

morphy richards®



Breadmaker

Please read and keep these instructions

GB

Machine à pain

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

Brotbackautomat

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

D

Máquina de fazer pão

Leia e guarde estas instruções

P

Bagemaskine

Læs og gem venligst denne vejledning

DK

Automat do pieczenia chleba

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

PL

Хлебопечка

Внимательно изучите и сохраните данное руководство

RU

Domáci pekárna

Přečtěte si prosím a uchovejte tyto pokyny

CZ

Ekmek yapma makinesi

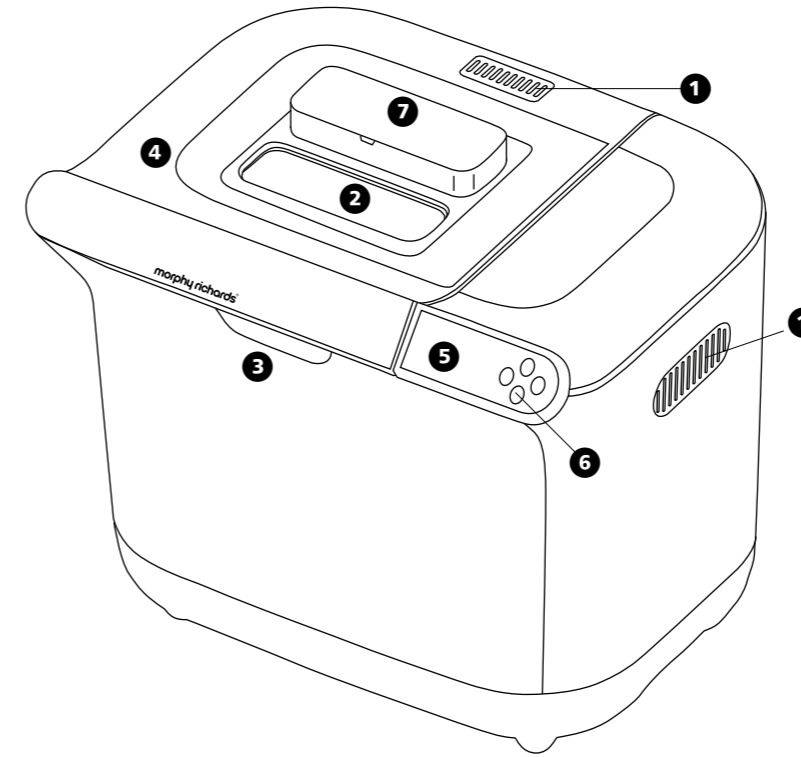
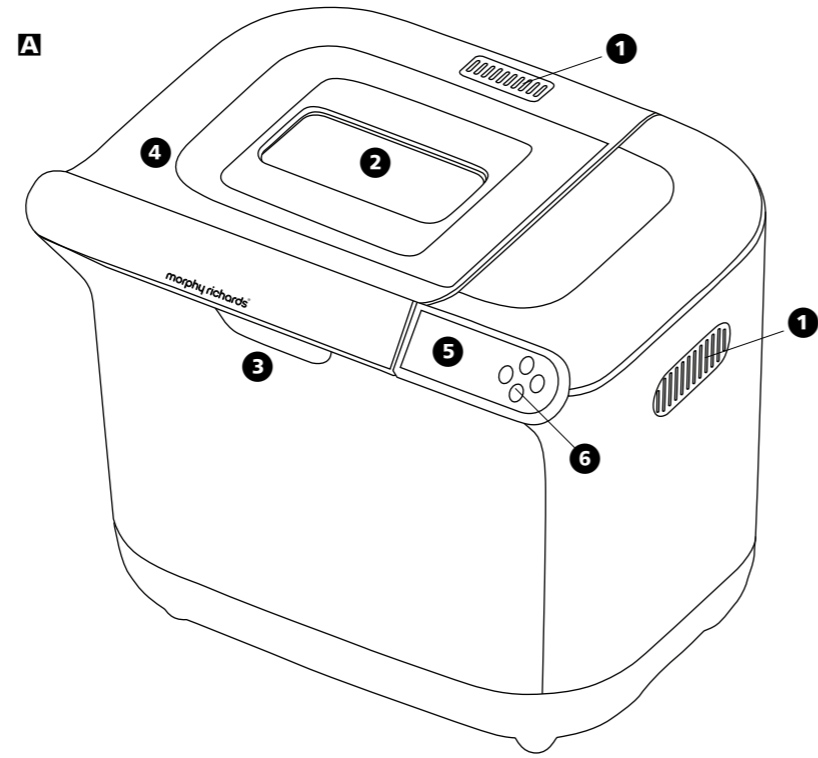
Lütfen bu talimatları okuyun ve saklayın

TR

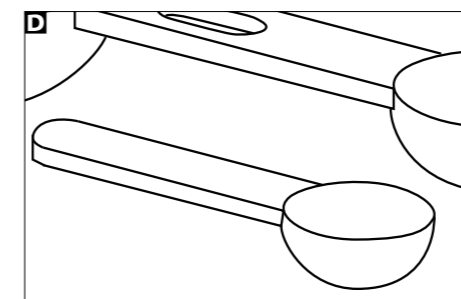
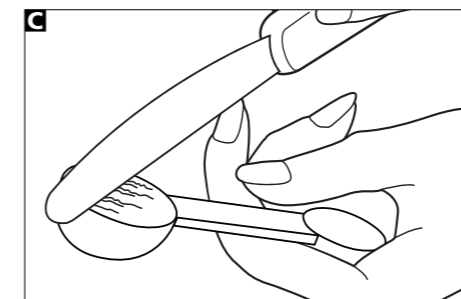
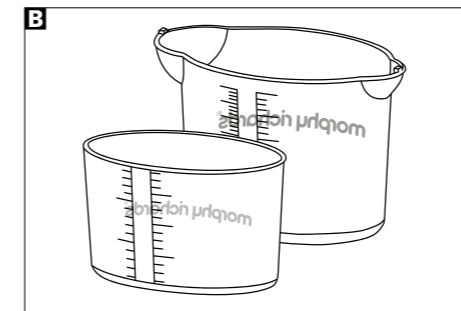
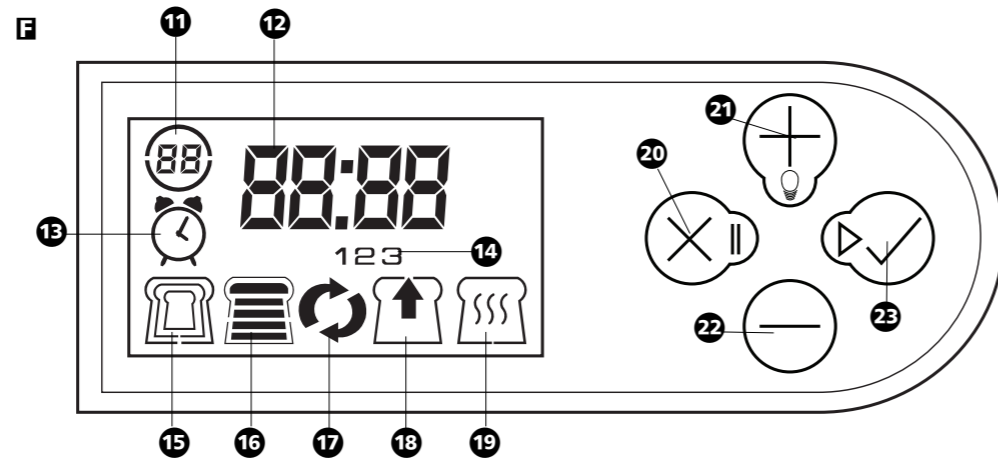
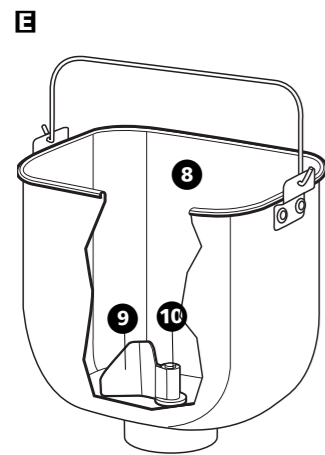


www.morphyrichards.com

- ☉ Model 48321 (17 programmes)
- ☉ Modèles 48321 (17 programmes)
- ☉ Modell 48321 (17 Programme)
- ☉ Modelo 48321 (17 programas)
- ☉ Model 48321 (17 programmer)
- ☉ Model 48321 (17 programów)
- ☉ Модель 48321 (17 программ)
- ☉ Model 48321 (17 programmes)
- ☉ Model 48321 (17 programlı)



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



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

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

P Tempos de cozedura do programa
DK Programmede bagetider
PL Czasz pieczenia programów

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

	1	1	2	2	3	3				
GB Programme	Size						Total time	Keep warm		
F Programme	Taille						Temps total	Garde au chaud		
D Programm	Größe						Gesamtdauer	Warmhalten		
P Programa	Tamanho						Tempo total	Mantem quente		
DK Program	Størrelse						Tid i alt	Hold varm		
PL Program	Wielkość						Całkowity czas	Podtrzymanie ciepła		
RU Программа	Размер						Общее время	Поддержание тепла		
CZ Program	Velikost						Celkový čas	Udržování tepla		
TR Program	Boyut						Toplam süre	Sıcak tutma		
1	1lb	8	20	13	•	25	45	60	2:51	60
	1.5 lb	9	20	14	•	25	45	60	2:53	60
	2lb	10	20	15	•	25	45	65	3:00	60
2	1.5lb	9	25	18	•	35	70	55	3:32	60
	2lb	10	25	20	•	35	70	60	3:40	60
3	1.1b	10	5	20	•	28	45	47	2:35	60
	1.5lb	10	5	20	•	30	45	50	2:40	60
	1.5lb	10	5	20	•	30	45	55	2:45	60
4	1.5lb	15	40	5	•	25	40	50	2:55	60
	2lb	15	40	5	•	25	40	55	3:00	60
5	1lb	13	40	17	•	30	50	60	3:30	60
	1.5lb	16	40	19	•	30	50	65	3:40	60
	2lb	18	40	22	•	30	50	70	3:50	60
6		20	-	-		30	40	-	1:30	-
7		-	15	45	-	-	-	20	1:20	20
8		10	20	15		15	25	65	2:30	60
9		10	5	20		30	35	70	2:50	60
10		10	10	15	•	20	30	70	2:35	60
11	1.5lb	11	-	-		-	17	42	1:10	60
12	2 lb	12	-	-		-	20	43	1:15	60
13		-	-	-		-	60	1:00	60	-
14		20	-	-		-	30	-	0:50	-
15		7	5	8	•	-	-	80	1:40	60
18		10	-	-		-	-	60	1:10	60
19		10	5	20		33	40	62	2:50	60

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

GB Symbols
F Symboles
D Symbole

P Símbolos
DK Symboler
PL Symbole

RU Символы
CZ Symboly
TR Semboller

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

GB Programmes
F Programmes
D Programme

P Programas
DK Programmer
PL Programy

RU Программы
CZ Programy
TR Programlar

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

GB

F

D

P

DK

PL

RU

CZ

TR

GB Conversion Chart
F Tableau de conversion
D Umrechnungstabelle

P Tabela de conversão
DK Konverteringstabel
PL Tabela przeliczania jednostek

RU Таблица пересчёта
CZ Převodní tabulky
TR Dönüşüm Tablosu

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

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

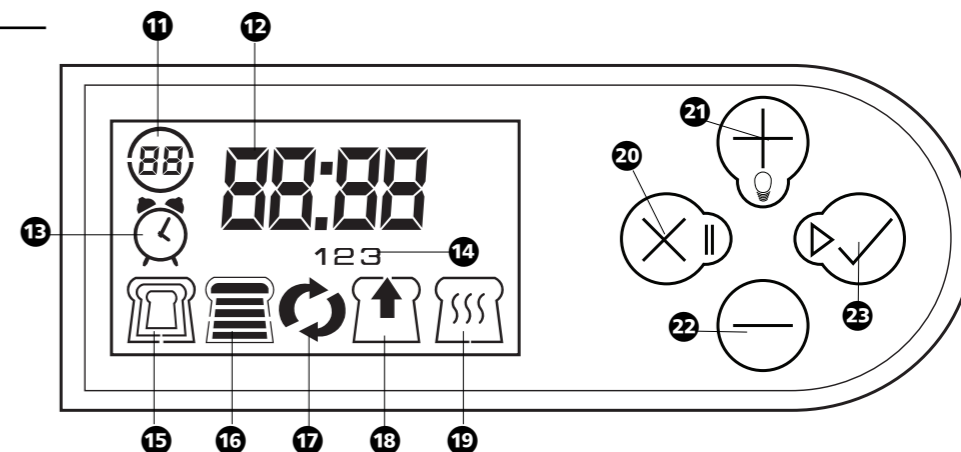
	1	2	3	4	5	6
GB Dried Fruit	Butter	Preserving or castor sugar	Granulated sugar	Chopped fresh apple 1/2 cube	Frozen raspberries or fresh plums	
F Fruits secs	Beurre	Sucre cristallisé ou sucre à confiture	Sucre en poudre	1/2 cube de pomme crue en morceaux	Framboises surgelées ou prunes fraîches	
D Trockenobst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

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

QUICK SETUP GUIDE

Control panel and LCD display

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



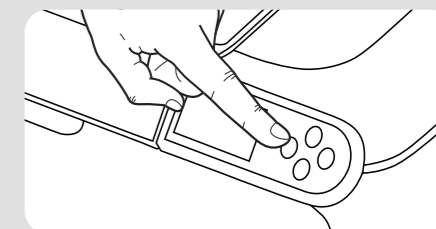
Only the relevant controls are shown here. See 'Features' for a complete list.

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

1

To select the programme:

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



2

To select the loaf size:

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

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

3

To select the crust setting:

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

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

	Very Light
	Light
	Medium
	Dark
	Very Dark

4

The end of the Baking Process

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



Making your own bread easily...

The aroma of homemade bread wafting around the home is one of those great cooking experiences. Bread, fresh out of the oven, with melting butter is a memorable taste sensation. The Morphy Richards breadmaker can create that experience every morning. There's very little effort involved, because the breadmaker does all the work for you.

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

WARNING: Danger to the person!

IMPORTANT: Damage to the appliance!

In addition, we offer the following safety advice.

Location

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

Mains Lead

- The mains lead should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the mains lead hang over the edge of a worktop where a child could reach it.
- Do not let the lead run across an open space e.g. between a low socket and table.
- Do not let the lead run across a cooker or toaster or other hot area which might damage the cable.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Personal Safety

- WARNING: To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse cord, plug and appliance in water or any other liquid.**
- WARNING: Do not touch hot surfaces. Use oven mitts or oven gloves when removing the hot bread pan. Do not cover the steam vent openings under any circumstances.
- WARNING: Avoid contact with moving parts.
- Extreme caution must be observed when moving an appliance with hot contents.
- Do not use breadmaker for storage purposes nor insert any utensils, as they may create a fire or electric shock hazard.
- Do not use the appliance with wet or moist hands.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children

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

Treating Scalds

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

Other Safety Considerations

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

Electrical Requirements

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

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

For UK only

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

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

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

Contents

Quick setup guide	7
Safety instructions	8
Electrical requirements	8
Features	10
About this breadmaker	10
Kneading blade	10
Program descriptions	10
Before first use	10
Using the controls	10
Fruit and nut dispenser	11
Turning on	11
Choosing your programme	11
Selecting your loaf size	11
Selecting your crust setting	11
Delay timer	11
Baking the loaf	11
Baking Cycle Icons	11
Loaf is ready	11
Keep warm	11
Internal light	11
Pause button	11
Beeper	11
Stop	11
Power interruption	11
Homemade programmes	12
Crust setting	12
Slicing and storing bread	12
Care and cleaning	12
Storing the unit	12
Getting successful results	12
Understanding baking	13
Using the right flour	13
Other ingredients	13
Bread mixes	13
Ingredient temperatures	14
Glazing	14
Programme baking times	14
Conversion charts	14
F.A.Q.	14
Troubleshooting	15
Helpline	22
Guarantee	23

Recipes

About the Recipes	15
General Method	15
Basic breads - 1	15
Basic white bread	15
Soft grain bread	15
Softgrain 50% white loaf	16
Brown loaf	16
Italian herb bread	16
Cheese & onion bread	16
Raisin bread	16
Sugar free	16
Sugar and salt free	16
Sun-dried tomato loaf	16
Wholewheat breads - 2	17
Wholewheat bread	17
Wholewheat seeded	17
Granary loaf	17
Granary 50% white	17
Sweet - 3	17
Mixed fruit loaf	17
Orange and cranberry loaf	17
Brioche	18
Sandwich - 4	18
Sandwich loaf	18
Softgrain sandwich loaf	18
French bread - 5	18
French bread	18
Dough - 6	18
White bread rolls	18
Wholewheat bread rolls	18
Hot cross buns	18
Ciabatta	19
Bagels	19
Croissant	19
Tea cake	19
Jams - 7	19
Marmalade	19
Tinned orange marmalade	19
Raspberry and apple	19
Bread Mixes - 8	20
Bread mix guidelines	20
Speciality breads - 9	20
Malt loaf	20
Irish soda bread	20
Corn bread	20
Gluten free - 10	20
Gluten free sun dried tomato loaf	20
Gluten free cheese and mustard loaf	20
Gluten free chocolate cake*	20
Gluten free fruit cake*	21
Fastbake 1- 11	21
Fastbake small white	21
Fastbake 2 - 12	21
Fastbake large white	21
Extra Bake - 13	21
Extra Bake only	21
Pizza - 14	21
Pizza base	21
Flavoured pizza base	21
Pasta	21
Quick - 15	21
Banana and nut bread	21
Porridge oats bread	22
Homemade I - 16	n/a
Homemade II - 17	n/a
Cake* - 18	22
Madeira cake*	22
Mixed fruit cake*	22
Packet cake mix*	22
Dessert* - 19	22
Oaty apple betty*	22
Rice pudding*	22

* Only available on models 48319 and 48320



Features

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

Baking pan

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

Control panel

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

About this Breadmaker

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

Kneading Blade

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

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

Programme Number Descriptions

- 1 Basic white and brown (2:51 -3:00)** For white and brown bread. Also for flavoured breads with added herbs and raisins.
- 2 Wholewheat (3:32 - 3:40)** For the baking of bread containing significant amounts of wholewheat. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay timer as this can produce poor results.
- 3 Sweet (2:35 - 2:45)** For the baking of sweet type bread which gives a crisper crust than on basic setting. The crisper crust is produced by the sugar caramelising.
- 4 Sandwich (2:55 - 3:00)** This is to bake light texture bread but with a softer and thicker crust.
- 5 French (3:30 - 3:50)** For the baking of light weight bread such as French bread which has a crisper crust and light texture.
- 6 Dough (1:30)** This setting only makes the dough and will not bake the bread. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza, etc. Any dough can be prepared on this setting. Do not exceed 1kg (2lb) of combined ingredients.
- 7 Jam (1:20)** Use this setting for making jam from fresh fruits and marmalade. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the pan into the baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately. Remove the pan carefully, allow to cool a little and clean thoroughly.
- 8 Bread mixes (2:30)** For preparation of approximately a 1.5lb loaf, using a packet of shop bought bread mix. These mixes usually come in two varieties: 'Just add water' and 'Just add flour and water'.
- 9 Speciality (2:50)** The bread baked on this setting is usually smaller with a more moist and dense texture. These breads do not use bread flour.
- 10 Gluten Free (2:35)** Gluten free breads are yeast leavened breads where gluten (a protein part of the wheat/oats/barley/rye) is removed. People who cannot tolerate gluten in their diet (known as Coeliacs), can obtain gluten free bread mix on prescription. It is found in most high street chemists and health food stores but can be expensive.

- 11 Fastbake I (1:10)** For preparation of a 1.5lb white loaf in a reduced time period. Loaves made on this setting can be shorter and the texture more moist.
- 12 Fastbake II (1:15)** For preparation of a 2lb white loaf in a reduced time period. Loaves made on this setting can be shorter and the texture more moist.
- 13 Extra bake (1:00)** This setting is bake only and can be used to increase the baking time on selected settings. This is especially useful to help 'set' jams and marmalade. When started the default time is 1 hour (1:00) minimum and counts down in 10 minute intervals. You will have to manually switch this off by pressing the stop button, when you have completed the Extra bake process. It is advised that you check the condition of the bread or jam after 10 minutes and at 10 minute intervals. Pressing + increases the time in increments of 10 minutes. When selecting Extra bake straight after another program, if the message H:HH is displayed, open the lid, remove the pan and allow to cool for 10 minutes. When cool, replace the baking pan and its contents, set program and press start.
- 14 Pizza dough (0:50)** This setting can be used to mix plain or flavoured pizza dough, as well as fresh pasta dough. Once the programme is complete, the dough can be removed from the machine and shaped in to pizza bases to be cooked in the oven, or cut in to pasta to be boiled.
- 15 Quick (1:40)** For white bread that is required in a shorter time. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
- 16 Homemade I** This setting allows you to alter the amount of time your bread is kneaded, risen and cooked for, to enable you to create your own perfect loaf. The Homemade function is for experienced breadmakers who understand how these processes affect bread and also for more inexperienced users who wish to use trial and error to create a truly individual loaf. The breadmaker will automatically remember the settings you alter so you don't have to remember them yourself. Once you have used either of the Homemade programmes, when you select them again, your previous settings will be shown. These can then be altered or used again.
- 17 Homemade II** See Homemade I for details.
- 18 Cake* (1:10)** This breadmaker can also be used to bake a selection of cakes. The process is as simple as making bread; just follow the recipes provided. Alternatively you can also use the machine to make cakes from a cake mix where all you need to do is add water. In this instance, you should ensure the mixture is combined with the water before adding it to the machine.
- 19 Dessert* (2:50)** This setting allows you to make other desserts as well as cakes in your breadmaker. The process is again straightforward and simple; just carefully follow the recipes provided.
* Only available on models 48319 and 48320

Before First Use

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.

- Carefully unpack the breadmaker and remove all packaging materials.
 - Remove any dust that may have accumulated during packing.
 - Wipe the outside surface of the breadmaker with a clean, damp cloth. Wash the baking pan and kneading blade (see Care and Cleaning). The bread pan is non-stick coated. Do not use scouring pads or any abrasives on any part of the breadmaker.
 - For first time use oil, butter or margarine to grease the bread pan and bake empty for about 10 minutes (select the Extra bake programme).
 - Clean once more.
 - Place the kneading blade **9** on the shaft **10** in the baking pan **8**.
- NOTE: In manufacture it is necessary to lightly grease some parts of the appliance. This may result in the unit emitting some vapour when first used, this is normal.

Using your Breadmaker

- 1. Take out the pan** Open the lid and remove the pan by lifting the handle, turning anticlockwise and lifting out. Place on the work surface. It is important that the pan is filled with ingredients outside the machine so that any accidental spillage is not ignited by the heating elements.
- 2. Attach the blade** If you have not already done so, attach the kneading blade to the shaft by pushing on.
- 3. Measure ingredients** Measure the ingredients required and add them all into the pan in the order listed. (See later section 'Measuring your ingredients'). When adding the yeast to the baking pan, take care that the yeast does not come into contact with the water or any other liquid, as it will start to activate immediately. Ensure you use tepid water 21-28°C.
- 4. Put pan back in** Place the baking pan back in the breadmaker, turning clockwise to lock into place. Close the lid.

- 6. Fruit & Nut Dispenser** If you have selected a recipe that uses the fruit and nut dispenser, you should fill it now. Ingredients should be added as per the recipe instructions using the measuring cup provided. Please ensure that you do not overfill the dispenser as this may stop it from functioning. If filling the dispenser with fruit, check that the fruit is separated before adding it. Failure to do so may result in the dispenser not functioning, or the fruit not being distributed evenly through the bread mixture. Ideally, fruit should be dusted with flour prior to being added to the dispenser to stop it from sticking together.
- 7. Plug in** Plug into the power supply. The breadmaker will automatically be set to program 1, 2lb loaf and medium crust.

Selecting the programme

To select a different programme, use the 'Increase' **21** and 'Decrease' **22** buttons until the programme number you want appears in the top left corner of the screen **11** – Programme Descriptions.

The cycle time of the selected programme will automatically appear on the screen **12**.

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

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


Selecting the Loaf Size

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

There are 3 different size loaves which can be made, depending upon which programme you use.

The loaf size icons are:

 1lb loaf (selected programmes)

 1.5lb loaf

 2lb loaf


Please note that not all loaf sizes are available for all programmes. Only the loaf sizes available for the programme selected will appear.

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

Selecting your Crust setting

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

You can choose from five different crust settings, the crust setting icons are:

 Very Light

 Light

 Medium

 Dark

 Very Dark

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

Using the Timer Delay

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

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

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

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

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

The total time shown on the screen will include the baking time and delay. For example, if a loaf takes 3 hours to bake and you have delayed the start of baking for 5 hours, the screen will countdown from 8 hours with symbol **15** showing on the screen. When the baking starts, the **13** symbol will disappear as the delay has finished.

Filling the Fruit and Nut Dispenser*

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

* Only applies to model 48319 & 48320.

Baking the Loaf

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


Baking Cycle Icons

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


1  1st Kneading Symbol

2  2nd Kneading Symbol

1  1st Rising Symbol

2  2nd Rising Symbol

3  3rd Rising Symbol

 Baking Symbol

Loaf is ready

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

Keep Warm

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

Internal Light

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

Pause Button

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

Beeper

The Beeper sounds when:

- pressing any button
- the fruit and nut dispenser is released
- the programme starts
- the programme finishes
- 'keep warm' finishes

Stop

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

Power Interruption

After a brief power supply failure:

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

Homemade Programmes

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

Knead 1

When you scroll to programme 18 or 19 the 'knead 1' symbol automatically flashes on screen with 10 minutes showing on the clock. The knead 1 cycle length can be increased or decreased to between 6-14 minutes by pressing '+' or '-' **1**, **2**. Confirm the length of the 1st knead cycle by pressing the green tick button **3** and the Rise 1 symbol will start flashing.

Rise 1

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

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

Knead 2

15 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process. The length of the 2nd knead cycle can be increased or decreased to between 5-20 minutes by pressing '+' or '-' **1**, **2**. Confirm the length of the 2nd knead cycle by pressing the green tick button and the Rise 2 symbol will flash on the screen.

Rise 2

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

The length of the 2nd Rise cycle can be increased or decreased to between 5 – 120 minutes by pressing '+' or '-' **1**, **2**. Confirm the time you want by pressing the green tick button and the Rise 3 symbol will flash on the screen.

Rise 3

45 minutes appears on the clock as the default time for this stage of the process. The length of the 3rd Rise cycle can be increased or decreased by between 2 – 120 minutes by pressing '+' or '-' **1**, **2**. Confirm the time you want by pressing the green tick button and the Bake symbol will flash on the screen.

Bake

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

The length of the Baking cycle can be increased or decreased between 0 –1 hour and 20 minutes by pressing '+' or '-' **1**, **2**. Confirm the time you want by pressing the green tick button and the Crust Control symbol will flash on the screen.

Crust Setting

At this stage the clock disappears from the screen.



Very Light



Light



Medium



Dark



Very Dark

There are 5 different crust settings you can choose.

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

Slicing and Storing Bread

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

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

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

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

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

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

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

Care and Cleaning

- Caution: To prevent electrical shock, unplug the unit before cleaning.**
 - Wait until the breadmaker has cooled.
- IMPORTANT: Do not immerse or splash either the body or lid in any liquid as this may cause damage and/or electric shock.
- Exterior: Wipe the lid and outer body of the unit with a damp cloth or slightly dampened sponge.
 - Interior: Use a damp cloth or sponge to wipe the interior of the breadmaker.
 - Baking pan: Clean the baking pan with warm water, soap is not necessary. Avoid scratching the non-stick surface. Dry it thoroughly before placing it back in the baking chamber.
 - Fruit and nut dispenser: The dispenser is removed by lifting the right side first. Once the right side has been lifted, the whole dispenser may be removed. The dispenser should be cleaned using warm soapy water and a damp cloth/sponge. It should then be rinsed thoroughly and left to dry naturally. To replace the dispenser, ensure the left side is slotted in to place first. The right side can then be pushed down, back in to position.
- Do not wash the baking pan, measuring cup, spoon or kneading blades in the dishwasher.
 - Do not soak the baking pan for long periods as this could interfere with the working of the drive shaft.
 - If the paddle becomes stuck in the bread pan, pour hot water over it and allow to soak for 30 minutes. This will enable you to remove the paddle more easily.
 - Be sure the appliance is completely cooled before storing away.

Do not use Steel wool pads when cleaning.

Special care for the non-stick finish. Avoid damaging the coating. Do not use metal utensils such as spatulas, knives or forks. The coating may change colour after long use, this is only caused by moisture and steam and will not affect the performance of the unit or quality of your bread.

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

- Keep all air vents and openings clear of dust.

Storing the Unit

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

Getting Successful Results

- Place all recipe ingredients into the baking pan so that yeast is not touching any liquid.
- If you are using the machine on the Dough setting (programme 6), after the cycle is complete, remove the dough from the breadmaker, cover in a thin coating of sunflower oil and cover with greaseproof paper and a dry tea towel. The dough should then be left in a warm area free from draughts, for approximately 30 minutes or until it has roughly doubled in size.
- Humidity can cause problems, therefore humidity and high altitudes require adjustments. For high humidity, add an extra tablespoon of flour if consistency is not right. For high altitudes, decrease yeast amount by approximately ¼ teaspoon, and decrease sugar and/or water or milk slightly.
- The DOUGH setting is great for the mixing, kneading and proofing (allowing dough to rise) of richer doughs like croissant dough. Use the breadmaker to prepare this dough so all you need to do is shape and bake it according to your recipe.
- When recipes call for a 'lightly floured surface,' use about 1 to 2 tablespoons of flour on the surface. You may want to lightly flour your fingers or rolling pin for easy dough manipulation.
- When you let dough 'rest' and 'rise' according to a recipe, place it in a warm, draught-free area. If the dough does not double in size, it may not produce a tender product.
- If the dough you are rolling shrinks back, let it rest covered for a few minutes before rolling again.
- Dough may be wrapped in plastic and stored in a freezer for later use. Bring the dough to room temperature before using.
- After 5 minutes of kneading, open the lid and check the dough consistency. The dough should form a soft, smooth ball. If too dry, add liquid. If too wet, add flour (½ to 1 tablespoon at a time).

Measuring ingredients

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

Measuring cup

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

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

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

Liquid measurements

Use the cups provided **1**. When reading amounts, the measuring cup must be placed on a horizontal flat surface and viewed at eye level (not on an angle). The liquid level line must be aligned to the mark of measurement. A 'guesstimate' is not good enough as it could throw out the critical balance of the recipe.

Dry measurements

Dry measurements (especially flours) must be done using the measuring cups provided. The measuring cups are based on the American standard 8 fluid oz cup - British cup is 10 fluid oz. Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, levelling off with a knife **2**. Scooping or tapping a measuring cup will pack the ingredients and you will end up with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. Do not sift the flour, unless stated.

When measuring small amounts of dry or liquid ingredients (ie yeast, sugar, salt, powdered milk, honey, molasses) **the small measuring spoon which is provided must be used.** Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe **3**.

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

- Always add ingredients in the order they are listed in the recipe.

- Accurate measuring of ingredients is vital. Do not use larger amounts.**

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.

Using the right Flour

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.

Wholewheat flour/ wholemeal flour

Wholewheat 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 wholewheat flour/wholemeal flour can be mixed with Bread flour or strong plain flour to produce a lighter 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 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:

- Place half a cup of lukewarm water into a small bowl or cup.
- Stir 1 tsp. of sugar into the water then sprinkle 2 tsp. of yeast over the surface.
- Place bowl or cup in a warm area and allow to sit for 10 minutes undisturbed.
- 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 (powdered) 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 first 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.

Bread Mixes

Use the Bread mix' setting. (programme 8)

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

- 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.
 - Just add flour and water
 - These mixes have the necessary ingredients in separate sachets.

Remember strong white bread flour is required. A packet of this mix will produce a 700g loaf, just over 1.5lb.

Soft grain 50% white bread		
	1½ lb	2 lb
Water	1½ cup	1½ cup
Skimmed milk powder**	2½ tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2½ tbsp
Sugar	2¼ tbsp	3 tbsp
Salt	1¼ tsp	2 tsp
Strong white soft grain bread flour	1½ cup	2 cup
Strong white bread flour	1½ cup	2 cup
Fast action yeast	1 tsp	1 tsp
Use setting	1 Basic	

Brown loaf			
	1 lb	1½ lb	2 lb
Water	¾ cup	1 cup	1½ cup
Skimmed milk powder**	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Sugar 2½ tbsp	2½ tbsp	3½ tbsp	
Salt	1 tsp	1¼ tsp	2 tsp
Strong brown bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1¼ tsp	1¼ tsp
Use setting	1 Basic		

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

Cheese & onion bread		
	1½ lb	2 lb
Water	1 cup	1¼ cup
Skimmed milk powder***	2 tbsp	2½ tbsp
Sugar	1 tbsp	2 tbsp
Salt	½ tsp	1 tsp
Onion granules	1½ tbsp	2 tbsp
Mature grated cheddar cheese	1 cup	1½ cup
Strong white bread flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1½ tsp	1¼ tsp
Use setting	1 Basic	

We recommend using the lightest crust setting on the cheese and onion bread.

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

Raisin bread			
	1½ lb	2 lb	
Water	1¼ cup	1½ cup	
Skimmed milk powder**	3 tbsp	4 tbsp	
Sunflower oil	3 tbsp	4 tbsp	
Sugar	1 tbsp	2 tbsp	
Salt	1½ tsp	2 tsp	
Cinnamon	¾ tsp	1 tsp	
Strong white bread flour	3 cup	4 cup	
Fast action yeast	1 tsp	1¼ tsp	
Raisins*	½ cup	¾ cup	
Use setting	1 Basic		

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

Sugar free bread			
	1 lb	1½ lb	2 lb
Warm water (450C)	¾ cup	1½ cup	1½ cup
Skimmed milk powder**	2 tbsp	2½ tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2½ tbsp	4 tbsp
Sweetener	1¼ tbsp	2¼ tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1¼ tsp	2 tsp
Strong white bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1¼ tsp	1¼ tsp
Use setting	1 Basic		

Sugar and Salt free bread			
	1 lb	1½ lb	2 lb
Warm water (450C)	¾ cup	1½ cup	1½ cup
Skimmed milk powder**	2 tbsp	2½ tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2½ tbsp	4 tbsp
Strong white bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1¼ tsp	1¼ tsp
Use setting	1 Basic		

This loaf can have other flavourings added. Add ½ tsp of your choice of seasoning (mixed herbs, black pepper etc)

Sun-dried tomato loaf		
	1½ lb	2 lb
Water	1 cup	1½ cup
Skimmed milk powder**	2 ½ tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 ¼ tbsp	3 tbsp
Sugar	2 ¼ tbsp	3 tbsp
Salt	1 ¼ tsp	1½ tsp
Dried mixed herbs	1 ½ tsp	2 tsp
Strong white bread flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1¼ tsp	1½ tsp
Sun-dried tomatoes	¾ cup	1 cup
Use setting	1 Basic	

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

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

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

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

Granary loaf		
	1½ lb	2 lb
Water	1 cup	1½ cup
Skimmed milk powder***	2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Soft brown sugar	2½ tbsp	5 tbsp
Salt	1¼ tsp	2 tsp
Granary malted brown bread flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	¾ tsp	¾ tsp
*Vitamin C tablet	1 x 100mg	1 x 100mg
Use setting	2 Wholemeal	

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

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

Granary 50% white		
	1½ lb	2 lb
Water	1 cup	1½ cup
Skimmed milk powder**	2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Soft brown sugar	2½ tbsp	5 tbsp
Salt	1¼ tsp	2 tsp
Granary malted brown bread flour	1½ cup	2 cup
Strong white bread flour	1½ cup	2 cup
Fast action yeast	¾ tsp	¾ tsp
*Vitamin C tablet	1 x 100mg	1 x 100mg
Use setting	2 Wholemeal	

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

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

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

Orange and cranberry loaf			
	1 lb	1½ lb	2 lb
Water	½ cup	6/8 cup	1 cup
Orange juice	½ cup	½ cup	½ cup
Orange rind	2	2	2
Skimmed milk powder**	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2½ tbsp	3 tbsp
Sugar	5 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1¼ tsp	1½ tsp
Strong white bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Nutmeg	½ tsp	¾ tsp	1 tsp
Fast action yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp
Dried cranberries †	¼ cup	½ cup	2/3 cup
Use setting	3 Sweet		

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

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

Brioche		
	1½ lb	2 lb
Eggs	3 med	3 large
Butter (melted)	½ cup	¾ cup
Milk	⅓ cup	½ cup
Water	3 tbsp	4 tbsp
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Salt	¾ tsp	1 tsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Yeast	1½ tsp	1½ tsp
Use setting	3 Sweet	

RECIPES FOR SANDWICH BREAD (4)

Sandwich loaf

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

Soft grain sandwich loaf

	1½ lb	2 lb
Water	11/16 cup	1½ cup
Butter (melted)	1½ tbsp	2 tbsp
Salt	½ tsp	1 tsp
Skimmed milk powder**	1½ tbsp	2 tbsp
Sugar	3 tbsp	3 ½ tbsp
Strong white soft grain bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	¾ tsp	1 tsp
Use setting	4 Sandwich	

RECIPES FOR FRENCH BREAD (5)

French bread

	1 lb	1½ lb	2 lb
Water	¾ cup	1 cup	1¼ cup
Skimmed milk powder**	1½ tbsp	2 tbsp	2½ tbsp
Sugar	¾ tbsp	1 tbsp	1¼ tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Sunflower oil	1 tbsp	1 tbsp	1½ tbsp
Strong white bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1 tsp	1¼ tsp
Use setting	5 French		

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

RECIPES FOR DOUGH (6)

White bread rolls

Water	1¼ cup
Skimmed milk powder**	1 tbsp
Butter (melted)	2 tbsp
Sugar	2 tbsp
Salt	1½ tsp
Strong white bread flour	¾ cup
Fast action yeast	1½ tsp
Use setting	6 Dough

Method

- 1 Knead and shape the dough into 6 rolls.
- 2 Place on a greased baking tray.
- 3 Brush lightly with melted butter.
- 4 Cover for 20-25 minutes.
- 5 Allow to rise until they are double in size then glaze, if required.
- 6 Bake for approx 15-20 minutes at 190°C (gas mark 5, 375°F).

Wholewheat bread rolls

Water	1¼ cup
Skimmed milk powder**	2 tbsp
Butter (melted)	2 tbsp
Honey	2 tbsp
Brown sugar	1 tbsp
Salt	1½ tsp
Strong wholewheat bread flour	¾ cup
Fast action yeast	1½ tsp
Use setting	6 Dough

Method

Follow method given for white rolls.

Hot cross buns

Water	1 cup
Butter (melted)	¼ cup
Sugar	¼ cup
Egg (beaten)	1
Salt	1 tsp
Strong white bread flour	¾ cups
Fast action yeast	2 tsp
Cinnamon	1 tsp
Nutmeg	¼ tsp
Raisins	1 cup
Use setting	6 Dough

Method

- 1 Divide into 8-12 pieces. Shape and flatten slightly.
- 2 Score a cross on the top of each bun.
- 3 Glaze with egg and milk.
- 4 Cover and allow to rise for 30 minutes.
- 5 Bake in the oven at 190°C (375°F, gas mark 5) for 16-18 minutes.

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

Ciabatta

Water	1½ cup
Olive oil	1 tbsp
Salt	1½ tsp
Sugar	1 tsp
Strong white bread flour	3 cups
Dried yeast	1½ tsp
Use setting	6 Dough

Method

- 1 Place all ingredients in pan and set to dough setting.
- 2 Pour the wet dough onto a floured board and cover with a bowl, leave to rest for 20 minutes.
- 3 Lightly flour two baking trays and place half the dough on each tray. Lightly flour, cover and let rise for 45 minutes.
- 4 Dimple the dough and bake in an oven at 220°C (425°F, gas mark 7) for 25-30 minutes, spraying with water every 5 minutes to crisp the crust.

Bagels

Warm water	1½ cup
Vegetable oil	2 tsp
Sugar	1 tbsp
Salt	2 tsp
Strong white bread flour	4 cups
Fast action yeast	1 tsp
Use setting	6 Dough

Method

- 1 Place all ingredients in pan and set to dough setting.
- 2 Dough will be firm.
- 3 Cut into 10-12 balls and roll into a sausage shape, form a ring and seal the edges.
- 4 Place on an oiled tray, cover and allow to rise for 20 minutes.
- 5 Boil the bagels in sugary water for 1 minute, turning half way through.
- 6 Place on oiled tray and bake in oven at 220°C (425°F, gas mark 7) for 20 minutes turning once.

Croissant

Milk	1 cup
Egg	1
Butter	25g
Salt	1½ tsp
Sugar	4 tsp
White bread flour	¾ cup
Fast action yeast	1½ tsp
Use setting	6 Dough

Method

- 1 Roll dough out into a rectangle
- 2 Place 250g of butter on one side and fold other side over, sealing the edges.
- 3 Roll out into a rectangle and fold right third into the centre followed by the left third. Seal and wrap in cling film, chill for 20 minutes
- 4 Repeat step 3 (rolling out, folding and chilling) twice more.
- 5 Roll into long rectangle and cut into triangles. Roll into croissant shape and leave to rise for 30 minutes.
- 6 Glaze with egg and milk and cook for 15-20 mins at 200°C (400°F, gas mark 6)

Tea cakes

Warm water	1 cup
Butter (melted)	50g
Salt	1 tsp
Sugar	50g
Dried milk	2 tbsp
Mixed spice	1 tsp
White bread flour	400g
Dried yeast	1 tsp
Currants	2/3 cup

Method

- 1 Place all ingredients except currants in breadmaker and set to dough setting.
- 2 After the cycle has finished knead in the currants.
- 3 Make into 8-10 balls and place on greased baking sheet and leave to rise for 30 minutes.
- 4 Cook at 200°C (400°F, gas mark 6) for 15-20 minutes until golden brown.

RECIPES FOR JAM (7)

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	7 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.

Marmalade from tinned oranges

'Ma made' Seville oranges	1 tin (850g)
Preserving sugar	1.8 kg
Water	425ml
Use setting	7 Jam

- After Jam programme has finished, put the mixture on extra bake for 30 minutes or until the mixture is at its setting point.
- To test, place a small amount on a saucer and allow to cool, draw your finger across the surface. If the marmalade mixture wrinkles it is done.

Raspberry and apple jam

Frozen raspberries*	2 cup
Chopped baking apples (peeled and cored)	1 cup
Jam sugar	1 cup
Lemon juice	3 tbsp
Use setting	7 Jam

*Measure before defrosting

Comments

- Warm the jars before filling.
- Use tongs to remove the paddle before pouring

BREAD MIXES (8)

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

There are 2 types of bread mixes currently available.

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

RECIPES FOR SPECIALITY BREADS (9)

Malt loaf

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

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

Irish soda bread

	2lb
Butter milk	220ml
Eggs (beaten)	2 medium
Oil	2 tbsp
All-purpose flour	3½ cup
Sugar	½ cup
Baking soda	1 tbsp
Salt	½ tsp
Raisins	1 cup
Use setting	9 Speciality

Corn bread

	1½ lb
Milk	120 ml
Eggs (beaten)	3
Margarine or butter	½ cup
Sugar	¼ cup
Salt	1 tsp
All-purpose flour	2¾ cup (350g)
Cornmeal	140g
Baking Powder	5 tsp
Use setting	9 Speciality

RECIPES FOR GLUTEN FREE (10)


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

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!

Contact the Morphy Richards Helpline or web site or local distributor 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.

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

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

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

Gluten free sun dried tomato loaf

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

Gluten free cheese and mustard loaf

	1½ lb
Eggs	1
Water	1½ cup
Sunflower Oil	4 tbsp
Lemon juice	1 tsp
Salt	1½ tsp
Caster sugar	1½ tbsp
Grated strong cheddar cheese	¾ cup
Gluten free English mustard	1 tsp
White gluten free flour mix	3 cups
Xanthan gum	1 tbsp
Dried yeast	1 tbsp
Use setting	10 Gluten free

Gluten free chocolate cake*

Softened margarine	¾ cup
Vanilla essence	1 tsp
Eggs, beaten	3
Lemon juice	2 tsp
Water	¼ cup
White gluten free flour mix	1¾ cup
Guten free baking powder	2 tsp
Gluten free cocoa	2 tbsp
Use setting	16 Cake

Gluten free fruit cake*

Light brown sugar	¾ cup
Softened butter	¾ cup
Eggs	3
Lemon juice	1 tbsp
Milk	1 tbsp
Dried mixed fruit	2/3 cup
White gluten free flour mix	2 cups
Gluten free baking powder	1 tbsp
Gluten free mixed spice	½ tsp
Use setting	16 Cake

*Only available on models 48319 and 48320

RECIPES FOR FASTBAKE SMALL (11)

Fastbake small white

	1½ lb
Water	1¼ cup
Skimmed milk powder**	2 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	4 tsp
Sunflower oil	2 tbsp
Strong white bread flour	3 cup
Fast action yeast	3 tsp
Use setting	11 Fastbake

RECIPES FOR FASTBAKE LARGE (12)

Fastbake large white

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

RECIPES FOR PIZZA DOUGH* (14)

Pizza base*

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

Method

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

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

Flavoured Pizza Dough*

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

Method

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

Pasta*

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

Method

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

*Only available on models 48319 and 48320

RECIPES FOR QUICK BREAD* (15)

Banana and nut bread*

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

Ingredients group 2

Plain flour	1½ cup
Bicarbonate of soda	½ tsp
Baking powder	¼ tsp
Sugar	½ cup
Salt	¼ tsp
Use setting	15 Quick

Method

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

Porridge oats bread*	
Milk	1 cup
Eggs (beaten)	2
Sunflower oil	½ tsp
Golden syrup	2 tbsps
Porridge oats	1 cup
Sugar	¼ cup
Salt	1 tsp
Plain flour	2 cup
Baking powder	½ tsp
Bicarbonate of soda	½ tsp
Use setting	15 Quick

RECIPES FOR CAKE* (18)

Important

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

Variations

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

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

Madeira cake*

Ingredients group 1	
Butter (melted)	¾ cup
Vanilla essence	¼ tsp
Eggs (beaten)	3 medium
Lemon juice	2 tsp
Ingredients group 2	
Plain flour	1½ cup
Baking powder	2 tsp
Granulated sugar	1 cup
Use setting	16 Cake

Method

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

Mixed fruitcake*

Ingredient group 1	
Butter (melted)	¾ cup
Vanilla essence	¼ tsp
Eggs	3
Lemon juice	2 tsp
Dried mixed fruit	½ cup
Ingredient group 2	
Plain flour	1½ cups
Baking powder	2 tsp
Sugar	1 cup
Ground cinnamon	¼ tsp
Ground nutmeg	¼ tsp
Use setting	16 Cake

Method

Follow method given for madeira cake mix.

