KOMPERNASS GMBH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacji · Stanje informacij
Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:
02 / 2012 · Ident.-No.: SBB850EDSA1022012-1

SILVERCREST®

BREAD MAKER SBB 850 EDS A1

GB
BREAD MAKER
Operating instructions

SI
APARAT ZA PEKO KRUHA
Navodila za uporabo

SK
AUTOMAT NA PEČENIE CHLEBA
Návod na obsluhu

PL
AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA
Instrukcja obsługi

CZ
DOMÁCÍ PEKÁRNA
Návod k obsluze

DE AT CH
BROTBACKAUTOMAT
Bedienungsanleitung

GB
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

PL
Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SI
Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

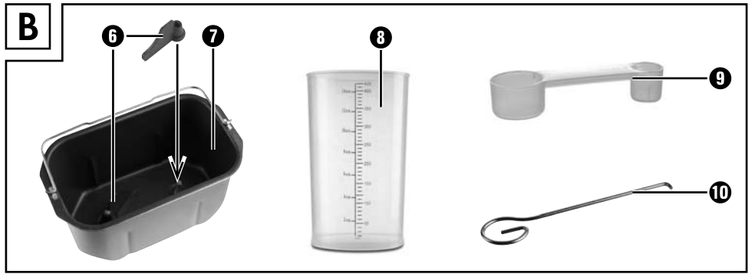
CZ
Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

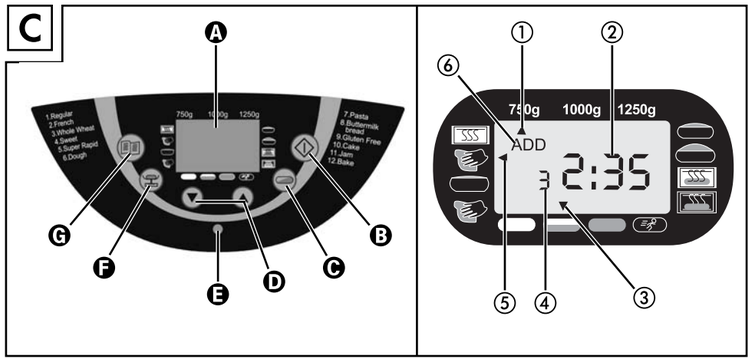
SK
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

DE AT CH
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	21
SI	Navodila za uporabo	Stran	41
CZ	Návod k obsluze	Strana	61
SK	Návod na obsluhu	Strana	81
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	101

A
1
2
3
4
5


B
6
7
8
9
10


C
A
B
C
D
E
F
G
1.Regular
2.French
3.Whole Wheat
4.Sweet
5.Super Rapid
6.Dough
7.Pasta
8.Buttermilk bread
9.Gluten Free
10.Cake
11.Jam
12.Bake
750g
1000g
1250g
1
2
3
4
5
6
ADD
2:35

Content Page

Introduction	2
Intended Use	2
Items supplied	2
Description of the appliance	2
Technical data	2
Safety Notices	2
Before the first usage	4
Properties	5
Control panel	5
Programme	7
Timer-Function	8
Before baking	9
Baking bread	9
Error Messages	11
Cleaning and Care	11
Disposal	12
Warranty and Service	12
Importer	13
Programme sequence	14
Troubleshooting the Bread Baking Machine	18

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

Bread Maker

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.
You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Use

Use your Bread Baking Machine for baking bread and making jams or marmaldes in domestic areas only.
Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects. Do not use the Bread Baking Machine outdoors.
Use only the ancillaries recommended by the manufacturer. Non-recommended accessories may cause damage to the appliance.
This appliance is intended exclusively for use in domestic households.
Do not use the appliance for commercial purposes!

Items supplied

Bread Baking Machine
Baking mould
2 Kneading hooks
Measuring beaker
Measuring spoon
Operating instructions
Concise Information
Recipe Book

Description of the appliance

Illustration A:

❶ Viewing window
❷ Appliance lid
❸ Ventilation slits
❹ Power cable
❺ Control panel

Illustration B:

❻ 2 kneading paddles
❼ Baking mould for bread weights up to 1250 g
❽ Measuring cup
❾ Measuring spoon
❿ Kneading paddle remover

Technical data

Model:	Bread Maker
	SBB 850 EDS A1
Nominal voltage:	220-240 V ~ / 50 Hz
Power consumption:	850 Watt

⚠ Safety Notices

- Please read the operating instructions through completely before using the appliance for the first time!
- Danger of suffocation! Children can suffocate through the improper use of packaging materials. Dispose of them immediately after unpacking or store them in a place that is out of reach of children.
- After unpacking, check the appliance for damage that may have occurred during transportation. If necessary, contact your supplier.
- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.

- Do not place the appliance near inflammable materials or explosive/ignitable gases. A minimum distance of 10 cm must be maintained to all other materials.
- Ensure that the ventilation slots of the appliance are kept free at all times. Risk of overheating!
- Before plugging the appliance in, check that the electricity type and mains voltage matches the information given on the type plate.
- Do not place the power cable over sharp edges or close to hot surfaces or objects. These may damage the insulation of the power cable.
- Never leave the appliance unsupervised whilst in use.
- To avoid the risk of tripping accidents the appliance is provided with a short power cable.
- Only use the appliance inside buildings.
- Never place the appliance on or close to a gas or electric cooker, a hot oven or any other source of heat. Risk of overheating!
- Never cover the appliance with a tea-towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire could occur if the appliance is covered with an inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.
- If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread baking machine.
- Place the extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or unintentially pulling on it .
- Always check the power cable and plug before use. Should the power cable of the appliance become damaged, to avoid the risk of injury or a fatality it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified specialist.
- The use of ancillaries not recommended by the manufacturer could cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.
- Start a baking programme only when a baking mould is fitted in. If a mould is not fitted, it could cause irreparable damage to the appliance.
- If children are in the vicinity, supervise the appliance particularly well! If the appliance is not in use, and also before cleaning it, remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before removing individual parts.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance complies with standard safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.
- Do not place any objects on the appliance and do not cover it during operation. Risk of fire!
- Caution! The bread maker becomes very hot during operation. Do not touch the appliance until its has cooled down, or use oven gloves.
- Before taking out or inserting accessories, unplug the power cable and allow the appliance to cool down.
- Do not transport the Bread Baking Machine if the baking mould contains hot or fluid contents, e.g. jams. There is a danger of being burnt!

- During use, NEVER come into contact with the rotating kneading paddles. There is also a risk of personal injury!
- Do not pull on the cable to remove the plug, rather, pull the plug itself from the socket.
- When not in use, and before cleaning the app-liance, remove the power cable from the wall socket.
- Do not use the Bread Baking Machine for the storage of foods or utensils.
- Never lay aluminium foil or other metallic objects in the Bread Baking Machine. This could lead to a short circuit. There would be a risk of fire!
- Never place the bread machine in water or other liquids. Risk of fatal electrical shocks!
- Do not clean the appliance with abrasive sponge cleaning pads.
  Should particles break away from the sponge and come into contact with electrical components, you could receive an electric shock.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never use the appliance without a baking mould or with an empty one. This would irreparably damage the appliance.
- Always close the lid during operation.
- NEVER remove the baking mould during operation.
- When baking, NEVER exceed the amount of 700 g of flour and NEVER add more than 1 1/4 packets of dry yeast. The dough could overflow and cause a fire!
- When in use, the temperature of the outer surfaces and the door can be very high. Risk of Burns!

Caution! Hot surfaces!
Parts of the appliance become very hot during operation! Risk of burns!

Before the first usage

Disposal of the packaging material
Unpack your appliance and dispose of the packaging material in accordance with your local regulations.

Initial cleaning
Wipe the baking mould ❼, kneading paddles ❻ and outer surfaces of the bread baking machine with a clean, damp cloth before putting it into operation. Do not use abrasive scrubbers or cleaning powders. Remove the protective foil on the control panel ❺.

Pre-heating

ⓘ Please take note of the following notice regarding the first usage:

For the first heating up ONLY, place the empty baking mould ❼ into the appliance. Close the appliance lid ❷. Select the programme 12, as described in the section "PROGRAMMES" then press the button Start/Stop ❽, to warm up the appliance for 5 minutes. To terminate the programme, after 5 minutes press the button Start/Stop ❽ until a long signal tone is heard.

As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting the appliance into operation. This is harmless and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.
Allow the appliance to cool down completely and once again wipe the baking mould ❼, kneading paddles ❻ and the outer surfaces of the Bread Baking Machine with a clean moist cloth.

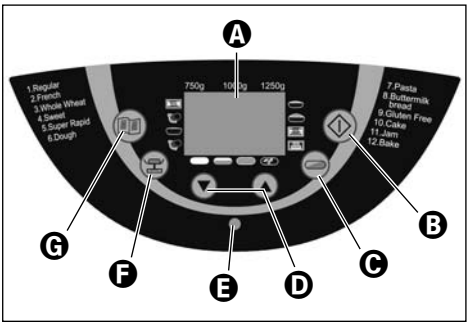
⚠ **Risk of fire!** Do not allow the Bread Baking Machine to warm up for more than 5 minutes with an empty baking mould ❼. There is a real danger of overheating.

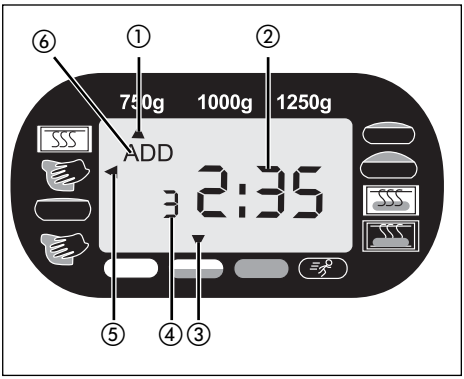
Properties

With this Bread Baking Machine you have the possibility to bake bread according to your taste.

- You can choose from 12 different baking programmes.
- You can employ ready-to-use baking mixtures.
- You can knead dough for buns and noodles and also prepare marmalades and jams.
- With the programme "Gluten Free" you can bake gluten-free baking mixtures and recipes with gluten-free flours, such as cornflour, buckwheat flour and potato starch.

Control panel





Ⓐ Display

Display for

① selection of the weight (750 g, 1000 g, 1250 g)
② the remaining baking time in minutes and the programmed time
③ the selected level of browning (light, medium, dark, rapid)
④ the selected program number
⑤ the programme sequence
⑥ the addition of ingredients („ADD")

Ⓑ Start / Stop

To start and stop an operation or to delete a time-programming.

To interrupt the operation, briefly press the Start/Stop button Ⓑ until a signal tone sounds and the time in the display Ⓐ flashes. By once again pressing the Start/Stop button Ⓑ within 10 minutes, the operation can be continued. Should you forget to re-start the programme, after 10 minutes it will be automatically continued.
To completely terminate the operation or to delete a programming, press the Start/Stop button Ⓑ for 3 seconds, until long signal tone sounds.

ⓘ Note:

Do not press the Start/Stop button Ⓑ if you want to simply check the condition of the bread. You can watch the baking operation through the viewing window.

⚠ Warning!

When pressing all buttons an acoustic signal must be audible, unless the appliance is in operation.

Ⓐ Display

Display for

① selection of the weight (750 g, 1000 g, 1250 g)

② the remaining baking time in minutes and the programmed time

③ the selected level of browning (light, medium, dark, rapid)

④ the selected program number

⑤ the programme sequence

⑥ the addition of ingredients („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

To start and stop an operation or to delete a time-programming.

To interrupt the operation, briefly press the Start/Stop button Ⓑ until a signal tone sounds and the time in the display Ⓐ flashes. By once again pressing the Start/Stop button Ⓑ within 10 minutes, the operation can be continued. Should you forget to re-start the programme, after 10 minutes it will be automatically continued.

To completely terminate the operation or to delete a programming, press the Start/Stop button Ⓑ for 3 seconds, until long signal tone sounds.

ⓘ Note:

Do not press the Start/Stop button Ⓑ if you want to simply check the condition of the bread. You can watch the baking operation through the viewing window.

⚠ Warning!

When pressing all buttons an acoustic signal must be audible, unless the appliance is in operation.

Ⓒ Level of browning (or Rapid modus)

Select the browning level or switch into the Rapid modus (light/medium/dark/Rapid). Press the Browning Level button Ⓒ repeatedly, until the arrow is located above the desired browning level. For the Programmes 1 - 4 you can, through repeated pressing of the Browning Level button Ⓒ , activate the Rapid modus to shorten the baking process. Press the Browning Level button Ⓒ repeatedly until the arrow appears over "Rapid". A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Time-delayed baking.

ⓘ Note:

Time-delayed baking cannot be arranged with Programme 11.

Ⓔ Operation indicator lamp

The operation indicator lamp Ⓔ indicates with its glowing that a programme is currently running. If you want to start a programme time-delayed by using the timer function, the operation indicator lamp Ⓔ first glows when the programme itself starts, not when the timer is activated.

Ⓕ Bread weight

Select the bread weight (750 g / 1000 g / 1250 g). Press the button repeatedly until the arrow appears under the desired weight. The weight details (750 g / 1000 g / 1250 g) relate themselves to the amount of ingredients placed in the baking mould ❼.

ⓘ Note:

The default setting when switching the appliance on is 1250 g. You cannot adjust the bread weight with the Programmes 6, 7, 11 and 12.

Ⓖ Programme selection (Menu)
Call-up of the desired baking programme (1-12). In the display Ⓐ appears the Programme number and the corresponding baking time.

Memory Function
When being switched on again after a power failure of up to approx. 10 minutes, the program will continue from the same point. This is however not valid when erasing/terminating the baking process or pressing the button Start/Stop Ⓑ until an extended signal tone sounds.

Viewing window ❶
You can observe the baking process through the window ❶.

Programme

Select the desired programme with the button Programme selection Ⓖ. The corresponding programme number is shown in the display Ⓐ. The baking times are dependant on the selected Programme combinations. See the chapter "Programme sequence".

Programme 1: Regular
For white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. Set the browning of the bread with the button browning level Ⓒ.

Programme 2: French
For light breads from well-milled flour. As a rule, the bread is light and has a crispy crust.

Programme 3: Whole Wheat
For breads made from robust flours, e.g. whole wheat flour and whole rye flour. The bread will be more compact and heavy.

Programme 4: Sweet
For breads with ingredients like fruit juices, coconut flakes, raisins, dried fruit, chocolate or additional sugar. Due to an extended rising phase the bread will be lighter and airier.

Programme 5: Super Rapid
Less time is required for kneading, rising and baking. For this Programme, however, use only such recipes that do not contain any heavy ingredients or heavy varieties of flour. Note that in this programme the bread is less aerated and may not be quite so tasty.

Programme 6: Dough (kneading)
For the preparation of yeast dough for buns, pizza or plaits. In this Programme no baking is done.

Programme 7: Pasta
For the preparation of pasta dough. In this Programme no baking is done.

Programme 8: Buttermilk bread
For breads made with buttermilk or yoghurt.

Programme 9: Gluten Free
For breads made of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the absorption of liquids and have differing rising properties.

Programme 10: Cake
In this programe the ingredients are kneaded, allowed to rise and then baked. Use baking powder for this programme.

Programme 11: Jam
For making jams, preserves, jellies and fruit spreads.

Programme 12: Bake
For the after-baking of breads that are not brown enough, not baked through or ready-made dough. All kneading and rising processes are dispensed with in this programme. The bread is kept warm for up to one hour after the baking process. This prevents the bread from becoming too moist.
Programme 12 bakes the bread for 60 minutes.
To terminate these functions prematurely, press the Start/Stop button Ⓑ until a long signal tone is heard. To switch the appliance off, remove the power plug from the wall socket.

ⓘ **Note:**
With the programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9 a signal tone sounds during the programme process and „ADD“ ⑥ appears in the display.
As soon as possible after it sounds add the other ingredients, such as fruit or nuts.
The ingredients will not be crushed by the kneading paddle ❻.
If you have set the timer, you can put all the ingredients into the baking mould ❼ at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces before inserting them.

Timer-Function

The timer function allows you to do time-delayed baking.
With the arrow buttons ▲ and ▼ Ⓓ enter in the desired completion time for the baking process. The maximum time delay amounts to 15 hours.

⚠ **Warning!** Before you bake a particular type of bread with time delay first try out the recipe under observation, to ensure that the relationships of the ingredients to each other are correct, the dough is not too firm or too thin, and that the amounts are not too large and could possibly overflow. Risk of fire!

Select a Programme. The display Ⓐ indicates the required baking time.
With the arrow key ▲ Ⓓ you can postpone the end of the Programme. The first activation pushes the completion time back to the next full interval of 10 minutes. Each subsequent activation of the arrow key ▲ Ⓓ pushes the completion time back by 10 minutes. You can accelerate this procedure by holding the button pressed down. The display shows you the whole period of the baking time and delay time. On a possible exceeding of the possible time delay you can correct the time with the arrow button ▼ Ⓓ. Confirm the programming of the timer with the Start/Stop button Ⓑ. The colon on the display Ⓐ flashes and the programmed time starts to run.
As soon as the programme starts, the operation indicator lamp Ⓔ glows.
When the baking process has been completed, ten acoustic signals are sounded and the display Ⓐ indicates 0:00.

Example:
It is 8:00 a.m. and you would like to have fresh bread in 7 hours and 30 minutes, in other words at 3:30 p.m. First of all select Programme 1 and then press the arrow button D until 7:30 appears in the display A, as the time period to be allowed for completion is one of 7 hours and 30 minutes.

ⓘ **Note:**
The timer function cannot be activated with the Programme "Jam".

ⓘ **Note:**
With time delayed baking please do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yoghurt, onions etc.

Before baking

For a successful baking process, please consider the following factors:

Ingredients

ⓘ **Note:**
Take the baking mould 7 out of the housing before putting in the ingredients. Should ingredients drop into the baking area, a fire may be caused by them burning on the heating elements.

- Always place ingredients into the baking mould 7 in the sequence specified .
- All ingedients should be at room temperature, to ensure an optimal rising result from the yeast.
- Ensure that you measure the ingredients precisely. Even negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

ⓘ **Note:**
NEVER use quantities larger than those specified. Too much dough could rise out of the baking mould 7 drop onto the hot heating elements and cause a fire.

Baking bread

Preparation
Pay heed to the safety instructions in this manual. Place the Bread Baking Machine on a level and firm surface.

1. Pull the baking mould 7 upwards and out of the appliance.
2. Push the kneading paddles 6 onto the drive shafts in the baking mould 7. Make sure they are firmly in place.
3. Place the ingredients for your recipe into the baking mould 7 in the specified order. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient.

ⓘ **Note:**
Ensure that the yeast does not come into contact with salt or fluids.

4. Place the baking mould 7 back in the appliance. Ensure that it engages correctly.
5. Close the appliance lid 2.
6. Insert the power plug into the wall socket. A signal tone sounds and in the display A appears the Programme number and the time-duration for Programme 1.
7. Select your programme with the Programme select button G. Each input is confirmed with a signal tone.

8. If necessary, select the size of bread you want to bake with the button F.
9. Select the browning level C for your bread. In the display A the arrow shows you what you have selected, light, medium or dark. Here you can also select the setting "Rapid" to shorten the time period in which the dough rises.

ⓘ **Note:**
A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.
The function "Rapid" is only available with Programmes 1-4.
A bread weight level cannot be selected with the Programmes 6, 7, 11 and 12.

10. You now have the option of setting the end time of your programme using the timer function. You can enter in a maximum time delay of up to 15 hours.

ⓘ **Note:**
This function is not available for Programme 11.

Starting the Programme
Now start the programme with the Start/Stop button B.

ⓘ **Note:**
The Programmes 1, 2, 3, 4, 6, 8 and 9 start with a 10 to 30 minute pre-heat phase (except Rapid, see Table for Programme Sequences). The kneading paddles 6 do not move themselves. That is not an error of the machine.

The Programme automatically carries out the various operations.
You can watch the programme sequence via the window 1 of your Bread Baking Machine. Occasionally, condensation may collect in the window during baking 1. The appliance lid 2 can be opened during the kneading phase.

ⓘ **Note:**
Do not open the appliance lid 2 during the rising or baking phases. The bread could collapse.

Ending the Programme
When the baking process has been completed, ten acoustic signals are sounded and the display A indicates 0:00.
At the end of the programme the appliance automatically changes to a keep-warm mode for up to 60 minutes.

ⓘ **Note:**
This is not applicable to Programmes 6, 7 and 11.

In this mode, warm air circulates inside the appliance. The keep warm period can be prematurely terminated by pressing down the Start/Stop button B until the signal tone sounds.

⚠ **Warning!**
Before opening the appliance lid 2 remove the power plug from the wall socket.
When not in use, the appliance should never be plugged in!

Taking out the bread
When handling the hot baking mould, 7 always use pot holders or oven gloves.
Hold the baking mould 7 tilted over a grid and shake it lightly until the bread slides out of the baking mould 7.

If the bread does not slip off the kneading paddles ❻, carefully remove the kneading paddles ❻ using the supplied kneading paddle remover ❿.

ⓘ **Note:**
Do not use any metal objects which may cause scratches on the non-stick coating.
After removing the bread, immediately rinse the baking mould ❼ with warm water. This prevents the kneading paddles ❻ from sticking to the driving shaft.

Tip: If you remove the kneading paddles ❻ after the last kneading of the dough, the bread will remain intact when you remove it from the baking mould ❼.

- Briefly press the Start/Stop button Ⓑ to interrupt the programme at the very start of the baking phase or, remove the power plug from the wall socket. Ensure that you re-insert the power plug within 10 minutes so that the baking process can be continued.
- Open the appliance lid ❷ and remove the baking mould ❼. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles ❻.
- Lay the dough back into the baking mould ❼. Replace the baking mould ❼ and close the appliance lid ❷.
- Insert the power plug into the wall socket. The baking programme continues from where it was stopped.

Allow the bread to cool for 15-30 minutes before eating it.
Before cutting the bread, ensure that the kneading paddles have been removed ❻.

Error Messages

- If the display Ⓐ shows "HHH" after the programme has been started, it indicates that the temperature in the Bread Baking Machine is still too high. Stop the programme and remove the power plug. Open the appliance lid ❷ and allow the machine to cool down for 20 minutes before re-using it.
- If a new Programme cannot be started directly after the Bread Baking Machine has completed a baking process, it means the appliance is still too hot. In this case the display panel reverts to the default setting (Programme 1). Open the appliance lid ❷ and allow the machine to cool down for 20 minutes before re-using it.

⚠ **Warning!**
Do not attempt to take the appliance into use before it has cooled itself down. This functions only with Programmme 12.

- If the display shows "EE0", "EE1" or "LLL" after the programme has been started, first of all switch the Bread Baking Machine off and then back on by removing and then re-inserting the power plug from/into the wall socket. Should the error display continue, make contact with Customer Services.

Cleaning and Care

⚠ **Warning!**
Before cleaning it, always remove the power plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
Protect the appliance against moisture, this could cause you to receive an electric shock.
Please also observe the safety instructions.

⚠ **Important!**
The appliance and its ancillaries are not suitable for being cleaned in a dish washing machine!

Housing, lid, baking space
Remove all particles left behind inside the baking area using a wet cloth or a slightly wet soft sponge. Wipe the housing and the lid too, only with a moist cloth or sponge.

- Ensure that the interior is completely dry. For easier cleaning, the appliance lid ❷ can be removed from the housing:
- Open the appliance lid ❷ until the wedge-shaped hinge cams pass through the openings of the hinge guides.
- Pull the appliance lid ❷ out of the hinge guides.
- To reassemble the appliance lid ❷, guide the hinge cams through the opening of the hinge guides.

Baking moulds and kneading paddles
The surfaces of the baking moulds ❼ and kneading paddles ❻ have a non-stick coating. When cleaning the appliance do not use aggressive detergents, cleaning powders or objects that may cause scratches to the surfaces.

Due to moisture and vapours the surfaces of various parts may undergo changes in their appearance over a period of time. This has no influence on the function nor does it reduce the quality of the baking results.

Before cleaning, take the baking moulds ❼ and kneading paddles ❻ out of the baking area. Wipe the outside of the baking moulds ❼ with a damp cloth.

⚠ **Important!**
Never submerse the baking mould ❼ in water or other liquids.
Clean the interior areas of the baking mould ❼ with warm soapy water.
If the kneading paddles ❻ are encrusted and it is difficult to dissolve, fill the baking mould ❼ with hot water for approx. 30 minutes.
If the mountings of the kneading paddles ❻ are clogged, you can clean them carefully with a wooden toothpick.
Do not use any chemical cleaning agents or solvents to clean the Bread Baking Machine.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. The device has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.
Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not transport damage, worn parts, e.g the baking mould or the kneading paddles, or damage to fragile components. This product is intended for domestic use only, it is not intended for commercial applications.
In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date.
Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 73585

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programme sequence

Programme	1. Regular						2. French					
Level of browning	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (Hours)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Preheat (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Rise 1 (Min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneading 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Rise 2 (Min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Rise 3 (Min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Bake (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A means that the Bread Baking Machine kneads for 3 minutes and simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

Programme	3. Whole Wheat						4. Sweet					
Level of browning	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (Hours)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Preheat (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Rise 1 (Min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneading 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Rise 2 (Min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Rise 3 (Min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Bake (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A means that the Bread Baking Machine kneads for 4 minutes and simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

Programme	5. Super Rapid			6. Dough	7. Pasta	8. Buttermilk bread			9. Gluten Free		
Level of browning	Light Medium Dark			N/A	N/A	Light Medium Dark			Light Medium Dark		
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (Hours)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Preheat (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Kneading 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Rise 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Kneading 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Rise 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Rise 3 (Min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Bake (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A means that the Bread Baking Machine kneads for 5 minutes and simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

Programme	10. Cake			11. Jam	12. Bake
Level of browning	Light Medium Dark			N/A	Light Medium Dark
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Time (Hours)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Preheat (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Rise 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	15 Heat + kneading	N/A
Kneading 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Rise 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rise 3 (Min)	N/A	N/A	N/A	45 Heat + kneading	N/A
Bake (min)	60	65	70	20 Rise	60
	15 Rise	15 Rise	15 Rise		
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	N/A	60
Insert ingredients (Time remaining)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	N/A	15h

Troubleshooting the Bread Baking Machine

What do I do if the kneading paddle gets stuck in the ❻ baking mould ❼ after baking?	Fill the baking mould ❼ with hot water and twist the kneading paddle ❻ to loosen the encrustation underneath.
What happens if the finished bread is left inside the bread maker?	Through the "Keep-warm function" it is ensured that the bread is kept warm for ca. 1 hour and that it is also protected against moisture. If the bread remains in the baking machine for longer than 1 hour, it may become moist.
Are the baking mould ❼ and the kneading paddle ❻ suitable for cleaning in a dishwasher?	No. Please clean the baking mould ❼ and the kneading paddle ❻ by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?	Check to see if the kneading paddle ❻ and the baking mould ❼ have properly engaged.
What do I do if the kneading paddle ❻ gets stuck in the loaf?	Remove the kneading paddle ❻ with the kneading paddle remover ❿.
What happens if there is a power failure when a Programme is running?	In the case of power failure for up to 10 minutes, the bread maker will complete the last implemented programme through to the end.
How long does it take to bake bread?	Please take note of the exact times given in the table "Programme sequence".
What size breads can I bake?	You can bake breads with weights of 750 g - 1000 g - 1250 g.
Why can't I use the Timer function while baking with fresh milk?	Fresh products such as milk or eggs spoil if they remain in the appliance for too long.
What has happened if the Bread Baking Machine does not work after the Start/Stop button Ⓑ has been pressed?	Some baking processes, such as "Warming up" or "Rise" are difficult to recognise. Using the table „ Programme sequence", check which programme section is currently in operation. Verify that the appliance is functioning by checking whether the operation indication lamp Ⓔ is glowing. Check to seeif you have correctly pressed the Start/Stop button Ⓑ. Check to see if the power plug is connected to the wall socket.
The appliance crushes the added raisins.	To avoid the breaking up of ingredients such as fruit or nuts, add them to the dough after the signal has sounded.

Order card SBB 850 EDS A1

Quantity ordered (max. 3 sets per order)	Name of article	Cost p. Unit	Total sum
	1 baking mould incl. 2 Kneading paddles	£ 7,-	£
	4 Kneading paddles	£ 7,-	£

Payment method

☐ Bank Transfer

£

Add. £ 7 p&p.

(Location, Date)

(Signature)

Order Card - How to order:

Enter under "Sender/orderer"your name, address and telephone number (for possible queries) in block capitals.

Bank Transfer (BACS): Please transfer the complete amount to our account below:

Natwest Bank Plc
Hammersmith Branch
Sort Code: 60-50-06
Account No: 37758829
Account Name: Domestic Electrical Solutions UK Limited

On your transfer, please provide the article(s) you ordered as well as your complete name and address. Then post your completed order card to our postal address below.

Our postal address:
DES UK LTD
Unit B7
Oxford Street Industrial Park
Vulcan Road
Bilston/ West Midlands
WV14 7LF

Important:
- Please affix sufficient postage to the letter.
- Write your name as the sender on the envelope.

Sender / Orderer

(please complete in block captals)

(Surname, first name)

(Street)

(Post code, town)

(Telephone)

Spis treści Strona

Wprowadzenie	22
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	22
Zakres dostawy	22
Opis urządzenia	22
Dane techniczne	22
Wskazówki bezpieczeństwa	22
Przed pierwszym użyciem	24
Właściwości	25
Panel obsługi	25
Programy	26
Funkcja programatora czasu	27
Przed rozpoczęciem pieczenia	28
Pieczenie chleba	28
Komunikaty błędów	30
Czyszczenie i konserwacja	31
Utylizacja	31
Gwarancja i serwis	32
Importer	32
Przebieg programu	33
Usuwanie usterek w urządzeniu do pieczenia chleba	37

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać im także instrukcję.

Automat do pieczenia chleba

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.
Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Automat do pieczenia chleba używaj wyłącznie do pieczenia chleba i smażenia dżemu / konfitur domowej roboty.
Nie używać urządzenia do suszenia artykułów spożywczych lub innych przedmiotów. Nie używać automatu do pieczenia chleba na zewnątrz.
Stosować tylko przez producenta zalecane akcesoria. Nie zalecane akcesoria mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.
Urządzenie służy wyłącznie do prac w prywatnych warunkach domowych.
Urządzenie nie nadaje się do zastosowań komercyjnych!

Zakres dostawy

Automat do pieczenia chleba
Forma do pieczenia
2 łopatki do wyrabiania ciasta
Miarka
Łyżka z miarką
Instrukcja obsługi
Ulotka informacyjna
Zeszyt z przepisami

Opis urządzenia

Ilustracja A:

❶ Okienko
❷ Pokrywa automatu
❸ Otwory wentylacyjne
❹ Kabel sieciowy
❺ Panel obsług

Rysunek B:

❻ 2 łopatki do wyrabiania ciasta
❼ Forma do pieczenia chleba o wadze do 1250 g
❽ Miarka
❾ Łyżka pomiarowa
❿ Wyjmowanie łopatek do wyrabiania ciasta

Dane techniczne

Model:	Automat do pieczenia chleba SBB 850 EDS A1
Napięcie znamionowe:	220-240 V ~ / 50 Hz
Pobór mocy:	850 W

⚠ Wskazówki bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia dokładnie zapoznaj się z zawartością instrukcji obsługi!
- Zagrożenie uduszenia! Dzieci nie mogą bawić się materiałem od opakowania ponieważ grozi to uduszeniem. Opakowanie zutylizuj bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia lub przechowuj je z dala od dzieci.
- Po wypakowaniu sprawdzić, czy automat do pieczenia chleba nie uległ uszkodzeniu w czasie transportu. W razie konieczności skontaktuj się z dostawcą towaru.
- Ustaw urządzenie na suchej, płaskiej i odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni.

- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu materiałów palnych, wybuchowych i/lub gazów palnych. Odstęp od sąsiadujących przedmiotów powinien wynosić co najmniej 10 cm.
- Zwracaj uwagę, aby nie doszło do zasłonięcia szczelin wentylacyjnych urządzenia. Zagrożenie przegrzania!
- Przed przyłączeniem sprawdź, czy rodzaj prądu w sieci elektrycznej odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej.
- Kabel zasilający z sieci prowadzić tak, by nie przechodził przez ostre krawędzie lub w pobliżu gorących powierzchni i przedmiotów. Mogłoby dojść do uszkodzenia izolacji kabla.
- W trakcie używania nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Aby zapobiec zahaczeniu i urazowi urządzenie zostało wyposażone tylko w krótki kabel sieciowy.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.
- Nie stawiaj nigdy urządzenia na ani obok kuchenki gazowej lub elektrycznej, gorącego pieca ani innych źródeł gorąca. Zagrożenie przegrzania!
- Nie zakrywaj nigdy urządzenia ręcznikiem ani innymi przedmiotami. Gorące powietrze i para wodna muszą się ulatniać. Zakrycie urządzenia łatwopalnymi materiałami lub zetknięcie się urządzenia z nimi, np. z zasłonami, grozi spowodowaniem pożaru.
- W przypadku stosowania przewodu przedłużającego maksymalna dopuszczalna moc tego przewodu musi być zgodna z mocą automatu do pieczenia chleba.
- Przedłużacz układaj w taki sposób, aby nikt się o niego nie potknął ani go przypadkowo nie pociągnął.
- Przed każdym użyciem sprawdź kabel sieciowy i wtyczkę. W wypadku uszkodzenia przewodu zasilania należy zwrócić się do producenta, autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanego punktu naprawczego w celu naprawienia usterki.
- Użytkowanie oprzyrządowania niedopuszczonego przez producenta urządzenia może doprowadzić do różnego rodzaju uszkodzeń. Użytkowanie urządzenia dozwolone wyłącznie do określonego celu. W przeciwnym wypadku traci ważność gwarancja.
- Program pieczenia uruchamiaj zawsze z formą do pieczenia umieszczoną w środku urządzenia. Inaczej można by doprowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia urządzenia.
- Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez kontroli, szczególnie wtedy gdy w pobliżu znajdują się dzieci! Jeśli nie używasz urządzenia, a także przed przystąpieniem do jego czyszczenia wyciągaj wtyczkę z gniazdka zasilania. Przed zdjęciem poszczególnych elementów odczekaj do ostygnięcia urządzenia.
- To urządzenie nie jest przystosowane do użytkowania go przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności umysłowej, czuciowej lub umysłowej, bądź w przypadku niedostatecznego doświadczenia i / lub wiedzy, chyba że będą one znajdowały się pod opieką odpowiedzialnej osoby lub też uzyskają od opiekuna instrukcje, jak należy użytkować urządzenie. Nie można pozwolić dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa. Kontrole, naprawy i konserwacje techniczne wykonuje wyłącznie kwalifikowany personel sprzedawcy. W przeciwnym wypadku traci ważność gwarancja.
- Na urządzeniu nie stawiać żadnych przedmiotów, ani go nie zakrywać. Niebezpieczeństwo pożaru!
- Ostrzeżenie! Automat do pieczenia chleba nagrzewa się podczas pracy. Chwytaj za urządzenie dopiero po jego całkowitym ostygnięciu lub użyj rękawicy ochronnej.
- Zwłaszcza przy wyjmowaniu elementów akcesoriów lub ich wkładaniu należy urzą-dzenie pozostawić do wychłodzenia i wyciągnąć wtyczkę z sieci.

- Nie przesuwaj urządzenia, jeśli w formie do pieczenia znajduje się płynna zawartość, np. konfitura. Zagrożenie odniesienia obrażeń!
- Nie dotykaj nigdy haków do zagniatania ciasta, jeśli obracają się one w czasie pracy urządzenia. Zagrożenie odniesienia obrażeń!
- Nie wyłączać z kontaktu ciągnąc za przewód.
- Wtyczkę wyłączyć z sieci, kiedy urządzenie nie jest używane oraz przed każdym czysz-czeniem.
- Urządzenia nie stosować do przechowywania artykułów spożywczych lub naczyń.
- Nie wkładaj nigdy do urządzenia folii aluminiowej ani innych przedmiotów metalowych. Może to doprowadzić do zwarcia. Zagrożenie spowodowania pożaru!
- Nie zanurzać automatu do pieczenia chleba do wody lub innych cieczy. Zagrożenie porażenia prądem elektrycznym!
- Nie czyścić urządzenia gąbkami czyszczącymi, które pozostawiają zadrapania.
  Jeśli oderwane kawałki gąbki będą dotykały elementów elektrycznych, występuje zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- Nie użytkuj nigdy urządzenia z pustą formą do pieczenia ani też bez tej formy w środku. Prowadzi to do uszkodzenia urządzenia, którego nie będzie można naprawić.
- Przed przystąpieniem do pracy zawsze zamykaj pokrywę.
- Nie wyjmuj nigdy formy do pieczenia w czasie trwania pracy urządzenia.
- Nigdy nie wsypuj więcej niż 700 g mąki ani nie dodawaj więcej niż 1 1/4 kostki drożdży. Ciasto może się wylać i spowodować pożar!
- W czasie pracy temperatura powierzchni zewnętrznej i drzwi może być bardzo wysoka. Niebezpieczeństwo oparzenia!

Uwaga! Gorąca powierzchnia!
Elementy urządzenia nagrzewają się w czasie pracy! Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przed pierwszym użyciem

Likwidacja opakowania

Rozpakuj swój automat i zlikwiduj opakowanie zgodnie z przepisami obowiązującymi na Twoim terenie.

Pierwsze czyszczenie

Przed uruchomieniem wytrzyj formę do pieczenia ❼, łopatki ❻ i powierzchnię zewnętrzną urządzenia czystą, wilgotną szmatką. Nie używaj żadnych gąbek czyszczących lub twardych środków, które pozostawiają zadrapania. Zdejmij folię ochronną z pola obsługi ❺.

Podgrzewanie

ⓘ Przestrzegaj następujących wskazówek obowiązujących przed pierwszym uruchomieniem:

Pustą formę do pieczenia ❼ umieszczać w urządzeniu tylko podczas pierwszego nagrzewania. Zamknij pokrywę ❷. Wybierz program 12, patrz opis w rozdziale „PROGRAMY", a następnie naciśnij przycisk „Start/Stop" ❽, w celu rozpoczęcia 5 minutowego podgrzewania. Naciśnij przycisk „Start / Stop" ❽, w celu zakończenia programu (słychać sygnał dźwiękowy).
Ponieważ elementy grzewcze są lekko nasmarowane, przy pierwszym uruchamianiu można poczuć lekki zapach smaru. Jest on nieszkodliwy i z czasem ustąpi. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.
Odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia i wytrzyj ponownie wilgotną ściereczką formę do pieczenia ❼, końcówki do zagniatania ciasta ❻ i powierzchnię zewnętrzną urządzenia.

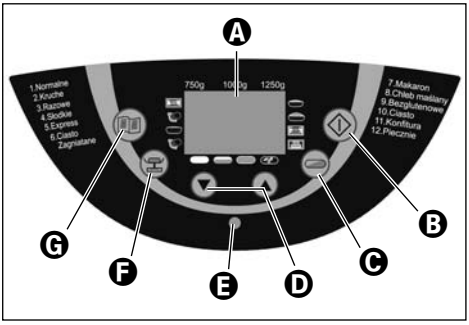
⚠ **Niebezpieczeństwo pożaru!** Podczas podgrzewania automatu do pieczenia chleba z formą do pieczenia ❼ w środku nie przekraczaj czasu 5 minut. Występuje przez to zagrożenie przegrzania.

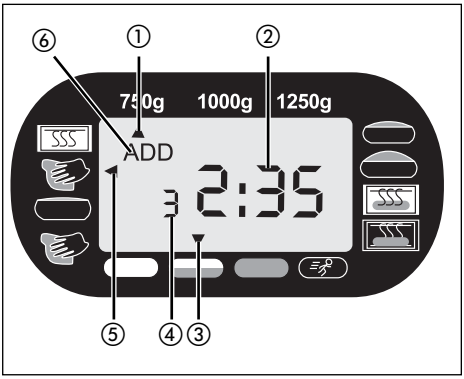
Właściwości

Automat do pieczenia chleba pozwala na pieczenie chleba wg naszego smaku.

- Możesz wybierać spośród 12 różnych programów do pieczenia chleba.
- Możesz przygotować gotowe masy do pieczenia.
- Możesz wymieszać ciasto na kluski lub na chleb i zrobić marmoladę.
- Za pomocą programu „Bezglutenowe” udadzą Ci się bezglutenowe wypieki i przepisy z zastosowaniem mąki bezglutenowej, np. mąki kukurydzianej, mąki pszennej i mączki ziemniaczanej.

Panel obsługi





Ⓐ Wyświetlacz

Wyświetla

① wybór ciężaru (750 g, 1000 g, 1250 g)

② czas w godzinach pozostały do zakończenia pieczenia i zaprogramowany czas pracy

③ wybrany stopień wypieczenia chleba (jasno, średnio, ciemno, szybko)

④ wybrany numer programu

⑤ przebieg programu

⑥ dodawanie składników („ADD”)

Ⓑ Start / Stop

Służy do włączenia i zakończenia pracy lub do skasowania nastawienia programatora czasu.
Aby przerwać pracę, naciśnij krótko przycisk Start/Stop Ⓑ, aż rozlegnie się sygnał i zacznie migać wskazanie czasu na wyświetlaczu Ⓐ. Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku Start/Stop Ⓑ możesz wznowić pracę urządzenia w przeciągu 10 minut. W razie zapomnienia wznowienia przebiegu programu, po upływie 10 minut uruchomi się on automatycznie.
Aby całkowicie zakończyć pieczenie i usunąć ustawienia, naciśnij i przytrzymaj prze 3 sekundy przycisk Start/Stop Ⓑ, aż do usłyszenia długiego sygnału dźwiękowego.

ⓘ Wskazówka:

Nie naciskaj przycisku Start/Stop Ⓑ, jeśli chcesz jedynie sprawdzić stan chleba. Przez okienko można obserwować przebieg pieczenia.

⚠ Uwaga!

