

Инструкция к Хлебопечке Morphy Richards Fastbake 48281



Пожалуйста, прочитайте и сохраните эту инструкцию.



fastbake

Точное измерение имеет важное значение

Важно тщательно измерять количество ингредиентов, даже незначительные изменения могут повлиять на качество хлеба

Содержание дрожжей

Если буханка поднимается слишком высоко, а затем рухнет, убедитесь, что ингредиенты были точно измерены. Если проблема не устранится, уменьшите количество дрожжей на половину чайной ложки

2year
guarantee

UK
08450 777700
HELPLINE
1800 409119
EEA



Важные инструкции по технике безопасности

Использование любого электроприбора требует соблюдения основных правил безопасности, основанных на здравом смысле.

В первую очередь существует опасность получения травм, а во-вторых, опасность повреждения имущества и прибора. Они указаны в тексте

следующими двумя соглашениями:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы

ВАЖНО: Повреждение прибора

Кроме того, мы предлагаем следующие основные рекомендации по технике безопасности.

Местоположение

- Всегда располагайте прибор подальше от края рабочей поверхности.
- Убедитесь, что прибор используется на твердой ровной поверхности.
- Не используйте на открытом воздухе.

Сетевой провод

- Сетевой провод должен проходить от розетки к базовому блоку без напряжения соединений.
- Не позволяйте сетевому проводу свисать с края рабочей поверхности, чтобы ребенок мог до него дотянуться.
- Не допускайте, чтобы провод проходил через открытое пространство, например, между низкой розеткой и столом.
- Не допускайте, чтобы провод проходил по плите, тостеру или другой горячей зоне, которая может повредить кабель.

Ваша безопасность

- **ВНИМАНИЕ: Не прикасайтесь к горячим поверхностям.** При извлечении горячей формы для хлеба используйте прихватки или перчатки для духовки. Ни при каких обстоятельствах не закрывайте отверстия для выпуска пара.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Избегайте контакта с движущимися частями.**
- Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур или вилку в воду или другую жидкость.
- При перемещении прибора с горячим содержимым необходимо соблюдать крайнюю осторожность.

- Не используйте хлебопечку для хранения и не вставляйте в нее посуду, так как это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.
- Не используйте прибор мокрыми или влажными руками.

Дети

Никогда не позволяйте ребенку управлять этим прибором. Дети уязвимы на кухне, особенно когда они находятся без присмотра, а также при использовании бытовой техники или приготовлении пищи.

Учите детей осознавать опасности на кухне, предупреждайте их об опасности дотягиваться до мест, где они не могут видеть должным образом или не должны дотягиваться.

Другие соображения безопасности

- Если сетевой провод данного прибора поврежден, не используйте его. Свинец может быть заменен только Morphy Richards Ltd или агентом компании, так как требуются инструменты специального назначения. Позвоните по телефону доверия Морфи Ричардса за советом.
- Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению хлебопечки.
- Не устанавливайте прибор на или вблизи источников тепла, таких как газовые или электрические плиты, духовки или горелки.
- Во избежание повреждения прибора не ставьте противень или какие-либо предметы на устройство сверху.
- Не чистите чистящими средствами. Не мойте противень, мерную чашку для замешивания или ложку в посудомоечной машине.
- Держите прибор и кабель вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги, острых краев и тому подобного.
- Перед включением прибора противень должен быть на месте
- Всегда вынимайте вилку из розетки, когда машина не используется, при установке дополнительных деталей, чистке машины или при возникновении неполадок. Потяните за вилку, а не за кабель

Инструкции по эксплуатации

Важные инструкции по технике безопасности	2
Введение	4
Перед первым использованием	4
Требования к электрике	4
Об этой хлебопечке	4
О рецептах	4
Компоненты	5
Кнопки, дисплей и функции панелей управления	6
Описание программы	7
Использование вашей хлебопечки	8
Использование таймера	9
Звуковой сигнал	9
Отключение питания	9
Нарезка и хранение хлеба	9
Уход и чистка	10
Хранение устройства	10
Знайте свои ингредиенты	11
Измерение ингредиентов	12
Температура ингредиентов	13
Создание собственного дрожжевого хлеба	13
Специальная глазурь для дрожжевого хлеба	13
Другие советы	13

Рецепты

Основные виды хлеба	
Основной белый хлеб	14
Хлеб из мягкого зерна	14
Коричневый батон	14
Итальянский хлеб с травами	14
Хлеб с сыром и луком	14
Хлеб с изюмом	14
Вяленый томатный рулет	14
Солодовый батон	15
Французский хлеб	15
Хлеб из цельной пшеницы	
Хлеб из цельной пшеницы	15
Хлеб из зернохранилища	15
Быстрая настройка	
Банановый и ореховый хлеб	15
Овсяная каша хлеб	15
Сладкий	
Смешанный фруктовый хлеб	15
Шоколадный хлеб	16
Быстрая выпечка I	
Фастбейк маленький белый	16
Быстрая выпечка II	
Фастбейк большой белый	16
Рецепты теста	
Булочки из белого хлеба	16
Булочки из цельнозернового хлеба	16
Горячие булочки с крестообразной начинкой	16
Основа для пиццы	17
Джемы	
Мармелад	17
Малина и яблоко	17
Рецепты тортов	
Стандартная смесь для торта	17
Смешанный фруктовый торт	17
Сэндвич	
Хлеб для сэндвичей	18
Хлеб для сэндвичей с мягким зерном	18

Дополнительная информация

Продолжительность цикла выпечки	19
Нужна помощь? (вопросы и ответы)	20
Устранение неполадок	22

Вступление

Запах домашнего хлеба, разносящийся по дому, - один из тех замечательных запахов. Хлеб, только что из духовки, с тающим сливочным маслом - незабываемое вкусовое ощущение. Автоматическая хлебопечка Morphy Richards может создавать такие ощущения каждое утро.

Со стороны пекаря требуется очень мало усилий, потому что хлебопечка - это сложное устройство с компьютерной памятью, которое делает всю работу за вас.

Перед первым использованием

Перед первым использованием, пожалуйста, уделите несколько минут чтению этой инструкции и найдите место, где ее можно держать под рукой для справки. Обратите особое внимание на инструкции по технике безопасности.

- 1 Аккуратно распакуйте хлебопечку и удалите все упаковочные материалы.
- 2 Удалите всю пыль, которая могла скопиться во время упаковки
- 3 Протрите противень, месильное лезвие и внешнюю поверхность хлебопечки чистой влажной тканью. Противень для хлеба имеет антипригарное покрытие. Не используйте чистящие средства или какие-либо абразивные материалы ни на одной

Требования к электрике

Убедитесь, что напряжение на заводской табличке вашего прибора соответствует электроснабжению вашего дома, которое должно быть переменным током (переменный ток).

Если розетки в вашем доме не подходят для вилки, поставляемой с данным прибором, вилку следует вынуть и установить соответствующую.

Об этой хлебопечке

- У него есть две настройки для приготовления небольшой буханки весом 680 г (1,5 фунта) или большой буханки весом 907 г (2 фунта) (приблизительный вес - зависит от рецепта).
- Звуковой сигнал фруктов и орехов сигнализирует о том, что можно добавить дополнительные ингредиенты,

О рецептах

Рецепты, приведенные в этой брошюре, были тщательно протестированы для обеспечения наилучших результатов. Рецепты были созданы домашними экономистами специально для этой машины и могут не дать приемлемых результатов в других подобных машинах.

Это так же просто, как раз-два-три.

- 1 Добавьте ингредиенты.
- 2 Выберите «Программа» в меню и нажмите «Пуск».
- 3 Ждите своего хлеба.

Но не останавливайтесь на выпечке хлеба в этом приборе. Помимо того, что вы можете делать все виды фирменного хлеба, включая цельнозерновой, вы также можете приготовить тесто для булочек, пиццы, торта и джема. Все легко и по-домашнему вкусно - потому что так оно и есть.

части хлебопечки.

- 4 Для первого использования используйте масло, сливочное масло или маргарин, чтобы смазать противень для хлеба и выпекайте пустым около 10 минут (выберите программу дополнительного выпечки).
- 5 Очистите еще раз.
- 6 Поместите месильное лезвие на ось в форму для выпечки.

При изготовлении необходимо слегка смазать некоторые части прибора. Это может привести к тому, что устройство будет выделять некоторое количество пара при первом использовании, это нормально.

