

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BREAD MAKER SBB 850 C1

(GB)

BREAD MAKER

Operating instructions

(HU)

KENYÉRSÜTŐGÉP

Használati utasítás

(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

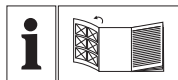
IAN 270356

(PL)

(HU)

(CZ)

(SK)



(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.

(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte 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
HU	Használati utasítás	Oldal	43
CZ	Návod k obsluze	Strana	65
SK	Návod na obsluhu	Strana	87
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	109

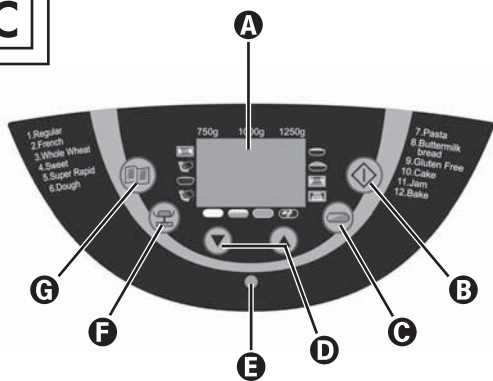
A



B



C



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of the appliance	2
Technical data	2
Safety instructions	3
Before initial use	7
Features	7
Control panel	7
Programme	9
Timer function	10
Before baking	10
Baking bread	11
Cleaning and care	13
Disposal	14
Warranty and service	14
Importer	15
Programme sequence	16
Troubleshooting the bread maker	20

BREAD MAKER

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product.

They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines.

Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

This bread maker is intended only for home use for baking bread or for cooking jams and preserves.

Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects. Do not use the bread maker outdoors.

Use only the accessories recommended by the manufacturer. Other accessories can cause damage to the appliance.

This appliance is intended solely for use in private households.

Not for commercial use!

Package contents

Bread maker

Baking mould

2 kneading blades

Measuring cup

Measuring spoon

Kneading blade remover

Operating instructions

Brief information

Recipe Book

NOTE

- When unpacking the appliance, check it thoroughly for possible transport damage. If required, contact the Service Centre (see section "Warranty and Service").

Description of the appliance

Figure A:

- 1 Viewing window
- 2 Appliance lid
- 3 Ventilation slots
- 4 Mains cable
- 5 Control panel

Figure B:

- 6 2 kneading blades
- 7 Baking mould for loaves with weights of up to 1250 g
- 8 Measuring cup
- 9 Measuring spoon
- 10 Kneading blade remover

Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~ /50 Hz

Power consumption: 850 Watt

Safety instructions

- ▶ Please read the operating instructions completely before using the appliance for the first time!

DANGER – ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always check the power cable and plug before use. To reduce potential risks in the event of damage to the power cable, arrange for it to be examined and repaired as soon as possible by the manufacturer, by Customer Services or by a similarly qualified person.
- ▶ 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.
- ▶ When not in use, and before cleaning the appliance, remove the power cable from the plug.
- ▶ Never immerse the bread maker in water or other liquids. Risk of electrical shock!
- ▶ Do not clean the appliance with abrasive cleaning sponges. If parts come loose from the sponge and come into contact with electrical components, there is a risk of electric shock.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Risk 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.
- ▶ To prevent the risk of tripping accidents, the appliance is equipped with a short power cable.
- ▶ Before taking out or inserting accessories, unplug the appliance and allow it to cool down.
- ▶ Place an extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or inadvertently pulling on it.
- ▶ If there are any children nearby, please watch over the appliance closely! 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.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance may not be carried out by children, unless they are older than 8 years of age and supervised.
- ▶ Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ This appliance complies with all pertinent safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist. Improper usage invalidates all claims under the warranty.
- ▶ Attention! The bread maker gets very hot during operation. Do not touch the appliance until it has cooled down, or use oven gloves.
- ▶ Do not move the bread maker if the baking mould contains hot or liquid contents, e.g. jams. There is a risk of burns!
- ▶ Do not attempt to touch the rotating kneading blades during use. There is a risk of injury!
- ▶ During operation, the temperature of exposed surfaces can be very high. Risk of burns!



Caution! Hot surface!

Parts of the appliance get very hot during use!

Risk of burns!

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Do not place the appliance near inflammable materials or explosive/combustible gases. Maintain a minimum distance of 10 cm to all other objects.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never cover the appliance with a towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire can be caused if the appliance is covered with inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.
- ▶ Do not place any objects on the appliance and do not cover it during use.
- ▶ Never place aluminium foil or other metallic objects in the bread maker. This could cause a short circuit.
- ▶ Never use more than 700 g of flour when baking and never add more than 1 ¼ packets of dried yeast. The dough could overflow and cause a fire! The only exception to this rule is gluten-free bread. In this case, a maximum of 2 packets of dried yeast may be used (see recipe booklet).

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Ensure that the ventilation slots of the appliance are not obstructed at any time. Risk of overheating!
- ▶ Never leave the appliance unsupervised whilst in use!
- ▶ Only use the appliance inside of buildings.
- ▶ Never place the appliance on or close to a gas or electric cooker, a hot oven or any other heat source. Risk of overheating!
- ▶ The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Improper usage invalidates all claims under the warranty.
- ▶ Do not start a baking programme if the baking mould is not in the appliance. This could cause irreparable damage to the appliance.
- ▶ Do not pull on the cable to remove the plug from the socket; always pull on the plug itself.
- ▶ Do not use the bread maker to store foods or utensils.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use the appliance without a baking mould or with an empty one. This will irreparably damage the appliance.
- ▶ Always close the lid during use.
- ▶ Never attempt to remove the baking mould during use.
- ▶ Always place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- ▶ Before plugging the appliance in, check to ensure that the kind of current and mains voltage match the information given on the type plate.
- ▶ If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread maker.

Before initial use

Unpacking

- Unpack the appliance and remove all packaging materials as well as any stickers and protective films.
- When unpacking the appliance, check it thoroughly for possible transport damage. If required, contact the Service Centre (see section "Warranty and Service").

Initial cleaning

Wipe the baking mould **7**, kneading blades **6** and upper surfaces of the bread maker with a clean moist cloth before taking it into operation. Do not use abrasive sponges or abrasive cleaning agents. Remove the protective foil from the control panel **5** if you have not already done so.

Initial heating

- 1) When **heating for the first time**, place the empty baking mould **7** into the appliance and then close the lid **2**.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- Do not heat the bread maker for more than 5 minutes with an empty baking mould **7**. There is a risk of overheating.
- 2) Select programme 12, as described in the section "Programmes", and press the Start/Stop button **B** to heat up the appliance for 5 minutes.
 - 3) After 5 minutes, end the programme by pressing and holding the Start/Stop button **B** until you hear a long signal tone.

NOTE

As the heating elements are lightly greased, you may notice a slight smell when using the appliance for the first time. This is harmless and stops after a short time. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

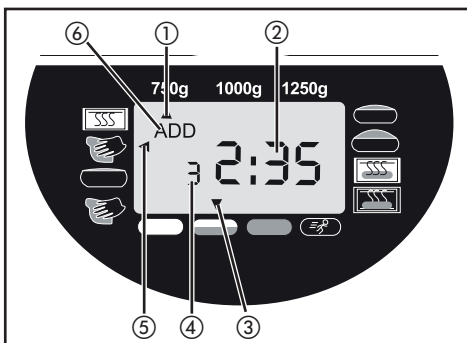
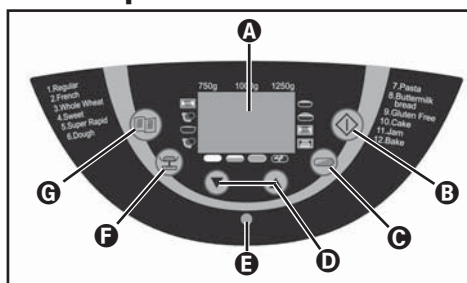
- 4) Let the appliance cool down completely and once again wipe the baking mould **7**, kneading blades **6** and the outer surfaces of the bread maker with a clean moist cloth.

Features

This bread maker allows you to bake bread just the way you like it.

- You can choose from 12 different baking programmes.
- You can use ready-to-use baking mixtures.
- You can prepare dough for rolls and noodles and even make marmalades and jams.
- By using the programme "Gluten-free" you can bake gluten-free baking mixes and recipes containing gluten-free flours, such as cornflour, buckwheat flour or potato flour.

Control panel



A Display

Display for

- ① selecting the weight (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② the remaining baking time in minutes and the preselected programme time
- ③ the selected browning level (Light , Medium , Dark , Rapid )
- ④ the selected programme number
- ⑤ the programme sequence
- ⑥ the addition of ingredients ("ADD")

B Start/Stop

To start and stop operation or to delete a timer programme.

To interrupt operation, briefly press the Start/Stop button **B** until you hear a beep and the time flashes on display **A**. If you press the Start/Stop button **B** again within the next 10 minutes, operation will be resumed. If you forget to restart the programme, it will resume automatically after 10 minutes.

To completely terminate the operation or to delete a programme, press the Start/Stop button **B** for 3 seconds, until you hear a long beep.

NOTE

- Do not press the Start/Stop button **B** if you want to simply check the condition of the bread. You can check the baking progress through the viewing window **1**.

CAUTION!

- You should always hear a beep when pressing any button while the appliance is running.

C Browning level (or rapid mode)

Select the browning level or switch into the rapid mode (Light/Medium/Dark/Rapid). Press the browning level button **C** repeatedly, until the arrow appears above the desired browning level. For programmes 1–4 you can, through repeated pressing of the browning level button **C**, activate the rapid mode to shorten the baking process. Press the browning level button **C** repeatedly until the arrow appears above "Rapid" icon. A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

D Timer

Time-delayed baking.

NOTE

E Operating light

The operating light **E** lights up when a programme is running.

If you want to start a programme with a time delay, the operating light **E** flashes as soon as the timer setting is confirmed. As soon as the programme starts, the operating light **E** lights up permanently.

F 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 specifications (750 g/1000 g/1250 g) refer to the total amount of ingredients placed in the baking mould **7**.

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 the desired baking programme (1 – 12). The programme number appears on the display **Ⓐ** along with the respective baking time.

Memory function

When the appliance is switched back on after a power failure of up to about 10 minutes, the programme will continue from the same point. This, however, does not apply to deleting/ending the baking process or pressing the Start/Stop button **Ⓑ** until you hear a long beep.

Viewing window **Ⓛ**

You can monitor the baking process through the viewing window **Ⓛ**.

Programme

Select the desired programme using the programme selection button **ⓐ**. The corresponding programme number is shown on the display **Ⓐ**.

The baking times are dependent on the selected programme combinations. See section "Programme sequence".

Programme 1: Regular

For white and mixed-flour breads, comprising predominantly wheat and rye. The bread has a compact consistency. Set the degree of browning of the bread using the browning level button **ⓐ**.

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. By means of an extended rising phase the bread is lighter and airier.

Programme 5: Super Rapid

Less time is required for kneading, rising and baking. For this programme, however, use only recipes that do not contain any heavy ingredients or heavy varieties of flour. Note that in this programme the bread is less aerated and might not come out quite as tasty.

Programme 6: Dough (kneading)

For the preparation of yeast dough for rolls, pizza or plaits. This programme does not include a baking process.

Programme 7: Pasta

For the preparation of pasta dough. This programme does not include a baking process.

Programme 8: Buttermilk Bread

For breads made with buttermilk or yoghurt.

Programme 9: Gluten Free

For breads made with gluten-free flours and baking mixes. Gluten-free flours take longer to absorb liquids and they have differing rising properties.

Programme 10: Cake

In this programme, 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 additional baking of breads that are not brown enough, not baked through or for ready-made doughs. There are no kneading and rising processes 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 stop these functions early, press the Start/Stop button **Ⓑ** until you hear a long signal tone. To switch the appliance off, remove the plug from the wall power socket.

NOTE

- In programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9, a signal tone sounds during the sequence and "ADD" ⑥ appears on the display. Directly after this, add the other ingredients, such as fruit or nuts. You do not need to interrupt the programme.
The kneading blades ⑥ will not chop the ingredients. If you have set the timer, you can put all the ingredients into the baking mould ⑦ at the programme start. In this case, however, fruits and nuts should be chopped beforehand.

Timer function

The timer function allows you to delay the baking process by a preset time.

Use the arrow buttons ▼ and ▲ ① to set the desired completion time for the baking process. The maximum time delay is 15 hours.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- Before you bake a particular type of bread with time delay, try out the recipe first to ensure that the proportions of the ingredients are correct, that the dough is not too firm or too thin, and that the quantities are not too much and could possibly overflow.
- 1) Select a programme. The display ① indicates the required baking time.
 - 2) Using the arrow key ▲ ①, you can delay the end of the programme. The first activation pushes the completion time back to the next full interval of 10 minutes. Each subsequent press of the arrow key ▲ ① delays the completion time 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.
If you exceed of the maximum time delay, you can correct the time with the arrow key ▼ ①.
 - 3) Confirm the programming of the timer with the Start/Stop button ③.
The operating light ③ starts to flash. The colon on the display ① flashes and the programmed time starts to run.

As soon as the programme starts, the operating light ③ is on permanently. When the baking process has been completed, you will hear ten beeps and the display ① 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. Start by selecting programme 1 and then press the arrow keys ① until 7:30 appears in the display ①, as the time until completion is 7 hours and 30 minutes.

NOTE

- The timer function cannot be activated with the programme "Jam".

NOTE

- Please do not use perishable ingredients such as milk, eggs, cream or cheese, etc. when using the time delay function.

Before baking

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

Ingredients

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- Remove the baking mould ⑦ from the appliance before filling it with ingredients. If any ingredients drop into the baking chamber, a fire may be caused by them from heating of the heating elements.
- Always add the ingredients into the baking mould ⑦ in the specified sequence.
 - To ensure an optimal rising result from the yeast, all ingredients should be at room temperature.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never use quantities greater than those specified. If there is too much dough, some could spill over the baking mould **7**, drop onto the hot heating elements and cause a fire.

- Ensure that you measure the ingredients precisely. Even small deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

Baking bread

Preparation

NOTE

- ▶ Place the bread maker on a level and firm surface.

- 1) Pull the baking mould **7** upwards and out of the appliance.
- 2) Push the kneading blades **6** onto the drive shafts in the baking mould **7**. Ensure that they are firmly seated.
- 3) Add the ingredients into the baking mould **7**. First add the liquids, sugar and salt, then the flour. Add the yeast as the last ingredient.

NOTE

- ▶ Ensure that the yeast does not come into contact with salt or liquids.

- 4) Insert the baking mould **7** again. Ensure that it clicks into place correctly.
- 5) Close the appliance lid **2**.
- 6) Put the power plug into the mains power socket. You will hear a beep and the programme number and the duration for programme 1 will appear on the display **A**.
- 7) Select the programme you want using the programme select button **G**. Every input is acknowledged with a beep.
- 8) If necessary, use button **F** to select the size of bread you want to bake.

- 9) Select the required level of browning **C** for your bread. The arrow on the display **A** shows you if you have selected, light, medium or dark. Here you can also select the setting "Super Rapid" to shorten the time during which the dough rises.

NOTE

- ▶ A browning level cannot be selected for programmes 6, 7 and 11. The function "Rapid" is only available for programmes 1 – 4. A bread weight cannot be selected for 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 a programme

Start the programme with the Start/Stop button **B**.

NOTE

- ▶ Programmes 1, 2, 3, 4, 6 and 8 start with a 10 to 30 minute preheating phase (except Super Rapid, see table for programme sequences). The kneading blades **6** do not move. This is not a malfunction of the appliance.

The programme will carry out the various operations automatically.

You can monitor the programme sequence through the viewing window **1** of your bread maker. Occasionally, condensation may build up on the viewing window **1** during baking. The appliance lid **2** may 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 a programme

When the baking process has been completed, you will hear ten beeps 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 does not apply to programmes 6, 7 and 11.

In this mode, warm air circulates inside the appliance. The keep-warm function can be ended early by keeping the Start/Stop button **B** pressed until a beep is heard.

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Before opening the appliance lid **2**, disconnect the power plug from the socket. The appliance should always be disconnected from the power grid when not in use!

Taking out the bread

Always use pot holders or oven gloves when removing the hot baking mould **7**. Hold the baking mould **7** tilted over a grill tray and shake it lightly until the bread slides out of the baking mould **7**.

If the bread does not slip off the kneading blades **6**, carefully remove the kneading blades **6** using the supplied kneading blade remover **10**.

NOTE

Do not use any metal objects that could cause scratches on the non-stick coating. Rinse the baking mould **7** with warm water directly after removing the bread. This will help prevent the kneading blades **6** becoming stuck on the drive shafts.

TIP

If you remove the kneading hooks **6** from the dough after the last kneading process, the bread will not be torn open when removing it from the baking mould **7**.

- Press the Start/Stop button **B** briefly to pause the programme at the very start of the baking phase or, pull the power plug out of the socket. Ensure that you replace the power plug within 10 minutes so that the baking process can be continued.
- Open the appliance lid **2** and remove the baking mould **7**. With floured hands, you can remove the dough and then pull out the kneading hooks **6**.
- Replace the dough in the back baking mould **7**. Replace the baking mould **7** and close the appliance lid **2**.
- Put the power plug into the socket if necessary. The baking program continues from where it was stopped.

Allow the bread to cool for 15–30 minutes before eating it.

Before cutting the bread, always check to ensure that the kneading blades **6** have been removed from it.

Error messages

- If the display **A** shows "HHH" after the programme has been started, it indicates that the temperature in the bread maker is still too high. Stop the programme and remove the power plug. Open the appliance lid **2** and allow the machine to cool down for 20 minutes before reusing it.
- If a new programme cannot be started directly after the bread maker 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 **2** and allow the machine to cool down for 20 minutes before reusing it.

NOTE

- Do not attempt to reuse the appliance until it has cooled itself down. This functions only in programme 12.

- If "EE0", "EE1" or "LLL" appears on the display after the programme has started, switch the bread maker off and then on again by removing the plug from the socket and then putting it back in. If the failure display persists, contact Customer Service.

Cleaning and care

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

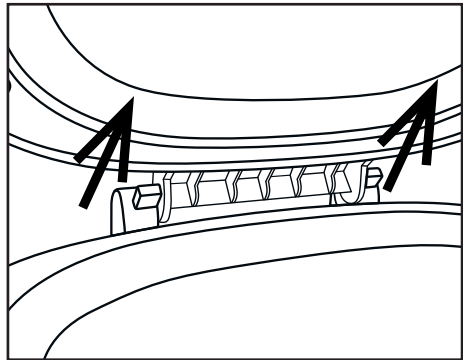
- Before cleaning the appliance, always remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down completely. Protect the appliance from moisture, as this can lead to electric shock. Please also observe the safety instructions.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- The appliance and its accessories are not dishwasher-proof!
- Do not use any chemical cleaning agents or solvents to clean the bread maker.

Housing, lid, baking chamber

- Remove all residues from the inside of the baking chamber using a wet cloth or a slightly damp soft sponge.
- Wipe both the housing and the lid also only with a moist cloth or sponge. For easier cleaning, the appliance lid ❷ can be removed from the housing:
 - Open the appliance lid ❷ until the wedge-shaped plastic hooks fit through the openings of the hinge guides.
 - Pull the appliance lid ❷ out of the hinge guides.
 - To reassemble the appliance lid ❷, plug the plastic hooks through the opening of the hinge guides.



- Dry everything thoroughly and make sure that all parts are dry before reuse.

Baking mould, kneading blades and accessories

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- Never immerse the baking mould ❶ in water or other liquids.
- The surfaces of the baking mould ❶ and the kneading blades ❸ are coated with a non-stick coating. When cleaning the appliance, do not use aggressive detergents, abrasive cleaning agents or objects that may cause scratches to the surfaces.

NOTE

- Due to moisture and vapours, the surfaces of various parts may change in their appearance over the course of time. This has no influence on the function nor does it reduce the quality of the baking results.
- Before cleaning, remove the baking mould ❶ and the kneading blades ❸ from the baking chamber.

- Remove the kneading blades **6** from the baking mould **7**. If the kneading blades **6** cannot be removed from the baking mould **7**, fill the baking mould **7** with hot water for around 30 minutes. The kneading blades **6** should now be easy to remove.

Clean the kneading blades **6** in warm water with mild dishwashing detergent. For stubborn incrustations, you can leave the kneading blades **6** in the washing water until the incrustations can be removed by means of a dishwashing brush. If the mounting holes in the kneading hooks **6** are blocked, these can be carefully cleaned with a wooden toothpick or similar. Dry the kneading blades **6** thoroughly after cleaning.

- Wipe the exterior surfaces of the baking mould **7** with a moist cloth.
- Clean the interior of the baking mould **7** with warm water and a little dishwashing detergent. If there are incrustations in the baking mould **7**, fill the baking mould **7** with water and add mild dishwashing detergent. Let it soak until the incrustations have softened and can be removed with a dishwashing brush. Afterwards, rinse the baking mould **7** with clean water and dry it off thoroughly.
- Clean the measuring cup **8**, the measuring spoon **9** and the kneading blade remover **10** in warm water with a little mild washing-up liquid. Then rinse all parts with plenty of clean water to remove all detergent residues. Dry everything thoroughly.

Disposal



Never dispose of the appliance in the normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility.

Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and service

This appliance is provided with a 3-year warranty valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, wearing parts, such as baking trays or dough hooks, or for damage to fragile components such as switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres. Your statutory rights are not restricted by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 270356

GB

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Programme sequence

Pro-gramme	1. Regular						2. French					
Browning level	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)	02:58	03:05	03:15	02:14	02:20	02:25	03:13	03:18	03:25	02:18	02:25	02:30
Preheating (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
Rising 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
Rising 2 (min) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Rising 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Baking (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
Add the ingredients (remaining hours)	02:01	02:05	02:10	01:49	01:53	01:58	02:26	02:29	02:28	01:53	01:58	02:03
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs

*3A means that after 3 minutes of kneading, you will hear 10 beeps and "ADD" ⑥ will be displayed at the same time. This reminds you that you can now add ingredients such as fruit or nuts.

Programme	3. Whole Wheat						4. Sweet					
Browning level	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)	03:18	03:25	03:35	02:24	02:30	02:35	02:56	03:01	03:10	02:10	02:16	02:20
Preheating (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
Rising 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
Rising 2 (min) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Rising 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Baking (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
Add the ingredients (remaining hours)	02:17	02:21	02:26	01:59	02:03	02:08	02:03	02:07	02:11	01:46	01:50	01:54
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs

* 4A means that after 4 minutes of kneading, you will hear 10 beeps and "ADD" ⑥ will be displayed at the same time. This reminds you that you can now add ingredients such as fruit or nuts.

Programme	5. Super Rapid			6. Dough	7. Pasta	8. Buttermilk Bread			9. Gluten Free		
Browning level	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)	01:15	01:18	01:20	01:50	00:15	03:17	03:21	03:30	02:14	02:20	02:25
Preheating (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Rising 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
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 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Rising 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Rising 3 (min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Baking (min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Keep warm time (min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Add the ingredients (remaining hours)	01:05	01:08	01:10	01:15	N/A	02:15	02:19	02:23	01:49	01:53	01:58
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs

*5A means that after 5 minutes of kneading, you will hear 10 beeps and "ADD" ⑥ will be displayed at the same time. This reminds you that you can now add ingredients such as fruit or nuts.

Programme	10. Cake			11. Jam	12. Bake
Browning level	Light Medium Dark			N/A	Light Medium Dark
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Time (hours)	01:30	01:35	01:40	01:20	01:00
Preheating (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	15	15	15	N/A	N/A
Rising 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
Rising 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rising 3 (min) 	N/A	N/A	N/A	45 Heat + kneading	N/A
Baking (min) 	60	65	70	20 Rise	60
	15 rising	15 rising	15 rising		
Keep warm time (min) 	60	60	60	N/A	60
Add the ingredients (remaining hours)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	N/A	15 hrs

Troubleshooting the bread maker

What do I do if the kneading blades 6 are stuck in the baking mould 7 after baking?	Fill the baking mould 7 with hot water and twist the kneading blades 6 to loosen the incrustation underneath.
What happens if the finished bread is left inside the bread maker?	The "Keep warm function" ensures that the bread is kept warm for about 1 hour and also that it is protected against moisture. If the bread remains in the bread maker for longer than 1 hour, it may become moist.
Can the baking mould 7 and kneading blades 6 be cleaned in the dishwasher?	No. Please rinse the baking mould 7 and the kneading blades 6 by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even though the motor is running?	Check to see if the kneading blades 6 and the baking mould 7 are correctly engaged.
What do I do if a kneading blade 6 is stuck in the bread?	Remove the kneading blade 6 with the kneading blade remover 10 .
What happens if there is a power failure when a programme is running?	In the case of a power failure of up to 10 minutes, the bread maker will complete the last set programme through to the end.
How long does it take to bake bread?	Please check the times given in the table "Programme sequence".
What weights of breads can I bake?	You can bake breads with weights of 750 g - 1000 g - 1250 g.
Why can I not use the timer function for baking with fresh milk?	Fresh products such as milk or eggs spoil if they remain in the appliance for too long.
Why does the bread maker not start up after the Start/Stop button B has been pressed?	Some baking processes, such as "Warming up" or "Resting" are difficult to recognise. Using the table "Programme sequence" to check which programme section is currently in operation. Verify that the appliance is functioning by checking whether the operation lamp E is on. Check to see if you have pressed the Start/Stop button B correctly. Check to see if the power plug is connected to the power grid.
The appliance crushes the added raisins.	To avoid the crushing of ingredients such as fruit or nuts, add them to the dough after the signal tone has sounded.

Spis treści

Wstęp	22
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	22
Zakres dostawy	22
Opis urządzenia	22
Dane techniczne	22
Wskazówki bezpieczeństwa	23
Przed pierwszym użyciem	27
Właściwości	27
Panel obsługowy	27
Programy	29
Funkcja timera	30
Przed pieczeniem	30
Pieczenie chleba	31
Czyszczenie i pielęgnacja	33
Utylizacja	34
Gwarancja i serwis	34
Importer	35
Przebieg programów	36
Usuwanie usterek urządzenia	40

AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA

Wstęp

PL

Gratulujemy zakupu naszego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Automat do pieczenia chleba, zwany dalej „urządzenie”, służy wyłącznie do wypieku chleba oraz do wyrobu marmolad/konfitur w gospodarstwie domowym.

Nie używaj 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 przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym.

Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych!

Zakres dostawy

Automat do pieczenia chleba

Forma do pieczenia

2 haki do wyrabiania ciasta

Miarka

łyżka z miarką

Uchwyt do usuwania haków

Instrukcja obsługi

Informacje w skrócie

Zeszyt z przepisami

WSKAZÓWKA

- Bezpośrednio po dostarczeniu skontrolować przesyłkę pod kątem kompletności i uszkodzeń transportowych. W razie potrzeby skontaktuj się z serwisem (patrz rozdz. „Gwarancja i serwis”).

Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 Okienko
- 2 Pokrywa urządzenia
- 3 Szczeliny wentylacyjne
- 4 Kabel sieciowy
- 5 Panel obsługowy

Rysunek B:

- 6 2 haki do wyrabiania ciasta
- 7 Forma do pieczenia chleba o masie do 1250 g
- 8 Miarka
- 9 łyżka z miarką
- 10 Uchwyt do usuwania haków

Dane techniczne

Napięcie znamionowe: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Pobór mocy: 850 W

Wskazówki bezpieczeństwa

- ▶ Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia starannie zapoznaj się z instrukcją obsługi.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym użyciem sprawdź kabel i wtyk sieciowy. W razie uszkodzenia kabla zasilania zwróć się do producenta, autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanego punktu naprawczego w celu naprawienia usterki.
- ▶ Nie prowadź kabla sieciowego w pobliżu ostrych krawędzi ani gorących powierzchni ani przedmiotów. Mogłoby dojść do uszkodzenia izolacji kabla.
- ▶ Gdy urządzenie jest nieużywane i przed każdym czyszczeniem wyjmuj wtyk sieciowy z gniazda.
- ▶ Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy. Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- ▶ Nie czyść urządzenia ostrymi gąbkami.
W razie oderwania fragmentów gąbki i zetknięcia się ich z częściami elektrycznymi zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ Niebezpieczeństwo 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.
- ▶ By nie dopuścić do potknięć się i wypadków, urządzenie wyposażono w krótki kabel zasilający.
- ▶ Przed wyjmowaniem lub wkładaniem akcesoriów odczekaj na schłodzenie się urządzenia i wyjmij wtyk przewodu zasilającego z gniazda.
- ▶ Przedłużacz kabla zasilającego prowadź tak, by nikt nie mógł się o niego potknąć ani przypadkowo go pociągnąć.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ Należy mieć pełną kontrolę nad urządzeniem, gdy w pobliżu są 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 może być używane przez dzieci poniżej 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz potencjalnych zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Urządzenie spełnia wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa. Kontrole, naprawy i konserwacje techniczne wykonuje wyłącznie wykwalifikowany personel sprzedawcy. W przeciwnym wypadku gwarancja wygasa.
- ▶ Ostrożnie! Automat do pieczenia chleba nagrzewa się podczas pracy. Chwytaj urządzenie dopiero wtedy, gdy się schłodziło lub używaj do tego rękawic kuchennych.
- ▶ Nie transportuj urządzenia, gdy znajduje się w nim gorąca lub płynna zawartość, np. marmolada. Zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- ▶ W trakcie pracy nigdy nie dotykaj obracającego się haka do wyrabiania. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- ▶ Podczas pracy temperatura powierzchni, których można dotknąć, może być bardzo wysoka. Niebezpieczeństwo poparzenia!



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

Elementy urządzenia nagrzewają się podczas pracy.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów palnych, wybuchowych i/lub palnych gazów. Odstęp od sąsiadujących przedmiotów powinien wynosić co najmniej 10 cm.
- ▶ Nigdy nie przykrywaj urządzenia ścierką ani innymi materiałami. Gorące powietrze i para wodna muszą się ulatniać. Zakrycie urządzenia łatwopalnymi materiałami lub zetknięcie się urządzenia z nimi, np. z zasłonami, grozi spowodowaniem pożaru.
- ▶ Nie ustawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani nie przykrywaj go.
- ▶ Nigdy nie wkładaj do urządzenia folii aluminiowej ani innych metalowych przedmiotów. Może to doprowadzić do zwarcia.
- ▶ W trakcie pieczenia nigdy nie przekraczaj ilości 700 g mąki i nie dodawaj więcej niż 1 ¼ opakowania suchych drożdży. Ciasto mogłoby się wylać i spowodować pożar!
Wyjątkiem są chleby bezglutenowe. W tym przypadku można użyć maksymalnie 2 opakowań suchych drożdży (patrz zeszyt z przepisami).

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Należy dopilnować, by otwory wentylacyjne urządzenia nie były zakryte. Niebezpieczeństwo przegrzania!
- ▶ W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Urządzenia można używać tylko wewnątrz budynków.
- ▶ Urządzenia nie wolno uruchamiać na kuchence gazowej lub elektrycznej, na gorącym piekarniku czy innym źródle ciepła ani obok nich. Niebezpieczeństwo przegrzania!
- ▶ Użycie akcesoriów niezatwierdzonych przez producenta może spowodować uszkodzenia. Użytkowanie urządzenia dozwolone wyłącznie do określonego celu. W przeciwnym wypadku gwarancja wygasa.
- ▶ Uruchamiaj program pieczenia tylko z włożoną formą do pieczenia. Inaczej można spowodować nieodwracalne uszkodzenia urządzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie wyjmuj wtyku z gniazda ciągnąc za przewód.
- ▶ Nie używaj urządzenia do przechowywania w nim potraw czy naczyń.
- ▶ Nigdy nie używaj pustego urządzenia ani urządzenia bez formy do pieczenia. Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Podczas pracy urządzenie zawsze musi mieć zamkniętą pokrywę.
- ▶ Nigdy nie wyjmuj formy do pieczenia w trakcie pracy.
- ▶ Ustaw urządzenie na równym i stabilnym podłożu, odpornym na wysoką temperaturę.
- ▶ Przed podłączeniem upewnij się, że rodzaj prądu i napięcie w sieci są zgodne z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ Jeżeli używasz przedłużacza, maksymalna moc przedłużacza musi być równa lub większa od mocy urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

Rozpakowanie

- Rozpakuj urządzenie i wyjmij wszystkie materiały opakowaniowe, a także ewentualne folie i naklejki.
- Bezpośrednio po dostarczeniu skontrolować przesyłkę pod kątem kompletności i uszkodzeń transportowych. W razie potrzeby skontaktuj się z serwisem (patrz rozdz. „Gwarancja i serwis”).

Pierwsze czyszczenie

Przed uruchomieniem wytrzyj czystą wilgotną szmatką formę do pieczenia ⑦, haki do wyrabiania ciasta ⑥ oraz powierzchnię zewnętrzną automatu do pieczenia chleba. Nie używaj żadnych gąbek czyszczących lub twardych środków, które pozostawiają zadrapania. O ile nie zostało to jeszcze zrobione, zdejmij folię ochronną z panelu obsługowego ⑤.

Pierwsze rozgrzanie

- 1) Wyłącznik przy **pierwszym rozgrzaniu** włóż do urządzenia pustą formę do pieczenia ⑦ i zamknij pokrywę ②.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- W żadnym przypadku nie należy rozgrzewać urządzenia dłużej niż 5 minut z pustą formą do pieczenia ⑦. Występuje zagrożenie nieprzegraniem.
- 2) Wybierz program 12, jak opisano w rozdz. „Programy” i naciśnij przycisk Start/Stop ③, by rozgrzać urządzenie na 5 minut.
 - 3) Po 5 minutach naciśnij przycisk „Start / Stop” ③, w celu zakończenia programu (słychać sygnał dźwiękowy).

WSKAZÓWKA

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.

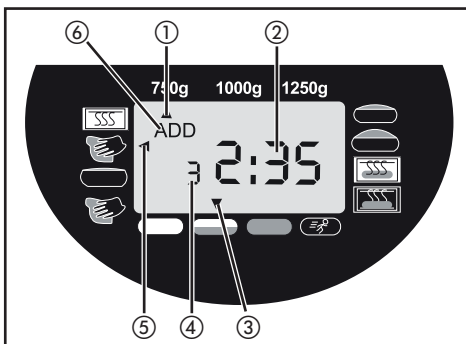
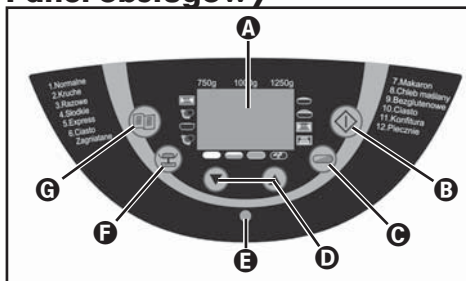
- 4) Odczekaj na pełne schłodzenie się urządzenia i wyczyść jeszcze raz formę do pieczenia ⑦, haki do wyrabiania ⑥ oraz powierzchnię zewnętrzną urządzenia czystą, wilgotną ściereczką.

Właściwości

Za pomocą urządzenia można wypiekać chleb wedle własnego upodobania.

- Można wybierać między 12 różnymi programami.
- Można korzystać z gotowych mieszanek do wypieku chleba.
- Można też wyrabiać ciasto na makaron lub bułki albo smażyć marmoladę.
- Dzięki programowi „Bezglutenowe” można wypiekać chleb z bezglutenowych mieszanek i według receptur z bezglutenowymi mąkami, jak np. mąka kukurydziana, gryczana i kartoflana.

Panel obsługowy



A Wyświetlacz

Wskazanie

- ① wyboru masy (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② zaprogramowanego czasu pracy i czasu pozostałego do zakończenia programu w godzinach
- ③ wybranego stopnia zrumienienia (jasny , średni , ciemny , szybki )
- ④ wybranego numeru programu
- ⑤ przebiegu programu
- ⑥ konieczności dodania dodatków („ADD“)

B Start / Stop

W celu rozpoczęcia i zakończenia pracy lub do skasowania ustawień timera.

Aby zatrzymać pracę, naciśnij krótko przycisk Start/Stop **B**, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaczęnie migać czas na wyświetlaczu **A**. Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku Start/Stop **B** 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 pracę lub skasować ustawienia, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk Start/Stop **B**, aż rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy.

WSKAZÓWKA

- Nie naciskaj przycisku Start/Stop **B**, jeśli chcesz tylko sprawdzić stan chleba. Obserwuj proces pieczenia przez okienko **1**.

UWAGA!

- Przy naciśnięciu każdego z przycisków musi być słyszalny dźwięk. Nie dotyczy to urządzenia podczas pracy.

C Stopień zrumienienia (lub tryb szybki)

Wybór stopnia zrumienienia lub przejście do trybu szybkiego (jasny/średni/ciemny/szybki). Naciskaj przycisk Stopień zrumienienia chleba **C** tak długo, aż nad wybranym stopniem zrumienienia chleba pojawi się strzałka. W programach 1 - 4 możesz kilkakrotnie naciskając przycisk Stopień zrumienienia chleba **C** włączyć tryb szybki, w celu skrócenia czasu pieczenia. Naciskaj przycisk Stopień zrumienienia chleba **C** tyle razy, aż nad wskazaniem „Szybko” pojawi się strzałka. W programach 6, 7 i 11 nie możesz wybierać stopnia zrumienienia chleba.

D Timer

Pieczenie z opóźnieniem czasowym.

WSKAZÓWKA

E Wskaźnik pracy

Lampka wskaźnika pracy **E** sygnalizuje świeceniem, że uruchomiony jest program.

Jeżeli chcesz uruchomić program z opóźnieniem czasowym, lampka wskaźnika pracy **E** miga tak długo, aż zatwierdzisz ustawienie timera. Po uruchomieniu programu, lampka wskaźnika pracy **E** zaczyna się świecić ciągłym światłem.

F Masa chleba

Wybór masy chleba (750 g / 1000 g / 1250 g).

Naciskaj przycisk tyle razy, by strzałka znalazła się pod żądaną masą. Dane wagowe (750 g / 1000 g / 1250 g) odnoszą się do masy składników w formie do pieczenia **7**.

WSKAZÓWKA

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

Ⓜ Wybór programu (menu)

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

Funkcja pamięci

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

Okienko ①

Przez okienko **①** możesz kontrolować przebieg pieczenia.

Programy

Przyciskiem wyboru programu **Ⓜ** wybierasz żądany program. Odpowiedni numer programu jest wyświetlany na wyświetlaczu **A**. Casy 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 ma zwartą konsystencję. Stopień zrumienienia chleba ustawia się przyciskiem **C**.

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: Śładkie

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

Program 5: Express

do wyrabiania, wyrastania i pieczenia potrzeba mniej czasu. Do tego programu nadają się wyłącznie przepisy, które nie zawierają ciężkich składników ani gatunków mąki. Należy pamiętać, że chleb w tym programie nie jest tak puszysty i może być nieco mniej smaczny.

Program 6: Ciasto Zagniatane

Służy do przygotowania ciasta drożdżowego na bułki, pizzę, lub chałki. Program nie zawiera procesu pieczenia, a jedynie wyrabianie ciasta.

Program 7: Makaron

Służy do przygotowania ciasta na makaron. Program nie zawiera procesu pieczenia, a jedynie wyrabianie ciasta.

Program 8: Chleb maślaný

Do chlebów wytwarzanych z maślanek lub jogurtu.

Program 9: Bezglutenowe

Do wypieku z gotowych mieszanek i mąk bezglutenowych. 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

Do dopiekania chlebów, które są za jasne, nie dopieki się lub do gotowych ciast. Wszystkie operacje mieszania i wyrastania 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. Aby wyłączyć urządzenie, odłącz je od sieci elektrycznej.

WSKAZÓWKA

- ▶ W programach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 i 9 w trakcie przebiegu programu słysząc sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawia się „ADD” (6). Natychmiast po usłyszeniu sygnału dodać pozostałe dodatki, jak owoce lub orzechy. Nie trzeba w tym celu przerywać programu. Składniki nie zostaną rozdrobnione przez hak do wyrabiania (6). Po ustawieniu timera, można dodać wszystkie składniki do formy do pieczenia (7). W tym przypadku owoce i orzechy należy przed dodaniem trochę posiekać.

Funkcja timera

Funkcja timera umożliwia pieczenie z opóźnieniem czasowym.

Przyciskami strzałek ▼ i przyciskiem ▲ (D) ustaw żądany czas zakończenia pieczenia. Maksymalne opóźnienie czasu wynosi 15 godzin.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Zanim upieczesz wybrany chleb z funkcją timera, najpierw wypróbuj przepis, by upewnić się, że proporcja składników jest właściwa, ciasto nie jest za gęste ani za rzadkie, a ilość nie jest na tyle duża, by mogło się przelać.
- 1) Wybierz program. Na wyświetlaczu (A) pojawia się czas potrzebny do upieczenia chleba.
 - 2) Przyciskiem strzałki ▲ (D) przesunąć koniec programu. Przy pierwszym naciśnięciu czas zakończenia przesuwa się do następnej dziesiątki. Każde kolejne naciśnięcie przycisku strzałki ▲ (D) przesuwa czas zakończenia o 10 minut. Jeżeli przytrzymasz naciśnięty przycisk ze strzałką, proces przestawienia czasu przyspieszy. Na wyświetlaczu wyświetli się całkowity czas pieczenia i czasowe przesunięcie. W razie przekroczenia żądanego przesunięcia czasu można skorygować ustawienie przyciskiem strzałki ▼ (D).

- 3) Uruchom ustawianie timera naciskając przycisk Start/Stop (B).

Wskaźnik pracy (E) zaczyna migać. Dwukropek na wyświetlaczu (A) miga i rozpoczyna się odliczanie zaprogramowanego czasu pieczenia.

Po uruchomieniu programu, lampka wskaźnika pracy (E) zaczyna świecić ciągłym światłem. Koniec pieczenia jest sygnalizowany dziesięcioma dźwiękami i pojawieniem się na wyświetlaczu (A) 0:00.

Przykład:

Jest godzina 8:00 i chcesz mieć świeży chleb za siedem i pół godziny, czyli o 15:30. Wybierz najpierw program 1, następnie naciskaj przycisk strzałki (D) tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się (A) 7:30, gdyż czas do zakończenia pieczenia wynosi 7 i pół godziny.

WSKAZÓWKA

- ▶ W programie „Konfitura” funkcja timera nie jest dostępna.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie używaj funkcji programatora czasu, jeżeli do przygotowania używa się produktów szybko psujących się, jak np. jajka, mleko, śmietana czy ser.

Przed pieczeniem

Aby uzyskać zadowalający efekt pieczenia należy uwzględnić następujące czynniki:

Składniki

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Przed umieszczeniem składników wyjmij formę do pieczenia (7). Jeśli składniki dostaną się do komory grzewczej, rozgrzana spirala może spowodować spalenie składników.
- Dodawaj w odpowiedniej kolejności składniki do formy do pieczenia (7).
- Wszystkie składniki powinny być ogrzane do temperatury pokojowej, by umożliwić optymalną pracę drożdży.

⚠ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

- ▶ W żadnym wypadku nie stosować większych ilości niż zostały wymienione. Przy za dużej ilości ciasta może się ono wylać z formy do pieczenia **7** i spowodować pożar od rozgrzanych elementów grzewczych.

- Dopilnuj dokładnego odmierzenia składników. Nawet niewielkie odchylenia od ilości w przepisie mogą mieć wpływ na wynik pieczenia.

Pieczenie chleba

Przygotowanie

WSKAZÓWKA

- ▶ Automat do pieczenia chleba postawić na równej i twardej podstawie.

- Wyjmij z urządzenia formę do pieczenia **7**.
- Włóż haki do wyrabiania **6** do wałków napędowych w formie do pieczenia **7**. Upewnij się, że są poprawnie włożone.
- Dodaj składniki według przepisu do formy do pieczenia **7**. Zaczniij od produktów płynnych, cukru, soli, a następnie dodaj mąkę i drożdże jako ostatnie składniki.

WSKAZÓWKA

- ▶ Zwróć uwagę, aby drożdże nie stykały się z solą lub płynem.

- Włóż formę do pieczenia **7** z powrotem do urządzenia. Sprawdź, czy jest poprawnie umieszczona w urządzeniu.
- Zamknij pokrywę urządzenia **2**.
- Podłącz wtyk do gniazda zasilania. Włącza się dźwięk sygnału i na wyświetlaczu **A** wyświetla się numer oraz czas trwania programu **1**.
- Wybierz program przyciskiem wyboru programu **G**. Każdy wybór zostanie potwierdzony sygnałem akustycznym.
- Wybierz ewentualnie wielkość chleba przyciskiem **F**.

- Wybierz stopień zrumienienia chleba przyciskiem **G**. Strzałka na wyświetlaczu **A** pokazuje, czy ustawione jest jasne, średnie lub ciemne wypieczenie chleba. Możesz tu również wybrać ustawienie „Szybko” w celu skrócenia czasu, w którym wyrasta ciasto.

WSKAZÓWKA

- ▶ W programach **6**, **7** i **11** funkcja stopnia zrumienienia nie jest dostępna. Funkcja „Szybko” jest dostępna tylko w programach **1-4**. W programach **6**, **7**, **11** i **12** nie można ustawiać masy chleba.

- Teraz można ustawić funkcję timera czas zakończenia programu. Możesz wprowadzić przesunięcie czasowe do **15** godzin.

WSKAZÓWKA

- ▶ Funkcja ta nie jest dostępna w programie **11**.

Rozpoczęcie programu

Rozpocznij teraz program przyciskiem Start/Stop **B**.

WSKAZÓWKA

- ▶ Programy **1**, **2**, **3**, **4**, **6** i **8** rozpoczynają się od fazy wstępnego nagrzewania **10** do **30** minut (poza trybem szybkim, patrz tabela przebiegu programów). Haki do wyrabiania **6** nie poruszają się w tym czasie. Nie oznacza to błędu urządzenia.

Urządzenie wykona automatycznie kroki robocze wchodzące w skład programu.

Przebieg programu można obserwować przez okienko **1**. Czasami podczas pieczenia na szybcie okienka **1** może się gromadzić wilgoć. Pokrywa urządzenia **2** w czasie wyrabiania ciasta może być otwarta.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie otwieraj pokrywy urządzenia **2** w trakcie fazy wyrastania i pieczenia. W chlebie mógłby powstać zakalec.

Kończenie programu

Koniec pieczenia jest sygnalizowany dziesięcioma dźwiękami i pojawieniem się na wyświetlaczu **A** 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.

W urządzeniu krąży przy. Funkcję podtrzymywania wysokiej temperatury możesz zakończyć wcześniej, naciskając i przytrzymując do usłyszenia sygnału akustycznego przycisk Start/Stop **B**.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Przed otwarciem pokryw **2** wyciągnij wtyk z gniazda zasilania. Jeśli nie korzystasz z urządzenia, odłączaj je zawsze od sieci!

Wymywanie chleba

Do wymywania chleba z formy do pieczenia **7** używaj zawsze ściereki lub rękawic kuchennych. Trzymaj formę do pieczenia **7** ukośnie nad kratką i lekko potrząśnij, aż chleb wypadnie z formy do pieczenia **7**.

Jeżeli chleb nie oddzieli się od haków do wyrabiania **6**, ostrożnie wyjąć haki do wyrabiania **6** dotknięciem uchwytem do haków **10**.

WSKAZÓWKA

Nie używaj żadnych metalowych przedmiotów, które mogłyby uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. Bezpośrednio po wyjęciu chleba wypłucz formę do pieczenia **7** ciepłą wodą. W ten sposób zapobiegiesz przywarciu haków do wyrabiania **6** do wałków napędowych.

PORADA

Jeżeli wymiesz haki do wyrabiania **6** po ostatnim cyklu wyrabiania, podczas wymywania z formy do pieczenia **7** chleb nie zostanie rozerwany.

- Naciśnij krótko przycisk Start/Stop **B**, by przerwać program na samym początku fazy pieczenia lub wyjmij wtyk z gniazda. W ciągu kolejnych 10 minut musisz ponownie podłączyć urządzenie do zasilania, aby pieczenie mogło się wznowić.
- Otwórz pokrywę **2** i wyjmij formę do pieczenia **7**. Posyp ręce mąką i wyjmij ciasto w celu wyjęcia haków **6**.
- Włóż ciasto z powrotem do formy do pieczenia **7**. Włóż formę do pieczenia **7** ponownie do urządzenia i zamknij pokrywę **2**.
- Podłącz ew. wtyk do gniazda zasilania. Program pieczenia jest kontynuowany.

Przed spożyciem chleba odczekaj 15-30 minut, by chleb ostygł.

Przed przecięciem chleba upewnij się, że w cieście nie znajduje się hak do wyrabiania **6**.

Komunikaty o błędach

- Gdy po uruchomieniu urządzenia na wyświetlaczu **A** widoczne jest „HHH”, oznacza to, że temperatura urządzenia jest jeszcze za wysoka. Zatrzymaj program i wyciągnij wtyk z gniazda. Otwórz pokrywę **2** i odczekaj 20 minut, aż urządzenie ostygnie i dopiero wtedy przystąp do jego dalszego użytkowania.
- Jeżeli nie można uruchomić żadnego nowego programu po tym, jak urządzenie zakończyło inny program, jest ono jeszcze zbyt rozgrzane. W takiej sytuacji wskazanie strzałki przesłakuje na ustawienie podstawowe (program 1). Otwórz pokrywę **2** i odczekaj 20 minut, aż urządzenie ostygnie i dopiero wtedy przystąp do jego dalszego użytkowania.

WSKAZÓWKA

- Nie próbuj uruchamiać urządzenia, zanim się nie schłodzi. Działa to tylko w programie 12.

- Jeżeli wyświetlacz wskazuje „EEO”, „EE1” lub „LLL” po rozpoczęciu programu, włącz i wyłącz urządzenie przez wyjęcie wtyku z gniazda i ponowne jego włożenie. Jeśli błąd się powtórzy, zwróć się do serwisu.

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

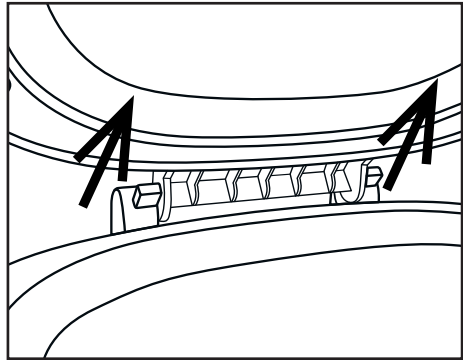
- Przed każdym czyszczeniem wyjąć wtyk przewodu zasilającego z gniazda i odczekać na schłodzenie się urządzenia. Chronić urządzenie przed wilgocią, ponieważ może ona spowodować zwarcie. Przestrzegać w tym celu wskazówek bezpieczeństwa.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Urządzenie ani jego akcesoria nie nadają się do zmywania w zmywarkach.
- Do czyszczenia form do pieczenia nie stosować chemicznych środków czyszczących lub rozpuszczalników.

Obudowa, pokrywa, komora pieczenia

- Usunąć resztki z przestrzeni pieczenia za pomocą wilgotnej ściereczki lub lekko wilgotnej, miękkiej gąbki.
- Wytrzyj obudowę i pokrywę także wilgotną ściereczką lub gąbką. Dla ułatwienia czyszczenia można zdjąć z urządzenia pokrywę ❷.
 - Otwórz pokrywę urządzenia ❷, aż klinowe noski z tworzywa sztucznego przejdą przez otwory prowadnic zawiasów.
 - Wyjmij pokrywę urządzenia ❷ z prowadnic zawiasów.
 - Aby zamontować ponownie pokrywę urządzenia ❷, wprowadź noski z tworzywa sztucznego w otwory prowadnic zawiasów.



- Dokładnie osusz wszystkie części i upewnij się, że są suche przed kolejnym użyciu urządzenia.

Forma do pieczenia chleba, haki do wyrabiania ciasta i akcesoria

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Formy do pieczenia ❶ nie zanurzaj nigdy w wodzie ani innych cieczach.
- Powierzchnie formy do pieczenia ❶ i haków do wyrabiania ❸ mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Do czyszczenia nie stosuj żadnych agresywnych środków czyszczących oraz środków i przedmiotów ściernych, które mogą spowodować zadrapania powierzchni.

WSKAZÓWKA

- W wyniku wilgotności i pary po określonym czasie może zmienić się wygląd powierzchni. To nie oznacza żadnego pogorszenia działania lub jakości.
- Przed czyszczeniem wyjmij formę do czyszczenia chleba ❶ i haki do wyrabiania ciasta ❸ z komory pieczenia.

- Wyjmij haki do wyrabiania ciasta **6** z formy do pieczenia **7**. Jeżeli haków do wyrabiania ciasta **6** nie można wyjąć z formy do pieczenia **7**, napełnij formę do pieczenia **7** gorącą wodą i odczekaj ok. 30 minut. Teraz wyjęcie haków do wyrabiania ciasta **6** powinno być możliwe.

Oczyść haki do wyrabiania ciasta **6** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. W przypadku uporczywych, zapieczonych zanieczyszczeń namocz haki do wyrabiania ciasta **6** w wodzie tak długo, aż zanieczyszczenia będą można usunąć za pomocą szczotki.

Jeżeli uchwyt do mocowania haków do wyrabiania ciasta **6** jest zatkany, można go ostrożnie oczyścić drewnianym patyczkiem.

Po oczyszczeniu haki do wyrabiania ciasta **6** należy dokładnie wysuszyć.

- Zewnętrzną stronę formy do pieczenia **7** przetrzyj wilgotną szmatką.
- Oczyszczając wewnętrzną stronę formy do pieczenia **7** ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. W razie zapieczonych pozostałości wewnątrz formy do pieczenia **7**, wlej wodę do formy **7** i dodaj nieco łagodnego płynu do mycia naczyń. Pozostaw wodę tak długo, aż zapieczona zmięknie i dadzą się usunąć szczotką. Następnie wypłucz formę do pieczenia **7** dużą ilością czystej wody i dobrze ją wysusz.
- Oczyszczając miarkę **8**, łyżkę z miarką **9** i przyrząd do wyjmowania haków do wyrabiania ciasta **10** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Następnie wypłucz wszystkie elementy w dużej ilości czystej wody, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń. Osusz dokładnie wszystkie części.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wolno wyrzucać urządzenia wraz z normalnymi odpadami domowymi. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej nr 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania.

Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do najbliższego zakładu utylizacji odpadów.



Materiał opakowania należy oddać do utylizacji zgodnie z przepisami ochrony środowiska.

Gwarancja i serwis

Urządzenie objęte jest trzyletnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wykonane i przed wysyłką z zakładu poddane skrupulatnej kontroli.

Paragon należy zachować jako dowód zakupu.

W przypadku konieczności przeprowadzenia naprawy gwarancyjnej należy skontaktować się telefonicznie z najbliższym punktem serwisowym. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe lub produkcyjne, nie obejmuje jednak uszkodzeń transportowych, części zużywających się, takich jak formy do pieczenia lub końcówki do wyrabiania ciasta, a także uszkodzeń części łamiwych/wrażliwych, jak np. wyłączniki lub akumulatory. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi powoduje utratę gwarancji. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia.

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 270356

Czas pracy infolinii: od poniedziałku do piątku, w godzinach 08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Przebieg programów

Program	1. Normalne						2. Kruche					
Stopień zrumienienia	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 (godz.)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Rozgrzewanie wstępne (min.) 	15	15	20	bd	bd	bd	10	10	15	bd	bd	bd
Zagniatanie 1 (min.) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Wyrastanie 1 (min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Zagniatanie 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
Wyrastanie 2 (min.) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Wyrastanie 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
Podgrzewanie (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodawanie składników (pozostałe godziny)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Wstępne ustawienie czasu	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 oznacza, że po 3 minutach zagniatania rozlega się 10 sygnałów dźwiękowych i jednocześnie na wyświetlaczu pojawia się komunikat „ADD” ⑥. Oznacza to, że trzeba teraz dodać takie składniki, jak owoce czy orzechy.

