SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

HR
RO
GR

Bread Maker SBB 850 A1

GB CY **Bread Maker**
Operating instructions

RO **Mașină de făcut pâine**
Instrucțiunile

GR **Αρτοπαρασκευαστής**
Οδηγίες χρήσης

HR **Pekač kruha**
Upute za upotrebu

BG **Домашна хлебопекарна**
Ръководство за експлоатация

DE AT CH **Brotbackautomat**
Bedienungsanleitung

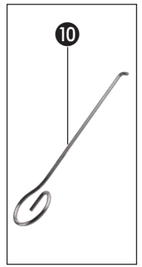
KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SBB 850 A1-06/11-V1
IAN: 69294

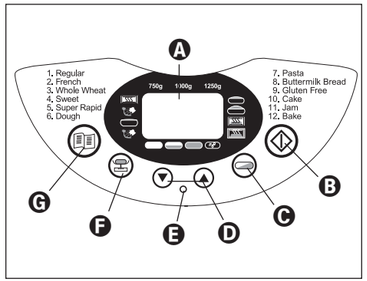
1
2
3
4
5

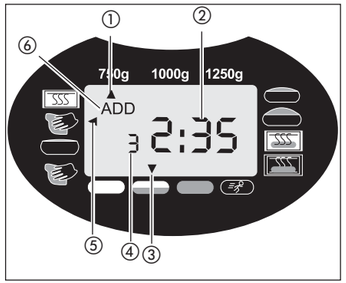
6
7

8

9


10


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


①
②
⑥
750g
1000g
1250g
ADD
2:35
⑤
④
③

CONTENT PAGE

Safety Notices	2
Appliance Overview	3
Accessories	3
Intended Use	4
Before the first usage	4
Properties	4
Control panel	5
Programme	6
Timer-Function	7
Before baking	8
Baking bread	8
Error Messages	10
Cleaning and Care	10
Technical data	11
Disposal	11
Warranty and Service	12
Importer	12
Programme sequence	13
Troubleshooting the Bread Baking Machine	17

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

⚠ Safety Notices

- Please read the operating instructions through completely before using the appliance for the first time!
- Danger of suffocation! Children can suffocate through the improper use of packaging materials. Dispose of them immediately after unpacking or store them in a place that is out of reach of children.
- After unpacking, check the appliance for damage that may have occurred during transportation. If necessary, contact your supplier.
- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance near inflammable materials or explosive/ignitable gases. A minimum distance of 10 cm must be maintained to all other materials.
- Ensure that the ventilation slots of the appliance are kept free at all times. Risk of overheating!
- Before plugging the appliance in, check that the electricity type and mains voltage matches the information given on the type plate.
- Do not place the power cable over sharp edges or close to hot surfaces or objects. These may damage the insulation of the power cable.
- Never leave the appliance unsupervised whilst in use.
- To avoid the risk of tripping accidents the appliance is provided with a short power cable.
- Only use the appliance inside buildings.
- Never place the appliance on or close to a gas or electric cooker, a hot oven or any other source of heat. Risk of overheating!
- Never cover the appliance with a tea-towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire could occur if the appliance is covered with an inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.
- If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread baking machine.
- Place the extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or unintentially pulling on it .
- Always check the power cable and plug before use. Should the power cable of the appliance become damaged, to avoid the risk of injury or a fatality it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified specialist.
- The use of ancillaries not recommended by the manufacturer could cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.
- Start a baking programme only when a baking mould is fitted in. If a mould is not fitted, it could cause irreparable damage to the appliance.
- If children are in the vicinity, supervise the appliance particularly well! If the appliance is not in use, and also before cleaning it, remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before removing individual parts.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance complies with standard safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.

- Do not place any objects on the appliance and do not cover it during operation. Risk of fire!
- Caution! The bread maker becomes very hot during operation. Do not touch the appliance until it has cooled down, or use oven gloves.
- Before taking out or inserting accessories, unplug the power cable and allow the appliance to cool down.
- Do not transport the Bread Baking Machine if the baking mould contains hot or fluid contents, e.g. jams. There is a danger of being burnt!
- During use, NEVER come into contact with the rotating kneading paddles. There is also a risk of personal injury!
- Do not pull on the cable to remove the plug, rather, pull the plug itself from the socket.
- When not in use, and before cleaning the app-liance, remove the power cable from the wall socket.
- Do not use the Bread Baking Machine for the storage of foods or utensils.
- Never lay aluminium foil or other metallic objects in the Bread Baking Machine. This could lead to a short circuit. There would be a risk of fire!
- Never place the bread machine in water or other liquids. Risk of fatal electrical shocks!
- Do not clean the appliance with abrasive sponge cleaning pads.
  Should particles break away from the sponge and come into contact with electrical components, you could receive an electric shock.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never use the appliance without a baking mould or with an empty one. This would irreparably damage the appliance.
- Always close the lid during operation.
- NEVER remove the baking mould during operation.
- When baking, NEVER exceed the amount of 700 g of flour and NEVER add more than 1 $^1/_4$ packets (approx. 26 g) of dry yeast. The dough could spill over and cause a fire!
- When in use, the temperature of the outer surfaces and the door can be very high. Risk of Burns!

Appliance Overview

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

Caution! Hot surfaces!

Accessories

❻ 2 kneading paddles
❼ Baking mould for bread weights up to 1250 g
❽ Measuring cup
❾ Measuring spoon
❿ Kneading paddle remover
- Concise instruction sheet
- Recipe book
- Operating manual

Intended Use

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

Before the first usage

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

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

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

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

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

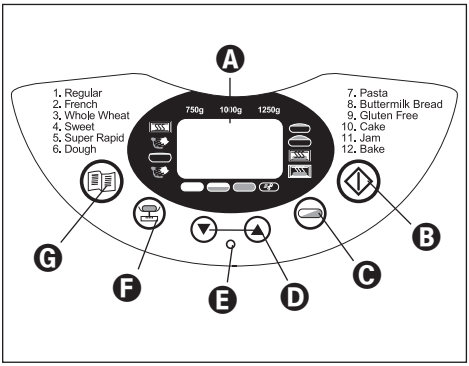
⚠ **Risk of fire!** Do not allow the Bread Baking Machine to warm up for more than 5 minutes with an empty baking mould ❼. There is a real danger of overheating.

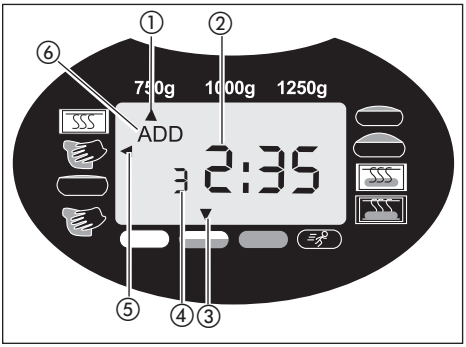
Properties

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

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

Control panel





Ⓐ Display

Display for

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

② the remaining baking time in minutes and the programmed time

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

④ the selected program number

⑤ the programme sequence

⑥ the addition of ingredients („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

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

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

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

ⓘ Note:

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

⚠ Warning!

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

Ⓒ Level of browning (or Rapid modus)

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

Ⓓ Timer ▼ ▲

Time-delayed baking.

ⓘ Note:

Time-delayed baking cannot be arranged with Programme 11.

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

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

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

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

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

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

Programme

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ⓘ **Note:**
With the programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9 a signal tone sounds during the programme process and „ADD“ ⑥ appears in the display.
As soon as possible after it sounds add the other ingredients, such as fruit or nuts.
The ingredients will not be crushed by the kneading paddle ❻.

If you have set the timer, you can put all the ingredients into the baking mould ❼ at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces before inserting them.

Timer-Function

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

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

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

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

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

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

Before baking

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

Ingredients

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

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

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

Baking bread

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

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

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

4. Place the baking mould ❼ back in the appliance. Ensure that it engages correctly.
5. Close the appliance lid ❷.
6. Insert the power plug into the wall socket. A signal tone sounds and in the display Ⓐ appears the Programme number and the time-duration for Programme 1.
7. Select your programme with the Programme select button Ⓖ. Each input is confirmed with a signal tone.
8. If necessary, select the size of bread you want to bake with the button Ⓕ.
9. Select the browning level Ⓒ for your bread. In the display Ⓐ the arrow shows you what you have selected, light, medium or dark. Here you can also select the setting "Rapid" to shorten the time period in which the dough rises.

ⓘ **Note:**
A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

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

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

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

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

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

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

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

Ending the Programme
When the baking process has been completed, ten acoustic signals are sounded and the display Ⓐ indicates 0:00.

At the end of the programme the appliance automatically changes to a keep-warm mode for up to 60 minutes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Error Messages

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

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

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

Cleaning and Care

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

Please also observe the safety instructions.

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

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

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

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

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

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

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

Technical data

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

Disposal

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

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

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. The device has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.
Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not transport damage, worn parts, e.g the baking mould or the kneading paddles, or damage to fragile components. This product is intended for domestic use only, it is not intended for commercial applications.
In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date.
Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 69294

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 69294

CY **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy
IAN 69294

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programme sequence

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

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

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

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

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

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

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

Troubleshooting the Bread Baking Machine

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

Order card SBB 850 A1

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

Payment method

☐ Bank Transfer

£

Add. £ 7 p&p.

(Location, Date)

(Signature)

Order Card - How to order:

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

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

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

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

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

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

Sender / Orderer

(please complete in block captals)

(Surname, first name)

(Street)

(Post code, town)

(Telephone)

SADRŽAJ STRANA

Sigurnosne napomene	22
Pregled uređaja	23
Oprema	23
Uporaba u skladu sa namjenom	23
Prije prve uporabe	24
Osobine	24
Komandno polje	24
Programi	26
Funkcija timera	27
Prije pečenja	28
Pečenje kruha	28
Dojave pogrešaka	30
Čišćenje i održavanje	30
Tehnički podaci	31
Zbrinjavanje	31
Jamstvo i servis	31
Uvoznik	32
Tijek programa	33
Otklanjanje grešaka automatskog uređaja za pečenje kruha	37

Upute za rukovanje prije prve upotrebe pažljivo pročitajte i sačuvajte ih za kasnije korištenje. Ukoliko uređaj dajete trećim osobama, priložite i ove upute.

⚠ Sigurnosne napomene

- Molimo Vas da prije korištenja uređaja prvo pročitate cjelokupne upute za njegovu uporabu!
- Opasnost od gušenja! Djeca se mogu ugušiti pri nenamjenskoj upotrebi materijala ambalaže. Ovaj materijal zbrinite odmah nakon raspakiranja uređaja, ili ga čuvajte na mjestu nedostupnom djeci.
- Nakon raspakiranja uređaj prekontrolirajte na transportna oštećenja. U slučaju potrebe obratite se svom trgovcu.
- Uređaj postavite na suhu i ravnu površinu neosjetljivu na visoke temperature.
- Uređaj ne postavljajte u blizini zapaljivih materijala i eksplozivnih i/ili zapaljivih plinova. Prema drugim predmetima mora biti ostavljeno rastojanje od najmanje 10 centimetara.
- Obratite pažnju na to, da otvori za ventilaciju uređaja ne budu prekriveni.
- Prije priključivanja uređaja prekontrolirajte, da li vrsta struje i mrežni napon odgovaraju podacima na tipskoj ploči uređaja.
- Mrežni kabel ne postavljajte preko oštrih ivica ili u blizini vrućih površina ili predmeta. Izolacija kabela bi mogla biti oštećena.
- Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavite bez nadzora!
- Da bi bila isključena opasnost od posrtanja i nezgoda, uređaj je opremljen sa kratkim napojnim kabelom.
- Uređaj koristite samo u unutrašnjim prostorijama.
- Uređaj nikada ne postavite na plinski ili električni štednjak ili pokraj njega, niti na druge vrste vrućih štednjaka ili ostale vrste izvora toplote. Opasnost od pregrijavanja!
- Uređaj nikada ne prekrijte sa ručnikom ili sa drugim materijalima. Vrućina i para moraju biti u stanju da ishlape. Do požara može doći, ukoliko se uređaj prekrije ili dođe u kontakt zapaljivim materijalom, kao što su zavjese.
- Ukoliko upotrebljavate produžni kabel, njegova maksimalno dopuštena jačina struje mora odgovarati snazi automatskog uređaja za pečenje kruha.
- Produžni kabel postavite tako, da se nitko preko njega ne može protepsti i da ne može doći do nehotičnog povlačenja.
- Prije svake upotrebe uređaja prekontrolirajte napojni kabel i utikač. Ukoliko dođe do oštećenja napojnog kabela uređaja, on mora biti zamijenjen od strane proizvođača, servisne ispostave ili druge kvalificirane osobe, kako bi bila isključena mogućnost nastanka opasnosti.
- Korištenje opreme, koja nije preporučena od strane proizvođača uređaja, može dovesti do oštećenja uređaja. Uređaj koristite isključivo za predviđene namjene. U protivnom pravo na jamstvo proizvođača prestaje važiti.
- Program za pečenje pokrenite samo onda, kada je umetnuta forma za pečenje. To može dovesti do nepopravljivih oštećenja uređaja.
- Molimo Vas da pažljivo nadzirete uređaj kada se djeca nalaze u njegovoj blizini! Kada ne koristite uređaj - ili prije njegovog čišćenja - obavezno izvucite utikač. Prije skidanja pojedinih dijelova uređaj ostavite da se ohladi.
- Ovaj uređaj nije namijenjen, da bude korišten od strane osoba (uključujući djecu) sa ograničenim fizičkim, senzoričnim i mentalnim osobinama i nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako ove osobe stoje pod nadzorom druge osobe zadužene za njihovu sigurnost, ili ako su od nje primili upute za ispravno korištenje uređaja. Djeca bi trebala biti pod nadzorom, čime treba biti osigurano da se ne mogu igrati ovim uređajem.
- Ovaj uređaj odgovara dotičnim sigurnosnim odredbama. Kontrola, popravak i tehničko servisiranje smiju biti vršeni isključivo od strane kvalificiranog stručnog osoblja. U protivnom pravo na jamstvo proizvođača prestaje važiti.

- Ne postavljajte nikakve predmete na uređaj, i ne prekrijte ga. Opasnost od požara!
- Oprez! Automat za pečenje kruha se jako zagrijava. Uređaj dirajte rukama tek nakon što se ohladio, ili koristite zaštitne rukavice ili krpu.
- Pustite uređaj da se ohladi i izvucite utikač dovoda struje, prije nego što vadite ili umećete dijelove opreme.
- Ne pomičite automat za pečenje kruha, kada se u formi za pečenje nalazi vrući ili tekući sadržaj, na primjer konfitira. Postoji opasnost od opeklina
- Za vrijeme upotrebe uređaja pazite da ne dođete u dodir sa rotirajućom kukom za miješanje tijesta. Postoji opasnost od ozljeđivanja!
- Utikač ne vadite iz utičnice povlačenjem napojnog kabela.
- Kada ne upotrebljavate uređaj ili kada ga želite čistiti, izvucite utikač iz utičnice.
- Ne koristite automatski uređaj za pečenje kruha, da biste u njemu čuvali namirnice ili uporabne predmete.
- Nikada ne stavljajte aluminijsku foliju ili druge metalne predmete u automatski uređaj za pečenje kruha. To može dovesti do kratkoga spoja.
- Automatski uređaj za pečenje kruha nikada ne uronite u vodu ili u druge tekućine. Postoji opasnost od strujnog udara.
- Uređaj ne čistite pomoću spužve, koja ima jednu oštru površinu za ribanje.
  Kada se čestice takve spužve odvoje i dođu u dodir sa električnim dijelovima uređaja, može doći do strujnog udara.
- Ne koristite eksterni rasklopni sat ili odvojeni daljinski sustav za rad sa uređajem.
- Uređaj nikada ne koristite bez forme za pečenje ili sa praznom formom za pečenje. To dovodi do nepopravljivih oštećenja uređaja.
- Za vrijeme rada uređaja poklopac uvijek mora biti zatvoren.
- Za vrijeme rada uređaja nikada ne otklonite formu za pečenje.
- Prilikom pečenja nikada ne prekoračite količinu od 700 g brašna i nikada ne dodajte više od 1 $^1/_4$ paketića (ca. 26 g) suhog kvasca. Tijesto se može proliti i izazvati požar!
- Za vrijeme pogona temperatura vanjske površine i vratiju može biti vrlo visoka. Opasnost od opeklina!

Pregled uređaja

❶ Vidni prozorčić
❷ Poklopac uređaja
❸ Ventilacijski otvori
❹ Mrežni kabel
❺ Polje za rukovanje

Oprez! Vruća površina!

Oprema

❻ 2 kuke za gnječenje
❼ Forma za pečenje za težinu kruha do 1250 g
❽ Mjerna čašica
❾ Mjerna žlica
❿ Odstranjivač kuke za gnječenje
- Kratka informacija
- Teka sa receptima
- Upute za uporabu

Uporaba u skladu sa namjenom

Automat za pečenje kruha koristite isključivo za pečenje kruha i za pripravljanje marmelade/pekmeza u području domaćinstva.
Uređaj ne koristite za sušenje namirnica ili uporabnih predmeta. Automatski uređaj za pečenje kruha ne koristite van prostorija.
Koristite isključivo opremu preporučenu od strane proizvođača. Uporaba opreme koja nije preporučena od strane proizvođača može dovesti do oštećenja uređaja.

Prije prve uporabe

Zbrinjavanje materijala za ambalažu
Raspakirajte svoj uređaj i materijal ambalaže zbrinite u skladu sa propisima na mjestu stanovanja.

Prvo čišćenje
Prebrišite formu za pečenje ❼, kuku za gnječenje ❻ i vanjsku površinu uređaja prije puštanja u rad pomoću čiste i vlažne krpe. Ne koristite grube spužve za čišćenje ili sredstva za ribanje. Uklonite zaštitnu foliju na polju za posluživanje ❺.

Zagrijavanje
ⓘ Molimo Vas da se kod prve uporabe uređaja pridržavate slijedeće napomene:

Isključivo prilikom prvog zagrijavanja umetnite praznu formu za pečenje ❼ u uređaj. Zatvorite poklopac uređaja ❷. Odaberite program 12, kao što je u poglavlju „PROGRAMI“ opisano, te pritisnite tipku Start/Stop ❽, kako biste uređaj zagrijali na 5 minuta. Nakon 5 minuta pritisnite tipku Start/Stop ❽, sve dok se ne oglasi dugi signalni ton,kako biste završili program.
Pošto su elementi za grijanje blago namašteni, prilikom prvog puštanja uređaja u rad može doći do nastanka blagog neugodnog mirisa. To je bezopasna pojava, koja nakon kratkog vremena nestaje. Pobrinite se za dostatnu ventilaciju, primjerice otvorite jedan prozor.
Pustite uređaj da se potpuno ohladi i još jednom prebrišite formu za pečenje ❼, kuku za gnječenje ❻ i vanjsku površinu uređaja sa čistom i vlažnom krpom.

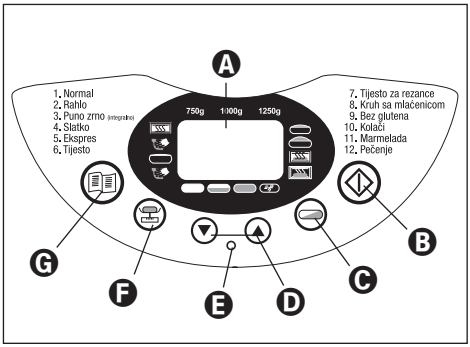
⚠ **Opasnost od požara!** Automatski uređaj za pečenje kruha ne zagrijavajte duže od 5 minuta sa praznom formom za pečenje ❼ Postoji opasnost od pregrijavanja.

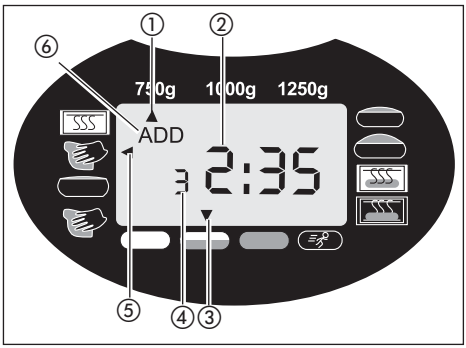
Osobine

Pomoću automatskog uređaja za pečenje kruha možete pripremati kruh po vlastitom ukusu.

- Možete birati između 12 različitih programa.
- Možete prerađivati gotove smjese za pečenje.
- Možete zamijesiti tijesto za žemičke ili rezance i proizvesti marmeladu.
- Pomoću programa "Bez glutena" možete peći mješavine bez sadržaja glutena i spravljati recepte sa brašnom bez sadržaja glutena, poput kukuruznog brašna ili brašna od krumpira.

Komandno polje





Ⓐ Display

Prikaz za

① odabir težine (750 g, 1000 g, 1250 g)

② još preostalo pogonsko vrijeme u satima i za programiran vremenski predodabir

③ odabrani stupanj rumenila (Svijetlo, Srednje, Tamno, Brzo)

④ odabrani broj programa

⑤ tijek programa

⑥ dodavanje sastojaka („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

Za pokretanje i okončanje pogona ili brisanje programa timera.

Za zaustavljanje pogona nakratko pritisnite tipku Start/Stop Ⓑ, dok ne začujete signalni zvuk i dok vrijeme u displayu Ⓐ počne treptati. Ponovnim pritiskanjem tipke Start/Stop Ⓑ pogon u roku od 10 minuta može biti nastavljen. Ukoliko zaboravite nastaviti program, isti se nakon deset minuta nastavlja automatski.

Za potpuni prekid pogona ili brisanje postavki na 3 sekunde pritisnite tipku Start/Stop Ⓑ, dok se ne oglasi dugi signalni ton.

ⓘ Napomena:

Ne pritisnite tipku Start/Stop Ⓑ, ako samo želite kontrolirati stanje kruha. Promatrajte postupak pečenja kroz vidni prozorčić.

⚠ Pažnja!

Prilikom pritiskanja svih tipki mora se oglasiti signalni ton, osim kada je uređaj u pogonu.

Ⓒ Stupanj rumenila (ili brzi modus)

Odabir stupnja rumenila ili prebacivanje u brzi modus (Svijetlo/Srednje/Tamno/Brzo). U više navrata pritisnite tipku za određivanje stupnja rumenila Ⓒ, sve dok se strelica ne pojavi iznad željenog stupnja. Za programe 1 - 4 možete ponovljenim pritiskanjem tipke za stupanj rumenila Ⓒ aktivirati brzi modus, kako biste skratili postupak pečenja. Pritisnite tipku za stupanj rumenila Ⓒ toliko puta, dok se ne pojavi strelica iznad oznake "Brzo". Kod programa 6, 7 i 11 ne može biti odabran stupanj rumenila.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Vremenski odloženo pečenje.

ⓘ Napomena:

Kod programa 11 ne možete podesiti vremenski odloženo pečenje.

Ⓔ Lampica za indikaciju pogona

Lampica za indikaciju pogona Ⓔ svojim svijetljenjem pokazuje, da uređaj upravo izvodi određeni program. Ukoliko jedan od programa želite pokrenuti sa vremenskom zadrškom pomoću funkcije timera, lampica za indikaciju pogona Ⓔ svijetli tek onda, kada je program započeo, a ne od trenutka aktiviranja timera.

Ⓕ Težina kruha

Odabir težine kruha (750 g / 1000 g / 1250 g). U više navrata pritisnite ovu tipku, sve dok se strelica ne pojavi ispod oznake željene težine. Težinski navodi (750 g / 1000 g / 1250 g) se odnose na količinu sastojaka namirnica umetnutih u formu za pečenje ❼.

ⓘ Napomena:

Unaprijed podešena postavka prilikom uključivanja uređaja je 1250 g. Kod programa 6, 7, 11 i 12 ne možete podesiti težinu kruha.

Ⓖ Odabir programa (meni)

Pozivanje željenog programa za pečenje (1-12). U displayu Ⓐ se pojavljuje broj programa i odgovarajuće vrijeme pečenja.

Memory funkcija

Program se kod ponovnog uključivanja nakon nestanka električne energije trajanja do ca. 10 minuta nastavlja na istome mjestu. To međutim ne vrijedi kod brisanja/završavanja postupka pečenja ili kod aktiviranja tipke Start/Stop Ⓑ do pojave dugog signalnog tona.

Vidni prozor ❶

Kroz vidni prozor ❶ možete promatrati postupak pečenja.

Programi

Sa tipkom za odabir programa Ⓖ izabirate željeni program. Odgovarajući broj programa će biti prikazan u displayu Ⓐ. Vremena pečenja ovisna su o odabranim kombinacijama programa. Vidi poglavlje "Tijek programa".

Program 1: Normal

Za bijeli i miješani kruh, koji se uglavnom sastoji od pšeničnog ili raženog brašna. Kruh ima kompaktnu konzistenciju. Stupanj rumenila kruha podešavate pomoću tipke za rumenilo Ⓒ.

Program 2: Rahlo

Za lagani kruh od dobro samljevenog brašna. Kruh je po pravilu rahli i ima krckavu koru.

Program 3: Puno zrno

Za vrste kruha od snažnijih sorti brašna, na primjer brašna od punog zrna ili raženog brašna. Kruh postaje kompaktniji i teži.

Program 4: Slatko

Za vrste kruha sa sastojcima od voćnog soka, pahuljica kokosovog oraha, grožđica, suhog voća, čokolade ili dodatnog šećera. Uslijed duže faze dizanja tijesta kruh postaje lakši i rahliji.

Program 5: Ekspres

Za miješanje, dizanje tijesta i pečenje kruha potrebno je manje vremena. Za ovaj program su međutim podobni samo oni recepti, koji ne sadrže teške sastojke ili snažnije vrste brašna. Obratite pažnju na to, da kruh kod ovog programa ne može biti tako lagan i do te mjere ukusan.

Program 6: Tijesto (mijesenje)

Za izradu tijesta sa kvascem, za žemičke, pizzu ili pletenice. Postupak pečenja otpada kod ovog programa.

Program 7: Tijesto za rezance

Za izradu tijesta za rezance. Postupak pečenja kod ovog programa otpada.

Program 8: Kruh sa mlaćenicom

Za vrste kruha, koji se pripremaju sa mlaćenicom ili jogurtom.

Program 9: Bez glutena

Za vrste kruha od brašna bez sadržaja glutena i od mješavina za pečenje. Vrstama brašna bez sadržaja glutena potrebno je duže vrijeme za upijanje tekućine, i ova vrste brašna imaju drugačije osobine u pogledu dizanja tijesta.

Program 10: Kolači

Sastojci se kod ovog programa mijese, tijesto se diže i peče. Koristite prašak za pecivo za ovaj program.

Programm 11: Marmelada

Za pripremanje marmelade, konfitire, želea i voćnih namaza.

Program 12: Pečenje
Za naknadno pečenje kruha, koji su previše svijetli ili jednostavno nisu dovoljno pečeni, odnosno za pečenje gotovih smjesa. Svi postupci gnječenja ili mirovanja tijesta otpadaju kod ovog programa. Toplina kruha će biti održavana do jednog sata po okončanju postupka pečenja. Na taj način će biti spriječeno, da kruh bude previše vlažan.
Program 12 kruh peče u trajanju od 60 minuta.
Da biste ove funkcije prije vremena okončali, pritisnite tipku Start/Stop Ⓑ, dok se ne oglasi dugi signalni zvuk. Da biste isključili uređaj, isti odvojite od strujne mreže.

ⓘ **Napomena:**
Kod programa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 i 9 se za vrijeme tijeka programa oglašava signalni ton, te se pojavljuje oznaka „ADD“ ⑥ u displayu.
Neposredno nakon toga dodajte ostale sastojke poput plodova voća ili lješnjaka.
Sastojci se uslijed djelovanja kuke za gnječenje ❻ ne usitnjavaju.
Kada ste podesili timer, možete sve sastojke i na početku programa umetnuti u formu za pečenje ❼. Plodove voća i lješnjake biste u tom slučaju prije dodavanja trebali malo usitniti.

Funkcija timera

Funkcija timera omogućava vremenski odloženo pečenje.
Pomoću tipki sa strelicama ▲ i ▼ Ⓓ možete podesiti željeni krajnji vremenski trenutak postupka pečenja. Maksimalna vremenska zadrška iznosi 15 sati.

⚠ **Upozorenje!** Prije pečenja određene vrste kruha sa funkcijom timera isprobajte recept, kako biste bili sigurni u ispravnost međusobnog odnosa sastojaka, te da tijesto ne bude prečvrsto ili pretanko, ili količina prevelika, što može uzrokovati prelijevanje tijesta. Opasnost od požara!

Odaberite jedan od programa. Display Ⓐ Vam pokazuje vrijeme potrebno za pečenje.
Pomoću tipke sa strelicom ▲ Ⓓ možete pomaknuti kraj programa. Prilikom prvog aktiviranja kraj programa se pomiče do slijedeće desetice. Svako dodatno pritiskanje tipke sa strelicom ▲ Ⓓ vremenski kraj pomiče za 10 minuta. Pritiskanjem tipke sa strelicom ubrzati ćete ovaj postupak. Display Vam prikazuje ukupno vremensko trajanje pečenja i vremena zadrške. Kod prekoračenja moguće vremenske zadrške možete pomoću tipke sa strelicom ▼ Ⓓ ispraviti vrijeme.
Potvrdite postavku timera sa tipkom Start/Stop Ⓑ. Dvotočka u displayu Ⓐ trepti, a programirano vrijeme počinje teći. Čim se program pokrene, pali se indikacijska svjetiljka za pokazivanje pogona Ⓔ. Prilikom završavanja postupka pečenja začuti će se deset signalnih tonova, a na displayu Ⓐ se pojavljuje 0:00.

Primjer:
Sada je 8.00 sati, a Vi za 7 sati i 30 minuta, dakle u 15:30 sati, želite imati svježi kruh.
Prvo odaberite program 1 i onda pritisnite tipke sa strelicama Ⓓ toliko dugo, dok se u displayu Ⓐ pojavi 7:30, jer vrijeme pripreme iznosi 7 sati i 30 minuta.

ⓘ **Napomena:**
Kod programa „Marmelada“ funkcija timera ne stoji na raspolaganju.

ⓘ **Napomena:**
Ne koristite funkciju timera, kada prerađujete pokvarljive namirnice poput jaja, mlijeka, tučenog vrhnja ili sira.

Prije pečenja

Za uspješan postupak pečenja u obzir uzmite slijedeće čimbenike:

Sastojci

ⓘ **Napomena:**
Izvadite formu za pečenje ❼ iz kućišta, prije nego što dodajete namirnice. Kada sastojci dospiju u prostor za pečenje, zagrijavanje grijačih elemenata može dovesti do požara.

- Sastojke uvijek u navedenom redosljedu trebate dodati u formu za pečenje ❼.
- Svi sastojci trebaju biti zagrijani na sobnu temperaturu, kako bi se osiguralo optimalno vrenje kvasca.
- Obratite pažnju na točno odmjeravanje količine sastojaka.Već mala odstupanja od količine navedene u receptu u velikoj mjeri može utjecati na rezultat pečenja.

ⓘ **Napomena:**
Niukom slučaju ne koristite količine veće od navedenih. Ako je količina tijesta prevelika, tijesto se može prelijevati preko forme za pečenje ❼ i na grijačima izazvati požar.

Pečenje kruha

Priprema
Obratite pažnju na sigurnosne napomene u ovim uputama.
Automat za pečenje kruha postavite na ravnu i čvrstu podlogu.

1. Izvucite formu za pečenje ❼ iz uređaja prema gore.
2. Nataknite kuke za gnječenje ❻ na pogonske osovine u formi za pečenje ❼. Obratite pažnju na to, da budu dobro učvršćene.
3. Sastojke Vašeg recepta u navedenom redosljedu umetnite u formu za pečenje ❼. Prvo umetnite tekućine, šećer i sol, a zatim brašno, dok kvasac predstavlja zadnji sastojak.

ⓘ **Napomena:**
Obratite pažnju na to, da kvasac ne dođe u dodir sa soli ili tekućinama.

4. Ponovo umetnite formu za pečenje ❼. Obratite pažnju na to, da ispravno ulegne.
5. Zatvorite poklopac uređaja ❷.
6. Utaknite utikač u utičnicu. Začuti će se signalni ton, a u displayu Ⓐ se pojavljuje broj programa i vrijeme trajanja programa 1.
7. Svoj program odaberite sa tipkom za odabir programa Ⓖ. Svaki unos biti će potvrđen pomoću signalnog tona.
8. Eventualno odaberite veličinu kruha pomoću tipke Ⓕ.
9. Odaberite stupanj rumenila Ⓒ Vašega kruha. U displayu Ⓐ će Vam strelica pokazati, da li ste podesili svijetlu, srednju ili tamnu postavku stupnja rumenila. Na ovom mjestu možete i odabrati postavku "Brzo", kako biste skratili vrijeme dizanja tijesta.

ⓘ **Napomena:**
Za programe 6, 7 i 11 funkcija "Stupanj rumenila" ne može biti izvedena.
Funkcija "Brzo" moguća je samo za programe 1-4.
Za programe 6, 7, 11 i 12 podešavanje težine kruha nije moguće.

10. Sada imate mogućnost, preko funkcije timera podesiti krajnju vremensku točku Vašeg programa. Možete unijeti maksimalni vremenski pomak od 15 sati.

ⓘ **Napomena:**
Za program 11 ova funkcija nije moguća.

Pokretanje programa
Sada pokrenite program pomoću tipke Start/Stop Ⓑ.

ⓘ **Napomena:**
Programi 1, 2, 3, 4, 6, 8 i 9 započinju sa fazom predgrijavanja u trajanju od 10 do 30 minuta (osim brzog modusa, vidi tablicu tijeka programa). Kuke za gnječenje ❻ pritom se ne pokreću. To ne predstavlja grešku u uređaju.

Program automatski izvodi različite postupke rada. Tijek programa možete promatrati kroz vidni prozorčić ❶ Vašeg automata za pečenje kruha. Povremeno za vrijeme postupka pečenja može doći do pojave vlage u vidnom prozorčiću ❶. Poklopac uređaja ❷ tijekom faze gnječenja može biti otvoren.

ⓘ **Napomena:**
Poklopac uređaja ❷ ne otvarajte za vrijeme dizanja tijesta ili pečenja. Kruh bi se mogao skupiti.

Završavanje programa
Prilikom završavanja postupka pečenja oglasiti će se deset signalnih tonova, a display Ⓐ prikazuje 0:00. Prilikom završetka programa uređaj se automatski prebacuje na pogon za održavanje temperature u trajanju do 60 minuta.

ⓘ **Napomena:**
To ne vrijedi za programe 6, 7 i 11.

Pritom u uređaju cirkulira topli zrak. Funkciju za održavanje temperature možete prije njenog isteka prekinuti tako, što ćete tipku Start/Stop Ⓑ držati pritisnutu do pojave signalnih tonova.

⚠ **Upozorenje!**
Izvucite mrežni utikač iz utičnice, prije nego što poklopac uređaja ❷ otvorite.
Ako uređaj ne upotrebljavate, uvijek ga odvojite od strujne mreže!

Vađenje kruha
Prilikom vađenja forme za pečenje ❼ uvijek koristite zaštitne krpe ili zaštitne rukavice.
Držite formu za pečenje ❼ koso iznad rešetaka i blago tresite, sve dok kruh ne možete odvojiti od forme za pečenje ❼.