Примечание: Вилка, отсоединенная от сетевого провода, если она отсоединена, должна быть уничтожена, так как вилка с оголенным гибким шнуром опасна при подключении к розетке под напряжением.

ВНИМАНИЕ: ЭТОТ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.

Если предохранитель в штекере на 13 ампер требует замены, необходимо установить предохранитель на 13 ампер BS1362.

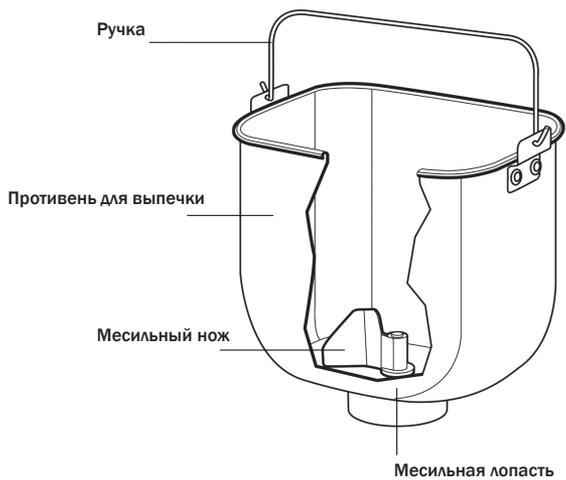
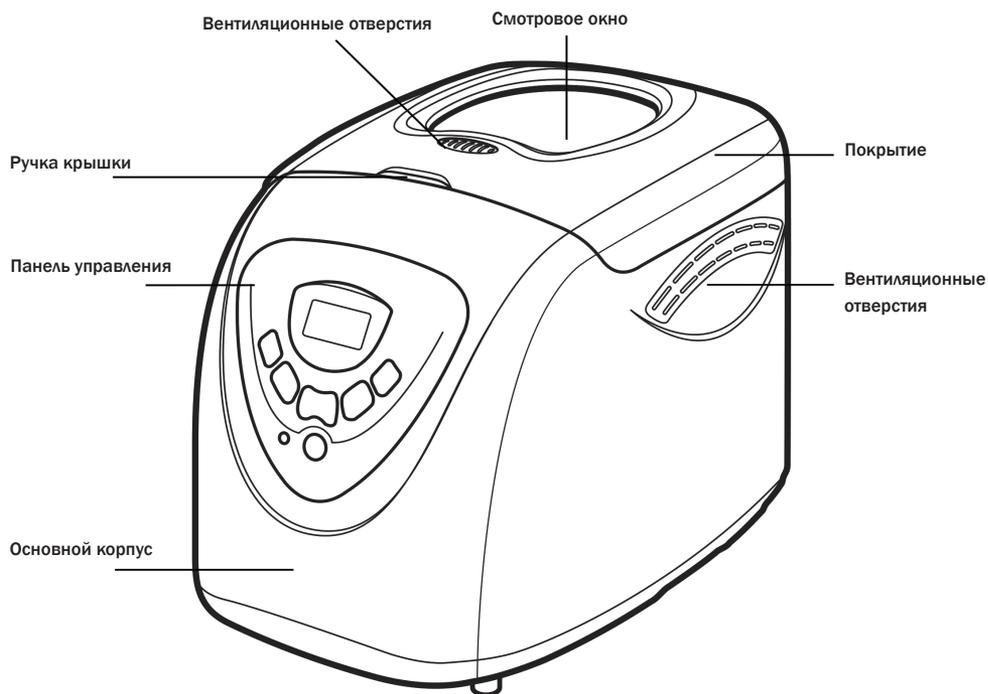
диенты, чтобы они не были измельчены месильным лезвием.

- Параметр 900 гр можно использовать для приготовления буханки весом 450 гр. для некоторых рецептов.

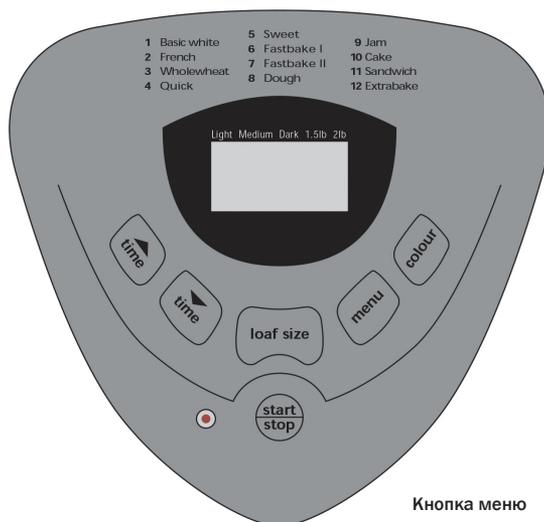
- Всегда добавляйте ингредиенты в том порядке, в каком они перечислены в рецепте.

- **Точное измерение ингредиентов имеет жизненно важное значение. Не используйте большие количества.**

Компоненты



Кнопки панели управления, дисплей и функции



Окно отображения

Показывает выбранный уровень потемнения

Показывает выбранный вес

Показывает номер программы

Показывает время, оставшееся до завершения
(3:20, например, составляет 3 часа 20 минут; 0:20 - 20 минут)

Показывает предупреждение о температуре - см.
'Устранение неполадок'

Кнопка меню

Для выбора программы приготовления хлеба из списка с 1 по 12

Кнопка размера буханки
Для выбора маленьких (1,5 фунта) или больших (2 фунта) размер буханки (только для определенных программ)

Начать

Нажмите для запуска примерно на 1 секунду, раздастся звуковой сигнал, двоеточие (:) мигнет, и программа запустится

Остановка

Нажмите, чтобы остановиться примерно на 2 секунды, раздастся звуковой сигнал для подтверждения цвета кнопки для выбора цвета корочки из светлого, среднего или темного (только для определенных программ)

1 Базовый белый (3:00 и 2:53)

Для белого и черного хлеба. Также для ароматизированного хлеба с добавлением трав и изюма.

2 Французский (3:50 и 3:40)

Для выпечки легкого хлеба, такого как французский хлеб, который имеет более хрустящую корочку и легкую текстуру.

3 Цельнозерновых (3:40 и 3:32)

Для выпечки хлеба, содержащего значительное количество цельного зерна. Эта настройка имеет более длительное время предварительного нагрева, чтобы зерно могло впитывать воду и расширяться. Не рекомендуется использовать таймер задержки, так как это может привести к плохим результатам.

4 Быстро (1:40)

Для белого хлеба это требуется в более короткие сроки. Хлеб, выпеченный на этой установке, обычно меньше по размеру и имеет плотную текстуру.

5 Сладких (2:55 и 2:50)

Для выпечки хлеба сладкого типа, который дает более хрустящую корочку, чем при базовой настройке. Более хрустящая корочка образуется при «жигании» сахара.

6 Быстрая выпечка I (0:58)

Для приготовления белого хлеба весом 1,5 фунта за сокращенный период времени. Буханки, приготовленные на этой установке, могут быть короче, а текстура более влажной.

7 Быстрая выпечка II (0:58)

Для приготовления белого хлеба объемом 2 фунта в сокращенные сроки. Буханки, приготовленные на этой установке, могут быть короче, а текстура более влажной.

8 Тесто (1:30)

Эта настройка только делает тесто и не будет выпекать окончательный хлеб. Выньте тесто и придайте ему форму, чтобы сделать булочки, пиццу и т.д. На этой установке можно приготовить любое тесто. Не превышайте 1 кг (2 фунта) комбинированных ингредиентов.

9 Джем (1:20)

Используйте эту настройку для приготовления варенья из свежих фруктов и мармелада из сеvilских апельсинов. Не увеличивайте количество, не позволяйте рецепту закипеть над кастрюлей в пекарной камере. Если это произойдет, немедленно остановите машину. Осторожно снимите кастрюлю, дайте немного остыть и тщательно очистите.

10 Торт (2:50)

Эта настройка будет смешивать ингредиенты, а затем выпекать в течение заданного времени. Перед добавлением в хлебопечку необходимо смешать две группы ингредиентов в мисках (см. Рецепты тортов).

11 Сэндвич (3:00 и 2:55)

Это делается для выпечки хлеба легкой текстуры, но с более мягкой, но толстой корочкой.

