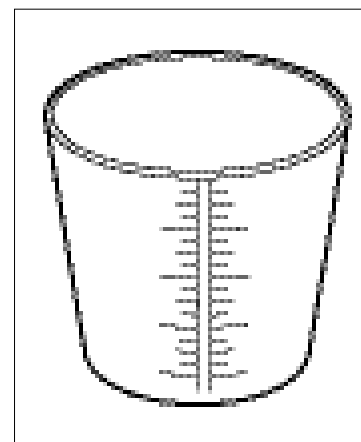
Mix 1 cup sifted icing sugar with 1 to 2 tablespoons of milk to make a glaze consistency and drizzle over raisin bread or sweet breads.

**Poppy/Sesame/Caraway seed/Oatmeal**

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

**Other tips**

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



GB

**Recipes**

All of the following recipes use this same general method:

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

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

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

**1 Recipes for basic breads**

**Basic white bread**

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

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

**Softgrain bread**

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

**Brown loaf**

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

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

**Italian herb bread**

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

**Cheese & onion bread**

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

**Raisin bread**

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

\* Add the fruit when the beeper sounds.

**Sun-dried tomato loaf**

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

**2 Recipes for french bread**

**French bread**

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

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

**3 Recipes for wholewheat breads**

**Wholewheat bread**

	1 lb*	1 1/2 lb	2 lb
Water	3/4 cup	1 1/8 cup	1 5/8 cup
Skimmed milk powder	1 tbsp	1 1/2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	1 1/2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Brown sugar	3/4 tbsp	2 1/2 tbsp	2 1/2 tbsp
Salt	3/4 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Strong wholemeal bread flour			
	2 cups	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1/2 tsp	3/4 tsp	3/4 tsp
Vitamin C tablet (crushed)-			
	1x100mg	1x100mg	

Use setting 3 Wholewheat

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

**Granary loaf**

	1 1/2 lb	2 lb
Water	1 1/8 cup	1 5/8 cup
Skimmed milk powder	2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Soft brown sugar	2 1/2 tbsp	5 tbsp
Salt	1 1/4 tsp	2 tsp
Granary malted brown bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	3/4 tsp	3/4 tsp
*Vitamin C tablet	1 x 100mg	1 x 100mg
Use setting	3 Wholewheat	

\*Optional: By adding a vitamin C tablet, the rise of the bread can be improved. Crush tablet between 2 teaspoons and add.

**4 Recipes for cake and quick bread**

**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 - 1/2 cup cherries halved (wash thoroughly to remove the excess syrup) and allow them to drain and dry on absorbent paper;  
 or mixed fruit - 1/2 cup or chocolate chips - 1/4 cup  
 Add any of these variations into the breadpan last, on top of the other ingredients.



**Maderia cake mix****Ingredients group 1**

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

**Ingredients group 2**

Plain flour	15/8 cup
Baking powder	2 tsp
Granulated sugar	1 cup
Use setting	4 Cake

**Method**

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

**Mixed fruit cake****Ingredient group 1**

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

**Ingredient group 2**

Plain flour	15/8 cups
Baking powder	2 tsp
Sugar	1 cup
Ground cinnamon	1/4 tsp
Ground nutmeg	1/4 tsp
Use setting	4 Cake

**Method**

Follow method given for madeira cake mix.

**Banana and nut bread****Ingredients group 1**

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

**Ingredients group 2**

Plain flour	1 1/2 cup
Bicarbonate of soda	1/2 tsp
Baking powder	1/4 tsp
Sugar	1/2 cup
Salt	1/4 tsp
Use setting	4 Cake

**Method**

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

**Porridge oats bread**

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

**5 Sweet****Mixed fruit loaf**

	1 lb*	1 1/2 lb	2 lb
Water	3/4 cup	1 1/8 cups	1 1/3 cups
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Sugar	5 tbsp	1/4 cup	1/3 cup
Salt	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Strong white bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Nutmeg	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
Fast action yeast	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Dried mixed fruit †	1/4 cup	1/2 cup	2/3 cup
Use setting	5 Sweet	5 Sweet	5 Sweet

\* Use 1 1/2 lb loaf size setting for 1 lb loaf  
 † Add the fruit when the beeper sounds

**Chocolate bread**

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

\* Add the walnuts when the beeper sounds

**6 Recipes for Fastbake I****Fastbake small white**

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

**7 Recipes for Fastbake II****Fastbake large white**

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

**8 Recipes for dough****White bread rolls**

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

**Method**

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

**Wholewheat bread rolls**

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

**Method**

Follow method given for white rolls.

**Hot cross buns**

Water	1 cup
Butter (melted)	1/4 cup
Sugar	1/4 cup
Egg (beaten)	1
Salt	1 tsp
Strong white bread flour	33/4 cups
Fast action yeast	2 tsp
Cinnamon	1 tsp
Nutmeg	1/4 tsp
Raisins	1 cup
Use setting	8 Dough

**Method**

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

**Pizza base**

Water	1 cup
Butter (melted)	1 tbsp
Sugar	2 tbsp
Salt	1 tsp
Strong white bread flour	23/4 cups
Fast action yeast	1 tsp
Use setting	8 Dough

**Method**

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

**9 Recipes for jams**

**Marmalade**

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

**Comments**

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

**Raspberry and apple jam**

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

**Comments**

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

**10 Speciality**

**Malt loaf**

	1 1/2 lb	2 lb
Water	1 cup	1 1/4 cup
Salt	1 tsp	1 tsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Black treacle	1 1/2 tbsp	2 1/2 tbsp
Malt extract	2 tbsp	3 tbsp
Plain flour	3 cups	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1 1/4 tsp
Sultanas*	1/2 cup	3/4 cup
Use setting	10 Speciality	10 Speciality

\* Add the fruit when the beeper sounds



## 11 Recipes for sandwich breads

### Sandwich loaf

	1 1/2 lb	2 lb
Water	11/16 cups	11/3 cups
Soft margarine or butter	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Salt	1/2 tsp	1 tsp
Skimmed milk powder	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Sugar	3 tbsp	3 1/2 tbsp
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	3/4 tsp	1 tsp
Use setting	11 Sandwich	

### Softgrain sandwich loaf

	1 1/2 lb	2 lb
Water	11/16 cups	11/3 cups
Butter (melted)	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Salt	1/2 tsp	1 tsp
Skimmed milk powder	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Sugar	3 tbsp	3 1/2 tbsp
Strong white softgrain bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	3/4 tsp	1 tsp
Use setting	11 Sandwich	

## Gluten free recipes

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

People who cannot tolerate Gluten in their diet (known as Coeliacs) can obtain this flour on prescription. It is found in most high street chemists and health food stores, it is expensive!

Morphy Richards has developed these recipes using one particular brand 'Nutricia Glutafin' Gluten free **white flour mix and fibre mix**. Other brands have not been tested therefore Morphy Richards cannot list these brands.

Contact the Morphy Richards Helpline (0870 060 2609) for further recipes when available.

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. The slices will 'snap' apart when required and quickly thaw, use the microwave if required.

### Gluten free white bread

	2lb
Water	15/8 cups
Skimmed milk powder	4 tbsp
Granulated sugar	3 tbsp
Salt	2 tsp
Sunflower oil	4 tbsp
Nutricia glutafin gluten free fibre mix	1 packet
Dry yeast (supplied with flour)	3/4 tsp
Use setting	1 basic

The loaf is nearly 2lb in weight.

### Madeira gluten free cake

#### Ingredients group

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

#### Ingredients group 2

Nutricia glutafin gluten free (white mix)	15/8 cup
Baking powder	2 tsp
Caster sugar	1/2 cup
Use setting	4 Cake

#### Method

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

GB

### Bread mixes

Use the 'basic white setting'

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. Just add water and flour. Remember strong white bread flour is required. A packet of this mix will produce a 500g loaf just over 1 lb.

### 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** these are inaccurate.

Water and liquids Cup	ml
1/16	15
1/8	30
1/4	60
1/2	120
3/4	180
<b>1</b>	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

Flour types Weight in grams (gr)				
Cup	White Plain Softgrain	Brown	Granary	Whole-meal
1/8	18	20	19	17
1/4	36	39	38	33
1/2	72	78	75	66
3/4	108	117	113	99
<b>1</b>	<b>144g</b>	<b>156g</b>	<b>150g</b>	<b>132g</b>
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
<b>Dried fruit</b>	41	82	123	<b>164g</b>	328
<b>Butter</b>	50	100	150	<b>200g</b>	400
<b>Preserving or castor sugar</b>	55	110	165	<b>220g</b>	440
<b>Granulated sugar</b>	57	113	169	<b>226g</b>	452
<b>Chopped fresh apple 1/2 cube</b>	31	62	93	<b>124g</b>	248
<b>Frozen raspberries or fresh plums</b>	25	50	75	<b>100g</b>	200

**Baking cycle times**

**Operation sequence and times**

Program no.	Bread type and size	Knead 1	Rise 1	Knead 2 <i>Ten beeps indicate ingredients can be added •</i>	Rise 2	Rise 3	Bake	Total time	Keep warm	
<i>Times in minutes</i>									<i>Hours: minutes</i>	
<b>1</b>	Basic, <i>small</i>	9	20	14 •	25	45	60	2:53	60	
	Basic, <i>large</i>	10	20	15 •	25	45	65	3:00	60	
<b>2</b>	French, <i>small</i>	16	40	19 •	30	50	65	3:40	60	
	French, <i>large</i>	18	40	22 •	30	50	70	3:50	60	
<b>3</b>	Whole wheat, <i>small</i>	9	25	18 •	35	70	55	3:32	60	
	Whole wheat, <i>large</i>	10	25	20 •	35	70	60	3:40	60	
<b>4</b>	Cake	7	5	8			80	1:40	60	
<b>5</b>	Sweet, <i>small</i>	10	5	20 •	30	55	50	2:50	60	
	Sweet, <i>large</i>	10	5	20 •	30	55	55	2:55	60	
<b>6</b>	Fastbake, <i>small</i>	11				17	42	1:10	60	
<b>7</b>	Fastbake, <i>large</i>	12				20	43	1:15	60	
<b>8</b>	Dough	20			30	40		1:30		
<b>9</b>	Jam		15†	45† mixing			20	1:20	20	
<b>10</b>	Speciality	10	5	20	30	35	70	2:50	60	
<b>11</b>	Sandwich, <i>small</i>	15	40	5 •	25	40	50	2:55	60	
	Sandwich, <i>large</i>	15	40	5 •	25	40	55	3:00	60	
<b>12</b>	Bake						60	1:00	60	



*Motor cycles on and off, progressing to continuous*

*Heating may cycle on and off\* to reach 25°C*

*Motor cycles on and off then runs continuously, heating may also cycle on and off\* to reach 30°C*

*Heating may cycle on and off\* to reach 32°C, then punches*

*Heating may cycle on and off\* to reach 38°C*

*Heating cycles on and off to reach 121°C*

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

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

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

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

*• At the end of rise 2 the kneading blade will reverse direction to allow the blade to drop down.*

## Need help?

### Questions about general performance and operation

#### Question 1

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

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

#### Question 2

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

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

#### Question 3

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

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

#### Question 4

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

Timings for each setting are outlined earlier.

#### Question 5

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

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

#### Question 6

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

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

#### Question 7

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

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

#### Question 8

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

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

#### Question 9

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

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

#### Question 10

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

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

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

#### Question 11

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

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

#### Question 12

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

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

#### Question 13

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

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

## Questions about ingredients and recipes

### Question 14

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

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

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

### Question 15

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

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

### Question 16

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

This can be caused by using too much yeast. Decrease the yeast by 1/4 tsp.