Przy naciskaniu wszystkich przycisków musi się rozlegać dźwięk, chyba że urządzenie pracuje.

Ⓒ Stopień wypieczenia chleba (lub tryb szybki)

Wybór stopnia wypieczenia chleba lub przejść do trybu szybkiego (Jasny/Średni/Ciemny/Szybki). Naciskaj przycisk Stopień wypieczenia chleba Ⓒ tak długo, aż nad wybranym stopniem wypieczenia chleba pojawi się strzałka. W programach 1 - 4 możesz kilkakrotnie naciskając przycisk Stopień wypieczenia chleba Ⓒ włączyć tryb szybki, w celu skrócenia czasu pieczenia. Naciskaj przycisk Stopień wypieczenia chleba Ⓒ tyle razy, aż nad wskazaniem „Szybko" pojawi się strzałka. W programach 6, 7 i 11 nie możesz wybierać stopnia wypieczenia chleba.

Ⓓ Programator czasowy ▼ ▲

Pieczenie z opóźnieniem czasowym.

ⓘ Wskazówka:

W programie 11 nie można ustawić pieczenia z opóźnieniem.

Ⓔ Lampka kontrolna stanu

Zapalona lampka kontrolna stanu Ⓔ sygnalizuje, że program aktualnie jest uruchomiony. Jeśli korzystamy z programu z opóźnieniem czasowym, lampka kontrolna stanu Ⓔ zapali się dopiero po uruchomieniu programu, a nie po uruchomieniu licznika czasu.

Ⓕ Waga chleba

Wybór ciężaru chleba (750 g / 1000 g / 1250 g). Naciskaj przycisk tyle razy, aż pod wskazaniem żądanej wagi pojawi się strzałka. Wskazania wagi (750 g / 1000 g / 1250 g) odnoszą się do ilości dodanych składników do formy ❼.

ⓘ Wskazówka:

Ustawieniem domyślnym przy włączeniu urządzenia jest 1250 g. W programach 6, 7, 11 i 12 nie można ustawiać wagi chleba.

Ⓖ Wybór programu (menu)

Wybór żądanego programu pieczenia (1-12). Na wyświetlaczu Ⓐ pojawia się numer programu i odpowiedni czas pieczenia.

Funkcja pamięci

W przypadku braku prądu elektrycznego przez okres około 10 minut, program po włączeniu jest kontynuowany od tego danego miejsca, w którym znajdował się przed przerwą w dostawie prądu. Nie dotyczy to jednak usuwania / kończenia pieczenia ani naciśnięcia przycisku Start/Stop Ⓑ gdy włączy się długi sygnał dźwiękowy.

Okienko ❶

Przez okienko ❶ możesz kontrolować przebieg pieczenia.

Programy

Za pomocą przycisku Wybór programu Ⓖ wybierz odpowiedni program. Odpowiedni numer programu pojawia się na wyświetlaczu Ⓐ. Czasy pieczenia zależą od wybranych kombinacji programów. Patrz rozdział „Przebieg programu".

Program 1: Normalne

Do białego i pszenno-razowego chleba, które powstaje głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb posiada kompaktową konsystencję. Spieczenie chleba nastawić za pomocą przycisku Stopień wypieczenia chleba Ⓒ.

Program 2: Kruche

Do lekkiego chleba z delikatnej mąki. Chleb jest z reguły pulchny i ma chrupiącą skórkę.

Program 3: Razowe

Do chleba z mąki grubo zmielonej, np. z razowej mąki pszennej, z mąki żytniej. Chleb będzie bardziej zwarty i cięższy.

Program 4: Słodkie:
Do chleba z dodatkami soków owocowych, wiórek kokosowych, rodzynek, suszonych owoców, czekolady lub z dodatkiem cukru. Przedłużenie czasu rośnięcia powoduje, że chleb staje się lżejszy i bardziej napowietrzony.

Program 5: Express
Przy wyrabianiu ciasta, pozostawić do wyrośnięcia, a pieczenie będzie trwało krócej.
Do tego programu nadają się wyłącznie przepisy, które nie zawierają ciężkich składników ani gatunków mąki. Należy pamiętać, że chleb w tym programie będzie gęściejszy i nie aż tak smaczny.

Program 6: Ciasto Zagniatane
Służy do przygotowania ciasta drożdżowego na bułki, pizzę, lub chałki. Właściwe pieczenie w tym programie odpada.

Program 7: Makaron
Służy do przygotowania ciasta na kluski. Właściwe pieczenie w tym programie odpada.

Program 8: Chleb maślany
Do chlebów wytwarzanych z maślanki lub jogurtu.

Program 9: Bezglutenowe
Do chlebów z mąki bezglutenowej i mieszanej do pieczenia. Mąki bezglutenowe wymagają więcej czasu do wchłonięcia cieczy i posiadają inne właściwości porotwórcze.

Program 10: Ciasto
W tym programie składniki są wyrabiane, ciasto pozostawiane do wyrośnięcia i upieczone. W tym programie należy zastosować proszek o pieczenia.

Program 11: Konfitura
Do sporządzania konfitur, galaretki i potraw z owoców.

Program 12: Pieczenie
Służy do wypieku chlebów, które są zbyt blade lub nie całkiem przypieczone. Wszystkie operacje mieszania w tym programie odpadają. Chleb pozostaje ciepły przez jedną godzinę po zakończeniu pieczenia. Unika się przez to sytuacji, w której chleb będzie zbyt wilgotny.
Program 12 piecze chleb przez 60 minut.
Aby zakończyć te funkcje wcześniej, naciśnij przycisk Start/Stop **B**, aż włączy się długi sygnał dźwiękowy. Odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego w celu całkowitego wyłączenia.

ⓘ **Wskazówka:**
W programach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 i 9 w trakcie przebiegu programu słychać sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawia się „ADD" ⑥.
Natychmiast po usłyszeniu sygnału dodać pozostałe dodatki, jak owoce lub orzechy.
Dodatki pozostaną nie naruszone mieszadłami ❻.
Jeśli ustawisz czasomierz, możesz również dodawać wszystkie składniki do formy ❼ na początku programu. W tym przypadku owoce i orzechy należy przed dodaniem trochę posiekać.

Funkcja programatora czasu

Funkcja licznika czasu umożliwia pieczenie z opóźnieniem czasowym.
Za pomocą przycisku ze strzałką ▲ i ▼ **D** nastawić wymagany końcowy czas procesu pieczenia. Maksymalne opóźnienie czasu wynosi 15 godzin.

⚠ **Ostrzeżenie!** Jeśli chcesz upiec określony gatunek chleba z wykorzystaniem programatora czasu, najpierw spróbuj ciasto i zaobserwuj, czy proporcje składników są właściwie dobrane, ciasto nie jest za gęste ani za rzadkie lub jego ilość nie jest zbyt duża, mogąca spowodować wylanie się ciasta z formy. Niebezpieczeństwo pożaru!

Wybrać jeden program. Na wyświetlaczu Ⓐ pojawia się czas potrzebny do upieczenia chleba.
Za pomocą przycisku strzałek ▲ Ⓓ przesuń czas zakończenia programu. Przy pierwszym naciśnięciu czas zakończenia przesuwa się do następnej dziesiątki. Każde następne naciśnięcie przycisku strzałek ▲ Ⓓ przesuwa czas zakoń-czenia programu o 10 minut. Jeżeli przytrzymasz naciśnięty przycisk ze strzałką, proces przestawienia czasu przyśpieszysz. Na wyświetlaczu wyświetli się całkowity czas pieczenia i czasowe przesunięcie. Przy przekroczeniu możliwego czasowego przesunięcia można za pomocą przycisku ze strzałką ▼ Ⓓ skorygować czas.
Uruchom ustawianie licznika czasu naciskając przycisk Start/Stop Ⓑ.
Dwukropek na wyświetlaczu Ⓐ miga i rozpoczyna się odliczanie zaprogramowanego czasu pieczenia. Gdy tylko program się uruchomi, zapala się lampka kontrolna Ⓔ. Koniec pieczenia jest sygnalizowany dziesięcioma dźwiękami i pojawieniem się na wyświetlaczu Ⓐ 0:00.

Przykład:
Jest godzina 8.00 i chcesz mieć świeży chleb za 7 godzin i 30 minut, a więc o godzinie 15:30. Wybierz najpierw program 1 i naciskaj przyciski strzałek Ⓓ tak długo, aż na wyświetlaczu Ⓐ pojawi się 7:30, ponieważ czas do upieczenia chleba wynosi 7 godzin i 30 minut.

ⓘ **Wskazówka:**
W programie „Konfitura” funkcja programatora czasu nie jest dostępna.

ⓘ **Wskazówka:**
Nie używać funkcji programatora czasu, jeżeli do przygotowania używa się produktów szybkopsujących, jak np. jajka, mleko, śmietana czy ser.

Przed rozpoczęciem pieczenia

Aby uzyskać zadowalający efekt pieczenia należy uwzględnić następujące czynniki:

Surowce
ⓘ **Wskazówka:**
Wyjmij formę do pieczenia ❼ z obudowy, zanim włożysz do niej składniki. Jeśli składniki dostaną się do komory grzewczej, rozgrzana spirala może spowodować spalenie składników.

- Składniki dodawaj do formy ❼ zawsze w odpowiedniej kolejności.
- Wszystkie składniki muszą być podgrzane do temperatury pokojowej, aby umożliwić prawidłowe rośnięcie drożdży.
- Zwróć uwagę na dokładne odmierzenie ilości składników. Już niewielkie różnice od ilości wymienionych w przepisie mogą mieć wpływ na wynik pieczenia.

ⓘ **Wskazówka:**
W żadnym wypadku nie stosować większych ilości niż zostały wymienione. Zbyt duża ilość ciasta może wypłynąć z formy ❼ i przy kontakcie ze spiralami grzewczymi spalić się.

Pieczenie chleba

Przygotowanie
Przestrzegaj wskazówek bezpieczeństwa znajdujących się w niniejszej instrukcji.
Automat do pieczenia chleba postawić na równej i twardej podstawie.

1. Wyjmij formę do pieczenia ❼ z urządzenia.
2. Załóż łopatki ❻ na wałki napędowe w formie ❼. Uważaj przy tym, aby łopatki zostały prawidłowo założone.

3. Dodaj składniki z przepisu w odpowiedniej kolejności do formy ❼. Zaczynaj od składników płynnych, cukru, soli i mąki oraz drożdży na końcu.

ⓘ **Wskazówka:**
Zwrócić uwagę, aby drożdże nie doszły do kontaktu z solą lub płynem.

4. Załóż ponownie formę ❼. Sprawdzić dobre osadzenie.
5. Zamknij pokrywę urządzenia ❷.
6. Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilania. Włącza się dźwięk sygnału i na wyświetlaczu Ⓐ wyświetla się numer oraz czas trwania programu 1.
7. Wybierz program za pomocą przycisku Wybór programu Ⓖ. Każdy wybór jest potwierdzany sygnałem.
8. W razie konieczności przyciskiem Ⓕ wybierz rozmiar chleba.
9. Wybierz stopień wypieczenia chleba Ⓒ. Strzałka na wyświetlaczu Ⓐ pokazuje, czy ustawione jest jasne, średnie lub ciemne spieczenie ciasta. Możesz tu również wybrać ustawienie „Szybko” w celu skrócenia czasu, w którym wyrasta ciasto.

ⓘ **Wskazówka:**
W programie 6, 7 i 11 funkcja „Stopień wypie-czenia chleba” nie jest dostępna.
Funkcja „Szybko” jest dostępna tylko w programach 1-4.
W programach 6, 7, 11 i 12 nie można ustawiać wagi chleba.

10. Teraz możesz za pośrednictwem funkcji licznika czasu ustawić punkt zakończenia programu. Możesz zadać przesunięcie czasowe aż do 15 godzin.

ⓘ **Wskazówka:**
W programie 11 ta funkcja nie jest dostępna.

Uruchomienie programu
Uruchom teraz program za pomocą przycisku Start/Stop Ⓑ.

ⓘ **Wskazówka:** Programy 1, 2, 3, 4, 6, 8 i 9 rozpoczynają się z trwającą od 10 do 30 minut fazą rozgrzewania (oprócz trybu szybkiego, patrz tabela Przebieg programu). Mieszadła ❻ nie obracają się przy tym. Nie oznacza to błędu urządzenia.

Program automatycznie wykona różne czynności robocze.
Przebieg pieczenia możesz kontrolować przez okienko ❶. Czasami podczas pieczenia na szybce okienka ❶ może się gromadzić wilgoć. Pokrywa urządzenia ❷ w czasie wyrabiania ciasta może być otwarta.

ⓘ **Wskazówka:**
Nie otwieraj pokrywy urządzenia ❷ w trakcie pieczenia. Chleb mógłby spaść.

Zakończenie programu
Koniec pieczenia jest sygnalizowany dziesięcioma dźwiękami i pojawieniem się na wyświetlaczu Ⓐ 0:00.

Po zakończeniu programu urządzenie automatycznie przełączy się na tryb utrzymania w cieple, który trwa aż 60 minut.

ⓘ **Wskazówka:**
Nie dotyczy to programów 6, 7 i 11.

Przy czym w automacie krąży ciepłe powietrze. Funkcję podtrzymywania wysokiej temperatury możesz zakończyć wcześniej, naciskając i przytrzymując do usłyszenia sygnału akustycznego przycisk Start/Stop Ⓑ.

⚠ **Ostrzeżenie!**
Przed otwarciem pokrywy ❷ wyciągnij wtyczkę z gniazdka zasilania.
Jeśli nie korzystasz z urządzenia, wyłączaj je zawsze z prądu!

Wyjmowanie chleba
Przy wyjmowaniu formy do pieczenia ❼ chwytaj naczynie przez szmatkę lub rękawicę.
Przytrzymaj formę do pieczenia ❼ ukośnie nad rusztem i wstrząśnij lekko, aż chleb wypadnie z formy ❼.

Jeśli chleb nie chce się odczepić od mieszadeł ❻, wyjmij ostrożnie mieszadła ❻ dołączonym przyrządem do wyjmowania ❿.

ⓘ **Wskazówka:**
Nie stosować żadnych metalowych przedmiotów, które mogłyby spowodować zadrapania warstwy uniemożliwiającej przylepianie.
Zaraz po wyjęciu chleba wymyj formę ❼ ciepłą wodą. Unikniesz w ten sposób przywarcia łopatek ❻ do wałka napędowego.

ⓘ **Wskazówka:**
Jeśli wyciągniesz mieszadła ❻ po ostatnim czasie wyrabiania ciasta, chleb nie przełamie się przy wyciąganiu go z formy ❼.

- Naciśnij krótko przycisk Start/Stop Ⓑ, aby przerwać program na samym początku fazy pieczenia lub wyciągnij wtyczkę z gniazdka. W ciągu kolejnych 10 minut musisz podłączyć wtyczkę do zasilania, aby pieczenie mogło się wznowić.
- Otwórz pokrywę ❷ i wyciągnij formę do pieczenia ❼. Rękoma posypanymi mąką możesz wyjąć ciasto i zdjąć łopatki ❻.
- Włóż ciasto ponownie do formy do pieczenia ❼. Umieść formę ❼ ponownie w urządzeniu i zamknij pokrywę ❷.
- Ewentualnie włóż wtyczkę do gniazdka. Trwa kontynuacja programu pieczenia.

Odczekaj 15-30 minut do ostygnięcia chleba.
Przed rozkrojeniem chleba zawsze upewnij się, że w środku nie ma łopatki ❻.

Komunikaty błędów

- Gdy wyświetlacz Ⓐ pokazuje „HHH”, po uruchomieniu programu, temperatura automatu do pieczenia ciasta jest jeszcze za wysoka. Zatrzymaj program i wyciągnij wtyczkę z gniaz-dka. Otwórz pokrywę ❷ i odczekaj 20 minut, aż urządzenie ostygnie i dopiero wtedy przystąp do jego dalszego użytkowania.
- Jeśli nie można uruchomić żadnego nowego programu po tym, jak automat zakończył wykonywany program, urządzenie jest jeszcze za gorące. W takiej sytuacji wskazanie strzałki przeskakuje na ustawienie podstawowe (program 1). Otwórz pokrywę ❷ i odczekaj 20 minut, aż urządzenie ostygnie i dopiero wtedy przystąp do jego dalszego użytkowania.

⚠ **Ostrzeżenie!**
Nie próbować uruchamiać urządzenia zanim nie wystygnie. Działa to tylko w programie 12.

- Jeśli na wyświetlaczu widać „EE0”, „EE1” lub „LLL” przy uruchomionym programie, wyłącz i ponownie włącz urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka i ponownie ją wkładając. Jeśli wskazanie błędu nie zniknie, zwróć się do punktu serwisowego.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ **Ostrzeżenie!**

Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka i odczekaj do ostygnięcia urządzenia.
Chroń urządzenie przed wilgocią, ponieważ może ona spowodować zwarcie.

Przestrzegaj w tym celu wskazówek bezpieczeństwa.

⚠ **Uwaga!**

Urządzenie, ewentualnie jego akcesoria nie nadają się do zmywania w zmywarkach.

Obudowa, pokrywa, komora pieczenia

Usunąć resztki z przestrzeni pieczenia za pomocą wilgotnej ściereczki lub lekko wilgotnej, miękkiej gąbki. Wytrzeć obudowę i pokrywę także wilgotną ściereczką lub gąbką.

- Przestrzeń wewnętrzną dobrze wysuszyć. Aby ułatwić czyszczenie, możesz odłączyć pokrywę ❷ od obudowy:
- Otwórz pokrywę ❷, aż krzywki zawiasów przejdą przez otwory prowadnic zawiasów.
- Wyciągnij pokrywę ❷ z prowadnic zawiasów.
- Aby zamontować ponownie pokrywę ❷, wprowadź krzywki zawiasów w otwory prowadnic zawiasów.

Formy do pieczenia ciasta i łopatki do wyrabiania ciasta

Powierzchnie form do pieczenia ❼ i łopatki ❻ są pokryte warstwą nieprzywierającą. Do czyszczenia nie stosować żadnych agresywnych środków czyszczących oraz środków i przedmiotów ściernych, które mogą spowodować zadrapania powierzchni.
W wyniku wilgotności i pary po określonym czasie może zmienić się wygląd powierzchni. To nie oznacza żadnego pogorszenia działania lub jakości.

Przed rozpoczęciem czyszczenia wyjmij formy ❼ i łopatki ❻ z komory do pieczenia. Wytrzyj powierzchnię zewnętrzną form ❼ wilgotną szmatką.

⚠ **Uwaga!**

Formy do pieczenia ❼ nie zanurzaj nigdy pod wodę ani żadną inną ciecz.
Wnętrze formy do pieczenia ❼ wyczyść gorącą wodą ze płynem do mycia.
Jeśli do mieszadeł ❻ przywarły resztki lub ciężko się odłączają, nalej do form ❼ gorącej wody i pozostaw na 30 minut.
W wypadku zatkania uchwytu do zakładania łopatek ❻, możesz go delikatnie przeczyścić zapałką.
Do czyszczenia form do pieczenia nie stosować chemicznych środków czyszczących lub rozpuszczalników.

Utylizacja

Urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi. Niniejszy produkt podlega działaniom, przewidziamyn w przepisach dyrektywy europejskiej 2002/96/EC.

Urządzenie należy usuwać w akredytowanych zakładach utylizacji odpadów lub komunalnych zakładach utylizacji odpadów.
Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji należy skontaktować się z najbliższym zakładem utylizacji odpadów.

Materiał opakowaniowy należy przekazywać do utylizacji zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzeniezostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.
Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje szkód powstałych podczas transportu, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo łamliwych/podatnych na uszkodzenia mechaniczne, np. wyłączników, akumulatorów. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań profesjonalnych.
Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.
Okres gwarancji nie ulega wydłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Szkody i wady zauważone już w chwili zakupu należy zgłosić od razu po rozpakowaniu, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Po upływie okresu gwarancyjnego wszystkie naprawy będą wykonywane płatnie.

(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl
IAN 73485

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Przebieg programu

Program	1. Normalne						2. Kruche					
Stopień spieczenia:	jasny średni ciemny			Szybki			jasny średni ciemny			Szybki		
Wielkość:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Czas (godziny)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Nagrzewanie (min)	15	15	20	bd	bd	bd	10	10	15	bd	bd	bd
Mieszanie 1 (min):	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Rośnięcie 1 (min):	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Mieszanie 2 (min):	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Rośnięcie 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Rośnięcie 3 (min):	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pieczenie (min):	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Utrzymanie ciepła (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodać składniki (pozostało godzin)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Nastawienie czasu	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A oznacza, że automat przez 3 minuty wyrabia ciasto i jednocześnie włącza się sygnał dźwiękowy nakazujący dodanie składników i na wyświetlaczu pojawia się „ADD” ⑥.

Program	3. Razowe						4. Słodkie					
Stopień spieczenia:	jasny średni ciemny			Szybki			jasny średni ciemny			Szybki		
Wielkość:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Czas (godziny)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Nagrzewanie (min)	15	15	20	bd	bd	bd	10	10	15	bd	bd	bd
Mieszanie 1 (min):	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Rośnięcie 1 (min):	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Mieszanie 2 (min):	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Rośnięcie 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Rośnięcie 3 (min):	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pieczenie (min):	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Utrzymanie ciepła (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodać składniki (pozostało godzin)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Nastawienie czasu	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A oznacza, że automat przez 4 minuty wyrabia ciasto i jednocześnie włącza się sygnał dźwiękowy nakazujący dodanie składników i na wyświetlaczu pojawia się „ADD" ⑥.

Program	5. Express			6. Ciasto Zagniata-ne	7. Makaron	8. Chleb maślany			9. Bezglutenowe		
Stopień spieczenia:	jasny średni ciemny			bd	bd	jasny średni ciemny			jasny średni ciemny		
Wielkość:	750 g	1000 g	1250 g	bd	bd	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Czas (godziny)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Nagrzewanie (min)	bd	bd	bd	10	bd	25	25	30	15	15	20
Mieszanie 1 (min):	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Rośnięcie 1 (min):	bd	bd	bd	10	bd	20	20	20	20	20	20
Mieszanie 2 (min):	bd 2A 5	bd 2A 5	bd 2A 5	bd 3A 5	bd bd bd	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Rośnięcie 2 (min)	bd	bd	bd	25	bd	45	45	45	50	50	50
Rośnięcie 3 (min):	20	20	20	45	bd	30	30	30	50	50	50
Pieczenie (min):	40	43	45	bd	bd	52	56	60	60	65	70
Utrzymanie ciepła (min)	60	60	60	bd	bd	60	60	60	60	60	60
Dodać składniki (pozostało godzin)	1:05	1:08	1:10	1:15	bd	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Nastawienie czasu	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A oznacza, że automat przez 5 minut wyrabia ciasto i jednocześnie włącza się sygnał dźwiękowy nakazujący dodanie składników i na wyświetlaczu pojawia się „ADD" ⑥.

Program	10. Ciasto			11. Konfitura	12. Pieczenie
Stopień spieczenia:	jasny średni ciemny			bd	jasny średni ciemny
Wielkość:	750 g	1000 g	1250 g	bd	bd
Czas (godziny)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Nagrzewanie (min)	bd	bd	bd	bd	bd
Mieszanie 1 (min):	15	15	15	bd	bd
Rośnięcie 1 (min):	bd	bd	bd	15 nagrzewanie + zagniatanie	bd
Mieszanie 2 (min):	bd bd bd	bd bd bd	bd bd bd	bd bd bd	bd bd bd
Rośnięcie 2 (min)	bd	bd	bd	bd	bd
Rośnięcie 3 (min):	bd	bd	bd	45 nagrzewanie + zagniatanie	bd
Pieczenie (min):	60	65	70	20 rośnięcie	60
	15 rośnięcie	15 rośnięcie	15 rośnięcie		
Utrzymanie ciepła (min)	60	60	60	bd	60
Dodać składniki (pozostało godzin)	bd	bd	bd	bd	bd
Nastawienie czasu	15h	15h	15h	bd	15h

Usuwanie usterek w urządzeniu do pieczenia chleba

Co uczynić, kiedy łopatka ❻ po pieczeniu zostanie w formie ❼?	Nalej do formy ❼ gorącą wodę i obracaj łopatkę ❻, aby usunąć zaschnięte pozostałości.
Co się stanie, jeżeli gotowy chleb zostanie w automacie do pieczenia?	Funkcja "Utrzymywanie ciepła" zabezpiecza, że chleb jest utrzymywany ciepły przez okres około 1 godziny i chroniony przed wilgotnością. Jeśli chleb pozostaje w domu dłużej niż 1 godzina, może stać się wilgotny.
Czy forma do pieczenia ❼ i łopatki ❻ nadają się do mycia w zmywarce do naczyń?	Nie. Formę do pieczenia ❼ i łopatki ❻ myj ręcznie.
Dlaczego ciasto się nie miesza, chociaż silnik pracuje?	Sprawdź, czy łopatki ❻ i forma do pieczenia ❼ są poprawnie zablokowane.
Co zrobić, kiedy łopatka ❻ zostanie w chlebie?	Wyjmij łopatkę ❻ za pomocą przyrządu do wyjmowania ❿.
Co się stanie w razie braku prądu podczas pracy programu?	W razie braku prądu elektrycznego przez okres maksimum 10 minut, automat do pieczenia chleba zapewni zakończenie programu, który biegł wcześniej.
Jak długo trwa pieczenie chleba?	Patrz dokładne czasy tabeli “Przebieg programu”.
Jaką wielkość chleba możemy upiec?	Możesz piec chleby o wadze 750 g - 1000 g - 1250 g.
Dlaczego podczas pieczenia z użyciem świeżego mleka nie można zastosować funkcji programatora czasu?	Świeże surowce jakimi są mleko lub jajka psują się jeżeli pozostają długo w urządzeniu.
Co się dzieje, jeśli po naciśnięciu przycisku Start/Stop Ⓑ automat do pieczenia ciasta nie pracuje?	Niektóre etapy pracy, jak np. „Podgrzewanie” lub „Czekanie” są trudne do rozpoznania. Na podstawie tabeli „Przebieg programu” sprawdź, jaki etap pracy aktualnie trwa. Sprawdź, czy jest zapalona lampka kontrolna Ⓔ, sygnalizująca pracę urządzenia. Sprawdź, czy prawidłowo nacisnąłeś przycisk Start/Stop Ⓑ. Sprawdź, czy wtyczka jest podłączona do gniazdka sieciowego.
Automat sieka dodane rodzynki.	Aby zapobiec posiekaniu dodatków, jakimi są owoce i orzechy należy dodać je do ciasta aż po zabrzmieniu sygnału.

Karta zamówienia SBB 850 EDS A1

Zamawiana ilość (maks. 3 zestawy w zamówieniu)	Nazwa towaru	Cena jednostkowa	Wartość
	1 forma do pieczenia z 2 hakami do zagniatania ciasta	40,- PLN	PLN
	4 haki do zagniatania ciasta	40,- PLN	PLN

Sposób zapłaty

☐ Przelew

\+ koszty związane z opłatą pocztową, obsługą, opakowaniem i wysłaniem. **30,- PLN**

= **PLN**

(miejsce, data) **(Podpis)**

Karta zamówienia - W celu złożenia zamówienia należy:

1. W polu „Nadawca/Zamawiający" proszę wpisać czytelnie drukowanymi literami swoje imię i nazwisko, adres i numer telefonu (w wypadku ewentualnych pytań).

A: Należną do zapłaty kwotę prosimy przelać na poniższe konto

Kompernass Handels GmbH
KONTO: 36114011240000590893001001
BRE Bank SA
61-888 Poznań

W tytule przelewu prosimy podać nazwę artykułu oraz imię i nazwisko z adresem zamieszkania.
Następnie uzupełnioną kartę zamówienia prosimy wysłać w kopercie pocztą na nasz adres.

Nasz adres pocztowy:

Kompernass Handels GmbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Niemcy

Ważne:
- Prosimy dokładnie znakować korespondencję
- Prosimy o podawanie na kopercie imienia i nazwiska nadawcy.

Nadawca/Zamawiający

(wypełnić literami drukowanymi):

Imię, Nazwisko

Ulica

Kod/Miejscowość

Telefon

Kazalo vsebine Stran

Uvod	42
Predvidena uporaba	42
Vsebina kompleta	42
Upravljalni elementi	42
Tehnični podatki	42
Varnostni napotki	42
Pred prvo uporabo	44
Lastnosti	45
Upravljalno polje	45
Programi	46
Funkcija časovnika	47
Pred začetkom peke	48
Peka kruha	48
Sporočila napak	50
Čiščenje in nega	50
Odstranitev	51
Garancijski list	51
Proizvajalec	51
Potek programa	52
Odpravljanje napak avtomata za peko kruha	56

Pred prvo uporabo ta navodila skrbno preberite in jih shranite za poznejšo uporabo. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi navodila za uporabo.

Avtomat za peko kruha

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Ta navodila za uporabo so sestavni del vašega izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za njegovo varnost, uporabo in odstranitev. Preden izdelek začnete uporabljati, si preberite vse napotke za njegovo varno uporabo. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Avtomat za peko kruha uporabljajte le za peko kruha in za izdelavo marmelade/džema v domačem gospodinjstvu.
Avtomata ne uporabljajte za sušenje živil ali predmetov. Avtomata za peko kruha ne uporabljajte na prostem.
Uporabljajte samo pribor, ki ga priporoča proizvajalec. Nepriporočen pribor napravo lahko poškoduje.
Ta naprava je namenjena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih.
Naprave ne uporabljajte v komercialne namene!

Vsebina kompleta

Avtomat za peko kruha
Pekač
2 nastavka za gnetenje
Merilna posoda
Merilna žlica
Navodila za uporabo
Kratke informacije
Knjižica z recepti

Upravljalni elementi

Slika A:

❶ Okence
❷ Pokrov naprave
❸ Prezračevalne reže
❹ Omrežni kabel
❺ Upravljalno polje

Slika B:

❻ 2 nastavka za gnetenje
❼ Pekač za do 1250 g teže kruha
❽ Merilna posoda
❾ Merilna žlica
❿ Odstranjevalnik nastavka za gnetenje

Tehnični podatki

Model:	Avtomat za peko kruha SBB 850 EDS A1
Nazivna napetost:	220–240 V ~ / 50 Hz
Moč:	850 W

⚠ Varnostni napotki

- Preden avtomat začnete uporabljati, najprej v celoti preberite ta navodila za uporabo!
- Nevarnost zadušitve! Otroci se ob nepravilnem rokovanju z embalažnim materialom lahko zadušijo. Zato ga takoj po razpakiranju odstranite ali pa ga shranite izven dosega otrok.
- Avtomat za peko kruha po razpakiranju preverite glede poškodb pri transportu. Po potrebi se obrnite na svojega dobavitelja.
- Avtomat postavite na suho, ravno in vročinsko odporno površino.

- Avtomata ne postavljajte v bližino gorljivih materialov, eksplozivnih in/ali gorljivih plinov. Do drugih predmetov morate ohraniti minimalno razdaljo 10 cm. ę
- Pazite na to, da ne pokrijete prezračevalnih rež na avtomatu. Nevarnost pregretja!
- Pred priključitvijo preverite, ali se vrsta toka in omrežna napetost ujemata z navedbami na tipski tablici.
- Omrežnega kabla ne speljite preko ostrih robov ali v bližini vročih površin ter predmetov. Izolacija kabla bi se lahko poškodovala.
- Avtomata med delovanjem nikoli ne pustite nenadzorovanega!
- Za preprečevanje nevarnosti spotaknitve ali nezgode je avtomat opremljen s kratkim omrežnim kablom.
- Avtomat uporabljajte samo v notranjosti zgradb.
- Avtomata nikoli ne postavljajte na ali poleg plinskega ali električnega štedilnika ali vroče pečice ter drugih virov vročine. Nevarnost pregretja!
- Avtomata nikoli ne prekrivajte z brisačo ali drugimi materiali. Vročina in para morata nekje izstopati. Če avtomat prekrijete z gorljivim materialom ali pride v stik z njim, npr. z zavesami, lahko pride do požara.
- Če uporabljate podaljšek kabla, mora maksimalno dopustna moč kabla odgovarjati moči avtomata za peko kruha.
- Podaljšek kabla položite tako, da se nihče ne more spotakniti čezenj ali nehote potegniti zanj.
- Pred vsako uporabo preverite omrežni kabel in vtič. Če je omrežni kabel tega avtomata poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno kvalifi-cirana oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Uporaba pribora, ki ga ni priporočil proizvajalec, lahko privede do poškodb. Avtomat uporabljajte samo za njegov predvideni namen. Drugače garancijska pravica neha veljati.
- Program peke zaženite samo z vstavljenim pekačem. Drugače lahko pride do nepopravljivih poškodb na avtomatu.
- Če so v bližini otroci, avtomat prosimo dobro nadzorujte! Ko avtomata ne uporabljate ter pred čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice. Pred odstranjevanjem posameznih delov avtomat pustite, da se ohladi.
- Ta naprava ni namenjena temu, da jo uporabljajo osebe (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, razen pod nadzorom osebe, ki je zanje odgovorna ali jim je dala navodila
  v zvezi z uporabo naprave. Otroke je treba nadzorovati, da preprečite igro z napravo.
- Ta avtomat ustreza predpisanim varnostnim določilom. Preverjanje, popravila in tehnično vzdrževanje sme izvajati samo kvalificiran specializiran trgovec. Drugače garancijska pravica neha veljati.
- Na avtomat ne postavljajte nobenih predmetov in ga ne pokrivajte. Nevarnost požara!
- Previdno! Avtomat za peko kruha se precej segreje. Avtomat prijemajte šele, ko se je ohladil, ali pa uporabljajte krpo za prijemanje loncev.
- Avtomat pustite, da se ohladi, in omrežni vtič potegnite iz vtičnice, preden dele pribora vzamete ven ali jih vstavite.
- Avtomata za peko kruha ne premikajte, če se v pekaču nahaja vroča ali tekoča vsebina, npr. marmelada. Obstaja nevarnost opeklin!
- Med uporabo ne smete priti v stik z vrtečima se nastavkoma za gnetenje. Obstaja nevarnost poškodb!

- Vtiča ne vlecite iz vtičnice za omrežni kabel.
- Kadar avtomata ne uporabljate ter pred vsakim čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
- Avtomata za peko kruha ne uporabljajte, da bi v njemu hranili jedi ali pripomočke.
- V avtomat za peko kruha nikoli ne polagajte aluminijeve folije ali drugih kovinskih predmetov. To bi lahko privedlo do kratkega stika. Obstaja nevarnost požara!
- Avtomata za peko kruha ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Avtomata ne čistite z ostrimi gobicami za pomivanje.
  Če se delci gobice odlomijo in pridejo v stik z električnimi deli, obstaja nevarnost električnega udara.
- Za rokovanje z avtomatom ne uporabljajte eksterne časovne stikalne ure ali ločenega daljinskega sistema.
- Avtomata nikoli ne uporabljajte s praznim pekačem ali brez njega. To bi privedlo do nepopravljive škode na napravi.
- Med obratovanjem pokrov zmeraj zaprite.
- Med obratovanjem pekača nikoli ne odstranjujte.
- Pri peki nikoli ne uporabite več kot 700 g moke, ki ji nikoli ne dodajte več kot 1 1/4 zavitka suhega kvasa. Testo bi lahko steklo čez rob in povzročilo požar!
- Med obratovanjem se lahko površina zunanje površine in vrat zelo segreje. Nevarnost opeklin!

Pozor! Vroča površina!
Deli naprave se med uporabo zelo segrejejo! Nevarnost opeklin!

Pred prvo uporabo

Odstranitev embalažnega materiala

Avtomat vzemite iz embalaže in odstranite embalažni material v skladu s predpisi v vašem kraju bivanja.

Prvo čiščenje

Pekač ❼, nastavka za gnetenje ❻ in zunanjo površino avtomata za peko kruha pred zagonom obrišite s čisto, vlažno krpo. Ne uporabljajte ostrih gobic za pomivanje ali abrazivnih čistil. Odstranite zaščitno folijo na upravljalni plošči ❺.

Segrevanje

ⓘ Prosimo, upoštevajte naslednji napotek za prvo uporabo:

Prazen pekač ❼ v avtomat vstavite izključno pri prvem segrevanju. Zaprite pokrov naprave ❷. Izberite program 12, kot je opisano v poglavju „PROGRAMI“, in pritisnite tipko Start/Stop ❽, da aparat segrejete za 5 minut. Po 5 minutah pritiskajte tipko Start/Stop ❽ tako dolgo, dokler ne zadoni signalni ton, tako se program zaključi.
Ker so grelni elementi rahlo namaščeni, lahko pri prvi uporabi pride do rahlega zadaha. Ta je neškodljiv in čez kratek čas izgine. Poskrbite za zadostno prezračitev, na primer tako, da odprete okno.
Avtomat pustite, da se v celoti ohladi in pekač ❼, nastavka za gnetenje ❻ in zunanjo površino avtomata za peko kruha še enkrat obrišite s čisto, vlažno krpo.

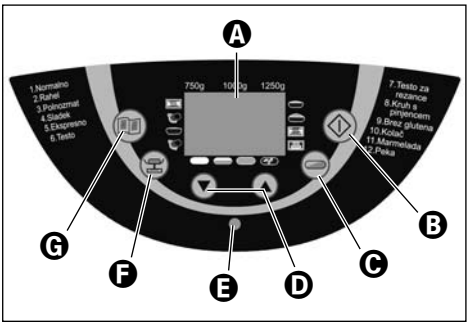
⚠ **Nevarnost požara!** Avtomata za peko kruha ne puščajte, da se segreva s praznim za dlje kot 5 minut pekačem ❼. Obstaja nevarnost pregretja.

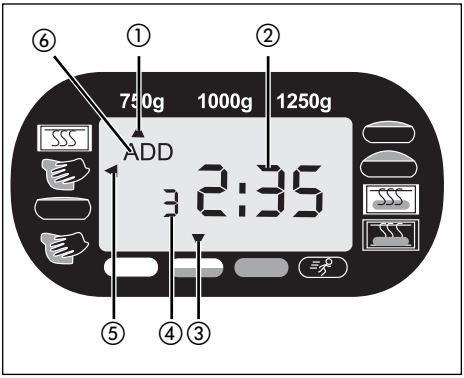
Lastnosti

Z avtomatom za peko kruha lahko spečete kruh po svojem okusu.

- Izbirate lahko med 12 različnimi programi.
- Uporabite lahko gotove mešanice za peko.
- Zgnetete lahko testo za rezance ali žemljice ali pa naredite marmelado.
- S programom „Brez glutena" lahko pečete z brezglutenskimi mešanicami za peko in po receptih z brezglutensko moko, kot npr. koruzno, ajdovo ali krompirjevo moko.

Upravljalno polje





Ⓐ Prikazovalnik

Prikaz za

① izbiro teže (750 g, 1000 g, 1250 g)

② preostali čas obratovanja v urah in programirano predizbiro časa

③ izbrano stopnjo zapečenosti (rahlo, srednje, temno, hitro)

④ izbrano številko programa

⑤ potek programa

⑥ dodajanje sestavin („ADD")

Ⓑ Start / Stop

Za zagon in zaključitev obratovanja ali za izbris programiranja časovnika.

Za zaustavitev peke kratko pritisnite tipko Start/Stop Ⓑ, dokler ne zadoni signalni ton in čas na prikazovalniku Ⓐ začne utripati. S ponovno pritisnitvijo tipke Start/Stop Ⓑ se obratovanje lahko nadaljuje v 10 minutah. Če program pozabite ponovno aktivirati, se bo samodejno nadaljeval čez 10 minut.

Za dokončno zaustavitev peke ali za izbris nastavitev za 3 sekunde pritiskajte tipko Start/Stop Ⓑ, dokler ne zadoni daljši signalni ton.

ⓘ Napotek:

Tipke Start/Stop Ⓑ ne pritiskajte, če želite le preveriti stanje kruha. Postopek peke opazujte skozi okence.

⚠ Pozor!

Ob pritisku na vse tipke mora zadoneti signalni ton, razen, če avtomat obratuje.

Ⓒ Stopnja zapečenosti (ali hitri način)

Izbira stopnje zapečenosti ali prehod v hitri način (rahlo/srednje/temno/hitro). Večkrat pritisnite tipko za stopnjo zapečenosti Ⓒ, da se nad želeno stopnjo zapečenosti pojavi puščica. Za programe 1–4 lahko z večkratnim pritiskom na tipko za stopnjo zapečenosti Ⓒ aktivirate hitri način, da skrajšate postopek peke. Tolikokrat pritisnite tipko za stopnjo zapečenosti Ⓒ, da se nad „Hitro" pojavi puščica. Pri programih 6, 7 in 11 se stopnje zapečenosti ne da izbirati.

Ⓓ Časovnik ▼ ▲

Časovno zakasnjena peka.

ⓘ Napotek:

Pri programu 11 ne morete nastaviti časovne zakasnitve za peko.

Ⓔ Lučka indikatorja delovanja

Lučka indikatorja delovanja Ⓔ sveti in tako prikazuje, da se ravnokar izvaja program. Če nek program želite zagnati s časovno zakasnitvijo s časovnikom, lučka indikatorja delovanja Ⓔ sveti šele, ko se program zažene in ne, ko se aktivira časovnik.

Ⓕ Teža kruha

Izbira teže kruha (750 g / 1000 g / 1250 g). Večkrat pritisnite to tipko, dokler se nad želeno težo ne pojavi puščica. Navedbe teže (750 g / 1000 g / 1250 g) se nanašajo na količine sestavin, ki jih date v pekač ❼.

ⓘ Napotek:

Predhodna nastavitev pri vklopu avtomata je 1250 g. Pri programih 6, 7, 11 in 12 teže kruha ne morete nastaviti.

Ⓖ Izbira programa (meni)

Priklic želenega programa peke (1–12). Na prikazovalniku Ⓐ se pojavi številka programa in ustrezen čas peke.

Funkcija spomina Memory

V primeru izpada elektrike, ki traja do 10 minut, se bo program po ponovnem vklopu nadaljeval na istem mestu. To pa ne velja pri brisanju/zaključitvi postopka peke ali pri sprožitvi tipke Start/Stop Ⓑ, dokler ne zadoni daljši signalni ton.