Program	3. Razowe						4. Słodkie					
Stopień zrumienienia	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 (godz.)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Rozgrzewanie wstępne (min.) 	15	15	20	bd	bd	bd	10	10	15	bd	bd	bd
Zagniatanie 1 (min.) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Wyrastanie 1 (min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Zagniatanie 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
Wyrastanie 2 (min.) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Wyrastanie 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
Podgrzewanie (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodawanie składników (pozostałe godziny)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Wstępne ustawienie czasu	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 oznacza, że po 4 minutach zagniatania rozlega się 10 sygnałów dźwiękowych i jednocześnie na wyświetlaczu pojawia się komunikat „ADD” ⑥. Oznacza to, że trzeba teraz dodać takie składniki, jak owoce czy orzechy.

Program	5. Express			6. Ciasto Zagniatane	7. Makaron	8. Chleb maślany			9. Bezglutenowe		
Stopień zrumienienia	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 (godz.)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Rozgrzewanie wstępne (min.) 	bd	bd	bd	10	bd	25	25	30	bd	bd	bd
Zagniatanie 1 (min.) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Wyrastanie 1 (min.) 	bd	bd	bd	10	bd	20	20	20	10	10	10
Zagniatanie 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 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Wyrastanie 2 (min.) 	bd	bd	bd	25	bd	45	45	45	18	18	18
Wyrastanie 3 (min.) 	20	20	20	45	bd	30	30	30	30	30	30
Pieczenie (min.) 	40	43	45	bd	bd	52	56	60	56	60	65
Podgrzewanie (min.) 	60	60	60	bd	bd	60	60	60	60	60	60
Dodawanie składników (pozaostatę godziny)	1:05	1:08	1:10	1:15	bd	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Wstępne ustawienie czasu	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

* 5A oznacza, że po 5 minutach zagniatania rozlega się 10 sygnałów dźwiękowych i jednocześnie na wyświetlaczu pojawia się komunikat „ADD” ⑥. Oznacza to, że trzeba teraz dodać takie składniki, jak owoce czy orzechy.

Program	10. Ciasto			11. Konfitura	12. Pieczenie
Stopień zrumienienia	jasny średni ciemny			bd	jasny średni ciemny
Wielkość	750 g	1000 g	1250 g	bd	bd
Czas (godz.)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Rozgrzewanie wstępne (min.) 	bd	bd	bd	bd	bd
Zagniatanie 1 (min.) 	15	15	15	bd	bd
Wyrastanie 1 (min.) 	bd	bd	bd	15 Podgrzewanie + zagniatanie	bd
Zagniatanie 2 (min.) 	bd bd bd	bd bd bd	bd bd bd	bd bd bd	bd bd bd
Wyrastanie 2 (min.) 	bd	bd	bd	bd	bd
Wyrastanie 3 (min.) 	bd	bd	bd	45 Podgrzewanie + zagniatanie	bd
Pieczenie (min.) 	60	65	70	20 Wyrastanie	60
	15 wyrastanie	15 wyrastanie	15 wyrastanie		
Podgrzewanie (min.) 	60	60	60	bd	60
Dodawanie składników (pozostałe godziny)	bd	bd	bd	bd	bd
Wstępne ustawienie czasu	15 h	15 h	15 h	bd	15 h

Usuwanie usterek urządzenia

PL

Co zrobić, gdy hak do wyrabiania 6 po pieczeniu zostaje w formie do pieczenia 7 i nie można go wyjąć?	Napełnij formę do pieczenia 7 gorącą wodą i obracaj haki do wyrabiania 6 , by zapieczenia mogły się rozpuścić.
Co zrobić, gdy upieczony chleb nie chce wyjść z urządzenia?	Funkcja „Utrzymywanie ciepła” sprawia, że chleb jest utrzymywany ciepły przez okres około 1 godziny i chroniony przed wilgocią. Jeśli chleb pozostaje w urządzeniu dłużej niż 1 godzinę, może stać się wilgotny.
Czy formę do pieczenia 7 i haki do wyrabiania 6 można myć w zmywarce?	Nie. Wypłucz ręcznie formę do pieczenia 7 i haki do wyrabiania ciasta 6 .
Dlaczego ciasto się nie miesza, chociaż silnik pracuje?	Sprawdź, czy haki do wyrabiania 6 i forma do pieczenia 7 są dobrze ząbione.
Co zrobić, jeśli hak do wyrabiania ciasta 6 utkwi w chlebie?	Wyjmij hak do wyrabiania 6 za pomocą uchwytu do usuwania haków 10 .
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”.
Jakie wielkości chlebów są możliwe?	Możesz piec chleby o wadze 750 g - 1000 g - 1250 g.
Dlaczego nie można korzystać z funkcji timera do pieczenia z użyciem świeżego mleka?	Świeże produkty, jak mleko czy jaj, psują się, gdy pozostają za długo w urządzeniu.
Co się dzieje, jeśli po naciśnięciu przycisku Start/Stop B 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 urządzenie pracuje, Lampka wskaźnika pracy E powinna się świecić. Sprawdź, czy prawidłowo naciśnięte przycisk Start/Stop B . 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 C1

► www.kompernass.com

ZAMAWIANA ILOŚĆ (maks. 3 zestawy w zamówieniu)	NAZWA TOWARU	CENA JEDNOSTKOWA	WARTOŚĆ
► 1 forma do pieczenia z 2 hakami do zagniatania ciasta		► 43,- PLN	PLN + Koszty związane z opłatą pocztową, obsługą, opakowaniem i wysłaniem. 21,- PLN
► 4 haki do zagniatania ciasta		► 43,- PLN	PLN + Koszty związane z opłatą pocztową, obsługą, opakowaniem i wysłaniem. 13,- PLN
► Wskazówka: Gdy zamówienie składa się z kilku artykułów (zestaw 4-częściowy końcówki do wyrabiania i forma do pieczenia), opłata za przesyłkę jest zawsze wyższa i wynosi 21,- PLN!			= PLN SPOSÓB ZAPŁATY ☐ Przelew

(miejsce, data)

(Podpis)

Karta zamówienia SBB 850 C1

► www.kompermass.com

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

2) Należną do zapłaty kwotę prosimy przelać na poniższe konto

Kompermass 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:

Kompermass Handels GmbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

Niemcy

NADAWCA/ZAMAWIAJĄCY
(wypełnić literami drukowanymi)

Imię, Nazwisko

Ulica

Kod/Miejscowość

Kraj

Telefon

WAŻNE

- Prosimy dołączyć znakować korespondencję.
- Prosimy o podawanie na kopercie imienia i nazwiska nadawcy.

Zamówienie można złożyć
w internecie
www.kompermass.com

Tartalomjegyzék

Bevezető	44
Rendeltetésszerű használat.	44
A csomag tartalma	44
A készülék leírása	44
Műszaki adatok	44
Biztonsági utasítások	45
Az első használat előtt	49
Jellemzők	49
Kezelőfelület	49
Programok	51
Időzítő funkció	52
A sütés megkezdése előtt	52
Kenyérsütés	53
Tisztítás és ápolás	55
Ártalmatlanítás	56
Garancia és szervíz	56
Gyártja	57
Program menete	58
A kenyérsütő automata hibaelhárítása	62

KENYÉRSÜTŐGÉP

Bevezető

Gratulálunk készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati utasítás a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati útmutatóval és biztonsági figyelmeztetéssel. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Kenyérsütő automatája kizárólag háztartási célú kenyérsütéshez, és lekvár/dzsem készítésére használható.

Ne használja a készüléket élelmiszerek vagy tárgyak szárítására. A kenyérsütő automatát ne használja a szabadban.

Csak a gyártó által ajánlott kellékeket használjon. A nem ajánlott tartozékok kárt tehetnek a készülékben.

A készülék kizárólag magánháztartásokban használható.

Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra!

A csomag tartalma

Kenyérsütő automata

sütőforma

2 dagasztókar

Mérőpohár

mérőkanál

Dagasztókar-eltávolító

használati útmutató

Rövid tájékoztatás

Receptfüzet

TUDNIVALÓ

- Kicsomagolást követően ellenőrizze a készülék hiánytalanságát és esetleges szállítási sérüléseit. Adott esetben forduljon szervizünkhöz (lásd a „Garancia és szerviz” fejezetet).

A készülék leírása

„A” ábra:

- 1 Betekintő ablak
- 2 Készülékfedél
- 3 Szellőzőnyílás
- 4 Hálózati kábel
- 5 Kezelőfelület

„B” ábra:

- 6 2 dagasztókar
- 7 Sütőforma 1250 g kenyérsúlyig
- 8 Mérőpohár
- 9 Mérőkanál
- 10 Dagasztókar-eltávolító

Műszaki adatok

Névleges feszültség: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Teljesítményfelvétel: 850 Watt

Biztonsági utasítások

- ▶ Kérjük, először teljesen olvassa el a használati útmutatót, mielőtt használná a készüléket!

VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Használat előtt mindig ellenőrizze a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozódugót. Ha a készülék hálózati kábele meg van sérülve, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, annak ügyfélszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek ki kell cserélnie.
- ▶ Ne helyezze a hálózati kábelt éles peremre, vagy forró felület vagy tárgy közelébe. A kábel szigetelése sérülhet.
- ▶ Ha nem használja a készüléket, vagy mielőtt tisztítaná, mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- ▶ Ne merítse a kenyérsütő automatát vízbe vagy más folyadékba. Áramütés veszélye áll fenn!
- ▶ Ne tisztítsa a készüléket karcoló tisztítószivaccsal. A szivacs részecskéi leválva érintkezésbe kerülhetnek az elektromos alkatrészekkel, így áramütés veszélye fenyeget.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Fulladásveszély! A gyermekek a csomagolóanyag szakszerűtlen használata esetén megfulladnak. Kicsomagolás után azonnal távolítsa el, vagy a gyermekek elől elzárva tárolja.
- ▶ A felbukás és balesetveszély elkerülése érdekében a készülék rövid hálózati kábellel van ellátva.
- ▶ Hagyja lehűlni a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt a tartozék alkatrészeit kivenné vagy behelyezné.
- ▶ Úgy helyezze el a hosszabbítót, hogy senki ne tudjon benne felbotlani és ne tudja akaratlanul meghúzni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Ha gyermekek vannak a közelben, jól ügyeljen a készülékre! Ha nem használja a készüléket, de a tisztítás előtt is húzza ki a hálózati dugaszt. Az egyes elemek levétele előtt várja meg, amíg a készülék lehűl.
- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- ▶ Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- ▶ A készülék megfelel a megfelelő biztonsági előírásoknak. A készüléket csak szakképzett szakkereskedő ellenőrizheti, javíthatja és karbantarthatja műszakilag. Ellenkező esetben a garancia megszűnik.
- ▶ Vigyázat! A kenyérsütő automata felforrósodik. Csak akkor fogja meg a készüléket, ha az lehűlt, vagy használjon edényfogót.
- ▶ Ne tegye át más helyre a kenyérsütő automatát, például ha forró vagy folyékony anyag, például lekvár van a sütőformában. Megégetheti magát!
- ▶ Használat közben soha ne érjen a forgó dagasztókarhoz. Balesetveszély!
- ▶ Üzem közben az érinthető felületek hőmérséklete igen magas lehet. Égési sérülés veszélye!



Figyelem! Forró felület!

A készülék részei üzem közben felforrósodnak!

Égési sérülés veszélye!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ Ne használjon külső kapcsolóórát vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetésére.
 - ▶ Ne tegye a készüléket gyúlékony anyag, robbanékony és/vagy gyúlékony gázok közelébe. Egyéb tárgyaktól legalább 10 cm-es távolságra legyen.
 - ▶ Soha ne takarja le a készüléket törölközővel vagy egyéb anyaggal. A melegnek és gőznek szabadon kell távoznia. Tűz keletkezhet, ha a készüléket gyúlékony anyaggal takarja le, vagy azzal, pl. függönnyel érintkezésbe kerül.
 - ▶ Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre és ne takarja le.
 - ▶ Soha ne tegyen alufóliát vagy más fémes tárgyat a kenyérsütő automataba. Ez rövidzárlatot okozhat.
 - ▶ Sütés közben ne lépje túl a 700 g-os lisztmennyiséget és ne tegyen 1 ¼ csomag szárazélesztőnél többet hozzá. A tészta kifolyhat és tüzet okozhat!
- Kivételt csak a sikérmentes kenyerek képeznek. Ehhez legfeljebb 2 zacskó szárazélesztőt adhat (lásd a receptfüzetet).

FIGYELEM – ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék szellőzőnyílásai ne legyenek letakarva. Túlhevülés veszélye!
- ▶ Ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül.
- ▶ A készüléket csak zárt térben használja.
- ▶ A készüléket soha ne helyezze gáz- vagy elektromos tűzhelyre, forró sütőre, ill. más hőforrásra vagy mellé. Túlhevülés veszélye!
- ▶ A nem a gyártó által ajánlott tartozék felhasználása a készülék sérüléséhez vezethet. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően használja. Ellenkező esetben a garancia megszűnik.
- ▶ A sütőprogramot csak behelyezett sütőformával indítsa el. Ez helyrehozhatatlan károkat okozhat a készülékben.
- ▶ Ne húzza ki a hálózati csatlakozódugót vezetéknel fogva a konnektorból.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ne használja a kenyérsütő automatát ételek vagy konyhai felszerelés tárolására.
- ▶ Soha ne használja a készüléket üres sütőformával, vagy sütőforma nélkül. Ez a készülékben helyrehozhatatlan kárt okoz.
- ▶ Működés közben mindig tartsa zárva a fedelet.
- ▶ Soha ne távolítsa el a sütőformát a készülék működése közben.
- ▶ Helyezze a készüléket száraz, sima és hőálló felületre.
- ▶ Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy az áramfajta és a hálózati feszültség megegyezik-e a típuscímke adataival.
- ▶ Ha hosszabbító kábelt használ, a kábel maximális megengedett teljesítményének egyeznie kell a kenyérsütő automatáéval.

Az első használat előtt

Kicsomagolás

- Csomagolja ki a készüléket és távolítsa el a csomagolóanyagot, valamint a matricákat és a védőfóliát.
- Kicsomagolást követően ellenőrizze a készülék hiánytalanságát és esetleges szállítási sérüléseit. Adott esetben forduljon szervizünkhöz (lásd a „Garancia és szervíz” fejezetet).

Első tisztítás

Üzembehelyezés előtt tiszta, nedves kendővel törölje meg a sütőformát **7**, a dagasztókart **6** és a kenyérsütő automata külső felületét. Ne használjon karcoló dörzsszivacsot vagy súrolóanyagot. Ha még nem tette meg, akkor húzza le a kezelőpulttól **5** a védőfóliát.

Első felmelegítés

- 1) Kizárólag az **első felmelegítés**kor helyezzen üres sütőformát **7** a készülékbe, majd zárja be a készülékfedelet **2**.

FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- Ne hagyja a kenyérsütő automatát 5 percnél hosszabb ideig üres sütőformával **7** felmelegedni. Ellenkező esetben a túlmelegedés veszélye áll fenn.
- 2) Válassza ki a 12 programot a „Programok” fejezetben leírtak alapján és nyomja meg az Indítás/Stop gombot **B**. Ezt követően a készülék 5 percre felmelegedik.
 - 3) A program befejezéséhez 5 perc múlva nyomja meg az Indítás/stop gombot **B**, amíg hosszú hangjelzést nem hall.

TUDNIVALÓ

Mivel a fűtőrész kicsit be van zsírozva, az első használatkor előfordulhat, hogy enyhén kellemetlen szag érződik. Ez ártalmatlan és rövid idő után megszűnik. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.

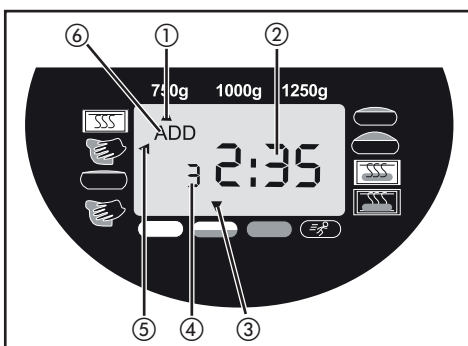
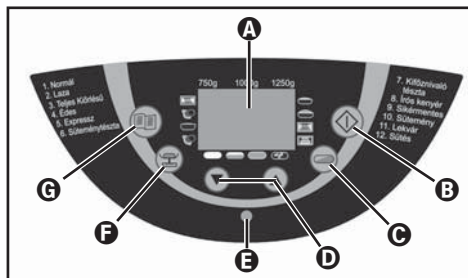
- 4) Hagyja teljesen kihűlni a készüléket, és tiszta, nedves kendővel még egyszer törölje meg a sütőformát **7**, dagasztókart **6** és a kenyérsütő automata külső felületét.

Jellemzők

A kenyérsütő automatával ízlés szerinti kenyeret süthet.

- 12 különböző program közül választhat.
- Kész kenyérpor-keverékeket dolgozhat fel.
- Kifőztnivaló vagy kenyértésztát gyúrhat, de akár lekvárt is készíthet.
- A „sikérmentes” programmal sikérmentes sütekeverékeket és sikérmentes lisztből pl. kukoricalisztből, hajdinalisztból és burgonyalisztből készült recepteket süthet meg.

Kezelőfelület



A kijelző

A következőket jelzi ki

- ① a súly kiválasztása (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② a még fennmaradó üzemelési idő órában és a beprogramozott idő kiválasztása
- ③ a kiválasztott piritási fok (világos , közepes , sötét , gyors )
- ④ a kiválasztott program száma
- ⑤ a program menete
- ⑥ a hozzávalók hozzáadása („ADD“)

B Indítás / stop

A készülék működésének elindításához és befejezéséhez vagy az időzítő programozásának törlésére.

A működés megszakításához nyomja meg röviden az Indítás/stop gombot **B**, amíg hangjelzés nem hallatszik és a kijelzőn **A** villog az idő. Az Indítás/stop gomb ismételt **B** megnyomásával az üzemelést 10 percen belül folytatni lehet. Ha elfelejtene folytatni a programot, az 10 perc elteltével magától folytatódik.

A működés teljes befejezéséhez vagy a beállítások törléséhez nyomja meg 3 másodpercig az Indítás/stop gombot **B**, amíg hosszú hangjelzés nem hallatszik.

TUDNIVALÓ

- Ha csak a kenyér állapotát szeretné ellenőrizni, akkor ne nyomja meg az Indítás/stop gombot **B**. A betekintőablakon keresztül figyelheti a sütést **1**.

FIGYELEM!

- Bármelyik gomb megnyomása esetén hangjelzésnek kell hallatszania, kivéve, ha a készülék üzemel.

C Piritási fok (vagy gyors üzemmód)

A piritási fok kiválasztása vagy gyors üzemmódba való váltás (világos/közepes/sötét/gyors). Nyomja meg újra a piritási fok gombot **C**, amíg a nyíl a kívánt piritási fok fölé nem ér. Az 1 - 4. programokhoz a piritási fok gombjának **C** többszöri megnyomásával kapcsolhatja be a gyors üzemmódot, ha le szeretné rövidíteni a sütési folyamatot. Nyomja meg annyiszor a piritási fok gombot **C**, amíg a nyíl a „Gyors” fölé nem jelenik meg. A 6-os, 7-es és 11-es programokhoz nem lehet választani piritási fokot.

D Időzítő ▼ ▲

Késleltetett sütés.

TUDNIVALÓ

E Működésjelző lámpa

A működésjelző lámpa **E** világító állapota az éppen futó programot mutatja. Amennyiben a programot időzítő funkcióval, késleltetetten szeretné indítani, úgy az üzemjelző lámpa **E** villogni kezd mindaddig, amíg jóvá nem hagyta az időzítő beállítását. Amint elindul a program, a működésjelző lámpa **E** folyamatosan világít.

F Kenyér súly

A kenyér súlyának kiválasztása (750 g / 1000 g / 1250 g).

Nyomja meg ezt a gombot többször, amíg a nyíl a kívánt súly alá nem ér. A megjelenített súlyok (750 g / 1000 g / 1250 g) a sütőformába **7** töltött hozzávalók súlyára vonatkozik.

TUDNIVALÓ

- A készülék bekapcsolásakor az alapbeállítás 1250 g. A 6-os, 7-es, 11-es és 12-es programoknál nem lehet beállítani a kenyér súlyát.

G Programválasztás (menü)

A kívánt sütőprogram előhívása (1-12). A kijelzőn **A** a program száma és a megfelelő sütési idő jelenik meg.

Memory-funkció

A program kb. 10 percig terjedő áramkimaradás esetén visszakapcsoláskor ugyanezen a helyen folytatja a sütést. Ez nem vonatkozik azonban a sütés törlésére/befejezésére vagy az Indítás/stop gomb **B** annyi ideig történő megnyomására, amíg hosszú hangjelzés nem hallatszik.

Betekintőablak **1**

A betekintőablakon **1** keresztül figyelheti a sütést.

Programok

A programválasztó gombbal **G** lehet kiválasztani a kívánt programot. A kijelzőn **A** a megfelelő programszám jelenik meg. A sütési idő függ a kiválasztott programkombinációtól. Lásd a „Programmenet” c. fejezetet.

1-as program: Normál

Fehér- és vegyes lisztből, főként búza- és rozslisztből készült kenyerekhez. A kenyérnek sűrű állaga van. A kenyér pirítását a pirítási fok gombbal **G** állíthatja be.

2-as program: Laza

Finomra őrölt lisztből készült könnyű kenyerekhez. A kenyér rendszerint laza állagú és ropogós héjú.

3-as program: Teljes kiőrlésű

Durvább őrlésű lisztfajtákból, pl. teljes kiőrlésű búzából és rozsból készült kenyerekhez. A kenyér sűrűbb és nehezebb állagú.

4-as program: Édes

Kenyerekre, melyek gyümölcslevet, kókuszreszeléket, mazsolát, száranyaggyümölcsöt, csokoládét vagy hozzáadott cukrot tartalmaznak. A hosszabb kelesztési idő miatt a kenyér könnyebb és lazább lesz.

5-as program: Expressz

A dagasztáshoz, kelesztéshez és sütéshez kevesebb időre van szükség. Ehhez a programhoz azonban csak azok a receptek használhatók, melyekben nincsenek nehéz hozzávalók vagy durvábbra őrölt lisztfajták. Vegye figyelembe, hogy a kenyér ennél a programnál nem lesz olyan könnyű és ízletes.

6-as program: Süteménykészítés

Kenyer, pizza vagy kalács kelt tészta elkészítéséhez. Ebben a programban a sütési folyamat nem szerepel.

7-as program: Kifőznivaló tészta

Kifőznivaló tészta készítésére. Ebben a programban a sütési folyamat nem szerepel.

8-as program: Írós kenyér

Olyanfajta kenyerekhez, melyek író vagy joghurt hozzáadásával készülnek.

9-as program: Sikérmentes

Sikérmentes lisztből és kenyérporból készült kenyerekhez. A sikérmentes lisztfajtáknak hosszabb időre van szükségük a folyadék felvételéhez és máshogy is kelnek meg.

10-as program: Sütemény

A készülék ebben a programban a hozzávalókat összegyűrja, keleszti és süti. Ehhez a programhoz használjon sütőport.

11-as program: Lekvár

Lekvár, dzsem, zselé és kenyérre kenhető gyümölcskrémek készítésére.

12-as program: Sütés

Túl világos vagy nem teljesen átsült kenyerek utánsütésére vagy kész tésztákhoz. Ebben a programban nem szerepel a dagasztási vagy pihentési folyamat. A kenyeret sütés után egészen egy órán át melegen tartja. Ez megakadályozza, hogy a kenyér túl nedves legyen. A 12-es program a kenyeret 60 percig süti.

Ennek a funkciónak az időben történő befejezéséhez addig nyomja meg az Indítás/stop gombot **B**, amíg hosszú hangjelzés nem hallatszik. Ha ki szeretné kapcsolni a készüléket, válassza le az elektromos hálózatról.

TUDNIVALÓ

- Az 1-es, 2-es, 3-as, 4-es, 5-ös, 6-os, 8-as és 9-es programoknál a program menete alatt hangjelzés hallatszik és „ADD” ⑥ jelenik meg a kijelzőn. Közvetlenül ezután adja hozzá a többi hozzávalót, pl. gyümölcsöt vagy diót és mogorót. Ehhez nem kell megszakítania a programot.
- A hozzávalókat a dagasztókarok ⑥ nem törik össze. Ha beállította az „Időzítőt”, akkor már a sütés megkezdésekor beleteheti az összes hozzávalót a sütőformába ⑦. Ebben az esetben aprítsa fel a gyümölcsöt és diót vagy mogorót, mielőtt betenné a többi hozzávalóhoz.

Időzítő funkció

A sütési kezdési idejének beállítása késleltetett sütést tesz lehetővé.

A ▼ és a ▲ nyíl gombokkal ⑤ tudja beállítani a sütés végső időpontját. A legnagyobb késleltetés 15 óra.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- Mielőtt az adott kenyeret megsütné az időzítő funkció segítségével, először próbálja ki a receptet, hogy biztos lehessen benne, hogy összeillenek-e a hozzávalók, a tészta nem lesz-e túl kemény vagy túl vékony, nem túlméretezett-e a mennyiség, különben kifuthat a tészta.

- 1) Válasszon programot. A kijelzőn ① megjelenik a szükséges sütési idő.
- 2) A nyíl gombba ▲ ⑤ tolhatja ki a program végét. Első megnyomásra a befejezés időpontja a következő tízesig tolódik el. A befejezési idő a nyíl gomb ▲ ⑤ minden egyes megnyomásával 10 perccel eltolódik. Megnyomott nyíl gomb esetén meggyorsíthatja ezt a folyamatot. A kijelző mutatja a sütési idő és a késleltetési idő teljes időtartamát.
A lehetséges időeltolás túllépése esetén a ▼ ⑤ nyíl gombbal korrigálhatja az időt.
- 3) Igazolja az időzítő beállítását az Indítás/Stop gombbal ③.

A működésjelző lámpa ② villogni kezd.

A kijelzőn ① kettőspont villog és a beprogramozott idő visszafele kezd el lejárni.

Amint elindul a program, a működésjelző lámpa ② folyamatosan világít. A sütés befejezésekor egymás után tízszer hallatszik hangjelzés és a kijelző ① 0:00-t mutat.

Példa:

8:00 óra van és Ön 7 óra 30 perc múlva, azaz 15:30-kor szeretne friss kenyeret. Először válassza ki az 1-es programot, majd nyomja le mindaddig a ⑤ nyíl gombot, amíg a kijelzőn ① a 7:30 nem jelenik meg, mivel az elkészítésig még 7 óra és 30 perc van hátra.

TUDNIVALÓ

- A „Lekvár” programnál nem áll rendelkezésre időzítő funkció.

TUDNIVALÓ

- Ne használja az időzítő funkciót, ha gyorsan romlandó élelmiszert, pl. tojást, tejet, tejszínt vagy sajtot szeretne feldolgozni.

A sütés megkezdése előtt

A sikeres sütés érdekében vegye figyelembe az alábbi szempontokat:

Hozzávalók

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- Vegye ki a gépből a sütőformát ⑦, mielőtt beletöltené a hozzávalókat. Ha a hozzávalók a sütőtérbe kerülnek, a fűtőszálak felmelegedésekor tűz keletkezhet.
- A hozzávalókat mindig a megadott sorrendben tegye a sütőformába ⑦.
- Valamennyi hozzávaló szobahőmérsékletű legyen, hogy az élesztő kedvezően fejthesse ki kelesztő hatását.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- Semmiképpen ne használjon a megadottnál nagyobb mennyiségeket. Ha túl sok tészta van a sütőformában **7**, kifuthat és a forró fűtőszálakon tüzet okozhat.

■ Ügyeljen arra, hogy pontosan mérje le a hozzávalókat. A receptben szereplő értékektől való legkisebb eltérés is befolyásolhatja a sütés eredményét.

Kenyérsütés**Előkészítés****TUDNIVALÓ**

- Állítsa a kenyérsütő automatát egyenes és szilárd talajra.

- 1) Húzza ki a sütőformát **7** felfelé a készülékből.
- 2) Dugja a dagasztókart **6** a sütőformában **7** levő hajtótengelybe. Figyeljen arra, hogy megfelelően illeszkedik-e.
- 3) Töltsé be a recept szerinti hozzávalókat a sütőformába **7**. Először a folyékony hozzávalókat, cukrot, sót, azután a lisztet, majd végül az élesztőt adja hozzá.

TUDNIVALÓ

- Figyeljen arra, hogy az élesztő ne érintkezzen sóval vagy folyadékkal.