### Question 17

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

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

### Question 18

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

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

### Question 19

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

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

### Question 20

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

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

### Question 21

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

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

### Question 22

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

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

GB

## Troubleshooting

### Possible cause

### Solution

#### Bread sinks in the centre

Too much liquid or liquid too warm	Measure ingredients accurately. Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C
Salt was not added, causing bread to over rise and collapse	Measure ingredients accurately
Too much yeast was added	Measure ingredients accurately, if problem persists, reduce yeast by 1/4 teaspoon
High humidity and hot ambient temperatures can cause bread to over rise and collapse	Bake during the coolest part of the day, Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon or use liquids direct from the refrigerator. Do not use the timer function
High altitudes can cause the bread to over rise and then collapse during baking	Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon
Lid is open during baking	Do not open the lid during baking

#### Bread did not rise enough

Not enough yeast was added	Measure ingredients accurately
Yeast is outdated or inactive	Never use outdated yeast. Store in a cool, dark place
Too little sugar was added	Measure ingredients accurately
Too much salt was added, reducing the action of the yeast	Measure ingredients accurately
Water was too hot and killed the yeast	Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C
Yeast has been activated before program has started	Take care that yeast does not come in contact with liquid before program has started

#### Bread rises too much

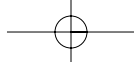
High humidity and hot ambient temperatures can cause bread to over rise	Bake during the coolest part of the day. Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon or use liquids directly from the refrigerator. Do not use the Timer function
Too much yeast	Measure ingredients accurately
Too much liquid	Measure ingredients accurately
Hot liquids accelerated the yeast action	Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C
Too much flour or not enough salt	Measure ingredients accurately

#### Bread dry with dense texture

Not enough liquid added	Measure ingredients accurately
Flour may be passed use by date, or be dry causing wet/dry imbalance	Try increasing liquid by 1 tablespoon at a time

#### Bread under baked with soggy centre

Too much liquid from fresh or canned fruit	Always drain liquids well as specified in the recipe. Water may have to be reduced slightly
Large amounts of rich ingredients like nuts, butter, dried fruits, syrups and grains will make dough heavy. This will slow down the rising and prevent the bread from baking through	Measure ingredients accurately. Never exceed the stated amounts in the recipe



### Bread over browned

Too much sugar	Measure ingredients accurately
Crust colour set too high	Set crust colour to light

### Bread has large holes in texture

Water was too hot and killed the yeast	Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C
Too much liquid	Measure ingredients accurately
Too much yeast	Measure ingredients accurately
High humidity and hot ambient temperatures and increase yeast activity	Bake during the coolest part of the day. Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon or use liquids direct from the refrigerator. Do not use the Timer function
Water was too hot and killed the yeast	Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C

### Bread surface is sticky

Bread was left in the machine too long and condensation collected on the baking pan	Whenever possible, remove bread from the baking pan and cool on a wire rack before keep warm period ends
The wet/dry balance of the ingredients may be incorrect	Measure ingredients accurately

GB

### H:HH message on display

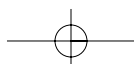
Temperature in breadmaker is too high	Press the Stop button. Remove the baking pan, leave lid open and allow to cool. When cool, put the baking pan back in, set program and start the program again.
---------------------------------------	---

### E:EE message on display

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

### Difficult to remove from the pan

The bread is sticking to the pan	The surface of the pan needs to be oiled before everyday use. Wash the pan in hot soapy water and thoroughly dry. Liberally coat the inner surface of the pan with oil, butter or margarine. Follow the guide on page 8, 'Using your breadmaker'. When the bread pan is removed from the machine after the baking program allow the bread to cool in the pan for 15 minutes before turning out onto a rack. Only slice the bread when fully cooled after 20-40 minutes.
----------------------------------	---



## Two-year guarantee

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

Model no.            Serial no.

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

If the fault develops after 28 days and within 24 months of original purchase, you should contact the helpline number quoting model number and serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown. You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) along with a copy of proof of purchase. Subject to the exclusions set out below (1-5), the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within seven working days of receipt.

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

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

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

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, mis-use, negligent use or used contrary to the manufacturers recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 Where the appliance has been used for hire purposes or non-domestic use.
- 5 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.

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

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

## Helpline

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

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

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





## Jak nejlépe využít vaši novou pícku na chléb..

### Nejdůležitější je přesné odměřování

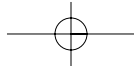
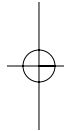
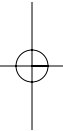
Pečlivé odměřování ingrediencí má zásadní význam, i malé změny mohou ovlivnit kvalitu bochníku.

### Množství droždí

Pokud se bochník příliš zvětší a potom splaskne, ujistěte se, že jste přesně odměřili ingredience. Pokud problém přetrvává, snižte množství droždí na čtvrtinu kávové lžičky.

GB

CZ



## Úvod

Vůně domácího chleba, linoucí se domem, patří k těm nejpříjemnějším. Čerstvý chléb přímo z pícky s rozpouštějícím se máslem je pamětihodný chuťový zážitek. Automatická pícka na chléb od Morphy Richards vám může přinášet takový zážitek každé ráno.

Samotná pícka vyžaduje velmi málo pozornosti, protože je to propracovaný spotřebič s počítačovou pamětí, který udělá všechnu práci za vás.

Raz, dva, tři a je to.

- 1 Přidejte ingredience.
- 2 Vyberte program z nabídek a stiskněte tlačítko Start.
- 3 Počkejte na chléb.

Ale s tímto spotřebičem nezůstávejte jen u pečení chleba. Kromě toho, že dokáže upéci všechny speciální druhy chleba včetně celozrnného, můžete připravovat také těsto na veku, pizzu, koláč a džem. Všechno je jednoduché a chutná jako domácí - což také je.

## Před prvním použitím

Před prvním použitím si udělejte chvíli na přečtení této příručky a najdete místo, kde ji budete mít po ruce pro referenční účely. Věnujte zvláštní pozornost bezpečnostním pokynům.

- 1 Opatrně vybalte pícku na chléb a odstraňte všechny obalové materiály.
- 2 Odstraňte veškerý prach, který se mohl usadit během balení.
- 3 Otrěte pekáč, hnětací lopatku a vnější povrch pícky na chléb čistou, vlhkou látkou. Pekáč je potažen teflonem. Vůbec nepoužívejte drátěnky ani jakékoli brusné prostředky na žádnou část pícky na chléb.
- 4 Při prvním použití namažte pekáč olejem, máslem nebo margarínem a nechte ho prázdný asi deset minut vypalovat (vyberte program Extrabake).
- 5 Znovu ho vyčistěte.
- 6 Umístěte hnětací lopatku do osy pekáče.

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

## Požadavky na napájení

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

Pokud zásuvky v domácnosti nevyhovují zástrčce dodané s tímto spotřebičem, zástrčka se musí odstranit a nahradit vhodným typem.

**VAROVÁNÍ: Dojde-li k poškození zástrčky odstraněné ze síťového kabelu, musí se zničit, protože zástrčka s odkrytým kabelem je po zapojení do zásuvky pod proudem nebezpečná.**

**VAROVÁNÍ: Tento spotřebič musí být uzemněný.**

## O této píce na chléb

- Má dvě nastavení pro pečení malého 680g (1,5lb) nebo velkého 907g (2lb) bochníku (přibližná hmotnost, záleží na receptu).
- Když je třeba přidat další ingredience, aby nebyly rozsekány hnětací lopatkou, ozvou se signály Ovoce a Ořech.
- V případě některých receptů lze použít nastavení 1,5 lb k upečení 1lb bochníku.

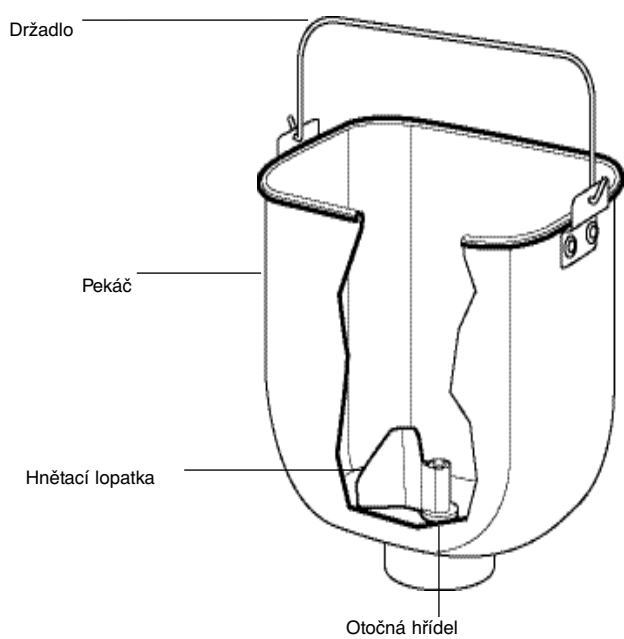
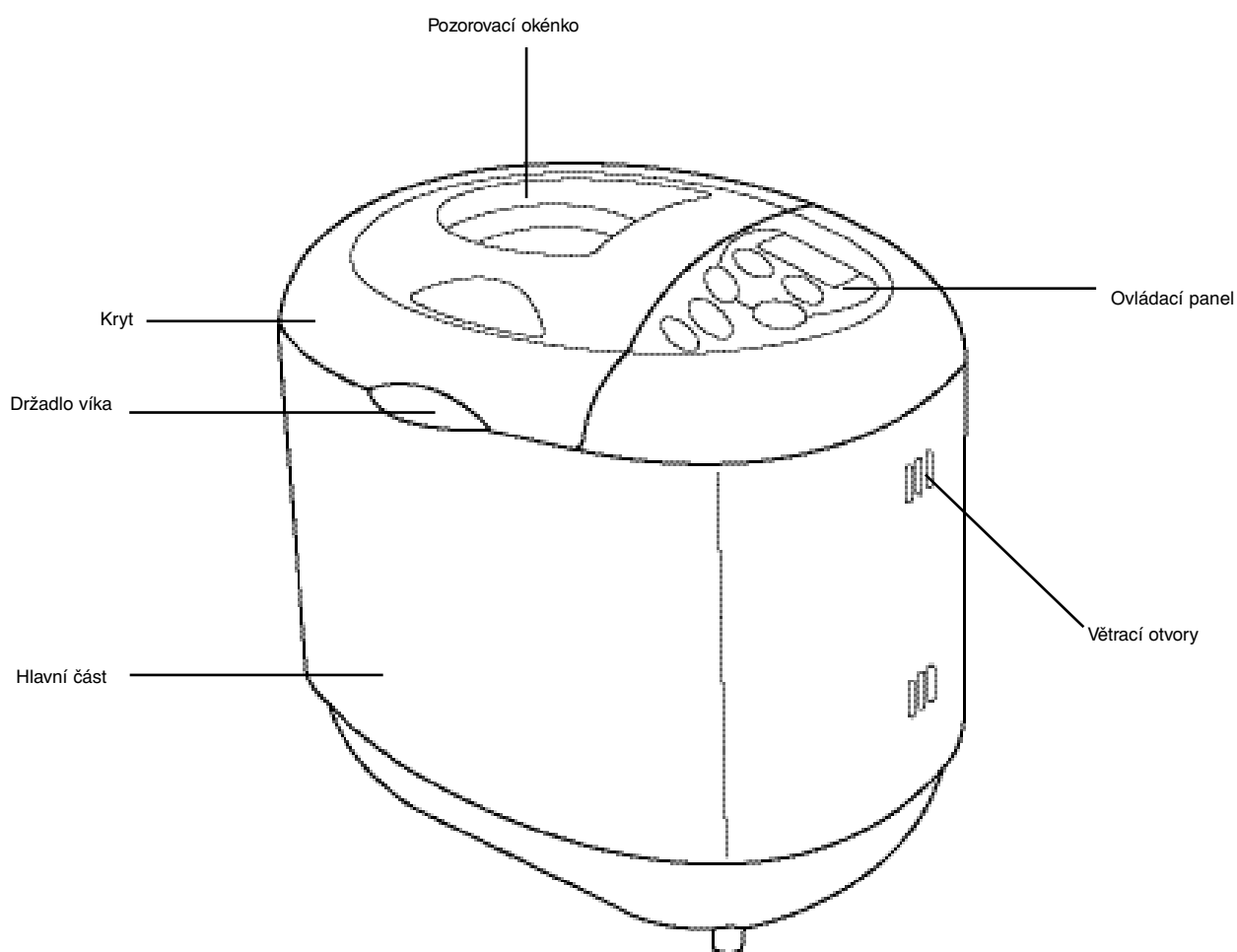
## O receptech

Recepty v této brožurě 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.