Okence ❶

Skozi okence ❶ lahko opazujete postopek peke.

Programi

S tipko za izbiro programa Ⓖ izberite želeni program. Na prikazovalniku Ⓐ se pojavi ustrezna številka programa. Čas peke je vsakokrat odvisen od izbrane kombinacije programov. Glejte poglavje „Potek programa".

Program 1: Normalno

Za bel in mešan kruh, pretežno iz pšenične ali ržene moke. Kruh ima trdno in gosto konsistenco. Zapečenost kruha nastavite s tipko za stopnjo zapečenosti Ⓒ.

Program 2: Rahel

Za rahel kruh iz dobro zmlete moke. Kruh je praviloma rahel in ima hrustljavo skorjo.

Program 3: Polnozrnat

Za kruh iz bolj krepkih vrst moke, npr. pšenična polnozrnata moka in ržena moka. Kruh postane bolj kompakten in težji.

Program 4: Sladek

Za vrste kruha z dodatkom sadnih sokov, kokosove moke, rozin, suhega sadja, čokolade ali dodatnega sladkorja. Zaradi daljše faze vzhajanja kruh postane lažji in zračnejši.

Program 5: Ekspresno

Potrebno je manj časa, da avtomat testo zgnete, da testo vzhaja in se kruh speče. Za ta program so primerni le recepti, ki ne obsegajo težkih sestavin ali krepkejših vrst moke. Upoštevajte, da zna biti kruh pri tem programu manj zračen in ne tako zelo okusen, kot pri drugih.

Program 6: Testo (gnetenje)
Za izdelavo kvašenega testa za žemlje, pico ali pletenice. Postopek peke pri tem programu odpade.

Program 7: Testo za rezance
Za pripravo testa za rezance. Postopek peke pri tem programu odpade.

Program 8: Kruh s pinjencem
Za vrste kruha iz pinjenca ali jogurta.

Program 9: Brez glutena
Za kruh iz brezglutenskih vrst moke in mešanic za peko. Brezglutenske vrste moke potrebujejo več časa za vpijanje tekočine in imajo drugačne lastnosti vzhajanja.

Program 10: Kolač
Pri tem programu se sestavine zgnetejo, pustijo vzhajati in se spečejo. Pri tem programu uporabite pecilni prašek.

Program 11: Marmelada
Za izdelavo marmelad, džemov, želejev in sadnih namazov.

Program 12: Peka
Za dodatno peko kruha, ki je premalo pečen ali ni spečen do konca ter za gotovo testo. Pri tem programu odpadejo vsi postopki gnetenja ali mirovanja. Kruh se ohrani topel do eno uro po koncu postopka peke. Tako se prepreči, da bi kruh postal preveč vlažen.
Program 12 kruh peče 60 minut.
Za predčasen zaključek teh funkcij pritisnite tipko Start/Stop Ⓑ, dokler ne zadoni daljši signalni ton. Za izklop naprave to ločite od električnega omrežja.

ⓘ **Napotek:**
Pri programih 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 in 9 med potekom programa zadoni signalni ton in na prikazovalniku se pojavi „ADD“ ⑥.

Takoj po tem dodajte še ostale sestavine, kot so sadeži in oreški.
Nastavek za gnetenje ❻ sestavin ne naseklja.
Če ste nastavili časovnik, lahko vse sestavine daste v pekač ❼ tudi na začetku programa. V tem primeru sadje in oreške pred dodajanjem malce sesekljajte.

Funkcija časovnika

Funkcija časovnika vam omogoči časovno zakasnjeno peko.
S puščičnima tipkama ▲ in ▼ Ⓓ nastavite želeni čas konca postopka peke. Največja časovna zakasnitev obsega 15 ur.

⚠ **Opozorilo!** Preden boste začeli peči določen kruh s funkcijo časovnika, recept najprej preizkusite, da se prepričate, da je razmerje sestavin pravilno, da testo ni pregosto ali preredko ali da zaradi prevelike količine ne teče čez rob. Nevarnost požara!

Izberite program. Prikazovalnik Ⓐ vam pokaže potreben čas peke.
S puščično tipko ▲ Ⓓ konec programa prestavite. Ob prvi sprožitvi se čas konca prestavi do naslednje okrogle številke. Vsak nadaljnji pritisk na puščično tipko ▲ Ⓓ čas konca prestavi za 10 minut.
S pritisnjeno puščično tipko ta postopek pospešite. Prikazovalnik vam pokaže celotno trajanje postopka peke in časa zakasnitve. Ob prekoračitvi možne časovne zakasnitve lahko s puščično tipko ▼ Ⓓ popravite čas.
Nastavitev časovnika potrdite s tipko Start/Stop Ⓑ. Dvopičje na prikazovalniku Ⓐ utripa in programirani čas začne teči. Kakor hitro se program zažene, zasveti indikacijska lučka obratovanja Ⓔ.
Ob koncu postopka peke se oglasi deset signalnih tonov in na prikazovalniku Ⓐ se prikaže 0:00.

Primer:
Ura je 8.00 in v 7 urah in 30 minutah, torej ob 15:30 uri, želite imeti svež kruh.
Najprej izberite program 1 in potem puščične tipke Ⓓ pritiskajte tako dolgo, da se na prikazovalniku Ⓐ prikaže 7:30, ker čas do konca peke obsega 7 ur in 30 minut.

ⓘ **Napotek:**
Pri programu „Marmelada“ funkcija časovnika ni na razpolago.

ⓘ **Napotek:**
Funkcije časovnika ne uporabljajte, če uporabljate hitro pokvarljiva živila, kot so jajca, mleko, smetana ali sir.

Pred začetkom peke

Za uspešen potek peke prosimo upoštevajte naslednje faktorje:

Sestavine

ⓘ **Napotek:**
Pekač ❼ vzemite iz ohišja, preden dodate sestavine. Če sestavine zaidejo v prostor za peko, lahko zaradi segrevanja ogrevalnih zank nastane požar.

- Sestavine zmeraj dajte v pekač ❼ v navedenem vrstnem redu.
- Vse sestavine morajo biti segrete na sobno temperaturo, da zagotovite optimalno vzhajanje kvasa.
- Pazite na natančno odmerjanje količine sestavin. Že majhna odstopanja od količin, navedenih v receptu, lahko vplivajo na končni izdelek.

ⓘ **Napotek:**
Nikakor ne uporabljajte večjih količin, kot so navedene. Preveč testa se lahko dvigne čez rob pekača ❼ in povzroči požar na vročih ogrevalnih zankah.

Peka kruha

Priprava
Upoštevajte varnostne napotke v teh navodilih. Avtomat za peko kruha postavite na ravno in trdno podlago.

1. Pekač ❼ potegnite navzgor iz aparata.
2. Nastavka za gnetenje ❻ nastavite na pogonske gredi v pekaču ❼. Pazite na to, da sta dobro pritrjena.
3. Sestavine iz recepta v navedenem vrstnem redu dajte v pekač ❼. Najprej dodajte tekočine, sladkor, sol in potem moko, nazadnje pa kvas.

ⓘ **Napotek:**
Pazite, da kvas ne pride v stik s soljo ali tekočinami.

4. Pekač ❼ ponovno vstavite. Preverite, ali se je pravilno zaskočil.
5. Pokrov naprave ❷ zaprite.
6. Omrežni vtič vtaknite v vtičnico.
   Sedaj zadoni signalni ton in na prikazovalniku Ⓐ se pojavi številka programa ter čas trajanja za program 1.
7. Svoj program izberite s tipko za izbiro programa Ⓖ. Vsak vnos se potrdi s signalnim tonom.
8. Po potrebi izberite velikost kruha s tipko Ⓕ.
9. Izberite stopnjo zapečenosti Ⓒ svojega kruha.
   Na prikazovalniku Ⓐ vam puščica pokaže, ali ste nastavili rahlo, srednje ali temno.
   Tukaj lahko izberete tudi nastavitev „Hitro“, da skrajšate čas vzhajanja testa.

ⓘ **Napotek:**
Za programe 6, 7 in 11 funkcija „Stopnja zapečenosti“ ni možna.

Funkcija „Hitro“ je možna samo za programe 1–4. Za programe 6, 7, 11 in 12 nastavitev teže kruha ni možna.

10. Sedaj imate možnost, da s funkcijo časovnika nastavite čas konca programa. Največ lahko vnesete časovno zakasnitev do 15 ur.

ⓘ **Napotek:**
Pri programu 11 ta funkcija ni možna.

Zagon programa
Program sedaj zaženite s tipko Start/Stop Ⓑ.

ⓘ **Napotek:**
Programe 1, 2, 3, 4, 6, 8 in 9 zaženite z 10- do 30-minutno fazo predgrevanja (razen hitrega načina, glejte tabelo Potek programa). Nastavka za gnetenje ❻
se pri tem ne premikata. To ni napaka pri avtomatu.

Program samodejno izvaja posamezne delovne postopke.
Potek programa lahko opazujete skozi okence ❶ avtomata za peko kruha. Občasno lahko med postopkom peke nastane vlaga na okencu ❶. Pokrov naprave ❷ med fazo gnetenja lahko odprete.

ⓘ **Napotek:**
Pokrova naprave ❷ med postopkom vzhajanja ali peke ne odpirajte. Kruh bi se lahko sesedel.

Konec programa
Ob koncu postopka peke se oglasi deset signalnih tonov in na prikazovalniku Ⓐ se prikaže 0:00.
Ob koncu programa se avtomat samodejno preklopi na ohranjanje toplote, ki traja do 60 minut.

ⓘ **Napotek:**
To ne velja za programe 6, 7 in 11.

Pri tem v avtomatu kroži topel zrak. Funkcijo ohranjanja toplote lahko zaključite predčasno, tako da tipko Start/Stop Ⓑ držite pritisnjeno, dokler ne zadonijo signalni toni.

⚠ **Opozorilo!**
Omrežni vtič potegnite iz vtičnice, preden pokrov avtomata ❷ odprete.
Ko avtomata ne uporabljate, mora biti zmeraj ločen od električnega omrežja!

Odstranitev kruha
Pri jemanju pekača ❼ iz avtomata zmeraj uporabljajte krpo za prijemanje loncev ali zaščitne rokavice.
Pekač ❼ poševno držite nad rešetko in ga rahlo stresajte, da kruh pade iz pekača ❼.

Če se kruh ne loči od nastavkov za gnetenje ❻, nastavka za gnetenje ❻ previdno odstranite s priloženim odstranjevalnikom nastavka za gnetenje ❿.

ⓘ **Napotek:**
Ne uporabljajte kovinskih predmetov, ki bi lahko privedli do prask na oblogi proti sprijemanju.
Takoj po odstranitvi kruha pekač ❼ splahnite s toplo vodo. Tako preprečite pritrditev nastavkov za gnetenje ❻ na pogonski gredi.

Nasvet: Če nastavka za gnetenje ❻ po zadnjem postopku gnetenja vzamete ven, se kruh pri jemanju iz pekača ❼ ne bo natrgal.

- Kratko pritisnite tipko Start/Stop Ⓑ, da program čisto na začetku faze peke prekinete, ali vtič potegnite iz omrežne vtičnice. Omrežni vtič morate v roku 10 minut povezati z električnim omrežjem, da se postopek peke potem lahko nadaljuje.
- Odprite pokrov naprave ❷ in pekač ❼ vzemite ven. S pomokanimi rokami testo lahko vzamete ven in nastavka za gnetenje ❻ odstranite.
- Testo ponovno dajte v pekač ❼. Pekač ❼ ponovno vstavite in zaprite pokrov naprave ❷.
- Po potrebi omrežni vtič vtaknite v vtičnico. Program peke se nadaljuje.

Počakajte 15–30 minut, da se kruh ohladi, preden ga začnete jesti.
Preden zarežete v kruh, se zmeraj prepričajte, da se v testu ne nahaja nastavek za gnetenje ❻.

Sporočila napak

- Če prikazovalnik Ⓐ prikaže „HHH“, potem ko je bil program zagnan, je temperatura avtomata za peko kruha še previsoka. Program zaustavite in omrežni vtič potegnite iz vtičnice. Pokrov naprave ❷ odprite in avtomat pustite 20 minut, da se ohladi, preden ga ponovno uporabite.
- Če ne morete zagnati novega programa, ko je avtomat za peko kruha že zaključil s prejšnjim programom, je ta še prevroč. V tem primeru prikaz na zaslonu preskoči na osnovne nastavitve (Program 1). Pokrov naprave ❷ odprite in avtomat pustite 20 minut, da se ohladi, preden ga ponovno uporabite.

⚠ **Opozorilo!**
Avtomata ne poskušajte zagnati, preden se je ohladil. To deluje le pri programu 12.

- Če prikazovalnik prikazuje „EE0“, „EE1“ ali „LLL“, potem ko je bil program zagnan, najprej avtomat za peko kruha izklopite in ga ponovno vklopite, tako da omrežni vtič potegnete iz omrežne vtičnice in ga ponovno vtaknete vanjo.
  Če prikaz napake še zmeraj obstaja, se obrnite na servisno službo.

Čiščenje in nega

⚠ **Opozorilo!**
Pred vsakim čiščenjem omrežni vtič potegnite iz vtičnice in avtomat pustite, da se ohladi do konca. Avtomat zaščitite pred vlažnostjo, ker bi ta lahko privedla do električnega udara.

V zvezi s tem prosimo upoštevajte tudi varnostne napotke.

⚠ **Pozor!**
Deli avtomata oz. pribora niso primerni za pomivalni stroj!

Ohišje, pokrov, prostor za peko
Odstranite vse ostanke v prostoru za peko z vlažno krpo ali rahlo navlaženo mehko gobico. Tudi ohišje in pokrov samo obrišite z vlažno krpo ali gobico.

- Notranje površine dobro obrišite na suho. Za lažje čiščenje pokrov naprave ❷ lahko odstranite z ohišja:
- Odprite pokrov naprave ❷ tako, da se klinasti nastavki šarnirjev prilegajo odprtinam v vodilih šarnirjev.
- Pokrov naprave ❷ potegnite iz vodil šarnirjev.
- Za montažo pokrova naprave ❷ nastavke šarnirja speljite skozi odprtino v vodilih šarnirjev.

Pekači in nastavki za gnetenje
Površine pekačev ❼ in nastavkov za gnetenje ❻ imajo oblogo proti sprijemanju. Pri čiščenju ne uporabljajte agresivnih čistil, abrazivnih čistil ali predmetov, ki lahko povzročijo praske na površinah.

Zaradi vlažnosti in pare se videz površin tekom časa lahko spremeni. To še ne pomeni zmanjšane sposobnosti delovanja ali manjše kakovosti.

Pred čiščenjem pekač ❼ in nastavka za gnetenje ❻ vzemite iz prostora za peko. Zunanjo stran pekača ❼ obrišite z vlažno krpo.

⚠ **Pozor!**
Pekača ❼ nikoli ne potapljajte v vodo ali v druge tekočine.
Notranjost pekača ❼ očistite s toplo milnico.
Če sta nastavka za gnetenje ❻ pokrita s skorjo in se ju da le s težavo odstraniti, pekač ❼ za kakšnih 30 minut napolnite z vročo vodo.
Če je držalo za pritrditev v nastavku za gnetenje ❻ zamašeno, ga lahko previdno očistite z leseno palčko.
Za čiščenje avtomata za peko kruha ne uporabljajte kemičnih čistil ali topil.

Odstranitev

Naprave v nobenem primeru ne odvrzite v običajne hišne smeti. Ta proizvod je podvržen evropski Direktivi 2002/96/EC.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov.
Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.

Embalažo oddajte za okolju primerno odstranitev.

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od dneva nabave.
3. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
4. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
5. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
6. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali, če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
7. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za dobo, ki je minimalno zahtevana s strani zakonodaje.
8. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
9. Vsi potrebni podatki za uveljaljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

Prodajalec:
Lidl d.o.o.k.d., Žeje pri Komendi 100,
SI-1218 Komenda

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si
IAN 73485

Proizvajalec

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Potek programa

Program	1. Normalno						2. Rahel					
Stopnja zapečenosti	Rahlo Srednje Temno			Hitro			Rahlo Srednje Temno			Hitro		
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (ur)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Predogrevanje (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Gnetenje 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Vzhajanje 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Gnetenje 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Vzhajanje 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Vzhajanje 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Peka (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Ohranjanje toplote (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodajanje sestavin (preostale ure)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Prednastavitev časa	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A pomeni, da avtomat za peko kruha gnete 3 minute in istočasno zadoni signalni ton za dodajanje sestavin ter se na prikazovalniku pojavi prikaz „ADD“ ⑥.

Program	3. Polnozrnat						4. Sladek					
Stopnja zapečenosti	Rahlo Srednje Temno			Hitro			Rahlo Srednje Temno			Hitro		
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (ur)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Predogrevanje (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Gnetenje 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Vzhajanje 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Gnetenje 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Vzhajanje 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Vzhajanje 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Peka (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Ohranjanje toplote (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodajanje sestavin (preostale ure)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Prednastavitev časa	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A pomeni, da avtomat za peko kruha gnete 4 minute in istočasno zadoni signalni ton za dodajanje sestavin ter se na prikazovalniku pojavi prikaz „ADD“ ⑥.

Program	5. Ekspresno			6. Testo	7. Testo za rezance	8. Kruh s pinjencem			9. Brez glutena		
Stopnja zapečenosti	Rahlo Srednje Temno			N/A	N/A	Rahlo Srednje Temno			Rahlo Srednje Temno		
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (ur)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Predogrevanje (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Gnetenje 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Vzhajanje 1 (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Gnetenje 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Vzhajanje 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Vzhajanje 3 (min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Peka (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Ohranjanje toplote (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Dodajanje sestavin (preostale ure)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Prednastavitev časa	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A pomeni, da avtomat za peko kruha gnete 5 minut in istočasno zadoni signalni ton za dodajanje sestavin ter se na prikazovalniku pojavi prikaz „ADD“ ⑥.

Program	10. Kolač			11. Marmelada	12. Peka
Stopnja zapečenosti	Rahlo Srednje Temno			N/A	Rahlo Srednje Temno
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Čas (ur)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Predogrevanje (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Gnetenje 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Vzhajanje 1 (min)	N/A	N/A	N/A	15 Vročina + gnetenje	N/A
Gnetenje 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Vzhajanje 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Vzhajanje 3 (min)	N/A	N/A	N/A	45 Vročina + gnetenje	N/A
Peka (min)	60	65	70	20 Vzhajanje	60
	15 Vzha-janje	15 Vzha-janje	15 Vzha-janje		
Ohranjanje toplote (min)	60	60	60	N/A	60
Dodajanje sestavin (preostale ure)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Prednastavitev časa	15h	15h	15h	N/A	15h

Odpravljanje napak avtomata za peko kruha

Kaj storiti, če nastavek za gnetenje ❻ po peki obtiči v pekaču ❼?	V pekač ❼ nalijte vročo vodo in nastavek za gnetenje ❻ obračajte, da odstranite skorjo pod njim.
Kaj se zgodi, če pečeni kruh ostane v avtomatu za peko kruha?	S „funkcijo ohranjanja toplote“ se zagotovi, da se kruh pribl. 1 uro ohranja topel in zaščiten pred vlažnostjo. Če bi kruh ostal v avtomatu za peko kruha dlje kot 1 uro, bi lahko postal vlažen.
Sta pekač ❼ in nastavek za gnetenje ❻ primerna za pomivalni stroj?	Ne. Pekač ❼ in nastavek za gnetenje ❻ pomivajte ročno.
Zakaj se testo ne meša, čeprav motor deluje?	Preverite, ali sta se nastavka za gnetenje ❻ v pekaču ❼ pravilno zaskočila.
Kaj storiti, če nastavek za gnetenje ❻ ostane v kruhu?	Nastavek za gnetenje ❻ odstranite z odstranjevalnikom nastavka za gnetenje ❿.
Kaj se zgodi v primeru izpada električnega toka med potekom programa?	V primeru izpada električnega toka do 10 minut bo avtomat za peko kruha nazadnje izvajani program izvedel do konca.
Kako dolgo se kruh peče?	Natančnejše čase prosimo poiščite v tabeli „Potek programa“.
Kako težek kruh lahko spečem?	Spečete lahko kruh s težo 750 g - 1000 g - 1250 g.
Zakaj se pri peki s svežim mlekom ne sme uporabljati funkcija časovnika?	Sveži izdelki kot so mleko ali jajca se pokvarijo, če predolgo ostanejo v avtomatu.
Kaj se je zgodilo, če avtomat za peko kruha ne deluje, potem ko ste pritisnili tipko Start/Stop Ⓑ?	Nekateri delovni postopki, kot na primer „segrevanje“ ali „mirovanje“, so težje prepoznavni. Na podlagi tabele „Potek programa“ preverite, kateri del programa ravnokar poteka. Preverite, ali naprava deluje, tako da pogledate, ali sveti lučka za prikaz delovanja Ⓔ. Preverite, ali ste pravilno pritisnili tipko Start/Stop Ⓑ. Preverite, ali je omrežni vtič priključen na električno omrežje.
Avtomat sesekija dodane rozine.	Da preprečite sesekljanje sestavin, kot so sadeži ali oreški, jih dodajte šele, ko zadoni signal.

Naročilnica SBB 850 EDS A1

Št. naročenih art. (najv. 3 sete v enem naročilu)	Opis artikla	Posamična cena	Skupni znesek
	1 pekač vklj. z 2 nastavkoma za gnetenje	10,- €	€
	4 nastavki za gnetenje	10,- €	€

Način plačila

☐ Nakazilo

+	dodatno še stroški za poštnino, obdelavo, pakiranje in pošiljanje.	8,- €
=		€

(kraj, datum)

(podpis)

Naročilnica - tako lahko naročite:

1. Pod rubriko „Pošiljatelj / naročnik" vnesite svoje ime, svoj naslov ter svojo telefonsko številko (za morebitna vprašanja) z velikimi tiskanimi črkami.

A: Nakazilo: Skupni znesek vnaprej nakažite na račun

Firma Birotehnika Murska Sobota
Trans.Konto Slowenien
02496-0256936330

International
IBAN: SI56024960256936330
SVIS: LJBASI2X

Pri svojem nakazilu kot namen plačila navedite artikel ter svoje ime in bivališče.
Potem v celoti izpolnjeno naročilnico v ovojnici pošljite na naš spodaj navedeni poštni naslov.

Naš poštni naslov:

BIROTEHNIKA
Hodošček Renata S.P.
Lendavska Ulica 23
9000 Murska Sobota

Pomembno:
- Prosimo, da pošiljko opremite s primerno znamko.
- Na ovojnico kot pošiljatelj napišite svoje ime.

Pošiljatelj / naročnik

(prosimo, izpolnite v celoti in Z VELIKIMI TISKANIMI ČRKAMI)

Priimek, ime

Ulica

Poštna št./kraj

Krajiny

Telefon

Obsah Strana

Úvod	60
Účel použití	60
Obsah dodávky	60
Popis přístroje	60
Technická data	60
Bezpečnostní pokyny	60
Před prvním použitím	62
Vlastnosti	63
Ovládací panel	63
Programy	64
Funkce časovače	65
Před pečením	66
Pečení chleba	66
Chybová hlášení	68
Čištění a údržba	69
Likvidace	69
Záruka & servis	70
Dovozce	70
Průběh programu	71
Odstranění závad automatické domácí pekárny	75

Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu. Při předávání zařízení třetím osobám předejte i tento návod.

Domácí pekárna

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje. Vaším nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Účel použití

Používejte Váš automat na pečení chleba pouze k pečení chleba a pro výrobu marmelády/zavařenin v domácnosti.
Nepoužívejte přístroj k sušení potravin nebo předmětů. Nepoužívejte automatickou pekárnu venku.
Používejte jen příslušenství doporučené výrobcem. Nedoporučené příslušenství může přístroj poškodit.
Tento přístroj je určen výhradně pro použití v domácnostech.
Nepoužívejte přístroj komerčně!

Obsah dodávky

Automatická domácí pekárna
Pečicí forma
2 hnětací háky
Měrná nádobka
Měrná lžička
Návod k obsluze
Stručné informace
Recepty

Popis přístroje

Obrázek A:

1. Průzor
2. Víko přístroje
3. Větrací drážky
4. Síťový kabel
5. Ovládací panel

Obrázek B:

6. 2 hnětací háky
7. Pečicí forma do hmotnosti chleba 1250 g
8. Odměrka
9. Odměrná lžíce
10. Odstraňovač hnětacích háků

Technická data

Model:	Domácí pekárna SBB 850 EDS A1
Jmenovité napětí:	220-240 V ~ / 50 Hz
Příkon:	850 wattů

⚠ Bezpečnostní pokyny

- Před použitím tohoto přístroje si nejprve důkladně pročtěte tento návod k obsluze!
- Nebezpečí udušení! Děti se mohou udusit při nevhodném zacházení s obalovým materiálem. Proto obalový materiál ihned po vybalení přístroje odstraňte a uschovejte jej mimo dosah dětí.
- Po vybalení zkontrolujte u automatické domácí pekárny případné škody z přepravy. Případně se obraťte na dodavatele.
- Postavte přístroj na suchý, rovný povrch odolný vůči teplu.

- Nepokládejte přístroj do blízkosti hořlavých materiálů, výbušných nebo hořlavých plynů. Mezi přístrojem a jinými předměty musí být dodržena minimální vzdálenost 10 cm.
- Dbejte na to, aby nebyly zakrývány větrací štěrbiny na přístroji. Nebezpečí přehřátí!
- Zkontrolujte před připojením, zda druh proudu a síťové napětí odpovídají údajům na typovém štítku.
- Nepokládejte síťový kabel přes ostré hrany nebo v blízkosti horkých ploch či předmětů. Izolace kabelu se může poškodit.
- Během provozu nenechávejte přístroj nikdy bez dozoru.
- Aby se zabránilo nebezpečí klopýtnutí nebo jiné nehody, je přístroj vybaven jen krátkým síťovým kabelem.
- Přístroj používejte jen uvnitř budov.
- Přístroj nikdy neumísťujte vedle plynových nebo elektrických sporáků, vedle horké trouby na pečení nebo jiných zdrojů tepla. Nebezpečí přehřátí!
- Přístroj nikdy nezakrývejte ručníkem či jinými materiály. Musí být zajištěno odvádění horkého vzduchu a páry. Pokud přístroj zakrýváte hořlavým materiálem nebo pokud s takovým materiálem (např. záclonami) přijde do styku, hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- Použijete-li prodlužovací kabel, musí maximální přípustný výkon kabelu odpovídat výkonu automatické pekárny.
- Prodlužovací kabel uložte tak, aby přes něj nikdo nemohl klopýtnout nebo za něj zatáhnout.
- Před každým použitím přístroje zkontroluje síťový kabel a zástrčku. Bude-li síťový kabel tohoto přístroje poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo osobou s podobnou kvalifikaci, aby se zabránilo nebezpečí zranění.
- Používání příslušenství, které nebylo schváleno výrobcem, může vést k poškození přístroje. Přístroj může být používán pouze k účelu, pro který je určen. V opačném případě zanikají záruční práva.
- Nyní spusťte pečicí program s nasazenou pečicí formou. Jinak může dojít k nenávratnému poškození spotřebiče.
- Pohybují-li se v blízkosti děti, dávejte na přístroj dobrý pozor! Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze sítě, což platí i před čištěním. Před sejmutím jednotlivých částí nechte přístroj vychladnout.
- Tento přístroj není určen pro používání osobami (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat. Dohlížejte na děti, aby si s tímto přístrojem nehrály.
- Tento přístroj odpovídá příslušným bezpečnostním ustanovením. Zkoušení, opravy a technickou údržbu smí provádět jen specializované prodejny. V opačném případě zanikají záruční práva.
- Na přístroj nepokládejte žádné předměty a nezakrývejte jej. Nebezpečí požáru!
- POZOR! Automatická domácí pekárna se zahřívá. Přístroje se dotýkejte až po jeho vychladnutí nebo se jej dotýkejte s pomocí rukavic na horké předměty.
- Nechte přístroj zchladnout a vytáhněte zástrčku ze zásuvky předtím, než vyjmete nebo nasadíte díly příslušenství.
- Nepřemísťujte automatickou domácí pekárnu, pokud se v pečicí formě nachází horký nebo tekutý obsah, např. marmeláda. Hrozí nebezpečí popálenin!

- Během používání se vyhněte kontaktu s rotujícími hnětacími háky. Hrozí nebezpečí poranění!
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky škubáním za kabel.
- Při nepoužívání a před každým čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nepoužívejte automatickou pekárnu k úschově jídel nebo potřeb.
- Do automatické domácí pekárny nikdy nevkládejte alobal ani jiné kovové předměty. Mohlo by dojít ke zkratu. Hrozí nebezpečí požáru!
- Nenamáčejte pekárnu do vody ani jiných tekutin. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Nečistěte přístroj čisticími houbičkami, které zanechávají škrábance.
  V případě uvolnění částeček houbičky a jejich kontaktu s elektrickými součástmi vzniká riziko zásahu elektrickým proudem.
- K provozu spotřebiče nepoužívejte externí spínací hodiny ani zvláštní dálkové ovládání.
- Přístroj nikdy nepoužívejte s prázdnou pečicí formou ani bez ní. To může způsobit na přístroji nevratné škody.
- Během používání pekárny mějte vždy uzavřené víko.
- Během používání pekárny nikdy neodstraňujte pečicí formu.
- Při pečení nikdy nepřekročte dávku 700 g mouky a do těsta nikdy nedávejte více než 1 1/4 balíčku sušeného droždí. Těsto může způsobit přetéct a způsobit požár!
- Během provozu může být teplota vnějšího povrchu a dveří velmi vysoká. Nebezpečí popálení!

Pozor! Horký povrch!
Části přístroje jsou během provozu velmi horké! Nebezpečí popálení!

Před prvním použitím

Likvidace obalového materiálu
Vybalte přístroj a obalový materiál zneškodněte podle předpisů v místě vašeho bydliště.

První čištění
Před uvedením do provozu otřete pečicí formu ❼, hnětací háky ❻ a vnější plochu automatické pekárny čistým, vlhkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí houbičky zanechávající škrábance ani abrazivní látky. Odstraňte ochrannou fólii na ovládacím panelu ❺.

Zahřívání
ⓘ Prosíme, abyste před prvním použitím dodrželi následující pokyn:

Při prvním zahřátí vložte do pekárny pouze prázdnou formu na pečení ❼. Uzavřete víko přístroje ❷. Vyberte program 12, jak je popsáno v kapitole „PROGRAMY“, a stiskněte Start/Stop ❽ pro zahřátí přístroje po dobu 5 minut. Po 5 minutách stiskněte tlačítko Start/Stop ❽, abyste program ukončili. Ozve se dlouhý signál.
Jelikož jsou topné prvky lehce naolejovány, může dojít při prvním spuštění ke vzniku nepatrného zápachu. Tento zápach je neškodný a po krátké době vymizí. Zajistěte dostatečné větrání - otevřete například okno.
Přístroj nechte zcela vychladnout a ještě jednou otřete pečicí formu ❼, hnětací háky ❻ a vnější plochu automatické domácí pekárny čistým, navlhčeným hadříkem.

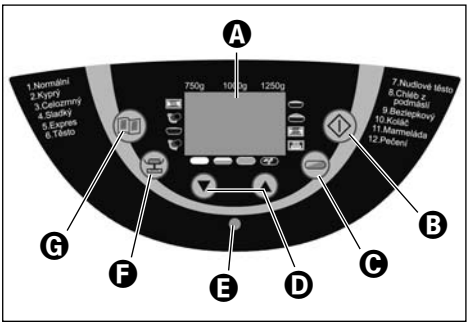
⚠ **Nebezpečí požáru!** Automatickou domácí pekárnu nenechávejte zahřívat s prázdnou pečicí formou ❼ déle než 5 minut. Hrozí nebezpečí přehřátí.

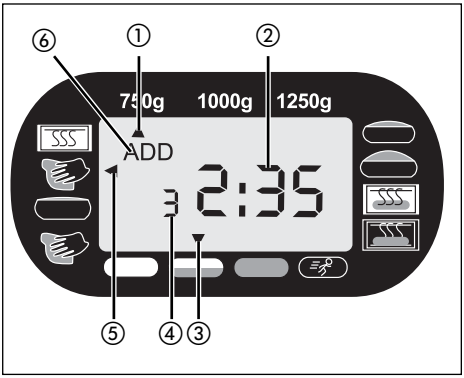
Vlastnosti

S automatickou pekárnou si můžete péci chleba podle chuti.

- Můžete vybírat z 12 různých programů.
- Můžete zpracovávat hotové pečicí směsi.
- Můžete nechat uhníst nudlové nebo houskové těsto a vyrobit marmeládu.
- S programem „Bezlepkový“ můžete péci bezlepkové směsi a využít recepty s bezlepkovými moukami, např. kukuřičnou, pohankovou a bramborovou.

Ovládací panel





Ⓐ Displej

Ukazatel

① zvolené hmotnosti (750 g, 1000 g, 1250 g)

② zbývající doby pečení v hodinách a naprogramované časové předvolby

③ zvoleného stupně zhnědnutí (světlý, střední, tmavý, rychlý)

④ zvoleného čísla programu

⑤ průběhu programu

⑥ přidání přísad („ADD“)

Ⓑ Start/Stop

Ke spuštění a ukončení provozu nebo k vymazání naprogramovaného časového spínače.

Chcete-li provoz zastavit, stiskněte krátce tlačítko Start/Stop Ⓑ. Ozve se signál a na displeji Ⓐ bliká čas. Opětovným stisknutím tlačítka Start/Stop Ⓑ můžete během 10 minut v provozu znovu pokračovat. Pokud zapomenete v provozu pokračovat, program pokračuje po uplynutí 10 minut automaticky.

Pokud chcete provoz zcela ukončit nebo vymazat nastavení, stiskněte na 3 sekundy tlačítko Start/Stop Ⓑ, dokud nezazní dlouhý signální tón.

ⓘ Upozornění:

Tlačítko Start/Stop Ⓑ netiskněte, chcete-li pouze zkontrolovat stav chleba. Průběh pečení kontrolujte průzorem.

⚠ Pozor!

Při stisknutí všech tlačítek se musí ozývat signál vyjma případu, že je přístroj v provozu.

Ⓒ Stupeň zhnědnutí (nebo rychlý režim)

Volba stupně zhnědnutí nebo přepnutí na rychlý režim (světlý/střední/tmavý/rychlý). Opakovaně stiskněte tlačítko stupně zhnědnutí Ⓒ, až se šipka přesune nad požadovaný stupeň zhnědnutí.
U programů 1 - 4 můžete několikerým stisknutím tlačítka stupně zhnědnutí Ⓒ aktivovat rychlý režim pro zkrácení pečení. Tlačítko stupně zhnědnutí Ⓒ stiskněte tolikrát, až se šipka objeví nad nápisem „Rychlý/Schnell“. U programů 6, 7 a 11 nelze stupeň zhnědnutí nastavovat.

Ⓓ Časovač ▼ ▲

Pečení s časovou prodlevou.

ⓘ Upozornění:

U programu 11 nelze nastavovat pečení s časovou prodlevou.

Ⓔ Provozní indikační kontrolka

Provozní indikační kontrolka Ⓔ svícením ukazuje, že právě probíhá program. Pokud chcete program s funkcí časovače spustit o něco později, svítí provozní indikační kontrolka Ⓔ až tehdy, když se program spustí, a ne, když je aktivovaný časovač.

Ⓕ Hmotnost chleba

Výběr hmotnosti chleba (750 g / 1000 g / 1250 g). Toto tlačítko tiskněte opakovaně, až se šipka dostane pod požadovanou hmotnost. Hmotnostní údaje (750 g / 1000 g / 1250 g) se týkají množství přísad vložených do pečicí formy ❼.

ⓘ Upozornění:

Přednastavení při zapnutí přístroje je 1250 g.
U programů 6, 7, 11 a 12 nelze hmotnost chleba nastavovat.

Ⓖ Volba programu (menu)

Vyvolání požadovaného programu pečení (1-12). Na displeji Ⓐ se zobrazí číslo programu a odpovídající doba pečení.

Funkce paměti

Po výpadku proudu a opětovném zapnutí do cca 10 minut pokračuje program na stejném místě. To však neplatí při vymazání/ukončení pečení nebo při aktivaci tlačítka Start/Stop Ⓑ, kdy se ozve dlouhý signál.

Průzor ❶

Průběh pečení můžete kontrolovat průzorem ❶.

Programy

Tlačítkem volby programu Ⓖ vybíráte požadovaný program. Odpovídající číslo programu se zobrazí na displeji Ⓐ. Doby pečení závisí na zvolených kombinacích programů. Viz kapitola „Průběh programu“.

Program 1: Normální

Pro bílé a kombinované chleby převážně z pšeničné nebo žitné mouky. Chléb má kompaktní konzis-tenci. Zhnědnutí chleba nastavíte tlačítkem stupně zhnědnutí Ⓒ.

Program 2: Kyprý

Pro lehké chleby z dobře umleté mouky. Chléb je zpravidla kyprý a má křupavou kůrku.

Program 3: Celozrnný

Pro chleby z vydatnějších druhů mouky, např. z celozrnné pšeničné mouky a žitné mouky. Chléb je kompaktnější a těžší.

Program 4: Sladký
Pro chleby s přísadami z ovocných šťáv, kokosových vloček, rozinek, sušeného ovoce, čokolády nebo s přidaným cukrem. Díky delší fázi kynutí se chléb stává lehčím a vzdušnějším.

Program 5: Expres
Na hnětení, kynutí těsta a pečení je zapotřebí méně času. Pro tento program jsou však vhodné pouze recepty, které neobsahují žádné těžké suroviny nebo vydatné druhy mouky. Mějte na paměti, že chléb při tomto programu může být méně vzdušný a ne úplně chutný.

Program 6: Těsto (hnětení)
Pro výrobu drožďového těsta na housky, pizzu nebo pletýnky. Pečení u tohoto programu odpadá.

Program 7: Nudlové těsto
Pro přípravu nudlového těsta. Pečení u tohoto programu odpadá.

Program 8: Chléb z podmáslí
Pro chleby, které obsahují podmáslí nebo jogurt.

Program 9: Bezlepkový
Pro chleby z bezlepkové mouky a bezlepkových směsí na pečení. Bezlepkové mouky potřebují delší dobu pro přijetí tekutin a mají jiné vlastnosti při vzcházení těsta.

Program 10: Koláč
U tohoto programu dojde k prohnětení přísad, k vykynutí a k pečení. Pro tento program používejte prášek na pečení.

Program 11: Marmeláda
Pro přípravu marmelád, džemů, želé a ovocných pomazánek.

Program 12: Pečení
Pro dopékání chlebů, které jsou příliš světlé nebo nejsou zcela propečené, nebo pro hotová těsta. Všechny programy hnětení a odpočinutí u tohoto programu odpadají. Chléb je udržován v teple až do jedné hodiny po ukončení pečení. Tím se zamezí tomu, aby chléb byl příliš vlhký.
Program 12 peče chléb po dobu 60 minut.
Chcete-li tyto funkce předčasně ukončit, stiskněte tlačítko Start/Stop **B**. Ozve se dlouhý signál.
Pro vypnutí přístroje odpojte přístroj ze sítě.

ⓘ **Upozornění:**
U programů 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 zazní v průběhu programu signál a na displeji se zobrazí „ADD“ ⑥. Bezprostředně poté přidejte další přísady, jako je ovoce a ořechy.
Přísady nebudou hnětacím hákem ❻ rozmělněny. Pokud jste nastavili nastavení času, můžete veškeré suroviny vložit již na začátku programu do pečicí formy ❼. Dříve než ovoce a ořechy přidáte, měli byste je v tomto případě trochu rozmělnit.

Funkce časovače

Funkce časového spínače umožňuje pečení s časovou prodlevou.
Tlačítky se šipkami ▲ a ▼ **D** nastavte požadované ukončení pečení. Maximální časové zpoždění je 15 hodin.

⚠ **Výstraha!** Dříve než se pokusíte upéci některý z chlebů za pomoci funkce časovače, recept nejprve vyzkoušejte, abyste se přesvědčili, že poměr přísad je správný, že těsto není příliš tuhé nebo tekuté a že množství není příliš velké a nedojde k případnému překynutí. Nebezpečí požáru!

Zvolte program. Na displeji Ⓐ je zobrazena potřebná doba pečení.
Tlačítkem se šipkou ▲ Ⓓ posuňte ukončení programu. Při první aktivaci se čas skončení posune k následující desítce. S každým dalším stisknutím tlačítka se šipkou ▲ Ⓓ se ukončení posune o 10 minut. Při stisknutém tlačítku se šipkou tento postup urychlíte. Na displeji uvidíte celkovou dobu pečení a dobu zpoždění. Při překročení požadovaného časového posunu můžete opravit čas tlačítkem se šipkou ▼ Ⓓ .
Nastavení časovače potvrďte tlačítkem Start/Stop Ⓑ. Dvojtečka na displeji Ⓐ bliká a naprogramovaný čas začne běžet. Jakmile se spustí program, svítí provozní indikační kontrolka Ⓔ.
Při ukončení pečení zazní desetkrát signál a na displeji Ⓐ se zobrazí 0:00.

Příklad:
Je 8.00 hod. a vy byste chtěli mít za 7 hodin a 30 minut, tedy v 15.30, hotový čerstvý chléb. Vyberte nejprve program 1 a poté tiskněte tlačítka se šipkami Ⓓ tak dlouho, až se na displeji Ⓐ zobrazí údaj 7:30, jelikož doba do dokončení trvá 7 hodin a 30 minut.

ⓘ **Upozornění:**
U programu „Marmeláda“ není funkce časovače k dispozici.

ⓘ **Upozornění:**
Funkci časovače nepoužívejte, zpracováváte-li potraviny s krátkou dobou trvanlivosti, jako jsou vejce, mléko, smetana nebo sýr.