Ukoliko kruh ne možete odvojiti od kuka za gnječenje ❻, oprezno uklonite kuke za gnječenje ❻ pomoću priloženog odstranjivača kuke za gnječenje ❿.

ⓘ **Napomena:**
Ne koristite metalne predmete, koji mogu dovesti do ogrebotina na sloju protiv lijepljenja.
Odmah nakon vađenja kruha isperite formu za pečenje ❼ sa toplom vodom. Spriječiti ćete lijepljenje kuka za gnječenje ❻ za pogonsku osovinu.

Savjet: Kada kuke za gnječenje ❻ nakon zadnjeg postupka gnječenja izvadite, kruh prilikom vađenja iz forme za pečenje ❼ neće biti potrgan.

- Nakratko pritisnite tipku Start/Stop Ⓑ, kako biste program prekinuli na samom početku faze pečenja, ili izvucite utikač iz mrežne utičnice. Mrežni utikač u roku od 10 minuta morate ponovo povezati sa strujnom mrežom, kako bi postupak pečenja mogao biti nastavljen.
- Otvorite poklopac uređaja ❷ i izvadite formu za pečenje ❼. Sa brašnjavim rukama možete izvaditi tijesto i kuke za gnječenje ❻ ukloniti.
- Tijesto ponovo umetnite u formu za pečenje ❼. Formu za pečenje ❼ ponovo umetnite i zatvorite poklopac uređaja ❷.
- Mrežni utikač eventualno ponovo utaknite u utičnicu. Program za pečenje se nastavlja.

Ostavite kruh 15-30 minuta da se ohladi, prije nego što ga jedete.
Prije rasjecanja kruha uvijek provjerite, da se kuka za gnječenje ❻ ne nalazi u tijestu.

Dojave pogrešaka

- Ukoliko se na displayu Ⓐ pojavi „HHH“ nakon što je program pokrenut, to znači da je temperatura automata za pečenje kruha još previsoka. Zaustavite program i izvucite mrežni utikač. Otvorite poklopac uređaja ❷ i pustite uređaj da se 20 minuta ohladi prije ponovne uporabe.
- Ako ne možete pokrenuti novi program nakon što je automat za pečenje kruha okončao prethodni program, to znači da je automat još previše vruć. U tom slučaju prikaz displaya prelazi na osnovnu postavku (program 1). Otvorite poklopac uređaja ❷ i ostavite uređaj 20 minuta da se ohladi, prije nego što ga nastavite koristiti.

⚠ **Upozorenje!**
Ne pokušajte uređaj pustiti u pogon, prije nego što se on ohladio. To funkcionira samo kod programa 12.

- Ako display prikazuje „EE0“, „EE1“ ili “LLL”, nakon što je pokrenut program, automat za pečenje kruha prvo isključite, a zatim ponovo uključite. To učinite tako, što ćete mrežni utikač izvući iz utičnice i ponovo ga utaknuti. Ukoliko je dojava greške i dalje prisutna, obratite se servisu za kupce.

Čišćenje i održavanje

⚠ **Upozorenje!**
Prije svakog čišćenja izvucite utikač iz utičnice, te ostavite uređaj da se u potpunosti ohladi. Zaštitite uređaj od vlage, jer u protivnom može doći do strujnog udara.

Sa time u vezi obratite pažnju i na sigurnosne napomene.

⚠ **Pažnja!**
Dijelovi uređaja odnosno dijelovi opreme nisu prikladni za strojno pranje!

Kućište, poklopac, prostor za pečenje
Uklonite sve ostatke naslaga u prostoru za pečenje pomoću vlažne krpe ili blago navlažene spužve. Kućište i poklopac također prebrišite sa blago navlaženom krpom ili spužvom.

- Dobro osušite unutrašnjost uređaja. Za lakše čišćenje možete poklopac uređaja ❷ ukloniti sa kućišta:
- Otvorite poklopac uređaja ❷, sve dok klinasti elementi šarnira ne mogu proći kroz otvore vodilice šarnira.
- Izvucite poklopac uređaja ❷ iz vodilica šarnira.
- Da biste poklopac uređaja ❷ montirali, provedite elemente šarnira kroz otvore vodilica šarnira.

Forme za pečenje i kuke za gnječenje
Površine forme za pečenje ❼ i kuke za gnječenje ❻ presvučene su sa slojem protiv lijepljenja. Prilikom njihovog čišćenja ne koristite agresivna sredstva, sredstva za ribanje ili predmete koji mogu izazvati ogrebotine na površinama.

Uslijed vlage i pare izgled površina se tijekom vremena može promijeniti. Ova pojava ne predstavlja smetnju u funkcioniranju uređaja i ne umanjuje njegovu kvalitetu.

Prije čišćenja izvadite forme za pečenje ❼ i kuke za gnječenje ❻ iz prostora za pečenje. Prebrišite vanjsku stranu forme za pečenje ❼ pomoću vlažne krpe.

⚠ **Pažnja!**
Formu za pečenje ❼ nikada ne uronite u vodu ili u druge tekućine.
Očistite unutrašnjost forme za pečenje ❼ sa toplom sapunicom.

Ukoliko se na kukama za gnječenje ❻ nalaze naslage koje teško mogu biti rastvorene, napunite formu za pečenje ❼ na 30 minuta sa vrućom vodom. Ukoliko je držač umetka na kuki za gnječenje ❻ začepljen, isti možete oprezno očistiti pomoću drvenog štapića.
Za čišćenje automatskog uređaja za pečenje kruha ne koristite kemijska sredstva za čišćenje ili razrjeđivače.

Tehnički podaci

Model:	Automat za pečenje kruha SBB 850 A1
Nominalni napon:	220-240 V ~ / 50 Hz
Snaga:	850 W

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

Zbrinjavanje

Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj pzoizvod spada u važnost uredbe evropske direktive 2002/96/EC.

Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje otpada ili preko Vašeg komunalnog poduzeća.
Obratite pažnju na aktualno važeće propise. U slučaju dvojbe se povežite sa svojim mjesnim poduzećem za zbrinjavanje otpada.

Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

Jamstvo i servis

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran.
Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji. Molimo vas, da se u slučaju garancije telefonski povežete sa svojom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena.
Pravo na jamstvo vrijedi samo za greške u materijalu i izradi, ali ne za transportna oštećenja, potrošne dijelove poput kuke za miješanje i forme za pečenje, niti za oštećenja lomljivih dijelova. Proizvod je namjenjen isključivo za privatnu, a ne za komercijalnu uporabu.
U slučaju nestručnog rukovanja, rukovanja protivnog namjeni uređaja, primjene sile i zahvata, koji nisu izvršeni od strane našeg ovlaštenog servisnog predstavništva, važenje jamstva prestaje. Vaša zakonska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta.
Jamstveni rok neće biti produžen korištenjem prava na jamstvo. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Eventualno već prilikom kupovine postojeće štete i nedostaci moraju biti dojavljeni neposredno nakon raspakiranja, najkasnije međutim dva dana nakon datuma kupovine.
Nakon isteka jamstvenog roka izvršene popravke podliježu obavezi plaćanja.

(HR) **Servis Hrvatska**
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 69294

Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
p.p. 61
10020 Novi Zagreb

Proizvođač:
KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM, Njemačka

www.kompernass.com

Tijek programa

Program	1. Normal						2. Rahlo					
Stupanj rumenila	Svijetlo Srednje Tamno			BRZO			Svijetlo Srednje Tamno			BRZO		
Veličina	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Vrijeme (sati)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Predgrijavanje (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Gnječenje 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Dizanje 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Gnječenje 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
Dizanje 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Dizanje 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Pečenje (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Održavanje temperature (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodavanje sastojaka (sati preostaje)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Predpodešavanje vremena	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A znači, da automat za pečenje kruha gnječi 3 minuta, a istovremeno se pojavljuje signalni ton za dodavanje sastojaka, te se prikaz displaya „ADD“ ⑥ pojavljuje.

Program	3. Puno zrno						4. Slatko					
Stupanj rumenila	Svijetlo Srednje Tamno			BRZO			Svijetlo Srednje Tamno			BRZO		
Veličina	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Vrijeme (sati)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Predgrijavanje (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Gnječenje 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Dizanje 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Gnječenje 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
Dizanje 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Dizanje 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Pečenje (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Održavanje temperature (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodavanje sastojaka (preostali sati)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Predpodešavanje vremena	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A znači, da automat za pečenje kruha gnječi 4 minute, a istovremeno se pojavljuje signalni ton za dodavanje sastojaka, te se prikaz displaya „ADD“ ⑥ pojavljuje.

Program	5. Ekspres			6. Tijesto	7. Tijesto za rezance	8. Kruh sa mlaćenicom			9. Bez glutena		
Stupanj rumenila	Svijetlo Srednje Tamno			N/A	N/A	Svijetlo Srednje Tamno			Svijetlo Srednje Tamno		
Veličina	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Vrijeme (sati)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Predgrijavanje (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Gnječenje 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Dizanje 1 (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Gnječenje 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Dizanje 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Dizanje 3 (min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Pečenje (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Održavanje temperature (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Dodavanje sastojaka (preostali sati)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Predpodešavanje vremena	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A znači, da automat za pečenje kruha gnječi 5 minuta, a istovremeno se pojavljuje signalni ton za dodavanje namirnica, te se na displayu oznaka „ADD“ ⑥ pojavljuje.

Program	10. Kolač			11. Marmelada	12. Pečenje
Stupanj rumenila	Svijetlo Srednje Tamno			N/A	Svijetlo Srednje Tamnol
Veličina	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Vrijeme (sati)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Predgrijavanje (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Gnječenje 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Dizanje 1 (min)	N/A	N/A	N/A	15 Visoka temperatu-ra + gnječenje	N/A
Gnječenje 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
Dizanje 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Dizanje 3 (min)	N/A	N/A	N/A	45 Visoka temperatu-ra + gnječenje	N/A
Pečenje (min)	60	65	70	20 Dizanje	60
	15 Dizanje	15 Dizanje	15 Dizanje		
Održavanje temperature (min)	60	60	60	N/A	60
Dodavanje sastojaka (preostali sati)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Predpodešavanje vremena	15h	15h	15h	N/A	15h

Otklanjanje grešaka automatskog uređaja za pečenje kruha

Što činiti, ako kuka za gnječenje ❻ nakon pečenja ostane u formi za pečenje ❼?	Napunite vruću vodu u formu za pečenje ❼ i okrenite kuku za gnječenje ❻, da biste otpustili naslage ispod njih.
Što se događa, ako gotov kruh ostane u automatskom uređaju za pečenje kruha?	Pomoću „Funkcije održavanja temperature“ osigurano je, da temperatura kruha bude održana ca 1 sat, i da kruh bude zaštićen od vlage. Ukoliko kruh ostane duže od 1 sata u automatskom uređaju za pečenje kruha, mogao bi navući vlagu.
Jesu li forma za pečenje ❼ i kuka za gnječenje ❻ prikladne za strojno pranje?	Ne. Molimo da formu za pečenje ❼ i kuku za gnječenje ❻ perete ručno..
Zašto se tijesto ne mijesi, premda je motor u pokretu?	Prekontrolirajte, da li su kuke za gnječenje ❻ i forma za pečenje ❼ ispravno ulegli.
Što činiti, kada kuka za gnječenje ❻ ostane u kruhu?	Uklonite kuku za gnječenje ❻ pomoću odstranjivača kuke za gnječenje ❿.
Što će se dogoditi u slučaju nestanka električne energije za vrijeme izvedbe programa?	U slučaju nestanka struje trajanja do 10 minuta automat za pečenje kruha dovršava zadnji izvođeni program.
Koliko dugo traje pečenje kruha?	Molimo Vas da točna vremena preuzmete iz tablice „Tijek programa“.
Koje težine kruha mogu peći?	Možete peći kruhove težine 750 g - 1000 g - 1250 g.
Zašto funkcija timera kod pečenja sa svježim mlijekom ne može biti korištena?	Svježi proizvodi poput mlijeka ili jaja se kvare, ako predugo stoje u uređaju.
Što se dogodilo, ako automat za pečenje kruha ne radi, nakon što ste tipku Start/Stop Ⓑ pritisnuli?	Pojedini radni koraci poput "podgrijavanja" ili "mirovanja" teško mogu biti prepoznati. Kontrolirajte pomoću tablice "tijek programa", koji odsjek programa upravo teče. Kontrolirajte, da li ste tipku Start/Stop Ⓑ ispravno pritisnuli. Kontrolirajte, da li je mrežni utikač ispravno priključen na strujnu mrežu.
Uređaj usitnjava dodane grožđice.	Da biste izbjegli usitnjavanje sastojaka poput plodova voća i lješnjaka, iste dodajte u tijesto tek nakon što se oglasi signal.

Karta za narudžbu SBB 850 A1

Naručena količina (maks. 3 kompleta po narudžbi)	Opis artikla	Jedinična cijena	Ukupan iznos
	1 Pekarska forma uklj. 2 kuke za miješanje	**73,-HRK**	**HRK**
	4 Kuke za miješanje	**73,-HRK**	**HRK**

Način plaćanja

☐ Transfer

+	uklj. troškove za poštarinu, rukovanje, pakiranje i otpremu.	**51,- HRK**
=		**HRK**

(Mjesto, Datum) **(Potpis)**

Karta za narudžbu Ovako možete naručiti:

1. U polje „pošiljatelj/naručilac" unesite svoje ime, svoju adresu i svoj broj telefona (za eventualna povratna pitanja) tiskanim slovima.

2. Transfer: Transferirajte ukupan iznos unaprijed na račun

Microtec sistemi d.o.o.
Account number:
2360000-1101550399
Bank: Zagrebačka banka

Prilikom transfera kao svrhu upotrebe navedite artikal, kao i vaše ime i mjesto stanovanja.
Zatim potpuno ispunjenu kartu za narudžbu u omotnici pošaljite na našu dolje navedenu poštansku adresu.

Naša poštanska adresa:

Ovlašteni servis: Microtec sistemi d.o.o.
Koprivnička 27 a
10000 Zagreb

Važno:
- Molimo vas, da dovoljno frankirate pošiljku.
- Napišite svoje ime kao pošiljatelja na omotnicu.

Pošiljatelj / Naručilac

(molimo potpuno i TISKANIM SLOVIMA ispuniti)

Ime, prezime

Ulica

Broj/Mjesto

Telefon

CUPRINS PAGINA

Indicații de siguranță	42
Prezentarea aparatului	43
Accesorii	43
Utilizarea conform destinației	44
Înainte de prima utilizare	44
Proprietăți	44
Panoul de operare	45
Programele	46
Funcția de temporizare	47
Înainte de coacere	48
Coacerea pâinii	48
Mesaje de defecțiune	50
Curățarea și îngrijirea	50
Date tehnice	51
Eliminarea aparatelor uzate	51
Garanția și service-ul	52
Importator	52
Derularea programului	55
Remedierea defecțiunilor mașinii de făcut pâine	59

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de prima utilizare și păstrați-le pentru o consultare ulterioară. Dacă înmânați iaparatul unor terți, atașați și instrucțiunile de utilizare.

⚠ Indicații de siguranță

- Înainte de utilizarea aparatului, vă rugăm să citiți, integral, instrucțiunile de utilizare!
- Pericol de asfixiere! Copiii se pot asfixia din cauza manipulării necorespunzătoare a materialelor de ambalare. Eliminați ambalajele după dezpachetare sau păstrați-le într-un loc inaccesibil copiilor.
- Imediat după livrare, verificați aparatul în privința pagubelor provocate de transport. Eventual, adresați-vă furnizorului dumneavoastră.
- Așezați aparatul pe o suprafață uscată, plană și rezistentă la căldură.
- Nu amplasați aparatul în apropierea materialelor inflamabile, a gazelor explozive și/sau inflamabile. Față de alte obiecte, aparatul trebuie să se găsească la o distanță de 10 cm.
- Asigurați-vă că fanta de aerisire a aparatului nu este acoperită. Pericol de supraîncălzire!
- Înainte de conectare, verificați dacă tipul de curent și tensiunea curentului corespund datelor de pe plăcuța de caracteristici a aparatului.
- Nu pozați cablul peste muchii ascuțite sau în apropierea suprafețelor sau obiectelor fierbinți. Izolația cablului se poate distruge.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării!
- Pentru a evita pericolele de împiedicare și răsturnare, cablul de alimentare al aparatului este un cablu scurt.
- Utilizați aparatul numai în interiorul unei clădiri.
- Nu așezați niciodată aparatul pe sau lângă un cuptor electric sau aragaz, lângă cuptoare fierbinți sau alte surse de căldură. Pericol de supraîncălzire!
- Nu acoperiți niciodată aparatul cu prosoape sau alte materiale. Căldura și aburul trebuie să se degaje. Dacă acoperiți aparatul cu materiale inflamabile sau dacă intră în contact cu astfel de materiale, de exemplu draperii, se pot produce incendii.
- Dacă utilizați un cablu prelungitor, capacitatea maximă permisă a acestui cablu trebuie să corespundă capacității mașinii de făcut pâine.
- Pozați cablul prelungitor astfel încât nicio persoană să nu se împiedice în el și să nu existe riscul de a trage involuntar de acesta.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați cablul de alimentare și ștecărul. Pentru a evita deteriorările, la defectarea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, serviciul clienți autorizat de acesta sau de către o altă persoană calificată.
- Utilizarea altor accesorii decât cele recomandate de producător poate produce deteriorări. A se utiliza numai în scopul pentru care a fost produs. Altfel, se pierde garanția.
- Porniți un program de coacere cu o formă de copt în aparat. Altfel, aparatul poate fi deteriorat iremediabil.
- Dacă în apropiere se află copii, supravegheați foarte atent aparatul! Dacă nu utilizați aparatul, precum și înainte de curățare, scoateți ștecărul din priză. Înainte de demontarea componentelor, așteptați să se răcească aparatul.
- Acest aparat nu poate fi utilizat de către persoanele (inclusiv copiii) ale căror capacități fizice, senzoriale sau intelectuale sunt limitate sau cărora le lipsește experiența și / sau cunoștințele necesare, cu excepția cazului în care sunt supravegheate de către o altă persoană, responsabilă cu siguranța lor sau dacă au primit în prealabil indicații pentru utilizarea aparatului; copiii trebuie supravegheați, pentru a împiedica utilizarea aparatului ca jucărie.

- Acest aparat corespunde dispozițiilor de siguranță prescrise. Verificările, reparațiile, mentenanța tehnică trebuie realizate numai de către un magazin de specialitate. Altfel, se pierde garanția.
- Nu așezați niciun obiect pe aparat și nu-l acoperiți. Pericol de incendiu!
- Atenție! Mașina de făcut pâine se încălzește. Atingeți aparatul numai după ce s-a răcit bine sau utilizați un prosop de bucătărie.
- Așteptați ca aparatul să se răcească și scoateți ștecărul din priză, înainte de a demonta sau monta componentele accesorii.
- Nu mișcați aparatul din loc în cazul în care este fierbinte sau conținutul din forma de coacere este lichid (de exemplu cu dulceață). Pericol de ardere!
- În timpul funcționării, evitați contactul cu cârligele de frământat aflate în rotație. Pericol de rănire!
- Scoateți ștecărul din priză trăgând de el și nu de cablul de alimentare.
- Dacă nu utilizați aparatul și înainte de fiecare curățare, scoateți ștecărul din priză.
- Nu utilizați mașina de făcut pâine ca recipient de păstrare a alimentelor sau a unor ustensile.
- Nu introduceți niciodată folie de aluminiu sau alte materiale/obiecte metalice în forma de copt. Aceasta ar pute provoca un scurtcircuit. Pericol de incendiu!
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide. Pericol de electrocutare!
- Nu curățați aparatul cu bureți de curățare abrazivi.
  Dacă se desprind bucăți din burete și intră în contact cu părțile aparatului, există risc de electrocutare.
- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera cuptorul.
- Nu utilizați niciodată aparatul gol sau fără forma de coacere. Aceasta ar provoca defecțiuni iremediabile ale aparatului.
- În timpul funcționării, închideți totdeauna aparatul.
- Nu scoateți niciodată forma de coacere în timpul funcționării aparatului.
- La coacere, nu depășiți niciodată cantitatea de 700 g de făină și nu adăugați mai mult de 1 $^1/_4$ plic (cca 26 g) de drojdie uscată. Aluatul se poate revărsa și cauza un incendiu!
- În timpul funcționării, temperatura suprafețelor tangibile poate fi foarte ridicată. Pericol de ardere!

Prezentarea aparatului

1. Geam de control
2. Capacul aparatului
3. Fantă de aerisire
4. Cablu de alimentare
5. Panou de operare

Atenție! Suprafață fierbinte!

Accesorii

6. 2 cârlige de frământat
7. Formă de coacere pentru pâine de max. 1250 g
8. Pahar gradat
9. Lingură gradată
10. Tijă pentru îndepărtarea cârligelor de frământat

- Ghid scurt de utilizare
- Caiet de rețete
- Instrucțiuni de utilizare

Utilizarea conform destinației

Utilizați aparatul acasă numai pentru coacerea pâinii și a dulcețurilor/gemurilor.
Nu utilizați aparatul pentru uscarea alimentelor sau a altor obiecte. Nu utilizați aparatul în aer liber.
Nu utilizați decât accesoriile recomandate de producător. Accesoriile care nu au fost recomandate pot deteriora aparatul.

Înainte de prima utilizare

Eliminarea ambalajelor
Dezpachetați aparatul și eliminați ambalajele conform prescripțiile din localitatea dvs. de reședință.

Prima curățare
Ștergeți forma de coacere ❼, cârligele de frământat ❻ și suprafețele exterioare ale aparatului înainte de prima utilizare cu un prosop curat și umed.
Nu utilizați bureți care zgârie sau substanțe de curățare abrazive. Îndepărtați folia de protecție de panoul de operare ❺.

Încălzirea

ⓘ La prima punere în funcțiune, respectați următoarea indicație:

La prima încălzire a aparatului, introduceți forma de coacere ❼ goală în aparat. Închideți capacul aparatului ❷. Selectați programul 12, în modul descris în capitolul „PROGRAME“ și apăsați tasta Start/Stop Ⓑ, pentru a încălzi aparatul 5 minute. Pentru a încheia programul, după 5 minute, apăsați tasta Start/Stop Ⓑ, până auziți un semnal sonor lung.

Deoarece elementele de încălzire sunt puțin gresate, la prima punere în funcțiune se poate degaja un ușor miros. Acestea nu sunt dăunătoare și vor dispărea în scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu, prin deschiderea ferestrei.
Așteptați ca aparatul să se răcească complet, iar apoi mai ștergeți o dată forma de coacere ❼, cârligele de frământat ❻ și suprafața exterioară a aparatului cu un prosop curat și umed.

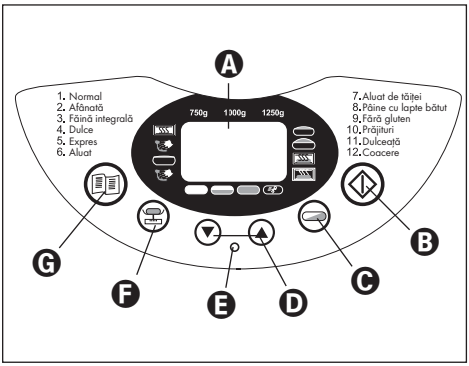
⚠ **Pericol de incendiu!** Nu lăsați aparatul să se încălzească mai mult de 5 minute dacă forma de coacere ❼ este goală. Pericol de supraîncălzire.

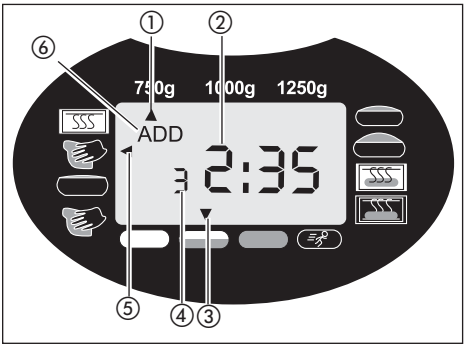
Proprietăți

Cu ajutorul acestui aparat aveți posibilitatea de a coace pâinea după gustul personal.

- Puteți selecta unul dintre cele12 programe diferite.
- Puteți prelucra premixuri.
- Puteți frământa aluat de tăiței sau chifle sau puteți fierbe marmeladă.
- Cu programul „Fără gluten“, puteți coace premixuri fără gluten și rețete cu făină fără gluten, de exemplu, făină de porumb, hrișcă și făină de cartofi.

Panoul de operare





Ⓐ Ecranul

Afișaj pentru

① Selectarea greutății (750 g, 1000 g, 1250 g).

② Timpul rămas în ore și timpul presetat programat.

③ Gradul de rumenire selectat (deschis ▭, mediu ▭, rumen ▭, rapid ▭).

④ Numărul de program selectat

⑤ Derularea programului

⑥ Adăugarea ingredientelor („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

Pentru pornirea și oprirea funcționării sau pentru ștergerea programării temporizatorului.

Pentru a opri în loc funcționarea, apăsați scurt tasta Start/Stop Ⓑ până auziți un semnal sonor și pe ecran Ⓐ clipește timpul. Printr-o nouă apăsare a tastei Start/Stop Ⓑ funcționarea aparatului poate fi continuată în interval de 10 minute. Dacă utitați să reluați programul, după 10 minute programul este continuat automat după 10 minute.

Pentru a opri complet funcționarea sau pentru a șterge setările, apăsați timp de 3 secunde tasta Start/Stop Ⓑ, până se aude un semnal sonor.

ⓘ Indicație:

Nu apăsați tasta Start/Stop Ⓑ, dacă doriți doar să controlați starea pâinii. Urmăriți procesul de coacere prin geamul de control.

⚠ Atenție!

La apăsarea oricărei taste trebuie să se audă un semnal sonor, cu excepția cazului în care aparatul este în funcțiune.

Ⓒ Gardul de rumenire (sau regimul rapid)

Selectarea gradului de rumenire sau comutarea în regimul rapid (deschis/mediu/rumen/rapid).

Apăsați în mod repetat tasta pentru gradul de rumenire Ⓒ, până ce săgeata apare peste gradul de rumenire dorit. Pentru programele 1 - 4, prin apăsarea repetată a tastei pentru gradul de rumenire Ⓒ puteți activa regimul rapid, pentru a reduce timpul de coacere. Apăsați tasta pentru gradul de rumenire Ⓒ până ce săgeata apare peste „Rapid“. În cazul programelor 6, 7 și 11 nu se poate selecta niciun grad de rumenire.

Ⓓ Temporizatorul t s

Coacere temporizată.

ⓘ Indicație:

Pentru programul 11 nu este posibilă temporizarea procesului de coacere.

Ⓔ Bec indicator al stării de funcționare
Becul indicator al stării de funcționare Ⓔ vă indică că se derulează un program. Dacă doriți să porniți temporizat un program, becul indicator al stării de funcționare Ⓔ se aprinde numai după pornirea programului, și nu când este activat temporizatorul.

Ⓕ Greutatea pâinii
Selectarea greutății pâinii (750 g / 1000 g / 1250 g). Apăsați repetat această tastă, până când săgeata apare sub greutatea dorită. Datele privind greutatea (750 g / 1000 g / 1250 g) se referă la cantitatea de ingrediente din forma de coacere ❼.

ⓘ Indicație:
Valoarea presetată la pornirea aparatului este de 1250 g. În cazul programelor 6, 7, 11 și 12 nu se poate selecta greutatea pâinii.

Ⓖ Selectarea programului (meniu)
Apelarea programului de coacere dorit (1-12).
Pe ecran Ⓐ apare numărul programului și timpul de coacere corespunzător.

Funcția de memorare
În cazul unei căderi de curent, cu o durată de cca 10 minute, programul este reluat din momentul în care a fost întrerupt. Acest lucru nu este însă valabil pentru ștergerea/terminarea procesului de coacere și nici în cazul apăsării tastei Start/Sto Ⓑ, până când se aude un semnal sonor lung.

Geamul de control ❶
Prin geamul de control ❶ puteți urmări procesul de coacere.

Programele

Cu tasta de selectare a programului Ⓖ selectați programul dorit. Numărul corespunzător programului este afișat pe ecran Ⓐ. Timpii de coacere depind de combinațiile de program selectate. A se vedea capitolul „Derularea programului".

Programul 1: normal
Pentru pâine albă și din amestec, în principal, de făină de grâu și secară. Pâinea nu are o consistență compactă. Rumenirea pâinii se reglează de la tasta pentru gradul de rumenire Ⓒ.

Programul 2: afânată
Pentru pâini ușoare din făină bine măcinată. Pâinea este de regulă afânată și are o coajă crocantă.

Programul 3: făină integrală
Pentru pâini din tipuri de făină integrală, de exemplu făină integrală de grâu și făină de secară. Pâinea este mai compactă și mai grea.

Programul 4: dulce
Pentru pâini care conțin sucuri de fructe, fulgi de cocos, stafide, fructe uscate, ciocolată sau adaos de zahăr. Printr-o dospire mai lungă, pâine va fi mai ușoară și mai aerată.

Programul 5: expres
Pentru frământat, dospire și coacere este necesar un timp mai redus. Totuși, cu acest program pot fi rulate numai rețetele care nu conțin ingrediente grele sau făină integrală. Rețineți că după acest program pâine este mai puțin aerată și ar putea să nu fie foarte gustoasă.

Programul 6: aluat (frământat)
Pentru aluaturi dospite pentru chifle, pizza sau împletituri. Cu acest program, nu are loc procesul de coacere.

Programul 7: aluat de tăiței
Pentru prepararea aluatului de tăiței. Cu acest program, nu are loc procesul de coacere.

Programul 8: pâine cu lapte bătut
Pentru pâinile care conțin lapte bătut sau iaurt.

Programul 9: fără gluten
Pentru pâini din făină și premixuri fără gluten. Făina fără gluten are nevoie de mai mult timp pentru a absorbi lichidele și are alte proprietăți de creștere.

Programul 10: prăjituri
Cu acest program, ingredientele sunt frământate, dospite, iar apoi coapte. Utilizați praf de copt pentru acest program.

Programul 11: dulceață
Pentru prepararea gemurilor, dulcețurilor și altor produse din fructe.

Programul 12: coacere
Pentru recoacerea pâinii care nu este foarte rumenă, care nu este suficient de bine coaptă sau a aluaturilor semipreparate. În cazul acestui program nu are loc niciun proces de frământare și amestecare. După terminarea programului de coacere, pâinea este păstrată caldă încă o oră. Astfel, se previne umezirea prea mare a pâinii.
Programul 12 coace pâinea timp de 60 de minute.
Pentru a încheia programul înainte de terminare, apăsați tasta Start/Stop B, până se aude un semnal sonor. Pentru a opri aparatul, scoateți cablul din priză.

ⓘ **Indicație:**
În cazul programelor 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 și 9 în timpul desfășurării programului se aude în semnal sonor, iar pe ecran apare „ADD“ ⑥.
Imediat după aceea, adăugați și alte ingrediente, precum fructe sau nuci.
Ingredientele nu sunt mărunțite de cârligele de frământat ❻.
Dacă ați setat temporizatorul, puteți pune toate ingredientele deodată la începutul programului în forma de coacere ❼. În acest caz, fructele și nucile ar trebui puțin mărunțite.

Funcția de temporizare

Această funcție vă permite setarea unui proces de coacere temporizat.
Cu ajutorul tastelor cu săgeți ▲ și al ▼ D, setați momentul final dorit al procesului de coacere.
Timpul maxim de temporizare este de 15 ore.

⚠ **Avertizare!** Dacă doriți să coaceți un anumit tip de pâine cu ajutorul funcție de temporizare, mai întâi încercați rețeta, pentru a vă asigura că raportul dintre ingrediente este corect, că aluatul nu este nici prea tare, nici prea moale și nici cantitatea nu este prea mare pentru a nu se revărsa. Pericol de incendiu!

Selectați un program. Pe ecran A apare timpul de coacere necesar.
Cu tasta cu săgeată ▲ D modificați momentul final al programului. La prima acționare timpul final se modifică până la următoarele zeci. Fiecare altă apăsare a tastei săgeată ▲ D modifică timpul final cu câte 10 minute. Dacă țineți tasta apăsată, procesul de modificare este mai rapid. Ecranul vă indică durata totală de coacere și timpul de temporizare. Dacă se depășește durat maximă a timpului, puteți modifica timpul cu tasta săgeată ▼ D.

Confirmați setarea temporizatorului cu tasta Start/Stop Ⓑ.
Semnul două puncte de pe ecran Ⓐ clipește, iar timpul programat începe derularea.
Imediat ce programul pornește, se aprinde becul de control pentru funcționare Ⓔ.
La încheierea procesului de coacere se aud zece semnale sonore, iar pe ecran Ⓐ apare 0:00.

Exemplu:
Este ora 8.00, iar dvs. doriți să aveți pâinea proaspătă în 7 ore și 30 de minute, deci la ora 15:30. Mai întâi selectați programul 1 și apăsați tastele cu săgeți Ⓓ până când pe ecran Ⓐ apare 7:30, deoarece timpul până la coacerea pâinii este de 7 ore și 30 de minute.

ⓘ **Indicație:**
în cazul programului „Gem“, funcția de temporizare nu este disponibilă.

ⓘ **Indicație:**
Nu utilizați funcția de temporizare dacă preparați alimente cu aderență ridicată, de exemplu ouă, lapte, smântână sau brânză.

Înainte de coacere

Pentru o coacere optimă, respectați următoarele:

Ingrdiente

ⓘ **Indicație:**
Scoateți forma de coacere ❼ din carcasă, înainte de a adăuga ingredientele. Dacă ingredientele ajung în compartimentul de coacere, din cauza încălzirii rezistențelor de încălzire se pot produce incendii.

- Introduceți ingredientele în forma de coacere ❼ în ordinea indicată.
- Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei, pentru ca dospirea drojdiei să fie optimă.
- Atenție la măsurarea exactă a cantităților. Chiar și abaterile cât de mici de la rețetă pot influența rezultatul de coacere.

ⓘ **Indicație:**
În niciun caz nu utilizați cantități mai mari decât cele indicate. Prea mult aluat poate ieși din forma de coacere ❼ și poate provoca aprinderea la elementele de încălzire.

Coacerea pâinii

Pregătirea
Respectați indicațiile de siguranță din aceste instrucțiuni.
Așezați aparatul pe o suprafață plană și rezistentă.

1. Scoateți forma de coacere ❼ din aparat.
2. Introduceți cârligele de frământat ❻ pe arborii de antrenare în forma de coacere ❼. Asigurați-vă că stau fix.
3. Introduceți ingredientele din rețeta dumneavoastră în forma de coacere ❼ în ordinea indicată. Mai întâi introduceți lichidele, zahărul, sarea și apoi făina, și în final drojdia.

ⓘ **Indicație:**
Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu sarea sau cu lichidele.

4. Introduceți din nou în aparat forma de coacere ❼. Asigurați-vă se fixează în loc.
5. Închideți capacul aparatului ❷.
6. Introduceți ștecărul în priză. Se aude un semnal sonor, iar pe ecran Ⓐ apare numărul programului și durata pentru programul 1.

7. Selectați programul cu tasta de selectare a programului Ⓖ. Orice introducere se confirmă printr-un semnal sonor.
8. Eventual selectați dimensiune pâinii cu tasta Ⓕ.
9. Selectați gradul de rumenire Ⓒ a pâinii. Pe ecran Ⓐ, săgeata vă indică dacă ați setat gradul pe deschis, mediu sau rumen. De asemenea, puteți selecta opțiunea „Rapid" pentru a reduce timpul de dospire a aluatului.