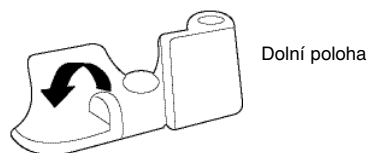
- Vždy přidávejte ingredience v tom pořadí, v jakém jsou uvedeny v receptu.
- **Nejdůležitější je přesné odměrování ingrediencí. Nepoužívejte větší množství.**

CZ

**Components**



**Lopatka má dvě polohy**



## Tlačítka na ovládacím panelu, displej a funkce

### Okénko displeje

Zobrazuje zvolený stupeň propečení

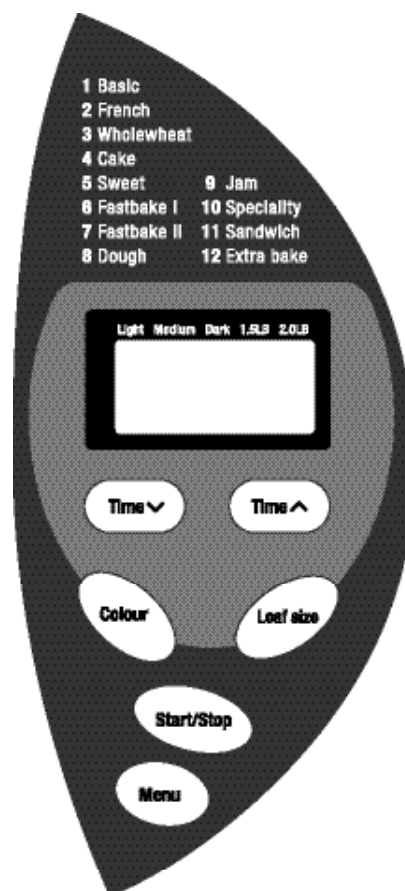
Zobrazuje zvolenou hmotnost

Zobrazuje číslo programu

Zobrazuje zbývající čas (např. 3:20 znamená 3 hodiny a 20 minut; 0:20 znamená 20 minut)

Zobrazuje varování o teplotě - viz "Řešení problémů"

**Tlačítka prodlevy časovače**  
Používají se k odložení začátku pečení chleba (všechny programy kromě Fastbake)



### Tlačítko Colour (Barva)

Slouží k výběru barvy kůrky: světlá, stření nebo tmavá (pouze v některých programech).

### Tlačítko Menu (Nabídka)

Slouží k výběru programu pečení chleba ze seznamu od 1 do 12.

### Tlačítko Loaf size (Velikost bochníku)

Slouží k výběru malého (1,5lb) nebo velkého (2lb) bochníku (pouze v některých programech).

### Start

Pro spuštění stiskněte přibližně na jednu sekundu, ozve se pípnutí, bliká dvojtečka (:) a spustí se program.

### Stop

Stiskněte Stop přibližně na dvě sekundy, ozve se potvrzovací pípnutí.

GB

E

## Popisy programů

- 1 Basic white (Jednoduchý bílý)** (3:00 a 2:53)  
Pro bílý a hnědý chléb. Také pro ochucené chleby s přidáním bylinkami a hrozkami.
- 2 French (Francouzský)** (3:50 a 3:40)  
Pro pečení lehkého chleba, například francouzského chleba s křupavější kůrkou a světlou strukturou.
- 3 Wholewheat (Celozrný)** (3:40 a 3:32)  
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. Program Wholewheat obvykle vytváří křupavou, silnou kůrku.
- 4 Cake (Koláč)** (1:40)  
Toto nastavení smíchá ingredience a potom bude péci po nastavenou dobu. Před přidáním do pícky na chléb je nutné smíchat dvě skupiny ingrediencí v mísách (viz recepty na koláče).
- 5 Sweet (Sladký)** (2:55 a 2:50)  
Pro pečení sladkého druhu chleba s křupavější kůrkou než při základním nastavení. Křupavější kůrka vzniká rozpékáním cukru.
- 6 Fastbake I (Rychlé pečení I)** (1:10)  
Pro přípravu bílého 1,5lb bochníku v kratším čase. Bochníky upečené s tímto nastavením mohou být kratší a mít vlhčí strukturu.
- 7 Fastbake II (Rychlé pečení II)** (1:15)  
Pro přípravu bílého 2lb bochníku v kratším čase. Bochníky upečené s tímto nastavením mohou být kratší a mít vlhčí strukturu.
- 8 Dough (Těsto)** (1:30)  
Toto nastavení pouze vyrábí těsto a nepeče chléb. Vyjměte těsto a vytvarujte ho do tvaru večky, pizzy apod. S tímto nastavením lze připravit jakékoliv těsto. Celková hmotnost ingrediencí nesmí překročit 1 kg (2 lb).
- 9 Jam (Džem)** (1:20)  
Toto nastavení použijte k výrobě džemu z čerstvého ovoce a marmelády ze sevillských pomerančů. Nezvyšujte množství ani nenechte materiál vytéci z pekáče do pečicí komory. Dojde-li k tomu, ihned zastavte stroj. Opatrně vyjměte pekáč, nechte ho trochu vychladnout a důkladně ho očistěte.
- 10 Speciality (Specialita)** (2:50)  
Pro druhy chleba, které vyžadují kratší čas. Chléb upečený s tímto nastavením je obvykle menší a má hustější strukturu.
- 11 Sandwich (Sendvič)** (3:00 a 2:55)  
Toto nastavení je určeno k pečení chleba s lehkou strukturou a měkčí, ale silnější kůrkou.
- 12 Extra bake (Prodloužené pečení)** (0:10)  
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 10 min (0:10) a snižuje se v minutových intervalech. Až dokončíte prodloužené pečení, budete muset tuto funkci ručně vypnout stisknutím tlačítka Stop. Doporučuje se kontrolovat stav chleba nebo džemu po deseti minutách a v desetiminutových intervalech. Stisknutím ▲ se zvyšuje čas v desetiminutových přírůstcích až na maximum jedné hodiny.  
  
Nepoužívejte program Extra bake déle než jednu hodinu, mohlo by dojít k přehřátí výrobku.

## Používání pícky na chléb

- 1 Vyndejte pekáč**  
Otevřete víko a vyndejte pekáč tak, že zvednete držadlo, otočíte ho doleva a vytáhnete pekáč ven. Položte ho na pracovní povrch. Je důležité, aby byl pekáč plněn ingrediencemi vně stroje, takže při jakémkoliv náhodném rozliti nedojde ke vznícení od topných článků.

## 2 Připojte lopatku

Nasadte hnětací lopatku na hřídel a zatlačte ji. Než začnete s přidáváním ingrediencí, ujistěte se, že lopatka je ve svislé poloze, jak je znázorněno na str. 9.

## 3 Odměřte ingredience

Odměřte potřebné ingredience a přidejte je do celého pekáče v uvedeném pořadí. Viz níže uvedený oddíl "Odměřování ingrediencí".

- Při přidávání droždí do pekáče dávejte pozor, aby se nedostalo do kontaktu s vodou ani jinou tekutinou, protože tím by se ihned aktivovalo.
- Použijte vlažnou vodu 21 - 28 °C.

## 4 Vložte pekáč dovnitř

Vložte pekáč zpět do pícky na chléb a otočením doprava ho zajistěte na místě. Zavřete víko.

## 5 Zapojte napájení

Zapojte kabel do sítě. Pícka na chléb automaticky přejde do nabídky pro jednoduchý chléb a nastaví normální čas.

- Při každém stisknutí tlačítka se ozve potvrzovací pípnutí.

## 6 Vyberte program

Stisknutím tlačítka Menu vyberte požadované nastavení ze seznamu.

## 7 Vyberte hmotnost

Stisknutím tlačítka Loaf size vyberte mezi malým nebo velkým bochníkem.

## 8 Vyberte barvu

Stisknutím tlačítka Colour vyberte požadovanou barvu kůrky.

## 9 Vyberte čas prodlevy

Chcete-li, aby byl chléb připraven později, nastavte nyní čas prodlevy, jak je popsáno v dalším oddílu.

## 10 Spuštění

Stisknutím tlačítka Start/Stop spustíte stroj. Zbývající čas se bude odpočítávat v minutových intervalech.

## 11 Průběh

Pícka na chléb automaticky postupuje naprogramovanými fázemi, jak je uvedeno v oddílu "Časy cyklů pečení". Je-li pícka na chléb nastavena na program s druhým hnětacím postupem, ozve se pípnutí informující, že lze přidat ovoce a/nebo ořechy.

- Může se stát, že během pečení bude z větracích otvorů vycházet pára, což je normální.

## 12 Konec

Až skončí program a chléb bude upečený, na displeji se zobrazí 0:00 a ozve se pípnutí.

## 13 Udržování tepla

Ve většině programů bude funkce udržování tepla dalších 60 minut zajišťovat proudění horkého vzduchu (viz oddíl "Časy cyklů pečení"). Abyste dosáhli nejlepších výsledků, vyjměte pekáč a bochník během této doby nebo po skončení prvotního programu. Po skončení doby udržování tepla se ozve deset pípnutí.

## 14 Vyjměte jídlo

Stiskněte Stop. Otevřete víko.

**VAROVÁNÍ:** Při vyjímání pekáče používejte rukavice na pečení a buďte opatrní, protože je velmi horký.

## 15 Vyklopení chleba

Nechte chléb v pekáči patnáct minut chladnout, potom obraťte pekáč dnem vzhůru a vyklepněte z něj chléb na polici, aby vychladl. Ihned naplňte pekáč teplou vodou, aby se lopatka nepřilepila k hřídeli.

- Občas se stane, že hnětací lopatka zůstane v bochníku. Počkejte, až bochník vychladne, a potom vyjměte lopatku plastovým nebo dřevěným náčiním, abyste nepoškrábali teflonový povrch.

**16 Po použití vždy odpojte spotřebič od sítě.**

- Za provozu pícky na chléb neotvírejte víko, protože by to ovlivnilo kvalitu chleba, zejména jeho schopnost správně nakynout. Víko otvírejte pouze tehdy, kdy podle receptu máte přidat další ingredience, viz recepty.

**Poznámka k teplotě v místnosti**

Pícka na chléb bude dobře fungovat v širokém rozsahu teplot, ale bude rozdílně ve velikostech bochníků upečených ve velmi teplé a velmi chladné místnosti. Doporučujeme, aby byla v místnosti teplota mezi 15 °C a 34 °C.

**Používání časovače**

Časovač použijte tehdy, když chcete péci chléb později nebo ráno. Lze nastavit maximálně třináct hodin. Podle oddílu "Časy cyklů pečení" zkontrolujte, zda je tato funkce k dispozici. Nepoužívejte tuto funkci s recepty, které zahrnují ingredience podléhající zkáze, například vejce, čerstvé mléko, kyselou smetanu nebo sýr.

