

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BREAD MAKER SBB 850 B1

(GB) (IE)

BREAD MAKER

Operating instructions

(PL)

AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA

Instrukcja obsługi

(DE) (AT) (CH)

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(SE)

BAKMASKIN

Bruksanvisning

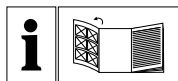
(LT)

AUTOMATINĖ DUONKEPĖ

Naudojimo instrukcija

IAN 274313

(SE)
(PL) (LT)



GB IE

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

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

PL

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

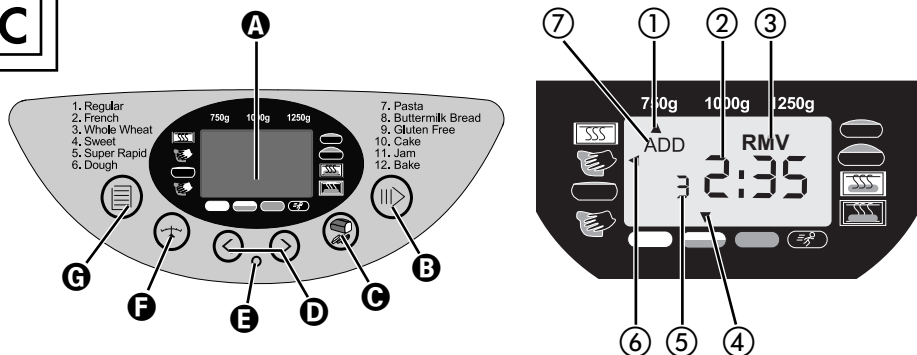
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

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 / IE	Operating instructions	Page	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	21
PL	Instrukcja obsługi	Strona	43
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	65
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	87

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



All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

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.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ 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.
- ▶ 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.

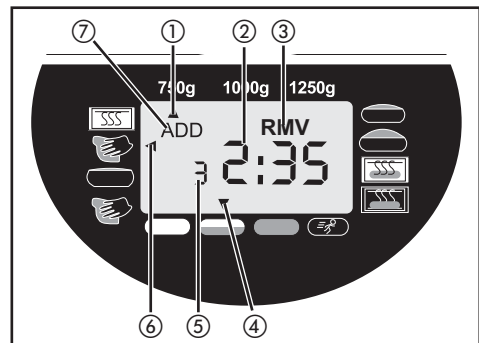
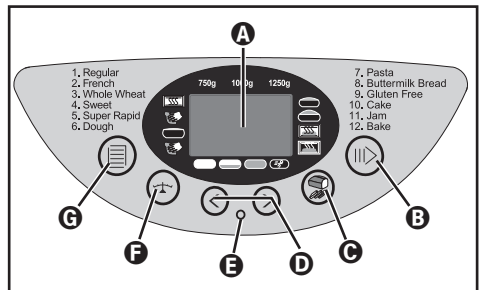
- 4) Let the appliance cool down completely and once again wipe the baking mould **7**, kneading blades **6** and the outer surfaces of the bread maker with a clean moist cloth.

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 removal of the kneading hooks ("RMV" = "Remove")
- ④ the selected browning level (Light , Medium , Dark , Rapid )
- ⑤ the selected programme number
- ⑥ the programme sequence
- ⑦ 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

- Time-delayed baking cannot be set for programme 11.

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" ⑦ 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 ④ and ⑤ 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 ⑤ 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 ⑤ 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 ④ 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 ⑤ 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.

NOTE

- ▶ For the programmes 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 and 10, you will hear a beep after the "Rise 2" programme section and "RMV" **3** appears on the display **A**. You can now remove the kneading blades **6** from the dough. If you do not want to remove the kneading blades **6**, simply wait. The appliance will automatically resume the programme.

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 you haven't already removed the kneading hooks: 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.

- 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 blades **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!

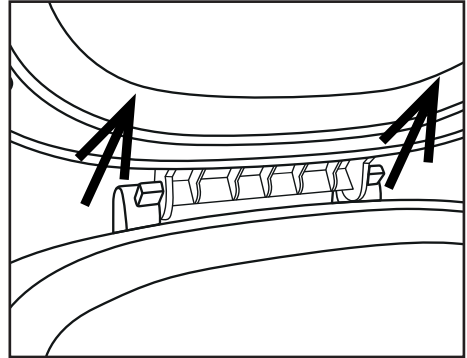
- ▶ The appliance and its accessories are not dishwasher-proof!
- ▶ Do not use any chemical cleaning agents or solvents to clean the bread maker.

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 ② can be removed from the housing:

- Open the appliance lid ② until the plastic pegs fit through the openings of the hinge guides.



- Pull the appliance lid ② out of the hinge guides.

- To replace the appliance lid ② after cleaning, guide the plastic locking tabs 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 ⑦ in water or other liquids.
- ▶ The surfaces of the baking mould ⑦ and the kneading blades ⑥ 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 **7** and the kneading blades **6** 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 274313

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 274313

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
Beeps to indicate kneading hooks can be removed.	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
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" ⑦ will be displayed at the same time. This reminds you that you can now add ingredients such as fruit or nuts.

Pro-gramme	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
Beeps to indicate kneading hooks can be removed.	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
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" ⑦ will be displayed at the same time. This reminds you that you can now add ingredients such as fruit or nuts.

Pro-gramme	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
Beeps to indicate kneading hooks can be removed.	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
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" ⑦ will be displayed at the same time. This reminds you that you can now add ingredients such as fruit or nuts.

Pro-gramme	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
Beeps to indicate kneading hooks can be removed.	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A
Rising 3 (min) 	N/A	N/A	N/A	45 Heat + kneading	N/A
Baking (min) 	60 15 rising	65 15 rising	70 15 rising	20 Rise	60
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 B 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.

Innehållsförteckning

Inledning	22
Föreskriven användning	22
Leveransens innehåll	22
Beskrivning	22
Tekniska data	22
Säkerhetsanvisningar	23
Före första användningen	27
Egenskaper	27
Kontrollfält	27
Program	29
Timerfunktion	30
Innan bakningen	30
Baka bröd	31
Rengöring och skötsel	33
Kassering	34
Garanti och service	34
Importör	35
Programförlopp	36
Åtgärda fel på bakmaskinen	40

BAKMASKIN

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet.

Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen.

Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Använd bara bakmaskinen till att baka bröd och koka marmelad eller sylt i hemmet.

Använd inte produkten för att torka livsmedel eller föremål. Använd inte bakmaskinen utomhus.

Använd bara de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren. Andra typer av tillbehör kan skada produkten.

Produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet.

Använd inte produkten yrkesmässigt!

Leveransens innehåll

Bakmaskin

Bakform

2 degkrokar

Måttbägare

Måttsked

Degkrokslossare

Bruksanvisning

Snabbinformation

Recepthäfte

OBSERVERA

- Kontrollera att leveransen är komplett och att produkten inte har några transportskador när du packat upp den. Kontakta vår kundservice om någonting fattas eller skadats (se kapitel Garanti och service).

Beskrivning

Bild A:

- 1 Tittfönster
- 2 Lock
- 3 Ventilationsöppningar
- 4 Strömkabel
- 5 Kontrollfält

Bild B:

- 6 2 degkrokar
- 7 Bakform för bröd på högst 1250 g
- 8 Måttbägare
- 9 Måttsked
- 10 Degkrokslossare

Tekniska data

Nominell spänning: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Effektförbrukning: 850 Watt



Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Säkerhetsanvisningar

- Läs hela bruksanvisningen innan du börjar använda produkten!

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- Kontrollera strömkabeln och kontakten före varje användning. Om produktens kabel är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller personer med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- Lagg inte kabeln över vassa kanter eller i närheten av heta ytor eller föremål. Då kan kabelns isolering skadas.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du inte ska använda produkten och innan den rengörs.
- Doppa aldrig ner bakmaskinen i vatten eller andra vätskor. Risk för elchocker!
- Rengör inte produkten med slipande kökssvampar. Om en partikel lossnar från svampen och kommer i kontakt med elektriska delar finns risk för elchocker.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kvävningsrisk Barn kan kvävas när de leker med förpackningsmaterial. Släng bort förpackningen så snart du packat upp produkten eller förvara den oåtkomligt för barn.
- För att minska risken för att snubbla och falla är produkten utrustad med en kort strömkabel.
- Låt produkten svalna och dra ut kontakten innan du tar ut eller sätter in tillbehör.
- Lagg förlängningskablar så att ingen kan snava över dem och dra ner produkten.
- Om det finns barn i närheten måste de passas noga! När produkten inte används och innan den rengörs ska du alltid dra ut kontakten. Låt produkten svalna innan du tar ut några delar ur den.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Barn får inte rengöra eller serva produkten, såvida de inte är över 8 år och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- ▶ Den här produkten uppfyller kraven i tillämpliga säkerhetsbestämmelser. Kontroll, reparation och teknisk service får bara utföras av kvalificerad fackpersonal. Annars upphör garantin att gälla.
- ▶ Akta! Bakmaskinen blir het. Ta inte i den förrän den har kallnat eller använd en grytlapp.
- ▶ Flytta inte på bakmaskinen om dess innehåll är hett eller flytande, t ex om du kokar sylt i bakformen. Det finns risk för brännskador!
- ▶ Rör aldrig de roterande degkrokarna när produkten arbetar.
Risk för personskador!
- ▶ Temperaturen kan bli mycket hög på den yta man kan komma åt.
Risk för brännskador!



Akta! Het yta!

Delar av produkten blir mycket varma när produkten används!

Risk för brännskador!

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- ▶ Ställ inte apparaten i närheten av brännbara material, explosiva och/eller brännbara gaser. Det måste finnas ett avstånd på minst 10 cm till andra föremål.
- ▶ Täck aldrig över produkten med en kökshandduk eller liknande. Värme och ångor måste kunna avdunsta. Det kan börja brinna om produkten täcks av brännbara material eller står för nära t ex gardiner och förhängen.
- ▶ Ställ inga föremål på produkten och täck inte över den.
- ▶ Lägg aldrig aluminiumfolie eller andra metallföremål i bakmaskinen. Det kan leda till kortslutning.
- ▶ Ta aldrig mer än 700 g mjöl när du bakar och tillsätt aldrig mer än 1 ¼ kuvert torrjäst. Annars kan degen jäsa över och orsaka en eldsvåda! Undantaget är glutenfritt bröd. Där kan man använda max. 2 kuvert torrjäst (se recepthäftet).

AKTA – RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Akta så att ventilationsöppningarna inte täcks över. Risk för överhettning!
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används!
- ▶ Använd bara produkten inomhus.
- ▶ Ställ aldrig produkten på eller bredvid en gasspis eller en elektrisk spis, en varm ugn eller andra värmekällor. Risk för överhettning!

AKTA – RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Produkten kan skadas om man använder andra tillbehör än de som rekommenderas av tillverkaren. Produkten får endast användas till det den är avsedd för. Annars upphör garantin att gälla.
- ▶ Sätt aldrig igång ett bakprogram utan att först ha satt in bakformen. Annars kan produkten totalförstöras.
- ▶ Dra inte i kabeln när du ska dra ut kontakten ur uttaget.
- ▶ Använd inte bakmaskinen för att förvara mat eller föremål.
- ▶ Använd aldrig bakmaskinen om bakformen är tom eller inte satts in. Då blir produkten helt förstörd.
- ▶ Locket ska alltid vara stängt när produkten används.
- ▶ Ta aldrig ut bakformen när produkten är igång.
- ▶ Ställ endast produkten på en torr, plan yta som tål värme.
- ▶ Kontrollera att strömtyp och nätspänning överensstämmer med angivelserna på typskylten innan du ansluter produkten.
- ▶ Om du använder en förlängningskabel måste dess maximala effekt motsvara bakmaskinens.

Före första användningen

Uppackning

- Packa upp produkten och ta bort allt förpackningsmaterial och ev. klistermärken och skyddsfolie.
- Kontrollera att leveransen är komplett och att produkten inte har några transportskador när du packat upp den. Kontakta vår kundservice om någonting fattas eller skadats (se kapitel Garanti och service).

Första rengöringen

Torka av bakformen **7**, degkrokarna **6** och bakmaskinens utsida med en ren, fuktig trasa innan du börjar använda bakmaskinen. Använd inte kökssvampar eller skurmedel. Om du inte redan gjort det tar du bort skyddsfolien från kontrollfältet **5**.

Första uppvärmningen

- 1) Den **är endast första gången produkten värms upp** som du ska sätta in den tomma bakformen **7** och stänga locket **2**.

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- Låt inte bakmaskinen värmas upp i mer än 5 minuter med tom bakform **7**. Annars finns risk för överhettning.

- 2) Välj program 12 så som beskrivs i kapitel Program och tryck på Start/Stop **B** för att värma upp produkten i 5 minuter.
- 3) När 5 minuter har gått trycker du på Start/Stop **B** tills det hörs en lång signal som talar om att programmet har avslutats.

OBSERVERA

Eftersom värmeslingorna har fettats in lätt kan det hända att det luktar lite första gången bakmaskinen värms upp. Det är helt ofarligt och lukten försvinner efter en liten stund. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.

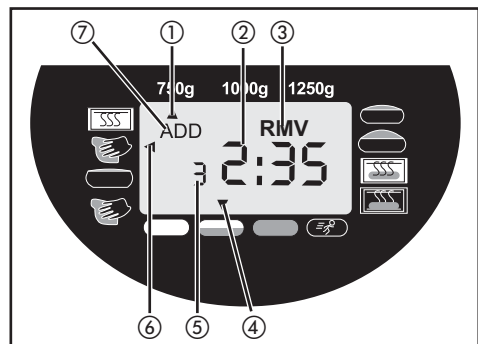
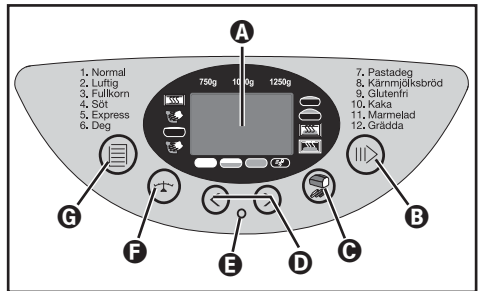
- 4) Låt bakmaskinen bli helt kall och torka sedan av bakformen **7**, degkrokarna **6** och utsidan med en ren, fuktig trasa igen.

Egenskaper

Med bakmaskinen kan du baka bröd efter eget tycke och smak.

- Det finns 12 olika program att välja på.
- Du kan använda färdiga bakmixer.
- Du kan knåda deg till pasta och portionsbröd eller koka marmelad.
- Med programmet Glutenfri kan du baka med glutenfria bakmixer och recept med glutenfritt mjöl som t ex majsmjöl, bovetemjöl och potatismjöl.

Kontrollfält



A Display

Visning av

- ① Viktalternativ (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② Återstående tid i timmar och programmerad tidsinställning
- ③ Ta ut degkrokarna (RMV = Remove)
- ④ Den gräddningsgrad som valts (ljus , medel , mörk , snabb )
- ⑤ Det programnummer som valts
- ⑥ Programförloppet
- ⑦ Dags att tillsätta ingredienser (ADD)

B Start/Stopp

Starta eller stoppa bakmaskinen eller ta bort en timerprogrammering.

För att pausa trycker du snabbt på Start/Stop **B** tills det hörs en signal och tidsangivelsen börjar blinka på displayen **A**. Om du trycker på Start/ Stop-knappen **B** en gång till inom tio minuter fortsätter bakmaskinen att arbeta. Om du glömmer bort att sätta igång programmet igen fortsätter det automatiskt efter 10 minuter.

För att stänga av bakmaskinen helt eller ta bort inställningarna håller du Start/Stop-knappen **B** inne i 3 sekunder tills det hörs en signal.

OBSERVERA

- Tryck inte på Start/Stop **B** om du bara vill kontrollera hur brödet ser ut. Du kan se hur går genom tittfönstret **1**.

AKTA!

- Det måste höras en signal när man trycker på någon av knapparna, förutom när produkten arbetar.

C Gräddningsgrad (eller snabbläge)

Välj gräddningsgrad eller växla till snabbläget (ljus/medel/mörk/snabb). Tryck upprepade gånger på knappen Gräddningsgrad **C** tills pilen hamnar ovanför det alternativ du vill ha. I program 1 - 4 kan du aktivera snabbläget och förkorta baktiden om du trycker flera gånger på knappen Gräddningsgrad **C**. Tryck upprepade gånger på knappen Gräddningsgrad **C** tills pilen hamnar ovanför Snabb. I program 6, 7 och 11 kan ingen gräddningsgrad ställas in.

D Timer

Fördröjd bakning.

OBSERVERA

- I program 11 kan du ställa in en senare tid för bakningen.

E driftindikator

När driftindikatorn **E** lyser betyder det att ett program körs.

Om ett program ska startas senare med timerfunktionen börjar driftindikatorn **E** att blinka så snart du bekräftat timerinställningen. Så snart programmet startat lyser driftindikatorn **E** med fast sken.

F Brödets vikt

Välj brödets vikt (750 g/ 1000 g/ 1250 g).

Tryck upprepade gånger på knappen tills pilen hamnar under den vikt du vill ha. Viktangivelserna (750 g/ 1000 g/ 1250 g) baseras på mängden ingredienser i bakformen **7**.

OBSERVERA

- När bakmaskinen sätts på är vikten alltid inställd på 1250 g. I program 6, 7, 11 och 12 kan brödets vikt inte ställas in.

G Programval (meny)

För att ta fram önskat bakprogram (1 - 12). Programmets nummer och motsvarande gräddningstid visas på displayen **A**.

Minnesfunktion

Efter ett strömavbrott på högst tio minuter fortsätter programmet på samma ställe som det slutade när apparaten sätts på igen. Det gäller emellertid inte om bakprogrammet raderats eller avbrutits för att man tryckt på knappen Start/Stop **B** tills det hörts en lång signal.

Titfönster 1

Genom titfönstret **1** kan du observera bakningsprocessen.

Program

Välj program med knappen Programval **G**. Programmets nummer visas på displayen **A**. Baktiderna beror på vilka programkombinationer som väljs. Se kapitel Programförlopp.

Program 1: Normal

För vitt bröd och bröd av blandade mjölsorter som huvudsakligen består av vete och råg. Brödet får en kompakt konsistens. Ställ in brödets gräddningsgrad med knappen Gräddningsgrad **G**.

Program 2: Luftig

För lätt bröd av finmalet mjöl. Brödet blir i regel luftigt och får en knaprig skorpa.

Program 3: Fullkorn

För bröd av grövre mjölsorter, t ex fullkornsvetemjöl och rågmjöl. Brödet blir kompaktare och tyngre.

Program 4: Söt

För degar som innehåller fruktsaft, riven kokos, russin, torkad frukt, choklad eller extra socker. En längre jästid gör brödet lättare och luftigare.

Program 5: Express

Här krävs mindre tid för knådning, jäsning och gräddning. Det här programmet lämpar sig bara för recept som inte innehåller några "tunga" ingredienser eller grovt mjöl. Observera att bröd som bakas med det här programmet kanske inte blir så luftigt och inte smakar så mycket.

Program 6: Deg (knåda)

För att knåda jädegare till portionsbröd, pizza och flätor. Gräddningsfasen ingår inte i det här programmet.

Program 7: Pastadeg

För att tillreda pastadeg. Gräddningsfasen ingår inte i det här programmet.

Program 8: Kärnmjölsbröd

För bröd med degvätska av kärnmjöl eller yoghurt.

Program 9: Glutenfri

För bröd av glutenfritt mjöl och glutenfria bakmixer. Glutenfritt mjöl kräver längre tid för att ta upp vätska och har andra jässegenskaper.

Program 10: Kaka

I det här programmet knådas ingredienserna ihop till en deg som jäser upp och gräddas. Använd bakpulver för det här programmet.

Program 11: Marmelad

För att koka marmelad, sylt, gelé och liknande.

Program 12: Grädda

För att eftergrädda bröd som blivit för ljusa eller inte tillräckligt genomgräddade och för färdiga degar. Ingen knådning och jäsning ingår i det här programmet. Brödet hålls varmt upp till en timme efter att det är klart. På så sätt undviker man att brödet blir för fuktigt. I program 12 gräddas brödet i 60 minuter.

För att avbryta processen i förtid trycker du på Start/Stop **B** tills det hörs en lång signal. Dra ut kontakten ur uttaget för att stänga av produkten.

OBSERVERA

- När du använder program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 och 9 kommer det att höras en signal och ADD ⑦ kommer upp på displayen. Direkt efter signalen ska du tillsätta ingredienser som frukt eller nötter. Programmet behöver inte avbrytas. Ingredienserna hackas inte sönder av degkrokarna ⑥. Om du ställt in timern kan samtliga ingredienser tillsättas i bakformen ⑦ redan i början av programmet. I så fall bör du först hacka sönder frukt och nötter en aning.

Timerfunktion

Med timerfunktionen kan du senarelägga baktiden.

Använd pilknapparna ⏪ och ⏩ ① för att ställa in en sluttid för förloppet. Den maximala tidsfördröjning som kan ställas in är 15 timmar.

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- Innan du försöker baka ett bröd med timerfunktionen bör du prova receptet på vanligt sätt för att kontrollera att förhållandet mellan ingredienserna är rätt, att degen inte blir för hård eller lös och att mängden inte är för stor så att det jäser över kanten.
- 1) Välj ett program. På displayen ① visas hur lång baktid som krävs.
 - 2) Med pilknappen ⏩ ① kan du förskjuta programmets slut. Första gången du trycker på knappen flyttas tiden fram tio minuter. Varje gång du trycker på pilknappen ⏩ ① förskjuts tiden med 10 minuter. Det går snabbare om du håller pilknappen intryckt. På displayen visas den totala baktiden plus fördröjning. Om du råkar överskrida den möjliga tidsförskjutningen kan du rätta till det med pilknappen ⏪ ①.
 - 3) Bekräfta timerinställningen med Start/Stopppknappen ②.

Driftindikatorn ③ börjar blinka. Kolontecknet blinkar på displayen ① och den inprogrammerade tiden börjar löpa.

Så snart programmet startat börjar driftindikatorn ③ att lysa med fast sken. När baket är klart hörs tio signaler och displayen ① visar 0:00.

Exempel:

Klockan är 8.00 och du vill ha ett nygräddat bröd om 7 timmar och 30 minuter, alltså kl. 15:30. Välj först program 1 och håll sedan pilknappen ① inne tills 7:30 visas på displayen ①, eftersom brödet ska vara klart om 7 timmar och 30 minuter.

OBSERVERA

- I programmet Marmelad kan timerfunktionen inte användas.

OBSERVERA

- Använd inte timern när degen innehåller ömtåliga livsmedel med kort hållbarhet, som t ex ägg, mjölk, grädde och ost.

Innan bakningen

För att baket ska lyckas ska du tänka på följande:

Ingredienser

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- Ta ut bakformen ⑦ ur bakmaskinen innan du fyller på ingredienserna. Om ingredienserna hamnar på ugnens värmeslingor kan det börja brinna.
- Tillsätt alltid ingredienserna i bakformen ⑦ i den ordningsföljd som anges.
- Alla ingredienser bör ha rumstemperatur för att det ska jäsa så bra som möjligt.

VARNING! BRANDRISK!

- Använd absolut inte större mängder än de som anges. För mycket deg kan jäsa över kanten på bakformen **7** och börja brinna om den kommer i kontakt med de heta värmeslingorna.

- Var noga med att mäta upp ingredienserna exakt. Till och med mycket små avvikelser från den mängd som anges i receptet kan påverka resultatet.

Baka bröd

Förberedelser

OBSERVERA

- Ställ bakmaskinen på ett rakt och stabilt underlag.

- 1) Dra bakformen **7** uppåt och ta ut den ur bakmaskinen.
- 2) Sätt degkrokarna **6** på drivaxlarna i bakformen **7**. Se till så att de sitter fast ordentligt.
- 3) Tillsätt ingredienserna i bakformen **7**. Tillsätt först vätskan, sedan socker, salt och mjöl och allra sist jästen.

OBSERVERA

- Akta så att jästen inte kommer i kontakt med saltet eller vätskan.

- 4) Sätt in bakformen **7** i bakmaskinen igen. Se till att den låser fast ordentligt.
- 5) Stäng locket **2**.
- 6) Sätt kontakten i ett eluttag. Det hörs en signal och på displayen **A** visas nummer och varaktighet för Program 1.
- 7) Välj program med programvalsknappen **G**. Alla val bekräftas med en hörbar signal.
- 8) Välj ev. brödets storlek med knappen **F**.

- 9) Välj brödets gräddningsgrad **C**. På displayen **A** visar pilen om du valt ljus, medel eller mörk. Här kan du också välja snabbinställningen för att förkorta jästiden.