- 4) Helyezze vissza a sütőformát **7** a készülékbe. Figyeljen arra, hogy megfelelően be legyen illesztve.
- 5) Zárja le a készülékfedele **2**.
- 6) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba. Hangjelzés hallatszik és a kijelzőn **A** a program száma és az 1-es programhoz tartozó idő jelenik meg.
- 7) Válassza ki a programot a programválasztó gombbal **G**. Minden beadott értéket jelzőhang hagy jóvá.
- 8) Szükség esetén adja meg az **F** gombbal a kenyér méretét.

- 9) Válasszon pirítási fokot a kenyérhez **G**. A kijelzőn **A** a nyíl mutatja, hogy világost, közepeset vagy sötétet állított-e be. A „Gyors” beállítást is választhatja, ha le szeretné rövidíteni a tészta kelésének idejét.

TUDNIVALÓ

- A 6-os, 7-es és 11-es programoknál nem választható a „Pirítási fok” funkció. A „Gyors” funkció csak az 1 - 4 programoknál lehetséges. A 6-os, 7-es, 11-es és 12-es programoknál nem lehet kiválasztani a kenyér súlyát.

- 10) Most beállíthatja az időzítő funkció segítségével a program befejezési idejét. Maximum 15 órával tolhatja el az időt.

TUDNIVALÓ

- Ezt a funkciót a 11-es programhoz nem lehet kiválasztani.

A program indítása

Indítsa el a programot az Indítás/stop **B** gombbal.

TUDNIVALÓ

- Az 1-es, 2-es, 3-as, 4-es, 6-os és 8-as programok 10-től 30 percig terjedő előmelegítéssel indítanak (kivéve a gyors üzemmódot, lásd a Programmenet táblázatot). A dagasztókár **6** ilyenkor nem mozognak. Ez nem a készülék hibája.

A program automatikusan végrehajtja a különböző munkafolyamatokat.

A program menetét a kenyérsütő automata betekintő ablakán **1** át figyelheti. Esetlegesen előfordulhat, hogy a betekintő ablakon **1** pára képződik. A készülék fedelét **2** dagasztás közben ki lehet nyitni.

TUDNIVALÓ

- Kelesztés vagy sütés közben ne nyissa fel a készülék fedelét **2**. A kenyér ettől összeeshet.

A program befejezése

A sütés befejezésekor egymás után tízszer hallatszik hangjelzés és a kijelző **A** 0:00-t mutat.

A program befejezésekor a készülék automatikusan max. 60 percig tartó melegen tartó üzemmódba kapcsol.

TUDNIVALÓ

- Ez nem vonatkozik a 6-os, 7-es és 11-es programra.

Ekkor meleg levegő kering a készülékben.

A melegtartó funkciót idő előtt befejezheti, ha addig nyomja az Indítás/stop gombot **B**, amíg hangjelzés nem hallatszik.

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- Mielőtt felnyitná a készülék fedelét **2**, húzza ki a csatlakozót a konnektorból. Ha nem használja a készüléket, mindig kapcsolja le az áramkörrel!

A kenyér kivétele

A sütőforma **7** kivételekor mindig használjon edényfogót vagy edényfogó kesztyűt. Tartsa a sütőformát **7** ferdén sütőrács fölé és addig rázogassa, amíg ki nem jön a kenyér a sütőformából **7**.

Ha nem válik le a kenyér a dagasztókarról **6**, akkor óvatosan vegye ki a dagasztókart **6** a csomagban található dagasztókar kiszedővel **10**.

TUDNIVALÓ

Ne használjon fémtárgyakat, mert azok megkarcolhatják a tapadásmentes bevonatot. Mihelyt kivette a kenyeret a sütőformából **7**, öblítse ki meleg vízzel. Ezzel megakadályozható a dagasztókarak **6** megakadása a hajtótengelyen.

TIPP

Ha az utolsó dagasztás után veszi ki a dagasztókart **6**, akkor a kenyér nem szakad fel, ha kiveszi a sütőformából **7**.

■ Röviden nyomja meg az Indítás/stop gombot **B**, ha a programot egészen a sütés elejéig meg akarja szakítani vagy húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból. A csatlakozót 10 percen belül vissza kell kapcsolni a hálózatra, hogy a sütés ezután folytatódjon.

■ Nyissa ki a készülék fedelét **2** és vegye ki a sütőformát **7**. Belisztezett kézzel ki tudja venni a tésztát és a dagasztókarakat **6**.

■ A tésztát tegye vissza a sütőformába **7**. Helyezze vissza a sütőformát **7** és csukja le a készülék fedelét **2**.

■ Szükség esetén dugja be a hálózati csatlakozódugót a konnektorba. A sütés folytatódik.

Hagya kihűlni a kenyeret 15-30 percig, mielőtt enne belőle.

Mielőtt felszeletelné a kenyeret, mindig bizonyosodjon meg róla, hogy nincs-e benne a dagasztókar **6**.

Hibaüzenetek

■ Ha a kijelző **A** a program elindítása után „HHH”-t mutat, még túl meleg a kenyérsütő automata. Állítsa meg a programot és húzza ki a csatlakozót. Nyissa ki a készülék fedelét **2** és hagyja 20 percig lehűlni a készüléket, mielőtt tovább használná.

■ Ha nem indítható el új program, miután a kenyérsütő automata már befejezett egy programot, az azt jelenti, hogy a készülék túl forró. Ebben az esetben a kijelző alapállásba kapcsol (1-es program). Nyissa ki a készülék fedelét **2** és hagyja 20 percig lehűlni a készüléket, mielőtt tovább használná.

TUDNIVALÓ

- Ne próbálja meg a készüléket anélkül működtetni, hogy hagyta volna előtte lehűlni. Ez csak a 12-es program esetében működik.

- Ha a kijelző A „EE0”, „EE1” vagy „LLL”-t mutat a program elindítása után, először kapcsolja ki a kenyérsütő automatát, majd ezután újra kapcsolja be. Mindez a csatlakozó konnektorból való kihúzásával, majd visszadugásával történjen. Forduljon az ügyfélszolgálatához, ha a hibajelentés mégsem tűnne el.

Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

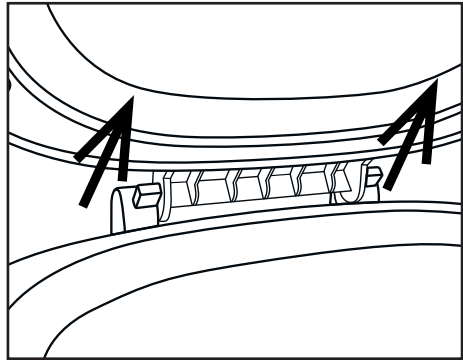
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozót a konnektorból és teljesen hagyja lehűlni a készüléket.
Védje a készüléket a nedvességtől, mivel áramütést eredményezhet. Tartsa be a Biztonsági tudnivalók idevonatkozó részét is.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- A készülék és tartozékainak alkatrészei nem alkalmasak a mosogatógépben való tisztításra!
- A kenyérsütő automata tisztításához ne használjon kémiai tisztítószert vagy oldószert.

Külső burkolat, fedél, sütőtér

- Töröljön ki a sütőtérből nedves ruhával vagy egy enyhén benedvesített puha szivaccsal valamennyi leragadt ételmaradékot.
- A burkolatot és a fedelet szintén nedves kendővel vagy szivaccsal törölje meg.
A készüléket egyszerűbb tisztítani, ha leveszi a fedelét ②:
 - Nyissa ki a készülék fedelét ② addig a pontig, ahol az ékalakú műanyag orrok átférnek a zsanérvezetés nyílásain.
 - Húzza ki a készülék fedelét ② a zsanérvezetésből.
 - A készülék fedelének ② visszaszereléséhez vezesse át a műanyag orrokat a zsanérvezetések nyílásán.



- Szárítson le mindent és győződjön meg arról, hogy az ismételt használatot megelőzően minden alkatrész teljesen kiszáradt-e.

Sütőforma, dagasztókar és tartozék

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- Soha ne merítse a sütőformát ⑦ vízbe vagy más folyadékba.
- A sütőforma ⑦ és a dagasztókar ⑥ felülete tapadásmentes réteggel van bevonva. A tisztításhoz ne használjon agresszív tisztítószert, súrolószert vagy tárgyat, melyek a felszín megkarcolásához vezethetnek.

TUDNIVALÓ

- Nedvesség és gőz hatására a felszín kinézete idővel megváltozhat. Ez nem jelenti a működőképesség vagy a minőség romlását.
- Tisztítás előtt vegye ki a sütőtérből a sütőformát ⑦ és a dagasztókart ⑥.

- Vegye ki a dagasztókart **6** a sütőformából **7**. Ha a dagasztókarokra **6** rá van száradva valami, vagy nehezen vehető ki a sütőformából **7**, akkor töltsön a sütőformába **7** kb. 30 percre forró vizet. Most már kioldhatja a dagasztókart **6**. A dagasztókart **6** meleg, enyhén mosogatószeres vízben mosogassa el. Makacs lerakódások esetén a dagasztókart **6** merítse a mosogatóvízbe mindaddig, amíg a lerakódásokat mosogatókefe segítségével le nem tudja oldani. Ha eltömődött a dagasztókar **6** betéttartója, akkor óvatosan fapálcával tisztíthatja meg. A tisztítás után alaposan szárítsa le a dagasztókart **6**.
- A sütőforma **7** külsejét nedves kendővel törölje le.
- Meleg vízzel és némi mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőforma **7** belsejét. A sütőformán **7** belüli lerakódások észlelése esetén a sütőformát **7** töltsse fel vízzel és adjon hozzá kímélő mosogatószeret. Hagyja állni mindaddig, amíg az odaégett lerakódások fel nem lágyultak és mosogatókefével fel nem lehet oldani. A sütőformát **7** ezután öblítse le tiszta vízzel és szárítsa meg.
- Tisztítsa meg a mérőpoharat **8**, a mérőkanalat **9** és a dagasztókar-eltávolítót **10** meleg vízzel és adjon hozzá kímélő mosogatószeret. Ezután tiszta vízzel öblítse le az összes elemet, hogy ne maradjon rajtuk mosogatószer. Alaposan töröljön mindent szárazra.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa.

Vegye figyelembe a hatályos előírásokat.

Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



Minden csomagolóanyagot környezetbarát módon ártalmatlanítson.

Garancia és szerviz

A készülékre a vásárlástól számítva 3 év garanciát adunk. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

Kérjük, hogy a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, hogy garanciaigény esetén telefonon forduljon ügyfélszolgálatához. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy díjmentesen tudja beküldeni az árut.

A garancia csak anyag- vagy gyártási hibára vonatkozik, a szállítási sérülésekre, kopó alkatrészekre, pl. a sütőformákra vagy a gyúróeszközre, vagy a törékeny elemek, pl. a kapcsolók vagy akkumulátorok sérüléseire viszont nem. A termék kizárólag magánhasználatra, nem ipari felhasználásra készült.

A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el. Az Ön törvényben előírt jogait ez a garancia nem korlátozza.

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vételkor meglévő károkat és hiányokat a kicsomagolás után azonnal, de legkésőbb 2 nappal a vásárlás napja után jelezni kell. A garanciaidő lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

(HU) Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 270356

Az ügyfélszolgálati forrádrót elérhetősége:

hétfőtől péntekig 8.00 és 20.00 óra között

(közép-európai idő szerint)

Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

HU

Program menete

Program	1. Normál						2. Laza					
Piritási fok	Világos közepes Sötét			Gyors			Világos közepes Sötét			Gyors		
Méret	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Idő (óra)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Előmelegítés (perc) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Dagasztás 1 (perc) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Kelés 1 (perc) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Dagasztás 2 (perc) 	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
Kelés 2 (p) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Kelés 3 (perc) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Sütés (perc) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Melegen tartás (percben) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Hozzávalók hozzáadása (Hátralévő órák száma)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Idő előbeállítás	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* A 3A azt jelenti, hogy 3 perc dagasztást követően 10 hangjelzés hallatszik, ezzel egyidejűleg a kijelzőn a „ADD”  jelzés jelenik meg. Ez arra emlékeztet, hogy gyümölcsökhöz vagyogyoróhoz hasonló összetevőket adhat a masszához.

Program	3. Teljes kiőrlésű						4. Édes					
Pirítási fok	Világos közepes Sötét			Gyors			Világos közepes Sötét			Gyors		
Méret	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Idő (óra)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Előmelegítés (perc) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Dagasztás 1 (perc) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Kelés 1 (perc) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Dagasztás 2 (perc) 	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
Kelés 2 (p) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Kelés 3 (perc) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Sütés (perc) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Melegen tartás (percben) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Hozzávalók hozzáadása (Hátralévő órák száma)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Idő előbeállítás	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* A 4A azt jelenti, hogy 4 perc dagasztást követően 10 hangjelzés hallatszik, ezzel egyidejűleg a kijelzőn a „ADD” ⑥ jelzés jelenik meg. Ez arra emlékeztet, hogy gyümölcsökhöz vagyogyoróhoz hasonló összetevőket adhat a masszához.

HU

Program	5. Expressz			6. Süté- mény- tészta	7. Kifőz- ni- váló tészta	8. Írós kenyér			9. Sikérmentes		
Piritási fok	Világos közepes Sötét			N/A	N/A	Világos közepes Sötét			Világos közepes Sötét		
Méret	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Idő (óra)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Előmelegítés (perc) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Dagasztás 1 (perc) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Kelés 1 (perc) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Dagasztás 2 (perc) 	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 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Kelés 2 (p) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Kelés 3 (perc) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Sütés (perc) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Melegen tartás (percben) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Hozzávalók hozzáadása (Hátralévő órák száma)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Idő előbeállítás	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* A 5A azt jelenti, hogy 5 perc dagasztást követően 10 hangjelzés hallatszik, ezzel egyidejűleg a kijelzőn a „ADD” ⑥ jelzés jelenik meg. Ez arra emlékeztet, hogy gyümölcsökhöz vagy meggyoróhoz hasonló összetevőket adhat a masszához.

Program	10. Sütemény			11. Lekvár	12. Sütés
Pirítási fok	Világos közepes Sötét			N/A	Világos közepes Sötét
Méret	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Idő (óra)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Előmelegítés (perc) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Dagasztás 1 (perc) 	15	15	15	N/A	N/A
Kelés 1 (perc) 	N/A	N/A	N/A	15 Hő + dagasztás	N/A
Dagasztás 2 (perc) 	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
Kelés 2 (p) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kelés 3 (perc) 	N/A	N/A	N/A	45 Hő + dagasztás	N/A
Sütés (perc) 	60	65	70	20 Kelesztés	60
	15 kelés	15 kelés	15 kelés		
Melegen tartás (percben) 	60	60	60	N/A	60
Hozzávalók hozzáadása (Hátralévő órák száma)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Idő előbeállítás	15h	15h	15h	N/A	15h

A kenyérsütő automata hibaelhárítása

Mi a teendő, ha a dagasztókar 6 sütés után a sütőformában 7 marad és nem lehet kivenni?	Töltsön forró vizet a sütőformába 7 és forgassa a dagasztókart 6 addig, hogy feloldódjon alatta a lerakódás.
Mi történik, ha a kész kenyér a sütőautomatában marad?	A „Melegen tartás” funkció biztosítja azt, hogy a kenyér kb. 1 órán keresztül meleg marad, és védve lesz a nedvességtől. Ha a kenyér 1 óránál tovább marad az automatában, nedves lehet.
Elmosogatható-e a sütőforma 7 és a dagasztókar 6 mosogatógépben is?	Nem. Kérjük, a sütőformát 7 és a dagasztókart 6 kézzel mossa el.
Miért nem keveri a készülék a tésztát, annak ellenére, hogy a motor működik?	Ellenőrizze, hogy a dagasztókarok 6 és a sütőforma 7 megfelelően van-e beillesztve.
Mi a teendő, ha a dagasztókar 6 sütés után beleragad a kenyérbe?	Vegye ki a dagasztókarokat 6 a dagasztókar-kiszedővel 10 .
Mi történik, ha a program közben áramkimaradás van?	A kenyérsütő automata max. 10 perces áramkimaradás esetén a legutoljára végzett programot fejezi be.
Mennyi ideig tart a kenyér sütése?	Kérjük, hogy a pontos időtartamokat a „Programmenet” táblázatból olvassa le.
Milyen súlyú kenyeret lehet sütni?	750 g - 1000 g - 1250 g súlyú kenyeret lehet sütni.
Miért nem használható sütésnél az időzítő funkció friss tejjel?	Az olyan friss termékek, mint pl. a tej vagy tojás megromlanak, ha túl sokáig maradnak a készülékben.
Mi történik, ha a kenyérsütő automata nem működik, miután megnyomtam az Indítás/stop gombot 3 ?	Néhány munkafolyamatot nehéz felismerni, ilyenek pl. a „Felelegetítés” vagy „Pihentetés”. Ellenőrizze a „Programmenet” táblázat alapján, hogy éppen melyik programszakasz megy. Ellenőrizze, hogy a készülék működik-e. Ilyenkor az üzemjelző lámpa 5 világít. Ellenőrizze, hogy jól nyomta-e meg az Indítás/stop gombot 3 . Ellenőrizze, hogy bedugta-e a csatlakozót a konnektorba.
A készülék szétvagdálja a hozzáadott mazsola szemeket.	Az olyan hozzávalók, mint gyümölcsök és csontthéjas gyümölcsök felaprítását elkerülhetjük, ha ezeket csak a hangjelzés megszólalása után adjuk hozzá a tésztahoz.



MEGRENDELŐLAP SBB 850 C1

► www.kompernass.com

RENDELT MENNYISÉG (legfeljebb 3 készlet megrendelésenként)	TERMÉKMEGNEVEZÉS	EGYSÉGÁR	ÖSSZESEN
_____	► 1 sütőforma 2 dagasztókarral 	► 3000,- HUF	HUF _____ Kezelési költség (kezelési díj, csomagolás és szállítás) + 1600,- HUF
_____	► 4 dagasztókar 	► 3000,- HUF	HUF _____ Kezelési költség (kezelési díj, csomagolás és szállítás) + 1000,- HUF
► Tudnivaló: Ha megrendelése több cikkből (4-es dagasztókar készlet és sütőforma) áll, mindig a ma- gasabb, 1600 HUF szállítási költséget fizeti!			= HUF _____ FIZETÉSI MÓD ☐ átutalás

(Helység, dátum)

(Aláírás)

MEGRENDELŐLAP SBB 850 C1

► www.kompernass.com



1) Írja be a nevét, címét és telefonszámát (ha esetlegesen kérdésünk merülne fel) nyomtatott betűkkel a „Feladó/Megrendelő” rovatba.

2) Utalja át előre a teljes összeget az alábbi számúra:

Citibank Rt.

Számlaszám:

1080001490000006-10481744

■ Átutaláskor adja meg az áru megnevezését, az Ön nevét és címét.

■ Ezután a hiánytalanul kitöltött megrendelőlapot küldje a megadott címre.
Postacímünk:

Hornos Kft.

2600 Vác

Zrínyi utca 39.

FELADÓ/MEGRENDELŐ

(kérjük hiánytalanul és nyomtatott betűkkel kitölteni)

Családi név, utónév

Utca

Írányítószám, helység

Telefonszám

FONTOS

- Kérjük a borítékra tegyen elegendő bélyeget.
- A borítékra írja rá a feladó nevét és a címét.

Obsah

Úvod	66
Použití v souladu s určením	66
Rozsah dodávky	66
Popis přístroje	66
Technické údaje	66
Bezpečnostní pokyny	67
Před prvním použitím	71
Vlastnosti	71
Obslužné pole	71
Programy	73
Funkce časovače	74
Před pečením	74
Pečení chleba	75
Čištění a údržba	77
Likvidace	78
Záruka a servis	78
Dovozce	79
Chod programu	80
Odstranění závad	84

DOMÁCÍ PEKÁRNA

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznámete se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Svou automatickou domácí pekárnu používejte pouze na pečení chleba a pro výrobu marmelády/džemů 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 k použití v domácnostech pro soukromé účely.

Nepoužívejte přístroj pro komerční účely!

Rozsah dodávky

automatická domácí pekárna

pečicí forma

2 hnětací háky

odměrka

měrná lžička

odstraňovač hnětacích háků

návod k obsluze

stručné informace

recepty

UPOZORNĚNÍ

- Ihned po vybalení zkontrolujte přístroj, zda je kompletní a zda se při přepravě nepoškodil. Dle potřeby kontaktujte servis (viz kapitola "Záruka a servis").

Popis přístroje

Obrázek A:

- 1 průzorové okno
- 2 víko přístroje
- 3 větrací otvory
- 4 síťový kabel
- 5 obslužné pole

Obrázek B:

- 6 2 hnětací háky
- 7 pečicí forma pro hmotnost chleba až do 1250 g
- 8 odměrka
- 9 měrná lžička
- 10 odstraňovač hnětacích háků

Technické údaje

Jmenovité napětí: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Příkon: 850 W

Bezpečnostní pokyny

- Před použitím přístroje si nejprve kompletně přečtěte návod k obsluze!

⚠ NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před každým použitím zkontrolujte síťový kabel a zástrčku. Pokud se síťový kabel tohoto přístroje poškodí, musí ho výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba vyměnit, aby se zabránilo ohrožení.
- Neved'te síťový kabel přes ostré hrany nebo v blízkosti horkých povrchů nebo předmětů. Izolace kabelu se může poškodit.
- V případě nepoužívání a před každým čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Automatickou domácí pekárnu neponořujte do vody ani jiných kapalin. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Nečistěte přístroj abrazivními mycími houbičkami. Když se částice houbičky uvolní a dostanou do kontaktu s elektrickými díly, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nebezpečí udušení! Děti se mohou při nevhodném zacházení s obalovým materiálem udusit. Proto obalový materiál ihned po vybalení přístroje odstraňte a uschovejte jej mimo dosah dětí.
- Aby se zabránilo nebezpečí zakopnutí nebo úrazu, je přístroj vybaven krátkým síťovým kabelem.
- Nechte přístroj vychladnout a vytáhněte zástrčku ještě předtím, než vyjmete nebo vložíte části příslušenství.
- Prodlužovací kabel položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout a nechtěně za něj zatáhnout.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Pokud se v blízkosti přístroje zdržují děti, dobře na přístroj dohlížejte! Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze sítě, což platí i před čištěním. Před sejmutím jednotlivých částí nechte přístroj vychladnout.
- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ▶ Čištění a údržbu uživatele nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přírodnímu kabelu.
- ▶ Tento přístroj je v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy. Zkoušení, opravy a technickou údržbu smí provádět jen specializované prodejny. V opačném případě zaniká nárok na záruku.
- ▶ Pozor! Automatická domácí pekárna se zahřívá. Používejte přístroj pouze tehdy, až když je ochlazen, nebo používejte k jeho uchopení chňapku.
- ▶ Automatickou domácí pekárnu nepřemísťujte, pokud je v pečicí formě horký nebo tekutý obsah, jako je např. džem. Hrozí nebezpečí popálení!
- ▶ Během použití se nedotýkejte rotujících hnětacích háků. Hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Během provozu může mít povrch, který není chráněn před dotykem, velmi vysokou teplotu. Nebezpečí popálení!



Pozor! Horký povrch!

Části přístroje jsou během provozu velmi horké!

Nebezpečí popálení!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani zvláštní dálkové ovládání.
 - ▶ Nestavte přístroj do blízkosti hořlavých materiálů, výbušných a/ nebo hořlavých plynů. Mezi přístrojem a jinými předměty musí být dodržena minimální vzdálenost 10 cm.
 - ▶ Nikdy přístroj nezakrývejte ručníkem nebo jiným materiálem. Musí být zajištěno odvádění horkého vzduchu a páry. Pokud přístroj zakrýváte hořlavým materiálem nebo pokud přijde s takovým materiálem (např. záclonami) do styku, hrozí nebezpečí vzniku požáru.
 - ▶ Nepokládejte na přístroj žádné předměty, ani ho nezakrývejte.
 - ▶ Nikdy nedávejte do automatické domácí pekárny hliníkové fólie nebo jiné kovové předměty. Mohlo by dojít ke zkratu.
 - ▶ Při pečení nikdy nepřekračujte množství mouky 700 g a nikdy k tomu nepřidávejte více než 1 ¼ balíčku sušeného droždí. Těsto může přetéct a způsobit požár!
- Výjimku tvoří bezlepkový chléb. U tohoto chleba se smí přidat maximálně 2 balíčky sušeného droždí (viz Recepty).

POZOR – H MOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Dbejte na to, aby větrací otvory přístroje nebyly zakryty. Nebezpečí přehřátí!
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu bez dozoru!
- ▶ Přístroj se smí používat pouze uvnitř budov.
- ▶ Přístroj se nesmí stavět na plynový nebo elektrický sporák, horkou pečicí troubu nebo jiné zdroje tepla nebo do jejich blízkosti. Nebezpečí přehřátí!
- ▶ Použitím příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může dojít k poškození. Přístroj může být používán pouze k účelu, pro který je určen. V opačném případě zaniká nárok na záruku.
- ▶ Pečicí program spusťte pouze s vloženou pečicí formou. Jinak může dojít k nevratnému poškození přístroje.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tažením za síťový kabel.
- ▶ Automatickou domácí pekárnou nepoužívejte pro skladování jídel nebo nádobí.
- ▶ Příklad: Přístroj nikdy nepoužívejte v prázdném stavu nebo bez pečicí formy. Vedlo by to k nevratnému poškození přístroje.
- ▶ Během provozu vždy zavřete víko.
- ▶ Nikdy nevyjímejte pečicí formu během provozu.
- ▶ Postavte přístroj výhradně na suchý, rovný a tepelně odolný povrch.
- ▶ Před zapojením zkontrolujte, zda typ proudu a síťové napětí odpovídají údajům, uvedeným na typovém štítku.
- ▶ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí tento kabel splňovat maximálně přípustný výkon kabelu automatické domácí pekárně.

Před prvním použitím

Vybalení

- Vybalte přístroj a odstraňte veškerý obalový materiál a případné nálepky a ochranné fólie.
- Ihned po vybalení zkontrolujte přístroj, zda je kompletní a zda se při přepravě nepoškodil. Dle potřeby kontaktujte servis (viz kapitola "Záruka a servis").

První čištění

Pečicí formu **7**, hnětací háky **6** a vnější plochu automatické domácí pekárny očistěte před použitím čistým navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte čisticí houbičky zanechávající škrábance ani abrazivní látky. Pokud se tak ještě nestalo, odstraňte ochrannou fólii z obslužného pole **5**.

První vyhřátí

- 1) Při **prvním vyhřátí** vložte do přístroje výhradně prázdnou pečicí formu **7** a zavřete víko přístroje **2**.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- Automatickou domácí pekárnu nenechte vyhřívát déle než 5 minut s prázdnou pečicí formou **7**. Hrozí nebezpečí přehřátí.
- 2) Zvolte program 12 tak, jak je popsáno v kapitole „Programy“ a stiskněte Start/Stop **B**, aby se přístroj mohl vyhřívát po dobu 5 minut.
 - 3) Po 5 minutách stiskněte tlačítko Start/Stop **B**, abyste program ukončili. Ozve se dlouhý signál.

UPOZORNĚNÍ

Jelikož jsou topné prvky lehce naolejovány, může při prvním spuštění dojít ke vzniku nepatrného zápachu. Tento zápach je neškodný a po krátké době vymizí. Zajištěte dostatečné větrání – otevřete například okno.

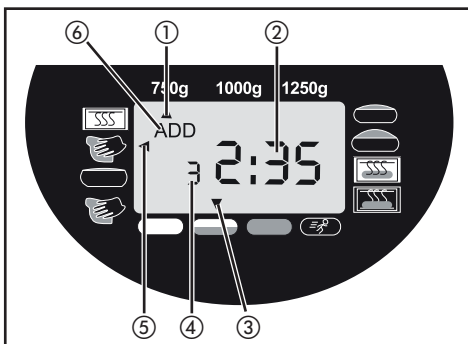
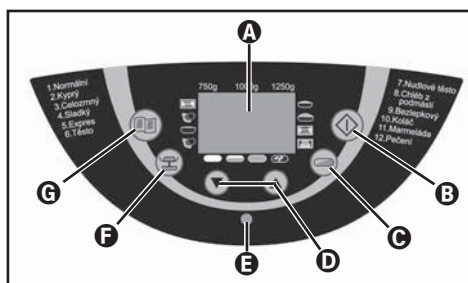
- 4) Nechte přístroj úplně ochladit a vytřete ještě jednou pečicí formu **7**, otřete hnětací háky **6** a vnější plochu automatické domácí pekárny čistým, vlhkým hadříkem.