Před pečením

Abyste byli při pečení úspěšní, dbejte prosím na následující:

Suroviny
ⓘ **Upozornění:**
Před přidáváním přísad vyjměte pečicí formu ❼ z přístroje. Pokud se dostanou přísady do prostoru pečení, může v důsledku zahřívání topných spirál dojít k požáru.

- Suroviny vkládejte v uvedeném pořadí do pečicí formy ❼.
- Všechny suroviny by měly být zahřáté na pokojovou teplotu, aby droždí mohlo optimálně vzejít.
- Dbejte na přesné odměření množství přísad. Již malé odchylky od množství uvedeného v receptu mohou ovlivnit výsledek pečení.

ⓘ **Upozornění:**
V žádném případě nepoužívejte větší množství než je uvedeno. Příliš mnoho těsta může překynout přes pečicí formu ❼ a na horkých topných hadech způsobit požár.

Pečení chleba

Příprava
Dodržujte prosím bezpečnostní pokyny v tomto návodu.
Pekárnu postavte na rovnou a pevnou podložku.

1. Vytáhněte pečicí formu ❼ z přístroje směrem nahoru.
2. Nasuňte hnětací háky ❻ na hnací hřídele v pečicí formě ❼. Dbejte na jejich řádné upevnění.

3. Vložte suroviny z receptu v uvedeném pořadí do pečicí formy ❼. Nejdříve vložte tekutiny, cukr, sůl a potom mouku, droždí nakonec.

ⓘ **Upozornění:**
Dbejte na to, aby droždí nepřišlo do styku se solí nebo tekutinami.

4. Vložte pečicí formu ❼ zpět do přístroje. Dbejte na to, aby správně zaklapla.
5. Uzavřete víko přístroje ❷.
6. Zastrčte zástrčku do zásuvky.
   Ozve se signál a na displeji Ⓐ se zobrazí číslo programu a doba trvání programu 1.
7. Vyberte si program pomocí tlačítka volby programu Ⓖ. Každé zadání je potvrzeno signálem.
8. Dle potřeby zvolte také velikost bochníku pomocí tlačítka Ⓕ.
9. Vyberte stupeň zhnědnutí Ⓒ chleba. Šipka na displeji Ⓐ vám ukáže, zda máte nastaven světlý, střední nebo tmavý stupeň. Můžete zvolit také nastavení „Rychlý“ pro zkrácení času kynutí.

ⓘ **Upozornění:**
U programů 6, 7 a 11 není funkce „Stupeň zhnědnutí“ k dispozici.

Funkce „Rychlý“ je možná pouze u programů 1-4.
U programů 6, 7, 11 a 12 není možné nastavovat hmotnost chleba.

10. Nyní můžete pomocí funkce časového spínače nastavit ukončení programu. Maximální časová prodleva může dosáhnout 15 hodin.

ⓘ **Upozornění:**
U programu 11 tato funkce není k dispozici.

Spuštění programu
Nyní spusťte program tlačítkem Start/Stop Ⓑ.

ⓘ **Upozornění:** Programy 1, 2, 3, 4, 6, 8 a 9 se spustí předehřívací fází v délce 10 až 30 minut (vyjma rychlého režimu, viz tabulku průběhu pečení). Hnětací háky ❻ se v této fázi nepohybují. Nejedná se tedy o závadu přístroje.

Program provede automaticky různé pracovní postupy.
Průběh programu můžete sledovat průzorem ❶ na pekárně. Příležitostně se může během pečení srážet na průzoru ❶ vlhkost. Víko přístroje ❷ lze během fáze hnětení otevřít.

ⓘ **Upozornění:**
Během fáze kynutí nebo pečení neotevírejte víko přístroje ❷. Chléb se může zbortit.

Ukončení programu
Při ukončení pečení zazní desetkrát signál a na displeji Ⓐ se zobrazí 0:00.
Při ukončení programu přepne přístroj automaticky na režim udržování v teple trvající až 60 minut.

ⓘ **Upozornění:**
Toto neplatí pro programy 6, 7 a 11.

Při něm cirkuluje v přístroji teplý vzduch. Funkci udržování v teple můžete předčasně ukončit stisk-nutím tlačítka Start/Stop Ⓑ po dobu, než zazní signály.

⚠ **Varování!**
Než otevřete víko přístroje ❷, vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
Nepoužíváte-li přístroj, vždy jej odpojte ze sítě!

Vyjmutí chleba
Při vyjímání pečicí formy ❼ vždy používejte kuchyňské chňapky nebo ochranné rukavice.
Držte pečicí formu ❼ šikmo nad roštem a lehce jím třeste, dokud se chléb z pečicí formy ❼ neuvolní.

Nelze-li chléb uvolnit z hnětacích háků ❻, odstraňte opatrně hnětací háky ❻ pomocí přiloženého odstraňovače hnětacích háků ❿.

ⓘ **Upozornění:**
Nepoužívejte kovové předměty, které mohou poškrábat antiadhezní vrstvu.
Ihned po vyjmutí chleba vypláchněte pečicí formu ❼ teplou vodou. Zabráníte tak zatvrdnutí hnětacích háků ❻ na hnacích hřídelích.

Tip: Vyjmete-li hnětací háky ❻ po posledním hnětení, nebude chléb při vyjmutí z pečicí formy ❼ potrhaný.

- Krátce stiskněte tlačítko Start/Stop Ⓑ pro přerušení programu hned na počátku fáze pečení nebo vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky. Zástrčku musíte během 10 minut znovu zapojit do sítě, aby mohlo pečení znovu pokračovat.
- Otevřete víko přístroje ❷ a vyjměte pečicí formu ❼. Pomoučenýma rukama můžete vyjmout těsto a odstranit hnětací háky ❻.
- Těsto vložte znovu do pečicí formy ❼. Pečicí formu ❼ opět nasaďte a uzavřete víko přístroje ❷.
- Je-li to nutné, zasuňte zástrčku do síťové zásuvky. Program pečení pokračuje dál.

Před jídlem nechte chléb 15-30 minut vychladnout. Před nakrojením chleba se vždy ujistěte, že v těstě není žádný hnětací hák ❻.

Chybová hlášení

- Je-li na displeji Ⓐ zobrazeno „HHH“ po spuštění programu, je teplota automatické domácí pekárny stále ještě příliš vysoká. Zastavte program a vytáhněte zástrčku ze sítě. Otevřete víko přístroje ❷ a nechte jej 20 minut vychladnout, než jej znovu začnete používat.
- Není-li možné spustit nový program poté, co automatická domácí pekárna některý z programů již ukončila, je přístroj stále ještě příliš horký. V tomto případě se údaj na displeji vrátí do základního nastavení (program 1). Otevřete víko přístroje ❷ a nechte jej 20 minut vychladnout, než jej znovu začnete používat.

⚠ **Varování!**
Nepokoušejte se přístroj spouštět dříve, než vychladne. Toto funguje pouze u programu 12.

- Je-li na displeji A nápis „EE0“, „EE1“ nebo „LLL“ po spuštění programu, automatickou domácí
  pekárnu nejprve vypněte a poté znovu zapněte tak, že zástrčku nejprve vytáhnete a poté znovu zasunete do sítě. Je-li chybové hlášení zobrazeno i nadále, obraťte se na zákaznický servis.

Čištění a údržba

⚠ **Varování!**
Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj zcela vychladnout.
Přístroj chraňte před vlhkostí, která může způsobit úraz elektrickým proudem.

Dodržujte prosím také bezpečnostní pokyny.

⚠ **Pozor!**
Díly přístroje, resp. příslušenství nejsou vhodné pro mytí v myčkách!

Kryt, víko, pečicí prostor
Odstraňte všechny zbytky v pečicím prostoru vlhkým hadříkem nebo mírně navlhčenou měkkou houbičkou. Utírejte těleso přístroje a víko rovněž jen vlhkým hadříkem nebo houbičkou.

- Vnitřní prostor dobře osušte. Pro snadnější čištění lze víko přístroje ❷ z krytu sejmout:
- Otevřete víko přístroje ❷ tak, aby kuželovité výstupky závěsu prošly otvory ve vedení závěsu.
- Vytáhněte víko přístroje ❷ z vedení závěsu.
- Chcete-li víko přístroje ❷ namontovat, protáhněte kuželovité výstupky závěsu otvory ve vedení závěsu.

Pečicí formy a hnětací háky:
Povrch pečicích forem ❼ a hnětacích háků ❻ je opatřen nepřilnavou vrstvou. Při čištění nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní prostředky nebo předměty, které mohou způsobit škrábance na povrchu.

Vlhkost a pára může postupem času změnit vzhled povrchu. To však není na závadu funkčnosti ani to neznamená snížení kvality.

Před čištěním vyjměte pečicí formy ❼ a hnětací háky ❻ z pečicího prostoru. Otřete vnější stranu pečicích forem ❼ vlhkým hadříkem.

⚠ **Pozor!**
Pečicí formu ❼ nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin.
Vnitřní prostor pečicí formy ❼ čistěte teplým roztokem čisticího louhu.
Jsou-li hnětací háky ❻ zatuhlé a dají-li se jen těžce uvolnit, naplňte pečicí formu ❼ na ca 30 minut horkou vodou.
Je-li nasazovací držák v hnětacím háku ❻ ucpaný, můžete jej opatrně očistit dřevěnou špachtličkou.
Nepoužívejte k čištění pekárny žádné chemické čisticí prostředky ani ředidla.

Likvidace

V žádném případě nevyhazujte přístroj do běžného domovního odpadu. Tento výrobek musí plnit ustanovení evropské směrnice 2002/96/EC.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím firmy na likvidaci s příslušným povolením nebo zařízení na likvidaci komunálního odpadu.
Dodržujte aktuální platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.

Veškeré obalové materiály nechte zlikvidovat v souladu s ekologickými předpisy.

Záruka & servis

Na tento přístroj platí 3 letá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uschovejte si, prosím, pokladní
lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky kontaktujte telefonicky
Vaší servisní službu. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.
Záruka se vztahuje pouze na chyby materiálu nebo výrobní závady, ale ne na škody,vzniklé při přepravě, ne na součásti, podléhající rychlému opotřebení nebo na poškození křehkých dílů, jako jsou např. spínače nebo akumulátory. Výrobek je určen pouze pro privátní použití, ne průmyslové.
Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.
Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.
Záruční doba se zárukou neprodlouží. Toto platí také pro náhradní díly a opravené součásti. Případné škody a vady, existující už při koupi, se musí hlásit ihned po vybalení, nejpozději však
do dvou dnů od data nákupu. Po uplynutí záruční doby se provedené opravy musí zaplatit.

(CZ) **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 73485

Dovozce

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Průběh programu

Program	1. Normální						2. Kyprý					
Stupeň zhnědnutí	Světlý Střední Tmavý			Rychlý			Světlý Střední Tmavý			Rychlý		
Velikost:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Předehřátí (min)	15	15	20	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	10	10	15	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Hnětení 1 (min):	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Kynutí 1 (min):	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Hnětení 2 (min):	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Kynutí 2 (min):	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Kynutí 3 (min):	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečení (min):	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Udržování v teple (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Přidávání přísad (zbývající počet hodin)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Přednastavení času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 3A znamená, že automatická domácí pekárna hněte 3 minuty a současně se ozývá signál pro přidání přísad a na displeji se zobrazí „ADD“ ⑥.

Program	3. Celozrnný						4. Sladký					
Stupeň zhnědnutí	Světlý Střední Tmavý			Rychlý			Světlý Střední Tmavý			Rychlý		
Velikost:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Předehřátí (min)	15	15	20	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	10	10	15	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Hnětení 1 (min):	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Kynutí 1 (min):	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Hnětení 2 (min):	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Kynutí 2 (min):	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Kynutí 3 (min):	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečení (min):	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Udržování v teple (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Přidávání přísad (zbývající počet hodin)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Přednastavení času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 4A znamená, že automatická domácí pekárna hněte 4 minuty a současně se ozývá signál pro přidání přísad a na displeji se zobrazí „ADD“ ⑥.

Program	5. Express			6. Těsto	7. Nudlové těsto	8. Chléb z podmáslí			9. Bezlepkový		
Stupeň zhnědnutí	Světlý Střední Tmavý			nelze aplikovat	nelze aplikovat	Světlý Střední Tmavý			Světlý Střední Tmavý		
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	nelze aplikovat	nelze aplikovat	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Předehřátí (min)	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	10	nelze aplikovat	25	25	30	15	15	20
Hnětení 1 (min):	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Kynutí 1 (min):	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	10	nelze aplikovat	20	20	20	20	20	20
Hnětení 2 (min):	nelze aplikovat 2A 5	nelze aplikovat 2A 5	nelze aplikovat 2A 5	nelze aplikovat 3A 5	nelze aplikovat nelze aplikovat nelze aplikovat	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Kynutí 2 (min):	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	25	nelze aplikovat	45	45	45	50	50	50
Kynutí 3 (min):	20	20	20	45	nelze aplikovat	30	30	30	50	50	50
Pečení (min):	40	43	45	nelze aplikovat	nelze aplikovat	52	56	60	60	65	70
Udržování v teple (min)	60	60	60	nelze aplikovat	nelze aplikovat	60	60	60	60	60	60
Přidávání přísad (zbývající počet hodin)	1:05	1:08	1:10	1:15	nelze aplikovat	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Přednastavení času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 5A znamená, že automatická domácí pekárna hněte 5 minut a současně se ozývá signál pro přidání přísad a na displeji se zobrazí „ADD“ ⑥.

Program	10. Koláč			11. Marmeláda	12. Pečení
Stupeň zhnědnutí	Světlý Střední Tmavý			nelze aplikovat	Světlý Střední Tmavý
Velikost:	750 g	1000 g	1250 g	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Čas (hodiny)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Předehřátí (min)	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Hnětení 1 (min):	15	15	15	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Kynutí 1 (min):	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	15 teplota + hnětení	nelze aplikovat
Hnětení 2 (min):	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Kynutí 2 (min):	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Kynutí 3 (min):	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	45 teplota + hnětení	nelze aplikovat
Pečení (min):	60	65	70	20 Kynutí	60
	15 kynutí	15 kynutí	15 kynutí		
Udržování v teple (min)	60	60	60	nelze aplikovat	60
Přidávání přísad (zbývající počet hodin)	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat	nelze aplikovat
Přednastavení času	15 h	15 h	15 h	nelze aplikovat	15 h

Odstranění závad automatické domácí pekárny

Co udělat, když hnětací hák ❻ zůstane po pečení vězet v pečicí formě ❼?	Naplňte horkou vodu do pečicí formy ❼ a otáčejte hnětací hák ❻, abyste uvolnili zaschlé zbytky pod ním.
Co se stane, když hotový chléb zůstane v pekárně?	Funkcí „udržování v teple" je zajištěno, že chléb je asi 1 hodinu udržován v teple a chráněn před vlhkostí. Zůstane-li chléb v pekárně déle než 1 hodinu, může zvlhnout.
Lze pečicí formu ❼ a hnětací háky ❻ také mýt v myčce nádobí?	Ne. Opláchněte laskavě pečicí formu ❼ a hnětací háky ❻ ručně.
Proč se těsto nepromíchává, ačkoli motor běží?	Zkontrolujte, zda jsou hnětací hák ❻ a pečicí forma ❼ správně nasazeny.
Co dělat, když hnětací hák ❻ zůstane vězet v chlebu?	Odstraňte hnětací hák ❻ pomocí odstraňovače hnětacích háků ❿.
Co se stane při výpadku proudu v průběhu programu?	Při výpadku proudu do 10 minut ukončí automatická domácí pekárna naposledy prováděný program.
Jak dlouho trvá pečení chleba?	Přesné časy si prosím zjistěte z tabulky průběhu pečení.
Bochníky o jakých hmotnostech mohu péci?	Můžete péci bochníky o hmotnosti 750 g - 1000 g - 1250 g.
Proč není možné použít funkci časového spínače při pečení s čerstvým mlékem?	Čerstvé potraviny jako je mléko nebo vejce se kazí, pokud zůstanou ve spotřebiči příliš dlouho.
Co se stalo, nefunguje-li automatická domácí pekárna po stisknutí tlačítka Start/Stop ❽?	Některé etapy postupu, jako je např. „ohřívání" nebo „klidová fáze", jsou těžce odhadnutelné. Na základě tabulky průběhu programu kontrolujte, která etapa programu právě probíhá. Kontrolou rozsvícení provozní indikační kontolky ❹ zkontrolujte, zda přístroj pracuje. Zkontrolujte, zda jste správně stiskli tlačítko Start/Stop ❽. Zkontrolujte, zda je zástrčka zapojena do sítě.
Přístroj rozseká přidané rozinky.	Abyste zabránili rozmělnění přísad, jako je ovoce nebo ořechy, přidejte je k těstu až po zaznění signálu.

Objednávkový list SBB 850 EDS A1

Objednávané množství (max. 3 sady pro objednávku)	Označení zboží	Cena za kus	Celková částka
	1 pečicí forma včetně 2 hnětacích háků	10,- €	€
	4 hnětací háky	10,- €	€

Způsob platby

☐ Bankovní převod

+	plus náklady na zpracování, poštovné, manipulace, balné a zásilka	7,50 €
=		€

(Místo, datum) **(Podpis)**

Objednávkový list - Objednávejte takto:

1. Do okénka „Odesílatel / Objednavatel“ zadejte hůlkovým písmem Vaše jméno, adresu a telefonní číslo (pro případné otázky).

2. Předem převeďte celkovou sumu na naše konto.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank: Postbank Dortmund AG

Jako účel platby uveďte jméno a číslo produktu, Vaše jméno a bydliště.

V obálce zašlete vyplněný objednací lístek na níže uvedenou adresu:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Německo

Důležité

- Přijímáme jen plné platby (výdaje Vaší banky jsou na Vaše náklady).
- Prosíme, ofrankujte Váš dopis dostatečně.
- Jako odesílatele uveďte Vaše jméno.

Odesilatel / objednavatel

(vyplňte prosím úplně a HŮLKOVÝM PÍSMEM)

Jméno

Ulice

PSČ/město

Telefon

Obsah Strana

Úvod	80
Používanie primerané účelu	80
Obsah dodávky	80
Zariadenie sa skladá z	80
Technické údaje	80
Bezpečnostné pokyny	80
Pred prvým použitím	82
Vlastnosti	83
Ovládací panel	83
Programy	84
Funkcia časovania	85
Pred pečením	86
Pečenie chleba	86
Chybové hlásenia	88
Čistenie a údržba	88
Likvidácia	89
Záruka a servis	89
Dovozca	89
Priebeh programu	90
Odstraňovanie chýb pekárničky	94

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na používanie a uschovajte si ho pre prípadné ďalšie použitie. Pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte prístroj spolu s návodom.

Automat na pečenie chleba

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.
Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie zariadenia. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie primerané účelu

Domácu pekárničku chleba používajte len na pečenie chleba a prípravu džemu alebo lekváru pre domáce použitie.
Nepoužívajte prístroj na sušenie potravín alebo iných predmetov. Nepoužívajte pekárničku vonku.
Používajte len výrobcom odporúčané príslušenstvo. Neodporúčané príslušenstvo môže zariadenie poškodiť.
Toto zariadenie je určené výlučne na používanie v domácnosti a na súkromné účely.
Nepoužívajte ho na komerčné účely!

Obsah dodávky

Domáca pekárnička
Nádoba na pečenie
2 miesiace háky
Odmerná nádobka
Odmerná lyžica
Návod na používanie
Stručná informácia
Receptár

Zariadenie sa skladá z

Obrázok A:

1. Pozorovacie okienko
2. Veko prístroja
3. Vetracie otvory
4. Sieťová šnúra
5. Ovládací panel

Obrázok B:

6. 2 hnetacie háky
7. Forma na pečenie až do hmotnosti chleba 1250 g
8. Odmerka
9. Odmerná lyžica
10. Vyberač hnetacích hákov

Technické údaje

Model:	Automat na pečenie chleba SBB 850 EDS A1
Menovité napätie:	220 - 240 V ~ / 50 Hz
Príkon:	850 W

⚠ Bezpečnostné pokyny

- Pred používaním prístroja si najprv prečítajte celý návod na používanie!
- Nebezpečenstvo zadusenia! Deti sa môžu zadusiť pri nesprávnom používaní baliacich materiálov. Zlikvidujte ich ihneď po vybalení alebo ich uschovajte na mieste, ktoré je deťom neprístupné.
- Po vybalení skontrolujte pekárničku chleba, či sa počas dopravy nepoškodila. V prípade potreby sa obráťte na vášho dodávateľa.
- Postavte prístroj na suché, rovné a teplu odolné miesto.

- Neumiestňujte zariadenie do blízkosti horľavých materiálov, explozívnych a/alebo horľavých plynov. Od iných predmetov treba dodržať minimálny odstup 10 cm.
- Dajte pozor na to, aby vetracie otvory prístroja neboli zakryté. Nebezpečenstvo prehriatia!
- Pred pripojením skontrolujte, či druh a napätie elektrickej siete zodpovedajú údajom na typovom štítku.
- Kábel napájania zo siete veďte tak, aby neprechádzal cez ostré hrany alebo v blízkosti horúcich plôch a predmetov. Mohla by sa tým poškodiť izolácia kábla.
- Počas činnosti nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Aby sa predišlo potknutiu a úrazu, je zariadenie vybavené len krátkym sieťovým káblom.
- Prístroj používajte len vo vnútri budov.
- Prístroj nedávajte nikdy na plynový alebo elektrický sporák, horúcu pec alebo iné zdroje tepla. Nebezpečenstvo prehriatia!
- Nikdy nezakrývajte prístroj utierkou alebo iným materiálom. Horúčava a para musia mať voľný priechod. Môže dôjsť k požiaru, ak prístroj zakryjete horľavým materiálom alebo s takým príde do styku (napr. záclony).
- Ak použijete predlžovaciu šnúru, musí maximálny prípustný výkon tejto šnúry zodpovedať výkonu pekárničky.
- Uložte predlžovací kábel tak, aby sa oň nikto nemohol potknúť, ani zaň nechtiac zatiahnuť.
- Pred každým použitím skontrolujte sieťovú šnúru a zástrčku. Keď sa sieťová šnúra tohto prístroja poškodí, musí ju vymeniť výrobca, jeho servis alebo iná podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniu.
- Používanie príslušenstva neodporúčaného výrobcom môže viesť k poškodeniam. Prístroj používajte len na účely, na ktoré bol určený. Inak zaniknú nároky na záruku.
- Program pečenia spúšťajte len s vloženou nádobou na pečenie. V opačnom prípade to môže viesť k nenapraviteľným škodám na prístroji.
- Keď sú deti v blízkosti, dohliadajte na prístroj! Keď prístroj nepoužívate, ako aj pred čistením, vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred vytiahnutím jednotlivých dielov nechajte prístroj vychladnúť.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať.
  Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- Tento prístroj zodpovedá príslušným bezpečnostným predpisom. Kontroly, opravy a technickú údržbu môže vykonávať len kvalifikovaný personál predajcu. Inak zaniknú nároky na záruku.
- Na zariadenie neklaďte žiadne predmety, ani ho nezakrývajte. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Pozor! Pekárnička chleba sa zahrieva na vysokú teplotu. Prístroja sa dotýkajte až vtedy, keď vychladne alebo používajte chňapky.
- Skôr ako vyberiete časti príslušenstva alebo ich vkladáte, nechajte zariadenie vychladnúť a vytiahnite zástrčku zo siete.
- Neprenášajte domácu pekárničku, keď je v nádobe na pečenie horúci alebo tekutý obsah, napríklad džem. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Dávajte pozor, aby ste pri používaní neprišli do styku s rotujúcim hákom na miesenie. Hrozí nebezpečenstvo poranenia
- Zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahom za šnúru.
- Zástrčku vytiahnite zo siete, ak zariadenie nepoužívate alebo pred každým čistením.

- Zariadenie nepoužívajte na skladovanie potravín alebo riadu.
- Nikdy nevkladajte hliníkové fólie ani iné kovové predmety do pekárničky. Môže to viesť ku skratu. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Neponárajte pekárničku do vody ani do iných kvapalín. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Zariadenie nečistite špongiou, ktorá zanecháva škrabance.
  Keď sa uvoľnia časti špongie a prídu do styku s elektrickými časťami zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Nikdy nepoužívajte prístroj bez nádoby alebo s prázdnou nádobou na pečenie. To vedie k nenapraviteľnému poškodeniu prístroja.
- Vždy počas prevádzky zatvorte kryt.
- Nikdy nevyberajte nádobu na pečenie počas prevádzky.
- Pri pečení nikdy neprekročte množstvo 700 g múky a nikdy k nej nedajte viac než 1 1/4 balíčka sušeného droždia. Cesto by mohlo pretiecť a spôsobiť požiar!
- Počas prevádzky môže byť teplota vonkajších povrchov a dvierok veľmi vysoká. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

Pozor! Horúci povrch!
Niektoré diely prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce! Nebezpečenstvo popálenia!

Pred prvým použitím

Likvidácia obalového materiálu
Vybaľte automat a zlikvidujte obalový materiál podľa predpisov platných vo Vašom bydlisku.

Prvé čistenie
Pred zapnutím utrite nádobu na pečenie ❼, hnetacie háky ❻ a vonkajšie plochy domácej pekárničky čistou vlhkou handričkou. Nepoužívajte žiadne čistiace špongie ani abrazívne prostriedky, ktoré zanechávajú škrabance. Odstráňte ochrannú fóliu z ovládacieho panela ❺.

Zohriatie
ⓘ Pri prvom uvedení do prevádzky dodržte tento pokyn:

Prázdnu formu na pečenie vložte ❼ do prístroja len pri prvom zohrievaní. Zatvorte veko prístroja ❷. Zvoľte program 12, ako je uvedené v kapitole „PROGRAM“, a stlačte tlačidlo Štart/Stop ❽, čím prístroj na 5 minút zohrejete. Po 5 minútach stlačte tlačidlo Štart/Stop ❽, až sa ozve dlhý signálny tón na znamenie ukončenia programu.
Pretože sú vyhrievacie prvky mierne naolejované, môžete pri prvom zapnutí ucítiť mierny zápach. Tento zápach je neškodný a po chvíli prestane. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno. Nechajte prístroj celkom vychladnúť a ešte raz utrite formu na pečenie ❼, miesiace háky ❻ a vonkajšiu plochu pekárničky čistou navlhčenou handrou.

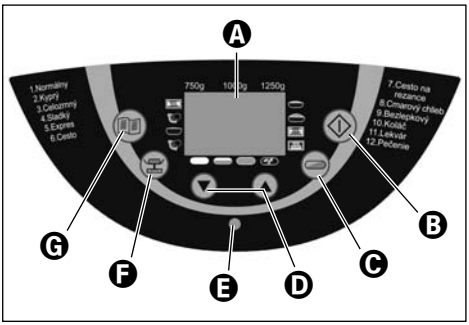
⚠ **Nebezpečenstvo požiaru!** Nenechajte domácu pekárničku zohrievať dlhšie než 5 minút s prázdnou nádobou na pečenie ❼. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.

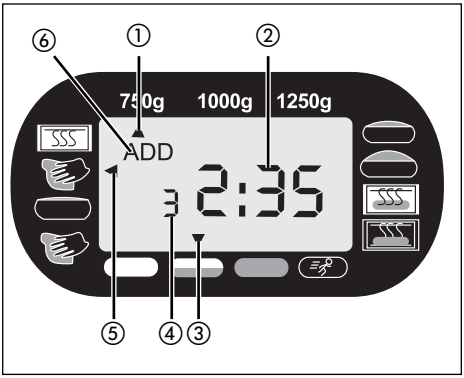
Vlastnosti

Automatická domáca pekárnička chleba umožňuje piecť chlieb podľa Vašej chuti.

- Môžete voliť medzi 12 rôznymi programami.
- Môžete spracovať hotové zmesi na pečenie.
- Môžete dať vymiesiť rezancové cesto alebo cesto na chlieb i vyrábať marmeládu.
- Pomocou programu "Bezlepkový" môžete piecť bezlepkové zmesi a piecť podľa receptov z bezlepkových druhov múk, ako je napr. kukuričná, pohánková a zemiaková múka.

Ovládací panel





Ⓐ Displej

Zobrazuje

① voľbu hmotnosti (750 g, 1000 g, 1250 g)
② zostávajúci čas a naprogramovaný čas
③ zvolený stupeň zhnednutia (svetlý, stredný, tmavý, rýchly)
④ zvolené číslo programu
⑤ priebeh programu
⑥ pridanie prísad („ADD")

Ⓑ Štart / Stop

Na spustenie a ukončenie prevádzky alebo na zrušenie nastavenia časovača.
Za účelom zastavenia prevádzky krátko stlačte tlačidlo Štart/Stop Ⓑ, až sa ozve signál a čas na displeji Ⓐ bliká. Opätovným stlačením tlačidla Štart/Stop Ⓑ v priebehu 10 minút môžete v prevádzke znovu pokračovať. V prípade, že zabudnete v programe pokračovať, bude program po 10 minútach pokračovať automaticky sám.
Ak chcete prevádzku úplne ukončiť alebo zrušiť nastavenia, na 3 sekundy stlačte tlačidlo Štart/Stop Ⓑ, až zaznie dlhý signálny tón.

ⓘ Upozornenie:

Tlačidlo Štart/Stop stlačte iba vtedy Ⓑ, keď chcete skontrolovať stav chleba. Priebeh pečenia môžete pozorovať cez pozorovacie okienko.

⚠ Pozor!

Pri stlačení všetkých tlačidiel sa musí ozvať signálny tón, okrem prípadu, keď je prístroj v prevádzke.

Ⓒ Stupeň zhnednutia (alebo rýchly režim)

Voľba stupňa zhnednutia alebo prepnutie do rýchleho režimu (svetlý/stredný/tmavý/rýchly). Opakovane stláčajte tlačidlo stupeň zhnednutia Ⓒ, až sa šípka nachádza nad požadovaným stupňom zhnednutia. V programoch 1 - 4 môžete viacnásobným stlačením tlačidla stupeň zhnednutia Ⓒ aktivovať rýchly režim, a tým skrátiť priebeh pečenia. Stláčajte tlačidlo stupeň zhnednutia Ⓒ dovtedy, až sa šípka nachádza nad „rýchlo". V programoch 6, 7 a 11 nie je možné zvoliť stupeň zhnednutia.

Ⓓ Časovač ▼ ▲

Odložené pečenie.

ⓘ Upozornenie:

V programe 11 sa nedá nastaviť odložené pečenie.

Ⓔ Prevádzková kontrolka

Prevádzková kontrolka Ⓔ svojím svietením indikuje, že práve beží niektorý program. Keď chcete niektorý program pomocou časovača spustiť s časovým oneskorením, rozsvieti sa prevádzková kontrolka Ⓔ až vtedy, keď sa tento program spustí, a nie vtedy, keď je ešte len zapnutý časovač.

Ⓕ Hmotnosť chleba

Voľba hmotnosti chleba (750 g / 1000 g / 1250 g). Opakovane stláčajte toto tlačidlo, až sa šípka nachádza pod požadovanou hmotnosťou. Údaje o hmotnosti (750 g, 1000 g, 1250 g) sa vzťahujú na množstvo prísad, ktorými sa forma na pečenie naplní ❼.

ⓘ Upozornenie:

Pri zapnutí prístroja je hmotnosť nastavená na 1250 g. V programoch 6, 7, 11 a 12 sa hmotnosť nedá nastaviť.

Ⓖ Voľba programov (menu)

Vyvolanie požadovaného programu (1-12). Na displeji Ⓐ sa zobrazí číslo programu a príslušná doba pečenia.

Funkcia pamäte

Program bude po opätovnom zapnutí po výpadku prúdu po dobu až 10 minút pokračovať na rovnakom mieste. Toto však neplatí pri zrušení alebo ukončení priebehu pečenia alebo po stlačení tlačidla Štart/Stop Ⓑ, až sa ozve dlhý signálny tón.

Pozorovacie okienko ❶

Cez pozorovacie okienko ❶ môžete sledovať priebeh pečenia.

Programy

Pomocou tlačidla voľba programu Ⓖ si zvolíte požadovaný program. Príslušné číslo programu sa zobrazí na displeji Ⓐ. Doby pečenia sú závislé od zvolenej kombinácie programov. Pozri kapitola „Priebeh programu".

Program 1: Normálny

Na biele a pšenično-ražné chleby, ktoré pozostávajú hlavne z pšeničnej alebo ražnej múky. Chlieb má kompaktnú konzistenciu. Zhnednutie chleba sa nastaví pomocou tlačidla stupeň zhnednutia Ⓒ.

Program 2: Kyprý

Na ľahké chleby z jemnej múky. Chlieb je spravidla kyprý a má chrumkavú kôrku.

Program 3: Celozrnný

Na chleby zo silnejších druhov múk, napr. celozrnná pšeničná a ražná múka. Chlieb bude kompaktnejší a ťažší.

Program 4: Sladký

Na chleby s prísadami ovocných štiav, strúhaného kokosu, hrozienok, suchého ovocia, čokolády alebo s pridaním cukru. Vďaka dlhšej fáze kysnutia je chlieb ľahší a vzdušnejší.

Program 5: Expres
U miesenia nechať cesto vykysnúť a pečenie bude trvať kratšiu dobu. Pre tento program sú však vhodné len recepty, ktoré neobsahujú žiadne ťažké prísady alebo hrubú múku. Majte na pamäti, že chlieb pri tomto programe bude hustejší a nie až taký chutný.

Program 6: Cesto
Na prípravu kvasnicového cesta na žemle, pizzu alebo pletenky. Samotné pečenie pri tomto programe odpadá.

Program 7: Cesto na rezance
Na prípravu rezancového cesta. Samotné pečenie pri tomto programe odpadá.

Program 8: Cmarový chlieb
Pre chleby, ktoré sa robia z cmaru alebo jogurtu.

Program 9: Bezlepkový
Pre chleby z bezlepkových múk a zmesí na pečenie. Bezlepkové múky potrebujú viac času na prijatie tekutín a majú iné vlastnosti pri miesení.

Program 10: Koláč
Suroviny sa v tomto programe miesia, nechajú vykysnúť a upečú. Pri tomto programe používajte prášok do pečiva.

Program 11: Lekvár
Na prípravu marmelád, džemov, želé a ovocných pomazánok.

Program 12: Pečenie
Na dopečenie chlebov, ktoré sú príliš svetlé alebo nie sú úplne dopečené alebo na hotové cestá. Pri tomto programe odpadajú všetky procesy miesenia a kysnutia. Chlieb sa udržiava teplý až jednu hodinu po ukončení pečenia. Tým sa zabráni tomu, aby bol chlieb príliš vlhký.
Program 12 pečie chleba po dobu 60 minút.
Za účelom predčasného ukončenia týchto funkcií stlačte tlačidlo Štart/Stop **B**, až sa ozve dlhý signál. Prístroj vypnete odpojením od elektrickej siete.

ⓘ **Upozornenie:**
Pri programoch 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 zaznie v priebehu programu pípnutie a na displeji sa zobrazí ⑥ „ADD“.
Bezprostredne potom pridajte ďalšie prísady ako ovocie alebo orechy.

Tieto prísady potom miesiaci hák ❻ nerozdrví.
Ak máte nastavený časovač, môžete dať všetky prísady do nádoby na pečenie ❼ aj pred začatím programu. Ovocie a orechy by ste v tomto prípade mali trochu rozkrájať.

Funkcia časovania

Funkcia časovania vám umožňuje odložiť pečenie na neskôr.
Pomocou tlačidiel so šípkami ▲ a ▼ **D** nastavte požadovaný koniec pečenia. Maximálna doba časového oneskorenia je 15 hodín.

⚠ **Varovanie!** Predtým, než budete chcieť upiecť určitý chlieb pomocou funkcie časovania, príslušný recept najskôr vyskúšajte, aby ste sa uistili, že pomer prísad je správny, cesto nie je príliš tuhé alebo príliš riedke alebo množstvo nie je príliš veľké, aby Vám prípadne nepretieklo. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!

Zvoľte jeden program. Na displeji **A** sa zobrazí doba potrebná na pečenie.
Pomocou tlačidla so šípkou ▲ **D** posuniete koniec programu. Pri prvom stlačení sa posunie koniec programu na nasledujúcu desiatku. Každé ďalšie stlačenie tlačidla ▲ **D** posunie koniec doby o 10 minút. Ak podržíte tlačidlo so šípkou stlačené, proces prestavenia času urýchlite. Na displeji sa zobrazí celková doba pečenia a doba odloženia. Pri prekročení možného posunutia času môžete čas pomocou tlačidiel so šípkami skorigovať ▼ **D**.
Tlačidlom Štart/Stop **B** potvrďte nastavenie časovača.

Na displeji Ⓐ bliká dvojbodka a naprogramovaný čas začne plynúť. Len čo sa spustí program, rozsvieti sa prevádzková kontrolka Ⓔ.
Pri skončení procesu pečenia zaznie desať pípnutí a na displeji Ⓐ sa zobrazí 0:00.

Príklad:
Je 8:00 a vy by ste chceli mať čerstvý chlieb za 7 hodín a 30 minút, teda o 15:30.
Najskôr zvoľte program 1 a stláčajte tlačidlá so šípkami Ⓓ tak dlho, až sa na displeji Ⓐ zobrazí 7:30, pretože čas do ukončenia činí 7 hodín a 30 minút.

ⓘ **Upozornenie:**
V programe „marmeláda“ nie je funkcia časovania k dispozícii.

ⓘ **Upozornenie:**
Funkciu časovania nepoužívajte, keď spracovávate rýchlo sa kaziace potraviny ako vajcia, mlieko, smotanu alebo syr.

Pred pečením

Pre úspešné pečenie majte na pamäti tieto faktory:

Suroviny

ⓘ **Upozornenie:**
Vytiahnite formu na pečenie ❼ z pekárničky než do nej dáte prísady. Keby sa suroviny dostali do priestoru pečenia, zahriatím vyhrievacích špirál by mohlo dôjsť k požiaru.

- Suroviny vkladajte do nádoby na pečenie ❼ vždy v predpísanom poradí.
- Všetky suroviny majú byť zahriate na izbovú teplotu, aby sa dosiahol optimálny priebeh kysnutia.
- Dbajte na presné odmeranie množstva prísad. Už nepatrné odchýlky od množstiev určených v recepte môžu ovplyvniť výsledok pečenia.

ⓘ **Upozornenie:**
V žiadnom prípade nepoužívajte väčšie množstvá než je uvedené. Príliš mnoho cesta môže pretiecť cez okraj formy na pečenie ❼ a na horúcich špirálach spôsobiť požiar.

Pečenie chleba

Príprava
Dodržiavajte bezpečnostné pokyny uvedené v tomto návode.
Postavte automat na pečenie chleba na rovný a pevný podklad.

1. Vytiahnite nádobu na pečenie ❼ z prístroja nahor.
2. Zasuňte hnetacie háky ❻ na pohonné osi v nádobe na pečenie ❼. Dajte pozor na to, aby sedeli pevne.
3. Dajte suroviny podľa zvoleného vášho receptu v uvedenom poradí do nádoby na pečenie ❼. Najprv dávajte tekutiny, cukor, soľ a potom múku. Kvasnice vždy ako posledné.

ⓘ **Upozornenie:**
Dajte pozor, aby kvasnice neprišli do styku so soľou alebo s kvapalinami.

4. Vložte nádobu na pečenie ❼ späť. Dbajte na to, aby správne dosadla.
5. Zatvorte veko prístroja ❷.
6. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
   Zaznie signál a na displeji Ⓐ sa zobrazí číslo programu a celková doba pre program 1.
7. Zvoľte program pomocou tlačidla voľby programu Ⓖ. Každá voľbasa potvrdí zaznením signálu.
8. V prípade potreby zvoľte veľkosť chleba tlačidlom Ⓕ.
9. Zvoľte stupeň zhnednutia Ⓒ chleba. Na displeji Ⓐ vám šípka ukáže, či ste nastavili svetlý, stredný alebo tmavý. Môžete zvoliť i „rýchlo“, aby ste skrátili čas, v ktorom cesto kysne.

ⓘ **Upozornenie:**
V programoch 6, 7 a 11 nie je funkcia „stupeň zhnednutia" k dispozícii.

Funkcia „rýchlo" je k dispozícii iba v programoch 1-4. V programoch 6, 7, 11 a 12 nie je nastavenie hmotnosti chleba k dispozícii.

10. Teraz máte možnosť časovačom nastaviť záverečný čas programu. Môžete zadať odloženie času maximálne o 15 hodín.

ⓘ **Upozornenie:**
V programe 11 nie je táto funkcia k dispozícii.

Spustenie programu
Program spustíte tlačidlom Štart/Stop Ⓑ.

ⓘ **Upozornenie:** Programy 1, 2, 3, 4, 6, 8 a 9 sa spúšťajú s 10- až 30-minútovou predhrievacou fázou (okrem rýchleho režimu, viď tabuľka Priebeh programu). Hnetacie háky ❻ sa pritom nepohybujú. To nie je chyba prístroja.

Program automaticky vykoná rôzne pracovné úkony. Priebeh programu môžete sledovať cez pozorovacie okienko ❶ vašej pekárničky. Niekedy môže počas pečenia dochádzať k zrážaniu vlhkosti na pozorovacom okienku ❶. Veko prístroja ❷ môžete v priebehu miesenia otvoriť.

ⓘ **Upozornenie:**
Neotvárajte veko prístroja ❷ v priebehu kysnutia alebo pečenia. Chlieb by sa mohol prepadnúť.

Ukončenie programu
Pri skončení procesu pečenia zaznie desať pípnutí a na displeji Ⓐ sa zobrazí 0:00.

Po ukončení programu sa zariadenie automaticky prepne do režimu udržania obsahu v teple, ktorý trvá až 60 minút.

ⓘ **Upozornenie:**
To neplatí pre programy 6, 7 a 11.

Pritom v prístroji cirkuluje teplý vzduch. Funkciu udržania obsahu v teple môžete predčasne ukončiť tým, že budete držať stlačené tlačidlo Štart/Stop, Ⓑ až zaznie signálny tón.