OBSERVERA

- Det går inte att välja gräddningsgrad i program 6, 7 och 11. Det går bara att välja snabbfunktionen i program 1 - 4. I program 6, 7, 11 och 12 går det inte att ställa in brödets storlek.

- 10) Du kan nu ställa in en sluttid för programmet med timern. Du kan programmera in en tidsförskjutning på upp till 15 timmar.

OBSERVERA

- Funktionen finns inte i program 11.

Starta program

Starta nu programmet med knappen Start/Stopp **B**.

OBSERVERA

- Program 1, 2, 3, 4, 6 och 8 startar med en 10 till 30minuters förvärmningsfas (utom i snabbläget, se tabellen Programförlopp). Degkrokarna **6** rör sig inte under den här tiden. Det betyder inte att det är något fel på produkten.

Programmet går igenom de olika arbetsmomenten automatiskt.

OBSERVERA

- I program 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 och 10 hörs 10 signaler efter steg "Jäsa 2" och RMV **3** kommer upp på displayen **A**. Sedan kan du ta ut degkrokarna **6** ur degen. Om du inte vill ta ut degkrokarna **6** väntar du bara en stund. Programmet fortsätter automatiskt.

Du kan iakttä programmets förlopp genom tittfönstret **1**. Ibland kan det bildas ånga på tittfönstret **1** när bakmaskinen används. Locket **2** kan öppnas under knådningssfasen.

OBSERVERA

- Öppna inte locket **2** när brödet jäser eller gräddas. Då kan brödet falla ihop.

Avsluta program

När baket är klart hörs tio signaler och displayen **A** visar 0:00.

När programmet är slut kopplar produkten automatiskt över till en varmhållningsperiod på upp till 60 minuter.

OBSERVERA

- Det gäller inte för program 6, 7 och 11.

Då cirkulerar varm luft i produkten. Varmhållningsfasen kan avslutas i förtid om man håller Start/Stopp-knappen **B** inne tills signalerna hörs.

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra ut kontakten ur eluttaget innan du öppnar locket **2**. Bakmaskinen ska alltid vara bortkopplad från elnätet när den inte används!

Ta ut bröd

Använd alltid grytlappar eller skyddshandskar när du tar ut bröd ur bakformen **7**. Luta bakformen **7** över ett galler och skaka försiktigt till brödet lossnar ur bakformen **7**.

Om du ännu inte tagit ut degkrokarna:

Om brödet inte lossnar från degkrokarna **6** tar du försiktigt bort degkrokarna **6** med degkrokslossaren **10** som ingår i leveransen.

OBSERVERA

Använd inga metallföremål som kan repa nonstickbeläggningen. Skölj ur bakformen **7** med varmt vatten så fort du tagit ut brödet. Då fastnar inte degkrokarna **6** så lätt i drivaxlarna.

TIPS

Om du tar ut degkrokarna **6** efter den sista knådningen spricker inte brödet när det sedan tas ut ur bakformen **7**.

- Tryck snabbt på Start/Stop-knappen **B** för att avbryta programmet eller dra ut kontakten ur uttaget för att avbryta programmet alldeles i början av gräddningsfasen. Du måste sätta i kontakten igen inom 10 minuter för att processen ska fortsätta.
- Öppna locket **2** och ta ut bakformen **7**. Med mjölade händer tar du ut degen och tar bort degkrokarna **6**.
- Lägg tillbaka degen i bakformen **7**. Sätt in bakformen **7** igen och stäng locket **2**.
- Sätt ev. kontakten i uttaget. Bakprogrammet fortsätter.

Låt brödet svalna i 15 - 30 minuter innan du äter det.

Försäkra dig alltid om att det inte sitter kvar någon degkrok **6** i brödet innan du skär upp det.

Felmeddelanden

- Om HHH kommer upp på displayen **A** när programmet startats betyder det att temperaturen i bakmaskinen fortfarande är för hög. Avbryt programmet och dra ut kontakten. Öppna locket **2** och låt bakmaskinen stå och svalna i 20 minuter innan du sätter på den igen.

- Om det inte går att starta ett nytt program när ett annat just avslutats är bakmaskinen för varm. I så fall går displayen över till att visa grundinställningen (Program 1). Öppna locket ② och låt bakmaskinen stå och svalna i 20 minuter innan du sätter på den igen.

OBSERVERA

- Försök inte använda bakmaskinen igen förrän den svalnat. Det fungerar bara i program 12.
- Om EE0, EE1 eller LLL visas på displayen när programmet startats ska du först stänga av bakmaskinen och sedan sätta på den igen genom att först dra ut och sedan sätta i kontakten. Om felmeddelandet inte försvinner ska du kontakta kundservice.

Rengöring och skötsel

⚠ FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

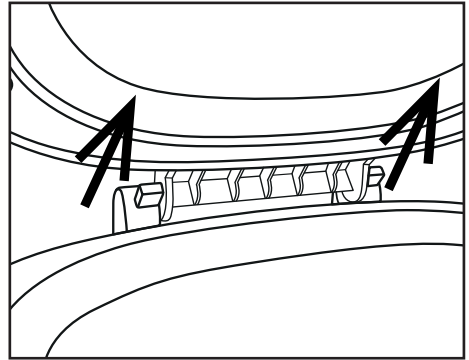
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget och låt produkten bli helt kall innan den rengörs. Skydda produkten från fukt, annars finns risk för elchocker. Observera även säkerhetsanvisningarna.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Produktens delar och tillbehören kan inte diskas i maskin!
- Använd inga förtunningsmedel eller kemiska rengöringsmedel för att rengöra bakmaskinen.

Hölje, lock, ugnsutrymme

- Ta bort allt spill inuti bakugnen med en fuktig trasa eller en lätt fuktad, mjuk svamp.
- Torka också endast av höljet och locket med en fuktig trasa eller svamp. För underlätta rengöringen kan locket ② tas av:
 - Öppna locket ② så mycket att plastapparna går in genom öppningarna i gångjärnslederna:



- Dra ut locket ② ur gångjärnslederna.

- För att sätta tillbaka locket ② efter rengöringen för du in plastapparna genom öppningarna i gångjärnslederna.
- Torka allt noga och försäkra dig om att alla delar är helt torra innan du använder dem igen.

Bakform, degkrokar och tillbehör

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Doppa aldrig ner bakformen ⑦ i vatten eller andra vätskor.
- Bakformen ⑦ och degkrokarna ⑥ är försedda med en nonstickbeläggning. Använd inga starka rengöringsmedel, slipande medel eller föremål som kan repa ytorna när du rengör produkten.

OBSERVERA

- Ytornas utseende kan förändras genom tiden av fukt och ånga. Det innebär inte att funktion eller kvalitet försämras.

- Ta ut bakformen **7** och degkrokarna **6** ur ugnsutrymmet innan de rengörs.
- Ta ut degkrokarna **6** ur bakformen **7**. Om det inte går att lossa degkrokarna **6** från bakformen **7** fyller du bakformen **7** med varmt vatten och låter det stå i 30 minuter. Sedan bör degkrokarna **6** kunna lossas.
Rengör degkrokarna **6** i varmt vatten med lite mildt diskmedel. Hårda skorpor som bränt eller torkat fast på degkrokarna **6** ska lösas upp i diskvatten tills de går att få bort med en diskborste.
Om det är stopp i degkrokarnas **6** fästen kan du ta bort det försiktigt med en smal trästicka.
Torka degkrokarna **6** noga efter rengöringen.
- Torka av bakformen **7** utvändigt med en fuktig trasa.
- Rengör bakformen **7** invändigt med varmt vatten och lite diskmedel. Om degen bränt fast i bakformen **7** fyller du varmt vatten i bakformen **7** och tillsätter lite mildt diskmedel. Låt stå tills det som bränts fast har lösts upp och ta sedan bort det med en diskborste. Skölj sedan bakformen **7** med rikligt med rent vatten och torka den noga.
- Rengör måttbägaren **8**, måttskeden **9** och degkrokslossaren **10** i varmt vatten med lite mildt diskmedel. Skölj sedan delarna noga i rent vatten för att få bort alla rester av diskmedlet. Torka alla delar noga.

Kassering



Produkten får absolut inte kastas bland det vanliga hushållsavfallet. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in den till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning för kassering.

Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti och service

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Produkten har tillverkats med omsorg och testats noga innan leveransen.

Spara kassakvittot som köpbevis. För garantiärenden ber vi dig kontakta vår kundtjänst per telefon. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador och försämringsdelar som t ex bakformar och degkrokar eller skador på ömtåliga delar, t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt.

Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbyta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

IAN 274313

FI

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 274313

Importör

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Programförlopp

Program	1. Normal						2. Luftig					
Gräddnings- grad	Ljus Medel Mörk:			Snabb			Ljus Medel Mörk:			Snabb		
Storlek	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tid (timmar)	02:58	03:05	03:15	02:14	02:20	02:25	03:13	3:18	03:25	02:18	2:25	2:30
Förvärmning (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Knådning 1 (min) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Jäsning 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Knådning 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
Jäsning 2 (min): 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Signaler som talar om att degkrokarna kan tas ut	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Jäsning 3 (min): 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Gräddning (min): 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Varmhållning (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Tillsätta ingredienser (återstående timmar)	02:01	02:05	02:10	01:49	01:53	01:58	02:26	02:29	02:28	1:53	1:58	2:03
Förinställning av tid	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A innebär att efter 3 minuters knådning hörs 10 signaler samtidigt som ADD ⑦ kommer upp på displayen. Det ska påminna dig om att det nu är dags att tillsätta ev. ingredienser som frukt eller nötter.

Program	3. Fullkorn						4. Söt					
Gräddnings- grad	Ljus Medel Mörk:			Snabb			Ljus Medel Mörk:			Snabb		
Storlek	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tid (timmar)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Förvärmning (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Knådning 1 (min) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Jäsning 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Knådning 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
Jäsning 2 (min): 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Signaler som talar om att degkrokarna kan tas ut	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Jäsning 3 (min): 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Gräddning (min): 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Varmhållning (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Tillsätta ingredienser (återstående timmar)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Förinställning av tid	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A innebär att efter 4 minuters knådning hörs 10 signaler samtidigt som ADD ⑦ kommer upp på displayen. Det ska påminna dig om att det nu är dags att tillsätta ev. ingredienser som frukt eller nötter.

Program	5. Express			6. Deg	7. Pas-tadeg	8. Kärnmjölks-bröd			9. Glutenfri		
Gräddningsgrad	Ljus Medel Mörk:			N/A	N/A	Ljus Medel Mörk:			Ljus Medel Mörk:		
Storlek	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tid (timmar)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Förvärmning (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Knådning 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Jäsning 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Knådning 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
Jäsning 2 (min): 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Signaler som talar om att degkrokarna kan tas ut	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
Jäsning 3 (min): 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Gräddning (min): 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Varmhållning (min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Tillsätta ingredienser (återstående timmar)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Förinställning av tid	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A innebär att efter 5 minuters knådning hörs 10 signaler samtidigt som ADD ⑦ kommer upp på displayen. Det ska påminna dig om att det nu är dags att tillsätta ev. ingredienser som frukt eller nötter.

Program	10. Kaka			11. Marmelad	12. Grädda
Gräddningsgrad	Ljus Medel Mörk:			N/A	Ljus Medel Mörk:
Storlek	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Tid (timmar)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Förvärmning (min.) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Knådning 1 (min) 	15	15	15	N/A	N/A
Jäsning 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	15 Värme + knådning	N/A
Knådning 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
Jäsning 2 (min): 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Signaler som talar om att degkrokarna kan tas ut	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A
Jäsning 3 (min): 	N/A	N/A	N/A	45 Värme + knådning	N/A
Gräddning (min): 	60 15 Jäs- ning	65 15 Jäs- ning	70 15 Jäs- ning	20 Jäsning	60
Varmhållning (min) 	60	60	60	N/A	60
Tillsätta ingredienser (återstående timmar)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Förinställning av tid	15h	15h	15h	N/A	15h

Åtgärda fel på bakmaskinen

Vad ska jag göra om degkrokarna 6 fastnat i bakformen 7 när jag bakat färdigt?	Fyll bakformen 7 med hett vatten och vrid på degkrokarna 6 för att lossa dem.
Vad händer om det färdiga brödet står kvar i bakmaskinen?	Med varmhållningsfunktionen hålls brödet varmt och torrt i upp till en timme. Om brödet får stå kvar i bakmaskinen längre än en timme kan det bli fuktigt.
Kan bakformen 7 och degkrokarna 6 diskas i maskin?	Nej. Diska bakformen 7 och degkrokarna 6 för hand.
Varför rörs inte degen fast motorn går?	Kontrollera om degkrokarna 6 och bakformen 7 sitter ordentligt fast.
Vad ska jag göra om degkroken 6 fastnat i brödet?	Ta bort degkroken 6 med degkrokslossaren 10 .
Vad händer om strömmen går under bakningen?	Efter ett strömbavbrott på upp till tio minuter kommer bakmaskinen att slutföra det program som senast kördes.
Hur lång tid tar det att baka brödet?	De exakta tiderna hittar du i tabellen Programförlopp.
Hur stora bröd kan jag baka?	Du kan baka bröd som väger 750 g - 1000 g - 1250 g.
Varför går det inte att använda timern när man bakar med färsk mjölk?	Färsvaror som mjölk och ägg kan bli dåliga om de står för länge i bakmaskinen.
Vad har hänt när bakmaskinen inte sätter igång när man tryckt på Start/Stopp B ?	Vissa moment, som t ex förvärmnings- eller vilofasen är svåra att märka. Kontrollera i vilken fas programmet befinner sig i tabellen Programförlopp. Kontrollera om produkten är igång genom att se efter om driftindikatorn E lyser. Kontrollera att du verkligen tryckt på knappen Start/Stopp B . Kontrollera att kontakten verkligen sitter i uttaget.
Produkten hackar sönder russin i degen.	För att undvika att ingredienser som russin och annan frukt hackas sönder ska de inte tillsättas förrän efter signalen.



BESTÄLLNINGSKORT SBB 850 B1

► www.kompernass.com

BESTÄLLNINGSSANTAL (max. 3 set per beställning)	ARTIKELBESKRIVNING	STYCKPRIS	TOTALBELOPP
	► 1 bakform inkl. 2 degkrokar 	► 10 €	
	► 4 degkrokar 	► 10 €	
► Hinweis: Wenn Ihre Bestellung aus mehreren Artikeln besteht (4er-Set Kneithaken und Backform) zahlen Sie immer den höheren Versandkostenpreis von 5 Euro!			

(Ort, datum)

(Underskrift)

BETALNINGSSÄTT

☐ Överföring

BESTÄLLNINGSKORT SBB 850 B1

► www.kompernass.com

- 1) Skriv in namn, adress och telefonnummer under Avsändare/beställare, med textade bokstäver (så kan vi nå dig om något är oklart).
- 2) För över hela summan till vårt konto

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462

SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440

Postbank Dortmund AG

- Vid överföringen ska du ange artikeln som anledning till inbetalningen samt namn och bostadsort. Lagg sedan det fullständigt ifyllda beställningskortet i ett kuvert och skicka det till följande adress.
- Vår postadress:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

Tyskland

VIKTIGT

- Frankera brevet tillräckligt.
- Skriv ditt namn som avsändare på kuvertet.

AVSÄNDARE/BESTÄLLARE
(var vänlig använd tryckbokstäver)

Namn, Förnamn

Gata

Postnummer, Ort

Telefon

Spis treści

Wstęp	44
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	44
Zakres dostawy	44
Opis urządzania	44
Dane techniczne	44
Wskazówki bezpieczeństwa	45
Przed pierwszym użyciem	49
Właściwości	49
Panel obsługowy	49
Programy	51
Funkcja timera	52
Przed pieczeniem	52
Pieczenie chleba	53
Czyszczenie i pielęgnacja	55
Utylizacja	56
Gwarancja i serwis	56
Importer	57
Przebieg programów	58
Usuwanie usterek urządzenia	62

AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA

Wstęp

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 „urządzeniem”, 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.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ Przedłużacz kabla zasilającego prowadź tak, by nikt nie mógł się o niego potknąć ani przypadkowo go pociągnąć.
- ▶ 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!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

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.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ 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.
- ▶ 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 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) Wyłącznie 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 przegrzaniem.
- 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.

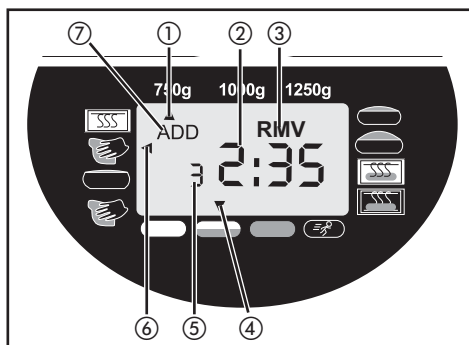
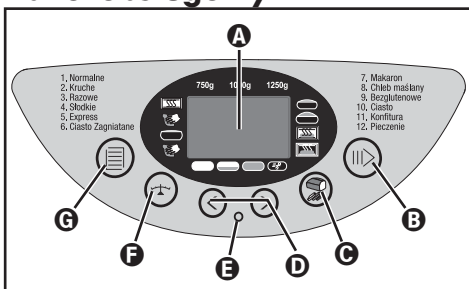
- 4) Odczekaj na pełne schłodzenie się urządzenia i wyczyść jeszcze raz formę do pieczenia ⑦, haki do wyrabiania ⑥ oraz powierzchnię zewnętrzną urządzenia czystą, wilgotną ściereczką.

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 wyjęcie haków do wyrabiania ciasta („RMV” = „Remove” - Usuń)
- ④ wybranego stopnia zrumienienia (jasny , średni , ciemny , szybki )
- ⑤ wybranego numeru programu
- ⑥ przebiegu programu
- ⑦ 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 zacznie migać czas na wyświetlaczu **A**. Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku Start/Stop **B** możesz wznowić pracę urządzenia w przeciagu 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 naciśnij 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). Naciśnij 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. Naciśnij 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

- W programie 11 nie można ustawić pieczenia z opóźnieniem.

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). Naciśnij 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 **G** wybierasz żądany program. Odpowiedni numer programu jest wyświetlany na wyświetlaczu **A**. Czasy pieczenia zależą od wybranych kombinacji programów. Patrz rozdział „Przebieg programu”.

Program 1: Normalne

Do białego i pszenno-razowego chleba, które powstaje głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb 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: Słodkie

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 maślany

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” ⑦. 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 ⏩ ① 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 ① pojawia się czas potrzebny do upieczenia chleba.
 - 2) Przyciskiem strzałki ⏩ ① przesunij koniec programu. Przy pierwszym naciśnięciu czas zakończenia przesuwa się do następnej dziesiątki. Każde kolejne naciśnięcie przycisku strzałki ⏩ ① przesuwa czas zakończenia o 10 minut. Jeżeli przytrzymasz naciśnięty przycisk ze strzałką, proces przedstawienia czasu przyspieszy. Na wyświetlaczu wyświetli się całkowity czas pieczenia i czasowe przesunięcie. W razie przekroczenia żądanego przesunięcia czasu można skorygować ustawienie przyciskiem strzałki ⏪ ①.
 - 3) Uruchom ustawienie timera naciskając przycisk Start/Stop ②.

Wskaźnik pracy ③ zaczyna migać. Dwukropek na wyświetlaczu ① miga i rozpoczyna się odliczanie zaprogramowanego czasu pieczenia.

Po uruchomieniu programu, lampka wskaźnika pracy ③ zaczyna świecić ciągłym światłem. Koniec pieczenia jest sygnalizowany dziesięcioma dźwiękami i pojawieniem się na wyświetlaczu ① 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 ① tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się ① 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.

- 1) Wyjmij z urządzenia formę do pieczenia **7**.
- 2) Włóż haki do wyrabiania **6** do wałków napędowych w formie do pieczenia **7**. Upewnij się, że są poprawnie włożone.
- 3) 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.

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

- 9) 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.

- 10) 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.

WSKAZÓWKA

- ▶ W programach 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 i 10 po zakończeniu etapu programu „Przejdź2” słychać 10 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu **A** pojawia się „RMV” **3**. Teraz można wyjąć haki do wyrabiania ciasta **6** z ciasta. Jeśli nie chcesz wyjmować haka do ugniatania ciasta **6**, po prostu odczekaj chwilę. Urządzenie będzie kontynuować program automatycznie.

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie otwieraj pokrywy urządzenia ❷ w trakcie fazy wyrastania i pieczenia. W chlebie mogłby powstać zakalec.

Kończenie programu

Koniec pieczenia jest sygnalizowany dziesięcioma dźwiękami i pojawieniem się na wyświetlaczu ❶ 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 ❸.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed otwarciem pokrywy ❷ wyciągnij wtyk z gniazda zasilania. Jeśli nie korzystasz z urządzenia, odłączaj je zawsze od sieci!

Wymowowanie chleba

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

Jeśli wcześniej nie wyjąłeś haków do wyrabiania ciasta:

Jeżeli chleb nie oddziela się od haków do wyrabiania ❶, ostrożnie wyjąć haki do wyrabiania ❶ dotaczonym uchwytem do haków ❶.

WSKAZÓWKA

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

PORADA

Jeżeli wymiesz haki do wyrabiania ❶ po ostatnim cyklu wyrabiania, podczas wyjmowania z formy do pieczenia ❶ chleb nie zostanie rozerwany.

- Naciśnij krótko przycisk Start/Stop ❸, 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 ❷ i wyjmij formę do pieczenia ❶. Posyp ręce mąką i wyjmij ciasto w celu wyjęcia haków ❶.
- Włóż ciasto z powrotem do formy do pieczenia ❶. Włóż formę do pieczenia ❶ ponownie do urządzenia i zamknij pokrywę ❷.
- 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 znajdują się haki do wyrabiania ❶.

Komunikaty o błędach

- Gdy po uruchomieniu urządzenia na wyświetlaczu ❶ widoczne jest „HHH”, oznacza to, że temperatura urządzenia jest jeszcze za wysoka. Zatrzymaj program i wyciągnij wtyk z gniazda. Otwórz pokrywę ❷ 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 przeskakuje na ustawienie podstawowe (program 1). Otwórz pokrywę ❷ 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. Chroń urządzenie przed wilgocią, ponieważ może ona spowodować zwarcie. Przestrzegaj w tym celu wskazówek bezpieczeństwa.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

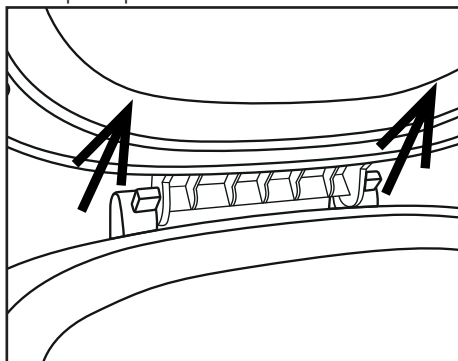
- ▶ Urządzenie ani jego akcesoria nie nadają się do zmywania w zmywarkach.
- ▶ Do czyszczenia form do pieczenia nie stosować chemicznych środków czyszczących lub rozpuszczalników.

Obudowa, pokrywa, komora pieczenia

- Usuń 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 na tyle, by sworznie z tworzywa sztucznego przeszły przez prowadnice zawiasów:



- wyjmij pokrywę ❷ z prowadnic zawiasów.

- Aby po czyszczeniu ponownie zamontować pokrywę ❷, wprowadź sworznie z tworzywa sztucznego przez otwory zawiasów.
- Dokładnie osusz wszystkie części i upewnij się, że są suche przed kolejnym użyciem 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 ❷ 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 7 i haki do wyrabiania ciasta 6 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 będzie 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 przeetrzyj wilgotną szmatką.
- Oczyść 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 zapieczenia zmiękną i dadzą się usunąć szczotką. Następnie wypłucz formę do pieczenia 7 dużą ilością czystej wody i dobrze ją wysusz.
- Oczyść 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 tamliwych/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 274313

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
Sygnaty dźwiękowe informujące o usuwaniu haków do wyrabiania ciasta	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
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” . 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
Sygnaty dźwiękowe informujące o usuwaniu haków do wyrabiania ciasta	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
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” ⑦. Oznacza to, że trzeba teraz dodać takie składniki, jak owoce czy orzechy.

