

LAKELAND

KOMPAKTOWY

MASZYNA DO WYPIEKANIA CHLEBA

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Model: 16147

LAKELAND KOMPAKTOWA MASZYNA DO PIECZENIA CHLEBA

Dziękujemy za wybranie kompaktowego wypieku chleba Lakeland.

Jesteśmy pewni, że będą Państwo zachwyceni naszym występowaniem i przez wiele lat będą mogli cieszyć się wypiekaniami w pysznego, domowego chleba.

Przed rozpoczęciem korzystania z usług prosimy o poświęcenie chwili na przeczytanie tej broszury i zachowanie jej w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Ten kompaktowy wypiekacz do chleba robi bochenek o wadze 1 funta / 500 g. Jest idealny dla mniejszych gospodarstw domowych lub dla tych, którzy lubią piec mały bochenek chleba każdego dnia. Robi bochenek o idealnym rozmiarze, który można łatwo zamrozić, a kompaktowy, schludny rozmiar pozwala na uzyskanie idealnych kromek.

W Lakeland nasza wielokrotnie nagradzana firma rodzinna w dalszym ciągu oferuje tę samą doskonałą jakość, stosunek jakości do ceny i wyjątkową obsługę klienta, co w latach 60., gdy zakładaliśmy firmę.

Nasze produkty są starannie wybierane i dokładnie testowane, dzięki czemu możesz mieć pewność, że wszystko, co kupisz, będzie sprawiał o przyjemność w użytkowaniu przez wiele lat.

ZAWARTOŚĆ

Cechy produktu.....4 Środki

ostrożności5 Panel sterowania i

programy7 Jak złóżyc i po raz pierwszy użyć kompaktowego wypieku

chleba.....11 Instrukcja użytkowania.....12

Dodatkowe aromaty i składniki.....14 Tabela czasów cykli programów

(minuty).....16 Przewodnik po składnikach.....16

Dostosowywanie własnych przepisów.....19 Wskazówki i

porady.....20

Przepisy.....21 Program 1 –

PODSTAWOWY.....22 Program 2 –

FRANCUSKI.....24 Program 3 –

PEŁNOZIARNISTY.....25 Program 4 –

SZYBKI.....26 Program 5 –

SŁODKIE.....27 Program 6 –

BEZGLUTENOWE.....28 Program 7 – ULTRA

SZYBKI.....29 Program 8 – CIASTO

(Bułki).....30 Program 8 – CIASTO, ciąg dalszy

(Pizza).....32 Program 9 –

CIASTO.....34 Program 10 –

KANAPKA.....36 Program 11 –

PIECZENIE.....37 Rozwiązywanie

problemów.....39 Pielęgnacja i

czyszczenie.....44 Informacje

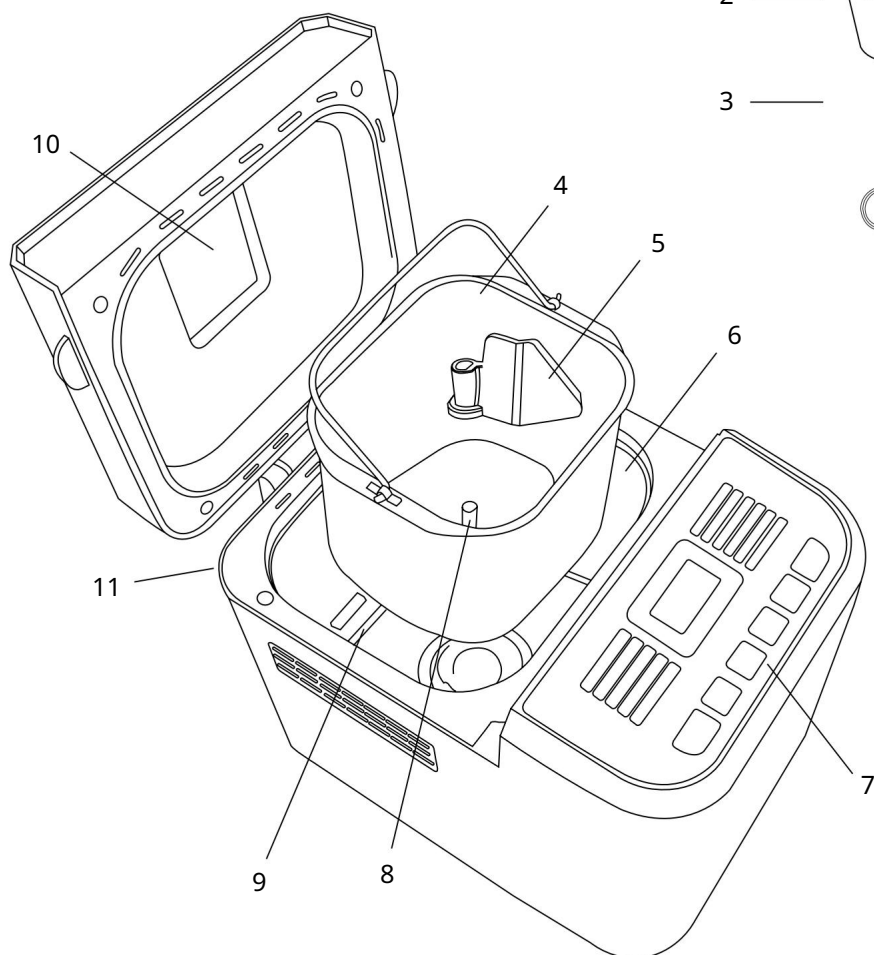
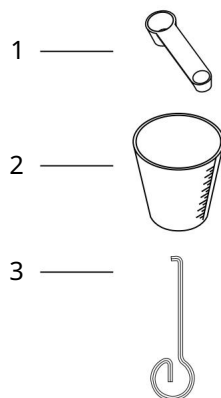
techniczne.....45 Podłączenia

elektryczne.....45 Recykling urządzeń

elektrycznych.....45

CECHY PRODUKTU

- | | |
|---|-------------------------|
| 1. Łyżeczka miarowa | 6. Komora wypiekowa |
| 2. Miarka | 7. Panel sterowania |
| 3. Hak | 8. Wał napędowy |
| 4. Wymowana foremka na chleb z uchwytem | 9. Element grzewczy |
| 5. Mieszadło do ugniatania | 10. Okno podglądu |
| | 11. Otwory wentylacyjne |



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Zawsze należy przestrzegać tych środków ostrożności podczas korzystania z urządzenia, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. To urządzenie powinno być używane wyłącznie zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są nadzorowane.
- Upewnij się, że napięcie w Twojej sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem podanym na urządzeniu.
- Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że z urządzenia usunięto wszystkie materiały i opakowaniowe oraz wszelkie etykiety i naklejki promocyjne.
- Zawsze sprawdzaj urządzenie przed użyciem pod kątem widocznych oznak uszkodzenia. Nie używaj, jeśli jest uszkodzone lub zostało opuszczone. W przypadku uszkodzenia lub jeśli urządzenie rozwinięte usterkę, skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100 lub info@lakeland.co.uk
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. Skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100 lub info@lakeland.co.uk
- Zawsze używaj urządzenia na suchej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Odłącz od sieci, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Aby odłączyć, włącz gniazdo w pozycji „wyłączzone” i wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego. Pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem urządzenia.
- Nie należy używać żadnych akcesoriów ani przystawek z tym urządzeniem poza tymi, które zostały polecane przez Lakeland.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym lub obrażeniom ciała, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nie pozostawiaj przewodu zwisającego z krawędzi stołu kuchennego lub blatu roboczego. Unikaj kontaktu otowiu z gorącymi powierzchniami.
- Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Tylko do użytku domowego.
- Urządzenie należy stosować do przygotowywania żywności zgodnie z instrukcją obsługi dołączonej do urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że masz suche ręce przed odłączeniem wtyczki od sieci. Nigdy nie wyciągaj wtyczki z gniazda sieciowego za przewód.
- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego porażenia, nie przykrywaj urządzenia podczas użytkowania.
- Nie zaleca się stosowania z wtykowym wyłącznikiem czasowym.

- Przewód przed użyciem należy stosować ostrożnie. Parametry elektryczne przewodu powinny być co najmniej tak wysokie jak urządzenia. Nie należy pozwalać, aby przewód zwisał z krawędzi blatu roboczego ani dotykał gorących powierzchni.



OSTRZEŻENIE: Odcięta wtyczka włożona do gniazda 13 A stanowi poważne zagrożenie bezpieczeństwa (porażenie prądem). Upewnij się, że odcięta wtyczka zostanie bezpiecznie zutylizowana.



UWAGA: Plastikowe torby używane do owijania tego urządzenia lub opakowania mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, trzymaj te torby poza zasięgiem niemowląt i dzieci. Torby te nie są zabawkami.

- Nie używaj folii w wypiekaczu do chleba.
- Nie używaj pustego urządzenia, chyba że instrukcja zaleca inaczej, np. przy pierwszym użyciu.
- Nie dotykaj żadnych ruchomych części podczas użytkowania.
- Nie podnoś i nie przenoś kompaktowego wypiekacza do chleba podczas użytkowania.
- Nie przykrywaj kompaktowego urządzenia do wypieku chleba ani nie blokuj otworów wentylacyjnych, gdy urządzenie jest włączone w użyciu.
- Upewnij się, że wokół kompaktowego wypiekacza do chleba jest odpowiednia cyrkulacja powietrza.
- Forma do pieczenia chleba będzie bardzo gorąca – zawsze używaj rękawic kuchennych, aby wyjąć gorącą formę do pieczenia chleba z komory pieczenia.
- Mieszadło do wyrabiania ciasta będzie bardzo gorące po użyciu, zawsze używaj rękawicy kuchennej lub ściereczki podczas obsługi.
- Po wyjęciu formy do pieczenia nie należy wkładać rąk do komory pieczenia, ponieważ będzie bardzo gorąco.



UWAGA - GORĄCE POWIERZCHNIE

- Kompaktowy wypiekacz do chleba i powierzchnie oznaczone tym symbolem będą się bardzo nagrzewać podczas użytkowania. **NIE DOTYKAJ**



tych powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko obrażeń. Może się zdarzyć.

- Zakładaj rękawice kuchenne podczas wyjmowania formy do pieczenia chleba z jednostki bazowej. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed dotknięciem tych powierzchni, obsługą, przenoszeniem lub przechowywaniem tego urządzenia.
- Należy zachować ostrożność przy otwieraniu pokrywy, gdyż może wydostać się gorąca para, która może spowodować oparzenia.



PANEL STEROWANIA I PROGRAMY



Rys. 1

Kompaktowy wypiekacz chleba nie ma oddzielnego włącznika/wyłącznika. Wystarczy podłączyć i włączyć w gniazdku.

Po włączeniu kompaktowego wypiekacza do chleba wyświetlacz LCD zostanie podświetlony i usłyszysz sygnał dźwiękowy.

Na ekranie wyświetlacza pojawi się komunikat „1, 3:00”, a strzałka będzie wskazywać na wartość ŚREDNIĄ (patrz rys. 1). Jest to ustawienie domyślne, więc będzie ono wyświetlane przy każdym włączeniu urządzenia.