⚠ **Varovanie!**
Predtým, než otvoríte veko prístroja vytiahnite zástrčku zo zásuvky ❷.
V dobe, kedy prístroj nepoužívate, má byť vždy odpojený od elektrickej siete!

Vyberanie chleba
Pri vyberaní nádoby na pečenie ❼ používajte vždy chňapky alebo ochranné rukavice.
Držte nádobu na pečenie ❼ šikmo nad roštom a ľahko ňou zatraste, aby sa chlieb od nádoby ❼ oddelil.

Keď sa chlieb od hákov neoddelí ❻, odstráňte opatrne hnetacie háky ❻ pomocou priloženého vyberača hnetacích hákov ❿.

ⓘ **Upozornenie:**
Nepoužívajte žiadne kovové predmety, ktoré by mohli spôsobiť poškriabanie vrstvy zabraňujúcej prilepeniu.
Ihneď po vybratí chleba umyte nádobu na pečenie ❼ teplou vodou. Zabránite tým prischnutiu hnetacích hákov ❻ na hnacom hriadeli.

Tip: Keď háky ❻ po poslednom procese hnetenia vyberiete, tak sa chlieb pri vyberaní z formy ❼ nenatrhne.

- Krátko stlačte tlačidlo Štart/Stop Ⓑ, aby ste prerušili program úplne na začiatku pečenia alebo vytiahnite zástrčku zo zásuvky. V priebehu 10 minút musíte zástrčku zasunúť späť do zásuvky, aby pečenie mohlo následne pokračovať.

- Otvorte veko prístroja ❷ a vyberte nádobu na pečenie ❼. Pomúčenými rukami môžete vybrať cesto a hnetacie háky ❻.
- Cesto vložte späť do nádoby na pečenie ❼. Nádobu na pečenie vložte ❼ znovu do prístroja a zavrite veko ❷.
- Zastrčte zástrčku do zásuvky. Program pečenia bude pokračovať.

Nechajte chlieb 15-30 minút chladnúť, než ho začnete konzumovať.
Pred krájaním chleba sa vždy presvedčte, či v ňom nie je hnetací hák ❻.

Chybové hlásenia

- Keď sa na displeji Ⓐ zobrazí „HHH“, potom, keď bol program spustený, je teplota pekárničky ešte príliš vysoká. Zastavte program a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Otvorte veko prístroja ❷ a nechajte ho 20 minút vychladnúť než ho budete ďalej používať.
- Pokiaľ sa nedá spustiť nový program, potom, čo prístroj práve jeden program ukončil, je ešte príliš horúci. V tomto prípade preskočí zobrazenie na displeji do základného nastavenia (program 1). Otvorte veko prístroja ❷ a nechajte ho 20 minút vychladnúť než ho budete ďalej používať.

⚠ **Varovanie!**
Nepokúšajte sa uviesť prístroj do prevádzky, pokiaľ ešte nevychladol. To funguje iba v programe 12.

- Keď sa po spustení programu na displeji A zobrazí „EE0“, „EE1“ alebo “LLL”, vypnite pekár-ničku, a potom ju znova zapnite tak, že zástrčku zo zásuvky vytiahnete a potom ju znova zasuniete. Keď sa chybové hlásenie neprestane zobrazovať, obráťte sa na zákaznícke služby.

Čistenie a údržba

⚠ **Varovanie!**
Pred každým čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj celkom vychladnúť.
Chráňte prístroj pred vlhkosťou, pretože tá môže mať za následok úder elektrickým prúdom.

Dodržiavajte pritom aj bezpečnostné pokyny.

⚠ **Pozor!**
Jednotlivé diely prístroja a príslušenstva nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu!

Teleso, veko, priestor na pečenie
Odstráňte zvyšky z priestoru pečenia pomocou vlhkej handričky alebo mierne navlhčenej mäkkej špongie. Poutierajte teleso automatu a veko vlhkou handričkou alebo špongiou.

- Dobre vysušte vnútorný priestor. Pre ľahšie čistenie môžete veko prístroja ❷ oddeliť od telesa:
- Otvorte veko ❷, až kužeľovité palce kovania prejdú otvormi vo vodiacich kovaniach.
- Vytiahnite veko prístroja ❷ z vodiacich kovaní.
- Za účelom montáže veka prístroja ❷ zasuňte palce kovania otvormi vo vodiacich kovaniach.

Nádoby na pečenie a hnetacie háky
Vonkajšie plochy nádob na pečenie ❼ a hnetacích hákov ❻ sú upravené nepriľnavou vrstvou. Pri čistení nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky ani predmety, ktoré môžu spôsobiť poškrabanie povrchov.

V dôsledku vlhkosti a pár sa môže po čase zmeniť vzhľad povrchov. To neznamená žiadne zhoršenie funkcie alebo kvality.

Pred čistením vyberte nádoby na pečenie ❼ a hnetacie háky ❻ z priestoru pečenia. Poutierajte vonkajšiu stranu nádob na pečenie ❼ vlhkou handričkou.

⚠ **Pozor!**
Nikdy neponárajte nádobu na pečenie ❼ do vody alebo iných tekutín.
Vnútorný priestor nádoby na pečenie ❼ vyčistite teplou vodou, v ktorej rozpustíte čistiaci prostriedok.
Ak sú hnetacie háky ❻ zanesené a nedajú sa uvoľniť, naplňte nádobu na pečenie ❼ na asi 30 minút horúcou vodou.
Ak je nasadzovací otvor v hnetacom háku ❻ upchatý, môžete ho opatrne vyčistiť drevenou tyčinkou.
Na čistenie pekárničky nepoužívajte žiadne chemické čistiace prostriedky ani riedidlá.

Likvidácia

Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu. Tento výrobok podlieha európskej smernici 2002/96/EC.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.
Dodržte aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na likvidáciu odpadu.

Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Záruka a servis

Na tento prístroj máte 3 ročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uschovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.
Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na poškodenia spôsobené prepravou, opotrebením ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory.
Výrobok je určený výlučne na súkromné používanie a nie na komerčné účely.
Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu, pri neprimeranom zaobchádzaní, pri používaní násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.
Záručná doba sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky zistené už pri nákupe musíte ohlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. V prípade opráv spadajúcich do obdobia po uplynutí záručnej doby ste povinní uhradiť vzniknuté náklady.

SK **Servis Slovensko**
Tel.: 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk
IAN 73485

Dovozca

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Priebeh programu

Program	1. Normálny						2. Kyprý					
Stupeň zhnednutia	svetlý stredný tmavý			rýchly			svetlý stredný tmavý			rýchly		
Veľkosť	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Predhrievanie (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Kysnutie 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Miesenie 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Kysnutie 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Kysnutie 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečenie (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Udržiavanie v teple (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Pridanie prísad (zostávajú hodiny)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Nastavenie času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 3A znamená, že prístroj 3 minúty miesi a súčasne zaznie signál upozorňujúci na pridanie prísad a na displeji sa zobrazí „ADD“ ⑥ .

Program	3. Celozrnný						4. Sladký					
Stupeň zhnednutia	svetlý stredný tmavý			rýchly			svetlý stredný tmavý			rýchly		
Veľkosť	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Predhrievanie (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Kysnutie 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Miesenie 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Kysnutie 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Kysnutie 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečenie (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Udržiavanie v teple (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Pridanie prísad (zostávajú hodiny)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Nastavenie času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 4A znamená, že prístroj 4 minúty miesi a súčasne zaznie signál upozorňujúci na pridanie prísad a na displeji sa zobrazí „ADD“ ⑥ .

Program	5. Expres			6. Cesto	7. Cesto na rezance	8. Cmarový chlieb			9. Bezlepkový		
Stupeň zhnednutia	svetlý stredný tmavý			N/A	N/A	svetlý stredný tmavý			svetlý stredný tmavý		
Veľkosť	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Čas (hodiny)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Predhrievanie (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Miesenie 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Kysnutie 1 (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Miesenie 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Kysnutie 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Kysnutie 3 (min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Pečenie (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Udržiavanie v teple (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Pridanie prísad (zostávajú hodiny)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Nastavenie času	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 5A znamená, že prístroj 5 minút miesi a súčasne zaznie signál upozorňujúci na pridanie prísad a na displeji sa zobrazí „ADD“ ⑥ .

Program	10. Koláč			11. Lekvár	12. Pečenie
Stupeň zhnednutia	svetlý stredný tmavý			N/A	svetlý stredný tmavý
Veľkosť	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Čas (hodiny)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Predhrievanie (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Kysnutie 1 (min)	N/A	N/A	N/A	15 vysoká teplota + miesenie	N/A
Miesenie 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Kysnutie 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kysnutie 3 (min)	N/A	N/A	N/A	45 vysoká teplota + miesenie	N/A
Pečenie (min)	60	65	70	20 Kysnutie	60
	15 Kys-nutie	15 Kys-nutie	15 Kys-nutie		
Udržiavanie v teple (min)	60	60	60	N/A	60
Pridanie prísad (zostávajú hodiny)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Nastavenie času	15 h	15 h	15 h	N/A	15 h

Odstraňovanie chýb pekárničky

Čo robiť, keď hnetací hák ❻ po pečení zostane v nádobe na pečenie ❼?	Naplňte horúcou vodou nádobu na pečenie ❼ a otáčajte hnetacie háky ❻, aby sa zatvrdnuté zvyšky pod nimi uvoľnili.
Čo sa stane, ak hotový chlieb zostane v domácej pekárničke?	Pomocou funkcie „Udržať teplý“ sa zabezpečí, že chlieb bude asi 1 hodinu v teple a bude chránený pred vlhkosťou. Ak necháte chlieb dlhšie než 1 hodinu v pekárničke, môže byť vlhký.
Sú forma na pečenie ❼ a miesiaci hák ❻ vhodné na umývanie v umývačke riadu?	Nie. Formu na pečenie ❼ a miesiaci hák ❻ umývajte ručne.
Prečo sa cesto nemiesi, hoci motor beží?	Skontrolujte, či sú hnetacie háky ❻ a nádoba na pečenie ❼ správne nasadené a zaistené.
Čo mám spraviť, keď hnetacie háky ❻ zostali v chlebe?	Vyberte hnetacie háky ❻ pomocou vyberača hnetacích hákov ❿.
Čo sa stane pri výpadku prúdu počas chodu programu?	Pri výpadku elektrického prúdu na dobu maximálne 10 minút zabezpečí automat na pečenie chleba ukončenie programu, ktorý predtým bežal.
Ako dlho trvá pečenie chleba?	Presné doby nájdete v tabuľke priebehu programov.
Aké hmotnosti chleba sa dajú piecť?	Môžete piecť chlieb od 750 g - 1000 g - 1250 g.
Prečo sa nemôže pri pečení s použitím čerstvého mlieka využiť funkcia časovania?	Čerstvé suroviny, ako je mlieko alebo vajcia, sa kazia, keď v zariadení zostávajú dlho.
Čo sa stalo, keď prístroj nefunguje po stlačení tlačidla Štart/Stop Ⓑ?	Niektoré pracovné chody ako napríklad „Zahriatie“ alebo „Kysnutie“ sa dajú ťažko rozpoznať. Pomocou tabuľky „Priebeh programu“ skontrolujte, ktorá časť programu práve prebieha. Overte si, či prístroj funguje tým, že skontrolujete, či svieti kontrolka Ⓔ. Skontrolujte, či ste správne stlačili tlačidlo Štart/Stop Ⓑ. Skontrolujte, či je zástrčka pripojená do elektrickej siete.
Pekárnička rozsekáva pridané hrozienka.	Aby ste predišli rozsekaniu prísad, ako sú ovocie alebo orechy, pridajte ich do cesta až po zaznení signálu.

Objednávkový list SBB 850 EDS A1

Objednávané množstvo (max. 3 súpravy v jednej objednávke)	Názov tovaru	Jednotková cena	Celková čiastka
	1 nádoba na pečenie a 2 hnetacie háky	10 €	€
	4 hnetacie háky	10 €	€

Spôsob platenia

☐ Dobierka

+	vrát. ostatné náklady (spracovanie, poštovné, balné).	5 €
=		€

(Miesto, Dátum) **(Podpis)**

Objednávkový list - Týmto objednávame:

1. Pod „Odosielateľ/objednávateľ" uveďte Vaše meno, adresu a telefónne číslo (kvôli prípadným otázkam) paličkovým písmom.

A: Dobierka:

Zašlite úplne vyplnenú objednávkovu kartu v poštovej obálke na našu dole uvedenú poštovnú adresu. Čiastku k zaplateniu v rátane poplatku za dobierku zaplatíte pri prevzatí tovaru.

Naša poštová adresa:

ELBYT
Masarykova 16/B
080 01 Prešov

Tel.: 051 / 7721414

Dôležité:
- Zásielku dostatočne ofrankujte.
- Na obálku napíšte svoje meno ako odosielateľa

Odosielateľ/objednávateľ

(vyplňte prosím kompletne paličkovým písmom):

Priezvisko, Meno

Ulica

Psč, Miesto

Krajiny

Telefónne Číslo

Inhaltsverzeichnis Seite

Einführung	98
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	98
Lieferumfang	98
Gerätebeschreibung	98
Technische Daten	98
Sicherheitshinweise	98
Vor dem ersten Gebrauch	100
Eigenschaften	101
Bedienfeld	101
Programme	102
Timer-Funktion	104
Vor dem Backen	104
Brot backen	105
Fehlermeldungen	107
Reinigung und Pflege	107
Entsorgung	108
Garantie und Service	108
Importeur	108
Programmablauf	109
Fehlerbehebung Brotbackautomat	113

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Brotbackautomat

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.
Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Benutzen Sie Ihren Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/Konfitüren im häuslichen Bereich.
Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien.
Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.
Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.
Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Lieferumfang

Brotbackautomat
Backform
2 Knethaken
Messbecher
Messlöffel
Bedienungsanleitung
Kurzinformation
Rezeptheft

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

❶ Sichtfenster
❷ Gerätedeckel
❸ Belüftungsschlitze
❹ Netzkabel
❺ Bedienfeld

Abbildung B:

❻ 2 Knethaken
❼ Backform bis zu 1250 g Brotgewicht
❽ Messbecher
❾ Messlöffel
❿ Knethakenentferner

Technische Daten

Modell:	Brotbackautomat SBB 850 EDS A1
Nennspannung:	220-240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	850 Watt

⚠ Sicherheitshinweise

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z.B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen. Es besteht Brandgefahr!
- Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen.
  Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.
- Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700 g Mehl und geben Sie niemals mehr als 1 $^1/_4$ Päckchen Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen!
- Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!

Achtung! Heiße Oberfläche!
Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß! Verbrennungsgefahr!

Vor dem ersten Gebrauch

Entsorgung des Verpackungsmaterials
Packen Sie Ihr Gerät aus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften an Ihrem Wohnort.

Erste Reinigung
Wischen Sie Backform ❼, Knethaken ❻ und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Bedienfeld ❺.

Aufheizen:

ⓘ Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform ❼ in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷. Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „PROGRAMME“ beschrieben und drücken Sie Start/Stop ❽, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen. Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop ❽, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.

Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform ❼, Knethaken ❻ und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

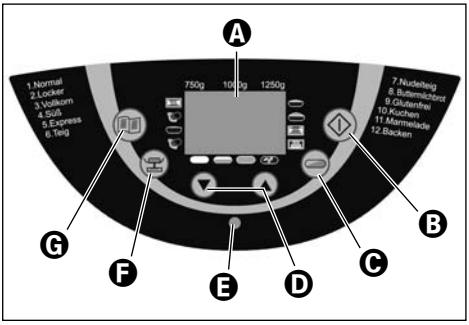
⚠ **Brandgefahr!** Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform ❼ aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

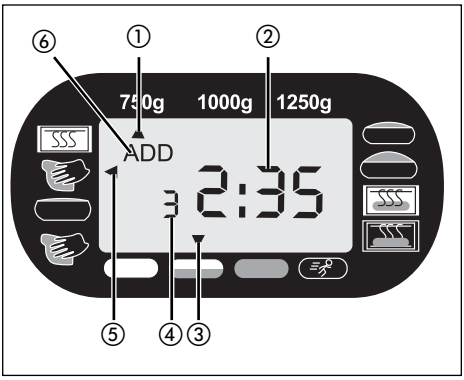
Eigenschaften

Mit dem Brotbackautomat haben Sie die Möglichkeit Brot nach Ihrem Geschmack zu backen.

- Sie können zwischen 12 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Nudel- oder Brötchenteig kneten lassen und Marmelade herstellen.
- Durch das Programm “Glutenfrei” können Sie glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen, wie z.B. Maismehl, Buchweizenmehl und Kartoffelmehl, backen.

Bedienfeld





Ⓐ Display

Anzeige für

① die Auswahl des Gewichts (750 g, 1000 g, 1250 g)

② die noch verbleibende Betriebszeit in Stunden und die programmierte Zeitvorwahl

③ den gewählten Bräunungsgrad (Hell, Mittel, Dunkel, Schnell)

④ die gewählte Programm-Nummer

⑤ den Programmablauf

⑥ das Zugeben von Zutaten („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

Zum Starten und Beenden des Betriebes oder um eine Timer-Programmierung zu löschen.
Um den Betrieb anzuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display Ⓐ blinkt. Durch erneutes Drücken der Start/Stop-Taste Ⓑ kann der Betrieb innerhalb von 10 Minuten wieder fortgesetzt werden. Wenn Sie vergessen, das Programm fortzusetzen, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.
Um den Betrieb vollständig zu beenden oder die Einstellungen zu löschen, drücken Sie für 3 Sekunden die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt.

ⓘ Hinweis:

Drücken Sie nicht die Start/Stop-Taste Ⓑ, wenn Sie lediglich den Zustand des Brotes kontrollieren wollen. Beobachten Sie den Backvorgang durch das Sichtfenster.

⚠ Achtung!

Beim Drücken aller Tasten muss ein Signalton ertönen, ausgenommen, während das Gerät in Betrieb ist.

Ⓒ Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)
Wahl des Bräunungsgrades oder wechseln in den Schnellmodus (Hell/Mittel/Dunkel/Schnell). Drücken Sie wiederholt die Taste Bräunungsgrad Ⓒ, bis der Pfeil über dem gewünschten Bräunungsgrad erscheint. Für die Programme 1 - 4 können Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste Bräunungsgrad Ⓒ den Schnellmodus aktivieren, um den Backvorgang zu verkürzen. Drücken Sie die Taste Bräunungsgrad Ⓒ so oft, bis der Pfeil über „Schnell" erscheint. Bei den Programmen 6, 7 und 11 kann kein Bräunungsgrad gewählt werden.

Ⓓ Timer ▼ ▲
Zeitverzögertes Backen.

ⓘ Hinweis:
Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

Ⓔ Betriebsindikationslampe
Die Betriebsindikationslampe Ⓔ zeigt mit ihrem Leuchten an, dass grade ein Programm läuft. Wenn Sie ein Programm mit der Timer-Funktion zeitverzögert starten wollen, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ erst, wenn das Programm gestartet ist, und nicht, wenn der Timer aktiviert ist.

Ⓕ Brotgewicht
Wahl des Brotgewichtes (750 g / 1000 g / 1250 g). Drücken Sie diese Taste wiederholt, bis der Pfeil unter dem gewünschtem Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben (750 g / 1000 g / 1250 g) beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in die Backform ❼.

ⓘ Hinweis:
Die Voreinstellung beim Einschalten des Gerätes ist 1250 g. Bei den Programmen 6, 7, 11 und 12 können Sie das Brotgewicht nicht einstellen.

Ⓖ Programmwahl (Menü)
Aufrufen des gewünschten Backprogramms (1-12). Im Display Ⓐ erscheint die Programm-Nummer und die entsprechende Backzeit.

Memory Funktion
Das Programm wird beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten an gleicher Stelle fortgesetzt. Dies gilt jedoch nicht bei Löschen/Beenden des Backvorgangs oder bei Betätigung der Start/Stop-Taste Ⓑ bis ein langer Signalton ertönt.

Sichtfenster ❶
Durch das Sichtfenster ❶ können Sie den Backvorgang beobachten.

Programme

Mit der Taste Programmwahl Ⓖ wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programm-Nummer wird im Display Ⓐ angezeigt. Die Backzeiten sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen. Siehe Kapitel „Programmablauf".

Programm 1: Normal
Für Weiß- und Mischbrote die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Bräunung des Brotes stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad Ⓒ ein.

Programm 2: Locker
Für leichte Brote aus gut gemahlenem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste.

Programm 3: Vollkorn
Für Brote mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

Programm 4: Süß
Für Brote mit Zutaten aus Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

Programm 5: Express
Für das Kneten, Teig gehen lassen und das Backen wird weniger Zeit benötigt. Für dieses Programm sind jedoch nur Rezepte geeignet, die keine schweren Zutaten oder kräftige Mehlsorten enthalten. Beachten Sie, dass das Brot bei diesem Programm weniger luftig und nicht ganz so schmackhaft werden kann.

Programm 6: Teig (kneten)
Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Programm 7: Nudelteig
Für die Zubereitung von Nudelteig. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Programm 8: Buttermilchbrot
Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

Programm 9: Glutenfrei
Für Brote aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeigenschaften.

Programm 10: Kuchen
Die Zutaten werden bei diesem Programm geknetet, gehen gelassen und gebacken. Benutzen Sie Backpulver für dieses Programm.

Programm 11: Marmelade
Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

Programm 12: Backen
Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind oder Fertigteige. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.
Das Programm 12 backt das Brot für 60 Minuten.

Um diese Funktionen vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start/Stop-Taste B, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

ⓘ **Hinweis:**
Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD“ ⑥ erscheint im Display.
Fügen Sie unmittelbar danach weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu.
Die Zutaten werden durch den Knethaken ❻ nicht zerkleinert.
Wenn Sie den Timer eingestellt haben, können Sie sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform ❼ geben. Früchte und Nüsse sollten Sie in diesem Fall vor der Zugabe etwas zerkleinern.

Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen.
Mit den Pfeiltasten ▲ und ▼ Ⓓ stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs ein. Die maximale Zeitverzögerung beträgt 15 Stunden.

⚠ **Warnung!** Bevor Sie ein bestimmtes Brot mit der Timerfunktion backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft. Brandgefahr!

Wählen Sie ein Programm. Das Display Ⓐ zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
Mit der Pfeiltaste ▲ Ⓓ verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ Ⓓ verschiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit.
Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ Ⓓ die Zeit korrigieren.
Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste Ⓑ.
Der Doppelpunkt im Display Ⓐ blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.
Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ.
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display Ⓐ zeigt 0:00 an.

Beispiel:
Es ist 8.00 Uhr und Sie möchten in 7 Stunden und 30 Minuten, also um 15:30 Uhr, frisches Brot haben. Wählen Sie zunächst das Programm 1 und drücken Sie dann die Pfeiltasten Ⓓ so lange, bis im Display Ⓐ 7:30 erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung 7 Stunden und 30 Minuten beträgt.

ⓘ **Hinweis:**
Bei dem Programm „Marmelade“ steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

ⓘ **Hinweis:**
Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht, wenn Sie schnell verderbliche Lebensmittel wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verarbeiten.

Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

Zutaten

ⓘ **Hinweis**:
Nehmen Sie die Backform ❼ aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.

- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform ❼.
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.
- Achten Sie auf ein genaues Abmessen der der Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

ⓘ **Hinweis:**
Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform ❼ laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

Brot backen

Vorbereitung
Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.
Stellen Sie den Brotbackautomaten auf einen geraden und festen Untergrund.

1. Ziehen Sie die Backform ❼ aus dem Gerät nach oben heraus.
2. Stecken Sie die Knethaken ❻ auf die Antriebswellen in der Backform ❼. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
3. Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in der angegebenen Reihenfolge in die Backform ❼. Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten, Zucker, Salz und dann Mehl hinzu, die Hefe als letzte Zutat.

ⓘ **Hinweis:**
Achten Sie darauf, dass Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

4. Setzen Sie die Backform ❼ wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
5. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display Ⓐ erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.
7. Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl Taste Ⓖ. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
8. Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste Ⓕ.
9. Wählen Sie den Bräunungsgrad Ⓒ Ihres Brotes. Im Display Ⓐ zeigt Ihnen der Pfeil, ob Sie Hell, Mittel oder Dunkel eingestellt haben. Sie können hier auch die Einstellung „Schnell“ wählen, um die Zeit, in der der Teig geht, abzukürzen.

ⓘ **Hinweis:**
Für die Programme 6, 7 und 11 ist die Funktion „Bräunungsgrad” nicht möglich.
Die Funktion „Schnell“ ist nur für die Programme 1-4 möglich.
Für die Programme 6, 7, 11 und 12 ist die Einstellung des Brotgewichts nicht möglich.

10. Sie haben jetzt die Möglichkeit über die Timer-Funktion den Endzeitpunkt Ihres Programms einzustellen. Sie können eine maximale Zeitverschiebung von bis zu 15 Stunden eingeben.

ⓘ **Hinweis:**
Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

Programm starten
Starten Sie nun das Programm mit der Start/Stop Taste Ⓑ.

ⓘ **Hinweis:**
Die Programme 1, 2, 3, 4, 6, 8 und 9 starten mit einer 10- bis 30-minütigen Vorheizphase (außer Schnell-Modus, siehe Tabelle Programmablauf).
Die Knethaken ❻ bewegen sich hierbei nicht. Das ist kein Fehler des Gerätes.

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster ❶ Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster ❶ kommen. Der Gerätedeckel ❷ kann während der Knetphase geöffnet werden.

ⓘ **Hinweis:**
Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

Programm beenden
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display Ⓐ zeigt 0:00 an.
Bei Beendigung des Programms schaltet das Gerät automatisch auf einen bis zu 60 Minuten andauernden Warmhaltebetrieb.

ⓘ **Hinweis:**
Das gilt nicht für die Programme 6, 7 und 11.

Dabei zirkuliert warme Luft im Gerät. Die Warmhaltefunktion können Sie vorzeitig beenden, indem Sie die Start/Stop-Taste Ⓑ bis zum Ertönen der Signaltöne gedrückt halten.

⚠ **Warnung!**
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Gerätedeckel ❷ öffnen.
Bei Nichtbenutzung sollte das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden!

Brot entnehmen
Verwenden Sie beim Herausnehmen der Backform ❼ immer Topflappen oder Schutzhandschuhe.
Halten Sie die Backform ❼ schräg über einen Rost und schütteln leicht, bis sich das Brot aus der Backform ❼ löst.

Löst sich das Brot nicht von den Knethaken ❻, entfernen Sie vorsichtig die Knethaken ❻ mit dem beiliegenden Knethakenentferner ❿.

ⓘ **Hinweis:**
Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihaftbeschichtung führen können.
Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform ❼ mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken ❻ an der Antriebswelle.

Tipp: Wenn Sie die Knethaken ❻ nach dem letzten Knetvorgang entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform ❼ nicht aufgerissen.

- Drücken Sie kurz die Start/Stop- Taste Ⓑ, um das Programm ganz zu Anfang der Backphase zu unterbrechen oder ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Sie müssen den Netzstecker innerhalb von 10 Minuten wieder mit dem Stromnetz verbinden, damit der Backvorgang anschließend fortgesetzt werden kann.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und nehmen Sie die Backform ❼ heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken ❻ entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform ❼. Setzen Sie die Backform ❼ wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
- Stecken Sie ggf. den Netzstecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird fortgesetzt.

Lassen Sie das Brot 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.
Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken ❻ im Teig befindet.

Fehlermeldungen

- Wenn das Display Ⓐ „HHH“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

⚠ **Warnung!**
Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, bevor es sich abgekühlt hat. Das funktioniert nur bei dem Programm 12.

- Wenn das Display „EE0“, „EE1“ oder “LLL” anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, schalten Sie den Brotbackautomaten zunächst aus und danach wieder ein, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn dann wieder einstecken. Sollte die Fehleranzeige bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!**
Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.
Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann.
Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

⚠ **Achtung!**
Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!

Gehäuse, Deckel, Backraum
Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm. Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

- Trocknen Sie den Innenbereich gut ab. Zur leichten Reinigung kann der Gerätedeckel ❷ vom Gehäuse entfernt werden:
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
- Ziehen Sie den Gerätedeckel ❷ aus den Scharnierführungen heraus.
- Um den Gerätedeckel ❷ zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.

Backformen und Knethaken
Die Oberflächen der Backformen ❼ und Knethaken ❻ sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.

Nehmen Sie vor der Reinigung die Backformen ❼ und Knethaken ❻ aus dem Backraum. Wischen Sie die Außenseite der Backformen ❼ mit einem feuchten Tuch ab.

⚠ **Achtung!**

Tauchen Sie die Backform ❼ niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
Reinigen Sie den Innenraum der Backform ❼ mit warmer Spülmittellauge.
Sind die Knethaken ❻ verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backform ❼ für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser.
Ist die Einsatzhalterung im Knethaken ❻ verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.
Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünner.

Entsorgung

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 73485

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 73485

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 73485

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programmablauf

Programm	1. Normal						2. Locker					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Vorheizen (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Gehen 1 (Min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Gehen 2 (Min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Gehen 3 (Min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Backen (Min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhalten (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A heißt, dass der Brotbackautomat 3 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	3. Vollkorn						4. Süß					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Vorheizen (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Gehen 1 (Min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Gehen 2 (Min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Gehen 3 (Min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Warmhalten (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A heißt, dass der Brotbackautomat 4 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	5. Express			6. Teig	7. Nudelteig	8. Buttermilchbrot			9. Glutenfrei		
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	N/A	Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Vorheizen (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Kneten 1 (Min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Gehen 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Kneten 2 (Min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Gehen 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Gehen 3 (Min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Backen (Min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Warmhalten (Min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A heißt, dass der Brotbackautomat 5 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	10. Kuchen			11. Marmelade	12. Backen
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	Hell Mittel Dunkel
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Zeit (Stunden)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Vorheizen (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	15	15	15	N/A	N/A
Gehen 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	15 Hitze + kneten	N/A
Kneten 2 (Min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Gehen 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Gehen 3 (Min)	N/A	N/A	N/A	45 Hitze + kneten	N/A
Backen (Min)	60	65	70	20 Gehen	60
	15 Gehen	15 Gehen	15 Gehen		
Warmhalten (Min)	60	60	60	N/A	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	N/A	15h

Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken ❻ nach dem Backen in der Backform ❼ stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform ❼ und drehen Sie den Knethaken ❻, um die Verkrustungen darunter zu lösen.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	Durch die „Warmhalte-Funktion“ wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden.
Sind Backform ❼ und Knethaken ❻ spülmaschinen-geeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform ❼ und Knethaken ❻ mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken ❻ und die Backform ❼ richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken ❻ im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken ❻ mit dem Knethakenentferner ❿.
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Wie lange dauert das Brotbacken?	Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Programmablauf“.
Welche Brotgewichte kann ich backen?	Sie können Brote von 750 g - 1000 g - 1250 g backen.
Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.
Was ist passiert, wenn der Brotbackautomat nicht arbeitet, nachdem man die Start/Stop-Taste Ⓑ gedrückt hat?	Einige Arbeitsgänge wie zum Beispiel „Aufwärmen“ oder „Ruhen“ sind schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft. Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsindikationslampe Ⓔ leuchtet. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste Ⓑ richtig gedrückt haben. Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.

Bestellkarte SBB 850 EDS A1

Bestellmenge (max. 3 Sets pro Bestellung)	Artikelbeschreibung	Einzelpreis	Gesamtbetrag
	1 Backform inkl. 2 Knethaken	10 €	€
	4 Knethaken	10 €	€

Zahlungsweise

☐ Überweisung

+	zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand.	7,50 €
=		€

(Ort, Datum) **(Unterschrift)**

Bestellkarte - So bestellen Sie:

1. Tragen Sie unter „Absender/Besteller" Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.

2. Überweisung: Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Kontonummer 0799 566 462
Bankleitzahl 440 100 46
Postbank Dortmund

Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an.
Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum

Wichtig:
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend.
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.de

Absender / Besteller

(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Bestellkarte SBB 850 EDS A1

Bestellmenge (max. 3 Sets pro Bestellung)	Artikelbeschreibung	Einzelpreis	Gesamtbetrag
	1 Backform inkl. 2 Knethaken	10,- €	€
	4 Knethaken	10,- €	€

Zahlungsweise

☐ Überweisung

+	zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand.	7,50 €
=		€

(Ort, Datum) **(Unterschrift)**

AT

www.kompernass.com

Bestellkarte - So bestellen Sie:

1. Tragen Sie unter „Absender/Besteller" Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.

2. Überweisung: Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank: Postbank Dortmund AG

Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an.
Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland

Wichtig:
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.com

Absender / Besteller

(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Land

Telefon

CH

www.kompernass.com

Bestellkarte/Carte de commande/Scheda d'ordinazione SBB 850 EDS A1

Bestellmenge/Quantité/ Quantità da ordinare (max. 3 Sets/max. 3 sets/max. 3 set)	Artikelbeschreibung/Description des articles/Descrizione articolo	Einzelpreis/Prix unitaire/prezzo singolo	Gesamtbetrag/Prix net/ prezzo complessivo
	1 Backform inkl. 2 Knethaken 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir 1 stampo incl. 2 ganci da impasto	**10 €**	**€**
	4 Knethaken 4 fouets à pétrir 4 ganci da impasto	**10 €**	**€**

Zahlungsweise/Mode de règlement/Tipo di pagamento

☐ Überweisung/Virement/Bonifico

+ **7,50 €**

zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand,
Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus.

= **€**

(Ort, Datum)/(Lieu, date)/(Luogo, data)

(Unterschrift)/(Signature)/(Firma)

So bestellen Sie/Pour commander/Ecco come ordinare:

1. Tragen Sie unter „Absender/Besteller" Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.
Saisissez votre nom, votre titre et votre numéro de téléphone (pour d'éventuelles questions) sous la rubrique "Expéditeur/Acheteur" en lettres majuscules.
Alla voce "Mittente/ordinante", inserire nome, titolo, indirizzo e numero telefonico (per eventuali domande), scrivendo in stampatello.

2. Überweisung: Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto:
Virement : Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant:
Bonifico: versare l'importo totale in anticipo sul seguente conto:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank/Banque/Banca:
Postbank Dortmund AG

Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an. Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.
Dans le champ "Motif de l'opération", veuillez indiquer l'article de même que votre nom et lieu de résidence. Veuillez nous renvoyer la carte de commande dûment renseignée dans une enveloppe à notre adresse postale figurant ci-après.
Indicare l'articolo nella causale del bonifico, nonché nome, cognome e indirizzo. Inviare quindi la cartolina di ordinazione interamente compilata, inserendola in una busta, all'indirizzo indicato qui accanto.

Wichtig:
Überweisung bitte spesenfrei ausführen, Kosten Ihrer eigenen Bank bitte zu Ihren eigenen Lasten.
Remarque:
effectuer un transfert bancaire, les frais demandés par votre banque sont à votre charge.
Importante:
Effettuare a proprie spese il bonifico bancario, assumendosi le spese bancarie della propria banca.

Unsere Postadresse/Notre adresse postale/Il nostro indirizzo postale:
Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland/Allemagne/Germania

Wichtig:
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend.
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

Remarque :
- Veuillez affranchir au tarif en vigueur
- Ecrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe.

Importante:
- Affrancare adeguatamente la busta.
- Scrivere il nome come mittente sulla busta.

Absender / Besteller
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)
Expéditeur/Acheteur
(à compléter en majuscules)
Mittente
(si prega di compilare il modulo in stampatello)

Name, Vorname/Nom, Prénom/Cognome, Nome

Straße/Rue/Via

PLZ, Ort/Code Postal, Ville/Cap, Città

Land/Pays/Paese

Telefon/Téléphone/Telefono

KOMPERNASS GMBH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacji · Stanje informacij
Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:
02/2012 · Ident.-No.: SBB850EDSA1022012-1

IAN 73485

SILVERCREST®

www.lidl-service.com

BREAD MAKER SBB 850 EDS A1

GB
RECIPE BOOK

PL
ZESZYT Z PRZEPISAMI

SI
KNJIŽICA Z RECEPTI

CZ
RECEPTY

SK
RECEPTÁR

DE AT CH
REZEPTHEFT

IAN 73485

PL SI CZ SK

RECIPE BOOK PAGE

Useful information about ingredients 2

Baking tips 3

Ready-to-use baking mixtures 4

Slicing and storing bread 4

Recipes for approx. 1000 g bread 5

Programme 1 Regular 5
Programme 2 French 6
Programme 3 Whole Wheat 6
Programme 4 Sweet 7
Programme 5 Super Rapid 8
Programme 6 Dough (knead) 8
Programme 7 Pasta 9
Programme 8 Buttermilk bread 9
Programme 9 Gluten Free 9
Programme 10 Cake 10
Programme 11 Jam 10

Troubleshooting the recipes 12

Useful information about ingredients

FLOUR

Most of the commercially available varieties of flour, such as wheat or rye flour, are suitable for baking. The type designation for flour types may vary from country to country. With the baking program "gluten free", gluten free flour types such as corn, buckwheat or potato flour can be used. You can also use ready to use baking mixtures. Programmes 1 and 2 are ideal for adding small proportions (10 20%) of grains or groats.
In case of larger proportions of whole grain (70 95%) use programme 3. The following types of flour are used in the recipes:

Flour type	Description
Type 405	standard wheat flour
Type 550	strong wheat flour, for fine ly pored doughs
Type 997	standard rye flour
Type 812	Wheat flour, for light mixed breads
Type 1050	dark wheat flour for mixed breads or savoury pastries
Type 1150	Rye flour with a high mineral content

YEAST

In the fermentation process, yeast splits the sugar and carbohydrate contained in the dough and converts them into carbon dioxide, which causes the dough to rise. Yeast is available in different forms: as dry yeast, as fresh yeast or as fast fermenting yeast.

We recommend using dry yeast for the bread maker to obtain the best results.
If you are using fresh yeast instead of dry yeast, observe the instructions given on the packaging. In general, 1 packet of dry yeast corresponds to about 21 g of fresh yeast and is suitable for approx. 500 g of flour. Always store yeast in the refrigerator, as heat decomposes it. Before use, check the expiry date. After opening the package, unused yeast should be carefully wound up and stored in the re frigerator.

Note:

For recipes suggested in this recipe book, we recommend the use of dry yeast.

SUGAR

Sugar has a decisive influence on both the degree of browning and the taste of the bread. The use of crystal sugar is assumed for the recipes in this book. Do not use powdered sugar, unless it is expressly specified. Sweeteners are not suitable as alternatives to sugar.

SALT

Salt is important for the taste as well as the degree of browning. Salt also has an inhibiting effect on yeast fermentation. Therefore, do not exceed the quantity of salt specified in the recipes. Salt can be dispensed with for dietary reason. In such cases, the dough may rise faster than usual.

LIQUIDS

Liquids like milk, water or reconstituted milk powder can be used for making bread. Milk adds to the taste of the bread and softens the crust, whereas pure water gives a crispy crust. In some recipes, the use of fruit juices is indicated in order to give a particular flavour to the bread.

EGGS

Eggs enrich the bread and give it a softer structure. Use eggs of the largest size class when baking the recipes given in this recipe book.

FATS: BAKING FAT, BUTTER OR OIL

Baking fats, butter and oil make the yeast based bread mellow. The unique form of crust and structure in French style breads is due to its fat free ingredients. However, bread stays fresh longer if fat has been used in its making. If you use butter directly from the refrigerator, cut it into small bits to optimise mixing with the dough during the kneading phase.

GLUTEN-FREE

Celiac disease, in adults also called sprue, is a chronic disease that is triggered by eating foods that contain gluten. The protein gluten (gliadin) contained in wheat and spelt and similar proteins in rye, barley and oats cause damage to the mucous membrane of the small intestine. Only special bread from health food shops or from one's own kitchen that has been prepared with gluten free flours may be eaten. However, baking bread and cake with gluten free flour takes some practice. Such flours require lon ger for the uptake of liquids and have different rising properties. Gluten free flours must also be thickened or fluffed with gluten free thickening agents. These are for example cream of tartar, yeast, sourdough from maize or rice flour, baking agents with a maize basis or binding agents such as guar flour, carob corn flour, kudzu, pectin, arrowroot starch or carrageen. It is also necessary to give up the familiar taste of bread. The consistency of gluten free breads is also different to that of wheat meal breads.

MEASURING THE INGREDIENTS

Along with our Automatic Bread Maker, you will receive the following measuring cups, which make the task of measuring the ingredients easier for you:

1 Measuring cup with quantity level markings
1 Large measuring spoon corresponding to one tablespoon (tbsp.)
1 Small measuring spoon corresponding to one teaspoon (tsp.)

Place the measuring cup on a flat surface. Make sure that the quantities reach the measuring lines correctly. When measuring dry ingredients, make sure that the measuring cup is dry.

Baking tips

Baking in different climatic regions

In areas located at higher altitudes, the lower atmo spheric pressure causes yeast to ferment faster. Hence, less yeast is required here.
In dry regions, the flour will be drier and requires more liquids.
In humid regions, the flour will be more moist and thus absorbs a lesser amount of liquids. In such areas, more flour is required.

Ready-to-use baking mixtures

You can also use ready to use baking mixtures with this bread maker.
Follow the manufacturer's instructions on the packa ging.
The following table provides you the examples of conversion for some of the baking mixtures.

Slicing and storing bread

You can achieve the best results, if you place the freshly baked bread on a grill before slicing it and allow it to cool down for 15 to 30 minutes. Use a bread slicing machine or a toothed knife to slice the bread. Unconsumed bread can be stored at room temperature for up to 3 days in suitable plastic bags or containers. If you wish to store the bread for longer periods (up to 1 month), you should freeze it. Since homemade bread does not contain preservati ves, it spoils faster than commercially manufactured bread.

Baking mixtures	**for a loaf of ca. 750 g**
Multigrain health bread	500 g baking mixture 350 ml water
Sunflower seed bread	500 g baking mixture 350 ml water
Rustic whole grain bread	500 g baking mixture 370 ml water
Farmhouse bread	500 g baking mixture 350 ml water
Ciabatta	500 g baking mixture 360 ml water 1 tsp. olive oil

The ready to use baking mixtures, available at Lidl, are especially suitable for this Bread Baking Machine. Follow the preparation instructions on the packaging.