Program	5. Express			6. Ciasto Zagniatane	7. Makaron	8. Chleb masłany			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	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
Sygnały dźwiękowe informujące o usuwaniu haków do wyrabiania ciasta	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
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 (pozostałe 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” (7). 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
Sygnały dźwiękowe informujące o usuwaniu haków do wyrabiania ciasta	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A
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

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 ząbzone.
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 B1

► 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	+ Koszty związane z opłatą pocztową, obsługą, opakowaniem i wysłaniem. 21,- PLN
► 4 haki do zagniatania ciasta 		► 43,- 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 B1

► www.kompernass.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

Kompernass Handels GmbH

KONTO: 36114011240000590893001001

BRE Bank SA

61-888 Poznań

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

Nasz adres pocztowy:

Kompernass Handels GmbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

Niemcy

NADAWCA/ZAMAWIAJĄCY
(wypełnić literami drukowanymi)

Imię, Nazwisko

Ulica

Kod/Miejscowość

Kraj

Telefon

WAŻNE

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

Zamówienie można złożyć
w internecie
www.kompernass.com

Turinys

Ižanga	.66
Naudojimas pagal paskirtį	.66
Tiekiamas rinkinys	.66
Prietaiso aprašas	.66
Techniniai duomenys	.66
Saugos nurodymai	.67
Prieš naudojant pirmą kartą	.71
Savybės	.71
Valdymo laukas	.71
Programos	.73
Laikmačio funkcija	.74
Prieš kepanant	.74
Duonos kepinimas	.75
Valymas ir priežiūra	.77
Utilizavimas	.78
Garantija ir klientų aptarnavimas	.78
Importuotojas	.79
Programų eiga	.80
Duonos kepimo automato veikimo trikčių šalinimas	.84

AUTOMATINĖ DUONKEPĖ

Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Jūs pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra sudedamoji šio gaminio dalis. Joje pateikti svarbūs saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymai. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Naudojimas pagal paskirtį

Duonos kepimo automatas skirtas tik namuose duonai kepti ir marmeladams arba uogienėms gaminti.

Nenaudokite prietaiso maisto produktams arba daiktams džiovinti. Nenaudokite duonos kepimo automato lauke.

Naudokite tik gamintojo rekomenduojamus priedus. Nerekomenduojami priedai gali pažeisti prietaisą. Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui.

Nenaudokite jo komerciniais tikslais!

Tiekiamas rinkinys

Automatinė duonkepė

Kepimo forma

2 minkymo kabliai

Matavimo indas

Matavimo šaukštas

Minkymo kablių išėmimo įrankis

Naudojimo instrukcija

Trumpa informacija

Receptų knygelė

NURODYMAS

- Išpakuotą prietaisą iškart patikrinkite ir įsitinkinkite, kad nieko netrūksta ir kad transportuojant prietaisas nebuvo pažeistas. Prireikus kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą (žr. skyrių „Garantija ir klientų aptarnavimas“).

Prietaiso aprašas

A paveikslas

- 1 Stebėjimo langelis
- 2 Prietaiso dangtelis
- 3 Vėdinimo angos
- 4 Maitinimo laidas
- 5 Valdymo laukas

B paveikslas

- 6 2 minkymo kabliai
- 7 Kepimo forma duonai iki 1250 g svorio kepti
- 8 Matavimo indas
- 9 Matavimo šaukštas
- 10 Minkymo kablių išėmimo įrankis

Techniniai duomenys

Vardinė įtampa 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Galia 850 W



Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys tinka sąlyčiui su maistu.

Saugos nurodymai

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, pirmiausia perskaitykite visą naudojimo instrukciją!

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Kaskart prieš naudodami prietaisą patikrinkite maitinimo laidą ir kištuką. Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnyba arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
- Netieskite maitinimo laido per aštrias briaunas arba netoli karštų paviršių ar daiktų. Gali būti pažeista laido izoliacija.
- Nebenaudodami prietaiso ir prieš jį valydami, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- Nenardinkite duonos kepimo automato į vandenį arba kitus skysčius. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Nevalykite prietaiso šiurkščiomis kempinėmis. Nuo kempinės atsiskyrusios ir su elektrinėmis dalimis susilietusios dalelės kelia elektros smūgio pavojų.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Pavojus uždusti! Netinkamai naudojant pakuotės medžiagas, gali uždusti vaikai. Išpakavę prietaisą, jas iš karto utilizuokite arba laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Kad nebūtų galima užkliūti arba neįvyktų nelaimingas atsitikimas, prietaiso maitinimo laidas yra trumpas.
- Prieš išimdami arba įdėdami prietaiso priedus palaukite, kol prietaisas atvės, ir ištraukite tinklo kištuką.
- Ilginamąjį laidą nutieskite taip, kad niekas negalėtų už jo užkliūti ir netyčia jo patraukti.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Jei netoliese yra vaikų, gerai prižiūrėkite prietaisą! Jei prietaisas nenaudojamas ir prieš jį valydami, ištraukite tinklo kištuką. Prieš nuimdami atskiras dalis palaukite, kol prietaisas atvės.
- ▶ Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, taip pat ribotus fizinius, jauslinius arba protinius gebėjimus turintys asmenys arba mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokie gali kilti pavojai.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra 8 metų arba vyresni ir yra prižiūrimi.
- ▶ Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir prijungimo laido.
- ▶ Šis prietaisas atitinka jam taikomus saugos reikalavimus. Patikrą, remonto darbus ir techninę priežiūrą gali atlikti tik kvalifikuotas specializuotas prekybininkas. Kitaip nustoja galioti garantija.
- ▶ Atsargiai! Duonos kepimo automatas įkaista. Prietaisą lieskite tik jam atvėsus arba naudodami puodkėlę.
- ▶ Nekilnokit duonos kepimo automato, jei kepimo formoje yra karšto arba skysto turinio, pvz., uogienės. Kyla pavojus nusideginti!
- ▶ Naudodami prietaisą, niekada nesilieskite prie besisukančių minkymo kablių. Kyla pavojus susižaloti!
- ▶ Prietaisui veikiant, paviršiai, kuriuos galima paliesti, gali būti labai karšti. Pavojus nusideginti!

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!



Dėmesio! Karštas paviršius!

Prietaisui veikiant, jo dalys labai įkaista!

Pavojus nusideginti!

⚠ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos prietaisui valdyti.
 - ▶ Nestatykite prietaiso arti degių medžiagų, sprogių ir (arba) degių dujų. Atstumas iki kitų objektų turi būti bent 10 cm.
 - ▶ Niekada neuždenkite prietaiso rankšluosčiu arba kitomis medžiagomis. Karštis ir garai turi laisvai pasišalinti. Uždegus prietaisą degia medžiaga arba prietaisui su ja susilietus, pvz., su užuolaidomis, gali kilti gaisras.
 - ▶ Nedėkite ant prietaiso jokių daiktų ir jo neuždenkite.
 - ▶ Į duonos kepimo automatą niekada nedėkite aliuminio folijos arba kitų metalinių daiktų. Dėl to gali įvykti trumpasis jungimas.
 - ▶ Kepdami niekada nenaudokite daugiau kaip 700 g miltų ir niekada neįmaišykite daugiau kaip 1 ¼ pakelio džiovintų mielių. Tešla gali išbėgti ir sukelti gaisrą!
- Tai netaikoma duonai be glitimo. Ją kepant, galima įmaišyti daugiausia 2 pakelius džiovintų mielių (žr. receptų knygelę).

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Užtikrinkite, kad nebūtų uždegiamos prietaiso vėdinimo angos. Perkaitimo pavojus!
- ▶ Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros!
- ▶ Naudokite prietaisą tik patalpose.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Niekada nestatykite prietaiso ant dujinės arba elektrinės viryklės, karštos orkaitės ar kitų šilumos šaltinių bei priėjų. Perkaitimo pavojus!
- ▶ Naudojant priedus, kurių nėra rekomendavęs gamintojas, prietaisą galima pažeisti. Prietaisą naudokite tik nurodytai paskirčiai. Kitaip nustoja galioti garantija.
- ▶ Kepimo programą įjunkite tik įdėję kepymo formą. Kitaip prietaisas gali nepataisomai sugesti.
- ▶ Netraukite kištuko iš elektros lizdo suėmę už maitinimo laidą.
- ▶ Nenaudokite duonos kepyimo automato valgiams arba įrankiams laikyti.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso su tuščia kepyimo forma arba be jos. Dėl to prietaisas gali nepataisomai sugesti.
- ▶ Veikiant prietaisui, visada uždarykite dangtelį.
- ▶ Veikiant prietaisui, niekada neišimkite kepyimo formos.
- ▶ Prietaisą dėkite tik ant sauso, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
- ▶ Prieš prijungdami prietaisą patikrinkite, ar elektros srovės rūšis ir maitinimo įtampa atitinka identifikacinėje plokštelėje nurodytus duomenis.
- ▶ Jei naudojate ilginamąjį laidą, didžiausia leidžiamoji laido galia turi atitikti duonos kepyimo automato galią.

Prieš naudojant pirmą kartą

Išpakavimas

- Išpakuokite prietaisą ir nuimkite visas pakuotės medžiagas bei lipdukus ir apsaugines plėveles, jei jų būtų.
- Išpakuotą prietaisą iškart patikrinkite ir įsitikinkite, kad nieko netrūksta ir kad transportuojant prietaisas nebuvo pažeistas. Prireikus kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą (žr. skyrių „Garantija ir klientų aptarnavimas“).

Pirmasis valymas

Prieš pradėdami naudoti duonos kepimo automatą, nuvalykite kepimo formą **7**, minkymo kablius **6** ir išorinį duonos kepimo automato paviršių švaria drėgna šluoste. Nenaudokite šiurkščių kempinių arba šveitiklių. Jei dar nenuėmėte, nuimkite nuo valdymo lauko **5** apsauginę plėvelę.

Pirmasis įkaitinimas

- 1) Tik įkaitindami prietaisą pirmą kartą įdėkite į prietaisą tuščią kepimo formą **7** ir uždarykite prietaiso dangtelį **2**.

⚠ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- Nekaitinkite duonos kepimo automato su tuščia kepimo forma **7** ilgiau nei 5 minutes. Kyla perkaitimo pavojus.

- 2) Pasirinkite 12 programą, kaip aprašyta skyriuje „Programos“, ir, norėdami kaitinti prietaisą 5 minutes, paspauskite įjungimo / sustabdymo mygtuką **B**.
- 3) Po 5 minučių, norėdami baigti programą, spauskite įjungimo / sustabdymo mygtuką **B**, kol pasigirs ilgas garsinis signalas.

NURODYMAS

Kaitinamieji elementai plonai padegti tepamosiomis medžiagomis, todėl naudojant prietaisą pirmą kartą, gali būti juntamas nestiprus kvapas. Jis nėra kenksmingas ir greitai pranyksta. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.

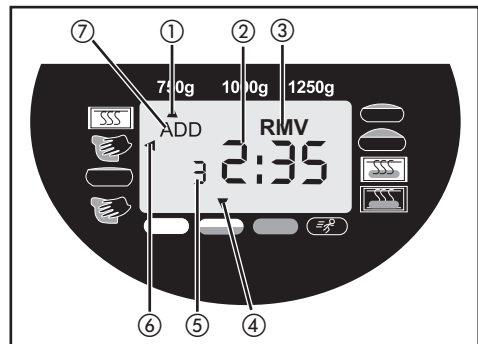
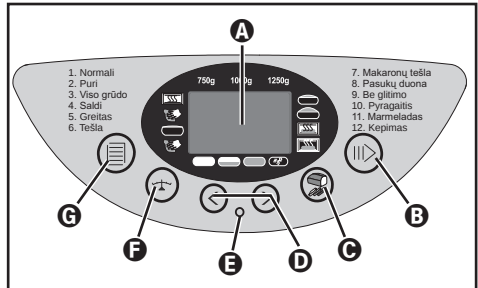
- 4) Palaukite, kol duonos kepimo automatas visiškai atvės, ir dar kartą nuvalykite kepimo formą **7**, minkymo kablius **6** ir išorinį duonos kepimo automato paviršių švaria drėgna šluoste.

Savybės

Duonos kepimo automatu galite kepti pageidaujamo skonio duoną.

- Galite rinktis 12 įvairių programų.
- Galite naudoti gatavus kepimo mišinius.
- Automatu galite minkyti makaronų arba bandelių tešlą ir gaminti marmeladą.
- Naudodami programą „Be glitimo“, galite kepti kepimo mišinius be glitimo ir pagal kepimo iš miltų be glitimo receptus, pvz., iš kukurūzų, grikių ir bulvių miltų.

Valdymo laukas



A Ekranas

Rodoma:

- ① pasirinktas svoris (750 g, 1000 g, 1250 g),
- ② likęs veikimo laikas valandomis ir iš anksto užprogramuotas laikas,
- ③ minkymo kablių išėmimas (RMV – angl. Remove),
- ④ pasirinktas apskrudimas (šviesus , vidutinis , tamsus ) arba spartusis režimas ,
- ⑤ pasirinktos programos numeris,
- ⑥ programos eiga,
- ⑦ sudedamųjų dalių pridėjimas (ADD).

B Įjungimo / sustabdymo mygtukas

Jis skirtas veikimui įjungti ir sustabdyti arba laikmačio programavimui panaikinti.

Norėdami pristabdyti veikimą, trumpai spustelėkite įjungimo / sustabdymo mygtuką **B**, kol pasigirs garsinis signalas ir ekrane **A** ims mirksėti laikas. Iš naujo paspaudę įjungimo / sustabdymo mygtuką **B** per 10 minučių, pratęsite programos veikimą. Jei programą pamiršite pratęsti, po 10 minučių ji bus tęsiama automatiškai.

Norėdami visiškai nutraukti veikimą arba panaikinti nuostatas, 3 sekundes spauskite įjungimo / sustabdymo mygtuką **B**, kol pasigirs ilgas garsinis signalas.

NURODYMAS

- Nespauskite įjungimo / sustabdymo mygtuko **B**, jei norite tik patikrinti duonos būseną. Kepimo eigą stebėkite pro stebėjimo langelį **1**.

DĖMESIO!

- Paspaudus bet kurį mygtuką, turi suskambėti garsinis signalas; jis neskamba tik kai prietaisas veikia.

G Apskrudimas (arba spartusis režimas)

Apskrudimo laipsnio pasirinkimas arba sparčiojo režimo įjungimas (šviesus / vidutinis / tamsus / spartusis). Pakartotinai spauskite apskrudimo mygtuką **G**, kol rodyklė bus virš pageidaujamo apskrudimo laipsnio. Naudodami 1–4 programas, kelis kartus paspausdami mygtuką „Apskrudimas“ **G**, galite įjungti spartųjį režimą ir sutrumpinti kepimo laiką. Apskrudimo mygtuką **G** vis paspauskite, kol rodyklė bus virš parinktės „Spartusis“. Naudojant 6, 7 ir 11 programas, apskrudimo laipsnio rinktis negalima.

D Laikmatis

Atidėtasis kepimas.

NURODYMAS

- Naudodami 11 programą, atidėtojo kepimo nustatyti negalite.

E Indikacinė veikimo lemputė

Šviečianti indikacinė veikimo lemputė **E** rodo, kad vykdoma programa.

Jei naudodamiesi laikmačio funkcija norite atidėti programos įjungimą, indikacinė veikimo lemputė **E** ima mirksėti, kai tik patvirtinate laikmačio nuostatą. Programai įsijungus, indikacinė veikimo lemputė **E** šviečia nuolat.

F Duonos svoris

Duonos svorio (750 g / 1000 g / 1250 g) pasirinkimas.

Šį mygtuką vis paspauskite, kol rodyklė bus po pageidaujamu svoriu. Svoris (750 g / 1000 g / 1250 g) reiškia į kepimo formą **7** įdėtų sudedamųjų dalių kiekį.

NURODYMAS

- Įjungus prietaisą, iš anksto nustatoma 1250 g. Naudodami 6, 7, 11 ir 12 programas, duonos svorio nustatyti negalite.

Ⓔ Programos pasirinkimas (menu)

Pageidaujamos kepimo programos (1 – 12) pasirinkimas. Ekrane **A** rodomas programos numeris ir atitinkama kepimo trukmė.

Atminties funkcija

Jei programa vėl įjungiama po to, kai ne ilgiau nei 10 minučių buvo dingusi elektra, ji tęsiama nuo tos pačios vietos. Tačiau ne tais atvejais, kai kepimo procesas panaikinamas ir (arba) užbaigiamas arba įjungimo / sustabdymo mygtukas **B** spaudžiamas tol, kol pasigirsta ilgas garsinis signalas.

Stebėjimo langelis ①

Po stebėjimo langelį **①** galite stebėti kepimo eigą.

Programos

Mygtuku „Programos pasirinkimas“ **Ⓔ** pasirinkite pageidaujamą programą. Atitinkamas programos numeris rodomas ekrane **A**. Kepimo trukmė skiriasi atsižvelgiant į pasirinktą programų derinį. Žr. skyrių „Programų eiga“.

1 programa „Normali“

Ji skirta šviesiai ir mišriai, daugiausia kvietinei arba ruginei duonai, kepti. Ši duona tvirtos konsistencijos. Duonos apskrudimą galite nustatyti mygtuku „Apskrudimas“ **Ⓒ**.

2 programa „Puri“

Ji skirta lengvai duonai iš gerai sumaltų miltų kepti. Ši duona paprastai yra puri, o jos pluta – traški.

3 programa „Viso grūdo“

Ji skirta duonai iš rupesnių miltų rūšių, pvz., kvietinių visų grūdo dalių miltų ir ruginių miltų, kepti. Ši duona yra kietesnė ir sunkesnė.

4 programa „Saldi“

Ši programa skirta duonai, į kurią pilama vaisių sulčių, dedama kokoso riešutų drožlių, razinų, džiovintų vaisių, šokolado arba daugiau cukraus, kepti. Šios duonos pakilimo etapas ilgesnis, todėl ji yra lengvesnė ir puresnė.

5 programa „Greitas“

Minkymas, tešlos kildinimas ir kepimas trunka trumpiau. Vis dėlto ši programa tinka tik tiems receptams, kuriuose nėra sunkių priedų arba rupių miltų rūšių. Atkreipkite dėmesį į tai, kad naudojant šią programą iškepta duona gali būti mažiau puri ir ne tokia skani.

6 programa „Tešla (minkymas)“

Ji skirta mielinei bandelių, picos arba pynių tešlai ruošti. Pagal šią programą nekepama.

7 programa „Makaronų tešla“

Ji skirta makaronų tešlai ruošti. Pagal šią programą nekepama.

8 programa „Pasukų duona“

Ji skirta iš pasukų arba jogurto gaminamai duonai.

9 programa „Be glitimo“

Ji skirta duonai iš miltų ir kepimo mišinių be glitimo kepti. Miltams be glitimo reikia daugiau laiko skyšiams sugerti; šie miltai pasižymi kitokiomis kilimo savybėmis.

10 programa „Pyragaitis“

Naudojant šią programą, sudedamosios dalys min-komos, tešla kildinama ir iškepama. Šiai programai naudokite kepimo miltelius.

11 programa „Marmeladas“

Ji skirta marmeladui, uogienėms, drebučiams ir vaisių užtepėlėms gaminti.

12 programa „Kepimas“

Skirta per šviesiai, ne visai iškepusiai duonai papildomai kepti arba gatavai tešlai kepti. Šioje programoje tešla neminkoma ir nebrandinama. Baigta kepti duona iki valandos laikoma šiltai. Todėl ji pernelyg nesudrėksta. Pagal 12 programą duona kepama 60 minučių.

Norėdami anksčiau laiko sustabdyti šias funkcijas, spauskite įjungimo / sustabdymo mygtuką **B**, kol pasigirs ilgas garsinis signalas. Norėdami išjungti prietaisą, atjunkite jį nuo maitinimo tinklo.

NURODYMAS

- Naudojant 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 ir 9 programas, vykstant programai suskamba garsinis signalas, o ekrane rodomas užrašas „ADD“ ⑦. Iš karto po to įdėkite kitų sudedamųjų dalių, pvz., vaisių arba riešutų. Programos dėl to sustabdyti nereikia. Sudedamosios dalys minkymo kabliais ⑥ nesmulkinamos. Jei esate nustatę laikmatį, visus priedus į kepimo formą ⑦ galite sudėti ir programos pradžioje. Šiuo atveju, prieš dėdami vaisius ir riešutus, juos šiek tiek susmulkinkite.

Laikmačio funkcija

Naudodamiesi laikmačio funkcija galite atidėti kepimą.

Rodyklių mygtukais ◀ ir ▶ ① nustatykite pageidaujimą kepimo pabaigos laiką. Ilgiausia atidėjimo trukmė – 15 valandų.

⚠ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- Prieš naudodamiesi laikmačio funkcija kuriai nors duonai kepti, pirmiausia išbandykite receptą ir įsitikinkite, kad sudedamųjų dalių proporcijos tinkamos, tešla ne per kieta ir ne per skysta, o jos kiekis nėra per didelis – dėl to tešla galėtų išbėgti.
- 1) Pasirinkite programą. Ekrane ① rodoma reikiama kepimo trukmė.
 - 2) Rodyklės mygtuku ▶ ① pakeiskite programos pabaigos laiką. Paspaudus mygtuką pirmą kartą, pabaigos laikas nustatomas iki artimiausios dešimties. Kaskart paspaudus rodyklės mygtuką ▶ ①, pabaigos laikas pakeičiamas 10 minučių. Laikant nuspaustą rodyklės mygtuką, procesas pagreitinėja. Ekrane rodoma visa kepimo ir atidėjimo trukmė. Jei viršijote galimą atidėjimo trukmę, ją rodyklės mygtuku ◀ ① galite koreguoti.
 - 3) Laikmačio nuostatą patvirtinkite įjungimo / sustabdymo mygtuku ③. Ima mirksėti indikacinė veikimo lemputė ⑤. Ekrane ① mirksi dvitaškis ir pradeda eiti užprogramuotas laikas.

Programai įsijungus, indikacinė veikimo lemputė ⑤ šviečia nuolat. Pasibaigus kepimui, suskamba dešimt garsinių signalų, o ekrane ① rodoma „0:00“.

Pavyzdys

Dabar 8.00 val., o šviežios duonos norėtumėte po 7 valandų ir 30 minučių, t. y. 15:30 val. Pirmiausia pasirinkite 1 programą, o tada rodyklių mygtukus ① vis paspauskite, kol ekrane ① bus rodoma 7:30, nes duona turi būti iškepta po 7 valandų ir 30 minučių.

NURODYMAS

- Naudojant programą „Marmeladas“, laikmačio funkcija naudotis negalima.

NURODYMAS

- Nenaudokite laikmačio funkcijos apdorodami greitai gendančius maisto produktus, pvz., kiaušinius, pieną, grietinę arba sūrį.

Prieš kepat

Kad kepat visas pavyktų, atkreipkite dėmesį į toliau nurodytą informaciją.

Sudedamosios dalys

⚠ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- Prieš sudėdami sudedamąsias dalis, išimkite kepimo formą ⑦ iš korpuso. Jei sudedamųjų dalių patenka į kepimo ertmę, įkaitus kaitinamiesiems vamzdeliams gali kilti gaisras.
- Sudedamąsias dalis į kepimo formą ⑦ visada dėkite nurodyta eilės tvarka.
- Kad mielės kuo geriau fermentuotų, visos sudedamosios dalys turėtų būti kambario temperatūros.

ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- Jokių būdu nedėkite didesnio kiekio, nei nurodyta. Kai tešlos per daug, ji gali išbėgti iš kepimo formos **7** ir, patekusi prie karštų kaitinamųjų vamzdelių, sukelti gaisrą.

- Gerai pamatuokite sudedamųjų dalių kiekį. Net nedideli nukrypimai nuo recepte nurodyto kiekio gali turėti įtakos kepimo rezultatui.

Duonos kepimas

Paruošimas

NURODYMAS

- Pastatykite duonos kepimo automatą ant lygaus tvirto pagrindo.

- 1) Traukdami aukštyn, iš prietaiso ištraukite kepimo formą **7**.
- 2) Ant kepimo formoje **7** esančių varomųjų velenų užmaukite minkymo kablius **6**. Patikrinkite, ar jie tvirtai laikosi.
- 3) Į kepimo formą **7** sudėkite sudedamąsias dalis pagal receptą. Pirmiausia pilkite skysčius, dėkite cukrų, druską, tada – miltus, o paskiausiai – mieles.

NURODYMAS

- Atkreipkite dėmesį į tai, kad mielės nesiliestų su druska arba skysčiais.

- 4) Vėl įstatykite kepimo formą **7**. Įsitikinkite, kad ji tinkamai užsifiksavo.
- 5) Uždarykite prietaiso dangtelį **2**.
- 6) Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą. Pasigirsta garsinis signalas, o ekrane **A** rodomas programos numeris ir 1 programos trukmė.
- 7) Programos pasirinkimo mygtuku **G** pasirinkite pageidaujamą programą. Kiekviena įvestis patvirtinama garsiniu signalu.
- 8) Prireikus, mygtuku **F** pasirinkite duonos dydį.