START/STOP

Do uruchamiania i zatrzymywania wybranego programu.

Aby ROZPOCZĄĆ program, naciśnij przycisk START/STOP na około 2 sekundy. Usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu czasu zaczną migać dwie kropki. Program się uruchomi.

Aby ZATRZYMAĆ program, naciśnij przycisk START/STOP, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy oznacza, że program został wyłączony. Na ekranie wyświetlacza ponownie pojawi się ustawienie domyślne (1, 3:00 – strzałka wskazująca na MEDIUM).

PAUZA

Aby przerwać program w dowolnym momencie (np. w celu dodania składników), naciśnij przycisk PAUZA. Urządzenie zatrzyma się na 10 minut, ale ustawienia zostaną zapamiętane. Pozostały czas będzie migał na ekranie wyświetlacza.

Aby kontynuować program wystarczy ponownie nacisnąć przycisk PAUZA.

MENU

Przycisk MENU służy do ustawiania wybranego programu.

Naciskaj przycisk MENU kilkakrotnie, aby przewijać menu – programy pojawią się na ekranie wyświetlacza, czemu będą towarzyszyć krótkie sygnały dźwiękowe.

Wybierz program, naciskając ekran wielokrotnie. Gdy zobaczysz numer programu, którego potrzebujesz, wraz z czasem trwania programu – przestań naciskać.

Programy są następujące:

1. PODSTAWOWY - Czas trwania programu 3 godziny

Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie zwykłego białego lub ciemnego chleba.

2. JĘZYK FRANCUSKI - Czas trwania programu 3 godziny 50 minut

Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie z dłuższym czasem wyrastania. Chleb będzie miał bardziej chrupiącą skórkę i lżejszą konsystencję.

3. WHOLE-WHEAT - Czas trwania programu 3 godziny 40 minut

Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba z mąki pełnoziarnistej. Używaj tego programu do wszystkich bochenków pełnoziarnistych, brązowych i typu granar. Ma dłuższy czas drugiego wyrastania.

4. SZYBKO - Czas trwania programu 2 godziny 10 minut

Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba w krótszym czasie niż w programie BASIC, ale dłuższym niż w programie ULTRA FAST. Program ma krótsze czasy wyrastania. Daje doskonały bochenek, który będzie nieco mniejszy niż ten wytworzony w programie BASIC i będzie miał nieco gęstsza konsystencję.

5. SWEET - Czas trwania programu 2 godziny 55 minut

Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie słodkiego ciasta.

6. BEZ GLUTENU - Czas trwania programu 3 godziny 30 minut

Specjalny program dla tych, którzy używają mąk bezglutenowych i mieszanek do pieczenia. Program ma dłuższy drugi czas wyrastania.

Ciasto jest zazwyczaj bardziej podobne do rzadkiego ciasta i jest bardziej wilgotne niż zwykłe ciasto.

7. ULTRA FAST - Czas trwania programu 1 godzina 38 minut

Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie w najkrótszym czasie. Program obejmuje tylko jedno wyrastanie i dwa wyrabiania. Bochenki pieczone w tym programie wymagają ciepłej wody, dodatkowych drożdży i mniejszej ilości soli. Bochenek, który powstaje, będzie mniejszy i o gęstszej konsystencji niż chleb wypieczony w programie QUICK. Ten program jest idealny, jeśli chcesz bardzo szybko upiec bochenek.

8. CIASTO - Czas trwania programu 1 godzina 30 minut

Wyrabianie i wyrastanie. Bez pieczenia. Możesz wyjąć surowe ciasto i uformować bułki, pizzę itp., aby piec je w tradycyjnym piekarniku. Idealne, jeśli lubisz robić ciasto w maszynie do pieczenia chleba, a następnie piec bochenek w piekarniku.

9. TORT - Czas trwania programu 1 godzina 50 minut

Ten program służy do produkcji bochenków herbaty lub ciast zawierających proszek do pieczenia lub sodę oczyszczoną i jajka zamiast ciasta drożdżowego. Program do pieczenia ciast miesza i piecze ciasto. Możesz zauważyć, że ciasta zrobione w maszynie do pieczenia chleba będą mniejsze i nieco gęstsze niż te pieczone w tradycyjnym piekarniku, ale będą tak samo wilgotne.

10. SANDWICH - Czas trwania programu 3 godziny

Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie lekkiego chleba z cienką skórką – idealnego do robienia kanapek.

11. PIECZENIE - Czas trwania programu 1 godzina

Zwykle już włączenie się do programu DOUGH, aby umożliwić ręczne wyrabianie dodatkowych składników w cięście. Po zakończeniu programu DOUGH wyjmij nieupieczone ciasto, ostrożnie nie wyjmij mieszadła o wyrabianie i uformuj ciasto, ugniatając dodatkowe składniki, takie jak orzechy, owoce itp., a następnie włóż ciasto z powrotem do formy na chleb i umieść je z powrotem w maszynie. Zamknij pokrywę i pozostaw ciasto do wyrośnięcia na około 30–40 minut.

Wybierz opcję PIECZENIE, aby upiec bochenek.

Możesz również użyć programu BAKE, aby przyciemnić skórki, jeśli gotowy bochenek jest zbyt jasny pod koniec wybranego programu. Po prostu wybierz BAKE i pozostaw bochenek do pieczenia na dłużej, wyjmując go z maszyny, gdy będziesz zadowolony z koloru.

Chleb można również przypiec i odświeżyć, korzystając z programu BAKE.

KOLOR

Naciśnij przycisk KOLOR, aby wybrać kolor skórki JASNY, ŚREDNI lub CIEMNY.

Tego ustawienia nie można używać z ustawieniem CIASTO.

CZAS + i CZAS – (OPÓŹNIENIE)

CZASU ROZPOCZĘCIA (Maksymalny czas opóźnienia wynosi 13 godzin).

Jeśli chcesz opóźnić czas rozpoczęcia pieczenia, tak aby chleb upiekł się przez noc i był gotowy do spożycia rano:-

Przykład;

Jest godzina 20:30 i chcesz, żeby Twój chleb był gotowy o 7 rano następnego dnia – tj. za 10 godzin i 30 minut.

Wybierz program i kolor.

Naciśnij TIME + lub TIME –, aby dodać czas, aż na ekranie pojawi się 10.30. Czas jest ustawiany w odstępach 10-minutowych.

Naciśnij przycisk START/STOP, aby aktywować funkcję opóźnienia.

Kropki zaczną migać, a liczby pokażą Ci pozostały czas.

Chleb będzie gotowy o 7 rano.

NIE UŻYWAJ CZASU OPÓŹNIENIA, GDY UŻYWASZ SKŁADNIKÓW, KTÓRE MOGĄ SIĘ ZEPSUĆ

TAKIE JAK JAJA, MLEKO, ŚMIETANA LUB SER.

NIE NADAJE SIĘ DO PROGRAMÓW BEZGLUTENOWYCH I ULTRA SZYBKICH.

NIE ZALECA SIĘ STOSOWANIA USTAWIENIA CZASU OPÓŹNIENIA W PRZYPADKU MIESZANEK CHLEBOWYCH,

NIE MOŻNA ODDZIELIĆ DROŻDŻY OD PŁYNU.

INNE CECHY

ALARM DŹWIĘKOWY, KTÓRY POWINIEN INFORMOWAĆ O NALEŻYTYM DODATKOWYM SKŁADNIKU

W trakcie każdego programu (po około 30 minutach, ale będzie się to różnić w zależności od wybranego programu) urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych. Informuje to o możliwości dodania dodatkowych składników, takich jak owoce, oliwki, orzechy itp. (więcej informacji na temat dodawania dodatkowych aromatów i składników można znaleźć na stronie 14). Sygnały dźwiękowe są bardzo wyraźne i można je łatwo usłyszeć, przywołując Cię z powrotem do urządzenia.

UTRZYMAJ SIĘ CIEPŁO

Kompaktowy wypiekacz do chleba utrzyma ciepło chleba przez 60 minut po upieczeniu. (Nie dotyczy programu DOUGH). Pod koniec programu Compact Bread Maker wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się 0:00, co oznacza, że urządzenie jest w trybie utrzymywania ciepła.

Uwaga: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij chleb zaraz po zakończeniu pieczenia i pozwól mu ostygnąć na kratce chłodzącej. Możesz zauważyć, że skórka stanie się bardziej chrupiąca, jeśli po upieczeniu pozostanie w trybie utrzymywania ciepła.

SYSTEM ZAPASOWY W PRZYPADKU AWARII ZASILANIA

Kompaktowy wypiekacz do chleba jest wyposażony w system zasilania awaryjnego lub pamięć. Jeśli zasilanie zostanie przerwane w trakcie wypieku chleba, proces wypieku chleba zostanie automatycznie wznowiony w ciągu 10 minut, nawet bez naciskania przycisku START/STOP. Jeśli czas przerwy przekroczy 10 minut, pamięć nie zostanie zachowana i należy wyrzucić składniki z formy na chleb i rozpocząć od nowa. Jeśli ciasto nie weszło w fazę wyrastania, gdy nastąpi przerwa w zasilaniu, można nacisnąć przycisk START/STOP bezpośrednio, aby kontynuować program od początku.

WYŚWIETLACZ OSTRZEGAWCZY

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się „H HH” po naciśnięciu przycisku START/STOP i urządzenie będzie wydawać ciągły sygnał dźwiękowy, temperatura wewnątrz jest zbyt wysoka. Zatrzymaj program, otwórz pokrywę i pozwól urządzeniu Compact Bread Maker ostygnąć przez 10–20 minut.

Jeśli po naciśnięciu przycisku START/STOP na wyświetlaczu pojawi się „L LL”, a urządzenie będzie wydawać ciągły sygnał dźwiękowy, temperatura wewnątrz jest zbyt niska. Naciśnij przycisk START/STOP, otwórz pokrywę i pozwól urządzeniu Compact Bread Maker odpocząć przez 10–20 minut, aby powrócić do temperatury pokojowej.

Jeśli na wyświetlaczu po naciśnięciu przycisku START/STOP pojawi się „E EO” lub „E E1”, czujnik temperatury uległ awarii. Skontaktuj się z działem obsługi klienta Lakeland, aby uzyskać dalsze porady.

JAK ZŁOŻYĆ KOMPAKTOWY MASZYNĘ DO PIECZENIA CHLEBA I UŻYWANIE PO RAZ PIERWSZY

Gdy Compact Bread Maker jest używany po raz pierwszy, może wydzielać lekki zapach spalenizny po pierwszym włączeniu. Jest to całkowicie normalne w przypadku nowego elementu grzejnego.

Będziesz musiał uruchomić Compact Bread Maker pusty przy pierwszym użyciu. Pokażę ci również, jak łatwo jest Compact Bread Maker w użyciu.