- 1 Rozhodněte se, kdy chcete mít chléb hotový, a vypočítejte rozdíl mezi požadovaným a přítomným časem. Chcete-li mít bochník například v 8 hodin ráno a nyní je 19.30, rozdíl je 12 a 1/2 hodiny.
- 2 Tento čas zadejte pomocí tlačítek "Time▼" a "Time▲". Šípkami se čas zvyšuje a snižuje v desetiminutových přírůstcích. Až stisknete Start, bude blikat dvojtečka (:).
- Pokud jste zadali špatný čas, podržte tlačítko Stop dvě sekundy. Časovač se vrátí zpět na čas programu; zopakujte kroky 1 a 2.
- 3 Prodleva časovače je maximálně třináct hodin. To je čas, kdy bude chléb připraven k vyjmutí ze stroje, viz str. 8, bod 14, "Vyjměte jídlo".

**Pípání**

Pípání se ozývá:

- při stisknutí jakéhokoliv tlačítka;
- během druhého hnětacího cyklu v určitých programech, aby signalizovalo, že lze přidat obilniny, ovoce, ořechy nebo další ingredience.
- po skončení programu;
- po skončení doby udržování tepla.

**Výpadek napájení**

Po krátkém výpadku napájení

- pokud program dosud nedosáhl fáze 1 - kynutí, stisknete Start a program bude pokračovat s použitím funkce automatického opakování;
- pokud program došel za tento bod, bude nutné zahájit postup od samotného začátku. Budete muset vyhodit ingredience a začít znovu s novými ingrediencemi.

**Krájení a ukládání chleba**

Před krájením položte chléb do drátěné police a nechte ho 15 - 30 minut chladnout, abyste dosáhli nejlepších výsledků.

Použijte elastický nůž nebo ostrý nůž se zubatým ostřím, abyste získali rovnoměrné krajíce.

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 komerčně vyráběný chléb.

Zbýlý, mírně ztvrdlý chléb můžete rozřezat na 1,3cm nebo 2,5cm kostičky a použít ho v oblíbených receptech jako osmažené kostičky do polévky, chlebový pudink nebo nádivku.

**Skládací lopatka**

Pícka na chléb má jedinečnou hnětací lopatku, která se na konci druhého cyklu kynutí skládá na plocho, takže těsto je připraveno na konečnou třetí fázi kynutí a lopatka se složí, aby se minimalizovala velikost otvoru na spodní straně upečeného bochníku.

Před přidáváním ingrediencí se ujistěte, že lopatka je ve svislé poloze. Pokud se nepřeklopí, zvedněte ji do svislé polohy.

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

Viz pokyny na str. 8 "Používání pícky na chléb".

**1 VAROVÁNÍ: Před čištěním odpojte spotřebič od sítě, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.****2 Počkejte, až pícka na chléb vychladne.**

- **DŮLEŽITÉ:** Neponořujte hlavní část nebo víko do žádné kapaliny ani na ně nestříkejte, protože by to mohlo způsobit poškození a/nebo úraz elektrickým proudem.

**3 Vnější povrch: Otřete víko a vnější povrch spotřebiče vlhkou látkou nebo mírně navlhčenou houbou.****4 Vnitřek: K čištění vnitřku pícky na chléb použijte vlhkou látku nebo houbu.****5 Pekáč: Čistěte pekáč teplou vodou, saponát není nutný. Nepoškrábejte teflonový povrch. Než ho vrátíte zpět do pečicí komory, důkladně ho vysušte.**

- Nemyjte pekáč, odměrku, lžící ani hnětací lopatky v myčce na nádobí.
- Nenamáčejte pekáč příliš dlouho, protože by to mohlo narušit funkčnost hnací hřídele.
- Pokud se lopatka zasekne v pekáči, 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.

**K čištění nepoužívejte žádný z následujících prostředků**

- Ředidlo na barvy
- Benzín
- Drátěnky
- Leštící prášek
- Utěrka napuštěná chemikálií

**Zvláštní péče o teflonový povrch**

Vyhnete se poškození povrchu. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, například lopatky, nože nebo vidličky.

Povlak může po delším používání změnit barvu; je to způsobeno pouze vlhkostí a párou a neovlivní to funkčnost přístroje ani kvalitu vašeho chleba.

Měli byste vyčistit otvor ve středu hnětací lopatky, potom přidejte kapku oleje na vaření a vraťte lopatku na hřídel v pekáči. Tím se zabrání přilepení lopatky.

- Chraňte všechny průduchy a otvory před prachem.

CZ

## Skladování spotřebiče

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

## Seznamte se s ingrediencemi

### Princip pečení

Často se říká, že vaření je umění závislé na tvořivosti kuchaře, kdežto pečení je z větší části věda. To znamená, že zkombinování mouky, vody a droždí vede k reakci, z níž vznikne chléb. Musíte si zapamatovat, že když se navzájem zkombinují ingredience, vytvoří specifický výsledek. Pozorně si přečtěte následující informace, abyste lépe pochopili význam jednotlivých ingrediencí při pečení chleba.

### Důležitá poznámka k moukám

Mouky, i když jsou na pohled podobné, se mohou značně lišit podle toho, kde vyrostlo obilí, jak bylo umleto, skladováno atd. Možná zjistíte, že budete muset experimentovat s různými druhy mouky, abyste dokázali upéct dokonalý chléb. Také skladování je velmi důležité, protože všechny mouky se musí skladovat ve vzduchotěsném obalu.

#### Univerzální mouka/obyčejná mouka

Univerzální mouka je směs očištěné tvrdé a měkké pšeničné mouky, vhodná zejména k pečení koláčů. Tento typ mouky by se měl používat na koláče/rychlý chléb z oddílů s recepty.

#### Silná bílá mouka/chlebová mouka

Chlebová mouka je mouka s vysokým obsahem lepku/proteinů, upravená kondicionéry, díky nimž je těsto vhodnější k hnětení. Chlebová mouka má obvykle vyšší koncentraci lepku než univerzální mouka, to se však může lišit v závislosti na různých způsobech mletí. V této písce na chléb se doporučuje používat silnou obyčejnou mouku nebo chlebovou mouku.

#### Celozrná pšeničná mouka/celozrná mouka

Celozrná pšeničná mouka/celozrná mouka se mele z celých zrn pšenice, která obsahují otruby a klíčky, proto jsou těžší a bohatší na živiny než bílá mouka. Chléb z této mouky je obvykle menší a těžší než bílé bochníky. To lze překonat tak, že se celozrná pšeničná mouka/celozrná mouka smíchá s chlebovou moukou nebo silnou bílou moukou a vznikne chléb s výraznou světlou strukturou.

#### Mouka s kypřicím prostředkem

Mouka s kypřicím prostředkem obsahuje zbytečné kypřicí přísady, které budou na obtíž při pečení chleba a koláčů. Její používání se nedoporučuje.

#### Otruby

Otruby (nezpracované) a pšeničné klíčky jsou hrubé vnější části pšeničných nebo žitných zrn, které se oddělují od mouky proséváním nebo tříděním. Často se přidávají v malém množství do chleba kvůli zvýšení nutriční hodnoty, oživení a příchuti. Také se používají ke zlepšení struktury chleba.

#### Ovesná mouka

Ovesná mouka pochází z válcovaného nebo sekaného ovsu. Používá se zejména ke zlepšení chuti a struktury.

## Další ingredience

### Droždí (aktivní sušené droždí)

Droždí prostřednictvím kvašení vytváří plyn (oxid uhličitý) nutný k nakynutí chleba. Aby mohlo vytvářet plyn, musí spotřebovávat uhlovodíky z cukru a mouky. Ve všech receptech vyžadujících droždí se používá rychle působící, granulované droždí. V podstatě existují tři různé typy droždí: čerstvé, tradiční aktivní sušené a rychle působící.

### Doporučuje se používat rychle působící droždí.

Čerstvé nebo lisované koláčové droždí se nedoporučuje, protože podává nedostatečné výsledky. Droždí skladujte podle pokynů výrobce. Zkontrolujte datum spotřeby, abyste se ujistili, že vaše droždí je čerstvé. Jakmile otevřete balení

nebo plechovku s droždím, je důležité, abyste zbývající obsah ihned znovu těsně uzavřeli a co nejdříve uložili do ledničky pro budoucí použití. To, že chléb nebo těsto nenakysne, je často způsobeno použitím starého droždí. Na základě následujících zkoušky můžete určit, zda je droždí staré a neaktivní:

- 1 Do misky nebo šálku nalijte půl šálku vlažné vody.
- 2 Rozmíchejte ve vodě jednu kávovou lžičku cukru a potom posypte povrch dvěma kávovými lžičkami droždí.
- 3 Umístěte misku nebo šálek na teplé místo a nechte ho deset minut v klidu.
- 4 Směs by měla pěnít a vydávat silnou vůni droždí. V opačném případě ji vyhodte a začněte znovu s jiným balíčkem sušeného droždí.

### Cukr

Cukr je důležitý pro barvu a chuť chleba. Je to také potrava pro droždí, protože se stává součástí kvašení. Cukr nelze nahradit umělými sladidly, protože droždí s nimi nebude správně reagovat.

### Sůl

Sůl je nutná pro vyvážení chuti chleba a koláče a rovněž pro barvu kůrky, která se vytváří během pečení. Sůl také omezuje růst droždí, takže množství uvedené v receptech by se nemělo zvyšovat. Z dietních důvodů ho lze snížit, může tím však utrpět pečení.

### Tekutiny/mléko

Při pečení chleba lze použít tekutiny jako mléko nebo kombinace sušeného mléka a vody. Mléko zlepší chuť, vytvoří hladkou strukturu a změkčí kůrku, zatímco samotná voda vytvoří křupavější kůrku. Některé recepty vyžadují přidání džusu (pomerančového, jablečného atd.) pro zlepšení chuti. Poznámka: pro většinu receptů doporučujeme použít sušené odstředěné mléko.

### Vejsce

Vejsce zvyšují bohatost a hladkost struktury chlebového těsta a koláčů.

### Slunečnicový olej

"Zkypřuje" nebo změkčuje strukturu kvašeného chleba. Jako náhradu lze použít maslo nebo margarín. Pokud se používá maslo nebo margarín přímo z ledničky, musí se rozpustit, aby se snadněji smísily během míchacího cyklu.

### Prášek do pečiva

Prášek do pečiva je kypřicí prostředek, používaný v koláčích. Tento typ kypřicího prostředku nevyžaduje čas na kynutí před pečením, protože chemická reakce se aktivuje po přidání tekutých ingrediencí.

### Jedlá soda

Jedlá soda je dalším kypřicím prostředkem, který se nesmí mylně zaměňovat za prášek do pečiva ani ho nahrazovat. Také nevyžaduje čas na kynutí před pečením, protože chemická reakce probíhá během pečení.

### Vitamin C - kyselina askorbová

Kyselina askorbová pomáhá zvětšovat objem chleba. Měl by se použít vitamin C v prášku nebo v tabletách. Můžete použít také také vitamin C v tabletách s pomerančovou příchutí. Obvykle se označují podle obsahu v miligramech. Pokud máte 200mg tablety, pro 100mg dávku použijte 1/2 tablety. Tableta se musí rozdrtit mezi dvěma lžičkami, aby vznikl prášek. Při použití prášku se podívejte na pokyny na obalu, ale obvykle se doporučuje 1/4 kávové lžičky.