Cake mix *

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

*Only available on models 48319 and 48320

RECIPES FOR DESSERT* (19)

Oat apple betty*

Medium cooking apples chopped (peeled and cored)	6
Lemon juice	1 tsp
Packed brown sugar	½ cup
All-purpose flour	½ cup
Quick cooking oats	⅓ cup
Butter or margarine, softened	6 tbsps
Use setting	17 Desserts
Old-fashioned rice pudding*	
Eggs slightly beaten	3
Cream	1¾ cup
Cooked rice	1½ cup
Sugar	½ cup
Raisins (optional)	½ cup
Vanilla essence	1 tsp
Cinnamon or nutmeg	1 tsp
Use setting	17 Desserts

Please note: this is the old-fashioned and best way to bake rice pudding. With a mass of creamy rice and a thick brown skin with the hint of cinnamon throughout. A real treat!

*Only available on models 48319 and 48320

Helpline

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

We are more likely to be able to help than the store from where you bought it. Please have the following information ready to enable our staff to deal with your query quickly.

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

UK Helpline 0844 871 0944

Replacement Parts 0844 873 0710

Ireland Helpline 1800 409 119

Website

You may also contact us through our website, or visit the site to browse and purchase appliances, spare parts and accessories from the extensive Morphy Richards range.

www.morphyrichards.com

THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND

REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

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

www.morphyrichards.com

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

YOUR ONE YEAR GUARANTEE

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

Model no.

Serial no.

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

EXCLUSIONS

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

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

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

YOUR INTERNATIONAL TWO-YEAR GUARANTEE

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

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

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

Model no.

Serial no.

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

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

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

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

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

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

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

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

AUSTRALIAN WARRANTY

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

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

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

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

NOT COVERED BY THIS WARRANTY (AUSTRALIAN ONLY)

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

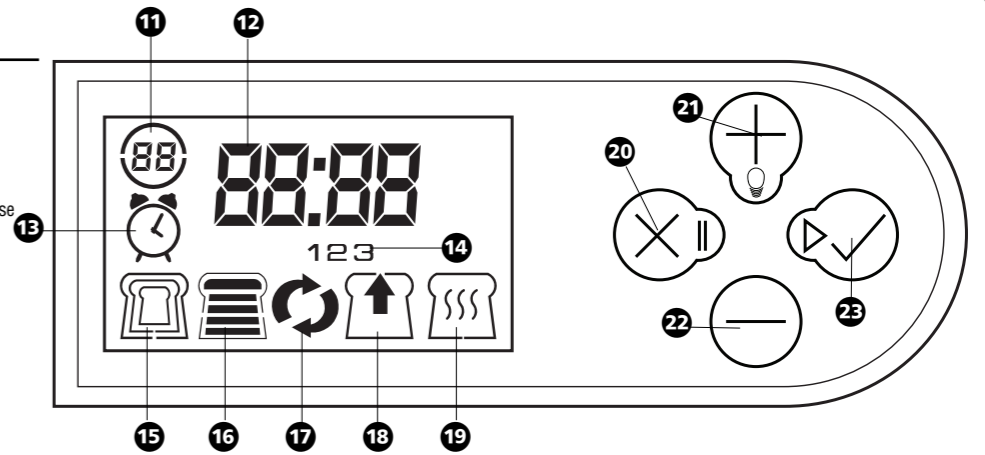
If for any reason this item is replaced during the 2 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original receipt or invoice to indicate the date of original purchase.

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

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

Panneau de commande et affichage à cristaux liquides

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



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

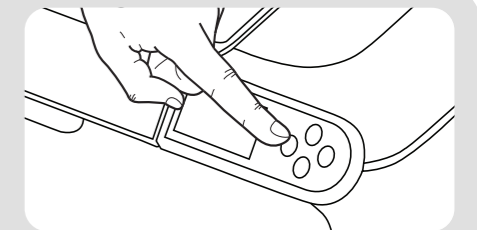
Lorsque vous branchez la machine à pain, les informations du programme par défaut s'afficheront automatiquement à l'écran. Le programme par défaut consiste à faire un pain blanc ou complet simple de 900 grammes sur le programme 1, avec le 3ème paramétrage de croûte moyen, qui dure 3 heures. Si c'est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

F

1

Pour sélectionner le programme :

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



2

Pour sélectionner la taille du pain :

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

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

3

Pour sélectionner le paramétrage de croûte :

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

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

	Très clair
	Clair
	Moyen
	Foncé
	Très foncé

4

La fin du processus de cuisson

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

F

Pour faire votre propre pain facilement...

L'odeur du pain maison en train de cuire fait partie des grandes expériences culinaires. Du pain frais tout juste sorti du four, tartiné de beurre fondant, est une sensation gustative mémorable. La machine à pain Morphy Richards peut vous faire profiter de cette expérience tous les matins.

Vous n'avez pas à fournir beaucoup d'efforts car la machine à pain fait tout le travail à votre place.

En plus de toutes sortes de pains spéciaux, notamment du pain complet, vous pouvez aussi préparer des pâtes pour petits pains, pour pizza, et des pâtes à cake, et même réaliser de savoureuses confitures.

Tout est facile, et tout est bon... parce que c'est vous qui l'avez fait.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

DANGER : Risque de blessure !

IMPORTANT : Risque pour l'appareil !

Nous vous donnons également les conseils de sécurité suivants.

Positionnement

- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - les environnements de type “Bed and Breakfast”.

Il ne convient pas pour une utilisation dans les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail.
- Positionnez toujours votre appareil loin du bord du plan de travail.
- Utilisez l'appareil sur une surface solide et plate.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur ou près d'une source d'eau.

Cordon d'alimentation

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

Sécurité personnelle

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

Les enfants

- N'autorisez jamais un enfant à utiliser cet appareil.
- Les enfants sont vulnérables dans la cuisine, surtout lorsqu'ils ne sont pas surveillés, lorsque des appareils fonctionnent ou pendant la préparation des repas.
- Apprenez aux enfants à reconnaître les dangers de la cuisine, expliquez-leur les risques qu'ils courent lorsqu'ils s'étirent pour prendre quelque chose sur une surface qu'ils ne voient pas correctement.
- Les enfants doivent être supervisés pour les empêcher de jouer avec l'appareil.

Traitement des brûlures

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

Autres consignes de sécurité

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, ne l'utilisez pas. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par Morphy Richards Ltd ou par un de ses agents, car des outils spéciaux sont nécessaires. Appelez le service après-vente Morphy Richards pour demander conseil.
- Si vous utilisez des accessoires non recommandés par le fabricant, vous risquez d'endommager votre machine à pain.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de sources de chaleur comme les fours ou brûleurs gaz ou électriques.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne posez pas le moule ou un autre objet sur son couvercle.
- N'utilisez pas de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil. Le moule, la palette de pétrissage, la tasse et les cuillères de mesure ne passent pas au lave-vaisselle.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation éloignés de la chaleur, des rayons du soleil, de l'humidité, des arêtes vives et autres risques.
- Le moule doit être en place avant de mettre l'appareil en marche.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par un programmeur extérieur ni par un système de commande à distance.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, lorsque vous montez des accessoires et lorsque vous nettoyez l'appareil, ou encore en cas de problème d'alimentation électrique. Tirez toujours sur la fiche, et non sur le cordon.

Alimentation électrique

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

DANGER : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

Sommaire

Guide de démarrage rapide	25
Consignes de sécurité	26
Alimentation électrique	26
Caractéristiques	26
À propos de cette machine à pain	28
Palette de pétrissage	28
Description des programmes	28
Avant la première utilisation	28
Utilisation des commandes	28
Distributeur de fruits secs	29
Mise en marche	29
Choix de votre programme	29
Pour sélectionner la taille de votre pain	29
Pour sélectionner votre paramétrage de croûte	29
Minuteur	29
Pour cuire votre pain	29
Icônes des cycles de cuisson	29
Le pain est prêt	29
Garde au chaud	29
Voyant interne	29
Bouton Pause	29
Bip sonore	30
Arrêt	30
Coupure de courant	30
Programmes maison	30
Paramétrage de croûte	30
Pour couper et stocker le pain	30
Entretien et nettoyage	30
Rangement de l'appareil	31
Pour obtenir les meilleurs résultats	31
Les principes de la préparation du pain	31
Utiliser la farine qui convient	31
Autres ingrédients	31
Mélanges pour pain	32
Température des ingrédients	32
Dorure	32
Temps de cuisson des programmes	32
Tableaux de conversion	32
Questions fréquentes	32
Dépannage	33
Service d'assistance	41
Garantie	41

Recettes

À propos des recettes	34
Méthode générale	34
Pains simples - 1	34
Pain blanc simple	34
Pain aux céréales	34
Pain blanc avec 50 % de céréales	34
Pain complet	34
Pain italien aux herbes	34
Pain au fromage et aux oignons	34
Pain aux raisins secs	34
Sans sucre	35
Sans sucre et sans sel	35
Pain aux tomates séchées	35
Pains complets - 2	35
Pain complet	35
Pain complet avec graines	35
Pain aux céréales	35
Pain blanc avec 50 % de céréales	35
Pains sucrés - 3	36
Cake aux fruits	36
Pain à l'orange et aux cranberries	36
Brioche	36
Sandwich - 4	36
Pain pour sandwiches	36
Pain aux céréales pour sandwiches	36
Baguette - 5	36
Baguette	36
Pâte - 6	36
Petits pains blancs	36
Petits pains complets	37
Petits pains épicés	37
Ciabatta	37
Bagels	37
Croissants	37
Gâteau au thé	37
Confitures - 7	38
Marmelade	38
Marmelade d'oranges en conserve	38
Framboise et pomme	38
Mélanges pour pain - 8	38
Consignes des mélanges pour pain	38
Pains spéciaux - 9	38
Pain au malt	38
Pain irlandais	38
Pain au maïs	38
Sans gluten - 10	39
Pain aux tomates séchées sans gluten	39
Pain au fromage et à la moutarde sans gluten	39
Gâteau au chocolat sans gluten*	39
Gâteau aux fruits sans gluten*	39
Fastbake 1- 11	39
Petit pain blanc Fastbake	39
Fastbake 2- 12	39
Gros pain blanc Fastbake	39
Extra Bake - 13	
Extra Bake uniquement	39
Pizza - 14	39
Pizza base (pâte à pizza)	39
Pâte à pizza aromatisée	40
Pâtes	40
Rapide - 15	40
Pain à la banane et aux noix	40
Pain aux flocons d'avoine	40
Homemade I - 16	n/a
Homemade II - 17	n/a
Gâteaux* - 18	40
Cake léger*	40
Cake aux fruits*	40
Mélange pour gâteau*	41
Desserts* - 19	41
Dessert aux pommes et aux flocons d'avoine*	41
Gâteau de riz*	41

* Uniquement disponible sur les modèles 48319 et 48320

F

Condensation dans le distributeur de fruits secs

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

RECETTES

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

- Ajoutez toujours les ingrédients dans l'ordre de leur apparition dans la recette.

- **Il est crucial de mesurer les ingrédients avec précision. N'utilisez pas de quantités plus importantes.**

- Toutes les recettes suivantes utilisent la même méthode générale :

- 1 Mesurez les ingrédients dans le moule.
- 2 Utilisez de l'eau tiède à 21-28 °C.
- 3 Mettez le moule en place dans l'appareil, fermez le couvercle.
- 4 Choisissez le programme approprié.
- 5 Appuyez sur le bouton Start.
- 6 Lorsque le pain est cuit, sortez le moule de l'appareil à l'aide de maniques.
- 7 Démoulez le pain (et enlevez la palette de pétrissage si nécessaire).
- 8 Laissez refroidir le pain avant de le trancher.

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

RECETTES DE PAINS SIMPLES (1)

Pain blanc simple

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

Pain aux céréales

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

Pain blanc avec 50 % de céréales

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

Pain complet

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

Pain italien aux herbes

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

Pain au fromage et aux oignons

	680 g	900 g
Eau	1 tasse	1 1/4 tasse
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	2 1/2 c. à soupe
Sucre	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel	1/2 c. à café	1 c. à café
Granules d'oignon	1 1/2 c. à soupe	2 c. à soupe
Fromage cheddar râpé	1 tasse	1 1/2 tasse
Farine blanche à pain	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	1 1/2 c. à café	1 3/4 c. à café
Utilisez le programme	1 Simple	

Nous vous conseillons d'utiliser le paramétrage de croûte le plus clair pour le pain au fromage et aux oignons.

Pain aux raisins secs

	680 g	900 g
Eau	1 1/4 tasse	1 1/2 tasse
Lait écrémé en poudre	3 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile de tournesol	3 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel	1 1/2 c. à café	2 c. à café
Cannelle	3/4 c. à café	1 c. à café
Farine blanche à pain	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	1 c. à café	1 1/4 c. à café
Raisins secs*	5/8 de tasse	3/4 de tasse
Utilisez le programme	1 Simple	

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

Pain sans sucre

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

Pain sans sucre et sans sel

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

Il est possible d'ajouter d'autres arômes pour ce pain. Ajoutez 1/2 c. à café d'assaisonnement de votre choix (herbes mélangées, poivre noir, etc.)

Sun-dried tomato loaf (pain aux tomates séchées)

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

RECETTES DE PAINS COMPLETS (2)

Pain complet

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

Pain complet avec graines

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

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

Pain aux céréales

	680 g	900 g
Eau	1 tasse	1 1/2 tasse
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Huile de tournesol	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Sucre roux	2 1/2 c. à soupe	5 c. à soupe
Sel	1 1/4 c. à café	2 c. à café
Farine complète à pain avec grains de blé maltés	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	3/4 c. à café	3/4 c. à café
*Cachet de vitamine C	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Utilisez le programme	2 Complet	

*Facultatif : En ajoutant un cachet de vitamine C, votre pain lèvera mieux. Écrasez le cachet entre 2 cuillères à café et ajoutez-le.

Pain blanc avec 50 % de céréales

	680 g	900 g
Eau	1 tasse	1 1/2 tasse
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Huile de tournesol	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Sucre roux	2 1/2 c. à soupe	5 c. à soupe
Sel	1 1/4 c. à café	2 c. à café
Farine complète à pain avec grains de blé maltés	1 1/2 de tasse	2 tasses
Farine blanche à pain	1 1/2 tasse	2 tasses
Levure rapide	3/4 c. à café	3/4 c. à café
*Cachet de vitamine C	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Utilisez le programme	2 Complet	

*Facultatif : En ajoutant un cachet de vitamine C, votre pain lèvera mieux. Écrasez le cachet entre 2 cuillères à café et ajoutez-le.

RECETTES DE PAINS SUCRÉS (3)			
Cake aux fruits			
	450 g	680 g	900 g
Eau ¾ de tasse	1⅓ tasse	1⅓ tasse	
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	2½ c. à soupe	3 c. à soupe
Huile de tournesol	2 c. à soupe	2½ c. à soupe	3 c. à soupe
Sucre	2 c. à soupe	3 c. à soupe	3 c. à soupe
Sel	1 c. à café	1¼ c. à café	1½ c. à café
Farine blanche à pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Noix de muscade	½ c. à café	¾ c. à café	1 c. à café
Levure rapide	¾ c. à café	1 c. à café	1 c. à café
Fruits secs mélangés †	¼ de tasse	½ tasse	¾ de tasse
Utilisez le programme	3 Sweet		

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

Pain à l'orange et aux cranberries			
	450 g	680 g	900 g
Eau	½ tasse	⅔ de tasse	1 tasses
Jus d'orange	½ tasse	⅓ de tasse	⅓ de tasse
Zeste d'orange	2	2	2
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe	2½ c. à soupe	3 c. à soupe
Huile de tournesol	2 c. à soupe	2½ c. à soupe	3 c. à soupe
Sucre	5 c. à soupe	3 c. à soupe	3 c. à soupe
Sel	1 c. à café	1¼ c. à café	1½ c. à café
Farine blanche à pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Noix de muscade	½ c. à café	¾ c. à café	1 c. à café
Levure rapide	1 c. à café	1 c. à café	1 c. à café
Cranberries séchées †	¼ de tasse	½ tasse	¾ de tasse
Utilisez le programme	3 Sweet		

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

Brioche		
	680 g	900 g
Œufs	3 moyens	3 gros
Beurre (fondu)	½ tasse	¾ de tasse
Lait	⅓ de tasse	½ tasse
Eau	3 c. à soupe	4 c. à soupe
Farine blanche à pain	3 tasses	4 tasses
Sel	¾ c. à café	1 c. à café
Sucre	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Levure	1½ c. à café	1½ c. à café
Utilisez le programme	3 Sweet	

RECETTES DE PAINS POUR SANDWICHES (4)			
Pain pour sandwiches			
	680 g	900 g	
Eau	1/16 tasse	1⅓ tasse	
Beurre mou ou margarine	1½ c. à soupe	2 c. à soupe	
Sel	½ c. à café	1 c. à café	
Lait écrémé en poudre	1½ c. à soupe	2 c. à soupe	
Sucre	3 c. à soupe	3½ c. à soupe	
Farine blanche à pain	3 tasses	4 tasses	
Levure rapide	¾ c. à café	1 c. à café	
Utilisez le programme	4 Sandwich		

Pain aux céréales pour sandwiches			
	680 g	900 g	
Eau	1/16 tasse	1⅓ tasse	
Beurre (fondu)	1½ c. à soupe	2 c. à soupe	
Sel	½ c. à café	1 c. à café	
Lait écrémé en poudre	1½ c. à soupe	2 c. à soupe	
Sucre	3 c. à soupe	3 ½ c. à soupe	
Farine à pain blanche aux céréales	3 tasses	4 tasses	
Levure rapide	¾ c. à café	1 c. à café	
Utilisez le programme	4 Sandwich		

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

RECETTES DE PÂTE À PAIN (6)			
Petits pains blancs			
	680 g	900 g	
Eau	1¼ tasse		
Lait écrémé en poudre	1 c. à soupe		
Beurre (fondu)	2 c. à soupe		
Sucre	2 c. à soupe		
Sel	1½ c. à café		
Farine blanche à pain	3¼ tasses		
Levure rapide	1½ c. à café		
Utilisez le programme	6 Dough		

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

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

- Méthode**
- Suivez la même méthode que pour les petits pains blancs.

Petits pains épicés	
Eau	1 tasse
Beurre (fondu)	¼ de tasse
Sucre	¼ de tasse
Œuf (battu)	1
Sel	1 c. à café
Farine blanche à pain	3 ¾ tasses
Levure rapide	2 c. à café
Cannelle	1 c. à café
Noix de muscade	¼ c. à café
Raisins secs	1 tasse
Utilisez le programme	6 Dough

- Méthode**
- Divisez en 8-12 parts. Formez des petits pains et aplatissez-les un peu.
 - Fendez le haut des petits pains pour former une croix.
 - Dorez à l'œuf et au lait.
 - Couvrez et laissez lever pendant 30 minutes.
 - Faites-les cuire pendant 16-18 minutes à 190 °C (four gaz niveau 5).

Ciabatta	
Eau	1⅓ tasse
Huile d'olive	1 c. à soupe
Sel	1½ c. à café
Sucre	1 c. à café
Farine blanche à pain	3 tasses
Levure sèche	1½ c. à café
Utilisez le programme	6 Dough

- Méthode**
- Placez tous les ingrédients dans le moule et réglez la machine sur le programme Dough.
 - Versez la pâte liquide sur une plaque farinée, recouvrez-la avec un bol et laissez-la reposer pendant 20 minutes.
 - Farinez légèrement deux plaques de cuisson et placez la moitié de la pâte sur chaque plaque. Farinez légèrement, couvrez et laissez lever pendant 45 minutes.
 - Creusez légèrement la pâte et faites-la cuire au four à 220 °C (four gaz niveau 7) pendant 25-30 minutes, en la pulvérisant d'eau toutes les 5 minutes pour rendre la croûte craquante.

Bagels	
Eau chaude	1⅓ tasse
Huile végétale	2 c. à café
Sucre	1 c. à soupe
Sel	2 c. à café
Farine blanche à pain	4 tasses
Levure rapide	1 c. à café
Utilisez le programme	6 Dough

- Méthode**
- Placez tous les ingrédients dans le moule et réglez la machine sur le programme Dough.
 - La pâte sera ferme.
 - Coupez-la en 10 à 12 boules et roulez-les sous forme de saucisse, formez un anneau et scellez les bords.
 - Placez-les sur une plaque huilée, couvrez et laissez lever pendant 20 minutes.
 - Faites bouillir les bagels dans de l'eau sucrée pendant 1 minute en les retournant une fois.
 - Placez-les sur une plaque huilée et faites-les cuire au four à 220 °C (four gaz niveau 7) pendant 20 minutes en les retournant une fois.

Croissants	
Lait	1 tasse
Œuf	1
Beurre	25 g
Sel	1½ c. à café
Sucre	4 c. à café
Farine à pain blanche	3½ tasses
Levure rapide	1½ c. à café
Utilisez le programme	6 Dough

- Méthode**
- Roulez la pâte en un rectangle
 - Placez 250 g de beurre sur un côté et repliez l'autre côté en scellant les bords.
 - Roulez-la en un rectangle et pliez le tiers de droite vers le centre suivi du tiers de gauche. Scellez et emballez dans un film plastique et mettez au réfrigérateur pendant 20 minutes.
 - Répétez l'étape 3 (rouler, plier, refroidir) encore deux fois.
 - Roulez la pâte en un long rectangle et découpez-la en triangles. Roulez-les en forme de croissants et laissez lever pendant 30 minutes.
 - Dorez-les à l'œuf et au lait et faites-les cuire pendant 15-20 minutes à 200°C (four gaz niveau 6).

Gâteaux au thé	
Eau chaude	1 tasse
Beurre (fondu)	50 g
Sel	1 c. à café
Sucre	50 g
Lait en poudre	2 c. à soupe
Épices mélangées	1 c. à café
Farine à pain blanche	400 g
Levure sèche	1 c. à café
Raisins secs	⅔ de tasse

- Méthode**
- Placez tous les ingrédients dans la machine à pain, sauf les raisins secs, et réglez-la sur le programme Dough.
 - Lorsque le cycle est terminé, ajoutez les raisins secs.
 - Séparez la pâte en 8 à 10 boules, placez-les sur une feuille de cuisson graissée et laissez-les lever pendant 30 minutes.
 - Faites-les cuire à 200 °C (four gaz niveau 6) pendant 15-20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

RECETTES DE CONFITURE (7)	
Marmelade	
Jus d'orange	3 moyennes
Zeste râpé des oranges	2
Sucre à confiture	1 tasse
Eau	1 c. à soupe
Pectine si nécessaire	2 c. à café
Utilisez le programme	7 Jam

Commentaires

- Chauffez les pots avant de les remplir.
- Utilisez le programme Extra bake si la marmelade ne prend pas, en fonction de la taille des oranges.
- Enlevez la palette avec une pince avant de mettre la marmelade en pots.
- Ne soulevez pas le couvercle pendant le mélange.
- La marmelade traditionnelle utilise des oranges amères, mais elles sont disponibles seulement en janvier. Si vous utilisez d'autres oranges, vous devrez ajouter de la pectine.
- Cette recette remplira environ 1 pot moyen de 400 g.

Marmelade d'oranges en conserve	
Oranges amères "Ma made"	1 conserve (850 g)
Sucre à confiture	1,8 kg
Eau	425 ml
Utilisez le programme	7 Jam

- Lorsque le programme Jam est terminé, placez le mélange sur Extra bake pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à prendre.
- Pour tester, placez une petite quantité sur une soucoupe et laissez-la refroidir. Puis, faites glisser votre doigt sur la surface. Si le mélange de marmelade se fendille, c'est qu'il est terminé.

Confiture de framboise et pomme	
Framboises surgelées*	2 tasses
Pommes à cuire coupées en morceaux (pelées et épépinées)	1 tasse
Sucre à confiture	1 tasse
Jus de citron	3 c. à soupe
Utilisez le programme	7 Jam

- *Mesurez avant de décongeler
- #### Commentaires
- Chauffez les pots avant de les remplir.
 - Enlevez la palette avec une pince avant de mettre la confiture en pots.

MÉLANGES POUR PAIN (8)	
VOIR LES ADRESSES INTERNET À LA FIN DE LA SECTION DES RECETTES.	
Pour les mélanges pour pain, suivez les instructions figurant sur le paquet. Certaines marques de mélanges pour pain recommandent l'utilisation du programme Basic. Notre programme Bread Mix (8) a été spécialement développé pour obtenir les meilleurs résultats avec un mélange pour pain en sachet.	
Deux types de mélanges pour pain sont actuellement disponibles.	
1	<p>Ajoutez seulement de l'eau</p> <p>Ces mélanges sont complets et contiennent tous les ingrédients nécessaires, même la levure. Vous devez ajouter uniquement de l'eau.</p> <ul style="list-style-type: none">IMPORTANT : Suivez les instructions figurant sur le paquet, car certains mélanges contiennent plus que la quantité normale de levure, ce qui risquerait de trop lever le pain dans le moule. Utilisez au maximum 3 tasses de mélange. Ces mélanges sont plus susceptibles de trop lever et de s'affaisser lorsque le temps est chaud et humide. Puisque ces mélanges sont complets, nous ne pouvons pas vous donner de conseils pour les ajuster, comme nous le faisons avec nos propres recettes. Faites votre pain quand il fait moins chaud et utilisez de l'eau dont la température est comprise entre 21 et 28 °C.
2	<p>Ajoutez seulement de la farine et de l'eau</p> <p>Ces mélanges contiennent les ingrédients nécessaires dans des sachets séparés.</p> <p>N'oubliez pas que vous avez besoin de farine blanche à pain. Un paquet de ce mélange vous permettra de faire un pain de 700 g.</p>

RECETTES DE PAINS SPÉCIAUX (9)		
Malt loaf (pain au malt)		
	680 g	900 g
Eau	1 tasse	1¼ tasse
Sel	1 c. à café	1 c. à café
Huile de tournesol	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Mélasse	1½ c. à soupe	2½ c. à soupe
Extrait de malt	2 c. à soupe	3 c. à soupe
Farine	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	1 c. à café	1¼ c. à café
Raisins secs blonds*	½ tasse	¾ de tasse
Utilisez le programme	9 Speciality	


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

Pain irlandais	
	900 g
Lait de beurre	220 ml
Œufs (battus)	2 moyens
Huile	2 c. à soupe
Farine tous usages	3½ tasses
Sucre	½ tasse
Bicarbonate de soude	1 c. à soupe
Sel	½ c. à café
Raisins secs	1 tasse
Utilisez le programme	9 Speciality

Pain au maïs	
	680 g
Lait	120 ml
Œufs (battus)	3
Margarine ou beurre	⅓ de tasse
Sucre	¼ de tasse
Sel	1 c. à café
Farine tous usages	2 ⅔ tasses (350 g)
Farine de ma s	140 g
Levure chimique	5 c. à café
Utilisez le programme	9 Speciality

RECETTES SANS GLUTEN (10)	
Le pain sans gluten est du pain à la levure qui ne contient pas de gluten, une protéine qui fait partie du blé (que l'on trouve aussi dans l'avoine, l'orge et le seigle).	
Les personnes qui ne tolèrent pas le gluten (appelées coeliaques) peuvent acheter cette farine sur ordonnance. Elle est vendue dans la plupart des pharmacies et des magasins de diététique et elle est coûteuse !	
Contactez le service d'assistance Morphy Richards, son site Internet ou votre distributeur local pour obtenir davantage de recettes lorsqu'elles seront disponibles.	
Ce pain est excellent le jour même, mais comme pour tous les pains sans gluten, s'il a plus d'un jour vous devez le "rafraîchir". Pour cela, mettez 2 tranches dans un micro-ondes pendant 10 à 15 secondes. Le pain frais peut être surgelé. Pour stocker du pain sans gluten (ou n'importe quel pain), tranchez-le, remettez les tranches ensemble, enveloppez le pain dans du papier aluminium et mettez-le dans un sac plastique. Congelez-le jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Les tranches se séparent facilement et se décongèlent rapidement, au micro-ondes si nécessaire.	

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

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

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

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

Pain au fromage et à la moutarde sans gluten	
	680 g
Œufs	1
Eau	1⅓ tasse
Huile de tournesol	4 c. à soupe
Jus de citron	1 c. à café
Sel	1½ c. à café
Sucre en poudre	1½ c. à soupe
Fromage cheddar râpé fort	¾ de tasse
Moutarde anglaise sans gluten	1 c. à café
Mélange de farine blanche sans gluten	3 tasses
Gomme de Xanthane	1 c. à soupe
Levure sèche	1 c. à soupe
Utilisez le programme	10 Gluten free

Gâteau au chocolat sans gluten*	
Margarine ramollie	¾ de tasse
Extrait de vanille	1 c. à café
Œufs battus	3
Jus de citron	2 c. à café
Eau	¼ de tasse
Mélange de farine blanche sans gluten	1¾ tasse
Levure chimique sans gluten	2 c. à café
Cacao sans gluten	2 c. à soupe
Utilisez le programme	16 Cake

Gâteau aux fruits sans gluten*	
Sucre roux léger	¾ de tasse
Beurre ramolli	¾ de tasse
Œufs	3
Jus de citron	1 c. à soupe
Lait	1 c. à soupe
Fruits secs mélangés	2⅓ de tasse
Mélange de farine blanche sans gluten	2 tasses
Levure chimique sans gluten	1 c. à soupe
Épices mélangées sans gluten	½ c. à café
Utilisez le programme	16 Cake

*Uniquement disponible sur les modèles 48319 et 48320

RECETTES POUR LE PROGRAMME FASTBAKE PETIT (11)	
Petit pain blanc Fastbake	
	680 g
Eau	1⅓ tasse
Lait écrémé en poudre	2 c. à soupe
Sel	1 c. à café
Sucre	4 c. à café
Huile de tournesol	2 c. à soupe
Farine blanche à pain	3 tasses
Levure rapide	3 c. à café
Utilisez le programme	11 Fastbake

RECETTES POUR LE PROGRAMME FASTBAKE LARGE (12)	
Gros pain blanc Fastbake	
	900 g
Eau	1½ tasse
Lait écrémé en poudre	3 c. à soupe
Sel	1½ c. à café
Sucre	5 c. à café
Huile de tournesol	3 c. à soupe
Farine blanche à pain	4 tasses
Levure rapide	3 c. à café
Utilisez le programme	12 Fastbake

RECETTES DE PÂTE À PIZZA* (14)	
Pâte à pizza*	
Eau	1 tasse
Sucre	2 c. à soupe
Sel	½ c. à café
Huile	3 c. à soupe
Farine blanche à pain	3 tasses
Levure rapide	2 c. à café
Utilisez le programme	14 Pizza dough

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

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

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

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

- Méthode**
- Placez tous les ingrédients dans le moule.
 - Réglez la machine sur le programme Pizza dough et aidez les ingrédients à se mélanger avec une spatule. Ajoutez plus d'eau pour lier la pâte si nécessaire.
 - Une fois que la pâte forme une boule lisse, elle est liée.
 - Lorsque le cycle est terminé, étendez et utilisez une machine à pâtes ou découpez les formes que vous souhaitez.
 - Faites bouillir dans de l'eau pendant 7 à 10 minutes.
- * Uniquement disponible sur les modèles 48319 et 48320

RECETTES DE PAINS RAPIDES* (15)

Pain à la banane et aux noix*	
Ingrédients groupe 1	
Beurre (fondu)	2 c. à soupe
Lait	1 c. à soupe
Bananes écrasées	1 tasse
Œuf (battu)	1
Noix (hachées)	½ tasse
Zeste de citron	1 c. à café
Ingrédients groupe 2	
Farine	1½ tasse
Bicarbonate de soude	½ c. à café
Levure chimique :	¼ c. à café
Sucre	½ tasse
Sel	¼ c. à café
Utilisez le programme	15 Quick

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

Pain aux flocons d'avoine*	
Lait	1 tasse
Œufs (battus)	2
Huile de tournesol	½ c. à café
Golden syrup	2 c. à soupe
Flocons d'avoine	1 tasse
Sucre	¼ de tasse
Sel	1 c. à café
Farine	2 tasses
Levure chimique :	½ c. à café
Bicarbonate de soude	½ c. à café
Utilisez le programme	15 Quick

RECETTES DE GÂTEAUX (18)

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

Variantes

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

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

Cake léger*	
Ingrédients groupe 1	
Beurre (fondu)	¾ de tasse
Extrait de vanille	¼ c. à café
Œufs (battus)	3 moyens
Jus de citron	2 c. à café
Ingrédients groupe 2	
Farine	1⅝ de tasse
Levure chimique :	2 c. à café
Sucre en poudre	1 tasse
Utilisez le programme	16 Cake

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

Cake aux fruits*	
Ingrédients groupe 1	
Beurre (fondu)	¾ de tasse
Extrait de vanille	¼ c. à café
Œufs	3
Jus de citron	2 c. à café
Fruits secs mélangés	⅝ de tasse
Ingrédients groupe 2	
Farine	1 ⅝ tasse
Levure chimique :	2 c. à café
Sucre	1 tasse
Cannelle en poudre	¼ c. à café
Noix de muscade râpée	¼ c. à café
Utilisez le programme	16 Cake

- Méthode**
- Suivez la même méthode que pour le mélange du cake léger.

Mélange pour gâteau*	
<p>Ce programme peut également être utilisé pour préparer un gâteau avec un mélange acheté dans le commerce. Suivez simplement les instructions figurant sur le paquet.</p> <p>* Uniquement disponible sur les modèles 48319 et 48320</p>	
RECETTES DE DESSERTS (19)	
Dessert aux pommes et aux flocons d'avoine*	
Pommes à cuire de taille moyenne coupées en morceaux (pelées et épépinées)	6
Jus de citron	1 c. à café
Sucre roux	½ tasse
Farine tous usages	½ tasse
Flocons d'avoine rapides	⅓ de tasse
Beurre ou margarine, ramolli	6 c. à soupe
Utilisez le programme	17 Desserts

Gâteau de riz d'antan*	
Œufs légèrement battus	3
Crème fouettée	1 ¾ tasse
Riz cuit	1 ½ tasse
Sucre	½ tasse
Raisins secs (facultatif)	½ tasse
Extrait de vanille	1 c. à café
Cannelle ou noix de muscade	1 c. à café
Utilisez le programme	17 Desserts

Remarque : ceci est la meilleure façon et la façon la plus traditionnelle de faire un gâteau de riz. Avec beaucoup de riz onctueux, une épaisse croûte dorée et une touche de cannelle. Un vrai régal !

*Uniquement disponible sur les modèles 48319 et 48320

Service d'assistance

Si vous rencontrez la moindre difficulté avec l'appareil, n'hésitez pas à nous appeler. Nous pourrions certainement vous aider plus efficacement que le magasin où vous avez acheté l'appareil. Merci d'avoir les informations suivantes à portée de main pour que notre personnel puisse répondre à vos questions le plus rapidement possible.

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

Site web

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

www.morphyrichards.com

VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

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

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

Numéro du modèle
Numéro de série

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

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

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

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

Pour bénéficier de la garantie de deux ans, l'appareil doit avoir été utilisé conformément aux

instructions du fabricant. Par exemple, les fers doivent avoir été détartrés et les filtres doivent avoir été nettoyés selon les instructions.

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

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

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

Pour la clientèle en Belgique

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

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

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

Numéro du modèle
Numéro de série

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

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

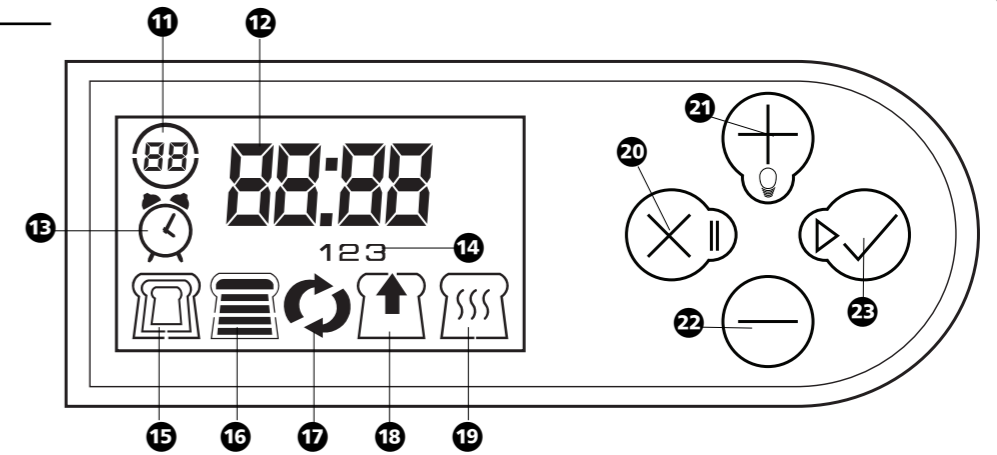
Morphy Richard ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes

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

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

Bedienfeld und LC-Display

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



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

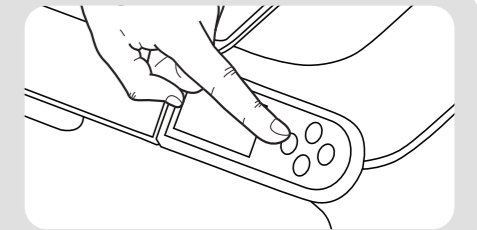
Nach dem Anschließen des Brotbackautomaten werden Einzelheiten des Standardprogramms automatisch im Display angezeigt. Das Standardprogramm sieht ein normales Weißbrot oder braun gebackenes Brot von 900 g vor, das mit Programm 1 und der 3. mittleren Krusteneinstellung gebacken wird. Das dauert 3 Stunden.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

D

1

Programm auswählen:

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



2

Brotgröße auswählen:

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

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

3

Krusteneinstellung auswählen:

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

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

	Sehr hell
	Hell
	Mittel
	Dunkel
	Sehr dunkel

4

Ende des Backvorgangs

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

Der einfache Weg zum eigenen Brot...

Ein Gefühl von Hochgenuss stellt sich ein, wenn sich das Aroma von selbstgemachtem Brot in den Räumen ausbreitet. Ofenfrisches Brot mit schmelzender Butter ist ein Geschmackserlebnis, das man so schnell nicht vergisst. Mit dem Brotbackautomaten von Morphy Richards können Sie dieses Erlebnis jeden Morgen genießen. Und das geschieht völlig mühelos, denn der Brotbackautomat erledigt die Arbeit für Sie.

Neben allen nur denkbaren Spezialbroten wie z. B. Vollkornbrot können Sie damit auch Teig für Brötchen, Pizza, Kuchen sowie Marmeladenrezepte zubereiten.

Es ist alles ganz einfach schmeckt wie hausgemacht - denn das ist es schließlich auch.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

WARNUNG: Verletzungsgefahr!

WICHTIG: Gerät kann beschädigt werden!

Außerdem enthält der Text folgenden Sicherheitshinweis.

Aufstellungsort

- Dieses Gerät ist für Haushalte und für ähnliche Umfelder vorgesehen, z. B.:

Bauernhöfe;

Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten; Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.

Für Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern ist es nicht geeignet.

- Stellen Sie das Gerät stets weit entfernt von der Kante einer Arbeitsplatte auf.
- Das Gerät muss auf einer fest stehenden, flachen Oberfläche benutzt werden.
- Das Gerät darf nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.

Netzkabel

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

Eigene Sicherheit

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

Kinder

- Verbieten Sie Kindern stets die Bedienung dieses Haushaltsgeräts.
- Wenn sich Kinder in der Küche aufhalten, besteht Verletzungsgefahr, besonders dann, wenn sie unbeaufsichtigt sind und wenn das Gerät benutzt bzw. wenn gekocht wird.
- Klären Sie Kinder immer über Gefahrenquellen in der Küche auf und weisen Sie darauf hin, dass Kinder über ihrer Augenhöhe bzw. außerhalb ihrer Reichweite abgestellte Gegenstände nicht von der Arbeitsplatte ziehen dürfen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, und es ist sicher zu stellen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Behandlung von Verbrennungen

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

Weitere Anmerkungen zur Sicherheit

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

Elektrischer Anschluss

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

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Inhalt

Gerät einstellen - Kurzanleitung	43
Sicherheitshinweise	44
Elektrischer Anschluss	44
Ausstattung	46
Allgemeines zu diesem Brotbackautomaten	46
Kneteisen	46
Programmbeschreibungen	46
Vor dem ersten Gebrauch	46
Bedienelemente	47
Obst- und Nussspender	47
Einschalten	47
Programm auswählen	47
Brotgröße auswählen	47
Krusteneinstellung auswählen	47
Zeitschaltuhr	47
Brot backen	47
Programmsymbole	47
Brot ist fertig gebacken	47
Warmhalten	47
Innenbeleuchtung	47
Pause-Taste	47
Summer	48
Stopp	48
Stromunterbrechung	48
Hausgemacht-Programme	48
Krusteneinstellung	48
Brot richtig schneiden und aufbewahren	48
Reinigung und Pflege	48
Verstauen des Geräts	49
Brot backen ohne Zwischenfälle	49
Hintergründe über den Backvorgang	49
Das richtige Mehl	49
Sonstige Zutaten	49
Brotmischungen	50
Zutatentemperaturen	50
Glasuren	50
Backzeiten nach Programm	50
Umrechnungstabellen	50
Fragen und Antworten	51
Fehlersuche	51
Support	59
Garantie	59

Rezepte

Allgemeines zu den Rezepten	52
Allgemeine Vorgehensweise	52
Herkömmliche Brote - 1	52
Herkömmliches Weißbrot	52
Leicht gekörntes Brot	52
Weißbrot, zu 50 % leicht gekörnt	52
Braunes Brot	52
Italienisches Kräuterbrot	52
Zwiebel- und Käsebrot	53
Rosinenbrot	53
Zuckerfrei	53
Zucker- und salzfrei	53
Brot mit sonnengetrockneten Tomaten	53
Vollkornbrote - 2	53
Vollkornbrot	53
Vollkornbrot, mit ganzen Körnern	53
Mischkornbrot	54
Mischkornbrot, 50 % weiß	54
Süßes - 3	54
Mischfruchtbrot	54
Orangen- und Preiselbeerbrot	54
Brioche	54
Sandwich - 4	54
Sandwichbrot	54
Leicht gekörntes Sandwich-Brot	55
Franz. Baguette - 5	55
Franz. Baguette	55
Teig - 6	55
Weizenbrötchen	55
Vollkornbrötchen	55
Karfreitagssemmeln	55
Ciabatta	55
Bagels	55
Croissant	56
Teekuchen	56
Marmeladen - 7	56
Marmelade	56
Orangenmarmelade	56
Himbeer und Apfel	56
Brotmischungen - 8	56
Leitfaden für Brotmischungen	56
Spezialbrote - 9	56
Malzbrot	56
Irishes Sodabrot	57
Maisbrot	57
Glutenfrei - 10	57
Glutenfreies Brot mit sonnengetrockneten Tomaten	57
Glutenfreies Käse- und Senfbrot	57
Glutenfreier Schokokuchen*	57
Glutenfreier Obstkuchen*	57
Schnellbackprogramm 1- 11	57
Schnellbackprogramm für kleine Weißbrote	57
Schnellbackprogramm 2 - 12	58
Schnellbackprogramm für große Weißbrote	58
Zusätzliche Backzeit - 13	
Nur zusätzliche Backzeit	58
Pizza - 14	58
Pizzaboden	58
Gewürzter Pizzaboden	58
Pasta	58
Kurzprogramm - 15	58
Bananen-Nussbrot	58
Haferlockenbrot	58
Hausgemacht I - 16	n/v
Hausgemacht II - 17	n/v
Kuchen* - 18	59
Madeirakuchen*	59
Mischobstkuchen*	59
Fertigkuchenmischung*	59
Dessert* - 19	59
Hafer-Apfel-Betty*	59
Reispudding*	59

* Nur erhältlich bei den Modellen 48319 und 48320

Brotoberfläche ist klebrig.

Brot wurde zu lange im Automaten gelassen und Kondenswasser hat sich im Backbehälter gesammelt.

Wann immer möglich, nehmen Sie das Brot aus dem Backbehälter und lassen Sie es auf einem Rost abkühlen, bevor die Warmhaltezeit beendet ist. **Das Verhältnis zwischen nassen/trockenen Zutaten ist falsch.** Messen Sie die Zutaten ganz genau.

Meldung H:HH erscheint im Display

Temperatur im Backautomaten ist zu hoch.

Stopp-Taste drücken. Backbehälter herausnehmen, Deckel geöffnet und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen den Backbehälter wieder einsetzen, Programm einstellen und das Programm erneut starten.

Meldung E:EE im Display

Der Temperaturfühler ist nicht angeschlossen. Wenden Sie sich an den Support von Morphy Richards oder an den örtlichen Fachhandel.

Das Brot lässt sich sehr schwer aus dem Behälter nehmen

Das Brot haftet am Behälter.

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

Kondenswasser im Obst- und Nussspender

Wenn Ihr Automat mit einem Obst- und Nussspender ausgestattet ist, kann sich während des Backvorgangs Kondenswasser an den Innenwänden des Spenders bilden. Dies ist ein vollkommen normaler Vorgang und beeinträchtigt die Brotqualität nicht.