- Rozpakuj kompaktowy wypiekacz do chleba, usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Formę do pieczenia chleba i mieszadło umyj w gorącej wodzie z mydłem, dokładnie wypłucz i osusz.
- Ustaw kompaktowy wypiekacz do chleba na płaskiej i suchej powierzchni.
- Umieść formę do pieczenia chleba w komorze pieczenia, trzymając ją pod niewielkim kątem i obracając.
zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zamkoczy na swoim miejscu.
- Zamontuj mieszadło do wyrabiania ciasta na wałku napędowym.
- Zamknij pokrywę.
- Włóż urządzenie w gniazdko.
- Kompaktowy wypiekacz do chleba wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się domyślny ustawienie 1,3:00.
- Naciskaj przycisk MENU wielokrotnie – numery programów będą się przewijać. Przestań naciskać przy numerze programu 11, 1:00 (PIECZENIE). Jeśli przekroczysz wymagany numer, po prostu naciskaj dalej, aż program 11 znów się pojawi.
- Wybierz program 11 (PIECZENIE) i naciśnij przycisk START/STOP.
- Kompaktowy wypiekacz do chleba rozpocznie odliczanie, które możesz śledzić na ekranie.
ekran wyświetlacza. Pozostaw Compact Bread Maker do PIECZENIA przez 10 minut. W tym czasie usłyszysz kilka przerywanych kliknięć.
- Aby zatrzymać program, naciśnij mocno przycisk START/STOP.
- Otwórz kompaktowy wypiekacz do chleba i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Podnieś mieszadło do wyrabiania ciasta, a następnie wyjmij formę do pieczenia chleba, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i podnoszenie.
- Ponownie umyj, wypłucz i osusz formę do pieczenia chleba oraz mieszadło i zamontuj je ponownie.
- Kompaktowy wypiekacz do chleba jest teraz gotowy do użycia.

INSTRUKCJA UŻYCIA

JAK MIERZYĆ SKŁADNIKI

Jednym z najważniejszych kroków w przygotowaniu dobrego chleba jest użycie dokładnej miary składników. Zawsze używaj miarki i łyżki dostarczonych z Twoim kompaktowym wypiekaczem chleba. Jeśli wolisz używać wagi kuchennej, w sekcji przepisów uwzględniono również pomiary metryczne.

- Wszelkie płyn należy odmierzać za pomocą dołączonej miarki lub łyżki. Obserwuj poziom miarki na wysokości oczu.
- Podczas odmierzania oleju do gotowania lub innych płynów, umyj, opłucz i dokładnie osusz miarkę i łyżkę przed odmierzaniem innych składników.
- Odmierzanie suchych składników musi odbywać się poprzez delikatne wysypywanie składników do miarki, a następnie, po napełnieniu, wyrównanie jej nożem. Nie należy dołożyć więcej niż potrzeba lub ciasno ubijać w misce, ponieważ wpłynie to na przepis.
- Podczas odmierzania małych ilości suchych lub płynnych składników należy używać dołączonej miarki. Odmierzane ilości muszą być równe, a nie czubate, ponieważ może to wpłynąć na przepis.
- Maksymalna ilość mąki, której należy użyć, to 2^{1/2} szklanek, czyli 375 g; maksymalna ilość drożdży to 5 g, czyli 2 łyżeczki.

Miarka mieści 160 g mąki, czyli 250 ml

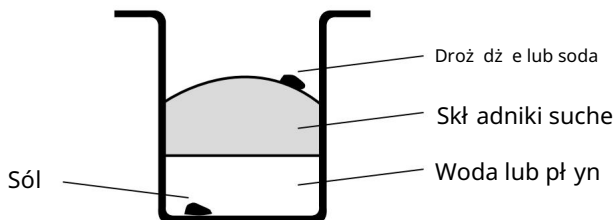
1 łyżeczka = 5ml

1 łyżka stołowa = 15ml

ROBIENIE BOCHENKU – O czym należy pamiętać

Jak umieścić składniki w formie do pieczenia chleba;

Upewnij się, że składniki są wkładane do kompaktowego wypiekacza do chleba w dokładnej kolejności podanej w przepisie, na przykład:



Najpierw należy przygotować składniki płynne w temperaturze pokojowej lub takiej, jakiej podano w przepisie.

Drugie suche składniki. Delikatnie dodaj mąkę i upewnij się, że jest równomiernie rozłożona w płynie. Jeśli wlejesz ją do płynu zbyt gwałtownie, płyn może przesiąknąć przez mąkę i wpłynąć na działanie drożdży. Jest to szczególnie ważne, jeśli używasz opóźnienia czasowego.

Ostatnie drożdże. Drożdże muszą być trzymane oddzielnie od mokrych składników i soli. Zrób mały otwór w suchych składnikach za pomocą palca lub łyżki i umieść drożdże w otworze.

Upewnij się, że drożdże są świeże – sprawdź datę przydatności do spożycia.

Upewnij się, że składniki mają temperaturę pokojową, chyba że podano inaczej. Woda powinna być zimna, chyba że przepis podaje inaczej (jak w programie ULTRA FAST).

Natrzyj mieszadło do wyrabiania ciasta odrobiną margaryny lub masła i umieść je na wale napędowym.

Zapobiega to przywieraniu ciasta do mieszadła do wyrabiania ciasta i ułatwia wyjmowanie mieszadła z chleba po upieczeniu.

Wybierz przepis – dobrym pomysłem jest skorzystanie z jednego z przepisów, które zamieściliśmy w tej broszurze.

PODSTAWOWY przepis na chleb na stronie 22 to dobry przepis na początek. Gdy już zapoznasz się z Compact Bread Maker, możesz już lub dostosować własne przepisy.

1. Dodaj składniki do formy na chleb zgodnie z zaleceniami przepisu.

2. Zamknij pokrywę.

3. Włącz Compact Bread Maker. Usłyszysz sygnał dźwiękowy. Panel wyświetlacza zaświeci się i pokaże ustawienie domyślne (1, 3:00 strzałka wskazuje na MEDIUM).

4. Naciśnij przycisk MENU, aż osiągniesz żądany program.

5. Naciśnij przycisk KOLOR, aby wybrać żądany kolor skórki (JASNY, ŚREDNI lub CIEMNY).

6. Jeśli chcesz opóźnić start Compact Bread Maker, naciśnij przycisk TIME + lub TIME - (szczegóły owe informacje znajdziesz na stronie 9). Pomiń ten krok, jeśli chcesz, aby Compact Bread Maker uruchomił się natychmiast.

7. Naciśnij przycisk START/STOP mocno przez 3 sekundy. Po naciśnięciu

Przycisk START/STOP Kompaktowy wypiekać do chleba automatycznie zajmie się każdym etapem procesu wypieku chleba, aż do całkowitego upieczenia bochenka. Pozostały czas będzie odliczany na ekranie wyświetlacza.

Sprawdź ciasto po kilku minutach, aby upewnić się, że cała mąka została wchłonięta przez ciasto. Czasami mąka może pozostać w rogach formy do pieczenia chleba. Naciśnij przycisk PAUSE, otwórz pokrywę i za pomocą nieprzywierającej szpatuli po prostu poluzuj mąkę, aby równomiernie się wymieszała.

Zamknij ponownie pokrywę i naciśnij przycisk PAUSE, aby wznowić program.

8. Podczas każdego programu, po około 30 minutach (ale będzie to zależać od wybranego programu), usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych – oznacza to, że na tym etapie możesz dodać dodatkowe składniki. Otwórz pokrywę, dodaj składniki i ponownie zamknij pokrywę. Nie ma potrzeby wstrzymywania urządzenia. Zobacz „Dodatkowe aromaty i składniki” na stronie 14.

9. Po zakończeniu programu usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu pojawi się 0:00. Chleb będzie teraz automatycznie utrzymywany w cieple przez 60 minut, jeśli nie wyłączysz kompaktowego wypieku chleba.

10. Naciśnij mocno przycisk START/STOP, aby zatrzymać maszynę. Na ekranie wyświetlacza pojawi się ustawienie domyślne (1, 3:00).

11. Otwórz pokrywę i używając rękawicy kuchennej, obróć formę do pieczenia chleba w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie ostrożnie wyciągnij ją prosto do góry z urządzenia, trzymając za uchwyty.

12. Odwróć formę do góry dnem i delikatnie potrząśnij bochenkiem, aby wystygł na kratce.

Jeśli bochenek nie wypadnie od razu, delikatnie poluzuj boki bochenka za pomocą szpatuły, aby zapobiec przywieraniu.

13. Pozostaw bochenek do ostygnięcia na co najmniej 20–30 minut. Czasami mieszało o do wyrabiania ciasta może pozostać w bochenku. Jeśli tak się stanie, użyj haka, aby wyjąć mieszało o z podstawy bochenka.

Uważaj, ponieważ mieszało o do wyrabiania ciasta będzie bardzo gorące. Zawsze wyjmuj mieszało o do wyrabiania ciasta przed pokrojeniem bochenka.

Pamiętaj: jeśli nie zatrzymasz Compact Bread Maker i nie wyjmiesz bochenka, Compact Bread Maker automatycznie przełączy się na tryb Keep Warm. Twój chleb będzie utrzymywany w cieple przez 60 minut, aby zapobiec jego rozmiękczeniu.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij chleb natychmiast po zakończeniu pieczenia i pozostaw go do ostygnięcia na kratce.

DODATKOWE AROMATY I SKŁADNIKI

Możesz dodać wiele różnych smaków i składników, aby stworzyć różnorodne, pyszne pieczywo, na przykład orzechy, nasiona, świeże lub suszone zioła, suszone pomidory, oliwki, owoce, czekoladę itp., lista jest nieskończona.

Można je dodać na dwa sposoby;

1. Na samym początku – od głównych składników

Jeśli dodasz składniki na początku, zobaczysz, że będą one bardzo drobno rozłożone w całym chlebie, ponieważ będą poddawane intensywnym cyklom wypieku chleba. Na przykład, jeśli dodasz suszone pomidory na początku, stracisz konsystencję pomidorów, ale otrzymasz atrakcyjny, kolorowy chleb o pysznym smaku i aromacie, ale kawałki pomidorów nie zostaną wykryte w cieście. Jeśli dodasz je później w cyklu, zachowasz konsystencję pomidorów.

Produkty takie jak zioła, drobne nasiona, np. słonecznika, sezamu lub maku, ser itp. można dodać na początku, ponieważ nie stracą one swojej konsystencji w ten sam sposób.

2. Przed końcowym cyklem wyrabiania, wyrastania i pieczenia (kompaktowy wypiekacz do chleba emituje 10 sygnałów dźwiękowych, aby przywołać użytkownika do maszyny).

Jeśli dodasz składniki przed końcowym cyklem wyrabiania i wyrastania, rozprowadzą się one po całym cieście i zachowają więcej swojego kształtu i tekstury.

Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego otwórz pokrywę i dodaj pozostałe składniki.

Jeśli wolisz, możesz dodać niektóre składniki na samym początku, dzięki czemu nadadzą ciastu ogólny smak i kolor, a resztę zostawić na później, by w gotowym chlebie znalazły się większe kawałki.

Notatka

Jeśli opóźniasz czas rozpoczęcia, musisz umieścić wszystkie składniki w formie na chleb na początku. Musisz również wziąć pod uwagę zawartość wilgoci w dodatkowych składnikach. Soczyste suszone morele lub pieczone czerwone papryki mogą dodać nawet więcej soku podczas procesu wyrabiania. Ponadto, ponieważ zbyt dużo cukru może zakłócać działanie drożdży, dodatki o wysokiej zawartości cukru, takie jak kandyzowana skórka, należy dodawać pod koniec cyklu wyrabiania.