ⓘ **Indicație:**
Pentru programele 6, 7 și 11, funcția „Grad de rumenire" nu este disponibilă.
Pentru funcția „Rapid" este disponibilă numai pentru programele 1-4.
Pentru programele 6, 7, 11 și 12, nu este posibilă setarea greutății pâinii.

10. Aveți acum posibilitatea de a seta momentul final al programului cu ajutorul funcției de temporizare. Puteți seta o temporizare maximă de 15 ore.

ⓘ **Indicație:**
Pentru programul 11, această funcție nu este disponibilă.

Pornirea programului
Porniți acum programul cu tasta Start/Stop Ⓑ.

ⓘ **Indicație:**
programele 1, 2, 3, 4, 6, 8 și 9 pornesc cu o fază de preîncălzire de 10-30 de minute (cu excepția regimului rapid, a se vedea tabelul cu derularea programelor). Cârligele de frământat ❻ nu se mișcă. Aceasta nu reprezintă o defecțiune a aparatului.

Programul execută automat diferite procese de lucru.

Puteți observa derularea programului prin geamul de control ❶ a aparatului dumneavoastră. Se poate întâmpla ca în timpul procesului de coacere geamul de control ❶ să se aburească. În timpul frământării, capacul aparatului ❷ poate fi deschis.

ⓘ **Indicație:**
Nu deschideți capacul aparatului ❷ în timpul fazelor de dospire și coacere. Pâine se poate lăsa.

Terminarea programului
La încheierea procesului de coacere se aud zece semnale sonore, iar pe ecran Ⓐ apare 0:00.
La terminarea programului, aparatul comută în regim de menținere la cald care durează până la 60 de minute.

ⓘ **Indicație:**
Acest lucru nu este valabil și pentru programele 6, 7 și 11.

În acest timp, prin aparat circulă aer cald. Funcția de menținere la cald poate fi oprită înainte de cele 60 de minute prin ținerea apăsată a tastei Start/Stop Ⓑ până în momentul în care se aud semnalele sonore.

⚠ **Avertizare!**
Scoateți ștecărul din priză înainte de a deschide capacul aparatului ❷.
În cazul în care nu este utilizat, aparatul trebuie deconectat de la rețeaua de curent!

Scoaterea pâinii
La scoaterea pâinii din forma de coacere ❼ utilizați totdeauna lavete de bucătărie sau mănuși de protecție. Țineți forma de coacere ❼ înclinat deasupra unui grătar și scuturați încet până ce pâinea se desprinde de forma de coacere ❼.

Dacă pâinea nu se desprinde de cârligele de frământat ❻, îndepărtați încet cârligele ❻ cu ajutorul tijei de îndepărtat cârligele de coacere ❿.

ⓘ **Indicație:**
Nu utilizați obiecte metalice care ar putea zgâria stratul antiprindere.
Imediat după scoaterea pâinii, clătiți forma de coacere ❼ cu apă caldă. Astfel preveniți înțepenirea cârligelor de amestecare ❻ în arborii de antrenare.

Sfat: dacă scoateți cârligele de frământare ❻ după ultimul proces de coacere, pâinea nu se va rupe atunci când o scoateți din forma de coacere ❼.

- Apăsați scurt tasta Start/Stop Ⓑ, pentru a întrerupe programul chiar la începutul fazei de coacere sau scoateți ștecărul din priză. În interval de 10 minute trebuie să introduceți ștecărul din nou în priză, pentru a putea continua programul de coacere.
- Deschideți capacul aparatului ❷ și scoateți forma din aparat ❼. Cu mâinile acoperite de făină, puteți scoate aluatul și puteți îndepărta cârligele de frământat ❻.
- Introduceți din nou aluatul în forma de coacere ❼. Introduceți din nou forma de coacere ❼ în aparat și închideți capacul ❷.
- Introduceți ștecărul în priză, dacă e cazul. Programul este continuat.

Lăsați pâinea să se răcească 15-30 de minute, înainte de a o consuma.
Înainte de a tăia pâinea, asigurați-vă că în aluat nu se găsește niciun cârlig de frământat ❻.

Mesaje de defecțiune

- Dacă pe ecran Ⓐ apare „HHH“, după ce a fost pornit programul, aceasta înseamnă că temperatura aparatului este încă prea mare. Opriți programul și scoateți ștecărul din priză. Deschideți capacul aparatului ❷ și așteptați 20 de minute să se răcească aparatul înainte de a-l utiliza din nou.
- Dacă nu poate fi pornit un program nou, după ce aparatul a executat deja un program, aceasta înseamnă că aparatul este încă prea cald. În acest caz, afișajul de pe ecran revine la setarea de bază (programul 1). Deschideți capacul aparatului ❷ și așteptați 20 de minute să se răcească aparatul înainte de a-l utiliza din nou.

⚠ **Avertizare!**
Nu încercați să puneți aparatul în funcțiune înainte să se fi răcit. Acest lucru este posibil numai pentru programul 12.

- Dacă ecranul indică „EE0“, „EE1“ sau “LLL”, după pornirea programului, opriți mai întâi aparatul, apoi porniți-l, scoțând ștecărul din priză și introducându-l din nou. Dacă afișajul de eroare persistă, adresați-vă serviciului pentru clienți.

Curățarea și îngrijirea

⚠ **Avertizare!**
Înainte de fiecare curățare, scoateți ștecărul din priză și așteptați să se răcească aparatul.
Protejați aparatul împotriva umezelii, deoarece aceasta ar putea provoca electrocutări.

De asemenea, respectați și indicațiile de siguranță în această privință.

⚠ **Atenție!**
Componentele aparatului, resp. accesoriile nu pot fi spălate în mașina de spălat vase!

carcasa, capacul, compartimentul de coacere
Îndepărtați toate resturile cu un prosop umed sau cu un burete puțin umed. De asemenea, ștergeți carcasa și capacul numai cu un prosop sau burete umed.

- Ștergeți bine spațiul din interior. Pentru o curățare mai ușoară, capacul aparatului ❷ poate fi demontat de la carcasă:
- Deschideți capacul aparatului ❷, până ce elementele conice de plastic intră prin fanta ghidajului balamalelor.
- Scoateți capacul ❷ afară din ghidajului balamalelor.
- Pentru a monta capacul ❷ treceți elementele de plastic prin fanta ghidajului balamalelor.

Formele de coacere și cârligele de frământat
Suprafețele formelor de coacere ❼ și cârligele de frământat ❻ sunt tratate cu un strat antiprindere. De aceea, la curățare, nu utilizați substanțe de curățare agresive, substanțe corozive sau obiecte care ar putea zgâria aceste suprafețe.

Din cauza umezelii și a aburului, aspectul suprafețelor se poate modifica cu timpul. Aceasta nu reprezintă o periclitare a funcționării și nici nu reduce calitatea produselor.

Înainte de curățare, scoateți formele de coacere ❼ și cârligele de frământat ❻ din compartimentul de coacere. Ștergeți partea exterioară a formelor de coacere ❼ cu un prosop umed.

⚠ **Atenție!**
Nu introduceți niciodată forma de coacere ❼ în apă sau în alte lichide.
Curățați interiorul formei de coacere ❼ cu apă caldă cu detergent.
Dacă pe cârligele de frământat ❻ s-au întărit resturi de aluat foarte greu de desprins, umpleți forma de coacere ❼ cu apă caldă și lăsați apa în ea timp de 30 de minute.
Dacă suportul de montare din cârlige ❻ s-a obturat, curățați-le cu bețișoare mici de lemn.
Nu utilizați substanțe chimice sau diluanți pentru curățarea aparatului.

Date tehnice

Model:	Mașină de pâine SBB 850 A1
Tensiune nominală:	220-240 V ~ / 50 Hz
Consum:	850 W

Eliminarea aparatelor uzate

Nu aruncați aparatul sub nicio formă în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs cade sub incidența Directivei europene 2002/96/EC.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul centrului local de colectare a deșeurilor.
Respectați normele actuale în vigoare.
Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul dumneavoastră local de eliminare a deșeurilor.

Eliminați toate materialele de ambalare într-un mod ecologic.

Garanția și service-ul

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani începând cu data cumpărării. Aparatul a fost produs cu foarte mate atenție și verificat conștiincios înainte de livrare.
Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. În caz de defecțiuni în perioada de garanție contactați telefonic centrul dumneavoastră de service. Numai astfel poate fi asigurată o expediere gratuită a produsului dumneavoastră.
Garanția se acordă numai pentru defecte ale materialului și de fabricație și nu acoperă daunele apărute în timpul transportului, piesele de uzură precum cârligele de frământat și formele de coacere, și nici deteriorările componentelor fragile. Acest aparat este destinat exclusiv uzului personal și nu este permisă utilizarea lui în scopuri comerciale.
În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, uzului de forță și intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt îngrădite de această garanție.
Perioada de garanție nu este prelungită după realizarea reparațiilor din perioada de garanție. Același lucru este valabil și pentru componentele înlocuite sau reparate. Dacă la cumpărare se constată deteriorări sau vicii, acestea trebuie anunțate cel târziu în două zile de la data cumpărării. După expirarea perioadei de garanție, reparațiile se efectuează contra cost.

(RO) **Service România**
Tel.: 0800896637
E-Mail: kompernass@lidl.ro
IAN 69294

Importator

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANIA

www.kompernass.com

Talon de comandă SBB 850 A1

Cantitate (max. 3 seturi/comandă)	Denumire articol	Preț unitar	Total
	1 formă de coacere inclusiv 2 cârlige de frământat	**43 RON**	**RON**
	4 cârlige de frământat:	**43 RON**	**RON**

Modalitatea de plată

☐ Plata ramburs

+ sunt incluse taxele poștale, taxa ramburs, costurile pentru ambalaj și expediție: **24.8 RON (inclusiv 24% Vat)**

= **RON**

(Localitatea, data)

(Semnătura)

Talon de comandă - se comandă astfel:

1. La rubrica „expeditor/persoana care comandă” treceți numele dvs., adresa și numărul de telefon (pentru eventuale întrebări) cu litere majuscule.

2. Apoi, expediați talonul completat integral, într-un plic, la următoarea adresă poștală:

Transilvania Service Group SRL
Calea Turzii Nr. 231 - 233
RO - 400459 Cluj Napoca

Important!
- Lipiți un număr suficient de timbre pe plic.
- Pe plic, la rubrica expeditor, scrieți numele dumneavoastră.

3. Comanda va fi expediată ca și colet cu plata ramburs.

Expeditor / persoana care comandă
(a se completa cu MAJUSCULE)

Nume, prenume

Strada

Cod poștal/localitate

Telefon

Derularea programului

Program	1. Normal						2. Afânat					
Grad de rumenire	Deschis Mediu Rumen			Rapid			Deschis Mediu Rumen			Rapid		
Dimensiune	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Timp (ore)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Preîncălzire (min.)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Frământat 1 (min.)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Dospire 1 (min.)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Frământat 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
Dospire 2 (min.)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Dospire 3 (min.)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Coacere (min.)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Menținere la cald (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Adăugarea ingredientelor (ore rămase)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Presetarea timpului	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A înseamnă că aparatul frământă 3 minute și, simultan, emite semnalul pentru adăugarea ingredientelor; pe ecran apare afișajul „ADD“ ⑥.

Program	3. Integrală						4. Dulce					
Grad de rumenire	Deschis Mediu Rumen			Rapid			Deschis Mediu Rumen			Rapid		
Dimensiune	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Timp (ore)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Preîncălzire (min.)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Frământat 1 (min.)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Dospire 1 (min.)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Frământat 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
Dospire 2 (min.)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Dospire 3 (min.)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Coacere (min.)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Menținere la cald (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Adăugarea ingredientelor (ore rămase)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Presetarea timpului	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A înseamnă că aparatul frământă 4 minute și, simultan, emite semnalul pentru adăugarea ingredientelor; pe ecran apare afișajul „ADD“ ⑥.

Program	5. Expres			6. Aluat	7. Aluat de tăiței	8. Pâine cu lapte bătut			9. Fără gluten		
Grad de rumenire	Deschis Mediu Rumen			N/A	N/A	Deschis Mediu Rumen			Deschis Mediu Rumen		
Dimensiune	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Timp (ore)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Preîncălzire (min.)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Frământat 1 (min.)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Dospire 1 (min.)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Frământat 2 (min.)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Dospire 2 (min.)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Dospire 3 (min.)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Coacere (min.)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Menținere la cald (min.)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Adăugarea ingredientelor (ore rămase)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Presetarea timpului	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A înseamnă că aparatul frământă 5 minute și, simultan, emite semnalul pentru adăugarea ingredientelor; pe ecran apare afișajul „ADD“ ⑥.

Program	10. Prăjituri			11. Gem	12. Coacere
Grad de rumenire	Deschis Mediu Rumen			N/A	Deschis Mediu Rumen
Dimensiune	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Timp (ore)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Preîncălzire (min.)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Frământat 1 (min.)	15	15	15	N/A	N/A
Dospire 1 (min.)	N/A	N/A	N/A	15 Încălzire + fră-mântat	N/A
Frământat 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
Dospire 2 (min.)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Dospire 3 (min.)	N/A	N/A	N/A	45 Încălzire + fră-mântat	N/A
Coacere (min.)	60	65	70	20 Dospire	60
	15 Dospire	15 Dospire	15 Dospire		
Menținere la cald (min.)	60	60	60	N/A	60
Adăugarea ingredientelor (ore rămase)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Presetarea timpului	15h	15h	15h	N/A	15h

Remedierea defecțiunilor mașinii de făcut pâine

Ce trebuie făcut dacă după coacere cârligele de frământat ❻ rămân înțepenite în forma de coacere ❼?	Turnați apă fierbinte în forma de coacere ❼ și rotiți cârligele de frământat ❻ pentru a desprinde crusta.
Ce se întâmplă dacă pâinea coaptă rămâne în aparat?	Cu „Funcția de menținere la cald" se asigură că pâinea se păstrează caldă cca 1 oră și că este protejată de umezeală. Pâinea se poate umezi dacă rămâne în aparat mai mult de o oră.
Pot fi spălate forma de coacere ❼ și cârligele de frământat ❻ în mașina de spălat vase?	Nu. Spălați forma de coacere ❼ și cârligele de frământat ❻ cu mâna.
De ce nu este amestecat aluatul, deși motorul funcționează?	Verificați dacă cârligele de frământat ❻ și forma de coacere ❼ sunt fixate corect.
Ce trebuie făcut dacă cârligele de frământat ❻ rămân în pâine?	Îndepărtați cârligele de frământat ❻ cu tija pentru cârligele de frământat ⓫.
Ce se întâmplă în caz de cădere de curent în timp ce se execută un program?	În caz de cădere de curent de 10 minute, aparatul va executa ultimul program.
Cât durează coacerea pâinii?	Preluați timpii exacți din tabelul „Derularea programului".
Ce greutate poate avea pâinea coaptă?	Puteți coace pâini de 750 g - 1000 g - 1250 g.
De ce nu se poate utiliza funcția de temporizare în cazul în care se frământă cu lapte proaspăt?	Produsele proaspete precum laptele sau ouăle se deteriorează dacă rămân un timp prea îndelungat în aparat.
Ce s-a întâmplat în cazul în care aparatul nu funcționează după apăsarea tastei Start/Stop Ⓑ ?	Unele procese de lucru, de exemplu, „Încălzirea" sau „Amestecarea" sunt greu de recunoscut. Pe baza tabelului „Derularea programului", verificați ce parte din program se desfășoară într-un anumit moment. Verificați dacă ați apăsat corect tasta Start/Stop Ⓑ. Verificați dacă este introdus ștecărul în priză.
Aparatul toacă stafidele adăugat.	Pentru a evita mărunțirea ingredientelor precum fructe sau nuci, adăugați-le numai după ce se aude semnalul sonor.

Съдържание Страница

Указания за безопасност	62
Преглед на уреда	63
Аксесоари	63
Употреба по предназначение	64
Пред първата употреба	64
Свойства	64
Панел за обслужване	65
Програми	66
Функция на таймера	67
Преди изпичане	68
Печене на хляб	68
Съобщения за грешки	70
Почистване и поддържане	70
Технически характеристики	71
Рециклиране	71
Гаранция и сервиз	72
Вносител	72
Изпълнение на програмите	73
Отстраняване на повреди при машината за печене на хляб	77

Прочетете внимателно ръководството за експлоатация преди да използвате уреда за първи път и го запазете за по-нататъшна употреба. Когато предавате уреда на трети лица, предайте и това ръководство.

⚠ Указания за безопасност

- Прочетете изцяло ръководство за експлоатация, преди да използвате уреда!
- Опасност от задушаване! Децата могат да се задушат, когато опаковъчният материал не се използва с правилна цел! Изхвърлете го веднага след като разопаковате машината или го съхранявайте на място, недостъпно за деца.
- След като разопаковате, контролирайте машината за печене на хляб за наличието на транспортни щети. Евентуално се обърнете към Вашия доставчик.
- Поставете машината върху суха, гладка и нечувствителна към топлината повърхност.
- Не поставяйте машината в близост до горими материали, експлозивни и/или горими газове. Спазвайте минимално разстояние от 10 см. до другите предмети.
- Обърнете внимание на това да не покривате вентилационните процепи на машината. Опасност от прегряване!
- Контролирайте преди да включите, дали видът на тока и мрежовото напрежение отговарят на данните на типовата табелка.
- Не полагайте кабела върху остри ръбове или в близост до горещи повърхности или предмети. Възможно е да се повреди изолацията на кабела.
- Не оставайте машината без наблюдение по време на експлоатация!
- За да се предотврати опасността от спъване и злополука, машината има само къс кабел за включване в мрежата.
- Машината може да се използва само в затворени помещения и сгради.
- Машината не трябва да се поставя никога върху или до газова и електрическа печка, гореща фурна или други източници на топлина. Опасност от прегряване!
- Никога не покривайте уреда с кърпа или други материали. Горещината и парата трябва да могат да се отделят. Възможно е да се предизвика пожар, когато машината се покрие с горими материали или се допре до тях, напр. завеси.
- Когато използвате удължителен кабел, то максимално допустимата мощност на кабела трябва да отговарящ на мощността на машината за печене на хляб.
- Поставете удължителния кабел така, че никой да не може да се спъне в него или да го повлече със себе си.
- Контролирайте кабела и щепсела преди всяка употреба. Ако се повреди кабелът на тази машина, той трябва да се смени от производителя, клиентския сервиз или подобно квалифицирано лице, за да се предотвратят всякакви опасности.
- Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя, може да доведе до повреда на машината. Машината трябва да се използва само за предвидената цел. В противен случай се заличава правото на гаранция.
- Стартирайте съответната програма за печене само с поставена форма. В противен случай може да се стигне до непоправима повреда на машината.
- Когато наблизо се намират деца, наблюдавайте добре машината! Когато тя не се използва или преди почистване, изключете щепсела. Преди да извадите отделни части, оставете машината да се охлади.
- Този уред не е предвиден да се използва от лица (включително и деца) с ограничени физически, органолептични или умствени способности или от лица, които не притежават необходимия опит и/или знания, освен ако те го правят под надзора на лица, отговорни за тяхната безопасност или са получили от тях указания, как да използват уреда. Децата трябва да останат под наблюдение, за да се гарантира, че не играят с машината.

- Тази машина отговаря на валидните разпоредби за безопасност. Проверката, ремонтът и техническото обслужване могат да се извършват само от квалифициран търговец. В противен случай се заличава правото на гаранция.
- Не поставяйте предмети върху машината и не я покривайте. Опасност от пожар!
- Внимание! Машината за печене на хляб се нагорещява. Докосвайте машината едва тогава, когато се охлади или използвайте за това кухненски ръкавици.
- Оставете машината да се охлади и изключете щепсела, преди да извадите или поставите части от аксесоарите.
- Не местете машината за печене на хляб, когато съдържанието на формата е горещо или течно, напр. конфитюр. Има опасност от изгаряне!
- Не докосвайте по време на използване въртящата се кука за месене. Има опасност от нараняване!
- Не изключвайте щепсела от контакта като го дърпате за кабела.
- Когато не използвате машината или преди всяко почистване, изключвайте щепсела от контакта.
- Не използвайте машината за печене на хляб, за да съхранявате в нея ястия и кухненски принадлежности.
- Не поставяйте никога фолио или други металически предмети в машината за печене на хляб. Това може да причини късо съединение. Има опасност от пожар!
- Не потапяйте машината за печене на хляб във вода или други течности. Има опасност от токов удар!
- Не почиствайте уреда с гъби с телена четка. Ако частички от гъбата се отделят и се докоснат с електрическите части, има опасност от токов удар.
  Не използвайте външно реле за време или отделна телемеханична система, за да използвате машината.
- Не използвайте машината никога с празна форма или без форма. Това може да повреди машината непоправимо.
- По време на експлоатация затваряйте винаги капака.
- Не изваждайте никога формата за печене по време на експлоатация.
- При печене не превишавайте никога количеството от 700 гр. брашно и не използвайте никога повече от 1 $^1/_4$ пакетче (ок.26 гр.) суха мая. Тестото може да кипне и да причини пожар!
- При изпичане на превишавайте никога количеството от 700 гр. брашно и не прибавяйте никога повече от 1 $^1/_4$ пакетчета (около 26 гр.) суха мая. В противен случай тестото може да шупне и да предизвика пожар!
- По време на печене температурата на външната повърхност и на вратата може да се повиши много. Опасност от изгаряне!

Преглед на уреда

❶ Прозорче
❷ Капак
❸ Вентилаторни процепи
❹ Кабел
❺ Обслужващ панел

Внимание! Гореща повърхност!

Аксесоари

❻ 2 куки за месене
❼ Форма за печене за хляб с тегло до 1250 гр.
❽ Измервателен съд
❾ Измервателна лъжица
❿ Устройство за сваляне на куките за месене
- Кратка информация
- Рецептурник
- Ръководство за експлоатация

Употреба по предназначение

Използвайте машината само за печене на хляб и за приготвяне на мармалад/конфитюр у дома. Не използвайте машината за изсушаване на хранителни продукти или предмети. Не използвайте машината за печене на хляб на открито. Използвайте само препоръчаните от производителя аксесоари. Аксесоарите, които не са препоръчани, могат да повредят уреда.

Пред първата употреба

Рециклиране на опаковъчния материал
Разопаковайте машината и рециклирайте опаковъчния материал в съответствие с разпоредбите на мястото, където живеете.

Първо почистване
Преди първата употреба избършете формата за печене ❼, куките за месене ❻ и външната повърхност на машината за печене на хляб с чиста, влажна кърпа. Не използвайте търкащи гъби или агресивни препарати. Отстранете защитното фолио от обслужващия панел ❺.

Нагряване:
ⓘ При първата употреба обърнете внимание на следното указание:

При първото загряване поставете празна форма ❼ в машината за печене. Затворете капака на машината ❷. Изберете програма 12, както това е описано в глава „програми“ и натиснете старт/стоп ❽, за да нагреете машината за 5 минути. След 5 минути натиснете бутон старт/стоп ❽, докато прозвучи дълъг сигнал, за да приключите програмата.

Тъй като нагревателите са смазани леко, при първата употреба може да се долови лек мирис. Той не е вреден и престава след известно време. Осигурете достатъчно проветрение, като например отворите прозореца.
Оставете машината са се охлади изцяло и избършете с чиста, влажна кърпа още веднъж формата за печене ❼, куките за месене ❻ и външната повърхност на машината за печене на хляб.

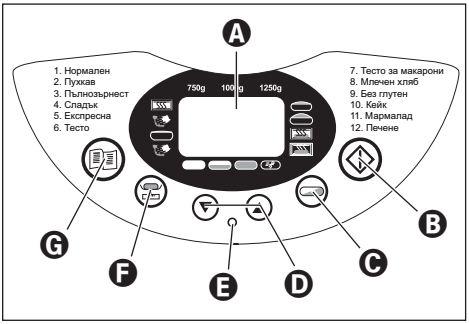
⚠ **Опасност от пожар!** Не оставяйте машината да се нагрява по-дълго от 5 минути с празна форма за печене ❼. Има опасност от прегряване.

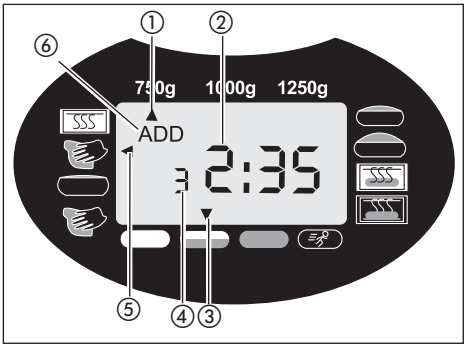
Свойства

С машината за печене на хляб имате възможност да печете хляб по Ваш собствен вкус.

- Вие можете да изберете между 12 различни програми.
- Вие можете да преработвате готови смеси за хляб.
- Вие можете да омесвате тесто за макарони или хлебчета и да приготвяте мармалади.
- Чрез програмата “Без глутен” можете да печете смеси за печене и рецепти с брашно, без съдържание на глутен, като напр. царевично брашно, брашно от елда и картофено брашно.

Панел за обслужване





Ⓐ Дисплей

Индикация за

① избор на теглото (750 гр., 1000 гр., 1250 гр.)

② оставащото време за печене в часове и предварително програмираното време

③ избраната степен на изпичане (светло, средно, изпечено, бързо)

④ избрания номер на програмата

⑤ протичане на програмата

⑥ добавянето на съставки („ADD“)

Ⓑ Старт/стоп

За стартиране и спиране на машината или за изтриване на програмирането на таймера.

За да спрете машината, натиснете за кратко бутона старт/стоп Ⓑ, докато прозвучи сигнал и времето на дисплея Ⓐ започне да мига. Машината може да продължи отново, ако в рамките на 10 минути натиснете отново бутон старт/стоп Ⓑ. Ако забравите да продължите програмата, след 10 минути тя продължава автоматично.

За да приключите изцяло или да изтриете настройките, натиснете за 3 секунди бутон старт/стоп Ⓑ, докато чуете дълъг сигнал.

ⓘ Указание:

Не натискайте бутон старт/стоп Ⓑ, ако искате да контролирате само състоянието на хляба. Наблюдавайте печенето през прозорчето.

⚠ Внимание!

Когато машината работи, трябва да прозвучи сигнал при натискане на всички бутони.

Ⓒ Степен на изпичане (или бърз режим на печене)

Избор на степента на изпичане или преминаване в бърз режим на печене (светло изпечено/средно изпечено/тъмно изпечено/бързо печене). Натискайте непрекъснато бутона за степен на изпичане Ⓒ, докато стрелката се появи над желаната степен на изпичане. За програмите 1 - 4 можете да активирате бързия режим на изпичане, когато натискате многократно бутона за степен на изпичане Ⓒ, за да намалите времето за печене. Натискайте бутона за степен на изпичане Ⓒ, докато стрелката застане над „Бързо изпичане". При програмите 6, 7 и 11 степента на изпичане не може да бъде избрана.

Ⓓ Таймер ▼ ▲

Печене с времево забавяне

ⓘ Указание:

При програма 11 не можете да настроите печене с времево забавяне.

Ⓔ Индикаторна работна лампичка

Когато свети, индикаторната работна лампичка Ⓔ показва, че в момента е пусната определена програма. Ако желаете да пуснете определена програма с времево забавяне, индикаторната работна лампичка Ⓔ светва едва тогава, когато програмата стартира и таймерът е активиран.

Ⓕ Тегло на хляба

Избор на теглото (750 гр. / 1000 гр. / 1250 гр.). Натискайте бутона, докато стрелката застане над желаното от Вас тегло. Данните за теглото (750 гр. / 1000 гр. / 1250 гр.) се отнасят до количеството на прибавените във формата за печене ❼ съставки.

ⓘ Указание:

Предварителната настройка при включване на уреда е 1250 гр. При програмите 6, 7, 11 и 12 е можете да настроите теглото на хляба.

Ⓖ Избор на програма (меню)

Извикване на желаната програма за печене (1-12). На дисплея Ⓐ се появява номера на програмата и съответното време за печене.

Функция за запомняне

При спиране на тока в рамките на 10 мин. програмата продължава точно на същото място, когато той се включи отново. Това не важи при изтриване/приключване на печенето или когато се задейства бутон старт/стоп Ⓑ, докато прозвучи дълъг сигнал.

Прозорче ❶

През прозорчето ❶ можете да наблюдавате процеса на изпичане.

Програми

С бутона „Избор на програма" Ⓖ можете да изберете желаната от Вас програма. На дисплея се появява съответния номер на програмата Ⓐ. Времената за печене зависят от избраната програмна комбинация. Виж глава „Изпълнение на програмите"

Програма 1: Нормален

За бели и смесени хлябове, състоящи се предимно от пшеничено или ръжено брашно. Хлябът има компактна консистенция. Изпичането на хляба се настройва с бутона за степента на изпичане Ⓒ.

Програма 2: Пухкав

За пухкави хлябове от добре смляно брашно. По принцип хлябът става пухкав и има хрупкава кора.

Програма 3: Пълнозърнест

За хлябове от хранителни сортове брашно, пшеничено пълнозърнесто брашно и ръжено брашно. Хлябът става по-компактен и тежък.

Програма 4: Сладък

За хлябове и съставки от плодови сокове, кокосови ядки, стафиди, изсушени плодове, шоколад или допълнителна захар. Благодарение на подългата фаза за втасване хлябът става по-пухкав и пръхкав.

Програма 5: Експресна

За омесването, втасването и изпичането на тестото е необходимо малко време. Тази програма е подходяща само за рецепти, които не съдържат тежки съставки или хранителни видове брашно. Обърнете внимание на това, че при тази програма, хлябът не става съвсем пухкав и не е чак толкова вкусен.

Програма 6: (месене) Тесто
За приготвяне на тесто от мая за хлебчета, пица или козунаци. Тази програма не включва печене.

Програма 7: Тесто за макарони
За приготвяне на тесто за макарони Тази програма не включва печене.

Програма 8: Млечен хляб
За хлябове, приготвени от суроватка или кисело мляко.

Програма 9: Без глутен
За хлябове от брашно и смеси, които не съдържат глутен. Брашното, несъдържащо глутен, се нуждае от по-продължително време за поемане на течности и има други свойства.

Програма 10: Кейк
При тази програма съставките се смесват, остават се да втасват и се пекат. За тази програма трябва да използвате бакпулвер.

Програма 11: Мармалад
За приготвяне на мармалади, конфитюри, желета и плодови специалитети за намазване.

Програма 12: Печене
За допичане на хлябове, които имат още светъл свят или не са изпечени изцяло, или в празнични дни. При тази програма няма месене и втасване. Хлябът остава топъл около час, след като той се изпече. По този начин се предотвратява овлажняването на хляба.
Програма 12 изпича хляба за 60 минути.
За да спрете предварително тези функции, натиснете бутон старт/стоп **B**, докато прозвучи продължителен сигнал. За да изключите машината, я изключете от електрическата мрежа.

ⓘ **Указание:**
При програмите 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 и 9 прозвучава сигнал, когато е включена програма, и на дисплея се появява „ADD“ ⑥.
Непосредствено след това прибавете други съставки, като плодове или орехи.
Тези съставки не се раздробяват с куката за месене ❻.
След като настроите таймера, Вие можете да прибавите всички съставки във формата ❼ още в началото на програмата. Плодовете и ядките трябва да раздробите предварително, преди да ги прибавите към съставките.

Функция на таймера

Функцията на таймера Ви дава възможност за печене с времево забавяне.
С помощта на стрелките ▲ и ▼ **D** можете да настроите желания от Вас край на изпичане.
Максималното времево забавяне е 15 часа.

⚠ **Предупреждение!** Преди да печете определен хляб с функцията на таймера, изпробвайте първо рецептата, за да се уверите, че е правилно съотношението на съставките, тестото не е плътно или рядко, или количеството да не е прекалено много или прекалено малко. Опасност от пожар!

Изберете една от програмите. Дисплеят **A** ще Ви покаже необходимото време за печене.
С помощта на стрелките ▲ **D** можете да изместите края на програмата. При първото задействане крайното време се измества до следващата десетица. Всяко по-нататъшно натискане на стрелката ▲ **D** измества крайното време с 10 минути. Вие можете да ускорите това, като задържите натиснат бутона със стрелката. Дисплеят Ви показва общата продължителност на времето за печене и забавяне.

При превишаване на възможното времево изместване, Вие можете да коригирате с помощта на стрелките ▼ Ⓓ. Потвърдете настройката на таймера с бутон старт/стоп. Ⓑ. На дисплея Ⓐ започва да мига двойната точка и програмираното време започва да тече.
Веднага щом стартира програмата, започва да свети индикационната торна лампа Ⓔ. Щом стартира програмата, започва да свети индикационната лампичка.
Когато свърши процесът на печене прозвучават десет сигнала и дисплеят Ⓐ показва 0:00.

Пример:
Часът е 8.00 ч. и след 7 часа и 30 минути, тоест в 15:30 ч. Вие желаете да имате прясно опечен хляб. Изберете първо програма 1 и след това натиснете стрелките Ⓓ докато на дисплея Ⓐ се появи 7:30, тъй като 7 часа и 30 минути е точно времето до опичането.

ⓘ **Указание:**
Функцията на таймера не може да се използва при програмата „Мармалад".

ⓘ **Указание:**
Не използвайте функцията на таймера, когато преработвате хранителни продукти, като яйца, мляко, сметана, сирене или кашкавал, които могат да се развалят бързо.

Преди изпичане

За успешното изпичане трябва да вземете под внимание следните фактори:

Съставки

ⓘ **Указание:**
Извадете формата ❼ от корпуса, преди да прибавите отделните съставки. Когато те се поставят във формата, може да възникне пожар поради нагряването на нагревателните серпентини.

- Прибавяйте съставките във формата винаги в посочената последователност ❼.
- Всички съставки трябва да имат стайна температура, за да се постигне оптимално втасване на маята.
- Обърнете внимание на точното измерване на отделните количества на съставките. Дори малки отклонения от посочените в рецептата количества могат да повлияят върху опечения продукт.

ⓘ **Указание:**
В никакъв случай не използвайте по-големи от посочените количества. Тестото, което е в повече, може да прелее от формата ❼ и да предизвика пожар, когато потече върху горещите нагревателни серпентини.

Печене на хляб

Подготовка
Съблюдавайте указанията за безопасност в това ръководство.
Поставете машината за печене на хляб върху права и здрава повърхност.

1. Извадете отгоре формата ❼ от машината.
2. Поставете куките за месене ❻ върху задвижващите механизми във формата ❼. Обърнете внимание те да са поставени здраво.
3. Прибавяйте съставките от Вашата рецепта винаги в посочената последователност във формата ❼. Сипете първо течностите, захарта, солта и след това брашното, маята трябва да остане като последна съставка.

ⓘ **Указание:**
Обърнете внимание на това маята да не се докосва до солта или другите течности.

4. Поставете отново формата ❼. Обърнете внимание тя да се фиксира добре.
5. Затворете капака на машината ❷.

6. Включете щепсела в контакта. Прозвучава сигнал и на дисплея Ⓐ се появява номера на програмата и продължителността на програма 1.
7. С бутона „Избор на програма" Ⓖ можете да изберете желаната от Вас програма. При всяко натискане на бутона прозвучава сигнал.
8. Евентуално изберете големината на хляба като натиснете бутон Ⓕ.
9. Изберете степента на изпичане Ⓒ на Вашия хляб. На дисплея Ⓐ стрелката Ви показва, дали сте настроили „Светло, средно или тъмно изпичане". Вие можете да изберете и настройката за „Бързо изпичане", за да скъсите времето за втасване на хляба.