REZEPTE

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

- Geben Sie die Zutaten immer in der Reihenfolge hinzu, in der sie im Rezept aufgelistet werden.
- Ein exaktes Bemessen der Zutaten ist äußerst wichtig. Größere Mengen nicht hinzugeben**
- Für alle nachfolgenden Rezepte gilt dieselbe allgemeine Vorgehensweise:

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

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

REZEPTE FÜR HERKÖMMLICHES BROT (1)

Herkömmliches Weißbrot

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

Leicht gekörntes Brot

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

Zu 50 % leicht gekörntes Weißbrot

	680g	900 g
Wasser	1 ½ Becher	1 ½ Becher
Magermilchpulver	2 ½ EL	4 EL
Sonnenblumenöl	2 Esslöffel	2 ½ EL
Zucker	2 ¼ EL	3 EL
Salz	1 ¼ TL	2 TL
Kräftiges leicht gekörntes weißes Brotbackmehl	1 ½ Becher	2 Becher
Kräftiges weißes Brotbackmehl	1 ½ Becher	2 Becher
Schnell aufgehende Hefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Einstellung	1 Normal	

Braunes Brot

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

Italienisches Kräuterbrot

	680g	900 g
Wasser	1 ½ Becher	1 ½ Becher
Magermilchpulver	2 ½ EL	3 EL
Sonnenblumenöl	2 ½ EL	3 EL
Zucker	2 ¼ EL	2 ½ EL
Salz	1 ½ TL	2 TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher	4 Becher
Trockener Majoran	1 ½ TL	2 TL
Getrocknetes Basilikum	1 ½ TL	2 TL
Getrockneter Thymian	1 ½ TL	2 TL
Schnell aufgehende Hefe	1 ¼ TL	1 ½ TL
Einstellung	1 Normal	

Zwiebel- und Käsebrot

	680g	900 g
Wasser	1 Becher	1 ¼ Becher
Magermilchpulver	2 EL	2 ½ EL
Zucker	1 Esslöffel	2 EL
Salz	½ TL	1 Teelöffel
Zwiebelgewürz	1 ½ EL	2 EL
Reifer geriebener Cheddar-Käse	1 Becher	1 ½ Becher
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	1 ½ TL	1 ¾ TL
Einstellung	1 Normal	

Für Käse- und Zwiebelbrot empfehlen wir die hellste Krusteneinstellung.

Rosinenbrot

	680 g	900 g
Wasser	1 ¼ Becher	1 ½ Becher
Magermilchpulver	3 EL	4 EL
Sonnenblumenöl	3 EL	4 EL
Zucker	1 Esslöffel	2 EL
Salz	1 ½ TL	2 TL
Zimt	¾ TL	1 TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	1 TL	1 ¼ TL
Rosinen*	5/8 Becher	¾ Becher
Einstellung	1 Normal	

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

Zuckerfreies Brot

	450 g	680 g	900 g
Warmes Wasser (450C)	¾ Becher	1 ⅓ Becher	1 ½ Becher
Magermilchpulver	2 EL	2 ½ EL	4 EL
Sonnenblumenöl	2 EL	2 ½ EL	4 EL
Süßstoff	1 ¼ EL	2 ¼ EL	3 EL
Salz	1 TL	1 ¼ TL	2 TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	2 Becher	3 Becher	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	1 TL	1 ¼ TL	1 ¼ TL
Einstellung	1 Normal		

Zucker- und salzfreies Brot

	450 g	680 g	900 g
Warmes Wasser (450C)	¾ Becher	1 ⅓ Becher	1 ½ Becher
Magermilchpulver	2 EL	2 ½ EL	4 EL
Sonnenblumenöl	2 EL	2 ½ EL	4 EL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	2 Becher	3 Becher	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	1 TL	1 ¼ TL	1 ¼ TL
Einstellung	1 Normal		

Diesem Brot können auch andere Gewürzrichtungen beigemischt werden. Geben Sie ½ TL Gewürze (Kräutermischungen, schwarzer Pfeffer etc.) nach Ihrer Wahl hinzu

Brot mit sonnengetrockneten Tomaten

	680 g	900 g
Wasser	1 Becher	1 ⅓ Becher
Magermilchpulver	2 ½ EL	3 EL
Sonnenblumenöl	2 ¼ EL	3 EL
Zucker	2 ¼ EL	3 EL
Salz	1 ¼ TL	1 ½ TL
Getrocknete Kräutermischungen	1 ½ TL	2 TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	1 ¼ TL	1 ½ TL
Sonnengetrocknete Tomaten	⅓ Becher	½ Becher
Einstellung	1 Normal	

REZEPTE FÜR VOLLKORNBROT (2)

Vollkornbrot

	680 g	900 g
Wasser	1 ⅓ Becher	1 ⅝ Becher
Magermilchpulver	1 ½ EL	3 EL
Sonnenblumenöl	2 EL	3 EL
Brauner Zucker	2 ½ EL	2 ½ EL
Salz	1 ¼ TL	1 ½ TL
Kräftiges Vollkornmehl zum Backen	3 Becher	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	¾ TL	¾ TL
Vitamin C Tablette (zerkleinert)	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Einstellung	2 Vollkornmehl	

Vollkornbrot, mit ganzen Körnern

	680 g	900 g
Wasser	1 ⅓ Becher	1 ⅝ Becher
Magermilchpulver	1 ½ EL	3 EL
Sonnenblumenöl	2 EL	3 EL
Brauner Zucker	2 ½ EL	2 ½ EL
Salz	1 ¼ TL	1 ½ TL
Kräftiges Vollkornmehl zum Backen	3 Becher	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	¾ TL	¾ TL
Vitamin C Tablette (zerkleinert)	1x100 mg	1x100 mg
Sonnenblumenkerne †	1 TL	2 TL
Kürbiskerne †	1 TL	2 TL
Sesamkeimlinge †	1 TL	2 TL
Einstellung	2 Vollkornmehl	

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

Mischkornbrot		
	680 g	900 g
Wasser	1 Becher	1½ Becher
Magermilchpulver	2 EL	3 EL
Sonnenblumenöl	2 EL	3 EL
Weicher brauner Zucker	2½ EL	5 Esslöffel
Salz	1¼ TL	2 TL
Mischkornmehl zum Backen mit Malzgehalt	3 Becher	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	¾ TL	¾ TL
*Vitamin C Tablette	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Einstellung	2 Vollkornmehl	

*Optional: Durch Ergänzung einer Vitamin C Tablette kann das Heben des Brotes verbessert werden. Tablette zwischen 2 Teelöffeln zerkleinern und hinzugeben.

Mischkornbrot, 50 % weiß		
	680 g	900 g
Wasser	1 Becher	1½ Becher
Magermilchpulver	2 EL	3 EL
Sonnenblumenöl	2 EL	3 EL
Weicher brauner Zucker	2½ EL	5 Esslöffel
Salz	1¼ TL	2 TL
Mischkornmehl zum Backen mit Malzgehalt	1½ Becher	2 Becher
Kräftiges weißes Brotbackmehl	1½ Becher	2 Becher
Schnell aufgehende Hefe	¾ TL	¾ TL
*Vitamin C Tablette	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Einstellung	2 Vollkornmehl	

*Optional: Durch Ergänzung einer Vitamin C Tablette kann das Heben des Brotes verbessert werden. Tablette zwischen 2 Teelöffeln zerkleinern und hinzugeben.

REZEPTE FÜR SÜßES BROT (3)

Mischfruchtbrot			
	450 g	680 g	900 g
Wasser	¾ Becher	1½ Becher	1⅓ Becher
Magermilchpulver	2 EL	2½ EL	3 EL
Sonnenblumenöl	2 EL	2½ EL	3 EL
Zucker	2 EL	3 EL	3 EL
Salz	1 TL	1¼ TL	1½ TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	2 Becher	3 Becher	4 Becher
Muskat	½ TL	¾ TL	1 TL
Schnell aufgehende Hefe	¾ TL	1 TL	1 TL
Getrocknetes Mischobst †	¼ Becher	½ Becher	2/3 Becher
Einstellung	3 Süß		

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

Orangen- und Preiselbeerbrot				
	450 g	680 g	900 g	
Wasser	½ Becher	¾ Becher	1 Becher	
Orangensaft	½ Becher	⅓ Becher	⅓ Becher	
Orangenschale	2	2	2	
Magermilchpulver	2 EL	2½ EL	3 EL	
Sonnenblumenöl	2 EL	2½ EL	3 EL	
Zucker	5 Esslöffel	3 EL	3 EL	
Salz	1 TL	1¼ TL	1½ TL	
Kräftiges weißes Brotbackmehl	2 Becher	3 Becher	4 Becher	
Muskat	½ TL	¾ TL	1 TL	
Schnell aufgehende Hefe	1 TL	1 TL	1 TL	
Getrocknete Preiselbeeren †	¼ Becher	½ Becher	2/3 Becher	
Einstellung	3 Süß			

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

Brioche		
	680 g	900 g
Eier	3 mittlere	3 große
Butter (geschmolzen)	½ Becher	¾ Becher
Milch	⅓ Becher	½ Becher
Wasser	3 EL	4 EL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher	4 Becher
Salz	¾ TL	1 TL
Zucker	2 EL	3 EL
Hefe	1½ TL	1½ TL
Einstellung	3 Süß	

REZEPTE FÜR SANDWICHBROT (4)

Sandwichbrot			
	680 g	900 g	
Wasser	1⅓ Becher	1⅓ Becher	
Weiche Margarine oder Butter	1½ EL	2 EL	
Salz	½ TL	1 TL	
Magermilchpulver	1½ EL	2 EL	
Zucker	3 EL	3½ EL	
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher	4 Becher	
Schnell aufgehende Hefe	¾ TL	1 TL	
Einstellung	4 Sandwich		

Leicht gekörntes Sandwichbrot		
	680 g	900 g
Wasser	1⅓ Becher	1⅓ Becher
Butter (geschmolzen)	1½ EL	2 EL
Salz	½ TL	1 TL
Magermilchpulver	1½ EL	2 EL
Zucker	3 EL	3½ EL
Kräftiges leicht gekörntes weißes Brotbackmehl	3 Becher	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	¾ TL	1 TL
Einstellung	4 Sandwich	

REZEPTE FÜR FRANZÖSISCHE BAGUETTE (5)

Franz. Baguette			
	450 g	680 g	900 g
Wasser	¾ Becher	1 Becher	1¼ Becher
Magermilchpulver	1½ EL	2 EL	2½ EL
Zucker	¾ EL	1 EL	1¼ EL
Salz	1 TL	1 TL	1¼ TL
Sonnenblumenöl	1 EL	1 EL	1½ EL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	2 Becher	3 Becher	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
Einstellung	5 Franz. Baguette		

TEIGREZEPTE (6)

Weizenbrötchen	
Wasser	1¼ Becher
Magermilchpulver	1 EL
Butter (geschmolzen)	2 EL
Zucker	2 EL
Salz	1½ TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3¼ Becher
Schnell aufgehende Hefe	1½ TL
Einstellung	6 Teig

Anleitung

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

Vollkornbrötchen

Wasser	1¼ Becher
Magermilchpulver	2 EL
Butter (geschmolzen)	2 EL
Honig	2 EL
Brauner Zucker	1 EL
Salz	1½ TL
Kräftiges Vollkornmehl zum Backen	3¼ Becher
Schnell aufgehende Hefe	1½ TL
Einstellung	6 Teig

Anleitung

Befolgen Sie die Anweisungen für Weizenbrötchen.

Karfreitagsemeln	
Wasser	1 Becher
Butter (geschmolzen)	¼ Becher
Zucker	¼ Becher
Ei (geschlagen)	1
Salz	1 TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3¼ Becher
Schnell aufgehende Hefe	2 TL
Zimt	1 TL
Muskat	¼ TL
Rosinen	1 Becher
Einstellung	6 Teig

Anleitung

- In 8 bis 12 Teile aufteilen. Formen und leicht abflachen.
- Auf jedem Brötchen oben ein Kreuz eindrücken.
- Mit Ei und Milch glasieren.
- Abdecken und 30 Minuten lang aufquellen lassen.
- Bei 190 °C (Gasstufe 5) 16-18 Minuten im Ofen backen.

Ciabatta

Wasser	1⅓ Becher
Olivenöl	1 EL
Salz	1½ TL
Zucker	1 TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher
Trockenhefe	1½ TL
Einstellung	6 Teig

Anleitung

- Alle Zutaten in den Behälter geben und auf Teig einstellen.
- Den feuchten Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett geben und mit einer Schüssel zudecken. 20 Minuten lang stehen lassen.
- Zwei Backbleche leicht mit Mehl benetzen und auf jedes Blech eine Hälfte des Teigs geben. Leicht mit Mehl bestäuben, zudecken und 45 Minuten lang gehen lassen.
- Den Teig kräuseln und im Ofen bei 220 °C 25 bis 30 Minuten lang backen. Alle 5 Minuten mit Wasser beträufeln, um die Kruste knusprig zu machen.

Bagels

Warmes Wasser	1⅓ Becher
Pflanzenöl	2 TL
Zucker	1 EL
Salz	2 TL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	1 TL
Einstellung	6 Teig

Anleitung

- Alle Zutaten in den Behälter geben und auf Teig einstellen.
- Der Teig ist fest.
- In 10 - 12 Kugeln teilen und in Wurstform rollen, einen Ring formen und die Kanten verschließen.
- Auf ein gefettetes Blech legen, zudecken und 20 Minuten lang gehen lassen.
- Die Bagels in gezuckertem Wasser 1 Minute lang kochen und nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
- Auf ein gefettetes Blech legen und bei 220 °C 20 Minuten im Ofen backen. Dabei einmal umdrehen.

Croissant	
Milch	1 Becher
Ei	1
Butter	25 g
Salz	1½ TL
Zucker	4 Teelöffel
Weißes Brotbackmehl	3½ Becher
Schnell aufgehende Hefe	1½ TL
Einstellung	6 Teig

Anleitung

- 1 Teig zu einem Rechteck ausrollen
- 2 250 g Butter auf einer Seite auftragen und die andere Seite darüber klappen, an den Kanten verschließen.
- 3 Zu einem Rechteck ausrollen, das rechte Drittel zur Mitte hin zuklappen, anschließend auch das linke Dritte. Verschließen und in Frischhaltefolie einwickeln. 20 Minuten kühl stellen.
- 4 Schritt 3 (ausrollen, zuklappen und kühl stellen) noch zweimal wiederholen.
- 5 Zu einem langen Rechteck ausrollen und in Dreiecke schneiden. In Croissant-Form aufrollen und 30 Minuten lang gehen lassen.
- 6 Mit Ei und Milch glasieren und 15-20 Minuten bei 200 °C (Gasstufe 6) backen

Teekuchen

Warmes Wasser	1 Becher
Butter (geschmolzen)	50 g
Salz	1 TL
Zucker	50 g
Milchpulver	2 EL
Gewürzmischung	1 TL
Weißes Brotbackmehl	400 g
Trockenhefe	1 TL
Johannisbeeren	2/3 Becher

Anleitung

- 1 Alle Zutaten mit Ausnahme der Johannisbeeren in den Backautomaten geben und auf Teig einstellen.
- 2 Nach dem Ende des Bearbeitungsvorgangs die Johannisbeeren einarbeiten.
- 3 8-10 Bällchen formen, auf ein gefettetes Backblech legen und 30 Minuten lang gehen lassen.
- 4 15-20 Minuten bei 200 °C (Gasstufe 6) goldbraun backen.

MARMELADENREZEPTE (7)

Marmelade

Orangensaft	3 mittlere
Geriebene Orangenschale	2
Einmachzucker	1 Becher
Wasser	1 EL
Pektin, falls notwendig	2 TL
Einstellung	7 Marmelade

Anmerkungen

- Erwärmen Sie die Behälter vor dem Befüllen.
- Verwenden Sie bei Bedarf die zusätzliche Backzeit, je nach Zusammensetzung der Marmelade und je nach Größe der Orangenstücke.
- Nehmen Sie die Schaufel mit der Zange ab, bevor Sie die Marmelade in die Behälter gießen.
- Den Deckel während des Mischvorgangs nicht hochheben.
- Für die Marmelade sollten spanische Orangen verwendet werden. Allerdings sind diese nur im Januar erhältlich. Bei Verwendung einer anderen Orangensorte muss das Pectin die Marmelade steif machen.
- Dieses Rezept ergibt etwa 1 mittelgroßes Marmeladenglas (400 g).

Marmelade aus Dosenapfelsinen

Dosenapfelsinen "nach Hausmacherart"	1 Dose (850 g)
Einmachzucker	1,8 kg
Wasser	425 ml
Einstellung	7 Marmelade

- Nach Abschluss des Marmeladenprogramms die Mischung mit zusätzlicher Backzeit von 30 Minuten oder so lange backen lassen, bis die Mischung geliert.
- Zur Kontrolle der Konsistenz eine geringe Menge auf eine Untertasse geben und abkühlen lassen. Mit einem Finger über die Oberfläche streichen. Wenn sich die Marmeladenmischung kräuselt, ist sie fertig.

Himbeer- und Apfelmarmelade

Gefrorene Himbeeren*	2 Becher
Kleingeschnittene Backäpfel (geschält und entkernt)	1 Becher
Gelierzucker	1 Becher
Zitronensaft	3 EL
Einstellung	7 Marmelade

*Vor dem Auftauen abmessen

Anmerkungen

- Erwärmen Sie die Behälter vor dem Befüllen.
- Vor dem Einfüllen mit der Zange die Schaufel herausnehmen

BROT MISCHUNGEN (8)

SIEHE INTERNETADRESSEN AM ENDE DES REZEPTABSCHNITTS.

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

Es gibt 2 verschiedene Arten von Brotbackmischungen.

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

REZEPTE FÜR SPEZIALBROTE (9)

Malzbrot

	680 g	900 g
Wasser	1 Becher	1¼ Becher
Salz	1 TL	1 TL
Sonnenblumenöl	2 EL	3 EL
Schwarzer Sirup	1½ EL	2½ EL
Malzextrakt	2 EL	3 EL
Normales Mehl	3 Becher	4 Becher
Schnell aufgehende Hefe	1 TL	1¼ TL
Sultaninen*	½ Becher	¾ Becher
Einstellung	9 Spezialbrot	

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

Irisches Sodabrot

	900 g
Buttermilch	220 ml
Eier (geschlagen)	2 mittlere
Öl	2 EL
Allzweckmehl	3½ Becher
Zucker	½ Becher
Natron	1 EL
Salz	½ TL
Rosinen	1 Becher
Einstellung	9 Spezialbrot

Maisbrot

	680 g
Milch	120 ml
Eier (geschlagen)	3
Margarine oder Butter	1/3 Becher
Zucker	¼ Becher
Salz	1 TL
Allzweckmehl	2¾ Becher (350 g)
Maismehl	140 g
Backpulver	5 Teelöffel
Einstellung	9 Spezialbrot

REZEPTE FÜR DAS GLUTENFREI-PROGRAMM (NR. 10)


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

Personen, die aus gesundheitlichen Gründen kein Gluten vertragen, erhalten diese Mehlsorte auf Rezept. Es ist in den meisten Apotheken und Reformhäusern erhältlich und recht teuer!

Weitere Rezepte - sofern vorhanden - erhalten Sie über den Support von Morphy Richards, auf der Website oder beim Händler vor Ort.

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

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

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

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

Glutenfreies Brot mit sonnengetrockneten Tomaten

	680 g
Eier	3
Buttermilch	284 ml
Milch	5 Esslöffel
Zitronensaft	2 TL
Honig	1½ EL
Tomatenmark aus sonnengetrockneten Tomaten	1 EL
Sonnengetrocknete Tomaten (Antipasti)	50 g
Öl der Antipasti	1 EL
Salz	1 TL
Glutenfreies Weizenmehl von Doves Farm	3¼ Becher
Hefe	1 EL
Einstellung	Glutenfrei 10

Glutenfreies Käse- und Senfbrot

	680 g
Eier	1
Wasser	11/3 Becher
Sonnenblumenöl	4 EL
Zitronensaft	1 TL
Salz	1½ TL
Puderzucker	1½ EL
Geriebener fester Cheddar-Käse	¾ Becher
Glutenfreier englischer Senf	1 TL
Weißes glutenfreie Mehlmischung	3 Becher
Xanthan Gum	1 EL
Trockenhefe	1 EL
Einstellung	Glutenfrei 10

Glutenfreier Schokokuchen*

Streichfähige Margarine	¾ Becher
Vanille	1 TL
Eier (geschlagen)	3
Zitronensaft	2 TL
Wasser	¼ Becher
Weißes glutenfreie Mehlmischung	1¾ Becher
Glutenfreies Backpulver	2 TL
Glutenfreier Kakao	2 EL
Einstellung	Kuchen 16

Glutenfreier Obstkuchen*

Hellbrauner Zucker	¾ Becher
Streichfähige Butter	¾ Becher
Eier	3
Zitronensaft	1 EL
Milch	1 EL
Getrocknetes Mischobst	2/3 Becher
Weißes glutenfreie Mehlmischung	2 Becher
Glutenfreies Backpulver	1 EL
Glutenfreie Gewürzmischung	½ TL
Einstellung	Kuchen 16

* Nur erhältlich bei den Modellen 48319 und 48320

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

Schnellbackprogramm für kleine Weißbrote

	680 g
Wasser	11/8 Becher
Magermilchpulver	2 EL
Salz	1 TL
Zucker	4 Teelöffel
Sonnenblumenöl	2 EL
Kräftiges weißes Brotbackmehl	3 Becher
Schnell aufgehende Hefe	3 Teelöffel
Einstellung	Schnellbackprogramm Nr. 11

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

Schnellbackprogramm für große Weißbrote

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

REZEPTE FÜR PIZZATEIG* (14)

Pizzaboden*

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

Anleitung

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

Pizza-Gewürzteig*

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

Anleitung

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

Pasta*

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

Anleitung

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

* Nur erhältlich bei den Modellen 48319 und 48320

REZEPTE FÜR DAS KURZPROGRAMM* (NR. 15)

Bananen-Nussbrot*

Zutatengruppe 1

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

Zutaten Gruppe 2

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

Anleitung

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

Haferflockenbrot*

Milch	1 Becher
Eier (geschlagen)	2
Sonnenblumenöl	½ TL
Sirup hell	2 EL
Haferflocken	1 Becher
Zucker	¼ Becher
Salz	1 TL
Normales Mehl	2 Becher
Backpulver	½ TL
Natriumbikarbonat	½ TL
Einstellung	Kurzprogramm 15

REZEPTE FÜR DAS KUCHENPROGRAMM* (18)

Wichtig

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

Variationen

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

Madeirakuchen*

Zutatengruppe 1

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

Zutaten Gruppe 2

Normales Mehl	15/8 Becher
Backpulver	2 TL
Kristallzucker	1 Becher
Einstellung	Kuchen 16

Anleitung

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

Mischobstkuchen*

Zutatengruppe 1

Butter (geschmolzen)	¾ Becher
Vanille	¼ TL
Eier	3
Zitronensaft	2 TL
Getrockenes Mischobst	5/8 Becher

Zutaten Gruppe 2

Normales Mehl	15/8 Becher
Backpulver	2 TL
Zucker	1 Becher
Geriebener Zimt	¼ Teelöffel
Geriebene Muskatnuss	¼ Teelöffel
Einstellung	Kuchen 16

Anleitung

Befolgen Sie die Anweisungen für die Madeira-Kuchenmischung.

Kuchenmischung *

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

* Nur erhältlich bei den Modellen 48319 und 48320

REZEPTE FÜR DAS DESSERT-PROGRAMM* (NR. 19)

Hafer-Apfel-Betty*

Kleingehackte mittelgroße Backäpfel (geschält und entkernt)	6
Zitronensaft	1 TL
Brauner Zucker, gepresst	½ Becher
Allzweckmehl	½ Becher
Schnell kochender Hafer	1/3 Becher
Butter oder Margarine, streichfertig	6 Esslöffel
Einstellung	Dessert 17

Reispudding nach althergebrachter Art*

Eier leicht geschlagen	3
Sahne	1¼ Becher
Gekochter Reis	1½ Becher
Zucker	½ Becher
Rosinen (wahlweise)	½ Becher
Vanille	1 TL
Zimt oder Muskat	1 TL
Einstellung	Dessert 17

Hinweis: Dies ist die althergebrachte und beste Art, Reispudding zuzubereiten. Mit einer Masse aus cremigem Reis und einem dicken braunen Überzug mit einem Hauch von Zimt durch und durch. Ein unschlagbarer Genuss!

* Nur erhältlich bei den Modellen 48319 und 48320

Support

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

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

Website

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

www.morphyrichards.com

ZWEI JAHRE GARANTIE

Für dieses Gerät gilt eine Garantie von zwei Jahren.

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

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

Modellnr.

Seriennr.

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

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

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

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

- der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.
- das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.

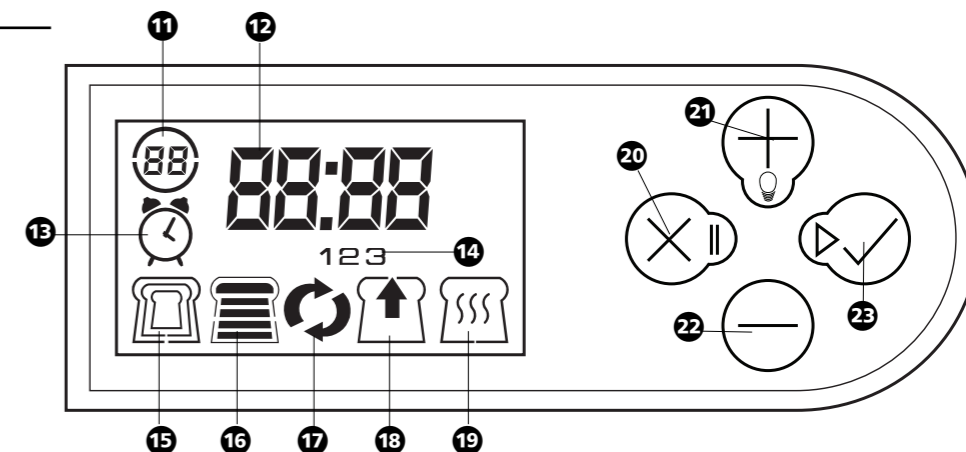
- 3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.
 - 4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.
 - 5 das Gerät aus zweiter Hand stammt.
 - 6 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Garantieleistung auszuführen.
 - 7 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Garantie ausgeschlossen.
 - 8 Batterien und Schäden aufgrund undichter Batterien sind von der Garantie ausgeschlossen.
 - 9 die Filter nicht gemäß Anleitung gereinigt und ausgewechselt wurden
- Diese Garantie erkennt Ihnen ausschließlich die Rechte zu, die ausdrücklich in den oben genannten Bestimmungen niedergelegt sind und erstreckt sich nicht auf Forderungen infolge eines Verlustes oder einer Beschädigung. Diese Garantie wird als zusätzliche Leistung angeboten und greift Ihre gesetzlich zuerkannten Rechte als Verbraucher nicht an.

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

MANUAL DE INSTALAÇÃO RÁPIDA

Painel de controlo e visor LCD

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



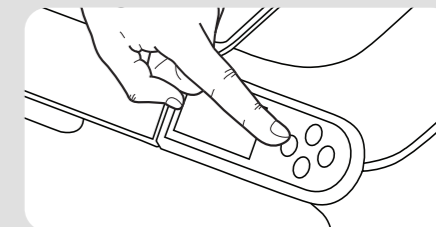
Apenas os controlos relevantes são mostrados aqui. Consulte "Funcionalidades" para obter uma lista completa.

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

1

Para seleccionar o programa:

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



2

Para seleccionar o tamanho do pão:

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

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

3

Para seleccionar a regulação de tostagem:

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

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

	Muito claro
	Claro
	Médio
	Escuro
	Muito escuro

4

O fim do processo de cozedura

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

P

Faça o seu pão com toda a facilidade...

O cheirinho a pão caseiro acabado de cozer pela casa é uma das melhores experiência que pode ter. Pão, acabado de sair do forno, com manteiga derretida é uma sensação de paladar memorável. A máquina de fazer pão Morphy Richards pode proporcionar-lhe essa sensação todas as manhãs.

O esforço envolvido é mínimo, porque a máquina de fazer pão faz todo o trabalho por si.

Para além de ser capaz de cozer todo o tipo de pão, incluindo pão de farinha de trigo integral, poderá também preparar massa para pãezinhos, pizza, bolos e compotas.

Tudo muito facilmente e com um sabor caseiro - porque o é mesmo!

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

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

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

AVISO: Perigo pessoal!

IMPORTANTE: Danos no aparelho!

Propomos ainda o seguinte aviso de segurança.

Localização

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

Cabo de Alimentação

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

Segurança pessoal

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

Crianças

- Nunca permita que crianças utilizem este aparelho.
- As crianças estão vulneráveis na cozinha, especialmente, quando não estão a ser vigiadas e se estão a ser usados aparelhos ou se está a cozinhar algo.
- Ensine as crianças a ter consciência dos perigos na cozinha, avise-as sobre os perigos de alcançar áreas que não consigam visualizar correctamente ou que não devem utilizar.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Tratamento de queimaduras

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

Outras recomendações de segurança

- Se o cabo de alimentação deste aparelho se encontrar danificado, não o utilize. O cabo só pode ser substituído pela Morphy Richards Ltd ou por um representante da companhia, já que são necessárias ferramentas especiais. Contacte a linha de apoio Morphy Richards para aconselhamento.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá causar danos na máquina de fazer pão.
- Não coloque o aparelho sobre ou junto a fontes de calor, tais como fogões eléctricos ou a gás, ou bicos de aquecimento.
- Para evitar danos no aparelho, não coloque a forma ou qualquer outro objecto sobre a unidade.
- Não limpe com esfregões. Não lave a forma, a lâmina de mistura, a colher ou a chávena de doseamento na máquina de lavar loiça.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados do calor, luz solar directa, humidade, arestas aguçadas e outros.
- A forma deve ser colocada antes de ligar o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Retire a ficha da tomada sempre que a máquina não se encontre em utilização, quando instalar acessórios, quando efectuar a limpeza ou sempre que ocorrer qualquer problema. Puxe a ficha, não o cabo.

Requisitos eléctricos

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

AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À MASSA.

Conteúdos	
Manual de instalação rápida	61
Instruções de segurança	62
Requisitos eléctricos	62
Características	64
Acerca desta máquina de fazer pão	64
Lâmina de mistura	64
Descrições dos programas	64
Antes da primeira utilização	64
Utilização dos comandos	64
Distribuidor de frutos e nozes	65
Ligar	65
Escolher o programa	65
Seleccionar o tamanho do pão	65
Seleccionar a regulação da tostagem	65
Programador	65
Cozedura do pão	65
Ícones do ciclo de cozedura	65
O pão está pronto	65
Manter quente	65
Luz interna	65
Bolão Pausa	65
Sinal sonoro	65
Parar	65
Interrupção da corrente eléctrica	65
Programas caseiros	66
Regulação da tostagem	66
Fatiar e guardar o pão	66
Cuidados e limpeza	66
Armazenamento da unidade	66
Obter resultados com êxito	66
Compreensão da cozedura	67
Utilização da farinha certa	67
Outros ingredientes	67
Misturas de pão	67
Temperaturas dos ingredientes	67
Coberturas	68
Tempos de cozedura do programa	68
Tabelas de conversão	68
Perguntas frequentes	68
Diagnóstico de avarias	69
Linha de apoio	77
Garantia	77

Receitas	
Acerca das receitas	69
Método geral	69
Pães normais - 1	69
Pão branco normal	69
Pão de grão fino	70
Pão branco de grão fino a 50%	70
Pão integral	70
Pão de ervas italiano	70
Pão de queijo e cebola	70
Pão de passas	70
Sem açúcar	70
Sem açúcar e sem sal	70
Pão de tomate seco	71
Pães de trigo integral - 2	71
Pão de farinha de trigo integral	71
Trigo integral com sementes	71
Pão com cereais	71
Pão com cereais 50% branco	71
Doce - 3	71
Pão de frutas mistas	71
Pão de laranja e amora	72
Brioche	72
Sanduíche - 4	72
Pão de forma	72
Pão de forma de grão fino	72
Pão francês - 5	72
Pão francês	72
Massa - 6	72
Pãezinhos brancos	72
Pãezinhos de farinha de trigo integral	72
Pãezinhos de especiarias	73
Ciabatta	73
Argolas	73
Croissant	73
Pão para chá	73
Compotas - 7	73
Geleia	73
Geleia de laranja enlatada	74
Framboesa e maçã	74
Misturas para pão - 8	74
Orientações de misturas para pão	74
Pães de especialidade - 9	74
Pão de malte	74
Pão irlandês	74
Pão de milho	74
Sem glúten - 10	74
Pão de tomate seco sem glúten	74
Pão de queijo e mostarda sem glúten	75
Bolo de chocolate sem glúten*	75
Bolo de frutas sem glúten*	75
Cozedura rápida 1- 11	75
Cozedura rápida - pão branco pequeno	75
Cozedura rápida 2- 12	75
Cozedura rápida - pão branco grande	75
Cozedura extra - 13	
Apenas Cozedura extra	75
Pizza - 14	75
Base de pizza	75
Base de pizza com sabores	75
Massa fresca	76
Rápida - 15	76
Pão de banana e noz	76
Pão de aveia	76
Caseiro I - 16	n/a
Caseiro II - 17	n/a
Bolo* - 18	76
Bolo da Madeira*	76
Bolo de frutas mistas*	76
Mistura para bolo*	76
Sobremesa* - 19	77
Tarte de maçã e aveia*	77
Arroz doce*	77

* Só disponível nos modelos 48319 e 48320

P

Pão de grão fino		
	680g	910g
Água	1¼ de chávena	1½ de chávena
Leite em pó magro	2 ½ colheres de sopa	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 ½ colheres de sopa
Açúcar	4 ½ colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 ¼ colher de sopa	2 colheres de sopa
Farinha para pão branco de grão fino, forte	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Utilize o programa	1 Básico	

Pão branco, 50% grão fino

	680g	910g
Água	1⅓ de chávena	1½ de chávena
Leite em pó magro	2 ½ de colher de sopa	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa
Açúcar	4 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 ¼ colher de chá	2 colheres de sopa
Farinha para pão branco de grão fino, forte	1½ de chávena	2 chávenas
Farinha branca de pão	1½ de chávena	2 chávenas
Fermento de acção rápida	1 colheres de sopa	1 colheres de sopa
Utilize o programa	1 Básico	

Pão integral

	450g	680g	910g
Água	¾ de chávena	1 chávenas	1⅓ de chávena
Leite em pó magro	2 ½ de colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 ½ de colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	2 ½ de colher de sopa	2 ½ de colher de sopa	2 ½ de colher de sopa
Sal	1 colheres de sopa	1 ¼ colher de chá	2 colheres de sopa
Farinha de pão integral	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida	1 colheres de sopa	1 ¼ colher de chá	1 ¼ colher de chá
Utilize o programa	1 Básico		

Pão de ervas italiano

	680g	910g
Água	1⅓ de chávena	1½ de chávena
Leite em pó magro	2 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	4 ½ de colher de sopa	2 ½ de colher de sopa
Sal	1 ½ colher de chá	2 colheres de sopa
Farinha branca de pão	3 chávenas	4 chávenas
Manjerona seca	1 ½ colher de chá	2 colheres de sopa
Basílico seco	1 ½ colher de chá	2 colheres de sopa
Tomilho seco	1 ½ colher de chá	2 colheres de sopa
Fermento de acção rápida	1 ¼ colher de chá	1 ½ colher de chá
Utilize o programa	1 Básico	

Pão de queijo e cebola

	680g	910g
Água	1 chávenas	1¼ de chávena
Leite em pó magro	2 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa
Açúcar	1 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Sal	1 ½ colher de chá	1 colheres de sopa
Granulado de cebola	2 ½ de colher de sopa	2 colheres de sopa
Queijo cheddar ralado	1 chávenas	1½ de chávena
Farinha branca de pão	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida	11 ½ colher de chá	13 ¼ colher de chá
Utilize o programa	1 Básico	

Recomendamos a utilizando da definição de tostagem mais clara no pão de queijo e cebola.

Pão de passas

	680g	910g
Água	1¼ de chávena	1½ de chávena
Leite em pó magro	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Açúcar	1 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Sal	11 ½ colher de chá	2 colheres de sopa
Canela	3 ¼ colher de chá	1 colheres de sopa
Farinha branca de pão	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida	1 colheres de sopa	11 ¼ colher de chá
Passas*	5/8 de chávena	¾ de chávena
Utilize o programa	1 Básico	

* Coloque o doseador de frutos frescos e secos ou adicione quando o sinal sonoro for emitido se o seu modelo não tiver um doseador de frutos frescos e secos.

Pão sem açúcar

	450g	680g	910g
Água quente (450C)	¾ de chávena	1⅓ de chávena	1½ de chávena
Leite em pó magro	2 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa	4 colheres de sopa
Adoçante	4 ½ de colher de sopa	4 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 colheres de sopa	11 ¼ colher de chá	2 colheres de sopa
Farinha branca de pão	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida	1 colheres de sopa	11 ¼ colher de chá	11 ¼ colher de chá
Utilize o programa	1 Básico		

Pão sem açúcar e sem sal

	450g	680g	910g
Água quente (450C)	¾ de chávena	1⅓ de chávena	1½ de chávena
Leite em pó magro	2 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa	4 colheres de sopa
Farinha branca de pão	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida	1 colheres de sopa	11 ¼ colher de chá	11 ¼ colher de chá
Utilize o programa	1 Básico		

É possível adicionar outros sabores a este pão. Adicione ½ colher de chá de temperos (mistura de ervas, pimenta preta, etc)

Pão de tomate seco

	680g	910g
Água	1 chávenas	1⅓ de chávena
Leite em pó magro	2 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	4 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	4 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Sal	11 ¼ colher de chá	11 ½ colher de chá
Ervas aromáticas secas misturadas	11 ½ colher de chá	2 colheres de sopa
Farinha branca de pão	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida	11 ¼ colher de chá	11 ½ colher de chá
Tomates secos	⅔ de chávena	½ de chávena
Utilize o programa	1 Básico	

RECEITAS PARA PÃO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL (2)

Pão de farinha de trigo integral

	680g	910g
Água	1⅓ de chávena	1⅔ de chávena
Leite em pó magro	2 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar amarelo	2 ½ de colher de sopa	2 ½ de colher de sopa
Sal	11 ¼ colher de chá	11 ½ colher de chá
Farinha de pão de trigo integral	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida	3 ¼ colher de chá	3 ¼ colher de chá
Pastilha de vitamina C (esmagada)	1x100mg	1x100mg
Utilize o programa	2 Farinha de trigo integral	

Trigo integral com sementes

	680g	910g
Água	1⅓ de chávena	1⅔ de chávena
Leite em pó magro	2 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar amarelo	2 ½ de colher de sopa	2 ½ de colher de sopa
Sal	11 ¼ colher de chá	11 ½ colher de chá
Farinha de pão de trigo integral	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida	3 ¼ colher de chá	3 ¼ colher de chá
Pastilha de vitamina C (esmagada)	1x100mg	1x100mg
Sementes de girassol †	1 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Sementes de abóbora †	1 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Sementes de sésamo †	1 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Utilize o programa	2 Farinha de trigo integral	

† Coloque o doseador de frutos frescos e secos ou adicione quando o sinal sonoro for emitido se o seu modelo não tiver um doseador de frutos frescos e secos.

Pão com cereais

	680g	910g
Água	1 chávenas	1½ de chávena
Leite em pó magro	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar amarelo	2 ½ de colher de sopa	5 colheres de sopa
Sal	11 ¼ colher de chá	2 colheres de sopa
Farinha integral de pão com cereais com malte	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida	3 ¼ colher de chá	3 ¼ colher de chá
*Pastilha de vitamina C	1 x 100mg	1 x 100mg
Utilize o programa	2 Farinha de trigo integral	

*Opcional: Adicionando uma pastilha de vitamina C, pode melhorar-se o crescimento do pão. Esmague a pastilha entre 2 colheres de chá e acrescente.

Pão com cereais 50% branco

	680g	910g
Água	1 chávenas	1½ de chávena
Leite em pó magro	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar amarelo	2 ½ de colher de sopa	5 colheres de sopa
Sal	11 ¼ colher de chá	2 colheres de sopa
Farinha integral de pão com cereais com malte	1½ de chávena	2 chávenas
Farinha branca de pão	1½ de chávena	2 chávenas
Fermento de acção rápida	3 ¼ colher de chá	3 ¼ colher de chá
*Pastilha de vitamina C	1 x 100mg	1 x 100mg
Utilize o programa	2 Farinha de trigo integral	

*Opcional: Adicionando uma pastilha de vitamina C, pode melhorar-se o crescimento do pão. Esmague a pastilha entre 2 colheres de chá e acrescente.

RECEITAS PARA PÃO DOCE (3)

Pão de frutas mistas

	0,45 kg	680g	910g
Água	¾ de chávena	1⅓ de chávena	1⅓ de chávena
Leite em pó magro	2 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 ½ de colher de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 colheres de sopa	11 ¼ colher de chá	11 ½ colher de chá
Farinha branca de pão	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Noz moscada	1 ½ colher de chá	3 ¼ colher de chá	1 colheres de sopa
Fermento de acção rápida	3 ¼ colher de chá	1 colheres de sopa	1 colheres de sopa
Frutos secos misturados †	¼ de chávena	½ de chávena	2/3 de chávena
Utilize o programa	3 "Sweet"		

† Coloque o doseador de frutos frescos e secos ou adicione quando o sinal sonoro for emitido se o seu modelo não tiver um doseador de frutos frescos e secos.

Geleia de laranjas em lata	
Laranjas de Sevilha "Ma made"	1 lata (850g)
Açúcar cristalizado	1,8 kg
Água	425ml
Utilize o programa	7 Compota

- Após a conclusão do programa de compota, coza a mistura por mais 30 minutos ou até atingir o ponto certo.
- Para testar, coloque uma pequena quantidade num pires e deixe arrefecer, passe com o dedo pela superfície. Se a geleia enrugar, está pronta.

Compota de framboesa e maçã	
Framboesas congeladas*	2 chávenas
Maças para cozinhar cortadas em pedaços pequenos (descascadas e sem caroço)	1 chávena
Açúcar de confeiteiro	1 chávena
Sumo de limão	3 colheres de sopa
Utilize o programa	7 Compota

*Doseie antes de descongelar

Observações

- Aqueça os frascos antes de os encher.
- Utilize pinças para retirar a pá antes de verter

MISTURAS PARA PÃO (8)
Siga as instruções na embalagem para a mistura de pão. Algumas marcas de misturas para pão recomendam a utilização da definição do programa básico. O nosso programa de misturas para pão (8) foi especialmente desenvolvido para obter os melhores resultados a partir de uma mistura para pão embvalada.
Existem 2 tipos de mistura de pão disponíveis neste momento.

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

RECEITAS PARA PÃES ESPECIAIS (9)		
CONSULTE OS LOCAIS NA INTERNET NO FINA DA SECÇÃO DE RECITAS.		
Pão de malte		
	680g	910g
Água	1 chávena	1¼ de chávena
Sal	1 colheres de sopa	1 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Melaço negro	1½ de colher de sopa	2½ de colher de sopa
Extracto de malte	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Farinha normal	3 chávena	4 chávena
Fermento de acção rápida	1 colheres de sopa	11 ¼ colher de chá
Sultanas*	½ de chávena	¾ de chávena
Utilize o programa	9 Especialidade	

* Coloque o doseador de frutos frescos e secos ou adicione quando o sinal sonoro for emitido se o seu modelo não tiver um doseador de frutos frescos e secos.

Pão irlandês	
	0,91kg
Soro de leite	220ml
Ovos (batidos)	2 médias
Óleo	2 colheres de sopa
Farinha comum	3½ de chávena
Açúcar	½ de chávena
Bicarbonato de sódio	1 colheres de sopa
Sal	1 ½ colher de chá
Passas	1 chávena
Utilize o programa	9 Especialidade

Pão de milho	
	680g
Leite	120 ml
Ovos (batidos)	3
Margarina ou manteiga	⅓ de chávena
Açúcar	¼ de chávena
Sal	1 colheres de sopa
Farinha comum	2 ¾ de chávena (350g)
Farinha de milho	140g
Fermento em pó	5 colheres de sopa
Utilize o programa	9 Especialidade

RECEITAS PARA PÃO SEM GLÚTEN (10)	


Os pães sem glúten são pães de fermento levedado, onde o glúten, parte proteica do trigo (também encontrado em aveia, cevada e centeio), é retirado.

Celíacos, pessoas intolerantes ao glúten, poderão obter esta farinha mediante receita. Poderá ser encontrada na maioria das farmácias ou em lojas de produtos dietéticos, é dispendiosa!

Contacte a Linha de Apoio da Morphy Richards ou visite o Web site ou o seu distribuidor local para obter mais receitas.

O pão é excelente no dia em que é cozido mas, tal como todos os pães sem glúten com um dia ou mais, será necessário um pequeno "truque" para parecer fresco. Colocar 2 fatias dentro do microondas entre 10 a 15 segundos normalmente resolve o problema. Qualquer pão que sobre poderá ser congelado para armazenamento. Para guardar pão sem glúten (ou qualquer outro pão), fatie o pão, junte todas as fatias, envolva o pão em folha de alumínio e coloque-o num saco plástico. Coloque no congelador até quando necessário. As fatias separar-se-ão facilmente e descongelarão rapidamente; utilize o microondas, se necessário.

Devido à natureza das massa sem glúten, pode ser necessário verificar se os ingredientes estão bem misturados durante a primeira ronda de mistura.

Para fazê-lo, abra a tampa durante o primeiro processo de mistura/amassar ( quando o icone for apresentado no ecrã) e raspe quaisquer ingredientes não misturados que possam ter ficado colados às paredes da forma.