## Odměřování ingrediencí

Základním a nejdůležitějším krokem při používání pisky na chléb je správné a přesné odměřování ingrediencí. Je neobyčejně důležité, abyste správně odměřili každou tekutou nebo suchou ingredienci, jinak bude výsledek pečení nedostatečný nebo nepřijatelný. Přísady se musí také přidávat do pekáče v tom pořadí, v jakém jsou uváděny v každém receptu. Tekuté a suché přísady se odměřují poněkud odlišně, jak je popsáno níže:



**Odměrování tekutin**

Použijte dodaný šálek. Odměrovací šálek musí být umístěn na vodorovném, plochem 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 odměřovat pomocí dodaného odměrovacího šálku. Odměrovací šálek vychází z amerického standardu 8 fl.oz - britský šálek má 10 fl.oz. Suché látky se musí odměřovat jemným přidáváním ingrediencí lžičkou do odměrovacího šálku a po naplnění se musí srovnat nožem. Při nabírání nebo klepání na odměrovací šálek se ingredience zhuští a výsledkem bude větší než požadované množství. Toto nadměrné množství by mohlo ovlivnit vyváženost receptu. Nemíchejte mouku, 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 odměrovací lžice**. Odměřovaná látka musí být zarovnaná, nikoliv vrchovatá, protože takový malý rozdíl by mohl narušit kritickou rovnováhu receptu.

NEPOUŽÍVEJTE NORMÁLNÍ KUCHYŇSKÉ KÁVOVÉ NEBO POLÉVKOVÉ LŽICE.

**Rady k odměrování ingrediencí**

- Na šálku jsou vyznačené různé stupnice pro měření objemu. Recepty v této brožuře používají jednotku objemu "šálek", který znamená "americký 8 fl.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 dáváme kvůli přesnosti přednost měření v "šálkách".

Převodní tabulka je na str. 20.

- Součástí dodávky jsou dvě lžice, které pokrývají všechny kombinace množství v receptech.

Polévková lžice (pol. lž.), k odměření 1/2 kávové lžičky použijte dvakrát 1/4 kávové lžičky (káv. lž.).

1 káv. lž. = 5 ml

1 pol. lž. = 3 káv. lž. = 15 ml

Rada: kávovou lžičkou odměřujte nejprve suché ingredience, nakonec mokré (olej).

V pívce na chléb lze snadno připravit lahodné pečivo. Tento stroj vyžaduje pouze to, abyste pečlivě dodržovali pokyny v receptech. Při základním pečení stačí "trochu toho a trochu tamtoho"; pro pívku na chléb to však neplatí. Používání automatické pívky na chléb vyžaduje přesné odměření každé ingredience, abyste dosáhli nejlepších výsledků.

**Teploty ingrediencí**

**Všechny ingredience včetně stroje a pekáče, 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. Ve velmi horké tekutině, nad 40 °C, mohou zničit droždí.

**Vytváření vlastních kvašených chlebů**

S pívku na chléb může i ten nejzkušenější pekař dosáhnout uspokojivého zážitku z upečení bochníku chleba. Všechna tajemství a tvrdá práce jsou pryč. Uvnitř tohoto talentovaného stroje s elektronickým mozkiem se těsto míchá, hněte, kyne a peče bez vaší přítomnosti. Automatická pívka na chléb také umí pouze připravit těsto, a až bude hotové, vy ho

vytváříte, necháte vykynout a potom upečete v běžné troubě. Recepty na následujících stránkách jsou připraveny "na míru" této pívce na chléb. Každý recept používá ingredience, které nejlépe vyhovují konkrétnímu bochníku chleba, a každý byl zkoušen v našich strojích. **Je velmi důležité, abyste nepřekročili předepsaná množství mouky v jednotlivých receptech, jinak by mohl být výsledek pečení neuspokojivý.** Při vytváření vlastních receptů na kvašený chléb nebo pečení svého oblíbeného chleba používejte recepty v této brožuře jako návod na převádění poměrů ze svého receptu do pívky na chléb.

**Speciální polevy pro kvašené chleby**

Dejte svému právě upečenému chlebu profesionální vzhled. Vyberte jednu z následujících speciálních polev, abyste vylepšili svůj chléb.

**Vaječná poleva**

Rozšlehejte jedno velké vejce s jednou polévkovou lžící vody a silně potřete povrch. Poznámka: nanášejte pouze na těsta před pečením.

**Kůrka z rozpuštěného másla**

Natřete rozpuštěné máslo na právě upečený chléb, aby získal měkčí křehkou kůrku.

**Mléčná poleva**

Chcete-li měkčí lesklou kůrku, potřete právě upečený chléb mlékem nebo smetanou.

**Sladká cukerná poleva**

Smíchejte jeden šálek prosetého moučkového cukru s jednou až dvěma polévkovými lžicemi mléka, aby měla směs konzistenci glazury, a pokropte jí hrozinkový nebo sladký chléb.

**Mák/sezam/kmín/ovesné vločky**

Silně posypte chléb s právě vytvořenou polevou těmito semínky podle vlastní volby.

**Další tipy**

- Vložte všechny ingredience z receptu do pekáče, aby se droždí nedotýkalo žádné tekutiny.
- Po dokončení výroby těsta v pívce na chléb, typicky v případě, že se těsto nechává kynout vně pívky, počkejte 30 minut nebo tak dlouho, dokud se velikost těsta nezdvojnásobí. Těsto by se mělo lehce namazat a zakrýt mastným papírem a suchou utěrkou. Mělo by být umístěno na teplé místo bez průvanu.
- Vlhkost může způsobovat problémy, proto je nutné provést úpravy podle vlhkosti a nadmořské výšky. Není-li při vysoké vlhkosti správná konzistence, přidejte navíc kávovou lžičku mouky. Ve vysokých nadmořských výškách snižte množství droždí přibližně o 1/4 kávové lžičky a uberte trochu cukru a/nebo vody či mléka.
- Volba Dough (Těsto) je ideální pro míchání, hnětení a kynutí, protože umožňuje těstu zvětšovat objem. K přípravě těsta použijte automatickou pívku na chléb, takže na vás zbuduje jen vytvarovat a upéct těsto podle vašeho receptu.
- Když recept vyžaduje "povrch lehce posypaný moukou", posypte povrch asi jednou až dvěma polévkovými lžicemi mouky. Možná byste měli nanést mouku na prsty nebo váleček pro snadnou manipulaci s těstem.
- Když necháte těsto "odpočinout" a "nakynout" podle receptu, položte ho na teplé místo bez průvanu. Jestliže těsto nezdvojnásobí svou velikost, nemusí vytvořit chutný produkt.
- Jestliže se válené těsto sráží, zakryjte ho a nechte ho několik minut ležet, než ho budete znovu válet.
- Těsto lze zabalit do plastové fólie a uložit do mrazáku pro pozdější použití. Před použitím nechte těsto ohřát na pokojovou teplotu.

CZ

- Po pěti minutách od hnětení otevřete víko a zkontrolujte konzistenci těsta. Mělo by mít formu měkké, hladké koule. Je-li příliš suché, přidejte tekutinu. Je-li příliš mokré, přidejte mouku (naráz 1/2 až jednu kávovou lžičku).
- Při použití medu, sladového výtažku, zlatého sirupu nebo melasy nejprve potřete lžící nebo šálek olejem, tím zabráníte přilepení těchto přísad ke lžici nebo šálku.

## Recepty

Všechny následující recepty používají tutéž všeobecnou metodu:

- Odměřte ingredience do pekáče.
- Použijte vlažnou vodu 21 - 28 °C.
- Vložte pekáč pevně do stroje, zavřete víko.
- Vyberte vhodné nastavení pro chléb.
- Stiskněte tlačítko Start.
- Až bude chléb hotový, v rukavicích na pečení vyjměte pekáč ze stroje .
- Vyjměte chléb z pekáče (a je-li třeba, hnětací lopatku z chleba).
- Před krájením ho nechte vychladnout.

Tento způsob je upravován případnými poznámkami na konci každého receptu.

Tyto recepty byly vytvořeny s použitím mouky Allinson a droždí Easybake Allinson.

## 1 Recepty na jednoduchý chléb

### Jednoduchý bílý chléb

	1 lb*	1 1/2 lb	2 lb
Voda (šálku)	3/4	1 1/8	1 1/2
Odstředěné lž.sušené mléko (pol. lž.)	2	2 1/2	4
Slunečnicový olej (pol. lž.)	2	2 1/2	4
Cukr (pol. lž.)	1 1/4	2 1/4	3
Sůl (káv. lž.)	1	1 1/4	2
Silná bílá mouka na chléb (šálky)	2	3	4
Rychle působící droždí (káv. lž.)	1	1 1/4	1 1/4
Použijte nastavení	1 Basic	1 Basic	1 Basic

\*Použijte nastavení velikosti bochníku 1 1/2 lb pro 1lb bochník

### Měkký obilný chléb

	1 1/2 lb	2 lb
Voda (šálku)	1 1/8	1 1/2
Odstředěné sušené mléko (pol. lž.)	2 1/2	4
Slunečnicový olej (pol. lž.)	2	2 1/2
Cukr (pol. lž.)	2 1/4	3
Sůl (káv. lž.)	1 1/4	2
Silná bílá mouka na chléb z měkkého obilí (šálky)	3	4
Rychle působící droždí (káv. lž.)	1	1
Použijte nastavení	1 Basic	1 Basic

### Hnědý bochník

	1 lb*	1 1/2 lb	2 lb
Voda (šálku/ šálek)	3/4	1	1 1/2
Odstředěné sušené mléko (pol. lž.)	1 1/2	2	3
Slunečnicový olej (pol. lž.)	1 1/2	2	3
Cukr (pol. lž.)	2 1/2	2 1/2	4
Sůl (káv. lž.)	1	1 1/4	2
Silná hnědá mouka na chléb (šálky)	2	3	4
Rychle působící droždí (káv. lž.)	1	1 1/4	1 1/2
Použijte nastavení	1 Basic	1 Basic	1 Basic

\*Použijte nastavení velikosti bochníku 1 1/2 lb pro 1lb bochník

### Italský bylinkový chléb

	1 1/2 lb	2 lb
Voda (šálku)	1 1/8	1 1/2
Odstředěné sušené mléko (pol. lž.)	2 1/2	3
Slunečnicový olej (pol. lž.)	2 1/2	3
Cukr (pol. lž.)	2 1/4	2 1/2
Sůl (káv. lž.)	1 1/2	2
Silná bílá mouka na chléb (šálky)	3	4
Sušená majoránka (káv. lž.)	1 1/2	2
Sušená bazalka (káv. lž.)	1 1/2	2
Sušený tymián (káv. lž.)	1 1/2	2
Rychle působící droždí (káv. lž.)	1 1/4	1 1/2
Použijte nastavení	1 Basic	1 Basic

**Chléb se sýrem a cibulí**

	11/2 lb	2 lb
Voda (šálek/ šálku)	1	11/4
Odstředěné sušené mléko (pol. lž.)	2	21/2
Cukr (pol. lž.)	1	2
Sůl (káv. lž.)	1/2	1
Cibulové granule (pol. lž.)	11/2	2
Zralý strouhaný čedar (šálek/ šálku)	1	11/2
Silná bílá mouka na chléb (šálky)	3	4
Rychle působící droždí (káv. lž.)	11/2	13/4
Použijte nastavení	1 Basic	1 Basic

**Hrozinkový chléb**

	11/2 lb	2 lb
Voda (šálku)	11/4	11/2
Odstředěné sušené mléko (pol. lž.)	3	4
Slunečnicový olej (pol. lž.)	3	4
Cukr (pol. lž.)	1	2
Sůl (káv. lž.)	11/2	2
Skořice (káv. lž.)	3/4	1
Silná bílá mouka na chléb (šálky)	3	4
Rychle působící droždí (káv. lž.)	1	11/4
Hrozinky (šálku)*	5/8	3/4
Použijte nastavení	1 Basic	1 Basic

\* Až se ozve pípnutí, přidejte ovoce.