ⓘ **Указание:**
За програмите 6, 7 и 11 не е възможна функцията „Степен на изпичане".
Функцията „Бързо изпичане" е възможно само за програмите 1-4.
За програмите 6, 7, 11 и 12 не е възможно настройването на теглото на хляба.

10. Сега чрез функцията на таймера имате възможност да настроите крайното време на Вашата програма. Вие можете да въведете максимална времева разлика от 15 часа.

ⓘ **Указание:**
Тази функция не е възможна за програма 11.

Стартиране на програмата
Стартирайте сега програмата като натиснете бутона старт/стоп Ⓑ.

ⓘ **Указание:**
Програмите 1, 2, 3, 4, 6, 8 и 9 стартират с 10 до 30-минутна фаза на предварително загряване (освен режима за бързо изпичане, виж таблицата за протичане на програмите). Куките за месене ❻ не се движат в тази фаза. Това не е дефект на машината.

Програмата извършва автоматично отделните работни операции.

Самото протичане на програмите можете да наблюдавате през прозорчето ❶ на машината Ви за печене на хляб. От време на време прозорчето ❶ може да се замъгли поради образуване на влага по време на печенето.
По време на месенето капакът на машината ❷ може да се отвори.

ⓘ **Указание:**
Не отваряйте капака ❷ по време на фазата на месене и печене. Хлябът може да се смали.

Приключване на програмата
Когато свърши процесът на печене прозвучават десет сигнала и дисплеят Ⓐ показва 0:00. Машината се превключва автоматично на 60-минутен режим за претопляне, когато програмата свърши.

ⓘ **Указание:**
Това не важи за програмите 6, 7 и 11.

При това в машината циркулира топъл въздух. Функцията за претопляне можете да приключите предварително, когато натиснете бутон старт/стоп Ⓑ , докато прозвучи сигнал.

⚠ **Предупреждение!**
Изключете щепсела от контакта, преди да отворите капака на машината ❷.
Когато не се използва, машината трябва да се изключва винаги от електрическата мрежа!

Изваждане на хляба
Използвайте винаги кухненски ръкавици или кърпа, когато изваждате формата ❼.
Поставете формата ❼ напречно върху решетка и тръснете леко, докато хлябът се отдели от формата ❼.

Ако хлябът не се отделя от куката за месене ❻, отстранете я внимателно с приложеното устройство за отстраняване ❿.

ⓘ **Указание:**
Не използвайте метални предмети, които могат да предизвикат драскотини върху противозалепващото покритие.
Изплакнете с топла вода формата ❼ веднага след като извадите хляба. По този начин ще предотвратите залепването на куките ❻ към задвижващите механизми.

Съвет: След като извадите куките ❻ след последното месене, хлябът няма да се разчупи, когато го извадите от формата ❼.

- Натиснете за кратко бутон старт/стоп Ⓑ, за да прекъснете програмата още в самото начало на фазата за печене или изключете щепсела от контакта. Необходимо е да го включите отново в мрежата в рамките на 10 минути, за да може печенето да продължи.
- Отворете капака ❷ и извадете формата ❼. Поръсете брашно на ръцете си и извадете тестото и куките за месене ❻.
- Поставете отново тестото във формата за печене ❼. Поставете отново формата ❼ и затворете капака ❷.
- Включете щепсела в контакта. Програмата за печене продължава.

Оставете хляба да изстине 15 - 30 мин. преди да го консумирате.
Преди да отрежете хляба, уверете се, че в тестото не е останала кука за месене ❻.

Съобщения за грешки

- Ако на дисплея Ⓐ се появи „HHH“, след като е стартирала програмата, температурата на машината за печене е твърде висока. Спрете програмата и изключете щепсела от контакта. Отворете капака на машината ❷ и я оставете да се охлади 20 минути, преди да я използвате отново.
- Ако не е възможно стартирането на нова програма, след като машината за печене на хляб е завършила преди това друга, в такъв случай тя е още гореща. Индикацията на дисплея преминава в изходно положение (програма 1). Отворете капака на машината ❷ и я оставете да се охлади 20 минути, преди да я използвате отново.

⚠ **Предупреждение!**
Не се опитайте да пуснете машината, преди тя да се е охладила. Това функционира само при програмите 11 и 12.

- Когато дисплеят показва „EE0“, „EE1“ или “LLL”, след като стартира програмата, изключете първо машината за печене на хляб от щепсела и след това я включете отново в контакта. Ако се появи отново индикацията за грешка, обърнете се към клиентския сервиз.

Почистване и поддържане

⚠ **Предупреждение!**
Преди всяко почистване изключете щепсела от контакта и оставете машината да се охлади. Предпазвайте машината от влага, тъй като това може да предизвика токов удар.

Съблюдавайте за целта указанията за безопасност.

⚠ **Внимание!**

Отделните части на машината респ. аксесоарите не могат да се измиват в миялна машина!

Корпус, капак, работна камера

Отстранете с влажна кърпа или леко навлажнена гъба остатъците от работната камера. Избършете корпуса и капака също с влажна кърпа или гъба.

- Подсушете добре отвътре. За да се почисти по-лесно, капакът ❷ може да се свали от корпуса.
- Отворете капака ❷ докато конусообразните пластмасови върхове могат да се поставят в отворите на шарнирите.
- Изтеглете капака ❷ от шарнирите.
- За да монтирате капака ❷ , пъхнете пластмасовите върхове през отвора на шарнирите.

Форма за печене и кука за месене

Повърхността на формата ❼ и куката за месене ❻ са покрити с противозалепващо покритие. Не използвайте за почистване агресивни или търкащи препарати, както и предмети, които могат да предизвикат драскотини върху повърхността.

Видът на повърхностите може да се промени с течение на времето поради влагата и парата. Това не намалява експлоатационната годност или качеството.

Преди да започнете да почиствате, извадете формата ❼ и куката за месене ❻ от формата. Избършете външната страна на формата ❼ с влажна кърпа.

⚠ **Внимание!**

Никога не потапяйте формата ❼ във вода или други течности.

Почистете с топла сапунена луга вътрешната страна на формата ❼.

Ако върху куките за месене ❻ са се образували корички, които могат да се отстранят трудно, напълнете формата ❼ с гореща вода и я оставете така за около 30 минути.

Ако държачът в куката ❻ е запушен, можете да го почистете внимателно с клечка.

Не използвайте химически препарати или разтворители за почистване на машината за печене на хляб.

Технически характеристики

Модел:	Машина за печене на хляб SBB 850 A1
Номинално напрежение	220-240 V ~ / 50 Hz
Консумирана мощност:	850 Watt

Рециклиране

Не изхвърляйте в никакъв случай уреда с битовите отпадъци. Този уред подлежи на европейската Директива 2002/ 96/EC.

Рециклирайте уред при оторизирано предприятие за рециклиране или в пункта за вторични суровини на общината.

Съблюдавайте валидните актуални разпоредби.

В случай на съмнение се свържете с пункта за вторични суровини.

Рециклирайте опаковъчния материал без да замърсявате околната среда.

Гаранция и сервиз

За този уред Вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старателно и е контролиран преди да бъде доставен.
Запазете касовата бележка, за да удостоверите датата на закупуване. В случай на гаранция се свържете по телефона с Вашия сервиз. Само по този начин може да се гарантира безплатното изпращане на Вашата стока.
Гаранционната претенция важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износени части като напр. куки за месене и форми за печене, или за повреда на лесно чупливи части. Продуктът е предназначен само за лична, но не и за стопанска употреба.
При злонамерена и неправилна употреба, при употреба на сила или дейности, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията се заличава. Законните Ви права не се ограничават с тази гаранция.
Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи за заменени и ремонтирани части. Евентуалните налични още при закупуването щети и дефекти трябва да се съобщават още при разопаковането, но най-късно два дена след датата на закупуване. След като изтече гаранционният срок, ремонтите трябва да бъдат заплатени.

BG **Сервизно обслужване България**
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg
IAN 69294

Вносител

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Изпълнение на програмите

Програма	1. Нормаленб						2. Пухкав					
Степен на изпичане	Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане			Бързо изпичане			Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане			Бързо изпичане		
Големина	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.
Време (часове)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Предварително нагряване (мин.)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Месене 1 (мин.)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Втасване 1 (мин)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Месене 2 (мин.)	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
Втасване 2 (мин)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Втасване 3 (мин)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Печене (мин.)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Претопляне (мин.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Прибавяне на съставки (оставащи часове)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Предварително настройване на времето	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.

* 3A означава, че машината за печене на хляб меси в продължение на 3 минути като едновременно с това прозвучава сигнал за пробавяне на съставките и на дисплея се появява „ADD“ ⑥.

Програма	3. Пълнозърнест						4. Сладък					
Степен на изпичане	Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане			Бързо изпичане			Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане			Бързо изпичане		
Големина	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.
Време (часове)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Предварително нагряване (мин.)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Месене 1 (мин.)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Втасване 1 (мин)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Месене 2 (мин.)	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
Втасване 2 (мин)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Втасване 3 (мин)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Печене (мин.)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Претопляне (мин.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Прибавяне на съставки (оставащи часове)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Предварително настройване на времето	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.

* 4A означава, че машината за печене на хляб меси в продължение на 4 минути като едновременно с това прозвучава сигнал за пробавяне на съставките и на дисплея се появява „ADD“ ⑥.

Програма	5. Експресна			6. Тесто	7. Тесто за макарони	8. Млечен хляб			9. Без глутен		
Степен на изпичане	Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане			N/A	N/A	Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане			Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане		
Големина	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	N/A	N/A	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.
Време (часове)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Предварително нагряване (мин.)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Месене 1 (мин.)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Втасване 1 (мин)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Месене 2 (мин.)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Втасване 2 (мин)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Втасване 3 (мин)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Печене (мин.)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Претопляне (мин.)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Прибавяне на съставки (оставащи часове)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Предварително настройване на времето	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.	15 ч.

* 5A означава, че машината за печене на хляб меси в продължение на 5 минути като едновременно с това прозвучава сигнал за пробавяне на съставките и на дисплея се появява „ADD“ ⑥.

Програма	10. Кейк			11. Мармалад	12. Печене
Степен на изпичане	Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане			N/A	Светло изпичане Средно изпичане Тъмно изпичане
Големина	750 гр.	1000 гр.	1250 гр.	N/A	N/A
Време (часове)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Предварително нагряване (мин.)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Месене 1 (мин.)	15	15	15	N/A	N/A
Втасване 1 (мин)	N/A	N/A	N/A	15 топлина + месене	N/A
Месене 2 (мин.)	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
Втасване 2 (мин)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Втасване 3 (мин)	N/A	N/A	N/A	45 топлина + месене	N/A
Печене (мин.)	60	65	70	20 Втасване	60
	15 Втасване	15 Втасване	15 Втасване		
Претопляне (мин.)	60	60	60	N/A	60
Прибавяне на съставки (оставащи часове)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Предварително настройване на времето	15 ч.	15 ч.	15 ч.	N/A	15 ч.

Отстраняване на повреди при машината за печене на хляб

Какво да направя, когато куките за месене ❻ останат във формата ❼?	Напълнете гореща вода във формата ❼ и завъртете куките за месене ❻, за да се отделят залепналите по тях корички.
Какво става, когато готовият хляб остане в машината за печене?	Чрез „Функцията за претопляне" се гарантира, че хлябът остава за около 1 час топъл като едновременно с това той се предпазва от влага. Ако той остане повече от един час в машината, е възможно хлябът да се овлажни.
Могат ли формата ❼ и куките за месене ❻ да се мият в миялна машина?	Не. Изплакнете формата ❼ куките за месене ❻ на ръка.
Защо тестото не се меси, въпреки че двигателят работи?	Контролирайте, дали куките за месене ❻ и формата ❼ са фиксирани правилно.
Какво да направя, когато куката за месене ❻ остане в хляба?	Отстранете куките за месене ❻ с устройството за отстраняване ❿.
Какво се случва, когато по време на програмата спре тока?	При спиране на тока до 10 минути машината за печене на хляб може да продължи започнатата програма.
Колко време продължава печенето на хляб"	Информирайте се за точните времена в таблицата „Протичане на програмите".
Какви хлябове мога да пека?	Вие можете да печете хляб от 750 гр. - 1000 гр. - 1250 гр.
Защо таймерът не може да се използва, когато се пече с прясно мляко?	Пресните продукти като мляко и яйца могат да се развалят, когато престоят по-дълго в машината.
Какво става,когато машината за печене на хляб не работи, след като натиснахте бутон старт/стоп Ⓑ?	Някои от работните операции като напр. „Нагряване" или „Бухване" могат да се разпознаят трудно. Контролирайте с помощта на таблицата „Протичане на програмите", коя част от програмата работи точно в момента. Контролирайте, дали уредът работи като проверите, дали работната индикационна лампа свети. Контролирайте, дали сте натиснали правилно бутон старт/стоп Ⓑ. Контролирайте, дали щепселът е включен в контакта.
Машината нарязва прибавените стафиди.	За да се избегне нарязването на съставки като плодове и ядки, прибавете ги към тестото едва след като прозвучи сигнала.

Карта за поръчка SBB 850 A1

Количество **Максимум 3 комплекта за всяка поръчка**	**Описание на продукта**	**Единична цена**	**Обща сума**
	1 форма за печене 2 куки за месене	**20 лв.**	**лв.**
	4 куки за месене	**20 лв.**	**лв.**

Начин на плащане

☐ Банков превод ☐ Наложен платеж ☐ На място

Забележка: Всички цени са в български лева и с включено ДДС.

+ вкл. разноски за пощ. услуги, опаковка и експедиране. **12 лв.**

= **лв.**

(място, дата) **(подпис)**

Карта за поръчка - така можете да поръчате:

1. В графата „подател/поръчващ" нанесете с големи букви името, адреса и телефонния си номер (при евентуални въпроси).

2. Моля, посочете предпочитания от Вас начин на плащане.
Имате три варианта:

А. Банков превод: Преведете предварително сумата на банкова сметка

ИМЕ НА БАНКАТА:
Юробанк И Еф Джи България АД
/Пощенска банка/
BIC CODE: BPBIBGSF
АДРЕС НА БАНКАТА:
клон Дондуков
IBAN No.:
BG13 BPBI 7940 1055 0964 01
БЕНЕФИЦИЕНТ: БУШОНА ЕООД

При извършване на превода посочете като основание за плащане продукта, Вашето име и местожителство.
След това изпратете изцяло попълнената и поставена в плик карта на посочения пощенски адрес.

Важно:
Извършете банковия превод без допълнителни такси за получателя, таксите на Вашата банка остават за Ваша сметка.

В. Наложен платеж: П
Плащате с наложен платеж при получаване.

С. На място:
Вие купувате директно от нас на адреса, даден по-долу.

Нашият адрес:

Bushona Ltd. / Бушона ЕООД
ул. Искър 49
София 1504

горещ телефон 02/ 4917478

Важно:
- Облепете с марки Вашата пратка.
- Напишете името си върху плика като подател.

Подател / Поръчващ
(изцяло с ГОЛЕМИ БУКВИ)

Име, фамилия

Улица

адрес/ населено място

Страна

Телефон

Περιεχόμενα Σελίδα

Υποδείξεις ασφαλείας	82
Επισκόπηση συσκευής	83
Εξαρτήματα	83
Σκοπός χρήσης	84
Πριν την πρώτη χρήση	84
Ιδιότητες	84
Πεδίο χειρισμού	85
Προγράμματα	86
Λειτουργία χρονοδιακόπτη	87
Πριν από το ψήσιμο	88
Ψήσιμο ψωμιού	88
Μηνύματα σφαλμάτων	90
Καθαρισμός και φροντίδα	91
Τεχνικές πληροφορίες	92
Απομάκρυνση	92
Εγγύηση και σέρβις	92
Εισαγωγέας	92
Διαδικασία προγράμματος	93
Διόρθωση σφαλμάτων αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού	97

Διαβάστε το εγχειρίδιο χειρισμού πριν από την πρώτη χρήση προσεκτικά και φυλάξτε το για μια μελλοντική χρήση. Παραδώστε το εγχειρίδιο σε όποιον παραδοθεί στη συνέχεια η συσκευή.

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας

- Παρακαλούμε διαβάστε την οδηγία χειρισμού πρώτα καλά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή!
- Κίνδυνος ασφυξίας! Τα παιδιά μπορούν να πάθουν ασφυξία κατά τη χρήση του υλικού συσκευασίας. Απομακρύνετέ την αμέσως μετά την αποσυσκευασία ή φυλάξτε την σε μέρος όχι προσβάσιμο από παιδιά.
- Ελέγξτε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού μετά την αποσυσκευασία για βλάβες λόγω της μεταφοράς. Απευθυνθείτε εάν απαιτείται στον προμηθευτή σας.
- Τοποθετείστε τη συσκευή σε μια στεγνή, ίσια και όχι ευαίσθητη σε υψηλές θερμοκρασίες, επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, εκρηκτικά και/ ή εύφλεκτα αέρια. Πρέπει να τηρείται μια ελάχιστη απόσταση 10 εκ. προς άλλα αντικείμενα.
- Προσέχετε ώστε η εγκοπή αερισμού της συσκευής να μην καλύπτεται. Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- Ελέγχετε πριν από τη σύνδεση εάν το είδος ρεύματος και η τάση δικτύου συμφωνούν με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου.
- Μην τοποθετείτε το καλώδιο δικτύου πάνω από αιχμηρές άκρες ή κοντά σε καυτές επιφάνειες ή αντικείμενα. Η μόνωση του καλωδίου μπορεί να καταστραφεί.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία χωρίς επιτήρηση.
- Για την αποφυγή κινδύνου να σκοντάψετε ή κινδύνων ατυχημάτων, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα κοντό καλώδιο δικτύου.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο εντός κτιρίων.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή δίπλα από μάτι γκαζιού ή ηλεκτρικό μάτι, από έναν καυτό φούρνο ή σε άλλες πηγές θερμότητας. Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- Ποτέ μην καλύπτετε τη συσκευή με πανί ή άλλα υλικά. Η ζέστη και ο ατμός πρέπει να μπορούν να εκφεύγουν. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά όταν η συσκευή καλύπτεται ή έρχεται σε επαφή με εύφλεκτο υλικό όπως π.χ. με κουρτίνες.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα καλώδιο προέκτασης τότε πρέπει η μέγιστη επιπρεπόμενη απόδοση του καλωδίου να αντιστοιχεί με αυτήν της αυτόματης συσκευής ψησίματος ψωμιού.
- Τοποθετείτε ένα καλώδιο επέκτασης έτσι ώστε κανείς να μην μπορεί να σκοντάψει και να το τραβήξει κατά λάθος.
- Ελέγχετε πριν από κάθε χρήση το καλώδιο δικτύου και το βύσμα. Όταν το καλώδιο δικτύου αυτής της συσκευής έχει βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντιστοίχως εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφεύγετε κινδύνους.
- Η χρήση αξεσουάρ που δεν προτείνονται από τον κατασκευαστή μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό. Σε άλλη περίπτωση ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης.
- Εκκινήστε ένα πρόγραμμα ψησίματος μόνο όταν έχετε βάλει φόρμα ψησίματος. Αλλιώς ίσως συμβούν ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή.
- Όταν βρίσκονται παιδιά κοντά, να επιτηρείτε καλά τη συσκευή! Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται καθώς και πριν από τον καθαρισμό, τραβάτε το βύσμα. Πριν από την απομάκρυνση μεμονωμένων εξαρτημάτων αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες, φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν αυτά τα άτομα έχουν λάβει υποδείξεις για το πως χρησιμοποιείται η συσκευή. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί στους σχετικούς κανόνες ασφαλείας. Ο έλεγχος, η επισκευή και η τεχνική συντήρηση επιτρέπεται να διεξάγονται μόνο από εξειδικευμένο έμπορο. Σε άλλη περίπτωση ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή και μην την καλύπτετε. Κίνδυνος πυρκαγιάς!
- Προσοχή! Η αυτόματη συσκευή ψησίματος ψωμιού γίνεται καυτή. Πιάνετε τη συσκευή μόνο όταν έχει κρυώσει ή χρησιμοποιείτε ένα πανί για κατσαρόλες για να την πιάσετε.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και τραβήξτε το βύσμα πριν βγάλετε έξω τα εξαρτήματα ή πριν τα τοποθετήσετε.
- Μην μετατοπίζετε την αυτόματη συσκευή ψησίματος ψωμιού όταν υπάρχει καυτό ή υγρό περιεχόμενο, π.χ. μαρμελάδες, μέσα στη φόρμα ψησίματος. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!
- Κατά τη χρήση ποτέ μην αγγίζετε το περιστρεφόμενο άγκιστρο ζυμώματος. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- Μη τραβάτε το βύσμα από το καλώδιο δικτύου, όταν το βγάζετε από την πρίζα.
- Τραβάτε το βύσμα δικτύου σε μη χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό της συσκευής έξω από την υποδοχή.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή για να συντηρείτε τα τρόφιμα και για να φυλάτε τα εργαλεία.
- Ποτέ μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα μέσα στο αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα.
- Μην βυθίζετε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μη καθαρίζετε τη συσκευή με σφουγγάρια καθαρισμού για τρίψιμο.
  Όταν διαλύονται τεμάχια του σφουγγαριού και έρχονται σε επαφή με ηλεκτρικά τμήματα, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με άδεια φόρμα ή χωρίς φόρμα ψησίματος. Αυτό οδηγεί σε ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή.
- Κατά τη λειτουργία κλείνετε πάντα το καπάκι.
- Ποτέ μην απομακρύνετε τη φόρμα ψησίματος κατά τη λειτουργία.
- Κατά το ψήσιμο μην υπερβαίνετε ποτέ την ποσότητα των 700 γρ. αλευριού και ποτέ μην βάζετε περισσότερο από 1 $^{1}/_{4}$ πακέτου (περ.26 γρ.) στεγνή μαγιά. Η ζύμη μπορεί να υπερχειλίσει και να προκαλέσει φωτιά!
- Κατά τη λειτουργία μπορεί η θερμοκρασία της εξωτερικής επιφάνειας και της θύρας να είναι πολύ υψηλή. Κίνδυνος εγκαύματος!

Επισκόπηση συσκευής

❶ Παράθυρο παρακολούθησης
❷ Κάλυμμα συσκευής
❸ Εγκοπή αερισμού
❹ Καλώδιο τροφοδοσίας
❺ Πεδίο χειρισμού

Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

Εξαρτήματα

❻ 2 Άγκιστρα ζυμώματος
❼ Φόρμα ψησίματος έως 1250 g βάρος ψωμιού
❽ Δοχείο μέτρησης
❾ Κουτάλι μέτρησης
❿ Εξάρτημα απομάκρυνσης άγκιστρου ζυμώματος
- Σύντομες πληροφορίες
- Βιβλίο συνταγών
- Οδηγίες χρήσης

Σκοπός χρήσης

Χρησιμοποιείτε τον αρτοπαρασκευαστή μόνο για ψήσιμο ψωμιού και για την παρασκευή μαρμελάδων στον οικιακό τομέα.
Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για στέγνωμα τροφίμων ή αντικειμένων. Μην χρησιμοποιείτε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού σε εξωτερικούς χώρους.
Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα που έχουν προταθεί από τον κατασκευαστή. Μη προτεινόμενα εξαρτήματα μπορούν να καταστρέψουν τη συσκευή.

Πριν την πρώτη χρήση

Απομάκρυνση του υλικού συσκευασίας
Αποσυσκευάστε τη συσκευή σας και απομακρύνετε το υλικό συσκευασίας σύμφωνα με τις προδιαγραφές του τόπου κατοικίας σας.

Πρώτος καθαρισμός
Καθαρίστε την φόρμα ψησίματος ❼, το άγκιστρο ζυμώματος ❻ και την εξωτερική πλευρά της συσκευής αυτής πριν από την λειτουργία με ένα καθαρό υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια καθαρισμού τριψίματος ή μέσα τριβής. Απομακρύνετε την μεμβράνη προστασίας από το πεδίο χειρισμού ❺.

Ζέσταμα:
ⓘ Παρακαλούμε προσέξτε την ακόλουθη υπόδειξη για την πρώτη θέση σε λειτουργία:

Κατά το πρώτο ζέσταμα τοποθετείτε αποκλειστικά την άδεια φόρμα ψησίματος ❼ μέσα στη συσκευή. Κλείστε το κάλυμμα συσκευής ❷. Επιλέξτε το πρόγραμμα 12, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Προγράμματα" και πατήστε το Start/Stop ❽, ώστε να θερμάνετε τη συσκευή για 5 λεπτά.

Πατήστε μετά από 5 λεπτά το πλήκτρο Start/Stop ❽, έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα, ώστε να τερματίσετε το πρόγραμμα.
Επειδή τα στοιχεία θέρμανσης έχουν ελαφρώς επαλειφτεί με λίπος μπορεί κατά την πρώτη λειτουργία να έχουμε μία οσμή. Αυτή δεν είναι βλαβερή και κρατά για ελάχιστο χρόνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, για παράδειγμα ανοίξτε ένα παράθυρο.
Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς και σκουπίστε άλλη μια φορά τη φόρμα ψησίματος ❼, το άγκιστρο ζυμώματος ❻ και την εξωτερική επιφάνεια του αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού με ένα καθαρό, νωπό πανί.

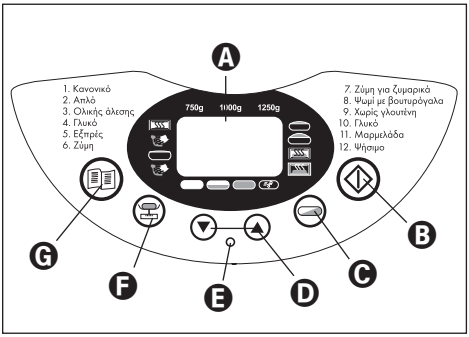
⚠ **Κίνδυνος πυρκαγιάς!** Μην αφήνετε το αυτόματο μηχάνημα να ζεσταίνεται για περισσότερο από 5 λεπτά με άδεια φόρμα ψησίματος ❼. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.

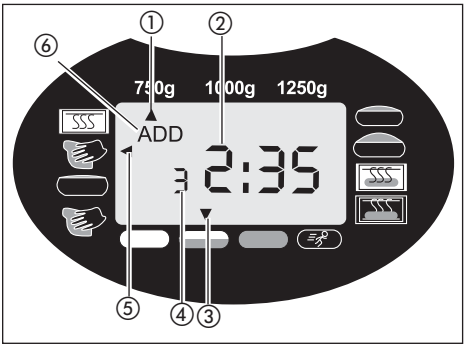
Ιδιότητες

Με το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού έχετε τη δυνατότητα να ψήσετε ψωμί σύμφωνα με το γούστο σας.

- Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 12 διαφορετικών προγραμμάτων.
- Μπορείτε να επεξεργαστείτε έτοιμα μίγματα ψησίματος.
- Μέσω του προγράμματος "Χωρίς γλουτένη" μπορείτε να ψήσετε μίγματα ψησίματος χωρίς γλουτένη και να κάνετε συνταγές με αλεύρια χωρίς γλουτένη όπως π.χ. καλαμποκάλευρο, αλεύρι φαγόπυρου και αλεύρι πατάτας.

Πεδίο χειρισμού





Ⓐ Οθόνη

Ένδειξη για

① την επιλογή του βάρους (750 g, 1000 g, 1250 g)

② το χρόνο λειτουργίας που απέμεινε, σε λεπτά και την προγραμματισμένη προεπιλογή χρόνου

③ τον επιλεγμένο βαθμό ροδίσματος (Ανοιχτόχρωμο, Μεσαίο, Σκουρόχρωμο, Γρήγορο)

④ τον επιλεγμένο αριθμό προγράμματος

⑤ τη διαδικασία προγράμματος

⑥ την προσθήκη υλικών ("ADD")

Ⓑ Start / Stop (Έναρξη / Σταμάτημα)

Για την εκκίνηση και τον τερματισμό της λειτουργίας ή για την διαγραφή ενός προγραμματισμού χρονοδιακόπτη.

Για να σταματήσετε τη λειτουργία πιέστε για λίγο το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ, έως ότου ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και εμφανιστεί ο χρόνος στην οθόνη Ⓐ αναβοσβήνοντας. Μέσω εκ νέου πατήματος του πλήκτρου Start/Stop Ⓑ μπορεί να συνεχιστεί πάλι η λειτουργία εντός 10 λεπτών. Εάν ξεχάσετε να συνεχίσετε το πρόγραμμα, αυτό συνεχίζεται αυτόματα μετά από 10 λεπτά.

Για να τερματίσετε εντελώς τη λειτουργία ή για να διαγράψετε τις ρυθμίσεις, πατήστε για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ, έως ότου ακουστεί ένα μεγάλο ηχητικό σήμα.

ⓘ Υπόδειξη:

Μην πιέσετε το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ, όταν θέλετε να ελέγξετε ξεχωριστά την κατάσταση του ψωμιού. Μέσω του παραθύρου παρακολούθησης μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία ψησίματος.

⚠ Προσοχή!

Κατά την πίεση όλων των πλήκτρων ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, εκτός εάν η συσκευή είναι σε λειτουργία.

Ⓒ Βαθμός ροδίσματος (ή γρήγορη λειτουργία)

Επιλογή του βαθμού ροδίσματος ή αλλαγή σε γρήγορη λειτουργία (Ανοιχτόχρωμο/Μεσαίο/Σκουρόχρωμο/Γρήγορο). Πατήστε επανειλημμένα το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος Ⓒ, έως ότου το βέλος εμφανιστεί πάνω από τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος. Για τα προγράμματα ψησίματος 1 - 4 μπορείτε μέσω πολλαπλού πατήματος του πλήκτρου βαθμού ροδίσματος Ⓒ να ενεργοποιήσετε τη γρήγορη λειτουργία, ώστε να μικρύνετε τη διαδικασία ψησίματος. Πατήστε το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος Ⓒ τόσες φορές έως ότου το βέλος εμφανιστεί πάνω από το "Γρήγορο". Στα προγράμματα 6, 7 και 11 δεν μπορεί να επιλεγεί βαθμός ροδίσματος.

Ⓓ Χρονοδιακόπτης ▼ ▲
Ψήσιμο με χρονική καθυστέρηση

ⓘ Υπόδειξη:
Στο πρόγραμμα 11 δεν μπορείτε να ρυθμίσετε ψήσιμο με χρονική καθυστέρηση.

Ⓔ Λυχνία ένδειξης λειτουργίας
Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας Ⓔ δείχνει με τις λυχνίες της ότι την παρούσα στιγμή εκτελείται ένα πρόγραμμα. Εάν επιθυμείτε να εκκινήσετε χρονικά επιβραδυμένα ένα πρόγραμμα με τη λειτουργία χρονοδιακόπτη, ανάβει η λυχνία ένδειξης λειτουργίας Ⓔ μόνο εάν έχει εκκινηθεί το πρόγραμμα και όχι εάν έχει ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης.

Ⓕ Βάρος ψωμιού
Επιλογή του βάρους ψωμιού (750 g / 1000 g / 1250 g). Πατήστε αυτό το πλήκτρο επανειλημμένα έως ότου εμφανιστεί το βέλος κάτω από το επιθυμητό βάρος. Τα στοιχεία βαρών (750 g / 1000 g / 1250 g) αναφέρονται στην ποσότητα των γεμισμένων υλικών στη φόρμα ψησίματος ❼.

ⓘ Υπόδειξη:
Η προρύθμιση κατά την ενεργοποίηση της συσκευής είναι 1250 g. Στα προγράμματα 6, 7, 11 και 12 δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το βάρος ψωμιού.

Ⓖ Επιλογή προγράμματος (Μενού)
Κλήση του επιθυμητού προγράμματος ψησίματος (1-12). Στην οθόνη Ⓐ εμφανίζεται ο αριθμός προγράμματος και ο αντίστοιχος χρόνος ψησίματος.

Λειτουργία μνήμης
Το πρόγραμμα τίθεται στην επανεκκίνηση μετά από μια πτώση ρεύματος μέχρι και για 10 λεπτά, από την ίδια θέση. Αυτό δεν ισχύει ωστόσο στη Διαγραφή/Τερματισμό της διαδικασία ψησίματος ή σε πάτημα του πλήκτρου Start/Stop Ⓑ έως ότου ακουστεί ένα μεγάλο ηχητικό σήμα.

Παράθυρο παρακολούθησης ❶
Με αυτό το παράθυρο παρακολούθησης ❶ μπορείτε να παρακολουθείτε την διαδικασία ψησίματος.

Προγράμματα

Με το πλήκτρο επιλογής προγράμματος Ⓖ επιλέξτε το επιθυμούμενο πρόγραμμα. Το αντίστοιχο νούμερο προγράμματος θα εμφανιστεί στην οθόνη Ⓐ. Οι χρόνοι ψησίματος εξαρτώνται από τους επιλεγμένους συνδυασμούς προγραμμάτων. Βλέπε Κεφάλαιο "Διαδικασία προγράμματος".

Πρόγραμμα 1: Κανονικό
Για άσπρο και ανάμεικτο ψωμί που αποτελείται από άλευρο σίτου ή σίκαλης. Το ψωμί έχει μια συμπαγή πυκνότητα. Το ρόδισμα του ψωμιού ρυθμίζεται με το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος Ⓒ.

Πρόγραμμα 2: Απλό
Για ελαφριά ψωμιά από καλά αλεσμένο αλεύρι. Το ψωμί είναι κατά κανόνα ελαφρύ και έχει μια τραγανιστή κρούστα.

Πρόγραμμα 3: Ολικής άλεσης
Για ψωμιά με πιο δυνατά είδη αλευριού π.χ. αλεύρι ολικής άλεσης σίτου και αλεύρι σίκαλης. Το ψωμί γίνεται πιο συμπαγές και βαρύτερο.

Πρόγραμμα 4: Γλυκό
Για ψωμιά με συστατικά όπως χυμοί φρούτων, νιφάδες καρύδας, σταφίδες, αποξηραμένα φρούτα, σοκολάτα ή επιπλέον ζάχαρη. Μέσω μιας μεγαλύτερης φάσης φουσκώματος, το ψωμί γίνεται ελαφρύτερο και με περισσότερο αέρα.

Πρόγραμμα 5: Εξπρές
Για το ζύμωμα, αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει και για το ψήσιμο χρειάζεται λιγότερος χρόνος. Γιαυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλες συνταγές που δεν έχουν βαριά συστατικά ή δυνατά είδη αλευριού Προσέξτε ότι το ψωμί, σε αυτό το πρόγραμμα μπορεί να έχει λιγότερο αέρα και να μην είναι τόσο νόστιμο.

Πρόγραμμα 6: Ζύμη (ζύμωμα)
Για την παραγωγή μαγιάς μπίρας για ψωμάκια, πίτσας ή πλεξούδων. Η διαδικασία ψησίματος παραλείπεται σε αυτό το πρόγραμμα.

Πρόγραμμα 7: Ζύμη για ζυμαρικά
Για την προετοιμασία ζύμης ζυμαρικών.
Η διαδικασία ψησίματος παραλείπεται σε αυτό το πρόγραμμα.

Πρόγραμμα 8: Ψωμί με βουτυρόγαλα
Για ψωμιά τα οποία φτιάχνονται από βουτυρόγαλα ή γιαούρτι.