- 9) Pasirinkite duonos apskrudimą **G**. Ekrane **A** rodykle rodoma, kurį – šviesų, vidutinį ar tamsų – apskrudimą pasirinkote. Jei norite sutrumpinti tešlos kilimo trukmę, šiuo mygtuku taip pat galite pasirinkti funkciją „Spartusis režimas“.

NURODYMAS

- Naudojant 6, 7 ir 11 programas, naudotis funkcija „Apskrudimas“ negalima. Naudotis funkcija „Spartusis režimas“ galima tik naudojant 1 - 4 programas. Naudojant 6, 7, 11 ir 12 programas, nustatyti duonos svorio negalima.

- 10) Dabar, naudodamiesi laikmačio funkcija, galite nustatyti pasirinktos programos pabaigos laiką. Galite nustatyti daugiausia 15 valandų atidėjimo trukmę.

NURODYMAS

- Naudojant 11 programą, šia funkcija naudotis negalima.

Programos įjungimas

Dabar įjungimo / sustabdymo mygtuku **B** įjunkite programą.

NURODYMAS

- 1, 2, 3, 4, 6 ir 8 programos prasideda po 10–30 min. trunkančio įkaitinimo etapo (išskyrus spartųjį režimą, žr. programų eigos lentelę). Šiame etape minkymo kabliai **6** nejuda. Tai nėra prietaiso gedimas.

Programa automatiškai vykdo įvairias operacijas.

NURODYMAS

- Kai naudojamos 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 ir 10 programos, pasibaigus programos daliai „2 kildinimas“, suskamba 10 garsinių signalų, o ekrane **A** rodomas užrašas „RMV“ **3**. Dabar iš tešlos galite išimti minkymo kablius **6**. Jei minkymo kablių **6** išimti nenorite, tiesiog palaukite. Prietaisas automatiškai tęsia programą.

Programos eigą galite stebėti pro duonos kepimo automato stebėjimo langelį ❶. Kartais, kol duona kepa, ant stebėjimo langelio ❶ gali susikaupti drėgmės. Kol tešla minkoma, prietaiso dangtelį ❷ galima atidaryti.

NURODYMAS

- Neatidarinėkite prietaiso dangtelio ❷ tešlai kylant arba kepanč. Duona gali sukrusti.

Programos pabaiga

Pasibaigus kepimui, suskamba dešimt garsinių signalų, o ekrane A rodoma „0:00“.

Pasibaigus programai, prietaisas automatiškai įjungia 60 minučių trukmės šiltojo laikymo režimą.

NURODYMAS

- Tai netaikoma 6, 7 ir 11 programoms.

Tuo metu prietaise cirkuliuoja šiltas oras. Šiltojo laikymo funkciją galite išjungti anksčiau: laikykite nuspaudę įjungimo / sustabdymo mygtuką B, kol pasigirs garsiniai signalai.

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- Prieš atidarydami prietaiso dangtelį ❷, iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Nenaudokite prietaisą visada išjunkite iš elektros tinklo!

Duonos išėmimas

Išimdami kepimo formą ❷, visada naudokite puodkėles arba apsaugines pirštines. Kepimo formą ❷ pakreipkite virš grotelių ir šiek tiek pakratykite, kad duona atšoktų nuo kepimo formos ❷.

Jei minkymo kablių prieš tai neišėmėte:

Jei duona nuo minkymo kablių ❸ neatšoka, atsargiai išimkite minkymo kablius ❸ rinkinyje esančiu minkymo kablių išėmimo įrankiu ❿.

NURODYMAS

Nenaudokite metalinių daiktų, kuriais gali būti subraižyta nelimpanti danga. Išėmę duoną, kepimo formą ❷ iš karto išplaukite šiltu vandeniu. Taip minkymo kabliai ❸ neprilips prie varomojo veleno.

- Jei programą norite pertraukti pačioje kepimo pradžioje, trumpai spustelėkite įjungimo / sustabdymo mygtuką B arba ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Jei po to kepimo procesą norite tęsti, turite per 10 minučių vėl įkišti tinklo kištuką į elektros lizdą.
- Atidarykite prietaiso dangtelį ❷ ir išimkite kepimo formą ❷. Miltuotomis rankomis galite išimti tešlą ir ištraukti minkymo kablius ❸.
- Vėl įdėkite tešlą į kepimo formą ❷. Vėl įstatykite kepimo formą ❷ ir uždarykite prietaiso dangtelį ❷.
- Jei reikia, į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką. Kepimo programa tęsiama.

Prieš valgydami duoną, 15–30 min. palaukite, kol ji atvės.

Prieš pjaudami duoną visada įsitikinkite, kad tešloje nėra minkymo kablių ❸.

Klaidos pranešimai

- Jei įjungus programą ekrane A rodomas užrašas „HHH“, duonos kepimo automato temperatūra dar per aukšta. Sustabdykite programą ir ištraukite tinklo kištuką. Atidarykite prietaiso dangtelį ❷ ir, prieš vėl naudodami prietaisą, 20 minučių palaukite, kol jis atvės.

- Jei pasibaigus vienai duonos kepimo programai nepavyksta įjungti naujos kepimo programos, kepimo automatas dar per karštas. Šiuo atveju ekrane rodoma pagrindinė nuostata (1 programa). Atidarykite prietaiso dangtelį ② ir, prieš vėl naudodami prietaisą, 20 minučių palaukite, kol jis atvės.

NURODYMAS

- ▶ Nebandykite paleisti prietaiso, kol jis neatvės. Tai galima tik naudojant 12 programą.
- Jei prasidėjus programai ekrane rodomas užrašas „EEO“, „EE1“ arba „LLL“, pirmiausia išjunkite duonos kepimo automatą, o po to vėl jį įjunkite, ištraukdami tinklo kištuką iš elektros lizdo, o po to vėl jį įkišdami. Jei klaidos rodmuo teberodomas, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

Valymas ir priežiūra

⚠ ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Prieš valydami prietaisą, visada ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo ir palaukite, kol prietaisas visiškai atvės. Saugokite prietaisą nuo drėgmės, nes ji gali sukelti elektros smūgį. Laikykitės ir atitinkamų saugos nurodymų.

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

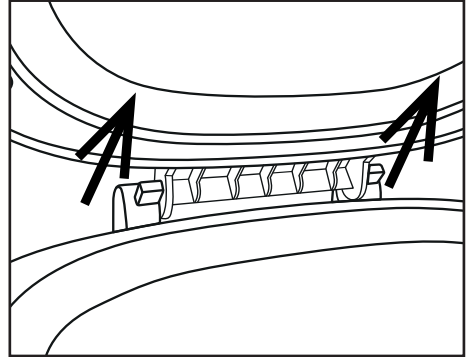
- ▶ Prietaiso ir (arba) jo priedų negalima plauti indaplovėje!
- ▶ Duonos kepimo automatu valyti nenaudokite cheminių valiklių arba skiediklių.

Korpusas, dangtelis, kepimo ertmė

- Visus kepimo ertmėje esančius likučius pašalinkite drėgna šluoste arba šiek tiek sudrėkinta minkšta kempine.
- Korpusą ir dangtelį taip pat valykite tik drėgna šluoste arba kempine.

Kad būtų lengviau valyti, prietaiso dangtelį ② galite nuimti nuo korpuso, atlikdami toliau nurodytus veiksmus.

- Prietaiso dangtelį ② atidarykite tiek, kad plastikiniai kaiščiai tilptų pro lankstų kreipiklių angas:



- Ištraukite prietaiso dangtelį ② iš lankstų kreipiklių.

- Norėdami vėl pritvirtinti nuvalytą prietaiso dangtelį ②, plastikinius kaiščius įkiškite į lankstų kreipiklių angas.
- Viską gerai nusauskite ir įsitinkinkite, kad prieš naudojant prietaisą iš naujo visos jo dalys būtų sausos.

Kepimo forma, minkymo kabliai ir priedai

DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Kepimo formos ⑦ niekada nenardinkite į vandenį arba kitus skysčius.
- ▶ Kepimo formos ⑦ ir minkymo kablių ⑥ paviršiai yra padengti nelimpančia danga. Valydami nenaudokite stiprių valiklių, šveitiklių arba daiktų, galinčių subraižyti paviršius.

NURODYMAS

- ▶ Laikui bėgant, paviršių išvaizda dėl drėgmės ir garų gali pakisti. Jų veikimas arba kokybė dėl to nepablogėja.

- Prieš valydami kepimo formą **7** ir minkymo kablius **6** išimkite juos iš kepimo ertmės.
- Išimkite minkymo kablius **6** iš kepimo formos **7**. Jei minkymo kabliai **6** neatsilaisvina nuo kepimo formos **7**, pripilkite į kepimo formą **7** karšto vandens ir plaukite maždaug 30 minučių. Minkymo kabliai **6** turėtų atsilaisvinti. Minkymo kablius **6** plaukite šiltu vandeniu, įpylę į jį švelnaus ploviklio. Jei prikepipai tvirtai laikosi, minkymo kablius **6** vandenyje su plovikliu mirkykite tol, kol prikepipus bus galima pašalinti indų plovimo šepetėliu. Jei užsikimšo minkymo kablio **6** užmovimo anga, ją galite atsargiai išvalyti mediniu pagaliuku. Nuvalytus minkymo kablius **6** labai gerai nusausinkite.
- Kepimo formos **7** išorinę pusę nuvalykite drėgna šluoste.
- Kepimo formos **7** vidų plaukite šiltu vandeniu, naudodami šiek tiek ploviklio. Jei kepimo formoje **7** yra prikepipų, įpilkite į kepimo formą **7** vandens ir švelnaus ploviklio. Palikite ją stovėti tol, kol prikepipai suminkštės ir juos bus galima pašalinti indų plovimo šepetėliu. Tada išplaukite kepimo formą **7** dideliu kiekiu švaraus vandens ir gerai nusausinkite.
- Matavimo indą **8**, matavimo šaukštą **9** ir minkymo kablių išėmimo įrankį **10** plaukite šiltu vandeniu, įpylę į jį švelnaus ploviklio. Tada ploviklio likučius nuo šių dalių nuplaukite švariu vandeniu. Viską gerai nusausinkite.

Utilizavimas



Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU.

Prietaisą utilizuokite jį atiduodami sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai.

Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonų, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.



Visas pakuotės medžiagas šalinkite aplinkai nekenksmingu būdu.

Garantija ir klientų aptarnavimas

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Prietaisas pagamintas laikantis kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Saugokite kasos čekį kaip pirkimo įrodymo dokumentą. Prireikus teikti garantiją, telefonu susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba. Tik taip galėsite prekę išsiųsti nemokamai.

Garantija taikoma tik medžiagos arba gamybos trūkumams ir netaikoma transportuojant atsiradusiems trūkumams, susidėvinčioms dalims, pvz., kepimo formoms arba minkymo kabliams, arba lūžtančių dalių, pvz., jungiklių arba akumuliatorių, gedimams. Gaminys skirtas tik buitiniam, o ne komerciniam naudojimui.

Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo, jėgos naudojimo ir veiksmų, kai juos atlieka ne mūsų įgaliotos klientų aptarnavimo tarnybos, atvejais. Šiomis garantijos teikimo sąlygomis neapribojamos teisės aktais reglamentuojamos teisės.

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytoms dalims. Apie įsigijus pastebėtus pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti nedelsiant ir ne vėliau kaip per dvi dienas nuo įsigijimo dienos. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui, už remonto darbus imamas mokestis.

LT

Priežiūra

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas

kompernass@lidl.lt

IAN 274313

Importuotojas

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Programų eiga

Programa	1. „Normali“						2. „Puri“					
Apskudimas	Šviesus Vidutinis Tamsus			Spartusis režimas			Šviesus Vidutinis Tamsus			Spartusis režimas		
Dydis	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Trukmė (valandomis)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Įkaitinimas (minutėmis) 	15	15	20	Netai-koma	Netai-koma	Netai-koma	10	10	15	Netai-koma	Netai-koma	Netai-koma
1 minkymas (minutėmis) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
1 kildinimas (minutėmis) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
2 minkymas (minutėmis) 	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
2 kildinimas (minutėmis) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Garsiniai signalai minkymo kabliams išimti	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
3 kildinimas (minutėmis) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Kepimas (minutėmis) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Šiltasis laikymas (minutėmis) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Sudedamųjų dalių pridėjimas (likęs laikas valandomis)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Išankstinis laiko nustatymas	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.

* 3A reiškia, kad minkius 3 minutes suskamba 10 garsinių signalų ir kartu matomas ekrano rodmuo „ADD“ (7). Taip Jums primenama, kad jau galite dėti sudedamąsias dalis, pvz., vaisius arba riešutus.

Programa	3. „Viso grūdo“						4. „Saldi“					
Apskrudimas	Šviesus Vidutinis Tamsus			Spartusis režimas			Šviesus Vidutinis Tamsus			Spartusis režimas		
Dydis	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1 250 g
Trukmė (valandomis)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Įkaitinimas (minutėmis) 	15	15	20	Netai- koma	Netai- koma	Netai- koma	10	10	15	Netai- koma	Netai- koma	Netai- koma
1 minkymas (minutėmis) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
1 kildinimas (minutėmis) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
2 minkymas (minutėmis) 	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
2 kildinimas (minutėmis) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Garsiniai signalai minkymo kabliams išimti	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
3 kildinimas (minutėmis) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Kepimas (minutėmis) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Šiltasis laikymas (minutėmis) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Sudedamųjų dalių pridėjimas (likęs laikas valandomis)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Išankstinis laiko nustatymas	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.

* 4A reiškia, kad minkius 4 minutes suskamba 10 garsinių signalų ir kartu matomas ekrano rodmuo „ADD“ . Taip Jums primenama, kad jau galite dėti sudedamąsias dalis, pvz., vaisius arba riešutus.

Programa	5. „Greitas“			6. „Tešla“	7. „Ma- karonų tešla“	8. „Pasukų duona“			9. „Be glitimo“		
Apskrudimas	Šviesus Vidutinis Tamsus			Netaikoma	Netaikoma	Šviesus Vidutinis Tamsus			Šviesus Vidutinis Tamsus		
Dydis	750 g	1000 g	1250 g	Netaikoma	Netaikoma	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Trukmė (valandomis)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Iškaitinimas (minutėmis) 	Netai- koma	Netai- koma	Netai- koma	10	Netaikoma	25	25	30	Netai- koma	Netai- koma	Netai- koma
1 minkymas (minutėmis) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
1 kildinimas (minutėmis) 	Netai- koma	Netai- koma	Netai- koma	10	Netaikoma	20	20	20	10	10	10
2 minkymas (minutėmis) 	Netai- koma 2A 5	Netai- koma 2A 5	Netai- koma 2A 5	Netaikoma 3A 5	Netaikoma Netaikoma Netaikoma	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
2 kildinimas (minutėmis) 	Netai- koma	Netai- koma	Netai- koma	25	Netaikoma	45	45	45	18	18	18
Garsiniai signalai minkymo kabliams išsimti	RMV	RMV	RMV	Netaikoma	Netaikoma	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
3 kildinimas (minutėmis) 	20	20	20	45	Netaikoma	30	30	30	30	30	30
Kepimas (minutėmis) 	40	43	45	Netaikoma	Netaikoma	52	56	60	56	60	65
Šiltasis laikymas (minutėmis) 	60	60	60	Netaikoma	Netaikoma	60	60	60	60	60	60
Sudedamųjų dalių pridėjimas (likęs laikas valandomis)	1:05	1:08	1:10	1:15	Netaikoma	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Išankstinis laiko nustatymas	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.	15 val.

* 5A reiškia, kad minkius 5 minutes suskamba 10 garsinių signalų ir kartu rodomas ekrano rodmuo „ADD“ ⑦. Taip Jums primenama, kad jau galite dėti sudedamąsias dalis, pvz., vaisius arba riešutus.

Programa	10. „Pyragaitis“			11. „Marmeladas“	12. „Kepimas“
Apskrudimas	Šviesus Vidutinis Tamsus			Netaikoma	Šviesus Vidutinis Tamsus
Dydis	750 g	1000 g	1250 g	Netaikoma	Netaikoma
Trukmė (valandomis)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Ikaitinimas (minutėmis) 	Netai- koma	Netai- koma	Netai- koma	Netaikoma	Netaikoma
1 minkymas (minutėmis) 	15	15	15	Netaikoma	Netaikoma
1 kildinimas (minutėmis) 	Netaikoma	Netaikoma	Netaikoma	15 Karštis + minkymas	Netaikoma
2 minkymas (minutėmis) 	Netaikoma Netaikoma Netaikoma	Netaikoma Netaikoma Netaikoma	Netaikoma Netaikoma Netaikoma	Netaikoma Netaikoma Netaikoma	Netaikoma Netaikoma Netaikoma
2 kildinimas (minutėmis) 	Netaikoma	Netaikoma	Netaikoma	Netaikoma	Netaikoma
Garsiniai signalai minkymo kabliams išimti	RMV	RMV	RMV	Netaikoma	Netaikoma
3 kildinimas (minutėmis) 	Netaikoma	Netaikoma	Netaikoma	45 Karštis + minkymas	Netaikoma
Kepimas (minutėmis) 	60	65	70	20 Kildinimas	60
	15 kildini- mas	15 kildini- mas	15 kildini- mas		
Šiltasis laikymas (minutėmis) 	60	60	60	Netaikoma	60
Sudedamųjų dalių pridėjimas (likęs laikas valandomis)	Netaikoma	Netaikoma	Netaikoma	Netaikoma	Netaikoma
Išankstinis laiko nustatymas	15 val.	15 val.	15 val.	Netaikoma	15 val.

Duonos kepimo automato veikimo trikčių šalinimas

Ką daryti, jei baigus kepti minkymo kablį ⑥ nepavyksta išimti iš kepimo formos ⑦?	Įpilkite į kepimo formą ⑦ karšto vandens ir pasukite minkymo kablį ⑥, kad suminkštėtų prikepipai jo apačioje.
Kas nutinka, jei iškepta duona lieka duonos kepimo automatoje?	Šiltojo laikymo funkcija leidžia maždaug 1 valandą duoną laikyti šiltai ir apsaugoti nuo drėgmės. Ilgiau nei 1 valandą duonos kepimo automatoje palikta duona gali sudrėkti.
Ar kepimo formą ⑦ ir minkymo kablius ⑥ galima plauti indaplovėje?	Ne. Kepimo formą ⑦ ir minkymo kablius ⑥ plaukite rankomis.
Kodėl tešla nemaišoma, nors variklis veikia?	Patikrinkite, ar minkymo kabliai ⑥ ir kepimo forma ⑦ tinkamai užsifiksavo.
Ką daryti, jei minkymo kablys ⑥ lieka duonoje?	Minkymo kablį ⑥ išimkite minkymo kablių išėmimo įrankiu ⑩.
Kas nutinka, jei vykstant programai dingsta elektra?	Elektrai dingus ne ilgiau kaip 10 minučių, duonos kepimo automatas baigia vykdyti paskiausią vykdytą programą.
Kiek trunka iškepti duoną?	Tiksli trukmė nurodyta lentelėje „Programų eiga“.
Kokio svorio duoną galiu kepti?	Galite kepti 750 g, 1 000 g arba 1 250 g svorio duoną.
Kodėl kepanč su šviežiu pienu negalima naudoti laikmačio funkcijos?	Prietaise per ilgai palikti švieži produktai, pvz., pienas arba kiaušiniai, sugenda.
Kas nutiko, jei paspaudus įjungimo / sustabdymo mygtuką ③ duonos kepimo automatas neveikia?	Kai kurios procesas, pvz., įšildymo arba brandinimo, sunku atpažinti. Lentelėje „Programų eiga“ pasitikrinkite, kuris programos etapas šiuo metu vyksta. Ar prietaisas veikia, galite sužinoti patikrinę, ar šviečia indikacinė veikimo lemputė ③. Patikrinkite, ar tinkamai paspaustas įjungimo / sustabdymo mygtukas ③. Patikrinkite, ar tinklo kištukas prijungtas prie elektros tinklo.
Prietaisas smulkina įdėtas razinas.	Kad priedai, pvz., vaisiai arba riešutai, nebūtų smulkinami, juos į tešlą dėkite tik po signalo.



UŽSAKYMO KORTELĖ SBB 850 B1

► www.kompernass.com

UŽSAKOMAS KIEKIS		GAMINIO APRAŠYMAS	VIENETO KAINA		BENDROJI SUMA
_____ (maks. 3 rinkiniai vienam užsakymui)		► 1 kepimo forma su 2 minkymo kabliais 	► 10 €	►	+ _____ € pius pašto, įvarkymo, pakavimo ir siuntimo išlaidos. 5,00 €
_____		► 4 dalių minkymo kablių rinkinys 	► 10 €	►	+ _____ € pius pašto, įvarkymo, pakavimo ir siuntimo išlaidos. 3,00 €
► Nurodymas: jei užsisakysite ketetą gaminių (4 dalių minkymo kablių rinkinį ir kepimo formą), visuomet mokėsite didesnes 5 € dydžio siuntimo išlaidas!		== _____ € MOKĖJIMO BŪDAS ☐ Pervedimas			

(vieta, data) _____ (parašas)

UŽSAKYMO KORTELĖ SBB 850 B1

► www.kompernass.com

1) Ties „Siuntėjas / užsakovas“ spausdininėmis raidėmis įrašykite savo pavardę, adresą ir telefono numerį (galiniems klausimams).

2) **Pervedimas:** perveskite visą sumą iš anksto į sąskaitą

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

- Darydami pervedimą, kaip paskirti nurodykite gaminį ir savo pavardę bei gyvenamąją vietą.
- Atsiųskite mums iki galo užpildytą užsakymo kortelę voke tokiu adresu.

Mūsų pašto adresas:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland

SVARBU

- Priklijuokite ant siuntos pakankamai pašto ženklų.
- Ant voko užrašykite savo kaip siuntėjo pavardę.

SIUNTĖJAS / UŽSAKOVAS

(užpildykite išsamiai ir
SPAUSDINTINĖMIS raidėmis)

Pavardė, vardas

Gatvė

Pašto kodas / miestas

Šalis

Telefonas

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	88
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	88
Lieferumfang	88
Gerätebeschreibung	88
Technische Daten	88
Sicherheitshinweise	89
Vor dem ersten Gebrauch	93
Eigenschaften	93
Bedienfeld	93
Programme	95
Timer-Funktion	96
Vor dem Backen	96
Brot backen	97
Reinigung und Pflege	99
Entsorgung	100
Garantie und Service	100
Importeur	101
Programmablauf	102
Fehlerbehebung Brotbackautomat	106

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



Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ 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.
- ▶ 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 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.

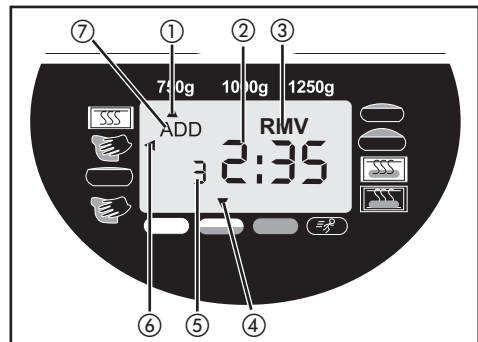
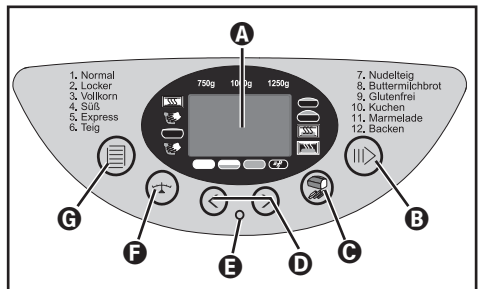
- 4) Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform **7**, Knethaken **6** und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

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 das Herausnehmen der Knethaken („RMV“ = „Remove“)
- ④ den gewählten Bräunungsgrad (Hell , Mittel , Dunkel , Schnell )
- ⑤ die gewählte Programm-Nummer
- ⑥ den Programmablauf
- ⑦ das Zugabe von Zutaten („ADD“)

B Start / Stop

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

Um den Betrieb anzuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste **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

Zeitverzögertes Backen.

HINWEIS

- Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

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.

ⓖ 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 **ⓖ** 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 Trieb Eigenschaften.

Programm 10: Kuchen

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

Programm 11: Marmelade

Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

Programm 12: Backen

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

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

HINWEIS

- Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD“ ⑦ 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 (▶) ⑤ 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 ④ zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
 - 2) Mit der Pfeiltaste (▶) ⑤ verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste (▶) ⑤ 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 (◀) ⑤ die Zeit korrigieren.
 - 3) Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste ③.