12 Дополнительная выпечка (1:00)

Эта настройка предназначена только для выпечки и может использоваться для увеличения времени выпечки при выбранных настройках. Это особенно полезно, чтобы помочь «установить» джемы и мармелад. При запуске время по умолчанию составляет минимум 1 час (1:00) и отсчитывается с интервалом в 10 минут. Вам придется вручную отключить эту функцию, нажав кнопку «Стоп», когда вы завершите процесс выпекания. Рекомендуется проверять состояние хлеба или джема через 10 минут и с интервалом в 10 минут. Нажатие кнопки ▲ увеличивает время с шагом в 10 минут. При выборе дополнительной выпечки сразу после другой программы, если отображается сообщение N:NN, откройте крышку, снимите сковороду и дайте остыть в течение 10 минут. Когда остынет, замените противень и его содержимое, установите программу и нажмите кнопку Пуск.

Использование вашей хлебопечки

1 Выньте кастрюлю

Откройте крышку и снимите кастрюлю, подняв ручку, повернув ее против часовой стрелки и вынув. Поместите на рабочую поверхность. Важно, чтобы кастрюля была заполнена ингредиентами вне машины, чтобы нагревательные элементы не воспламенили любую случайную утечку.

2 Прикрепите лезвие

Прикрепите месильное лезвие к валу, надавив на него.

3 Измерьте ингредиенты

Отмерьте необходимые ингредиенты и добавьте их все в кастрюлю в указанном порядке. Смотрите следующий раздел («Измерение ваших ингредиентов»).

- При добавлении дрожжей в форму для выпечки возьмите следите за тем, чтобы дрожжи не соприкасались с водой или любой другой жидкостью, так как они немедленно начнут активироваться.
- Используйте тепловатую воду 21-28°C.

4 Поставьте чашу обратно в хлебопечку

Поместите противень обратно в хлебопечку, повернув его по часовой стрелке, чтобы зафиксировать на месте. Закройте крышку.

5 Подключите

Подключите вилку к источнику питания. Хлебопечка автоматически настроится на базовое меню хлеба и обычное время.

- Каждый раз, когда вы нажимаете кнопку, вы слышите звуковой сигнал для подтверждения.

6 Выберите программу

Выберите нужную настройку из списка, нажав кнопку Меню.

7 Выберите вес

Нажмите кнопку размера буханки, чтобы выбрать между маленьким или большим.

8 Выберите цвет

Выберите желаемый цвет корочки, нажав кнопку «Цвет».

9 Выберите время задержки

Если вы хотите, чтобы хлеб был готов позже, установите задержку по времени сейчас, как описано в следующем разделе.

10 Начало

Нажмите кнопку Start Stop, чтобы запустить машину. Оставшееся время будет отсчитываться с шагом в одну минуту.

11 Прогресс

Хлебопечка автоматически выполнит запрограммированные этапы, как показано в разделе «Время цикла выпечки». Если в хлебопечке выбрана программа, включающая второй процесс замеса, раздастся звуковой сигнал, сообщающий о том, что могут быть добавлены фрукты и/или орехи.

- Возможно, что пар будет выходить через вентиляционные отверстия во время выпечки, это нормально.

12 Финиш

Когда программа будет завершена и хлеб испечен, на дисплее появится 0:00 и прозвучит звуковой сигнал.

13 Сохраняйте тепло

Функция сохранения тепла обеспечивает циркуляцию горячего воздуха в течение еще 60 минут при большинстве настроек (см. раздел «Выпечка раздел «время цикла»). Для достижения наилучших результатов удалите противень и буханку в течение этого периода или после завершения начальной программы.

По окончании периода сохранения тепла раздастся 10 звуковых сигналов.

14 Уберите еду

Нажмите «Стоп». Откройте крышку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При извлечении противня используйте перчатки для духовки (будьте осторожны, так как он очень горячий).

15 Выверните хлеб

Дайте хлебу остыть на сковороде в течение 15 минут, затем переверните сковороду вверх дном и встряхните хлеб из сковороды на решетку для охлаждения. Немедленно наполните кастрюлю теплой водой, чтобы лезвие не прилипло к дереву.

- Иногда месильное лезвие остается в буханке. Подождите, пока буханка остынет, а затем удалите лезвие деревянной или пластиковой посудой, чтобы избежать повреждения антипригарной поверхности.

16 Всегда отключайте прибор от сети после использования.

- Не открывайте крышку во время работы хлебопечки, так как это повлияет на качество хлеба, особенно на его способность правильно подниматься. Открывайте крышку только тогда, когда в рецепте требуется добавить дополнительные ингредиенты, см. раздел Рецепты.

Примечание о комнатной температуре

Хлебопечка будет хорошо работать в широком диапазоне температур, но может быть разница в хлебе размер между очень теплой комнатой и очень холодной комнатой. Мы рекомендуем, чтобы температура в помещении была от 15 ° C до 34 ° C.

Использование таймера

Используйте таймер, когда вы хотите, чтобы хлеб был готов позже или утром. Можно установить максимум 13 часов. Проверьте, доступна ли функция, проконсультировавшись. Раздел «Время цикла выпечки». Не используйте эту функцию с рецептами, в которых используются скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко, сметана или сыр.

- 1 Решите, когда вы хотите, чтобы хлеб был готов, и рассчитайте разницу во времени между моментом и моментом. Например, если вы хотите буханку хлеба в 8 утра, а сейчас 7.30 вечера, разница составляет 12 1/2 часа.
- 2 Введите это время, нажав «Время ▼» и «Время ▲». кнопки. Стрелки будут перемещать время вверх или вниз с шагом в 10 минут. После нажатия кнопки «Пуск» двоеточие (:) начнет мигать.
 - Если вы выбрали неправильное время, нажмите «Стоп» на 2 секунды. Таймер вернется к программному времени, повторите шаги 1 и 2.
- 3 Задержка таймера составляет максимум 13 часов. Это когда хлеб будет готов к извлечению из машины, см. стр. 8 пункт 14 «Извлеките продукты».

Звуковой сигнал

Раздается звуковой сигнал:

- при нажатии любой кнопки;
- во время второго цикла замеса определенных программ указывать, что злаки, фрукты, орехи или можно добавить и другие ингредиенты;
- когда программа завершится;
- когда согреется, заканчивайте.

Отключение электроэнергии

После кратковременного сбоя питания:

- если программа еще не достигла уровня 1, нажмите «Запустить», и программа продолжит использовать функцию автоматического повтора;
- если это вышло за рамки этой точки, процесс должен быть начат с самого начала. Ингредиенты придется выбросить, и вы должны начать все сначала со свежих ингредиентов.

Нарезка и хранение хлеба

Для достижения наилучших результатов положите хлеб на решетку и дайте ему остыть в течение 15-30 минут перед нарезкой.

Используйте электрический нож или острый нож с зубренным лезвием для ровных ломтиков.

Храните неиспользованный хлеб плотно закрытым в полиэтиленовом пакете при комнатной температуре до трех дней. Если погода жаркая и влажная, храните в холодильнике на ночь.

Для более длительного хранения (до одного месяца) поместите хлеб в плотно закрытую емкость в морозильную камеру.

Если вы храните хлеб в холодильнике, оставьте его, чтобы довести до комнатной температуры перед подачей на стол.

Поскольку домашний хлеб не содержит консервантов, он имеет тенденцию высыхать и черстветь быстрее, чем хлеб промышленного производства.

Оставшийся слегка затвердевший хлеб можно нарезать на 1,3 см (полдюйма) или 2,5 см (1 дюйм) кубиков и используются в любимых рецептах для приготовления гренков, хлебного пудинга или начинки.

Уход и чистка

1 Внимание: Во избежание поражения электрическим током перед очисткой отсоедините устройство от сети.

2 Подождите, пока хлебопечка остынет.

- **ВАЖНО:** Не погружайте и не разбрызгивайте ни корпус, ни крышку в какую-либо жидкость, так как это может привести к повреждению и/или поражению электрическим током.

3 Внешний вид: Протрите крышку и внешний корпус устройства влажной тканью или слегка смоченной губкой.

4 Внутренняя часть: Используйте влажную ткань или губку, чтобы протереть внутреннюю часть хлебопечки.

5 Противень для выпечки: Очистите противень теплой водой, мыло не требуется. Избегайте царапин на антипригарной поверхности. Тщательно высушите его перед укладкой в пекарную камеру.