Πρόγραμμα 9: Χωρίς γλουτένη
Για ψωμιά από αλεύρια και μίγματα ψησίματος χωρίς γλουτένη. Τα αλεύρια χωρίς γλουτένη χρειάζονται χρόνο για τη λήψη των υγρών και για το φούσκωμα.

Πρόγραμμα 10: Γλυκό
Τα υλικά ζυμώνονται, φουσκώνουν και ψήνονται σε αυτό το πρόγραμμα. Για αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιήστε μπέϊκιν πάουντερ.

Πρόγραμμα 11: Μαρμελάδα
Για τη δημιουργία μαρμελάδων, ζελέ και προϊόντων επάλειψης από φρούτα.

Πρόγραμμα 12: Ψήσιμο
Για συμπληρωματικό ψήσιμο ψωμιών τα οποία είναι πολύ ανοιχτόχρωμα ή δεν έχουν ψηθεί εντελώς ή για έτοιμες ζύμες. Παραλείπονται όλες οι διαδικασίες ζυμώματος ή κατάστασης ηρεμίας σε αυτό το πρόγραμμα. Το ψωμί διατηρείται ζεστό έως και μια ώρα μετά τον τερματισμό της διαδικασίας ψησίματος. Έτσι το ψωμί δεν έχει πολύ υγρασία.
Το πρόγραμμα 12 ψήνει το ψωμί για 60 λεπτά.
Για να τερματίσετε πρόωρα αυτές τις λειτουργίες, πατήστε το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ, έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από το δίκτυο ρεύματος.

ⓘ **Υπόδειξη:**
Στα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 και 9 ακούγεται κατά τη διάρκεια του προγράμματος ένα ηχητικό σήμα και το "ADD" ⑥ εμφανίζεται στην οθόνη.
Αμέσως μετά προσθέστε περαιτέρω υλικά, όπως φρούτα ή καρύδια.
Τα υλικά δεν ψιλοκόβονται μέσω του άγκιστρου ζυμώματος ❻.
Όταν έχετε ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη, μπορείτε να βάλετε όλα τα συστατικά στην αρχή προγράμματος στη φόρμα ψησίματος ❼. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να ψιλοκόψετε κάπως τα φρούτα και τα καρύδια πριν από την προσθήκη.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Η λειτουργία χρονοδιακόπτη σας διευκολύνει να διεξάγετε ένα επιβραδυμένο χρονικά, ψήσιμο.
Με τα πλήκτρα με βέλη ▲ και ▼ Ⓓ ρυθμίζετε την επιθυμητή τελική χρονική στιγμή της διαδικασίας ψησίματος. Η μέγιστη χρονική επιβράδυνση ανέρχεται σε 15 ώρες.

⚠ **Προειδοποίηση!** Πριν ψήσετε ένα συγκεκριμένο ψωμί με λειτουργία χρονοδιακόπτη, δοκιμάστε τη συνταγή πρώτα προσέχοντας ώστε να εξασφαλίσετε ότι η αναλογία των συστατικών μεταξύ τους ταιριάζει, ότι η ζύμη δεν είναι πολύ σφιχτή ή πολύ λεπτή ή ότι η ποσότητα είναι πολύ μεγάλη και μετά μπορεί να υπερχειλίσει. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Επιλέξτε ένα πρόγραμμα. Η οθόνη Ⓐ σας δείχνει τον απαραίτητο χρόνο ψησίματος.
Με το πλήκτρο με βέλος ▲ Ⓓ μετατοπίζετε το τέλος του προγράμματος. Κατά το πρώτο πάτημα ο τελικός χρόνος μετατοπίζεται έως το επόμενο δέκατο. Κάθε περαιτέρω πάτημα του πλήκτρου με βέλος ▲ Ⓓ μετατοπίζει τον τελικό χρόνο ανά 10 λεπτά. Σε πατημένο πλήκτρο με βέλος επιταχύνετε αυτή τη διαδικασία.
Η οθόνη σας δείχνει τη συνολική διάρκεια χρόνου ψησίματος και χρόνου επιβράδυνσης. Σε μια υπέρβαση της πιθανής χρονικής μετατόπισης μπορείτε να διορθώσετε το χρόνο με το πλήκτρο με βέλος ▼ Ⓓ.
Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη με το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ.
Το διπλό σημείο στην οθόνη Ⓐ αναβοσβήνει και ο προγραμματισμένος χρόνος ξεκινά. Μόλις εκκινηθεί το πρόγραμμα, ανάβει η λυχνία ένδειξης λειτουργίας Ⓔ.
Με την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψησίματος ακούγονται δέκα ηχητικά σήματα και η οθόνη Ⓐ προβάλει 0:00.

Παράδειγμα:
Είναι 8.00 ώρα και θέλετε σε 7 ώρες και 30 λεπτά, δηλαδή στις 15:30 ώρα να έχετε φρέσκο ψωμί. Επιλέξτε πρώτα το πρόγραμμα 1 και πιέστε μετά τα πλήκτρα με βέλη Ⓓ τόσο έτσι ώστε στην οθόνη Ⓐ να εμφανιστεί 7:30 εφόσον ο χρόνος μέχρι τον τερματισμό κρατά 7 ώρες και 30 λεπτά.

ⓘ **Υπόδειξη:** Στο πρόγραμμα "Μαρμελάδα" η λειτουργία χρονοδιακόπτη δεν διατίθεται.

ⓘ **Υπόδειξη:**
Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη όταν επεξεργάζεστε ευπαθή τρόφιμα όπως αυγά, γάλα, κρέμα ή τυρί.

Πριν από το ψήσιμο

Για μια επιτυχή διαδικασία ψησίματος λαμβάνετε υπόψη παρακαλούμε τους ακόλουθους παράγοντες:

Συστατικά

ⓘ **Υπόδειξη:**
Παίρνετε τη φόρμα ψησίματος ❼ από το περίβλημα πριν γεμίσετε με τα υλικά. Όταν τα συστατικά μπουν στον χώρο ψησίματος μπορεί με την θέρμανση των αντιστάσεων να προκληθεί φωτιά.

- Βάζετε τα συστατικά πάντα με την σωστή σειρά μέσα στην φόρμα ψησίματος ❼.
- Όλα τα συστατικά πρέπει να έχουν φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου, ώστε να έχετε μια βέλτιστη ζύμωση της μαγιάς.
- Προσέχετε για ένα ακριβές μέτρημα των ποσοτήτων υλικών. Ακόμα και οι ελάχιστες αποκλίσεις από τη δοθείσα ποσότητα στη συνταγή μπορούν να επηρεάσουν το αποτέλεσμα ψησίματος.

ⓘ **Υπόδειξη:**
Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες από τις δοθείσες. Υπερβολική ζύμη μπορεί να τρέξει πάνω από τη φόρμα ψησίματος ❼ και να προκαλέσει πυρκαγιά στους θερμαντικούς σωλήνες.

Ψήσιμο ψωμιού

Προετοιμασία
Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας σε αυτή την οδηγία.

Τοποθετείτε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού σε μια ίσια και σταθερή βάση.

1. Τραβήξτε τη φόρμα ψησίματος ❼ έξω από τη συσκευή προς τα επάνω.
2. Βάλτε το άγκιστρο ζυμώματος ❻ πάνω στους άξονες κίνησης στην φόρμα ❼. Προσέξτε έτσι ώστε να κάθονται καλά.
3. Βάλτε τα συστατικά της συνταγής σας με την σωστή σειρά στην φόρμα ψησίματος ❼. Βάλτε πρώτα τα υγρά, ζάχαρη,αλάτι και μετά μέλι και την μαγιά σαν τελευταίο συστατικό.

ⓘ **Υπόδειξη:**
Προσέξτε ώστε η μαγιά να μην έρθει σε επαφή με αλάτι ή υγρά.

4. Τοποθετήστε πάλι τη φόρμα ψησίματος ❼. Προσέξτε ώστε να έχει κουμπώσει σωστά.
5. Κλείστε το καπάκι της συσκευής ❷.
6. Βάλτε το βύσμα στην πρίζα. Ακούγεται ένας ήχος σήματος και στη οθόνη Ⓐ εμφανίζεται ο αριθμός προγράμματος και η χρονική διάρκεια για το Πρόγραμμα 1.
7. Επιλέξτε το πρόγραμμα σας με το πλήκτρο επιλογής Ⓖ. Κάθε εισαγωγή επιβεβαιώνεται με ένα ηχητικό σήμα.
8. Επιλέξτε εάν χρειάζεται το μέγεθος του ψωμιού με το πλήκτρο Ⓕ.
9. Επιλέξτε το βαθμό ροδίσματος Ⓒ του ψωμιού σας. Στην οθόνη Ⓐ το βέλος σας δείχνει εάν έχετε ρυθμίσει για ανοιχτόχρωμο, μεσαίο ή σκουρόχρωμο. Εδώ μπορείτε επίσης να επιλέξετε τη ρύθμιση "Γρήγορο", για να μειώσετε το χρόνο στον οποίο φουσκώνει η ζύμη.

ⓘ **Υπόδειξη:**
Για τα προγράμματα 6, 7 και 11 δεν είναι δυνατή η λειτουργία "Βαθμός ροδίσματος".
Η λειτουργία "Γρήγορο" είναι μόνο δυνατή για τα προγράμματα 1-4.
Για τα προγράμματα 6, 7, 11 και 12 δεν είναι δυνατή η ρύθμιση του βάρους ψωμιού.

10. Τώρα έχετε τη δυνατότητα να ρυθμίσετε μέσω της λειτουργίας χρονοδιακόπτη την τελική χρονική στιγμή του προγράμματός σας. Μπορείτε να εισάγετε μια μέγιστη χρονική μετατόπιση έως και 15 ώρες.

ⓘ **Υπόδειξη:**
Για το πρόγραμμα 11 αυτή η λειτουργία δεν είναι δυνατή.

Εκκίνηση προγράμματος
Τώρα εκκινήστε το πρόγραμμα με το πλήκτρο Start/Stop (Έναρξη /Σταμάτημα) Ⓑ.

ⓘ **Υπόδειξη:**
Τα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 6, 8 και 9 ξεκινούν με μια φάση προθέρμανσης 10 έως 30 λεπτών (εκτός της γρήγορης λειτουργίας, βλέπε τον πίνακα διαδικασίας προγράμματος). Εδώ τα άγκιστρα ζυμώματος ❻ δεν κινούνται. Αυτό δεν είναι σφάλμα της συσκευής.

Το πρόγραμμα διεξάγει αυτόματα τις διαφορετικές λειτουργίες εργασίας.

Μπορείτε να παρακολουθείτε την διαδικασία προγράμματος από το παράθυρο παρακολούθησης ❶ της αυτόματης συσκευής σας ψησίματος. Περιστασιακά μπορεί κατά την διάρκεια του ψησίματος να έχουμε δημιουργία υγρασίας στο παράθυρο παρακολούθησης ❶.Το κάλυμμα της συσκευής ❷ μπορεί κατά την φάση ζυμώματος να ανοίξει .

ⓘ **Υπόδειξη:**
Μην ανοίγετε το κάλυμμα συσκευής ❷ κατά τη φάση φουσκώματος ή ψησίματος. Το ψωμί μπορεί να πέσει.

Τερματισμός προγράμματος
Με την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψησίματος ακούγονται δέκα ηχητικά σήματα και η οθόνη Ⓐ προβάλει 0:00.
Κατά τον τερματισμό του προγράμματος γυρίζει η συσκευή αυτόματα σε μία λειτουργία διατήρησης ζεστού για 60 λεπτά.

ⓘ **Υπόδειξη:**
Αυτό δεν ισχύει για τα προγράμματα 6, 7 και 11.

Τότε κυκλοφορεί ζεστός αέρας στη συσκευή. Μπορείτε να τερματίσετε πρόωρα τη λειτουργία διατήρησης ζεστού κρατώντας πατημένο το πλήκτρο Start/Stop-Taste Ⓑ έως ότου ακουστεί ένας ήχος σήματος.

⚠ **Προειδοποίηση!**
Τραβάτε το βύσμα από την πρίζα πριν ανοίξετε το κάλυμμα συσκευής ❷. Σε μη χρήση πρέπει η συσκευή να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο ρεύματος!

Απομάκρυνση ψωμιού
Χρησιμοποιήστε κατά το βγάλσιμο της φόρμας ψησίματος ❼ πάντα γάντια προστασίας ή πιάστρες. Κρατήστε την φόρμα ψησίματος ❼ λοξά πάνω από μια σχάρα και κουνήστε την ελαφρά έως ότου το ψωμι ελευθερωθεί από αυτήν ❼.
Εάν δεν φεύγει το ψωμί από το άγκιστρο ζυμώματος ❻, απομακρύνετε προσεκτικά το άγκιστρο ζυμώματος ❻ με το εσώκλειστο εξάρτημα απομάκρυνσης άγκιστρου ❿.

ⓘ **Υπόδειξη:**
Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά στοιχεία τα οποία μπορούν να ξύσουν την αντιολισθητική επιφάνεια. Καθαρίστε άμεσα, αφού πάρετε το ψωμί από την φόρμα ❼ με ζεστό νερό. Αποφεύγεται έτσι το δέσιμο του αγκίστρου ζυμώματος ❻ με τον άξονα κίνησης.

Υπόδειξη: Όταν απομακρύνετε το άγκιστρο ζυμώματος ❻ μετά την τελευταία διαδικασία ζυμώματος, δεν σκίζεται το ψωμί κατά την απομάκρυνση από τη φόρμα ψησίματος ❼.

- Πατήστε για λίγο το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ, ώστε να διακόψετε το πρόγραμμα εντελώς στην αρχή της φάσης ψησίματος ή τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα. Πρέπει να συνδέσετε πάλι το βύσμα εντός 10 λεπτών με το δίκτυο ρεύματος, ώστε η διαδικασία ψησίματος να μπορεί στη συνέχεια να συνεχιστεί.
- Ανοίξτε το κάλυμμα της συσκευής ❷ και πάρτε την φόρμα ψησίματος ❼ έξω. Με χέρια τα οποία έχουν αλεύρι μπορείτε να απομακρύνετε το άγκιστρο ζυμώματος ❻.
- Τοποθετήστε πάλι τη ζύμη στη φόρμα ψησίματος ❼. Βάλτε πάλι τη φόρμα ψησίματος ❼ και κλείστε το κάλυμμα συσκευής ❷.
- Βάλτε εάν απαιτείται το βύσμα στην πρίζα. Το πρόγραμμα ψησίματος συνεχίζεται.

Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 15-30 λεπτά, πριν το καταναλώσετε.
Σιγουρευτείτε ότι κατά το κόψιμο του ψωμιού δεν υπάρχει κανένα άγκιστρο ζυμώματος ❻ στην ζύμη.

Μηνύματα σφαλμάτων

- Όταν η οθόνη Ⓐ δείχνει "HHH", αφότου έχει εκκινηθεί το πρόγραμμα, η θερμοκρασία του αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού είναι ακόμα πολύ υψηλή. Σταματήστε το πρόγραμμα και τραβήξτε το βύσμα. Ανοίξτε το κάλυμμα συσκευής ❷ και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 λεπτά, πριν συνεχίσετε τη χρήση της.
- Όταν δεν μπορεί να εκκινηθεί κανένα νέο πρόγραμμα, αφότου το αυτόματο μηχάνημα έχει ήδη ολοκληρώσει ένα πρόγραμμα, το μηχάνημα είναι ακόμα πολύ καυτό. Σε αυτή την περίπτωση η ένδειξη οθόνης γυρίζει στη βασική θέση (Πρόγραμμα 1). Ανοίξτε το κάλυμμα συσκευής ❷ και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 λεπτά, πριν συνεχίσετε τη χρήση της.

⚠ **Προειδοποίηση!**
Μη δοκιμάζετε να θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, πριν αυτή έχει κρυώσει. Αυτό λειτουργεί μόνο στο πρόγραμμα 12.

- Όταν η οθόνη δείχνει "EE0", "EE1" ή "LLL", αφότου το πρόγραμμα έχει εκκινηθεί, πρώτα απενεργοποιήστε το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού και μετά ενεργοποιήστε το πάλι, τραβώντας το βύσμα από την πρίζα και βάζοντας το πάλι στην πρίζα. Εάν η ένδειξη σφάλματος επιμένει, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ **Προειδοποίηση!**
Τραβάτε πριν από κάθε καθαρισμό το βύσμα από την πρίζα και αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει εντελώς.
Προστατέψτε τη συσκευή από την υγρασία, διότι κάτι τέτοιο ίσως έχει επακόλουθο μια ηλεκτροπληξία.

Προσέξτε εδώ και τις υποδείξεις ασφαλείας.

⚠ **Προσοχή!**
Τα εξαρτήματα της συσκευής ή τα αξεσουάρ δεν μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων!

Επικάλυψη, κάλυμμα, χώρος ψησίματος
Απομακρύνετε όλα τα υπόλοιπα κομμάτια από τον χώρο ψησίματος με ένα υγρό πανί ή με ένα ελαφρά βρεγμένο σφουγγάρι. Σκουπίζετε την επικάλυψη και το κάλυμμα επίσης μόνο με ένα νωπό πανί ή σφουγγάρι.

- Στεγνώνετε καλά το εσωτερικό πεδίο. Για ελαφρύ καθαρισμό μπορεί το κάλυμμα της συσκευής ❷ να απομακρυνθεί από την συσκευή:
- Ανοίξτε το κάλυμμα της συσκευής ❷, έως ότου τα σφηνοειδή έκκεντρα των μεντεσέδων μπουν στα ανοίγματα αυτών.
- Τραβήξτε το κάλυμμα της συσκευής ❷ από τους οδηγούς μεντεσέδων έξω.
- Για να μοντάρετε το κάλυμμα της συσκευής ❷ οδηγήστε τα έκκεντρα των μεντεσέδων στα ανοίγματα των οδηγών αυτών.

Φόρμες ψησίματος και άγκιστρα ζυμώματος
Οι επάνω επιφάνειες των φορμών ψησίματος ❼ και του αγκίστρου ζυμώματος ❻ καλύπτονται με μία αντιολισθητική επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό επιθετικά καθαριστικά μέσα, μέσα τριβής ή αντικείμενα τα οποία μπορούν να οδηγήσουν σε γδαρσίματα στις επιφάνειες.

Μέσω της υγρασίας και του ατμού μπορεί να αλλάξει η εξωτερική εμφάνιση των επιφανειών με την πάροδο του χρόνου. Αυτό δεν αποτελεί μείωση της δυνατότητας λειτουργίας ή μείωση της ποιότητας.

Πάρτε πριν από το καθάρισμα τις φόρμες ψησίματος ❼ και τα άγκιστρα ζυμώματος ❻ από τον χώρο ψησίματος. Καθαρίστε την εξωτερική πλευρά των φορμών ψησίματος ❼ με ένα υγρό πανί.

⚠ **Προσοχή!**
Μη βυθίζετε τη φόρμα ψησίματος ❼ ποτέ σε νερό ή σε άλλα υγρά.
Καθαρίζετετον εσωτερικό χώρο της φόρμας ψησίματος ❼ με ζεστό νερό με απορρυπαντικό.
Εάν τα άγκιστρα ζυμώματος ❻ έχουν κάνει κρούστα που διαλύεται δύσκολα, γεμίστε τη φόρμα ψησίματος ❼ για περίπου 30 λεπτά με καυτό νερό.
Εάν η βάση επιθέματος στο άγκιστρο ζυμώματος ❻ έχει στομώσει, τότε πρέπει να καθαρίσετε προσεκτικά με μία ξύλινη ράβδο.
Μη χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό του αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού χημικά καθαρίστηκα μέσα ή διαλυτικά.

Τεχνικές πληροφορίες

Μοντέλο	Αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού SBB 850 A1
Ονομαστική τάση:	220-240 V ~ / 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος:	850 Watt

Απομάκρυνση

Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης.
Προσέχετε τις τρέχουσες ισχύουσες προδιαγραφές.
Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.

Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας με έναν φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

Εγγύηση και σέρβις

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.
Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι ωστόσο για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς, όπως π.χ. το άγκιστρο ζυμώματος και οι φόρμες ψησίματος ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.

Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.
Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά ζημιές και ελλείψεις πρέπει να ανακοινώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς.
Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται οι εμφανιζόμενες επισκευές.

GR **Σέρβις Ελλάδα**
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr
IAN 69294

CY **Σέρβις Κύπρος**
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy
IAN 69294

Εισαγωγέας

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Διαδικασία προγράμματος

Πρόγραμμα	1. Κανονικό						2. Απλό					
Βαθμός ροδίσματος	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο			Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο		
	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Χρόνος (ώρες)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Προθέρμανση (λεπτά)	15	15	20	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	10	15	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Ζύμωμα 1 (λεπτό)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Φούσκωμα 1 (λεπτό)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Ζύμωμα 2 (λεπτά)	2 3A* 5	2 5 A 5	2 5 A 5	2 1 A 5	2 2 A 5	2 2 A 5	2 3A* 8	2 5 A 8	2 5 A 8	2 1 A 5	2 2 A 5	2 2 A 5
Φούσκωμα 2 (λεπτά)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Φούσκωμα 3 (λεπτά)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Ψήσιμο (λεπτά)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Διατήρηση ζεστού (λεπτά)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ

* 3A σημαίνει ότι το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού ζυμώνει 3 λεπτά και ταυτόχρονα ακούγεται το ηχητικό σήμα για την προσθήκη υλικών και εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης “ADD“ ⑥.

Πρόγραμμα	3. Ολικής άλεσης						4. Γλυκό					
Βαθμός ροδίσματος	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο			Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο		
	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Χρόνος (ώρες)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Προθέρμανση (λεπτά)	15	15	20	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	10	15	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Ζύμωμα 1 (λεπτό)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Φούσκωμα 1 (λεπτό)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Ζύμωμα 2 (λεπτά)	2 3 A 8	2 5 A 8	2 5 A 8	2 2 A 5	2 2 A 5	2 2 A 5	2 4A* 6	2 5 A 6	2 5 A 6	2 1 A 6	2 2 A 6	2 2 A 6
Φούσκωμα 2 (λεπτά)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Φούσκωμα 3 (λεπτά)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Ψήσιμο (λεπτά)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Διατήρηση ζεστού (λεπτά)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ

* 4A σημαίνει ότι το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού ζυμώνει 4 λεπτά και ταυτόχρονα ακούγεται το ηχητικό σήμα για την προσθήκη υλικών και εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ADD" ⑥.

Πρόγραμμα	5. Εξπρές			6. Ζύμη	7. Ζύμη για ζυμαρικά	8. Ψωμί με βουτυρόγαλα			9. Χωρίς γλουτένη		
Βαθμός ροδίσματος	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Δ/Δ	Δ/Δ	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο		
	750 g	1000 g	1250 g	Δ/Δ	Δ/Δ	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Χρόνος (ώρες)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Προθέρμανση (λεπτά)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	Δ/Δ	25	25	30	15	15	20
Ζύμωμα 1 (λεπτό)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Φούσκωμα 1 (λεπτό)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	Δ/Δ	20	20	20	20	20	20
Ζύμωμα 2 (λεπτά)	Δ/Δ 2 A 5	Δ/Δ 2 A 5	Δ/Δ 2 A 5	Δ/Δ 3 A 5	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	2 5A* 8	2 5 A 8	2 5 A 8	2 3 A 8	2 3 A 8	2 3 A 8
Φούσκωμα 2 (λεπτά)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	25	Δ/Δ	45	45	45	50	50	50
Φούσκωμα 3 (λεπτά)	20	20	20	45	Δ/Δ	30	30	30	50	50	50
Ψήσιμο (λεπτά)	40	43	45	Δ/Δ	Δ/Δ	52	56	60	60	65	70
Διατήρηση ζεστού (λεπτά)	60	60	60	Δ/Δ	Δ/Δ	60	60	60	60	60	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	1:05	1:08	1:10	1:15	Δ/Δ	2:15	2:9	2:23	2:48	2:53	2:58
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ

* 5A σημαίνει ότι το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού ζυμώνει 5 λεπτά και ταυτόχρονα ακούγεται το ηχητικό σήμα για την προσθήκη υλικών και εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης "ADD" ⑥.

Πρόγραμμα	10. Γλυκό			11. Μαρμελάδα	12. Ψήσιμο
Βαθμός ροδίσματος	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο			Δ/Δ	Ανοιχτόχρωμο Μεσαίο Σκουρόχρωμο
	750 g	1000 g	1250 g	Δ/Δ	Δ/Δ
Χρόνος (ώρες)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Προθέρμανση (λεπτά)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Ζύμωμα 1 (λεπτό)	15	15	15	Δ/Δ	Δ/Δ
Φούσκωμα 1 (λεπτό)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	15 Θέρμανση + ζύμωμα	Δ/Δ
Ζύμωμα 2 (λεπτά)	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ
Φούσκωμα 2 (λεπτά)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Φούσκωμα 3 (λεπτά)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	45 Θέρμανση + ζύμωμα	Δ/Δ
Ψήσιμο (λεπτά)	60	65	70	20 Φούσκωμα	60
	15 Φούσκωμα	15 Φούσκωμα	15 Φούσκωμα		
Διατήρηση ζεστού (λεπτά)	60	60	60	Δ/Δ	60
Προσθήκη υλικών (ώρες που απομένουν)	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	Δ/Δ	15ώ

Διόρθωση σφαλμάτων αυτόματου μηχανήματος ψησίματος ψωμιού

Τι κάνετε όταν το άγκιστρο ζυμώματος ❻ μετά το ψήσιμο μένει ❼ στην φόρμα ψησίματος;	Γεμίστε με ζεστό νερό τη φόρμα ψησίματος ❼ και στρέψατε το άγκιστρο ζυμώματος ❻, έτσι ώστε οι κρουστοποιήσεις να αρχίσουν να διαλύονται.
Τι συμβαίνει όταν το έτοιμο ψωμί παραμένει στο αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού;	Μέσω της "Λειτουργίας διατήρησης ζεστού" εξασφαλίζεται ότι το ψωμί διατηρείται ζεστό για περίπου 1 ώρα και προστατεύεται από την υγρασία. Εάν το ψωμί μείνει για περισσότερο από 1 ώρα στο αυτόματο μηχάνημα, μπορεί να αποκτήσει υγρασία.
Η φόρμα ψησίματος ❼ και το άγκιστρο ζυμώματος ❻ ενδείκνυνται για το πλυντήριο πιάτων.	Όχι. Παρακαλούμε πλένετε τη φόρμα ψησίματος ❼ και το άγκιστρο ζυμώματος ❻ με το χέρι.
Γιατί δεν αναμειγνύεται η ζύμη, παρότι ο κινητήρας δουλεύει;	Ελέγξατε εάν το άγκιστρο ζυμώματος ❻ και η φόρμα ψησίματος ❼ είναι σωστά ασφαλισμένα.
Τι θα κάνετε όταν το άγκιστρο ζυμώματος ❻ μείνει μέσα στο ψωμί;	Απομακρύνετε το άγκιστρο ζυμώματος ❻ με το ειδικό εργαλείο απομάκρυνσης αυτού ❿.
Τι συμβαίνει σε μια διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος;	Σε μια διακοπή ρεύματος έως και 10 λεπτά, το αυτόματο μηχάνημα διεξάγει το τελευταία διεξαχθέν πρόγραμμα έως το τέλος.
Πόσο διαρκεί το ψήσιμο ψωμιού;	Παρακαλούμε βρείτε τους ακριβείς χρόνους από τον πίνακα "Διαδικασία προγράμματος".
Ποιά βάρη ψωμιών μπορώ να ψήσω;	Μπορείτε να ψήσετε ψωμιά από 750 g - 1000 g - 1250 g.
	Τα φρέσκα προϊόντα όπως το γάλα ή τα αυγά χαλάνε όταν μένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη συσκευή.
Τι έχει συμβεί όταν το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος δε λειτουργεί, αφότου έχει πατηθεί το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ;	Ορισμένες διαδικασίες εργασίας όπως για παράδειγμα το “Ζέσταμα” ή η “Ημερία” αναγνωρίζονται δύσκολα. Ελέγξτε βάση του πίνακα “Διαδικασία προγράμματος”, ποιο τμήμα προγράμματος είναι το τρέχον. Ελέγξτε εάν έχετε πατήσει σωστά το πλήκτρο Start/Stop Ⓑ. Ελέγξτε εάν το βύσμα έχει συνδεθεί στο δίκτυο ρεύματος.
Η συσκευή κομματιάζει τις σταφίδες.	Για να αποφύγετε το κομμάτιασμα συστατικών όπως φρούτα ή καρύδια βάλτε τα αυτά στη ζύμη μετά το άκουσμα του ήχου.

Κάρτα παραγγελίας SBB 850 A1

Ποσότητα (μέγ. 3 σετ ανά παραγγελία)	Περιγραφή προϊόντος	Τιμή μονάδας	Συνολικό ποσό
	1 Φόρμα ψησίματος συμπεριλ 2 άγκιστρα ζυμώματος	10,-	
	4 άγκιστρα ζυμώματος	10,-	

Όροι πληρωμής

☐ Κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό

☐ Πληρωμή με τσεκ

+	συν έξοδα διαχείρισης για ταχυδρομικά τέλη, διαχείριση, συσκευασία και αποστολή.	7,-
=		

(Τόπος, ημερομηνία)

(Υπογραφή)

Κάρτα παραγγελίας - Έτσι μπορείτε να παραγγείλετε:

1. Εισάγετε στο «Αποστολέας/ Παραγγέλων το όνομα, τη διεύθυνση και τον αριθμό τηλεφώνου σας (για ενδεχόμενες ερωτήσεις) με απλά κεφαλαία.
2. Βάλτε σταυρό στον επιθυμητό τρόπο πληρωμής στην κάρτα παραγγελίας. Έχετε δύο δυνατότητες πληρωμής:

A: Πληρωμή με τσεκ: Στείλτε μια δίγραμμή επιταγή για το συνολικό ποσό της παραγγελίας μαζί με την σωστά συμπληρωμένη κάρτα παραγγελίας σε έναν φάκελο στην ακόλουθη ταχυδρομική διεύθυνση

B: Μεταφορά : Μεταβιβάστε το συνολικό ποσό εκ των προτέρων στον λογαριασμό.

ALPHA BANK
Account No.: 292-002101-059885
KALOTHANASSI G. AMALIA

Ως σκοπό χρήσης αναφέρετε στη μεταφορά το είδος καθώς και το όνομα και τον τόπο διαμονής. Στείλτε μετά την πλήρως συμπληρωμένη κάρτα παραγγελίας μέσα σε έναν φάκελο στην ακόλουθη μας ταχυδρομική διεύθυνση.

Η ταχυδρομική μας διεύθυνση:

Kompernass Service Ελλάδα
Kalothanassi G. Amalia
10-12 Thiatiron Str.
14231 N.Ionia Athens

Σημαντικό:
- Παρακαλούμε επικολλήστε επαρκή γραμματόσημα στην ταχυδρομική αποστολή.
- Γράψτε το όνομα σας ως αποστολέα στο φάκελο

Αποστολέας / Παραγγέλων

(παρακαλούμε συμπληρώστε πλήρως και με ΚΕΦΑΛΑΙΑ)

Επώνυμο, όνομα

Οδός

Ταχυδρομικός κώδικας, τόπος

Χώρα

Τηλέφωνο

Inhaltsverzeichnis Seite

Sicherheitshinweise	102
Geräteübersicht	103
Zubehör	103
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	104
Vor dem ersten Gebrauch	104
Eigenschaften	104
Bedienfeld	105
Programme	106
Timer-Funktion	107
Vor dem Backen	108
Brot backen	108
Fehlermeldungen	110
Reinigung und Pflege	110
Technische Daten	111
Entsorgung	111
Garantie und Service	112
Importeur	112
Programmablauf	113
Fehlerbehebung Brotbackautomat	117

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

⚠ Sicherheitshinweise

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z.B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen. Es besteht Brandgefahr!
- Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen.
  Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.
- Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700 g Mehl und geben Sie niemals mehr als 1 $^1/_4$ Päckchen (ca.26 g) Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen!
- Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!

Geräteübersicht

❶ Sichtfenster
❷ Gerätedeckel
❸ Belüftungsschlitze
❹ Netzkabel
❺ Bedienfeld

Achtung! Heiße Oberfläche!

Zubehör

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

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.

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

Aufheizen:

ⓘ Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

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

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

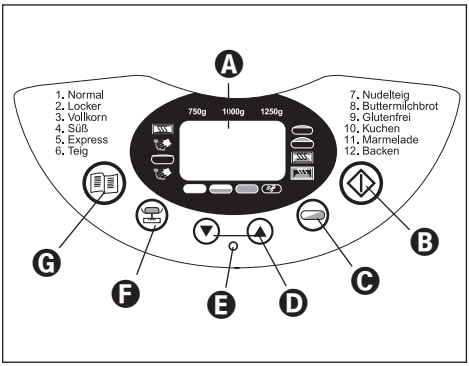
⚠ **Brandgefahr!** Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform ❼ aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

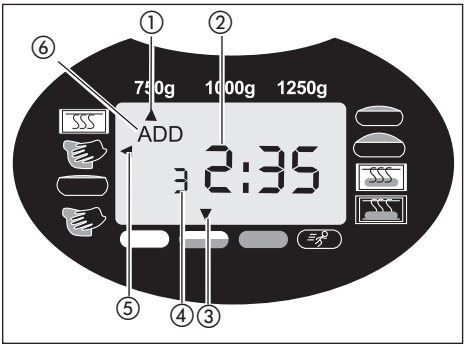
Eigenschaften

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

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

Bedienfeld





Ⓐ Display

Anzeige für

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

② die noch verbleibende Betriebszeit in Stunden und die programmierte Zeitvorwahl

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

④ die gewählte Programm-Nummer

⑤ den Programmablauf

⑥ das Zugeben von Zutaten („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

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

Um den Betrieb anzuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display Ⓐ blinkt. Durch erneutes Drücken der Start/Stop-Taste Ⓑ kann der Betrieb innerhalb von 10 Minuten wieder fortgesetzt werden. Wenn Sie vergessen, das Programm fortzusetzen, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.

Um den Betrieb vollständig zu beenden oder die Einstellungen zu löschen, drücken Sie für 3 Sekunden die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt.

ⓘ Hinweis:

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

⚠ Achtung!

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

Ⓒ Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)

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

Ⓓ Timer ▼ ▲

Zeitverzögertes Backen.

ⓘ Hinweis:

Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

Ⓔ Betriebsindikationslampe

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

Ⓕ Brotgewicht

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

ⓘ Hinweis:

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

Ⓖ Programmwahl (Menü)

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

Memory Funktion

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

Sichtfenster ❶

Durch das Sichtfenster ❶ können Sie den Backvorgang beobachten.

Programme

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

Programm 1: Normal

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

Programm 2: Locker

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

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Express

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

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

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

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

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

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

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

Programm 12: Backen
Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind oder Fertigteige. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.
Das Programm 12 backt das Brot für 60 Minuten.
Um diese Funktionen vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

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

Timer-Funktion

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

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

Wählen Sie ein Programm. Das Display Ⓐ zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
Mit der Pfeiltaste ▲ Ⓓ verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner.
Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ Ⓓ verschiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit. Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ Ⓓ die Zeit korrigieren.

Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste Ⓑ.
Der Doppelpunkt im Display Ⓐ blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.
Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ.
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display Ⓐ zeigt 0:00 an.

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

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

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

Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

Zutaten

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

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

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

Brot backen

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

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

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

4. Setzen Sie die Backform ❼ wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
5. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display Ⓐ erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.

7. Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl Taste Ⓖ. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
8. Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste Ⓕ.
9. Wählen Sie den Bräunungsgrad Ⓒ Ihres Brotes. Im Display Ⓐ zeigt Ihnen der Pfeil, ob Sie Hell, Mittel oder Dunkel eingestellt haben. Sie können hier auch die Einstellung „Schnell" wählen, um die Zeit, in der der Teig geht, abzukürzen.

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

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

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

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

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

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fehlermeldungen

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

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

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

Reinigung und Pflege

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

Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

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

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

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

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

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

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

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

Technische Daten

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

Entsorgung

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

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

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile, wie z.B Knethaken und Backformen, oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen.
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.: 01805772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 69294

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 69294

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 69294

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programmablauf

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

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

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

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

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

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

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

Fehlerbehebung Brotbackautomat

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

Bestellkarte SBB 850 A1

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

Zahlungsweise

☐ Überweisung

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

(Ort, Datum) (Unterschrift)

Bestellkarte SBB 850 A1

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

Zahlungsweise

☐ Überweisung

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

(Ort, Datum) (Unterschrift)

Bestellkarte SBB 850 A1

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

Zahlungsweise

☐ Überweisung

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

(Ort, Datum) (Unterschrift)

Bestellkarte - So bestellen Sie:

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

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

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

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

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland

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

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.com

Absender / Besteller

(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Land

Telefon

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

Bestellmenge Quantité Quantità da ordinare	Artikelbeschreibung/Description des articles/Descrizione articolo	Einzelpreis/Prix unitaire/prezzo singolo	Gesamtbetrag/Prix net/prezzo complessivo
	1 Backform inkl. 2 Knethaken 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir	10 €	€
	4 Knethaken 4 fouets à pétrir 4 ganci da impasto	10 €	€

Zahlungsweise/Mode de règlement/Tipo di pagamento

☐ Überweisung/Virement/Bonifico

+ 7,50 €

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

= €

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

(Unterschrift)/(Signature)/(Firma)

So bestellen Sie/Pour commander/Ecco come ordinare:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Name, Vorname/Nom, Prénom/Cognome, Nome

Straße/Rue/Via

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

Land/Pays/Paese

Telefon/Téléphone/Telefono

SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

HR
RO
GR

Recipe Book SBB 850 A1

GB CY **Recipe Book**

HR **Teka sa receptima**

RO **Caiet de rețete**

BG **Рецептурник**

GR **Βιβλίο συνταγών**

DE AT CH **Rezeptheft**

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SBB 850 A1-06/11-V2
IAN: 69294

RECIPE BOOK PAGE

Useful information about ingredients 2

Baking tips 3

Ready-to-use baking mixtures 4

Slicing and storing bread 4

Recipes for approx. 1000 g bread 5

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

Troubleshooting the recipes 12

Useful information about ingredients

FLOUR

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

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

YEAST

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

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

Note:

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

SUGAR

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

SALT

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

LIQUIDS

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

EGGS

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

FATS: BAKING FAT, BUTTER OR OIL

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

GLUTEN-FREE

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

MEASURING THE INGREDIENTS

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

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

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

Baking tips

Baking in different climatic regions

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

Ready-to-use baking mixtures

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

Slicing and storing bread

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

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

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

Recipes for approx. 1000 g bread

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

Programme 1 Regular

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

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

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

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

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

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

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

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

Programme 2 French

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

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

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

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

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

Programme 3 Whole Wheat

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

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

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

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

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

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

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

Programme 4 Sweet

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

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

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

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

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

Programme 5 Super Rapid

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

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

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

Programme 6 Dough (knead)

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

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

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

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

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

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

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

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

Programme 7 Pasta

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

Programme 8 Buttermilk bread

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

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

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

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

Programme 9 Gluten Free

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

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

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

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

Programme 10 Cake

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

Programme 11 Jam

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

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

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

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

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

Mix all ingredients in the baking mould.

Enjoy your meal!

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

Troubleshooting the recipes

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

TEKA SA RECEPTIMA STRANA

Što trebate znati o sastojcima 14

Savjeti za pečenje 15

Gotove smjese za pečenje 16

Rezanje i čuvanje kruha 16

Recepti za ca. 1000 g kruha 17

Program 1 Normal 17

Program 2 Rahlo 18

Program 3 Puno zrno 18

Program 4 Slatko 19

Program 5 Ekspres 20

Program 6 Tijesto (gnječenje) 20

Program 7 Tijesto za rezance 21

Program 8 Kruh sa mlaćenicom 21

Program 9 Bez glutena 21

Program 10 Kolači 22

Program 11 Marmelada 22

Otklanjanje grešaka recepata 24

Što trebate znati o sastojcima

BRAŠNO

Prikladne su skoro sve uobičajene sorte brašna poput pšeničnog ili raženog brašna (Tip 405-1150). Naziv tipa brašna može biti različit ovisno o zemlji. Pomoću programa za pečenje "Bez glutena" možete koristiti vrste brašna bez sadržaja glutena, poput primjerice kukuruznog brašna ili brašna od krumpira. Možete koristiti i gotove smjese za pečenje. Za d dodavanje manjeg sadržaja (10-20%) zrna ili mljevenih žitarica prikladni su programi1 i 2.
Kod većih količina brašna od punog zrna (70-95%) koristite program broj 3. Za recepte su korištene slijedeće vrste brašna:

Vrsta brašna	Opis
Tip 405	normalno pšenično brašno
Tip 550	pšenično brašno za pečenje, za fina tijesta
Tip 997	normalno raženo brašno
Tip 812	Pšenično brašno, za svijetli miješani kruh
Tip 1050	tamno pšenično brašno, za polubijeli kruh ili ukusna peciva
Tip 1150	Raženo brašno sa sadržajem velikog postotka mineralnih tvari

KVASAC

U procesu vrenja kvasac raščlanjuje šećer i ugljikohidrate sadržane u tijestu i pretvara ih u ugljični dioksid. Na taj način tijesto se diže. Kvasac možemo nabaviti u različitim oblicima: u obliku suhog kvasca, svježeg kvasca ili kvasca za brzo vrenje.

Za uporabu u automatskom uređaju za pečenje kruha preporučujemo suhi kvasac, jer sa njime možete postići najbolje rezultate.
Prilikom uporabe svježeg kvasca umjesto suhog mjerodavni su navodi na pakiranju.
Po pravilu 1 paket suhog kvasca odgovara 21 g svježega kvasca, i ova količina je dostatna za preradu ca. 500 grama brašna. Kvasac uvijek čuvajte u hladnjaku, jer se on u toplom okruženju kvari. Prekontrolirajte, da li je rok uporabe prošao. Preostali kvasac nakon otvaranja pakiranja pažljivo ponovo zamotajte i držite u hladnjaku.

Napomena:
Izrada recepata u ovim uputama temeljena je na uporabi suhoga kvasca.

ŠEĆER

Šećer ima važan utjecaj na stupanj rumenila i okus kruha. Kod recepata u ovim uputama za uporabu je pretpostavljeno korištenje kristalnog šećera. Ne koristite šećer u prahu, osim u slučajevima kada je to izričito naglašeno. Umjetna sladiva nisu prikladna kao zamjena za šećer.

SOL

Sol je važna za okus i stupanj rumenila. Sol također usporava vrenje kvasca. Iz tog razloga ne prekoračite navedene količine soli. Iz dijetetskih razloga dodavanje soli može biti izostavljeno.
U tom slučaju tijesto za kruh se može dići više nego što je uobičajeno.

TEKUĆINE

Tekućine poput mlijeka, vode ili mlijeka u prahu rastvorenog u vodi mogu biti korištene u procesu pripravljanja kruha. Mlijeko intenzivira okus kruha i omekšava koru, dok čista voda pogoduje stvaranju krckave kore. U nekim receptima specificirana je uporaba voćnih sokova, koji okusu kruha trebaju podariti posebnu notu.

JAJA

Jaja obogaćuju kruh i podaruju mu mekšu strukturu. Prilikom pripreme kruha po receptima navedenim u ovim uputama za uporabu koristite jaja veće kategorije.

MASTI: MAST ZA PEČENJE, MASLAC, ULJE

Mast za pečenje, maslac i ulje kruhu koji sadrži kvasac daje zrnastu strukturu. Kruh pripremljen na francuski način svoju jedinstvenu koru i strukturu dobiva uslijed svojih sastojaka siromašnih masnoćama. Kruh, kod čije pripreme se upotrebljava mast, međutim duže ostaje svjež. Ako koristite maslac direktno iz hladnjaka, trebali biste ga izrezati u male komadiće, kako biste optimirali miješanje maslaca sa tijestom za vrijeme faze mijesenja.

BEZ GLUTENA

Celijakija, kod odraslih poznata i pod imenom Sprue, predstavlja kroničnu bolest izazvanu uživanjem hrane sa visokim sadržajem glutena. Ljepljive bjelančevine sadržane u žitaricama i piru, po imenu gluten (glijadin), i slične bjelančevine u ražu, ječmu i zobi izazivaju oštećenje sluzokože tankog crijeva. U tom slučaju bolesnik smije jesti samo specijalne vrste kruha iz dijetetne trgovine ili vlastite izrade, pripremljene sa brašnom bez sadržaja glutena. Pripremanje kruha i kolača napravljenih pomoću glutenskog brašna međutim pretpostavlja određeno iskustvo. Ove vrste brašna trebaju više vremena za absorbiranje tekućine, i imaju druge osobine u pogledu dizanja tijesta. Brašno bez glutena mora biti i vezano pomoću veziva bez sadržaja glutena. To su na primjer prašak za pecivo od vinskog kamena, kvasac, kiselo tijesto od kukuruznog ili rižinog brašna, fermenti za pečenje na bazi kukuruza ili veziva poput brašna od koštice guara, rogača, kuzu, pektin ili karagen. U tom slučaju se morate odreći uobičajenog okusa kruha, a i konzistencija kruha bez glutena se razlikuje u odnosu na konzistenciju kruha od normalnog brašna.

ODMJERAVANJE SASTOJAKA

Zajedno sa našim automatom za pečenje kruha biti će Vam isporučene slijedeće mjere, koje Vam trebaju olakšati odmjeravanje sastojaka:

1 Mjerna čašica sa količinskim navodima
1 velika mjerna žlica, odgovara jednoj velikoj žlici (VŽ)
1 mala mjerna žlica, odgovara jednoj maloj žlici (MŽ)

Postavite mjernu čašicu na ravnu površinu. Obratite pažnju na to, da količine točno odgovaraju mjernim linijama. Prilikom odmjeravanja suhih sastojaka obratite pažnju na to, da mjerna posuda bude suha.

Savjeti za pečenje

Pečenje u različitim klimatskim zonama

U višim predjelima niski tlak zraka dovodi do bržeg vrenja kvasca. Stoga je u takvim područjima potrebna manja količina kvasca.

U suhim područjima brašno je manje vlažno i stoga je potrebno nešto više tekućine.

U vlažnim predjelima brašno je vlažnije i stoga upija manju količinu tekućine. Tamo je stoga potrebna nešto veća količina brašna.

Gotove smjese za pečenje

Sa ovim automatskim uređajem za pečenje kruha možete prerađivati i gotove smjese za pečenje. Sa time u vezi obratite pažnju na navode proizvođača otiskane na pakiranju.
U tablici ćete pronaći primjere preračunavanja pojedinih gotovih smjesa za pečenje kruha:

Rezanje i čuvanje kruha

Najbolje rezultate ćete postići, kada svježe pečeni kruh prije rezanja postavite na rešetke i ostavite da se ohladi u trajanju od 15 do 30 minuta.
Kruh režite uz pomoć stroja za rezanje ili odgovarajućeg noža. Nepojedeni kruh možete na sobnoj temperaturi čuvati do tri dana u vrećicama za namirnice ili plastičnim vrećicama. Ako kruh duže želite čuvati (do 1 mjesec), trebali biste ga zamrznuti. Pošto kruh domaće izrade ne sadrži sredstva za konzervicanje, on se brže kvari od komercijalno proizvedenog kruha.

Mješavina za pečenje	**za jedan kruh ca. 750 g**
Vital-kruh sa višestrukim zrnima	500 g mješavine za pečenje 350 ml vode
Kruh od suncokretovog sjemena	500 g mješavine za pečenje 350 ml vode
Seoski kruh od punog zrna	500 g mješavine za pečenje 370 ml vode
Seljački kruh	500 g mješavine za pečenje 350 ml vode
Ciabatta	500 g mješavine za pečenje 360 ml vode 1 MŽ maslinovog ulja

Za ovaj automat za pečenje kruha posebno su pogodne gotove mješavine za pečenje, koje možete kupiti u trgovinama Lidl. Obratite pažnju na upute za pripremanje otisnute na pakiranju.

Recepti za ca. 1000 g kruha

Napomena: Za postizanje boljih rezultata pečenja tijesto pripremite pomoću miksera. Nakon toga gotovo tijesto umetnite u formu za pečenje. Podesite pomoću tipke "Težina kruha" težinu 1000 g. Odaberite željeni stupanj rumenila Vašega kruha. Obratite pažnju na to, da količinski navodi predstavljaju orijentacijske vrijednosti. Kod rezultata pečenja može doći do blagih odstupanja.

Program 1 Normal

Kruh sa suncokretovim sjemenkama
300 ml mlakog mlijeka
1 VŽ maslaca
540 g brašna tipa 550
5 VŽ suncokretovih sjemenki
1 mala žlica soli
1/2 MŽ šećera
1 paketić suhog kvasca

Kruh od kiselog tijesta
50 g kiselog tijesta
350 ml vode
1,5 VŽ maslaca
1,5 mala žlica soli
1 MŽ šećera
180 g brašba tipa 997
360 g brašna tipa 1050
1 paketić suhog kvasca

Seljački kruh
300 ml mlijeka
1,5 mala žlica soli
2 jaja
1,5 VŽ maslaca/margarina
540 g brašna tipa 1050
1 velike žlice šećera
1 paketić suhog kvasca

Kruh od krumpira
300 ml vode/mlijeka
2 VŽ maslaca
1 jaje
90 g zgnječenih kuhanih krumpira
1 mala žlica soli
2 velike žlice šećera
540 g brašna tipa 550
1 paketić suhog kvasca

Kruh sa biljkama
350 ml mlaćenice
1 mala žlica soli
1,5 VŽ maslaca
1 velike žlice šećera
540 g brašna tipa 550
4 VŽ fino isjeckanog peršina
3/4 paketića suhog kvasca

Pizza-kruh
300 ml vode
1 VŽ ulja
1 mala žlica soli
1 MŽ šećera
1 MŽ sušenog oregana
2 VŽ ribanog parmezana
50 g sitno narezane salame
540 g brašna tipa 550
3/4 paketića suhog kvasca

Pivski kruh
150 ml vode
150 ml svijetlog piva
540 g brašna tipa 550
3 VŽ brašna od heljde
1,5 VŽ mekinja
1 mala žlica soli
3 VŽ susamovog sjemena
1,5 VŽ ekstrakta sladi (sirup)
1/2 paketića suhog kvasca
150 ml postavljenog kiselog tijesta

Kukuruzni kruh
350 ml vode
1 VŽ maslaca
540 g brašna tipa 550
3 VŽ palente
1/2 usitnjene jabuke sa korom
3/4 paketića suhog kvasca

Program 2 Rahlo

Bijeli kruh „Klasičan“
320 ml Vode/mlijeka
2 VŽ maslaca
1,5 male žlice soli
2 velike žlice šećera
600 g brašna tipa 550
1 paketić suhog kvasca

Svijetli bijeli kruh
320 ml vode
20 g maslaca
1,5 mala žlica soli
1,5 VŽ šećera
600 g pšeničnog brašna tipa 405
1 paketić suhog kvasca
1 jaje

Kruh sa medom
320 ml vode
1,5 mala žlica soli
2,5 MŽ maslinovog ulja
1,5 velike žlice meda
600 g brašna tipa 550
1 paketić suhog kvasca

Kruh sa makom
300 ml vode
540 g brašna tipa 550
1 MŽ šećera
1 mala žlica soli
75 g mljevenog maka
1 VŽ maslaca
Malo mljevenog muskatovog oraha
3/4 paketića suhog kvasca
1 VŽ ribanog parmezana

Kruh sa paprikom
310 ml vode
1,5 mala žlica soli
1,5 MŽ ulja
1,5 MŽ paprike u prahu
530 g brašna tipa 812
1 paketić suhog kvasca
130 g crvene paprike, isjeckane u fine kockice

Program 3 Puno zrno

Raženo puno zrno
75 g kiselog tijesta
325 ml tople vode
2 VŽ borovog meda
350 g brašna od raženog punog zrna
150 g brašna od punog zrna pšenice
1 VŽ brašna od rogača
1/2 VŽ soli
1 paketić suhog kvasca

Kruh od pira
350 ml mlaćenice
360 g brašna od pirovog punog zrna
90 g brašna od raženog punog zrna
90 g usitnjenog pira
50 g suncokretovih sjemenki
1 mala žlica soli
1/2 MŽ šećera
75 ml postavljenog kiselog tijesta
3/4 paketića suhog kvasca

Kruh od pšenične prekrupe
350 ml vode
1 mala žlica soli
2 VŽ maslaca
1,5 velike žlice meda
360 g brašna tipa 1050
180 g brašna od punog zrna pšenice
50 g usitnjene pšenice
3/4 paketića suhog kvasca

Kruh od punog zrna
350 ml vode
25 g maslaca
1 mala žlica soli
1 MŽ šećera
270 g brašna tipa 1050
270 g brašna od punog pšeničnog zrna
3/4 paketića suhog kvasca

Raženi kruh
300 ml vode
1,5 VŽ maslaca
1,5 VŽ octa
1 mala žlica soli
1,5 velike žlice šećera
180 g raženog brašna tipa 1150
360 g brašna tipa 1050
1 paketić suhog kvasca

Kruh od sedam vrsti žitarica
300 ml vode
1,5 VŽ maslaca
1 mala žlica soli
2,5 velike žlice šećera
240 g brašna tipa 1050
240 g brašna od punog pšeničnog zrna
60 g pahuljica od sedam vrsti žitarica
3/4 paketića suhog kvasca

Crni kruh
400 ml tople vode
160 g pšeničnog brašna tipa 550
200 g grube prekrupe od punog raženog zrna
180 g fine ražene prekrupe
1 mala žlica soli
100 g suncokretovih sjemenki
100 ml tamnog repinog sirupa
1 paketić suhog kvasca
1 pakiranje suhog kiselog tijesta

Program 4 Slatko

Kruh sa grožđicama
300 ml vode
2,5 VŽ maslaca
1,5 velike žlice meda
1 mala žlica soli
540 g pšeničnog brašna tipa 405
100 g grožđica
3/4 paketića suhog kvasca

Kruh sa grožđicama i orasima
300 ml vode
1,5 VŽ maslaca
1 mala žlica soli
1 velika žlica šećera
540 g brašna tipa 405
100 g grožđica
3 VŽ usitnjenih oraha
3/4 paketića suhog kvasca

Kruh od čokolade
400 ml mlijeka
100 g svježeg sira
1,5 mala žlica soli
1,5 MŽ šećera
600 g brašna od punog pšeničnog zrna
10 VŽ kakaa
100 g mliječne čokolade
1 paketić suhog kvasca

Koristite mliječnu čokoladu ili plemenito-gorčastu čokoladu.
Ako tijesto nakon gnječenja premažete sa 1 VŽ mlijeka, kora će biti tamnija.

Slatki kruh
300 ml Vode/mlijeka
2 VŽ maslaca
2 jaja
1,5 mala žlica soli
1,5 velike žlice meda
600 g brašna tipa 550
1 paketić suhog kvasca

Program 5 Ekspres

Bijeli kruh ekspres
360 ml vode
5 VŽ ulja
4 MŽ šećera
4 male žlice soli
630 g pšeničnog brašna tipa 405
1 paketić suhog kvasca

Kruh sa paprom i bademom
300 ml vode
540 g brašna tipa 550
1 mala žlica soli
1 MŽ šećera
2 VŽ maslaca
100 g listića badema (prženih)
1 VŽ zrna zelenog papra
3/4 paketić suhog kvasca

Kruh sa mrkvom
330 ml vode
1,5 VŽ maslaca
600 g brašna tipa 550
90 g fino usitnjene mrkve
2 male žlice soli
1,5 MŽ šećera
1 paketić suhog kvasca

Program 6 Tijesto (gnječenje)

Pizza-tijesto (za 2 pizze)
300 ml vode
1 VŽ (velika žlica) maslinovog ulja
3/4 mala žlica soli
2 MŽ šećera
450 g pšeničnog brašna tipa 405
1 Paketić suhog kvasca

Tijesto za pizzu od punog zrna
300 ml vode
1 VŽ (velika žlica) maslinovog ulja
3/4 mala žlica soli
1 velike žlice meda
450 g brašna od punog pšeničnog zrna
50 g pšeničnih klica
1 paketić suhog kvasca

Razvucite tijesto i pustite da se digne ca. 10 minuta. Po želji dodajte sastojke na tijesto i sve to pecite na temperaturi od 180 °C ca. 20 minuta.

Žemičke sa mekinjama
200 ml vode
50 g maslaca
3/4 mala žlica soli
1 jaje
3 velike žlice šećera
500 g brašna tipa 1050
i 50 g mekinja
1 paketić suhog kvasca

Pereci
200 ml vode
1/4 mala žlica soli
360 g brašna tipa 405
1/2 MŽ šećera
1/2 paketića suhog kvasca

Od tijesta oblikujte perece. Nakon toga perece premažite sa 1 razmućenim jajetom i pospite grubom soli (za ca. 12 pereca ukupno 1-2 VŽ grube soli). Perece pecite na temperaturi od ca. 230 °C ca. 15-20 minuta.

Francuski baget
300 ml vode
1 velike žlice meda
1 mala žlica soli
1 MŽ šećera
540 g brašna tipa 550
1 paketić suhog kvasca

Od tijesta oblikujte vekne i koso zasijecite gornju stranu oblikovanih bageta. Ostavite tijesto da se diže ca. 30-40 minuta. Pecite na temperaturi od ca. 175 °C ca. 25 minuta.

Program 7 Tijesto za rezance

5 jaja (sobna temperatura)
ili 300 ml vode
250 g mekanog pšeničnog brašna tipa 405
250 g tvrdog pšeničnog brašna tipa 1050

Program 8 Kruh sa mlaćenicom

Kruh sa mlaćenicom (Tip 1)
350 ml mlaćenice
2 VŽ maslaca
2 male žlice soli
3 velike žlice šećera
600 g pšeničnog brašna tipa 1050
1 paketić suhog kvasca

Kruh sa mlaćenicom (Tip 2)
250 ml mlaćenice
130 ml vode
600 g pšeničnog brašna tipa 1050
60 g raženog brašna tipa 997
1,5 mala žlica soli
1 paketić suhog kvasca

Kruh sa jogurtom
250 ml vode ili mlijeka
150 g jogurta
1 mala žlica soli
1 MŽ šećera
500 g brašna tipa 550
3/4 paketića suhog kvasca

Kruh sa svježim sirom
200 ml vode/mlijeka
3 VŽ ulja
260 g svježeg mekog sira (sa 40% masnoće)
600 g pšeničnog brašna
1,5 male žlice soli
1,5 VŽ šećera
1 paketić suhog kvasca

Program 9 Bez glutena

Bezglutenski kruh sa krumpirom
440 ml vode
1,5 VŽ Ulja
400 g bezglutenske mješavine brašna
(npr. „Mix B" poduzeća Schär)
1,5 male žlice soli
1,5 MŽ šećera
$1^1/_4$ paketića suhog kvasca
230 g kuhanog krumpira, oguljenog i propasiranog.

Bezglutenski kruh sa jogurtom.
350 ml vode
150 g prirodnog jogurta
1,5 VŽ ulja
1,5 VŽ octa
100 g bezglutenskog brašna
(npr. proso, riža, heljda)
400 g bezglutenske mješavine brašna
(npr. „Mix B“ poduzeća Schär)
1,5 male žlice soli
1,5 MŽ šećera
$1^1/_4$ paketića suhog kvasca
1 MŽ brašna od guara ili rogača

Bezglutenski kruh sa zrnima
250 ml vode
200 ml mlijeka
1,5 MŽ ulja
500 g bezglutenske mješavine brašna
1,5 male žlice soli
1,5 MŽ šećera
$1^1/_4$ paketića suhog kvasca
100 g koštica (npr. suncokretove sjemenke)

Bezglutenski kruh sa rižom
350 ml vode
200 g prirodnog jogurta
1,5 VŽ ulja
1,5 VŽ octa
200 g rižinog brašna
300 g bezglutenske mješavine brašna
1,5 male žlice soli
1,5 MŽ šećera
$1^1/_4$ paketić suhog kvasca
1 MŽ brašna od guara ili rogača

Program 10 Kolači

Za ovaj program su vrlo prikladne gotove smjese za pečenje kolača. Molimo obratite pažnju na upute za pripremanje otisnute na pakiranju.

Program 11 Marmelada

Konfitira ili marmelada u automatskom uređaju za pečenje kruha može brzo i jednostavno biti pripremljena. Čak ako nikada ranije niste ukuhavali marmeladu, trebali biste to isprobati. Dobiti ćete posebno ukusnu konfitiru.
Postupite na slijedeći način:

- Operite svježe i zrele plodove voća. Jabuke, breskve, kruške i druge vrste voća sa tvrdom korom eventualno oljuštite.
- Uvijek se pridržavajte navedenih količina, jer su one točno usklađene prema programu MARMELADA. U protivnom masa će prerano prokuhati i prelijevati će se.
- Izvažite plodove voća, narežite ih na male komadiće (maks. 1cm) ili ih pirirajte; voće umetnite u posudu.
- Šećer za želiranje „1:1" dodajte u navedenoj količini. Molimo Vas da upotrijebite isključivo navedeni šećer za želiranje, a ne običan šećer ili šećer za želiranje „2:1“, jer u protivnom konfitira neće biti dovoljno čvrsta.
- Voće pomiješajte sa šećerom i pokrenite program, koje će potpuno automatski nastaviti sa radom.
- Nakon što je program dovršen, možete konfitiru napuniti u staklenke, koje trebate dobro zatvoriti.

Marmelada od naranče
350 g naranči
150 g limuna
500 g šećera za želiranje

Marmelada od jagode
500 g jagoda
500 g šećera za želiranje
2-3 VŽ soka od limuna

Marmelada od bobica
500 g odmrznutih bobica
500 g šećera za želiranje
1 velike žlice soka od limuna

Sve sastojke pomiješajte u formi za pečenje.

Dobar tek!

Recepti bez jamstva. Svi podaci glede sastojaka i pripremanja su okvirni podaci. Dopunite ove prijedloge recepata svojim osobnim iskustvima. U svakom slučaju Vam želimo puno uspjeha i dobar tek.

Otklanjanje grešaka recepata

Zašto moj kruh nekada ima nešto brašna na bočnoj kori?	Vašte tijesto bi moglo biti previše suho. Slijedeći puta obratite posebnu pažnju na odmjeravanje sastojaka. Dodajte do 1 VŽ više tekućine.
Zašto sastojci moraju biti dodavani u točno određenom redosljedu?	Ovako će tijesto najbolje biti pripremljeno. Kod korištenja funkcije timera biti će spriječeno, da se kvasac pomiješa sa tekućinom prije miješanja tijesta.
Zašto je tijesto samo djelomično gnječeno?	Provjerite, da li su kuke za gnječenje i forma za pečenje ispravno umetnuti. Prekontrolirajte i konzistenciju tijesta i jednokratno ili u više navrata nakon gnječenja dodajte 1/2 do 1 VŽ tekućine ili brašna. Kod gotovih mješavina za pečenje: Količina gotove smjese za pečenje i sastojaka nije prilagođena kapacitetu forme za pečenje. Reducirajte količinu sastojaka.
Zašto nije došlo do dizanja kruha?	Korišteni kvasac je bio previše star ili nije dodan kvasac.
Kada trebaju lješnjaci i plodovi voća biti dodani u tijesto?	Oglašava se zvučni signal, kada trebate izvršiti dodavanje sastojaka. Ako te sastojke već na početku umetnete u tijesto, lješnaci ili plodovi voća mogu biti usitnjeni u okviru postupka gnječenja.
Pečeni kruh je previše vlažan.	Prekontrolirajte konzistenciju tijesta 5 minuta nakon početka postupka gnječenja, te po potrebi dodajte brašna.
Na površini kruha se nalaze mjehurići zraka.	Možda ste koristili previše kvasca.
Kruh se diže i ruši.	Kruh će se možda prebrzo dići. Da biste to spriječili, reducirajte količinu vode i/ili povećajte količinu soli i/ili reducirajte količinu kvasca.
Mogu li biti korišteni i drugi recepti?	Možete koristiti i druge recepte, ali pritom uzmite u obzir količinske navode. Upoznajte uređaj i priložene recepte, prije nego što počnete sa isprobavanjem vlastitih recepata. Nikada ne prekoračite količinu od 700 g brašna. Prilikom prilagođavanja Vaših recepata se orijentirajte prema količinskim navodima priloženih recepata.

CAIET DE REȚETE PAGINA

Informații utile despre ingrediente 26

Sfaturi pentru coacere 27

Premixuri 28

Tăierea și păstrarea pâinii 28

Rețete pentru câte cca 1000 g de pâine 29

Programul 1 Normal 29
Programul 2 Afânat 30
Programul 3 Integral 30
Programul 4 Dulce 31
Programul 5 Expres 32
Programul 6 Aluat (frământare) 32
Programul 7 Aluat de tăiței 33
Programul 8 Pâine cu lapte bătut 33
Programul 9 Fără gluten 33
Programul 10 Prăjituri 34
Programul 11 Dulceață 34

Remediere - rețete 36

Informații utile despre ingrediente

FĂINĂ

Pot fi utilizate toate tipurile de făină de grâu și secară din comerț (Tip 405-1150). Denumirea tipului de făină poate varia de la o țară la alta. Datorită programului "Fără gluten" pot fi utilizate tipurile de făină fără gluten, de exemplu făină de porumb, de hrișcă sau de cartofi. Puteți utiliza și premixuri.
Pentru adăugarea ingredientelor mai mici (10-20%) de semințe sau tărâțe se utilizează programele 1 și 2. Pentru ingrediente mai mari din făina integrală (70-95%) utilizați programul 3.
Pentru rețete se utilizează următoarele tipuri de făină:

Sortimente de făină	Descriere
Tip 405	Făină normală de grâu
Tip 550	Făină de grâu pentru aluaturi cu pori fini
Tip 997	Făină normală de secară
Tip 812	Făină albă de grâu pentru pâini din amestec, deschise la culoare
Tip 1050	Făină neagră de grâu pentru pâini din amestec sau produse de patiserie
Tip 1150	Făină de secară cu un conținut ridicat de minerale

DROJDIE

Datorită procesului de fermentație, drojdia descompune zahărul și hidrocarburile din aluat, le transformă în dioxid de carbon și cauzează astfel creșterea aluatului de pâine. Drojdia are diferite forme: uscată, proaspătă sau cu acțiune rapidă. Pentru aparatul de pâine vă recomandăm drojdia uscată cu ajutorul căreia se obțin celeri dee mai bune rezultate.
Dacă se utilizează drojdie proaspătă, trebuie respectate datele de pe ambalaj.
De regulă, 1 pachet de drojdie uscată corespunde unei cantități de cca 21 g de drojdie proaspătă și se utilizează pentru cca 500 g de făină. Păstrați drojdia totdeauna în frigider, deoarece se deteriorează la căldură. Verificați dacă a expirat data de valabilitate. După deschiderea plicului, drojdia neutilizată trebuie împachetată din nou în ambalaj și păstrată în frigider.

Indicație

La crearea rețetelor din aceste instrucțiuni, s-a plecat de la premisa utilizării drojdiei uscate.

ZAHĂR

Zahărul este foarte important pentru gradul de rumenire și pentru gustul pâinii. În aceste rețete se presupune utilizarea zahărului cristale. Nu utilizați zahăr pudră, numai dacă se specifică anume. Îndulcitorii nu pot înlocui zahărul.

SARE

Sarea este importantă pentru gust și pentru gradul de rumenire. Sarea reduce fermentarea drojdiei. De aceea, nu depășiți cantitățile de sare indicate în rețete.

Din motive de dietă, sarea poate fi omisă. În astfel de cazuri, aluatul va dospi mai mult decât de obicei.

LICHIDE

Lichidele ca laptele, apa sau lapte praf dizolvat în apă pot fi utilizate la producerea pâinii. Laptele conferă pâinii un gust mai bun și frăgezește coaja, în timp ce apa proaspătă conferă pâinii o coajă crocantă. În câteva rețete, este specificată utilizarea sucurilor proaspete de fructe, pentru a da gustului pâinii o notă specifică.

OUĂLE

Ouăle îmbogățesc pâinea și-i conferă o structură mai moale. la coacerea pâinii după rețetlinguri dee din aceste instrucțiuni, utilizați ouă de calitate superioară.

GRĂSIMILE: GRĂSIME DE COPT, UNTUL, ULEIUL

Grăsimile de copt, untul și uleiul fac pâinea casantă. Pâinea după stilul francez își datorează coaja unică și structura ingredientelor sărace în grăsimi. Pâinea, la a cărei producere se utilizează grăsime, rămâne însă mai mult timp proaspătă. Dacă utilizați unt direct din frigider, trebuie să-l tăiați în bucăți mici, pentru a optimiza amestecarea cu aluatul în timpul frământării.

FĂRĂ GLUTEN

Boala celiacă (enteropatia glutenica), este o boală cronică, provocată de consumul de alimente care conțin gluten. Glutenul din grâu sau alac și alte tipuri de gluten din secară, orz și ovăz provoacă afecțiuni ale mucoasei intestinului subțire. Se poate consuma numai pâine specială din brutăriile speciale sau pâine produsă acasă, din făină fără gluten.
Pentru a coace însă pâine și prăjituri din făină fără gluten este nevoie de exercițiu. Făina fără gluten are nevoie de mai mult timp pentru a absoarbe lichidele și are alte proprietăți de creștere. Făina fără gluten trebuie închegată sau afânată cu afânatori fără gluten. De exemplu, tartru, drojdie, aluat acru din făină de grâu sau orez, ferment de coacere pe bază de porumb sau lianți ca făină din sâmburi de guar, kuzu, pectină, amidon de arorut sau caragenan. În plus, trebuie să se renunțe la gustul obișnuit de pâine. Chiar și consistența pâinilor fără gluten este alta decât cea din făină de grâu.

PROPORȚIONAREA INGREDIENTELOR

Împreună cu aparatul nostru de pâine, primiți și niște recipiente gradate care vă va ușura proporționarea ingredientelor:

1 pahar gradat cu date privind cantitatea
1 linguri de gradată mare, corespunde unei linguri normale
1 linguriță gradată, corespunde unei lingurițe normale

Așezați paharul gradat pe o suprafață nivelată. Cantitățile trebuie să corespundă exact gradațiilor de pe pahar. La proporționarea ingredientelor uscate, asigurați-vă că paharul gradat este uscat.

Sfaturi pentru coacere

Coacerea în diferite zone climatice

În regiunile situate la o altitudine mai mare, presiunea redusă a aerului duce la o fermentare mai rapidă a drojdiei. De aceea, în aceste regiuni, este necesară o cantitate mai mică de drojdie.
În regiunile uscate, făina este mai uscată și de aceea necesită o cantitate mai mare de lichid.
În regiunile umede, făina este și ea mai umedă, și de aceea absoarbe o cantitate mai mică de lichid. Aici, aveți nevoie de puțin mai multă făină.