Die Betriebsindikationslampe ③ beginnt zu blinken. Der Doppelpunkt im Display ④ 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 ④ 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 ⑤ so lange, bis im Display ④ 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 Rezeptes 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 **6**. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
- 8) Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste **F**.

- 9) Wählen Sie den Bräunungsgrad **G** 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.

HINWEIS

- Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9 und 10 ertönen nach Beendigung des Programmabschnittes „Gehen 2“ 10 Signaltöne und „RMV“ **3** erscheint im Display **A**. Sie können nun die Knethaken **6** aus dem Teig entfernen. Wenn Sie die Knethaken **6** nicht entfernen wollen, warten Sie einfach ab. Das Gerät setzt das Programm automatisch fort.

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 Knethase 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.

Falls Sie die Knethaken nicht schon vorher entnommen haben:

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.

- 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!

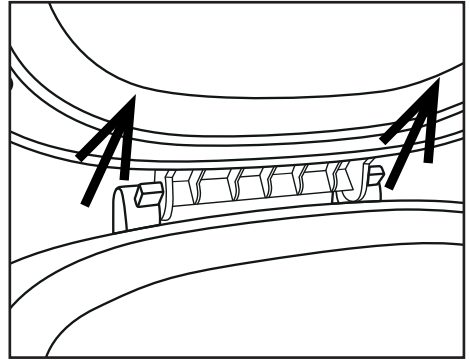
- ▶ Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!
- ▶ Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdüner.

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 soweit, bis die Kunststoffzapfen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen:



- Ziehen Sie den Gerätedeckel ② aus den Scharnierführungen heraus.

- Um den Gerätedeckel ② nach der Reinigung wieder zu montieren, führen Sie die Kunststoffzapfen 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 274313

AT Service Österreich

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

IAN 274313

CH Service Schweiz

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

IAN 274313

Importeur

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

Programmablauf

Programm	1. Normal						2. Locker					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Vorheizen (Min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Gehen 1 (Min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min) 	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Gehen 2 (Min) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Signaltöne zum entfernen der Knethaken	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
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“  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
Signaltöne zum entfernen der Knethaken	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
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“ ⑦ 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
Signaltöne zum entfernen der Knethaken	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV	RMV
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“  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
Signaltöne zum entfernen der Kneithaken	RMV	RMV	RMV	N/A	N/A
Gehen 3 (Min) 	N/A	N/A	N/A	45 Hitze + kneten	N/A
Backen (Min) 	60 15 Gehen	65 15 Gehen	70 15 Gehen	20 Gehen	60
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 3 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 3 leuchtet. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste 3 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 · Informationsstatus

Stan informacj · Informācijas data · Stand der Informationen:

02 / 2016 · Ident.-No.: SBB850B1-012016-2

IAN 274313

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BREAD MAKER SBB 850 B1

(GB) (IE)

RECIPE BOOK

(PL)

ZESZYT Z PRZEPISAMI

(DE) (AT) (CH)

REZEPTHEFT

(SE)

RECEPTHÄFTE

(LT)

RECEPTŲ KNYGELĖ

IAN 274313

(SE)
(PL) (LT)

Contents

Important information about ingredients	2
Baking tips	3
Baking mixes	3
Cutting and storing bread	4
Recipes for approx. 1000 g bread	4
Programme 1: Regular.....	4
Programme 2: French.....	5
Programme 3: Whole Wheat	6
Programme 4: Sweet	7
Programme 5: Super Rapid	7
Programme 6: Dough (kneading)	8
Programme 7: Pasta.....	8
Programme 8: Buttermilk Bread.....	8
Programme 9: Gluten Free.....	9
Programme 10: Cake	10
Programme 11: Jam.....	10
Troubleshooting recipes.....	11

Important information about ingredients

FLOUR

Most types of standard commercial flours, such as wheat or rye flour (type 405 - 1150) are suitable. The type designation of flour types may vary from country to country. Using the "Gluten-free" baking programme allows you to use gluten-free flours such as cornflour, buckwheat or potato flour. You can also use ready-to-use baking mixtures. Programmes 1 und 2 are suitable for the addition of small proportions (10–20%) of grains or shredded grain. With larger portions of wholemeal flour (70–95%) use programme 3.

The following types of flour are used in the recipes.

Flour type	Description
Type 405	Normal wheat flour
Type 550	Strong wheat flour, for fine-pored doughs
Type 997	Normal rye flour
Type 812	Wheat flour, for light brown breads
Type 1050	Dark wheat flour, for brown breads or savoury pastries
Type 1150	Rye flour with high mineral content

YEAST

The cooking process causes yeast to break down the sugar and carbohydrates and generate carbon dioxide, which causes the bread dough to rise. Yeast is available in various forms: as dry yeast, as fresh yeast and also as quick-fermenting yeast. We recommend using dry yeast, as it produces the best results.

If you are using fresh yeast instead of dry yeast, follow the instructions on the packaging.

Generally, 1 sachet of dry yeast corresponds to about 21 g of fresh yeast and is suitable for about 500 g of flour. Always store your yeast in the refrigerator as it spoils in warm temperatures. Check whether the expiry date has passed. After opening the package, unused yeast should be carefully wrapped and stored in the refrigerator.

NOTE

► The recipes in these operating instructions are based on using dry yeast.

SUGAR

Sugar has an important influence on the browning and taste of the bread. The recipes in these operating instructions are based on using granulated sugar. Do not use icing sugar unless this is actually specified. Sweeteners are not a suitable replacement for sugar.

SALT

Salt is important for the taste and the degree of browning. Salt also inhibits the fermentation of the yeast. For this reason, do not exceed the quantities given in the recipes. For dietary reasons, salt can be omitted. If you do this, the bread may rise more than usual.

LIQUIDS

Liquids such as milk, water, or milk powder dissolved in water can be used to make bread. Milk enhances the flavour of the bread and softens the crust, while pure water produces a crispier crust. Some recipes specify the use of fruit juices that give the bread a special flavour.

EGGS

Eggs give the bread a richer taste and give it a softer structure. When following the baking recipes in these operating instructions, use large eggs.

FATS: BAKING FAT, BUTTER, OIL

Baking fats, butter and oil make yeasty bread more crumbly. French bread gets its unique crust and structure thanks to its low-fat ingredients. However, bread that is made using fat stays fresh longer. If you use butter straight from the refrigerator, you should cut it into small pieces to achieve optimum mixing during kneading.

GLUTEN-FREE

Coeliac disease, also called celiac sprue, is a chronic disease which is triggered by eating foods containing gluten. The gluten (gliadin) contained in wheat and spelt and similar protein-containing grains such as rye, barley and oats triggers damage to the mucous membranes in the small intestine. Sufferers can only eat special breads from health food shops or self-baked breads using gluten-free flours.

Baking bread and cakes with gluten-free flours takes a bit of practice, however. Gluten-free flours take longer to absorb liquids and they have differing rising properties. Gluten-free flours also need to be combined or raised with gluten-free raising agents. These include wine scale baking powder, yeast, sourdough made of cornflour or rice flour, corn-based baking enzymes or binding agents such as guar gum, locust bean gum, kudzu, pectin, arrowroot or carrageen. The bread will also have a different flavour from regular bread. The consistency of gluten-free breads is different to that of breads made with wheat flour.

MEASURING THE INGREDIENTS

This breadmaker is delivered with the following measuring vessels that will help you measure your ingredients:

- 1 measuring beaker with quantity scale
- 1 large measuring spoon, corresponds to one tablespoon (tbsp.)
- 1 small measuring spoon, corresponds to one teaspoon (tsp.)

Place the measuring beaker on a level surface. Ensure that the measured quantities exactly match the measure lines. When measuring dry ingredients, ensure that the measuring beaker is dry.

Baking tips

Baking in different climate zones

In higher regions, the lower air pressure causes the yeast to ferment more quickly.

Therefore, you will need less yeast. In dry regions, the flour is dry and thus needs a little more liquid.

In humid regions, the flour is damp and thus absorbs less liquid. Here you will need a little extra flour.

Baking mixes

You can also use ready-made baking mixes in this breadmaker.

Follow the manufacturers information on the packaging.

In the table, you will find example conversions for some bread mixes:

Baking mix	for a loaf of bread weighing approx. 750 g
Multigrain bread	500 g baking mix 350 ml water
Sunflower seed bread	500 g baking mix 350 ml water
Rustic whole-meal bread	500 g baking mix 370 ml water
Farmhouse bread	500 g baking mix 350 ml water
Ciabatta	500 g baking mix 360 ml water 1 tsp. olive oil

The bread mixes available at Lidl are particularly suitable for use in this breadmaker. Follow the preparation guidelines provided on the packaging.

Cutting and storing bread

You will achieve the best results if you place the freshly baked bread on a rack and allow it to cool down for 15 to 30 minutes before slicing. Use a bread slicer or a bread knife to cut the bread.

Leftover bread can be stored at room temperature for up to three days in a plastic bag or a plastic container. If you want to keep the bread for longer periods of time (up to 1 month) you should freeze it.

As homemade bread contains no preservatives, it spoils faster than industrially manufactured bread.

Recipes for approx. 1000 g bread

NOTE

- For better results, prepare the dough with a blender. Then add the finished dough to the baking mould. Use the "Bread Weight" button to select a weight of 1000 g. Select the desired browning level. The quantities given are only guide values. There may be minor variations in the baking results.

Programme 1: Regular

Sunflower seed bread

- 300 ml milk at room temperature
- 1 tbsp. butter
- 540 g flour (type 550)
- 5 tbsp. sunflower seeds
- 1 tsp. salt
- ½ tsp. sugar
- 1 packet of dried yeast

Sourdough bread

- 50 g sourdough
- 350 ml water
- 1.5 tbsp. butter
- 1.5 tsp. salt
- 1 tsp. sugar
- 180 g flour (type 997)
- 360 g flour (type 1050)
- 1 packet of dried yeast

Farmhouse bread

- 300 ml milk
- 1.5 tsp. salt
- 2 eggs
- 1.5 tbsp. butter/margarine
- 540 g flour (type 1050)
- 1 tbsp. sugar
- 1 packet of dried yeast

Potato bread

- 300 ml water/milk
- 2 tbsp. butter
- 1 egg
- 90 g mashed, cooked potatoes
- 1 tsp. salt
- 2 tbsp. sugar
- 540 g flour (type 550)
- 1 packet of dried yeast

Herb bread

- 350 ml buttermilk
- 1 tsp. salt
- 1.5 tbsp. butter
- 1 tbsp. sugar
- 540 g flour (type 550)
- 4 tbsp. finely chopped parsley
- ¾ packet of dried yeast

Pizza

- 300 ml water
- 1 tbsp. cooking oil
- 1 tsp. salt
- 1 tsp. sugar
- 1 tsp. dried oregano
- 2 tbsp. grated Parmesan
- 50 g finely chopped salami
- 540 g flour (type 550)
- ¾ packet of dried yeast

Beer bread

- 150 ml water
- 150 ml pale lager
- 540 g flour (type 550)
- 3 tbsp. buckwheat flour
- 1.5 tbsp. bran
- 1 tsp. salt
- 3 tbsp. sesame seeds
- 1.5 tbsp. malt extract (syrup)
- ½ packet of dried yeast
- 150 ml sourdough starter

Cornbread

- 350 ml water
- 1 tbsp. butter
- 540 g flour (type 550)
- 3 tbsp. polenta
- ½ chopped apple with peel
- ¾ packet of dried 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 (type 550)
- 1 packet of dried yeast

Pale white bread

- 320 ml water
- 20 g butter
- 1.5 tsp. salt
- 1.5 tsp. sugar
- 600 g wheat flour (type 405)
- 1 packet of dried yeast
- 1 egg

Honey bread

- 320 ml water
- 1.5 tsp. salt
- 2.5 tsp. olive oil
- 1.5 tbsp. honey
- 600 g flour (type 550)
- 1 packet of dried yeast

Poppy seed bread

- 300 ml water
- 540 g flour (type 550)
- 1 tsp. sugar
- 1 tsp. salt
- 75 g ground poppy seeds
- 1 tbsp. butter
- 1 pinch of nutmeg
- ¾ packet of dried 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 (type 812)
- 1 packet of dried yeast
- 130 g red pepper, finely chopped

Programme 3: Whole Wheat

Wholemeal rye bread

- 75 g sourdough
- 325 ml warm water
- 2 tbsp. fir honey
- 350 g wholemeal rye flour
- 150 g wholemeal wheat flour
- 1 tbsp. locust bean gum
- ½ tbsp. salt
- 1 packet of dried yeast

Spelt bread

- 350 ml buttermilk
- 360 g wholemeal spelt flour
- 90 g wholemeal rye flour
- 90 g spelt groats
- 50 g sunflower seeds
- 1 tsp. salt
- ½ tsp. sugar
- 75 ml sourdough starter
- ¾ packet of dried yeast

Wheat groats bread

- 350 ml water
- 1 tsp. salt
- 2 tbsp. butter
- 1.5 tbsp. honey
- 360 g flour (type 1050)
- 180 g wholemeal wheat flour
- 50 g wheat groats
- ¾ packet of dried yeast

Wholemeal bread

- 350 ml water
- 25 g butter
- 1 tsp. salt
- 1 tsp. sugar
- 270 g flour (type 1050)
- 270 g wholemeal wheat flour
- ¾ packet of dried 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 (type 1150)
- 360 g flour (type 1050)
- 1 packet of dried yeast

Seven-grain bread

- 300 ml water
- 1.5 tbsp. butter
- 1 tsp. salt
- 2.5 tbsp. sugar
- 240 g flour (type 1050)
- 240 g wholemeal wheat flour
- 60 g 7-grain flakes
- ¾ packet of dried yeast

Black bread

- 400 ml warm water
- 160 g wheat flour (type 550)
- 200 g coarse wholemeal rye groats
- 180 g fine rye groats
- 1 tsp. salt
- 100 g sunflower seeds
- 100 ml black treacle
- 1 packet of dried yeast
- 1 packet of dried sourdough

Programme 4: Sweet**Raisin bread**

- 300 ml water
- 2.5 tbsp. butter
- 1.5 tbsp. honey
- 1 tsp. salt
- 540 g wheat flour (type 405)
- 100 g raisins
- ¾ packet of dried yeast

Raisin-nut bread

- 300 ml water
- 1.5 tbsp. butter
- 1 tsp. salt
- 1 tbsp. sugar
- 540 g flour (type 405)
- 100 g raisins
- 3 tbsp. grated walnuts
- ¾ packet of dried yeast

Chocolate bread

- 400 ml milk
- 100 g low-fat curd cheese
- 1.5 tsp. salt
- 1.5 tsp. sugar
- 600 g wholemeal wheat flour
- 10 tbsp. cocoa
- 100 g grated milk chocolate
- 1 packet of dried yeast

TIP

- You can use milk chocolate or dark chocolate. Brushing the dough with 1 tbsp. of milk after kneading will result in a darker crust.

Sweet bread

- 300 ml water/milk
- 2 tbsp. butter
- 2 eggs
- 1.5 tsp. salt
- 1.5 tbsp. honey
- 600 g flour (type 550)
- 1 packet of dried yeast

Programme 5: Super Rapid**White bread express**

- 360 ml water
- 5 tbsp. cooking oil
- 4 tsp. sugar
- 4 tsp. salt
- 630 g wheat flour (type 405)
- 1 packet of dried yeast

Pepper-almond bread

- 300 ml water
- 540 g flour (type 550)
- 1 tsp. salt
- 1 tsp. sugar
- 2 tbsp. butter
- 100 g almond flakes (roasted)
- 1 tbsp. of pickled peppercorns
- ¾ packet of dried yeast

Carrot bread

- 330 ml water
- 1.5 tbsp. butter
- 600 g flour (type 550)
- 90 g finely chopped carrots
- 2 tsp. salt
- 1.5 tsp. sugar
- 1 packet of dried yeast

Programme 6: Dough (kneading)

Pizza (for 2 pizzas)

- 300 ml water
- 1 tbsp. olive oil
- $\frac{3}{4}$ tsp. salt
- 2 tsp. sugar
- 450 g wheat flour (type 405)
- 1 packet of dried yeast

Wholemeal pizza dough

- 300 ml water
- 1 tbsp. olive oil
- $\frac{3}{4}$ tsp. salt
- 1 tbsp. honey
- 450 g wholemeal wheat flour
- 50 g wheatgerm
- 1 packet of dried yeast

Roll out the dough and let it rise for 10 minutes. Add your desired toppings and bake the pizza at 180°C for approx. 20 minutes.

Bran rolls

- 200 ml water
- 50 g butter
- $\frac{3}{4}$ tsp. salt
- 1 egg
- 3 tbsp. sugar
- 500 g flour (type 1050)
- 50 g wheat bran
- 1 packet of dried yeast

Pretzels

- 200 ml water
- $\frac{1}{4}$ tsp. salt
- 360 g flour (type 405)
- $\frac{1}{2}$ tsp. sugar
- $\frac{1}{2}$ packet of dried yeast

Form the dough into pretzels. Afterwards, brush the pretzels with 1 whisked egg and sprinkle them with coarse salt (1–2 tbsp. of coarse salt for around 12 pretzels). Bake the pretzels at approx. 230°C for around 15–20 minutes.

French baguettes

- 300 ml water
- 1 tbsp. honey
- 1 tsp. salt
- 1 tsp. sugar
- 540 g flour (type 550)
- 1 packet of dried yeast

Form the dough into a loaf shape and make diagonal cuts in the top of the baguette you have made. Allow the dough to rise for about 30–40 minutes. Bake at approx. 175°C for around 25 minutes.

Programme 7: Pasta

- 5 eggs (room temperature) or 300 ml water
- 250 g wheat flour (type 405)
- 250 g durum wheat flour (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 (type 1050)
- 1 packet of dried yeast

Buttermilk bread (type 2)

- 250 ml buttermilk
- 130 ml water
- 600 g wheat flour (type 1050)
- 60 g rye flour (type 997)
- 1.5 tsp. salt
- 1 packet of dried yeast

Yoghurt bread

- 250 ml water or milk
- 150 g yoghurt
- 1 tsp. salt
- 1 tsp. sugar
- 500 g flour (type 550)
- ¾ packet of dried yeast

Quark bread

- 200 ml water/milk
- 3 tbsp. cooking oil
- 260 g quark or curd cheese (40% fat)
- 600 g wheat flour
- 1.5 tsp. salt
- 1.5 tsp. sugar
- 1 packet of dried yeast

Programme 9: Gluten Free

NOTE

- If you want to bake gluten-free bread, clean the baking mould, the kneading hooks and the appliance thoroughly. Even small residual quantities of flour dust can cause an allergic reaction in people with a gluten intolerance.

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)
- ½ tsp. salt
- 2 packets of dried yeast

Gluten-free potato bread

- 440 ml water
- 1.5 tbsp. cooking oil
- 400 g gluten-free flour mixture (e.g. "Mix B" by Schär)
- 1.5 tsp. salt
- 1.5 tsp. sugar
- 1 ¼ packets of dry yeast
- 230 g boiled potatoes, peeled and mashed

Gluten-free yoghurt bread

- 350 ml water
- 150 g natural yoghurt
- 1.5 tbsp. cooking oil
- 1.5 tbsp. vinegar
- 100 g gluten-free flour (e.g. sorghum, rice, buckwheat)
- 400 g gluten-free flour mixture (e.g. "Mix B" by Schär)
- 1.5 tsp. salt
- 1.5 tsp. sugar
- 1 ¼ packets of dry yeast
- 1 tsp. guar gum or locust bean gum

Gluten-free grain bread

- 250 ml water
- 200 ml milk
- 1.5 tbsp. cooking oil
- 500 g gluten-free flour mixture
- 1.5 tsp. salt
- 1.5 tsp. sugar
- 1 ¼ packets of dry yeast
- 100 g seeds (e.g. sunflower seeds)

Programme 10: Cake

Ready-made cake mixes are ideal for this programme. Follow the preparation guidelines provided on the packaging.

Programme 11: Jam

Jams and marmalades can be prepared quickly and easily in the breadmaker. Even if you have never tried cooking jam before, you should give it a try. This preparation method yields particularly delicious jams.

Proceed as follows:

- Wash some fresh, ripe fruit. Apples, peaches, pears and other tough-skinned fruits may need to be peeled.
- Always use specified amounts, as these have been worked out precisely for the JAM programme. Otherwise the mix will boil to early and run over.
- Weigh the fruit, cut it into small pieces (max. 1 cm) or puree it and add it to the container.
- Add jam sugar "1:1" in the amount given. Use only this type of sugar and not normal household sugar or jam sugar "2:1" as the jam will not thicken.
- Mix the fruit with the sugar and start the programme, which will now run fully automatically.
- After the programme is finished, you can fill the jam into jars and seal them well.

Orange marmalade

- 350 g oranges
- 150 g lemons
- 500 g jam sugar

Strawberry jam

- 500 g strawberries
- 500 g jam sugar
- 2–3 tbsp. lemon juice

Berry jam

- 500 g strawberries
- 500 g jam sugar
- 1 tbsp. lemon juice

Mix all the ingredients in the baking mould.

Bon appetit!

These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to your personal taste. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit"!

Troubleshooting recipes

Why does my bread sometimes have a little flour on the side crust?	Your dough may be too dry. Next time, be especially careful when measuring the ingredients. Add up to 1 tbsp. of extra liquid.
Why do the ingredients have to be added in a certain order?	This achieves the best results for your dough. The timer function prevents the yeast from mixing with the liquid before the dough is stirred.
Why is the dough only partially kneaded?	Check whether the kneading hook and the baking mould are properly fitted. Also check the consistency of the dough and add ½ to 1 tbsp. liquid or flour after kneading (repeat if necessary). With baking mixes The quantity of the ready-made baking mix and the ingredients have not been adapted for the capacity of the baking mould. Decrease the quantity of ingredients.
Why has the bread not risen?	The yeast you have added was too old, or no yeast was added.
When did you add nuts and fruit to the dough?	You will hear a beep when it is time to add the ingredients. If you add these ingredients to the dough at the very beginning, the nuts or fruit could be crushed during the kneading process.
The baked bread is too moist.	Check the dough consistency after about 5 mins of kneading and add a little extra flour if necessary.
There are bubbles on the surface of the bread.	You may have used too much yeast.
The bread rises and then collapses.	Possibly the bread has risen too quickly. To avoid this, reduce the amount of water and/or increase the amount of salt and/or the amount of yeast.
Can I use other recipes?	You can use other recipes, but take the quantities involved into account. Get to know your appliance and practice with the supplied recipes before you try out your own recipes. Never exceed the max. quantity of 700 g flour. When adapting your recipes, use the quantities in the recipes provided as an orientation aid.

Innehållsförteckning

Information om ingredienser14

Baktips.15

Färdiga bakmixer.15

Förvara och skära upp bröd16

Recept för ca 1000 g bröd16

Program 1 Normal 16

Program 2 Luftig 17

Program 3 Fullkorn. 18

Program 4 Söt 19

Program 5 Express. 19

Program 6 Deg (knåda) 20

Program 7 Pastadeg 20

Program 8 Kärnmjölksbröd 20

Program 9 Glutenfri. 21

Program 10 Kaka 22

Program 11 Marmelad 22

Åtgärda fel i recept23

Information om ingredienser

MJÖL

De flesta vanliga mjölsorter som vete- och rågmjöl (typ 405 - 1150). Mjölsorternas typbeteckning kan variera i olika länder. I bakprogrammet Glutenfritt går det att använda glutenfria mjölsorter, som t ex majs-, bovete- eller potatismjöl. Det går även att använda färdiga bakmixer. Om man tillsätter en mindre mängd (10 - 20%) hela korn eller gryn används program 1 och 2. Om degen innehåller en större mängd fullkornsmjöl (70 - 95%) används program 3.

I recepten används följande mjölsorter:

Mjölsort	Beskrivning
Typ 405	Vanligt vetemjöl
Typ 550	Vetemjöl med goda bakegenskaper, för finporiga degar
Typ 997	Vanligt rågmjöl
Typ 812	Vetemjöl, för ljusa matbröd
Typ 1050	Grovt vetemjöl, för matbröd eller matigare bakverk
Typ 1150	Rågmjöl med högt mineralinnehåll

JÄST

I jäsningsprocessen spjälkar jästen sockret och kolhydraterna i degen och omvandlar dem till koldioxid, vilket gör att bröddegen jäser. Jäst finns i olika former: som torrjäst, färsk jäst eller snabbjäsende jäst. Vi rekommenderar torrjäst till bakmaskinen, eftersom den ger bäst resultat.