- Не мойте противень, мерную чашку, ложку или ножи для замешивания в посудомоечной машине.
- Не замачивайте противень в течение длительного времени, так как это может помешать работе приводного вала.
- Если лопатка застряла в хлебнице, залейте ее горячей водой и дайте впитаться в течение 30 минут. Это позволит вам легче снять весло.
- Перед хранением убедитесь, что прибор полностью охлажден.

Не используйте ни один из них при очистке

- Растворитель для краски
- Бензин
- Прокладки из стальной ваты
- Полировальный порошок
- Химическая тряпка для пыли

Особый уход за антипригарным покрытием

Избегайте повреждения покрытия. Не используйте металлическую посуду, такую как лопатки, ножи или вилки.

Покрытие может изменить цвет после длительного использования, это вызвано только влагой и паром и не повлияет на производительность устройства или качество вашего хлеба.

Отверстие в центре месильного лезвия необходимо очистить, затем добавить каплю растительного масла и заменить его на шпинделе в противне. Это предотвратит прилипание лезвия.

- Держите все вентиляционные отверстия и отверстия чистыми от пыли.

Хранение устройства

Обязательно высушите все детали перед хранением, включая вытирание влаги из смотрового окна. Закройте крышку и ничего не храните поверх крышки.

Понимание выпечки

Часто говорят, что кулинария - это искусство, основанное на творчестве шеф-повара, в то время как выпечка хлеба - это скорее наука. Это означает, что процесс объединения муки, воды и дрожжей приводит к реакции, в результате которой получается хлеб. Вы должны помнить, что когда ингредиенты сочетаются друг с другом, они дают определенный результат. Внимательно прочитайте следующую информацию, чтобы лучше понять важность каждого ингредиента в процессе выпечки хлеба.

Важное замечание о муке

Мука, хотя и внешне похожая, может быть очень разной в силу того, как они были выращены, измельчены, сохранены и т. д. Вы можете обнаружить, что вам придется поэкспериментировать с различными сортами муки, чтобы помочь вам приготовить этот идеальный хлеб. Хранение также очень важно, так как вся мука должна храниться в герметичном контейнере.

Мука общего назначения/обычная мука

Универсальная мука - это смесь рафинированной муки из твердой и мягкой пшеницы, особенно подходящая для приготовления торта. Этот вид муки следует использовать для рецептов в разделе торт/быстрый хлеб.

Крепкая белая мука/хлебная мука

Хлебная мука - это мука с высоким содержанием клейковины/белка, которая была обработана кондиционерами, которые придают тесту большую пригодность для замеса. Хлебная мука обычно имеет более высокую концентрацию клейковины, чем мука общего назначения; однако, в зависимости от различных методов помола, это может варьироваться. Для использования с этой хлебопекарной рекомендуется использовать крепкую обычную муку или хлебную муку.

Мука из цельной пшеницы/мука из муки грубого помола

Мука из цельной пшеницы/мука из муки грубого помола измельчается из цельного ядра пшеницы, которое содержит отруби и зародыши и делает его тяжелее и богаче питательными веществами, чем белая мука. Хлеб, приготовленный из этой муки, является обычно меньше и тяжелее, чем белые батоны. Чтобы преодолеть это, муку из цельной пшеницы/муку из муки грубого помола можно смешать с хлебной мукой или крепкой простой мукой для получения хлеба с высокой легкой текстурой.

Мука для самостоятельного приготовления

Мука для самостоятельного приготовления содержит ненужные разрыхлители, которые будут мешать приготовлению хлеба и тортов.

Не рекомендуется для использования.

Отруби (необработанные) и зародыши пшеницы - это грубые внешние части зерен пшеницы или ржи, отделенные от муки просеиванием или скреплением болтами.

Их часто добавляют в небольших количествах в хлеб

для обогащения питательными веществами, сердце и аромат. Они также используются для улучшения текстуры хлеба.

Овсянка

Овсяная мука производится из овсяных хлопьев, раскатанных или нарезанных сталью. Они используются главным образом для улучшения вкуса и текстуры.

Другие ингредиенты

Дрожжи (активные сухие дрожжи)

Дрожжи в процессе брожения выделяют газ (углекислый газ), необходимый для подъема хлеба. Дрожжи должны быть способны питаться сахаром и углеводами муки, чтобы производить этот газ. Гранулированные дрожжи быстрого действия используются во всех рецептах, в которых требуются дрожжи. В основном доступны три различных типа дрожжей: свежие, традиционные сухие активные и быстрого действия. Рекомендуется, чтобы дрожжи быстрого действия были использованы. Не рекомендуется использовать свежие или прессованные дрожжи для выпечки, так как они приведут к плохим результатам. Храните дрожжи в соответствии с инструкциями производителя. Убедитесь, что ваши дрожжи свежие, проверив срок их годности. Как только упаковка или банка дрожжей открыта, важно, чтобы оставшееся содержимое было немедленно запечатано и как можно скорее охлаждено для дальнейшего использования. Часто хлеб или тесто, которое не поднимается, происходит из-за использования несвежих дрожжей. Следующий тест может быть использован для определения того, являются ли ваши дрожжи несвежими и неактивными:

- 1 Налейте полстакана теплой воды в небольшую миску или чашку.
- 2 Размешайте 1 ч. л. сахара в воде, затем посыпьте 2 ч. л. дрожжей по поверхности.
- 3 Поставьте миску или чашку в теплое место и оставьте на 10 минут в покое.
- 4 Смесь должна вспениться и издавать сильный дрожжевой аромат. Если этого не произойдет, выбросьте смесь и начните снова с другого пакета сухих дрожжей.

Сахар

Сахар важен для цвета и вкуса хлеба. Это также пища для дрожжей, так как она является частью процесса брожения. Искусственные подсластители нельзя использовать в качестве заменителя сахара, так как дрожжи не будут должным образом реагировать с ними.

Соль

Соль необходима для того, чтобы сбалансировать вкус хлеба и пирожных, а также для цвета корочки, которая образуется во время выпечки. Соль также ограничивает рост дрожжей, поэтому количество, указанное в рецептах, не следует увеличивать. По диетическим соображениям он может быть уменьшен, однако ваша выпечка может пострадать.

Жидкости/молоко

При выпечке хлеба можно использовать такие жидкости, как молоко или смесь сухого молока и воды. Молоко улучшит вкус, придаст бархатистую текстуру и смягчит корочку, в то время как вода сделает корочку более хрустящей. Некоторые жидкости требуют добавления сока (апельсинового, яблочного и т.д.) в качестве усилителя вкуса. Примечание: Для большинства рецептов мы предлагаем использовать сухое обезжиренное молоко.

Яйца

Яйца придадут пышность и бархатистую текстуру тесту для хлеба и пирожным.

Подсолнечное масло

‘Укорачивает’ или смягчает текстуру дрожжевого хлеба. В качестве заменителя можно использовать сливочное масло или маргарин. Если масло или маргарин используются непосредственно из холодильника, они должны быть размягчены для облегчения смешивания во время цикла смешивания.

Разрыхлитель

Разрыхлитель - это разрыхлитель, используемый в тортах. Этот тип разрыхлителя не требует времени для подъема перед выпечкой, так как химическая реакция происходит при добавлении жидких ингредиентов.

Сода

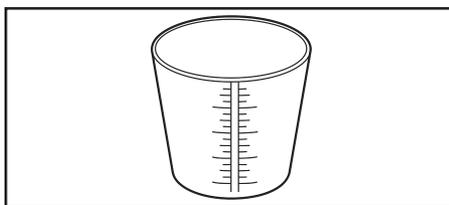
Бикарбонат соды - еще один разрыхлитель, который не следует путать или заменять разрыхлителем. Он также не требует времени подъема перед выпечкой, так как химическая реакция происходит во время процесса выпечки.

Измерение ингредиентов

Ключевым и наиболее важным шагом при использовании вашей хлебобулочки является точное измерение ваших ингредиентов. Чрезвычайно важно правильно измерить каждый жидкий и сухой ингредиент, иначе это может привести к плохому или неприемлемому результату выпечки. Ингредиенты также должны быть добавлены в форму для выпечки в том порядке, в котором они указаны в каждом рецепте. Измерение жидкости и сухого вещества выполняются несколько иначе и заключаются в следующем:

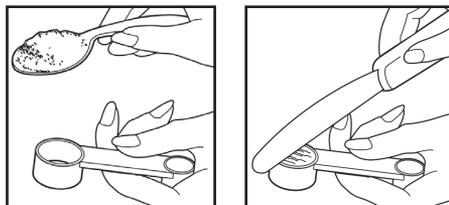
Измерение жидкости

Используйте предоставленную чашку. При считывании кол-ва мерный стаканчик необходимо поставить на горизонтальную плоскую поверхность на уровне глаз (не под углом). Линия уровня жидкости должна быть выровнена по отметке измерения. «Предположение» недостаточно хорошо, так как оно может нарушить критический баланс рецепта.