Premixuri

Cu acest aparat puteți folosi și premixuri.
Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.
În tabelul de mai jos veți găsi exemple de convertire pentru câteva premixuri:

Tăierea și păstrarea pâinii

Veți obține cele mai bune rezultate dacă, înainte de a tăia pâinea proaspătă, o veți așeza pe un grătar timp de 15 - 30 de minute pentru a se răci. Pentru tăierea pâinii, utilizați o mașină de feliat pâinea sau un cuțit cu zimți. Pâinea pe care nu o consumați poate fi păstrată la temperatura camerei, în pungi de plastic sau recipiente de plastic, până la trei zile. Dacă doriți să o păstrați mai mult timp (până la 1 lună), pâinea ar trebui pusă în congelator. Deoarece pâinea făcută acasă nu conține conservanți, aceasta se deteriorează mai repede decât pâinea din comerț.

Premix	**pentru o pâine de cca 750 g**
Pâine din semințe de diferite tipuri Vital	500 g de premix 350 ml de apă
Pâine de semințe de floarea-soarelui	500 g de premix 350 ml de apă
Pâine integrală rustică	500 g de premix 370 ml de apă
Pâine țărănească	500 g de premix 350 ml de apă
Ciabatta	500 g de premix 360 ml de apă 1 linguriță de ulei de măsline

Pentru acest aparat se recomandă special premixurile disponibile în magazinele Lidl. Respectați indicațiile de preparare de pe ambalaj.

Rețete pentru câte cca 1000 g de pâine

Observație pentru a obține un rezultat mai bun la coacere, frământați aluatul cu un mixer.
Apoi, puneți aluatul obținut în forma de coacere.
Cu ajutorul tastei „Greutate pâine" setați greutatea la 1000 g. Selectați gradul de rumenire a pâinii.
Rețineți că datele privind cantitățile sunt valori orientative. Rezultatele de coacere pot varia puțin.

Programul 1 Normal

Pâine de floarea-soarlinguri deui
300 ml de lapte călduț
1 linguri de de unt
540 g de făină tip 550
5 linguri de semințe de floarea-soarelui
1 linguriță de sare
1/2 lingurițe de zahăr
1 plic de drojdie uscată

Pâine dospită
50 g de aluat dospit
350 ml de apă
1,5 linguri de unt
1,5 lingurițe de sare
1 linguriță de zahăr
180 g de făină tip 997
360 g de făină tip 1050
1 plic de drojdie uscată

Pâine țărănească
300 ml de lapte
1,5 lingurițe de sare
2 ouă
1,5 lingurițe de unt/margarină
540 g de făină tip 1050
1 lingură de zahăr
1 plic de drojdie uscată

Pâine cu cartofi
300 ml de apă/lapte
2 linguri de unt
1 ou
90 g de cartofi fierți și sfărâmați
1 linguriță de sare
2 linguri de zahăr
540 g de făină tip 550
1 plic de drojdie uscată

Pâine cu verdeață
350 ml de lapte bătut
1 linguriță de sare
1,5 linguri de unt
1 lingură de zahăr
540 g de făină tip 550
4 linguri de pătrunjel tăiat mărunt
3/4 plicuri de drojdie uscată

Aluat pentru pizza
300 ml apă
1 lingură de ulei
1 linguriță de sare
1 linguriță de zahăr
1 linguriță de oregano uscat
2 linguri de parmezan ras
50 g de salam tăiat mic
540 g de făină tip 550
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine cu bere
150 ml de apă
150 ml de bere blondă
540 g de făină tip 550
3 linguri de făină de hrișcă
1,5 linguri de tărâțe
1 linguriță de sare
3 linguri de semințe de susan
1,5 linguri de extract de malț (sirop)
1/2 plicuri de drojdie uscată
150 ml de compoziție pentru aluat dospit

Pâine de porumb
350 ml de apă
1 lingură de unt
540 g de făină tip 550
3 linguri de făină de porumb
1/2 de măr cu coajă măcinat
3/4 plicuri de drojdie uscată

Programul 2 Afânat

Pâine albă „Clasică“
320 ml de apă/lapte
2 linguri de unt
1,5 linguriţe de sare
2 linguri de zahăr
600 g de făină de grâu tip 550
1 plic de drojdie uscată

Pâine albă deschisă
320 ml de apă
20 g de unt
1,5 linguriţe de sare
1,5 linguriţe de zahăr
600 g de făină de grâu tip 405
1 plic de drojdie uscată
1 ou

Pâine cu miere
320 ml de apă
1,5 linguriţe de sare
2,5 linguriţe de ulei de măsline
1,5 linguri de miere
600 g de făină tip 550
1 plic de drojdie uscată

Pâine cu mac
300 ml apă
540 g de făină tip 550
1 linguriţă de zahăr
1 linguriţă de sare
75 g de mac măcinat
1 lingură de unt
1 vârf de nucşoară
3/4 plicuri de drojdie uscată
1 lingură de parmezan ras

Pâine cu ardei
310 ml de apă
1,5 linguriţe de sare
1,5 linguriţe de ulei
1,5 linguriţe de boia
530 g de făină tip 812
1 plic de drojdie uscată
130 g de ardei roşii, tăiaţi cuburi mici

Programul 3 Integral

Pâine integrală de secară
75 g de aluat dospit
325 ml de apă caldă
2 linguri de miere de brad
350 g de făină integrală de secară
150 g de făină integrală de grâu
1 linguri de făină de roşcov
1/2 linguri de sare
1 plic de drojdie uscată

Pâine de alac
350 ml de lapte bătut
360 g de făină integrală de alac
90 g de făină integrală de secară
90 g de tărâţe de alac
50 g de sâmburi de floarea-soarelui
1 linguriţă de sare
1/2 linguriţe de zahăr
75 ml de compoziţie pentru aluat dospit
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine de tărâțe de grâu
350 ml de apă
1 linguriță de sare
2 linguri de unt
1,5 linguri de miere
360 g de făină tip 1050
180 g de făină integrală de grâu
50 g de tărâțe de grâu
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine integrală
350 ml de apă
25 g de unt
1 linguriță de sare
1 linguriță de zahăr
270 g de făină tip 1050
270 g de făină integrală de grâu
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine de secară
300 ml apă
1,5 linguri de unt
1,5 linguri de oțet
1 linguriță de sare
1,5 linguri de zahăr
180 g de făină de secară tip 1150
360 g de făină tip 1050
1 plic de drojdie uscată

Pâine cu semințe
300 ml apă
1,5 linguri de unt
1 linguriță de sare
2,5 linguri de zahăr
240 g de făină tip 1050
240 g de făină integrală de grâu
60 g de semințe combinate
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine neagră
400 ml de apă caldă
160 g de făină de grâu tip 550
200 g de făină integrală de secară măcinată mare
180 g de tărâțe de secară măcinate fin
1 linguriță de sare
100 g de sâmburi de floarea-soarelui
100 ml de sirop de sfeclă roșie
1 plic de drojdie uscată
1 pachet de aluat dospit

Programul 4 Dulce

Pâine cu stafide
300 ml apă
2,5 de linguri de unt
1,5 linguri de miere
1 linguriță de sare
540 g de făină de grâu tip 405
100 g de stafide
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine cu stafide și nuci
300 ml apă
1,5 linguri de unt
1 linguriță de sare
1 lingură de zahăr
540 g de făină tip 405
100 g de stafide
3 linguri de nucă măcinată
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine de ciocolată
400 ml de lapte
100 g de brânză proaspătă nesărată
1,5 linguriţe de sare
1,5 linguriţe de zahăr
600 g de făină integrală de grâu
10 linguri de cacao
100 g de ciocolată de lapte rasă
1 plic de drojdie uscată

Utilizaţi ciocolată dulce de lapte sau ciocolată amăruie.
Dacă, după frământare, ungeţi aluatul cu 1 lingură de lapte, coaja va fi mai neagră.

Pâine dulce
300 ml de apă/lapte
2 linguri de unt
2 ouă
1,5 linguriţe de sare
1,5 linguri de miere
600 g de făină tip 550
1 plic de drojdie uscată

Programul 5 Expres

Pâine albă expres
360 ml de apă
5 linguri de de ulei
4 linguriţe de zahăr
4 linguriţe de sare
630 g de făină de grâu tip 405
1 plic de drojdie uscată

Pâine cu piper şi migdale
300 ml apă
540 g de făină tip 550
1 linguriţă de sare
1 linguriţă de zahăr
2 linguri de unt
100 g de frunze de migdal (prăjite)
1 lingură de boabe de piper verde conservat
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine de morcovi
330 ml de apă
1,5 linguri de unt
600 g de făină tip 550
90 g de morcovi tăiaţi mărunţi
2 linguriţe de sare
1,5 linguriţe de zahăr
1 plic de drojdie uscată

Programul 6 Aluat (frământare)

Aluat de pizza (pentru 2 pizze)
300 ml apă
1 lingură de ulei de măsline
3/4 linguriţă de sare
2 linguriţe de zahăr
450 g de făină de grâu tip 405
1 plic de drojdie uscată

Aluat de pizza din făină integrală
300 ml apă
1 lingură de ulei de măsline
3/4 linguriţă de sare
1 lingură de miere
450 g de făină integrală de grâu
50 g de germeni de grâu
1 plic de drojdie uscată

Împăturaţi aluatul şi lăsaţi-l să dospească cca 10 minute. Umpleţi aluatul după gust şi coaceţi-l la 180 °C cca 20 de minute.

Chifle cu tărâţe
200 ml de apă
50 g de unt
3/4 linguriţă de sare
1 ou
3 linguri de zahăr
500 g de făină tip 1050
50 g de tărâţe de grâu
1 plic de drojdie uscată

Covrigei
200 ml de apă
1/4 linguriță de sare
360 g de făină tip 405
1/2 lingurițe de zahăr
1/2 plicuri de drojdie uscată

Faceți aluatul covrigi. Ungeți apoi covrigeii cu un ou bătut și presărați sare mare peste ei (pentru cca 12 covrigei 1-2 linguri de sare mare). Coaceți covrigei la 230 °C timp de cca 15-20 de minute.

Baghete franțuzești
300 ml apă
1 linguri de miere
1 linguriță de sare
1 linguriță de zahăr
540 g de făină tip 550
1 plic de drojdie uscată

Dați aluatului formă de franzele și tăiați oblic partea de sus a baghetei. Așteptați cca 30-40 de minute ca aluatul să dospească. Coaceți-le la 175 °C cca 25 de minute.

Programul 7 Aluat de tăiței

5 ouă (la temperatura camerei) sau 300 ml de apă
250 g de făină de grâu moale tip 405
250 g de făină de grâu tare tip 1050

Programul 8 Pâine cu lapte bătut

Pâine cu lapte bătut (tip 1)
350 ml de lapte bătut
2 linguri de unt
2 lingurițe de sare
3 linguri de zahăr
600 g de făină de grâu tip 1050
1 plic de drojdie uscată

Pâine cu lapte bătut (tip 2)
250 ml de lapte bătut
130 ml de apă
600 g de făină de grâu tip 1050
60 g de făină de secară tip 997
1,5 lingurițe de sare
1 plic de drojdie uscată

Pâine cu iaurt
250 ml de apă sau lapte
150 g de iaurt
1 linguriță de sare
1 linguriță de zahăr
500 g de făină tip 550
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine de brânză proaspătă nesărată
200 ml de apă/lapte
3 linguri de ulei
260 g de brânză proaspătă nesărată (40% grăsime)
600 g de făină de grâu
1,5 lingurițe de sare
1,5 lingurițe de zahăr
1 plic de drojdie uscată

Programul 9 Fără gluten

Pâine cu cartofi fără gluten
440 ml de apă
1,5 linguri de ulei
400 g de amestec de făină fără gluten (de ex. „Mix B“ de la Schär)
1,5 lingurițe de sare
1,5 lingurițe de zahăr
$1^1/_4$ plicuri de drojdie uscată
230 g de cartofi fierți, decojiți și presați

Pâine cu iaurt fără gluten
350 ml de apă
150 g de iaurt natural
1,5 linguri de ulei
1,5 linguri de oțet
100 g de făină fără gluten
400 g de amestec de făină fără gluten
(de ex. „Mix B“ de la Schär)
1,5 lingurițe de sare
1,5 lingurițe de zahăr
$1^1/_4$ plicuri de drojdie uscată
1 linguriță de făină de guar sau roșcov

Pâine de semințe fără gluten
250 ml de apă
200 ml de lapte
1,5 linguri de ulei
500 g de premix fără gluten
1,5 lingurițe de sare
1,5 lingurițe de zahăr
$1^1/_4$ plicuri de drojdie uscată
100 g de semințe (de ex. de floarea-soarelui)

Pâine de orez fără gluten
350 ml de apă
200 g de iaurt natural
1,5 linguri de ulei
1,5 linguri de oțet
200 g de făină de orez
300 g de premix fără gluten
1,5 lingurițe de sare
1,5 lingurițe de zahăr
$1^1/_4$ plicuri de drojdie uscată
1 linguriță de făină de guar sau roșcov

Programul 10 Prăjituri

Pentru acest program se pot utiliza foarte bine premixuri pentru prăjituri. Respectați indicațiile de preparare de pe ambalaj.

Programul 11 Dulceață

Gemurile sau dulcețurile pot fi preparate rapid și ușor în aparatul de făcut pâine. Chiar dacă nu ați mai preparat înainte aceste produse, ar trebui să încercați. Veți obține gemuri deosebit de apetisante și cu un gust foarte bun.
Procedați în modul următor:

- Spălați fructele coapte și proaspete. Eventual, curățați de coajă merele, piersicile, perele și alte fructe cu coaja tare.
- Respectați totdeauna cantitățile indicate, deoarece au fost cântărite exact pentru programul DULCEAȚĂ. Altfel, masa de fructe va fierbe prea repede și se va revărsa.
- Cântăriți fructele, tăiați-le bucăți mici (max.1 cm) sau presați-le, iar apoi puneți-le în recipient.
- Adăugați cantitatea indicată de zahăr gelifiant „1:1". Utilizați numai zahăr gelifiant, deoarece dulceața nu se va întări.
- Amestecați fructele cu zahărul și porniți programul, care se va derula acum complet automat.
- După finalizarea prigramului, puteți turna dulceața în pahare pe care să le închideți bine.

Dulceață de portocale
350 g de portocale
150 g de lămâi
500 g de zahăr gelifiant

Dulceață de căpșuni
500 g de căpșuni
500 g de zahăr gelifiant
2-3 linguri de suc de lămâie

Dulceață de fructe de pădure
500 g de fructe de pădure dezghețate
500 g de zahăr gelifiant
1 lingură de suc de lămâie

Amestecați toate ingredientele în forma de coacere.

Poftă bună!

Rețete fără garanție. Toate ingredientele și datele de preparare sunt orientative. Completați aceste propuneri cu experiența personală. Vă urmă succes și poftă bună.

Remediere - rețete

De ce are pâinea câteodată făină pe coaja din lateral?	Aluatul dvs. ar putea fi prea uscat. Data viitoare fiți mai atenți la cântărirea ingredientelor. Adăugați 1 lingură de lichid în plus.
De ce trebuie adăugate ingredientele într-o anumită ordine?	Astfel aluatul este prelucrat cel mai bine. În cazul utilizării funcției de temporizare se evită amestecarea drojdiei cu lichidul, înainte de frământarea aluatului.
De ce a fost aluatul numai parțial frământat?	Verificați dacă cârligele de frământare și forma de coacere sunt montate corect. Verificați și consistența aluatului și adăugați o dată sau de mai multe ori după frământare 1/2 până la 1 lingură de lichid sau făină. Pentru premixuri: cantitatea de premix și a ingredientelor nu a fost adaptată la capacitatea formei de coacere. reduceți cantitatea de ingrediente.
De ce nu a dospit pâinea?	Drojdia pe care ați utilizat-o era prea veche sau nu ați adăugat drojdie.
Când trebuie adăugate nucile și fructele în aluat?	Se aude un semnal în momentul în care trebuie să adăugați ingredientele. Dacă ați adăugat ingredientele de la început, nucile și fructele s-ar putea să fie mărunțite.
Pâinea coaptă e prea umedă.	Verificați consistența aluatului la 5 minute după începerea frământării, iar dacă este cazul mai adăugați făină.
Pe suprafața pâinii există bule de aer.	Probabil că ați utilizat prea multă drojdie.
Pâinea dospește și apoi s-a lăsat.	Probabil că pâinea dospește prea repede. Pentru a evita acest lucru, reduceți cantitatea de apă și/sau creșteți cantitatea de sare și/sau reduceți cantitatea de drojdie.
Pot fi utilizate și alte rețete?	Puteți utiliza și alte rețete; totuși respectați datele privind cantitățile. Familiarizați-vă cu aparatul și cu rețetele înainte de a încerca propriile dvs. rețete. Nu depășiți niciodată cantitatea de 700 g de făină. Pentru rețetele dvs. orientați-vă după datele privind cantitățile corespunzătoare rețetelor propuse de noi.

Рецептурник Страница

Интересна информация за съставките 38

Указания за печене 39

Готови смеси за печене 40

Рязане и съхранение на хляб 40

Рецепти за хляб с тегло от 1000 гр. 41

Програма 1 Нормален 41

Програма 2 Пухкав 42

Програма 3 Пълнозърнест 42

Програма 4 Сладък 43

Програма 5 Експресна 44

Програма 6 (месене) Тесто 44

Програма 7 Тесто за макарони 45

Програма 8 Млечен хляб 45

Програма 9 Без глутен 45

Програма 10 Кейк 46

Програма 11 Мармалад 46

Отстраняване на грешки - рецепти 48

Интересна информация за съставките

БРАШНО

Подходящи са повечето сортове брашно като напр. пшеничено или ръжено брашно (тип 405-1150). Типовото обозначение на отделните сортове брашно може да се различава в страните.
С програмата за печене "Без глутен" можете да използвате сортове брашно, които не съдържат глутен, напр. брашно от царевица, елда или картофи. Вие можете да използвате и готови смеси за печене. Програмите 1 и 2 са подходящи за прибавяне на по-малки количества (10-20%) зърна или булгур. При по-големи количества от пълнозърнесто брашно (70-95%) използвайте програма 3. В рецептите се използват следните сортове брашно:

Сорт брашно	Описание
Тип 405	нормално пшеничено брашно
Тип 550	пшеничено брашно за фини теста
Тип 997	нормално ръжено брашно
Тип 812	Пшеничено брашно за светли смесени хлябове
Тип 1050	тъмно пшеничено брашно за смесени хлябове или крепки на вкус печени изделия
Тип 1150	Ръжено брашно с високо съдържание на минерални вещества

МАЯ

Чрез процеса на ферментиране маята дисоцинира съдържащите се в тестото захар и въглехидрати, превръща ги във въглероден двуокис и предизвиква по-този начин втасването на тестото. Маята може да се закупи в различна форма: като суха мая, прясна мая или бързо ферментираща мая. За машината за печене на хляб Ви препоръчваме да използвате суха мая, тъй като с нея можете да постигнете най-добри резултати.
Когато използвате прясна вместо суха мая, определящи са посочените на опаковката данни.
По принцип 1 пакетче суха мая отговаря на 21 гр. прясна мая и е годна за около 500 гр. брашно. Съхранявайте маята винаги в хладилника, тъй като топлината я разваля. Проверете. дали е изтекъл срокът на трайност. След като се отвори опаковката, неизползваната мая трябва да се завие отново внимателно и да се съхранява в хладилника.

Указание:
При съставянето на рецептите в това ръководство за експлоатация се взема под внимание използването на суха мая.

ЗАХАР

Захарта оказва важно влияние върху степента на изпичане и вкуса на хляба. В рецептите на това ръководство се предпоставя използването на кристална захар. Не използвайте пудра захар, освен ако това е посочено изрично. Захаринът не е подходящ като заместител на захарта.

СОЛ

Солта е важна за вкуса и степента на изпичане. Солта спира също така и ферментацията на маята. Поради това не трябва да превишавате посочените в рецептата количества сол. Солта може и да не се прибавя при спазване на диети. В такъв случай хлябът може да се надуе повече от обикновеното.

ТЕЧНОСТИ

Течности като мляко, вода или разтворено във вода мляко на прах могат да се използват при печенето на хляб. Млякото прави хляба по-вкусен и кората по-мека, докато чистата вода прави кората още по-хрупкава. В някои от рецептите се посочва използването на плодови сокове, за да се даде определен вкус на дадения хляб.

ЯЙЦА

Яйцата обогатяват хляба и му придават мека структура. При печене използвайте за рецептите в това ръководство яйца от по-горните класове.

МАЗНИНИ: МАЗНИНА ЗА ПЕЧЕНЕ, МАСЛО, ОЛИО

Мазнините за печене, маслото и олиото правят ронлив хляба с мая. Френският хляб дължи уникалната си кора и структура на съставките с ниско съдържание на мазнини. Хляб, при който се използва мазнина за изпичането му, остава пресен за по-дълго време. Ако използвате маслото директно от хладилника, трябва да го нарежете на малки парченца, за да оптимизирате неговото смесване с тестото по време на фазата на месене.

Без глутен

Целиакия, при възрастни лица наричано също така спру, е хронична болест, която се получава при консумиране на храни, съдържащи глутен. Съдържащият се в пшеницата и лимеца глутен (глиадин) и подобни зърнени продукти, съдържащи белтъци като ръж, ечемик и овес причиняват увреждания на лигавицата на тънкото черво.
В такива случаи трябва да се консумира само специален хляб от биологичните магазини или от собствената кухня, които са опечени с брашно, несъдържащо глутен. Но за да се пекат хляб и сладкиши с брашно, несъдържащо глутен, изисква определен опит. Такива видове брашно се нуждаят от повече време за поемане на течности и имат други свойства. Брашното, несъдържащо глутен трябва да се свързва или набухва с други набухватели. Това са например бакпулвер от винен камък, мая, квас от царевично или оризово брашно, фермент на царевична база или сгъстител като гуар, рожковото зърно, куцу, пектин, нишесте от тропическо растение или караген. Освен това трябва да се лишите от обикновения вкус на хляба. Консистенцията на хлябовете без глутен е също така по-различна от тази на пшеничените хлябове.

ИЗМЕРВАНЕ НА СЪСТАВКИТЕ

С нашата машина за печене на хляб ние Ви доставяме и измервателна чашка, която ще Ви улесни при отмерване на правилното количество за съставките:

1 измервателна чашка с дозиране на количеството
1 голяма измервателна лъжица, отговаря на една супена лъжица (СЛ)
1 малка измервателна лъжица, отговаря на една чаена лъжичка (ч. л.)

Поставете измервателната чашка върху равна повърхност. Обърнете внимание на това количествата да отговарят на отделните дозирания. При отмерване на сухи съставки измервателната чашка трябва да е суха.

Указания за печене

Изпичане в различни климатични зони

На места с по-голяма височина ниското атмосферно влияние води до по-бързо втасване на маята. Поради това е необходимо да се прибави по-малко количество мая.
В по-сухите области брашното е по-сухо и поради това изисква повече течност.
В по-влажните области брашното е по-влажно и поема по-малко течност. Тук е необходимо да прибавите повече брашно.

Готови смеси за печене

За Вашата машина за печене на хляб Вие можете да използвате и готови смеси.
Обърнете внимание на данните на производителя, посочени на опаковката.
В таблицата ще намерите отделни примери за съставяне на собствена смес за печене.

Рязане и съхранение на хляб

Най-добри резултати ще получите, когато поставите прясно опечения хляб върху скара и го оставите да се охлади около 15 до 30 минути.
Използвайте машина за рязане на хляба или специален нож за рязане. Хлябът, който не консумирате веднага, може да се съхранява до три дена в торбичка или пластмасова кутия за хляб. При по-продължително време на съхранение (до 1 месец) е добре да го поставите във фризера. -
Тъй като изпеченият у дома хляб не съдържа консерванти, той се разваля по-бързо отколкото купения хляб.

Смес за хляб	за един хляб с тегло около 750 гр.
Витален хляб от различни зърна	500 гр., смес за печене 350 мл. вода
Хляб със слънчогледово семе	500 гр., смес за печене 350 мл. вода
Пълнозърнест селски хляб	500 гр., смес за печене 370 мл. вода
Селски хляб Чбата	500 гр., смес за печене 350 мл. вода
Чабата	500 гр., смес за хляб 360 мл. вода 1 С зехтин

За тази машина за печене на хляб са особено подходящи готови смеси, които можете да закупите във всеки супермаркет на Лидер. Обърнете внимание на указанията за приготвяне, посочени на опаковката.

Рецепти за хляб с тегло от 1000 гр.

Указание: За да получите по-добре изпечен хляб, пригответе тестото с миксер.
След това поставете готовото тесто във формата за печене. С помощта на бутона "Тегло на хляба" настройте на 1000 гр. Изберете степента на изпичане на хляба. Обърнете внимание на това, че при количествата става въпрос само за ориентировъчни стойности. При печене могат да се получат незначителни отклонения.

Програма 1 Нормален

Хляб със слънчогледово семе
300 мл. топло мляко
1 СЛ масло
540 гр. брашно тип 550
5 СЛ слънчогледово семе
1 ч. л. сол
1/2 ч. л. захар
1 пакетче суха мая

Хляб с мая
50 гр. квас
350 мл. вода
1,5 СЛ масло
1,5 ч. л. сол
1 ч. л. захар
180 гр. брашно тип 997
360 гр. брашно тип 1050
1 пакетче суха мая

Селски хляб
300 мл. мляко
1,5 ч. л. сол
2 яйца
1,5 СЛ масло/маргарин
540 гр. брашно тип 1050
1 СЛ захар
1 пакетче суха мая

Картофен хляб
300 мл. вода/мляко
2 СЛ масло
1 яйце
90 гр. сварени , пюрирани картофи
1 ч. л. сол
2 СЛ захар
540 гр. брашно тип 550
1 пакетче суха мая

Хляб с подправки
350 мл. мътеница
1 ч. л. сол
1,5 СЛ масло
1 СЛ захар
540 гр. брашно тип 550
4 СЛ ситно нарязан магданоз
3/4 пакетче суха мая

Пица хляб
300 мл. вода
1 СЛ олио
1 ч. л. сол
1 ч. л. захар
1 ч. л. с. орегано
2 СЛ настърган кашкавал „пармезан"
50 гр. ситно нарязан салам
540 гр. брашно тип 550
3/4 пакетче суха мая

Бирен хляб
150 мл. вода
150 мл. светло пиво
540 гр. брашно тип 550
3 СЛ елдено брашно
1,5 СЛ трици
1 ч. л. сол
3 СЛ сусамови семена
1,5 СЛ екстракт от малц (сироп)
1/2 пакетче суха мая
150 мл. основа за квас

Царевичен хляб
350 мл. вода
1 СЛ масло
540 гр. брашно тип 550
3 СЛ царевичен грис
1/2 ситно нарязана ябълка с кората
3/4 пакетче суха мая

Програма 2 Пухкав

Класически бял хляб"
320 мл. вода/мляко
2 СЛ масло
1,5 ч. л. сол
2 СЛ захар
600 гр. брашно тип 550
1 пакетче суха мая

Бял хляб
320 мл. вода
20 гр. масло
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
600 гр. брашно тип 405
1 пакетче суха мая
1 яйце

Меден хляб
320 мл. вода
1,5 ч. л. сол
2,5 СЛ зехтин
1,5 СЛ мед
600 гр. брашно тип 550
1 пакетче суха мая

Хляб с маково семе
300 мл. вода
540 гр. брашно тип 550
1 ч. л. захар
1 ч. л. сол
75 гр. смляно маково семе
1 СЛ масло
1 щипка мускатово орехче
3/4 пакетче суха мая
1 СЛ настърган кашкавал „пармезан"

Хляб с пипер
310 мл. вода
1,5 ч. л. сол
1,5 СЛ олио
1,5 ч. л. червен пипер на прах
530 гр. брашно тип 812
1 пакетче суха мая
130 g червени чушки, ситно нарязани на кубчета

Програма 3 Пълнозърнест

Ръжен пълнозърнест хляб
75 гр. квас
325 мл. топла вода
2 СЛ мед от елха
350 гр. ръжено пълнозърнесто брашно
150 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
1 СЛ рожково брашно
1/2 СЛ сол
1 пакетче суха мая

Хляб от лимец
350 мл. мътеница
360 гр. брашно от лимец
90 гр. ръжено пълнозърнесто брашно
90 гр. трици от лимец
50 гр. слънчогледово семе
1 ч. л. сол
1/2 ч. л. захар
75 мл. основа за квас
3/4 пакетче суха мая

Хляб от едро смляно пшеничено брашно
350 мл. вода
1 ч. л. сол
2 СЛ масло
1,5 СЛ мед
360 гр. брашно тип 1050
180 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
50 гр. пшеничен шрот
3/4 пакетче суха мая

Пълнозърнест хляб
350 мл. вода
25 гр. масло
1 ч. л. сол
1 ч. л. захар
270 гр. брашно тип 1050
270 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
3/4 пакетче суха мая

Ръжен хляб
300 мл. вода
1,5 СЛ масло
1,5 СЛ оцет
1 ч. л. сол
1,5 СЛ захар
180 гр. брашно тип 1150
360 гр. брашно тип 1050
1 пакетче суха мая

Хляб от седем различни семена
300 мл. вода
1,5 СЛ масло
1 ч. л. сол
2,5 СЛ захар
240 гр. брашно тип 1050
240 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
60 g ядки от 7 вида зърно
3/4 пакетче суха мая

Черен хляб
400 мл. топла вода
160 гр. брашно тип 550
200 гр. едро смляно ръжено пълнозърнесто брашно
180 гр. фино смлян ръжен шрот
1 ч. л. сол
100 гр. слънчогледово семе
100 мл. тъмен сироп от цвекло
1 пакетче суха мая
1 опаковка сухо тесто от мая

Програма 4 Сладък

Хляб със стафиди
300 мл. вода
2,5 СЛ масло
1,5 СЛ мед
1 ч. л. сол
540 гр. брашно тип 405
100 гр. стафиди
3/4 пакетче суха мая

Хляб със стафиди и ядки
300 мл. вода
1,5 СЛ масло
1 ч. л. сол
1 СЛ захар
540 гр. брашно тип 405
100 гр. стафиди
3 СЛ ситно накълцани орехи
3/4 пакетче суха мая

Шоколадов хляб
400 мл. мляко
100 гр. обезмаслена извара
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
600 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
10 СЛ какао
100 гр. настърган млечен шоколад
1 пакетче суха мая

Използвайте млечен или леко горчив шоколад. Ако намажете тестото с 1 СЛ масло, след като го омесете, кората ще стане по-тъмна.

Сладък хляб
300 мл. вода/мляко
2 СЛ масло
2 яйца
1,5 ч. л. сол
1,5 СЛ мед
600 гр. брашно тип 550
1 пакетче суха мая

Програма 5 Експресна

Бързо опечен бял хляб
360 мл. вода
5 СЛ олио
4 ч. л. захар
4 ч. л. сол
630 гр. брашно тип 405
1 пакетче суха мая

Хляб с черен пипер и бадеми
300 мл. вода
540 гр. брашно тип 550
1 ч. л. сол
1 ч. л. захар
2 СЛ масло
100 гр. бадемови ядки (опечени)
1 СЛ зърна от зелен пипер
3/4 пакетче суха мая

Хляб от моркови
330 мл. вода
1,5 СЛ масло
600 гр. брашно тип 550
90 гр. ситно нарязани моркови
2 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
1 пакетче суха мая

Програма 6 (месене) Тесто

Тесто за пица (за 2 пици)
300 мл. вода
1 СЛ зехтин
3/4 ч. л. сол
2 ч. л. захар
450 гр. брашно тип 405
1 пакетче суха мая

Пълнозърнесто тесто за пица
300 мл. вода
1 СЛ зехтин
3/4 ч. л. сол
1 СЛ мед
450 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
50 гр. пшеничени кълнове
1 пакетче суха мая

Разточете тестото и го оставете да втаса около 10 минути. Поставете върху тестото желаните от Вас продукти и опечете пицата около 20 минути при температура от 180°C.

Хлебчета от трици
200 мл. вода
50 гр. масло
3/4 ч. л. сол
1 яйце
3 СЛ захар
500 гр. брашно тип 1050
50 гр. пшеничени трици
1 пакетче суха мая

Гевречета (брецели)
200 мл. вода
1/4 ч. л. сол
360 гр. брашно тип 405
1/2 ч. л. захар
1/2 пакетче суха мая

Оформете тестото във формата на гевреци. След това намажете гевреците с 1 лъжица разбито яйце и посипете отгоре с морска сол (за около 12 геврека са необходими общо 1-2 СЛ сол). Гевреците се опичат 15-20 минути при температура от около 230°C.

Франзела
300 мл. вода
1 СЛ мед
1 ч. л. сол
1 ч. л. захар
540 гр. брашно тип 550
1 пакетче суха мая

Оформете от тестото самуни и нарежете напречно горната част на така оформената франзела. Оставете тестото да втаса за около 30-40 минути. Опечете около 25 минути при температура от 175°C.

Програма 7 Тесто за макарони

5 яйца (стайна температура)
или 300 мл. топла вода
250 гр. брашно тип 405
250 гр. твърдо пшеничено брашно тип 1050

Програма 8 Млечен хляб

Хляб от мътеница (тип 1)
350 мл. мътеница
2 СЛ масло
2 ч. л. сол
3 СЛ захар
600 гр. брашно тип 1050
1 пакетче суха мая

Хляб от мътеница (тип 2)
250 мл. мътеница
130 мл. вода
600 гр. брашно тип 1050
60 гр. ръжено брашно тип 997
1,5 ч. л. сол
1 пакетче суха мая

Хляб с кисело мляко
250 мл. вода или мляко
150 гр. кисело мляко
1 ч. л. сол
1 ч. л. захар
500 гр. брашно тип 550
3/4 пакетче суха мая

Хляб с извара
200 мл. вода/мляко
3 СЛ олио
260 гр. извара (40% масленост)
600 гр. пшеничено брашно
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
1 пакетче суха мая

Програма 9 Без глутен

Картофен хляб без глутен
440 мл. вода
1,5 СЛ олио
400 гр. брашнена смес без глутен
(напр. „Mix B“ на Шер)
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
$1^1/_4$ пакетче суха мая
230 гр. сварени картофи, обелени и пюрирани

Хляб с кисело мляко без глутен
350 мл. вода
150 гр. натурално кисело мляко
1,5 СЛ олио
1,5 СЛ оцет
100 гр. брашно без глутен
(напр. просо, ориз, елда)
400 гр. брашнена смес без глутен
(напр. „Mix B“ на Шер)
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
$1^1/_4$ пакетче суха мая
1 СЛ брашно от гуар или рожково брашно

Хляб със семена без глутен
250 мл. вода
200 мл. мляко
1,5 СЛ олио
500 гр. брашнена смес без глутен
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
$1^1/_4$ пакетче суха мая
100 гр.семена (напр. слънчогледово семе

Оризов хляб без глутен
350 мл. вода
200 гр. натурално кисело мляко
1,5 СЛ олио
1,5 СЛ оцет
200 гр. оризово брашно
300 гр. брашнена смес без глутен
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
$1^1/_4$ пакетче суха мая
1 СЛ брашно от гуар или рожково брашно

Програма 10 Кейк

За тази програма особено подходящи са готовите смеси за кексове. Обърнете внимание на указанията за приготвяне, посочени на опаковката.