Vlastnosti

S automatickou domácí pekárnou máte možnost péct chléb dle vaší chuti.

- Můžete volit mezi 12 různými programy.
- Můžete zpracovávat hotové směsi na pečeni.
- Můžete nechat vymísit těsto na nudle nebo housky nebo vyrobit marmeládu.
- Pomocí programu „Bezlepkový“ můžete péct bezlepkové směsi na pečeni a používat recepty s bezlepkovou moukou, jako je např. kukuřičná mouka, mouka z pohanky a bramborová moučka.

Obslužné pole



A displej

Ukazatel

- ① volby hmotnosti (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② zbývajících provozních dob v hodinách a naprogramované předvolby času
- ③ zvoleného stupně zhnědnutí (světlý , střední , tmavý , rychlý )
- ④ zvoleného čísla programu
- ⑤ chodu programu
- ⑥ přidání ingrediencí („ADD“)

B Start/Stop

Pro spuštění a ukončení provozu nebo k vymazání naprogramování časovače.

K zastavení provozu stisknete krátce tlačítko Start/Stop **B**, dokud nezazní zvukový signál a na displeji **A** neblíká čas. Opětovným stisknutím tlačítka Start/Stop **B** můžete během 10 minut v provozu znovu pokračovat. Pokud zapomenete v provozu pokračovat, program po uplynutí 10 minut automaticky pokračuje.

K úplnému ukončení provozu nebo pro vymazání nastavení stisknete po dobu 3 sekund tlačítko Start/Stop **B**, dokud nezazní zvukový signál.

UPOZORNĚNÍ

- Nemačkejte na tlačítko Start/Stop **B**, pokud chcete jen zkontrolovat stav chleba. Sledujte pečení pomocí průzoru **1**.

POZOR!

- V případě stisknutí všech tlačítek musí zaznít zvukový signál, to neplatí v případě, že je přístroj v provozu.

C stupeň zhnědnutí (nebo rychlý režim)

Volba stupně zhnědnutí nebo přepnutí do rychlého režimu (světlý/střední/tmavý/rychlý). Opakovaně stisknete tlačítko stupně zhnědnutí **C**, až se šipka přesune nad požadovaný stupeň zhnědnutí.

U programů 1 - 4 můžete několikerým stisknutím tlačítka stupně zhnědnutí **C** aktivovat rychlý režim pro zkrácení pečení. Tlačítko stupně zhnědnutí **C** stisknete tolikrát, až se šipka objeví nad nápisem „Rychlý“. U programů 6, 7 a 11 nelze stupeň zhnědnutí nastavovat.

D časovač

Pečení s časovou prodlevou.

UPOZORNĚNÍ

E provozní indikační kontrolka

Provozní indikační kontrolka **E** oznamuje svým světlem, že právě běží program. Chcete-li spustit program funkcí časovače s časovým zpožděním, provozní indikační kontrolka **E** začne blikat, jakmile potvrdíte nastavení časovače. Jakmile se spustí program, svítí provozní indikační kontrolka **E** nepřerušovaným světlem.

F hmotnost chleba

Volba hmotnosti chleba (750 g / 1000 g / 1250 g). Stisknete opakovaně toto tlačítko, až se pod požadovanou hmotností objeví šipka. Zadání hmotnosti (750 g / 1000 g / 1250 g) se vztahují na množství přidávaných ingrediencí do pečicí formy **7**.

UPOZORNĚNÍ

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

Ⓔ výběr programu (menu)

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

Funkce memory

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

Průzor ①

Průběh pečení můžete kontrolovat průzorem ①.

Programy

Tlačítkem výběru programu **G** zvolíte požadovaný program. Příslušné číslo programu se zobrazí na displeji **A**. Doby pečení závisí na zvolených kombinacích programů. Viz kapitola „Chod programu“.

Program 1: Normální

Pro bílé a smíšené chleby převážně z pšeničné nebo žitné mouky. Chléb má kompaktní konzistenci. Zhnědnutí chleba nastavíte tlačítkem stupně zhnědnutí **G**.

Program 2: Kyprý

Pro lehké chleby z dobře uleté 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 nadýchanějším.

Program 5: Expres

Pro hnětení, kynutí těsta a pečení je potřeba méně času. Pro tento program jsou však vhodné pouze recepty, které neobsahují žádné těžké suroviny nebo vydatné druhy mouky. Vezměte, prosím na vědomí, že chléb u tohoto programu je méně nadýchaný a není tolik chutný.

Program 6: Těsto (hnětení)

Pro výrobu droždového těsta na housky, pizzu nebo plátky. Pečení u tohoto programu odpadá.

Program 7: Nudlové těsto

Pro přípravu nudlového těsta. Pečení u tohoto programu odpadá.

Program 8: Chléb s 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 použijte prášek na pečení.

Program 11: Marmeláda

Pro přípravu marmelád, džemů, želé a ovocných pomazánek.

Program 12: Pečení

K dopečeníchlebů, které jsou příliš světlé nebo nejsou 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. K vypnutí přístroje odpojte přístroj od elektrické 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 ovoce a ořechy. Program kvůli tomu nemusíte přerušovat. Ingredience se hnětacími háky ⑥ nerozdrť. Pokud jste nastavili časovač, pak můžete dát do pečicí formy ⑦ veškeré ingredience hned na začátku programu. Dříve než ovoce a ořechy přidáte, měli byste je v tomto případě trochu rozmělnit.

Funkce časovače

Funkce časového spínače umožňuje pečení s časovou prodlevou.

Pomocí tlačítek se šipkami ▼ a ▲ ① nastavíte požadovanou konečnou dobu pečení. Maximální časová prodleva může činit 15 hodin.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- Předtím, než se rozhodnete péct určitý chléb s funkcí časovače, vyzkoušejte nejprve recept, aby bylo zajištěno, že souhlasí poměr složek, těsto není příliš tuhé ani řídké, nebo že množství není příliš velké a nemohlo by příp. přetéct.

- 1) Zvolte program. Na displeji ② je zobrazena potřebná doba pečení.
- 2) Tlačítkem se šipkou ▲ ① posunete konec programu. Při první aktivaci se čas skončení posune k následující desítce. Každým dalším stisknutím tlačítka se šipkou ▲ ① se konečný čas posune o 10 minut. Při stisknutí tlačítka se šipkou tento postup urychlíte. Na displeji uvidíte celkovou dobu pečení a dobu zpoždění.
V případě překročení možné časové prodlevy můžete tlačítkem se šipkou ▼ ① zkorigovat čas.
- 3) Nastavení časovače potvrďte tlačítkem Start/Stop ③.
Provozní indikační kontrolka ④ začne blikat. Dvojtečka na displeji ② bliká a naprogramovaný čas začne běžet.

Jakmile se spustí program, svítí provozní indikační kontrolka ④ nepřerušovaným světlem. Při ukončení pečení zazní desetkrát akustický signál a na displeji ② 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. Zvolte nejprve program 1 a potom stiskněte tlačítka se šipkou ① tak dlouho, dokud se na displeji ② neobjeví 7:30, protože čas do zhotovení 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, dodržujte následující pokyny:

Přísady

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- Než do pečicí formy ⑦ vložíte ingredience, vyjměte ji z tělesa. Pokud se přísady dostanou do prostoru pečení, může v důsledku zahřívání topných spirál dojít k požáru.
- Ingredience dávejte do pečicí formy vždy v zadaném pořadí ⑦.
- Všechny ingredience by měly být zahřáté na pokojovou teplotu, aby droždí správně vykynulo.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- V žádném případě nepoužívejte větší množství, než je uvedeno. Příliš mnoho těsta může z pečicí formy **7** překynout a způsobit požár na horkých topných tyčích.

- Dbejte na přesné odměření množství ingrediencí. I velmi malé odchylky od množství uvedeného v receptu mohou ovlivnit výsledek pečení.

Pečení chleba**Příprava****UPOZORNĚNÍ**

- Pékárnu postavte na rovnou a pevnou podložku.

- 1) Vytáhněte pečicí formu **7** z přístroje směrem nahoru.
- 2) Nasadte hnětací háky **6** na hnací hřídel v pečicí formě **7**. Dbejte na to, aby pevně dosedaly.
- 3) Do pečicí formy **7** dejte ingredience dle svého receptu. Nejdříve vložte tekutiny, cukr, sůl a pak mouku, nakonec přidejte droždí.

UPOZORNĚNÍ

- Dbejte na to, aby droždí nepřišlo do styku se solí nebo tekutinami.

- 4) Vložte opět pečicí formu **7**. Dbejte na to, aby správně zaklapla.
- 5) Zavřete víko přístroje **2**.
- 6) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky. Zazní zvukový signál a na displeji **A** se objeví číslo programu a doba trvání programu **1**.
- 7) Zvolte svůj program tlačítkem volby programu **G**. Každé zadání je potvrzeno akustickým signálem.
- 8) Případně zvolte velikost bochníku chleba tlačítkem **F**.

- 9) Zvolte stupeň zhnědnutí **C** chleba. Šipka na displeji **A** 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 možná funkce „Stupeň zhnědnutí“.
- Funkce „Rychlý“ je možná pouze u programů **1 - 4**.
- U programů **6**, **7**, **11** a **12** není možné nastavit hmotnost chleba.

- 10) Nyní máte možnost nastavit pomocí funkce časovače konečný čas svého programu. Maximální časová prodleva může dosáhnout **15** hodin.

UPOZORNĚNÍ

- U programu **11** tato funkce není možná.

Spuštění programu

Nyní spustíte program tlačítkem Start/Stop **B**.

UPOZORNĚNÍ

- Programy **1**, **2**, **3**, **4**, **6** a **8** se spustí s **10 až 30** minutovou fází předehřívání (kromě rychlého režimu, viz tabulka průběhu programu). Hnětací háky **6** se přitom netočí. Nejedná se tedy o závalu přístroje.

Program provede automaticky různé pracovní postupy.

Chod programu můžete sledovat přes průzor **1** své automatické domácí pekárny. Příležitostně se může během pečení srážet na průzoru **1** vlhkost. Víko přístroje **2** lze během fáze hnětení otevřít.

UPOZORNĚNÍ

- Neotevírejte víko přístroje **2** během fáze kynutí nebo pečení. Chléb se může zbotřit.

Ukončení programu

Při ukončení pečení zazní desetkrát akustický signál a na displeji **A** se zobrazí 0:00.

Při ukončení programu přepne přístroj automaticky na režim udržování v teple trvající až 60 minut.

UPOZORNĚNÍ

- To neplatí pro programy 6, 7 a 11.

Přitom v přístroji cirkuluje teplý vzduch. Funkci udržování v teple můžete předčasně ukončit stisknutím tlačítka Start/Stop **B** po dobu, než zazní akustické signály.

NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Než otevřete víko přístroje **2**, vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky. Nepoužíváte-li přístroj, vždy jej odpojte ze sítě!

Vyjmutí chleba

Při vyjmutí pečicí formy **7** použijte vždy chňapky na hrnce nebo ochranné rukavice. Držte pečicí formu **7** šikmo nad roštem a lehce s ní potřeste tak, aby se chléb z pečicí formy **7** uvolnil.

Pokud se chléb nedá uvolnit z hnětacích háků **6**, odstraňte opatrně hnětací háky **6** přiloženým odstraňovačem hnětacích háků **10**.

UPOZORNĚNÍ

Nepoužívejte žádné kovové předměty, které by mohly poškrábat antiadhezivní vrstvu. Ihned po vyjmutí chleba opláchněte pečicí formu **7** teplou vodou. Zabráníte pevnému usazení hnětacích háků **6** na hnacím hřídeli.

TIP

Pokud hnětací háky **6** vyjmete po posledním hnětání, tak se chléb při vyjmutí z pečicí formy **7** nerozpůlí.

- Pro přerušení programu úplně na začátku fáze pečení stiskněte krátce tlačítko Start/Stop **B**, nebo vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky. Zástrčku musíte během 10 minut znovu zapojit do sítě, aby mohlo pečení znovu pokračovat.
- Otevřete víko přístroje **2** a vyjměte pečicí formu **7**. Pomocnými rukama můžete vyjmout těsto a odstranit hnětací háky **6**.
- Položte těsto opět do pečicí formy **7**. Pečicí formu **7** znovu nasadíte a uzavřete víko přístroje **2**.
- Zastrčte příp. zástrčku do zásuvky. Program pečení pokračuje dál.

Nechte chléb vychladnout po dobu 15 - 30 minut, než jej začnete konzumovat.

Před naříznutím chleba se vždy ujistěte, že se v těstu nenachází žádný hnětací hák **6**.

Hlášení poruchy

- Pokud se na displeji **A** zobrazí „HHH“, poté, co se spustil program, není teplota automatické domácí pekárny ještě příliš vysoká. Zastavte program a vytáhněte zástrčku ze sítě. Otevřete víko přístroje **2** a nechte jej 20 minut vychladnout, než jej začnete znovu používat.
- Pokud nelze spustit žádný nový program poté, co automatická domácí pekárna dokončila určitý program, je pekárna ještě příliš horká. V tom případě se údaj na displeji vrátí do základního nastavení (program 1). Otevřete víko přístroje **2** a nechte jej 20 minut vychladnout, než jej začnete znovu používat.

UPOZORNĚNÍ

- Nepokoušejte se uvést přístroj do provozu, dokud není vychladlý. Toto funguje pouze u programu 12.

- Pokud se na displeji zobrazí „EEO“, „EE1“ nebo „LLL“ poté, co se spustil program, automatickou domácí pekárnu nejprve vypněte, a poté opět zapněte vytáhnutím síťové zástrčky ze zásuvky a jejím následným zastrčením do zásuvky. Pokud zobrazení chyby přetrvává i nadále, obraťte se na zákaznický servis.

Čištění a údržba



NEBEZPEČÍ ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

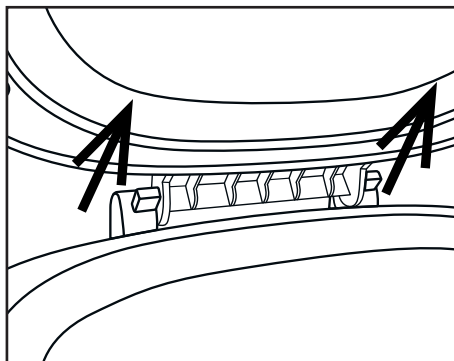
- Odpojte před čištěním síťový kabel ze zásuvky a nechte přístroj zcela vychladnout. Přístroj chraňte před vlhkostí, která může způsobit úraz elektrickým proudem. Dodržujte prosím také bezpečnostní pokyny.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Díly přístroje, resp. příslušenství nejsou vhodné pro mytí v myčkách!
- Nepoužívejte k čištění pekárny žádné chemické čisticí prostředky ani ředidla.

Těleso, 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.
Pro snadné čištění lze z tělesa odstranit víko přístroje ②:
 - Otevřete víko přístroje ② tak, aby kuželovité plastové výstupky prošly otvory ve vedení závěsu.
 - Vytáhněte víko přístroje ② z vedení závěsů.
 - Pro montáž víka přístroje ② protáhněte kuželovité plastové výstupky otvorem ve vedení závěsu.



- Vše dobře vysušte a ujistěte se, že jsou všechny díly před opětovným použitím suché.

Pečicí forma, hnětací háky a příslušenství

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Pečicí formu ⑦ nikdy neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Povrchy pečicí formy ⑦ a hnětacích háků ⑥ mají antiadhezivní vrstvu. Při čištění nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abrazivní prostředky nebo předměty, které mohou způsobit škrábance na povrchu.

UPOZORNĚNÍ

- Vlhkost a pára může postupem času změnit vzhled povrchu. To však není na závadu funkčnosti ani to neznamená snížení kvality.
- Před čištěním vyjměte pečicí formu ⑦ a hnětací háky ⑥ z prostoru na pečení.

- Vyměte hnětací háky **6** z pečicí formy **7**. Pokud nelze hnětací háky **6** uvolnit z pečicí formy **7**, nalijte do pečicí formy **7** přibližně na 30 minut horkou vodu. Hnětací háky **6** by nyní mělo být možné uvolnit. Omyjte hnětací háky **6** v teplé vodě a přidejte do ní trochu jemného mycího prostředku. V případě neustupných připečených zbytků nechte hnětací háky **6** namočené ve vodě tak dlouho, dokud připečené zbytky nelze odstranit pomocí mycího kartáčku. Pokud se v hnětacím háku **6** ucpe nasazovací držák, můžete jej opatrně vyčistit špejlí. Hnětací háky **6** po omytí důkladně utřete do sucha.
- Vnější stranu pečicí formy **7** otřete vlhkým hadříkem.
- Vypláchněte vnitřní prostor pečicí formy **7** teplou vodou s trochou mycího prostředku. V případě připečených zbytků v pečicí formě **7** nalijte do pečicí formy **7** vodu a přidejte trochu jemného mycího prostředku. Nechte vše tak dlouho odstát, dokud připečené zbytky nezměknou a nedají se odstranit mycím kartáčkem. Poté pečicí formu **7** vypláchněte velkým množstvím čisté vody a dobře ji vytřete do sucha.
- Umyjte odměrku **8**, měrnou lžičku **9** a odstraňovač hnětacích háků **10** v teplé vodě a přidejte do ní jemný mycí prostředek. Poté díly opláchněte čistou vodou, aby se odstranily zbytky mycího prostředku. Vše důkladně vytřete do sucha.

Likvidace



Přístroj v žádném případě nevyhazujte do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo vašeho komunálního sběrného dvora.

Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Veškerý obalový materiál zlikvidujte ekologicky.

Záruka a servis

Na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. Přístroj byl vyroben pečlivě a před dodáním byl svědomitě odzkoušen.

Uchovejte si prosím pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky se spojte telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak lze zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na materiálové a výrobní závady, ale ne na škody, způsobené při přepravě, na rychle opotřebitelné součásti, jako jsou pečicí formy a hnětací háky, nebo na poškození křehkých dílů, jako jsou např. spínače nebo akumulátory. Výrobek je určen jen pro soukromé účely a ne pro komerční použití.

Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají. Vaše práva vyplývající ze zákona nejsou touto zárukou omezena.

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje.

To platí i pro vyměněné a opravené součásti.

Poškození nebo vady vyskytující se již při nákupu výrobku je nutno oznámit ihned po vybalení, avšak nejpozději do dvou dnů od data nákupu.

Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy poplatkům.

**Servis Česko**

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 270356

Dostupnost horké linky:

pondělí až pátek 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

CZ

Chod 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
Přehřívání (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
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
Přidání ingrediencí (zbývající 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
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 po 3 minutách hnětání zazní 10x zvukový signál a současně se na displeji zobrazí indikace „ADD“ . To vám připomene, že můžete nyní přidávat přísady jako ovoce nebo ořechy.

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
Přehřívání (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
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
Přidání ingrediencí (zbývající 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
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 po 4 minutách hnětání zazní 10x zvukový signál a současně se na displeji zobrazí indikace „ADD“ (6) . To vám připomene, že můžete nyní přidávat přísady jako ovoce nebo ořechy.

Program	5. Expres			6. Těsto	7. Nudlové těsto	8. Chléb s podmáslem			9. Bezlepkový		
Stupeň zhnědnutí	světlý střední tmavý			N/A	N/A	světlý střední tmavý			světlý střední tmavý		
Velikost	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	2:14	2:20	2:25
Přehřívání (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Hnětení 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Kynutí 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Hnětení 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 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Kynutí 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Kynutí 3 (min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Pečení (min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Udržování v teple (min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Přidání ingrediencí (zbývající hodiny)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
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 po 5 minutách hnětání zazní 10x zvukový signál a současně se na displeji zobrazí indikace „ADD“ . To vám připomene, že můžete nyní přidávat přísady jako ovoce nebo ořechy.

Program	10. Koláč			11. Marmeláda	12. Pečení
Stupeň zhnědnutí	světlý střední tmavý			N/A	světlý střední tmavý
Velikost	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Čas (hodiny)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Přehřívání (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Hnětení 1 (min) 	15	15	15	N/A	N/A
Kynutí 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	15 Ohřev + hnětení	N/A
Hnětení 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
Kynutí 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kynutí 3 (min) 	N/A	N/A	N/A	45 Ohřev + hnětení	N/A
Pečení (min) 	60	65	70	20 Kynutí	60
	15 kynutí	15 kynutí	15 kynutí		
Udržování v teple (min) 	60	60	60	N/A	60
Přidání ingrediencí (zbývající hodiny)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Přednastavení času	15 h	15 h	15 h	N/A	15 h

Odstranění závad

Co dělat, když hnětací háky 6 zůstanou po pečení vězet v pečicí formě 7 ?	Nalijte do pečicí formy 7 horkou vodu a otáčejte hnětacími háky 6 , aby se odstranily připečené zbytky pod nimi.
Co se stane, když hotový chléb zůstane v automatické domácí pekárně?	Funkce „udržování v teple“ zajišťuje, že je chléb asi 1 hodinu udržován v teple a chráněn před vlhkostí. Zůstane-li chléb v pekárně déle než 1 hodinu, může zvlhnout.
Lze pečicí formu 7 a hnětací háky 6 mýt v myčce na nádobí?	Ne. Pečicí formu 7 a hnětací háky 6 myjte prosím v ruce.
Proč se těsto nepromíchává, ačkoli motor běží?	Zkontrolujte, zda hnětací háky 6 a pečicí forma 7 správně zaskočily.
Co dělat, když hnětací hák 6 zůstane vězet v chlebu?	Hnětací háky 6 odstraňte pomocí odstraňovače hnětacích háků 10 .
Co se stane při výpadku proudu v průběhu programu?	Při výpadku proudu do 10 minut dokončí automatická domácí pekárna naposledy prováděný program.
Jak dlouho trvá pečení chleba?	Přesné časy si prosím zjistíte z tabulky průběhu programu.
O jaké hmotnosti lze péct chléb?	Můžete péci chléb o hmotnosti 750 g - 1000 g - 1250 g.
Proč nelze používat funkci časovače při pečení s čerstvým mlékem?	Čerstvé produkty, jako je mléko nebo vejce se zkazí, pokud zůstanou v přístroji příliš dlouho.
Co se stalo, nefunguje-li automatická domácí pekárna po stisknutí tlačítka Start/Stop B ?	Některé etapy postupu, jako je např. „ohřívání“ nebo „klidová fáze“, jsou těžce odhadnutelné. Na základě tabulky průběhu programu zkontrolujte, která etapa programu právě probíhá. Zkontrolujte, zda přístroj pracuje tím, že ověříte, zda svítí provozní indikační kontrolka E . Zkontrolujte, zda jste správně stiskli tlačítko Start/Stop B . 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 C1

► www.kompernass.com

OBJEDNÁVANÉ MNOŽSTVÍ (max. 3 sady pro objednávku)		OZNAČENÍ ZBOŽÍ	CENA ZA KUS	CELKOVÁ ČÁSTKA
► _____		► 1 pečicí forma včetně 2 hnětacích háků 	► 277 CZK	CZK + 140 CZK plus náklady na zpracování, poštovné, manipulace, balné a zásilka
► _____		► 4 hnětací háky 	► 277 CZK	CZK + 83 CZK plus náklady na zpracování, poštovné, manipulace, balné a zásilka
► Upozornění: Jestliže vaše objednávka obsahuje více druhů zboží (čtyřdílná sada hnětacího háku a formy na pečení), zaplatíte vždy vyšší dopravné 140 CZK!				= CZK ZPŮSOB PLATBY ☐ Bankovní převod
_____ (Místo, datum)		_____ (Podpis)		

OBJEDNÁVKOVÝ LIST SBB 850 C1

► www.kompernass.com



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

2) Předem převeďte celkovou sumu na naše konto.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Číslo účtu: 10537274

Kód banky: 6200

IBAN: CZ81 6200 0062 1800 1053 7274

SWIFT (BIC): COBACZPXXXX

Banka: Commerzbank

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

■ V obálce zašlete vyplněný objednáací lístek na níže uvedenou adresu:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

Německo

DŮLEŽITÉ

- Příjímáme jen plné platby (výdaje Vaší banky jsou na Vaše náklady).
- Prošíme, ořadnkujte Vaš dopis dostatečně.
- Jako odesílatele uveďte Vaše jméno.

ODESILATEL/OBJEDNAVATEL

(vyplňte prosím úplně a HŮLKOVÝM PÍSMEM)

Jméno

Ulice

PSČ/město

Země

Telefon

Objednejte si pohodlně na internetu

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	88
Používanie v súlade s určením	88
Rozsah dodávky.....	88
Popis zariadenia.....	88
Technické údaje	88
Bezpečnostné upozornenia	89
Pred prvým použitím	93
Vlastnosti.....	93
Ovládací panel	93
Programy	95
Časovač	96
Pred pečením	96
Pečenie chleba	97
Čistenie a ošetrovanie	99
Likvidácia	100
Záruka a servis.....	100
Dovozca.....	101
Priebeh programu	102
Odstraňovanie chýb domácej pekárne	106

AUTOMAT NA PEČENIE CHLEBA

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového zariadenia.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre vysokokvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozoreniami. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe jej s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

Domáce pekárne používajte iba na pečenie chleba a výrobu lekváru alebo džemu pre potreby domácnosti.

Zariadenie nepoužívajte na sušenie potravín alebo iných predmetov. Nepoužívajte domácu pekárňu vo vonkajších priestoroch.

Používajte len výrobcom odporúčané príslušenstvo. Neodporúčané príslušenstvo môže zariadenie poškodiť.

Toto zariadenie je určené výlučne na používanie v súkromných domácnostiach.

Nepoužívajte zariadenie na komerčné účely!

Rozsah dodávky

domáca pekárňu
nádoba na pečenie
2 hnetacie háky
odmerná nádoba
odmerná lyžica
vyhadzovač hnetacích hákov
návod na obsluhu
stručná informácia
receptár

UPOZORNENIE

- Po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a či nie je poškodený. V prípade potreby sa obráťte na servisné oddelenie (pozri kapitolu „Záruka a servis“).

Popis zariadenia

Obrázok A:

- 1 pohľadové okienko
- 2 veko zariadenia
- 3 vetracie otvory
- 4 sieťový kábel
- 5 ovládací panel

Obrázok B:

- 6 2 hnetacie háky
- 7 forma na pečenie chleba do hmotnosti 1250 g
- 8 odmerná nádoba
- 9 odmerná lyžica
- 10 vyhadzovač hnetacích hákov

Technické údaje

Menovité napätie: 220 – 240 V ~ / 50 Hz

Príkon: 850 W

Bezpečnostné upozornenia

- Pred používaním zariadenia si najprv prečítajte celý návod na obsluhu!

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým použitím skontrolujte sieťový kábel a sieťovú zástrčku. Ak sa sieťový kábel tohto zariadenia poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo obdobne kvalifikovaná osoba, aby ste zabránili nebezpečenstvu.
- Sieťový kábel ved'te tak, aby neprechádzal cez ostré hrany ani v blízkosti horúcich plôch a predmetov. Mohla by sa tým poškodiť izolácia kábla.
- Keď zariadenie nepoužívate a pred každým čistením zariadenia vytiahnite sieťovú zástrčku zo siete.
- Neponárajte domácu pekáreň do vody ani do iných kvapalín. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
- Zariadenie nečistite špongiou, ktorá zanecháva škrabance. Keď sa uvoľnia časti špongie a dostanú sa do styku s elektrickými časťami zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nebezpečenstvo udusení! Deti sa môžu zadusiť pri nesprávnom používaní obalových materiálov. Zlikvidujte ich ihneď po vybalení alebo ich uschovajte na mieste mimo dosahu detí.
- Aby sa predišlo zakopnutiu a úrazu, je zariadenie vybavené len krátkym sieťovým káblom.
- Skôr než začnete vyberať časti príslušenstva alebo ich nasadzovať, nechajte zariadenie vychladnúť a vytiahnite sieťovú zástrčku zo siete.
- Uložte predlžovací kábel tak, aby sa o neho nikto nemohol potknúť, ani za neho nechtiac potiahnuť.

