

# morphy richards®



## Breadmaker

Please read and keep these instructions

GB

## Machine à pain

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

## Brotbackautomat

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

D

## Máquina de fazer pão

Leia e guarde estas instruções

P

## Bagemaskine

Læs og gem venligst denne vejledning

DK

## Automat do pieczenia chleba

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

PL

## Хлебопечка

Внимательно изучите и сохраните данное руководство

RU

## Domáci pekárna

Přečtěte si prosím a uchovejte tyto pokyny

CZ

## Ekmek yapma makinesi

Lütfen bu talimatları okuyun ve saklayın

TR

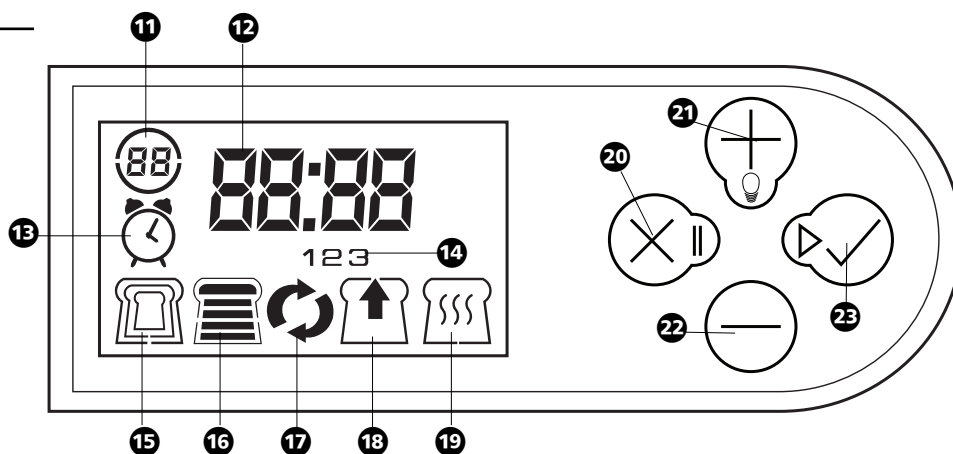


[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

## STRUČNÝ NÁVOD

### Ovládací panel a LCD displej

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



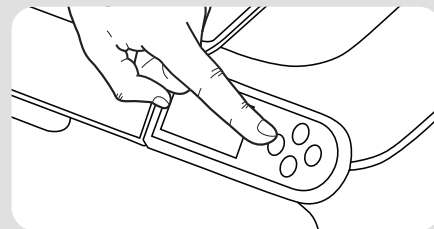
Zde jsou zobrazeny pouze relevantní ovladače. Kompletní seznam viz „Funkce“.

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

# 1

#### Výběr programu:

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



# 2

#### Výběr velikosti bochníku:

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

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

# 3

#### Výběr nastavení propečení kůrky:

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

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

	Velmi světlý
	Světlý
	Střední
	Tmavý
	Velmi tmavý

# 4

#### Konec procesu pečení

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



## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používání každého elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování následujících běžných bezpečnostních pravidel.

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

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

**DŮLEŽITÉ:** Nebezpečí poškození spotřebiče!

Kromě těchto upozornění poskytujeme následující bezpečnostní doporučení.

## Umístění

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

## Napájecí kabel

- Napájecí kabel by měl dosáhnout od zásuvky k podstavci spotřebiče, aniž by docházelo k namáhání přípojek.
- Nenechávejte síťový kabel viset přes okraj pracovní plochy, kde by na něj mohly dosáhnout děti.
- Nenechávejte kabel vést otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou u země a stolem.
- Nenechávejte kabel procházet přes sporák, opěkač topinek nebo jiná horká místa, která by ho mohla poškodit.
- Pokud je poškozený elektrický napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.

## Osobní bezpečnost

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

## Důti

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

## Léčba opaření

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

## Další bezpečnostní pokyny

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

## Elektrické požadavky

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

**VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BŤ UZEMNĚN.**

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

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

\* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

## Funkce

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

## Forma

- 8 Forma
- 9 Hnůtací lopatka
- 10 Otočná hřídel

## Ovládací panel

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

## O této domácí pekárně

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

## Hnůtací lopatka

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

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

## Popis programů

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

## 11 Rychlé pečení I (1:10)

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

## 12 Rychlé pečení II (1:15)

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

## 13 Extra pečení (1:00)

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

## 14 Tůsto na pizzu (0:50)

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

## 15 Rychlý (1:40)

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

## 16 Domácí I

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

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

## 17 Domácí II

Podrobné informace viz Domácí I.