Utilize uma espátula de madeira ou plástico para evitar danificar o revestimento anti-aderente da forma.

Pão de tomate seco sem glúten	
	680g
Ovos	3
Soro de leite	284ml
Leite	5 colheres de sopa
Sumo de limão	2 colheres de sopa
Mel	1½ de colher de sopa
Pasta de tomate seco	1 colheres de sopa
Tomates secos (antipasti)	50g
Óleo do antipasti	1 colheres de sopa
Sal	1 colheres de sopa
Farinha para pão branco sem glúten	3 ¼ de chávena
Fermento	1 colheres de sopa
Utilize o programa	10 Sem glúten

Pão de queijo e mostarda sem glúten	
	680g
Ovos	1
Água	1⅓ de chávena
Óleo de girassol	4 colheres de sopa
Sumo de limão	1 colheres de sopa
Sal	11 ½ colher de chá
Açúcar refinado	1½ de colher de sopa
Queijo Cheddar ralado	¾ de chávena
Mostarda inglesa sem glúten	1 colheres de sopa
Mistura de farinha sem glúten	3 chávenas
Goma xantana	1 colheres de sopa
Fermento seco	1 colheres de sopa
Utilize o programa	10 Sem glúten

Bolo de chocolate sem glúten*	
Margarina amolecida	¾ de chávena
Essência de baunilha	1 colheres de sopa
Ovos, batidos	3
Sumo de limão	2 colheres de sopa
Água	¼ de chávena
Mistura de farinha sem glúten	1¾ de chávena
Fermento em pó sem glúten	2 colheres de sopa
Cacau sem glúten	2 colheres de sopa
Utilize o programa	16 "Cake"

Bolo de frutas sem glúten*	
Açúcar amarelo	¾ de chávena
Manteiga amolecida	¾ de chávena
Ovos	3
Sumo de limão	1 colheres de sopa
Leite	1 colheres de sopa
Frutos secos misturados	2/3 de chávena
Mistura de farinha sem glúten	2 chávenas
Fermento em pó sem glúten	1 colheres de sopa
Especiarias sem glúten	1 ½ colher de chá
Utilize o programa	16 "Cake"

* Só disponível nos modelos 48319 e 48320

RECEITAS DE PÃES PEQUENOS DE COZEDURA RÁPIDA (11)	
Cozedura rápida - pão branco pequeno	
	680g
Água	1⅓ de chávena
Leite em pó magro	2 colheres de sopa
Sal	1 colheres de sopa
Açúcar	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa
Farinha branca de pão	3 chávena
Fermento de acção rápida	3 colheres de sopa
Utilize o programa	11 "Fastbake"

RECEITAS DE PÃES GRANDES DE COZEDURA RÁPIDA (12)	
Cozedura rápida - pão branco grande	
	0,91kg
Água	1½ de chávena
Leite em pó magro	3 colheres de sopa
Sal	11 ½ colher de chá
Açúcar	5 colheres de sopa
Óleo de girassol	3 colheres de sopa
Farinha branca de pão	4 chávena
Fermento de acção rápida	3 colheres de sopa
Utilize o programa	12 "Fastbake"

RECEITAS PARA MASSA DE PIZZA* (14)	
Base de pizza*	
Água	1 chávena
Açúcar	2 colheres de sopa
Sal	1 ½ colher de chá
Óleo	3 colheres de sopa
Farinha branca de pão	3 chávena
Fermento de acção rápida	2 colheres de sopa
Utilize o programa	14 Massa de pizza

- Preparação**
- Pré-aqueça o forno.
 - Molde em formato redondo e achatado. Coloque num tabuleiro untado. Pincele ligeiramente com óleo.
 - Cubra e permita que cresça durante 15 minutos.
 - Adicione o que desejar ao topo.
 - Coza a cerca de 200°C (marca a gás 6) até dourar.

Massa de pizza com sabores*	
Água	1 chávena
Açúcar	2 colheres de sopa
Sal	1 ½ colher de chá
Alho passado	1 colheres de sopa
Ervas variadas	2 colheres de sopa
Óleo	3 colheres de sopa
Farinha branca de pão	3 chávena
Fermento de acção rápida	2 colheres de sopa
Utilize o programa	14 Massa de pizza

- Preparação**
- Pré-aqueça o forno.
 - Molde em formato redondo e achatado. Coloque num tabuleiro untado. Pincele ligeiramente com óleo.
 - Cubra e permita que cresça durante 15 minutos.
 - Adicione o que desejar ao topo.
 - Coza a cerca de 200°C (marca a gás 6) até dourar.

Massa fresca*	
Farinha normal	2 chávenas
Ovos (batidos)	2
Sal	11 ½ colher de chá
Óleo vegetal	2 colheres de sopa
Água (mais, se necessário)	2 colheres de sopa
Utilize o programa	14 Massa de pizza

- Preparação**
- Coloque todos os ingredientes na forma.
 - Regule para a definição de massa de pizza e ajude a mistura dos ingredientes com a utilização de uma espátula; junte mais água para ligar a massa, conforme necessário.
 - Depois da massa formar uma bola suave, está pronta.
 - Após a conclusão do ciclo, tenda e utilize a máquina de massa ou corte nas formas desejadas.
 - Coza em água a ferver durante 7 a 10 minutos.
 - Só disponível nos modelos 48319 e 48320

RECEITAS PARA PÃO RÁPIDO* (15)

Pão de banana e noz*

Ingredientes do grupo 1	
Manteiga (derretida)	2 colheres de sopa
Leite	1 colheres de sopa
Banana esmagada	1 chávena
Ovos (batidos)	1
Nozes (picadas)	½ de chávena
Raspa de limão	1 colheres de sopa

Ingredientes do grupo 2	
Farinha normal	1½ de chávena
Bicarbonato de Soda	1 ½ colher de chá
Fermento em pó	1 ¼ colher de chá
Açúcar	½ de chávena
Sal	1 ¼ colher de chá
Utilize o programa	15 Rápido

- Preparação**
- Misture os ingredientes do grupo 1 num recipiente separado.
 - Misture os ingredientes do grupo 2 num recipiente separado.
 - Verta a mistura na forma do pão.

Pão de aveia*

Leite	1 chávena
Ovos (batidos)	2
Óleo de girassol	1 ½ colher de chá
Xarope de cana de açúcar	2 colheres de sopa
Aveia	1 chávena
Açúcar	¼ de chávena
Sal	1 colheres de sopa
Farinha normal	2 chávena
Fermento em pó	1 ½ colher de chá
Bicarbonato de Soda	1 ½ colher de chá
Utilize o programa	15 Rápido

RECEITAS PARA BOLOS* (18)

Importante
Os bolos produzidos nesta máquina não vão crescer o suficiente para encher completamente a forma, terão a altura aproximada de 55mm. O bolo normal é do tipo de bolo da Madeira que é húmido, rico e de textura densa. Podem ser necessários ajustes na receita por motivos de gosto pessoal - menos manteiga e açúcar para reduzir a doçura, menos água e/ou ovos para reduzir a humidade.

Variações
Cerejas - ½ chávena de cerejas cortadas às metades (lave minuciosamente para retirar o excesso de sumo) e deixe escorrer e secar em papel de cozinha absorvente; ou ½ chávena de frutas misturadas ou ¼ de chávena de pepitas de chocolate.
Adicione qualquer uma destas variações em último lugar na forma, sobre todos os outros ingredientes.

Bolo da Madeira*	
Ingredientes do grupo 1	
Manteiga (derretida)	¾ de chávena
Essência de baunilha	1 ¼ colher de chá
Ovos (batidos)	3 médias
Sumo de limão	2 colheres de sopa

Ingredientes do grupo 2	
Farinha normal	15/8 de chávena
Fermento em pó	2 colheres de sopa
Açúcar granulado	1 chávena
Utilize o programa	16 “Cake”

- Preparação**
- Misture os ingredientes do grupo 1 num recipiente separado.
 - Misture os ingredientes do grupo 2 num recipiente separado.
 - Combine os grupos 1 e 2 até misturados.
 - Verta a mistura na forma do pão.

Bolo de frutas*

Grupo 1 de ingredientes	
Manteiga (derretida)	¾ de chávena
Essência de baunilha	1 ¼ colher de chá
Ovos	3
Sumo de limão	2 colheres de sopa
Frutos secos misturados	5/8 de chávena

Grupo 2 de ingredientes	
Farinha normal	1 5/8 de chávena
Fermento em pó	2 colheres de sopa
Açúcar	1 chávena
Canela moída	¼ colher de chá
Noz moscada moída	¼ colher de chá
Utilize o programa	16 “Cake”

Método
Siga o método indicado para a mistura do bolo da Madeira.

Mistura para bolos *

Este programa também pode ser utilizado para a preparação de uma mistura para bolos de compra. Basta seguir as instruções na embalagem.

* Só disponível nos modelos 48319 e 48320

RECEITAS PARA SOBREMESAS* (19)

Tarte de maçã e aveia*	
Maçãs médias cortadas (sem casca e sem caroço)	6
Sumo de limão	1 colheres de sopa
Açúcar amarelo	½ de chávena
Farinha comum	½ de chávena
Aveia de preparação fácil	1/3 de chávena
Manteiga ou margarina, amolecida	6 colheres de sopa
Utilize o programa	17 Sobremesas

Arroz doce à moda antiga*	
Ovos ligeiramente batidos	3
Natas	1¾ de chávena
Arroz cozinhado	1½ de chávena
Açúcar	½ de chávena
Passas (opcional)	½ de chávena
Essência de baunilha	1 colheres de sopa
Canela ou noz moscada	1 colheres de sopa
Utilize o programa	17 Sobremesas

Nota: esta é a forma tradicional e mais adequada para fazer arroz doce. Com uma massa de arroz cremoso e uma camada dourada com um toque de canela. Um verdadeiro mimo!

* Só disponível nos modelos 48319 e 48320

Linha de apoio

Se houver qualquer problema com o seu aparelho, não hesite em contactar-nos.

Poderemos provavelmente ajudá-lo mais do que a loja onde adquiriu o aparelho. Tenha os seguintes dados disponíveis, de modo a que a nossa equipa possa resolver rapidamente o seu problema.

- Nome do produto.
- Número do modelo, conforme indicado na parte inferior do aparelho.
- Número de série, conforme indicado na parte inferior do aparelho.

Web site

Também poderá contactar-nos através do nosso Web site ou visitar o site para procurar e comprar aparelhos, peças e acessórios da vasta gama Morphy Richards.

www.morphyrichards.com

A SUA GARANTIA DE DOIS ANOS

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

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

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

N.º do modelo

N.º de série

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

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

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

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

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

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

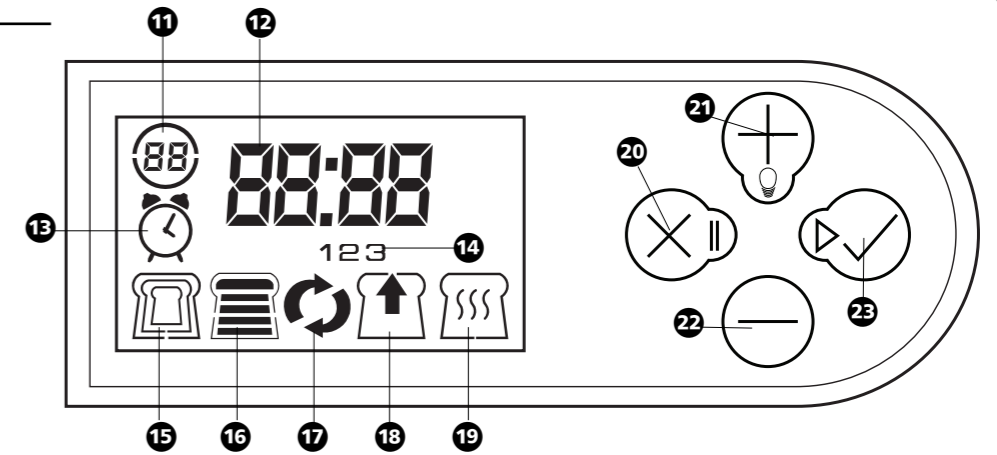
A Morphy Richards ou o distribuidor local não serão obrigados a substituir ou reparar artigos sob os termos da garantia quando:

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

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

Kontrolpanel og LCD-skærm

- 11 Programnummer
- 12 Tilberedningstid
- 15 Brødstørrelser
- 16 Skorpeindstillinger
- 20 Gå tilbage/Annuller/Pause
- 21 Forøg/lampe
- 22 Reducér
- 23 Acceptér/Start



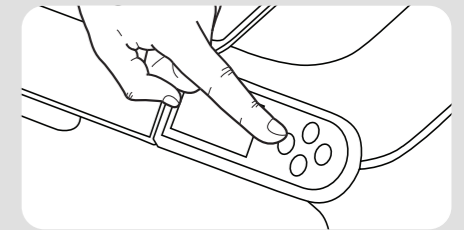
Kun de relevante knapper vises her. Se "Funktioner" for at få en komplet liste.

Når du tænder for bagemaskinen, vises oplysningerne for et standardprogram automatisk på skærmen. Standardprogrammet er til fremstilling af et almindeligt hvidt brød eller grahamsbrød ca. 900 g på program 1 med den 3. mellemste skorpeindstilling, som tager 3 timer. Hvis det er programmet, som du vil bruge, skal du, efter at have tilsat ingredienserne (i den rigtige rækkefølge) trykke på knappen "Acceptér/Start" 23 og holde den nede i ca. 3 sekunder, og bagemaskinen begynder at bage dit brød. Hvis du vil vælge et andet program, skal du følge nedenstående trin.

1

Sådan vælges programmet:

Når der tændes for bagemaskinen, vises standardprogrammet, som ovenfor, på skærmen. Hvis du vil vælge et alternativt program, skal du bruge knapperne "Forøg" 21 og "Reducér" 22, indtil det ønskede programnummer vises i øverste venstre hjørne af skærmen 11 - se "Programbeskrivelser". Tilberedningstiden for det valgte program vises automatisk på skærmen 12.



DK

2

Sådan vælges brødstørrelsen:

Når du har valgt det ønskede program, skal du trykke på knappen "Acceptér/Start" 23. "Brødstørrelse"-ikonet 15 lyser. Dette indstilles automatisk til ca. 900 g brødstillingen. Hvis du vil vælge en anden brødstørrelse, skal du bruge knapperne "Forøg" 21 og "Reducér" 22. Kun de brødstørrelser, der findes til det valgte program, vises.

	Ca. 450 g brød (udvalgte programmer)
	Ca. 680 g brød
	Ca. 900 g brød

3

Sådan vælges skorpeindstillingen:

Når du har valgt brødstørrelsen, skal du trykke på knappen "Acceptér/Start" 23. "Skorpeindstilling"-ikonet 16 lyser derefter. Dette indstilles automatisk til indstilling 3 mellem. Hvis du vil vælge en mørkere eller lysere skorpeindstilling, skal du bruge knapperne "Forøg" 21 og "Reducér" 22. Hvis du vil bage brødet, skal du trykke på knappen "Acceptér/Start" 23 og holde den nede i ca. 3 sekunder, bagningen starter og nedtællingsuret 17 tæller ned til nul.

Bemærk, at under bagningen dannes der kondens på den indvendige side af frugt- og nøddedispenseren. Dette er helt normalt og har ingen indflydelse på kvaliteten af brødet.

	Meget lyst
	Lyst
	Mellem
	Mørkt
	Meget mørkt

4

Slutningen af bagningen

I slutningen af bagningen, når nedtællingen på skærmen er nul, bipper bagemaskinen for at indikere, at bagningen er afsluttet. Bagemaskinen fortsætter automatisk til Hold varm-programmet. Dette kan når som helst stoppes ved at trykke på Gå tilbage/Annuller/Pause) 20



Sådan fremstiller du nemt dit eget brød...

Duften af hjemmebagt brød, der smyer sig rundt i hjemmet, er en af de rigtigt gode bageoplevelser. Brød lige fra ovnen med smeltende smør er en smagsfornemmelse, der er værd at mindes. Dette er en oplevelse, som bagemaskinen fra Morphy Richards kan give hver morgen.

Det er kun nødvendigt med en meget lille indsats, da bagemaskinen gør al arbejdet for dig.

Udover at kunne bage alle mulige slags specialbrød, inklusive fuldkorn, kan du også ælte dej til boller, pizza, kager og lave syltetoj.

Det er alt sammen let, og det smager hjemmelavet - for det er det jo.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

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

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

ADVARSEL: Fare for personskade!

VIGTIGT: Beskadigelse af apparatet!

Derudover har vi følgende sikkerhedsråd.

Placering

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og til lignende anvendelser, såsom: stuehuse, af gæster på hoteller, moteller og andre beboelssmiljøer, bed and breakfast-miljøer. Den er ikke egnet til brug i personalekøkkener i forretninger, kontorer eller på andre arbejdspladser.
- Anbring altid enheden væk fra kanten af arbejdsbordet.
- Sørg for, at apparatet bruges på en solid, flad overflade.
- Apparatet må ikke bruges udendørs eller i nærheden af vand.

Netledning

- Netledningen skal kunne nå fra stikkontakten til soklen uden, at den belaster tilslutningerne.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet, hvor et barn kan nå den.
- Før ikke ledningen hen over en åben plads, f.eks. mellem en lavsiddende kontakt og et bord.
- Før ikke ledningen henover et komfur, en brødrister eller andre varme områder, som kan beskadige ledningen.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes reparator eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.

Personlig sikkerhed

- ADVARSEL: For at beskytte mod brand, elektrisk stød og personskade må ledningen, stikket og apparatet ikke dyppes i vand eller andre væsker.**
- ADVARSEL: Varme flader må ikke berøres. Benyt altid ovnvanter eller ovnhandsker, når den varme bageform udtages. Dampåbningerne må under ingen omstændigheder tildækkes.
- ADVARSEL: Undgå kontakt med bevægelige dele.
- Vær yderst forsigtig, når et apparat med varm væske flyttes.
- Benyt ikke bagemaskinen til oplagring og stik ikke redskaber ind i den, da dette kan forårsage brand eller elektrisk stød.
- Apparatet må ikke berøres med våde eller fugtig hænder.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sansmæssig eller mental kapacitet. Det bør heller ikke anvendes af personer med manglende erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn af eller har fået instruktioner af en person med ansvar for deres sikkerhed.

Børn

- Lad aldrig børn bruge dette apparat.
- Børn er udsatte i køkkenet, især når de er uden opsyn, og der bruges husholdningsapparater eller tilberedes mad.
- Lær børn at være opmærksomme på farer i køkkenet, og advar dem om eventuelle farer ved at række op efter noget, som de ikke kan se ordentligt eller ikke bør kunne nå.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Behandling af skoldninger

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

Andre sikkerhedshensyn

- Brug ikke apparatet, hvis ledningen er ødelagt. Ledningen må kun udskiftes af Morphy Richards Ltd eller dennes repræsentant, da der kræves specialværktøj hertil. Ring til Morphy Richards' hjælpelinje, hvis du ønsker råd og vejledning.
- Brugen af tilbehør, der ikke anbefales af producenten, kan beskadige bagemaskinen.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af varmekilder, såsom gas- eller elkogeplader eller -ovne.
- For at undgå at beskadige apparatet må bageformen eller andre genstande ikke lægges oven på det.
- Brug ikke skuresvampe. Bageformen, dejkrogen, målebægeret eller -skeen må ikke komme i opvaskemaskinen.
- Hold apparat og ledning væk fra varme, direkte sollys, fugt, skarpe kanter og lignende.
- Bageformen skal være sat i, før apparatet tændes.
- Apparatet er ikke beregnet til betjening af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Tag altid stikket ud af stikdåsen, når apparatet ikke benyttes, når der sættes tilbehør i, når bagemaskinen rengøres, eller når som helst der opstår et problem. Træk i stikket, ikke ledningen.

Elektriske krav

Kontrollér, at den angivne spænding på apparatets typeskiilt svarer til husholdningens elforsyning (vekselstrøm).

ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL JORDES.

Indholdsfortegnelse

Lyn vejledning	79
Sikker hedsforskrifter	80
Elektriske krav	80
Dele	82
Om denne bagemaskine	82
Dej krog	82
Beskrivelse af programmer	82
Før første i brugtagning	82
Brug af kontrol knapperne	82
Frugt- og nø ddedispenser	83
Tænde	83
Valg af program	83
Valg af brø dstørrelse	83
Valg af skor peindstilling	83
Timer-ur	83
Bage brø det	83
Bage ikoner	83
Brø det er færdigt	83
Hold varm	83
Ind vendigt lys	83
Pause- knop	83
Bi pper	83
Stop	83
Strø malbrydelse	83
Hjem melavede programmer	84
Skor peindstilling	84
Skære og op bevare brød	84
Ved ligeholdelse og rengøring	84
Op bevaring af maskinen	84
Op nå succes fulde resultater	84
Sådan bager man	85
Brug af det rig tige mel	85
Andre ingre dienser	85
Brø dblandinger	85
Ingre diensernes temperaturer	86
Glasere	86
Pro grammere bagetider	86
Kon vertering stabel	86
Oft e stillede spørgsmål	86
F ejl finding	87
Hjælpe linje	95
Garanti	95

Opskrifter

Om opskri terne	78
Gene rel metode	87
Almindelige brød - 1	87
Almindeligt hvidt brød	87
Brød med soft kerner	88
Soft kerner 50% hvidt brød	88
Grahamsbrød	88
Italiensk brød med kry dderurter	88
Oste- og løgbrød	88
Rosinbrød	88
Sukker ri	88
Sukker- og salt fri	88
Brød med solt rrede tomater	89
Fuldkornsbrød - 2	89
Fuldkornsbrød	89
Fuldkornsbrød med kerner	89
Brød af "Granary flour"	89
"Granary" 50% hvidt	89
Sødt - 3	89
Blandt frugtbrød	89
Brød med appelsin og ty tte bær	90
Brioche	90
Sandwich - 4	90
Sandwichbrød	90
Sandwichbrød med soft kerner	90
Flute - 5	90
Flute	90
Dej - 6	90
Rund stykker af franskbrø dsdej	90
Fuldkornshvedeboller	90
Fastelavn sboller	90
Ciabatta	91
Bagels	91
Croissant	91
Sand kage	91
Syltetoj - 7	91
Marmelade	91
Orangemarmelade på dåse	92
Hind bær og æble	92
Brødblandinger - 8	92
Ret ningslinjer for brødb landing	92
Specialbrød - 9	92
Maltbrød	92
Irsk brød med bagepul ver	92
Majsbrød	92
Glutenfri - 10	92
Gluten frit brød med solt rrede tomater	92
Gluten frit brød med ost og sennep	93
Gluten fri chokoladekage*	93
Gluten fri frugt kage*	93
Hurtigbagning 1- 11	93
Hurtig bagning af lille hvidt	93
Hurtigbagning 2- 12	93
Hurtig bagning af stort hvidt	93
Ekstrabagning - 13	
Kun ekstrab agning	93
Pizza - 14	93
Pizzabund	93
Smag fuld pizzabund	93
Pasta	94
Uden hævning - 15	94
Banan- og nø ddebrød	94
Hav reg rynsbrød	94
Hjemmelavet I - 16	-
Hjemmelavet II - 17	-
Kage* - 18	94
Madeirakage*	94
Blandt frugt kage*	94
Færdig lavet kage blanding*	94
Dessert* - 19	95
O ty æble dessert*	95
Ris budding*	95

* Findes kun på modellerne 48319 og 48320

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

Softkerner 50% hvidt brød		
	680 g	900 g
Vand	1 1/8 bæger	1 1/2 bæger
Skummetmælkspulver	2 1/2 spsk.	4 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	2 1/2 spsk.
Sukker	2 1/4 spsk.	3 spsk.
Salt	1 1/4 tsk.	2 tsk.
Mel af hårdt malet hvede med softkerner	1 1/2 bæger	2 bæger
Mel af hårdt malet hvede	1 1/2 bæger	2 bæger
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 tsk.
Brug indstilling	1 Almindeligt	

Grahamsbrød			
	450 g	680 g	900 g
Vand	3/4 bæger	1 bæger	1 1/3 bæger
Skummetmælkspulver	1 1/2 spsk.	2 spsk.	3 spsk.
Solsikkeolie	1 1/2 spsk.	2 spsk.	3 spsk.
Sukker	2 1/2 spsk.	2 1/2 spsk.	3 1/2 spsk.
Salt	1 tsk.	1 1/4 tsk.	2 tsk.
Mørkt mel af malet hård hvede	2 bæger	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 1/4 tsk.	1 1/4 tsk.
Brug indstilling	1 Almindeligt		

Italiensk brød med krydderurter		
	680 g	900 g
Vand	1 1/8 bæger	1 1/2 bæger
Skummetmælkspulver	2 1/2 spsk.	3 spsk.
Solsikkeolie	2 1/2 spsk.	3 spsk.
Sukker	2 1/4 spsk.	2 1/2 spsk.
Salt	1 1/2 tsk.	2 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger	4 bæger
Tørret merian	1 1/2 tsk.	2 tsk.
Tørret basilikum	1 1/2 tsk.	2 tsk.
Tørret timian	1 1/2 tsk.	2 tsk.
Hurtiggærende gær	1 1/4 tsk.	1 1/2 tsk.
Brug indstilling	1 Almindeligt	

Oste- og løgbrød		
	680 g	900 g
Vand	1 bæger	1 1/4 bæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.	2 1/2 spsk.
Sukker	1 spsk.	2 spsk.
Salt	1/2 tsk.	1 tsk.
Løgpulver	1 1/2 spsk.	2 spsk.
Modnet reven cheddarost	1 bæger	1 1/2 bæger
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	1 1/2 tsk.	1 3/4 tsk.
Brug indstilling	1 Almindeligt	

Vi anbefaler at bruge den lyseste skorpeindstilling til ost- og løgbrød.

Rosinbrød		
	680 g	900 g
Vand	1 1/4 bæger	1 1/2 bæger
Skummetmælkspulver	3 spsk.	4 spsk.
Solsikkeolie	3 spsk.	4 spsk.
Sukker	1 spsk.	2 spsk.
Salt	1 1/2 tsk.	2 tsk.
Kanel	3/4 tsk.	1 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 1/4 tsk.
Rosiner*	5/8 bæger	3/4 bæger
Benyt indstilling	1 Almindeligt	

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

Sukkerfrit brød			
	450 g	680 g	900 g
Varmt vand (45°C)	3/4 bæger	1 1/8 bæger	1 1/2 bæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.	2 1/2 spsk.	4 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	2 1/2 spsk.	4 spsk.
Sødemiddel	1 1/4 spsk.	2 1/4 spsk.	3 spsk.
Salt	1 tsk.	1 1/4 tsk.	2 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	2 bæger	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 1/4 tsk.	1 1/4 tsk.
Benyt indstilling	1 Almindeligt		

Sukker- og saltfrit brød			
	450 g	680 g	900 g
Varmt vand (45°C)	3/4 bæger	1 1/8 bæger	1 1/2 bæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.	2 1/2 spsk.	4 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	2 1/2 spsk.	4 spsk.
Mel af hårdt malet hvede	2 bæger	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 1/4 tsk.	1 1/4 tsk.
Benyt indstilling	1 Almindeligt		

Dette brød kan tilsættes andre smagsstoffer. Tilsæt 1/2 tsk. krydderi efter eget valg (blandede krydderurter, sort peber osv.)

Brød med soltørrede tomater		
	680 g	900 g
Vand	1 bæger	1 1/3 bæger
Skummetmælkspulver	2 1/2 spsk.	3 spsk.
Solsikkeolie	2 1/4 spsk.	3 spsk.
Sukker	2 1/4 spsk.	3 spsk.
Salt	1 1/4 tsk.	1 1/2 tsk.
Tørrede, blandede urter	1 1/2 tsk.	2 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	1 1/4 tsk.	1 1/2 tsk.
Soltørrede tomater	3/8 bæger	1/2 bæger
Benyt indstilling	1 Almindeligt	

OPSKRIFTER TIL FULDKORNSBRØD (2)		
Fuldkornsbrød		
	680 g	900 g
Vand	1 1/8 bæger	1 5/8 bæger
Skummetmælkspulver	1 1/2 spsk.	3 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	3 spsk.
Puddersukker	2 1/2 spsk.	2 1/2 spsk.
Salt	1 1/4 tsk.	1 1/2 tsk.
Mel af fuldkornshvede	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	3/4 tsk.	3/4 tsk.
C-vitaminpiller (knust)	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Benyt indstilling	2 Fuldkorn	

Fuldkornsbrød med kerner		
	680 g	900 g
Vand	1 1/8 bæger	1 5/8 bæger
Skummetmælkspulver	1 1/2 spsk.	3 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	3 spsk.
Puddersukker	2 1/2 spsk.	2 1/2 spsk.
Salt	1 1/4 tsk.	1 1/2 tsk.
Mel af fuldkornshvede	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	3/4 tsk.	3/4 tsk.
C-vitaminpiller (knust)	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Solsikkekerner †	1 tsk.	2 tsk.
Græskarkerner †	1 tsk.	2 tsk.
Sesamfrø †	1 tsk.	2 tsk.
Benyt indstilling	2 Fuldkorn	

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

Brød af "Granary flour"		
	680 g	900 g
Vand	1 bæger	1 1/2 bæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.	3 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	3 spsk.
Brun farin	2 1/2 spsk.	5 spsk.
Salt	1 1/4 tsk.	2 tsk.
Mørkt brødmel fra "Granary flour"	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	3/4 tsk.	3/4 tsk.
*C-vitaminpille	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Benyt indstilling	2 Fuldkorn	

* Alternativ: Ved at komme en C-vitaminpille i, kan brødets hævningsforbedres. Pillen knuses mellem 2 teskeer og tilsættes.

"Granary" 50% hvidt		
	680 g	900 g
Vand	1 bæger	1 1/2 bæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.	3 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	3 spsk.
Brun farin	2 1/2 spsk.	5 spsk.
Salt	1 1/4 tsk.	2 tsk.
Mørkt brødmel fra "Granary flour"	1 1/2 bæger	2 bæger
Mel af hårdt malet hvede	1 1/2 bæger	2 bæger
Hurtiggærende gær	3/4 tsk.	3/4 tsk.
*C-vitaminpille	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Benyt indstilling	2 Fuldkorn	

* Alternativ: Ved at komme en C-vitaminpille i, kan brødets hævningsforbedres. Pillen knuses mellem 2 teskeer og tilsættes.

OPSKRIFTER TIL SØDE BRØD (3)			
Blandet frugtbrød			
	450 g	680 g	900 g
Vand	3/4 bæger	1 1/8 bæger	1 1/3 bæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.	2 1/2 spsk.	3 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	2 1/2 spsk.	3 spsk.
Sukker	2 spsk.	3 spsk.	3 spsk.
Salt	1 tsk.	1 1/4 tsk.	1 1/2 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	2 bæger	3 bæger	4 bæger
Muskat	1/2 tsk.	3/4 tsk.	1 tsk.
Hurtiggærende gær	3/4 tsk.	1 tsk.	1 tsk.
Tørret, blandet frugt †	1/4 bæger	1/2 bæger	2/3 bæger
Benyt indstilling	3 Sædt		

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



Brød med appelsin og tyttebær			
	450 g	680 g	900 g
Vand	½ bæger	6/8 bæger	1 bæger
Appelsinjuice	½ bæger	1/3 bæger	1/3 bæger
Appelsinskal	2	2	2
Skummetmælkspulver	2 spsk.	2 ½ spsk.	3 spsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	2 ½ spsk.	3 spsk.
Sukker	5 spsk.	3 spsk.	3 spsk.
Salt	1 tsk.	1 ¼ tsk.	1 ½ tsk.
Mel af hårdt malet hvede	2 bæger	3 bæger	4 bæger
Muskat	½ tsk.	¾ tsk.	1 tsk.
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 tsk.	1 tsk.
Tørrede tyttebær †	¼ bæger	½ bæger	2/3 bæger
Benyt indstilling	3 Sødt		

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

Brioche		
	680 g	900 g
Æg	3 mellemstort	3 store
Smør (smeltet)	½ bæger	¾ bæger
Mælk	1/3 bæger	½ bæger
Vand	3 spsk.	4 spsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger	4 bæger
Salt	¾ tsk.	1 tsk.
Sukker	2 spsk.	3 spsk.
Gær	1 ½ tsk.	1 ½ tsk.
Benyt indstilling	3 Sødt	

OPSKRIFTER PÅ SANDWICHBRØD (4)

Sandwichbrød		
	680 g	900 g
Vand	1 1/16 bæger	1 1/3 bæger
Blød margarine eller blødt smør	1 ½ spsk.	2 spsk.
Salt	½ tsk.	1 tsk.
Skummetmælkspulver	1 ½ spsk.	2 spsk.
Sukker	3 spsk.	3 ½ spsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	¾ tsk.	1 tsk.
Benyt indstilling	4 sandwich	

sandwichbrød med softkerner

	680 g	900 g
Vand	1 1/16 bæger	1 1/3 bæger
Smør (smeltet)	1 ½ spsk.	2 spsk.
Salt	½ tsk.	1 tsk.
Skummetmælkspulver	1 ½ spsk.	2 spsk.
Sukker	3 spsk.	3 ½ spsk.
Mel af hårdt malet hvede med softkerner	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	¾ tsk.	1 tsk.
Benyt indstilling	4 sandwich	

OPSKRIFTER PÅ FLUTES (5)

Flute			
	450 g	680 g	900 g
Vand	¾ bæger	1 bæger	1 ¼ bæger
Skummetmælkspulver	1 ½ spsk.	2 spsk.	2 ½ spsk.
Sukker	¾ spsk.	1 spsk.	1 ¼ spsk.
Salt	1 tsk.	1 tsk.	1 ¼ tsk.
Solsikkeolie	1 spsk.	1 spsk.	1 ½ spsk.
Mel af hårdt malet hvede	2 bæger	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 tsk.	1 ¼ tsk.
Benyt indstilling	5 Flutes		

DEJOPSKRIFTER (6)

Rundstykker af franskbrødsdej	
Vand	1 ¼ bæger
Skummetmælkspulver	1 spsk.
Smør (smeltet)	2 spsk.
Sukker	2 spsk.
Salt	1 ½ tsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 ¼ bæger
Hurtiggærende gær	1 ½ tsk.
Benyt indstilling	6 Dej

Fremgangsmåde

- Ælt dejen, og form den til 6 rundstykker.
- Læg den på en smurt bageplade.
- Pensl let med smeltet smør.
- Dæk den til i 20-25 minutter.
- Lad dem hæve til dobbelt størrelse, og pensl, hvis det er nødvendigt.
- Bages i ovn i ca. 15-20 minutter ved 190°C.

Fuldkornshvedeboller

Vand	1 ¼ bæger
Skummetmælkspulver	2 spsk.
Smør (smeltet)	2 spsk.
Honning	2 spsk.
Puddersukker	1 spsk.
Salt	1 ½ tsk.
Mel af hård fuldkornshvede	3 ¼ bæger
Hurtiggærende gær	1 ½ tsk.
Benyt indstilling	6 Dej

Metode

Følg fremgangsmåden for rundstykker.

Fastelavnsboller	
Vand	1 bæger
Smør (smeltet)	¼ bæger
Sukker	¼ bæger
Æg (piskede)	1
Salt	1 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 ¾ bæger
Hurtiggærende gær	2 tsk.
Kanel	1 tsk.
Muskat	¼ tsk.
Rosiner	1 bæger
Benyt indstilling	6 Dej

Fremgangsmåde

- Deles i 8-12 stykker. Formes og trykkes let sammen.
- Skær et kryds i toppen af hver bolle.
- Pensl med æg og mælk.
- Bollerne tildækkes og stilles til hævnig i 30 minutter.
- Bages i ovnen ved 190°C i 16-18 minutter.

Ciabatta	
Vand	1 1/3 bæger
Olivenolie	1 spsk.
Salt	1 ½ tsk.
Sukker	1 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger
Tørgær	1 ½ tsk.
Benyt indstilling	6 Dej

Fremgangsmåde

- Kom alle ingredienserne i formen, og angiv dejindstillingen.
- Placer den våde dej på et skærebæret med mel, og dæk den en skål for at hvile i 20 minutter.
- Kom lidt mel på to bageplader, og anbring halvdelen af dejen på hver plade. Kom lidt mel på, dæk dejen til, og lad den hæve i 45 minutter.
- Prik små huller i dejen, og bag den i ovnen ved 220°C i 25-30 minutter, spray med lidt vand hver 5. minut for at gøre skorpen sprød.

Bagels	
Varmt vand	1 1/8 bæger
Vegetabilsk olie	2 tsk.
Sukker	1 spsk.
Salt	2 tsk.
Mel af hårdt malet hvede	4 bæger
Hurtiggærende gær	1 tsk.
Benyt indstilling	6 Dej

Fremgangsmåde

- Kom alle ingredienserne i formen, og angiv dejindstillingen.
- Dejen vil blive fast.
- Skær den i 10-12 boller, og rul dem pølseformet, form en ring og luk enderne.
- Placer på en plade, de er smurt med olie, dæk til, og lad dejen hæve i 20 minutter.
- Kog bagels i sukkervand i 1 minut, og vend dem halvejs i processen.
- Placer på en plade, og bag i ovnen ved 220°C i 20 minutter, og vend én gang.

Croissant	
Mælk	1 bæger
Æg	1
Smør	25 g
Salt	1 ½ tsk.
Sukker	4 tsk.
Hvidt brødmel	3 ½ bæger
Hurtiggærende gær	1 ½ tsk.
Benyt indstilling	6 Dej

Fremgangsmåde

- Rul dejen ud i en rektangel.
- Anbring 250 g smør på den ene side, og fold den anden siden henover, luk enderne.
- Rul dejen ud til et rektangel, fold højre tredjedel ind mod midten, og fold derefter den venstre tredjedel. Luk enderne, og vikl husholdningsfilm omkring, afkøl dem i 20 minutter.
- Gentag trin 3 (rul ud, fold og afkøl) yderligere to gange.
- Rul et langt rektangel ud, og skær i trekanter. Rul i croissant-form, og lad dem hæve i 30 minutter.
- Pensl med æg og mælk, og bag dem i 15-20 minutter ved 200°C

Sandkager	
Varmt vand	1 bæger
Smør (smeltet)	50 g
Salt	1 tsk.
Sukker	50 g
Tørmælk	2 spsk.
Blandet krydderi	1 tsk.
Hvidt brødmel	400 g
Tørgær	1 tsk.
Korender	2/3 bæger

Fremgangsmåde

- Kom alle ingredienserne i bagemaskinen undtagen korender, og sæt den til dejindstillingen.
- Når dejen er færdig, æltes korenderne i.
- Form dejen til 8-10 boller, anbring dem på smurt bagepapir, og lad dem hæve i 30 minutter.
- Bag ved 200°C i 15-20 minutter, indtil de er gyldenbrune.

OPSKRIFTER PÅ SYLTETØJ (7)

Marmelade	
Saft fra appelsiner	3 af mellemstørrelse
Revet appelsinskal	2
Syltesukker	1 bæger
Vand	1 spsk.
Om nødvendigt pektin	2 tsk.
Brug indstilling	7 Syltetøj

Kommentarer

- Glassene varmes op, før de fyldes.
- Brug ekstra bagetid efter behov, afhængig af hvordan marmeladen stivner og appelsinernes størrelse.
- Tag bladet ud med en tang, før marmeladen hældes på glassene.
- Løft ikke låget, mens der blandes.
- Der bør bruges appelsiner fra Sevilla til marmeladen, men de fås kun i januar måned. Hvis der bruges andre appelsiner, skal der tilføjes ekstra pektin for at gøre marmeladen tykkere.
- Denne opskrift giver nok til 1 mellemstort glas (400 g).

Marmelade fra appelsiner på dåse	
Seville appelsiner ”som mor lavede dem”	1 dåse (850 g)
Syltesukker	1,8 kg
Vand	425 ml
Brug indstilling	7 Syltetøj

- Når syltetøjsprogrammet er afsluttet, sættes blandingen på Ekstrabagning i 30 minutter, eller indtil blandingen er ved sætningspunktet.
- Læg lidt syltetøj på en tallerken for at køle af, træk derefter din finger gennem overfladen for at få en smagsprøve. Hvis marmeladeblandingen danner furer, er den færdig.

Hindbær og æble-syltetøj	
Frosne hindbær*	2 bæger
Hakkede madæbler (skrællede og udkerne de)	1 bæger
Sukker til syltetøj	1 bæger
Citronsaft	3 spsk.
Brug indstilling	7 Syltetøj

- Afvej før optøning**

Kommentarer

 - Glassene varmes op, før de fyldes.
 - Brug en tang til at fjerne omrøreren med, før der hældes på glas.

BRØDBLANDINGER (8)

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

- Der kan i øjeblikket fås to typer brødblandinger.
- Vand tilsættes. Disse blandinger er klar til brug, og de indeholder alle de nødvendige ingredienser også gær. Du skal kun tilføje vand.
 - VIGTIGT:** Følg vejledningen på posen, da nogle har et gærindhold over det normale, hvilket kunne medføre for stor hævning i formen. Der må maksimalt bruges 3 bæger blanding.
 - Disse blandinger er tilbøjelige til at hæve for meget og så falde sammen, når vejret er varmt og fugtigt. Eftersom blandingerne er fuldblandinger, kan vi ikke rådgive om tilpasning, som vi kan med vore egne opskrifter. Bag, mens det er køligst, og brug vand, der ligger på 21°-28°C.
 - Tilsæt kun mel og vand

Disse blandinger består af de nødvendige ingredienser i separate poser.

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

OPSKRIFTER PÅ SPECIALBRØD (9)

Maltbrød		
	680 g	900 g
Vand	1 bæger	1 ¼ bæger
Salt	1 tsk.	1 tsk.
Solsikkeolie	2 spsk.	3 spsk.
Mærk sirup	1 ½ spsk.	2 ½ spsk.
Maltekstrakt	2 spsk.	3 spsk.
Flormel	3 bæger	4 bæger
Hurtiggærende gær	1 tsk.	1 ¼ tsk.
Sultanas*	½ bæger	¾ bæger
Brug indstilling	9 Specialiteter	

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

Irsk brød med bagepulver		
	900 g	
Kærnemælk	220 ml	
Æg (piskede)	2 af mellemstørrelse	
Olie	2 spsk.	
Husholdningsmel	3 ½ bæger	
Sukker	½ bæger	
Tvekulsurt natron	1 spsk.	
Salt	½ tsk.	
Rosiner	1 bæger	
Brug indstilling	9 Specialiteter	

Majsbrød		
	680 g	
Mælk	120 ml	
Æg (piskede)	3	
Margarine eller smør	1/3 bæger	
Sukker	¼ bæger	
Salt	1 tsk.	
Husholdningsmel	2 3/8 bæger (350 g)	
Majsmel	140 g	
Bagepulver	5 tsk.	
Brug indstilling	9 Specialiteter	

OPSKRIFTER TIL GLUTENFRI (10)

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

Mennesker, der ikke tåler gluten i deres mad (benævnes coliakipatienter), kan søge om et personligt tillæg (se § 29 i ”Lov om social service”). Glutenfrit mel kan fås i handelen, men det er dyrt!

Kontakt Morphy Richards’ hjælpelinje, websted eller din lokale distributor, der kan give flere opskrifter, hvis de er til rådighed

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

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

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

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

Glutenfrit brød med soltørrede tomater		
	680 g	
Æg	3	
Kærnemælk	284 ml	
Mælk	5 spsk.	
Citronsaft	2 tsk.	
Honning	1 ½ spsk.	
Pasta med soltørrede tomater	1 spsk.	
Soltørrede tomater (antipasta)	50 g	
Oil fra antipasta	1 spsk.	
Salt	1 tsk.	
Doves farm glutenfri hvedemel	3 ¼ bæger	
Gær	1 spsk.	
Brug indstilling	10 Glutenfri	

Glutenfrit brød med ost og sennep		
	680 g	
Æg	1	
Vand	1 1/3 bæger	
Solsikkeolie	4 spsk.	
Citronsaft	1 tsk.	
Salt	1 ½ tsk.	
Strø sukker	1 ½ spsk.	
Stærk revet cheddarost	¾ bæger	
Glutenfri sennep	1 tsk.	
Hvid glutenfri melblanding	3 bæger	
Xanthan gum	1 spsk.	
Tørgær	1 spsk.	
Brug indstilling	10 Glutenfri	

Glutenfri chokoladekage*		
Blød margarine	¾ bæger	
Vaniljeessens	1 tsk.	
Æg (piskede)	3	
Citronsaft	2 tsk.	
Vand	¼ bæger	
Hvid glutenfri melblanding	1 ¾ bæger	
Glutenfri bagepulver	2 tsk.	
Glutenfrit kakao	2 spsk.	
Brug indstilling	16 Kage	

Glutenfri frugtkage*		
Lys brun farin	¾ bæger	
Blødt smør	¾ bæger	
Æg	3	
Citronsaft	1 spsk.	
Mælk	1 spsk.	
Tørret, blandet frugt	2/3 bæger	
Hvid glutenfri melblanding	2 bæger	
Glutenfri bagepulver	1 spsk.	
Glutenfri blandet krydderi	½ tsk.	
Brug indstilling	16 Kage	

* Findes kun på modellerne 48319 og 48320

OPSKRIFTER PÅ HURTIGBAGNING, LILLE (11)		
Hurtigbagning af lille hvidt		
	680 g	
Vand	11/8 bæger	
Skummetmælkpulver	2 spsk.	
Salt	1 tsk.	
Sukker	4 tsk.	
Solsikkeolie	2 spsk.	
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger	
Hurtiggærende gær	3 tsk.	
Brug indstilling	11 Fastbake (Hurtigbagning)	

OPSKRIFTER PÅ HURTIGBAGNING, STOR (12)		
Hurtigbagning af stort hvidt		
	900 g	
Vand	1 ½ bæger	
Skummetmælkpulver	3 spsk.	
Salt	1 ½ tsk.	
Sukker	5 tsk.	
Solsikkeolie	3 spsk.	
Mel af hårdt malet hvede	4 bæger	
Hurtiggærende gær	3 tsk.	
Brug indstilling	12 Fastbake (Hurtigbagning)	

OPSKRIFTER PÅ PIZZA DEJ* (14)		
Pizzabund*		
Vand	1 bæger	
Sukker	2 spsk.	
Salt	½ tsk.	
Olie	3 spsk.	
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger	
Hurtiggærende gær	2 tsk.	
Brug indstilling	14 Pizzadej	

- Fremgangsmåde**

- Ovnen forvarmes.
 - Form dejen i en flad rund form. Læg den på en smurt bageplade. Pensles let med olie.
 - Dækkes til og hæver i 15 minutter.
 - Det ønskede fyld kommer i.
 - Bages ved ca. 200°C, indtil det er gyldenbrunt.