Recipes for approx. 1000 g bread

Note: To achieve a better baking result, prepare the dough with a mixer. Then place the finished dough in the baking mould. Using the button "Bre ad weight" enter the weight 1000 gr. Select the desired degree of browning for your bread. Please note that the quantities given are intended as gui ding values. Small variations may arise in the ba king result.

Programme 1 Regular

Sunflower bread
300 ml lukewarm milk
1 tbsp. butter
540 g flour of type 550
5 tbsp. sunflower seeds
1 tsp. salt
1/2 tsp. sugar
1 packet of dry yeast

Sourdough bread
50 g sourdough
350 ml water
1.5 tbsp. butter
1,5 tsp. salt
1 tsp. sugar
180 g flour of type 997
360 g flour of type 1050
1 packet of dry yeast

Farmhouse bread
300 ml milk
1,5 tsp. Salt
2 eggs
1,5 tbsp butter/margarine
540 g flour of type 1050
1 tbsp. sugar
1 packet of dry yeast

Potato bread
300 ml water/milk
2 tbsp. butter
1 egg
90 g pressed, cooked potatoes
1 tsp. salt
2 tbsp. sugar
540 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Herb bread
350 ml buttermilk
1 tsp. salt
1.5 tbsp. butter
1 tbsp. sugar
540 g flour of type 550
4 tbsp. finely chopped parsley
3/4 packet of dry yeast

Pizza bread
300 ml water
1 tbsp. oil
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
1 tsp. dried oregano
2 tbsp. grated Parmesan
50 g thinly sliced salami
540 g flour of type 550
3/4 packet of dry yeast

Beer bread
150 ml water
150 ml lager beer
540 g flour of type 550
3 tbsp. buckwheat flour
1.5 tbsp. bran
1 tsp. salt
3 tbsp. sesame seeds
1.5 tbsp. malt extract (syrup)
1/2 packet of dry yeast
150 ml sourdough starter

Cornbread
350 ml water
1 tbsp. butter
540 g flour of type 550
3 tbsp. corn semolina
1/2 chopped apple with peel
3/4 packet of dry yeast

Programme 2 French

"Classic" white bread
320 ml water/milk
2 tbsp. butter
1,5 tsp. Salt
2 tbsp. sugar
600 g wheat flour of type 550
1 packet of dry yeast

Light white bread
320 ml water
20 g butter
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
600 g wheat flour of type 405
1 packet of dry yeast
1 egg

Honey bread
320 ml water
1,5 tsp. salt
2.5 tsp. olive oil
1.5 tbsp. honey
600 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Poppy seed bread
300 ml water
540 g flour of type 550
1 tsp. sugar
1 tsp. salt
75 g ground poppy seeds
1 tbsp. butter
1 pinch of nutmeg
3/4 packet of dry yeast
1 tbsp. grated Parmesan

Paprika bread
310 ml water
1,5 tsp salt
1.5 tsp. oil
1.5 tsp. paprika powder
530 g flour of type 812
1 packet of dry yeast
130 g red pepper, finely diced

Programme 3 Whole Wheat

Rye whole grain bread
75 g sourdough
325 ml warm water
2 tbsp. honeydew
350 g rye whole grain flour
150 g wheat whole grain flour
1 tbsp. carob seed flour
1/2 tbsp. salt
1 packet of dry yeast

Spelt bread
350 ml buttermilk
360 g spelt whole grain flour
90 g rye whole grain flour
90 g spelt groats
50 g sunflower seeds
1 tsp. salt
1/2 tsp. sugar
75 ml sourdough starter
3/4 packet of dry yeast

Wheat groats bread
350 ml water
1 tsp. salt
2 tbsp. butter
1.5 tbsp. honey
360 g flour of type 1050
180 g wheat whole grain flour
50 g wheat groats
3/4 packet of dry yeast

Whole grain bread
350 ml water
25 g butter
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
270 g flour of type 1050
270 g wheat whole grain flour
3/4 packet of dry yeast

Rye bread
300 ml water
1.5 tbsp. butter
1.5 tbsp. vinegar
1 tsp. salt
1,5 tbsp. sugar
180 g rye flour of type 1150
360 g flour of type 1050
1 packet of dry yeast

Seven grain bread
300 ml water
1.5 tbsp. butter
1 tsp. salt
2.5 tbsp. sugar
240 g flour of type 1050
240 g wheat whole grain flour
60 g 7 grain flakes
3/4 packet of dry yeast

Brown bread
400 ml warm water
160 g wheat flour of type 550
200 g coarse rye whole grain groats
180 g fine rye groats
1 tsp. salt
100 g sunflower seeds
100 ml dark treacle
1 packet of dry yeast
1 package of dry sourdough

Programme 4 Sweet

Raisin bread
300 ml water
2.5 tbsp. butter
1.5 tbsp. honey
1 tsp. salt
540 g wheat flour of type 405
100 g raisins
3/4 packet of dry yeast

Raisin nut bread
300 ml water
1.5 tbsp. butter
1 tsp. salt
1 tbsp. sugar
540 g flour of type 405
100 g raisins
3 tbsp. chopped walnuts
3/4 packet of dry yeast

Chocolate bread
400 ml milk
100 g low fat curd cheese
1,5 tsp. salt
1.5 tsp. sugar
600 g wheat whole grain flour
10 tbsp. cocoa
100 g chopped whole milk chocolate
1 packet of dry yeast

Use whole milk or semi sweet chocolate.
If you brush the dough with 1 tbsp. milk after kneading, the crust will be darker.

Sweet bread
300 ml water/milk
2 tbsp. butter
2 eggs
1,5 tsp. salt
1.5 tbsp. honey
600 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Programme 5 Super Rapid

White bread express
360 ml water
5 tbsp. oil
4 tsp. sugar
4 tsp. salt
630 g wheat flour of type 405
1 packet of dry yeast

Pepper almond bread
300 ml water
540 g flour of type 550
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
2 tbsp. butter
100 g flaked almonds (roasted)
1 tbsp. pickled green peppercorn
3/4 packet of dry yeast

Carrot bread
330 ml water
1.5 tbsp. butter
600 g flour of type 550
90 g finely chopped carrots
2 tsp. salt
1.5 tsp. sugar
1 packet of dry yeast

Programme 6 Dough (knead)

Pizza dough (for 2 Pizzas)
300 ml water
1 tbsp. olive oil
3/4 tsp. salt
2 tsp. sugar
450 g wheat flour of type 405
1 packet of dry yeast

Whole grain pizza dough
300 ml water
1 tbsp. olive oil
3/4 tsp. salt
1 tbsp. honey
450 g wheat whole grain flour
50 g wheat germ
1 packet of dry yeast

Roll out the dough and let it rise for about 10 minutes. Top the dough as desired and bake the pizza at 180°C for approx. 20 minutes.

Bran rolls
200 ml water
50 g butter
3/4 tsp. salt
1 egg
3 tbsp. sugar
500 g flour of type 1050
50 g wheat bran
1 packet of dry yeast

Pretzels
200 ml water
1/4 tsp. salt
360 g flour of type 405
1/2 tsp. sugar
1/2 packet of dry yeast

Form the dough into pretzels. Then coat the pret zels with 1 whisked egg and spread coarse salt over top (a total of 1 2 tbsp. coarse salt for about 12 pretzels). Bake the pretzels at approx. 230 °C for approx.
15 20 minutes.

French baguettes
300 ml water
1 tbsp. honey
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
540 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Form loaves out of the dough and cut into the top side of the shaped baguettes at an angle. Let the dough rise for approx. 30 40 minutes. Bake at approx. 175 °C for approx. 25 minutes.

Programme 7 Pasta

5 Eggs (room temperature)
or 300 ml water
250 g soft wheat flour of type 405
250 g hard wheat flour of type 1050

Programme 8 Buttermilk bread

Buttermilk bread (type 1)
350 ml buttermilk
2 tbsp. butter
2 tsp. salt
3 tbsp. sugar
600 g wheat flour of type 1050
1 packet of dry yeast

Buttermilk bread (type 2)
250 ml buttermilk
130 ml water
600 g wheat flour of type 1050
60 g rye flour of type 997
1,5 tsp. Salt
1 packet of dry yeast

Yoghurt bread
250 ml Water or milk
150 g Yoghurt
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
500 g flour of type 550
3/4 packet of dry yeast

Curd cheese bread
200 ml water/milk
3 tbsp. oil
260 g curd cheese (40% fat content)
600 g wheat flour
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
1 packet of dry yeast

Programme 9 Gluten Free

Gluten-free potato bread
440 ml water
1.5 tbsp. oil
400 g gluten free flour mixture
(e.g. "Mix B" from Schär)
1.5 tsp. salt
1.5 tsp. sugar
$1^1/_4$ packet of dry yeast
230 g cooked potatoes, peeled and pressed

Gluten-free yoghurt bread
350 ml water
150 g natural yoghurt
1.5 tbsp. oil
1.5 tbsp. vinegar
100 g gluten free flour
(e.g. millet, rice, buckwheat)
400 g gluten free flour mixture
(e.g. "Mix B" from Schär)
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
$1^1/_4$ packet of dry yeast
1 tsp. guar seed or carob seed flour

Gluten-free seed bread
250 ml water
200 ml milk
1.5 tbsp. oil
500 g gluten free flour mixture
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
$1^1/_4$ packet of dry yeast
100 g seeds (e.g. sunflower seeds)

Gluten-free rice bread
350 ml water
200 g natural yoghurt
1.5 tbsp. oil
1.5 tbsp. vinegar
200 g rice flour
300 g gluten free flour mixture
1,5 tsp Salt
1.5 tsp. sugar
$1^1/_4$ packet of dry yeast
1 tsp.guar seed or carob seed flour

Programme 10 Cake

Ready to use cake mixes work excellently with this programme.
Follow the preparation instructions on the packaging.

Programme 11 Jam

Jams and marmalades can be quickly and easily prepared in the Bread Baking Machine. Even when you have never done it before, you should give it a try. You will acquire an especially delicious, good tasting sweetened fruit preserve.
Proceed as follows:

- Wash the fresh ripe fruit. Hard skinned fruits such as apples, peaches, pears etc may need peeling.
- Always use the amount specified, as this is adjusted exactly to the programme JAM. Otherwise, the mixture will cook too early and pour over.
- Weigh the fruit, cut it into small pieces (max.1 cm) or mash it, then place it in the container.
- Add the gelling sugar in the given amount. Use only this type, not household sugar, as the pre serve will then not be firm.
- Mix the fruit with the sugar and start the Program me, which will now run completely automatically.
- After the Programme has ended, pour the jam into glasses and seal them well.

Orange marmelade
350 g oranges
150 g lemons
500 g gelling sugar

Strawberry jam
500 g strawberries
500 g gelling sugar
2 3 tbsp. lemon juice

Berry jam
500 g thawed berries
500 g gelling sugar
1 tbsp. lemon juice

Mix all ingredients in the baking mould.

Enjoy your meal!

These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are gui ding values. Expand these recipe suggestions ba sed on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

Troubleshooting the recipes

Why does my bread occasionally have some flour on the side crusts?	Your dough may be too dry.. Next time, take particular care with measuring the ingredients. Add up to 1 tbsp. of additional liquid.
Why do I need to add the ingredients in a particular sequence?	This is the best way to prepare the dough. Using the timer function prevents the yeast from mixing with the liquid before the dough is stirred.
Why is the dough only partly kneaded?	Check to see if the kneading paddle and the baking mould are correctly positioned. Also check the consistency of the dough and add 1/2 to 1 tbsp. of liquids or flour, one or more times after kneading. With baking mixtures: The amount of ready to use baking mixture and the ingredients are not matched to the capacity of the baking mould. Reduce the quantities of the ingredients.
Why has the bread not risen?	The yeast used was too old or no yeast was added.
When should I add nuts and fruits to the dough?	You will hear a signal tone when you should add the ingredients.. If you add these ingredients to the dough at the start, the nuts or fruit may get crushed at the time of kneading.
The baked bread is too moist.	Check the consistency of the dough 5 Min. after the start of the kneading process and, if necessary, add more flour.
There are air bubbles on the surface of the bread.	You may have used too much yeast..
The bread rises and then collapses.	The dough is perhaps rising too fast. To prevent this, reduce the water quantity and/or increase the quantity of salt and/or reduce the quantity of yeast.
Can other recipes also be used?	You can use other recipes, however, pay attention to the ingredient amounts. Get to know your appliance well and the recipes given here, before you try out your own recipes. NEVER exceed the volume of 700 gr of flour. Adjust the quantities of your recipes to the quantities specified for the recipes given in this booklet.

ZESZYT Z PRZEPISAMI STRONA

Trochę o składnikach 14

Porady przydatne w pieczeniu 15

Gotowe mieszanki (proszkowe) do pieczenia 16

Krojenie chleba i jego przechowywanie 16

Przepisy na ok. 1000 g chleba 17

Program 1 Normalne 17

Program 2 Kruche 18

Program 3 Razowe 18

Program 4 Słodkie 19

Program 5 Express 20

Program 6 Ciasto Zagniatane 20

Program 7 Makaron 21

Program 8 Chleb maślany 21

Program 9 Bezglutenowe 21

Program 10 Ciasto 22

Program 11 Konfitura 22

Poprawki w przepisach 24

Trochę o składnikach

MĄKA

Nadają się powszechnie sprzedawane rodzaje mąk w sklepach jak mąka pszenna lub żytnia (typ 405 1150). Oznaczenia gatunku mąki mogą się różnić w zależności od kraju. W programie "Bez glutenowy" możesz używać bezglutenowych ga tunków mąki, jak np. mąka pszenna lub mąka ziemniaczana. Możemy również używać gotowych mieszanek do wyrobu ciasta na chleb. Do doda wania małych części (10 20%) ziaren lub śruty zbożowej nadają się programy 1 i 2.
Przy większych częściach mąki razowej (70 95%) należy zastosować program 3. W przepisach uży to następujące gatunki mąki:

Gatunki mąki	Opis
Typ 405	Zwykła mąka pszenna
Typ 550	Mąka pszenna o wysokiej wartości wypiekowej, do ciast o drobnej porowatości
Typ 997	Zwykła mąka żytnia
Typ 812	Mąka pszenna, do jasnych chlebów mieszanych
Typ 1050	Ciemna mąka pszenna, do chlebów mieszanych lub pożywnych wyrobów piekarniczych
Typ 1150	Mąka żytnia o wysokiej zawartości minerałów

DROŻDŻE

Drożdże fermentując rozkładają zawarty w cieście cukier i węglowodany, zamieniają je na dwutlenek węgla i powodują przez to rośnięcie ciasta. Droż dże sprzedaje się w różnych formach: jako droż dże suszone, świeże lub jako szybko fermentujące. Do urządzenia do pieczenia ciasta zalecamy sto sowanie wyłącznie drożdży suszonych, dzięki którym osiąga się najlepsze rezultaty.
Używając drożdży świeżych zamiast suszonych należy przestrzegać sposobu użycia podanego na opakowaniu.
Przeważnie 1 porcja drożdży ok. 21 g wystarcza na ok. 500g mąki. Drożdże przechowujemy zawsze w lodówce, ponieważ w wyższych temperaturach szybko się psują. Przed użyciem drożdży spraw dzamy, czy nie upłynął ich termin ważności. Nieu żytą porcję drożdży zawijamy ponownie w opakowanie i chowamy do lodówki.

Wskazówka:

Przy przyrządzaniu przepisów wymienionych w ni niejszej instrukcji obsługi uwzględniono stosowanie drożdży suszonych.

CUKIER

Cukier ma ważny wpływ na stopień spieczenia i na smak chleba. W przepisach wymienionych w ni niejszej instrukcji obsługi uwzględnia się użycie cukru kryształu. Nie używajmy cukru pudru, chyba że jest on wyraźnie wymagany w przepisie. Zamiast cukru nie stosujmy słodzików, ponieważ nie nadają się one do pieczenia.

SÓL

Sól jest ważnym składnikiem smakowym i wpływa na stopień spieczenia. Powoduje spowolnienie procesu fermentacji drożdży. Nie używajmy soli w ilościach większych, niż podano w przepisie.
Ze względów dietetycznych z soli można całkowicie zrezygnować. W tym przypadku należy liczyć się z większym niż zwykle wyrośnięciem chleba.

PŁYNY

Płyny, takie jak mleko, woda lub rozpuszczone w wodzie mleko w proszku, można zastosować do przygotowania chleba. Mleko polepsza smak chleba i zmiękcza skórkę, natomiast czysta woda powoduje chrupliwość skórki. W niektórych przepi sach zaleca się użycie soków owocowych, w celu nadania smakowi chleba określonej specyfiki.

JAJKA

Jaja wzbogacają smak chleba i zmiękczają jego strukturę . Do pieczenia zgodnie z podanymi prze pisami używamy jajek o większych rozmiarach.

TŁUSZCZE: TŁUSZCZ DO PIECZENIA, MASŁO, OLEJ

Tłuszcze do pieczenia, masło i olej powodują, że chleb drobi się. Chleb francuski zawdzięcza swoją wyjątkową skórkę i strukturę surowcom z niską za wartością tłuszczy. Chleb, do przygotowania którego używa się tłuszczu, pozostaje jednak dłużej świeży. Jeżeli używamy masła bezpośrednio z lodówki, po winniśmy go pokroić na małe kawałki, aby ułatwić jego rozprowadzenie w cieście podczas mieszania.

BEZGLUTENOWO

Enteropatia glutenowa, u dorosłych nazywana również sprue, jest to zespół upośledzonego wchłaniania składników pokarmowych, powstający na skutek częstego spożywania produktów zawie rających gluten. Zawarty w pszenicy gluten (gliadyna) oraz podobne składniki białkowe w życie, jęczmieniu i owsie, prowadzą do uszkodzenia błony śluzowej jelita cienkiego. Należy wówczas spożywać spe cjalnie przygotowane pieczywo dostępne w skle pach ze zdrową żywnością lub przygotowywane w domu z mąki bezglutenowej. Pieczenie pieczywa i ciasta z mąki bezglutenowej wymaga pewnego doświadczenia. Mąka tego rodzaju wymaga wię cej czasu do wchłonięcia cieczy i posiada inne wł aściwości porotwórcze.

Mąkę bezglutenową należy poza tym łączyć lub spulchniać bezglutenowymi środkami spulchniają cymi. Należą do nich przykładowo proszek do pieczenia, drożdże, zaczyn z mąki kukurydzianej lub ryżowej, enzym na bazie kukurydzy lub sta bilizatory, np. mąka z ziarna guar, mączka chleba świętojańskiego, kuzu, pektyna, skrobia maranty trzcinowatej lub mech irlandzki. Poza tym można pożegnać się ze smakiem tradycyjnego chleba. Także konsystencja chleba bezglutenowe go jest inna niż chlebów z mąki pszennej.

ODMIERZANIE ILOŚCI SUROWCÓW

Z naszym automatem do pieczenia chleba dostar czamy następujące pojemniki do pomiarów, które ułatwią Tobie odmierzanie ilości surowców:

1 pojemnik do pomiarów z danymi o ilości
1 większa łyżka do pomiarów, odpowiada łyżce do zupy
1 mniejsza łyżeczka do pomiarów, odpowiada ły żeczce do herbaty

Ustaw miarkę na płaskiej powierzchni. Przestrzegać, aby ilości odpowiadały dokładnie odpowiedniej kresce. Przy odmierzaniu ilości suchych surowców przestrzegać, by miska do pomiarów była sucha.

Porady przydatne w pieczeniu

Pieczenie w różnych strefach klimatycznych

W wyżej położonych regionach niższe ciśnienie powietrza prowadzi do szybszego rośnięcia droż dży. W związku z tym należy użyć mniejszej ilości drożdży.

W suchych regionach mąka jest bardziej sucha i wymaga więcej płynów.

W regionach wilgotnych mąka jest bardziej wilg otna i wymaga mniej płynów. Tu potrzeba trochę więcej soli.

Gotowe mieszanki (proszkowe) do pieczenia

Do pieczenia chleba w tego rodzaju urządzeniach możemy używać gotowych mieszanek (proszkowych). Należy przestrzegać wskazówek producenta wymienionych na opakowaniu.
W tabeli znajdziesz przykłady przeliczenia dla niektórych mieszanek w proszku do pieczenia chleba.

Krojenie chleba i jego przechowywanie

Najlepszy rezultat osiągniemy, jeżeli świeżo upie czony chleb przed jego rozkrojeniem położymy na ruszcie i pozostawimy na 15 30 minut do wystygnięcia. Do krojenia chleba używaj maszynki lub noża z ząbkami. Nie zjedzony chleb można w temperaturze pokojowej przechowywać w toreb kach przedłużających trwałość produktu lub w po jemnikach z tworzywa sztucznego aż przez trzy dni. W celu dłuższego przechowywania (do 1 miesiąca) chleb należy zamrozić.
Z tego względu, że w domu pieczony chleb nie zawiera żadnych substancji konserwacyjnych, starzeje się szybciej niż chleb produkowany przemysłowo.

Mieszanka do pieczenia	**na jeden chleb około 750 g**
Chleb wielozbożowy	500 g mieszanki do pieczenia 350 ml wody
Chleb z ziarnami słonecznika	500 g mieszanki do pieczenia 350 ml wody
Chleb razowy	500 g mieszanki do pieczenia 370 ml wody
Chleb wiejski:	500 g mieszanki do pieczenia 350 ml wody
Ciabatta	500 g mieszanki do pieczenia 360 ml wody 1 łyżki oliwy z oliwek

Do tego automatu do pieczenia chleba nadają się szczególnie gotowe mieszanki, oferowane w sieci sklepów Lidl. Postępuj zgodnie z przepisem na opakowaniu.

Przepisy na ok. 1000 g chleba

Wskazówka: Aby uzyskać lepszy rezultat pie czenia, ciasto wyrabiamy mikserem. Następnie gotowe ciasto wkładamy do formy do pieczenia. Za pomocą przycisku "Waga chleba" ustaw cię żar 1000 g. Wybierz stopień wypieczenia chleba. Pa miętajmy, że przy podawaniu ilości składników chodzi o wartości orientacyjne. Należy liczyć się z pewnymi rozbieżnościami przy rezultatach pieczenia.

Program 1 Normalne

Chleb słonecznikowy
300 ml letniego mleka
1 łyżka masła
540 g mąki typ 550
5 łyżek ziaren słonecznika
1 łyżeczka soli
1/2 łyżeczki cukru
1 kostka drożdży

Chleb na zaczynie
50 g zaczynu
350 ml wody
1,5 łyżki masła
1,5 łyżeczki soli
1 łyżeczki cukru
180 g mąki typ 997
360 g mąki typ 1050
1 kostka drożdży

Chleb wiejski
300 ml mleka
1,5 łyżeczki soli
2 jajka
1,5 łyżki masła / margaryny
540 g mąki typ 1050
1 łyżki cukru
1 kostka drożdży

Chleb ziemniaczany
300 ml wody / mleka
2 łyżki masła
1 jajko
90 g tłuczonych, ugotowanych ziemniaków
1 łyżeczka soli
2 łyżki cukru
540 g mąki typ 550
1 kostka drożdży

Chleb ziołowy
350 ml maślanki
1 łyżeczka soli
1,5 łyżki masła
1 łyżki cukru
540 g mąki typ 550
4 łyżki drobno posiekanej pietruszki
3/4 kostki drożdży

Ciasto na pizzę
300 ml wody
1 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
1 łyżeczki cukru
1 łyżeczka suchego oregano
2 łyżka tartego parmezanu
50 g pociętej salami
540 g mąki typ 550
3/4 kostki drożdży

Chleb piwny
150 ml wody
150 ml piwa jasnego
540 g mąki typ 550
3 łyżki mąki gryczanej
1,5 łyżki otrębów
1 łyżeczka soli
3 łyżki sezamków
1,5 łyżki ekstraktu kukurydzianego (syrop)
1/2 kostki drożdży
150 ml osadu zaczynu

Chleb kukurydziany
350 ml wody
1 łyżka masła
540 g mąki typ 550
3 łyżki kaszki kukurydzianej
1/2 jabłka pociętego w talarki
3/4 kostki drożdży

Program 2 Kruche

Chleb jasny „Klasyczny“
320 ml wody / mleka
2 łyżki masła
1,5 łyżeczki soli
2 łyżki cukru
600 g mąki pszennej typ 550
1 kostka drożdży

Chleb jasny (jasny)
320 ml wody
20 g masła
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżeczki cukru
600 g mąki pszennej typ 405
1 kostka drożdży
1 jajko

Chleb miodowy
320 ml wody
1,5 łyżeczki soli
2,5 łyżki oliwy z oliwek
1,5 łyżki stołowe miodu
600 g mąki typ 550
1 kostka drożdży

Chleb z makiem
300 ml wody
540 g mąki typ 550
1 łyżeczki cukru
1 łyżeczka soli
75 g mielonego maku
1 łyżka masła
1 szczypta gałki muszkatołowej
3/4 kostki drożdży
1 łyżka tartego parmezanu

Chleb paprykowy
310 ml wody
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżeczki oleju
1,5 łyżeczka papryki w proszku
530 g mąki typ 812
1 kostka drożdży
130 g czerwonych papryczek, drobno pokrojonych w kostkę

Program 3 Razowe

Żytni chleb razowy
75 g zaczynu
325 ml ciepłej wody
2 łyżki miodu świerkowego
350 g mąki razowej żytniej
150 g mąki razowej pszennej
1 łyżka mączki chleba świętojańskiego
1/2 łyżki soli
1 kostka drożdży

Chleb orkiszowy
350 ml maślanki
360 g mąki razowej pszennej (odmiana Dinkel)
90 g mąki razowej żytniej
90 g grubo zmielonego ziarna pszenicy Dinkel
50 g jąder słonecznika
1 łyżeczka soli
1/2 łyżeczki cukru
75 ml osadu zaczynu
3/4 kostki drożdży

Chleb z ziarnami pszenicy
350 ml wody
1 łyżeczka soli
2 łyżki masła
1,5 łyżki stołowe miodu
360 g mąki typ 1050
180 g mąki razowej pszennej
50 g grubo zmielonych ziaren pszenicy
3/4 kostki drożdży

Chleb razowy
350 ml wody
25 g masła
1 łyżeczka soli
1 łyżeczki cukru
270 g mąki typ 1050
270 g mąki razowej pszennej
3/4 kostki drożdży

Chleb żytni
300 ml wody
1,5 łyżki masła
1,5 łyżki octu
1 łyżeczka soli
1,5 łyżki cukru
180 g mąki żytniej typ 1150
360 g mąki typ 1050
1 kostka drożdży

Chleb siedem zbóż
300 ml wody
1,5 łyżki masła
1 łyżeczka soli
2,5 łyżki cukru
240 g mąki typ 1050
240 g mąki razowej pszennej
60 g płatków z 7 zbóż
3/4 kostki drożdży

Chleb ciemny
400 ml ciepłej wody
160 g mąki pszennej typ 550
200 g grubo zmielonych ziaren żyta
180 g drobno zmienionych ziaren żyta
1 łyżeczka soli
100 g jąder słonecznika
100 ml ciemnego syropu buraczanego
1 kostka drożdży
1 opakowanie zaczynu

Program 4 Słodkie

Chleb z rodzynkami
300 ml wody
2,5 łyżki masła
1,5 łyżki stołowe miodu
1 łyżeczka soli
540 g mąki pszennej typ 405
100 g rodzynek
3/4 kostki drożdży

Chleb z rodzynkami i orzechami
300 ml wody
1,5 łyżki masła
1 łyżeczka soli
1 łyżki cukru
540 g mąki typ 405
100 g rodzynek
3 łyżki siekanych orzechów włoskich
3/4 kostki drożdży

Chleb czekoladowy
400 ml mleka
100 g chudego twarogu
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżeczki cukru
600 g mąki razowej pszennej
10 łyżek kakao
100 g kruszonej czekolady
1 kostka drożdży

Używaj czekoladę mleczną lub gorzką.
Jeśli polejesz na końcu ciasto 1 łyżką mleka, skórka będzie ciemniejsza.

Chleb słodki
300 ml wody / mleka
2 łyżki masła
2 jajka
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżki stołowe miodu
600 g mąki typ 550
1 kostka drożdży

Program 5 Express

Biały chleb expres
360 ml wody
5 łyżki oleju
4 łyżeczki cukru
4 łyżeczki soli
630 g mąki pszennej typ 405
1 kostka drożdży

Chleb z pieprzem i migdałami
300 ml wody
540 g mąki typ 550
1 łyżeczka soli
1 łyżeczki cukru
2 łyżki masła
100 g płatków migdałów (prażonych)
1 łyżka ziaren pieprzu zielonego
3/4 kostki drożdży

Chleb marchwiowy
330 ml wody
1,5 łyżki masła
600 g mąki typ 550
90 g drobno startej marchwi
2 łyżeczka soli
1,5 łyżeczki cukru
1 kostka drożdży

Program 6 Ciasto Zagniatane

Ciasto na pizzę (na 2 pizze)
300 ml wody
1 łyżka oliwy z oliwek
3/4 łyżeczki soli
2 łyżeczki cukru
450 g mąki pszennej typ 405
1 kostka drożdży

Razowe ciasto na pizzę
300 ml wody
1 łyżka oliwy z oliwek
3/4 łyżeczki soli
1 łyżki stołowe miodu
450 g mąki razowej pszennej
50 g kiełków pszenicy
1 kostka drożdży

Rozwałkuj ciasto i odstaw na 10 minut do wyrośnięcia. Połóż na ciasto składnik według własnego wyboru, a następie wstaw pizzę do piekarnika i piecz w temperaturze 180°C ok. 20 minut.

Małe bułeczki
200 ml wody
50 g masła
3/4 łyżeczki soli
1 jajko
3 łyżki cukru
500 g mąki typu 1050
50 g otrębów pszennych
1 kostka drożdży

Precle
200 ml wody
1/4 łyżeczki soli
360 g mąki typ 405
1/2 łyżeczki cukru
1/2 kostki drożdży

Uformuj ciasto w precle. Następnie posmaruj po wierzchnię precli 1 rozbitym jajkiem i posyp solą (na ok. 12 precli łącznie 1 2 łyżek soli gruboziarnistej). Precle piecz w temperaturze ok. 230°C przez ok. 15 20 minut.

Bagietki francuskie
300 ml wody:
1 łyżki stołowe miodu
1 łyżeczka soli
1 łyżeczki cukru
540 g mąki typ 550
1 kostka drożdży

Uformuj bochenki z ciasta i u góry bagietki wykonaj ukośne nacięcia. Pozostaw ciasto na ok. 30 40 minut do urośnięcia. Piecz w temperaturze ok. 175°C przez ok. 25 minut.

Program 7 Makaron

5 jajek (temperatura pokojowa) lub
300 ml wody
250 g drobnej mąki pszennej typ 405
250 g twardej mąki pszennej typ 1050

Program 8 Chleb maślany

Chleb mleczno-maślany (typ 1)
350 ml maślanki
2 łyżki masła
2 łyżeczka soli
3 łyżki cukru
600 g mąki pszennej typ 1050
1 kostka drożdży

Chleb mleczno-maślany (typ 2)
250 ml maślanki
130 ml wody
600 g mąki pszennej typ 1050
60 g mąki żytniej typ 997
1,5 łyżeczki soli
1 kostka drożdży

Chleb jogurtowy
250 ml wody lub mleka
150 g jogurtu
1 łyżeczka soli
1 łyżeczki cukru
500 g mąki typ 550
3/4 kostki drożdży

Chleb twarogowy
200 ml wody / mleka
3 łyżki oleju
260 g twarogu (zaw. tł. 40%)
600 g mąki pszennej
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżeczki cukru
1 kostka drożdży

Program 9 Bezglutenowe

Bezglutenowy chleb ziemniaczany
440 ml wody
1,5 łyżki oleju
400 g mąki bezglutenowej
(np. „Mix B" firmy Schär)
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżeczki cukru
$1^1/_4$ kostki drożdży
230 g gotowanych ziemniaków, bez skórki, tłuczonych

Bezglutenowy chleb jogurtowy
350 ml wody
150 g jogurtu naturalnego
1,5 łyżki oleju
1,5 łyżki octu
100 g mąki bezglutenowej
(np. mąka z prosa, ryżowa, gryczana)
400 g mąki bezglutenowej
(np. „Mix B" firmy Schär)
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżeczki cukru
$1^1/_4$ kostki drożdży
1 łyżeczka mąki gumy guar lub mąki chlebka świętojańskiego

Bezglutenowy chleb zbożowy
250 ml wody
200 ml mleka
1,5 łyżki oleju
500 g bezglutenowej mieszanki mąk
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżeczki cukru
$1^1/_4$ kostki drożdży
100 g nasion (np. słonecznika)

Bezglutenowy chleb ryżowy
350 ml wody
200 g jogurtu naturalnego
1,5 łyżki oleju
1,5 łyżki octu
200 g mąki ryżowej
300 g bezglutenowej mieszanki mąk
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżeczki cukru
$1^1/_4$ kostki drożdży
1 łyżeczka mąki gumy guar lub mąki chlebka świętojańskiego

Program 10 Ciasto

Do tego programu nadają się idealnie gotowe mies zanki ciast. Przestrzegaj wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu produktu.

Program 11 Konfitura

W urządzeniu do pieczenia ciasta możemy również łatwo przygotować konfiturę oraz inne przetwory owocowe. Zachęcamy do podjęcia się tego zadania, nawet jeśli miałaby to być nasza pierwsza konfitura. Nasz wyrób będzie miał z pewnością doskonały smak.
Robimy to w ten sposób:

- Myjemy świeże i dojrzałe owoce. Ewentualnie obieramy skórkę w owocach, takich jak jabłka, brzoskwinie lub gruszki.
- Odmierzamy zawsze podane ilości, ponieważ są one dopasowane dokładnie do programu KONFITURA. W przeciwnym wypadku masa zagotuje się za wcześnie i wypłynie.
- Odważamy owoce, kroimy je na małe kawałki (maks.1 cm) lub miażdżymy i dodajemy do pojemnika.
- Dodajemy odmierzoną ilość cukru żelującego „1:1". Używamy tylko i wyłącznie tego cukru, a nie zwykłego cukru lub cukru żelującego „2:1". W przeciwnym wypadku konfitura nie będzie miała odpowiedniej konsystencji.
- Mieszamy owoce z cukrem i uruchamiamy program, który teraz przebiega automatycznie.
- Po zakończeniu programu konfiturę można przelać do słoików i szczelnie zamknąć.

Konfitura pomarańczowa
350 g pomarańczy
150 g cytryn
500 g cukru żelującego

Konfitura truskawkowa
500 g truskawek
500 g cukru żelującego
2 3 łyżki soku z cytryny

Konfitura jagodowa
500 g rozmrożonych jagód
500 g cukru żelującego
1 łyżki stołowe soku z cytryny

Wymieszaj wszystkie składniki w formie do pieczenia.

Smacznego!

Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij niniejsze przepisy własnymi dodatkami. Życzymy udanego gotowania i smacznego.

Poprawki w przepisach

Dlaczego mój chleb ma często trochę mąki na bocznej skórce?	Ciasto jest zbyt suche. W przyszłości zwrócić uwagę na dokładne odmierzanie ilości surowców. Dodaj bo 1 łyżki składnika płynnego więcej.
Dlaczego surowce należy dodawać w określonej kolejności?	W ten sposób najlepiej przygotujesz ciasto. Korzystając z funkcji licznika czasu unikniesz zmieszania się drożdży ze składnikami płynnymi, zanim ciasto zostanie wymieszane.
Dlaczego ciasto było tylko częściowo wymieszane?	Sprawdzić, czy mieszadło i forma są prawidłowo nasadzone. Sprawdzić także konsystencję ciasta i dodać raz lub kilkakrotnie po mieszaniu 1/2 bis 1 łyżkę płynu lub mąki. Przy gotowych mieszankach do pieczenia: Ilość gotowej mieszanki i dodatków nie jest przystosowana do pojemności formy do pieczenia. Zmniejsz ilość składników.
Dlaczego chleb nie wyrósł?	Użyte drożdże były zbyt stare, lub w ogóle nie zostały użyte.
Kiedy dodaje się do ciasta orzechy i owoce?	Kiedy masz dodać dodatki zabrzmi sygnał akustyczny. Jeżeli dodatki dodamy do ciasta zaraz na początku podczas mieszania owoce i orzechy mogą się rozdrobić.
Upieczony chleb jest zbyt wilgotny.	Sprawdź konsystencję ciasta na 5 minut przed rozpoczęciem zagniatania i ewentualnie dodaj mąki.
Na powierzchni chleba znajdują się pęcherzyki powietrza.	Możliwe, że użyto zbyt dużo drożdży.
Chleb wyrośnie i następnie spadnie.	Chleb wyrośnie zbyt szybko. Aby tomu zapobiec ograniczyć ilość wody i/lub zwiększyć ilość soli i/lub zmniejszyć ilość drożdży.
Można korzystać z innych przepisów?	Można stosować inne przepisy, ale należy przestrzegać danych dot. ilości. Zapoznaj się z urządzeniem i z załączonymi przepisami, a potem wypróbuj własne przepisy. Nie wolno przekraczać ilości mąki 700 gram. Przy przystosowaniu swoich przepisów danym o ilości należy orientować się wg załączonych przepisów.

KNJIŽICA Z RECEPTI STRAN

Kar je dobro vedeti o sestavinah 26

Nasveti za peko 27

Gotove mešanice za peko 28

Rezanje in shranjevanje kruha 28

Recepti za kruh s pribl. 1000 g 29

Program 1 Normalno 29

Program 2 Rahel 30

Program 3 Polnozrnat 30

Program 4 Sladek 31

Program 5 Ekspresno 32

Program 6 Testo (gnetenje) 32

Program 7 Testo za rezance 33

Program 8 Kruh s pinjencem 33

Program 9 Brez glutena 33

Program 10 Kolač 34

Program 11 Marmelada 34

Odpravljanje napak pri receptih 36

Kar je dobro vedeti o sestavinah

MOKA

Večina vrst moke, ki jih dobite v trgovini, je primerna za peko, na primer pšenična ali ržena moka (tip 405 1150). Oznake tipa moke so lahko od države do države različne. Pri programu peke „Brez glutena" lahko uporabljate vrste moke brez glutena, kot npr. koruzno, ajdovo ali krompirjevo moko. Uporabite lahko tudi gotove mešanice za peko. Za dodajanje manjših deležev (10 20 %) zrn ali drobljenca iz žitaric sta primerna programa 1 in 2.
Pri višjih deležih polnozrnate moke (70 95 %) uporabite program 3. Pri receptih se uporabljajo naslednje vrste moke:

Vrsta moke	Opis
Tip 405	normalna pšenična moka
Tip 550	pšenična moka, posebej primerna za peko, za testo s finimi porami
Tip 997	normalna ržena moka
Tip 812	pšenična moka, za svetel mešani kruh
Tip 1050	temna pšenična moka, za mešani kruh ali pekarske izdelke krepkejšega okusa
Tip 1150	ržena moka z visoko vsebnostjo mineralnih snovi

KVAS

Pri postopku vretja kvas razgradi sladkor in ogljikove hidrate v testu, jih pretvori v ogljikov dioksid in tako povzroči vzhajanje testa. Kvas je na razpolago v različnih oblikah: kot suhi kvas, kot sveži kvas ali kot hitro vzhajajoči kvas. Za uporabo v avtomatu za peko kruha vam priporočamo suhi kvas, ker se z njim dosežejo najboljši rezultati.
Pri uporabi svežega kvasa namesto suhega kvasa so merodajne navedbe na embalaži.
Praviloma en zavitek suhega kvasa odgovarja pribl. 21 g svežega kvasa in je primeren za pribl. 500 g moke. Kvas zmeraj hranite v hladilniku, ker se na toplem lahko pokvari. Preverite, da rok upo rabe še ni pretekel. Po odprtju embalaže neporab ljeni kvas skrbno pokrijte in ga shranite v hladilniku.

Napotek:
Pri izdelavi receptov v teh navodilih za uporabo smo kot osnovo vzeli suhi kvas.

SLADKOR

Sladkor zelo pomembno vpliva na stopnjo zapeče nosti in okus kruha. Pri receptih v teh navodilih za uporabo smo predvideli uporabo kristalnega slad korja. Ne uporabljajte sladkorja v prahu, razen če je to izrecno navedeno. Sladila niso primerna kot nadomestilo sladkorja.

SOL

Sol je pomembna za okus in za stopnjo zapečenosti. Sol tudi zavira vretje kvasa. Zato ne prekoračite količin soli, navedenih v receptih. Iz dietetičnih raz logov sol lahko izpustite. V tem primeru bo kruh verjetno vzhajal bolj kot ponavadi.

TEKOČINE

Za izdelavo kruha lahko uporabite tekočine kot so mleko, voda ali mleko v prahu raztopljeno v vodi. Mleko okrepi okus kruha in zmehča njegovo skorjo, medtem ko čista voda povzroči nastanek bolj hrust ljave skorje. Pri nekaterih receptih se omenja upo raba sadnih sokov, ki kruhu dajo poseben priokus.

JAJCA

Jajca kruh oplemenitijo in ustvarijo mehkejšo struk turo. Pri peki po receptih v teh navodilih za upo rabo uporabljajte jajca višjih razredov velikosti.

MAŠČOBE: MAST ZA PEKO, MASLO, OLJE

Masti za peko, maslo in olje kruh iz kvašenega testa naredijo krhek. Kruh na francoski način svojo neza menljivo skorjo in strukturo pridobi zaradi sestavin z majhno vsebnostjo maščob. Kruh, ki je izdelan z maščobo, pa dlje časa ostane svež. Če uporabljate maslo direktno iz hladilnika, ga narežite na majhne koščke, za izboljšano pomešanje s testom med pos topkom gnetenja.