Följ anvisningarna på förpackningen om färsk jäst används istället för torrjäst.

Vanligtvis motsvarar 1 paket torrjäst ca 21 g färsk jäst, vilket räcker till ca 500 g mjöl. Förvara alltid jästen i kylskåp, eftersom den inte tål att förvaras varmt. Kontrollera att bäst före-datumet inte gått ut. Om hela förpackningen inte används ska den oanvända jästen förpackas noga och förvaras i kylskåp.

OBSERVERA

- I den här bruksanvisningen används torrjäst i alla recept.

SOCKER

Socker har stor betydelse brödets gräddning och smak. I den här bruksanvisningen används som regel vanligt strösocker i recepten. Använd inte florsocker om det inte uttryckligt anges. Sötningsmedel kan inte ersätta socker.

SALT

Salt är viktigt för smaken och för gräddningsgraden. Salt påverkar också degens jäsning negativt. Överdosera därför inte mängden salt i recepten.

Om man måste hålla en saltfri diet kan saltet utelämnas. Då kan brödet jäsa något mer än vanligt.

VÄTSKOR

Vätskor som mjölk, vatten eller mjölkpulver upplöst i vatten kan användas vid brödbaket. Mjölk förhöjer smaken på brödet och ger en mjuk skorpa, medan vatten ger en knaprigare yta. I vissa recept används fruktsaft för att ge brödet en karaktéristisk smak.

ÄGG

Ägg gör brödet näringsrikt och ger en mjuk struktur. I den här bruksanvisningen har stora ägg använts i recepten.

FETT: MATFETT, SMÖR, OLJA

Matfett, smör och olja gör jäsningsbröd saftiga. Så kallade fransbröd får sin knapighet och struktur genom att de inte innehåller något fett. Men bröd som bakas med fett håller sig färskt längre. Smör som tagits direkt ur kylskåpet bör skäras i mindre bitar för att degen ska kunna knådas lättare.

GLUTENFRITT

Celiaki är en kronisk sjukdom som utlöses av glutenhaltig föda. Vete och dinkel innehåller gluten (gliadin) och liknande äggviteämnen i råg, korn och havre orsakar skador på tunntarmens slemhinna. Endast specialbröd från hälsokostaffärer eller hembakat bröd av glutenfritt mjöl får användas. Det krävs lite övning för att kunna baka bröd och kakor med glutenfritt mjöl. Dessa mjölsorter kräver längre tid för att ta upp vätska och har andra jäsegenskaper. Glutenfria degar måste också göras smidiga och porösa med glutenfria medel. Det kan t ex vara vinstensbakpulver, jäst, surdeg av majs- eller ris mjöl, jäsningsmedel på majsbas eller bindemedel som guarkärnmjöl, johannesbrödkärnmjöl, kuzu, pektin, arrowrotstärkelse eller karragen. Glutenfritt bröd smakar också annorlunda. Även konsistensen på glutenfritt bröd är olika jämfört med vanligt bröd med vetemjöl.

MÄTA UPP INGREDIENSER

I leveransen ingår även följande mått som gör det lättare att mäta upp ingredienser:

1 måttbägare med mängdgraderingar

1 stor måttsked, motsvarar en matsked (msk)

1 liten måttsked, motsvarar en tesked (tsk)

Ställ alltid måttbägaren på en plan yta. Kontrollera att ingredienserna hälls i exakt upp till graderingen. Kontrollera att måttbägaren är helt torr när torra ingredienser ska mätas.

Baktips**Bakning i olika klimatzoner**

I högt belägna områden gör det lägre lufttrycket att jäsningen går snabbare.

Därför räcker det med en mindre mängd jäst. I torra regioner är mjölet torrare och därför behövs mer vätska.

I fuktiga regioner är mjölet fuktigare och det krävs därför mindre mängd vätska. Här behövs lite mera mjöl.

Färdiga bakmixer

Även färdiga bakmixer kan användas i den här bakmaskinen.

Följ då tillverkarens anvisningar på förpackningen.

I tabellen finns omräkningsexempel för några brödmixer:

Bakmix	för ett bröd ca 750 g
Vital flerkornsbröd	500 g bakmix 350 ml vatten
Solrosbröd	500 g bakmix 350 ml vatten
Grovt fullkornsbröd	500 g bakmix 370 ml vatten
Bondbröd	500 g bakmix 350 ml vatten
Ciabattabröd	500 g bakmix 360 ml vatten 1 tsk olivolja

Till den här bakmaskinen passar färdiga bakmixer från Lidl bäst. Följ anvisningarna på förpackningen.

Förvara och skära upp bröd

Bäst resultat får man om man låter det nybakade brödet kallna på ett galler ca 15 - 30 minuter innan det skärs upp. Använd en skärmaskin eller en sågtandad kniv för att skära upp brödet.

Bröd som inte går åt kan förvaras upp till tre dagar i plastpåsar eller plastburkar. Vid längre förvaring (upp till 1 månad) bör brödet frysas.

Eftersom hembakat bröd inte innehåller något konserveringsmedel håller det sig inte lika länge som fabriksstillverkat bröd.

Recept för ca 1000 g bröd

OBSERVERA

- Rör ihop degen med en mixer för att få ett bättre bakresultat. Placera sedan den färdiga degen i bakformen. Använd knappen Brödets vikt för att ställa in vikten 1000 g. Välj önskad gräddningsgrad för brödet. Observera dock att mängdangivelserna endast är riktvärden. Bakresultatet kan variera något.

Program 1 Normal

Solrosbröd

- 300 ml ljummen mjölk
- 1 msk smör
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 5 msk solrosolja
- 1 tsk salt
- ½ tsk socker
- 1 paket torrjäst

Surdegbröd

- 50 g surdeg
- 350 ml vatten
- 1,5 msk smör
- 1,5 tsk salt
- 1 tsk socker
- 180 g rågmjöl (typ 997)
- 360 g grovt vetemjöl (typ 1050)
- 1 paket torrjäst

Bondbröd

- 300 ml mjölk
- 1,5 tsk salt
- 2 ägg
- 1,5 msk smör/margarin
- 540 g grovt vetemjöl (typ 1050)
- 1 msk socker
- 1 paket torrjäst

Potatisbröd

- 300 ml mjölk/vatten
- 2 msk smör
- 1 ägg
- 90 g mosad, kokt potatis
- 1 tsk salt
- 2 msk socker
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 1 paket torrjäst

Örtbröd

- 350 ml kärmjöl
- 1 tsk salt
- 1,5 msk smör
- 1 msk socker
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 4 msk finhackad persilja
- ¾ paket torrjäst

Pizzabröd

- 300 ml vatten
- 1 msk olja
- 1 tsk salt
- 1 tsk socker
- 1 tsk torkad oregano
- 2 msk riven parmesan
- 50 g salami skuren i små bitar
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- ¾ paket torrjäst

Ölbröd

- 150 ml vatten
- 150 ml ljus öl
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 3 msk bovetemjöl
- 1,5 msk kli
- 1 tsk salt
- 3 msk sesamfrön
- 1,5 msk maltextrakt
- ½ paket torrjäst
- 150 ml surdegskultur

Majsbröd

- 350 ml vatten
- 1 msk smör
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 3 msk majsgryn
- ½ hackat äpple med skal
- ¾ paket torrjäst

Program 2 Luftig**Klassiskt vitt bröd**

- 320 ml mjölk/vatten
- 2 msk smör
- 1,5 tsk salt
- 2 msk socker
- 600 g vetemjöl (typ 550)
- 1 paket torrjäst

Ljust bröd

- 320 ml vatten
- 20 g smör
- 1,5 tsk salt
- 1,5 tsk socker
- 600 g vanligt vetemjöl (typ 405)
- 1 paket torrjäst
- 1 ägg

Honungsbröd

- 320 ml vatten
- 1,5 tsk salt
- 2,5 tsk olivolja
- 1,5 msk honung
- 600 g vetemjöl (typ 550)
- 1 paket torrjäst

Vallmobröd

- 300 ml vatten
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 1 tsk socker
- 1 tsk salt
- 75 g malda vallmofrön
- 1 msk smör
- 1 nypa muskotnöt
- ¾ paket torrjäst
- 1 msk torkad parmesan

Paprikabröd

- 310 ml vatten
- 1,5 tsk salt
- 1,5 tsk olja
- 1,5 tsk paprikapulver
- 530 g vetemjöl (typ 812)
- 1 paket torrjäst
- 130 g finhackad paprika

Program 3 Fullkorn

Fullkornsbröd av råg

- 75 g surdeg
- 325 ml varmt vatten
- 2 msk tallhoning
- 350 g fullkornsmjöl av råg
- 150 g fullkornsmjöl av vete
- 1 msk johannisbrödkärnmjöl
- ½ msk salt
- 1 paket torrjäst

Dinkelbröd

- 350 ml kärnmjöl
- 360 g fullkornsmjöl av dinkel
- 90 g fullkornsmjöl av råg
- 90 g dinkelkross
- 50 g solrosfrön
- 1 tsk salt
- ½ tsk socker
- 75 ml surdegskultur
- ¾ paket torrjäst

Fullkornsvetebröd

- 350 ml vatten
- 1 tsk salt
- 2 msk smör
- 1,5 msk honung
- 360 g grovt vetemjöl (typ 1050)
- 180 g fullkornsmjöl av vete
- 50 g vetekross
- ¾ paket torrjäst

Fullkornsbröd

- 350 ml vatten
- 25 g smör
- 1 tsk salt
- 1 tsk socker
- 270 g mjöl (typ 1050)
- 270 g fullkornsmjöl av vete
- ¾ paket torrjäst

Rågbröd

- 300 ml vatten
- 1,5 msk smör
- 1,5 msk ättika
- 1 tsk salt
- 1,5 msk socker
- 180 g rågmjöl (typ 1150)
- 360 g grovt vetemjöl (typ 1050)
- 1 paket torrjäst

Sjukornsbröd

- 300 ml vatten
- 1,5 msk smör
- 1 tsk salt
- 2,5 msk socker
- 240 g grovt vetemjöl (typ 1050)
- 240 g fullkornsmjöl av vete
- 60 g 7-kornsgryn
- ¾ paket torrjäst

Mörkt fullkornsbröd

- 400 ml varmt vatten
- 160 g vetemjöl (typ 550)
- 200 g grov rågkross
- 180 g fin rågkross
- 1 tsk salt
- 100 g solrosfrön
- 100 ml mörk sirap
- 1 paket torrjäst
- 1 paket torr surdeg

Program 4 Söt

Russinbröd

- 300 ml vatten
- 2,5 msk smör
- 1,5 msk honung
- 1 tsk salt
- 540 g vanligt vetemjöl (typ 405)
- 100 g russin
- ¾ paket torrjäst

Russin- och nötbröd

- 300 ml vatten
- 1,5 msk smör
- 1 tsk salt
- 1 msk socker
- 540 g vanligt vetemjöl (typ 405)
- 100 g russin
- 3 msk hackade valnötter
- ¾ paket torrjäst

Chokladbröd

- 400 ml mjölk
- 100 g mager kvarg
- 1,5 tsk salt
- 1,5 tsk socker
- 600 g fullkornsmjöl av vete
- 10 msk kakao
- 100 g hackad mjölkchoklad
- 1 paket torrjäst

TIPS

- Använd ljus eller mörk choklad. Om degen penslas med 1 msk mjölk efter knådningen blir skorpan mörkare.

Sött bröd

- 300 ml mjölk/vatten
- 2 msk smör
- 2 ägg
- 1,5 tsk salt
- 1,5 msk honung
- 600 g vetemjöl (typ 550)
- 1 paket torrjäst

Program 5 Express

Vitt expressbröd

- 360 ml vatten
- 5 msk olja
- 4 tsk socker
- 4 tsk salt
- 630 g vanligt vetemjöl (typ 405)
- 1 paket torrjäst

Peppar- och mandelbröd

- 300 ml vatten
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 1 tsk salt
- 1 tsk socker
- 2 msk smör
- 100 g mandelspån (rostade)
- 1 msk inlagda grönpepparkorn
- ¾ paket torrjäst

Morotsbröd

- 330 ml vatten
- 1,5 msk smör
- 600 g vetemjöl (typ 550)
- 90 g finhackade morötter
- 2 tsk salt
- 1,5 tsk socker
- 1 paket torrjäst

Program 6 Deg (knåda)

Pizzadeg (för 2 pizzor)

- 300 ml vatten
- 1 msk olivolja
- $\frac{3}{4}$ tsk salt
- 2 tsk socker
- 450 g vanligt vetemjöl (typ 405)
- 1 paket torrjäst

Fullkornspizzadeg

- 300 ml vatten
- 1 msk olivolja
- $\frac{3}{4}$ tsk salt
- 1 msk honung
- 450 g fullkornsmjöl av vete
- 50 g vetegroddar
- 1 paket torrjäst

Kavla ut degen och låt den jäsa i ca 10 min. Lägg på önskade tillbehör.

Grädda pizzan i 180°C i ca 20 minuter.

Klibullar

- 200 ml vatten
- 50 g smör
- $\frac{3}{4}$ tsk salt
- 1 ägg
- 3 msk socker
- 500 g grovt vetemjöl (typ 1050)
- 50 g vetekli
- 1 paket torrjäst

Salta kringlor

- 200 ml vatten
- $\frac{1}{4}$ tsk salt
- 360 g mjöl (typ 405)
- $\frac{1}{2}$ tsk socker
- $\frac{1}{2}$ paket torrjäst

Forma degen till kringlor. Pensla kringlorna med 1 uppvispat ägg och strö över grovt salt (1-2 msk grovt salt till ca 12 kringlor). Grädda kringlorna i 230°C ca 15-20 minuter.

Franska baguetter

- 300 ml vatten
- 1 msk honung
- 1 tsk salt
- 1 tsk socker
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 1 paket torrjäst

Forma till långa baguetter och skär diagonala snitt på ovensidan. Låt degen jäsa i ca 30-40 minuter. Grädda i ca 175°C ca 25 minuter.

Program 7 Pastadeg

- 5 ägg (rumsvarma) eller 300 ml vatten
- 250 g vanligt vetemjöl (typ 405)
- 250 g durumvetemjöl (typ 1050)

Program 8 Kärnmjölsbröd

Kärnmjölsbröd (typ 1)

- 350 ml kärnmjöl
- 2 msk smör
- 2 tsk salt
- 3 msk socker
- 600 g vetemjöl (typ 1050)
- 1 paket torrjäst

Kärnmjölksbröd (typ 2)

- 250 ml kärnmjöl
- 130 ml vatten
- 600 g vetemjöl (typ 1050)
- 60 g rågmjöl (typ 997)
- 1,5 tsk salt
- 1 paket torrjäst

Yoghurtbröd

- 250 ml vatten eller mjölk
- 150 g yoghurt
- 1 tsk salt
- 1 tsk socker
- 500 g vetemjöl (typ 550)
- ¾ paket torrjäst

Kvargbröd

- 200 ml mjölk/vatten
- 3 msk olja
- 260 g kvarg (40% fetthalt)
- 600 g vetemjöl
- 1,5 tsk salt
- 1,5 tsk socker
- 1 paket torrjäst

Program 9 Glutenfri

OBSERVERA

- Innan glutenfritt bröd bakas måste bakformen, degkrokarna och bakmaskinen rengöras extra noggrant. Redan små mängder av mjölrester kan ge en allergisk reaktion hos personer som är känsliga för gluten.

Glutenfritt vitt bröd

- 570 ml varmt vatten (ca 40 °C)
- 30 g mjukt smör
- 700 g glutenfri mjölblandning (t ex "MIX B - Vitt bröd III" från Schär)
- ½ tsk salt
- 2 paket torrjäst

Glutenfritt potatisbröd

- 440 ml vatten
- 1,5 msk olja
- 400 g glutenfri mjölblandning (t ex "MIX B" från Schär)
- 1,5 tsk salt
- 1,5 tsk socker
- 1 ¼ paket torrjäst
- 230 g kokt potatis, skalad och pressad genom potatispress

Glutenfritt yoghurtbröd

- 350 ml vatten
- 150 g naturell yoghurt
- 1,5 msk olja
- 1,5 msk ättika
- 100 g glutenfritt mjöl (t ex hirs, ris, bovete)
- 400 g glutenfri mjölblandning (t ex "MIX B" från Schär)
- 1,5 tsk salt
- 1,5 tsk socker
- 1 ¼ paket torrjäst
- 1 tsk guarkärn- eller johannisbrödmjöl

Glutenfritt bröd med frön

- 250 ml vatten
- 200 ml mjölk
- 1,5 msk olja
- 500 g glutenfri mjölblandning
- 1,5 tsk salt
- 1,5 tsk socker
- 1 ¼ paket torrjäst
- 100 g frön (t ex solrosfrön)

Program 10 Kaka

Till detta program passar färdig kakmix utmärkt. Följ anvisningarna på förpackningen.

Program 11 Marmelad

Sylt och marmelad kan snabbt och enkelt tillagas i bakmaskinen. Prova gärna, även om du aldrig försökt innan. Sylten och marmeladen blir mycket vällsmakande.

Gör då så här:

- Skölj den färska och mogna frukten. Skala eventuellt frukter med hårda skal (äpplen, persikor, päron).
- Använd alltid rätt mängd eftersom den beräknats till programmet MARMELAD. Annars kokar massan för snabbt och kokar över.
- Väg frukten, skär den i små bitar (max 1 cm) eller mosa och häll den i behållaren.
- Tillsätt syltsocker 1:1 i angiven mängd. Använd endast den hör sortens socker och inget strösocker eller syltsocker 2:1, eftersom sylten då inte blir tillräckligt fast.
- Blanda frukten med sockret och starta programmet som nu fortsätter helt automatiskt.
- När programmet är klart håller du upp sylten på glasburkar och försluter dem noggrant.

Apelsinmarmelad

- 350 g apelsiner
- 150 g citroner
- 500 g syltsocker

Jordgubbsmarmelad

- 500 g jordgubbar
- 500 g syltsocker
- 2 - 3 msk citronsaft

Bärmarmelad:

- 500 g jordgubbar
- 500 g syltsocker
- 1 msk citronsaft

Blanda alla ingredienserna i bakformen.

Smaklig måltid!

Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina erfarenheter. Vi hoppas i alla fall att du lyckas bra och att det smakar gott.

Åtgärda fel i recept

Varför är det ibland mjöl på sidorna av brödet?	Degen kan kanske vara för torr. Väg upp ingredienserna noga nästa gång. Tillsätt upp till 1 msk mer vätska.
Varför måste ingredienserna tillsättas i en bestämd ordningsföljd?	Eftersom degen då blir optimal. Genom att använda timerfunktionen undviks att jästen blandar sig med vätskan innan degen blandats.
Varför är degen inte färdigknådad?	Kontrollera att degkrokar och bakformen är rätt monterade. Kontrollera även degens konsistens och tillsätt en eller flera gånger ½ till 1 msk vätska eller mjöl. När det gäller färdiga bakmixer: Mängden färdig bakmix och ingredienser är inte anpassad till vad bakformen rymmer. Minska mängden ingredienser.
Varför har brödet inte jäst upp?	Jästen som användes var för gammal eller har ingen jäst tillsatts.
När ska man tillsätta nötter och frukt i degen?	En signal hörs när ingredienserna ska tillsättas. Om dessa ingredienser tillsätts redan från början kan nötter och frukt hackas sönder vid knådningen.
Det gräddade brödet är alltför fuktigt.	Kontrollera degens konsistens 5 min efter knådningen påbörjats och tillsätt eventuellt mer mjöl.
Det bildas luftblåsor på brödets yta.	Eventuellt har för mycket jäst använts.
Brödet jäser upp och faller sedan ihop.	Brödet jäser kanske upp för snabbt. För att undvika detta minskar du vattenmängden och/eller ökar mängden salt och/eller minskar mängden jäst.
Kan man även använda andra recept?	Det går att använda andra recept, men observera mängdangivelserna. Lär känna produkten och de medföljande recepten innan du provar dina egna recept. Överskrid aldrig mängden mjöl på 700 g. Ta hjälp av mängdangivelserna i de medföljande recepten när du använder dina egna recept.

Spis treści

Ciekawostki o składnikach	26
Porady przydatne w pieczeniu	27
Gotowe mieszanki do pieczenia	27
Krojenie chleba i jego przechowywanie	28
Przepisy na ok. 1000 g chleba	28
Program 1 Normalne	28
Program 2 Kruche	29
Program 3 Razowe	30
Program 4 Słodkie	31
Program 5 Express	31
Program 6 Ciasto Zagniatane	32
Program 7 Makaron	32
Program 8 Chleb masłany	32
Program 9 Bezglutenowe	33
Program 10 Ciasto	34
Program 11 Konfitura	34
Usuwanie usterek Przepisy	35

Ciekawostki o składnikach

MAKA

Odpowiednia jest większość oferowanych w handlu rodzajów mąki, takie jak mąka pszenna lub żytnia (typ 405 - 1150). Oznaczenie typu mąki może być różne w poszczególnych krajach. W programie „Bezglutenowe” można używać bezglutenowych rodzajów mąki, jak np. mąka kukurydziana, mąka gryczana lub ziemniaczana. Można korzystać z gotowych mieszanek do wypieku chleba. Do dodawania mniejszych porcji (10 - 20%) ziaren lub śruty zbożowej odpowiednie są programy 1 i 2. W przypadku większych porcji mąki razowej (70 - 95%) należy korzystać z programu 3.

W przepisach użyto następujących gatunków mąki:

Rodzaj mąki	Opis
Typ 405	Normalna mąka pszenna
Typ 550	Mąka pszenna o wysokiej wartości wypiekowej, do ciast o drobnej porowatości
Typ 997	Normalna mąka żytnia
Typ 812	Mąka pszenna, do jasnego chleba mieszanego
Typ 1050	Ciemna mąka pszenna, do chleba mieszanego lub smakowitych wypieków
Typ 1150	Mąka żytnia z wysoką zawartością składników mineralnych

DROŻDŻE

Podczas procesu fermentacji drożdże rozkładają zawarty cieście cukier i węglowodany, zamieniając je na dwutlenek węgla, powodując w ten sposób wyrastanie ciasta. Drożdże są dostępne w różnych formach: drożdże suszone, świeże lub szybko fermentujące. W automacie do pieczenia chleba zalecamy stosowanie drożdży suszonych, ponieważ przy ich pomocy udaje się uzyskać najlepsze wyniki.

Przy zastosowaniu świeżych drożdży zamiast suchych, rozstrzygająca będzie informacja na opakowaniu.

Zwykle 1 opakowanie suchych drożdży odpowiada ok. 21 g drożdży świeżych i wystarcza na ok. 500 g mąki. Drożdże należy przechowywać zawsze w lodówce, ponieważ w wyższych temperaturach szybko się psują. Przed użyciem należy sprawdzić, czy nie upłynął ich termin ważności. Po otwarciu opakowania, nieużyte drożdże należy ponownie starannie zapakować i przechowywać w lodówce.

WSKAZÓWKA

- Podczas tworzenia przepisów zawartych w niniejszej instrukcji uwzględniono stosowanie drożdży suchych.

CUKIER

Cukier ma istotny wpływ na stopień spieczenia i smak chleba. W przepisach zawartych w niniejszej instrukcji obsługi stosowany jest cukier kryształ. Nie stosować cukru pudru, chyba że jest to wyraźnie powiedziane. Środki słodzące nie nadają się jako substytut cukru.

SÓL

Sól ma istotne znaczenie dla smaku i stopnia spieczenia chleba. Sól powoduje również spowolnienie procesu fermentacji drożdży. Dlatego nie należy przekraczać ilości soli określonej w przepisach. Ze względów dietetycznych można całkowicie zrezygnować z soli. W tym przypadku chleb może wyrosnąć bardziej niż zwykle.

PŁYNY

Podczas pieczenia chleba można stosować płyny, takie jak mleko, woda lub mleko w proszku rozpuszczone w wodzie. Mleko wzmacnia smak chleba i zmiękcza skórę, podczas gdy czysta woda powoduje chrupiącą skórę. W niektórych przepisach zaleca się użycie soków owocowych, aby nadać chlebowi pewien specyficzny smak.

JAJKA

Jajka wzbogacają smak chleba i nadają mu bardziej miękką strukturę. Do pieczenia zgodnie z przepisami opisanymi w tej instrukcji obsługi należy używać jajek większych rozmiarów.