Krydret pizzadej*		
Vand	1 bæger	
Sukker	2 spsk.	
Salt	½ tsk.	
Hvidløgs puré	1 tsk.	
Blandede krydderurter	2 tsk.	
Olie	3 spsk.	
Mel af hårdt malet hvede	3 bæger	
Hurtiggærende gær	2 tsk.	
Brug indstilling	14 Pizzadej	

- Fremgangsmåde**

- Ovnen forvarmes.
 - Form dejen i en flad rund form. Læg den på en smurt bageplade. Pensles let med olie.
 - Dækkes til og hæver i 15 minutter.
 - Det ønskede fyld kommer i.
 - Bages ved ca. 200°C, indtil den er gyldenbrunt.



Pasta*	
Flormel	2 bæger
Æg (piskede)	2
Salt	1 ½ tsk.
Vegetabilsk olie	2 tsk.
Vand (mere efter behov)	2 spsk.
Brug indstilling	14 Pizzadej

Fremgangsmåde

- Kom alle ingredienserne i formen
- Sæt indstillingen til pizzadej, tilsæt ingredienserne, rør rundt med en spatel og tilsæt mere vand for at binde dejen, hvis det er nødvendigt.
- Når dejen former sig til en blød kugle, er den færdig.
- Efter æltningen rulles dejen ud, brug derefter en pastamaskine, eller skær dejen i de ønskede former.
- Koges i vand i 7-10 minutter.

* Findes kun på modellerne 48319 og 48320

OPSKRIFTER PÅ BRØD UDEN HÆVNING (15)

Banan- og nøddebrød*

Ingrediensgruppe 1	
Smør (smeltet)	2 spsk.
Mælk	1 spsk.
Moset banan	1 bæger
Æg (pisket)	1
Valnødder (hakkede)	½ bæger
Citronskal	1 tsk.

Ingrediensgruppe 2	
Flormel	1 ½ bæger
Tvekulsurt natron	½ tsk.
Bagepulver	¼ tsk.
Sukker	½ bæger
Salt	¼ tsk.
Brug indstilling	15 Uden hævning

Fremgangsmåde

- Bland gruppe 1 sammen i en skål for sig.
- Bland gruppe 2 sammen i en anden skål.
- Fyld blandingen i bageformen.

Havregrynsbrød*

Mælk	1 bæger
Æg (piskede)	2
Solsikkeolie	½ tsk.
Lys sirup	2 spsk.
Havregryn	1 bæger
Sukker	¼ bæger
Salt	1 tsk.

Flormel	2 bæger
Bagepulver	½ tsk.
Tvekulsurt natron	½ tsk.
Brug indstilling	15 Uden hævning

OPSKRIFTER PÅ KAGE* (18)

Vigtigt

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

Variationer

Kirsebær - ½ bæger halverede kirsebær (vaskes grundigt for at fjerne den overskydende saft), stilles til afdrypning og tørres på sugende papir, eller blandet frugt - ½ bæger eller chokoladestykker - ¼ bæger

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

Madeirakage*

Ingrediensgruppe 1	
Smør (smeltet)	¾ bæger
Vaniljeessens	¼ tsk.
Æg (piskede)	3 af mellemstørrelse
Citronsaft	2 tsk.

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

Fremgangsmåde

- Bland gruppe 1 sammen i en skål for sig.
- Gruppe 2 sigtes sammen i en separat skål.
- Saml gruppe 1 og 2, bland godt.
- Fyld blandingen i bageformen.

Kage med blandet frugt*

Ingrediensgruppe 1	
Smør (smeltet)	¾ bæger
Vaniljeessens	¼ tsk.
Æg	3
Citronsaft	2 tsk.
Tørret, blandet frugt	5/8 bæger

Ingrediensgruppe 2	
Flormel	1 5/8 bæger
Bagepulver	2 tsk.
Sukker	1 bæger
Stødt kanel	¼ tsk
Revet muskat	¼ tsk
Brug indstilling	16 Kage

Metode

Følg fremgangsmåden anført for Madeira-kageblanding.

Kageblanding*

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

* Findes kun på modellerne 48319 og 48320

OPSKRIFTER PÅ DESSERT* (19)

Æbledessert med havre*

Mellemstore madæbler skåret i tern (skrællede og udkernede)	6
Citronsaft	1 tsk.
Brun farin	½ bæger
Husholdningsmel	½ bæger
Lynkogl havre	1/3 bæger
Smør eller margarine, blødt	6 spsk.
Brug indstilling	17 Desserter

Gammeldags risengrød*

Æg (letpiskede)	3
Fløde	1 ¾ bæger
Kogte ris	1 ½ bæger
Sukker	½ bæger
Rosiner (valgfrit)	½ bæger
Vaniljeessens	1 tsk.
Kanel eller muskat	1 tsk.
Brug indstilling	17 Desserter

	
Bemærk: Dette er den gammeldags og bedste måde at lave risengrød på. Med en masse cremede ris og en tykt brunt skind med smagen af kanel. En fantastisk smag!	
* Findes kun på modellerne 48319 og 48320	

Hjælpelinje

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

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

- Produktets navn.
- Modelnummer, der findes på undersiden af maskinen.
- Serienummer, der findes på undersiden af maskinen.

Websted

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

www.morphyrichards.com

DIN TOÅRIGE GARANTI

Apparatet er dækket af en toårig reparations- eller ombytningsgaranti.

Det er vigtigt, at du gemmer kvitteringen som dokumentation for købet. Du kan hæfte kvitteringen til bagsiden af denne vejledning for fremtidig reference.

Opgiv venligst følgende numre, hvis der opstår fejl ved produktet. Du finder numrene på produktets underside.

Modelnr.
Serienr.

Alle produkter fra Morphy Richards testes individuelt, før de forlader fabrikken. Hvis det usandsynlige skulle ske, at der opstår fejl ved enheden inden for 28 dage efter købsdatoen, skal enheden returneres til den forretning, hvor den er købt, og ombyttes med en anden.

Hvis der opstår en fejl efter de første 28 dage efter købsdatoen og inden for 24 måneder fra købsdatoen, skal du kontakte den lokale distributør og give dem produktets modelnummer og serienummer eller skrive til den lokale distributør på de anførte adresser.

Du bliver bedt om at returnere produktet (forsvarligt indpakket) til nedenstående adresse sammen med en kopi af kvitteringen.

Det defekte apparat repareres eller ombyttes derefter, sædvanligvis inden for 7 arbejdsdage efter modtagelse, dog med forbehold for undtagelserne som beskrevet nedenfor (1-9).

Hvis enheden af en eller anden grund ombyttes inden for garantiperioden på to år, beregnes garantien på den nye enhed fra den oprindelige købsdato. Derfor er det vigtigt at gemme den originale kvittering eller faktura, så du kan dokumentere købsdatoen.

For at være dækket af garantiperioden på to år skal enheden have været brugt i overensstemmelse med fabrikantens anvisninger. For eksempel skal enhederne have været afkalket, ligesom filtrene skal have været holdt rene i henhold til anvisningerne.

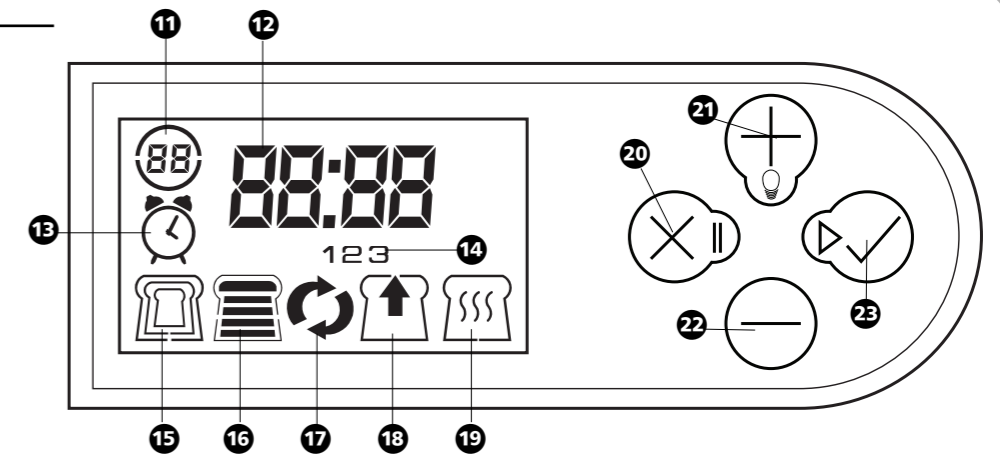
Det er ikke Morphy Richards eller den lokale distributørs ansvar at ombytte eller reparere enheden under garantiens betingelser, hvis:

- Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforsættlig brug, misbrug, forsømmelig brug eller brug uden at følge fabrikantens anbefalinger, eller hvis defekten er forårsaget af elektriske spændingsbølger eller er opstået under transport.
- Enheden er anvendt med en anden strømspænding end den, der er påtrykt produktet.
- Andre personer (ud over vores serviceafdeling eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
- Enheden har været brugt til udlejningsformål eller har været anvendt til andre formål end husholdningsbrug.
- Enheden er købt brugt.
- Morphy Richards eller den lokale distributør er ikke ansvarlig for at udføre nogen form for servicearbejde under garantien.
- Garantien omfatter ikke forbrugsvarer som poser, filtre og glaskarafler.
- Batterier og skade fra lækage er ikke dækket af garantien.
- Filtrene ikke er blevet rengjorte og udskiftet som specificeret.

Denne garanti overdrager ikke nogen rettigheder ud over dem, der udtrykkeligt er beskrevet ovenfor, og dækker ikke krav i forbindelse med følgetab eller -skader. Denne garanti tilbydes som en ekstra fordel og påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder som forbruger.

Panel sterowania i wyświetlacz

- 11 Numer programu
- 12 Czas cyklu
- 15 Wielkość bochenka
- 16 Ustawienie przyrumienienia
- 20 Wróć/anuluj/pauza
- 21 Zwiększ/włącz oświetlenie
- 22 Zmniejsz
- 23 Zatwierdź/start



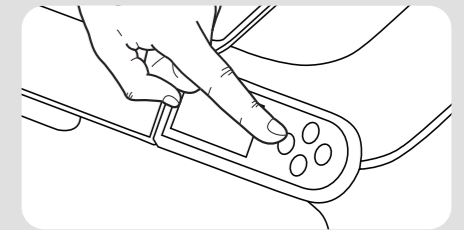
Zostały przedstawione jedynie wymagane elementy sterowania. Kompletną listę elementów można znaleźć w rozdział „Wyposażenie”.

Po włączeniu automatu do pieczenia chleba, informacje o domyślnym programie automatycznie pojawiają się na wyświetlaczu. Domyślnym programem jest wypiek podstawowego jasnego lub ciemnego bochenka 1 kg z programem 1, z 3. średnim poziomem przyrumienienia, który trwa 3 godziny. Jeśli chcesz użyć tego programu, wtedy po dodaniu składników (w odpowiedniej kolejności) naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy przycisk „Zatwierdź/start” ? – automat do pieczenia chleba rozpocznie wypiek chleba. Jeśli chcesz wybrać inny program, wykonaj poniższe czynności.

1

Aby wybrać program:

Po włączeniu automatu do pieczenia chleba, na wyświetlaczu pojawiają się informacje programu przedstawionego powyżej. Aby wybrać alternatywny program użyj przycisku „Zwiększ” 21 i „Zmniejsz” 22, aż w górnym lewym rogu wyświetlacza pojawi się numer wymaganego programu 11 – patrz rozdział „Opisy programów”. Czas cyklu wybranego programu automatycznie pojawi się na wyświetlaczu 12.



PL

2

Aby wybrać wielkość bochenka:

Po wybraniu programu, który ma być użyty, naciśnij przycisk „Zatwierdź/Start” 23. Zaświeci się ikona „Wielkość bochenka” 15. Automatycznie zostanie wybrane ustawienie 1 kg. Aby wybrać inną wielkość bochenka, naciśnij przycisk „Zwiększ” 21 lub „Zmniejsz” 22. Pojawią się jedynie wielkości bochenka dostępne dla wybranego programu.

	Bochenek 0,45 kg (wybrane programy)
	Bochenek 0,68 kg
	Bochenek 0,9 kg

3

Wybór ustawienia zarumienienia:

Po wybraniu wielkości bochenka naciśnij przycisk „Zatwierdź/Start” 23. Zaświeci się ikona „Ustawienie zarumienienia” 16. Automatycznie zostanie ustawiona opcja 3 średnia. Aby wybrać mocniejsze lub słabsze zarumienienie, naciśnij przycisk „Zwiększ” 21 lub „Zmniejsz” 22. Aby rozpocząć wypiek chleba, naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy przycisk „Zatwierdź/Start” 23 – rozpocznie się proces pieczenia i zegar 12 rozpocznie odliczanie czasu do zera.

Podczas procesu pieczenia po wewnętrznej stronie dozownika owoców i orzechów pojawi się para wodna. Jest to całkowicie normalne zjawisko i nie wpływa na jakość wypieku chleba.

	Bardzo jasne
	Jasne
	Årednie
	Ciemne
	Bardzo ciemne

4

Zakończenie procesu pieczenia

Po zakończeniu procesu pieczenia, gdy zegar wskaże wartość zerową, automat do pieczenia chleba wyemituje sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie procesu wypieku. Automat automatycznie przełączy się na tryb podtrzymania ciepła. Proces ten można zatrzymać naciskając w dowolnej chwili przycisk Wróć/anuluj/pauza 20.

Twój własny chleb w łatwy sposób...

Aromat własnego chleba rozchodzący się po domu jest czymś zupełnie wyjątkowym. Smak świeżo upieczonego chleba z topiącym się masłem na długo zapada w pamięci. Dzięki automatowi do pieczenia chleba firmy Morphy Richards możesz tego doświadczać każdego ranka. Pieczenie chleba nie jest w ogóle pracochłonne, ponieważ automat do pieczenia chleba wykona wszystkie czynności za Ciebie.

Poza pieczeniem różnych specjalnych rodzajów chleba, w tym chleba razowego, można również przygotowywać ciasto na bułki, pizzę i słodkie wypieki, a także dżem.

Wszystko przyrządza się łatwo i ma domowy smak — ponieważ naprawdę powstaje w domu.

ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania następujących podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Po pierwsze, istnieje ryzyko obrażeń ciała lub śmierci, po drugie – ryzyko uszkodzenia urządzenia. Stopień ryzyka oznaczono w instrukcji obsługi w następujący sposób:

OSTRZEŻENIE: Zagrożenie zdrowia i życia osób!

WAŻNE: Ryzyko uszkodzenia urządzenia!

Poniżej podajemy porady dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Lokalizacja

- To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak: gospodarstwa domowe; klienci hoteli, moteli oraz innych obiektów mieszkalnych, miejsca zakwaterowania; obiekty noclegowe oferujące posiłki.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań profesjonalnych lub przemysłowych, tzn. w kuchniach, zakładach, biurach lub innych placówkach przemysłowych.
- Zawsze umieszczaj urządzenie z dala od krawędzi blatu.
- Upewnij się, że urządzenie stoi na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu ani w pobliżu wody.

Przewód zasilający

- Po podłączeniu do gniazdka sieciowego przewód zasilający nie powinien być naprężony.
- Przewód zasilający nie może zwisać z blatu w miejscu, w którym byłby w zasięgu dziecka.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwiślał swobodnie, np. między nisko umieszczonym gniazdem a stołem.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający leżał na kuchence, tosterze ani innych gorących powierzchniach, gdzie mógłby ulec uszkodzeniu.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym producenta, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.

Bezpieczeństwo osób

- OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem oraz obrażeń ciała, nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani w żadnej innej cieczy.**
- OSTRZEŻENIE: Nie dotykaj gorących powierzchni. Wyjmując gorącą formę do pieczenia, korzystaj z rękawic kuchennych. W żadnym razie nie zasłaniaj wylotów pary.
- OSTRZEŻENIE: Unikaj styczności z ruchomymi częściami.
- Podczas przenoszenia urządzenia z gorącą zawartością należy zachować szczególną ostrożność.
- Automatu do pieczenia chleba nie należy używać do przechowywania ani wkładać do niego żadnych przyborów, ponieważ mogą one spowodować pożar lub porażenie prądem.
- Nie obsługuj urządzenia mokrymi ani wilgotnymi rękami.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby te są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Dzieci

- Nigdy nie pozwalaj dziecku na obsługę tego urządzenia.
- Dzieci narażone są na niebezpieczeństwo, szczególnie w kuchni, gdy pozostawione bez nadzoru przebywają w pobliżu pracującego sprzętu kuchennego lub gotujących się potraw.
- Dzieci należy pouczyć o zagrożeniach występujących w kuchni oraz ostrzec je przed niebezpieczeństwami związanymi z sięganiem tam, gdzie nie widzą dokładnie wszystkiego lub gdzie nie powinny sięgać.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Pierwsza pomoc przy oparzeniach

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

Inne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Jeśli przewód zasilający urządzenia ulegnie uszkodzeniu, nie korzystaj z niego. Przewód może wymienić tylko firma Morphy Richards Ltd lub jej przedstawiciel, ponieważ wymagane są do tego specjalne narzędzia. W celu uzyskania porady zadzwoni na infolinię firmy Morphy Richards.
- Korzystanie z dodatkowych przystawek niezalecanych przez producenta może doprowadzić do uszkodzenia automatu do pieczenia chleba.
- Nie umieszczaj urządzenia na ani w pobliżu źródła ciepła, takich jak kuchenki lub palniki gazowe albo elektryczne.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie stawiaj na nim formy do pieczenia ani żadnych innych przedmiotów.
- Do mycia nie używaj zmywaków drucianych. Formy do pieczenia, mieszadła, kubka pomiarowego ani łyżek pomiarowych nie myj w zmywarce.
- Urządzenie i przewód zasilający powinny znajdować się z dala od miejsc o wysokiej temperaturze, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci, ostrych krawędzi itp.
- Forma do pieczenia musi być włożona na właściwe miejsce przed włączeniem urządzenia.
- Do urządzenia nie może być podłączony zewnętrzny wyłącznik czasowy lub system zdalnego sterowania.
- Zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, podczas zakładania przystawek lub czyszczenia urządzenia albo w razie jakiegokolwiek problemu. Ciągnij za wtyczkę, nie za przewód.

Wymagania elektryczne

Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu gniazda elektrycznego, które doprowadza prąd przemienny.

OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE WYMAGA UZIEMIENIA.

Spis treści

Skrócona instrukcja obsługi	97
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	98
Wymogi elektryczne	98
Wyposażenie	100
Kilka słów o automacie do pieczenia chleba	100
Mieszadło	100
Opisy programów	100
Przed pierwszym użyciem	100
Przyciski i elementy sterowania	100
Dozownik owoców i orzechów	101
Włączenie	101
Wybór programu	101
Wybór wielkości bochenka	101
Wybór ustawienia zarumienienia	101
Czas opóźnienia	101
Wypiek chleba	101
Ikony cyklu pieczenia	101
Chleb jest gotowy	101
Podtrzymanie ciepła	101
Oświetlenie wewnętrzne	101
Przycisk pauzy	101
Sygnal dźwiękowy	101
Stop	101
Przerwa w zasilaniu	102
Programy domowe	102
Ustawienie zarumienienia	102
Krojenie i przechowywanie chleba	102
Czyszczenie i konserwacja	102
Przechowywanie urządzenia	102
Udane wypieki	102
Podstawowe informacje o wypiekach	103
Stosowanie odpowiedniej mąki	103
Inne składniki	103
Mieszanki chlebowe	103
Temperatura składników	104
Polewa	104
Czasy pieczenia programów	104
Tabele przeliczania jednostek	105
Często zadawane pytania	105
Rozwiązywanie problemów	105
Infolinia	113
Gwarancja	113

Przepisy

Kilka słów o przepisach	105
Ogólna metoda	105
Chleby zwykłe – 1	105
Zwykły chleb jasny	105
Chleb miękkoziarnisty	105
Chleb jasny miękkoziarnisty 50%	106
Chleb ciemny	106
Włoski chleb ziołowy	106
Chleb serowo-cebulowy	106
Chleb z rodzynkami	106
Bez cukru	106
Bez cukru i bez soli	106
Chleb z pomidorami suszonymi na słońcu	107
Chleb razowy – 2	107
Chleb razowy	107
Chleb razowy z pestkami	107
Chleb pełnoziarnisty	107
Chleb pełnoziarnisty jasny 50%	107
Słodki – 3	107
Chleb z mieszanką owocową	108
Chleb z pomarańczą i żurawiną	108
Brioszka	108
Tosty – 4	108
Chleb tostowy	108
Miękkoziarnisty chleb tostowy	108
Chleb francuski – 5	108
Chleb francuski	108
Ciasto na wypieki – 6	108
Bułki pszenne	108
Bułki razowe	108
Buleczki cynamonowe z krzyżykiem	109
Ciabatta	109
Bagel	109
Rogalik	109
Tea cake	109
Dżemy – 7	109
Marmolada	109
Marmolada pomarańczowa z puszki	110
Dżem malinowo-jabłkowy	110
Mieszanki chlebowe – 8	110
Instrukcje dotyczące mieszanek chlebowych	110
Chleby specjalne – 9	110
Chleb słodowy	110
Irlandzki chleb maślankowy	110
Chleb kukurydziany	110
Bezglutenowy – 10	110
Chleb bezglutenowy z pomidorami suszonymi na słońcu	110
Chleb bezglutenowy serowo-musztardowy	111
Bezglutenowe ciasto czekoladowe*	111
Bezglutenowe ciasto owocowe*	111
Szybkie wypieki 1–11	111
Szybkopieczony chleb jasny, mały	111
Szybkie wypieki 2–12	111
Szybkopieczony chleb jasny, duży	111
Dodatkowe wypieki – 13	
Tylko dodatkowe wypieki	111
Pizza – 14	111
Spód pizzy	111
Smakowy spód pizzy	111
Makaron	112
Na szybko – 15	112
Chleb bananowo-orzechowy	112
Chleb z płatkami owsianymi	112
Domowe I – 16	nie dotyczy
Domowe II – 17	nie dotyczy
Ciasto* – 18	112
Ciasto madera*	112
Ciasto z mieszanką owocową*	112
Mieszanka ciasta w opakowaniu*	112
Deser* – 19	113
Budyń jabłkowo-owsiany*	113
Putting ryżowy*	113

* Dostępny jedynie w modelach 48319 i 48320

Makaron*	
Mąka zwykła	2 szklanki
Jajka (ubite)	2
Sól	1 i ½ łyżeczki
Olej roślinny	2 łyżeczki
Woda (więcej, jeśli jest wymagane)	2 łyżki
Ustawienie programu	14 Ciasto na pizzę

Sposób przyrządzenia	
1	Umieść wszystkie składniki w formie.
2	Włącz ustawienie pizzy i pomóż wymieszając składniki za pomocą łopatk i. W razie potrzeby dodaj więcej wody, aby lepiej połączyć składniki.
3	Gdy uformuje się gładka kula, oznacza to, że ciasto jest gotowe.
4	Po zakończeniu cyklu rozwałkuj ciasto i potnij je w odpowiedni sposób za pomocą maszynyki do makaronu.
5	Gotuj w wodzie przez 7-10 minut.

* Dostępny jedynie w modelach 48319 i 48320

PRZEPISY NA SZYBKI CHLEBY* (15)

Chleb bananowo-orzechowy*	
Grupa składników 1	
Masło (stopione)	2 łyżki
Mleko	1 łyżka
Rozgnieciony banan	1 szklanka
Jajko (ubite)	1
Orzechy włoskie (posiekane)	½ szklanki
Skórka cytryny	1 łyżeczka
Grupa składników 2	
Mąka zwykła	1 i ½ szklanki
Soda oczyszczona	½ łyżeczki
Proszek do pieczenia	¼ łyżeczki
Cukier	½ szklanki
Sól	¼ łyżeczki
Ustawienie programu	15 Szybkie

Sposób przyrządzenia	
1	W osobnej misce wymieszaj ze sobą składniki z grupy 1.
2	W osobnej misce wymieszaj ze sobą składniki z grupy 2.
3	Umieścić mieszankę w formie do chleba.

Chleb z płatkami owsianymi*	
Mleko	1 szklanka
Jajka (ubite)	2
Olej słonecznikowy	½ łyżeczki
Złoty syrop	2 łyżki
Płatki owsiane	1 szklanka
Cukier	¼ szklanki
Sól	1 łyżeczka
Mąka zwykła	2 szklanki
Proszek do pieczenia	½ łyżeczki
Soda oczyszczona	½ łyżeczki
Ustawienie programu	15 Szybkie

PRZEPISY NA CIASTO DO WYPIEKÓW* (18)

Ważne
Ciasta pieczone w tym automacie po wyrośnięciu nie wypiehają formy całkowicie, lecz mają około 55 mm wysokości. Typowe ciasto to madera – wilgotne, bogate w smaku i gęste. Osobiste upodobania smakowe mogą wymagać drobnych korekt w przepisie – zmniejszenie ilości masła i cukru powoduje złagodzenie smaku, a zmniejszenie ilości wody i/lub jajek daje ciasto mniej wilgotne.

Warianty
Wiśnie – ½ kubka połówek wiśni (dobrze je umyj, aby usunąć nadmiar soku, i pozostaw do wyschnięcia na chłonnym papierze)lub mieszanka owoców (½ kubka) albo wiórków czekoladowych (¼ kubka).
Aby uzyskać dany wariant ciasta, dodaj odpowiedni składnik do formy jako ostatni, umieszczając go na pozostałych składnikach.

Ciasto madera*	
Grupa składników 1	
Masło (stopione)	¾ szklanki
Esencja waniliowa	¼ łyżeczki
Jajka (ubite)	3 średnie
Sok z cytryny	2 łyżeczki
Grupa składników 2	
Mąka zwykła	1 i 5/8 szklanki
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Cukier granulowany	1 szklanka
Ustawienie programu	16 Ciasto

Sposób przyrządzenia	
1	W osobnej misce wymieszaj ze sobą składniki z grupy 1.
2	W osobnej misce wymieszaj ze sobą składniki z grupy 2.
3	Wymieszaj ze sobą składniki z grup 1 i 2.
4	Umieścić mieszankę w formie do chleba.

Mieszane ciasto owocowe*	
Grupa składników 1	
Masło (stopione)	¾ szklanki
Esencja waniliowa	¼ łyżeczki
Jajka	3
Sok z cytryny	2 łyżeczki
Mieszanka suszonych owoców	5/8 szklanki
Grupa składników 2	
Mąka zwykła	1 i 5/8 szklanki
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Cukier	1 szklanka
Zmielony cynamon	¼ łyżeczki
Zmielona gałka muszkatołowa	¼ łyżeczki
Ustawienie programu	16 Ciasto

Sposób	
Postępuj w sposób podany dla ciasta madera.	

Mieszanka ciasta *	
Ten program może być również stosowany do przygotowania mieszanki zakupionej w sklepie. Wystarczy postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.	
* Dostępny jedynie w modelach 48319 i 48320	

PRZEPISY NA DESERY* (19)	
Budyn jabolkowo-owsiany*	
Árednie posiekane jabłka nadające się do pieczenia (obrane i wydrążone)	6
Sok z cytryny	1 łyżeczka
Brazowy cukier	½ szklanki
Mąka uniwersalna	½ szklanki
Owsianka błyskawiczna	1/3 szklanki
Masło lub margaryna, miękkie	6 łyżek
Ustawienie programu	17 Deser

Tradycyjny pudding ryżowy*	
Lekko ubite jajka	3
Ámietana	1 i ¾ szklanki
Ugotowany ryż	1 i ½ szklanki
Cukier	½ szklanki
Rodzynki (opcja)	½ szklanki
Esencja waniliowa	1 łyżeczka
Cynamon lub gałka muszkatołowa	1 łyżeczka
Ustawienie programu	17 Deser

Pamiętaj, że: jest to stara i sprawdzona metoda przygotowania puddingu ryżowego. Uzyskujemy mnóstwo kremowego ryżu i grubą brązową skórkę z nutą cynamonu. Prawdziwa ucztal	
*Dostępny jedynie w modelach 48319 i 48320	

Infolinia
W przypadku wystąpienia jakichkolwiek trudności z użytkowaniem urządzenia prosimy bez wahania dzwonić na numer infolinii.
Z pewnością będziemy mogli służyć bardziej kompetentną pomocą niż sklep, w którym został kupiony produkt. Przed wybraniem numeru telefonu prosimy przygotować następujące informacje, które pomogą naszym specjalistom w szybkiej odpowiedzi na Państwa pytania:
<ul style="list-style-type: none">Nazwa produktu. Model produktu, podany na spodzie urządzenia. Numer seryjny produktu, podany na spodzie urządzenia.

Strona internetowa
Można również skontaktować się z nami za pośrednictwem naszej strony internetowej; sprawdź naszą ofertę, zamówić urządzenia, części zamienne oraz akcesoria Morphy Richards.
www.morphyrichards.com

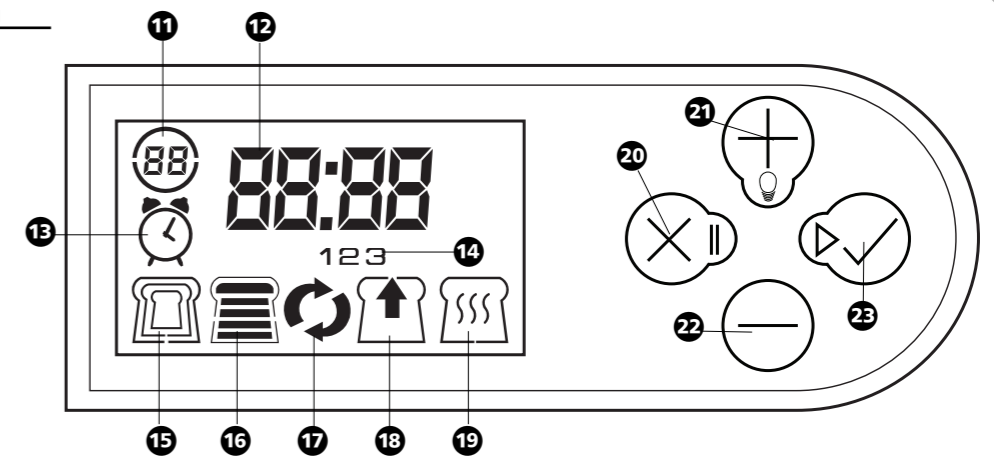
DWULET NIA GWARANCJA
Niniejsze urządzenie jest objęte dwuletnią gwarancją, upoważniającą do naprawy lub wymiany. Zachowaj paragon ze sklepu jako dowód zakupu. Aby móc skorzystać z niego w przyszłości, przymocuj swój paragon do tylnej okładki tej instrukcji za pomocą zszywacza. Jeśli urządzenie okaże się wadliwe, prosimy podać następujące informacje. Informacje umieszczone poniżej znajdują się na podstawie obudowy urządzenia.
Model Numer seryjny
Przed opuszczeniem fabryki wszystkie produkty Morphy Richards są indywidualnie testowane. Jeżeli urządzenie okaże się wadliwe, należy je zwrócić do punktu sprzedaży w ciągu 28 dni od daty zakupu, w celu wymiany.
Jeśli urządzenie okaże się wadliwe po 28 dniach, lecz przed upływem 24 miesięcy od daty zakupu, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem, podając model i numer seryjny urządzenia, lub napisać do lokalnego dystrybutora, wysyłając list na podany adres.
Zostaniesz poproszony o dostarczenie, na poniższy adres, urządzenia (w odpowiednim opakowaniu zabezpieczającym) wraz z kopią dowodu zakupu.
Jeśli powód wystąpienia wady urządzenia jest inny niż podane poniżej (1-9), zostanie ono naprawione lub wymienione oraz odesłane w ciągu 7 dni roboczych od daty otrzymania.
Jeśli z jakiegoś powodu urządzenie zostanie wymienione w ciągu 2 lat gwarancji, gwarancja nowego urządzenia będzie liczona od momentu nabycia oryginalnego produktu. Dlatego też należy zachować oryginalny paragon lub fakturę z umieszczoną datą zakupu urządzenia.
Aby dwuletnia gwarancja obowiązywała, urządzenie musi być użytkowane zgodnie z instrukcją eksploatacji wydaną przez producenta. Na przykład niektóre urządzenia muszą być regularnie odkamieniane, a filtry należy utrzymywać w czystości według zalecef producenta.
Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie dokona naprawy ani wymiany urządzenia w ramach gwarancji, jeśli:

- Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową, niewłaściwą, niedbałą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia albo jest wynikiem skoków napięcia lub niewłaściwego transportu.
- Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.
- Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
- Urządzenie było przedmiotem wypożyczenia lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.
- Urządzenie pochodzi z wtórnego rynku.
- Firma Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie wykonuje, w ramach niniejszej gwarancji, żadnych czynności serwisowych.
- Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.
- Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.
- Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.

Niniejsza gwarancja nie nadaje żadnych praw innych niż te wyraźnie określone powyżej oraz nie pokrywa roszczeń związanych ze stratami lub uszkodzeniami wynikającymi z eksploatacji urządzenia. Niniejsza gwarancja stanowi dodatkową korzyść i nie narusza praw konsumenckich użytkownika.

Панель управления и ЖК-дисплей

- 11 Номер программы
- 12 Время цикла
- 15 Размер буханки
- 16 Настройки для корочки
- 20 Возврат/отмена/пауза
- 21 Увеличить/вкл. свет
- 22 Уменьшить
- 23 Принять/пуск



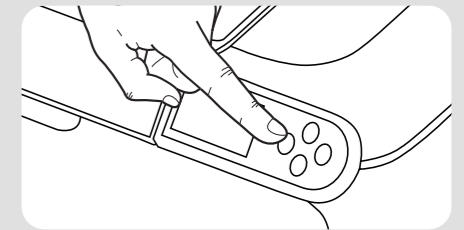
Здесь показаны только конкретные функции управления. См. 'Вид прибора' для получения полного списка.

При включении хлебопечки на экране автоматически отображаются параметры программы по умолчанию. Программа по умолчанию предполагает выпечку обычной 900 г буханки белого или серого хлеба на программе 1, с настройкой 3 для среднего цвета корочки и продолжительностью 3 часа. Если это нужная вам программа, то после закладки ингредиентов (в нужном порядке) нажмите и удерживайте кнопку 'Принять/Пуск' / около 3 секунд, после чего хлебопечка начнёт выпекать хлеб. Если вы хотите выбрать другую программу, выполните шаги, приведённые ниже.

1

Выбор программы:

После включения хлебопечки на экране отображаются параметры программы по умолчанию, пока описано выше. Чтобы выбрать другую программу, нажимайте кнопку 'Увеличить' 21 или 'Уменьшить' 22, пока нужный номер программы не появится в верхнем левом углу экрана 11 – см. 'Описание программ'. Продолжительность цикла выбранной программы автоматически отображается на экране 12.



2

Выбор размера буханки:

После выбора нужной программы нажмите кнопку 'Принять/пуск' 23. Загорится символ 'Размер буханки' 15. Автоматически устанавливается размер 900 г. Чтобы выбрать другой размер буханки, используйте кнопки 'Увеличить' 21 и 'Уменьшить' 22. Отображаются только размеры буханок, доступные для выбранной программы.

	Буханка 450 г (выбранные программы)
	Буханка 680 г
	Буханка 900 г

3

Выбор цвета корочки:

После выбора размера буханки нажмите кнопку 'Принять/пуск' 23. Загорится символ 'Цвет корочки' 16. По умолчанию выбирается средняя настройка 3. Чтобы выбрать более тёмную или светлую корочку, используйте кнопки 'Увеличить' 21 и 'Уменьшить' 22. Для запуска выпечки нажмите и удерживайте кнопку 'Принять/Пуск' 23 около 3 секунд, начнётся процесс выпечки, и таймер обратного отсчёта 12 начнёт отсчёт до нуля.

Обратите внимание, что в процессе выпекания образуется конденсат на внутренней стороне дозатора фруктов и орехов. Это абсолютно нормальное явление и не влияет на качество хлеба.

	Очень светлый
	Светлый
	Средний
	Тёмный
	Очень тёмный

4

Завершение процесса выпекания

После истечения таймера обратного отсчёта хлебопечка подаст звуковой сигнал о завершении процесса выпекания. Затем прибор автоматически переходит в программу 'Поддержание тепла'. Этот режим можно остановить в любое время, нажав кнопку 'Возврат/отмена/пауза' 20.



Выпекание хлеба в удовольствие...

Аромат домашнего хлеба, разносящийся по всему дому, гарантирует вам отличное настроение от выпечки. Хлеб, свежее выпеченный в печи, с тающим маслом - незабываемое вкусовое ощущение. Хлебобочка Morphy Richards может радовать вас этим каждое утро. От вас потребуются лишь незначительные усилия, ведь хлебобочка сделает всю работу за вас.

Помимо выпекания хлеба различных сортов, включая пшеничный хлеб из цельномолотого зерна, можно также готовить тесто для булочек, пиццы, кекса с вареньем.

Все просто и получается по-домашнему - потому что готовится дома.

Важные меры предосторожности

При пользовании любым электроприбором необходимо соблюдать элементарную осторожность.

Во-первых, неправильное использование может повлечь травму или смерть, а во-вторых, привести к повреждению прибора. Меры предосторожности в данном руководстве подразделяются на следующие две категории:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

ВАЖНО: Опасность повреждения прибора!

Кроме этого, мы предлагаем дополнительные советы по мерам предосторожности.

Размещение

- Данный прибор предназначен для использования дома и в аналогичных условиях:

в деревенских домах;

клиентами гостиниц, moteлей и в других жилых сооружениях;

при размещении по типу «номер плюс завтрак».

Прибор не предназначен для использования на профессиональных кухнях в магазинах, офисах и в других производственных условиях.

- Всегда располагайте прибор вдали от края стола.
- Используйте прибор только на прочной и ровной поверхности.
- Не используйте прибор вне помещений или около воды.

Шнур питания

- Шнур питания должен проходить без натяжений от розетки до подставки.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края рабочей поверхности, где до него может дотянуться ребенок.
- Следите за тем, чтобы шнур не проходил через открытое пространство, например, от расположенной внизу розетки к столу.
- Не допускайте того, чтобы шнур проходил над кухонной плитой, тостером или другими горячими поверхностями, которые могут повредить кабель.
- Если поврежден сетевой шнур, то во избежание опасности следует обратиться для его замены к производителю, в его сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

Личная безопасность

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание пожара, поражения электрическим током и получения травмы не погружайте провод, вилку и прибор в воду или любые другие жидкости.**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте термостойкие рукавицы или перчатки или для извлечения горячей хлебобочканой формы. Ни в коем случае не закрывайте отверстия для выпуска пара.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не прикасайтесь к движущимся частям.
- Соблюдайте осторожность при перемещении машины с горячим содержимым.
- Не используйте хлебобочканую машину для хранения и не вставляйте в нее посуду, так как это может вызвать возгорание или удар электрическим током.
- Не используйте прибор, если у вас мокрые или влажные руки.
- Использование данного прибора детьми или людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также людьми с недостаточным опытом или знаниями допускается только под присмотром лица, ответственного за безопасность, или при получении ими инструкций по использованию прибора.

Дети

- Никогда не позволяйте детям пользоваться этим прибором.
- Дети подвергаются ряду опасностей на кухне, особенно когда они оставлены без присмотра во время использования бытовых приборов или приготовления пищи.
- Объясните детям, что кухня – небезопасное место. Предупредите их о том, что опасно дотрагиваться до предметов, которые им плохо видны или которые им не следует трогать.
- Следите за детьми и не давайте им играть с прибором.

При ожоге

- Немедленно подставьте пораженный участок под холодную воду. Немедленно снимите одежду с пораженного участка, быстро обратитесь за медицинской помощью.

Другие меры предосторожности

- Не используйте прибор, если сетевой шнур поврежден. Замену шнура должен осуществлять только специалист компании Morphy Richards Ltd или уполномоченный представитель, так как необходимы специальные инструменты. Для получения консультации свяжитесь с компанией Morphy Richards по контактному телефону.
- Использование принадлежностей, не рекомендованных производителем, может вызвать повреждение хлебобочки.
- Не ставьте данный прибор на источники тепла, такие, как духовка газовой или электрической плиты или горелки.
- Во избежание повреждения прибора не ставьте на него хлебобочканую форму или другие предметы.
- Не чистите поверхность абразивными губками. Не мойте хлебобочканую форму, месильную лопасть, мерный стакан или ложку в посудомоечной машине.
- Не допускайте воздействия на прибор и кабель источников тепла, прямого солнечного света, влаги, острых кромок и т.п.
- Перед включением прибора необходимо установить хлебобочканую форму.
- Прибор не рассчитан на работу от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Всегда вынимайте вилку из розетки, когда машина не используется, при присоединении принадлежностей, чистке машины или неисправности. Тяните за вилку, а не за кабель.

Электротехнические требования

Убедитесь в том, что напряжение на табличке с паспортными данными прибора соответствует параметрам электросети в вашем доме (переменное напряжение).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ОБЕСПЕЧЬТЕ ЗАЗЕМЛЕНИЕ ДАННОГО ПРИБОРА.

Содержание

Краткая инструкция по настройке	115
Указания по безопасности	116
Электротехнические требования	116
Вид прибора	118
О хлебобочке	118
Месильная лопасть	118
Описания программ	118
Перед первым использованием	118
Использование элементов управления	118
Дозатор для фруктов и орехов	119
Включение	119
Выбор программы	119
Выбор размера буханки	119
Выбор цвета корочки	119
Таймер задержки	119
Выпекание хлеба	119
Символы циклов выпекания	119
Хлеб готов	119
Поддержание тепла	119
Внутренняя подсветка	119
Кнопка паузы	119
Звуковой сигнал	119
Остановка	119
Прерывание электропитания	119
Программы домашнего приготовления	120
Цвет корочки	120
Нарезание и хранение хлеба	120
Уход и очистка	120
Хранение прибора	120
Достижение успешных результатов	120
Понимание процесса выпекания хлеба	121
Использование правильного сорта муки	121
Другие ингредиенты	121
Хлебобочканые смеси	121
Температура ингредиентов	122
Глазирование	122
Программирование времени выпечки	122
Таблицы пересчёта	122
Вопросы и ответы	122
Устранение неисправностей	123
Служба поддержки	132
Гарантия	132

Рецепты

О рецептах	123
Общий способ	123
Основные сорта хлеба - 1	124
Основной сорт белого хлеба	124
Хлеб с мягкими зёрнами	124
50% белый хлеб с мягкими зёрнами	124
Серый хлеб	124
Итальянский хлеб с травами	124
Хлеб с сыром и луком	124
Хлеб с изюмом	124
Без сахара	124
Без сахара и соли	125
Хлеб с сушёными томатами	125
Пшеничный хлеб из цельномолотого зерна - 2	125
Хлеб из цельномолотого зерна	125
Хлеб из цельномолотого зерна с семечками	125
Цельнозерновой хлеб	125
50% белый цельнозерновой хлеб	125
Сладкий - 3	126
Хлеб со смесью сухофруктов	126
Апельсиново-клюквенный хлеб	126
Бриоши (сладкие булочки)	126
Сэндвич - 4	126
Хлеб для сэндвичей	126
Хлеб для сэндвичей с мягкими зёрнами	126
Французский батон - 5	126
Французский батон	126
Тесто - 6	127
Булочки из пшеничной муки	127
Пшеничные булочки из цельномолотого зерна	127
Горячие крестовые булочки	127
Чиабатта	127
Бублики	127
Круассаны	127
Кекс к чаю	128
Джемы - 7	128
Мармелад	128
Мармелад из консервированных апельсинов	128
Джем из малины и яблок	128
Хлебобочканые смеси - 8	128
Указания по хлебобочканым смесям	128
Специальные сорта хлеба - 9	128
Солодовый хлеб	128
Ирландский содовый хлеб	129
Кукурузный хлеб	129
Без содержания глютена - 10	129
Хлеб без содержания глютена с сушёными томатами	129
Хлеб без содержания глютена с сыром и горчицей	129
Шоколадный кекс без содержания глютена*	129
Фруктовый кекс без содержания глютена*	129
Быстрая выпечка 1- 11	129
Малый белый хлеб быстрой выпечки	129
Быстрая выпечка 2- 12	130
Большой белый хлеб быстрой выпечки	130
Дополнительная выпечка - 13	130
Только дополнительная выпечка	130
Пицца - 14	130
Основание для пиццы	130
Ароматизированное основание для пиццы	130
Макаронные изделия	130
Экспресс - 15	130
Хлеб с бананами и орехами	130
Хлеб из овсяных хлопьев	130
Домашний I - 16	н/д
Домашний II - 17	н/д
Кекс* - 18	131
Сдобный кекс*	131
Кекс со смесью фруктов*	131
Кекс из готовой смеси*	131
Десерт* - 19	131
Запеканка из овсяных хлопьев и яблок*	131
Рисовый пудинг*	132

* Имеется только в моделях 48319 и 48320

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ОСНОВНЫХ СОРТОВ ХЛЕБА (1)

Основной сорт белого хлеба

	450 г	680 г	900 г
Вода	¾ чашки	1 1/8 чашки	1 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	2 ст. л.	4 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	2 ст. л.	4 ст. л.
Сахар	1 1/4 ст. л.	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 1/4 ч. л.	2 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 1/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Используйте настройку	1 "Основная"		

Хлеб с мягкими зёрнами

	680 г	900 г
Вода	1 1/8 чашки	1 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 1/2 ст. л.	4 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Сахар	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 1/4 ч. л.	2 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы с мягкими зёрнами	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.
Используйте настройку	1 "Основная"	

50% белый хлеб с мягкими зёрнами

	680 г	900 г
Вода	1 1/8 чашки	1 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 1/2 ст. л.	4 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Сахар	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 1/4 ч. л.	2 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы с мягкими зёрнами	1 1/2 чашки	2 чашки
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	1 1/2 чашки	2 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.
Используйте настройку	1 "Основная"	

Серый хлеб

	450 г	680 г	900 г
Вода	¾ чашки	1 чашки	1 1/3 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 1/2 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Сахар 2 1/2 ст. л.	2 1/2 ст. л.	3 1/2 ст. л.	
Соль	1 ч. л.	1 1/4 ч. л.	2 ч. л.
Тёмная хлебопекарная мука из твёрдых сортов	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 1/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Используйте настройку	1 "Основная"		

Итальянский хлеб с травами

	680 г	900 г
Вода	1 1/8 чашки	1 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 1/2 ст. л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	2 1/2 ст. л.	3 ст. л.
Сахар	2 1/4 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Соль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки
Сушёный майоран	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Сушёный базилик	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Сушёный тимьян	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Быстродействующие дрожжи	1 1/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Используйте настройку	1 "Основная"	

Хлеб с сыром и луком

	680 г	900 г
Вода	1 чашки	1 1/4 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Сахар	1 ст. л.	2 ст. л.
Соль	ч. л.	1 ч. л.
Гранулированный лук	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Тёртый зрелый сыр "чеддер"	1 чашки	1 1/2 чашки
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 1/2 ч. л.	1 3/4 ч. л.
Используйте настройку	1 "Основная"	

Рекомендуется устанавливать самый светлый цвет корки для хлеба с сыром и луком.