Сухие измерения

Сухие измерения (особенно муки) необходимо производить с помощью прилагаемого мерного стаканчика. Мерный стаканчик основан на американском стандарте 8 унций жидкости, а британский - 10 унций жидкости. *10 унций -это 296 мл. Сухое измерение необходимо производить аккуратно, насыпая ингредиенты в мерную чашку, а затем, как только она будет заполнена, выровняйте ее ножом.



При измерении небольших кол-в сухих или жидких ингредиентов (т. е. Дрожжей, сахара, соли, сухого молока, меда) **необходимо использовать прилагаемую мерную ложку**. Измерения должны быть ровными, а не нагроможденными, так как эта небольшая разница может нарушить критический баланс рецепта.

Ваша хлебопечка с легкостью производит вкусную выпечку. Эта машина требует только, чтобы вы тщательно следовали инструкциям по рецепту. В основной кулинарии обычно «щепотка того и щепотка этого» подходит, но не для хлебопечек. Использование автоматической хлебопечки требует точного измерения каждого ингредиента для достижения наилучших результатов.

Температура ингредиентов

Все ингредиенты, включая машину и кастрюлю, и особенно жидкости (вода или молоко), должны быть нагреты до комнатной температуры 21 °C (70 °F). Если ингредиенты слишком холодные, ниже 10 °C (50 °F), они не активируют дрожжи. Очень горячие жидкости, выше 40 °C (104 °F), могут убить дрожжи.

Создание собственного дрожжевого хлеба

С помощью хлебопечки даже самый неопытный пекарь может получить удовольствие от выпечки буханки хлеба. Вся тайна и тяжелая работа исчезли. Внутри этой талантливой машины с электронным мозгом тесто смешивается, замешивается, тестируется и выпекается без вашего присутствия. Автоматическая хлебопечка также может просто приготовить тесто, и когда оно будет готово, вы придадите форму, дадите подняться и выпекаете в обычной духовке. Рецепты на следующих страницах «адаптированы» для этой хлебопечки. В каждом рецепте содержатся ингредиенты, которые наилучшим образом дополняют конкретную буханку хлеба, и каждый из них был протестирован в наших машинах. **Крайне важно не превышать количество муки, указанное в каждом из рецептов, иначе это может привести к неудовлетворительным результатам выпечки.** При создании собственных рецептов дрожжевого хлеба или выпечке старого любимого, используйте рецепты в этой кулинарной книге в качестве руководства для преобразования порций из вашего рецепта в вашу хлебопечку.

Специальная глазурь для дрожжевого хлеба

Придайте вашему только что испеченному хлебу профессиональный вид. Выберите одну из следующих специальных глазури, чтобы улучшить свой хлеб.

Яичная глазурь

Взбейте 1 большое яйцо и 1 столовую ложку воды вместе, щедро смажьте. Примечание: наносите только на тесто перед выпечкой.

Корочка из топленого масла

Смажьте растопленным сливочным маслом только что испеченный хлеб для получения более мягкой, нежной корочки.

Молочная глазурь

Для более мягкой, блестящей корочки смажьте только что испеченный хлеб молоком или сливками.

Сладкая глазурь для глазури

Смешайте 1 стакан просеянной сахарной пудры с 1-2 столовыми ложками из молока сделать консистенцию глазури и полить хлеб с изюмом или сладкий хлеб.

Мак/кунжут/Семена тмина/Овсянка

Щедро посыпьте выбранными вами семенами только что глазированный хлеб.

Другие советы

- Поместите все ингредиенты рецепта в форму для выпечки так, чтобы дрожжи не касались жидкости.
- После завершения процесса приготовления теста в вашей хлебопечке, как правило, когда тесто поднимается вне хлебопечки, подождите 30 минут или пока тесто не увеличится вдвое. Тесто должно быть слегка смазано маслом и покрыто жиростойкой бумагой и сухим полотенцем. Его следует поместить в теплое место без сквозняков.
- Влажность может вызвать проблемы, поэтому влажность и большие высоты требуют корректировки. Для высокой влажности добавьте дополнительную столовую ложку муки, если консистенция не подходит. Для больших высот уменьшите количество дрожжей примерно на 1/4 чайной ложки и немного уменьшите сахар и / или воду или молоко.
- Установка ТЕСТА отлично подходит для смешивания, замешивания и настойки (позволяя тесту подняться) более богатого теста, такого как тесто для круассанов. Используйте автоматическую хлебопечку для приготовления этого теста, поэтому все, что вам нужно сделать, это сформировать и испечь его в соответствии с вашим рецептом.
- Если в рецептах требуется «слегка посыпанная мукой поверхность», используйте на поверхности от 1 до 2 столовых ложек муки. Возможно, вам придется слегка посыпать пальцами муку или скалкой для удобства манипулирования тестом.
- Когда вы дадите тесту «отдохнуть» и «подняться» в соответствии с рецептом, поместите его в теплое место без сквозняков. Если тесто не увеличится в размере вдвое, оно может не дать нужного продукта.
- Если тесто, которое вы раскатываете, сжимается, дайте ему постоять закрытым в течение нескольких минут, прежде чем снова раскатывать.
- Тесто можно завернуть в пластик и хранить в морозильной камере для последующего использования.
- После 5 минут замеса откройте крышку и проверьте консистенцию теста. Тесто должно образоваться в мягкий, гладкий шарик. Если слишком сухо, добавьте жидкость. Если слишком влажно, добавьте муку (от 1/2 до 1 столовой ложки за раз).

Рецепты

Во всех следующих рецептах используется один и тот же общий метод:

- 1 Отмерьте ингредиенты в форму для выпечки.
- 2 Используйте тепловатую воду 21-28°C.
- 3 Надежно вставьте противень в устройство, закройте крышку.
- 4 Выберите подходящую настройку хлеба.
- 5 Нажмите кнопку «Пуск».
- 6 Когда хлеб будет готов, выньте сковороду из устройства с помощью прихватки.
- 7 Выньте хлеб из формы для выпечки (и при необходимости, вымешивающее лезвие из хлеба).
- 8 Дайте остыть перед нарезкой.

Хлеб “домашний”

Ингредиенты:

Вес готового хлеба	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	130 мл.	200 мл.	260 мл.
Растительное масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	0,7 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	15 гр.	23 гр.	30 гр.
Мука	210 гр.	320 гр.	420 гр.
Дрожжи	1,5 гр.	2,3 гр.	3 гр.

Способ приготовления:

- 1 Кладем все ингредиенты в контейнер хлебопечки строго в том порядке, как указано выше. Соль и сахар не должны вступать в контакт с дрожжами. Поэтому насыпайте соль и сахар в противоположные углы, а дрожжи — в центр контейнера. При взаимодействии с сахаром начнется преждевременная реакция дрожжей, а соль, наоборот, не дает дрожжам активироваться.
- 2 Устанавливаем контейнер в хлебопечку и выставляем программу №1.
- 3 После окончания программы вынимаем хлеб из контейнера и ставим на решетку до полного остывания.

Цельнозерновой ПП хлеб

Ингредиенты:

Вес готового хлеба	680 гр.	900 гр.
Вода	290 мл.	390 мл.
Молоко	7 мл.	10 мл.
Подсолнечное масло	0,7 ст.л.	1 ст.л.
Цельнозерновая мука	450 гр.	600 гр.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сухие дрожжи	0,7 ч.л.	1 ч.л.

Способ приготовления:

- 1 Кладем все ингредиенты в контейнер хлеба печкострого в том порядке, как указано выше. Соль и сахар не должны вступать в контакт с дрожжами. Поэтому насыпайте соль и сахар в противоположные углы, а дрожжи — в центр контейнера. При взаимодействии с сахаром начнется преждевременная реакция дрожжей, а соль, наоборот, не дает дрожжам активироваться.
- 2 Устанавливаем контейнер в хлебопечку и выставляем программу №2.
- 3 После окончания программы вынимаем хлеб из контейнера и ставим на решетку до полного остывания.