TŁUSZCZE: TŁUSZCZ DO PIECZENIA, MASŁO, OLEJ

Tłuszcze, masło i olej powodują, że chleb na drożdżach kruszy się. Chleb francuski zawdzięcza swoją niepowtarzalną skórkę i strukturę swoim składnikom o niskiej zawartości tłuszczu. Chleb, do którego pieczenia stosuje się tłuszcz, pozostaje jednak dłużej świeży. Jeśli używasz masła wyjętego prosto z lodówki, należy je pokroić na mniejsze kawałki, aby ułatwić jego rozprowadzanie w cieście podczas zagniatania.

BEZGLUTENOWE

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 i orkiszach 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 jednak pewnego doświadczenia. Mąki tego rodzaju wymagają więcej czasu do wchłonięcia cieczy i posiadają inne właściwości porotwórcze. Mąki bezglutenowe należy poza tym tączyć lub spulchniać bezglutenowymi środkami spulchniającymi. Należą do nich przykładowo proszek do pieczenia, drożdże, zaczyn z mąki kukurydzianej lub ryżowej, starter „Backferment” na bazie kukurydzy lub stabilizatory, jak np. mąka z ziarna guar, mączka chleba świętojańskiego, kuzu, pektyna, skrobia maranty trzcinowatej lub mech irlandzki. Poza tym trzeba pogodzić się z rezygnacją ze smaku tradycyjnego chleba. Także konsystencja chleba bezglutenowego jest inna niż chlebow z mąki pszennej.

ODMIERZANIE ILOŚCI SKŁADNIKÓW

Z naszym automatem do pieczenia chleba dostarczamy następujące pojemniki do pomiarów, które ułatwią odmierzanie ilości składników:

- 1 miarka (pojemnik) ze wskazaniem ilości
- 1 duża łyżka z miarką, odpowiada jednej łyżce stołowej
- 1 mała łyżeczka z miarką, odpowiada jednej łyżeczce do herbaty

Ustaw miarkę na płaskiej powierzchni. Pamiętaj o tym, aby ilości odpowiadały dokładnie odpowiednim kreskom. Przy odmierzaniu suchych składników należy uważać na to, by miarka była sucha.

Porady przydatne w pieczeniu

Pieczenie w różnych strefach klimatycznych

W wyższych położonych regionach niższe ciśnienie powietrza prowadzi do szybszego wyrastania drożdży. Dlatego należy użyć mniejszej ilości drożdży. W suchych regionach mąka jest bardziej sucha i wymaga zastosowania większej ilości płynu.

W regionach wilgotnych mąka jest bardziej wilgotna i wymaga mniejszej ilości płynów. Tu potrzeba trochę więcej soli.

Gotowe mieszanki do pieczenia

Do pieczenia chleba w tym automacie do pieczenia chleba można używać gotowych mieszanek do pieczenia.

Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

W tabeli znajdziesz przykłady przeliczenia dla niektórych mieszanek do pieczenia chleba:

Mieszanka do pieczenia	na jeden chleb ok. 750 g
Chleb wielozbożowy	500 g mieszanki do pieczenia 350 ml wody
Chleb słonecznikowy	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

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

Krojenie chleba i jego przechowywanie

Najlepszy rezultat osiągniemy, jeżeli świeżo upieczony chleb przed jego rozkrojeniem położymy na kratce i pozostawimy na 15-30 minut do wystygnięcia. Do krojenia chleba używaj kralownicy lub noża z ząbkami.

Niejedzony chleb można w temperaturze pokojowej przechowywać w torebkach przedłużających trwałość produktu lub w pojemnikach z tworzywa sztucznego przez okres do trzech dni. W celu dłuższego przechowywania (do 1 miesiąca) chleb należy zamrozić.

Z tego względu, że samodzielnie pieczony chleb nie zawiera żadnych substancji konserwujących, starzeje się szybciej niż chleb produkowany przemysłowo.

Przepisy na ok. 1000 g chleba

WSKAZÓWKA

- Aby uzyskać lepszy rezultat pieczenia, ciasto należy wyrabiać mikserem. Następnie gotowe ciasto włóż do formy do pieczenia. Przyciskiem „Waga chleba” ustaw ciężar na 1000 g. Wybierz żądany stopień wypiekania chleba. Należy pamiętać, 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 stołowa masła
- 540 g mąki, typ 550
- 5 łyżek stołowych ziaren słonecznika
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki cukru
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb na zakwasie

- 50 g zakwasu
- 350 ml wody
- 1,5 łyżki stołowej masła
- 1,5 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 180 g mąki, typ 997
- 360 g mąki, typ 1050
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb wiejski

- 300 ml mleka
- 1,5 łyżeczki soli
- 2 jajka
- 1,5 łyżki stołowej masła/margaryny
- 540 g mąki, typ 1050
- 1 łyżka stołowa cukru
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb ziemniaczany

- 300 ml wody/mleka
- 2 łyżki stołowe masła
- 1 jajko
- 90 g tłuczonych, ugotowanych ziemniaków
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki cukru
- 540 g mąki, typ 550
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb ziołowy

- 350 ml maślanki
- 1 łyżeczka soli
- 1,5 łyżki stołowej masła
- 1 łyżka stołowa cukru
- 540 g mąki, typ 550
- 4 łyżki stołowe drobno posiekanej natki pietruszki
- ¾ opakowania suszonych drożdży

Ciasto na pizzę

- 300 ml wody
- 1 łyżka stołowa oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka suchego oregano
- 2 łyżki tartego parmezanu
- 50 g drobno pokrojonego salami
- 540 g mąki, typ 550
- ¾ opakowania suszonych drożdży

Chleb piwny

- 150 ml wody
- 150 ml jasnego piwa
- 540 g mąki, typ 550
- 3 łyżki stołowe mąki gryczanej
- 1,5 łyżki stołowej otrębów
- 1 łyżeczka soli
- 3 łyżki stołowe sezamków
- 1,5 łyżki stołowej ekstraktu kukurydzianego (syrop)
- ½ opakowania suszonych drożdży
- 150 ml zakwasu

Chleb kukurydziany

- 350 ml wody
- 1 łyżka stołowa masła
- 540 g mąki, typ 550
- 3 łyżki stołowe kaszki kukurydzianej
- ½ pokrojonego jabłka ze skórką
- ¾ opakowania suszonych drożdży

Program 2 Kruche**Chleb jasny „Klasyczny”**

- 320 ml wody/mleka
- 2 łyżki stołowe masła
- 1,5 łyżeczki soli
- 2 łyżki cukru
- 600 g mąki pszennej, typ 550
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Jasny chleb biały

- 320 ml wody
- 20 g masła
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 600 g mąki pszennej, typ 405
- 1 opakowanie suszonych drożdży
- 1 jajko

Chleb miodowy

- 320 ml wody
- 1,5 łyżeczki soli
- 2,5 łyżeczki oliwy
- 1,5 łyżki stołowej miodu
- 600 g mąki, typ 550
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb z makiem

- 300 ml wody
- 540 g mąki, typ 550
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 75 g mielonego maku
- 1 łyżka stołowa masła
- 1 szczypta gałki muszkatołowej
- ¾ opakowania suszonych drożdży
- 1 łyżka stołowa tartego parmezanu

Chleb paprykowy

- 310 ml wody
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki oleju
- 1,5 łyżeczki papryki w proszku
- 530 g mąki, typ 812
- 1 opakowanie suszonych drożdży
- 130 g czerwonych papryczek, drobno pokrojonych w kostkę

Program 3 Razowe

Żytni chleb razowy

- 75 g zakwasu
- 325 ml ciepłej wody
- 2 łyżki miodu świerkowego
- 350 g mąki razowej żytniej
- 150 g mąki razowej pszennej
- 1 łyżka stołowa mączki chleba świętojańskiego
- ½ łyżki stołowej soli
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb orkiszowy

- 350 ml maślanki
- 360 g mąki razowej orkiszowej
- 90 g mąki razowej żytniej
- 90 g śruty orkiszowej
- 50 g ziaren słonecznika
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki cukru
- 75 ml zakwasu
- ¾ opakowania suszonych drożdży

Chleb z ziarnami pszenicy

- 350 ml wody
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki stołowe masła
- 1,5 łyżki stołowej miodu
- 360 g mąki, typ 1050
- 180 g mąki razowej pszennej
- 50 g śruty pszennej
- ¾ opakowania suszonych drożdży

Chleb razowy

- 350 ml wody
- 25 g masła
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 270 g mąki, typ 1050
- 270 g mąki razowej pszennej
- ¾ opakowania suszonych drożdży

Chleb żytni

- 300 ml wody
- 1,5 łyżki stołowej masła
- 1,5 łyżki stołowej octu
- 1 łyżeczka soli
- 1,5 łyżki stołowej cukru
- 180 g mąki żytniej, typ 1150
- 360 g mąki, typ 1050
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb siedem zbóż

- 300 ml wody
- 1,5 łyżki stołowej masła
- 1 łyżeczka soli
- 2,5 łyżki stołowej cukru
- 240 g mąki, typ 1050
- 240 g mąki razowej pszennej
- 60 g płatków z 7 zbóż
- ¾ opakowania suszonych drożdży

Chleb ciemny

- 400 ml ciepłej wody
- 160 g mąki pszennej, typ 550
- 200 g grubo zmielonej śruty żytniej
- 180 g drobnej śruty żytniej
- 1 łyżeczka soli
- 100 g ziaren słonecznika
- 100 ml ciemnego syropu buraczanego
- 1 opakowanie suszonych drożdży
- 1 opakowanie suchego zaczynu

Program 4 Słodkie

Chleb z rodzynekami

- 300 ml wody
- 2,5 łyżki stołowej masła
- 1,5 łyżki stołowej miodu
- 1 łyżeczka soli
- 540 g mąki pszennej, typ 405
- 100 g rodzynek
- $\frac{3}{4}$ opakowania suszonych drożdży

Chleb z rodzynekami i orzechami

- 300 ml wody
- 1,5 łyżki stołowej masła
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka stołowa cukru
- 540 g mąki, typ 405
- 100 g rodzynek
- 3 łyżki stołowe siekanych orzechów włoskich
- $\frac{3}{4}$ opakowania suszonych 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 stołowych kakao
- 100 g kruszonej czekolady mlecznej
- 1 opakowanie suszonych drożdży

PORADA

- Używaj czekolady mlecznej lub gorzkiej. Jeśli polejesz na końcu ciasto 1 łyżką stołową mleka, skórka będzie ciemniejsza.

Chleb słodki

- 300 ml wody/mleka
- 2 łyżki stołowe masła
- 2 jajka
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżki stołowej miodu
- 600 g mąki, typ 550
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Program 5 Express

Biały chleb expres

- 360 ml wody
- 5 łyżek stołowych oleju
- 4 łyżeczki cukru
- 4 łyżeczki soli
- 630 g mąki pszennej, typ 405
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb z pieprzem i migdałami

- 300 ml wody
- 540 g mąki, typ 550
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki stołowe masła
- 100 g płatków migdałów (prażonych)
- 1 łyżka stołowa ziaren pieprzu zielonego
- $\frac{3}{4}$ opakowania suszonych drożdży

Chleb marchwiowy

- 330 ml wody
- 1,5 łyżki stołowej masła
- 600 g mąki, typ 550
- 90 g drobno startej marchwi
- 2 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Program 6 Ciasto Zagniatane

Ciasto na pizzę (na 2 pizze)

- 300 ml wody
- 1 łyżka stołowa oliwy
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli
- 2 łyżeczki cukru
- 450 g mąki pszennej, typ 405
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Razowe ciasto na pizzę

- 300 ml wody
- 1 łyżka stołowa oliwy
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli
- 1 łyżka stołowa miodu
- 450 g mąki razowej pszennej
- 50 g kielków pszenicy
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Rozwałkuj ciasto i odstaw na 10 minut do wyrośnięcia. Połóż na ciasto składniki według własnego wyboru,

a następnie wstaw ciasto pizzę do piekarnika i piecz w temperaturze 180°C ok. 20 minut.

Bułki z otrębami

- 200 ml wody
- 50 g masła
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli
- 1 jajko
- 3 łyżki stołowe cukru
- 500 g mąki, typ 1050
- 50 g otrębów pszennych
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Prele

- 200 ml wody
- $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli
- 360 g mąki, typ 405
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki cukru
- $\frac{1}{2}$ opakowania suszonych drożdży

Uformuj ciasto w prele. Następnie posmaruj powierzchnię precli 1 rozbitym jajkiem i posyp solą (na ok. 12 precli łącznie 1-2 łyżek stołowych soli gruboziarnistej). Prele piecz w temperaturze ok. 230°C przez ok. 15-20 minut.

Bagietki francuskie

- 300 ml wody
- 1 łyżka stołowa miodu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 540 g mąki, typ 550
- 1 opakowanie suszonych 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 mąki pszennej miękkiej, typ 405
- 250 g mąki pszennej twardej, typ 1050

Program 8 Chleb masłany

Chleb masłany (typ 1)

- 350 ml maślanki
- 2 łyżki stołowe masła
- 2 łyżeczki soli
- 3 łyżki stołowe cukru
- 600 g mąki pszennej, typ 1050
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb maślany (typ 2)

- 250 ml maślanki
- 130 ml wody
- 600 g mąki pszennej, typ 1050
- 60 g mąki żytniej, typ 997
- 1,5 łyżeczki soli
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb jogurtowy

- 250 ml wody lub mleka
- 150 g jogurtu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 500 g mąki, typ 550
- ¾ opakowania suszonych drożdży

Chleb twarogowy

- 200 ml wody/mleka
- 3 łyżki stołowe oleju
- 260 g twarogu (zaw. tł. 40%)
- 600 g mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Program 9 Bezglutenowe

WSKAZÓWKA

- Przed pieczeniem pieczywa bezglutenowego należy szczególnie starannie wyczyścić formę do pieczenia, haki do wyrabiania ciasta i urządzenie. 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)
- ½ łyżeczki soli
- 2 opakowania suszonych drożdży

Bezglutenowy chleb ziemniaczany

- 440 ml wody
- 1,5 łyżki stołowej oleju
- 400 g bezglutenowej mieszanki mąk (np. „Mix B” firmy Schär)
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 1 ¼ opakowania suszonych drożdży
- 230 g gotowanych ziemniaków, bez skórki, tłuczonych

Bezglutenowy chleb jogurtowy

- 350 ml wody
- 150 g jogurtu naturalnego
- 1,5 łyżki stołowej oleju
- 1,5 łyżki stołowej octu
- 100 g mąki bezglutenowej (np. mąka z prosa, ryżowa, gryczana)
- 400 g bezglutenowej mieszanki mąk (np. „Mix B” firmy Schär)
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 1 ¼ opakowania suszonych drożdży
- 1 łyżeczka mąki gumy guar lub mąki chlebka świętojańskiego

Bezglutenowy chleb zbożowy

- 250 ml wody
- 200 ml mleka
- 1,5 łyżki stołowej oleju
- 500 g bezglutenowej mieszanki mąk
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 1 ¼ opakowania suszonych drożdży
- 100 g ziaren (np. słonecznika)

Program 10 Ciasto

Do tego programu nadają się idealnie gotowe mieszanki do pieczenia ciast. Postępuj zgodnie z przepisem na opakowaniu.

Program 11 Konfitura

W automacie do pieczenia chleba można również łatwo i szybko przygotować marmoladę. Zachęcamy do podjęcia się tego zadania, nawet jeśli miałyby to być nasza pierwsza marmolada. Uda się zrobić szczególnie smaczną marmoladę.

W tym celu należy postępować w następujący sposób:

- Umyć świeże i dojrzałe owoce. Ewentualnie obrać owoce, takie jak jabłka, brzoskwinie lub gruszeki.
- Odmierzyć zawsze podane ilości, ponieważ są one dopasowane dokładnie do programu MARMOLADA. W przeciwnym wypadku masa zagotuje się za wcześnie i wytylnie.
- Odważyć owoce, pokroić je na małe kawałki (maks. 1 cm) lub miksujemy i wkładamy do pojemnika.
- Dodać odmierzoną ilość cukru żelującego „1:1”. Używać tylko i wyłącznie tego cukru, a nie zwykłego cukru lub cukru żelującego „2:1”, ponieważ marmolada nie będzie wtedy miała odpowiedniej konsystencji.
- Wymieszać owoce z cukrem i uruchomić program, który teraz przebiega automatycznie.
- Po zakończeniu programu marmoladę można przelać do słoików i szczelnie zamknąć.

Marmolada pomarańczowa

- 350 g pomarańczy
- 150 g cytryn
- 500 g cukru żelującego

Marmolada truskawkowa

- 500 g truskawek
- 500 g cukru żelującego
- 2 - 3 łyżki stołowe soku z cytryny

Marmolada jagodowa

- 500 g truskawek
- 500 g cukru żelującego
- 1 łyżka stołowa soku cytrynowego

Wymieszać 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 powodzenia i smacznego.

Usuwanie usterek Przepisy

Dlaczego mój chleb ma czasem trochę mąki na bocznej skórcie?	Ciasto jest zbyt suche. W przyszłości zwrócić uwagę na dokładne odmierzenie ilości składników. Dodaj do 1 łyżki stołowej składnika płynnego więcej.
Dlaczego składniki należy dodawać w określonej kolejności?	W ten sposób najlepiej przygotujesz ciasto. Korzystając z funkcji zegara unikniesz zmieszania się drożdży ze składnikami płynnymi, zanim ciasto zostanie wymieszane.
Dlaczego ciasto było tylko częściowo zagniecione?	Sprawdzić, czy haki do wyrabiania ciasta i forma do pieczenia są prawidłowo założone. Sprawdzić także konsystencję ciasta i dodać raz lub kilkakrotnie po mieszanii 1/2 do 1 łyżki stołowej składnika płynnego lub mąki. Przy gotowych mieszankach do pieczenia: Ilość gotowej mieszanki do pieczenia i dodatków nie jest przystosowana do pojemności formy do pieczenia. Zmniejszyć 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 dzwinkowy. Jeżeli dodatki dodamy do ciasta od razu na początku, owoce i orzechy mogą się rozdrobnić podczas zagniatania.
Upieczony chleb jest zbyt wilgotny.	Sprawdzić konsystencję ciasta na 5 minut przed rozpoczęciem zagniatania i ewentualnie dodać mąki.
Na powierzchni chleba znajdują się pęcherzyki powietrza.	Możliwe, że użyto zbyt dużo drożdży.
Chleb wyrasta, a później się zapada.	Możliwe, że chleb wyrasta zbyt szybko. Aby temu zapobiec, należy ograniczyć ilość wody i/lub zwiększyć ilość soli i/lub zmniejszyć ilość drożdży.
Czy można korzystać również z innych przepisów?	Można stosować inne przepisy, ale należy przestrzegać danych dotyczących ilości. Zapoznaj się z urządzeniem i z załączonymi przepisami, a potem wypróbuj własne przepisy. Nie wolno przekraczać ilości mąki 700 gramów. Przy dopasowaniu swoich przepisów należy sugerować się ilościami podanymi w dołączonych przepisach.

Turiny

Naudinga informacija apie sudedamąsias dalis	38
Kepimo patarimai.	39
Gatavi kepimo mišiniai	39
Duonos pjaustymas ir laikymas	40
Maždaug 1 000 g duonos receptai.	40
1 programa „Normali“	40
2 programa „Puri“	41
3 programa „Viso grūdo“	42
4 programa „Saldi“	43
5 programa „Greitas“	43
6 programa „Tešla“ (minkymas)	44
7 programa „Makaronų tešla“	44
8 programa „Pasukų duona“	44
9 programa „Be glitimo“	45
10 programa „Pyragaitis“	46
11 programa „Marmeladas“	46
Su receptais susijusių nesklandumų šalinimas.	47

Naudinga informacija apie sudedamąsias dalis

MILTAI

Galima naudoti beveik visų rūšių parduodamus miltus, pvz., kvietinius arba ruginius (405–1150 tipo). Miltų tipų pavadinimai įvairiose šalyse gali skirtis. Kepimo programa „Be glitimo“ suteikia galimybę naudoti miltus be glitimo, pvz., kukurūzų, grikių arba bulvių miltus. Taip pat galite naudoti gatavus kepimo mišinius. Dedant mažesnę dalį (10–20 proc.) grūdų arba rupių javų miltų, tinka naudoti 1 ir 2 programą. Jei dedate didesnę dalį (70–95 proc.) visų grūdo dalių miltų, naudokite 3 programą.

Receptuose naudojamos šios miltų rūšys:

Miltų rūšis	Aprašas
405 tipas	įprasti kvietiniai miltai.
550 tipas	kvietiniai miltai, kuriuose daug glitimo, smulkiai porėtai tešlai
997 tipas	įprasti ruginiai miltai.
812 tipas	kvietiniai miltai šviesiai ruginių ir kvietinių miltų duonai
1050 tipas	tamsūs kvietiniai miltai ruginių ir kvietinių miltų duonai arba pikantiško skonio kepiniams
1150 tipas	ruginiai miltai, kuriuose daug mineralinių medžiagų.

MIELĖS

Vykstant fermentavimui, mielės skaido tešloje esantį cukrų ir angliavandenius, pakeičia juos anglies dioksidu, todėl duonos tešla pakyla. Galima įsigyti įvairių mielių: džiovintų, šviežių arba greitai fermentuojančių. Kepant duonos kepimo automatu rekomenduojame naudoti džiovintas mieles, nes jomis pasiekiami geriausi rezultatai.

Vietoje džiovintų mielių naudojant šviežias mieles, svarbu laikytis ant pakuotės pateiktų nurodymų.

1 pakelis džiovintų mielių paprastai atitinka apie 21 g šviežių mielių; šis kiekis skirtas maždaug 500 g miltų. Mieles visada laikykite šaldytuve, nes šilumoje jos sugenda. Patikrinkite, ar nepasibaigęs tinkamumo terminas. Atidarius pakuotę, nepanaudotas mieles reikėtų vėl atidžiai suvynioti ir laikyti šaldytuve.

NURODYMAS

- Sudarant šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus receptus, daryta prielaida, kad naudojamos džiovintos mielės.

CUKRUS

Cukrus turi labai daug įtakos duonos apskrudimui ir skoniui. Šioje naudojimo instrukcijoje pateiktuose receptuose daroma prielaida, kad naudojamas kristalinis cukrus. Nenaudokite cukraus pudros, nebent ją naudoti aiškiai nurodyta. Saldikliai vietoje cukraus netinka.

DRUSKA

Druska svarbi skoniui ir apskrudimui. Ji stabdo mielių fermentavimą. Todėl neviršykite receptuose nurodyto druskos kiekio.

Jei mityba dietinė, druskos galima nedėti. Šiuo atveju duona gali pakilti daugiau nei įprastai.

SKYSČIAI

Gaminant duoną, galima naudoti skysčius, pvz., pieną, vandenį arba vandenyje ištirpintus pieno miltelius. Naudojant pieną, duonos skonis būna intensyvesnis, pluta – minkštesnė, o naudojant vien vandenį, pluta būna traškesnė. Kai kuriuose receptuose, siekiant suteikti duonos skoniui tam tikrą natą, nurodyta naudoti vaisių sultis.

KIAUŠINIAI

Kiaušiniai praturtina duoną ir suteikia jai minkštumo. Kepdami pagal šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus receptus, naudokite aukštesnės dydžio kategorijos kiaušinius.

RIEBALAI: KONDITERINIAI RIEBALAI, SVIESTAS, ALIEJUS

Konditeriniai riebalai, sviestas ir aliejus suteikia mielinei duonai minkštumo. Išskirtinę prancūziškos duonos plūną ir struktūrą lemia neriebios jos sudedamosios dalys. Vis dėlto duona, kurią gaminant naudojami riebalai, ilgiau lieka šviežia. Tiesiai iš šaldytuvo išimtas sviestą turėtumėte supjaustyti smulkiais gabalėliais, kad minkant jis geriau susimaišytų su tešla.

BE GLITIMO

Celiakija (gliuteninė enteropatija) – tai lėtinė liga, kuria susergama vartojant maistą, kuriame daug glitimo. Kviečiuose ir speltaje esantis glitimo baltymas (gliadinas) ir panašūs rugiuose, miežiuose ir avižose esantys baltymų grūdėliai pažeidžia plonosios žarnos gleivinę. Sergant šia liga, galima valgyti tik specialią duoną iš „Reformhaus“ parduotuvių arba namuose iš miltų be glitimo keptą duoną. Vis dėlto kepti duoną ir pyragus iš miltų be glitimo reikia šiek tiek įprasti. Šiems miltams reikia daugiau laiko skysčiams sugerti, jie pasižymi kitokiomis kilmės savybėmis. Miltus be glitimo reikia surišti arba purenti kitomis priemonėmis, kuriose taip pat nėra glitimo. Pavyzdžiui, galima naudoti kepimo miltelius su vyno rūgštimi, mieles, kukurūzų arba ryžių miltų raugą, kukurūzų pagrindo kepimo fermentą arba tokius risiklius kaip pupelių tirštiklius, saldžiosios ceratonijos miltai, kudzu, pektinas, marantos šaknies krakmolai arba karageninas. Taip pat ir duonos skonis nebus įprastas. Be to, duonos be glitimo konsistencija skiriasi nuo kvietinių miltų duonos konsistencijos.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ MATAVIMAS

Mūsų duonos kepimo automato tiekiamame rinkinyje yra šie matuokliai, kuriais naudojantis Jums turėtų būti lengviau pamatuoti sudedamąsias dalis:

- 1 matavimo indas su kieki žymomis,
 - 1 didelis matavimo šaukštas, atitinkantis vieną valgomąjį šaukštą (toliau – v. š.),
 - 1 mažas matavimo šaukštelis, atitinkantis vieną arbatinį šaukštelį (toliau – a. š.).
- Matavimo indą statykite ant lygaus paviršiaus.