**Bochník s rajčaty sušenými na slunci**

	11/2 lb	2 lb
Voda (šálek/ šálku)	1	11/3
Odstředěné sušené mléko (pol. lž.)	21/2	3
Slunečnicový olej (pol. lž.)	21/4	3
Cukr (pol. lž.)	21/4	3
Sůl (káv. lž.)	11/4	11/2
Směs sušených bylinek (káv. lž.)	11/2	2
Silná bílá mouka na chléb (šálky)	3	4
Rychle působící droždí (káv. lž.)	11/4	11/2
Rajčata sušená na slunci (šálku)	3/8	1/2
Použijte nastavení	1 Basic	1 Basic

**2 Recepty na francouzský chléb****Francouzský chléb**

	1 lb*	11/2 lb	2 lb
Voda (šálku/ šálek)	3/4	1	11/4
Odstředěné sušené mléko (pol. lž.)	11/2	2	21/2
Cukr (pol. lž.)	3/4	1	11/4
Sůl (káv. lž.)	1	1	11/4
Slunečnicový olej	1	1	11/2
Silná bílá mouka na chléb (šálky)	2	3	4
Rychle působící droždí (káv. lž.)	1	1	11/4
Použijte nastavení	2 French	2 French	2 French

\*Použijte nastavení velikosti bochníku 11/2 lb pro 1lb bochník

**3 Recepty na celozrnný chléb****Celozrnný chléb**

	1 lb*	11/2 lb	2 lb
Voda (šálku)	3/4	11/8	15/8
Odstředěné sušené mléko (pol. lž.)	1	11/2	3
Slunečnicový olej (pol. lž.)	11/2	2	3
Hnědý cukr (pol. lž.)	3/4	21/2	21/2
Sůl (káv. lž.)	3/4	11/4	11/2
Silná celozrnná mouka na chléb (šálky)	2	3	4
Rychle působící droždí (káv. lž.)	1/2	3/4	3/4
Tableta vitamínu C (rozdrcená)	-	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Použijte nastavení	3 Wholewheat		

\*Použijte nastavení velikosti bochníku 11/2 lb pro 1lb bochník

CZ

**Obilný bochník**

	1 1/2 lb	2 lb
Voda (šálku)	11/8	15/8
Odstředěné sušené mléko (pol. lž.)	2	3
Slunečnicový olej (pol. lž.)	2	3
Měkký hnědý cukr (pol. lž.)	2 1/2	5
Sůl (káv. lž.)	1 1/4	2
Hnědá obilná sladová mouka na chléb (šálky)	3	4
Rychle působící droždí (káv. lž.)	3/4	3/4
*Tableta vitamínu C	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Použijte nastavení	3 Wholewheat	

\*Nepovinné: přidáním tablety vitamínu C lze zlepšit kynutí chleba. Rozdrtte tabletu mezi dvěma kávovými lžičkami a přidejte ji.

**4 Recepty na koláče a rychlý chléb****Důležité**

Koláče pečené v této pícce na chléb nenakynou tak, aby vyplnily celý pekáč, 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**

Třešně - 1/2 šálku rozpůlených třešní (důkladně je promyjte, abyste odstranili nadbytečnou šťávu), nechte je okapat a uschnout na savém papíru; nebo smíšené ovoce - 1/2 šálku nebo drcená čokoláda - 1/4 šálku  
Kteroukoliv z těchto variant přidejte do pekáče až nakonec, na ostatní ingredience.

**Koláčová směs Madeira****Ingredience, skupina 1**

Máslo (rozpuštěné)	3/4 šálku
Vanilková příchut'	1/4 káv. lž.
Vejce (šlehaná)	3 střední
Citronová šťáva	2 káv. lž.

**Ingredience, skupina 2**

Obyčejná mouka	15/8 šálku
Prášek do pečiva	2 káv. lž.
Krystalový cukr	1 šálek
Použijte nastavení	4 Cake

**Postup**

- 1 Smíchejte skupinu 1 v samostatné míse.
- 2 Prosejte skupinu 2 v druhé míse.
- 3 Spojte skupiny 1 a 2 a důkladně je zamíchejte.
- 4 Nalijte směs do pekáče.

**Koláč se smíšeným ovocem****Ingredience, skupina 1**

Máslo (rozpuštěné)	3/4 šálku
Vanilková příchut'	1/4 káv. lž.
Vejce	3
Citronová šťáva	2 káv. lž.
Směs sušeného ovoce	5/8 šálku

**Ingredience, skupina 2**

Obyčejná mouka	15/8 šálku
Prášek do pečiva	2 káv. lž.
Cukr	1 šálek
Mletá skořice	1/4 káv. lž.
Mletý muškát	1/4 káv. lž.
Použijte nastavení	4 Cake

**Postup**

Postupujte podle postupu pro koláčovou směs Madeira.

**Chléb s banány a ořechy****Ingredience, skupina 1**

Máslo (rozpuštěné)	2 pol. lž.
Mléko	1 pol. lž.
Rozmačkaný banán	1 šálek
Vejce	1
Vlašské ořechy (sekané)	1/2 šálku
Citronová kůra	1 káv. lž.

**Ingredience, skupina 2**

Obyčejná mouka	1 1/2 šálku
Jedlá soda	1/2 káv. lž.
Prášek do pečiva	1/4 káv. lž.
Cukr	1/2 šálku
Sůl	1/4 káv. lž.
Použijte nastavení	4 Cake

**Postup**

- 1 Smíchejte skupinu 1 v samostatné míse.
- 2 Smíchejte skupinu 2 v druhé míse.
- 3 Nalijte směs do pekáče.

**Chléb s ovesnou kaší**

Mléko	1 šálek
Veje (šlehaná)	2
Slunečnicový olej	1/2 káv. lž.
Zlatý sirup	2 pol. lž.
Ovesná kaše	1 šálek
Cukr	1/4 šálku
Sůl	1 káv. lž.
Obyčejná mouka	2 šálky
Prášek do pečiva	1/2 káv. lž.
Jedlá soda	1/2 káv. lž.
Použijte nastavení	4 Cake

**5 Sweet****Bochník se smíšeným ovocem**

	1 lb*	1 1/2 lb	2 lb
Voda (šálku)	3/4	1 1/8	1 1/3
Odstředěné sušené mléko (pol. lž.)	2	2 1/2	3
Slunečnicový olej (pol. lž.)	2	2 1/2	3
Cukr (pol. lž./ šálku)	5	1/4	1/3
Sůl (káv. lž.)	1	1 1/4	1 1/2
Silná bílá mouka na chléb (šálky)	2	3	4
Muškat (káv. lž.)	1/2	3/4	1
Rychle působící droždí (káv. lž.)	1	1 1/4	1 1/2
Směs sušeného ovoce † (šálku)	1/4	1/2	2/3
Použijte nastavení	5 Sweet	5 Sweet	5 Sweet

\*Použijte nastavení velikosti bochníku 1 1/2 lb pro 1lb bochník

† Až se ozve pípnutí, přidejte ovoce

**Čokoládový chléb**

	1 1/2 lb	2 lb
Voda (šálek/ šálku)	1	1 1/2
Veje (šlehané) (střední)	1	1
Odstředěné sušené mléko (pol. lž.)	1	1 1/2
Slunečnicový olej (pol. lž.)	1	1 1/2
Cukr (šálku)	1/2	3/4
Sůl (káv. lž.)	1/2	1
Vlašské ořechy (sekané) * (šálku)	1/4	-
Silná bílá mouka na chléb (šálku)	2 1/8	3
Kakaový prášek (šálku)	1/2	3/4
Rychle působící droždí (káv. lž.)	1/2	1/2
Použijte nastavení	5 Sweet	5 Sweet

\* Až se ozve pípnutí, přidejte vlašské ořechy.

**6 Recepty pro program Fastbake I****Malý bílý Fastbake**

Voda	270 ml
Odstředěné sušené mléko	2 pol. lž.
Sůl	1 káv. lž.
Cukr	4 káv. lž.
Slunečnicový olej	2 pol. lž.
Silná bílá mouka na chléb	3 šálek
Rychle působící droždí	3 káv. lž.
Použijte nastavení	6 Fastbake

**7 Recepty pro program Fastbake II****Velký bílý Fastbake**

Voda	360 ml
Odstředěné sušené mléko	3 pol. lž.
Sůl	1 1/2 káv. lž.
Cukr	5 káv. lž.
Slunečnicový olej	3 pol. lž.
Silná bílá mouka na chléb	4 šálky
Rychle působící droždí	3 káv. lž.
Použijte nastavení	7 Fastbake

CZ

## 8 Recepty pro těsto

### Bílé večky

Voda	1 1/4 šálku
Odstředěné sušené mléko	1 pol. lž.
Rozpuštěné máslo	2 pol. lž.
Cukr	2 pol. lž.
Sůl	1 1/2 káv. lž.
Silná bílá mouka na chléb	3 1/4 šálku
Rychle působící droždí	1 1/2 káv. lž.
Použijte nastavení	8 Dough

### Postup

- 1 Uhnětte a vytvarujte těsto do šesti rolí.
- 2 Položte ho na namazaný pekáč.
- 3 Lehce ho potřete rozpuštěným máslem.
- 4 Na 20 - 25 minut ho zakryjte.
- 5 Nechte ho kynout, dokud nezdvoujnásobí svou velikost a nebude se lesknout.
- 6 Pečte přibl. 15 - 20 minut při 190 °C.

### Celozrné večky

Voda	1 1/4 šálku
Odstředěné sušené mléko	2 pol. lž.
Máslo (rozpuštěné)	2 pol. lž.
Med	2 pol. lž.
Hnědý cukr	1 pol. lž.
Sůl	1 1/2 káv. lž.
Silná celozrná mouka na chléb	3 1/4 šálku
Rychle působící droždí	1 1/2 káv. lž.
Použijte nastavení	8 Dough

### Postup

Postupujte podle postupu pro bílé večky.

### Horké mazance

Voda	1 šálek
Máslo (rozpuštěné)	1/4 šálku
Cukr	1/4 šálku
Vejce (šlehané)	1
Sůl	1 káv. lž.
Silná bílá mouka na chléb	3 3/4 šálku
Rychle působící droždí	2 káv. lž.
Skořice	1 káv. lž.
Muškat	1/4 káv. lž.
Hrozinky	1 šálek
Použijte nastavení	8 Dough

### Postup

- 1 Rozdělte na 8 - 12 kusů. Vytvarujte a trochu zploštěte.
- 2 Potřete vejcem a mlékem (ale ne překrývající se místa).
- 3 Zakryjte a nechte 30 minut kynout.
- 4 Pečte 16 - 18 minut v troubě při 190 °C.
- 5 Je-li třeba, potřete vejcem a mlékem.

### Základ na pizzu

Voda	1 šálek
Máslo (rozpuštěné)	1 pol. lž.
Cukr	2 pol. lž.
Sůl	1 káv. lž.
Silná bílá mouka na chléb	2 3/4 šálku
Rychle působící droždí	1 káv. lž.
Použijte nastavení	8 Dough

### Postup

- 1 Předehřejte troubu.
- 2 Vytvarujte z těsta plochou kruhovou placku. Položte ji na namazaný pekáč. Lehce ji potřete olejem.
- 3 Zakryjte ji na patnáct minut a nechte vykynout.
- 4 Pokryjte povrch podle potřeby.
- 5 Pečte do zlatohněda přibližně při 200 °C.