Сладкий хлеб

Ингредиенты:

Вес готового хлеба	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Сухофрукты	по вкусу	по вкусу	по вкусу
Молоко	0,25 стак.	0,4 стак.	0,5 стак.
Растительное или сливочное масло	2-3 ст.л.	3-4 ст.л.	5-6 ст.л.
Соль	0,3 ч.л.	0,4 ч.л.	0,5 ч.л.
Сахар	3-4 ст.л.	4-5 ст.л.	6-7 ст.л.
Ванильный сахар	0,125 ч.л.	0,4 ч.л.	0,5 ч.л.
Мука	250 гр.	380 гр.	500 гр.
Дрожжи	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Яйца	1 шт.	2 шт.	3 шт.

Способ приготовления:

- 1 Сухофрукты залить горячей водой на 5-7 минут. Затем воду слить, тщательно промыть их, обсушить на полотенце и нарезать на мелкие кусочки. Молоко согреть до 35-40 С. Чашу хлебопечки смазать маслом.
- 2 Всыпать в чашу хлебопечки дрожжи, сахар и ванилин, просеять муку, взбить яйца, выложить сухофрукты, влить молоко и масло.
- 3 Устанавливаем контейнер в хлебопечку и выставляем программу №3.
- 4 После окончания программы вынимаем хлеб из контейнера и ставим на решетку до полного остывания.

Хлеб “сэндвич”

Ингредиенты:

Вес готового хлеба	680 гр.	900 гр.
Вода	270 мл.	360 мл.
Растительное масло	2,3 ст.л.	3 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	2,3 ст.л.	3 ст.л.
Мука	3 стак.	4 стак.
Дрожжи	1,5 ч.л.	2 ч.л.

Способ приготовления:

- 1 Кладем все ингредиенты в контейнер хлебопечки строго в том порядке, как указано выше. Соль и сахар не должны вступать в контакт с дрожжами. Поэтому насыпайте соль и сахар в противоположные углы, а дрожжи — в центр контейнера. При взаимодействии с сахаром начнется преждевременная реакция дрожжей, а соль, наоборот, не дает дрожжам активироваться.
- 2 Устанавливаем контейнер в хлебопечку и выставляем программу №4.
- 3 После окончания программы вынимаем хлеб из контейнера и ставим на решетку до полного остывания.

Французский хлеб

Ингредиенты:

Вес готового хлеба	450 гр.	680 гр.	900 гр.
Вода	115 мл.	175 мл.	230 мл.
Растительное масло	0,75 ст.л.	1,15 ст.л.	1,5 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	0,75 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Мука	200 гр.	300 гр.	400 гр.
Дрожжи	0,5 ч.л.	0,75 ч.л.	1 ч.л.

Способ приготовления:

- 1 Кладем все ингредиенты в контейнер хлебопечки строго в том порядке, как указано выше. Соль и сахар не должны вступать в контакт с дрожжами. Поэтому насыпайте соль и сахар в противоположные углы, а дрожжи — в центр контейнера. При взаимодействии с сахаром начнется преждевременная реакция дрожжей, а соль, наоборот, не дает дрожжам активироваться.
- 2 Устанавливаем контейнер в хлебопечку и выставляем программу №5.
- 3 После окончания программы вынимаем хлеб из контейнера и ставим на решетку до полного остывания.

Тесто

Ингредиенты:

Мука пшеничная	480 гр.
Масло сливочное	50 гр.
Яйцо куриное	1 шт.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Дрожжи сухие	1,5 ч.л.
Молоко	240 мл.

Способ приготовления:

- 1 Молоко подогрейте. Добавьте в молоко яйцо и перемешайте.
- 2 В чашу хлебопечки перелейте молочную смесь, добавьте сахар и соль.
- 3 Расопите сливочное масло, но не горячее влейте к молоку.
- 4 Просейте муку в чашу и всыпьте дрожжи.
- 5 Устанавливаем контейнер в хлебопечку и выставляем программу №6.

Джем

Ингредиенты:

Яблоки	0,5 гр. (примерно 10-12 штук)
Сахар	150 гр.
Лимонный сок	1 ст.л.

Способ приготовления:

- 1 Очищаем и режем яблоки на мелкие кусочки.
- 2 Сахар и сок делим на 3 пропорции.
- 3 В чашу хлебопечки выкладываем яблоки, посыпаем 1/3 сахаром и 1/3 лимонным соком.
- 4 Повторяем данную процедуру еще 2 раза. Итого должно получиться в 3 слоя.
- 5 Устанавливаем контейнер в хлебопечку и выставляем программу №7.

Хлеб “5 злаков” из хлебопекарной смеси

Ингредиенты:

Вес готового хлеба	670-750 гр.
Готовая хлебопекарная смесь	500 гр.
Вода	270-280 мл.

Способ приготовления:

- 1 Смешиваем готовую смесь с водой и выкладываем в чашу хлебопечки.
- 2 Устанавливаем контейнер в хлебопечку и выставляем программу №8.
- 3 После окончания программы вынимаем хлеб из контейнера и ставим на решетку до полного остывания.

Кукурузный хлеб

Ингредиенты:

Вес готового хлеба	900-950 гр.
Молоко	350 мл.
Масло сливочное	35 гр.
Соль	1,5 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Мука пшеничная	450 гр.
Мука кукурузная	100 гр.
Куркума	0,5 ч.л.
Дрожжи - 1,5 ч.л.	1,5 ч.л.

Способ приготовления:

- 1 В контейнер хлебопечки наливаем теплое молоко и растопленное сливочное масло.
- 2 Просеиваем 2 вида муки и в разные уголки контейнера насыпаем соль, сахар, дрожжи и куркуму.
- 3 Устанавливаем контейнер в хлебопечку и выставляем программу №9.
- 4 После окончания программы вынимаем хлеб из контейнера и ставим на решетку до полного остывания.

Безглютеновый хлеб из рисовой муки и кукурузного крахмала

Ингредиенты:

Вес готового хлеба	≈ 900 гр.
Рисовая мука	200 гр.
Кукурузный крахмал	200 гр.
Растительное масло	2,5 ст.л.
Вода	200 мл.
Яйцо	1 шт.
Соль	1 ч.л.
Коричневый сахар	1,5 ч.л.
Яблочный уксус	1 ст.л.
Дрожжи	1,5 ч.л.

Способ приготовления:

- 1 Кладем все ингредиенты в контейнер хлебопечки строго в том порядке, как указано выше. Соль и сахар не должны вступать в контакт с дрожжами. Поэтому насыпайте соль и сахар в противоположные углы, а дрожжи — в центр контейнера.
* При взаимодействии с сахаром начнется преждевременная реакция дрожжей, а соль, наоборот, не дает дрожжам активироваться.
- 2 Устанавливаем контейнер в хлебопечку и выставляем программу №10

После окончания программы вынимаем хлеб из контейнера и ставим на решетку до полного остывания.

- * Готовый хлеб лучше хранить в холодильнике в герметичной упаковке.

Белый хлеб (малая буханка)

Ингредиенты:

Вес готового хлеба	640-680 гр.
Вода	270 мл.
Растительное растительное	17 гр.
Соль (крупная)	1,5 ч.л.
Сахар	1,5 ст.л.
Мука	450 гр.
Дрожжи	1,5 ч.л.

Способ приготовления:

- 1 Кладем все ингредиенты в контейнер хлебопечки строго в том порядке, как указано выше. Соль и сахар не должны вступать в контакт с дрожжами. Поэтому насыпайте соль и сахар в противоположные углы, а дрожжи — в центр контейнера.
* При взаимодействии с сахаром начнется преждевременная реакция дрожжей, а соль, наоборот, не дает дрожжам активироваться.
- 2 Устанавливаем контейнер в хлебопечку и выставляем программу №11.
- 3 После окончания программы вынимаем хлеб из контейнера и ставим на решетку до полного остывания.

Овсяный хлеб (экспресс)

Ингредиенты:

Дрожжи	7 гр.
Вода	260 гр.
Сахар	1,5 ч.л.
Хлопья овсяные	100 гр.
Мука пшеничная	370 гр.
Соль	1,5 ч.л.
Растительное масло	3 ст.л.