Įsitikinkite, kad kiekis tiksliai siekia matavimo liniją. Matuodami sausius priedus pasirūpinkite, kad matavimo indas būtų sausas.

Kepimo patarimai

Kepimas skirtingose klimato zonose

Aukščiau esančiose vietovėse dėl žemesnio oro slėgio mielės fermentuoja greičiau.

Todėl šiose vietovėse mielių reikia mažiau. Sausesniuose regionuose miltai sausesni, todėl reikia naudoti daugiau skysčio.

Drėgnuose regionuose miltai drėgnesni, todėl sugeria mažiau skysčio. Šiuose regionuose turite naudoti šiek tiek daugiau miltų.

Gatavi kepimo mišiniai

Kartu su šiuo duonos kepimo automatu galite naudoti ir gatavus kepimo mišinius.

Juos naudodami, laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo nurodymų.

Lentelėje rasite kelių duonos kepimo mišinių perskaičiavimo pavyzdžius:

Kepimo mišinys	maždaug 750 g svorio duonai
„Vital- Mehr-kornbrot“	500 g kepimo mišinio 350 ml vandens
„Sonnenblumen-kernbrot“	500 g kepimo mišinio 350 ml vandens
„Rustikales Vollkornbrot“	500 g kepimo mišinio 370 ml vandens
Valstiečių duona	500 g kepimo mišinio 350 ml vandens
Čiabata	500 g kepimo mišinio 360 ml vandens 1 a. š. alyvuogių aliejaus

Šiems duonos kepimo automatams ypač tinka naudoti gatavus kepimo mišinius, kurių galite įsigyti parduotuvėse „Lidl“. Laikykitės ant pakuotės pateiktų ruošimo nurodymų.

Duonos pjaustymas ir laikymas

Duoną pavyks supjaustyti geriausiai, jei ją, šviežiai iškeptą, prieš pjaustydami padėsite ant grotelių ir 15–30 min. palauksite, kol atvės. Duoną pjaustykite duonos pjaustykle arba dantytu peiliu.

Nesuvalgytą duoną galima iki trijų dienų laikyti kambario temperatūroje produktams skirtuose maišeliuose arba plastikinėse dėžutėse. Jei laikysite ilgiau (iki 1 mėnesio), ją turėtumėte užšaldyti.

Kadangi pačių keptoje duonoje nėra konservantų, ji sugenda greičiau nei parduoti kepama duona.

Maždaug 1 000 g duonos receptai

NURODYMAS

- Kad kepiniai pavyktų geriau, tešlą ruoškite maišytuvu. Paruoštą tešlą dėkite į kepimo formą. Mygtuku „Duonos svoris“ nustatykite 1 000 g svorį. Pasirinkite pageidaujama duonos apskrudimą. Atkreipkite dėmesį, kad nurodyti kiekiai yra orientaciniai. Kepimo rezultatai gali šiek tiek skirtis.

1 programa „Normali“

Saulėgrąžų duona

- 300 ml drungno pieno
- 1 v. š. sviesto
- 540 g miltų (550 tipo)
- 5 v. š. saulėgrąžų sėklų
- 1 a. š. druskos
- ½ a. š. cukraus
- 1 pakelis džiovintų mielių

Duona su raugu

- 50 g raugo
- 350 ml vandens
- 1,5 v. š. sviesto
- 1,5 a. š. druskos
- 1 a. š. cukraus
- 180 g miltų (997 tipo)
- 360 g miltų (1050 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Valstiečių duona

- 300 ml pieno
- 1,5 a. š. druskos
- 2 kiaušiniai
- 1,5 v. š. sviesto arba margarino
- 540 g miltų (1050 tipo)
- 1 v. š. cukraus
- 1 pakelis džiovintų mielių

Bulvių duona

- 300 ml vandens arba pieno
- 2 v. š. sviesto
- 1 kiaušinis
- 90 g sugrūstų virtų bulvių
- 1 a. š. druskos
- 2 v. š. cukraus
- 540 g miltų (550 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Žolelių duona

- 350 ml pasukų
- 1 a. š. druskos
- 1,5 v. š. sviesto
- 1 v. š. cukraus
- 540 g miltų (550 tipo)
- 4 v. š. smulkintų petražolių
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Picos duona

- 300 ml vandens
- 1 v. š. aliejaus
- 1 a. š. druskos
- 1 a. š. cukraus
- 1 a. š. džiovinto raudonėlio
- 2 v. š. tarkuoto parmezano
- 50 g smulkiai pjaustyto saliamio
- 540 g miltų (550 tipo)
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Alaus duona

- 150 ml vandens
- 150 ml šviesaus alaus
- 540 g miltų (550 tipo)
- 3 v. š. grikių miltų
- 1,5 v. š. sėlenų
- 1 a. š. druskos
- 3 v. š. sezamo sėklų
- 1,5 v. š. salyklo ekstrakto (sirupo)
- ½ pakelio džiovintų mielių
- 150 ml raugo

Kukurūzų duona

- 350 ml vandens
- 1 v. š. sviesto
- 540 g miltų (550 tipo)
- 3 v. š. kukurūzų kruopų
- ½ smulkinto obuolio su žievele
- ¾ pakelio džiovintų mielių

2 programa „Puri“**Klasikinis batonas**

- 320 ml vandens arba pieno
- 2 v. š. sviesto
- 1,5 a. š. druskos
- 2 v. š. cukraus
- 600 g kvietinių miltų (550 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Šviesus batonas

- 320 ml vandens
- 20 g sviesto
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 a. š. cukraus
- 600 g kvietinių miltų (405 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių
- 1 kiaušinis

Medaus duona

- 320 ml vandens
- 1,5 a. š. druskos
- 2,5 a. š. alyvuogių aliejaus
- 1,5 v. š. medaus
- 600 g miltų (550 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Aguonų duona

- 300 ml vandens
- 540 g miltų (550 tipo)
- 1 a. š. cukraus
- 1 a. š. druskos
- 75 g maltų aguonų
- 1 v. š. sviesto
- 1 žiupsnelis muskato riešuto
- ¾ pakelio džiovintų mielių
- 1 v. š. tarkuoto parmezano

Paprikos duona

- 310 ml vandens
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 a. š. aliejaus
- 1,5 a. š. paprikos miltelių
- 530 g miltų (812 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių
- 130 g smulkiais kubeliais supjaustytos raudonosios paprikos

3 programa „Viso grūdo“

Ruginė visų grūdo dalių duona

- 75 g raugo
- 325 ml šilto vandens
- 2 v. š. eglių medaus
- 350 g ruginių visų grūdo dalių miltų
- 150 g kvietinių visų grūdo dalių miltų
- 1 v. š. saldžiosios ceratonijos miltų
- ½ v. š. druskos
- 1 pakelis džiovintų mielių

Speltos duona

- 350 ml pasukų
- 360 g speltos visų grūdo dalių miltų
- 90 g ruginių visų grūdo dalių miltų
- 90 g speltos rupių miltų
- 50 g saulėgrąžų sėklų
- 1 a. š. druskos
- ½ a. š. cukraus
- 75 ml raugo
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Kvietinių rupių miltų duona

- 350 ml vandens
- 1 a. š. druskos
- 2 v. š. sviesto
- 1,5 v. š. medaus
- 360 g miltų (1050 tipo)
- 180 g kvietinių visų grūdo dalių miltų
- 50 g kvietinių rupių miltų
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Visų grūdo dalių duona

- 350 ml vandens
- 25 g sviesto
- 1 a. š. druskos
- 1 a. š. cukraus
- 270 g miltų (1050 tipo)
- 270 g kvietinių visų grūdo dalių miltų
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Ruginė duona

- 300 ml vandens
- 1,5 v. š. sviesto
- 1,5 v. š. acto
- 1 a. š. druskos
- 1,5 v. š. cukraus
- 180 g ruginių miltų (1150 tipo)
- 360 g miltų (1050 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Septynių grūdų duona

- 300 ml vandens
- 1,5 v. š. sviesto
- 1 a. š. druskos
- 2,5 v. š. cukraus
- 240 g miltų (1050 tipo)
- 240 g kvietinių visų grūdo dalių miltų
- 60 g septynių grūdų dribsnių
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Juoda duona

- 400 ml šilto vandens
- 160 g kvietinių miltų (550 tipo)
- 200 g stambių visų grūdo dalių ruginių rupių miltų
- 180 g smulkių ruginių rupių miltų
- 1 a. š. druskos
- 100 g saulėgrąžų sėklų
- 100 ml tamsaus cukrinių runkelių sirupo
- 1 pakelis džiovintų mielių
- 1 pakelis sauso raugo

4 programa „Saldi“

Razinių duona

- 300 ml vandens
- 2,5 v. š. sviesto
- 1,5 v. š. medaus
- 1 a. š. druskos
- 540 g kvietinių miltų (405 tipo)
- 100 g razinų
- ¾ pakelio džiovintų mielų

Razinių ir riešutų duona

- 300 ml vandens
- 1,5 v. š. sviesto
- 1 a. š. druskos
- 1 v. š. cukraus
- 540 g miltų (405 tipo)
- 100 g razinų
- 3 v. š. smulkintų graikinių riešutų
- ¾ pakelio džiovintų mielų

Šokoladinė duona

- 400 ml pieno
- 100 g liesos varškės
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 a. š. cukraus
- 600 g kvietinių visų grūdo dalių miltų
- 10 v. š. kakavos
- 100 g smulkinto pieno šokolado
- 1 pakelis džiovintų mielų

PATARIMAS

- Naudokite pienošką arba kartų šokoladą. Jei išminkytą tešlą patepsite 1 valgomojo šaukštu pieno, pluta bus tamsesnė.

Saldi duona

- 300 ml vandens arba pieno
- 2 v. š. sviesto
- 2 kiaušiniai
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 v. š. medaus
- 600 g miltų (550 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielų

5 programa „Greitas“

Greitasis batonas

- 360 ml vandens
- 5 v. š. aliejaus
- 4 a. š. cukraus
- 4 a. š. druskos
- 630 g kvietinių miltų (405 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielų

Pipirų ir migdolų duona

- 300 ml vandens
- 540 g miltų (550 tipo)
- 1 a. š. druskos
- 1 a. š. cukraus
- 2 v. š. sviesto
- 100 g migdolų drožlių (skrudintų)
- 1 v. š. marinuotų žaliųjų pipirų
- ¾ pakelio džiovintų mielų

Morkų duona

- 330 ml vandens
- 1,5 v. š. sviesto
- 600 g miltų (550 tipo)
- 90 g smulkiai pjaustytų morkų
- 2 a. š. druskos
- 1,5 a. š. cukraus
- 1 pakelis džiovintų mielų

6 programa „Tešla“ (minkymas)

Picos tešla (2 picoms)

- 300 ml vandens
- 1 v. š. alyvuogių aliejaus
- $\frac{3}{4}$ a. š. druskos
- 2 a. š. cukraus
- 450 g kvietinių miltų (405 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Visų grūdo dalių picos tešla

- 300 ml vandens
- 1 v. š. alyvuogių aliejaus
- $\frac{3}{4}$ a. š. druskos
- 1 v. š. medaus
- 450 g kvietinių visų grūdo dalių miltų
- 50 g kviečių gemalų
- 1 pakelis džiovintų mielių

Tešlą iškočiokite ir palikite maždaug 10 minučių kilti. Ant tešlos sudėkite

pageidaujamus priedus ir picos tešlą su priedais kepkite 180 °C temperatūroje apie 20 minučių.

Sėlenų bandelės

- 200 ml vandens
- 50 g sviesto
- $\frac{3}{4}$ a. š. druskos
- 1 kiaušinis
- 3 v. š. cukraus
- 500 g miltų (1050 tipo)
- 50 g kviečių sėlenų
- 1 pakelis džiovintų mielių

Riestainiai

- 200 ml vandens
- $\frac{1}{4}$ a. š. druskos
- 360 g miltų (405 tipo)
- $\frac{1}{2}$ a. š. cukraus
- $\frac{1}{2}$ pakelio džiovintų mielių

Iš tešlos suformuokite riestainius. Tada patepkite juos 1 išplaktu kiaušiniu ir užberkite stambios druskos (maždaug 12 riestainių iš viso reikia 1–2 valgomųjų šaukštų stambios druskos). Kepkite riestainius maždaug 230 °C temperatūroje apie 15–20 minučių.

Prancūziški batonai

- 300 ml vandens
- 1 v. š. medaus
- 1 a. š. druskos
- 1 a. š. cukraus
- 540 g miltų (550 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Iš tešlos suformuokite batonus, jų viršų įstrižai įpjaukite. Palikite tešlą apie 30–40 minučių kilti. Kepkite maždaug 175 °C temperatūroje apie 25 minutes.

7 programa „Makaronų tešla“

- 5 kiaušiniai (kambario temperatūros) arba 300 ml vandens
- 250 g paprastųjų kviečių miltų (405 tipo)
- 250 g kietųjų kviečių miltų (1050 tipo)

8 programa „Pasukų duona“

Pasukų duona (1 tipas)

- 350 ml pasukų
- 2 v. š. sviesto
- 2 a. š. druskos
- 3 v. š. cukraus
- 600 g kvietinių miltų (1050 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Pasukų duona (2 tipas)

- 250 ml pasukų
- 130 ml vandens
- 600 g kvietinių miltų (1050 tipo)
- 60 g ruginių miltų (997 tipo)
- 1,5 a. š. druskos
- 1 pakelis džiovintų mielių

Jogurto duona

- 250 ml vandens arba pieno
- 150 g jogurto
- 1 a. š. druskos
- 1 a. š. cukraus
- 500 g miltų (550 tipo)
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Varškės duona

- 200 ml vandens arba pieno
- 3 v. š. aliejaus
- 260 g varškės (40 proc. riebumo)
- 600 g kvietinių miltų
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 a. š. cukraus
- 1 pakelis džiovintų mielių

9 programa „Be glitimo“**NURODYMAS**

- Jei norite kepti duoną be glitimo, itin atidžiai išvalykite kepimo formą, nuvalykite maišymo kablius ir prietaisą. Glitimui jautrių žmonių alerginę reakciją gali sukelti net nedideli miltų dulkių likučiai.

Batonas be glitimo

- 570 ml šilto (apie 40 °C) vandens
- 30 g minkšto sviesto
- 700 g miltų be glitimo mišinio (pvz., „Schär“ mišinio „Mix B Weißbrot III“)
- ½ a. š. druskos
- 2 pakeliai džiovintų mielių

Bulvių duona be glitimo

- 440 ml vandens
- 1,5 v. š. aliejaus
- 400 g miltų be glitimo mišinio (pvz., „Schär“ mišinio „Mix B“)
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 a. š. cukraus
- 1¼ pakelio sausųjų mielių
- 230 g nuluptų ir spaustuve išspausėtų virtų bulvių

Jogurto duona be glitimo

- 350 ml vandens
- 150 g natūralaus jogurto
- 1,5 v. š. aliejaus
- 1,5 v. š. acto
- 100 g miltų be glitimo (pvz., sorų, ryžių, grikių)
- 400 g miltų be glitimo mišinio (pvz., „Schär“ mišinio „Mix B“)
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 a. š. cukraus
- 1¼ pakelio sausųjų mielių
- 1 a. š. pupenių tirštiklio arba saldžiosios ceratijos miltų

Duona su sėklomis be glitimo

- 250 ml vandens
- 200 ml pieno
- 1,5 v. š. aliejaus
- 500 g miltų be glitimo mišinio
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 a. š. cukraus
- 1¼ pakelio sausųjų mielių
- 100 g sėklų (pvz., saulėgrąžų)

10 programa „Pyragaitis“

Šiai programai puikiai tinka gatavi pyragų kepimo mišiniai. Laikykitės ant pakuotės pateiktų ruošimo nurodymų.

11 programa „Marmeladas“

Duonos kepimo automata galima greitai ir paprastai paruošti uogienę arba marmeladą. Tai turėtumėte išbandyti, net jei niekada prieš tai nesate jų gaminę. Pagaminsite labai puikią ir skanią uogienę.

Atlikite toliau nurodytus veiksmus.

- Nuplaukite šviežius prinokusius vaisius. obuolius, persikus, kriaušes ir kitus vaisius su kieta žievele prireikus nulupkite.
- Visada imkite nurodytą kiekį, nes jis tiksliai pritaikytas programai „Marmeladas“. Kitaip masė užvirs per anksti ir išbėgs.
- Vaisius pasverkite, supjaustykite mažais gabalėliais (daugiausia 1 cm dydžio) arba sutrinkite ir sudėkite į indą.
- Pridėkite nurodytą kiekį drebučių cukraus „1:1“. Naudokite tik šį cukrų – nenaudokite jokio kito buityje naudojamo cukraus arba drebučių cukraus „2:1“, nes kitaip uogienė nesustings.
- Sumaišykite vaisius su cukrumi ir įjunkite programą; įjungta programa veikia visiškai automatiškai.
- Pasibaigus programai, uogienę galite supilstyti į stiklainius. Stiklainius gerai uždarykite.

Apelsinų marmeladas

- 350 g apelsinų
- 150 g citrinų
- 500 g drebučių cukraus

Braškių marmeladas

- 500 g braškių
- 500 g drebučių cukraus
- 2–3 v. š. citrinos sulčių

Uogų marmeladas

- 500 g braškių
- 500 g drebučių cukraus
- 1 v. š. citrinos sulčių

Kepimo formoje sumaišykite visas sudedamąsias dalis.

Gero apetito!

Receptai pateikiami be garantijos. Visi sudedamųjų dalių ir gaminimo duomenys yra apytiksliai. Siūlomus receptus pakoreguokite pagal savo skonį. Bet kuriuo atveju linkime Jums sėkmės gaminant ir gero apetito!

Su receptais susijusių nesklandumų šalinimas

Kodėl kartais prie šoninės duonos plutos yra daugiau miltų?	Gali būti, kad Jūsų tešla per sausa. Kitą kartą matuokite sudedamąsias dalis itin atidžiai. Papildomai įpilkite iki 1 valgomojo šaukšto skysčio.
Kodėl sudedamąsias dalis reikia sudėti tam tikra eilės tvarka?	Jos laikantis, tešlą pavyks pagaminti geriausiai. Naudojantis laikmačio funkcija, kol tešla nepradedama maišyti, mielės nesusimaišo su skysčiu.
Kodėl išminkyta tik dalis tešlos?	Patikrinkite, ar minkymo kabliai tinkamai įdėti į kepimo formą. Taip pat patikrinkite tešlos konsistenciją ir pabaigus minkyti vieną ar kelis kartus pridėkite nuo ½ iki 1 valgomojo šaukšto skysčio arba miltų. Naudojant gatavus kepimo mišinius: gatavo kepimo mišinio ir sudedamųjų dalių kiekis nepritaikytas kepimo formos talpai. Sumažinkite sudedamųjų dalių kiekį.
Kodėl duona nepakilo?	Naudotos per senos mielės arba jų nebuvo įdėta.
Kada į tešlą dedami riešutai ir vaisiai?	Kai reikia dėti sudedamąsias dalis, suskamba signalas. Jei šias sudedamąsias dalis įdėsite į tešlą pačioje pradžioje, riešutai ir vaisiai minkant tešlą gali būti sumulkinti.
Iškepta duona per drėgna.	Praėjus 5 minutėms nuo minkymo pradžios, patikrinkite tešlos konsistenciją ir prireikus įdėkite miltų.
Duonos paviršiuje susidarė oro pūslių.	Galbūt naudojote per daug mielių.
Duona pakyla ir sukrenta.	Galbūt duona pakyla per staigiai. Kad to išvengtumėte, pilkite mažiau vandens ir (arba) dėkite daugiau druskos ir (arba) mažiau mielių.
Ar galima kepti ir pagal kitus receptus?	Galite kepti ir pagal kitus receptus, bet atkreipkite dėmesį į nurodytą kiekį. Prieš išbandydami savo receptus, susipažinkite su prietaisu ir pridėtais receptais. Niekada nenaudokite daugiau kaip 700 g miltų. Pritaikydami savo receptus, atsižvelkite į pridėtuose receptuose nurodytus kiekius.

Inhaltsverzeichnis

Wissenswertes über Zutaten.	50
Backtipps.	51
Fertig-Backmischungen.	51
Brot schneiden und aufbewahren.	52
Rezepte für je ca. 1000 g Brot.	52
Programm 1 Normal.	52
Programm 2 Locker.	53
Programm 3 Vollkorn.	54
Programm 4 Süß.	55
Programm 5 Express.	55
Programm 6 Teig (kneten).	56
Programm 7 Nudelteig.	56
Programm 8 Buttermilchbrot.	56
Programm 9 Glutenfrei.	57
Programm 10 Kuchen.	58
Programm 11 Marmelade.	58
Fehlerbehebung Rezepte.	59

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 Salzmenngen.

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 Milchkpulver können bei der Herstellung von Brot verwendet werden. Milch steigert den Geschmack des Brotes und erweicht die Kruste, während reines Wasser eine knusprigere Kruste bewirkt. In einigen Rezepten wird die Verwendung von Fruchtsäften spezifiziert, um dem Geschmack des Brotes eine bestimmte Note zu verleihen.

EIER

Eier bereichern das Brot und verleihen ihm eine weichere Struktur. Verwenden Sie beim Backen nach den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung Eier der oberen Größenklasse.

FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL

Backfette, Butter und Öl machen hefehaltiges Brot mürbe. Das Brot nach französischer Art verdankt seine einzigartige Kruste und Struktur seinen 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 benötigen 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 Broteschmack verzichten. Auch die Konsistenz glutenfreier Brote ist anders als die von Weizenmehlbrot.

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:

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.

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.

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
- ½ 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
- ¾ 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
- ¾ 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)
- ½ Päckchen Trockenhefe
- 150 ml Sauerteigansatz

Maisbrot

- 350 ml Wasser
- 1 EL Butter
- 540 g Mehl Type 550
- 3 EL Maisgrieß
- ½ gehackter Apfel mit Schale
- ¾ 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
- ¾ 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
- ½ EL Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe

Dinkelbrot

- 350 ml Buttermilch
- 360 g Dinkelvollkornmehl
- 90 g Roggenvollkornmehl
- 90 g Dinkelschrot
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 1 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 75 ml Sauerteigansatz
- ¾ 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
- ¾ Päckchen Trockenhefe

Vollkornbrot

- 350 ml Wasser
- 25 g Butter
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 270 g Mehl Type 1050
- 270 g Weizenvollkornmehl
- ¾ 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
- ¾ 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
- ¾ 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
- ¾ Päckchen Trockenhefe

Schokoladenbrot

- 400 ml Milch
- 100 g Magerquark
- 1,5 TL Salz
- 1,5 TL Zucker
- 600 g Weizenvollkornmehl
- 10 EL Kakao
- 100 g geh. Vollmilchschokolade
- 1 Päckchen Trockenhefe

TIPP

- 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
- ¾ 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
- ¾ TL Salz
- 2 TL Zucker
- 450 g Weizenmehl Type 405
- 1 Päckchen Trockenhefe

Vollkornpizzateig

- 300 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl
- ¾ 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
- ¾ TL Salz
- 1 Ei
- 3 EL Zucker
- 500 g Mehl Type 1050
- 50 g Weizenkleie
- 1 Päckchen Trockenhefe

Brezeln

- 200 ml Wasser
- ¼ TL Salz
- 360 g Mehl Type 405
- ½ TL Zucker
- ½ 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
- ¾ 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)
- ½ 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 ¼ 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 ¼ 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 ¼ 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 Erdbeeren
- 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 vermischt, 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 ½ 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 beigegeführten 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 beigegeführten Rezepte.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Informationsstatus

Stan informacj · Informācijas data · Stand der Informationen:

02/2016 · Ident.-No.: SBB850B1-012016-2

IAN 274313