Хлеб с изюмом

	680 г	900 г
Вода	1 1/4 чашки	1 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	3 ст. л.	4 ст. л.
Подсолнечное масло	3 ст. л.	4 ст. л.
Сахар	1 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Корица	¾ ч. л.	1 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 1/4 ч. л.
Изюм*	5/8 чашки	¾ чашки
Используйте настройку	1 "Основная"	

* Поместите в дозатор фруктов и орехов или добавьте по звуковому сигналу, если в вашей модели нет дозатора фруктов и орехов.

Хлеб без сахара

	450 г	680 г	900 г
Тёплая вода (450C)	¾ чашки	1 1/8 чашки	1 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	2 1/2 ст. л.	4 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	2 1/2 ст. л.	4 ст. л.
Подсластитель	1 1/4 ст. л.	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 1/4 ч. л.	2 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 1/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Используйте настройку	1 "Основная"		

Хлеб без сахара и соли

	450 г	680 г	900 г
Тёплая вода (450C)	¾ чашки	1 1/8 чашки	1 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	2 1/2 ст. л.	4 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	2 1/2 ст. л.	4 ст. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 1/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Используйте настройку	1 "Основная"		

Можно добавить в этот хлеб другие приправы. Добавьте 1/2 ч. л. выбранных приправ (смесь специй, чёрный перец и др.)

Хлеб с сушёными томатами

	680 г	900 г	
Вода	1 чашки	1 1/3 чашки	
Обезжиренное сухое молоко	2 1/2 ст. л.	3 ст. л.	
Подсолнечное масло	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.	
Сахар	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.	
Соль		1 1/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Смесь сушёных трав	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.	
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки	
Быстродействующие дрожжи	1 1/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.	
Сушёные томаты	3/8 чашки	1/2 чашки	
Используйте настройку	1 "Основная"		

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБА ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ (2)

Хлеб из цельномолотого зерна

	680 г	900 г
Вода	1 1/8 чашки	1 5/8 чашки
Обезжиренное сухое молоко	1 1/2 ст. л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Коричневый сахар	2 1/2 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Соль	1 1/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Непросеянная хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	¾ ч. л.	¾ ч. л.
Таблетка витамина С (раздавленная)	1x100 мг	1x100 мг
Используйте настройку	2 "Непросеян."	

Хлеб из цельномолотого зерна с семечками

	680 г	900 г
Вода	1 1/8 чашки	1 5/8 чашки
Обезжиренное сухое молоко	1 1/2 ст. л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Коричневый сахар	2 1/2 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Соль	1 1/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Непросеянная хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	¾ ч. л.	¾ ч. л.
Таблетка витамина С (раздавленная)	1x100 мг	1x100 мг
Семечки подсолнечника †	1 ч. л.	2 ч. л.
Тыквенные семечки †	1 ч. л.	2 ч. л.
Семена кунжута †	1 ч. л.	2 ч. л.
Используйте настройку	2 "Непросеян."	

† Поместите в дозатор фруктов и орехов или добавьте по звуковому сигналу, если в вашей модели нет дозатора фруктов и орехов.

Цельнозерновой хлеб

	680 г	900 г
Вода	1 чашки	1 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Мягкий коричневый сахар	2 1/2 ст. л.	5 ст. л.
Соль	1 1/4 ч. л.	2 ч. л.
Тёмная хлебопекарная солодовая мука с зёрнами	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	¾ ч. л.	¾ ч. л.
*Таблетка витамина С	1 x 100 мг	1 x 100 мг
Используйте настройку	2 "Непросеян."	

*По желанию: Хлеб будет лучше подниматься, если добавить таблетку витамина С. Раздавите таблетку между двумя чайными ложками и добавьте в смесь.

50% белый цельнозерновой хлеб

	680 г	900 г
Вода	1 чашка	1 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Мягкий коричневый сахар	2 1/2 ст. л.	5 ст. л.
Соль	1 1/4 ч. л.	2 ч. л.
Тёмная хлебопекарная солодовая мука с зёрнами	1 1/2 чашки	2 чашки
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	1 1/2 чашки	2 чашки
Быстродействующие дрожжи	¾ ч. л.	¾ ч. л.
*Таблетка витамина С	1 x 100 мг	1 x 100 мг
Используйте настройку	2 "Непросеян."	

*По желанию: Хлеб будет лучше подниматься, если добавить таблетку витамина С. Раздавите таблетку между двумя чайными ложками и добавьте в смесь.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ СЛАДКОГО ХЛЕБА (3)			
Хлеб со смесью фруктов			
	450 г	680 г	900 г
Вода	¾ чашки	1⅓ чашки	1 ⅓ чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	2½ ст. л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	2½ ст. л.	3 ст. л.
Сахар 2 ст. л.	3 ст. л.	3 ст. л.	
Соль	1 ч. л.	1¼ ч. л.	1½ ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Мускатный орех	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.
Быстродействующие дрожжи	¾ ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Сухофрукты †	¼ чашки	½ чашки	2/3 чашки
Используйте настройку	3 "Сладкий"		

† Поместите в дозатор фруктов и орехов или добавьте по звуковому сигналу, если в вашей модели нет дозатора фруктов и орехов.

Апельсиново-клюквенный хлеб			
	450 г	680 г	900 г
Вода	½ чашки	⅞ чашки	1 чашка
Апельсиновый сок	½ чашки	⅓ чашки	⅓ чашки
Апельсиновая кожура	2	2	2
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	2½ ст. л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	2½ ст. л.	3 ст. л.
Сахар 5 ст. л.	3 ст. л.	3 ст. л.	
Соль	1 ч. л.	1¼ ч. л.	1½ ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Мускатный орех	½ ч. л.	¾ ч. л.	1 ч. л.
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Сушёная клюква †	½ чашки	½ чашки	⅔ чашки
Используйте настройку	3 "Сладкий"		

† Поместите в дозатор фруктов и орехов или добавьте по звуковому сигналу, если в вашей модели нет дозатора фруктов и орехов.

Бриоши (сладкие булочки)			
	680 г	900 г	
Яйца	3 средних	3 крупных	
Сливочное масло (растопленное)	½ чашки	¾ чашки	
Молоко	⅓ чашки	½ чашки	
Вода	3 ст. л.	4 ст. л.	
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки	
Соль	¾ ч. л.	1 ч. л.	
Сахар	2 ст. л.	3 ст. л.	
Дрожжи	1½ ч. л.	1½ ч. л.	
Используйте настройку	3 "Сладкий"		

РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ (4)			
Хлеб для сэндвичей			
	680 г	900 г	
Вода	1 /16 чашки	1 /3 чашки	
Мягкий маргарин или сливочное масло	1½ ст. л.	2 ст. л.	
Соль	½ ч. л.	1 ч. л.	
Обезжиренное сухое молоко	1½ ст. л.	2 ст. л.	
Сахар	3 ст. л.	3½ ст. л.	
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки	
Быстродействующие дрожжи	¾ ч. л.	1 ч. л.	
Используйте настройку	4 "Сэндвич"		

Хлеб для сэндвичей с мягкими зёрнами			
	680 г	900 г	
Вода	1 /16 чашки	1 /3 чашки	
Сливочное масло (растопленное)	1½ ст. л.	2 ст. л.	
Соль	½ ч. л.	1 ч. л.	
Обезжиренное сухое молоко	1½ ст. л.	2 ст. л.	
Сахар	3 ст. л.	3½ ст. л.	
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы с мягкими зёрнами	3 чашки	4 чашки	
Быстродействующие дрожжи	¾ ч. л.	1 ч. л.	
Используйте настройку	4 "Сэндвич"		

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ФРАНЦУЗСКОГО ХЛЕБА (5)			
Французский батон			
	450 г	680 г	900 г
Вода	¾ чашки	1 чашка	1¼ чашки
Обезжиренное сухое молоко	1½ ст. л.	2 ст. л.	2½ ст. л.
Сахар	¾ ст. л.	1 ст. л.	1¼ ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Подсолнечное масло	1 ст. л.	1 ст. л.	1½ ст. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Используйте настройку	5 "Французский"		

РЕЦЕПТЫ ТЕСТА (6)	
Булочки из пшеничной муки	
Вода	1¼ чашки
Обезжиренное сухое молоко	1 ст. л.
Сливочное масло (растопленное)	2 ст. л.
Сахар	2 ст. л.
Соль	1½ ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3¼ чашки
Быстродействующие дрожжи	1½ ч. л.
Используйте настройку	6 "Тесто"

Способ приготовления

- 1 Замесите и разделите тесто на 6 булочек.
- 2 Положите на смазанный маслом противень для выпечки.
- 3 Слегка смажьте растопленным сливочным маслом.
- 4 Закройте на 20-25 минут.
- 5 Подождите, пока булочки удвоятся в размере, при необх. нанесите глазурь.
- 6 Выпекайте около 15-20 минут при температуре 190°C (отметка 5 газовой плиты).

Булочки из муки цельномолотого зерна	
Вода	1¼ чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.
Сливочное масло (растопленное)	2 ст. л.
Мёд	2 ст. л.
Коричневый сахар	1 ст. л.
Соль	1½ ч. л.
Цельномолотая хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3¼ чашки
Быстродействующие дрожжи	1½ ч. л.
Используйте настройку	6 "Тесто"

Способ приготовления

Используйте такой же метод, как для пшеничных булочек.

Горячие крестовые булочки	
Вода	1 чашка
Сливочное масло (растопленное)	¼ чашки
Сахар	¼ чашки
Яйцо (взбитое)	1
Соль	1 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3¼ чашки
Быстродействующие дрожжи	2 ч. л.
Корица	1 ч. л.
Мускатный орех	¼ ч. л.
Изюм	1 чашка
Используйте настройку	6 "Тесто"

Способ приготовления

- 1 Разрежьте на 8-12 частей. Придайте форму и слегка прикатайте.
- 2 Прочертите крест на каждой булочке.
- 3 Глазируйте яйцом и молоком.
- 4 Закройте и подождите, пока тесто подойдет в течение 30 минут.
- 5 Выпекайте в духовке при температуре 190°C (отметка 5 газовой плиты) около 16-18 минут.

Чиабатта	
Вода	1 /3 чашки
Оливковое масло	1 ст. л.
Соль	1½ ч. л.
Сахар	1 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки
Сухие дрожжи	1½ ч. л.
Используйте настройку	6 "Тесто"

Способ приготовления

- 1 Смешайте все ингредиенты в форме и установите режим "тесто".
- 2 Выложите влажное тесто на посыпанную мукой доску и накройте чашей, оставьте на 20 минут.
- 3 Слегка присыпьте мукой два противня и поместите по половине теста на каждый противень. Слегка посыпьте мукой, накройте и дайте подойти в течение 45 минут.
- 4 Сделайте углубление в тесте и выпекайте в духовке при температуре 220°C (отметка 7 газовой плиты) около 25-30 минут, обрызгивая водой каждые 5 минут для получения хрустящей корочки.

Бублики	
Тёплая вода	1⅓ чашки
Растительное масло	2 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.
Используйте настройку	6 "Тесто"

Способ приготовления

- 1 Смешайте все ингредиенты в форме и установите режим "тесто".
- 2 Тесто будет плотным.
- 3 Нарезьте на 10-12 шариков и придайте форму сосисок, сформируйте кольцо и запечатайте концы.
- 4 Поместите на смазанный растительным маслом противень, накройте и дайте подойти в течение 20 минут.
- 5 Отварите бублики в сладкой воде в течение 1 минуты, переворачивая.
- 6 Поместите на смазанный растительным маслом противень и выпекайте в духовке при температуре 220°C (отметка 7 газовой плиты) 20 минут, перевернув один раз.

Круассаны	
Молоко	1 чашка
Яйцо	1
Сливочное масло	25 г
Соль	1½ ч. л.
Сахар	4 ч. л.
Белая хлебопекарная мука	3½ чашки
Быстродействующие дрожжи	1½ ч. л.
Используйте настройку	6 "Тесто"

Способ приготовления

- 1 Раскатайте тесто в прямоугольник
- 2 Поместите 250 г сливочного масла на одну сторону, сложите и накройте другой стороной, запечатав края.
- 3 Раскатайте в прямоугольник и загните правую треть в центр, а за ней левую треть. Запечатайте и заверните в плёнку, охладите в течение 20 минут.
- 4 Повторите шаг 3 (раскатывание, сгибание и охлаждение) ещё два раза.
- 5 Раскатайте в длинный прямоугольник и нарежьте треугольниками. Придайте форму круассанов и дайте подойти в течение 30 минут.
- 6 Глазируйте яйцом и молоком и выпекайте 15-20 минут при температуре 200°C (отметка 6 газовой плиты)

Кекс к чаю	
Тёплая вода	1 чашка
Сливочное масло (растопленное)	50 г
Соль	1 ч. л.
Сахар	50 г
Сухое молоко	2 ст. л.
Смесь специй	1 ч. л.
Белая хлебопекарная мука	400 г
Сухие дрожжи	1 ч. л.
Смородина	2/3 чашки

Способ приготовления

- Положите все ингредиенты кроме смородины в хлебопечку и установите режим "тесто".
- После завершения цикла подмешайте смородину.
- Сформируйте 8-10 шариков, поместите на промасленный лист для выпечки и дайте подойти в течение 30 минут.
- Выпекайте 15-20 минут при температуре 200°C (отметка 6 газовой плиты) до золотисто-коричневого цвета.

РЕЦЕПТЫ ДЖЕМА (7)

Мармелад

Сок из апельсинов	3 среднего размера
Тёртая цедра апельсина	2
Желирующий сахар	1 чашка
Вода	1 ст. л.
Пектин, если необходимо	2 ч. л.
Используйте настройку	7 “Джем”

Комментарии

- Перед заполнением разогрейте банки.
- При необходимости увеличьте время нагрева в машине в соответствии с консистенцией мармелада и размером апельсинов.
- Выньте лопасть щипцами перед заливкой мармелада в банки.
- Не поднимайте крышку во время смешивания.
- Для мармелада следует использовать горькие апельсины, но они бывают в продаже только в январе. При использовании других апельсинов потребуется пектин для придания мармеладу требуемой консистенции.
- Этот рецепт рассчитан примерно на 1 банку среднего размера (400 г)

Мармелад из консервированных апельсинов

Консервированные горькие апельсины	1 банка (850 г)
Желирующий сахар	1,8 кг
Вода	425 мл
Используйте настройку	7 “Джем”

- После завершения программы "Джем" включите режим дополнительной выпечки на 30 минут либо до достижения смеси температуры застывания.
- Для проверки положите небольшое количество на блюдце и дайте остыть, проведите пальцем по поверхности. Если мармеладная смесь морщится, значит она готова.

Джем из малины и яблок

Замороженная малина*	2 чашки
Нарезанные яблоки для термообработки (очищенные и без сердцевины)	1 чашка
Желирующий сахар	1 чашка
Лимонный сок	3 ст. л.
Используйте настройку	7 “Джем”

*Отмерьте ингредиенты перед размораживанием

Комментарии

- Перед заполнением разогрейте банки.
- С помощью щипцов удалите лопасть перед заливкой варенья.

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СМЕСИ (8)

Следуйте указаниям по применению на упаковке хлебопекарной смеси. Для некоторых смесей рекомендуется использовать основную программу. Наша программа для хлебопекарных смесей (8) разработана специально для получения наилучших результатов выпечки смесей.

В настоящее время предлагаются 2 типа хлебопекарных смесей.

- Просто добавить воды. Эти смеси готовы к использованию, они содержат все необходимые ингредиенты, даже дрожжи. Добавьте только воду.
 - ВНИМАНИЕ:** Следуйте инструкциям на упаковке, так как некоторые смеси содержат количество дрожжей больше обычного и выпекаемый хлеб может убежать из формы. Используйте не больше 3 чашек смеси.
 - Эти смеси чаще поднимаются слишком высоко и опадают, когда погода жаркая и влажная. Поскольку эти смеси готовы к употреблению, мы не можем рекомендовать их изменение, как в случае с нашими рецептами. Выпекайте в самое прохладное время суток, используйте воду температурой 21-28 °C.
- Просто добавить муку и воду. Эти смеси содержат все необходимые ингредиенты в отдельных пакетиках. Не забывайте использовать хлебопекарную муку из твёрдых сортов пшеницы. Из пакета этой смеси получается буханка массой 700 г.

Рецепты специальных сортов хлеба (9)

Солодовый хлеб

	680 г	900 г
Вода	1 чашка	1¼ чашки
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Чёрная патока	1½ ст. л.	2½ ст. л.
Мальц-экстракт	2 ст. л.	3 ст. л.
Простая мука	3 чашка	4 чашка
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Кишмиш*	чашки	чашки
Используйте настройку	9 “Специальный”	

* Поместите в дозатор фруктов и орехов или добавьте по звуковому сигналу, если в вашей модели нет дозатора фруктов и орехов.

Ирландский содовый хлеб	
	450 г
Пахта	220 мл
Яйца (взбитые)	2 среднего размера
Растительное масло	2 ст. л.
Мука общего назначения	3½ чашки
Сахар	чашки
Пищевая сода	1 ст. л.
Соль	ч. л.
Изюм	1 чашка
Используйте настройку	9 “Специальный”

Кукурузный хлеб

	680 г
Молоко	120 мл
Яйца (взбитые)	3
Мargarin или сливочное масло	/3 чашки
Сахар	чашки
Соль	1 ч. л.
Мука общего назначения	2 3/8 чашки (350 г)
Кукурузная мука	140 г
Пекарский порошок	5 ч. л.
Используйте настройку	9 “Специальный”

РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ ГЛЮТЕНА (10)


Хлеб без содержания глютена - это дрожжевой хлеб, из которого удалён глютен - белковая часть пшеницы (также содержится в овсе, ячмене и ржи).

Эту муку могут приобретать по рецепту лица, которым предписана диета без клейковины (при глютеновой энтеропатии). Она продаётся в большинстве аптек и магазинов здорового питания, но стоит дорого!

С вопросами о наличии других рецептов обращайтесь на горячую линию или веб-сайт Morphy Richards или к местному дистрибьютору.

Хлеб вкусен в тот день, когда он испечён, но любой хлеб без глютена, которому уже день или больше, будет необходимо “освежить”. Обычно для этого следует поместить 2 кусочка на 10-15 секунд в микроволновку. Оставшийся свежий хлеб можно хранить в морозильнике. Для хранения хлеба, не содержащего глютена (или любого сорта хлеба) нарежьте хлеб, снова соберите куски вместе, заверните собранную буханку в алюминиевую фольгу и поместите ее в пластиковый пакет. Храните хлеб в морозильнике до употребления. Куски отделяются друг от друга по мере необходимости и быстро оттаивают; если необходимо, используйте микроволновую печь.

Вследствие особенностей теста без содержания глютена может потребоваться проверка, что ингредиенты правильно перемешались во время первого замеса.

Для этого откройте крышку во время первого замеса ( когда на экране виден символ e) и соскребите в смесь несмешанные ингредиенты, которые могли пристать к боковым поверхностям формы.

Используйте для этого деревянную или пластмассовую лопатку, чтобы не повредить антипригарное покрытие формы.

Хлеб без содержания глютена с сушёными томатами

	680 г
Яйца	3
Пахта	284 мл
Молоко	5 ст. л.
Лимонный сок	2 ч. л.
Мёд	1½ ст. л.
Томатная паста	1 ст. л.
Сушёные томаты (закуска)	50 г
Масло из закуски	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.

Белая хлебопекарная мука без содержания глютена	3¼ чашки
Дрожжи	1 ст. л.
Используйте настройку	10 “Без глютена”

Хлеб без содержания глютена с сыром и горчицей	
	680 г
Яйца	1
Вода	1 1/3 чашки
Подсолнечное масло	4 ст. л.
Лимонный сок	1 ч. л.
Соль	1½ ч. л.
Сахарная пудра	1½ ст. л.
Твёртый зрелый сыр “чеддер”	¾ чашки
Острая горчица без содержания глютена	1 ч. л.
Смесь белой муки без содержания глютена	3 чашки
Ксантановая смола	1 ст. л.
Сухие дрожжи	1 ст. л.
Используйте настройку	10 “Без глютена”

Шоколадный кекс без содержания глютена*

Размягчённый маргарин	¾ чашки
Ванильная эссенция	1 ч. л.
Яйца, взбитые	3
Лимонный сок	2 ч. л.
Вода	¼ чашки
Смесь белой муки без содержания глютена	1¾ чашки
Пекарский порошок без содержания глютена	2 ч. л.
Какао без содержания глютена	2 ст. л.
Используйте настройку	16 “Кекс”

Фруктовый кекс без содержания глютена*

Светлый коричневый сахар	¾ чашки
Сливочное масло размягченное	¾ чашки
Яйца	3
Лимонный сок	1 ст. л.
Молоко	1 ст. л.
Смесь сухофруктов	2/3 чашки
Смесь белой муки без содержания глютена	2 чашки
Пекарский порошок без содержания глютена	1 ст. л.
Смесь специй без содержания глютена	½ ч. л.
Используйте настройку	16 “Кекс”

* Имеется только в моделях 48319 и 48320

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ МАЛЫХ ИЗДЕЛИЙ (11)

Малый белый хлеб быстрой выпечки

	680 г
Вода	1½ чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	4 ч. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашки
Быстродействующие дрожжи	3 ч. л.
Используйте настройку	11 “Быстрая выпечка”

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ БОЛЬШИХ ИЗДЕЛИЙ (12)	
Большой белый хлеб быстрой выпечки	
	900 г
Вода	1½ чашки
Обезжиренное сухое молоко	3 ст. л.
Соль	1½ ч. л.
Сахар	5 ч. л.
Подсолнечное масло	3 ст. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	3 ч. л.
Используйте настройку	12 "Быстрая выпечка"

РЕЦЕПТЫ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ* (14)

Основание для пиццы*	
Вода	1 чашка
Сахар	2 ст. л.
Соль	½ ч. л.
Растительное масло	3 ст. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашка
Быстродействующие дрожжи	2 ч. л.
Используйте настройку	14 "Тесто для пиццы"

Способ приготовления

- 1 Прогрейте духовку.
- 2 Придайте форму круглой лепёшки. Положите на смазанный маслом противень. Слегка смажьте растительным маслом.
- 3 Накройте на 15 минут, чтобы тесто подошло.
- 4 По желанию добавьте украшение.
- 5 Выпекайте при температуре около 200°C (отметка 6 газовой плиты) до золотисто-коричневого цвета.

Ароматизированное тесто для пиццы*

Вода	1 чашка
Сахар	2 ст. л.
Соль	½ ч. л.
Чеснок раздавленный	1 ч. л.
Смесь специй	2 ч. л.
Растительное масло	3 ст. л.
Хлебопекарная мука из твёрдых сортов пшеницы	3 чашка
Быстродействующие дрожжи	2 ч. л.
Используйте настройку	14 "Тесто для пиццы"

Способ приготовления

- 1 Прогрейте духовку.
- 2 Придайте форму круглой лепёшки. Положите на смазанный маслом противень. Слегка смажьте растительным маслом.
- 3 Накройте на 15 минут, чтобы тесто подошло.
- 4 По желанию добавьте украшение.
- 5 Выпекайте при температуре около 200°C (отметка 6 газовой плиты) до золотисто-коричневого цвета.

Макаронные изделия*	
Простая мука	2 чашки
Яйца (взбитые)	2
Соль	1½ ч. л.
Растительное масло	2 ч. л.
Вода (больше при необходимости)	2 ст. л.
Используйте настройку	14 "Тесто для пиццы"

Способ приготовления

- 1 Поместите все ингредиенты в форму.
- 2 Установите настройку "тесто для пиццы" и лопаткой помогите ингредиентам смешаться, при необходимости добавьте воды, чтобы связать тесто.
- 3 Как только тесто принимает форму гладкого шара, оно готово.
- 4 После завершения цикла раскатайте тесто и нарежьте по размеру с помощью специальной машины и вручную.
- 5 Кипятите в воде 7-10 минут.

* Имеется только в моделях 48319 и 48320

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ХЛЕБА БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ* (15)

Хлеб с бананами и орехами*	
Группа ингредиентов 1	
Сливочное масло (растопленное)	2 ст. л.
Молоко	1 ст. л.
Растёртый банан	1 чашка
Яйцо (взбитое)	1
Грецкий орех (дроблёный)	½ чашки
Лимонная цедра	1 ч. л.
Группа ингредиентов 2	
Простая мука	1½ чашки
Сода	½ ч. л.
Пекарский порошок	¼ ч. л.
Сахар	½ чашки
Соль	¼ ч. л.
Используйте настройку	15 Экспресс

Способ приготовления

- 1 Смешайте ингредиенты группы 1 в отдельной чаше.
- 2 Смешайте ингредиенты группы 2 во второй чаше.
- 3 Залейте смесь в хлебопекарную форму.

Хлеб из овсяных хлопьев*

Молоко	1 чашка
Яйца (взбитые)	2
Подсолнечное масло	½ ч. л.
Светлая патока	2 ст. л.
Овсяные хлопья	1 чашка
Сахар	¼ чашки
Соль	1 ч. л.
Простая мука	2 чашки
Пекарский порошок	½ ч. л.
Сода	½ ч. л.
Используйте настройку	15 "Экспресс"

РЕЦЕПТЫ КЕКСОВ* (18)	
Важно	
Кексы, выпекаемые в этой машине, не будут подниматься и заполнять форму полностью, их высота будет около 55 мм. Стандартный кекс - это сдобный кекс, влажный и с плотной текстурой. Изменения в рецепт можно вносить в соответствии с личными предпочтениями - меньше масла и сахара, чтобы уменьшить калорийность, меньше воды и/или яиц для уменьшения влажности.	

Вариации

Вишни -½ чашки половинок вишен (тщательно промытых для удаления излишков сиропа), оставьте их на впитывающей бумаге для подсыхания; или фруктовая смесь -½ чашки или шоколадная крошка - ¼ чашки.

Добавьте эти компоненты в хлебопекарную форму в последнюю очередь, поверх других ингредиентов.

Сдобный кекс*

Группа ингредиентов 1	
Сливочное масло (растопленное)	¼ чашки
Ванильная эссенция	¼ ч. л.
Яйца (взбитые)	3 среднего размера
Лимонный сок	2 ч. л.
Группа ингредиентов 2	
Простая мука	1 5/8 чашки
Пекарский порошок	2 ч. л.
Сахарный песок	1 чашки
Используйте настройку	16 "Кекс"

Способ приготовления

- 1 Смешайте ингредиенты группы 1 в отдельной чаше.
- 2 Просейте все ингредиенты группы 2 во вторую чашу.
- 3 Смешайте ингредиенты группы 1 и 2 до однородного состояния.
- 4 Залейте смесь в хлебопекарную форму.

Кекс со смесью фруктов*	
Группа ингредиентов 1	
Сливочное масло (растопленное)	¼ чашки
Ванильная эссенция	¼ ч. л.
Яйца	3
Лимонный сок	2 ч. л.
Смесь сухофруктов	5/8 чашки
Группа ингредиентов 2	
Простая мука	1 5/8 чашки
Пекарский порошок	2 ч. л.
Сахар	1 чашки
Молотая корица	¼ ч.л.
Молотый мускатный орех	¼ ч.л.
Используйте настройку	16 "Кекс"

Способ приготовления

Используйте такой же метод, как для приготовления сдобного кекса.

Готовая смесь для кекса*

Эту программу можно также использовать для выпечки кекса из пакета готовой смеси. Просто следуйте инструкциям на упаковке.

* Имеется только в моделях 48319 и 48320

РЕЦЕПТЫ ДЕСЕРТОВ* (19)

Запеканка из овсяных хлопьев и яблок*

Нарезанные яблоки для термообработки среднего размера (очищенные и без сердцевин)	6
Лимонный сок	1 ч. л.
Коричневый сахар	½ чашки
Мука общего назначения	½ чашки
Овсяные хлопья быстрого приготовления	1/3 чашки
Сливочное масло или маргарин, размягченный	6 ст. л.
Используйте настройку	17 "Десерты"

morphy richards®

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор изделия фирмы «MorphyRichards» и надеемся, что оно Вам понравится. В случае если Ваше изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим обратиться к дилеру, у которого Вы приобрели это изделие или в один из Авторизованных технических центров РТЦ «СОВИНСЕРВИС», список которых можно получить у продавцов или позвонив на горячую линию «Morphy Richards»

+7 (095) 720 - 60 - 92

Изделие: _____

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата продажи: _____

Торговая организация: _____

Фамилия и подпись продавца: _____

МП
продавца

Изделие получено. Претензий к внешнему виду и комплектации не имею, с условиями гарантийного обслуживания согласен.

Фамилия и подпись покупателя: _____

Традиционный рисовый пудинг*

Яйца, слегка взбитые	3
Сливки	1¾ чашки
Отварной рис	1½ чашки
Сахар	½ чашки
Изюм (по желанию)	½ чашки
Ванильная эссенция	1 ч. л.
Корица или мускатный орех	1 ч. л.
Используйте настройку	17 "Десерты"

Обратите внимание: это традиционный и наилучший способ приготовления рисового пудинга. С массой пропитанного сливками риса, толстой коричневой корочкой и ароматом корицы. Настоящее объедение!

* Имеется только в моделях 48319 и 48320

Служба поддержки

В случае возникновения проблем с данным прибором звоните нам.

В большинстве случаев мы сможем помочь вам больше, чем продавцы в магазине, в котором вы купили данный прибор. Держите под рукой следующую информацию, которая позволит нашему персоналу быстро разобраться с вашим вопросом:

- Наименование изделия.
- Номер модели, указанный на нижней стороне прибора.
- Серийный номер, указанный на нижней стороне прибора.

Веб-сайт

Через наш сайт в Интернете вы можете не только связаться с нами, но и просмотреть и приобрести необходимые приборы, запасные части и принадлежности из обширного ассортимента продукции Morphy Richards.

www.morphyrichards.com

ПРЕДОСТАВЛЯЕМАЯ ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

Очень важно сохранять товарный чек, который является подтверждением покупки. Советуем прикрепить стэплером товарный чек к задней обложке данного руководства (к гарантийному талону).

Все изделия MorphyRichards перед отправкой с завода проходят индивидуальную проверку.

Гарантийный срок начинается со дня покупки и действует в течение 24 месяцев (2 года). Подтверждением права на гарантийное обслуживание является предоставление покупателем чека на покупку и гарантийного талона, заполненного и подписанного продавцом. Серийный номер прибора должен соответствовать номеру, указанному в гарантийном талоне.

В течение гарантийного срока осуществляется гарантийная замена (если неисправность допущена по вине завода-изготовителя).

Если по каким-либо причинам в течение двухлетнего гарантийного периода данное изделие было заменено новым, гарантия на новое изделие будет исчисляться с момента первоначальной покупки прибора. В связи с этим, очень важно сохранять квитанцию или счет-фактуру, подтверждающие дату первоначальной покупки.

Двухлетняя гарантия распространяется только на те изделия, которые эксплуатируются в соответствии с указаниями производителя. Например, изделия должны очищаться от накипи, фильтры должны поддерживаться в чистом состоянии.

Компания MorphyRichards вправе отказать в гарантийной замене в следующих случаях:

1. Поломка была вызвана или связана с использованием прибора не по назначению, неправильным применением, неаккуратным использованием или использованием с несоблюдением рекомендаций производителя, поломка явилась следствием перепадов напряжения в электросети или нарушений правил транспортировки.
2. Изделие использовалось под напряжением, отличающимся от указанного на изделии. Предпринимались попытки ремонта изделия лицами, которые не являются нашим обслуживающим персоналом (или персоналом официального дилера).
3. Прибор использовался на условиях аренды или применялся для бытовых целей.
4. Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией MorphyRichards.
5. Прибор приобретен подержанным.
6. Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией MorphyRichards.
7. Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.
8. Гарантия не распространяется на батарейки и повреждения от утечки электролита.
9. Очистка и замена фильтров проводились с нарушением инструкции.

Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.

Данная гарантия не предоставляет каких-либо других прав, кроме тех, которые четко изложены выше, при этом изготовитель не принимает каких-либо претензий, связанных с косвенными ущербами и убытками. Данная гарантия предлагается в качестве дополнительной льготы и не ограничивает ваших прав потребителя.

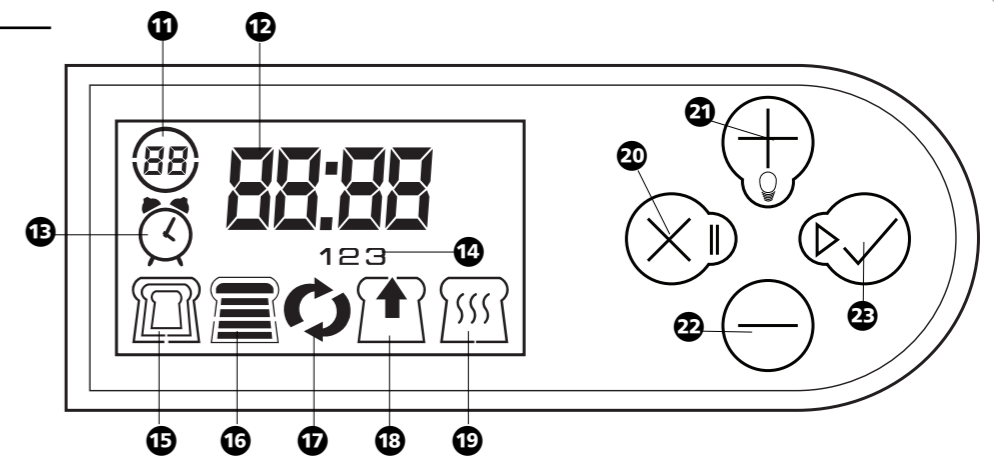
morphyrichards

1. Гарантийное обслуживание продукции MorphyRichards осуществляется на всей территории России техническими центрами РТЦ «СОВИНСЕРВИС».
2. Гарантийный срок на изделия MorphyRichards составляет 2 года с момента продажи.
3. Гарантийное обслуживание распространяется на дефекты, возникшие в процессе использования изделия при условии соблюдения требований производителя по эксплуатации изделия и не выходящая за рамки личных нужд и при соответствующем напряжении питающей сети.
4. Гарантия не распространяется на:
 - a. расходные материалы;
 - b. естественный износ;
 - c. механические повреждения изделия или его частей;
 - d. повреждения, вызванные качеством воды;
 - e. повреждения, вызванные эксплуатацией, выходящей за рамки личных нужд;
 - f. повреждения, вызванные небрежной или неправильной эксплуатацией, а также вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей или насекомых;
 - g. повреждения, вызванные воздействием высоких температур;
 - h. повреждения, вызванные отложением накипи вне зависимости от типа воды;
 - i. повреждения, вызванные самостоятельным изменением конструкции изделия или его комплектующих.
5. Потребителю может быть отказано в гарантийном обслуживании если:
 - a. отсутствует или не заполнен гарантийный талон;
 - b. стерт или поврежден серийный номер изделия;
 - c. вскрыты или повреждены пломбы на изделии;
 - d. изделие вне авторизованного сервисного центра уполномоченного MorphyRichards.
6. Настоящая гарантия не ущемляет других законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством страны.

STRUČNÝ NÁVOD

Ovládací panel a LCD displej

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



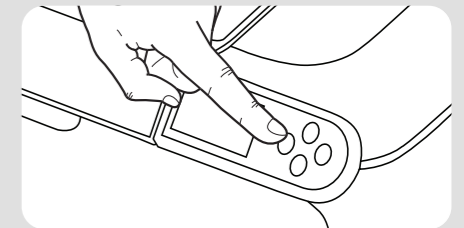
Zde jsou zobrazeny pouze relevantní ovladače. Kompletní seznam viz „Funkce“.

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

1

Výběr programu:

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



2

Výběr velikosti bochníku:

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

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

3

Výběr nastavení propečení kůrky:

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

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

	Velmi světlý
	Světlý
	Střední
	Tmavý
	Velmi tmavý

4

Konec procesu pečení

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

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

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

Irský chléb se sodou		
	900 g	
Podmáslí	220 ml	
Vejce (šlehaná)	2 střední	
Olej	2 pol. lž.	
Univerzální mouka	3½ šálku	
Cukr	½ šálku	
Jedlá soda	1 pol. lž.	
Sůl	½ káv. lž.	
Rozinky	1 šálek	
Použijte nastavení	9 Speciality	

Chléb z kukuřičné mouky		
	680 g	
Mléko	120 ml	
Vejce (šlehaná)	3	
Margarín nebo máslo	⅓ šálku	
Cukr	¼ šálku	
Sůl	1 káv. lž.	
Univerzální mouka	23/8 šálku (350 g)	
Kukuřičná mouka	140 g	
Prášek do pečiva	5 káv. lž.	
Použijte nastavení	9 Speciality	

RECEPTY NA BEZLEPKOVÉ PEČIVO (10)

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

Lidé, jejichž strava nesmí obsahovat lepek (známi 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!

Další recepty získáte kontaktováním linky pomoci Morphy Richards, na internetových stránkách nebo u místních prodejců.

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 zbyvající chléb lze uložit do mrazáku. Chcete-li uložit bezlepkový (nebo jakýkoli jiný) chléb, nakrájejte ho, přiložte krajíce zpět k sobě, obalte sestavený bochník alobalem a vložte ho do plastového sáčku. Uložte ho do mrazáku do doby, než ho budete potřebovat. Až bude třeba, krajice se oddělí, a bude-li nutné chléb rychle rozmrazit, použijte mikrovlnnou troubu.

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

Během prvního procesu hnětení proto otevřete víko (když je na displeji zobrazena ikona) a nesmíchané ingredience, které se přilepily po stranách formy, seškrábněte zpět do směsi. Použijte dřevinou nebo plastovou stůrku, abyste nepoškrábali teflonový povrch formy.

Bezlepkový bochník se sušenými rajčaty		
	680 g	
Vejce	3	
Podmáslí	284 ml	
Mléko	5 pol. lž.	
Citronová šťáva	2 káv. lž.	
Med	1½ pol. lž.	
Pasta ze sušených rajčat	1 pol. lž.	
Sušená rajčata (antipasti)	50 g	
Olej ze sušených rajčat	1 pol. lž.	
Sůl	1 káv. lž.	
Bezlepková bílá chlebová mouka	3¼ šálku	
Kvasnice	1 pol. lž.	
Použijte nastavení	10 Bezlepkový	

Bezlepkový bochník se sýrem a hořčicí		
	680 g	
Vejce	1	
Voda	1⅓ šálku	
Slunečnicový olej	4 pol. lž.	
Citronová šťáva	1 káv. lž.	
Sůl	1½ káv. lž.	
Práškový cukr	1½ pol. lž.	
Strouhaný sýr čedar	¾ šálku	
Bezlepková hořčice	1 káv. lž.	
Smůs bílé bezlepkové mouky	3 šálky	
Xanthanová guma	1 pol. lž.	
Sušené droždí	1 pol. lž.	
Použijte nastavení	10 Bezlepkový	

Bezlepkový čokoládový koláč*		
Zmůklý margarín	¾ šálku	
Vanilková příchuš	1 káv. lž.	
Vejce (šlehaná)	3	
Citronová šťáva	2 káv. lž.	
Voda	¼ šálku	
Smůs bílé bezlepkové mouky	1¾ šálku	
Bezlepkový prášek do pečiva	2 káv. lž.	
Bezlepkové kakao	2 pol. lž.	
Použijte nastavení	16 Koláč	

Bezlepkový ovocný koláč*		
Svůtle hnůdý cukr	¾ šálku	
Zmůklé máslo	¾ šálku	
Vejce	3	
Citronová šťáva	1 pol. lž.	
Mléko	1 pol. lž.	
Smůs sušeného ovoce	2/3 šálku	
Smůs bílé bezlepkové mouky	2 šálky	
Bezlepkový prášek do pečiva	1 pol. lž.	
Bezlepková směs koření	½ káv. lž.	
Použijte nastavení	16 Koláč	

* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

RECEPTY PRO RYCHLÉ PEČENÍ, MALÝ (11)		
Malý bílý, rychlé pečení		
	680 g	
Voda	1⅓ šálku	
Odstředūné sušené mléko	2 pol. lž.	
Sůl	1 káv. lž.	
Cukr	4 káv. lž.	
Slunečnicový olej	2 pol. lž.	
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 šálky	
Rychle působící droždí	3 káv. lž.	
Použijte nastavení	11 Rychlé pečení	

RECEPTY PRO RYCHLÉ PEČENÍ, VELKÝ (12)		
Velký bílý, rychlé pečení		
	900 g	
Voda	1½ šálku	
Odstředūné sušené mléko	3 pol. lž.	
Sůl	1½ káv. lž.	
Cukr	5 káv. lž.	
Slunečnicový olej	3 pol. lž.	
Tvrdá bílá chlebová mouka	4 šálky	
Rychle působící droždí	3 káv. lž.	
Použijte nastavení	12 Rychlé pečení	

RECEPTY NATŮSTO NA PIZZU* (14)		
Základ na pizzu*		
Voda	1 šálek	
Cukr	2 pol. lž.	
Sůl	½ káv. lž.	
Olej	3 pol. lž.	
Tvrdá bílá chlebová mouka	3 šálky	
Rychle působící droždí	2 káv. lž.	
Použijte nastavení	14 Tůsto na pizzu	

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

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

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

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

	Postup
1	Ingredience vložte do formy.
2	Nastavte program Tůsto na pizzu a ingredience pomozte smísit stůrkou, je-li to třeba na strmení tůsta, přidejte více vody.
3	Jakmile těsto vytvoří hladkou kouli, je spojené.
4	Po dokončení cyklu těsto vyválejte a použijte strojek na tůstoviny nebo je sami krájejte na požadované tvary.
5	Vařte ve vodů 7 - 10 minut.
	* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

RECEPTY NA RYCHLÝ CHLÉB (15)		
Chléb s banány a ořechy*		
Ingredience, skupina 1		
Máslo (rozpuštūné)	2 pol. lž.	
Mléko	1 pol. lž.	
Rozmačkaný banán	1 šálek	
Vejce (vyšlehaná)	1	
Vlašské ořechy (sekané)	½ šálku	
Citronová kůra	1 káv. lž.	
Ingredience, skupina 2		
Obyčejná mouka	1½ šálku	
Jedlá soda	½ káv. lž.	
Prášek do pečiva	¼ káv. lž.	
Cukr	½ šálku	
Sůl	¼ káv. lž.	
Použijte nastavení	15 Rychlý	

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

Chléb s ovesnými vločkami*	
Mléko	1 šálek
Vejce (šlehaná)	2
Slunečnicový olej	½ káv. lž.
Zlatý sirup	2 pol. lž.
Ovesné vločky	1 šálek
Cukr	¼ šálku
Sůl	1 káv. lž.
Obyčejná mouka	2 šálky
Prášek do pečiva	½ káv. lž.
Jedlá soda	½ káv. lž.
Použijte nastavení	15 Rychlý

RECEPTY NA KOLÁČ* (18)

Důležité

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

Varianty

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

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

Koláč Madeira*

Ingredience, skupina 1	
Máslo (rozpuštěné)	¾ šálku
Vanilková příchuš	¼ káv. lž.
Vejce (šlehaná)	3 střední
Citronová šťáva	2 káv. lž.
Ingredience, skupina 2	
Obyčejná mouka	1 ⁵ / ₈ šálku
Prášek do pečiva	2 káv. lž.
Krystalový cukr	1 šálek
Použijte nastavení	16 Koláč

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

Koláč ze smůsi ovoce*

Ingredience, skupina 1	
Máslo (rozpuštěné)	¾ šálku
Vanilková příchuš	¼ káv. lž.
Vejce	3
Citronová šťáva	2 káv. lž.
Smůs sušeného ovoce	⁵ / ₈ šálku
Ingredience, skupina 2	
Obyčejná mouka	1 ⁵ / ₈ šálku
Prášek do pečiva	2 káv. lž.
Cukr	1 šálek
Mletá skořice	¼ káv. lž.
Mletý muškátový ořech	¼ káv. lž.
Použijte nastavení	16 Koláč

Postup	
Postupujte podle postupu pro koláčovou smůs Madeira.	