SK

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Keď sú v blízkosti detí, dobre dohliadajte na zariadenie! Keď zariadenie nepoužívate, ako aj pred čistením, vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred vytiahnutím jednotlivých dielov nechajte zariadenie vychladnúť.
- ▶ Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkami skúsenosti a/alebo vedomostí vtedy, keď sa na ne dohliada alebo boli poučené vzhľadom na bezpečné používanie zariadenia a pochopili z toho vyplývajúce nebezpečenstvá.
- ▶ Deti sa so zariadením nesmú hrať.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k zariadeniu ani k prípojnému káblu.
- ▶ Toto zariadenie zodpovedá príslušným bezpečnostným predpisom. Kontroly, opravy a technickú údržbu môže vykonávať len kvalifikovaný personál predajcu. Inak zaniknú nároky na záruku.
- ▶ Pozor! Domáca pekáreň sa zahrieva na vysokú teplotu. Zariadenia sa dotýkajte až vtedy, keď vychladne alebo používajte chňapky.
- ▶ Neprenášajte domácu pekáreň, 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 hnetačím hákom. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Počas prevádzky môže byť teplota dotykového povrchu veľmi horúca. Nebezpečenstvo popálenia!



Pozor! Horúci povrch!

Časti zariadenia sú počas prevádzky veľmi horúce!

Nebezpečenstvo popálenia!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Na zapínanie a vypínanie zariadenia nepoužívajte žiadne externé spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
 - ▶ Neumiestňujte zariadenie do blízkosti horľavých materiálov, výbušných alebo horľavých plynov. Od iných predmetov treba dodržať minimálny odstup 10 cm.
 - ▶ Nikdy nezakrývajte zariadenie utierkou alebo inými materiálmi. Horúčava a para musia mať voľný priechod. Môže dôjsť k požiaru, ak zariadenie zakryjete horľavým materiálom alebo ak s takým príde do styku (napr. záclony).
 - ▶ Na zariadenie nekladte žiadne predmety, ani ho nezakrývajte.
 - ▶ Nikdy nekladajte hliníkové fólie ani iné kovové predmety do domácej pekárne. Môže to viesť ku skratu.
 - ▶ Pri pečení nikdy neprekročte množstvo 700 g múky a nikdy nepridávajte viac ako 1 ¼ balíčka sušeného droždia. Cesto by mohlo pretiecť a spôsobiť požiar!
- Výnimkou sú bezlepkové chleby. V tomto prípade sa môžu pridať maximálne 2 balíčky sušeného droždia (pozri receptár).

SK

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Dajte pozor na to, aby vetracie otvory zariadenia neboli zakryté. Nebezpečenstvo prehriatia!
- ▶ Počas činnosti nenechávajte zariadenie nikdy bez dozoru.
- ▶ Zariadenia používajte len vo vnútri budov.
- ▶ Zariadenie nikdy nedávajte na plynový alebo elektrický sporák, horúcu pec alebo iné zdroje tepla. Nebezpečenstvo prehriatia!
- ▶ Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom, môže viesť k poškodeniam. Zariadenie používajte len na účely, na ktoré bolo určené. Inak zaniknú nároky na záruku.
- ▶ Program pečenia spúšťajte len s vloženou formou na pečenie. V opačnom prípade to môže viesť k nenapraviteľným poškodeniam zariadenia.
- ▶ Sieťovú zástrčku nevytáhujte zo zásuvky ťahaním za sieťový kábel.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Domácu pekáreň nepoužívajte na skladovanie potravín alebo pomôcok.
- ▶ Nikdy nepoužívajte zariadenie bez formy na pečenie alebo s prázdnu formou na pečenie. Mohlo by to spôsobiť nenapraviteľné poškodenia zariadenia.
- ▶ Vždy počas prevádzky zatvorte veko.
- ▶ Nikdy nevyberajte formu na pečenie počas prevádzky.
- ▶ Zariadenie postavte výlučne na suché, rovné a teple odolné miesto.
- ▶ Pred zapojením skontrolujte, či druh a napätie elektrickej siete zodpovedajú údajom na typovom štítku zariadenia.
- ▶ Ak použijete predlžovaciu šnúru, musí maximálny prípustný výkon tohto kábla zodpovedať domácej pekárni.

Pred prvým použitím

Vybalenie

- Zariadenie vybalte a odstráňte všetok obalový materiál, ako aj prípadné nálepky a ochranné fólie.
- Po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a či nie je poškodený. V prípade potreby sa obráťte na servisné oddelenie (pozri kapitolu „Záruka a servis“).

Prvé čistenie

Pred zapnutím utrite formu na pečenie **7**, hnetacie háky **6** a vonkajšie plochy domácej pekárne čistou vlhkou handričkou. Nepoužívajte žiadne čistiace špongie ani abrazívne prostriedky, ktoré zanechávajú škrabance. Ak ste to ešte neurobili, odstráňte ochrannú fóliu z ovládacieho panela **5**.

Prvý ohrev

- 1) Výlučne pri **prvom ohreve** vložte do zariadenia prázdnu formu na pečenie **7** a zatvorte veko zariadenia **2**.



VÝSTRAHA!

NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Domácu pekárňu nikdy nenechávajte vyhrievať s prázdnu formou na pečenie **7** dlhšie ako 5 minút. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.

- 2) Zvoľte program 12, ako je uvedené v kapitole „Programy“ a potom stlačte tlačidlo štart/stop **B**, aby sa prístroj 5 minút zohrieval.
- 3) Po 5 minútach stlačte tlačidlo štart/stop **B**, až sa ozve dlhý signálny tón na znamenie ukončenia programu.

UPOZORNENIE

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.

- 4) Nechajte zariadenie celkom vychladnúť a ešte raz utrite formu na pečenie **7**, hnetacie háky **6** a vonkajšiu plochu domácej pekárne čistou, navlhčenou utierkou.

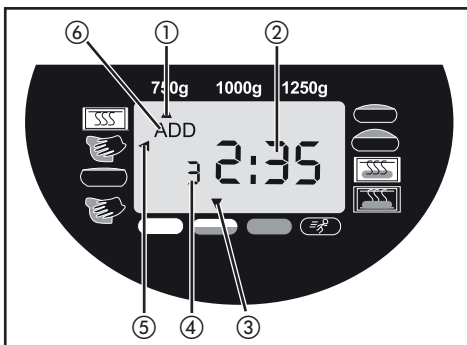
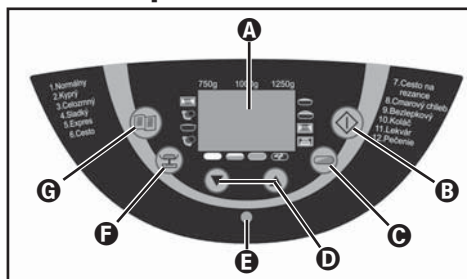
Vlastnosti

Domáca pekárňa umožňuje piecť chlieb podľa vašej chuti.

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

SK

Ovládací panel



A displej

Zobrazenie

- ① voľby hmotnosti (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② zostávajúceho času a naprogramovaného času
- ③ zvoleného stupňa zhnednutia (svetlý , stredný , tmavý , rýchly )
- ④ zvoleného čísla programu
- ⑤ priebehu programu
- ⑥ pridania prísad („ADD“)

B štart / stop

Na spustenie a ukončenie prevádzky alebo na zrušenie nastavenia časovača.

Na zastavenie prevádzky krátko stlačte tlačidlo štart/stop **B**, dokiaľ sa neozve signálny tón a čas na displeji **A** bliká. Opätovným stlačením tlačidla štart/stop **B** 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 **B**, dokiaľ nezaznie dlhý signálny tón.

UPOZORNENIE

- Tlačidlo štart/stop **B** stlačte iba vtedy, keď chcete skontrolovať stav chleba. Priebeh pečenia môžete pozorovať cez pohľadové okienko **1**.

POZOR!

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

C stupeň zhnednutia (alebo rýchly režim)

Voľba stupňa zhnednutia alebo prepnutie do rýchleho režimu (svetlý/stredný/tmavý/rýchly).

Opakovane stláčajte tlačidlo stupeň zhnednutia **C**, dokiaľ sa šípka nenachádza nad požadovaným stupňom zhnednutia. V programoch 1 - 4 môžete viacnásobným stlačením tlačidla stupeň zhnednutia **C** aktivovať rýchly režim, a tým skrátiť priebeh pečenia. Stláčajte tlačidlo stupeň zhnednutia **C** dovtedy, dokiaľ sa šípka nenachádza nad „rýchlo“. V programoch 6, 7 a 11 nie je možné zvoliť stupeň zhnednutia.

D časovač ▼ ▲

Odložené pečenie.

UPOZORNENIE

E prevádzková indikačná kontrolka

Prevádzková indikačná kontrolka **E** indikuje svietením, že práve prebieha program.

Ak chcete spustiť program oneskorene pomocou funkcie časovača, prevádzková indikačná kontrolka **E** bliká, ak ste potvrdili nastavenie časovača. Len čo sa spustí program, svieti prevádzková indikačná kontrolka **E** trvalo.

F hmotnosť chleba

Voľba hmotnosti chleba (750 g / 1000 g / 1250 g).

Opakovane stláčajte toto tlačidlo, dokiaľ sa šípka nenachádza pod požadovanou hmotnosťou.

Údaje o hmotnosti (750 g / 1000 g / 1250 g) sa vzťahujú na množstvo prísad, ktorými sa forma na pečenie **7** naplní.

UPOZORNENIE

- Pri zapnutí zariadenia 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 **A** 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 **B**, dokiaľ sa nezovz dlhý signálny tón.

Pohľadové okienko **1**

Cez pohľadové okienko **1** môžete sledovať priebeh pečenia.

Programy

Pomocou tlačidla voľby programu **G** si zvolíte požadovaný program. Príslušné číslo programu sa zobrazí na displeji **A**. Doby pečenia sú závislé od zvolenej kombinácie programov. Pozri kapitolu „Priebeh programu“.

Program 1: Normálny

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

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 kompaktnější 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

Na miesenie, vykysnutie cesta a pečenie je potrebná kratšia doba. Pre tento program sú však vhodné len recepty, ktoré neobsahujú žiadne ťažké prísady alebo hrubú múku. Majte na pamäti, že chlieb pri tomto programe môže byť hustejší a nie až taký chutný.

Program 6: Cesto (miesenie)

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

Program 7: Cesto na rezance

Na prípravu cesta na rezance. 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 absorpciu tekutín a majú iné vlastnosti pri miesení.

Program 10: Koláč

Suroviny sa pri tomto programe miesia, nechajú vykysnúť a upečú. Pri tomto programe používajte prášok do pečiva.

Program 11: Lekvár

Na prípravu lekvárov, džemov, želé a ovocných nátierok.

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 chlieb po dobu 60 minút.

Za účelom predčasného ukončenia týchto funkcií stlačte tlačidlo štart/stop **B**, dokiaľ sa nezovz dlhý signál. Zariadenie vypnete odpojením od elektrickej siete.

UPOZORNENIE

- Pri programoch 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 a 9 zaznie v priebehu programu signálny tón a na displeji sa zobrazí ⑥ „ADD“. Bezprostredne potom pridajte ďalšie prísady ako ovocie alebo orechy. Pritom nemusíte prerušovať program. Tieto prísady sa hnetacím hákom ⑤ nerozomelú. Ak máte nastavený časovač, môžete dať všetky prísady do formy na pečenie ⑦ aj pred začatím programu. Ovocie a orechy by ste v tomto prípade mali trochu rozkrájať.

Časovač

Funkcia časovača vám umožňuje posunutie pečenia.

Pomocou tlačidiel so šípkami ▼ a ▲ ⑩ nastavte požadovaný koniec pečenia. Maximálne oneskorenie spustenia je 15 hodín.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Predtým, než budete chcieť upiecť určitý chlieb pomocou funkcie časovača, 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.

- 1) Zvoľte jeden program. Na displeji ① sa zobrazí doba potrebná na pečenie.
- 2) Pomocou tlačidla so šípkou ▲ ⑩ posuniete koniec programu. Pri prvom stlačení sa posunie koniec programu na nasledujúcu desiatku. Každé ďalšie stlačenie tlačidla so šípkou ▲ ⑩ sa posunie koniec doby o 10 minút. Ak podržíte tlačidlo so šípkou stlačené, tento proces urýchlite. Na displeji sa zobrazí celková doba pečenia a doba posunutia. Pri prekročení možného posunutia času môžete čas pomocou tlačidla so šípkou ▼ ⑩ upraviť.
- 3) Tlačidlom štart/stop ② potvrdíte nastavenie časovača. Prevádzková indikačná kontrolka ③ začne blikať. Na displeji ① bliká dvojbodka a na-programovaný čas začne bežať.

Len čo sa spustí program, svieti prevádzková indikačná kontrolka ③ trvalo. Pri skončení procesu pečenia zaznie desať signálnych tónov a na displeji ① 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 ⑩ tak dlho, dokiaľ sa na displeji ① nezobrazí 7:30, pretože čas do ukončenia je 7 hodín a 30 minút.

UPOZORNENIE

- V programe „lekvár“ nie je funkcia časovača k dispozícii.

UPOZORNENIE

- Funkciu časovača nepoužívajte, keď spracováte rýchlo sa kaziace potraviny ako vajcia, mlieko, smotanu alebo syr.

Pred pečením

Pre úspešné pečenie majte na pamäti tieto faktory:

Prísady

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Pred vkladáním prísad vyberte formu na pečenie ⑦ zo zariadenia. Keby sa prísady dostali do priestoru pečenia, zahriatím vyhrievacích špirál by mohlo dôjsť k požiaru.
- Prísady vkladajte do formy na pečenie ⑦ vždy v predpísanom poradí.
- Všetky prísady by mali byť zahriate na izbovú teplotu, aby sa dosiahol optimálny priebeh kysnutia.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- V žiadnom prípade nepoužívajte väčšie než uvedené množstvá. Príliš mnoho cesta môže pretiecť cez okraj formy na pečenie **7** a na horúcich špirálach spôsobiť požiar.

- Dbajte na presné odmeranie množstva prísad. Už nepatrné odchýlky od množstiev určených v recepte môžu ovplyvniť výsledok pečenia.

Pečenie chleba

Príprava

UPOZORNENIE

- Postavte domácu pekáreň na rovný a pevný podklad.

- 1) Vytiahnite formu na pečenie **7** zo zariadenia nahor.
- 2) Nastrčte hnetacie háky **6** na hnací hriadeľ vo forme na pečenie **7**. Dbajte na to, aby pevne dosadali.
- 3) Do formy na pečenie **7** dajte prísady podľa vášho receptu. Najprv dajte tekutiny, cukor, soľ, potom múku a ako poslednú prísadu pridajte droždie.

UPOZORNENIE

- Dajte pozor, aby droždie neprišlo do styku so soľou alebo s kvapalinami.

- 4) Opäť vložte formu na pečenie **7**. Dbajte na to, aby správne dosadla.
- 5) Zatvorte veko zariadenia **2**.
- 6) Zastrčte elektrickú zástrčku do zásuvky. Zaznie signál a na displeji **A** sa zobrazí číslo programu a celková doba programu 1.
- 7) Zvoľte program pomocou tlačidla voľby programu **6**. Každé stlačenie sa potvrdí akustickým signálom.
- 8) V prípade potreby zvoľte veľkosť chleba tlačidlom **5**.

- 9) Zvoľte stupeň zhnednutia **9** vášho chleba. Na displeji **A** 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 posunutie času maximálne o 15 hodín.

UPOZORNENIE

- V programe 11 nie je táto funkcia k dispozícii.

Spustenie programu

Program spustíte tlačidlom štart/stop **8**.

UPOZORNENIE

- Programy 1, 2, 3, 4, 6 a 8 sa spúšťajú s 10-minútovou až 30-minútovou predhrievacou fázou (okrem rýchleho režimu, pozri tabuľku Priebeh programu). Hnetacie háky **6** sa pritom nepohybujú. To nie je chyba zariadenia.

Program automaticky vykoná rôzne pracovné úkony.

Priebeh programu môžete sledovať cez pohľadové okienko **1** vašej domácej pekáreň. Niekedy môže počas pečenia dochádzať k zrážaniu vlhkosti na pohľadovom okienku **1**. Veko zariadenia **2** môžete v priebehu miesenia otvoriť.

UPOZORNENIE

- Neotvárajte veko zariadenia **2** v priebehu kysnutia alebo pečenia. Chlieb by mohol splasknúť.

SK

Ukončenie programu

Pri skončení procesu pečenia zaznie desať signálnych tónov a na displeji **A** sa zobrazí 0:00.

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

UPOZORNENIE

- To neplatí pre programy 6, 7 a 11.

Pritom v zariadení cirkuluje teplý vzduch. Funkciu udržiavania obsahu v teple môžete predčasne ukončiť tým, že budete držať stlačené tlačidlo štart/stop **B**, dokiaľ nezaznie signálny tón.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky predtým, než otvoríte veko zariadenia **2**. V dobe, kedy zariadenie nepoužívate, má byť vždy odpojené od elektrickej siete!

Vyberanie chleba

Pri vyberaní formy na pečenie **7** vždy používajte chňapky alebo ochranné rukavice. Držte formu na pečenie **7** šikmo nad roštom a ľahko ňou zatrate, aby sa chlieb od formy na pečenie **7** oddelil.

Keď sa chlieb od hnetacích hákov **6** neoddelí, tak hnetacie háky **6** opatrne vyberte pomocou priloženého vyhadzovača hnetacích hákov **10**.

UPOZORNENIE

Nepoužívajte žiadne kovové predmety, ktoré by mohli spôsobiť poškriabanie nepriľnavej povrchovej vrstvy. Ihneď po vybratí chleba umyte nádobu na pečenie **7** teplou vodou. Zabráňte tým príschnutiu hnetacích hákov **6** na hnacom hriadieli.

TIP

Ak vyberiete hnetacie háky **6** po poslednom miesení cesta, nenatrhnú sa chlieb pri vyberaní z formy na pečenie **7**.

- Krátko stlačte tlačidlo štart/stop **B**, aby ste prerušili program úplne na začiatku pečenia alebo vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky. V priebehu 10 minút musíte zástrčku zasunúť späť do elektrickej zásuvky, aby pečenie mohlo ďalej pokračovať.
- Otvorte veko zariadenia **2** a vyberte formu na pečenie **7**. Pomúčenými rukami môžete vybrať cesto a hnetacie háky **6**.
- Cesto znova vložte do formy na pečenie **7**. Nasadte formu na pečenie **7** späť a zatvorte veko zariadenia **2**.
- Prip. zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Program pečenia bude pokračovať.

Nechajte chlieb 15 – 30 minút vychladnúť, než ho začnete konzumovať.

Pred krájaním chleba sa vždy presvedčte, či v ňom nie je hnetací hák **6**.

Chybové hlásenia

- Keď sa na displeji **A** zobrazí „HHH“ po spustení programu, tak je teplota domácej pekárene ešte príliš vysoká. Zastavte program a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Otvorte veko zariadenia **2** a nechajte ho 20 minút vychladnúť, dokiaľ ho budete ďalej používať.
- Pokiaľ sa nedá spustiť nový program bezprostredne po ukončení jedného programu, tak je domáca pekáreň ešte príliš horúca. V tomto prípade sa zobrazenie na displeji prepne do základného nastavenia (program 1). Otvorte veko zariadenia **2** a nechajte ho 20 minút vychladnúť, dokiaľ ho budete ďalej používať.

UPOZORNENIE

- Nepokúšajte sa uviesť zariadenie do prevádzky, pokiaľ ešte nevychladlo. To funguje iba v programe 12.

- Keď sa po spustení programu zobrazí na displeji „EEO“, „EE1“ alebo „LLL“, vypnite domácu pekáreň a potom ju znova zapnite tak, že sieťovú zástrčku najprv vytiahnete z elektrickej zásuvky a potom ju znova zastrčíte do elektrickej zásuvky. Ak chybové hlásenie naďalej pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.

Čistenie a ošetrovanie

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

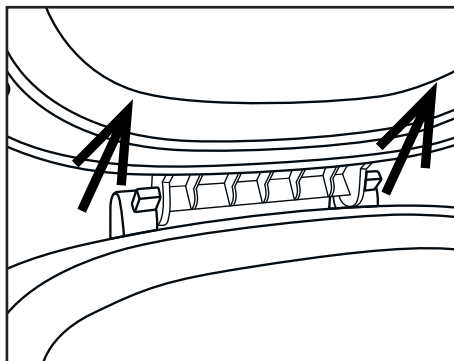
- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky a nechajte zariadenie celkom vychladnúť. Chráňte zariadenie pred vlhkosťou, pretože tá môže mať za dôsledok zásah elektrickým prúdom. Dodržiavajte pritom aj bezpečnostné pokyny.

POZORI! VECNÉ ŠKODY!

- Jednotlivé diely zariadenia a príslušenstva nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu!
- Na čistenie domácej pekáreň nepoužívajte žiadne chemické čistiace prostriedky ani riedidlá.

Teleso, veko, priestor na pečenie

- Odstráňte zvyšky z priestoru pečenia pomocou vlhkej handričky alebo mierne navlhčenej mäkkej špongie.
- Poutierajte teleso pekáreň a veko vlhkou handričkou alebo špongiou. Pre ľahšie čistenie môžete veko zariadenia ② oddeliť od telesa:
 - Otvorte veko zariadenia ②, dokiaľ kuželovité plastové výbežky neprejdú otvormi vo vodiacich kovaniach.
 - Vytiahnite veko zariadenia ② z vodiacich kovaní.
 - Za účelom montáže veka zariadenia ② prestrčte plastové výbežky cez otvor vo vodiacich kovaniach.



- Všetko dobre osušte a uistite sa, či sú všetky diely pred opätovným použitím suché.

Forma na pečenie, hnetacie háky a príslušenstvo

POZORI! VECNÉ ŠKODY!

- Formu na pečenie ⑦ nikdy neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Na povrchu formy na pečenie ⑦ a hnetacích hákov ⑥ je nepriľnavá vrstva. Pri čistení nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky ani predmety, ktoré môžu spôsobiť poškranie povrchov.

UPOZORNENIE

- V dôsledku vlhkosti a pár sa môže po čase zmeniť vzhľad povrchov. To neznamená žiadne zhoršenie funkcie alebo kvality.
- Pred čistením vyberte formu na pečenie ⑦ a hnetacie háky ⑥ z priestoru pečenia.

SK

- Vyberte hnetacie háky **6** z formy na pečenie **7**. Ak sa hnetacie háky **6** neuvolnia z formy na pečenie **7**, naplňte formu na pečenie **7** na približne 30 minút horúcou vodou. Hnetacie háky **6** by sa mali teraz uvoľniť. Umyte hnetacie háky **6** v teplej vode a pridajte trochu jemného umývacieho prostriedku. Pri pripečených usadeninách nechajte hnetacie háky **6** dovtedy namočené vo vode s umývacím prostriedkom, dokiaľ sa usadeniny nedajú uvoľniť kefkou na riad. Ak je držiak v hnetacom háku **6** upchatý, môžete ho opatrne vyčistiť špajľou. Dôkladne osušte hnetacie háky **6** po vyčistení.
- Poutierajte vonkajšiu stranu foriem na pečenie **7** vlhkou handričkou.
- Vnútny priestor formy na pečenie **7** vyčistíte teplou vodou s pridaním umývacieho prostriedku. Pri pripečených usadeninách vo forme na pečenie **7**, naplňte formu na pečenie **7** vodou a pridajte jemný prostriedok na umývanie riadu. Nechajte namočené dovtedy, dokiaľ usadeniny nezmäknú a nedajú sa odstrániť pomocou kefy na riad. Formu na pečenie **7** potom vypláchnite čistou vodou a dobre ju osušte.
- Vyčistite odmernú nádobku **8**, odmernú lyžicu **9** a vyhadzovač hnetacieho háku **10** v teplej vode a pridajte trochu jemného umývacieho prostriedku. Potom opláchnite všetky diely čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Všetko poriadne vytrite dosucha.

Likvidácia



Zariadenie v žiadnom prípade nehádzte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Zariadenie zneškodnite v autorizovanej prevádzke na zneškodňovanie odpadu alebo v komunálnej inštitúcii na zneškodňovanie odpadov.

Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte vašu zberňu odpadov.



Všetok obalový materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Záruka a servis

Na toto zariadenie máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. Zariadenie bolo starostlivo vyrobené a pred expedíciou dôkladne preskúšané.

Pokladničný blok si uschovajte ako doklad o zakúpení. V prípade uplatnenia záruky telefonicky kontaktujte váš servis. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné odoslanie vášho tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na škody spôsobené prepravou, opotrebením, ako sú formy na pečenie alebo hnetacie háky, ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné a nie na komerčné použitie.

Záruka stráca platnosť pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom. Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

Záručné plnenie nepredlžuje záručnú dobu. To platí tiež pre náhradné a opravené diely. Prípadné chyby a nedostatky zistené už pri zakúpení musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskôr však do dvoch dní od dátumu zakúpenia. Opravy, vykonané po uplynutí záručnej doby, sa musia zaplatiť.

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 270356

Dostupnosť hotline: pondelok až piatok od 8:00
hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

SK

Priebeh programu

Program	1. Normálny						2. Kyprý					
Stupeň zhnedenutia	svetlý stredný tmavý			rýchlo			svetlý stredný tmavý			rýchlo		
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
Udržať teplé (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Pridávanie prísad (zostávajúce 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
Prednastavenie 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 po 3 minútach miesenia zaznie 10 signálnych tónov a súčasne sa na displeji zobrazí indikácia „ADD“ ⑥. Pripomína vám to, že teraz môžete pridať prísady ako ovocie alebo orechy.

Program	3. Celozrnný						4. Sladký					
Stupeň zhnedenutia	svetlý stredný tmavý			rýchlo			svetlý stredný tmavý			rýchlo		
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
Udržať teplé (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Pridávanie prísad (zostávajúce 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 vopred	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 po 4 minútach miesenia zaznie 10 signálnych tónov a súčasne sa na displeji zobrazí indikácia „ADD“ (6). Pripomína vám to, že teraz môžete pridať prísady ako ovocie alebo orechy.

Program	5. Expres			6. Cesto	7. Cesto na re-zance	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	2:14	2:20	2:25
Predhrievanie (min.) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Miesenie 1 (min.) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Kysnutie 1 (min.) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
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 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Kysnutie 2 (min.): 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Kysnutie 3 (min.): 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Pečenie (min.): 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Udržať teplé (min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Pridávanie prísad (zostávajúce hodiny)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Nastavenie času vopred	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 po 5 minútach miesenia zaznie 10 signálnych tónov a súčasne sa na displeji zobrazí indikácia „ADD“ . Pripomína vám to, že teraz môžete pridať prísady ako ovocie alebo orechy.