Cykle wypieku chleba Po

uruchomieniu wybranego programu urządzenie automatycznie zajmie się każdym etapem procesu wypieku chleba, aż do zakończenia pieczenia bochenka. Na ekranie wyświetlacza będzie odliczany czas i wyświetlany pozostały czas.

Czas opóźnienia

Dzięki temu możesz opóźnić proces wypieku chleba nawet o 13 godzin.

Ugniatać

Dwa zagniatania są standardem dla większości ustawień. Pierwsze zagniatanie faktycznie wymiesza składniki.

Odpoczynek

Są to okresy odpoczynku, w których urządzenie nie będzie aktywne, z wyjątkiem wyświetlania odliczania.

Wzrastać

Są to okresy wznoszenia, w których urządzenie nie będzie aktywne, z wyjątkiem wyświetlania odliczania.

Upiec

Bochenek jest w końcowym cyklu pieczenia. Czas pieczenia i temperatura będą regulowane zgodnie z indywidualnym przepisem.

Utrzymaj ciepło

Kompaktowy wypiekacz do chleba automatycznie przejdzie w tryb Keep Warm po zakończeniu cyklu pieczenia. Pozostanie w tym trybie przez 1 godzinę lub do momentu wyłączenia urządzenia. Oznacza to, że chleb można podawać na ciepło; pomaga to również zminimalizować gromadzenie się wilgoci, jeśli bochenek nie zostanie wyjęty z Kompaktowego wypieku do chleba natychmiast po upieczeniu.

TABELA CZASÓW CYKLI PROGRAMOWYCH (MINUTY)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Podstawowe francuskie cał e szybkie sł odkie glutenowe ultra szybkie ciasto kanapkowe pieczone ciasto			Pszenica			Biegł atny				
1. ugniatanie	10	10	10	10	10	12	10	20	6	15	-
1 wzrost	20	40	25	10	5	15	-	-	5	35	-
2. wyrabianie	15	20	20	10	15	13	5	-	10	10	-
2 wzrost	70	85	100	30	80	105	33	70	9	65	-
Upiec	65	75	65	70	65	65	50	-	80	55	60
Cał kowity czas	03:00	03:50	03:40	02:10	02:55	03:30	01:38	01:30	01:50	03:00	01:00

PRZEWODNIK PO SKŁADNIKACH

Najważ niejszym skł adnikiem w wypieku chleba jest mąka, więc wybór odpowiedniego skł adnika jest kluczem do uzyskania udanego bochenka.

Mąki pszenne

Mąki pszenne dają najlepsze bochenki. Pszenica skł ada się z zewnętrznej ł uski, często nazywanej otrębami, oraz wewnętrznego jądra, które zawiera zarodek pszenicy i bielmo. To bia ł w bielmie, które po zmieszaniu z wodą tworzy gluten. Gluten rozciąga się jak guma, a gazy wydzielane przez drożdże podczas fermentacji są uwięzione, co powoduje wyrastanie ciasta.

Mąki do chleba bia ł ego o dużej zawartości ł uszczu

Z tych mąk usunięto zewnętrzne otręby i zarodek pszenicy, pozostawiając bielmo, które mielono na bia ł ą mąkę. Waż ne jest, aby uży wać mocnej bia ł ej mąki lub bia ł ej mąki chlebowej, ponieważ ma ona wyż szy poziom bia ł ka niezbędny do rozwoju glutenu.

Nie uży waj zwyk ł ej bia ł ej mąki ani mąki samorosnącej do wypieku chleba na drożdż ach w Compact Bread Maker, ponieważ nie uzyskasz dobrego rezultatu. W sklepach jest kilka marek bia ł ej mąki chlebowej – szukaj mąki STRONG lub BREAD na opakowaniu.

Mocne mąki peł noziarniste lub z mąki razowej

Mąki peł noziarniste zawierają otręby i zarodki pszenicy i mają orzechowy smak. Mąka peł noziarnista daje chleb o grubszej teksturze. Ponownie, poszukaj MOCNEJ mąki peł noziarnistej do chleba. Jeśli zrobisz bochenek uży wając wy ł ącznie mąki peł noziarnistej, będzie on gęstszy niż bochenki bia ł e. Ciasta peł noziarniste rosną wolniej, dlatego w tej maszynie jest specjalny program. Aby uzyskać lżejszy bochenek, zastąp część mąki peł noziarnistej mąką bia ł ą.

Mąka chlebowa Granary Strong

Pół ączenie bia ęj, peł noziarnistej i ż ytniej mąki ze sł odowanymi ziarnami pszenicy, które dodają tekstury i smaku. Moż na uż ywać jej samodzielnie lub w pół ączeniu z mocną bia ą mąką.

Mąki inne niż pszenne

Inne mąki, takie jak ż ytnia, moż na stosować z mąkami chlebowymi bia ymi i peł noziarnistymi, aby zrobić tradycyjne pieczywo, takie jak pumpernikiel lub chleb ż ytni. Dodanie nawet niewielkiej ilości moż e nadać bochenkowi ciekawy posmak. Nie uż ywaj go samodzielnie, ponieważ ciasto będzie bardzo lepkie, a bochenek będzie cięż ki i bardzo gęsty.

Inne zboż a, np. proso, jęczmień, gryka, mąka kukurydziana i owsianka;

Tych ziaren nie moż na uż ywać samodzielnie do wypieku chleba, gdyż się do tego nie nadają, ale moż na je dodawać w niewielkich ilościach do bia ęj mąki chlebowej – spróbuj zastąpić 10–20% bia ęj mąki chlebowej dowolnym z nich.

Sól

Niewielka ilość soli jest niezbędna do wypieku chleba. Pomaga rozwinąć ciasto i nadaje smak. Uż ywaj drobnej soli kuchennej lub soli morskiej zamiast grubo zmielonej soli, którą najlepiej posypywać na ręcznie formowanych buł kach itp., aby uzyskać chrupiącą konsystencję. Najlepiej unikać substytutów o niskiej zawartości soli, ponieważ większość z nich nie zawiera sodu.

- Sól wzmacnia strukturę glutenu i sprawia, że ciasto jest bardziej elastyczne.
- Sól hamuje wzrost drożd ż y, zapobiegając nadmiernemu wyrośnięciu i opadaniu ciasta.
- Pamiętaj, aby dodać odpowiednią ilość soli, ponieważ zbyt duż a ilość zabije drożd ż e lub uniemożliwi ich wzrost. wzrastając wystarczająco.

Sł odziki

Moż na uż ywać bia ęgo lub brązowego cukru, miodu, ekstraktu sł odowego, zł otego syropu, syropu klonowego, melasy lub melasy.

- Cukier i pł ynnne sł odziki pomagają nadać chlebowi kolor i nadają mu zł oty odcień do skorupy.
- Cukier przyciąga wilgoć, co poprawia jakość pieczywa.
- Cukier dostarcza pożywienia drożd ż om. Nie jest to niezbędne, ponieważ nowoczesne rodzaje suszonych drożd ż y mogą odżywiać się naturalnymi cukrami i skrobią zawartymi w mące, ale pomoże to uczynić ciasto bardziej aktywnym.
- Chleby sł odkie mają umiarkowany poziom cukru, a owoce, polewa lub lukier dodają im dodatkowej sł odzicy. Do tych chlebów uż yj programu SŁODKI.
- Jeśli cukier ma być zastąpiony pł ynnym sł odzikiem, cał kowita ilość pł ynu w przepisie trzeba będzie nieco zmniejszyć.

Tł uszcze i oleje

Niewielka ilość tł uszczu lub oleju nada miękkości i pomoże przedłużyć śwież ość bochenka. Uż ywaj masła a, margaryny lub smalcu w małych ilościach. Nie uż ywaj niskotł uszczowych smarowideł, ponieważ zawierają one do 40% wody i mogą wpłynąć na ogólne ilości w przepisie.

Pł ynu

Niezbędna jest jakaś forma pł ynu. Zazwyczaj używa się wody lub mleka. Woda daje bardziej rzeźski efekt niż mleko. Wodę można łączyć z odtłuszczonym mlekiem w proszku. Jeśli używasz opóźnienia czasowego, ważne jest, aby używać wody i odtłuszczonego mleka w proszku, ponieważ zwykłe mleko zepsuje się, jeśli pozostanie zbyt długo. W przypadku większości programów możesz użyć wody prosto z kranu, ale jeśli używasz programów ULTRA QUICK, musi być letnia.

- W bardzo zimne dni odmierzyć wodę i pozostawić ją w temperaturze pokojowej na 30 minut przed użyciem.
- Jeśli używasz mleka, nie używaj go bezpośrednio po wyjęciu z lodówki, przed użyciem pozostaw je na 30 minut w temperaturze pokojowej.
- Maślanka, jogurt, śmietana i miękkie sery, takie jak ricotta, twaróg lub Wszystkie składniki fromage frais można wykorzystać jako część pł yennej zawartości ciasta, dzięki czemu miąższ będzie bardziej wilgotny i delikatny.
- Do ciasta można dodać jajka, aby je wzbogacić. Jajka poprawiają kolor i pomagają nadać strukturę i stabilność glutenowi podczas wyrastania. Jeśli używasz jajek, odpowiednio zmniejsz zawartość pł ynu. Umieść jajko w miarce i uzupełnij pł ynem do odpowiedniego poziomu dla przepisu.

Drożdże

Wszystkie przepisy w tej książce zostały przetestowane przy użyciu łatwo dostępnych do wymieszania, szybko działających drożdży, które nie wymagają rozpuszczania w wodzie, są bardzo łatwe w użyciu i dają lepsze rezultaty. Są umieszczane w zagłębieniu w mące, gdzie są przechowywane w suchoci i oddzielone od pł ynu do momentu rozpoczęcia mieszania.

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj łatwo mieszających się, szybko działających drożdży. • Użyj tylko ilości drożdży podanej w przepisie. Jeśli dodasz ich za dużo, spowoduje to ciasto wylewa się na wierzch foremki do pieczenia chleba.
- Po otwarciu saszetki z drożdżami należy ją zużyć w ciągu 48 godzin.
- Drożdże należy zawsze stosować przed upływem terminu ich przydatności.
- Można również znaleźć suszone drożdże specjalnie zaprojektowane do stosowania w maszynach do pieczenia chleba.
- Zawsze postępuj zgodnie z instrukcją zamieszczoną na opakowaniu.

ADAPTACJA WŁASNYCH PRZEPISÓW

Po przygotowaniu niektórych z podanych przepisów, możesz zdecydować dostosować kilka własnych przepisów.

Na początek wybierz z tej broszury jeden przepis, który jest podobny do Twojego, i potraktuj go jako wskazówkę.

Przeczytaj uważnie poniższe wytyczne i bądź gotowy na wprowadzanie zmian w trakcie ich stosowania.