Способ приготовления:

- 1 Кладем все ингредиенты в контейнер хлебопечки строго в том порядке, как указано выше
- 2 Устанавливаем контейнер в хлебопечку и выставляем программу №15.
- 3 После окончания программы вынимаем хлеб из контейнера и ставим на решетку до полного остывания.

Тесто для пиццы

Ингредиенты:

Вес готового теста	700-750 гр. (≈ 3 порции)
Мука пшеничная	450 г.
Вода	240 мл.
Масло оливковое	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Дрожжи сухие	1 ч.л.

Способ приготовления:

- 1 Воду смешать с солью и оливковым маслом.
- 2 Просеять муку в чашу и всыпать дрожжи.
- 3 Устанавливаем контейнер в хлебопечку и выставляем программу №14.

Кекс “столичный”

Ингредиенты:

Кол-во порций	≈ 4-5
Масло сливочное	100 гр.
Яйца	100 гр.
Мука	180 гр.
Какао	2 ст.л.
Разрыхлитель	7,5 гр.
Сахар	100 гр.
Молоко	60 мл.

Способ приготовления:

- 1 В чашу выкладываем размягченное масло, молоко и слегка взбитые яйца.
- 2 Просеиваем муку, смешиваем с разрыхлителем и сахаром. Добавляем какао и шоколадную крошку.
- 3 Устанавливаем контейнер в хлебопечку и выставляем программу №18.
- 4 После окончания программы вынимаем хлеб из контейнера и ставим на решетку до полного остывания.

Творожная запеканка

Ингредиенты:

Творог	500 гр.
Сахар	4 ст.л.
Манная крупа	4 ст.л.
Сливочное масло	30 гр.
Яйцо	3 шт.
Соль и сахар	по вкусу
Разрыхлитель	1 ч.л.

Способ приготовления:

- 1 В контейнер хлебопечки закладывают творог, масло и яйца.
- 2 Затем засыпают сухие продукты: сахар, соль, манку, разрыхлитель.
- 3 Устанавливаем контейнер в хлебопечку и выставляем программу №19.
- 4 После окончания программы даем запеканке настояться около 20 минут.

Время цикла выпечки

Последовательность и время выполнения операций

№ программы тип и размер хлеба	Замес 1	Подъем 1	Замес 2	Подъем 2	Замес 3	Выпечка	Всего время	Выдержка
Время в минутах								
1 Базовый, небольшой	9	20	14•	25	45	60	2:53	60
Базовый, большой	10	20	15•	25	45	65	3:00	60
2 Французский небольшой	16	40	19•	30	50	65	3:40	60
Французский большой	18	40	22•	30	50	70	3:50	60
3 Цельная пшеница, мелкая	9	25	18•	35	70	55	3:32	60
Цельная пшеница, крупная	10	25	20•	35	70	60	3:40	60
4 Быстрая	7	5	8			80	1:40	60
5 Сладкий маленький	10	5	20•	30	55	55	2:50	60
Сладкий большой	10	5	20•	30	55	50	2:55	60
6 Бстрый режим, мал.	12				11	35	0:58	60
7 Бстрый режим, бол.	9			30	9	40	0:58	60
8 Тесто	20		45+смешивание		40		1:30	
9 Варенье		15+	20	30		20	1:20	20
10 Кекс	10	5	5•	25	35	70	2:50	60
11 Сэндвич маленький	15	40	5•	25	40	50	2:55	60
Сэндвич большой	15	40			40	55	3:00	60
12 Выпечка						60	1:00	60

10 звуковых сигналов указывают на то, что ингредиенты могут быть добавлены •

Таймер задержки доступен во всех программах, кроме 6 и 7 ч максимальная задержка составляет 13 часов.

- Звуковой сигнал фруктов и орехов говорит о том, что может добавить дополнительные ингредиенты, чтобы они не были измельчены месильным лезвием.
- Прогрев включается только в том случае, если температура в помещении ниже указанной температуры (в зависимости от программ)
- Прогревание включается и выключается только в том случае, если температура ниже 121С.

Вопросы об общей производительности и эксплуатации

Вопрос 1

Что мне делать, если месильное лезвие выйдет вместе с хлебом?

Удалите его пластиковыми щипцами, прежде чем нарезать хлеб. Поскольку лезвие можно отсоединить от чаши, это не является неисправностью, если оно выходит из вашего хлеба.

Вопрос 2

Почему на моем хлебе иногда бывает немного муки на боковой корочке?

В некоторых случаях мучная смесь может остаться на углах противня. Когда это происходит, его обычно можно съесть или просто срезать эту часть внешней корочки острым ножом.

Вопрос 3

Почему тесто не замешивается? Я слышу, как работает мотор.

Месильное лезвие или противень могут быть вставлены неправильно. Убедитесь, что чаша повернута в нужную сторону и что она «щелкнула» и встала на дно хлебопечки.

Вопрос 4

Сколько времени требуется, чтобы испечь хлеб?
Сроки для каждой настройки описаны ранее.

Вопрос 5

Почему я не могу использовать таймер при выпечке со свежим молоком?

Молоко испортится, если его слишком долго держать в машине. Свежие ингредиенты, такие как яйца и молоко, никогда не следует использовать с функцией отложенного таймера.

Вопрос 6

Почему я должен добавлять ингредиенты в определенном порядке?

Это позволяет хлебопечке смешивать ингредиенты наиболее эффективным способом. Он также служит для того, чтобы дрожжи не смешивались с жидкостью до того, как тесто начнет перемешиваться, что важно для задержки по времени.

Вопрос 7

При установке таймера на утро, почему машина издает звуки поздно ночью?

Машина должна начать работу, когда задержка по времени достигнет времени запуска программы, чтобы хлеб был готов. Эти звуки издает мотор при замесе теста.

Это нормальная работа, а не неисправность.

Вопрос 8

Месильное лезвие застряло в хлебнице. Как мне его достать после выпечки?

Месильное лезвие может «прилипнуть» к месту после выпечки. Проточная теплая или горячая вода по лезвию должна ослабить его достаточно, чтобы его можно было снять. Если все еще застрял, замочите в горячей воде примерно на 30 минут.

Вопрос 9

Могу ли я вымыть противень в посудомоечной машине?

Нет. Противень для выпечки и месильное лезвие должны быть вымыты вручную.

Вопрос 10

Что произойдет, если я оставлю готовый хлеб в противне для выпечки?

Находясь в хлебопечке в течение первого часа после завершения выпечки, хлеб «сохраняет тепло», чтобы он не стал «сырым». Оставление хлеба в хлебопечке после периода сохранения тепла может привести к «сырой» буханке хлеба, так как избыток пара (влаги) не сможет выйти. Снимите и дайте остыть на проволочной решетке после выпечки, чтобы предотвратить это.

Вопрос 11

Почему тесто перемешалось только частично? Почему не смешалось полностью?

Тесто может быть слишком тяжелым или сухим. Кроме того, месильное лезвие или противень могут быть вставлены неправильно. Возможно, ингредиенты были добавлены в неправильном порядке.

Вопрос 12

Почему хлеб не поднялся?

Дрожжи могут быть плохими, если они не были проданы по дате или, возможно, дрожжи вообще не добавлялись. Кроме того, если смешивание не будет завершено, могут возникнуть проблемы.

Вопрос 13

Почему отложенный финиш не может быть установлен более чем на 13 часов? Каково минимальное время, в течение которого цикл может быть отложен?

Максимальная продолжительность задержки составляет 13 часов, включая общее время цикла. Например, настройка 1 (базовая малая) имеет время цикла 3:20. Этот старт откладывается максимум на 9:40. Минимальная продолжительность задержки для каждой настройки составляет 10 минут. Время задержки увеличивается и уменьшается с шагом 10 минут.

Вопросы об ингредиентах и рецептах

Вопрос 14

Как мне узнать, когда добавлять в хлеб изюм, орехи и т.д.?

Раздается звуковой сигнал, сигнализирующий о том, что вы можете добавить изюм, орехи и т.д. во время второго цикла замеса. Примечание: Смотрите таблицу «Время цикла выпечки» для «Добавления орехов и изюма». В некоторых случаях ингредиенты могут быть разделены во время начального цикла замеса. В каждом рецепте указано лучшее время для добавления фруктов и орехов в тесто.

Вопрос 15

Почему мой хлеб получается слишком влажным? Что я могу сделать?