BREZ GLUTENA

Celiakija, ki jo pri odraslih imenujemo tudi celiakalna sprue, je kronična bolezen, ki jo sproži zaužitje jedi z vsebnostjo glutena. Gluten (gliadin) oz. lepek v pšenici ter piri in podobna beljakovinska zrna v rži, ječmenu ter ovsu povzročajo poškodbe na sluznici tankega črevesa. Pri tej bolezni je dovoljeno jesti samo še poseben kruh iz trgovine za zdravo preh rano ali doma spečen kruh, izdelan iz moke brez glutena. Vendar pa peka kruha in kolačev brez glu tena zahteva malce vaje. Te vrste moke potrebujejo več časa za vpijanje tekočine in imajo druge last nosti vzhajanja. Moka brez glutena razen tega mora biti vezana oz. razrahljana s sredstvi za rahljanje brez glutena. Sem spadajo na primer pecilni prašek iz vinskega kamna, kvas, kislo testo iz koruzne ali riževe moke, ferment za peko na osnovi koruze ali gostila, kot so guar gumi, moka karube, kuzu, pektin, škrob marante ali karagenan. Razen tega se je treba od povedati znanemu okusu kruha. Tudi konsistenca kruha brez glutena je drugačna kot pri kruhu iz pšenične moke.

MERJENJE SESTAVIN

Skupaj z našim avtomatom za peko kruha prejmete tudi merilne posode, ki naj vam olajšajo merjenje sestavin:

1 merilna posoda z oznako količin

1 večja merilna žlica, odgovarja jedilni žlici (JŽ)

1 manjša merilna žlica, odgovarja čajni žlički (ČŽ)

Merilno posodo postavite na ravno površino. Pazite tudi na to, da količine natančno odgovarjajo merilnim črtam. Pri odmerjanju suhih sestavin pazite na to, da je merilna posoda suha.

Nasveti za peko

Peka v različnih klimatskih območjih

Na višjih področjih nižji zračni tlak povzroči hitrejše vzhajanje kvasa. Zato je tam potrebno manj kvasa.

V bolj suhih področjih je tudi moka bolj suha in zato je potrebno malce več tekočine.

V bolj vlažnih področjih je moka bolj vlažna in sprejme manj tekočine. Zato potrebujete malce več moke.

Gotove mešanice za peko

Za ta avtomat lahko uporabljate tudi gotove meš anice za peko.
Pri tem upoštevajte navedbe proizvajalca na emba laži.
V tabeli najdete primere preračunavanja nekaterih mešanic za kruh.

Rezanje in shranjevanje kruha

Najboljše rezultate boste dosegli, če sveže pečen kruh, preden ga prerežete, položite na rešetko in ga pustite 15 do 30 minut, da se ohladi. Za rezanje kruha uporabite stroj za rezanje kruha ali žagast nož. Nezaužit kruh se lahko hrani pri sobni tempe raturi do tri dni v vrečki za ohranjanje svežine ali plastični vrečki. V primeru daljšega shranjevanja (do 1 meseca) bo najbolje, da ga zamrznete.
Ker domači kruh ne vsebuje konzervansov, se pokvari hitreje kot kupljeni kruh.

Mešanica za peko	**za kruh s pribl. 750 g**
Večzrnati vital kruh	500 g mešanice za peko 350 ml vode
Kruh s sončničnimi semeni	500 g mešanice za peko 350 ml vode
Rustikalni polnozrnati kruh	500 g mešanice za peko 370 ml vode
Kmečki kruh	500 g mešanice za peko 350 ml vode
Ciabatta	500 g mešanice za peko 360 ml vode 1 žličko olivnega olja

Za ta avtomat za peko kruha so še posebej primerne pripravljene mešanice, ki jih dobite pri Lidlu.
Upoštevajte navodila za pripravo na embalaži.

Recepti za kruh s pribl. 1000 g

Napotek: Za boljše rezultate peke testo zamešajte z mešalnikom. Gotovo testo potem dajte v pekač. S tipko „Teža kruha“ nastavite težo 1000 g. Izberite želeno stopnjo zapečenosti svojega kruha. Upoštevajte, da pri navedbah količine gre za orien tacijske vrednosti. Pri rezultatih peke lahko pride do rahlih nihanj.

Program 1 Normalno

Sončnični kruh
300 ml mlačnega mleka
1 žlico masla
540 g moke tipa 550
5 žlic sončničnih semen
1 žličko soli
1/2 žličke sladkorja
1 zavitek suhega kvasa

Kruh iz kislega testa
50 g kislega testa
350 ml vode
1,5 žlice masla
1,5 žličke soli
1 žličko sladkorja
180 g moke tipa 997
360 g moke tipa 1050
1 zavitek suhega kvasa

Kmečki kruh
300 ml mleka
1,5 žličke soli
2 jajci
1,5 žlice masla/margarine
540 g moke tipa 1050
1 žlico sladkorja
1 zavitek suhega kvasa

Krompirjev kruh
300 ml vode/mleka
2 žlici masla
1 jajce
90 g zmečkanega, kuhanega krompirja
1 žličko soli
2 žlici sladkorja
540 g moke tipa 550
1 zavitek suhega kvasa

Kruh z zelišči
350 ml pinjenca
1 žličko soli
1,5 žlice masla
1 žlico sladkorja
540 g moke tipa 550
4 žlice fino sesekljanega peteršilja
3/4 zavitka suhega kvasa

Kruh pica
300 ml vode
1 žlico olja
1 žličko soli
1 žličko sladkorja
1 žličko suhega oregana
2 žlici nastr. parmezana
50 g sesekljane salame
540 g moke tipa 550
3/4 zavitka suhega kvasa

Pivski kruh
150 ml vode
150 ml svetlega piva
540 g moke tipa 550
3 žlice ajdove moke
1,5 žlice otrobov
1 žličko soli
3 žlice sezamovih semen
1,5 žlice izvlečka slada (sirup)
1/2 zavitka suhega kvasa
150 ml kislega testa

Koruzni kruh
350 ml vode
1 žlico masla
540 g moke tipa 550
3 žlice koruznega zdroba
1/2 sesekljanega jabolka z lupino
3/4 zavitka suhega kvasa

Program 2 Rahel

Beli kruh „Klasika“
320 ml vode/mleka
2 žlici masla
1,5 žličke soli
2 žlici sladkorja
600 g pšenične moke tipa 550
1 zavitek suhega kvasa

Rahlo zapečen bel kruh
320 ml vode
20 g masla
1,5 žličke soli
1,5 žličke sladkorja
600 g pšenične moke tipa 405
1 zavitek suhega kvasa
1 jajce

Medeni kruh
320 ml vode
1,5 žličke soli
2,5 žličke olivnega olja
1,5 žlice medu
600 g moke tipa 550
1 zavitek suhega kvasa

Makov kruh
300 ml vode
540 g moke tipa 550
1 žličko sladkorja
1 žličko soli
75 g mletega maka
1 žlico masla
1 ščepec muškatovega oreha
3/4 zavitka suhega kvasa
1 žlico nastr. parmezana

Kruh s papriko
310 ml vode
1,5 žličke soli
1,5 žličke olja
1,5 žličke mlete paprike
530 g moke tipa 812
1 zavitek suhega kvasa
130 g sveže rdeče paprike, fino sesekljane

Program 3 Polnozrnat

Ržen polnozrnat kruh
75 g kislega testa
325 ml tople vode
2 žlici smrekovega medu
350 g polnozrnate ržene moke
150 g pšenične polnozrnate moke
1 žlico moke karube
1/2 žlice soli
1 zavitek suhega kvasa

Kruh iz pire
350 ml pinjenca
360 g pirine polnozrnate moke
90 g polnozrnate ržene moke
90 g pirinega drobljenca
50 g sončničnih semen
1 žličko soli
1/2 žličke sladkorja
75 ml kislega testa
3/4 zavitka suhega kvasa

Kruh s pšeničnim drobljencem
350 ml vode
1 žličko soli
2 žlici masla
1,5 žlice medu
360 g moke tipa 1050
180 g pšenične polnozrnate moke
50 g pšeničnega drobljenca
3/4 zavitka suhega kvasa

Polnozrnati kruh
350 ml vode
25 g masla
1 žličko soli
1 žličko sladkorja
270 g moke tipa 1050
270 g pšenične polnozrnate moke
3/4 zavitka suhega kvasa

Rženi kruh
300 ml vode
1,5 žlice masla
1,5 žlice kisa
1 žličko soli
1,5 žlice sladkorja
180 g ržene moke tipa 1150
360 g moke tipa 1050
1 zavitek suhega kvasa

Kruh s sedmimi žitaricami
300 ml vode
1,5 žlice masla
1 žličko soli
2,5 žlice sladkorja
240 g moke tipa 1050
240 g pšenične polnozrnate moke
60 g kosmičev 7 žitaric
3/4 zavitka suhega kvasa

Črn kruh
400 ml tople vode
160 g pšenične moke tipa 550
200 g grobega rženega polnozrnatega drobljenca
180 g finega rženega drobljenca
1 žličko soli
100 g sončničnih semen
100 ml temnega sirupa iz sladkorne pese
1 zavitek suhega kvasa
1 zavitek suhega kislega testa

Program 4 Sladek

Kruh z rozinami
300 ml vode
2,5 žlice masla
1,5 žlice medu
1 žličko soli
540 g pšenične moke tipa 405
100 g rozin
3/4 zavitka suhega kvasa

Kruh z rozinami in orehi
300 ml vode
1,5 žlice masla
1 žličko soli
1 žlico sladkorja
540 g moke tipa 405
100 g rozin
3 žlice sesekl. orehov
3/4 zavitka suhega kvasa

Čokoladni kruh
400 ml mleka
100 g puste skute
1,5 žličke soli
1,5 žličke sladkorja
600 g pšenične polnozrnate moke
10 žlic kakava
100 g sesekl. mlečne čokolade
1 zavitek suhega kvasa

Uporabite mlečno ali rahlo grenko čokolado. Če testo po gnetenju premažete z 1 žlico mleka, bo skorja postala temnejša.

Sladek kruh
300 ml vode/mleka
2 žlici masla
2 jajci
1,5 žličke soli
1,5 žlice medu
600 g moke tipa 550
1 zavitek suhega kvasa

Program 5 Ekspresno

Beli kruh „Ekspres“
360 ml vode
5 žlic olja
4 žličke sladkorja
4 žličke soli
630 g pšenične moke tipa 405
1 zavitek suhega kvasa

Poprov kruh z mandlji
300 ml vode
540 g moke tipa 550
1 žličko soli
1 žličko sladkorja
2 žlici masla
100 g mandljevih lističev (praženih)
1 žlico vloženih zelenih poprovih zrn
3/4 zavitka suhega kvasa

Kruh s korenjem
330 ml vode
1,5 žlice masla
600 g moke tipa 550
90 g fino sesekljanega korenčka
2 žlici soli
1,5 žličke sladkorja
1 zavitek suhega kvasa

Program 6 Testo (gnetenje)

Testo za pico (za 2 pici)
300 ml vode
1 žlico olivnega olja
3/4 žličke soli
2 žlički sladkorja
450 g pšenične moke tipa 405
1 zavitek suhega kvasa

Polnozrnato testo za pico
300 ml vode
1 žlico olivnega olja
3/4 žličke soli
1 žlico medu
450 g pšenične polnozrnate moke
50 g pšeničnih kalčkov
1 zavitek suhega kvasa

Testo razvaljajte in ga pustite vzhajati pribl. 10 mi nut. Testo po želji obložite in obloženo testo pecite pri 180 °C pribl. 20 minut.

Žemlje z otrobi
200 ml vode
50 g masla
3/4 žličke soli
1 jajce
3 žlice sladkorja
500 g moke tipa 1050
50 g pšeničnih otrobov
1 zavitek suhega kvasa

Preste
200 ml vode
1/4 žlice soli
360 g moke tipa 405
1/2 žličke sladkorja
1/2 zavitka suhega kvasa

Testo oblikujte v preste. Potem preste premažite z enim stepenim jajcem in jih potresite z grobo soljo (za pribl. 12 prest skupaj 1 2 žlici grobe soli). Preste pecite pri pribl. 230 °C pribl. 15 20 minut.

Francoska bageta
300 ml vode
1 žlico medu
1 žličko soli
1 žličko sladkorja
540 g moke tipa 550
1 zavitek suhega kvasa

Iz testa oblikujte hlebčke in bagete na vrhnji strani poševno narežite. Testo pustite vzhajati pribl. 30 40 minut. Pecite ga pri pribl. 175 °C pribl. 25 minut.

Program 7 Testo za rezance

5 jajc (sobne temperature)
ali 300 ml vode
250 g mehke pšenične moke tipa 405
250 g ostre pšenične moke tipa 1050

Program 8 Kruh s pinjencem

Kruh s pinjencem (tip 1)
350 ml pinjenca
2 žlici masla
2 žlički soli
3 žlice sladkorja
600 g pšenične moke tipa 1050
1 zavitek suhega kvasa

Kruh s pinjencem (tip 2)
250 ml pinjenca
130 ml vode
600 g pšenične moke tipa 1050
60 g ržene moke tipa 997
1,5 žličke soli
1 zavitek suhega kvasa

Jogurtov kruh
250 ml vode ali mleka
150 g jogurta
1 žličko soli
1 žličko sladkorja
500 g moke tipa 550
3/4 zavitka suhega kvasa

Skutin kruh
200 ml vode/mleka
3 žlice olja
260 g skute (s 40 % maščobe)
600 g pšenične moke
1,5 žličke soli
1,5 žličke sladkorja
1 zavitek suhega kvasa

Program 9 Brez glutena

Krompirjev kruh brez glutena
440 ml vode
1,5 žlice olja
400 g mešanice moke brez glutena
(npr. „Mix B“ od Schär)
1,5 žličke soli
1,5 žličke sladkorja
$1^1/_4$ zavitka suhega kvasa
230 g kuhanega krompirja, olupljenega in zmečkanega

Jogurtov kruh brez glutena
350 ml vode
150 g naravnega jogurta
1,5 žlice olja
1,5 žlice kisa
100 g moke brez glutena
(npr. prosene, riževe ali ajdove)
400 g mešanice moke brez glutena
(npr. „Mix B“ od Schär)
1,5 žličke soli
1,5 žličke sladkorja
$1^1/_4$ zavitka suhega kvasa
1 žličko guar gumija ali moke karube

Kruh z žitaricami brez glutena
250 ml vode
200 ml mleka
1,5 žlice olja
500 g mešanice moke brez glutena
1,5 žličke soli
1,5 žličke sladkorja
$1^1/_4$ zavitka suhega kvasa
100 g semen (npr. sončnice)

Rižev kruh brez glutena
350 ml vode
200 g naravnega jogurta
1,5 žlice olja
1,5 žlice kisa
200 g riževe moke
300 g mešanice moke brez glutena
1,5 žličke soli
1,5 žličke sladkorja
$1^1/_4$ zavitka suhega kvasa
1 žličko guar gumija ali moke karube

Program 10 Kolač

Za ta program so zelo primerne pripravljene meš anice za peko kruha. Pri tem upoštevajte navodila za njihovo uporabo na embalaži.

Program 11 Marmelada

V avtomatu za peko kruha lahko hitro in preprosto pripravite džem ali marmelado. Tudi, če še nikoli niste kuhali marmelade, lahko zdaj preprosto pos kusite. Naredili boste izvrsten, zelo okusen džem. Postopajte, kot sledi:

- Sveže, zrele sadeže operite. Jabolka, hruške, breskvi in druge sadeže s trdo lupino po potrebi olupite.
- Zmeraj vzemite navedene količine, ker so te točno prilagojene programu za pripravo MARMELADE. Drugače bi masa prehitro zavrela in stekla čez rob.
- Sadeže stehtajte, narežite jih na majhne koščke (maks.1 cm) ali jih stlačite in jih dajte v posodo.
- Dodajte želirni sladkor "1:1" v navedeni količini. Uporabite samo tega in ne navadnega sladkorja ali želirnega sladkorja z razmerjem "2:1", ker se džem ne bi strdil.
- Sadeže pomešajte s sladkorjem in zaženite program, ki sedaj v celoti poteka samodejno.
- Ko se program zaključi, džem lahko nalijete v kozarce, ki jih morate dobro zapreti.

Marmelada iz pomaranč
350 g pomaranč
150 g limon
500 g želirnega sladkorja

Jagodova marmelada
500 g jagod
500 g želirnega sladkorja
2 3 žlice limoninega soka

Marmelada iz jagodičevja
500 g odtaljenega jagodičevja
500 g želirnega sladkorja
1 žlico limoninega soka

Vse sestavine premešajte v pekaču.

Dober tek!

Za recepte ne prevzemamo odgovornosti. Vse sestavine in podatki o pripravi so okvirne navedbe. Predloge za recepte lahko dopolnite s svojimi izkušnjami. Vsekakor vam želimo veliko uspeha in dober tek.

Odpravljanje napak pri receptih

Zakaj je na mojem kruhu ob strani na skorji včasih več moke?	Vaše testo je morebiti presuho. Naslednjič še posebej pazite pri odmerjanju sestavin. Dodajte do 1 žlice več tekočine.
Zakaj je treba sestavine zmeraj dodajati v določenem vrstnem redu?	Tako se testo pripravi najbolje. Pri uporabi funkcije časovnika se prepreči, da se kvas zmeša s tekočino, preden se zamesi testo.
Zakaj je testo zgneteno le deloma?	Preverite, ali so pekač in nastavka za gnetenje pravilno vstavljeni. Preverite tudi konsistenco testa in po gnetenju en- ali večkrat dodajte 1/2 do 1 žlice tekočine ali moke. Pri gotovih mešanicah za peko: Količina gotovih mešanic za peko in sestavin ni bila prilagojena kapaciteti pekača. Zmanjšajte količino sestavin.
Zakaj kruh ni vzhajal?	Kvas, ki ste ga uporabili, je bil prestar, ali pa niste dodali kvasa.
Kdaj testu dodam orehe ali sadje?	Ko nastopi čas za dodajanje sestavin, zadoni signal. Če te sestavine dodate že na začetku, se orehi ali sadje med postopkom gnetenja lahko sesekljajo.
Pečeni kruh je prevlažen.	Čez pribl. 5 min. po začetku postopka gnetenja preverite konsistenco testa in po potrebi dodajte moko.
Na površini kruha nastajajo zračni mehurčki.	Mogoče ste uporabili preveč kvasa.
Kruh vzhaja in se sesede.	Kruh morebiti prehitro vzhaja. Da to preprečite, zmanjšajte količino vode in/ali zvišajte količino soli in/ali zmanjšajte količino kvasa.
Lahko uporabljam tudi druge recepte?	Uporabljate lahko tudi druge recepte, vendar pri tem upoštevajte navedene količine. Preden začnete preskušati svoje lastne recepte, se dobro naučite uporabljati avtomat za peko kruha in recepte v tej knjižici. Količino moke 700 g nikoli ne prekoračite. Pri prilagajanju svojih receptov se orientirajte po navedbah količin pri receptih v tej knjižici.

RECEPTY STRANA

Co je důležité vědět o surovinách 38

Tipy na pečení 39

Hotové pečicí směsi 40

Nakrojení a úschova chleba 40

Recepty na ca 1000 g chleba 41

Program 1 Normální 41

Program 2 Kyprý 42

Program 3 Celozrnný 42

Program 4 Sladký 43

Program 5 Expres 44

Program 6 Těsto (hnětení) 44

Program 7 Nudlové těsto 45

Program 8 Chléb z podmáslí 45

Program 9 Bezlepkový 45

Program 10 Koláč 46

Program 11 Marmeláda 46

Odstranění chyb recepty 48

Co je důležité vědět o surovinách

MOUKA

Vhodná je většina běžných druhů mouky, jako je pšeničná nebo žitná mouka (typu 405 1150). Označení typů jednotlivých druhů mouky může být v různých zemích různé. Díky programu pečení „Bezlepkový“ lze používat bezlepkové druhy mouky, jako např. kukuřičnou nebo pohankovou mouku či bramborovou moučku. Můžete také používat hoto vé směsi na pečení. Při přidání menších podílů (10 20 %) zrn nebo obilného šrotu jsou vhodné programy 1 a 2.
U větších podílů celozrnné mouky (70 95 %) použijte program 3. U receptů se používají následující dru hy mouky:

Druh mouky	Popis
Typ 405	normou stanovená pšeničná mouka
Typ 550	pšeničná mouka vhodná pro pečení, pro jemně pórovitá těsta
Typ 997	normou stanovená žitná mouka
Typ 812	pšeničná mouka, pro světlé smíšené chleby
Typ 1050	tmavá pšeničná mouka, pro smíšené chleby nebo výživné pečivo
Typ 1150	žitná mouka s vysokým obsahem minerálních látek

DROŽDÍ

Při kvašení štěpí droždí podíly cukru a uhlovodíků obsažené v těstě, přemění je na oxid uhličitý, a tím způsobí, že těsto kyne. Droždí je k dostání v různých podobách: jako sušené, čerstvé nebo rychle kvasící droždí. Pro použití v automatické pekárně doporu čujeme sušené droždí, protože s ním dosáhnete nejlepších výsledků.
Při použití čerstvého droždí místo sušeného jsou rozhodující údaje na obalu.
Jeden balíček sušeného droždí odpovídá zpravidla ca 21 g čerstvých kvasnic a stačí na ca 500 g mouky. Uchovávejte droždí vždy v chladničce, protože teplo je ničí. Zkontrolujte datum minimální trvanlivosti. Po otevření jednoho balení by měly být nepoužité kvasnice opět pečlivě zabaleny a uchovávány v ledničce.

Poznámka:
Při sestavování receptů v tomto návodu k obsluze bylo základem použití sušeného droždí.

CUKR

Cukr má důležitý vliv na stupeň zhnědnutí a chuť chleba. U receptů v tomto návodu k obsluze se předpokládá použití krystalového cukru. Nepoužívejte cukr moučku, ledaže je to výslovně požadováno. Sladidla se jako náhrada cukru nehodí.

SŮL

Sůl má význam pro chuť a stupeň zhnědnutí chle ba. Sůl má také brzdicí účinek na kvašení droždí. Proto nepřekračujte uvedená množství soli v recep tech. Z dietních důvodů se může sůl vynechat.
V těchto případech může chléb nakynout silněji než obvykle.

TEKUTINY

Při výrobě chleba mohou být použity tekutiny jako mléko, voda nebo ve vodě rozpuštěné sušené mléko. Mléko zintenzivňuje chuť chleba a změkčuje kůrku, zatímco čistá voda způsobuje křupavější kůrku.
V některých receptech je určeno použití ovocných šťáv, aby byla chuť chleba obohacena o osobitou příchuť.

VEJCE

Vejce obohacují chléb a dávají mu měkčí strukturu. Při pečení podle receptů v tomto návodu používejte vejce větší velikosti.

TUKY: TUK NA PEČENÍ, MÁSLO, OLEJ

Tuky na pečení, máslo a olej dělají drožďový chléb křehkým. Chléb na francouzský způsob vděčí za svou jedinečnou kůrku a strukturu svým nízkotučným surovinám. Chléb, při jehož výrobě se použije tuk, zůstává však déle čerstvý. Použijete li máslo přímo z chladničky, nakrájejte je na malé kousky pro snad nější promíchání s těstem během fáze hnětení.

BEZLEPKOVÝ

Celiakie, u dospělých nazývána také celiakální sprue, je chronické onemocnění, které je vyvoláno požíváním pokrmů s obsahem lepku. Bílkovinný lepek (gliadin) obsažený v pšenici a špaldě a podobné bílkovinné částice v žitu, ječmeni a ovsu vedou k poškození slizni ce tenkého střeva. Pak smí být konzumován pouze speciální chléb z vybraných prodejen nebo z vlastní kuchyně, který byl vyroben z bezlepkové mouky. Pečení chleba a koláčů z bezlepkové mouky však vyžaduje určitý cvik. Taková mouka potřebuje delší dobu pro vstřebání tekutin a má jiné vlastnosti při kvašení. Bezlepková mouka musí být také spojena nebo nakypřena bezlepkovými kypřícími prášky. To jsou na příklad vinný kámen, droždí, kvásek z kukuřičné nebo rýžové mouky, ferment na pečení na kukuřičné bázi nebo pojivo jako je mouka z guarových jader, mouka z jader svatojánského chleba, kuzu, pektin, škrob z maranty nebo karagen.

Kromě toho je nutno vzdát se obvyklé chuti chleba. Také konsistence bezlepkových chlebů je jiná než kon sistence chlebů z pšeničné mouky.

ODMĚŘOVÁNÍ SUROVIN

S naší automatickou pekárnou dostanete následují cí odměrky, které vám usnadní odměřování surovin:

1 pohárek s odměrkou s údaji množství
1 velká lžíce s odměrkou, odpovídá jedné polévkové lžíci (PL)
1 lžička s odměrkou, odpovídá jedné čajové lžičce (ČL)

Odměrný pohárek postavte na rovnou plochu. Dbejte přitom na to, aby množství odpovídalo přes ně ryskám. Při odměřování suchých surovin dbejte na to, aby odměrka byla suchá.

Tipy na pečení

Pečení v různých klimatických pásech

Ve výše položených oblastech vede nižší tlak vzduchu k rychlejšímu kvašení droždí. Proto je zde zapotřebí méně droždí.
V suchých oblastech je mouka sušší a vyžaduje proto o něco více tekutin.
Ve vlhkých oblastech je mouka vlhčí, a pohlcuje tak méně tekutin. Zde potřebujete mouky trochu více.

Hotové pečicí směsi

Můžete pro tuto automatickou pekárnu použít i hotové pečicí směsi.
Dodržujte přitom údaje výrobce na obalu.
V tabulce najdete příklady přepočtu některých směsí na pečení chleba.

Nakrojení a úschova chleba

Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud čerstvě upe čený chléb před nakrojením položíte na mřížku a necháte ho po dobu 15 až 30 minut vychladnout. Pro krájení chleba použijte kráječ na chléb nebo nůž s pilkou. Nespotřebovaný chléb je možné při pokojových teplotách uchovávat až 3 dny v pytlí cích udržujících čerstvost nebo v umělohmotných nádobách. Potřebujete li uchovat chléb na delší dobu (až 1 měsíc), zmrazte jej.
Protože automaticky upečený chléb neobsahuje konzervační látky, kazí se rychleji než průmyslově vyráběný chléb.

Směs na pečení	**na chléb o hmotnosti ca 750 g**
Vícezrnný chléb Vital	500 g chlebové směsi 350 ml vody
Slunečnicový chléb	500 g chlebové směsi 350 ml vody
Rustikální celozrnných chléb	500 g chlebové směsi 370 ml vody
Selský chléb	500 g chlebové směsi 350 ml vody
Ciabatta	500 g chlebové směsi 360 ml vody 1 ČL olivového oleje

Pro tento automat pečení chleba jsou vhodné zejména už hotové směsi k pečení, které můžete dostat v obchodě Lidl. Postupujte podle návodu na přípravu uvedeného na obale.

Recepty na ca 1000 g chleba

Upozornění: Abyste docílili lepšího výsledku při pečení, připravujte těsto pomocí mixéru. Do pečicí formy pak vložte hotové těsto. Tlačítkem „Velikost bochníku" nastavte hmotnost 1000 g. Vyberte požadovaný stupeň zhnědnutí chleba. Dbejte na to, že se u údajů o množstvích jedná o orientační hodnoty. U výsledku pečení může dojít k drobným výkyvům.

Program 1 Normální

Slunečnicový chléb
300 ml vlažného mléka
1 PL másla
540 g mouky typu 550
5 ČL slunečnicových jader
1 ČL soli
1/2 ČL cukru
1 balíček sušeného droždí

Kvasový chléb
50 g kvasu
350 ml vody
1,5 PL másla
1,5 ČL soli
1 ČL cukru
180 g mouky typu 997
360 g mouky typu 1050
1 balíček sušeného droždí

Selský chléb:
300 ml mléka
1,5 ČL soli
2 vejce
1,5 PL másla/margarínu
540 g mouky typu 1050
1 PL cukru
1 balíček sušeného droždí

Bramborový chléb
300 ml vody/mléka
2 PL másla
1 vejce
90 g vařených, rozmačkaných brambor
1 ČL soli
2 PL cukru
540 g mouky typu 550
1 balíček sušeného droždí

Bylinkový chléb
350 ml podmáslí
1 ČL soli
1,5 PL másla
1 PL cukru
540 g mouky typu 550
4 PL jemně nasekané petrželky
3/4 balíčku sušeného droždí

Pizza chléb
300 ml vody
1 PL oleje
1 ČL soli
1 ČL cukru
1 ČL sušeného oregana
2 ČL strouhaného parmezánu
50 g nadrobno nakrájeného salámu
540 g mouky typu 550
3/4 balíčku sušeného droždí

Pivní chléb
150 ml vody
150 ml světlého piva
540 g mouky typu 550
3 PL pohankové mouky
1,5 PL otrub
1 ČL soli
3 PL sezamových semínek
1,5 PL sladového výtažku (sirup)
1/2 balíčku sušeného droždí
150 ml kvásku

Kukuřičný chléb
350 ml vody
1 PL másla
540 g mouky typu 550
3 PL kukuřičné krupice
1/2 nastrouhaného jablka se slupkou
3/4 balíčku sušeného droždí

Program 2 Kyprý

„Klasický“ bílý chléb
320 ml vody/mléka
2 PL másla
1,5 ČL soli
2 PL cukru
600 g pšeničné mouky typu 550
1 balíček sušeného droždí

Světlý bílý chléb
320 ml vody
20 g másla
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
600 g pšeničné mouky typu 405
1 balíček sušeného droždí
1 vejce

Medový chléb
320 ml vody
1,5 ČL soli
2,5 ČL olivový olej
1,5 PL medu
600 g mouky typu 550
1 balíček sušeného droždí

Makový chléb
300 ml vody
540 g mouky typu 550
1 ČL cukru
1 ČL soli
75 g mletého máku
1 PL másla
1 špetka muškátového oříšku
3/4 balíčku sušeného droždí
1 ČL strouhaného parmezánu

Paprikový chléb
310 ml vody
1,5 ČL soli
1,5 ČL oleje
1,5 ČL papriky
530 g mouky typu 812
1 balíček sušeného droždí
130 g červené, najemno nakrájené papriky

Program 3 Celozrnný

Celozrnný žitný chléb
75 g kvasu
325 ml teplé vody
2 PL medovicového medu
350 g celozrnné žitné mouky
150 g celozrnné pšeničné mouky
1 PL rohovníkové moučky
1/2 PL soli
1 balíček sušeného droždí

Špaldový chléb
350 ml podmáslí
360 g celozrnné špaldové mouky
90 g celozrnné žitné mouky
90 g špaldového šrotu
50 g slunečnicových semínek
1 ČL soli
1/2 ČL cukru
75 ml kvásku
3/4 balíčku sušeného droždí

Chléb z pšeničného šrotu
350 ml vody
1 ČL soli
2 PL másla
1,5 PL medu
360 g mouky typu 1050
180 g celozrnné pšeničné mouky
50 g pšeničného šrotu
3/4 balíčku sušeného droždí

Celozrnný chléb:
350 ml vody
25 g másla
1 ČL soli
1 ČL cukru
270 g mouky typu 1050
270 g celozrnné pšeničné mouky
3/4 balíčku sušeného droždí

Žitný chléb
300 ml vody
1,5 PL másla
1,5 PL octa
1 ČL soli
1,5 PL cukru
180 g žitné mouky typu 1150
360 g mouky typu 1050
1 balíček sušeného droždí

Sedmizrnný chléb
300 ml vody
1,5 PL másla
1 ČL soli
2,5 PL cukru
240 g mouky typu 1050
240 g celozrnné pšeničné mouky
60 g 7 zrnné vločky
3/4 balíčku sušeného droždí

Černý chléb
400 ml teplé vody
160 g pšeničné mouky typu 550
200 g hrubé celozrnné žitné mouky
180 g jemného žitného šrotu
1 ČL soli
100 g slunečnicových semínek
100 ml tmavého řepného sirupu
1 balíček sušeného droždí
1 balíček suchého kvasu

Program 4 Sladký

Rozinkových chléb
300 ml vody
2,5 PL másla
1,5 PL medu
1 ČL soli
540 g pšeničné mouky typu 405
100 g rozinek
3/4 balíčku sušeného droždí

Chléb s rozinkami a ořechy
300 ml vody
1,5 PL másla
1 ČL soli
1 PL cukru
540 g mouky typu 405
100 g rozinek
3 PL strouhaných vlašských ořechů
3/4 balíčku sušeného droždí

Čokoládový chléb
400 ml mléka
100 g netučného tvarohu
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
600 g celozrnné pšeničné mouky
10 PL kakaa
100 g strouhané mléčné čokolády
1 balíček sušeného droždí

Použijte mléčnou nebo hořkou čokoládu.
Když těsto po hnětení potřete 1 PL mléka, kůrka bude tmavší.

Sladký chléb
300 ml vody/mléka
2 PL másla
2 vejce
1,5 ČL soli
1,5 PL medu
600 g mouky typu 550
1 balíček sušeného droždí

Program 5 Expres

Bílý chléb expres
360 ml vody
5 PL oleje
4 ČL cukru
4 ČL soli
630 g pšeničné mouky typu 405
1 balíček sušeného droždí

Chléb s pepřem a mandlemi
300 ml vody
540 g mouky typu 550
1 ČL soli
1 ČL cukru
2 PL másla
100 g mandlových lupínků (pražených)
1 PL naložených zelených pepřových zrnek
3/4 balíčku sušeného droždí

Mrkvový chléb
330 ml vody
1,5 PL másla
600 g mouky typu 550
90 g jemně nasekané mrkve
2 ČL soli
1,5 ČL cukru
1 balíček sušeného droždí

Program 6 Těsto (hnětení)

Těsto na pizzu (na 2 pizzy)
300 ml vody
1 PL olivového oleje
3/4 ČL soli
2 ČL cukru
450 g pšeničné mouky typu 405
1 balíček sušeného droždí

Celozrnné těsto na pizzu
300 ml vody
1 PL olivového oleje
3/4 ČL soli
1 PL medu
450 g celozrnné pšeničné mouky
50 g pšeničných klíčů
1 balíček sušeného droždí

Vyválejte těsto a nechte ho ca 10 minut kynout. Těsto obložte dle vašeho přání a pečte při 180°C ca 20 minut.

Malé housky
200 ml vody
50 g másla
3/4 ČL soli
1 vejce
3 PL cukru
500 g mouky typu 1050
50 g pšeničných klíčků
1 balíček sušeného droždí

Preclíky
200 ml vody
1/4 ČL soli
360 g mouky typu 405
1/2 ČL cukru
1/2 balíčku sušeného droždí

Vytvarujte z těsta preclíky. Pak preclíky potřete 1 ro zšlehaným vejcem a posybejte hrubě mletou solí (pro 12 preclíků celkem ca 1 2 PL hrubé soli). Preclíky pečte při ca 230 °C po dobu ca 15 20 minut.

Francouzské bagety
300 ml vody
1 PL medu
1 ČL soli
1 ČL cukru
540 g mouky typu 550
1 balíček sušeného droždí

Z těsta vytvarujte bagety a jejich horní stranu napříč nařízněte. Těsto nechejte po dobu ca 30 40 minut nakynout. Pečte při ca 175 °C ca 25 minut.

Program 7 Nudlové těsto

5 vajec (pokojové teploty)
nebo 300 ml vody
250 g jemné pšeničné mouky typu 405
250 g mouky z tvrdé pšenice typu 1050

Program 8 Chléb z podmáslí

Podmáslový chléb (typ 1)
350 ml podmáslí
2 PL másla
2 ČL soli
3 PL cukru
600 g pšeničné mouky typu 1050
1 balíček sušeného droždí

Podmáslový chléb (typ 2)
250 ml podmáslí
130 ml vody
600 g pšeničné mouky typu 1050
60 g žitné mouky typu 997
1,5 ČL soli
1 balíček sušeného droždí

Jogurtový chléb
250 ml vody nebo mléka
150 g jogurtu
1 ČL soli
1 ČL cukru
500 g mouky typu 550
3/4 balíčku sušeného droždí

Tvarohový chléb
200 ml vody/mléka
3 PL oleje
260 g tvarohu (40% tuku)
600 g pšeničné mouky
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
1 balíček sušeného droždí

Program 9 Bezlepkový

Bezlepkový bramborový chléb
440 ml vody
1,5 PL oleje
400 g bezlepkové směsi mouky
(např. „Mix B“ od Schär)
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
$1^1/_4$ balíčku sušeného droždí
230 g vařených brambor, loupaných a protlače ných strojkem

Bezlepkový jogurtových chléb
350 ml vody
150 g živého jogurtu
1,5 PL oleje
1,5 PL octa
100 g bezlepkové mouky
(např. proso, rýže, pohanka)
400 g bezlepkové směsi mouky
(např. „Mix B“ od Schär)
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
$1^1/_4$ balíčku sušeného droždí
1 ČL guarové nebo rohovníkové moučky

Bezlepkový chléb se zrníčky
250 ml vody
200 ml mléka
1,5 PL oleje
500 g směsi bezlepkové mouky
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
$1^1/_4$ balíčku sušeného droždí
100 g zrníček (např. slunečnicová)

Bezlepkový rýžový chléb
350 ml vody
200 g živého jogurtu
1,5 PL oleje
1,5 PL octa
200 g rýžové mouky
300 g směsi bezlepkové mouky
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
$1^1/_4$ balíčku sušeného droždí
1ČL guarové nebo rohovníkové moučky

Program 10 Koláč

Pro tento program se výborně hodí hotové směsi na pečení koláčů. Dodržujte pokyny k přípravě, uve dené na obalu.

Program 11 Marmeláda

Džem nebo marmeládu můžete rychle a jednoduše připravit v automatické domácí pekárně. I když jste ještě nikdy marmeládu nevařili, měli byste to vyz koušet. Vyrobíte si zvlášť lahodnou a dobře chutnající marmeládu.
Postupujte následovně:

- Opláchněte čerstvé a zralé plody. Jablka, broskve, hrušky a jiné plody s pevnou slupkou dle potře by oloupejte.
- Používejte vždy předepsaná množství, která jsou přesně určena pro program MARMELÁDA. V opačném případě se hmota začne vařit příliš brzy a přeteče.
- Odvažte plody, nakrájejte je na malé kousky (max. 1 cm) nebo je propasírujte na kaši a vložte je do nádoby.
- Přidáme želírovací cukr „1:1" v uvedeném množství. Prosíme, abyste používali pouze tento cukr, nikoliv běžný cukr užívaný v domácnos tech nebo želírovací cukr „2:1“, protože jinak by marmeláda neztuhla.
- Smíchejte plody s cukrem a spusťte program, který nyní poběží automaticky.
- Po ukončení programu můžete džem naplnit do sklenic. Sklenice dobře uzavřete.

Pomerančová marmeláda
350 g pomerančů
150 g citronů
500 g želírovacího cukru

Jahodová marmeláda
500 g jahod
500 g želírovacího cukru
2 3 PL citrónové šťávy

Marmeláda z lesních plodů
500 g rozmrazených lesních plodů
500 g želírovacího cukru
1 PL citrónové šťávy

Všechny suroviny promíchejte v pečicí formě.

Dobrou chuť!

Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou jen orientační. V každém případě vám přejeme, ať se dílo podaří a dobrou chuť.

Odstranění chyb recepty

Proč má chléb někdy trochu mouky na boční kůrce?	Těsto by mohlo být příliš suché. Příště dbejte na přesné odměření surovin. Přidejte až 1 PL tekutiny.
Proč se musí přidávat suroviny v určitém pořadí?	Takto připravíte těsto nejlépe. Při použití funkce časového spínače se zabrání tomu, aby se kvasnice smíchaly s tekutinou před tím, než se těsto začne míchat.
Proč se těsto prohnětlo jen zčásti?	Zkontrolujte, zda jsou hnětací háky a pečicí forma správně nasazeny. Zkontrolujte také konzistenci těsta a přidejte jednou nebo vícekrát po hnětení 1/2 až 1 PL tekutiny nebo mouky. U hotových směsí na pečení: Množství hotové chlebové směsi a přísad nebylo přizpůsobeno objemu pečicí formy. Snižte množství surovin.
Proč chléb nenakynul?	Použité droždí bylo staré nebo droždí nebylo do těsta přidáno.
Kdy se přidávají do těsta ořechy a ovoce?	Signál zazní, když máte přidat suroviny. Pokud tyto přísady vložíte již na začátku spolu s těstem, může dojít k rozmělnění ořechů nebo ovoce při hnětení.
Upečený chléb je příliš vlhký.	Přezkoumejte konzistenci těsta 5 minut po začátku hnětení a případně přidejte mouku.
Na povrchu chleba jsou puchýřky.	Možná jste použili příliš mnoho droždí.
Přístroj nakyne a zbortí se.	Chléb možná kyne příliš rychle. Abyste tomu zabránili, snižte množství vody a/nebo zvyšte množství soli a/nebo snižte množství droždí.
Mohou se použít i jiné recepty?	Můžete použít jiné recepty, přihlédněte však k množství surovin. Seznamte se s přístrojem a přiloženými recepty, než začnete zkoušet vlastní recepty. Nikdy nepřekračujte množství 700 g mouky. Při úpravě vlastních receptů se orientujte podle množstevních údajů přiložených receptů.