- Upewnij się, że używasz właściwych ilości dla Kompaktowego Wypiekacza Do Chleba. Ten Kompaktowy Wypiekacz Do Chleba robi bochenek o wadze 500 g. Nie przekraczaj zalecanego maksimum. Jeśli używasz własnych przepisów kucharzskich, zawsze używaj ilości podanych dla bochenka o wadze 500 g.
- Zawsze najpierw dodaj płyn do formy na chleb. Oddziel drożdże od płynu, dodając po mące.
- Ostrożnie nie dodawaj mąki i rozprowadź ją po płynie. Jeśli wysypiesz ją zbyt mocno, płyn mogą przedostać się przez mąkę i zetknąć się z drożdżami.
- Zastąp świeże drożdże i łatwymi do wymieszania drożdżami suszonymi. Uwaga: 6 g świeżych drożdży = 1 łyżeczka (5 ml) drożdży suszonych.
- Jeśli opóźniasz spożycie mleka, zamiast świeżego mleka użyj odłuszczonego mleka w proszku i wody. czas rozpoczęcia.
- Jeżeli przepis obejmuje użycie jajka, należy je dodać do całkowitej ilości płynu, chyba że przepis stanowi inaczej.
- Trzymaj drożdże oddzielnie od pozostałych składników w formie do pieczenia chleba, aż do momentu ich wymieszania. rozpoczyna się.
- Sprawdź konsystencję ciasta w ciągu pierwszych kilku minut mieszania. Maszyny do pieczenia chleba wymagają nieco bardziej miękkiego ciasta, więc możesz być konieczne dodanie dodatkowego płynu. Ciasto powinno być wystarczająco mokre, aby stopniowo się rozluźnić.

WYJMOWANIE, KROJENIE I PRZECHOWYWANIE CHLEBA

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, po upieczeniu bochenka wyjmij go z maszyny i natychmiast wyjmij z formy, chociaż kompaktowy wypiekacz do chleba utrzyma go w cieple nawet przez godzinę, jeśli nie będzie Cię w pobliżu.
- Wyjmij formę do pieczenia chleba z urządzenia, używając rękawic kuchennych, nawet jeśli jest to w trakcie pieczenia. Cykl UTRZYMYWANIA CIEPŁA. Odwróć patelnię do góry nogami i potrząśnij kilka razy, aby uwolnić upieczony chleb. Jeśli chleb trudno wyjąć, spróbuj delikatnie uderzyć rogami formy na chleb o drewnianą deskę lub obrócić podstawę wału u podformy na chleb.
- Mieszać o do wyrabiania powinno pozostać wewnątrz formy do pieczenia chleba, gdy chleb jest wyjmowany, ale czasami możesz pozostać wewnątrz bochenka chleba. Jeśli tak się stanie, wyjmij je za pomocą haka przed pokrojeniem chleba. • Pozostaw chleb do ostygnięcia na kratce chłodzącej przez co najmniej 30 minut, aby umożliwić wydostanie się pary. ucieczka. Chleb będzie trudny do pokrojenia, jeśli będzie gorący.

Przechowywanie

Domowy chleb nie zawiera żadnych konserwantów, więc należy go spożyć w ciągu 2-3 dni od upieczenia. Jeśli nie zamierzasz go od razu zjeść, owiń go folią lub włóż do plastikowego worka i zamknij.

- Chrupiący chleb w stylu francuskim zmieni się podczas przechowywania, dlatego najlepiej jest zostawić go bez przykrycia do momentu pokrojenia.
- Jeśli chcesz zamrozić chleb, pokrój go przed zamrożeniem, tak abyś mógł wyjąć tylko tyle kromek, ile potrzebujesz.

WSKAZÓWKI I PORADY

- Kompaktowy wypiekacz do chleba nie jest urządzeniem zamkniętym i będzie podlegał wpływom temperatury i wilgotności dnia. Jeśli jest bardzo gorący dzień lub urządzenie jest używane w gorącej kuchni, chleb prawdopodobnie wyrośnie bardziej niż w zimnej.
- W bardzo zimne dni pozostaw wodę z kranu w temperaturze pokojowej na 30 minut przed użyciem. Podobnie w przypadku składowników z lodówki.
- Wszystkie składniki należy stosować w temperaturze pokojowej, a jeśli nie podano inaczej, należy użyć zimnej wody. w przeciwnym wypadku w przepisie np. na program ULTRA SZYBKI, gdy konieczne będzie podgrzanie płynu.
- Dodaj składniki do formy na chleb w kolejności sugerowanej w przepisie.
Do momentu rozpoczęcia mieszania drożdże należy trzymać w suchym miejscu, oddzielnie od innych składników dodanych do garnka.
- Dokładne pomiary są niezbędne do uzyskania udanego bochenka. Stosuj albo system metryczny, albo imperialny pomiary, nie mieszaj tych dwóch. Użyj dołączonej miarki i łyżki lub użyj dokładnej wagi kuchennej.
- Zawsze używaj świeżych składników, w terminie przydatności do spożycia. Nietrwałe składniki, takie jak mleko, ser, warzywa i świeże owoce, mogą się zepsuć, szczególnie w ciepłych warunkach. Należy ich używać wyłącznie w pieczywie, które jest robione natychmiast.
- Nie dodawaj zbyt dużo tłuszczu, ponieważ tworzy on barierę pomiędzy drożdżami a mąką, spowalniając spowolnić działanie drożdży, co może dać ciężki, gęsty bochenek.
- Przed dodaniem do formy na chleb pokrój masło i inne tłuszcze na małe kawałki.
- Posmarowanie mieszadła do wyrobienia ciasta cienką warstwą oleju może ułatwić jego wyjęcie, jeśli ciasto będzie się w nim znajdowało.
- Może się okazać, że upieczone bochenki pozostaną z niewielką ilością niewymieszanej mąki, jest to jest to zupełnie normalne i można to po prostu zignorować.
- Chleb upieczony w wypiekaczu do chleba nie zawiera konserwantów, tak jak chleb kupiony w sklepie, dlatego nie nadaje się do spożycia tak długo.

PRZEPISY

- Kompaktowy wypiekacz do chleba upiecz bochenek o wadze 500 g.
- Użyj dołączonych miarek i łyżki. Alternatywnie składowniki można ważyć za pomocą wagi kuchennej.
- Przestrzegaj ściśle ilości.
- Tabele przepisów pokazują kolejność dodawania składników do formy na chleb.
- Do każdego programu jest przepis.
- Należy pamiętać, że wszystkie miary łyżki i łyżeczki są standardowymi jednostkami metrycznymi, więc 1 łyżeczka to 5 ml, a 1 łyżka stołowa to 15 ml.
- Aby uzyskać dokładne wyniki, zalecamy korzystanie z załączonej miarki.

Mieszanki do pieczywa w paczkach

Możesz używać gotowych mieszanek chlebowych w swoim automacie do pieczenia chleba. Opakowanie powinno zawierać instrukcję użycia. Upewnij się, że nie przekroczysz maksymalnej ilości, jaką może obsługiwać Compact Bread Maker.

Nie należy stosować mieszanek chlebowych z opóźnieniem, ponieważ nie da się oddzielić drożdży od płynu.

PROGRAM 1 - PODSTAWOWY

Jeżeli robisz to po raz pierwszy, najlepiej jest zapoznać się z maszyną do pieczenia chleba, używając gotowej mieszanki do pieczenia chleba.

CHLEB PODSTAWOWY - Czas przygotowania 3 godziny

Do doskonałego podstawowego bochenka. Do tego podstawowego chleba możesz dodać dodatkowe składniki, takie jak orzechy, zioła, suszone pomidory, oliwki itp. (Zobacz stronę 14 Dodatkowe aromaty i składniki).

Składniki	Ilość
Woda	180ml
Olej	1 łyżka stołowa (15ml)
Sól	1 łyżeczka
Mąka chlebowa biała mocna	2 szklanki (320g)
Cukier puder	1 łyżka stołowa
łatwe w mieszaniu drożdże	1 łyżeczka

WARIANTY – Do podstawowego chleba możesz dodać dowolny z tych składników

Składniki	Ilość
Orzechy, np. włoskie	25g
Nasiona maku	15g
Ser tarty	50g
Suszone na słonym pomidory, krojone	25g
Oliwki pokrojone na kawałki	25g
Posiew	25g

CO ROBISZ

Umieść wszystkie składniki w podanej kolejności w formie do pieczenia chleba.

Zamknij pokrywę.

Na ekranie wyświetlacza pojawi się 1, 3:00, co jest ustawieniem domyślnym. Jest to również program BASIC, więc nie musisz naciskać przycisku MENU.

Naciśnij przycisk KOLOR, aby wybrać kolor skórki – JASNY, ŚREDNI lub CIEMNY.

Naciśnij przycisk START/STOP.

Kompaktowy wypiekacz do chleba uruchomi się natychmiast.

Gdy kompaktowy wypiekacz do chleba wyda 10 sygnałów dźwiękowych, możesz dodać dodatkowe składniki.

Program będzie kontynuowany do końca, po czym usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych informujących, że chleb jest gotowy.

Naciśnij przycisk START/STOP i otwórz pokrywę.

Wyjmij formę na chleb, wyjmij chleb i pozostaw do ostygnięcia.

PROGRAM 2 - JĘZYK FRANCUSKI

CHLEB FRANCUSKI - Czas przygotowania 3 godziny 50 minut

To smaczny chleb w stylu francuskim, o łżejszej konsystencji i chrupiącej skórce.

Chleb francuski zwykle wyrabia się z mąki chlebowej, jednak może być ona trudna do znalezienia.

Ten przepis wykorzystuje zwykłą mocną białą mąkę chlebową i daje doskonałe rezultaty. Mąkę do chleba francuskiego można znaleźć w niektórych sklepach i online.

Składniki	Ilość
Woda	190ml
Olej	1 łyżka stołowa (15ml)
Sól	1 łyżeczka
Mąka chlebową białą mocną	2 ¹ / ₈ szklanki (375 g)
Cukier puder	1 łyżka stołowa
łatwe w mieszaniu drożdże	1 łyżeczka

CO ROBISZ

Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w podanej wyżej kolejności.

Zamknij pokrywę.

Naciśnij MENU i wybierz program 2.

Naciśnij przycisk KOLOR i wybierz JASNY, ŚREDNI lub CIEMNY.

Naciśnij START/STOP.

Gdy kompaktowy wypiekacz do chleba wyda 10 sygnałów dźwiękowych, możesz dodać dodatkowe składniki.

Program będzie kontynuowany do końca i ponownie wyda 10 sygnałów dźwiękowych, aby zasygnalizować, że chleb jest gotowy.

Naciśnij przycisk START/STOP i otwórz pokrywę.

Wymij bochenek z formy i pozostaw do ostygnięcia.

Chleb francuski najlepiej jeść świeży, ponieważ zmięknie po przechowywaniu.

PROGRAM 3 - PSZENICA PEŃNOZIARNISTA

Jeżeli robisz to po raz pierwszy, najlepiej jest zapoznać się z maszyną do pieczenia chleba, używając gotowej mieszanki do pieczenia chleba.

CHLEB BRAZOWY - Czas przygotowania 3 godziny 40 minut

Do przygotowania tego chleba używa się mocnej mąki razowej.