Влажность может повлиять на тесто. Добавьте дополнительно столовую ложку муки. Кроме того, большая высота может иметь тот же эффект. Уменьшите количество дрожжей на 1/4 чайные ложки и немного уменьшите сахар и/или воду/молоко.

Вопрос 16

Почему у меня появляются пузырьки воздуха в верхней части хлеба?

Это может быть вызвано использованием слишком большого количества дрожжей. Уменьшите количество дрожжей на 1/4 ч. л.

Вопрос 17

Почему мой хлеб поднимается, а затем рухнет или образует кратер?

Чтобы уменьшить скорость подъема, уменьшите количество дрожжей и/или увеличьте количество соли.

Вопрос 18

Могу ли я использовать свои любимые рецепты хлеба (традиционный дрожжевой хлеб) в моей хлебопечке?

Да, но вам нужно будет поэкспериментировать, чтобы получить правильную пропорцию ингредиентов. Ознакомьтесь с устройством и сделайте несколько буханок хлеба, прежде чем начать экспериментировать. Никогда не превышайте общее количество сухих ингредиентов в 5 чашках (включая общее количество муки, овса, овсянки, отрубей). Используйте рецепты в этой книге, чтобы помочь определить соотношение сухих ингредиентов к жидкости и количество дрожжей, сахара, соли и масла/масла/маргарина для использования.

Мы советуем создавать свои собственные рецепты хлеба, используя базовый режим, затем переходите к остальным, используя диаграмму времени цикла выпечки в качестве руководства

Вопрос 19

Важно ли, чтобы ингредиенты были комнатной температуры, прежде чем добавлять их в форму для выпечки?

Да, даже когда используется таймер задержки. (Температура воды должна быть от 21 °C до 28 °C).

Вопрос 20

Почему буханки различаются по росту и весу? Хлеб из цельной пшеницы/цельнозерновой всегда короче. Я делаю что-то не так?

Нет, это нормально, когда хлеб из цельной пшеницы и муки грубого помола короче и плотнее, чем обычный или французский хлеб. Цельнозерновая мука тяжелее муки из белого хлеба, поэтому они не так сильно поднимаются в процессе выпечки хлеба. Это также относится к хлебу, содержащему фрукты, орехи, овес и отруби.

Вопрос 21

Могу ли я предварительно смешать дрожжи с водой?

Нет, дрожжи должны быть сухими и помещены в форму для выпечки в последнюю очередь, над мукой. Это особенно важно, когда используется таймер задержки.

Вопрос 22

Почему в основании хлеба большая дыра?

Это отверстие было создано месильным лезвием. Иногда это отверстие больше обычного. Это происходит потому, что тесто после второго цикла замешивания легло сбоку от лезвия - как обычно в хлебопекарнях. Вы могли бы равномерно распределить тесто в основании чаши.

Если у вас возникли проблемы с вашим прибором, пожалуйста, обратитесь в службу поддержки генерального партнера российского представительства Morphy Richards. Пожалуйста, приготовьтесь назвать номер модели и серийный номер.

Форма приема обращений генерального сервисного партнера Morphy Richards в России компании BRAND ASC: <https://brandasc.ru>

Телефон в России: 8(800)600-33-67

Если у вас есть какие-либо вопросы или комментарии, или вы хотите получить больше информации о продуктах Morphy Richards, обратитесь к нам онлайн:

Блог: <https://morphyrichards.ru/blog>

Сайт: <https://morphyrichards.ru>

Дополнительная гарантия в 2 года

Ваша стандартная гарантия 1 года продлевается ещё на 12 месяцев при регистрации устройства в течение 30 дней с момента покупки. Чтобы получить 2 года гарантии зарегистрируйтесь на странице: <https://morphyrichards.ru/register>

Примечание: каждое устройство требует индивидуальной регистрации.

Обратите внимание, что 2-летняя гарантия действует только на территории Российской Федерации, Англии и Ирландии.

Стандартная гарантия в 1 год

Гарантия действительна, только если прибор используется в соответствии с прилагаемой инструкцией.

Важно сохранить чек розничного продавца в качестве доказательства покупки. Рекомендуем скрепить чек, гарантийный талон и хранить их вместе.

Серийный номер изделия и номер модели указан на маркировке каждого продукта. Все продукты Morphy Richards прошли индивидуальную проверку качества перед выходом с фабрики.

В маловероятном случае обнаружения неисправности пригрозит обратиться в ближайший сервисный центр: <https://morphyrichards.ru/servis>

В соответствии с исключениями, изложенными ниже (см. следующий пункт), неисправный прибор будет отремонтирован или заменён. Передан обратно покупателю.

Если у вас есть подозрения на неисправность, прочитайте раздел «устранение неисправностей» перед обращением в сервис.

Исключения

Производительная не несёт ответственности в соответствии с условиями гарантии, если:

- 1 Не сравнились была вызвана небрежным использованием или использованием вопреки рекомендации изготовителя, скачками напряжения, повреждениями при транспортировке.
- 2 Повреждение было вызвано использованием воды за исключением той, что рекомендована в настоящей инструкции.
- 3 Неисправность вызвана накоплением накипи из-за отсутствия своевременной очистки.
- 4 Кабели повреждены из-за чрезмерный перегибов или приложения грубой силы.
- 5 Прибор использовался с неподходящим по параметрам источником напряжения.
- 6 Ремонт был предпринят лицами неуполномоченными осуществлять ремонт и обслуживание.
- 7 Приток использовался для целей проката на производстве или не в целях домашнего использования.
- 8 Прибор приобретён бывшим в употреблении.
- 9 Morphy Richards оставляет за собой право не осуществлять тип обслуживания по гарантии на своё усмотрение.
- 10 Настоящая гарантия не предоставляет никаких прав, кроме тех, котловые явно изложены выше, и не покрывает никаких претензий в отношении косвенных потерь или ущерба.

Комплектация

- Хлебопечка
- Инструкция
- Упаковка

Гарантийный талон

Название оборудования:	
Модель:	
Дата продажи:	
Срок гарантийной поддержки:	12 месяцев

* Дата начала гарантии устанавливается датой чека продавца.

** Чтобы получить дополнительную гарантию ещё на 12 мес зарегистрируйте устройство на странице <https://morphyrichards.ru/register>

*** Талон действителен при предъявлении кассового или товарного чека.

Условия предоставления гарантии

1. Гарантийный ремонт оборудования производится при предъявлении клиентов гарантийного талона , кассового или товарного чека, в котором указан продавец, наименование товара, дата продажи. Актуальный список сервисных центров: <https://morphyrichards.ru/servis>
2. Доставка оборудования , подлежащего гарантийного ремонту , в сервисную службу и обратно осуществляется клиентом самостоятельно и за свой счёт, если иное не оговорено в дополнительных письменных соглашениях.
3. Гарантийные обязательства не распространяются на материалы на детали, считающиеся расходными в процессе эксплуатации.



Morphy Richards Ltd.

Талбот Роуд Мексборо, Южный Йоркшир, S64 8AJ, Великобритания

Организация , уполномоченная изготовителем на принятие претензий от потребителей в Российской Федерации:

ООО «Авакс» , Российская Федерация , 115114, г.Москва, Павелецкая набережная, 2с2

Хлебопечка Morphy Richards

Модель: 48281

Изготовитель: Morphy Richards

Адрес изготовителя: Талбот Роуд Мексборо, Южный Йоркшир, S64 8AJ, Великобритания

Страна изготовления: Китай

Импортер: ООО «Авакс»

Адрес импортера: 115114, г. Москва, Павелецкая набережная ,2с2

Товар сертифицирован: № RU C-GB.HA83.A.00413/20

Срок действия: с 28.05.2020 по 27.05.2025

Орган по сертификации продукции: ООО «Сертификат-Стандарт»

Организация , уполномоченная изготовителем на принятие претензий от потребителей :
ООО «АВАКС», 115114,Россия г. Москва, Павелецкая набережная ,2с2.Дополнительную
информацию по месту нахождения организаций, уполномоченных изготовителем (продавцом)
на принятие претензий и производящих техническое обслуживание Вы можете получить по телефону
8(495)481-2282 с 09:00 до 17:00(пн-пт, время московское) . Информацию о безопасности и эффективном
использовании смотрите в Руководстве , которое находится внутри коробки.Срок гарантии на изделие
указан в технической документации на изделие. Предназначено для бытового использования. Допол-
нительную информацию можно получить на сайте <https://morphyrichards.ru>