Program	10. Koláč			11. Marmeláda	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 15 kysnutie	65 15 kysnutie	70 15 kysnutie	20 Kysnutie	60
Udržať teplé (min) 	60	60	60	N/A	60
Pridávanie prísad (zostávajúce hodiny)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Nastavenie času vopred	15 h	15 h	15 h	N/A	15 h

Odstraňovanie chýb domácej pekárne

Čo robiť, keď hnetací hák 6 po pečení ostane vo forme na pečenie 7 ?	Naplňte formu na pečenie 7 horúcou vodou a otáčajte hnetací hák 6 , aby sa odstránili pod ním zatvrdnuté zvyšky.
Čo sa stane, ak hotový chlieb zostane v domácej pekárni?	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 domácej pekárni, môže byť vlhký.
Môžu sa forma na pečenie 7 a hnetacie háky 6 umývať v umývačke riadu?	Nie. Umyte formu na pečenie 7 a hnetacie háky 6 ručne.
Prečo sa cesto nemiesi, aj keď motor beží?	Skontrolujte, či sú hnetacie háky 6 a forma na pečenie 7 správne nasadené a zaistené.
Čo treba urobiť, ak hnetací hák 6 zostal v chlebe?	Vyberte hnetací hák 6 pomocou vyberača hnetacích hákov 10 .
Čo sa stane pri výpadku prúdu počas chodu programu?	V prípade výpadku prúdu na dobu až do 10 minút dokončí domáca pekáreň naposledy spustený program.
Ako dlho trvá pečenie chleba?	Presné doby nájdete v tabuľke priebehu programov.
Aké hmotnosti chleba sa dajú upiecť?	Môžete piecť chlieb od 750 g – 1000 g – 1250 g.
Prečo sa funkcia časovača nedá použiť pri pečení s čerstvým mliekom?	Čerstvé suroviny, ako je mlieko alebo vajcia, sa pokazia, ak v zariadení zostanú príliš dlho.
Čo sa stalo, keď zariadenie nefunguje po stlačení tlačidla štart/stop B ?	Niektoré pracovné chody ako napríklad „Zahriatie“ alebo „Kysnutie“ sa dajú ťažko rozpoznať. Pomocou tabuľky „Priebeh programu“ skontrolujte, ktorá časť programu práve prebieha. Skontrolujte, či zariadenie funguje overením, či svieti prevádzková indikačná kontrolka E . Skontrolujte, či ste správne stlačili tlačidlo štart/stop B . Skontrolujte, či je zástrčka zapojená do elektrickej siete.
Zariadenie 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 C1

► www.kompernass.com

OBJEDNÁVANÉ MNOŽSTVO		NÁZOV TOVARU		JEDNOTKOVÁ CENA		CELKOVÁ ČIASTKA
_____ ► 1 nádoba na pečenie a 2 hnetacie háky 				► 10 € ▲		_____ € + vrát. ostatné náklady (spracovanie, poštové, balné). 5 €
_____ ► 4 hnetacie háky 				► 10 € ▲		_____ € + vrát. ostatné náklady (spracovanie, poštové, balné). 3 €
► Upozornenie: Ak sa vaša objednávka skladá z viacerých výrobkov (4-dielna súprava miesiacich hákov a forma na pečenie), zaplatíte vždy vyššie prepravné náklady 5 €!						_____ € = SPÔSOB PLATENIA ☐ Dobierka

(Miesto, Dátum)

(Podpis)

OBJEDNÁVKOVÝ LIST SBB 850 C1

► www.kompernass.com



1) Pod „Odosielateľ / Objednávajúci“ uveďte svoje meno, adresu a telefónne číslo (pre prípadné otázky) paličkovým písmom.

2) Bankový prevod: Preveďte celkovú sumu vopred na nasledujúci účet

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462

SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440

Banka: Postbank Dortmund AG

Pri bankovom prevode uveďte ako účel použitia objednanú položku, svoje meno a bydlisko. Potom zašlite kompletne vyplnenú objednávaciú kartu v obálke na našu nižšie uvedenú poštovú adresu.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstrasse 21

44867 Bochum

Germany

DÔLEŽITÉ

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

ODOSIELATEĽ/OBJEDNÁVATEĽ
(vyplňte prosím kompletne paličkovým písmom)

Priezvisko, Meno

Ulica

Psč, Miesto

Telefónne Číslo

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	110
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	110
Lieferumfang	110
Gerätebeschreibung	110
Technische Daten	110
Sicherheitshinweise	111
Vor dem ersten Gebrauch	115
Eigenschaften	115
Bedienfeld	115
Programme	117
Timer-Funktion	118
Vor dem Backen	118
Brot backen	119
Reinigung und Pflege	121
Entsorgung	122
Garantie und Service	122
Importeur	123
Programmablauf	124
Fehlerbehebung Brotbackautomat	128

BROTBACKAUTOMAT

Einleitung

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

Knethakenentferner

Bedienungsanleitung

Kurzinformation

Rezeptheft

HINWEIS

- Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an den Service (siehe Kapitel "Garantie und Service").

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Sichtfenster
- 2 Gerätedeckel
- 3 Belüftungsschlitze
- 4 Netzkabel
- 5 Bedienfeld

Abbildung B:

- 6 2 Knethaken
- 7 Backform bis zu 1250 g Brotgewicht
- 8 Messbecher
- 9 Messlöffel
- 10 Knethakenentferner

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Leistungsaufnahme: 850 Watt

Sicherheitshinweise

- ▶ Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen!

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ 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.
- ▶ Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- ▶ 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.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- ▶ Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- ▶ Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- ▶ Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- ▶ 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!
- ▶ 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!

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem um das Gerät zu betreiben.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht.
- ▶ Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen.
- ▶ Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700 g Mehl und geben Sie niemals mehr als 1 ¼ Päckchen Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen!
Ausgenommen hiervon sind glutenfreie Brote. Hierbei dürfen bis maximal 2 Päckchen Trockenhefe hinzugegeben werden (siehe Rezeptheft).

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- ▶ 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!
- ▶ 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.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- ▶ 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.
- ▶ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- ▶ Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- ▶ Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.

Vor dem ersten Gebrauch

Auspacken

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial, sowie eventuelle Aufkleber und Schutzfolien.
- Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an den Service (siehe Kapitel "Garantie und Service").

Erste Reinigung

Wischen Sie Backform **7**, Knethaken **6** und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie, falls noch nicht geschehen, die Schutzfolie auf dem Bedienfeld **5**.

Erstes Aufheizen

- 1) Setzen Sie ausschließlich beim **erstmaligen Aufheizen** die leere Backform **7** in das Gerät ein und schließen Sie den Gerätedeckel **2**.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform **7** aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.
- 2) Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „Programme“ beschrieben und drücken Sie Start/Stop **B**, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen.
 - 3) Drücken und halten Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop **B**, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.

HINWEIS

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.

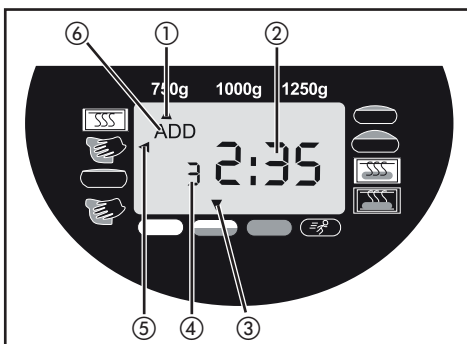
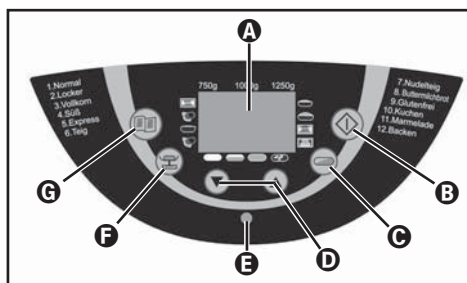
- 4) Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform **7**, Knethaken **6** und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

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 oder Marmelade herstellen.
- Durch das Programm „Glutenfrei“ können Sie glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen, wie z. B. Maismehl, Buchweizenmehl und Kartoffelmehl, backen.

Bedienfeld



A 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“)

B Start / Stop

Zum Starten und Beenden des Betriebes oder um eine Timer-Programmierung zu löschen.

Um den Betrieb auszuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste **B**, bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display **A** blinkt. Durch erneutes Drücken der Start/Stop-Taste **B** 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 **B** bis ein langer Signalton ertönt.

HINWEIS

- Drücken Sie nicht die Start/Stop-Taste **B**, wenn Sie lediglich den Zustand des Brotes kontrollieren wollen. Beobachten Sie den Backvorgang durch das Sichtfenster **1**.

ACHTUNG!

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

C Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)

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

D Timer

Zeiterverzögertes Backen.

HINWEIS

E Betriebsindikationslampe

Die Betriebsindikationslampe **E** zeigt mit ihrem Leuchten an, dass gerade ein Programm läuft. Wenn Sie ein Programm mit der Timer-Funktion zeitverzögert starten wollen, blinkt die Betriebsindikationslampe **E**, sobald Sie die Einstellung des Timers bestätigt haben. Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe **E** dauerhaft.

F Brotgewicht

Wahl des Brotgewichtes (750 g/1000 g/1250 g). Drücken Sie diese Taste wiederholt, bis der Pfeil unter dem gewünschten Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben (750 g/1000 g/1250 g) beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in die Backform **7**.

HINWEIS

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

G Programmwahl (Menü)

Aufrufen des gewünschten Backprogramms (1-12). Im Display **A** 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 **B** bis ein langer Signalton ertönt.

Sichtfenster 1

Durch das Sichtfenster **1** können Sie den Backvorgang beobachten.

Programme

Mit der Taste Programmwahl **G** wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programm-Nummer wird im Display **A** 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 **C** 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 und halten 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. Sie müssen dazu das Programm nicht unterbrechen. Die Zutaten werden durch den Knethaken ⑥ nicht zerkleinert. Wenn Sie den Timer eingestellt haben, können Sie sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform ⑦ 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 ▲ ① stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs ein. Die maximale Zeitverzögerung beträgt 15 Stunden.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- 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.
- 1) Wählen Sie ein Programm. Das Display ① zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
 - 2) Mit der Pfeiltaste ▲ ① verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ ① 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 ▼ ① die Zeit korrigieren.
 - 3) Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste ②.

Die Betriebsindikationslampe ③ beginnt zu blinken. Der Doppelpunkt im Display ① blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.

Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe ③ dauerhaft. Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display ① 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 ① so lange, bis im Display ① 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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Nehmen Sie die Backform ⑦ 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 ⑦.
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.

⚠ **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform **7** laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

- Achten Sie auf ein genaues Abmessen der Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

Brot backen

Vorbereitung

HINWEIS

- Stellen Sie den Brotbackautomaten auf einen geraden und festen Untergrund.

- 1) Ziehen Sie die Backform **7** aus dem Gerät nach oben heraus.
- 2) Stecken Sie die Knethaken **6** auf die Antriebswellen in der Backform **7**. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
- 3) Geben Sie die Zutaten Ihres Rezepts in die Backform **7**. 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 **7** wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
- 5) Schließen Sie den Gerätedeckel **2**.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display **A** erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.
- 7) Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl-Taste **G**. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
- 8) Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste **F**.

- 9) Wählen Sie den Bräunungsgrad **C** Ihres Brotes. Im Display **A** 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 **B**.

HINWEIS

- Die Programme 1, 2, 3, 4, 6 und 8 starten mit einer 10- bis 30-minütigen Vorheizphase (außer Schnell-Modus, siehe Tabelle Programmablauf). Die Knethaken **6** 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 **1** Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster **1** kommen. Der Gerätedeckel **2** kann während der Knetphase geöffnet werden.

HINWEIS

- Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

Programm beenden

Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display **A** 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 **B** bis zum Ertönen der Signaltöne gedrückt halten.

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Gerätedeckel **2** öffnen. Bei Nichtbenutzung sollte das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden!

Brot entnehmen

Verwenden Sie beim Herausnehmen der Backform **7** immer Topflappen oder Schutzhandschuhe. Halten Sie die Backform **7** schräg über einen Rost und schütteln leicht, bis sich das Brot aus der Backform **7** löst.

Löst sich das Brot nicht von den Knethaken **6**, entfernen Sie vorsichtig die Knethaken **6** mit dem beiliegenden Knethakenentferner **10**.

HINWEIS

Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihafbeschichtung führen können. Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform **7** mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken **6** an der Antriebswelle.

TIPP

Wenn Sie die Knethaken **6** nach dem letzten Knetvorgang entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform **7** nicht aufgerissen.

- Drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste **B**, 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 **2** und nehmen Sie die Backform **7** heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken **6** entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform **7**. Setzen Sie die Backform **7** wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel **2**.
- 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 **6** im Teig befindet.

Fehlermeldungen

- Wenn das Display **A** „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 **2** 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 **2** und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

HINWEIS

- 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 weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

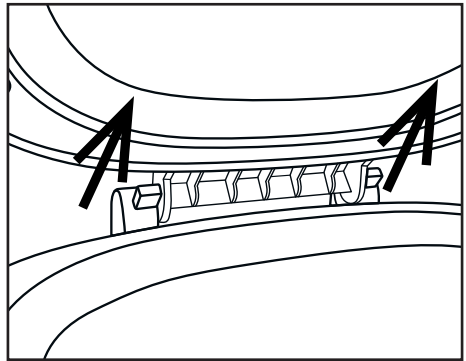
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen. Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann. Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!
- Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdüner.

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.
Zur leichten Reinigung kann der Gerätedeckel ② vom Gehäuse entfernt werden:
 - Öffnen Sie den Gerätedeckel ②, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
 - Ziehen Sie den Gerätedeckel ② aus den Scharnierführungen heraus.
 - Um den Gerätedeckel ② zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.



- Trocknen Sie alles gut ab und stellen Sie sicher, dass vor einer erneuten Benutzung alle Teile trocken sind.

Backform, Knethaken und Zubehör

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Tauchen Sie die Backform ⑦ niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Die Oberflächen der Backform ⑦ und der Knethaken ⑥ sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

HINWEIS

- 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 Backform ⑦ und die Knethaken ⑥ aus dem Backraum.

- Nehmen Sie die Knethaken **6** aus der Backform **7**. Sollten sich die Knethaken **6** nicht aus der Backform **7** lösen, füllen Sie die Backform **7** für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser. Die Knethaken **6** sollten sich nun lösen lassen. Reinigen Sie die Knethaken **6** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Bei hartnäckigen Verkrustungen, lassen Sie die Knethaken **6** solange in dem Spülwasser einweichen, bis sich die Verkrustungen mit Hilfe einer Spülbürste lösen lassen. Ist die Einsatzhalterung im Knethaken **6** verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen. Trocknen Sie die Knethaken **6** nach der Reinigung gründlich ab.

- Wischen Sie die Außenseite der Backform **7** mit einem feuchten Tuch ab.

- Reinigen Sie den Innenraum der Backform **7** mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Bei Verkrustungen in der Backform **7**, füllen Sie Wasser in die Backform **7** und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Lassen Sie es solange stehen, bis die Verkrustungen eingeweicht sind und sich mit einer Spülbürste lösen lassen. Spülen Sie die Backform **7** danach mit viel klarem Wasser aus und trocknen Sie diese gut ab.

- Reinigen Sie den Messbecher **8**, den Messlöffel **9** und den Knethakenentferner **10** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu beseitigen. Trocknen Sie alles gründlich ab.

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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, wie Backformen oder Knethaken, 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.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem
dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 270356

AT Service Österreich

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

IAN 270356

CH Service Schweiz

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

IAN 270356

Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr
(MEZ)

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

DE
AT
CH

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 nach den 3 Minuten kneten 10 Signaltöne erklingen und gleichzeitig die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint. Dies erinnert Sie daran, dass Sie nun Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzugeben können.

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 nach den 4 Minuten kneten 10 Signaltöne erklingen und gleichzeitig die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint. Dies erinnert Sie daran, dass Sie nun Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzugeben können.

Programm	5. Express			6. Teig	7. Nudel-teig	8. Buttermilch-brot			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	2:14	2:20	2:25
Vorheizen (Min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Gehen 1 (Min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
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 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Gehen 2 (Min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Gehen 3 (Min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Backen (Min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
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	1:49	1:53	1:58
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A heißt, dass nach den 5 Minuten kneten 10 Signaltöne erklingen und gleichzeitig die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint. Dies erinnert Sie daran, dass Sie nun Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzugeben können.

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 6 nach dem Backen in der Backform 7 stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform 7 und drehen Sie den Knethaken 6 , 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 7 und Knethaken 6 spülmaschinengeeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform 7 und Knethaken 6 mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken 6 und die Backform 7 richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken 6 im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken 6 mit dem Knethakenentferner 10 .
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 B 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 E leuchtet. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste B 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacj · Információk állása

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

08 / 2015 · Ident.-No.: SBB850C1-072015-1

IAN 270356

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BREAD MAKER SBB 850 C1

(GB)

RECIPE BOOK

(HU)

RECEPTFÜZET

(SK)

RECEPTÁR

(PL)

ZESZYT Z PRZEPISAMI

(CZ)

RECEPTY

(DE)

(AT)

(CH)

REZEPTHEFT

IAN 270356

(PL) (HU)
(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 finely 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 longer 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 atmospheric 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 packaging.

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 preservatives, 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 "Bread weight" enter the weight 1000 gr. Select the desired degree of browning for your bread. Please note that the quantities given are intended as guiding values. Small variations may arise in the baking 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 tsp. 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 pretzels 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



Note:

When you wish to bake gluten-free breads, ensure that you clean the mould, the dough hook and the appliance especially thoroughly. Even small residual amounts of flour can cause an allergic reaction in gluten-sensitive people.

Gluten-free white bread

570 ml warm water (approx. 40 °C)
30 g soft butter
700 g gluten-free flour mixture
(e.g. "Bread-Mix - Mix B" from Schär)
1/2 tsp. salt
2 packets of dried yeast

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)

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 preserve will then not be firm.
- Mix the fruit with the sugar and start the Programme, 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 guiding values. Expand these recipe suggestions based 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.

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

MAKA

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 "Bezglutenowy" możesz używać bezglutenowych gatunków mąki, jak np. mąka pszenna lub mąka ziemniaczana. Możemy również używać gotowych mieszanek do wyrobu ciasta na chleb. Do dodawania 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 użyto 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. Drożdże sprzedaje się w różnych formach: jako drożdże suszone, świeże lub jako szybko fermentujące. Do urzędzenia do pieczenia ciasta zalecamy stosowanie 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 sprawdzamy, czy nie upłynął ich termin ważności. Nieużyta porcję drożdży zawijamy ponownie w opakowanie i chowamy do lodówki.

Wskazówka:

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

CUKIER

Cukier ma ważny wpływ na stopień spieczenia i na smak chleba. W przepisach wymienionych w niniejszej 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 skórę, natomiast czysta woda powoduje chrupliwość skórki. W niektórych przepisach zaleca się użycie soków owocowych, w celu nadania smakowi chleba określonej specyfiki.

JAJKA

Jaja wzbogacają smak chleba i zmiękczą jego strukturę. Do pieczenia zgodnie z podanymi przepisami 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 skórę i strukturę surowcom z niską zawartością tłuszczu. Chleb, do przygotowania którego używa się tłuszczu, pozostaje jednak dłużej świeży. Jeżeli używamy masła bezpośrednio z lodówki, powinniśmy 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 zawierających 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 specjalnie przygotowane pieczywo dostępne w sklepach ze zdrową żywnością lub przygotowywane w domu z mąki bezglutenowej. Pieczenie pieczywa i ciasta z mąki bezglutenowej wymaga pewnego doświadczenia. Mąka tego rodzaju wymaga więcej czasu do wchłonięcia cieczy i posiada inne właściwości porotwórcze.

Mąkę bezglutenową należy poza tym tączyć lub spulchniać bezglutenowymi środkami spulchniającymi. Należą do nich przykładowo proszek do pieczenia, drożdże, zaczyn z mąki kukurydzianej lub ryżowej, enzym na bazie kukurydzy lub stabilizatory, 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 bezglutenowego jest inna niż chlebow z mąki pszennej.

ODMIERZANIE ILOŚCI SUROWCÓW

Z naszym automatem do pieczenia chleba dostarczamy 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 łyżeczce 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 drożdży. 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 wilgotna 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 upieczony chleb przed jego rozkrojeniem położymy na ruszcie i pozostawimy na 15-30 minut do wystygnięcia. Do krojenia chleba używaj maszyny lub noża z ząbkami. Nie zjedzony chleb można w temperaturze pokojowej przechowywać w torebkach przedłużających trwałość produktu lub w pojemnikach 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 pieczenia, ciasto wyrabiamy mikserem. Następnie gotowe ciasto wkładamy do formy do pieczenia. Za pomocą przycisku "Waga chleba" ustaw ciężar 1000 g. Wybierz stopień wypieczenia chleba. Pamiętajmy, 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 muskatowej
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 świeżego
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 jąderek słonecznika
100 ml ciemnego syropu buraczanego
1 kostka drożdży
1 opakowanie zaczynu

Program 4 Słodkie

Chleb z rodzynekami

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 rodzynekami 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 kielków pszenicy
1 kostka drożdży

Rozwałkuj ciasto i odstaw na 10 minut do wyrośnięcia.
Połóż na ciasto składnik według własnego wyboru,
a następnie 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 powierzchnię 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 maśłanki
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 maśłanki
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



Wskazówka:

Szczególnie starannie wyczyść formę do pieczenia, łopatki do wyrabiania ciasta i urządzenie przed pieczeniem pieczywa bezglutenowego. U osób uczulonych na gluten, nawet niewielkie ilości pozostawionej mąki mogą wywołać reakcję alergiczną.

Bezglutenowy chleb pszenny

570 ml ciepłej wody (ok. 40 °C)
30 g miękkiego masła
700 g bezglutenowej mieszanki mąk
(np. „Mix B Biały Chleb III” firmy Schär)
1/2 łyżeczki soli
2 opakowania suchych drożdży

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
chlebaka 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)

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 urzędzeniu do pieczenia ciasta możemy również
łatwo przygotować konfiturę oraz inne przetwory
owocowe. Zachęcamy do podjęcia się tego zadania,
nawet jeśli miałyby 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 miazdżymy 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.
- Mieszmamy owoce z cukrem i uruchamiamy
program, który teraz przebiega automatycznie.
- Po zakończeniu programu konfiturę można
przebrać 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 skórcie?	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 nasażone. Sprawdzić także konsystencję ciasta i dodać raz lub kilkakrotnie po mieszanii 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 temu 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.

Tudnivalók a hozzávalókról	26
Tippek a sütéshez	27
Kész sütőkeverékek	28
A kenyér felszelése és tárolása	28
Receptek kb. 1 kg-os kenyérhez	29
1-es program Normál	29
2-es program Laza	30
3-as program Teljes kiőrlésű	30
4-es program Édes	31
5-ös program Expressz	32
6-os program Süteménytészta(dagasztás)	32
7-es program Kifőznivaló tészta	33
8-as program Írós kenyér	33
9-es program Sikérmentes	33
10-es program Sütemény	34
11-es program Lekvár	34
Hibaelhárítás Receptek	36

Tudnivalók a hozzávalókról

LISZT

A legtöbb kereskedelemben kapható lisztfajta megfelel, mint a búza vagy a rozsliszt (405-1150-es típus). A lisztek típusmegjelölése országonként változhat. A "Sikérmentes" sütőprogrammal sikérmentes lisztfajtákat is felhasználhat (pl. kukorica, hajdina, vagy burgonyalisztet). Kész sütőkeveréket is felhasználhat. Kisebb részben (10-20%) magok vagy gabonaőrlemény hozzáadásához az 1-es és 2-es program alkalmas.

Nagyobb részben teljes kiőrlésű liszt hozzáadásához (70-95%) a 3-as programot használja. A receptekhez az alábbi lisztfajtákat használjuk:

Lisztfajta	Leírás
405-ös típusú	hagyományos búzaliszt
550-es típusú	sütéshez való búzaliszt, kispórusú tésztahoz
997-es típusú	hagyományos rozsliszt
812-es típusú	búzaliszt kevert lisztből készült világos kenyérhez
1050-es típusú	sötét búzaliszt, kevert lisztből készített kenyérhez vagy sós süteményekhez
1150-es típusú	magas ásványianyagtartalmú rozsliszt

ÉLESZTŐ

A kelési folyamat alatt az élesztő felbontja a tésztában található cukor- és szénhidrát részeket, széndioxidra alakítja át őket, és hatására a kenyértészta megkel. Az élesztő többféle formában kapható: szárazélesztőként, friss élesztőként vagy gyorsan kelesztő élesztő formájában. A kenyérsütő automatához a szárazélesztő felhasználását javasoljuk, mivel ezzel lehet a legjobb eredményt elérni.

Szárazélesztő helyett friss élesztő felhasználásánál a csomagoláson található adatok irányadóak.

1 csomag szárazélesztő általában kb. 21 g friss élesztőnek felel meg és kb. fél kg liszt megkelesztéséhez elegendő. Az élesztőt mindig a hűtőben tartsa, a melegben tönkremegy. Ellenőrizze, hogy a szavatossága nem járt-e le. A csomagolás felnyitása után a nem használt élesztőt megint csomagoljuk vissza és tegyük a hűtőbe.

Tudnivaló:

A recept elkészítéséhez ebben a használati utasításban szárazélesztő használatából indulunk ki.

CUKOR

A cukor fontos szerepet játszik a pírítási foknál és a kenyér ízében. A cukor váltja ki az élesztő erjedési folyamatát, a tészta jobban és gyorsabban kel meg tőle. Az ebben a használati utasításban található receptekben kristálycukor felhasználásából indulunk ki. Ne használjon porcukrot, csak akkor, ha ezt kifejezetten előírjuk. Édesítőszeret nem szolgálunk a cukor helyettesítésére.

SÓ

A só az ízhez és a pírítási fokhoz fontos. A só akadályozza az élesztő kelését. Ne lépje túl a receptben megadott sómennyiséget. Dietetikus okból a só elhagyható. Ebben az esetben a kenyér a szokottnál jobban kelhet meg.

FOLYADÉKOK

Olyan folyadékok mint a tej, víz vagy vízben oldott tejpor használhatóak a kenyér készítéséhez. A tej fokozza a kenyér ízét és puhítja a héját, míg a tiszta víz ropogós héjat eredményez. Egyes receptekben gyümölcslé használatát írják elő, mely a kenyérnek sajátos ízt kölcsönöz.

TOJÁS

A tojás gazdagítja a kenyeret és puhább szerkezetűvé teszi. A használati utasításban található receptek sütéséhez viszonylag nagy tojásokat használjon.

ZSÍROK: SÜTŐZSÍR, VAJ, OLAJ

A sütőzsír, vaj és az olaj az élesztőtartalmú kenyeret lágygyá teszik. A francia típusú kenyér sajátos ropogosságát és szerkezetét a zsírszegény hozzávalóknak köszönheti. Az a kenyér, melynek előállításánál zsiradékot használunk, tovább marad friss. Ha a vajat közvetlenül a hűtőből kivéve használja, vágja össze kis darabokra, hogy jobban elkeveredjen a tésztával dagasztás közben.

GLUTÉNMENTES

A cöliákia - felnőtteknél spruenak is nevezik- egy olyan krónikus betegség, melyet a sikerszerű étel fogyasztása vált ki. A búzában és tönkölyben található ragasztófehérje, a sikerszerű (gliadin) és a rozsban, árpában és zabban található hasonló fehérjemagvak kárt tesznek a vékonybél nyálkahártyájában. Csak reformboltban vásárolt különleges kenyérfajtákat vagy sikerszerű lisztből készült saját sütésűeket szabad fogyasztani. A sikerszerű lisztből készült kenyér és sütemény sütéséhez azonban nagy gyakorlatra van szükség. Ezeknek a lisztfajtáknak hosszabb időre van szükségük a folyadék felvételéhez és máshogy is kelnek meg. A sikerszerű lisztfajtákat sikerszerű lazítószerrel kell sűríteni vagy lazítani. Ilyen például a borkőpor, élesztő, kukorica- vagy rizs lisztből készült kovász, kukoricaalapú sütőerjesztő vagy olyan kötőanyagok, mint a guarmagliszt, szentjánosmagliszt, kuzu, pektin, nyílgökörkeményítő vagy karragén.

Emellett persze a megszokott kenyériszról sem szeretnénk lemondani. A sikerszerű kenyerek konzisztenciája is más, mint a búzalisztből készült kenyereké.

HOZZÁVALÓK LEMÉRÉSE

A mi kenyérsütő automatánkkal a következő mérőedényeket szállítjuk, mely a hozzávalók lemérését könnyíti meg az Ön számára:

1 mérőcsésze mennyiség adatokkal

1 nagy mérőkanál, mely egy evőkanálnak felel meg (EK)

1 kis mérőkanál, mely egy teáskanálnak felel meg (TK)

Helyezze a mérőpoharat sík felületre. Ügyeljen arra, hogy a mennyiségek pontosan a mérőcsíkkal egyezzenek. Száraz hozzávalók mérésénél ügyeljen arra, hogy a mérőtartály legyen száraz.

Tippek a sütéshez

Sütés különböző éghajlati viszonyok között.

Magasabban fekvő területeken az alacsony légnyomás az élesztő gyorsabb keléséhez vezet. Ezért itt kevesebb élesztő szükséges.

Szárazabb területeken a liszt szárazabb, ezért több folyadékra van szükség.

Nedvesebb területeken a liszt nedvesebb, ezért kevesebb folyadékot vesz fel. Itt valamivel több lisztre van szükség

.

Kész sütőkeverékek

Kész kenyérsütő keveréket is tud használni a kenyérsütő automatához.
Vegye figyelembe ehhez a csomagoláson található, gyártó által megadott adatokat.
A táblázatban talál átszámítási példákat néhány kenyér sütőkeverékhez.