Składniki	Ilość
Woda	180ml
Olej	1 łyżka stołowa (15ml)
Sól	1 łyżeczka
Mąka chlebowa mocna	2 szklanki (320g)
Cukier puder	1 łyżka stołowa
łatwe w mieszaniu drożdże	1 łyżeczka

Do ciemnego chleba można dodać dodatkowe składniki – szczególnie dobre są nasiona i ziarna. Można na nie dodać na początku programu razem z innymi składnikami lub gdy zabrzmi sygnał dźwiękowy.

Składniki	Ilość
Orzechy, np. włoskie	25g
Nasiona maku	15g
Ser tarty	50g
Nasiona słonecznika	25g
Nasiona kopru włoskiego, nasiona kminku, nasiona kminu rzymskiego itp.	15g

CO ROBISZ

Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w podanej wyżej kolejności.

Zamknij pokrywę.

Naciśnij MENU i wybierz program 3.

Naciśnij przycisk KOLOR i wybierz JASNY, ŚREDNI lub CIEMNY.

Naciśnij START/STOP.

Gdy kompaktowy wypiekacz do chleba wyda 10 sygnałów dźwiękowych, możesz dodać dodatkowe składniki.

Program będzie kontynuowany do końca, po czym ponownie usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych, aby zasignalizować, że chleb jest gotowy.

Naciśnij przycisk START/STOP i otwórz pokrywę.

Wymij bochenek z formy i pozostaw do ostygnięcia.

PROGRAM 4 - SZYBK

SZYBK CHLEB - Czas przygotowania 2 godziny 10 minut

Składniki	Ilość
Woda	180ml
Olej	1 łyżka stołowa (15ml)
Sól	1 łyżeczka
Mąka chlebowa biała mocna	2 szklanki (320g)
Cukier puder	1 łyżka stołowa
łatwe w mieszaniu drożdże	1 łyżeczka

CO ROBISZ

Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w podanej wyżej kolejności.

Zamknij pokrywę.

Naciśnij MENU i wybierz program 4.

Naciśnij przycisk KOLOR i wybierz JASNY, ŚREDNI lub CIEMNY.

Naciśnij START/STOP.

Gdy kompaktowy wypiekacz do chleba wyda 10 sygnałów dźwiękowych, możesz dodać dodatkowe składniki.

Program będzie kontynuowany do końca, po czym ponownie usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych, aby zasignalizować, że chleb jest gotowy.

Naciśnij przycisk START/STOP i otwórz pokrywę.

Wymij bochenek z formy i pozostaw do ostygnięcia.

PROGRAM 5 - SŁODKI

CHLEB SŁODKI - Czas przygotowania 2 godziny 55 minut

Pyszny chleb, idealny na weekendowe śniadanie.

Składniki	Ilość
Woda	150ml
Olej	2 łyżki stołowe
Sól	1 łyżeczka
Mąka chlebowa biała mocna	1½ szklanki (250g)
Cukier puder	3½ łyżki stołowe
Mleko w proszku	2 łyżki stołowe
Łatwe w mieszaniu drożdże	1 łyżeczka

CO ROBISZ

Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w podanej wyżej kolejności.

Zamknij pokrywę.

Naciśnij MENU i wybierz program 5

Naciśnij przycisk KOLOR i wybierz JASNY, ŚREDNI lub CIEMNY.

Naciśnij START/STOP.

Gdy kompaktowy wypiekacz do chleba wyda 10 sygnałów dźwiękowych, otwórz pokrywę i dodaj pozostałe składniki.

Program będzie kontynuowany do końca i ponownie wyda 10 sygnałów dźwiękowych, aby zasygnalizować, że chleb jest gotowy.

Naciśnij przycisk START/STOP i otwórz pokrywę.

Wymij bochenek z formy i pozostaw do ostygnięcia.

Na koniec posmaruj wierzch bochenka podgrzanym miodem.

PROGRAM 6 - BEZ GLUTENU

Jeżeli robisz to po raz pierwszy, najlepiej jest zapoznać się z maszyną do pieczenia chleba, używając gotowej mieszanki do pieczenia chleba.

STANDARDOWY BOCHENEK BEZGLUTENOWY - Czas przygotowania 3 godziny 30 minut

Użyj mieszanki mąki chlebowej bezglutenowej do tego przepisu. Chleb ma gęstą konsystencję i wyrasta niż ej niż zwykły chleb. Do tego przepisu możesz dodać dowolne nasiona, orzechy lub suszone owoce.

Składniki	Ilość
Jajko, średnie	1
Mleko	155ml
Olej roślinny	3 łyżki stołowe (45ml)
Ocet biały	½ łyżeczki
Mąka na biały chleb bezglutenowy	200g
Mąka kukurydziana*	25g
Sól	½ łyżeczki
Cukier puder	1 łyżka stołowa
Drożdże żywe	1 łyżeczka

wymieszania *Mąkę kukurydzianą można zastąpić mąką owsianą.

CO ROBISZ

Wszystkie mokre składniki (jajko, mleko, olej i ocet) umieść w misce i dobrze wymieszaj.

Wlej to do formy na chleb.

Dodaj pozostałe składniki (mąkę, mąkę kukurydzianą, sól, cukier i drożdże).

Zamknij pokrywę.

Naciśnij MENU i wybierz program 6.

Naciśnij przycisk KOLOR i wybierz JASNY, ŚREDNI lub CIEMNY.

Naciśnij START/STOP.

Gdy kompaktowy wypiekacz do chleba wyda 10 sygnałów dźwiękowych, możesz dodać dodatkowe składniki.

Program będzie kontynuowany do końca, po czym ponownie usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych, aby zasignalizować, że chleb jest gotowy.

Naciśnij przycisk START/STOP i otwórz pokrywę.

Wyjmij bochenek z formy i pozostaw do ostygnięcia. NIE pozostawiaj w trybie PODTRZYMYWANIA CIEPŁA.

PROGRAM 7 - ULTRA SZYBKI

ULTRA SZYBKI BIAŁY CHLEB - Czas przygotowania 1 godzina 38 minut

Ten program pozwala na upieczenie bochenka chleba w najkrótszym możliwym czasie.

Użyj letniej wody, aby przyspieszyć proces wyrastania (optymalna temperatura to 32 - 35°C / 90 - 95°F). Zimna woda spowoduje, że bochenek będzie krótszy. Jeśli woda będzie zbyt gorąca, zabije drożdże. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wymieszaj 25% wrzącej wody z 75% zimnej wody.

Przepisy na chleb w tym programie powinny zawierać co najmniej 65% mąki pszennej. Chleby z mąki pełnoziarnistej lub innego rodzaju mąki pełnoziarnistej dadzą słabe rezultaty, ponieważ ciasto nie będzie miało wystarczająco dużo czasu na wyrośnięcie.

Poziom soli jest zmniejszony w tym programie, ponieważ sól spowalnia aktywność drożdży. Nie należy jej jednak całkowicie eliminować, ponieważ jest ważna dla smaku i tekstury.

W tym programie poziom drożdży jest wyższy, co pozwala na szybki wzrost.

Jeśli chcesz upiec kilka bochenków z rzędu w tym programie Ultra Fast, pozostaw Compact Bread Maker wyłączony przez 30 minut między bochenkami. Dzięki temu czujnik temperatury w Compact Bread Maker będzie działał dokładnie, co jest kluczowe w przypadku krótkiego cyklu pieczenia chleba.

Chleby upieczone w tym programie nie wyrosną tak wysokie, jak bochenki upieczone w innych ustawieniach. Będą miały bardziej miękką skórkę i będą nieco gęstsze, co jest normalne.

Składniki	Ilość
Woda	180ml
Olej	1 łyżka stołowa (15ml)
Sól	1 łyżeczka
Mąka chlebowa biała mocna	2 szklanki (320g)
Cukier puder	1 łyżka stołowa
Drożdże	1 łyżeczka

CO ROBISZ

Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w podanej wyżej kolejności.

Zamknij pokrywę.

Naciśnij MENU i wybierz program 7.

Naciśnij przycisk KOLOR i wybierz JASNY, ŚREDNI lub CIEMNY.

Naciśnij START/STOP.

Gdy kompaktowy wypiekacz do chleba wyda 10 sygnałów dźwiękowych, możesz dodać dodatkowe składniki.

Program będzie kontynuowany do końca, po czym ponownie usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych, aby zasignalizować, że chleb jest gotowy.

Naciśnij przycisk START/STOP i otwórz pokrywę.

Wymij bochenek z formy i pozostaw do ostygnięcia.

PROGRAM 8 - CIASTO

Uż yj tego programu, aby przygotować ciasto na wszelkiego rodzaju przepisy, a następnie upiecz je w tradycyjnym piekarniku. Alternatywnie, przygotuj ciasto na chleb, wyjmij mieszadł o, uformuj ciasto, dodając wszelkie dodatkowe skł adniki, a następnie wybierz program BAKE, aby upiec przepis w Compact Bread Maker.

Oto dwie sugestie:

BUŁKI - 8 sztuk

Czas przygotowania ciasta: 1 godzina 30 minut.

Czas wyrastania: około 40 minut.

Czas pieczenia w piekarniku 15 – 20 minut.

Skł adniki	Ilość
Jajko, średnie	1
Woda	Uzupeł nij do 180 ml jajkiem
Sól	1 łyż eczka
Mąka chlebowa biał a mocna	2 szklanki (320g)
Cukier puder	1 łyż ka stoł owa
Masł o niesolone, pokrojone na kawał ki	15g
Mleko w proszku	1 łyż ka stoł owa
łatwe w mieszaniu drożdż e	1 łyż eczka

Dodatkowe skł adniki moż na dodać, gdy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy lub po zakończeniu programu WYPIEK CIASTA.

CO ROBISZ

Wbij jajko do miarki i uzupeł nij wodą do 180 ml.

Umieść wszystkie skł adniki w podanej kolejności w formie do pieczenia chleba.

Zamknij pokrywę.

Wybierz program 8.

Naciśnij przycisk START/STOP.

Kompaktowy wypiekacz do chleba uruchomi się natychmiast.

Gdy kompaktowy wypiekacz do chleba wyda 10 sygnał ów dźwiękowych, moż esz dodać dodatkowe skł adniki.

Program będzie kontynuowany do końca i ponownie wyda 10 sygnał ów dźwiękowych, aby zasygnalizować, że ciasto jest gotowe.

Naciśnij przycisk START/STOP i otwórz pokrywę.

Podnieś formę do pieczenia chleba, przełóż ciasto na lekko posypany mąką blat i wyciągnij mieszadło do wyrabiania. Wyrabiaj bardzo lekko.

Podziel ciasto na 8 części i lekko oprószonymi mąką dłońmi uformuj z każdej części kulkę.

Przenieś na duży, natłuszczoną blachę do pieczenia.

Przykryj bułki kawałkiem natłuszczonej folii spożywczej lub czystą ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu na około 30–40 minut lub do momentu, aż bułki podwoją swoją objętość.

W międzyczasie rozgrzej piekarnik do 220°C (425°F), piekarnik z termoobiegami do 200°C, stopień gazowy 7.

Posmaruj bułki wybranym lukrem i posyp wierzch polewą.

Piec przez 15–20 minut lub do momentu, aż ciasto nabierze złotego koloru i dobrze wyrośnie.

Jeśli chcesz, posmaruj wierzch bułek przed pieczeniem jednym z następujących środków:

Ubite białko, z którego ubite z odrobiną wody, mleka lub około 1 łyżką gorącej wody, do której dodano 2 łyżki cukru pudru.