Smůs na koláč z prášku*

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

* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

RECEPTY NA MOUČNÍK* (19)

Ovesný jablečný koláč*

Středně velká jablka na vaření, nakrájená (oloupaná a bez jádřinců)	6
Citronová šťáva	1 káv. lž.
Hnědý cukr	½ šálku
Univerzální mouka	½ šálku
Ovesné vločky	1/3 šálku
Máslo nebo margarín, změkklé	6 pol. lž.
Použijte nastavení	17 Moučník

Tradiční rýžový nákyp*

Vejce, jemně vyšlehaná	3
Smetana	1¼ šálku
Vařená rýže	1½ šálku
Cukr	½ šálku
Rozinky (volitelně)	½ šálku
Vanilková příchuš	1 káv. lž.
Skořice nebo muškátový oříšek	1 káv. lž.
Použijte nastavení	17 Moučník

Upozornění: Toto je tradiční a nejlepší metoda na pečení rýžového nákypu. S krémovou rýží a hustým, hnědým povrchem, prostoupený nádechem skořice. Skutečná delikatesa!

* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

Linka podpory

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

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

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

Internetové stránky

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

www.morphyrichards.com

DVOULETÁ ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

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

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

Č. modelu
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedené adresy.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

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

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce.

Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

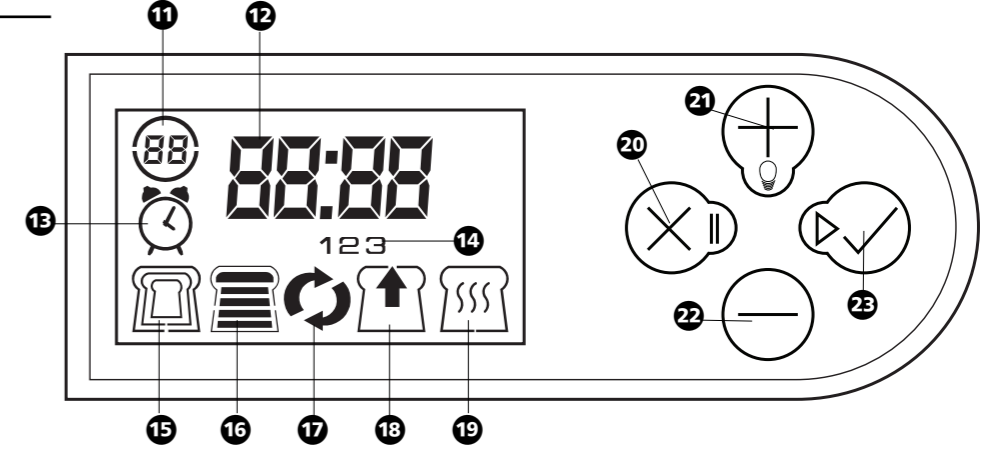
Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

- Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.
- Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.
- Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
- Spotřebič se pronajímal nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.
- Spotřebič je z druhé ruky.
- Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.
- Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.
- Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.
- Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.

Kontrol paneli ve LCD ekran

- 11 Program numarası
- 12 Pişirme süresi
- 15 Ekmek boyutları
- 16 Kabuk ayarları
- 20 Geri git/iptal et/duraklat
- 21 Artırma/işık açma
- 22 Azaltma
- 23 Kabul/başlat



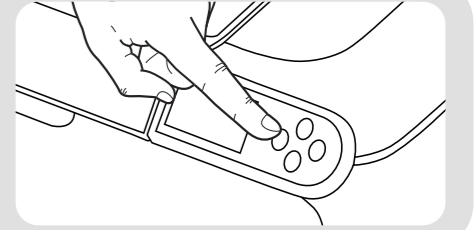
Burada sadece ilgili kontroller gösterilmektedir. Tam bir liste için 'Özellikler' başına bakınız.

Ekmek yapma makinesini prize taktı ınızda, varsayılan bir programa ait ayrıntılar ekran üzerinde otomatik olarak gösterilir. Varsayılan program, 3 saat sürecek 3. orta kabuk ayarlı, program 1 'de basit bir beyaz veya esmer 2lb boyutlu ekmek yapımıdır. Kullanmak istedi iniz program buysa, malzemelerinizi içeri koyduktan sonra (do ru sırayla) 'Kabul/Başlat' tuşunu 23 yaklaşık 3 saniye basılı tuttu unuzda, ekmek yapma makinesi ekme inizi pişirmeye başlayacaktır. Başka bir program seçmek isterseniz, aşağıdaki adımları takip ediniz.

1

Programı seçmek için:

Ekmek yapma makinesi prize takıldı ında, varsayılan program yukarıda ayrıntılı şekilde açıklandı ı gibi ekranda gösterilir. Alternatif bir program seçmek için, istedi iniz program numarası ekranın sol üst köşesinde 11 belirene kadar 'Artırma' 21 ve 'Azaltma' 22 tuşlarına basınız - bkz. 'Program açıklamaları'. Seçilen programın pişirme süresi otomatik olarak ekran 12 üzerinde görüntülenecektir.



2

Ekmek boyutunu seçmek için:

Kullanmak istedi iniz programı seçtikten sonra, 'Kabul/Başlat' tuşuna 23 basınız. 'Ekmek boyutu' simgesi 15 yanacaktır. Bu otomatik olarak 3 orta ekmek ayarına getirilecektir. Farklı bir ekmek boyutunu seçmek için, 'Artırma' 21 ve 'Azaltma' 22 tuşlarını kullanın. Sadece seçilen program için mevcut ekmek boyutları görüntülenecektir.

	1lb ekmek (seçilen programlar)
	1,5lb ekmek
	2lb ekmek

3

Kabuk ayarını seçmek için:

Ekmek boyutunuzu seçtikten sonra, 'Kabul/Başlat' tuşuna 23 basınız. Ardından 'Kabuk Ayarı' simgesi 16 yanacaktır. Bu otomatik olarak 3 orta ayarına getirilecektir. Daha koyu veya daha açık bir kabuk seçimini yapmak için, 'Artırma' 21 ve 'Azaltma' 22 tuşlarını kullanın. Ekme i pişirmek için yaklaşık 3 saniye süreyle 'Kabul/Başlat' tuşunu 23 basılı tutun; pişirme işlemi başlayacak ve geri sayım zamanlayıcısı 12 sıfıra do ru geri sayıma başlayacaktır.

Pişirme işlemi boyunca Meyve ve Fındık da ıtıcı üzerinde yo uşma meydana gelece ini unutmayın. Bu tamamen normaldir ve ekme in kalitesini etkilemeyecektir.

	Çok Açık
	Açık
	Orta
	Koyu
	Çok Koyu

4

Pişirme İşleminin sonu

Pişirme işleminin sonunda ekrandaki geri sayım zamanlayıcısı sıfıra ulaştı ında, ekmek yapma makinesi pişirme işleminin tamamlandı ını bildiren bir bip sesi verir. Ekmek yapma makinesi otomatik olarak Sıcak tutma programına geçer. Bu, herhangi bir anda Geri git/iptal et/duraklat 20 tuşuna basılarak durdurulabilir.

Ekme inizi kolayca yapma...

Ev içine yayılan ev yapımı ekme in kokusu en keyifli yemek yapma deneyimlerinden bir tanesidir. Fırından yeni çıkmış ekme üzerinde eriyen tereya yıla birlikte unutulmaz bir tat bırakır. Morphy Richards ekmeek yapma makinesi bu deneyimi her sabah sunabilir. Ekmeek yapma makinesi tüm işi sizin için yaptı ından çok az efor gerektirir.

Tam bu day ekmeek dahil olmak üzere her çeşit özel ekme i yapabilmemiz yanında, yuvarlak ekmeekler, pizza, kek ve reçel için hamur da hazırlayabilirsiniz.

Herşey kolaydır ve ev yapımı tadındadır - çünkü öyledir.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Elektrikli cihazların kullanımı aşa idaki sa duyu güvenlik kurallarını gerektirmektedir.

Öncelikle yaralanma veya ölüm tehlikesi ve ardından cihazın hasar görme tehlikesi bulunmaktadır. Bunlar metinde aşa idaki iki şekilde belirtilmektedir:

UYARI: Yaralanma tehlikesi bulunmaktadır!

ÖNEMLİ: Cihazın hasar görme tehlikesi bulunmaktadır!

Ayrıca, aşa idaki güvenlik tavsiyelerini sunuyoruz.

Konum

- Bu cihaz aşa idaki gibi ev içinde ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır: çiftlik evleri; otel, motel müşterileri tarafından ve di er ev tipi ortamlarda; yatak ve kahvaltı tipi ortamlarda. Dükkanlarda, ofislerde ve di er çalışma ortamlarındaki personel mutfa ı alanlarında kullanım için uygun de ildir.
- Cihazınızı daima mutfak tezgahı kenarından uza a yerleştirin.
- Cihaz sa lam, düz bir yüzeyde kullanılmalıdır.
- Cihazı açık alanda veya suya yakın kullanmayın.

Elektrik Kablosu

- Elektrik kablosu, ba lantılar gerilmeden prizden taban ünitesine ulaşmalıdır.
- Elektrik kablosu, bir çocu un erişebilece i şekilde mutfak tezgahı kenarından aşa ı sarkmamalıdır.
- Kabloyu, örne in alçak bir priz ile masa arası gibi açık bir alandan geçirmeyin.
- Kabloyu bir fırın veya ekmeek kızartma makinesi veya başka bir sıcak alan üzerinden geçirmeyin; kablo hasar görebilir.
- Elektrik kablosu hasar görürse, tehlike oluşmaması için üretici, servis temsilcisi veya benzer nitelikte kişiler tarafından de iştrilmelidir.

Kişisel Güvenlik

- UYARI: Yangına, elektrik çarpmasına ve kişisel yaralanmaya karşı korunmak için, kabloyu, fişi ve cihazı suya veya başka bir sıvya batırmayn.**
- UYARI: Sıcak yüzeylere dokunmayın. Sıcak ekmeek tavasını çıkartırken fırın eldiveni kullanın. Hiçbir koşul altında buhar çıkış deliklerinin üzerini örtmeyin.
- UYARI: Hareketli parçalara dokunmaktan kaçının.
- Sıcak madde içeren bir cihazı taşıırken son derece dikkatli olunmalıdır.
- Ekmeek yapma makinesini depolama maksadyıla kullanmayın ve içine herhangi bir mutfak eşyası yerleştirmeyin; bunlar, bir yangın veya elektrik çarpma tehlikesi oluşturabilirler.
- Cihazı ıslak veya nemli ellerle kullanmayın.
- Bu cihaz, düşük fiziksel, duyuasal veya zihinsel kabiliyetleri olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere geliştirilmemiştir ve ancak güvenlikten sorumlu bir kişinin cihazın kullanımıyla ilgili talimatları sa laması veya denetlemesi koşuluyla bu kişiler tarafından kullanılabilir.

Çocuklar

- Cihazı asla çocuklara kullandırmayın.
- Gözetim altında olmadıkları zaman çocuklar mutfaktayken ve ev aletleri kullanılıyorsa ya da pişirme yapıyorsa tehlikelere maruz kalabilirler.
- Çocukları mutfaktaki tehlikelere karşı dikkatli olmaları konusunda uyarın, do ru görmedikleri veya ulaşmamaları gereken alanlara ulaşmaya çalışmanın tehlikeleri konusunda bilgilendirin.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar gözetim altında olmalıdır.

Yanıklara Müdahale

- Etkilenen alanı derhal so uk suya tutun. Elbiseleri çıkartmak için beklemeyin, derhal tıbbi yardım alın.

Di er Güvenlik Konuları

- Bu cihazın elektrik kablosu hasar görmüşse cihazı kullanmayın. Özel aletler gerekli oldu undan kablo sadece Morphy Richards Ltd veya bir şirket acentesi tarafından de iştrilmelidir. Öneri için Morphy Richards yardım hattını arayın.
- Üretici tarafından önerilmeyen aksesuar eklentilerinin kullanımı ekmeek yapma makinesinin hasar görmesine neden olabilir.
- Cihazı, gazlı veya elektrikli soba, fırın veya ocak üzerine veya yakınına yerleştirmeyin.
- Cihazın zarar görmesini önlemek için, pişirme tavasını veya başka bir cismi ünitenin üstüne koymayın.
- Bulaşık süngeriyile temizlemeyin. Pişirme tavasını, yo urma bıça ını, ölçme kabını veya kaşı ını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Cihazı ve kabloyu ısıdan, do rudan güneş ışığı ından, nemden, sıvı kenarlardan ve benzerlerinden uzak tutun.
- Cihazın açılması öncesinde pişirme tavası yerinde olmalıdır.
- Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Makine kullanımıda de ilken, aksesuar parçalarını takarken, makineyi temizlerken veya herhangi bir sorun durumunda daima fişi prizden çıkartın. Kablodan de il, fişten çekin.

Elektrik Gereksinimleri

Cihazınızın etiketindeki voltajın A.C. (Alternatif Akım) olması gereken evin elektrik beslemesine uygun oldu unu kontrol edin.

UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.

İçindekiler

Hızlı kurulum kılavuzu	151
Güvenlik talimatları	152
Elektrik gereksinimleri	152
Özellikler	154
Bu ekmeek yapma makinesi hakkında	154
Yo urma bıça ı	154
Program açıklamaları	154
İlk kullanımdan önce	154
Kumandaların kullanımı	154
Meyve ve fındık da ıtıcı	154
Cihazın Açılması	154
Programınızın seçilmesi	155
Ekmeek boyutunuzun seçilmesi	155
Kabuk ayarınızın seçilmesi	155
Gecikme zamanlayıcısı	155
Ekme in pişirilmesi	155
Pişirme İşlemi Simgeleri	155
Ekmeek hazır	155
Sıcak tutma	155
Dahili ışık	155
Duraklatma tuşu	155
Bipleyci	155
Durdurma	155
Elektrik kesintisi	155
Ev yapımı programlar	156
Kabuk ayarı	156
Ekme in dilimlenmesi ve saklanması	156
Temizlik ve bakım	156
Ünitenin saklanması	156
Başarılı sonuçların elde edilmesi	156
Pişirmenin anlaşılması	157
Do ru un kullanımı	157
Di er malzemeler	157
Ekmeek karışımları	157
Malzeme sıcaklıkları	157
Kaplama	157
Program pişirme süreleri	157
Dönüşüm tabloları	157
S.S.S.	158
Sorun Giderme	158
Yardım hattı	166
Garanti	166

Tarifler

Tarifler hakkında	159
Genel Yöntem	159
Basit ekmeekler - 1	159
Basit beyaz ekmeek	159
Yumuşak taneli ekmeek	159
Yumuşak tane %50 beyaz ekmeek	159
Esmer ekmeek	159
İtalyan herbal ekme i	160
Peynirli ve so anlı ekmeek	160
Kuru üzümlü ekmeek	160
Şekersiz	160
Şekersiz ve tuzsuz	160
Kurutulmuş domatesli ekmeek	160
Tam bu day ekmeekler - 2	160
Tam bu day ekme i	160
Tam bu day tohumlu	160
Tahıl ekme i	161
Tahıl %50 beyaz	161
Tatlı - 3	161
Karşık meyveli ekmeek	161
Portakal ve kızılıklı ekmeek	161
Tatlı çörek	161
Sandviç - 4	161
Sandviç ekme i	161
Yumuşak taneli sandviç ekme i	161
Fransız ekme i - 5	162
Fransız ekme i	162
Hamur - 6	162
Beyaz yuvarlak ekmeekler	162
Tam bu day yuvarlak ekmeekler	162
Çörekler	162
İtalyan ekme i	162
Simitler	162
Kruvasan	163
Çay keki	163
Reçeller - 7	163
Marmelat	163
Konserve portakal marmeladı	163
Ahududu ve elma	163
Ekmeek Karışımları - 8	163
Ekmeek karıştırma yönergeleri	163
Özel ekmeekler - 9	163
Malt ekme i	163
İrlanda soda ekme i	164
Mısır ekme i	164
Glutensiz - 10	164
Glutensiz kurutulmuş domatesli ekmeek	164
Glutensiz peynirli ve hardallı ekmeek	164
Glutensiz çikolatalı kek*	164
Glutensiz meyveli kek*	164
Hızlı Pişirme 1- 11	164
Hızlı pişirme küçük beyaz	164
Hızlı Pişirme 2- 12	165
Hızlı pişirme büyük beyaz	165
Ekstra Pişirme - 13	
Ekstra Pişirme sadece	165
Pizza - 14	165
Pizza tabanı	165
Çeşnili pizza tabanı	165
Makarna	165
Hızlı - 15	165
Muzlu ve fındıklı ekmeek	165
Yulafli ekmeek	165
Ev yapımı I - 16	yok
Ev yapımı II - 17	yok
Kek* - 18	166
Madeira keki*	166
Karşık meyveli kek*	166
Paket kek karışımı*	166
Tatlı* - 19	166
Yulafli elmalı tart*	166
Sütlaç*	166

* Sadece 48319 ve 48320 modellerinde mevcuttur

Özellikler ↗	
❶	Hava delikleri
❷	Görüntüleme penceresi
❸	Kapak kolu
❹	Kapak
❺	LCD Ekran (bkz. şema)
❻	Kumandalar (bkz. şema)
❼	Meyve ve somun da ıtıcı (sadece 48323 modeli)
Pişirme tavası ↗	
❸	Pişirme Tavası
❹	Yo urma bıça ı
❷	Döner mil
Kontrol paneli ↗	
❶	Program numarası
❷	Pişirme süresi
❸	Zamanlayıcı/gecikme Göstergesi
❹	Kabarma / yo urma işlemi numarası
❺	Ekmek boyutlan
❻	Kabuk ayarları
❼	Yo urma sembolü
❷	Kabarma sembolü
❹	Pişirme sembolü
❷	Gerı gıt/ıptal et/duraklat
❹	Artırma/ışık açma
❷	Azaltma
❹	Kabul/başlat

Bu Ekmek Yapma Makinesi hakkında

- Küçük 450g (1Lb.) orta 680g (1.5lb) veya büyük 900g (2lb) ekmek yapmak için üç ayara sahiptir. A ırlıklar yaklaşıktr ve tarife ba ldır.

Yo urma Bıça ı

- Bıça ı her kullanımdan sonra temizleyin, bıça ın her kullanım öncesinde mil üzerinde rahatça döndü ünden emin olun, tava içine geri koymadan önce ba lantiya az bir miktar ayçiçe i ya ı ekleyebilirsiniz. Bu sayede bir sonraki kullanım için hazır hale gelecektir.

NOT: Model 48319 aşa ı hareketli bir bıça a sahipken model 48320 ve 48321 sabit bir yo urma bıça ına sahiptir.

Program Numarası Açıklamaları

- Basit beyaz ve esmer (2:51 -3:00)** Beyaz ve esmer ekmek için. Eklenmiş bitki ve kuru üzümlü çeşnili ekmekler içindir.
- Tam bu day (3:32 - 3:40)** Önemli miktarda tam bu day içeren ekme in pişirilmesi içindir. Bu ayar tanenin suyu emmesine ve büyümesine olanak tanımak için daha uzun bir ön ısıtma süresine sahiptir. Kötü sonuçlara neden olabilece inden gecikme zamanlayıcısının kullanımı tavsiye edilmez.
- Tatlı (2:35 - 2:45)** Normal ayardan daha gevrek kabuklu olan tatlı tür ekme i pişirmek içindir. Daha gevrek kabuk şekerin karamelize olmasıyla yapılır.
- Sandviç (2:55 - 3:00)** Daha yumuşak ancak daha kalın kabuklu hafif dokulu ekmekler pişirmek içindir.
- Fransız (3:30 - 3:50)** Gevrek bir kabu u ve hafif bir dokusu olan Fransız ekme i gibi haff a ırlıklı ekmekleri pişirmek içindir.
- Hamur (1:30)** Bu ayar sadece hamur yapar ve ekmek halinde pişirmez. Hamuru alın ve yuvarlak ekmek, pizza vb. yapmak üzere biçimlendirin. Bu ayarda her türü hamur hazırlanabilir. Tüm malzemelerin 1kg (2lb) de erini aşmamasına dikkat edin.
- Reçel (1:20)** Taze meyvelerden reçel ve marmelat yapmak için bu ayarı kullanın. Miktarı artırmayın ya da malzemelerin tavada taşarak pişirme bölmesi içine dökülmesine engel olun. Böyle bu durumda, makineyi derhal durdurun. Tavayı dikkatlice çıkartın, bir miktar so umaya bırakın ve iyice temizleyin.
- Ekmek karışımları (2:30)** Marketten alınan bir ekmek karışımı paketiyle yaklaşık 1.5lb ekmek hazırlanmak içindir. Bu karışımlar genellikle iki çeşit halindedir: 'Sadece su ekle' ve 'Sadece un ve su ekle'.
- Özel (2:50)** Bu ayarda pişirilen ekmek daha nemli ve yo un bir doku ile birlikte genellikle daha küçüktür. Bu ekmekler, ekmek unu kullanmazlar.
- Glutensiz (2:35)** Glutensiz ekmekler glutenin (bu day/yulaf/arpa/çavdarın bir protein parçası) alınd ı mayalanmış ekmeklerdir. Diyetlerinde gluteni tolere edemeyen kişiler (Çölyak olarak bilinir), reçeteyle glutensiz ekmek karışımını alabilirler. Ço u eczane ve do al gıda ma azasında bulunabilmekle birlikte pahalı olabilirler.

- Hızlı Pişirme I (1:10)** Daha kısa süre içinde 1.5lb beyaz ekmek hazırlamak içindir. Bu ayarda yapılan ekmeklerin boyu kısa ve dokusu daha nemli olabilir.
- Hızlı Pişirme II (1:15)** Daha kısa süre içinde 2lb beyaz ekmek hazırlamak içindir. Bu ayarda yapılan ekmeklerin boyu kısa ve dokusu daha nemli olabilir.

- Ekstra pişirme (1:00)** Bu ayar sadece pişirmek içindir ve seçilen ayarlarda pişirme süresini artırmak için kullanılabilir. Bu özellikle reçelleri ve marmeladı 'hazırlamaya' yardımcı olmak içindir. Başlatıldı ında varsayılan zaman asgarı 1 saattir (1:00) ve 10 dakikalık aralıklarla geriye do ru sayım yapar. Ekstra pişirme işlemini tamamladı ınızda, durdurma tuşuna basarak bunu manuel olarak kapatmanız gerekir. 10 dakika sonrasında ve 10 dakika aralıklarla ekme in veya reçelin durumunu kontrol etmeniz tavsiye edilir. + tuşuna basılması zamanı 10 dakika aralıklarla arttırır. Başka bir programın hemen sonrasında Ekstra pişirme seçildi inde, H:HH mesajı görüntülenirse, kapa ı açın, tavayı çıkartın ve 10 dakika so umaya bırakın. So udu unda, pişirme tavasını ve içındekileri yerleştirin, programı ayarlayın ve başlat tuşuna basın.

- Pizza hamuru (0:50)** Bu ayar sade veya çeşnili pizza hamuru ile birlikte taze makarna hamurunun karıştırılması için de kullanılabilir. Program tamamlandı ında, hamur makineden alınabilir ve fırında pişirilme üzere pizza kalıplarına konabilir ve kaynatılmak üzere makarna haline getirilebilir.

- Hızlı (1:40)** Kısa sürede hazır olması gereken beyaz ekmek içindir. Bu ayarda pişirilen ekmek yo un bir doku ile birlikte genellikle daha küçüktür.

- Ev yapımı I** Bu ayar kendi mükemmel ekme inizi oluşturmanız için ekme inizin yo ruldu u, kabartıldı ı ve pişirildi i süreyi de iştiirmenizi sa lar. Ev yapımı fonksiyonu bu işlemlerin ekme i nasıl etkiledi ini bilen deneyimli ekmek yapımcıları ve ayrıca tamamen özel bir ekmek yapmak için deneme ve yanılma yolunu kullanmayı isteyen deneyimsiz kullanıcılar içindir.

Ekmek yapma makinesi de işitirdi inizi ayarları otomatik olarak hatırlayaca ından kendinizin bunları ezberlemesi gerekmez. Ev yapımı programlarından birisini kullanmışsanız, bunları tekrar seçti inizde, önceki ayarlarınız gösterilecektir. Bunlar sonradan de işinilebilir veya tekrar kullanılabilir.

- Ev yapımı II** Ayrıntılar için bkz. Ev yapımı I.

- Kek* (1:10)** Bu ekmek yapma makinesi ayrıca çeşitli keklerin yapımında da kullanılabilir. İşlem ekmek yapmak kadar kolaydır; sadece verilen tarifleri takip edin. Ya da makineyi yapmanız gereken tek şeyin su eklemek oldu u bir kek karışımından kekler yapmak üzere de makineyi kullanabilirsiniz. Bu durumda, makineye koymadan önce karışımın suyla yo ruldu undan emin olmalısınız.

- Tatlı* (2:50)** Bu ayar ekmek yapma makinenizde di er tatlılarla birlikte kekleri yapmanıza olanak tanır. İşlem yine çok kolay ve basittir; sadece verilen tarifleri dikkatlice takip edin.

* Sadece 48319 ve 48320 modellerinde mevcuttur

İlk Kullanımdan Önce

İlk kullanımdan önce, bu kullanım kitabını okumak ve sonradan bakmak üzere uygun bir yer bulmak için birkaç dakika ayırınız. Güvenlik talimatlarına özel önem veriniz.

- Ekmek yapma makinesini dikkatlice ambalajından çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini kaldırın.
- Ambalajlama sırasında birikmiş olabilecek tozları alın.
- Ekmek yapma makinesinin dış yüzeyini temiz, ıslak bir bezle silin. Pişirme tavasını ve yo urma bıça ını yıkayın (bkz. Bakım ve Temizlik). Ekmek tavası yapışmaz kaplamadır. Ekmek yapma makinesinin hiçbir parçası üzerinde bulaşık süngeri ve başka bir aşındırıcı madde kullanmayın.

- İlk kullanım sırasında sıvı ya , tereya ı veya margarin kullanarak ekmek tavasını ya layın ve yaklaşık 10 dakika boş pişirin (Ekstra pişirme programını seçin).
- Bir defa daha temizleyin.
- Yo urma bıça ını **❹** pişirme tavası **❸** içindeki mile **❷** yerleştirin.

NOT: Üretim sırasında cihazın bazı parçalarının hafifçe ya lanması gereklidir. Bu yüzden ilk defa kullanıldı ında ünitenin bir miktar buhar çıkarması normaldir.

Ekmek Yapma Makinenizin Kullanılması

- Tavayı çıkartın** Kapa ı açın ve kolu kaldırarak, saatin tersi yönünde çevirerek ve kaldırarak tavayı çıkartın. Tezğah üzerine koyun. Yanlışlıkla olabilecek herhangi bir dökülmenin rezistanslar tarafından ateşlenmemesi için tavanın malzemelerle makinenin dışında doldurulması önemlidir.

- Bıça ı takın** Hala yapmamışsanız, yo urma bıça ını mil üzerine iterek monte edin.

- Malzemeleri ölçün** Gerekli malzemeleri ölçün ve listelenen sırayla tümünü tavanın içine ilave edin. (Bkz. 'Malzemelerinizin ölçülmesi' bölümü). Pişirme tavasına maya eklerken, hemen aktive olmaya başlayaca ından su veya başka bir sıvıyla temas etmemesine dikkat ediniz. 21-28°C arasında ılık su kullandı ınızdan emin olun.

- Tavayı yerleştirin** Pişirme tavasını ekmek yapma makinesinin içine yerleştirin, saat yönünde çevirerek yerine oturtun. Kapa ı kapatın.

- Meyve ve Fındık Da ıtıcı** Meyve ve fındık da ıtıcı kullanan bir tarifi seçmişseniz, şimdi doldurmanız gerekir. Verilen ölçme kabı kullanılarak tarife göre malzemeler ilave edilmelidir. İşlev yapmasını durdurabilece inden da ıtıcıyı aşırı miktarda doldurmadı ınızdan emin olun.

Da ıtıcıyı meyve ile doldurursanız, eklemeden önce meyvenin ayrıldı ından emin olun. Aksi bir durum da ıtıcının işlev yapmamasına veya meyvenin ekmek karışımı içinde düzgün olarak da ıtılmamasına neden olabilir. İdeal olarak, birbirine yapışmasını önlemek için da ıtıcıya eklemeden önce meyve un ile kaplanmalıdır.

- Prize takın** Fişi elektrik prizine takın. Ekmek yapma makinesi otomatik olarak program 1, 2lb ekmek ve orta kabuk ayarına getirilecektir.

Programın seçilmesi

Farklı bir program seçmek için, istedi iniiz program numarası ekranın sol üst köşesinde **❶** belirene kadar 'Artırma' **❹** ve 'Azaltma' **❷** tuşlarına basınız - Program Açıklamaları.

Seçilen programın pişirme süresi otomatik olarak ekran **❷** üzerinde görüntülenecektir.

Süre saat ve dakika cinsinden görüntülenir ve program başlatıldıktan sonra sıfırına do ru geri sayıma başlar.

Terçih etti iniz programı seçtikten sonra, 'Kabul/Başlat' tuşuna **❹** basın. 'Ekmek boyutu' simgesi **❺** yanacaktır.

Ekmek Boyutunun seçilmesi

Ekmek boyutunu seçmek için, 'Artırma' **❹** ve 'Azaltma' **❷** tuşlarını kullanın. Kullandı ınız programa ba lı olarak yapılabilecek 3 farklı boyutta ekmek vardır.

Ekmek boyutu simgeleri:

🍞 1lb ekmek (seçilen programlar)

🍞 1.5lb ekmek

🍞 2lb ekmek

Tüm programlar için tüm ekmek boyutlarının kullanılamayaca ını unutmayın. Sadece seçilen program için mevcut ekmek boyutları görüntülenecektir.

Ekmek boyutunuzu seçtikten sonra, 'Kabul/Başlat' tuşuna **❹** basın. Ardından 'Kabuk Ayarı' simgesi **❺** yanacaktır.

Kabuk ayarızın seçilmesi

Kabuk ayarızını seçmek için, 'Artırma' **❹** ve 'Azaltma' **❷** tuşlarını kullanın.

Beş farklı kabuk ayarı arasından seçim yapabilirsiniz, kabuk ayarı simgeleri:

🍞 Çok Açık

🍞 Açık

🍞 Orta

🍞 Koyu

🍞 Çok Koyu

Kabuk ayarızını seçtikten sonra, 'Kabul/Başlat' tuşuna **❹** basın. Ardından 'Gecikme Göstergesi' simgesi **❺** yanacaktır.

Zamanlayıcı Gecikmesinin Kullanımı

Programı, ekmek boyutunu ve kabuk ayarını seçtikten sonra, ekme i hemen pişirebilir veya 12 saate kadar tamamlanacak şekilde ekmek pişirme süresini geciktirebilirsiniz. Ekme i hemen pişirmek için bölüm 11 - 'Ekme in pişirilmesi' kısmına bakınız.

NOT: Zamanlayıcı Hızlı Pişirme, hamur ve reçel programları ile kullanılamaz.

NOT: Yumurta, taze süt, ekşi krema veya peynir gibi kolay bozulan malzemeleri içeren tariflerde bu fonksiyonu kullanmayınız.

Ekme i geciktirmek için, 'Artırma' **❹** ve 'Azaltma' **❷** tuşlarını 'Gecikme Göstergesi' simgesi **❺** yanıyorken kullanın.

'Artırma' **❹** tuşuna kısa süreyle basılması süreye 10 dakika ekler. Zamanı hızlı ayarlamak için tuş basılı tutun. Süreyi azaltmak için, 'Azaltma' **❷** tuşuna basın.

Ekranda gösterilen toplam zaman pişirme süresini ve gecikmeyi içerir. Örne in, bir ekme in pişmesi 3 saat alıyorsa ve pişirmenin başlangıcını 5 saat geciktirmişseniz, ekran üzerinde **❸** sembolü gösterilirken ekran 8 saatten geriye do ru sayıma başlar. Pişirme başladı ında, gecikme sona erdi i için **❺** sembolü kaybolur.

Meyve ve Fındık Da ıtıcının* doldurulması

- Meyve ve fındık da ıtıcı kullanan bir tarifi seçmişseniz, şimdi doldurmanız gerekir. Da ıtıcı verilen ölçme kabı kullanılarak bir kap dolusu kuru malzeme ile doldurulmalıdır. İşlev yapmasını durdurabilece inden da ıtıcıyı aşırı miktarda doldurmadı ınızdan emin olun.

- Da ıtıcıyı meyve ile doldurursanız, eklemeden önce meyvenin ayrıldı ından emin olun. Aksi bir durum da ıtıcının işlev yapmamasına veya meyvenin ekmek karışımı içinde düzgün olarak da ıtılmamasına neden olabilir. İdeal olarak, birbirine yapışmasını önlemek için da ıtıcıya eklemeden önce meyve un ile kaplanmalıdır.

* Sadece 48319 ve 48320 modelleri için geçerlidir.

Ekme in pişirilmesi

Ekmek yapma işlemini başlatmak için, parma ınızı 'Kabul/Başlat' tuşu **❹** üzerinde yaklaşık 3 saniye tutun. Ekmek yapma makinesi bunun ardından bip sesi verecek ve gösterge ekranının yanıp sönmesi duracaktır.

Pişirme İşlemi Simgeleri

Pişirme işlemi sırasında ekmek yapma makinesi malzemelerin yo rulma, kabarma veya pişirme durumunu bildirir.

❶ 🍞 1. Yo urma Sembölü

❷ 🍞 2. Yo urma Sembölü

❶ 🍞 1. Kabarma Sembölü

❷ 🍞 2. Kabarma Sembölü

❸ 🍞 3. Kabarma Sembölü

🍞 Pişirme Sembölü

Ekmek hazır

Ekmek yapma makinesi pişirme işleminin sona erdi ini bildirmek üzere 3 defa yanıp söner. Ayrıca programın sonuna gelindi inde saat 00.00 gösterir ve ekmek yapma makinesi otomatik olarak ekme i sıcak tutar.

Sıcak Tutma

Pişirilen ekme in ne kadar süreyle sıcak tutuldu unu göstermek üzere saat dakika cinsinden geri sayım yapar. Bu en fazla 60 dakikaya kadardır. Sıcak tutma işlemini durdurmak için 'kırmızı artı' tuşuna basın.

Dahili Işık

- Işık sembolü '+' **❹** ile aynı tuş üzerindedir.
- Bu tuşa pişirme işleminin herhangi bir anında basabilirsiniz ve 20 saniye açık kalır.

Duraklatma Tuşu

Pişirme işlemi süresince, malzemelere ufak ayarlar yapmak isterseniz, pişirme işlemini 'Yo urma 2'ye kadar duraklatabilirsiniz. Bunu yapmak için, 'Gerı gıt/ıptal et/Duraklat' tuşuna **❹** basın. Pişirme işlemi daha sonra, 'Kabul/Başlat' tuşuna **❹** basılarak devam ettirilebilir. Duraklatma tuşu manuel olarak iptal edilmezse yaklaşık 5 dakika sonrasında işlemin otomatik olarak devam edece ini unutmayın.

Bipleyci

Bipleyci aşa ıdaki durumlarda devreye girer:

- herhangi bir tuşa basılması
- meyve ve fındık da ıtıcının ayrılması
- programın başlaması
- programın tamamlanması
- 'sıcak tutma' fonksiyonunun sona ermesi

Durdurma

'durdurma' fonksiyonu 'Gerı gıt/ıptal et/Duraklat' tuşu **❹** üzerindedir ve pişirme işlemini herhangi bir anda durdurmak için 3 saniye boyunca basılması gerekir.

Elektrik Kesintisi

Kısa süreli bir elektrik anızası sonrasında:

- Program kabarma 1'e ulaşmamış ve elektrik anızası sadece birkaç saniye sürmüşse, elektrik geri geldi inde program otomatik olarak devam eder. Elektrik anızası daha uzun sürerse, işlem 'Kabul/Başlat' tuşuna **❹** basılarak yeniden başlatılabilir.
- Program bu noktanın ötesine geçerse, işlem başıandan itibaren yeniden başlatılmaldır. Malzemeleri çöpe atmalı ve taze malzemelerle yeniden başlamanızınız.

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

TR

S.S.S.

Genel performans ve kullanım hakkındaki sorular.

Soru 1

Yo urma bıça ı ekmeikle birlikte çıkarsa ne yapmam gerekir?

Ekme i dilimlemeden önce bir çift plastik maşayla çıkartın. Bıçak tavadan ayrılabilce inden, ekme inizin içinde gelirse bu bir anza de ildir.

Soru 2

Ekme imin bazen yan kabu u üzerinde neden un oluyor?

Bazi durumlarda, un karşımı pişirme tavaısını köşelerinde kalabilir. Bu oldu unda, genellikle yiyebilir ya da keskin bir bıçakla dış kabu un o kısmını kesebilirsiniz.

Soru 3

Hamur neden karşıyor? Motorun çalıştı mı duyabiliyorum.

Yo urma bıça ı veya pişirme tavası uygun yerleştirilmemiş olabilir. Tavanın do ru yöne baktı ından ve ekmeek yapma makinesinin alt tarafına ‘klinik’ sesi çıkararak oturdu undan emin olun.

Soru 4

Ekmeek yapmak ne kadar sürer?

Her ayar için süreler önceki kısımlarda belirtilmiştir.

Soru 5

Taze sütle pişirirken zamanlayıcı neden kullanamıyorum?

Makine içinde çok uzun süreyle bırakılsa süt dökülebilir. Gecikme zamanlayıcısı özelli iyle yumurta ve süt gibi taze malzemeler kullanılmamalıdır.

Soru 6

Malzemeleri neden belirli bir sırayla ilave etmem gerekiyor?

Bu, ekmeek yapma makinesinin malzemeleri mümkün olan en etkin şekilde karıştırmasını sa lamaktadır. Ayrıca zaman gecikmesinde gerekli oldu u üzere hamurun karışmaya başlaması öncesinde mayanın sıvıyla biraraya gelmesinin önlenmesine yardımcı olur.

Soru 7

Zamanlayıcı sabah için ayarladı ında, makine neden gece geç saatte ses çkartıyor?

Ekme in hazır olabilmesi için zaman gecikmesi programın başlama zamanına geldi inde makine çalışmaya başlamalıdır. Bu sesler hamuru yo ururken motor tarafından çıkartılır. Normal bir çalışmadır, bir anza de ildir.

Soru 8

Yo urma bıça ı ekmeek tavasına sıkışmış. Pişirme sonrasında nasıl çıkartabilirim?

Yo urma bıça ı pişirme sonrasında yerine ‘sıkışabilir’. Bıça ın üzerinde ılık veya sıcak suyun gezdirilmesi çıkartılacak ölçüde bıça ı gevşetmelidir. Hala sıkışmışsa, 30 dakika boyunca sıcak su içinde tutun.

Soru 9

Pişirme tavaısını bulaşık makinesinde yıkayabilir miyim?

Hayır. Pişirme tavası ve yo urma bıça ı elle yıkanmalıdır.

Soru 10

Pişen ekme e i pişirme tavasında bıraksam ne olur?

Pişirme tamamlandıktan sonra ilk bir saat içinde ekmeek yapma makinesindeyken ‘ıslak’ hale gelmesini önlemek üzere ekmeek ‘sıcak tutulur’. Sıcak tutma periyodundan sonra ekme e in ekmeek yapma makinesinde tutulması fazla buharın (nem) kaçacak yer bulamaması nedeniyle ekme e in ‘ıslak’ hale gelmesine neden olur. Bunu önlemek için pişirme sonrasında ekme e alın ve bir tel raf üzerinde so umaya bırakın.

Soru 11

Hamur neden sadece kısmen karışt? Neden tamamen karışmadı?

Hamur çok a ır veya kuru olabilir. Ayrıca, yo urma bıça ı veya pişirme tavası uygun şekilde yerleştirilmemiş olabilir. Malzemeler yanlış sırayla ilave edilmiş olabilir.

Soru 12

Ekmeek neden kabarmadı?

Maya bozulmuş, son kullanım tarihini geçmiş veya muhtemelen hiç maya eklenmemiş olabilir. Ayrıca, karıştıрма tamamlanmamışsa, kabarma sorunları ile karşılaşılabilir.

Soru 13

Bir işlemin geciktirilebilece i minimum ve maksimum süre nedir?

Gecikmenin maksimum uzunlu u toplam işlem süresi dahil olmak üzere 13 saattir. Örne in, Ayar 1 (basit küçük) 3:20 işlem süresine sahiptir. Bu başlangıç en fazla 9:40 geciktirilebilir. Her ayar için minimum gecikme 10 dakikadır. Gecikme saati 10 dakika aralıklarla artar ve azalır.

Soru 14

Kuru üzümle rin, fı ndıkların vb. ekme e eklenme zamanını nasıl anlayabilirim?*

İkinci yo urma çevrimi sırasında sizi kuru üzümle ri, fı ndıkların vb. ilave etmeniz için uyaran bir bip sesi vardır.

Not: ‘Fındıklan ve kuru üzümle ri ekle’ zamanı için bkz. ‘Pişirme işlem sürele ri’.

* Sadece meyve ve fı ndık da ıtıcısına sahip olmayan 48321 modeli için geçerlidir.

Bu yöntem gerekti inde her tarifin sonunda notlarla desteklenir. Bu tarifler öncü markaların ve hızlı mayalan kullarılarak geliştirilmiştir.

Bazı durumlarda, malzemeler ilk yo urma işlemi sırasında da ıtılabilir. Her tarif meyve ve fı ndıkların hamura en uygun ilave etme zamanını gösterir.

Soru 15

Ekme im neden çok nemli çıkıyor? Ne yapabilirim?

Nem hamuru etkileyebilir. Bir çorba kaş ı ekstra un ilave edin. Ayrıca, yüksek rakımın da benzer bir etkisi olabilir. Maya miktarını yaklaşık ¼ çay kaş ı azaltın ve şeker ve/veya su/sütü bir miktar azaltın.

Soru 16

Ekme in tepesinde neden hava kabarcıklar oluşuyor?

Bunun nedeni çok fazla maya kullanım ı olabilir. Maya miktarını ¼ çay kaş ı azaltın.

Soru 17

Ekme im neden kabardktan sonra iniyor veya çöküyor?

Ekmeek çok fazla kabanyor olabilir. Kabarma miktarını azaltmak için, maya miktarını azaltın ve/veya

tuz miktarını arttırın.

Soru 18

Ekmeek yapma makinemde favori ekmeek tariflerimi (geleneksel mayalı ekmeek) kullanabilir miyim?

Evet, ama malzemelerin do ru oranda karışması için denemeler yapmanız gerekir. Denemeye başlamadan önce cihazı tam olarak tanıyin ve çok sayıda ekmeek yapın. 5 fincan kuru malzeme (tüm un, yulaf, yulaf unu, kepek miktarını içeren) miktarını asla aşmayın. Kuru malzemelerin sıvıya olan oranını ve kullanılacak maya, şeker, tuz ve ya /tereya y/margarin miktarını belirlemeye yardımcı olması için bu kitaptaki tarifleri kullanın.

Soru 19

Basit modu kullanarak kendi ekmeek tariflerinizi oluşturmanız ve ardından Pişirme işlem sürele ri tablosunu kılavuz alarak di erlerine geçmenizi öneririz.

Soru 20

Pişirme tavasna eklemeden önce malzemelerin oda sıcaklı ında olması önemli midir?

Evet, gecikme zamanlayıcısı kullanılıyor olsa bile. (Su 21 °C ve 28 °C arasında olmalıdır).

Soru 20

Ekmeekler neden yükseklik ve a ırık olarak farklılık gösteriyor? Tüm bu day/tam bu day ekmeekler daima daha kısadır. Bir şeyi yanlış mı yapıyorum?

Hayır, tam bu day ve kepekli ekmeeklerin basit veya Fransız ekmeeklerden daha kısa ve daha yo un olması normaldir. Tam bu day ve kepekli un beyaz ekmeek unundan daha a ırdır, dolayısıyla ekmeek pişirme işlemi sırasında o kadar kabarmaz. Bu ayrıca meyve, fı ndık, yulaf ve kepek içeren ekmeek için de do rudur.

Soru 21

Mayayı suyla önceden karıştırabilir miyim?

Hayır, maya kuru tutulmalı ve pişirme tavasına en son olarak unun üstüne konulmalıdır. Bu özellikle gecikme zamanlayıcısı kullanılırken önemlidir.

Soru 22

Ekme e in tabanında neden büyük bir delik var?

Bu delik yo urma bıça ıyla oluşturulmuştur. Bazen bu delik normalden daha büyüktür. Bunun nedeni hamurun ikinci yo urma işlemi sonrasında bıça ın yan tarafında durmasıdır - ekmeek yapma makineleri için bu normaldir. Hamuru tavanın tabanına düzünce yerleştirebilirsiniz.

SORUN GIDERME

Ekmeek ortadan çöküyor

Çok fazla sıvı var ve sıvı çok sıcak.
Malzemeleri do ru ölçün. 21 °C ve 28 °C arasındaki sıcaklıklarda sıvı kullanın.

Tuz ilave edilmemiş oldu undan, ekme e in çok fazla kabarmasına ve çökmesine neden oluyor.
Malzemeleri do ru ölçün.

Çok fazla maya ilave edilmiş
Malzemeleri do ru ölçün, sorun devam ederse, mayayı ¼ çay kaş ı azaltın.

Yüksek nem ve yüksek ortam sıcaklıktan ekme e in fazla kabarmasına ve çökmesine neden olabilir.
Günün en serin zamanında pişirin, Mayayı ¼ çay kaş ı azaltmayı deneyin veya do rudan buzdolabından aldi ınız sıvıları kullanın. Zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın.

Yüksek rakımlar ekme e in çok fazla kabarmasına ve ardından pişirme sırasında çökmesine neden olabilir.
Mayayı ¼ çay kaş ı azaltmayı deneyin.

Pişirme sırasında kapak açık.
Pişirme sırasında kapa ı açmayın.

Ekmeek yeterince kabarmıyor

Yeterli maya konulmamıştr
Malzemeleri do ru ölçün.