A kenyér felszelése és tárolása

Akkor éri el a legjobb eredményt, ha a frissen sült kenyeret felvágás előtt rácsra teszi, és 15-30 percig hagyja hűlni. A kenyér felszeléséhez használjon kenyérszeletelőt vagy recés kenyérvágó kést. A megmaradt kenyeret szobahőmérsékleten három napig frissen tartó zacskóban vagy műanyagtartóban tárolhatja. Ha ennél hosszabb ideig akarja tárolni (1 hónapig), fagyassza le. Mivel a saját készítésű kenyér nem tartalmaz tartósítószer, hamarabb megromlik, mint a boltban vásárolt kenyér.

Kész sütőkeverék por	egy kenyérhez kb. 750 g
Vital-többsmagos kenyér	500 g sütőkeverék 350 ml víz
Napraforgómagos kenyér	500 g sütőkeverék 350 ml víz
Falusi teljes kiőrlésű kenyér	500 g sütőkeverék 370 ml víz
Parasztkenyér:	500 g sütőkeverék 350 ml víz
Ciabatta	500 g sütőkeverék 360 ml víz 1 teáskanál olívaolaj

Ehhez a kenyérsütő automatához különösen alkalmasak a Lidl kész kenyérporkeverékei. Olvassa el a csomagoláson található elkészítési tudnivalókat.

Receptek kb. 1 kg-os kenyérhez

Tudnivaló: A jobb sütési eredmény elérése érdekében mixerrel készítse el a tésztát. Ezután tegye a kész tésztát a sütőformába. Állítson be a "Kenyér mérete" gombbal 1000 g-os súlyt. Válassza ki a kívánt pirítási fokot. Vegye figyelembe, hogy a mennyiségek megadásakor csak megközelítő értékekről van szó. A sütés eredményét ez csekély mértékben befolyásolhatja.

1-es program Normál

Napraforgómagos kenyér

300 ml langyos tej
1 ek. vaj
540 g liszt (550-es típus)
5 ek. napraforgómag
1 teáskanál só
1/2 teáskanál cukor
1 csomag szárazélesztő

Kovászos kenyér

50 g kovász
350 ml víz
1,5 evőkanál vaj
1,5 teáskanál só
1 teáskanál cukor
180 g liszt (997-es típus)
360 g liszt (1050-es típus)
1 csomag szárazélesztő

Parasztkenyér:

300 ml tej
1,5 teáskanál só
2 tojás
1,5 ek. vaj vagy margarin
540 g liszt 1050-es típus
1 evőkanál cukor
1 csomag szárazélesztő

Burgonyás kenyér

300 ml víz/ tej
2 evőkanál vaj
1 tojás
90 g szétnyomott főtt burgonya
1 teáskanál só
2 ek. cukor
540 g liszt (550-es típus)
1 csomag szárazélesztő

Zöldfűszeres kenyér

350 ml író
1 teáskanál só
1,5 evőkanál vaj
1 evőkanál cukor
540 g liszt (550-es típus)
4 evőkanál apróra vágott petrezselyem
3/4 csomag szárazélesztő

Pizzakenyér

300 ml víz
1 evőkanál olaj
1 teáskanál só
1 teáskanál cukor
1 teáskanál szárított szurokfű
2 evőkanál reszelt parmezánsajt
50 g apróra vágott szalámi
540 g liszt (550-es típus)
3/4 csomag szárazélesztő

Sörkenyér

150 ml víz
150 ml világos sör
540 g liszt (550-es típus)
3 evőkanál hajdinaliszt
1,5 evőkanál korpá
1 teáskanál só
3 evőkanál szezámag
1,5 evőkanál malátakivonat (szirup)
1/2 csomag szárazélesztő
150 ml kovász

Kukoricakenyér

350 ml víz
1 evőkanál vaj
540 g liszt (550-es típus)
3 evőkanál kukoricaliszt
1/2 felaprított alma héjastul
3/4 csomag szárazélesztő

2-es program Laza

Klasszikus fehérkenyér

320 ml víz/ tej
2 evőkanál vaj
1,5 teáskanál só
2 evőkanál cukor
600 g búzaliszt 550-es típus
1 csomag szárazélesztő

Világos fehérkenyér

320 ml víz
20 g vaj
1,5 teáskanál só
1,5 teáskanál cukor
600 g búzaliszt (405-ös típus)
1 csomag szárazélesztő
1 tojás

Mézkenyér

320 ml víz
1,5 teáskanál só
2,5 teáskanál olívaolaj
1,5 evőkanál méz
600 g liszt (550-es típus)
1 csomag szárazélesztő

Mákkenyér

300 ml víz
540 g liszt (550-es típus)
1 teáskanál cukor
1 teáskanál só
75 g darált mák
1 evőkanál vaj
1 csipet szerecsendió
3/4 csomag szárazélesztő
1 evőkanál reszelt parmezánsajt

Paprikakenyér

310 ml víz
1,5 teáskanál só
1,5 teáskanál olaj
1,5 teáskanál fűszerpaprika
530 g liszt (812-es típus)
1 csomag szárazélesztő
130 g piros paprika, apróra vágva

3-as program Teljes kiőrlésű

Teljes kiőrlésű rozskenyér

75 g kovász
325 ml meleg víz
2 evőkanál fenyőméz
350 g teljes kiőrlésű rozsliszt
150 g teljes kiőrlésű búzaliszt
1 evőkanál szentjánoskenyérliszt
1/2 evőkanál só
1 csomag szárazélesztő

Tönkölykenyér

350 ml író
360 g teljes kiőrlésű tönköly
90 g teljes kiőrlésű rozsliszt
90 g tönkölydara
50 g napraforgómag
1 teáskanál só
1/2 teáskanál cukor
75 ml kovász
3/4 csomag szárazélesztő

Búzadara

350 ml víz
1 teáskanál só
2 evőkanál vaj
1,5 evőkanál méz
360 g liszt (1050-es típus)
180 g teljes kiőrlésű búzaliszt
50 g búzadara
3/4 csomag szárazélesztő

Korpáskenyér:

350 ml víz
25 g vaj
1 teáskanál só
1 teáskanál cukor
270 g liszt (1050-es típus)
270 g teljes kiőrlésű búzaliszt
3/4 csomag szárazélesztő

Rozskenyér

300 ml víz
1,5 evőkanál vaj
1,5 evőkanál ecet
1 teáskanál só
1,5 evőkanál cukor
180 g rozsliszt (1150-es típus)
360 g liszt (1050-es típus)
1 csomag szárazélesztő

Hétfagos kenyér

300 ml víz
1,5 evőkanál vaj
1 teáskanál só
2,5 evőkanál cukor
240 g liszt (1050-es típus)
240 g teljes kiőrlésű búzaliszt
60 g 7mag-pehely
3/4 csomag szárazélesztő

Feketekenyér

400 ml meleg víz
160 g búzaliszt (550-ös típus)
200 g teljes kiőrlésű durva rozsliszt
180 g finom rozsdara
1 teáskanál só
100 g napraforgómag
100 ml sötét cukorrépaszirup
1 csomag szárazélesztő
1 csomag száraz kovászos tészta

4-es program Édes

Mazsolás kenyér

300 ml víz
2,5 evőkanál vaj
1,5 evőkanál méz
1 teáskanál só
540 g búzaliszt (405-es típus)
100 g mazsola
3/4 csomag szárazélesztő

Mazsolás-diós kenyér

300 ml víz
1,5 evőkanál vaj
1 teáskanál só
1 evőkanál cukor
540 g liszt (405-es típus)
100 g mazsola
3 evőkanál durvára vágott dió
3/4 csomag szárazélesztő

Csokoládéskenyér

400 ml tej
100 g zsírszegény túrókrém
1,5 teáskanál só
1,5 teáskanál cukor
600 g teljes kiőrlésű búzaliszt
10 evőkanál kakaó
100 g durvára vágott tejszokoládé
1 csomag szárazélesztő

Tej- vagy étcsokoládét használjon.
Ha a tésztát dagasztás után megkeni 1 evőkanál
tejjel, a héja sötétebb lesz.

Édes kenyér

300 ml víz/ tej
2 evőkanál vaj
2 tojás
1,5 teáskanál só
1,5 evőkanál méz
600 g liszt (550-es típus)
1 csomag szárazélesztő

5-ös program Expressz

Expressz Fehérkenyér

360 ml víz
5 evőkanál olaj
4 teáskanál cukor
4 teáskanál só
630 g búzaliszt (405-ös típus)
1 csomag szárazélesztő

Borsos-mandulás kenyér

300 ml víz
540 g liszt (550-es típus)
1 teáskanál só
1 teáskanál cukor
2 evőkanál vaj
100 g hasított mandula (megpirítva)
1 evőkanál üveges zöld bors
3/4 csomag szárazélesztő

Répás kenyér

330 ml víz
1,5 evőkanál vaj
600 g liszt (550-es típus)
90 g apróra vágott sárgarépa
2 teáskanál só
1,5 teáskanál cukor
1 csomag szárazélesztő

6-os program Süteménytészta (dagasztás)

Pizzatészta (2 pizzához)

300 ml víz
1 evőkanál olívaolaj
3/4 teáskanál só
2 teáskanál cukor
450 g búzaliszt (405-ös típus)
1 csomag szárazélesztő

Teljes kiőrlésű pizzatészta

300 ml víz
1 evőkanál olívaolaj
3/4 teáskanál só
1 evőkanál méz
450 g teljes kiőrlésű búzaliszt
50 g búzacsíra
1 csomag szárazélesztő

Nyújtsa ki a tésztát és kelessze kb. 10 percig. Tegyen rá ízlés szerint mindenfélét és süsse a megrott pizzát 180°C-on kb. 20 percig.

Korpás zsemle

200 ml víz
50 g vaj
3/4 teáskanál só
1 tojás
3 evőkanál cukor
500 g 1050 típusú liszt
50 g búzakorpa
1 csomag szárazélesztő

Perec

200 ml víz
1/4 teáskanál só
360 g liszt (405-es típus)
1/2 teáskanál cukor
1/2 csomag szárazélesztő

Csináljon pereceket a tésztából. Ezután kenje meg a pereceket 1 felvert tojással és szórja meg durva sóval (kb. 12 perechez összesen 1-2 evőkanál durva só kell). A pereceket kb. 230 °C-on kb. 15-20 percig süssse.

Francia bagett

300 ml víz
1 evőkanál méz
1 teáskanál só
1 teáskanál cukor
540 g liszt (550-es típus)
1 csomag szárazélesztő

A tésztából csináljon bagettet és vagdossa be ferdén a tetejét. A tésztát kb. 30-40 percig kelessze. Kb. 175 °C-on kb. 25 percig süssse.

7-es program Kifőznivaló tészta

5 tojás (szobahőmérsékletűek legyenek)
vagy 300 ml víz
250 g liszt (405-ös típus)
250 g liszt (1050-es típus)

8-as program Írós kenyér

Írós kenyér (1. változat)

350 ml író
2 evőkanál vaj
2 teáskanál só
3 evőkanál cukor
600 g búzaliszt (1050-es típus)
1 csomag szárazélesztő

Írós kenyér (2. változat)

250 ml író
130 ml víz
600 g búzaliszt (1050-es típus)
60 g rozsliszt (997-es típus)
1,5 teáskanál só
1 csomag szárazélesztő

Joghurtos kenyér

250 ml víz vagy tej
150 g joghurt
1 teáskanál só
1 teáskanál cukor
500 g liszt (550-es típus)
3/4 csomag szárazélesztő

Túrós kenyér

200 ml víz/ tej
3 evőkanál olaj
260 g túró (40%-os zsírtartalmú)
600 g búzaliszt
1,5 teáskanál só
1,5 teáskanál cukor
1 csomag szárazélesztő

9-es program Sikérmentes



Tanács:

Ha gluténmentes kenyeret szeretne sütni, különös gonddal tisztítsa meg a sütőformát, a dagasztókart és a készüléket. A legkisebb visszamaradt lisztpor is allergiás reakciót válthat ki.

Gluténmentes fehérkenyér

570 ml meleg víz (kb. 40 °C-os)
30 g puha vaj
700 g gluténmentes lisztkeverék
(pl. Schär „Mix B fehérkenyér III”)
1/2 teáskanál só
2 csomag szárazélesztő

Síkérmentes burgonyás kenyér

440 ml víz

1,5 evőkanál olaj

400 g síkérmentes lisztkeverék

(pl. „Mix B” a Schärtől)

1,5 teáskanál só

1,5 teáskanál cukor

1,5 csomag szárazélesztő

230 g héjában főtt burgonya meghámozva,
krumplinyomón átnyomva

Gluténmentes joghurtos kenyér

350 ml víz

150 g sima joghurt

1,5 evőkanál olaj

1,5 evőkanál ecet

100 g síkérmentes liszt

(pl. köles, rizs, hajdina)

400 g síkérmentes lisztkeverék

(pl. „Mix B” a Schärtől)

1,5 teáskanál só

1,5 teáskanál cukor

1,5 csomag szárazélesztő

1 teáskanál guar-mag- vagy szentjánoskenyér-
liszt

Gluténmentes magos kenyér

250 ml víz

200 ml tej

1,5 evőkanál olaj

500 g gluténmentes lisztkeverék

1,5 teáskanál só

1,5 teáskanál cukor

1,5 csomag szárazélesztő

100 g mag (pl. napraforgómag)

10-es program Sütemény

Ehhez a programhoz kiválóan alkalmasak a kész
süteményporok. Vegyük figyelembe a csomagolá-
son lévő elkészítési javaslatot.

11-es program Lekvár

Dzsem vagy lekvár gyorsan és egyszerűen készí-
tethető a kenyérsütő automatában. Még ha előtte
soha nem főzött be így, érdemes kipróbálnia.
Különlegesen finom, jóízű dzsemet készíthet ily
módon.

Az alábbiak szerint járjon el:

- Friss, érett gyümölcsöket mosson meg. Az almát,
őszibarackot, körtét és az egyéb keményhéjú
gyümölcsöt esetleg hámozza meg.
- Mindig a megadott mennyiséget használja,
mert az van pontosan egyeztetve a LEKVÁR
programmal. Ellenkező esetben a massa túl
korán felforr és kifut.
- A gyümölcsöt mérje meg, vágja kisebb (max. 1 cm)
darabokra és tegye a tartályba.
- Adja hozzá a megadott mennyiségű „1:1”
zselésítő cukrot. Kérjük, hogy csak ezt használ-
ja, ne pedig háztartási cukrot vagy „2:1” be-
főzőcukrot, mert különben nem keményedik
meg a lekvár.
- Keverje össze a gyümölcsöket a cukorral és indítsa
el a programot, ami automatikusan fut.
- A program befejezése előtt röviden öblítse ki for-
ró vízzel az üvegeket.
- Töltsük a lekvárt az üvegekbe, majd jól zárjuk le
őket.
- Kb. 5-10 percre állítsuk fejre a lezárt üvegeket.
Így vákuum képződik az üvegben és a lekvár
tovább marad friss.

Narancslekvár

350 g narancs

150 g citrom

500 g befőzőcukor

Eperlekvár

500 g eper

500 g befőzőcukor

2-3 evőkanál citromlé

Bogyós gyümölcsös lekvár

500 g felolvasztott bogyós gyümölcs

500 g befőzőcukor

1 evőkanál citromlé

Valamennyi hozzávalót keverjük össze a sütőformában.

Jó étvágyat!

A receptek sikerét nem garantáljuk. Valamennyi hozzávaló és elkészítési mód adata csak hozzávetőleges érték. Egésztse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival. Sok szerencsét kívánunk a receptekhez és jó étvágyat.

Hibaelhárítás Receptek

Miért lisztes néha oldalt a kenyér héja?	A tészta túl száraz lehet. Legközelebb ügyeljen arra, hogy a hozzávalókat pontosan mérje ki. Adjon hozzá még 1 evőkanál folyadékot.
A hozzávalókat miért egy bizonyos sorrendben kell hozzáadni?	A tészta elkészítéséhez ez a legjobb sorrend. A késleltető funkció használatakor ez azt is megakadályozza, hogy az élesztő a tészta megkeverése előtt keveredjen el a folyadékkal.
Miért gyúrják a tésztát részenként?	Ellenőrizze, hogy a dagasztókar és a sütőforma helyesen van-e betéve. Ellenőrizze a tészta állagát is és adjon hozzá dagasztás után egyszer vagy többször 1/2 - 1 evőkanál folyadékot vagy lisztet. Kész sütőkeverékek esetében: a kész sütőkeverék mennyiségét és a hozzávalókat nem igazította a sütőforma őrztartalmához. Csökkentse a hozzávalók mennyiségét.
Miért nem kelt meg a kenyér?	A felhasznált élesztő túl régi vagy nem adott hozzá élesztőt.
Mikor adjuk a diót és a gyümölcsöket a tésztába?	Megszólal egy jelzőhang, mikor kell a hozzávalókat hozzáadni. Ha már az elején hozzáadja ezeket a hozzávalókat a tésztához, dagasztás közben felaprózódhatnak a gyümölcsök és dió-/mogyoróféleségevőkanál
A megsütött kenyér túl nedves.	5 perccel a dagasztás megkezdése után ellenőrizze a tészta állagát és ha szükséges, adjon még hozzá lisztet.
A kenyér felszínén légbuborékok vannak.	Lehetséges, hogy túl sok élesztőt használt.
A kenyér megkel és összeesik.	A kenyér lehet, hogy túl gyorsan kel meg. Ennek elkerülése érdekében csökkentse a vízmennyiséget és/vagy növelje a sómennyiséget és/vagy csökkentse az élesztőmennyiséget.
Lehet más recepteket is használni?	Használhat más recepteket is, de ügyeljen a megadott mennyiségekre. Ismerje meg a készüléket és a mellékelt recepteket, mielőtt kipróbálná a saját receptjeit. Soha ne lépje túl a 700 g-os lisztmennyiséget. A saját receptje mennyiségi adatait próbálja meg a mellékelt receptek mennyiségi adataihoz igazítani.

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 podmásli	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 (typy 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 druhy 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 podíl 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 doporučujeme 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 chleba. Sůl má také brzdicí účinek na kvašení droždí. Proto nepřekračujte uvedená množství soli v receptech. 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 příchut.

VEJCE

Vejce obohacují chléb a dávají mu měkčí strukturu. Při pečení podle receptů v tomto návodu používejte vejce větší velikosti.

TUKY: TUK NA PEČENÍ, MÁSLA, OLEJ

Tuky na pečení, máslo a olej dělají droždový 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 snadnější 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 sliznice 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 například 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 konsistence chlebů z pšeničné mouky.

ODMĚŘOVÁNÍ SUROVIN

S naší automatickou pekárnou dostanete následující odměrky, které vám usnadní odměřování surovin:

1 pohárek s odměrkou s údaji množství

1 velká lžice s odměrkou, odpovídá jedné polévkové lžici (PL)

1 lžička s odměrkou, odpovídá jedné čajové lžičce (ČL)

Odměrný pohárek postavte na rovnou plochu.

Dbejte přitom na to, aby množství odpovídalo přesně 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 mouku 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

Nejlépeších výsledků dosáhnete, pokud čerstvě upečený 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 pytlících 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
Vícezrný 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 nastrohaného 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, nejmenno 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 zrných vloček
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 zrněk
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 klíčů
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 rozšlehaným 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

Upozornění:

Pokud chcete upéct bezlepkový chléb, vyčistěte pak obzvláště důkladně pečicí formu, hnětací háky a přístroj. Dokonce i malý zbytek moučného prachu může způsobit alergickou reakci u lidí, citlivých na gluten.

Bezlepkový bílý chléb

570 ml teplé vody (cca 40 °C)
30 g měkkého másla
700 g směsi bezlepkové mouky
(např. „Mix B - bílý chléb III“ značky Schär)
1/2 čajové lžičky soli
2 balíčku sušeného droždí

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 protlačených strojkem

Bezlepkový jogurtový 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)

Program 10 Koláč

Pro tento program se výborně hodí hotové směsi na pečení koláčů. Dodržujte pokyny k přípravě, uvedené 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 vyzkoušet. Vyrobite si zvlášť lahodnou a dobře chutnající marmeládu.

Postupujte následovně:

- Opláchněte čerstvé a zralé plody. Jablka, broskve, hrušky a jiné plody s pevnou slupkou dle potřeby 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 želiřovací cukr „1:1“ v uvedeném množství. Prosíme, abyste používali pouze tento cukr, nikoliv běžný cukr užívaný v domácnostech nebo želiřovací 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 želiřovacího cukru

Jahodová marmeláda

500 g jahod
500 g želiřovacího cukru
2-3 PL citrónové šťávy

Marmeláda z lesních plodů

500 g rozmrazených lesních plodů
500 g želiřovacího 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 prohnětl jen zčásti?	Zkontrolujte, zda jsou hnětací háky a pečicí forma správně nasazeny. Zkontrolujte také konzistenci těsta a přidejte jednu 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 zborťí se.	Chléb možná kyne příliš rychle. Abyste tomu zabránili, snižte množství vody a/nebo zvýšte 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 množství údajů přiložených receptů.

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 jednotlivých krajinách líši. V programe pečenia „Bezlepkový“ 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 celozrnnnej múky (70 - 95 %) použijete 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 pórmí
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 uhľovodíky 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 uchovávať vždy v chladničke, pretože 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 kryštálového cukru. Nepoužívajte práškový cukor, iba ak je to vyslovene v recepte uvedené. Sladidlá nie sú vhodné ako náhrada cukru.

SOL'

Soľ je dôležitá pre chuť a stupeň zhnednutia. Soľ spôsobuje aj spomalenie procesu kysnutia kvasníc. Neprekračujte preto množstvá soli uvedené v receptoch. 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 mäkkšiu 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 vďaka svojej jedinečnej kôrke a štruktúre 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 chronická choroba, ktorá je vyvolaná požívaním jedál obsahujúcich lepok. V pšenici a špalde obsiahnutá bielkovina lepek (gliadín) a podobné bielkovinové jadrá v raži, jačmeni a ovse vedú k poškodeniu sliznice 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 bezlepkovými kypriacimi prostriedkami alebo zvlášť kypriť. To sú napríklad prášok na pečenie s kyselinou vínou, droždie, kvások z kukuričnej alebo ryžovej múky, ferment na pečenie z kukurice, alebo spojivá, ako je guarová guma, múka zo svätotrojského 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 odmeriavanie 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. Neskonsumovaný chlieb sa môže pri izbovej teplote skladovať v mikrotenových 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. Tlačidlom "Hmotnosť chleba" nastavte hmotnosť na 1000 g. Zvoľte požadovaný stupeň zhnednutia chleba. Myslite na to, že pri údajoch o množstve ide o smerné hodnoty. Vo výsledkoch pečenia môže dôjsť k menším odchýlkam.

Program 1 Normálny

Slniečnicový 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

Sedliacký 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 celozrnnnej múky
150 g pšeničnej celozrnnnej múky
1 PL múky z jadierok svätojánskeho chleba
1/2 PL soli
1 balíček sušeného droždia

Špaldový chlieb

350 ml cmaru
360 g špaldovej celozrnnnej múky
90 g ražnej celozrnnnej 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 celozrnej 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 celozrnej 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

Hroziakový chlieb

300 ml vody
2,5 PL masla
1,5 PL medu
1 ČL soli
540 g pšeničnej múky typ 405
100 g hroziakov
3/4 balíčka sušeného droždia

Hroziakovo-orieškový chlieb

300 ml vody
1,5 PL masla
1 ČL soli
1 PL cukru
540 g múky typ 405
100 g hroziakov
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 plátok (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

Pracľíky

200 ml vody
1/4 ČL soli
360 g múky typ 405
1/2 ČL cukru
1/2 balíčka sušeného drożdžia

Urobte z cesta pracľíky. Potom potrite pracľíky 1 rozšľahaným vajcom a nasypťe na ne hrubú soľ (na asi 12 pracľíkov 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 drożdžia

Vytvarujte z cesta bochníky a hornú stranu pripravených bagiet šikmo nerezte. 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 drożdžia

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 drożdžia

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 drożdžia

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 drożdžia

Program 9 Bezlepkový

Upozornenie:

Keď chcete piecť bezlepkové chleby, vyčistite nádobu na pečenie, miesiaci hák a prístroj obzvlášť poriadne. Aj malé zvyšky múčneho prachu môžu vyvolať u ľudí citlivých na lepok alergickú reakciu

Bezlepkový biely chlieb

570 ml teplej vody (cca 40 °C)
30 g mäkkého masla
700 g bezlepkovej zmesi múky
(napr. „Mix B biely chlieb III“ od Schär)
1/2 ČL soli
2 balíčka sušeného drożdžia

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 svätójánskeho
chleba

Bezlepkový viacvrstvný 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)

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
prípr. olúpať.
- Použite vždy uvedené množstvá, pretože sú pre
program LEKVÁR presne určené. Inak sa hmota
uvarí príliš skoro a vykipí.
- Odvážte ovocie, pokrájajte na malé kúsky
(max. 1 cm) alebo rozmixujte a dajte do nádoby
na pečenie.
- Pridajte želirovací cukor „1:1“ v uvedenom
množstve. Používajte len tento a žiadny bežný
cukor ani želirovací cukor „2:1“, pretože džem
by nebol dosť hustý.
- Zmiešajte ovocie s cukrom a spustíte 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 želirovacieho cukru

Jahodový lekvár

500 g jahôd
500 g želirovacieho cukru
2-3 PL citrónovej šťavy

Lekvár z bobuľovín

500 g rozmrazených bobuľovín
500 g želirovacieho 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?	Použitie 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 prispôbení Vašich receptov údajom o množstvách sa orientujte podľa priložených receptov.

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 Mehlsorten wie Weizen- oder Roggenmehl (Typ 405-1150). Die Typenbezeichnung der Mehlsorten können je nach Land variieren. Durch das Backprogramm "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 verwendet:

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. 21 g frischer Hefe und eignet sich für ca. 500 g 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 Bräunungsgrad wichtig. Salz wirkt auch hemmend auf die Gärung der Hefe. Überschreiten Sie daher nicht die in den Rezepten angegebenen Salzmen gen.

Aus diätetischen Gründen kann das Salz weggelassen 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 hefefhaltiges Brot mürbe. Das Brot nach französischer Art verdankt seine einzigartige Kruste und Struktur seinen fettarmen Zutaten. Brot, bei dessen Herstellung Fett verwendet 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 glutenhaltiger 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 Dünndarmschleimhaut. Verzehrt werden darf nur noch Spezialbrot aus dem Reformhaus oder aus der eigenen Küche, hergestellt 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 haben andere Triebeigenschaften. Glutenfreie Mehle müssen auch mit glutenfreien Lockerungsmitteln gebunden oder gelockert werden. Das sind beispielsweise Weinsteinbackpulver, Hefe, Sauerteig aus Mais- oder Reismehl, Backferment auf Maisbasis oder Bindemittel wie Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Kuzu, Pektin, Pfeilwurzelsstärke 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 einen 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 Kunststoffbehältern aufbewahrt werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren.
Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe 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 erhalten, 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 gewünschten Bräunungsgrad Ihres Brotes. Beachten Sie, dass es sich bei den Mengenangaben um Richtwerte handelt. Es können geringe Schwankungen 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. Vollmiltschokolade
1 Päckchen Trockenhefe

Verwenden Sie Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.
Wenn Sie den Teig nach dem Kneten mit 1 EL Milch bestreichen, wird die Kruste 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 bestreichen 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. Lassen 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



Hinweis:

Wenn Sie glutenfreie Brote backen wollen, dann reinigen Sie die Backform, die Knethaken und das Gerät besonders gründlich. Schon kleine Restmengen an Mehlstaub können bei glutenempfindlichen Menschen eine allergische Reaktion hervorrufen.

Glutenfreies Weißbrot

570 ml warmes Wasser (ca. 40 °C)
30 g weiche Butter
700 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B Weißbrot III“ von Schär)
1/2 TL Salz
2 Päckchen Trockenhefe

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)

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 Brotbackautomaten schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders 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 genau 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 starten Sie das Programm, das nun vollautomatisch abläuft.
- 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 Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacij · Stanje informacij

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

08 / 2015 · Ident.-No.: SBB850C1-072015-1

IAN 270356