## 9 Recepty na džemy

### Marmeláda

Šťáva z pomerančů	3 střední
Strouhaná pomerančová kůra	2
Konzervační cukr	1 šálek
Voda	1 pol. lž.
Pektin podle potřeby	2 káv. lž.
Použijte nastavení	9 Jam

### Poznámky

- Před plněním ohřejte sklenice.
- Bude-li třeba, prodlužte dobu pečení podle tuhnutí marmelády a velikosti pomerančů.
- Než nalijete marmeládu do sklenic, vyjměte kleštěmi lopatku.
- Během míchání nezvedejte víko.
- Na marmeládu by se měly používat sevillské pomeranče, ale ty jsou k dostání pouze v lednu. Při použití jiných pomerančů bude nutné přidat pektin pro zpevnění marmelády.
- Z tohoto receptu naplníte přibližně jednu střední (400g) sklenici.

### Malinový a jablečný džem

Maliny, zmrazené, odměřené před rozmrazením	2 šálky
Nasekaná jablka na pečení (oloupaná a bez jader)	1 šálek
Konzervační cukr	1 šálek
Citrónová šťáva	3 pol. lž.
Použijte nastavení	9 Jam

### Poznámky

- Před plněním ohřejte sklenice.
- Než nalijete džem do připravených sklenic, kleštěmi vyjměte lopatku.
- Během míchání neotvírejte víko.

## 10 Speciality

### Sladový bochník

	1 1/2 lb	2 lb
Voda (šálek/ šálku)	1	1 1/4
Sůl (káv. lž.)	1	1
Slunečnicový olej (pol. lž.)	2	3
Černá melasa (pol. lž.)	1 1/2	2 1/2
Sladový výtažek (pol. lž.)	2	3
Obyčejná mouka (šálky)	3	4
Rychle působící droždí (káv. lž.)	1	1 1/4
Hrozinky* (šálku)	1/2	3/4
Použijte nastavení	10 Speciality	10 Speciality

\* Až se ozve pípnutí, přidejte ovoce.

## 11 Recepty na sendvičové chleby

### Sendvičový bochník

	1 1/2 lb	2 lb
Voda (šálku)	1 1/16	1 1/3
Měkký margarín nebo máslo (pol. lž.)	1 1/2	2
Sůl (káv. lž.)	1/2	1
Odstředěné sušené mléko (pol. lž.)	1 1/2	2
Cukr (pol. lž.)	3	3 1/2
Silná bílá mouka na chléb (šálky)	3	4
Rychle působící droždí (káv. lž.)	3/4	1
Použijte nastavení	11 Sandwich	

### Sendvičový bochník z měkkého obilí

	1 1/2 lb	2 lb
Voda (šálku)	1 1/16	1 1/3
Máslo (rozpuštěné) (pol. lž.)	1 1/2	2
Sůl (káv. lž.)	1/2	1
Odstředěné sušené mléko (pol. lž.)	1 1/2	2
Cukr (pol. lž.)	3	3 1/2
Silná bílá mouka na chléb z měkkého obilí (šálky)	3	4
Rychle působící droždí (káv. lž.)	3/4	1
Použijte nastavení	11 Sandwich	

CZ

## Recepty na bezlepkové pečivo

Bezlepkové 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 tuto mouku na předpis. Lze ji získat ve většině předních lékáren a v obchodech orientovaných na zdravou výživu, je však drahá!

Společnost Morphy Richards vytvořila tyto recepty s použitím konkrétní značky bezlepkové mouky "Nutricia Glutafin", **směsi bílé mouky a vláknin**. Jiné značky nebyly zkoušeny, proto je Morphy Richards nemůže uvést.

Kontaktujte linku podpory Morphy Richards (0870 060 2609), kde získáte další dostupné recepty.

Chléb je výborný v den, kdy byl upečen, ale bezlepkové chleby staré jeden nebo déle dnů budou potřebovat "osvěžení". Obvykle postačí vložit dva krajíce na 10 - 15 sekund do mikrovlnné trouby. Veškerý zbývající chléb lze uložit do mrazáku. Chcete-li uložit bezlepkový (nebo jakýkoliv 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. Až bude třeba, krajíce se oddělí, a bude-li nutné chléb rychle rozmrazit, použijte mikrovlnnou troubu.

### Bílý bezlepkový chléb

	2 lb
Voda	15/8 šálku
Odstředěné sušené mléko	4 pol. lž.
Krystalový cukr	3 pol. lž.
Sůl	2 káv. lž.
Slunečnicový olej	4 pol. lž.
Bezlepková vláknitá směs	
Nutricia Glutafin	1 balení
Suché droždí (dodávané s moukou)	3/4 káv. lž.
Použijte nastavení	1 Basic

Bochník váží téměř 2 lb.

### Bezlepkový koláč Madeira

#### Ingredience, skupina 1

Máslo (rozpuštěné)	3/4 šálku
Vanilková příchut'	1/2 káv. lž.
Vejce (šlehaná)	3 střední
Citronová šťáva	2 káv. lž.
Voda	1/4 šálku

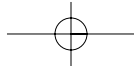
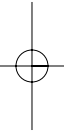
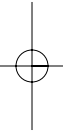
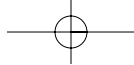
#### Ingredience, skupina 2

Bezlepková mouka Nutricia Glutafin (bílá směs)	15/8 šálku
Prášek do pečiva	2 káv. lž.
Práškový cukr	1/2 šálku
Použijte nastavení	4 Cake

#### Postup

- 1 Smíchejte skupinu 1 v samostatné míse.
- 2 Prosejte skupinu 2 v druhé míse.
- 3 Spojte skupiny 1 a 2 a důkladně je zamíchejte.
- 4 Nalijte směs do pekáče.





**Chlebové směsi**

Použijte nastavení "Basic" pro bílý chléb.

Postupujte podle pokynů pro přípravu chlebové směsi na obalu chlebové směsi.

V současné době jsou k dispozici dva typy chlebových směsí.

**1 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 v pekáči. 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.

**2 Stačí přidat mouku a vodu**

Tyto směsi obsahují potřebné ingredience v samostatných sáčcích. Stačí přidat vodu a mouku. Pamatujte, že je nutná silná bílá mouka na chléb. Z balení této směsi se upeče 500g bochník.

**Převodní tabulky****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.

Těm, 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: vyžaduje se kvalitní kuchyňská váha s dílky a přesností na dva gramy.

Vyžaduje se odměrná konvice s dílky po 2 ml.

K odměřování menších množství se musí používat dodaná polévková lžice a kávová lžička. Lze použít sadu lžic

podle britské normy se zarovnáváním podle okrajů.

**NEPOUŽÍVEJTE KUCHYŇSKÉ POLÉVKOVÉ LŽÍČICE NEBO KÁVOVÉ LŽÍČKY,** jsou nepřesné.

Voda a tekutiny Šálek	ml
1/16	15
1/8	30
1/4	60
1/2	120
3/4	180
<b>1</b>	<b>240</b>
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

**Typy mouky Hmotnost v gramech (g)**

Šálek	Bílá Obyčejná Z měkkého obilí	Hnědá	Obilná	Celo- zrná
1/8	18	20	19	17
1/4	36	39	38	33
1/2	72	78	75	66
3/4	108	117	113	99
<b>1</b>	<b>144g</b>	<b>156g</b>	<b>150g</b>	<b>132g</b>
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

Ostatní	1/4 šálku	1/2 šálku	3/4 šálku	1 šálek	2 šálky
<b>Sušené ovoce</b>	41	82	123	<b>164g</b>	328
<b>Máslo</b>	50	100	150	<b>200g</b>	400
<b>Konzervační nebo práškový cukr</b>	55	110	165	<b>220g</b>	440
<b>Krystalový cukr</b>	57	113	169	<b>226g</b>	452
<b>Sekané čerstvé jablko, polovina</b>	31	62	93	<b>124g</b>	248
<b>Zmrazené maliny nebo čerstvé švestky</b>	25	50	75	<b>100g</b>	200

**Délky cyklů pečení****Posloupnost a délky úkonů**

Č. programu Typ chleba a velikost	Hnětení 1	Kynutí 1	Hnětení 2 Deset pípnutí oznamuje, že lze přidat příslady *	Kynutí 2	Kynutí 3	Pečení	Celkový čas	Udržování v teplém stavu
Časy v sekundách								
1 Basic, malý	9	20	14 •	25	45	60	2:53	60
Basic, velký	10	20	15 •	25	45	65	3:00	60
2 French, malý	16	40	19 •	30	50	65	3:40	60
French, velký	18	40	22 •	30	50	70	3:50	60
3 Whole wheat, malý	9	25	18 •	35	70	55	3:32	60
Whole wheat, velký	10	25	20 •	35	70	60	3:40	60
4 Cake	7	5	8			80	1:40	60
5 Sweet, malý	10	5	20 •	30	55	50	2:50	60
Sweet, velký	10	5	20 •	30	55	55	2:55	60
6 Fastbake, malý	11				17	42	1:10	60
7 Fastbake, velký	12				20	43	1:15	60
8 Dough	20			30	40		1:30	
9 Jam		15†	45† míchání			20	1:20	20
10 Speciality	10	5	20	30	35	70	2:50	60
11 Sandwich, malý	15	40	5 •	25	40	50	2:55	60
Sandwich, velký	15	40	5 •	25	40	55	3:00	60
12 Bake						60	1:00	60

Motor se cyklicky  
zapíná a vypíná,  
potom pokračuje  
nepřetržitým během

Ohřev se může  
cyklicky zapínat  
a vypínat\*, aby  
dosáhl 25 °C

Motor se  
cyklicky zapíná a  
vypíná, potom běží  
nepřetržitě,  
ohřev se  
může také  
cyklicky zapínat a  
vypínat\*, aby dosáhl  
30 °C

Ohřev se může  
cyklicky zapínat  
a vypínat\*, aby  
dosáhl 32 °C,  
potom následuje  
proražení

Ohřev se  
může cyklicky  
zapínat a vypínat\*,  
aby dosáhlo  
38 °C

Ohřev se  
cyklicky zapíná  
a vypíná, aby  
dosáhl 121 °C

Časovač prodlevy je k dispozici ve všech programech kromě 6 a 7, Fastbake. Maximální prodleva je třináct hodin.

• Když je třeba přidat další ingredience, aby nebyly rozsekány hnětací lopatkou, ozvou se signály Ovoce a Ořech.

\* Ohřev se zapíná pouze v případě, že pokojová teplota je nižší než uvedená teplota (v závislosti na programu).

† Je-li teplota nižší než 121 °C, ohřev se zapíná a vypíná.

• Na konci kynutí 2 obrátí hnětací lopatka směr, aby se mohla složit.

CZ

## Potřebujete pomoc?

### Dotazy týkající se všeobecného fungování a ovládání

#### Dotaz 1

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

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

#### Dotaz 2

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

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

#### Dotaz 3

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

Možná není správně nasazena hnětací lopatka nebo správně vložen pekáč. Ujistěte se, že pekáč je obrácen správným směrem a se cvaknutím zapadl do dna pícky na chléb.

#### Dotaz 4

**Jak dlouho trvá upečení chleba?**

Časy pro jednotlivá nastavení jsou uvedeny výše.

#### Dotaz 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 prodlevy.

#### Dotaz 6

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

Díky tomu bude moci pícka na chléb smíchat ingredience co nejeefektivněji. Také to zabraňuje styku droždí s tekutinou dříve, než se začne míchat těsto, což má zásadní význam při prodlevě.

#### Dotaz 7

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

Stroj se musí spustit, když čas prodlevy dosáhne okamžiku spuštění programu, takže chléb bude včas připraven. Tyto zvuky vydává motor při hnětení těsta. Jedná se o normální jev, nikoliv o závadu.