DODATKI

Posyp wierzch pokrytych lukrem bułek jednym z następujących składników:

Mak, koper włoski, kminek lub sezam.

PROGRAM 8 - CIASTO CIĄG DALSZY

PIZZA - Wystarczy na 2 pizze o średnicy 20 cm lub 1 dużą pizzę

Czas przygotowania ciasta: 1 godzina 30 minut.

Czas pieczenia w piekarniku 20 - 25 minut.

Składniki	Ilość
Opierać	
Woda	140ml
Olej	1 łyżka stołowa (15ml)
Sól	1 łyżeczka
Mąka chlebowa biała mocna	1¼ szklanki (225g)
Cukier puder	½ łyżeczki
łatwe w mieszaniu drożdże	½ łyżeczki

Byczy	
Przecier pomidorowy	4 łyżki stołowe
Suszony oregano	2 łyżki stołowe
Pomidory pokrojone w plasterki	4 duże
Ser cheddar, starty	115g
Mozzarella pokrojona w plastry	115g
Szynka porwana na paski	4 kromki
Oliwki czarne bez pestek	10
Oliwa z oliwek do skropienia	

CO ROBISZ

Umieść wszystkie składniki bazy w maszynie w podanej wyżej kolejności.

Zamknij pokrywę.

Naciśnij MENU i wybierz program 8.

Naciśnij START/STOP.

Zignoruj 10 sygnałów dźwiękowych, które oznaczają, że można dodać dodatkowe składniki.

Program będzie kontynuowany do końca i ponownie wyda 10 sygnałów dźwiękowych, aby zasygnalizować, że ciasto jest gotowe.

Naciśnij przycisk START/STOP i otwórz pokrywę.

Wyłóż ciasto na stolnicę lekko posypaną mąką.

Wyciągnij mieszadło i podziel ciasto na dwie części.

Rozgrzej piekarnik do 220°C, piekarnik z termoobiegiem do 200°C, stopień gazowy 7.

Nasmaruj tłuszczem jedną dużą lub dwie mniejsze blachy do pieczenia.

Włóż ciasto do foremki i delikatnie rozciągnij i pociągnij, aby nadać mu okrągły kształt, tak aby pasował do foremek.

Złóż brzegi tak, aby powstała warg.

BYCZY

Rozprowadź przecier pomidorowy na spodzie pizzy i posyp oregano.

Ułóż plasterki pomidora na wierzchu. Następnie posyp startym serem.

Na wierzchu ułóż plasterki mozzarelli, szynki i oliwki.

Skrop pizzę odrobiną oliwy z oliwek.

Piec przez 20–25 minut, aż ciasto będzie złote, dobrze wyrośnięte i ser zacznie bulgotać.

PROGRAM 9 - TORT

CIASTO CZEKOLADOWE Z ORZECHAMI WŁOSKIMI - Czas wykonania 1 godzina 50 minut

Sprawdź, czy mieszanka miesza się prawidłowo - po około 5 minutach otwórz pokrywę i upewnij się, że mąka miesza się równomiernie. Zeskrob boki formy do pieczenia chleba, aby włączyć wszelkie przypadkowe grudki mąki.

Do ciasta nie używaj mąki chlebowej o dużej zawartości glutenu - użyj zwykłej mąki pszennej.

To ciasto czekoladowe jest wilgotne i pyszne.

Składniki	Ilość
Olej	75ml
Mleko	75ml
Miękki, jasnobrązowy cukier	75g
Czarna melasa	2 łyżeczki
Jajko, średnie	1
Mąka samorosnąca	115g
Proszek do pieczenia	¼ łyżeczki
Kakao w proszku	25g
Migdały mielone	25g
Czekoladowe chipsy	25g
Orzechy włoskie, grubo posiekane	50g

CO ROBISZ

Do formy na chleb wlej olej, mleko, cukier, melasę i jajka.

Przesiej mąkę, proszek do pieczenia i kakao, a następnie dodaj do patelni.

Posyp wierzch migdałami.

Zamknij pokrywę.

Naciśnij MENU i wybierz program 9.

Naciśnij przycisk KOLOR i wybierz opcję JASNY.

Naciśnij START/STOP.

Maszyna uruchomi się automatycznie.

Sprawdź mieszankę po około 5 minutach, aby upewnić się, że składniki się mieszają. Zeskrob boki, aby włączyć pozostałą mąkę.

Gdy urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych, otwórz pokrywę i dodaj czekoladę oraz orzechy włoskie.

Program będzie odtwarzany do końca, po czym usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych, które oznaczają, że ciasto jest gotowe.

Wyjmij formę z chlebem i pozostaw do ostygnięcia na kilka minut, zanim przełożysz ciasto na kratkę do studzenia.

Pozostaw ciasto do całkowitego ostygnięcia, zanim napełnisz je dodatkami i ozdobisz według uznania.

POŻYWNY

Krem maślany z czekoladą

Składniki	Ilość
Maśło zmiękczone	75g
Cukier puder, przesiany	175g
Czekolada, rozpuszczona	40g
Pół łyżki orzechów włoskich	6

CO ROBISZ

Utrzymaj masło, aż będzie miękkie.

Stopniowo dodawaj cukier puder, aż masa będzie gładka i kremowa.

Dodaj rozpuszczoną czekoladę i dobrze wymieszaj.

Przekrój ciasto na pół i połącz obie części przy użyciu połowy kremu maślanego.

Resztę kremu maślanego rozprowadź na wierzchu ciasta.

Pół łyżki orzechów na wierzchu.

PROGRAM 10 - KANAPKA

CHLEB KANAPKOWY - Czas przygotowania 3 godziny

Składniki	Ilość
Jajko	1
Woda	Uzupełnij do 180 ml jajkiem
Olej	1 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka
Mąka chlebowa biała mocna	2 szklanki (320g)
Cukier puder	1 łyżka stołowa
Mleko w proszku	1 łyżka stołowa
łatwe w mieszaniu drożdże	1 łyżeczka

CO ROBISZ

Wbij jajko do miarki.

Dodaj wodę do jajka, tak aby uzupełnić jej ilość do 180 ml.

Umieść składniki w formie do pieczenia chleba w podanej wyżej kolejności.

Zamknij pokrywę.

Naciśnij MENU i wybierz program 10.

Naciśnij przycisk KOLOR i wybierz JASNY, ŚREDNI lub CIEMNY.

Naciśnij START/STOP.

Gdy kompaktowy wypiekacz do chleba wyda 10 sygnałów dźwiękowych, dodaj pozostałe składniki.

Program będzie kontynuowany do końca, po czym ponownie usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych, aby zasignalizować, że chleb jest gotowy.

Naciśnij przycisk START/STOP i otwórz pokrywę.

Wymij bochenek z formy i pozostaw do ostygnięcia.

PROGRAM 11 - PIEC

CHLEB Z SUSZONYMI POMIDORAMI, SEREM I OLIWKAMI - Czas przygotowania ciasta 1 godzina 30 minut plus 1 godzina pieczenia

Pyszny chleb, który moż na zrobić na kanapki, podawać z zupą lub tostować na bruschettę. Najpierw zrób ciasto, už ywając programu 8 DOUGH.

Skł adniki	Ilość
Woda	180ml
Olej	1 ł yż ka stoł owa
Sól	1 ł yż eczka
Mąka chlebowa biaa mocna	2 szklanki (320g)
Cukier puder	1 ł yż ka stoł owa
Mleko w proszku	1 ł yż ka stoł owa
łatwe w mieszaniu drożdże	1 ł yż eczka
Ser parmezan, starty	50g
Suszone pomidory pokrojone na kawał ki	50g
Czarne oliwki bez pestek, pokrojone na kawał ki	25g

CO ROBISZ

Do formy na chleb wlej wodę, olej, sól, mąkę, cukier, mleko w proszku i drożdże.

Dodaj parmezan i 25 g pomidorów.

Zamknij pokrywę.

Naciśnij przycisk MENU i wybierz program 8 CIASTO.

Naciśnij START/STOP.

Kompaktowy wypiekacz do chleba uruchomi się natychmiast.

Kompaktowy wypiekacz do chleba wyda 10 sygnałów dźwiękowych, informując o możliwości dodania dodatkowych składników. Możesz jednak zignorować sygnały dźwiękowe, ponieważ pozostałe pomidory i oliwki zostaną wyrobione ręcznie pod koniec programu (jeśli jednak wolisz, możesz je dodać teraz).

Program będzie kontynuowany i na koniec usłyszysz 10 sygnałów dźwiękowych, aby zasignalizować, że ciasto jest gotowe.

Naciśnij przycisk START/STOP i otwórz pokrywę.

Podnieś formę do pieczenia chleba, przełóż ciasto na lekko posypany mąką blat i wyciągnij mieszadło do wyrabiania. Wyrabiaj bardzo lekko.

Lekko spłaszcz ciasto i połóż na nim resztę pomidorów i oliwek.

Lekko oprószonymi mąką dół ołmi delikatnie i równomiernie zagniataj pomidory i oliwki w cieście.

Wymień formę do pieczenia chleba w urządzeniu bez mieszadła.

Włóż gotowe ciasto do formy na chleb i zamknij pokrywę.

Naciśnij MENU i wybierz program 11 BAKE.

Urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych pod koniec pieczenia.

Naciśnij przycisk START/STOP i otwórz pokrywę.