Maya eskimiş veya etkin de il.
Kullanım tarihi geçmiş maya kullanmayın. Serin, karanlık ortamda saklayın.

Çok az şeker ilave edilmiştir.
Malzemeleri do ru ölçün.

Çok fazla tuz ilave edilmiş oldu undan, mayanın etkinli ini azaltmaktadır.
Malzemeleri do ru ölçün.

Su çok sıcaktır ve mayayı bozmuştur.
21 °C ve 28 °C arasındaki sıcaklıklarda sıvı kullanın.

Maya program başlamadan önce etkin hale getirilmiştir.
Mayanın program başlamadan önce sıvıyla temas etmesine engel olun.

Ekmeek çok fazla kabanyor

Yüksek nem ve yüksek ortam sıcaklıktan ekme e in fazla kabarmasına neden olabilir.
Günün en serin zamanında pişirin, Mayayı ¼ çay kaş ı azaltmayı deneyin veya do rudan buzdolabından aldi ınız sıvıları kullanın. Zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın.

Çok fazla maya.
Malzemeleri do ru ölçün.

Çok fazla sıvı.
Malzemeleri do ru ölçün.

Sıcak sırlar mayanın etkinli ini hzlandırmıştr.
21 °C ve 28 °C arasındaki sıcaklıklarda sıvı kullanın.

Çok fazla un var ve yeterince tuz yok.
Malzemeleri do ru ölçün.

Ekmeek kuru ve yo un dokulu

Yeterli sıvı ilave edilmemiş.
Malzemeleri do ru ölçün.

Un son kullanım tarihini geçmiştir veya kuruyarak ıslak/kuru dengesizli ine neden olmaktadır.
Sıvı miktarını bir defada 1 çay kaş ı artırmayı deneyin.

Ekmeek orta kısmı ıslak şekilde tam pişmiyor

Taze veya konserve meyveden çok fazla sıvı geliyor.
Meyvelerin daima tarifte belirtildi i gibi suyunu gıderin. Suyun bir miktar azaltılması gerekebilir.

Fındık, tereya ı, kurutulmuş meyve, pekmez ve tahıl gibi büyük miktarda zengin malzemeler hamuru a ır hale getirecektir. Bu kabarmayı azaltacak ve ekme e in içte pişmesini engelleyecektir.
Malzemeleri do ru ölçün. Tarifteki miktarları hiçbir zaman aşmayın.

Aşırı kızarmış ekmeek

Çok fazla şeker var.
Malzemeleri do ru ölçün.

Kabuk rengi çok yüksek ayarlanmış.
Kabuk rengini daha düşük bir ayara getirin.

Ekmeek dokusunda büyük delikler

Su çok sıcaktır ve mayayı bozmuştur.
21 °C ve 28 °C arasındaki sıcaklıklarda sıvı kullanın.

Çok fazla sıvı.
Malzemeleri do ru ölçün.

Çok fazla maya.
Malzemeleri do ru ölçün.

Yüksek nem ve yüksek ortam sıcaklıktan mayanın etkinli ini arttır.
Günün en serin zamanında pişirin. Mayayı ¼ çay kaş ı azaltmayı deneyin veya do rudan buzdolabından aldi ınız sıvıları kullanın. Zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın.

Su çok sıcaktır ve mayayı bozmuştur.
21 °C ve 28 °C arasındaki sıcaklıklarda sıvı kullanın.

Ekmeek yüzeyi yapışkan

Ekmeek makinede çok uzun süre brakılmıştr ve pişirme tavasında nem birikmiştir.
Mümkün oldu unda, sıcak tutma periyodu sona ermeden ekme e i pişirme tavasından çıkartın bir tel raf üzerinde so umaya bırakın.

Malzemelerin ıslak/kuru dengesi do ru olmayabilir.
Malzemeleri do ru ölçün.

Ekran üzerinde H:HH Mesajı

Ekmeek yapma makinesindeki sıcaklık çok yüksektir.
Durdurma tuşuna basın. Pişirme tavaısını çıkartın, kapa ı açık bırakın ve so umaya bırakın. So udu unda, pişirme tavaısını geri koyun, programı ayarlayın ve programı tekrar başlatın.

Ekran üzerinde E:EE Mesajı

Sıcaklık sensörü yerinden çıkmış.
Morphy Richards Yardım Hattına veya yerel distribütöre başvurun.

Ekme e tavadan çıkartmak zor

Ekmeek tavaya yapışyor.
Tava yüzeyinin günlük kullanım öncesinde ya lanması gerekir. Tavayı ılık sabunlu suda yıkayın ve içtce kurulayın. Tavanın iç yüzeyini bolca sıvı ya , tereya ı veya margarinle kaplayın. ‘Ekmeek Yapma Makinenizin Kullanılması’ kılavuzunu takip edin. Pişirme programı sonrasında pişirme tavaısı makineden çıkartıldı ında bir raf üzerine koymadan önce ekme e in tavada 15 dakika süresince so umasına olanak tanıyın. Ekme e sadece 20-40 dakika sonra tamamen so udu unda dilimleyin.

Meyve ve Fındık Da ıtıcısında Yo uşma

Makinenizde bir meyve ve fı ndık da ıtıcısı varsa, pişirme işlemi sırasında, da ıtıcının iç tarafında yo uşma meydana gelece ini unutmayın. Bu tamamen normaldir ve ekme e in kalitesini etkilemeyecektir.

TARIFLER

Bu kitapçıktaki tarifler en iyi sonuçların elde edilmesi amacıyla kapsamlıca test edilmiştir. Tarifler ev ekonomistleri tarafından bu makine için özel olarak hazırlanmıştr ve başka benzer makinelerde tatminkar sonuçlar vermeyeabilir.

- Malzemeleri daima tarifte belirtilen sırayla ilave edin.
- Malzemelerin do ru ölçülmesi çok önemlidir. Daha büyük miktarları kullanmayın**
- Aşa ıdaki tariflerin tümü aynı genel yöntemi kullanır:

1 Pişirme tavasına konulacak malzemeleri ölçün.

2 21-28 °C arasında ılık su kullanın.

3 Pişirme tavaısını ünite içine tam olarak yerleştirin, kapa ı kapatın.

4 Uygun ekmeek ayarını seçin.

5 Başlat tuşuna basın.

6 Ekmeek hazır oldu unda, fırın ıdivenini kullanarak tavayı üniteden çıkartın.

7 Ekme e i pişirme tavasından çıkartın, (ve gerekirse yo urma bıça ını ekmeekten).

8 Dilimleme öncesinde so umasını bekleyin.

Bu yöntem gerekti inde her tarifin sonunda notlarla desteklenir. **Bu tarifler öncü markaların ve hızlı mayalan kullarılarak geliştirilmiştir.**

BASİT EKMEK İÇİN TARIFLER (1)

Basit beyaz ekmeek

	1 lb	1½ lb	2 lb
Su	¾ fincan	1½ fincan	1½ fincan
Kayma ı alınmış süt tozu	2 çorba kaş ı	2½ çorba kaş ı	4 çorba kaş ı
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaş ı	2½ çorba kaş ı	4 çorba kaş ı
Şeker	1¼ çorba kaş ı	2¼ çorba kaş ı	3 çorba kaş ı
Tuz	1 çay kaş ı	1¼ çay kaş ı	2 çay kaş ı
Kuvvetli beyaz ekmeek unu	2 fincan	3 fincan	4 fincan
Hızlı etkili maya	1 çay kaş ı	1¼ çay kaş ı	1¼ çay kaş ı
Kullanılan ayar	1 Basit		

Yumuşak taneli ekmeek

	1½ lb	2 lb	
Su	1½ fincan	1½ fincan	
Kayma ı alınmış süt tozu	2½ çorba kaş ı	4 çorba kaş ı	
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaş ı	2½ çorba kaş ı	
Şeker	2¼ çorba kaş ı	3 çorba kaş ı	
Tuz	1¼ çay kaş ı	2 çay kaş ı	
Kuvvetli beyaz yumuşak taneli ekmeek unu	3 fincan	4 fincan	
Hızlı etkili maya	1 çay kaş ı	1 çay kaş ı	
Kullanılan ayar	1 Basit		

Yumuşak taneli %50 beyaz ekmeek

	1½ lb	2 lb	
Su	1½ fincan	1½ fincan	
Kayma ı alınmış süt tozu	2½ çorba kaş ı	4 çorba kaş ı	
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaş ı	2½ çorba kaş ı	
Şeker	2¼ çorba kaş ı	3 çorba kaş ı	
Tuz	1¼ çay kaş ı	2 çay kaş ı	
Kuvvetli beyaz yumuşak taneli ekmeek unu	1½ fincan	2 fincan	
Kuvvetli beyaz ekmeek unu	1½ fincan	2 fincan	
Hızlı etkili maya	1 çay kaş ı	1 çay kaş ı	
Kullanılan ayar	1 Basit		

Esmer ekmeek

	1 lb	1½ lb	2 lb
Su	¾ fincan	1 fincan	1½ fincan
Kayma ı alınmış süt tozu	1½ çorba kaş ı	2 çorba kaş ı	3 çorba kaş ı
Ayçiçek ya ı	1½ çorba kaş ı	2 çorba kaş ı	3 çorba kaş ı
Şeker	2½ çorba kaş ı	2½ çorba kaş ı	3½ çorba kaş ı
Tuz	1 çay kaş ı	1¼ çay kaş ı	2 çay kaş ı
Kuvvetli esmer ekmeek unu	2 fincan	3 fincan	4 fincan
Hızlı etkili maya	1 çay kaş ı	1¼ çay kaş ı	1¼ çay kaş ı
Kullanılan ayar	1 Basit		

İtalyan herbal ekme i			
	1½ lb	2 lb	
Su	1½ fincan	1½ fincan	
Kayma ı alınmış süt tozu	2½ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Ayçiçek ya ı	2½ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Şeker	2¼ çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	
Tuz	1½ çay kaşı ı	2 çay kaşı ı	
Kuvvetli beyaz ekme k unu	3 fincan	4 fincan	
Kuru mercanköşk	1½ çay kaşı ı	2 çay kaşı ı	
Kuru fesle-en	1½ çay kaşı ı	2 çay kaşı ı	
Kuru kekik	1½ çay kaşı ı	2 çay kaşı ı	
Hızlı etkili maya	1¼ çay kaşı ı	1½ çay kaşı ı	
Kullanılan ayar	1 Basit		

Peynirli ve so-anlı ekmek

	1½ lb	2 lb	
Su	1 fincan	1¼ fincan	
Kayma ı alınmış süt tozu	2 çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	
Şeker	1 çorba kaşı ı	2 çorba kaşı ı	
Tuz	½ çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	
So an granül	1½ çorba kaşı ı	2 çorba kaşı ı	
Rendelenmiş eski cheddar peyniri	1 fincan	1½ fincan	
Kuvvetli beyaz ekme k unu	3 fincan	4 fincan	
Hızlı etkili maya	1½ çay kaşı ı	1¾ çay kaşı ı	
Kullanılan ayar	1 Basit		

Peynirli ve so-anlı ekme k için en açık kabuk ayarını kullanmanızı öneririz.

Kuru üzümlü ekmek

	1½ lb	2 lb	
Su	1¼ fincan	1½ fincan	
Kayma ı alınmış süt tozu	3 çorba kaşı ı	4 çorba kaşı ı	
Ayçiçek ya ı	3 çorba kaşı ı	4 çorba kaşı ı	
Şeker	1 çorba kaşı ı	2 çorba kaşı ı	
Tuz	1½ çay kaşı ı	2 çay kaşı ı	
Tarçın	¾ çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	
Kuvvetli beyaz ekme k unu	3 fincan	4 fincan	
Hızlı etkili maya	1 çay kaşı ı	1¼ çay kaşı ı	
Kuru üzüm*	5/8 fincan	¾ fincan	
Kullanılan ayar	1 Basit		

* Meyve veya fındık da ıtcıya yerleştirin veya modelinizde bir meyve ve fındık da ıtcı yoksa bip sesi duyuldu unda ilave edin.

Şekersiz ekmek

	1 lb	1½ lb	2 lb	
Sıcak su (450C)	¾ fincan	1½ fincan	1½ fincan	
Kayma ı alınmış süt tozu	2 çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	4 çorba kaşı ı	
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	4 çorba kaşı ı	
Tatlandırıcı	1¼ çorba kaşı ı	2¼ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Tuz	1 çay kaşı ı	1¼ çay kaşı ı	2 çay kaşı ı	
Kuvvetli beyaz ekme k unu	2 fincan	3 fincan	4 fincan	
Hızlı etkili maya	1 çay kaşı ı	1¼ çay kaşı ı	1¼ çay kaşı ı	
Kullanılan ayar	1 Basit			

Şekersiz ve Tuzsuz ekmek				
	1 lb	1½ lb	2 lb	
Sıcak su (450C)	¾ fincan	1½ fincan	1½ fincan	
Kayma ı alınmış süt tozu	2 çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	4 çorba kaşı ı	
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	4 çorba kaşı ı	
Kuvvetli beyaz ekme k unu	2 fincan	3 fincan	4 fincan	
Hızlı etkili maya	1 çay kaşı ı	1¼ çay kaşı ı	1¼ çay kaşı ı	
Kullanılan ayar	1 Basit			

Bu ekme e başka çeşnilerde ilave edilebilir. ½ çay kaşı ı tercih etti iniz baharattan (karşık bitkiler, kara biber vb.) ilave edin

Kurutulmuş domatesli ekmek

	1½ lb	2 lb	
Su	1 fincan	1½ fincan	
Kayma ı alınmış süt tozu	2½ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Ayçiçek ya ı	2¼ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Şeker	2¼ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Tuz	1¼ çay kaşı ı	1½ çay kaşı ı	
Kurutulmuş karşık bitkiler	1½ çay kaşı ı	2 çay kaşı ı	
Kuvvetli beyaz ekme k unu	3 fincan	4 fincan	
Hızlı etkili maya	1¼ çay kaşı ı	1½ çay kaşı ı	
Kurutulmuş domates	3/8 fincan	½ fincan	
Kullanılan ayar	1 Basit		

KEPEKLI EKMEK İÇİN TARIFLER (2)

Tam bu day ekme i

	1½ lb	2 lb	
Su	1½ fincan	1½ fincan	
Kayma ı alınmış süt tozu	1½ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Esmer şeker	2½ çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	
Tuz	1¼ çay kaşı ı	1½ çay kaşı ı	
Kuvvetli kepekli ekme k unu	3 fincan	4 fincan	
Hızlı etkili maya	¾ çay kaşı ı	¾ çay kaşı ı	
Vitamin C tableti (ezilmiş)	1x100mg	1x100mg	
Kullanılan ayar	2 Kepekli		

Tam bu day tohumlu

	1½ lb	2 lb	
Su	1½ fincan	1½ fincan	
Kayma ı alınmış süt tozu	1½ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Esmer şeker	2½ çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	
Tuz	1¼ çay kaşı ı	1½ çay kaşı ı	
Kuvvetli kepekli ekme k unu	3 fincan	4 fincan	
Hızlı etkili maya	¾ çay kaşı ı	¾ çay kaşı ı	
Vitamin C tableti (ezilmiş)	1x100mg	1x100mg	
Ayçekirde i †	1 çay kaşı ı	2 çay kaşı ı	
Kabak çekirde i †	1 çay kaşı ı	2 çay kaşı ı	
Susam †	1 çay kaşı ı	2 çay kaşı ı	
Kullanılan ayar	2 Kepekli		

† Meyve veya fındık da ıtcıya yerleştirin veya modelinizde bir meyve ve fındık da ıtcı yoksa bip sesi duyuldu unda ilave edin.

Tahıl ekme i			
	1½ lb	2 lb	
Su	1 fincan	1½ fincan	
Kayma ı alınmış süt tozu	2 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Yumuşak esmer şeker	2½ çorba kaşı ı	5 çorba kaşı ı	
Tuz	1¼ çay kaşı ı	2 çay kaşı ı	
Tahıl maltlı esmer ekme k unu	3 fincan	4 fincan	
Hızlı etkili maya	¾ çay kaşı ı	¾ çay kaşı ı	
*Vitamin C tableti	1 x 100mg	1 x 100mg	
Kullanılan ayar	2 Kepekli		

*Iste e ba ıı: Bir C vitamini tabletinin ilavesiyle, ekme in daha fazla kabarması sa lanabilir. Tableti 2 çay kaşı ı arasında ezin ve ilave edin.

Tahıl %50 beyaz

	1½ lb	2 lb	
Su	1 fincan	1½ fincan	
Kayma ı alınmış süt tozu	2 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Yumuşak esmer şeker	2½ çorba kaşı ı	5 çorba kaşı ı	
Tuz	1¼ çay kaşı ı	2 çay kaşı ı	
Tahıl maltlı esmer ekme k unu	1½ fincan	2 fincan	
Kuvvetli beyaz ekme k unu	1½ fincan	2 fincan	
Hızlı etkili maya	¾ çay kaşı ı	¾ çay kaşı ı	
*Vitamin C tableti	1 x 100mg	1 x 100mg	
Kullanılan ayar	2 Kepekli		

*Iste e ba ıı: Bir C vitamini tabletinin ilavesiyle, ekme in daha fazla kabarması sa lanabilir. Tableti 2 çay kaşı ı arasında ezin ve ilave edin.

TATLI EKMEK İÇİN TARIFLER (3)

Karşık meyveli ekmek

	0,45 kg	1½ lb	2 lb	
Su	¾ fincan	1½ fincan	1½ fincan	
Kayma ı alınmış süt tozu	2 çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Şeker	2 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Tuz	1 çay kaşı ı	1¼ çay kaşı ı	1½ çay kaşı ı	
Kuvvetli beyaz ekme k unu	2 fincan	3 fincan	4 fincan	
Küçük hindistan cevizi	½ çay kaşı ı	¾ çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	
Hızlı etkili maya	¾ çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	
Kurutulmuş karşık meyve †	¼ fincan	½ fincan	2/3 fincan	
Kullanılan ayar	3 Tatlı			

† Meyve veya fındık da ıtcıya yerleştirin veya modelinizde bir meyve ve fındık da ıtcı yoksa bip sesi duyuldu unda ilave edin.

Portakal ve kızılcıklı ekmek				
	1 lb	1½ lb	2 lb	
Su	½ fincan	6/8 fincan	1 fincan	
Portakal suyu	½ fincan	1/3 fincan	1/3 fincan	
Portakal kabu u	2	2	2	
Kayma ı alınmış süt tozu	2 çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaşı ı	2½ çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Şeker	5 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Tuz	1 çay kaşı ı	1¼ çay kaşı ı	1½ çay kaşı ı	
Kuvvetli beyaz ekme k unu	2 fincan	3 fincan	4 fincan	
Küçük hindistan cevizi	½ çay kaşı ı	¾ çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	
Hızlı etkili maya	1 çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	
Kurutulmuş kızılcık †	¼ fincan	½ fincan	2/3 fincan	
Kullanılan ayar	3 Tatlı			

† Meyve veya fındık da ıtcıya yerleştirin veya modelinizde bir meyve ve fındık da ıtcı yoksa bip sesi duyuldu unda ilave edin.

Tatlı çörek

	1½ lb	2 lb	
Yumurtalar	3 orta	3 büyük	
Tereya ı (eritilmiş)	½ fincan	¾ fincan	
Süt	1/3 fincan	½ fincan	
Su	3 çorba kaşı ı	4 çorba kaşı ı	
Kuvvetli beyaz ekme k unu	3 fincan	4 fincan	
Tuz	¾ çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	
Şeker	2 çorba kaşı ı	3 çorba kaşı ı	
Maya	1½ çay kaşı ı	1½ çay kaşı ı	
Kullanılan ayar	3 Tatlı		

SANDVIÇ EKME İ ÇİN TARIFLER (4)

TARIFLER BÖLÜMÜNÜN SONUNDAKİ İNTERNET ADRESLERİNE BAKINIZ.

Sandviç ekme i

	1½ lb	2 lb	
Su	1½/16 fincan	1½ fincan	
Yumuşak margarin veya tereya ı	1½ çorba kaşı ı	2 çorba kaşı ı	
Tuz	½ çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	
Kayma ı alınmış süt tozu	1½ çorba kaşı ı	2 çorba kaşı ı	
Şeker	3 çorba kaşı ı	3½ çorba kaşı ı	
Kuvvetli beyaz ekme k unu	3 fincan	4 fincan	
Hızlı etkili maya	¾ çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	
Kullanılan ayar	4 Sandviç		

Yumuşak taneli sandviç ekme i

	1½ lb	2 lb	
Su	1½/16 fincan	1½ fincan	
Tereya ı (eritilmiş)	1½ çorba kaşı ı	2 çorba kaşı ı	
Tuz	½ çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	
Kayma ı alınmış süt tozu	1½ çorba kaşı ı	2 çorba kaşı ı	
Şeker	3 çorba kaşı ı	3 ½ çorba kaşı ı	
Kuvvetli beyaz yumuşak taneli ekme k unu	3 fincan	4 fincan	
Hızlı etkili maya	¾ çay kaşı ı	1 çay kaşı ı	
Kullanılan ayar	4 Sandviç		

İrlanda soda ekme i	
	
	0,91kg
Kreması alınmış süt	220ml
Yumurta (çırpılmış)	2 orta
Ya	2 çorba kaşı ı
Çok amaçlı un	3½ fincan
Şeker	½ fincan
Karbonat	1 çorba kaşı ı
Tuz	½ çay kaşı ı
Kuru üzüm	1 fincan
Kullanılan ayar	9 Özel

Mısır ekme i	
	
	1½ lb
Süt	120 ml
Yumurta (çırpılmış)	3
Margarin veya tereya ı	1/3 fincan
Şeker	¼ fincan
Tuz	1 çay kaşı ı
Çok amaçlı un	23/8 fincan (350g)
Mısır unu	140g
Kabartma Tozu	5 çay kaşı ı
Kullanılan ayar	9 Özel

GLUTENSİZ EKMEK İÇİN TARIFLER (10)	
	

Glutensiz ekmekler, glutenin bu dayan (ayrıca Yulaf/Arpa ve Çavdarda da bulunabilir) proteinli bir parçası oldu u mayalanmış ekmeklerdir.

Diyetlerinde gluteni tolere edemeyen kişiler (Çölyak olarak bilinir), reçeteyle bu unu alabilirler. Ço u eczane ve do al gıda ma azasında bulunabilmekle birlikte pahalıdır!

Mevcut oldu unda başka tarifler için Morphy Richards Yardım Hattına veya web sitesine veya yerel distribütöre başvurun.

Ekmek yapıldı ı günde mükemmeldir, ancak tüm Glutensiz ekmeklerde bir günden daha eski oldu unda 'yenilenmesi' gerekir. Bir mikrodalga içine 10-15 saniye süreyle konulan 2 dilim genellikle bunu halleder. Kalan taze ekmek saklamak üzere dondurulabilir. Glutensiz ekme i (veya herhangi bir ekme i) saklamak için, dilimleri tekrar biraraya getirin, birleştirilen ekme i alüminyum folyoya sarın ve bir plastik poşete koyun. İhtiyaç duyulan zamana kadar dondurucuda tutun. Dilimler istendi inde 'ayrılır' ve mikrodalga fırın kullanılarak hızlıca ısıtılır.

Glutensiz hamurun do ası gere i, ilk yo urma işlemi sırasında malzemelerin do ru karıştırıldı ından emin olmak için yardım almak gerekli olabilir.

Bunu yapmak için, ilk yo urma işlemi sırasında kapa ı açın (ekranda simgesi görüntülenirken) ve pişirme tavasın yan tarafına sıkışmış olabilecek karışmamış malzemeleri karışma geri alm.

Tavanın yapışmaz kaplamasına zarar vermemek için bu işlemi a aç veya plastik spatül ile yapın.

Glutensiz kurutulmuş domatesli ekmek	
	
	1½ lb
Yumurtalar	3
Kreması alınmış süt	284ml
Süt	5 çorba kaşı ı
Limon Suyu	2 çay kaşı ı
Bal	1½ çorba kaşı ı
Kurutulmuş salça	1 çorba kaşı ı
Kurutulmuş domates (so uk mezeler)	50g
So uk meze ya ı	1 çorba kaşı ı
Tuz	1 çay kaşı ı
Doves farm glutensiz beyaz ekmek unu	3¼ fincan
Maya	1 çorba kaşı ı
Kullanılan ayar	10 Glutensiz

Glutensiz peynirli ve hardallı ekmek	
	
	1½ lb
Yumurtalar	1
Su	11/3 fincan
Ayçiçek Ya ı	4 çorba kaşı ı
Limon suyu	1 çay kaşı ı
Tuz	1½ çay kaşı ı
Pudra şekeri	1½ çorba kaşı ı
Rendelenmiş kuvvetli cheddar peyniri	¾ fincan
Glutensiz İngiliz hardalı	1 çay kaşı ı
Beyaz glutensiz un karışımı	3 fincan
Ksantan zamkı	1 çorba kaşı ı
Kuru maya	1 çorba kaşı ı
Kullanılan ayar	10 Glutensiz

Glutensiz çikolatalı kek*	
	
Yumuşatılmış margarin	¾ fincan
Vanilya esansı	1 çay kaşı ı
Yumurta, çırpılmış	3
Limon suyu	2 çay kaşı ı
Su	¼ fincan
Beyaz glutensiz un karışımı	1¾ fincan
Glutensiz kabartma tozu	2 çay kaşı ı
Glutensiz kakao	2 çorba kaşı ı
Kullanılan ayar	16 Kek

Glutensiz meyveli kek*	
	
Yumuşak esmer şeker	¾ fincan
Yumuşatılmış tereya ı	¾ fincan
Yumurtalar	3
Limon suyu	1 çorba kaşı ı
Süt	1 çorba kaşı ı
Kurutulmuş karışık meyve	2/3 fincan
Beyaz glutensiz un karışımı	2 fincan
Glutensiz kabartma tozu	1 çorba kaşı ı
Glutensiz karışık baharat	½ çay kaşı ı
Kullanılan ayar	16 Kek

* Sadece 48319 ve 48320 modellerinde mevcuttur

HIZLI PIŞIRME KÜÇÜK İÇİN TARIFLER (11)	
	
Hızlı pişirme küçük beyaz	
	
	1½ lb
Su	11/8 fincan
Kayma ı alınmış süt tozu	2 çorba kaşı ı
Tuz	1 çay kaşı ı
Şeker	4 çay kaşı ı
Ayçiçek ya ı	2 çorba kaşı ı
Kuvvetli beyaz ekmek unu	3 fincan
Hızlı etkili maya	3 çay kaşı ı
Kullanılan ayar	11.Hızlı Pişirme

HIZLI PIŞIRME BÜYÜK İÇİN TARIFLER (12)	
	
Hızlı Pişirme büyük beyaz	
	
	2lb
Su	1½ fincan
Kayma ı alınmış süt tozu	3 çorba kaşı ı
Tuz	1½ çay kaşı ı
Şeker	5 çay kaşı ı
Ayçiçek ya ı	3 çorba kaşı ı
Kuvvetli beyaz ekmek unu	4 fincan
Hızlı etkili maya	3 çay kaşı ı
Kullanılan ayar	12 Hızlı Pişirme

PIZZA HAMURU İÇİN TARIFLER* (14)	
	
Pizza tabanı*	
	
Su	1 fincan
Şeker	2 çorba kaşı ı
Tuz	½ çay kaşı ı
Ya	3 çorba kaşı ı
Kuvvetli beyaz ekmek unu	3 fincan
Hızlı etkili maya	2 çay kaşı ı
Kullanılan ayar	14 Pizza hamuru

Yöntem	
1	Fırını önceden ısıtın.
2	Düz yuvarlak bir biçim verin. Ya lanmış bir pişirme tavası üstüne yerleştirin. Ya ı fırçayla hafifçe sürün.
3	Üzerini 15 dakika örtün ve kabarmasını bekleyin.
4	Tercih etti iniz sosu ilave edin.
5	Kızıl kahverengi olana kadar 200 ° C'de (400 ° F, gaz işareti 6) pişirin.

Çeşnili Pizza Hamuru*	
	
Su	1 fincan
Şeker	2 çorba kaşı ı
Tuz	½ çay kaşı ı
Sarımsak püresi	1 çay kaşı ı
Karışık bitkiler	2 çay kaşı ı
Ya	3 çorba kaşı ı
Kuvvetli beyaz ekmek unu	3 fincan
Hızlı etkili maya	2 çay kaşı ı
Kullanılan ayar	14 Pizza hamuru

Yöntem	
1	Fırını önceden ısıtın.
2	Düz yuvarlak bir biçim verin. Ya lanmış bir pişirme tavası üstüne yerleştirin. Ya ı fırçayla hafifçe sürün.
3	Üzerini 15 dakika örtün ve kabarmasını bekleyin.
4	Tercih etti iniz sosu ilave edin.
5	Kızıl kahverengi olana kadar 200 ° C'de (400 ° F, gaz işareti 6) pişirin.

Makarna*	
	
Saf un	2 fincan
Yumurta (çırpılmış)	2
Tuz	1½ çay kaşı ı
Bitkisel ya	2 çay kaşı ı
Su (gerekirse daha fazla)	2 çorba kaşı ı
Kullanılan ayar	14 Pizza hamuru

Yöntem	
1	Tüm malzemeleri tavaya yerleştirin.
2	Pizza hamuru ayarna getirin ve bir spatül kullanarak malzemelerin karışmasına yardımcı olun, gerekirse hamurun kıvama gelmesi için daha fazla su ilave edin.
3	Hamur küçük bir küre formunu alıyorsa kıvama gelmiştir.
4	İşlem sona erdikten sonra açın ve bir makarna makinesi kullanın veya istenen biçimlere kesin.
5	7-10 dakika suda kaynatın.
	* Sadece 48319 ve 48320 modellerinde mevcuttur

HIZLI EKMEK İÇİN TARIFLER* (15)	
	
Muzlu ve fındıklı ekmek*	
	
Malzemeler grup 1	
Tereya ı (eritilmiş)	2 çorba kaşı ı
Süt	1 çorba kaşı ı
Ezilmiş muz	1 fincan
Yumurta (çırpılmış)	1
Ceviz (do ranmış)	½ fincan
Limon rendesi	1 çay kaşı ı

Malzemeler grup 2	
Saf un	1½ fincan
Karbonat	½ çay kaşı ı
Kabartma tozu	¼ çay kaşı ı
Şeker	½ fincan
Tuz	¼ çay kaşı ı
Kullanılan ayar	15 Hızlı

Yöntem	
1	Grup 1'i ayrı bir çanak içinde karıştırın.
2	Grup 2'yi ikinci bir çanak içinde karıştırın.
3	Karışımı ekmek tavasına dökün.

Yulafli ekmek*	
	
Süt	1 fincan
Yumurta (çırpılmış)	2
Ayçiçek ya ı	½ çay kaşı ı
Şeker pekmezi	2 çorba kaşı ı
Yulafli ekmek	1 fincan
Şeker	¼ fincan
Tuz	1 çay kaşı ı
Saf un	2 fincan
Kabartma tozu	½ çay kaşı ı
Karbonat	½ çay kaşı ı
Kullanılan ayar	15 Hızlı

KEK İÇİN TARIFLER* (18)

Önemli

Bu ekme­k yapma makinesinde yapılan kekler tavayı tamamen olduracak şekilde kabarmaz, yaklaşık 55mm (2") uzunlukta olurlar. Standart kek nemli, zengin ve yo un bir dokuya sahip Madeira tipidir. Kişisel zevke göre tarife ayarlamalar yapılabilir - zenginli i azaltmak için daha az tereya ı ve şeker, nemi azaltmak için daha az su ve/veya yumurta kullanılabilir.

Çeşitlemeler

Kiraz - ½ bardak kiraz yarıya bölünür (fazla meyve suyunu almak için iyice yıkayın) ve emici ka kt üzerinde boşalmalarını ve kurumalarını sa layın; veya karışık meyve - ½ bardak veya çikolata kırntları - ¼ bardak.

Bu çeşitlemelerin herhangi birisini ekme­k tavasındaki di er malzemelerin üzerine en son olarak ilave edin.

Madeira keki*

Malzemeler grup 1	
Tereya ı (eritilmiş)	¾ fincan
Vanilya esansı	¼ çay kaşı ı
Yumurta (çırpılmış)	3 orta
Limon suyu	2 çay kaşı ı
Malzemeler grup 2	
Saf un	1 5/8 fincan
Kabartma tozu	2 çay kaşı ı
Toz şeker	1 fincan
Kullanılan ayar	16 Kek

Yöntem

- Grup 1'i ayrı bir çanak içinde karıştırın.
- Grup 2'yi ikinci bir çanak içinde elekten geçirin.
- Grup 1 ve 2'yi birarada iyice karıştırın.
- Karışımı ekme­k tavasına dökün.

Karışık meyveli kek*

Malzeme grup 1	
Tereya ı (eritilmiş)	¾ fincan
Vanilya esansı	¼ çay kaşı ı
Yumurtalar	3
Limon suyu	2 çay kaşı ı
Kurutulmuş karışık meyve	5/8 fincan
Malzeme grup 2	
Saf un	15/8 fincan
Kabartma tozu	2 çay kaşı ı
Şeker	1 fincan
Ö ütölmüş tarçın	¼ çay kaşı ı
Ö ütölmüş küçük hindistan cevizi	¼ çay kaşı ı
Kullanılan ayar	16 Kek

Yöntem

Madeira kek karışımı için verilen yöntemi izleyin.

Kek karışımı*

Bu program ayrıca marketten satın alınan bir kek karışımının hazırlanması için de kullanılabilir. Paket üzerinde yer alan talimatlara uyunuz.

* Sadece 48319 ve 48320 modellerinde mevcuttur

TATLI İÇİN TARIFLER* (19)

Yulafli elmali tart*

Do ranmış orta büyüklükte elmalar (soyulmuş ve özö)	6
Limon suyu	1 çay kaşı ı
Paket esmer şeker	½ fincan
Çok amaçlı un	½ fincan
Hızlı pişen yulaf	1/3 fincan
Tereya ı veya margarin, yumuşatılmış	6 çorba kaşı ı
Kullanılan ayar	17 Tatlı

Eski usöl sütlaç*

Hafif çırpılmış yumurta	3
Krema	1 ¾ fincan
Pişmiş pirinç	1½ fincan
Şeker	½ fincan
Kuru üzüm (iste e ba lı)	½ fincan
Vanilya esansı	1 çay kaşı ı
Tarçın veya küçük hindistan cevizi	1 çay kaşı ı
Kullanılan ayar	17 Tatlı

Lütfen dikkat: bu sütlaç yapmanın eski usöl ve en iyi yoludur. Kremalı bir pilav ve üzerine tarçın dökölmüş kalın kahverengi bir yüzöyle birlikte. Gerçek bir ziyafet!

* Sadece 48319 ve 48320 modellerinde mevcuttur

Yardım hattı

Cihazınızla ilgili herhangi bir zorluk yaşarsanız, çekinmeden bizi arayın.

Cihazı satın aldı ınız ma azadan daha fazla yardım sa layabiliriz. Personelimizin sorunuza hızlı bir şekilde cevap verebilmesi için lütfen aşödaki bilgileri hazır bulundurun.

- Ürün adı.
- Cihazın altında belirtilen model numarası.
- Cihazın altında belirtilen seri numarası.

Web sitesi

Ayrıca web sitesi üzerinden bize ulaşabilir veya geniş Morphy Richards ürün gamından cihazlara, yedek parçalara ve aksesuarlara göz atmak veya satın almak için bu siteyi ziyaret edebilirsiniz.

www.morphyrichards.com

İKİ YILLIK GARANTİNİZ

Bu cihaz, iki yıllık onarım ya da de işirme garantisini kapsamı altındadır.

Satın alma kanıtı olarak perakende fişinin saklanması önemlidir. Fişinizi ileride kullanmak için bu arka kısma zımbalayın.

Üründe bir anza oluşursa lütfen aşödaki bilgileri belirtin. Bu numaralar ürünün tabanında bulunabilir.

Model no.

Seri no.

Tüm Morphy Richards ürünleri fabrikadan çıkmadan önce tek tek test edilmektedir. Cihazın satın alındıktan sonraki 28 gün içinde anızalı oldu u belirlenmesi durumunda, de iştirilmesi için satın alındı ı yere iade edilmektedir.

28 gün sonra veya satın alma işleminin sonraki 24 ay içinde anza oluşursa, ürünün üzerindeki Model numarası ve Seri numarasını belirterek bölgenizdeki distribütör ile iletişim kurmalı ya da aşöda verilen adresten bölgenizdeki distribütöre yazmalısınız.

Ürünü, satın alma kanıtının bir kopyasıyla birlikte aşödaki adrese geri göndermeniz (güvenli, yeterli düzeyde paketlenmiş olarak) istenecektir.

Aşöda belirtilen garanti harici durumlara (1-9) tabi olarak, anızalı cihaz tamir edilecek veya de iştirilecek ve genellikle alındıktan sonra 7 iş günü içinde gönderilecektir.

Herhangi bir nedenle bu ürün 2 yıllık garanti döneminde de iştilirirse, yeni ürünün garantisini orijinal satın alma tarihinden itibaren hesaplanacaktır. Bu nedenle ilk satın alma tarihini belirtmek için faturanızı saklamanız önemlidir.

2 yıllık garantisinin geçerli olması içişn cihazın, üreticinin talimatlarına uygun olarak kullanılmış olması gerekmektedir. Örne in, cihazda kireç çözücü işlemlerinin uygulanması ve filtrelerin belirtildi i gibi temiz tutulması gerekmektedir.

Morphy Richards ya da yerel distribütörünüz aşödaki durumlarda cihazı garanti kapsamında de iştirmek veya tamir etmek zorunda olmayacaktır:

- Anza yanlış kullanım, ihmal veya üretici tavsiyelerine ters kullanımdan kaynaklıyorsa veya anza güç yüklenmeleri ya da taşıma sırasında oluşan hasardan kaynaklıyorsa.
- Cihaz, ürüne belirtilen dışımda bir besleme voltajıyla kullanıldıysa.

- Servis personeli (veya yetkili bay) dışımda kişiler tarafından tamir yapılmaya çalışılmışsa.
- Cihaz kiralama amacıyla veya ev dışımda kullanıldıysa.
- Cihaz ikinci eldir.
- Morphy Richards ya da bölgenizdeki distribütör, garanti kapsamında herhangi bir tür servis işlemi gerçekleştirmek zorunda de ildir.
- Garanti çantalar, filtreler ve cam sürahiler gibi sarf malzemelerini kapsamaz.
- Piller ve sızıntı hasarı garanti kapsamında de ildir.
- Filtrelerin belirtildiğı şekilde temizlenmemesi ve değıştirilmemesi.

Bu garanti yukarıda açık olarak belirtilen dışımda herhangi bir hak vermemektedir ve nihai hasardan dolayı tazminat taleplerini kapsamamaktadır. Bu garanti ek bir fayda olarak sunulmaktadır ve tüketici olarak yasal haklarınızı etkilememektedir.

Ⓒ Morphy Richards products are intended for household use only. See usage limitations within the location sub-heading in the important safety instructions. Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

The After Sales Division.

Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ
Helpline (office hours) UK 0845 871 0954 Republic of Ireland 1800 409119

Ⓓ Australia - Sales office locations

Asko Appliances (Australia) Pty Ltd.

Victoria
35 Sunmore Close, Moorabbin. 3189 T: 03 8551 2200

New South Wales

F3/3-9 Birnie Ave., Lidcombe. 2141 T: 02 8748 2900

Queensland

2/112 Fison Ave., Eagle Farm. 4009 T: 07 3623 2700

South Australia

45 Hampton Road, Keswick. 5035 T: 08 8292 9500

Western Australia

15 Walters Drive, Osborne Park. 6017 T: 08 9347 0600

Ⓔ Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Voir les limitations d'usage dans le sous-titre Positionnement des Consignes de sécurité importantes. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

Glen Dimplex France

Z.I de l'Eglantier
20, rue des Censiers
91028 Evry cedex 2851

T: + 33 (0)1 69 11 11 91 F: + 33 (0)1 60 86 15 24

Ⓕ Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Lesen Sie dazu die Einschränkungen bezüglich der Nutzung, die in der Zweitüberschrift der wichtigen Sicherheitshinweise erläutert werden. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.

Glen Dimplex Deutschland GmbH

Service-Hotline: +49(0) 1805/998 346 (0,14 Euro/Min)
Service-Fax: +49(0) 1805/355 467
email: service@glendimplex.de

Österreich

Kundendienst
Merangasse 17
A-8010 Graz

Telefon : +43(0) 316/323-041 Telefax: +43(0)316/382-963

Ⓖ Los productos Morphy Richards están concebidos solamente para uso doméstico. Consulte las limitaciones de uso en un subtítulo de las instrucciones de seguridad importantes. Morphy Richards tiene una política de mejora en la calidad y diseño de sus artículos. La compañía, por lo tanto, se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento las especificaciones de sus modelos.

Ⓖ De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Zie gebruiksbepalingen binnen de locatiesubtitel in de belangrijke veiligheidsinstructies.

Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV

Antennestraat 84
1322 AS Almere
Nederland

T: +31-(0)-36 538 70 40 F: +31-(0)-36-538 70 41
Service: +31-(0)-36-538 70 55
E: info@glendimplex.nl www.morphyrichards.nl

Ⓖ Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Voir les limitations d'usage dans le sous-titre Positionnement des Consignes de sécurité importantes. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV

Gentsstraat 60
B- 8000 Aalst
België

T: +32-(0)-53 82 88 62 F: +32-(0)-53 82 88 63
E: info@glendimplex.be www.morphyrichards.be

Ⓖ Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. Consulte as limitações à utilização no sub-cabeçalho de posicionamento, nas instruções importantes de segurança. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo da qualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direito de alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

Importação Ltda

Rua D. Marcos Da Cruz 1261
4455-482 Parafita
Portugal

T: +351 22 996 67 40 Fax: +351 22 996 67 41

Ⓖ I prodotti Morphy Richards sono concepiti esclusivamente per uso domestico. Vedere le limitazioni d'uso nel sottotitolo delle importanti istruzioni di sicurezza. Morphy Richards è costantemente impegnata a migliorare la qualità e il design dei propri prodotti, pertanto si riserva il diritto di modificare le specifiche dei diversi modelli in qualunque momento.

Ⓖ Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Se brugsbegrænsningerne under overskriften om placering i de vigtige sikkerhedsinstruktioner. Det er praksis hos Morphy Richards at fortsætte udviklingen af produktets kvalitet og design. Firmaet forbeholder sig derfor retten til at ændre modellemes specifikationer når som helst.

Ⓖ Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk.

Se användarbegränsningar under rubriken i de viktiga säkerhetsinstruktionerna. Morphy Richards har en policy för kontinuerlig förbättring i produktkvalitet och utformning. Företaget förbehåller sig därför rätten att när som helst ändra specifikationen för sina modeller.

Ⓖ Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zapoznaj się z informacjami na temat ograniczonego użytkowania urządzenia, które znajdują się w podręczniku instrukcji dotyczących bezpieczeństwa. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

Glen Dimplex Polska Sp. z o.o

Ul. Strzeszyńska 33
60-479 Poznań
NIP 761-16-70-985

T: + 48 (0)61 8425 805 F: + 48 (0)61 8425 806

Ⓖ Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования. См. информацию об ограничениях использования в подразделе "Размещение" в главе "Важные меры предосторожности". Morphy Richards постоянно совершенствует качество и дизайн своей продукции. Таким образом, компания оставляет за собой право в любое время вносить изменения в технические характеристики своих изделий.

Ⓖ Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech. Podívejte se na omezení použití v podtitulku umístění v důležitých bezpečnostních pokynech.

Morphy Richards usluhuje o neustálé zdokonalování kvality a provedení. Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

Tauer Elektro a.s.

Milady Horákové 4
568 02 Svitavy

T: +420 461 540 130 F: +420 461 540 133

Ⓖ Morphy Richards ürünleri sadece ev içi kullanım amaçlıdır.

Morphy Richards, ürün kalitesi ve tasarımında sürekli geliştime politikasına sahiptir. Bu nedenle şirket, modellerinin özelliklerini herhangi bir zamanda değiştime hakkını saklı tutar.

Gizpa Dayanıklı Tüketim Mamülleri

Tic. ve Paz. İth. İhr. A.Ş.
Atatürk Cd. 19 Mayıs Mah. Esin Sok. No: 2/2
Kocayatağ-İSTANBUL

Tei +90(0216) 411 23 77 Fax +90(0216) 369 33 42

Ⓖ Should your Morphy Richards product become faulty, please do not return the product to the store, contact the Customer Care Help Line 086 111 5006 or e-mail help@creativehousewares.co.za for remedial action. For guarantee claims please furnish your proof of purchase and product serial number.

Creative Housewares

27 Nourse Ave; Epping 2; Cape Town; 7460
P.O. Box 975; Eppindust; 7475

Tel: 021 534 8114 Fax 021 534 8086
www.creativehousewares.co.za



Ⓖ 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.

Ⓖ Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne. Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle. Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent. Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.

Ⓖ Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden. Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden. Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen. Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.

Ⓖ Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea. Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos. Reciclos en las instalaciones destinadas para ello. Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.

Ⓖ Voor elektrische producten verkocht in de Europese Gemeenschap. Op het einde van zijn levensduur mag een elektrisch product niet worden meegegeven met het gewone huisvuil. Laat het product recycleren als deze mogelijkheid voorzien is. Vraag bij uw lokale overheid of in uw winkel waar u daarvoor terecht kunt.

Ⓖ Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia. Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Faça a reciclagem nos locais apropriados. Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.

Ⓖ Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea. Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici. Riciclarlo laddove esistano le strutture. Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.

Ⓖ Angående elektriska produkter, der sælges inden for EU. Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet. Det bedes genbragt, hvor der er faciliteter hertil. Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.

Ⓖ Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen. När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållsoppor. Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet. Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.

Ⓖ Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej. Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi. W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.

Ⓖ Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství. Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu. Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních. Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.

GB

F

D

P

DK

PL

RU

CZ

TR

morphy richards®

BM48319M INT EE Rev 1 03/10

www.morphyrichards.com