#### Dotaz 8

**Hnětací lopatka je zaseklá v pekáči. Jak ji po upečení dostanu ven?**

Hnětací lopatka může zůstat po pečení "zaseklá". 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.

#### Dotaz 9

**Mohu mýt pekáč v myčce na nádobí?**

Ne. Pekáč a hnětací lopatka se musí mýt ručně.

#### Dotaz 10

**Co se stane, když nechám hotový chléb v pekáči?**

Když je chléb po upečení ponechán v píce, první hodinu je udržován v teplém stavu, aby nezvlhnl.

Necháte-li ho v píce 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 polici.

#### Dotaz 11

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

Těsto je možná příliš těžké nebo suché. Také je možné, že není správně nasazena hnětací lopatka nebo správně vložen pekáč. Možná byly přidány ingredience v nesprávném pořadí.

#### Dotaz 12

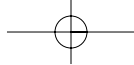
**Proč chléb nevykynul?**

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

#### Dotaz 13

**Proč nelze nastavit časovač prodlevy na více než třináct hodin? Jaká je minimální doba, o kterou lze cyklus odložit?**

Maximální doba prodlevy 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 prodleva pro každý program je deset minut. Doba časovače prodlevy se zvyšuje a snižuje v desetiminutových přírůstcích.



## Dotazy týkající se ingrediencí a receptů

### Dotaz 14

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

Během druhého hnětacího 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".

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

### Dotaz 15

**Čím to je, že můj chléb je po vyjmutí příliš vlhký? Co mohu dělat?**

Vlhkost může ovlivňovat těsto. Přidejte navíc jednu polévkovou lžičku mouky. Stejný účinek může mít také vysoká nadmořská výška. Snižte množství droždí o 1/4 kávové lžičky a mírně snižte obsah cukru a/nebo vody/mléka.

### Dotaz 16

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

Může to být způsobeno velkým množstvím droždí. Snižte množství droždí o 1/4 kávové lžičky.

### Dotaz 17

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

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

### Dotaz 18

**Mohu v píce 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 pěti šálků suchých ingrediencí (to znamená celkové množství mouky, ovsa, ovesné mouky, otrub). Použijte recepty v této brožuře, které vám pomohou určit poměr suchých ingrediencí a množství kvasnic, cukru, soli a oleje/másla/margarínu, které je třeba použít. Doporučujeme vám, abyste si vytvořili vlastní recepty na chléb v základním režimu, potom pokračujte v dalších režimech a přitom se řiďte časy cyklů pečení v tabulce.

### Dotaz 19

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

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

### Dotaz 20

**Proč se bochníky liší výškou a hmotností? Celozrné pšeničné/obilné chleby jsou vždy kratší. Dělam něco špatně?**

Ne, je normální, že celozrné pšeničné a obilné chleby jsou kratší a mají větší hustotu než chleby pečené v režimu Basic nebo French. Celozrná pšeničná a obilná mouka jsou těžší než bílá chlebová mouka, proto během přípravy chleba tolik nenakynou. Totéž platí také pro chléb obsahující ovoce, ořechy, oves a otruby.

### Dotaz 21

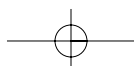
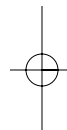
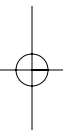
**Mohu předem smíchat droždí s vodou?**

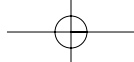
Ne, droždí musí být uchováno v suchu a vloženo do pekáče na mouku jako poslední. To je důležité zejména tehdy, když se používá časovač prodlevy.

### Dotaz 22

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

Tento otvor byl vytvořen hnětací lopatkou. Někdy je tento otvor větší než obvykle. Důvodem je, že těsto leželo během druhého hnětacího cyklu na straně lopatky, což je u pícek na chléb normální. Měli byste rozmístit těsto rovnoměrně na dno pekáče.





## Řešení problémů

### Možná příčina

### Řešení

#### Chléb se uprostřed propadá.

Příliš mnoho tekutiny nebo příliš teplá tekutina

Odměřujte ingredience přesně. Používejte tekutiny o teplotách mezi 21 °C a 28 °C.

Nebyla přidána sůl, což způsobilo, že chléb překynul a zhroutil se.

Odměřujte ingredience přesně.

Bylo přidáno příliš mnoho droždí.

Odměřujte ingredience přesně, pokud problém přetrvává, snižte množství droždí o 1/4 kávové lžičky.

Vysoká vlhkost a vysoké okolní teploty mohou způsobit, že chléb překyne a potom se zhroutí přímo z ledničky.

Pečte v nejchladnější denní době.

Zkuste snížit množství droždí o 1/4 kávové lžičky nebo použít tekutiny

Nepoužívejte funkci časovače.

Vysoké nadmořské výšky mohou způsobit, že chléb překyne a potom se během pečení zhroutí.

Zkuste snížit množství droždí o 1/4 kávové lžičky

Během pečení je otevřené víko.

Během pečení neotvírejte víko.

#### Chléb dostatečně nenakynul.

Nebylo přidáno dost droždí.

Odměřujte ingredience přesně.

Droždí je staré nebo neaktivní.

Nikdy nepoužívejte staré droždí. Skladujte ho na chladném, tmavém místě.

Bylo přidáno příliš málo cukru.

Odměřujte ingredience přesně.

Bylo přidáno příliš mnoho soli, která omezuje účinek droždí.

Odměřujte ingredience přesně.

Voda byla příliš horká a zničila droždí.

Používejte tekutiny o teplotách mezi 21 °C a 28 °C.

Droždí se aktivovalo před spuštěním programu.

Dávejte pozor, aby se droždí nedostalo do kontaktu s tekutinou před spuštěním programu.

#### Chléb příliš nakyne

Vysoká vlhkost a vysoké okolní teploty mohou způsobit překynutí těsta.

Pečte v nejchladnější denní době. Zkuste snížit množství droždí o 1/4 kávové lžičky nebo použít tekutiny přímo z ledničky. Nepoužívejte funkci časovače.

Příliš mnoho droždí

Odměřujte ingredience přesně.

Příliš mnoho tekutiny

Odměřujte ingredience přesně.

Horké tekutiny urychlují působení droždí.

Používejte tekutiny o teplotách mezi 21 °C a 28 °C.

Příliš mnoho mouky nebo nedostatek soli

Odměřujte ingredience přesně.

#### Suchý chléb s hustou strukturou

Nebylo přidáno dostatečné množství tekutin.

Odměřujte ingredience přesně.

Mouka je možná prošlá nebo suchá, což způsobuje nevyváženost mokřých a suchých složek.

Zkuste zvýšit množství kapaliny naráz o jednu kávovou lžičku.

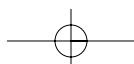
#### Chléb je nedopečený s vlhkým středem

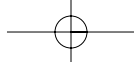
Příliš mnoho tekutiny z čerstvého nebo konzervovaného ovoce

Vždy dobře odstraňte tekutiny, jak je uvedeno v receptu. Možná je nutné trochu snížit množství vody.

Velká množství sytých přísad, například ořechů, másla, sušené ovoce, sirupy a obilí, zvyšují hmotnost bochníku. Zpomaluje to kynutí a zabraňuje to důkladnému propečení chleba.

Odměřujte ingredience přesně. Nikdy nepřekračujte množství uvedená v receptu.





### Příliš hnědý chléb

Příliš mnoho cukru Odměřujte ingredience přesně.

Je nastavena příliš tmavá barva kůrky. Nastavte barvu kůrky na světlou.

### Ve struktuře chleba jsou velké otvory

Voda byla příliš horká a zničila droždí. Používejte tekutiny o teplotách mezi 21 °C a 28 °C.

Příliš mnoho tekutiny Odměřujte ingredience přesně.

Příliš mnoho droždí Odměřujte ingredience přesně.

Vysoká vlhkost a vysoké okolní teploty množství droždí a zvýšit jeho aktivitu Pečte v nejchladnější denní době. Zkuste snížit přidáním 1/4 kávové lžičky nebo použitím tekutin přímo z ledničky. Nepoužívejte funkci časovače.

Voda byla příliš horká a zničila droždí. Používejte tekutiny o teplotách mezi 21 °C a 28 °C.

### Povrch chleba je lepkavý

Chléb byl ponechán ve stroji příliš dlouho a na pekáči kondenzovala vlhkost. Kdykoliv je to možné, vyjměte chléb z pekáče a nechte ho vychladnout na drátěné polici dříve, než skončí doba udržování v teplém stavu.

Možná je nesprávné vyvážení mokrých a suchých složek. Odměřujte ingredience přesně.



### Na displeji je zobrazeno hlášení H:HH

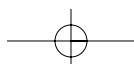
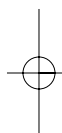
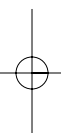
Teplota v pívce na chléb je příliš vysoká. Stiskněte tlačítko Stop. Vyjměte pekáč, nechte otevřené víko a nechte pícku vychladnout. Až vychladne, vložte do ní pekáč, nastavte program a znovu ho spusťte.

### Na displeji je zobrazeno hlášení E:EE

Je odpojený snímač teploty. Zavolejte na linku podpory Morphy Richards.

### Obtížné odstraňování z pekáče

Chléb je přilepený k pekáči. Povrch pekáče se musí před každým použitím namazat. Umyjte pekáč v horké saponátové vodě a důkladně ho vysušte. Silně natřete vnitřní povrch pekáče olejem, máslem nebo margarínem. Řiďte se pokyny na str. 8, "Používání pícky na chléb". Po skončení programu a vyjmutí ze stroje nechte chléb patnáct minut chladnout v pekáči, než ho vyklopíte na polici. Krájejte chléb až po 20 - 40 minutách, až úplně vychladne.



## Dvouletá záruka

- **Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu.** Stvrzenku připevněte sešivačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu      Sériové č.

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 linku podpory a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo naspát společnosti Morphy Richards na uvedenou adresu. Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu. S výjimkou níže uvedených případů (1 - 5) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoliv důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce. Musí se například pravidelně odstraňovat vodní kámen z hrců.

Společnost Morphy Richards nebude povinna 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 naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
- 4 Spotřebič se pronajímá nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.
- 5 Společnost Morphy Richards neodpovídá za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.

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.

- Tato záruka platí pouze ve Velké Británii a Irsku.

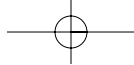
## Linka podpory

Máte-li jakékoliv problémy s vaším spotřebičem, bez váhání nám zavolejte. S velkou pravděpodobností vám budeme moci poradit lépe než obchod, kde jste ho koupili.

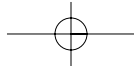
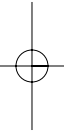
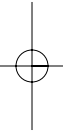
Připravte si následující informace, aby mohl náš personál rychle vyřešit váš dotaz:

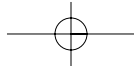
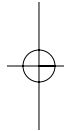
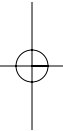
- Název výrobku;
- Číslo výrobku uvedené na spodní straně spotřebiče.

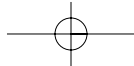
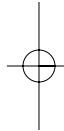
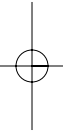
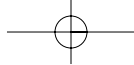




CZ









GB

CZ

**GB** For electrical products sold within the European Community.

At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist.

Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.

**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 zjistíte od místních úřadů nebo prodejce.

**GB** Morphy Richards products are intended for household use only.

Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

The After Sales Division,  
Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire,  
England, S64 8AJ  
Helpline (office hours) UK 0870 060 2609  
Republic of Ireland 1800 409119

**CZ** Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech.

Morphy Richards usiluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení.

Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

**morphy richards®**

BM48268MCZ Rev1 11/06