RECEPTÁR STRANA

Znalosti o surovinách 50

Tipy pre pečenie 51

Hotové (práškové) zmesi na pečenie 52

Krájanie chleba a jeho skladovanie 52

Recepty na asi 1000 g chleba 53

Program 1 Normálny 53
Program 2 Kyprý 54
Program 3 Celozrnný 54
Program 4 Sladký 55
Program 5 Expres 56
Program 6 Cesto (miesenie) 56
Program 7 Cesto na rezance 57
Program 8 Cmarový chlieb 57
Program 9 Bezlepkový 57
Program 10 Koláč 58
Program 11 Lekvár 58

Odstraňovanie chýb - recepty 60

Znalosti o surovinách

MÚKA

Vhodné sú bežné v obchodoch predávané druhy múky ako pšeničná alebo ražná múka (typ 405 1150). Typové označenie druhov múky sa v jed notlivých krajinách líši. V programe pečenia „Bez lepkový" môžete použiť bezlepkové múky, ako sú kukuričná, pohánková alebo zemiaková múka. Môžete použiť aj hotové zmesi na pečenie. Na pridávanie malých podielov (10 20 %) zŕn alebo obilného šrotu sú vhodné programy 1 a 2.
Pri väčších podieloch celozrnnej múky (70 95 %) použite program 3. V receptoch sa používajú tieto druhy múky:

Druhy múky	Opis
Typ 405	Normálna pšeničná múka
Typ 550	Pšeničná múka, na cesto s jemnými pórmi
Typ 997	Normálna ražná múka
Typ 812	Pšeničná múka, na svetlý pšenično ražný chlieb
Typ 1050	Tmavá pšeničná múka, na pšenično ražný chlieb alebo výdatné pečivo
Typ 1150	Ražná múka s vysokým obsahom minerálnych látok

KVASNICE

V procese kysnutia štiepia kvasnice cukor a uhľovo díky obsiahnuté v ceste a menia ich na oxid uhličitý, čím spôsobujú zdvihnutie chlebového cesta.
Kvasnice sa predávajú v rôznych formách: ako suché kvasnice, čerstvé kvasnice alebo ako rýchlo kysnúce kvasnice. V pekárničke chleba odporúčame používať len suché kvasnice, pretože s nimi možno dosiahnuť najlepšie výsledky.
Pri použití čerstvých kvasníc namiesto suchých je dôležité dodržať údaje uvedené na obale. Spravidla zodpovedá 1 balíček suchých kvasníc cca 21 g čerstvých kvasníc a vyhovuje pre asi 500 g múky. Kvasnice uchovávajte vždy v chladničke, pre tože teplo spôsobuje ich znehodnotenie. Skontrolujte, či nie je prekročený dátum spotreby. Po otvorení balíčka treba nespotrebované kvasnice opäť starostlivo zabaliť a uchovať v chladničke.

Upozornenie:

Pri príprave receptov uvedených v tomto Návode na obsluhu sa predpokladalo použitie suchých kvasníc.

CUKOR

Cukor má dôležitý vplyv na stupeň zhnednutia a na chuť chleba. Pri receptoch uvedených v tomto návode na obsluhu sa predpokladá použitie kryštá lového cukru. Nepoužívajte práškový cukor, iba ak je to vyslovene v recepte uvedené. Sladidlá nie sú vhodné ako náhrada cukru.

SOĽ

Soľ je dôležitá pre chuť a stupeň zhnednutia. Soľ spôsobuje aj spomalenie procesu kysnutia kvasníc. Neprekračujte preto množstvá soli uvedené v re ceptoch. Ak je to potrebné z dôvodov diéty, je možné soľ úplne vynechať. V takom prípade sa môže stať, že chlieb vykysne viac ako obvykle.

TEKUTINY

Tekutiny ako mlieko, voda alebo vo vode rozpustené práškové mlieko sa môžu použiť pri výrobe chleba. Mlieko zlepšuje chuť chleba a zmäkčuje kôrku, zatiaľ čo čistá voda spôsobuje chrumkavosť kôrky. V niektorých receptoch sa uvádza použitie ovocných štiav, ktoré dajú chuti chleba určitú špecifickosť.

VAJCIA

Vajcia obohacujú chlieb a dávajú mu mäkšiu štruktúru. Pri pečení podľa receptov, uvedených v tomto Návode na obsluhu používajte vajcia vyššej veľkostnej triedy.

TUKY: TUK NA PEČENIE, MASLO, OLEJ

Tuky na pečenie, maslo a olej robia kysnutý chlieb drobivým. Chlieb na francúzsky spôsob vďačí za svoju jedinečnú kôrku a štruktúru surovinám s nízkym obsahom tukov. Chlieb, pri výrobe ktorého sa použije tuk, zostáva však dlhšie čerstvý. Ak použijete maslo priamo z chladničky, mali by ste ho pokrájať na malé kúsky, aby ste uľahčili jeho rozmiestnenie v ceste.

BEZLEPKOVÝ

Celiákia, u dospelých nazývaná aj sprue, je chro nická choroba, ktorá je vyvolaná požívaním jedál obsahujúcich lepok. V pšenici a špalde obsiahnutá bielkovina lepok (gliadín) a podobné bielkovinové jadrá v raži, jačmeni a ovse vedú k poškodeniu sliz nice tenkého čreva. Potom možno jesť len špeciálny chlieb, ktorý je dostať v niektorých predajniach alebo z vlastnej kuchyne, vyrobený z bezlepkovej múky. Pečenie chleba a koláčov z bezlepkovej múky si však vyžaduje určitý cvik. Takéto múky potrebujú viac času na prijatie tekutín a majú iné vlastnosti pri miesení. Bezlepkové múky sa musia viazať aj s bez lepkovými kypriacimi prostriedkami alebo zvlášť ky priť. To sú napríklad prášok na pečenie s kyselinou vínnou, droždie, kvások z kukuričnej alebo ryžovej múky, ferment na pečenie z kukurice, alebo spojivá, ako je guarová guma, múka zo svätojánskeho chleba, kuzu, pektín, škrob z maranty trstinovej alebo karagén. Okrem toho sa nesmie zabúdať na chuť bežného chleba. Aj konzistencia bezlepkového chleba je iná než na akú sme zvyknutí u pšeničných chlebov.

MERANIE MNOŽSTVA SUROVÍN

S našim automatom na pečenie chleba dodávame tieto odmerné nádoby, ktoré Vám uľahčia odmeria vanie množstva surovín:

1 odmerná nádobka s údajmi o množstve
1 väčšia odmerná lyžica, zodpovedá polievkovej lyžici (PL)
1 menšia odmerná lyžička, zodpovedá čajovej lyžičke (ČL)

Postavte odmerku na rovnú plochu. Dbajte na to, aby množstvá zodpovedali presne príslušnej ryske. Pri odmeriavaní množstva suchých surovín dbajte na to, aby odmerná miska bola suchá.

Tipy pre pečenie

Pečenie v rôznych klimatických zónach

Vo vyššie položených oblastiach vedie nižší tlak vzduchu k rýchlejšiemu kysnutiu kvasníc. Preto je tu potrebné použiť menšie množstvo kvasníc.
V suchých regiónoch je múka suchšia a vyžaduje si preto viac kvapaliny.
V vlhkých regiónoch je múka vlhkejšia a vyžaduje si preto menej kvapaliny. Tu potrebujete trochu viac soli.

Hotové (práškové) zmesi na pečenie

Na pečenie chleba v týchto pekárničkách môžete použiť aj hotové (práškové) zmesi.
Dbajte pritom na údaje výrobcu, uvedené na obale.
V tabuľke nájdete príklady prepočtu pre niektoré práškové zmesi na pečenie chleba.

Krájanie chleba a jeho skladovanie

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak čerstvo upečený chlieb pred jeho rozkrájaním položíte na rošt a necháte 15 až 30 minút chladnúť. Na krájanie chleba používajte krájač na chlieb alebo pílkový nôž. Neskonzumovaný chlieb sa môže pri izbovej teplote skladovať v mikro tenových vreckách alebo v dózach z umelej hmoty až do troch dní. Na dlhšie uskladnenie (do 1 mesiaca) by ste chlieb mali zmraziť. Pretože doma pečený chlieb neobsahuje žiadne konzervačné látky, kazí sa skôr ako priemyselne pečený chlieb.

Zmes na pečenie	**na chlieb cca 750 g**
Viaczrnný chlieb	500 g zmesi na pečenie: 350 ml vody:
Slnečnicový chlieb	500 g zmesi na pečenie: 350 ml vody:
Rustikálny celozrnný chlieb	500 g zmesi na pečenie: 370 ml vody:
Sedliacky chlieb:	500 g zmesi na pečenie: 350 ml vody:
Ciabatta	500 g zmesi na pečenie: 360 ml vody: 1 ČL olivového oleja

Do tejto pekárničky chleba sa obzvlášť dobre hodia hotové zmesi na pečenie chleba, ktoré si môžete kúpiť v predajniach Lidl. Dodržujte pokyny pre prípravu, uvedené na obale.

Recepty na asi 1000 g chleba

Upozornenie: Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok pečenia, pripravte cesto v mixéri. Potom dajte hotové cesto do nádoby na pečenie. Tlačídlom "Hmotnosť chleba" nastavte hmotnosť na 1000 g. Zvoľte po žadovaný stupeň zhnednutia chleba. Myslite na to, že pri údajoch o množstve ide o smerné hodnoty. Vo výsledkoch pečenia môže dôjsť k menším od chýlkam.

Program 1 Normálny

Slnečnicový chlieb
300 ml vlažného mlieka
1 PL masla
540 g múky typ 550
5 ČL slnečnicových jadierok
1 ČL soli
1/2 ČL cukru
1 balíček sušeného droždia

Kváskový chlieb
50 g kvásku
350 ml vody
1,5 PL masla
1,5 ČL soli
1 ČL cukru
180 g múky typ 997
360 g múky typ 1050
1 balíček sušeného droždia

Sedliacky chlieb
300 ml mlieka
1,5 ČL soli
2 vajec
1,5 PL masla/margarínu
540 g múky typ 1050
1 PL cukru
1 balíček sušeného droždia

Zemiakový chlieb
300 ml vody/mlieka
2 PL masla
1 vajce
90 g pretlačených, uvarených zemiakov
1 ČL soli
2 PL cukru
540 g múky typ 550
1 balíček sušeného droždia

Bylinkový chlieb
350 ml cmaru
1 ČL soli
1,5 PL masla
1 PL cukru
540 g múky typ 550
4 PL jemne posekaného petržlenu
3/4 balíčka sušeného droždia

Pizzový chlieb
300 ml vody
1 PL oleja
1 ČL soli
1 ČL cukru
1 ČL oregana
2 PL strúhaného parmezánu
50 g nadrobno posekanej salámy
540 g múky typ 550
3/4 balíčka sušeného droždia

Pivný chlieb
150 ml vody
150 ml svetlého piva
540 g múky typ 550
3 PL pohánkovej múky
1,5 PL otrúb
1 ČL soli
3 PL sezamových semienok
1,5 PL sladového extraktu (sirup)
1/2 balíčka sušeného droždia
150 ml kvásku

Kukuričný chlieb
350 ml vody
1 PL masla
540 g múky typ 550
3 PL kukuričnej krupice
1/2 posekaného jablka so šupkou
3/4 balíčka sušeného droždia

Program 2 Kyprý

Biely chlieb „Klasik“
320 ml vody/mlieka
2 PL masla
1,5 ČL soli
2 PL cukru
600 g pšeničnej múky typ 550
1 balíček sušeného droždia

Svetlý biely chlieb
320 ml vody
20 g masla
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
600 g pšeničnej múky typ 405
1 balíček sušeného droždia
1 vajce

Medový chlieb
320 ml vody
1,5 ČL soli
2,5 ČL olivového oleja
1,5 PL medu
600 g múky typ 550
1 balíček sušeného droždia

Makový chlieb
300 ml vody
540 g múky typ 550
1 ČL cukru
1 ČL soli
75 g mletého maku
1 PL masla
1 štipku muškátového orecha
3/4 balíčka sušeného droždia
1 PL strúhaného parmezánu

Paprikový chlieb
310 ml vody
1,5 ČL soli
1,5 ČL oleja
1,5 ČL paprikového prášku
530 g múky typ 812
1 balíček sušeného droždia
130 g červenej papriky pokrájanej na malé kocky

Program 3 Celozrnný

Celozrnný ražný chlieb
75 g kvásku
325 ml teplej vody
2 PL jedľového medu
350 g ražnej celozrnnej múky
150 g pšeničnej celozrnnej múky
1 PL múky z jadierok svätojánskeho chleba
1/2 PL soli
1 balíček sušeného droždia

Špaldový chlieb
350 ml cmaru
360 g špaldovej celozrnnej múky
90 g ražnej celozrnnej múky
90 g špaldového šrotu
50 g slnečnicových jadierok
1 ČL soli
1/2 ČL cukru
75 ml kvásku
3/4 balíčka sušeného droždia

Chlieb z pšeničných otrúb
350 ml vody
1 ČL soli
2 PL masla
1,5 PL medu
360 g múky typ 1050
180 g pšeničnej celozrnnej múky
50 g pšeničného šrotu
3/4 balíčka sušeného droždia

Celozrnný chlieb:
350 ml vody
25 g masla
1 ČL soli
1 ČL cukru
270 g múky typ 1050
270 g pšeničných otrúb
3/4 balíčka sušeného droždia

Ražný chlieb
300 ml vody
1,5 PL masla
1,5 PL octu
1 ČL soli
1,5 PL cukru
180 g pšeničnej múky typ 1150
360 g múky typ 1050
1 balíček sušeného droždia

Chlieb zo siedmich druhov obilia
300 ml vody
1,5 PL masla
1 ČL soli
2,5 PL cukru
240 g múky typ 1050
240 g pšeničnej celozrnnej múky
60 g vločiek zo 7 druhov obilia
3/4 balíčka sušeného droždia

Čierny chlieb
400 ml teplej vody
160 g pšeničnej múky typ 550
200 g hrubých ražných celozrnných otrúb
180 g jemných ražných otrúb
1 ČL soli
100 g slnečnicových jadierok
100 ml tmavého repného sirupu
1 balíček sušeného droždia
1 balíček sušeného kvásku

Program 4 Sladký

Hrozienkový chlieb
300 ml vody
2,5 PL masla
1,5 PL medu
1 ČL soli
540 g pšeničnej múky typ 405
100 g hrozienok
3/4 balíčka sušeného droždia

Hrozienkovo-orieškový chlieb
300 ml vody
1,5 PL masla
1 ČL soli
1 PL cukru
540 g múky typ 405
100 g hrozienok
3 PL strúhaných vlašských orechov
3/4 balíčka sušeného droždia

Čokoládový chlieb
400 ml mlieka
100 g nízkotučného tvarohu
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
600 g pšeničnej celozrnnej múky
10 PL kakaa
100 g strúhanej mliečnej čokolády
1 balíček sušeného droždia

Použite mliečnu alebo jemne horkú čokoládu.
Keď cesto po vymiesení potriete 1 PL mlieka, bude kôrka tmavšia.

Sladký chlieb
300 ml vody/mlieka
2 PL masla
2 vajcia
1,5 ČL soli
1,5 PL medu
600 g múky typ 550
1 balíček sušeného droždia

Program 5 Expres

Biely chlieb expres
360 ml vody
5 PL oleja
4 ČL cukru
4 ČL soli
630 g pšeničnej múky typ 405
1 balíček sušeného droždia

Mandľový chlieb s korením
300 ml vody
540 g múky typ 550
1 ČL soli
1 ČL cukru
2 PL masla
100 g mandľových plátkov (upražených)
1 PL nakladaných jadierok zeleného korenia
3/4 balíčka sušeného droždia

Mrkvový chlieb
330 ml vody
1,5 PL masla
600 g múky typ 550
90 g jemne pokrájanej mrkvy
2 ČL soli
1,5 ČL cukru
1 balíček sušeného droždia

Program 6 Cesto (miesenie)

Cesto na pizzu (na 2 pizzy)
300 ml vody
1 PL olivového oleja
3/4 ČL soli
2 ČL cukru
450 g pšeničnej múky typ 405
1 balíček sušeného droždia

Celozrnné pizzové cesto
300 ml vody
1 PL olivového oleja
3/4 ČL soli
1 PL medu
450 g pšeničnej celozrnnej múky
50 g pšeničných klíčkov
1 balíček sušeného droždia

Vyrolujte cesto a nechajte ho asi. 10 minút kysnúť.
Obložte cesto podľa želania a pečte obložené pizzové cesto pri 180 °C asi 20 minút.

Otrubové žemle
200 ml vody
50 g masla
3/4 ČL soli
1 vajce
3 PL cukru
500 g múky typu 1050
50 g pšeničných otrúb
1 balíček sušeného droždia

Praclíky
200 ml vody
1/4 ČL soli
360 g múky typ 405
1/2 ČL cukru
1/2 balíčka sušeného droždia

Urobte z cesta praclíky. Potom potrite praclíky 1 rozšľahaným vajcom a nasypte na ne hrubú soľ (na asi 12 praclíkov spolu 1 2 PL hrubej soli). Pečte pri asi 230°C približne 15 20 minút.

Francúzske bagety
300 ml vody
1 PL medu
1 ČL soli
1 ČL cukru
540 g múky typ 550
1 balíček sušeného droždia

Vytvarujte z cesta bochníky a hornú stranu pripra vených bagiet šikmo nerežte. Nechajte cesto asi 30 40 minút kysnúť. Pečte pri asi 175°C približne 25 minút.

Program 7 Cesto na rezance

5 vajec (izbová teplota) alebo
300 ml vody
250 g jemnej pšeničnej múky typ 405
250 g hrubej pšeničnej múky typ 1050

Program 8 Cmarový chlieb

Cmarový chlieb (Typ 1)
350 ml cmaru
2 PL masla
2 ČL soli
3 PL cukru
600 g pšeničnej múky typ 1050
1 balíček sušeného droždia

Cmarový chlieb (Typ 2)
250 ml cmaru
130 ml vody
600 g pšeničnej múky typ 1050
60 g pšeničnej múky typ 997
1,5 ČL soli
1 balíček sušeného droždia

Jogurtový chlieb
250 ml vody alebo mlieka
150 g jogurt
1 ČL soli
1 ČL cukru
500 g múky typ 550
3/4 balíčka sušeného droždia

Tvarohový chlieb
200 ml vody/mlieka
3 PL oleja
260 g tvarohu (40% tuku)
600 g pšeničnej múky
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
1 balíček sušeného droždia

Program 9 Bezlepkový

Bezlepkový zemiakový chlieb
440 ml vody
1,5 PL oleja
400 g bezlepkovej zmesi múk
(napr. „Mix B" od firmy Schär)
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
$1^1/_4$ balíčka sušeného droždia
230 g uvarených zemiakov, olúpaných a pretlačených

Bezlepkový jogurtový chlieb
350 ml vody
150 g prírodný jogurt
1,5 PL oleja
1,5 PL octu
100 g bezlepkovej múky
(napr. proso, ryža pohánka)
400 g bezlepkovej zmesi múk
(napr. „Mix B“ od firmy Schär)
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
$1^1/_4$ balíčka sušeného droždia
1 ČL múky z jadierok guar alebo svätojánskeho chleba

Bezlepkový viaczrnný chlieb
250 ml vody
200 ml mlieka
1,5 PL oleja
500 g bezlepkovej zmesi múk
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
$1^1/_4$ balíčka sušeného droždia
100 g semienok (napr. slnečnicových)

Bezlepkový ryžový chlieb
350 ml vody
200 g prírodného jogurtu
1,5 PL oleja
1,5 PL octu
200 g ryžovej múky
300 g bezlepkovej zmesi múk
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
$1^1/_4$ balíčka sušeného droždia
1 PL múky z jadierok guar alebo svätojánskeho chleba

Program 10 Koláč

S týmto programom je obzvlášť vhodné používať hotové zmesi na pečenie. Dodržiavajte pokyny pre prípravu uvedené na ich obale.

Program 11 Lekvár

V pekárničke sa dá džem alebo lekvár pripraviť rýchlo a jednoducho. Aj keď ste to ešte nikdy pred tým nerobili, mali by ste to vyskúšať. Získate mimoriadne dobre chutiaci džem.
Postupujte takto:

- Umyte čerstvé, zrelé ovocie. Jablká, hrušky, broskyne a iné ovocie s tvrdou šupkou môžete príp. olúpať.
- Použite vždy uvedené množstvá, pretože sú pre program LEKVÁR presne určené. Inak sa hmota uvarí príliš skoro a vykypí.
- Odvážte ovocie, pokrájajte na malé kúsky (max.1 cm) alebo rozmixujte a dajte do nádoby na pečenie.
- Pridajte želírovací cukor „1:1“ v uvedenom množstve. Používajte len tento a žiadny bežný cukor ani želírovací cukor „2:1“, pretože džem by nebol dosť hustý.
- Zmiešajte ovocie s cukrom a spusťte program, kto rý bude prebiehať automaticky.
- Po ukončení programu môžete marmeládu naplniť do pohárov a dobre ich uzavrieť.

Pomarančový lekvár
350 g pomarančov
150 g citrónov
500 g želírovacieho cukru

Jahodový lekvár
500 g jahôd
500 g želírovacieho cukru
2 3 PL citrónovej šťavy

Lekvár z bobuľovín
500 g rozmrazených bobuľovín
500 g želírovacieho cukru
1 PL citrónovej šťavy

Všetky prísady zamiešame do nádoby na pečenie.

Dobrú chuť!

Recepty bez záruky. Všetky údaje o surovinách a príprave sú orientačné. Doplňte si tieto recepty o vaše vlastné, odskúšané. Želáme vám úspech a dobrú chuť.

Odstraňovanie chýb - recepty

Prečo má chlieb často trochu múky na bočnej kôrke?	Cesto môže byť príliš suché. Nabudúce dajte zvláštny pozor na odmeranie množstiev surovín. Pridajte navyše až 1 PL tekutiny.
Prečo sa musia suroviny pridávať v určitom poradí?	Tak sa cesto najlepšie pripraví. Pri použití časovača sa zabráni, aby sa droždie spojilo s tekutinou predtým než sa cesto začne miesiť.
Prečo bolo cesto len čiastočne premiesené?	Skontrolujte, či sú hnetacie háky a nádoba na pečenie správne zasadené. Skontrolujte aj konzistenciu cesta a pridajte raz alebo niekoľkokrát po miesení 1/2 až 1 PL tekutiny alebo múky. Pri hotových zmesiach na pečenie: Množstvo hotových (práškových) zmesí na pečenie a prísad nebolo prispôsobené objemu nádoby na pečenie. Znížte množstvo prísad.
Prečo chlieb nevykysol?	Použité droždie bolo príliš staré alebo droždie sa vôbec nepoužilo.
Kedy sa dávajú do cesta orechy a ovocie?	Keď máte pridať prísady, zaznie akustický signál. Keď tieto prísady pridáte do cesta už na začiatku, môžu sa orechy alebo ovocie rozomlieť v priebehu hnetenia.
Upečený chlieb je príliš vlhký.	Skontrolujte konzistenciu cesta 5 min po začatí miesenia a v prípade potreby pridajte múku.
Na povrchu chleba sa nachádzajú vzduchové bubliny.	Možno ste použili príliš veľa droždia.
Chlieb nakysne a potom sa „prepadne“.	Chlieb možno nakysne príliš rýchlo. Aby ste tomu zabránili, znížte množstvo vody a/alebo zvýšte množstvo soli a/alebo znížte množstvo droždia.
Môžu sa používať aj iné recepty?	Môžete používať iné recepty, dodržiavajte však pritom údaje o množstvách. Oboznámte sa so zariadením a s priloženými receptami a až potom skúšajte vlastné recepty. Nikdy neprekračujte množstvo múky 700 gramov. Pri prispôsobení Vašich receptov údajom o množstvách sa orientujte podľa priložených receptov.

REZEPTHEFT SEITE

Wissenswertes über Zutaten 62

Backtipps 63

Fertig-Backmischungen 64

Brot schneiden und aufbewahren 64

Rezepte für je ca. 1000 g Brot 65

Programm 1 Normal 65
Programm 2 Locker 66
Programm 3 Vollkorn 66
Programm 4 Süß 67
Programm 5 Express 68
Programm 6 Teig (kneten) 68
Programm 7 Nudelteig 69
Programm 8 Buttermilchbrot 69
Programm 9 Glutenfrei 69
Programm 10 Kuchen 70
Programm 11 Marmelade 70

Fehlerbehebung Rezepte 72

Wissenswertes über Zutaten

MEHL

Geeignet sind die meisten handelsüblichen Mehl sorten wie Weizen oder Roggenmehl (Typ 405 1150). Die Typenbezeichnung der Mehlsorten können je nach Land variieren. Durch das Back programm "Glutenfrei" können Sie glutenfreie Mehlsorten, wie z.B. Mais , Buchweizen oder Kartoffelmehl verwenden. Sie können auch Fertig Backmischungen benutzen. Für Zugaben von kleineren Anteilen (10 20%) an Körnern oder Getreideschrot sind die Programme 1 und 2 geeignet. Bei größeren Anteilen an Vollkornmehl (70 95%) verwenden Sie Programm 3.
Bei den Rezepten werden folgende Mehlsorten ver wendet:

Mehl-Sorte	Beschreibung
Typ 405	normales Weizenmehl
Typ 550	backstarkes Weizenmehl, für feinporige Teige
Typ 997	normales Roggenmehl
Typ 812	Weizenmehl, für helle Mischbrote
Typ 1050	dunkles Weizenmehl, für Mischbrote oder herzhafte Backwaren
Typ 1150	Roggenmehl mit hohem Mineralstoffgehalt

HEFE

Durch den Gärprozess spaltet Hefe die im Teig enthaltenen Zucker und Kohlenhydratanteile auf, wandelt sie in Kohlendioxid um und bewirkt so, dass der Brotteig aufgeht. Hefe ist in verschiedenen Formen erhältlich: als Trockenhefe, als Frischhefe oder als schnell gärende Hefe. Wir empfehlen für den Brotbackautomaten die Verwendung von Trockenhefe, da hiermit die besten Ergebnisse erzielt werden.
Bei der Verwendung von frischer Hefe anstatt Trockenhefe sind die Angaben auf der Verpackung maßgebend.
In der Regel entspricht 1 Päckchen Trockenhefe ca. 21g frischer Hefe und eignet sich für ca. 500g Mehl. Bewahren Sie Hefe immer im Kühlschrank auf, da Wärme sie verdirbt. Prüfen Sie, ob das Verfallsdatum abgelaufen ist. Nach Öffnen der Verpackung sollte unbenutzte Hefe wieder sorgsam eingewickelt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Hinweis:

Bei der Erstellung der Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurde die Verwendung von Trockenhefe zu Grunde gelegt.

ZUCKER

Zucker hat einen wichtigen Einfluss auf den Bräunungsgrad und Geschmack des Brotes. Bei den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung wird die Verwendung von Kristallzucker vorausgesetzt. Verwenden Sie keinen Puderzucker, es sei denn, dies wird ausdrücklich spezifiziert. Süßstoffe eignen sich nicht als Ersatz für Zucker.

SALZ

Salz ist für den Geschmack und für den Bräunungs grad wichtig. Salz wirkt auch hemmend auf die Gärung der Hefe. Überschreiten Sie daher nicht die in den Rezepten angegebenen Salzmengen.

Aus diätetischen Gründen kann das Salz weggelas sen werden. In diesem Fall kann das Brot stärker als gewöhnlich aufgehen.

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten wie Milch, Wasser oder in Wasser aufgelöstes Milchpulver können bei der Herstellung von Brot verwendet werden. Milch steigert den Geschmack des Brotes und erweicht die Kruste, während reines Wasser eine knusprigere Kruste bewirkt. In einigen Rezepten wird die Verwendung von Fruchtsäften spezifiziert, um dem Geschmack des Brotes eine bestimmte Note zu verleihen.

EIER

Eier bereichern das Brot und verleihen ihm eine weichere Struktur. Verwenden Sie beim Backen nach den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung Eier der oberen Größenklasse.

FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL

Backfette, Butter und Öl machen hefehaltiges Brot mürbe. Das Brot nach französischer Art verdankt seine einzigartige Kruste und Struktur seinen fett armen Zutaten. Brot, bei dessen Herstellung Fett ver wendet wird, bleibt jedoch länger frisch. Wenn Sie Butter direkt aus dem Kühlschrank verwenden, sollten Sie diese in kleine Stücke schneiden, um die Vermengung mit dem Teig während der Knetphase zu optimieren.

GLUTEN FREI

Zöliakie, bei Erwachsenen auch Sprue genannt, ist eine chronische Krankheit, die durch den Genuss glu tenhaltiger Speisen ausgelöst wird. Das in Weizen und Dinkel enthaltene Klebereiweiß Gluten (Gliadin) und ähnliche Eiweißkörner in Roggen, Gerste und Hafer führen zu einer Schädigung der Dünndarmschleim haut. Verzehrt werden darf nur noch Spezialbrot aus dem Reformhaus oder aus der eigenen Küche, herge stellt mit glutenfreien Mehlen.
Mit glutenfreien Mehlen Brot und Kuchen zu backen, bedarf allerdings einiger Übung. Solche Mehle benö tigen länger für die Aufnahme der Flüssigkeit und ha ben andere Triebeigenschaften. Glutenfreie Mehle müssen auch mit glutenfreien Lockerungsmitteln gebun den oder gelockert werden. Das sind beispielweise Weinsteinbackpulver, Hefe, Sauerteig aus Mais oder Reismehl, Backferment auf Maisbasis oder Bindemittel wie Guarkernmehl,
Johannisbrotkernmehl, Kuzu, Pektin, Pfeilwurzelstärke oder Carrageen. Außerdem muss man auf den gewohnten Brotgeschmack verzichten. Auch die Konsistenz glutenfreier Brote ist anders als die von Weizenmehlbroten.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Mit unserem Brotbackautomaten bekommen Sie folgende Messbehälter mitgeliefert, die Ihnen das Abmessen der Zutaten erleichtern sollen:
1 Messbecher mit Mengenangaben
1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)
1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)
Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Fläche. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbehälter trocken ist.

Backtipps

Backen in verschiedenen Klimazonen

In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe. Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.
In trockenen Regionen ist das Mehl trockener und erfordert daher etwas mehr Flüssigkeit.
In feuchten Regionen ist das Mehl feuchter und nimmt somit weniger Flüssigkeit auf. Hier benötigen Sie etwas mehr Mehl.

Fertig-Backmischungen

Sie können auch Fertig Backmischungen für diesen Brotbackautomaten nutzen.
Beachten Sie dazu die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.
In der Tabelle finden Sie Umrechnungsbeispiele von einigen Brotbackmischungen:

Brot schneiden und aufbewahren

Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden auf ei nen Rost legen und 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen. Benutzen Sie eine Brotschneidemaschine oder ein Sägemesser zum Schneiden des Brotes. Nicht verzehrtes Brot kann bei Raumtemperatur bis zu drei Tagen in Frischhaltebeuteln oder Kunststoff behältern aufbewahrt werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren.
Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungs stoffe enthält, verdirbt es schneller als gewerblich hergestelltes Brot.

Backmischung	**für ein Brot ca. 750 g**
Vital-Mehrkornbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Sonnenblumenkernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Rustikales Vollkornbrot	500 g Backmischung 370 ml Wasser
Bauernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Ciabatta	500 g Backmischung 360 ml Wasser 1 TL Olivenöl

Für diesen Brotbackautomaten eignen sich besonders die Fertig Backmischungen, die Sie bei Lidl erhalten können. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Rezepte für je ca. 1000 g Brot

Hinweis: Um ein besseres Backergebnis zu erhal ten, bereiten Sie den Teig mit einem Mixer zu. Geben Sie anschließend den fertigen Teig in die Backform. Stellen Sie mit der Taste "Brotgewicht" das Gewicht 1000 g ein. Wählen Sie den ge wünschten Bräunungsgrad Ihres Brotes. Beachten Sie, dass es sich bei den Mengenangaben um Richtwerte handelt. Es können geringe Schwankun gen beim Backergebnis auftreten.

Programm 1 Normal

Sonnenblumenbrot
300 ml lauwarme Milch
1 EL Butter
540 g Mehl Typ 550
5 EL Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Sauerteigbrot
50 g Sauerteig
350 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 TL Salz
1 TL Zucker
180 g Mehl Type 997
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Bauernbrot
300 ml Milch
1,5 TL Salz
2 Eier
1,5 EL Butter/Margarine
540 g Mehl Type 1050
1 EL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Kartoffelbrot
300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1 Ei
90 g zerdrückte, gekochte Kartoffeln
1 TL Salz
2 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Kräuterbrot
350 ml Buttermilch
1 TL Salz
1,5 EL Butter
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
4 EL feingehackte Petersilie
3/4 Päckchen Trockenhefe

Pizzabrot
300 ml Wasser
1 EL Öl
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL getr. Oregano
2 EL ger. Parmesan
50 g kleingeschnittene Salami
540 g Mehl Typ 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Bierbrot
150 ml Wasser
150 ml helles Bier
540 g Mehl Type 550
3 EL Buchweizenmehl
1,5 EL Kleie
1 TL Salz
3 EL Sesamsamen
1,5 EL Malzextrakt (Sirup)
1/2 Päckchen Trockenhefe
150 ml Sauerteigansatz

Maisbrot
350 ml Wasser
1 EL Butter
540 g Mehl Type 550
3 EL Maisgrieß
1/2 gehackter Apfel mit Schale
3/4 Päckchen Trockenhefe

Programm 2 Locker

Weißbrot „Klassisch“
320 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1,5 TL Salz
2 EL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Helles Weißbrot
320 ml Wasser
20 g Butter
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe
1 Ei

Honigbrot
320 ml Wasser
1,5 TL Salz
2,5 TL Olivenöl
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Mohnbrot
300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Zucker
1 TL Salz
75 g gemahlener Mohn
1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss
3/4 Päckchen Trockenhefe
1 EL ger. Parmesan

Paprikabrot
310 ml Wasser
1,5 TL Salz
1,5 TL Öl
1,5 TL Paprikapulver
530 g Mehl Type 812
1 Päckchen Trockenhefe
130 g rote Paprikaschoten, fein gewürfelt

Programm 3 Vollkorn

Roggenvollkornbrot
75 g Sauerteig
325 ml warmes Wasser
2 EL Tannenhonig
350 g Roggenvollkornmehl
150 g Weizenvollkornmehl
1 EL Johannisbrotkernmehl
1/2 EL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Dinkelbrot
350 ml Buttermilch
360 g Dinkelvollkornmehl
90 g Roggenvollkornmehl
90 g Dinkelschrot
50 g Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
75 ml Sauerteigansatz
3/4 Päckchen Trockenhefe

Weizenschrotbrot
350 ml Wasser
1 TL Salz
2 EL Butter
1,5 EL Honig
360 g Mehl Type 1050
180 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenschrot
3/4 Päckchen Trockenhefe

Vollkornbrot
350 ml Wasser
25 g Butter
1 TL Salz
1 TL Zucker
270 g Mehl Type 1050
270 g Weizenvollkornmehl
3/4 Päckchen Trockenhefe

Roggenbrot
300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 EL Essig
1 TL Salz
1,5 EL Zucker
180 g Roggenmehl Type 1150
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Siebenkornbrot
300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
2,5 EL Zucker
240 g Mehl Typ 1050
240 g Weizenvollkornmehl
60 g 7 Korn Flocken
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schwarzbrot
400 ml warmes Wasser
160 g Weizenmehl Typ 550
200 g grobes Roggenvollkornschrot
180 g feines Roggenschrot
1 TL Salz
100 g Sonnenblumenkerne
100 ml dunkler Rübensirup
1 Päckchen Trockenhefe
1 Packung Trockensauerteig

Programm 4 Süß

Rosinenbrot
300 ml Wasser
2,5 EL Butter
1,5 EL Honig
1 TL Salz
540 g Weizenmehl Type 405
100 g Rosinen
3/4 Päckchen Trockenhefe

Rosinen-Nuss-Brot
300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 405
100 g Rosinen
3 EL geh. Walnüsse
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schokoladenbrot
400 ml Milch
100 g Magerquark
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenvollkornmehl
10 EL Kakao
100 g geh. Vollmilchschokolade
1 Päckchen Trockenhefe

Verwenden Sie Vollmilch oder Zartbitter schokolade.
Wenn Sie den Teig nach dem Kneten mit 1 EL Milch bestreichen, wird die Kruster dunkler.

Süßes Brot
300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
2 Eier
1,5 TL Salz
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 5 Express

Weißbrot Express
360 ml Wasser
5 EL Öl
4 TL Zucker
4 TL Salz
630 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe

Pfeffer-Mandel-Brot
300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Butter
100 g Mandelblättchen (geröstet)
1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
3/4 Päckchen Trockenhefe

Möhrenbrot
330 ml Wasser
1,5 EL Butter
600 g Mehl Typ 550
90 g fein zerkleinerte Möhren
2 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 6 Teig (kneten)

Pizzateig (für 2 Pizzen)
300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
2 TL Zucker
450 g Weizenmehl Type 405
1 Päckchen Trockenhefe

Vollkornpizzateig
300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
1 EL Honig
450 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenkeime
1 Päckchen Trockenhefe

Rollen Sie den Teig aus und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten gehen. Belegen Sie den Teig nach Wunsch und backen Sie den belegten Pizzateig bei 180°C ca. 20 Minuten.

Kleie-Brötchen
200 ml Wasser
50 g Butter
3/4 TL Salz
1 Ei
3 EL Zucker
500 g Mehl Type 1050
50 g Weizenkleie
1 Päckchen Trockenhefe

Brezeln
200 ml Wasser
1/4 TL Salz
360 g Mehl Type 405
1/2 TL Zucker
1/2 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie den Teig zu Brezeln. Anschließend be streichen Sie die Brezeln mit 1 verquirlten Ei und streuen grobes Salz darüber (für ca. 12 Brezeln insgesamt 1 2 EL grobes Salz). Die Brezeln bei ca. 230 °C ca. 15 20 Minuten backen.

Französische Baguettes
300 ml Wasser
1 EL Honig
1 TL Salz
1 TL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie Laibe aus dem Teig und schneiden die Oberseite der geformten Baguettes schräg an. Las sen Sie den Teig für ca. 30 40 Minuten gehen. Bei ca. 175 °C ca. 25 Minuten backen.

Programm 7 Nudelteig

5 Eier (Zimmertemperatur)
oder 300 ml Wasser
250 g Weichweizenmehl Type 405
250 g Hartweizenmehl Type 1050

Programm 8 Buttermilchbrot

Buttermilchbrot (Typ 1)
350 ml Buttermilch
2 EL Butter
2 TL Salz
3 EL Zucker
600 g Weizenmehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Buttermilchbrot (Typ 2)
250 ml Buttermilch
130 ml Wasser
600 g Weizenmehl Type 1050
60 g Roggenmehl Type 997
1,5 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Joghurtbrot
250 ml Wasser oder Milch
150 g Joghurt
1 TL Salz
1 TL Zucker
500 g Mehl Type 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Quarkbrot
200 ml Wasser/Milch
3 EL Öl
260 g Quark (40% Fettgehalt)
600 g Weizenmehl
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 9 Glutenfrei

Glutenfreies Kartoffelbrot
440 ml Wasser
1,5 EL Öl
400 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B" von Schär)
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
$1^1/_4$ Päckchen Trockenhefe
230 g gekochte Kartoffeln, gepellt und durch die Presse gedrückt

Glutenfreies Joghurtbrot
350 ml Wasser
150 g Naturjoghurt
1,5 EL Öl
1,5 EL Essig
100 g glutenfreies Mehl
(z.B. Hirse, Reis Buchweizen)
400 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B“ von Schär)
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
$1^1/_4$ Päckchen Trockenhefe
1 TL Guarkern oder Johanniskernmehl

Glutenfreies Körnerbrot
250 ml Wasser
200 ml Milch
1,5 EL Öl
500 g glutenfreie Mehlmischung
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
$1^1/_4$ Päckchen Trockenhefe
100 g Samen (z.B. Sonnenblumenkerne)

Glutenfreies Reisbrot
350 ml Wasser
200 g Naturjoghurt
1,5 EL Öl
1,5 EL Essig
200 g Reismehl
300 g glutenfreie Mehlmischung
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
$1^1/_4$ Päckchen Trockenhefe
1 TL Guarkern oder Johannisbrotkernmehl

Programm 10 Kuchen

Für dieses Programm eignen sich hervorragend Fertig Kuchenbackmischungen. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Programm 11 Marmelade

Konfitüre oder Marmelade kann im Brotbackauto maten schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine be sonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.
Gehen Sie wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm MARMELADE ge nau abgestimmt sind. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwiegen, in kleine Stücke (max.1 cm) schneiden oder pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker „1:1" in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „2:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und star ten Sie das Programm, das nun vollautomatisch ab läuft.
- Nachdem das Programm beendet ist, können Sie die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Orangenmarmelade
350 g Orangen
150 g Zitronen
500 g Gelierzucker

Erdbeermarmelade
500 g Erdbeeren
500 g Gelierzucker
2 3 EL Zitronensaft

Beerenmarmelade
500 g aufgetaute Beeren
500 g Gelierzucker
1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in der Backform vermischen.

Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten und Zuberei tungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie die se Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfah rungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Fehlerbehebung Rezepte

Warum hat mein Brot manchmal etwas Mehl an der seitlichen Kruste?	Ihr Teig könnte zu trocken sein. Achten Sie beim nächsten Mal besonders auf das Abmessen der Zutaten. Geben Sie bis zu 1 EL mehr Flüssigkeit hinzu.
Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugeführt werden?	So wird der Teig am besten zubereitet. Bei Nutzung der Timer-Funktion wird verhindert, dass die Hefe sich mit der Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.
Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?	Überprüfen Sie, ob Knethaken und Backform richtig eingesetzt ist. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz und fügen Sie ein oder mehrmals nach dem Kneten 1/2 bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu. Bei Fertig-Backmischungen: Die Menge der Fertig-Backmischung und der Zutaten wurde nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen der Zutaten.
Warum ist das Brot nicht aufgegangen?	Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt.
Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?	Ein Signal ertönt, wenn Sie die Zutaten dazugeben sollen. Wenn Sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben, können Nüsse oder Obst durch den Knetvorgang zerkleinert werden.
Das gebackene Brot ist zu feucht.	Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. Mehl hinzu.
Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.	Möglicherweise haben Sie zuviel Hefe verwendet.
Das Brot geht auf und fällt zusammen.	Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.
Können auch andere Rezepte benutzt werden?	Sie können andere Rezepte benutzen, berücksichtigen Sie dabei jedoch die Mengenangaben. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigefügten Rezepten vertraut, bevor Sie Ihre eigenen Rezepte ausprobieren. Überschreiten Sie nie die Menge von 700 g Mehl. Orientieren Sie sich beim Anpassen Ihrer Rezepte an den Mengenangaben der beigefügten Rezepte.