Wyjmij bochenek z formy i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Poniżej przedstawiono kilka typowych problemów, które mogą wystąpić podczas wypieku chleba w Compact Bread Maker. Zapoznaj się z problemami, ich możliwymi przyczynami i wszelkimi działaniami naprawczymi, które należy podjąć, aby zapewnić pomyślne wypiekanie chleba.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wielkość i kształt bochenka		
1. Chleb nie wyrasta wystarczająco. Chleby pełnoziarniste będą niższe niż w przypadku pieczenia białego, ze względu na mniejszą zawartość glutenu.		Normalne w przypadku tego typu mąki.
	Za mało płynu.	Zwiększ ilość płynu o 15 ml, 3 łyżeczki.
	Brak cukru lub dodano za mało cukru.	Złóż składniki wymienione w przepisie. Jeśli robisz słodki chleb, upewnij się, że nieznacznie zmniejszysz ilość cukru, jeśli dodajesz słodkie składniki, takie jak kandyzowane owoce itp.
	Użyto niewłaściwego rodzaju mąki.	Zamiast mąki chlebowej możesz użyć zwykłej mąki.
	Użyto niewłaściwego rodzaju drożdży.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy stosować drożdże szybko działające, tzw. „easy blend”.
	Dodano za mało drożdży lub były one zbyt stare.	Zmierz zalecaną ilość i sprawdź datę przydatności do spożycia na opakowaniu.
	Płyn jest za gorący lub za zimny, co powoduje śmierć drożdży lub ich nieaktywność.	Przed użyciem należy sprawdzić, czy płyn ma temperaturę pokojową.
	Drożdże i cukier miały ze sobą kontakt przed cyklem wyrabiania.	Upewnij się, że nie przyklejają się do foremek na chleb.
	Otworzył się pokrywę w trakcie cyklu wyrastania ciasta i pozwolił się uciec ciepłemu powietrzu.	Nie otwieraj pokrywy podczas wyrastania ciasta.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
2. Płaski bochenek, bez wyrastania.	Drożdże pominięte. Drożdże za stare. Piwno jest za gorący. Dodano zbyt dużo soli lub sól miała kontakt z drożdżami. Zastosowano opóźniony start - drożdże stały się mokre przed rozpoczęciem wypieku chleba.	Przygotuj składniki podane w przepisie. Sprawdź datę przydatności do spożycia na opakowaniu. Użyj piwno o temperaturze odpowiedniej do programu. Stosować zalecane ilości i przechowywać oddzielnie. Dodaj składniki w odpowiedniej kolejności, upewniając się, że drożdże nie mają kontaktu z piwnem.
3. Góra nadmuchana - wyglądem przypominająca grzyba.	Za dużo drożdży. Za dużo cukru. Za dużo mąki. Za mało soli. Ciepła i wilgotna pogoda.	Zmniejsz ilość drożdży o ¼ łyżeczki. Zmniejsz ilość cukru o 1 łyżeczkę. Zmniejsz ilość mąki o 6 - 8 łyżeczek. Użyj ilości soli zalecanej w przepisie. Odparuj piwno o 15 ml, dodaj 3 łyżeczki i drożdże o ¼ łyżeczki.
4. Góra i boki zapadają się.	Za dużo piwno. Za dużo drożdży. Wysoka wilgotność i ciepła pogoda mogły spowodować zbytne wyrośnięcie ciasta.	Następnym razem zmniejsz ilość piwno o 15 ml (3 łyżeczki) lub dodaj odrobinę mąki. Użyj ilości zalecanej w przepisie lub następnym razem wypróbuj szybszy program. Schłódź wodę lub dodaj mleko prosto z lodówki.
5. Poskręcany i poskręcany wierzch - nie jest gładki.	Za mało piwno. Za dużo mąki.	Zwiększ ilość piwno o 15 ml, 3 łyżeczki. Dokładnie odmierzyć mąkę.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
6. Zapadł o się podczas pieczenia.	Kompaktowy wypiekacz do chleba mógł zostać umieszczony w przeciągu lub uderzony w trakcie wyrastania. Przekroczona pojemność formy do pieczenia chleba. Użyto za mało lub pominięto sól. Za dużo drożdży. Ciepła i wilgotna pogoda.	Zmień położenie wypieku chleba. Nie używaj większej ilości składników, niż jest to zalecane. Użyj odpowiedniej ilości soli. Dokładnie odmierz drożdże. Zredukuj płyn o 15 ml, 3 łyżeczki i zmniejsz ilość drożdży o ¼ łyżeczki.
7. Bochenki nierówne i krótsze na jednym końcu.	Ciasto jest za suche.	Zwiększ ilość płynu o 15 ml, 3 łyżeczki.
Tekstura chleba		
8. Gęsta, ciężka konsystencja.	Za dużo mąki. Za mało drożdży. Za mało cukru.	Zmierz dokładnie. Zmierz dokładnie. Zmierz dokładnie.
9. Otwarta, szorstka i dziurawa tekstura.	Pominięto sól. Za dużo drożdży. Za dużo płynu.	Przygotuj składniki podane w przepisie. Dokładnie zmierz drożdże. Zredukuj płyn o 15 ml, 3 łyżeczki.
10. Środek bochenka jest surowy, niewystarczająco upieczony.	Za dużo płynu. Przerwa w dostawie prądu w trakcie pracy. Ilości zbyt duże dla maszyny.	Zredukuj płyn o 15 ml, 3 łyżeczki. Jeżeli przerwa w dostawie prądu potrwa dłużej niż 10 minut, konieczne będzie wyjęcie nieupieczonych składników z formy na chleb i rozpoczęcie pieczenia od nowa ze świeżymi składnikami. Stosuj wyłącznie maksymalne dozwolone ilości.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
11. Chleb się albo nie kroi i jest klejący.	Pokroić na gorąco. Użyto niewłaściwego noża.	Pozostaw chleb do ostygnięcia na co najmniej 30 minut, aby umożliwić ujście pary wodnej przed pokrojeniem. Użyj dobrej jakości noża do chleba.
Kolor i grubość skórki		
12. Ciemny kolor skórki, zbyt gruba. Wybrano Ciemny kolor skórki.		Następnym razem użyj ustawienia ŚREDNIEGO lub JASNEGO.
13. Spalony bochenek.	Maszyna do pieczenia chleba nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland.
14. Ciasto jest za jasne.	Chleb nie był pieczony wystarczająco dłużej. Wybrano JASNY kolor skórki.	Wykonaj cykl PIECZENIA, aby przyciemnić skórkę. Następnym razem wybierz kolor skórki CIEMNY lub ŚREDNI.
Problemy z formą do pieczenia chleba		
15. Mieszadło do wyrabiania ciasta nie może być wyjęte z patelni.	Należy dodać tyle wody, aby zakrył mieszadło i pozostawić do namoczenia na 10 minut.	Po namoczeniu lekko przekręć mieszadło, aby je poluzować.
16. Chleb przywiera do formy / trudno go wyjąć.		Lekko przetrzyj wnętrze formy do pieczenia chleba olejem roślinnym.
Maszyna do wypieku chleba		
17. Maszyna do pieczenia chleba nie działa / mieszadło nie porusza się.	Maszyna do pieczenia chleba nie jest właściwie łączona. Forma do pieczenia chleba nie jest prawidłowo umieszczona. Wybrano opóźnienie czasowe.	Sprawdź, czy produkt jest właściwie łączony. Sprawdź, czy miska olejowa jest prawidłowo zablokowana. Wypiekacz do chleba nie uruchomi się, dopóki nie zostanie osiągnięta godzina rozpoczęcia.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
18. Składniki nie są wymieszane.	Nie uruchomiłem maszyny do pieczenia chleba. Zapomniałem włożyć mieszadła do formy na chleb.	Po wybraniu programu naciśnij przycisk START/STOP, aby uruchomić maszynę. Zawsze upewnij się, że mieszadło jest prawidłowo umieszczone na wałku napędowym znajdującym się na spodzie formy do chleba, zanim dodasz składniki.
19. W trakcie pracy czuć był zapach spalenizny.	Składniki rozsypano się w komorze pieczenia.	Należy zachować ostrożność, dodając składniki do formy na chleb – jeżeli składniki rozsypano się w komorze, może to spowodować przypalenie.
20. Na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat „H HH”, a urządzenie wydaje ciągły sygnał dźwiękowy.	Temperatura wewnątrz wypiekacza do chleba jest zbyt wysoka – urządzenie jest nadal gorące po poprzednim procesie pieczenia.	Naciśnij przycisk START/STOP, otwórz pokrywę i odczekaj 10–20 minut, aż urządzenie osiągnie temperaturę pokojową.
21. Na ekranie wyświetlacza wyświetlane są „L LL” i urządzenie wydaje ciągły sygnał dźwiękowy.	Temperatura wewnątrz urządzenia jest zbyt niska.	Naciśnij przycisk START/STOP, otwórz pokrywę i odczekaj 10–20 minut, aż urządzenie osiągnie temperaturę pokojową.
22. Na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat „E EO” lub „E E1”.	Czujnik temperatury jest uszkodzony.	Więcej informacji można uzyskać, kontaktując się z działem obsługi klienta Lakeland.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Zawsze upewnij się, że kompaktowy wypiekacz do chleba jest wyłączony, odłączony od gniazdka i pozostawiony do całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym dokładnie wyczyść.
- Po każdym użyciu należy sprawdzić, czy części nie są zużyte lub uszkodzone.
- Nie używaj metalowych narzędzi w nieprzystawnej formie do pieczenia chleba – zawsze używaj plastikowych, nylonowych lub silikonowych szpatułki itp.
- Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych ani włókna stalowej.
- Nigdy nie zanurzaj jednostki bazowej, przewodu ani wtyczki w wodzie ani innym płynie.
- Umyj formę do pieczenia, mieszadło, miarkę i łyżkę w gorącej wodzie z mydłem, dokładnie wypłucz i osusz.
- Formę do pieczenia, mieszadło, miarkę i łyżkę można myć w zmywarce na górnej półce.
- Jeżeli trudno jest wyjąć mieszadło z formy do pieczenia chleba, wlej odpowiednią ilość ciepłej wody z mydłem, aby pokryć wiadro i pozostawić do namoczenia na 10 - 15 minut. To poluzuje wiadro.
- Jeżeli nadal nie można wyjąć mieszadła, należy przytrzymać wałek napędowy od spodu. Patelnię i kręcić nią w przód i w tył, aż do zwolnienia mieszadła.
- Aby wyczyścić komorę pieczenia, usuń okruszki chleba, wysypując je lub wycierając. usuń je lekko wilgotną ściereczką lub czystym płótelkiem do ciasta.
- Jeśli resztki jedzenia przypala się na elemencie grzewczym, należy odczekać aż całkowicie ostygnie, a następnie wytrzeć wilgotną ściereczką.
- Unikaj stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych oraz metalowych gąbek, ponieważ mogą one uszkodzić maszynę.
- Przechowuj Compact Bread Maker z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy go nie owijaj ściśle wokół urządzenia.

INFORMACJE TECHNICZNE

- Moc: 530W.
- Napięcie: 220-240V.
- Częstotliwość: 50Hz.

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIIONE

Urządzenie wyposażone jest we wtyczkę z bezpiecznikiem i trzema bolcami zgodną z normą BS1363, która nadaje się do stosowania we wszystkich domach wyposażonych w gniazdko zgodne z obowiązującymi normami.

WYMIANA BEZPIECZNIKA 10 AMP

Użyj bezpiecznika BS1362 10 A. Należy używać wyłącznie bezpieczników zatwierdzonych przez BSI lub ASTA. Jeśli nie masz pewności, jakiej wtyczki lub bezpiecznika użyć, zawsze skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Uwaga: Po wymianie bezpiecznika w wtyczce formowanej wyposażonej w osłonę bezpiecznika, osłonę należy ponownie założyć na wtyczkę. Nie wolno używać urządzenia bez osłony bezpiecznika.

W przypadku zgubienia osłony bezpieczników można nabyć w sklepie elektrycznym.



RECYKLING SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Dyrektywa w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE) nakłada na dystrybutorów w Wielkiej Brytanii obowiązek maksymalizacji selektywnej zbiórki i przyjaznego dla środowiska przetwarzania ZSEE.

Dystrybutorzy w Wielkiej Brytanii (w tym sprzedawcy detaliczni) są zobowiązani do stworzenia systemu, który umożliwi wszystkim klientom kupującym nowy sprzęt elektryczny bezpłatne poddanie recyklingowi starego sprzętu.

Jako odpowiedzialny sprzedawca detaliczny spełniliśmy te wymagania, oferując wszystkim klientom kupującym nowy sprzęt elektryczny i elektroniczny bezpłatny odbiór starego sprzętu na zasadzie zwrotu takiego samego sprzętu.



Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, Wielka Brytania LA23 1BQ
Tel: +44(0)15394 88100 www.lakeland.co.uk