## 18 Koláč\* (1:10)




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

## 19 Moučník\* (2:50)

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

\* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

## Před prvním použitím




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


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

## Používání domácí pekárně



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

## Výběr programu

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

Délka cyklu zvoleného programu se automaticky objeví na obrazovce .

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

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


## Výběr velikosti bochníku

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

Ikony velikosti bochníku jsou:

 450g bochník (zvolené programy)

 680g bochník

 900g bochník

Ne všechny velikosti bochníků jsou k dispozici ve všech programech.

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

## Výběr nastavení propečení kůrky

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



Velmi svůtlý



Svůtlý



Střední



Tmavý



Velmi tmavý

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

## Používání časovače prodlevy

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

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

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

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

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

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

## Plnění dávkovače ovoce a ořechů\*

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

\* Pouze u modelů 48319 a 48320.

## Pečení chleba

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

## Ikony cyklů pečení

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

1



Symbol 1. hnětení



Symbol 2. hnětení



Symbol 1. kynutí



Symbol 2. kynutí



Symbol 3. kynutí



Symbol pečení

## Chléb je hotov

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

## Udržování tepla

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

## Vnitřní osvětlení

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

## Tlačítko pauza

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

## Stop

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

## Výpadek napájení

Po krátkém výpadku napájení:

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

## Domácí programy

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

1

Hnětení 1

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

2

Kynutí 1

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

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

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

1

Hnětení 2

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

2

Kynutí 2

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

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

**Kynutí 3**

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

**Pečení**

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

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

**Nastavení propečení kůrky**

V této fázi hodiny z obrazovky zmizí.



Velmi svůtlý



Svůtlý



Střední



Tmavý



Velmi tmavý

Můžete si vybrat z 5 různých nastavení propečení kůrky.

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

**Krájení a ukládání chleba**

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

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

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

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

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

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

**Péče a čištění**

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

**Na čištění nepoužívejte drátěnky.**

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

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

- Chraňte všechny průduchy a otvory před prachem.

**Skladování spotřebiče**

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

**Jak dosáhnout uspokojivých výsledků**

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

**Odměrování ingrediencí**

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

**Odmírka**

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

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

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

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

**Odměrování tekutin**

Použijte dodaný šálek . Odměrovací šálek musí být umístěn na vodorovném, plochém povrchu a množství se musí odečítat ve výšce očí (nikoliv z úhlu). Hladina tekutiny musí být vyrovnána se značkou míry.

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

**Odměrování suchých látek**

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

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

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

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

**Chlebové směsi**

Použijte nastavení pro Chlebové směsi. (program 8)

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

- Stačí přidat vodu.  
Tyto směsi jsou kompletní a obsahují všechny potřebné ingredience, dokonce i droždí. Přidáte pouze vodu.
  - DŮLEŽITÉ:** Postupujte podle pokynů na obalu, protože některé směsi obsahují větší než obvyklé množství droždí, což by mohlo vést k překynutí ve formě. Použijte maximálně tři šálky směsi.
  - Tyto směsi jsou náchylnější k překynutí a zhroutení za horkého a vlhkého počasí. Vzhledem k tomu, že tyto směsi jsou kompletní, nemůžeme doporučit jejich úpravy jako u našich vlastních receptů. Pečte v nejchladnější denní době, použijte vodu o teplotě 21 až 28 °C.
- Stačí přidat mouku a vodu  
Tyto směsi obsahují potřebné ingredience v samostatných sáčcích.  
Pamatujte, že je nutná silná bílá mouka na chléb. Z balení této směsi se upeče 680g bochník.

## Teploty ingrediencí

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

## Převodní tabulka

Tekutiny, mouka a další ingredience

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

Dodaný šálek vychází z amerického standardu 8 fl.oz.

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

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

Je třeba odměrná konvice s dílky po 2 ml.

K odměřování menších množství se musí používat dodaná polévková lžice a kávová lžička. Lze použít sadu standardních britských lžic se zarovnávaním podle okrajů.

**Nepoužívejte kuchyňské polévkové lžice nebo kávové lžičky, jsou nepřesné.**

## ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

### Dotazy k všeobecnému fungování a obsluze.

Otázka 1

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

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

Otázka 2

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

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

Otázka 3

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

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

Otázka 4

**Jak dlouho trvá upečení chleba?**

Časy pro jednotlivá nastavení jsou uvedeny výše.

Otázka 5

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

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

Otázka 6

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

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

Otázka 7

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

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

Otázka 8

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

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

Otázka 9

**Mohu mýt formu v myčce na nádobí?**

Ne. Forma a hnátací lopatka se musí mýt ručně.

Otázka 10

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

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

Otázka 11

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

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

Otázka 12

**Proč chléb nevykynul?**

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

Otázka 13

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

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

Otázka 14

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

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

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

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

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

Otázka 15

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

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

Otázka 16

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

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

Otázka 17

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

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

Otázka 18

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

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

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

Otázka 19

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

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

Otázka 20

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

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

Otázka 21

**Mohu předem smíchat droždí s vodou?**

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

Otázka 22

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

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



**RECEPTY**

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

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

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

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

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

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

	680 g	900 g
Voda	1 1/8 šálku	1 5/8 šálku
Odstředuné sušené mléko	1 1/2 pol. lž.	3 pol. lž.
Slunečnicový olej	2 pol. lž.	3 pol. lž.
Hnědý cukr	2 1/2 pol. lž.	2 1/2 pol. lž.
Sůl	1 1/4 káv. lž.	1 1/2 káv. lž.
Tvrdá celozrná chlebová mouka	3 šálky	4 šálky
Rychle působící droždí	¾ káv. lž.	¾ káv. lž.
Tableta vitamínu C (rozdrcená)	1x100 mg	1x100 mg
Použijte nastavení	2 Celozrný	

**RECEPTY NA SLADKÝ CHLÉB (3)**

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

**Bochník se smíšeným ovocem**

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

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

**RECEPTY NA SENDVIČOVÝ CHLÉB (4)**

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

**Sendvičový bochník**

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

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

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

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

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

**Postup**

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

**RECEPTY NA DŽEM (7)**

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

**CHLEBOVÉ SMŮSI (8)**

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

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

V současné době jsou k dispozici 2 typy chlebových směsí.

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

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

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

**RECEPTY NA SPECIÁLNÍ CHLEBY (9)**

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

**Sladový bochník**

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


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

**RECEPTY NA BEZLEPKOVÉ PEČIVO (10)**

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

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

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

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

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

Bezlepkový bochník se sušenými rajčaty

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

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

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

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

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

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

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

**Postup**

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

**Ochucené těsto na pizzu\***

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

**Postup**

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

**Tústoviny\***

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

**Postup**

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

\* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

**RECEPTY NA RYCHLÝ CHLÉB (15)**

Viz internetové odkazy na konci části s recepty.

**Chléb s banánem a ořechy\***

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

**Postup**

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

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

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

**Varianty**

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

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

**Koláč Madeira\***

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

**Postup**

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

**Smůs na koláč z prášku\***

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

\* K dispozici pouze u modelů 48319 a 48320.

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

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

Více receptů **NALEZNETE NA TĚTO internetové adrese:**

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

**Linka podpory**

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

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

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

**Internetové stránky**

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

**DVOULETÁ ZÁRUKA**

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

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

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

Č. modelu  
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedenou adresu.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních

dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

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

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce.

Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

- 1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.
- 2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.
- 3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než našim servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).
- 4 Spotřebič se pronajímal nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.
- 5 Spotřebič je z druhé ruky.
- 6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.
- 7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.
- 8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.
- 9 Filtry nebyly čistěny a měněny podle pokynů.

Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.

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



- DE** For electrical products sold within the European Community.  
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste.  
Please recycle where facilities exist.  
Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.
- FR** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne.  
Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle.  
Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent.  
Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.
- DE** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.  
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.  
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.  
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.
- ES** Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea.  
Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos.  
Recíclelos en las instalaciones destinadas para ello.  
Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.
- NL** Voor elektrische producten verkocht in de Europese Gemeenschap.  
Op het einde van zijn levensduur mag een elektrisch product niet worden meegegeven met het gewone huisvuil.  
Laat het product recycleren als deze mogelijkheid voorzien is.  
Vraag bij uw lokale overheid of in uw winkel waar u daarvoor terecht kunt.
- PT** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.  
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.  
Faça a reciclagem nos locais apropriados.  
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.
- IT** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea.  
Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici.  
Riciclarlo laddove esistano le strutture.  
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.
- DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.  
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.  
Det bedes genbruges, hvor der er faciliteter hertil.  
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.
- S** Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.  
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållssopor.  
Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet.  
Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.
- PL** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.  
Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.  
Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi.  
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.
- CZ** Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.  
Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.  
Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních.  
Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.

GB

F

D

P

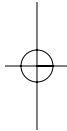
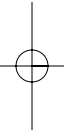
DK

PL

RU

CZ

TR



**morphy richards®**

BM48319MEE Rev 1 03/10

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