Програма 11 Мармалад

Конфитюрът или мармаладът могат да се приготвят бързо и лесно в машината за печене на хляб. Дори и никога преди това да не сте приготвяли мармалад или конфитюр, опитайте просто.
Вие ще приготвите особено вкусен и приятен конфитюр.
Постъпете по следния начин:

- Измийте пресните, узрели плодове. Обелете ябълките, прасковите, крушите и други подобни плодове с кора.
- Използвайте винаги посочените количества, тъй като те са съгласувани точно с програмата МАРМАЛАД. В противен случай масата ще започне да ври твърде рано или ще превари.
- Измерете плодовете, нарежете ги на малки парченца (макс. 1 см.) или ги пюрирайте и ги поставете в съд.
- Прибавете посоченото количество желираща захар в съотношение „1:1". Използвайте само тази захар, а не обикновената захар и не в съотношение желираща захар „2:1“, тъй като в противен случай конфитюрът няма да се сгъсти.
- Смесете плодовете със захар и стартирайте програмата, която започва да работи напълно автоматично.
- След като програмата приключи, можете да напълните конфитюра в бурканчета и да ги затворите добре.

Мармалад от портокали
350 гр. портокали
150 гр. лимони
500 гр. желираща захар

Мармалад от ягоди
500 гр. ягоди
500 гр. желираща захар
2-3 СЛ сок от лимон

Мармалад от ягодови плодове
500 гр. размразени ягодови плодове
500 гр. желираща захар
1 СЛ сок от лимон

Всички продукти се смесват във формата за печене.

Добър апетит!

Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са приблизителни стойности. Допълнете и обогатете тези с Вашите собствени рецепти. Във всеки случай Ви желаем успех и добър апетит.

Отстраняване на грешки - рецепти

Защо хлябът има брашно отстрани на кората?	Вашето тесто може да стане твърде сухо. При следващия път обърнете особено внимание при отмерването на продуктите. Прибавете 1 СЛ повече течност.
Защо продуктите трябва да се прибавят в определена последователност?	Така тестото се приготвя най-добре: Когато се използва таймера се предотвратява смесването на маята с течността, преди да се обърка тестото.
Защо тестото е само отчасти омесено?	Контролирайте, дали куките за месене са поставени правилно във формата. Контролирайте консистенцията на тестото и след месенето прибавете един или няколко пъти 1/2 до 1 СЛ течност или брашно. Готови смеси за печене на хляб: Количеството на сместа и продуктите не са съгласувани с вместимостта на формата за печене. Прибавете по-малки количества продукти.
Защо хлябът не бухва?	Използваната мая е престояла или не е прибавена изобщо никаква мая.
Кога трябва да се прибавят ядките и плодовете в тестото?	Когато трябва да прибавяте продуктите, прозвучава сигнал. Ако прибавите тези продукти още в самото начало в тестото, ядките или плодовете могат да бъдат нарязани на ситно при местенето.
Изпеченият хляб е твърде влажен.	Контролирайте консистенцията на тестото 5 минути след като започне фазата на месени и прибавете евентуално още брашно.
На повърхността на хляба се образуват мехурчета.	Вероятно сте прибавили твърде много мая.
Хлябът бухва и след това се сляга.	Хлябът може да бухне твърде бързо. За да предотвратите това, намалете количеството на водата и/или прибавете повече сол и/или прибавете по-малко мая.
Могат ли да се използват и други рецепти?	Вие можете да използвате други рецепти, обърнете внимание на посочените количества. Запознайте се с машината и приложените рецепти, преди да изпробвате Вашите собствени. Не превишавайте никога количеството от 750 гр. брашно. При съгласуване на Вашите рецепти се ориентирайте към посочените количества на приложените рецепти.

Τετράδιο συνταγών Σελίδα

Αξίζει να γνωρίζετε για τα συστατικά 50

Υποδείξεις ψησίματος 51

Έτοιμα μίγματα ψησίματος 52

Κοπή και φύλαξη ψωμιού 52

Συνταγές για περίπου 1000 g ψωμί 53

Πρόγραμμα 1 Κανονικό 53

Πρόγραμμα 2 Απλό....54

Πρόγραμμα 3 Ολικής άλεσης 54

Πρόγραμμα 4 Γλυκό 55

Πρόγραμμα 5 Εξπρές 56

Πρόγραμμα 6 Ζύμη (ζύμωμα)....56

Πρόγραμμα 7 Ζύμη για ζυμαρικά 57

Πρόγραμμα 8 Ψωμί με βουτυρόγαλα....57

Πρόγραμμα 9 Χωρίς γλουτένη....57

Πρόγραμμα 10 Γλυκό....58

Πρόγραμμα 11 Μαρμελάδα 58

Διόρθωση σφαλμάτων συνταγών 60

Αξίζει να γνωρίζετε για τα συστατικά

ΑΛΕΥΡΙ

Είναι κατάλληλα τα περισσότερα είδη αλευριού του εμπορίου όπως από σιτάρι ή σίκαλη (Τύπος 405-1150). Η περιγραφή τύπων των ειδών αλευριού μπορεί να ποικίλει ανάλογα με τη χώρα. Μέσω του προγράμματος ψησίματος "Χωρίς γλουτένη" μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είδη αλευριού χωρίς γλουτένη όπως π.χ. καλαμποκάλευρο, αλεύρι από φαγόπυρο ή αλεύρι πατάτας. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε έτοιμα μίγματα ψησίματος. Για συμπληρώματα μικρότερων αναλογιών (10-20%) σε κόκκους ή δημητριακά ενδείκνυνται τα προγράμματα 1 και 2.
Σε μεγαλύτερες αναλογίες σε αλεύρι ολικής άλεσης (70-95%) χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα 3. Στις συνταγές χρησιμοποιούνται οι ακόλουθοι τύποι αλευριού:

Τύπος αλευριού	Περιγραφή
Τύπος 405	Κανονικό αλεύρι σίτου
Τύπος 550	Δυνατό αλεύρι σίτου για ζύμες με λεπτούς πόρους
Τύπος 997	Κανονικό αλεύρι σίκαλης
Τύπος 812	Αλεύρι σίτου για ανοιχτόχρωμα σύμμικτα ψωμιά
Τύπος 1050	Σκουρόχρωμο αλεύρι σίτου για σύμμικτο ψωμί ή νόστιμα αρτοσκευάσματα
Τύπος 1150	Αλεύρι σίκαλης με υψηλό περιεχόμενο ανόργανων ουσιών

ΜΑΓΙΑ

Μέσω της διαδικασίας ψησίματος η μαγιά διαχωρίζει τις αναλογίες ζάχαρης και υδατανθράκων που περιλαμβάνονται στη ζύμη, και τις μετατρέπει σε διοξίδιο του άνθρακα και επενεργεί έτσι ώστε η ζύμη ψωμιού να φουσκώνει. Η μαγιά υπάρχει σε διαφορετικές μορφές: σαν στεγνή μαγιά, σαν φρέσκια μαγιά ή σαν μαγιά με γρήγορη ζύμωση. Προτείνουμε για το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού τη χρήση στεγνής μαγιάς, διότι έτσι επιτυγχάνονται τα καλύτερα αποτελέσματα.
Κατά τη χρήση φρέσκιας μαγιάς αντί στεγνής, είναι σημαντικά τα στοιχεία επάνω στη συσκευασία.
Κατά κανόνα 1 πακέτο στεγνής μαγιάς αντιστοιχεί περίπου σε 21 γρ. φρέσκιας μαγιάς και ενδείκνυται για περίπου 500g αλεύρι. Φυλάτε τη μαγιά πάντα στο ψυγείο, διότι η ζέστη την χαλάει. Ελέγχετε το χρόνο λήξης του προϊόντος. Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας πρέπει να τυλίξετε πάλι τη μαγιά που δεν χρησιμοποιήσατε και να την φυλάξετε στο ψυγείο.

Υπόδειξη:
Κατά τη δημιουργία των συνταγών σε αυτή την οδηγία χρήσεως βασιστήκαμε στη χρήση στεγνής μαγιάς.

ΖΑΧΑΡΗ

Η ζάχαρη έχει μια σημαντική επίδραση στο βαθμό ψησίματος και στη γεύση του ψωμιού. Στις συνταγές σε αυτή την οδηγία χρήσεως, είναι προϋπόθεση η χρήση της κοκκοποιημένης ζάχαρης. Μην χρησιμοποιείτε ζάχαρη άχνη, εκτός εάν υπάρχει για αυτό ειδική σημείωση. Οι γλυκαντικές ουσίες δεν ενδείκνυνται ως υποκατάστατο για τη ζάχαρη.

ΑΛΑΤΙ

Το αλάτι είναι σημαντικό για τη γεύση και το βαθμό ψησίματος. Το αλάτι επιδρά επίσης ανασταλτικά στη ζύμωση της μαγιάς. Για το λόγο αυτό μην υπερβαίνετε στις συνταγές τις δοθείσες ποσότητες αλατιού. Για λόγους διαίτης μπορείτε να αποφύγετε το αλάτι. Σε αυτή την περίπτωση μπορεί το ψωμί να φουσκώσει περισσότερο από το συνηθισμένο.

ΥΓΡΑ

Τα υγρά όπως το γάλα, το νερό ή σκόνη γάλακτος που έχει διαλυθεί σε νερό, μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατά τη δημιουργία ψωμιού.
Το γάλα αυξάνει τη γεύση του ψωμιού και μαλακώνει την κρούστα, ενώ το καθαρό νερό προσδίδει μια πιο τραγανή κρούστα. Σε ορισμένες συνταγές προσδιορίζεται η χρήση χυμών φρούτων, ώστε να προσδοθεί μια καθορισμένη γεύση στο ψωμί.

ΑΥΓΑ

Τα αυγά εμπλουτίζουν το ψωμί και του αποδίδουν μια πιο μαλακιά δομή. Χρησιμοποιείτε κατά το ψήσιμο ανάλογα με τις συνταγές σε αυτή την οδηγία χρήσεως αυγά της κατηγορίας μεγάλου μεγέθους.

ΛΙΠΗ: ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΡΟΥΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ, ΛΑΔΙ

Τα βούτυρα κρουστοποίησης, βούτυρα και λάδια κάνουν το ψωμί με μαγιά, μεστωμένο. Το ψωμί γαλλικού τύπου χρωστάει την μοναδική του κρούστα και τη δομή στα συστατικά που δεν έχουν λίπος. Το ψωμί, στο οποίο χρησιμοποιείται λίπος, παραμένει ωστόσο φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Όταν χρησιμοποιείτε βούτυρο απευθείας από το ψυγείο, πρέπει να το κόβετε σε μικρά κομμάτια ώστε να βελτιστοποιήσετε την ανάμειξη με τη ζύμη κατά τη φάση ζυμώματος.

Χωρίς γλουτένη

Η ασθένεια Zöliakie (εντέρων), σε ενήλικες ονομάζεται και Sprue, είναι μια χρόνια πάθηση η οποία ενεργοποιείται μέσω της λήψης τροφίμων με γλουτένη. Η πρωτεΐνη γλουτένης (γλιαδίνη) που περιέχεται στο σιτάρι και στο ασπροσίτι και παρόμοιοι κόκκοι πρωτεϊνών στη σίκαλη, το κριθάρι και τη βρώμη οδηγούν σε βλάβη στη μυκητιακή μεμβράνη του λεπτού εντέρου. Επιτρέπεται να καταναλώνεται ειδικό ψωμί από το κατάστημα βιολογικών προϊόντων ή από τη δική σας κουζίνα και θα έχει φτιαχτεί από αλεύρι χωρίς γλουτένη. Το ψήσιμο ψωμιού και κέικ με αλεύρι χωρίς γλουτένη, χρειάζεται σε κάθε περίπτωση εξάσκηση. Τέτοιου είδους αλεύρια χρειάζονται χρόνο για τη λήψη του υγρού και το φούσκωμα. Αλεύρια χωρίς γλουτένη πρέπει επίσης να αναμειχθούν ή να διαλυθούν με διαλυτικά χωρίς γλουτένη. Αυτά είναι για παράδειγμα μπέηκιν πάουντερ τρυγιάς, μαγιά, προζύμι από αλεύρι καλαμποκιού ή ρυζιού, ένζυμα ψησίματος με βάση καλαμποκιού ή συνδετικές ουσίες όπως αλεύρι γκουάρ, χαρουπάλευρο, κούτζου, πηκτίνη, άμυλο από μαράντα, καραγηνό. Εκτός αυτού πρέπει να απαρνηθείτε τη συνηθισμένη γεύση του ψωμιού. Ακόμα και η πυκνότητα των ψωμιών χωρίς γλουτένη είναι διαφορετική από αυτήν των ψωμιών από σιτάλευρο.

ΜΕΤΡΗΣΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ

1 δοχείο μέτρησης με ποσοτικά στοιχεία
1 μεγάλο κουτάλι μέτρησης, αντιστοιχεί σε ένα κουτάλι σούπας (ΚΣ)
1 μικρό κουτάλι μέτρησης, αντιστοιχεί σε ένα κουτάλι τσαγιού (ΚΤ)

Τοποθετήστε το δοχείο μέτρησης σε μια επίπεδη επιφάνεια. Προσέξτε επίσης ότι οι ποσότητες θα αντιστοιχούν επακριβώς στις γραμμές μέτρησης. Κατά τη μέτρηση στεγνών συστατικών προσέξτε ώστε το δοχείο μέτρησης να είναι στεγνό.

Υποδείξεις ψησίματος

Ψήσιμο σε διαφορετικές κλιματικές ζώνες

Σε περιοχές που βρίσκονται ψηλά, η χαμηλή πίεση αέρα οδηγεί σε γρηγορότερη ζύμωση της μαγιάς. Έτσι εδώ απαιτείται λιγότερη μαγιά.
Σε στεγνές περιοχές το αλεύρι είναι στεγνότερο και απαιτεί για το λόγο αυτό λίγο περισσότερα υγρά.
Σε υγρές περιοχές το αλεύρι έχει περισσότερη υγρασία και έτσι λαμβάνει λιγότερα υγρά. Εδώ χρειάζεστε κάπως περισσότερο αλεύρι.

Έτοιμα μίγματα ψησίματος

Για αυτό το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και έτοιμα μίγματα ψησίματος.
Προσέξτε εδώ τα στοιχεία του κατασκευαστή, επάνω στη συσκευασία.
Στον πίνακα θα βρείτε τα παραδείγματα μετατροπής για μερικά μίγματα ψησίματος ψωμιού.

Κοπή και φύλαξη ψωμιού

Επιτυγχάνετε τα καλύτερα αποτελέσματα όταν τοποθετείτε το φρεσκοψημένο ψωμί πριν το κόψετε, επάνω σε μια σχάρα και το αφήνετε να κρυώσει 15 έως 30 λεπτά. Χρησιμοποιείστε μια μηχανή κοπής ψωμιού ή ένα πριόνι με λεπίδα για την κοπή του ψωμιού. Το μη καταναλωμένο ψωμί μπορεί να φυλαχθεί σε θερμοκρασία δωματίου έως και τρεις ημέρες σε ειδικές σακούλες ή σε πλαστικά δοχεία. Σε μεγαλύτερους χρόνους φύλαξης (έως 1 μήνα) πρέπει να το καταψύξετε.

Μίγμα ψησίματος	**για ένα ψωμί περ. 750 g**
Πολύσπορο ψωμί	500 g μίγμα ψησίματος 350 ml νερό
Ψωμί με σπόρους ηλίανθου	500 g μίγμα ψησίματος 350 ml νερό
Σκληρό ψωμί ολικής άλεσης	500 g μίγμα ψησίματος 370 ml νερό
Χωριάτικο ψωμί	500 g μίγμα ψησίματος 350 ml νερό
Τζιαμπάτα	500 g μίγμα ψησίματος 360 ml νερό 1 ΚΤ ελαιόλαδο

Για αυτόν τον αρτοπαρασκευαστή ενδείκνυνται καλύτερα τα έτοιμα μίγματα ψησίματος τα οποία μπορείτε να βρείτε στα καταστήματα Lidl. Προσέξτε τις υποδείξεις ετοιμασίας στη συσκευασία.

Συνταγές για περίπου 1000 g ψωμί

Υπόδειξη: Για την επίτευξη καλύτερου αποτελέσματος ψησίματος, ετοιμάστε τη ζύμη με ένα μίξερ. Στη συνέχεια βάλτε την έτοιμη ζύμη στη φόρμα ψησίματος. Ρυθμίστε με το πλήκτρο "Βάρος ψωμιού" το βάρος των 1000 g. Επιλέξτε τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος του ψωμιού σας. Προσέξτε ότι στα στοιχεία ποσοτήτων πρόκειται για στάνταρ τιμές. Μπορεί κατά το αποτέλεσμα ψησίματος να υπάρξουν ελάχιστες διακυμάνσεις.

Πρόγραμμα 1 Κανονικό

Ψωμί με ηλίανθο
300 ml χλιαρό γάλα
1 ΚΣ βούτυρο
540 g αλεύρι τύπου 550
5 ΚΣ σπόροι ηλίανθου
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1/2 ΚΤ ζάχαρη
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με προζύμι
50 g προζύμι
350 ml νερό
1,5 ΚΣ βούτυρο
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
180 g αλεύρι τύπου 997
360 g αλεύρι τύπου 1050
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Χωριάτικο ψωμί
300 mL γάλα
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2 αυγά
1,5 ΚΣ βούτυρο/ μαργαρίνη
540 g αλεύρι τύπου 1050
1 ΚΣ ζάχαρη
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί πατάτας
300 ml νερό/ γάλα
2 ΚΣ βούτυρο
1 Αυγό
90 g λιωμένες, βρασμένες πατάτες
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2 ΚΣ ζάχαρη
540 g αλεύρι τύπου 550
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με μυρωδικά
350 ml βουτυρόγαλο
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΣ βούτυρο
1 ΚΣ ζάχαρη
540 g αλεύρι τύπου 550
4 ΚΣ ψιλοκομμένος μαϊντανός
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί πίτσας
300 ml νερό
1 ΚΣ λάδι
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
1 ΚΤ στεγνή ρίγανη
2 ΚΣ τριμμένη παρμεζάνα
50 g ψιλοκομμένο σαλάμι
540 g αλεύρι τύπου 550
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί μπίρας
150 ml νερό
150 ml ξανθιά μπίρα
540 g αλεύρι τύπου 550
3 ΚΣ αλεύρι από φαγόπυρο
1,5 ΚΣ πίτουρο
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
3 ΚΣ σουσάμι
1,5 ΚΣ εκχύλισμα βύνης (σιρόπι)
1/2 πακετάκι στεγνή μαγιά
150 ml βάση από προζύμι

Ψωμί καλαμποκιού
350 ml νερό
1 ΚΣ βούτυρο
540 g αλεύρι τύπου 550
3 ΚΣ σιμιγδάλι καλαμποκιού
1/2 ψιλοκομμένο μήλο με τη φλούδα
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Πρόγραμμα 2 Απλό

Λευκό ψωμί ψΚλασικό"
320 ml νερό/ γάλα
2 ΚΣ βούτυρο
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2 ΚΣ ζάχαρη
600 g αλεύρι σιταριού τύπου 550
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ανοιχτόχρωμο ψωμί
320 ml νερό
20 γρ. βούτυρο
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
600 g αλεύρι σιταριού τύπου 405
1 πακετάκι στεγνή μαγιά
1 Αυγό

Ψωμί μελιού
320 ml νερό
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2,5 ΚΤ ελαιόλαδο
1,5 κουταλιές σούπας μέλι
600 g αλεύρι τύπου 550
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με σπόρους παπαρούνας
300 ml νερό
540 g αλεύρι τύπου 550
1 ΚΤ ζάχαρη
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
75 g αλεσμένοι σπόροι παπαρούνας
1 ΚΣ βούτυρο
1 πρέζα μοσχοκάρυδο
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά
1 ΚΣ τριμμένη παρμεζάνα

Ψωμί πιπεριάς
310 ml νερό
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ λάδι
1,5 ΚΤ σκόνη πιπεριάς
530 g αλεύρι τύπου 812
1 πακετάκι στεγνή μαγιά
130 g κόκκινες πιπεριές, κομμένες σε κύβους

Πρόγραμμα 3 Ολικής άλεσης

Ψωμί σίκαλης ολικής άλεσης
75 g προζύμι
325 ml ζεστό νερό
2 ΚΣ μέλι από έλατα
350 g αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης
150 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
1 ΚΣ αλεύρι από χαρούπια
1/2 ΚΣ αλάτι
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί σίτου
350 ml βουτυρόγαλο
360 g αλεύρι σίτου ολικής άλεσης
90 g αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης
90 g κόκκοι σιταριού
50 g σπόροι ηλίανθου
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1/2 ΚΤ ζάχαρη
75 ml βάση από προζύμι
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί κόκκων σιταριού
350 ml νερό
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2 ΚΣ βούτυρο
1,5 κουταλιές σούπας μέλι
360 g αλεύρι τύπου 1050
180 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
50 g κόκκοι σιταριού
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί ολικής άλεσης
350 ml νερό
25 γρ. βούτυρο
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
270 g αλεύρι τύπου 1050
270 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί σίκαλης
300 ml νερό
1,5 ΚΣ βούτυρο
1,5 ΚΣ ξίδι
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΣ ζάχαρη
180 g αλεύρι σίκαλης τύπου 1150
360 g αλεύρι τύπου 1050
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί επτάσπορο
300 ml νερό
1,5 ΚΣ βούτυρο
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2,5 ΚΣ ζάχαρη
240 g αλεύρι τύπου 1050
240 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
60 g 7-σπορες νιφάδες
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Σκούρο ψωμί
400 ml ζεστό νερό
160 g αλεύρι σιταριού τύπου 550
200 g χονδροί σπόροι σίκαλης ολικής άλεσης
180 g λεπτοί σπόροι σίκαλης
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
100 g σπόροι ηλίανθου
100 ml σκούρο σιρόπι από τεύτλα
1 πακετάκι στεγνή μαγιά
1 συσκευασία στεγνό προζύμι

Πρόγραμμα 4 Γλυκό

Σταφιδόψωμο
300 ml νερό
2,5 ΚΣ βούτυρο
1,5 κουταλιές σούπας μέλι
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
540 g αλεύρι σιταριού τύπου 405
100 g σταφίδες
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Σταφιδόψωμο με καρύδια
300 ml νερό
1,5 ΚΣ βούτυρο
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΣ ζάχαρη
540 g αλεύρι τύπου 405
100 g σταφίδες
3 ΚΣ ψιλοκομμένα καρύδια
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με σοκολάτα
400 mL γάλα
100 g ανθότυρο με χαμηλά λιπαρά
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
600 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
10 ΚΣ κακάο
100 g ψιλοκομμένη σοκολάτα γάλακτος
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Χρησιμοποιείτε σοκολάτα γάλακτος ή πικρή σοκολάτα.
Όταν μετά το ζύμωμα περνάτε τη ζύμη με 1 ΚΣ γάλα, η κρούστα γίνεται πιο σκούρα.

Γλυκό ψωμί
300 ml νερό/ γάλα
2 ΚΣ βούτυρο
2 αυγά
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 κουταλιές σούπας μέλι
600 g αλεύρι τύπου 550
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Πρόγραμμα 5 Εξπρές

Λευκό ψωμί εξπρές
360 ml νερό
5 ΚΣ λάδι
4 ΚΤ ζάχαρη
4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
630 g αλεύρι σιταριού τύπου 405
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με πιπέρι και αμύγδαλα
300 ml νερό
540 g αλεύρι τύπου 550
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
2 ΚΣ βούτυρο
100 g φύλλα αμύγδαλων (ψημένα)
1 ΚΣ συσκευασμένοι πράσινοι σπόροι πιπεριού
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί καρότου
330 ml νερό
1,5 ΚΣ βούτυρο
600 g αλεύρι τύπου 550
90 g ψιλοκομμένα καρότα
2 κουταλάκια τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Πρόγραμμα 6 Ζύμη (ζύμωμα)

Ζύμη πίτσας (για 2 πίτσες)
300 ml νερό
1 ΚΣ ελαιόλαδο
3/4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2 ΚΤ ζάχαρη
450 g αλεύρι σιταριού τύπου 405
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ζύμη πίτσας ολικής άλεσης
300 ml νερό
1 ΚΣ ελαιόλαδο
3/4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 κουταλιές σούπας μέλι
450 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
50 g σπόροι σιταριού
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ξετυλίξτε τη ζύμη και αφήστε την να φουσκώσει για περ. 10 λεπτά. Επιστρώστε τη ζύμη κατόπιν επιθυμίας και ψήστε την επιστρωμένη ζύμη πίτσας στους 180°C περίπου 20 λεπτά.

Πιτυρούχα ψωμάκια
200 ml νερό
50 γρ. βούτυρο
3/4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 Αυγό
3 ΚΣ ζάχαρη
500 g αλεύρι τύπου 1050
50 g πίτουρο σιταριού
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Μπρέτσελ
200 ml νερό
1/4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
360 g αλεύρι τύπου 405
1/2 ΚΤ ζάχαρη
1/2 πακετάκι στεγνή μαγιά

Δώστε το σχήμα των μπρέτσελ στη ζύμη. Στη συνέχεια επιστρώστε τα μπρέτσελ με 1 χτυπημένο αυτό και επιστρώστε χονδρό αλάτι από πάνω (για περίπου 12 μπρέτσελ συνολικά 1-2 ΚΣ χονδρό αλάτι). Ψήστε τα μπρέτσελ σε περίπου 230°C περίπου 15-20 λεπτά.

Γαλλικές μπαγκέτες
300 ml νερό
1 κουταλιές σούπας μέλι
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
540 g αλεύρι τύπου 550
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Σχηματίστε ένα καρβέλι από τη ζύμη και κόψτε την επάνω πλευρά των φορμαρισμένων μπαγκετών λοξά. Αφήστε τη ζύμη για περίπου 30-40 λεπτά να φουσκώσει. Ψήνετε σε περίπου 175°C για περίπου 25 λεπτά.

Πρόγραμμα 7 Ζύμη για ζυμαρικά

5 αυγά (θερμοκρασία δωματίου)
ή 300 ml νερό
250 g αλεύρι σίτου τύπου 405
250 g αλεύρι σκληρού σίτου τύπου 1050

Πρόγραμμα 8 Ψωμί με βουτυρόγαλα

Ψωμί βουτυρόγαλου (Τύπος 1)
350 ml βουτυρόγαλο
2 ΚΣ βούτυρο
2 κουταλάκια τσαγιού αλάτι
3 ΚΣ ζάχαρη
600 g αλεύρι σιταριού τύπου 1050
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί βουτυρόγαλου (Τύπος 2)
250 ml βουτυρόγαλο
130 ml νερό
600 g αλεύρι σιταριού τύπου 1050
60 g αλεύρι σίκαλης τύπου 997
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί γιαουρτιού

150 g γιαούρτι
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
500 g αλεύρι τύπου 550
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με ανθότυρο
200 ml νερό/ γάλα
3 ΚΣ λάδι
260 g ανθότυρο (40% λίπος)
600 g αλεύρι σιταριού
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Πρόγραμμα 9 Χωρίς γλουτένη

Ψωμί πατάτας χωρίς γλουτένη
440 ml νερό
1,5 ΚΣ λάδι
400 g μίγμα αλευριού χωρίς γλουτένη
(π.χ. "Μίγμα Β" της Schär)
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
$1^1/_4$ πακετάκι στεγνή μαγιά
230 g βρασμένες πατάτες, αποφλοιωμένες και λιωμένες στην πρέσα

Ψωμί γιαουρτιού χωρίς γλουτένη
350 ml νερό
150 g φυσικό γιαούρτι
1,5 ΚΣ λάδι
1,5 ΚΣ ξίδι
100 g αλεύρι χωρίς γλουτένη
(π.χ. κεχρί, ρύζι, φαγόπυρο)
400 g μίγμα αλευριού χωρίς γλουτένη
(π.χ. "Μίγμα Β" της Schär)
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
$1^1/_4$ πακετάκι στεγνή μαγιά
1 ΚΤ αλεύρι γκουάρ ή από χαρούπια

Ψωμί με σπόρους χωρίς γλουτένη
250 ml νερό
200 mL γάλα
1,5 ΚΣ λάδι
500 g μίγμα αλευριών χωρίς γλουτένη
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
$1^1/_4$ πακετάκι στεγνή μαγιά
100 g σπόροι (π.χ. σπόροι ηλίανθου)

Ρυζόψωμο χωρίς γλουτένη
350 ml νερό
200 g φυσικό γιαούρτι
1,5 ΚΣ λάδι
1,5 ΚΣ ξίδι
200 g ρυζάλευρο
300 g μίγμα αλευριών χωρίς γλουτένη
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
$1^1/_4$ πακετάκι στεγνή μαγιά
1 ΚΤ αλεύρι γκουάρ ή από χαρούπια

Πρόγραμμα 10 Γλυκό

Για αυτό το πρόγραμμα ενδείκνυνται εξαιρετικά έτοιμα μίγματα ψησίματος γλυκών. Προσέχετε τις υποδείξεις προετοιμασίας επάνω στη συσκευασία.

Πρόγραμμα 11 Μαρμελάδα

Η μαρμελάδα μπορεί να ετοιμαστεί γρήγορα και εύκολα μέσα στο αυτόματο μηχάνημα ψησίματος. Ακόμα και εάν δεν έχετε φτιάξει ποτέ, πρέπει να το δοκιμάσετε. Θα έχετε μια ιδιαίτερα νόστιμη, εύγευστη μαρμελάδα.
Ακολουθείστε την εξής διαδικασία:

- Πλένετε τα φρέσκα ώριμα φρούτα. Ενδεχομένως ξεφλουδίζετε τα μήλα, ροδάκινα, αχλάδια και άλλα φρούτα με σκληρή φλούδα.
- Βάζετε πάντα τις δοθείσες ποσότητες διότι αυτές έχουν καθοριστεί επακριβώς για το πρόγραμμα ΜΑΡΜΕΛΑΔΑΣ. Αλλιώς η μάζα βράζει πολύ γρήγορα και υπερχειλίζει.
- Ζυγίζετε τα φρούτα, τα κόβετε σε μικρά κομμάτια (μέγ.1 cm) ή πολτοποιείτε και τα βάζετε στα δοχεία.
- Προσθέστε τη ζάχαρη για μαρμελάδα „1:1" στην δοθείσα ποσότητα. Παρακαλούμε χρησιμοποιείστε μόνο αυτή τη ζάχαρη και όχι ζάχαρη απλή ή κρυσταλλική ζάχαρη „2:1", διότι οι μαρμελάδες δεν θα είναι σφιχτές.
- Αναμείξτε τα φρούτα με τη ζάχαρη και εκκινήστε το πρόγραμμα το οποίο τώρα τρέχει πλήρως αυτόματα.
- Αφότου ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, μπορείτε να βάλετε τη μαρμελάδα σε γυάλινα δοχεία και να τα σφραγίσετε καλά.

Μαρμελάδα πορτοκάλι
350 g πορτοκάλια
150 g λεμόνια
500 g ζάχαρη για ζελατινοποίηση

Μαρμελάδα φράουλα
500 g φράουλες
500 g ζάχαρη για ζελατινοποίηση
2-3 ΚΣ χυμό λεμονιού

Μαρμελάδα μούρων
500 g αποψυγμένα μούρα
500 g ζάχαρη για ζελατινοποίηση
1 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού

Αναμειγνύετε όλα τα συστατικά στη φόρμα ψησίματος.

Καλή όρεξη!

Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα στοιχεία συστατικών και προετοιμασίας είναι τιμές αναφοράς. Σας ευχόμαστε σε κάθε περίπτωση καλή επιτυχία και καλή όρεξη.

Διόρθωση σφαλμάτων συνταγών

Γιατί το ψωμί μου έχει μερικές φορές λίγο αλεύρι πλευρικά στην κρούστα;	Η ζύμη σας ήταν ίσως πολύ στεγνή. Την επόμενη φορά προσέξτε ιδιαίτερα τη μέτρηση των συστατικών. Προσθέστε έως και 1 ΚΣ περισσότερο υγρό.
Γιατί πρέπει τα συστατικά να εισαχθούν με μια καθορισμένη σειρά;	Έτσι ετοιμάζεται η ζύμη καλύτερα. Σε χρήση της λειτουργίας χρονοδιακόπτη εμποδίζεται η ανάμειξη της μαγιάς με το υγρό, πριν αναμειχθεί η ζύμη.
Γιατί η ζύμη ζυμώθηκε μόνο σε ένα τμήμα;	Ελέγξτε εάν το άγκιστρο ζυμώματος και η φόρμα ψησίματος έχουν τοποθετηθεί σωστά. Ελέγξτε επίσης την πυκνότητα ζύμης και προσθέστε μια φορά ή πολλές φορές μετά το ζύμωμα 1/2 έως 1 ΚΣ υγρό ή αλεύρι. Σε έτοιμα μίγματα ψησίματος: Η ποσότητα του έτοιμου μίγματος ψησίματος και των υλικών δεν προσαρμόστηκε στη χωρητικότητα της φόρμας ψησίματος. Μειώστε τις ποσότητες των συστατικών.
Γιατί δεν φούσκωσε το ψωμί;	Η χρησιμοποιημένη μαγιά ήταν πολύ παλιά ή δεν προστέθηκε καθόλου μαγιά.
Πότε προσθέτω τα καρύδια και τα φρούτα στη ζύμη;	Ακούγεται ένα σήμα όταν πρέπει να προσθέσετε τα υλικά. Όταν προσθέτετε στη ζύμη αυτά τα συστατικά από την αρχή, μπορεί τα καρύδια ή τα φρούτα να κομματιαστούν μέσω της διαδικασίας ζυμώματος.
Το ψημένο ψωμί είναι πολύ υγρό.	Ελέγξτε την πυκνότητα ζύμης 5 λεπτά μετά την έναρξη της διαδικασίας ζυμώματος και εάν χρειάζεται προσθέστε αλεύρι.
Στην επιφάνεια ψωμιού υπάρχουν φυσαλίδες αέρα.	Πιθανώς έχετε χρησιμοποιήσει πολύ μαγιά.
Το ψωμί φουσκώνει και μετά πέφτει.	Το ψωμί ίσως φουσκώνει πολύ γρήγορα. Για να το αποφύγετε αυτό, μειώστε την ποσότητα νερού και/ ή αυξήστε την ποσότητα αλατιού και/ ή μειώστε την ποσότητα μαγιάς.
Μπορούν να χρησιμοποιηθούν και άλλες συνταγές;	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε άλλες συνταγές, λάβετε ωστόσο υπόψη τα στοιχεία ποσοτήτων. Εξοικειωθείτε με τη συσκευή και τις συνημμένες συνταγές πριν δοκιμάσετε τις δικές σας συνταγές. Ποτέ μην υπερβαίνετε την ποσότητα των 700 g αλεύρι. Για την προσαρμογή των συνταγών σας, λάβετε υπόψη τα στοιχεία ποσοτήτων των συνημμένων συνταγών.

REZEPTHEFT SEITE

Wissenswertes über Zutaten 62

Backtipps 63

Fertig-Backmischungen 64

Brot schneiden und aufbewahren 64

Rezepte für je ca. 1000 g Brot 65

Programm 1 Normal 65
Programm 2 Locker 66
Programm 3 Vollkorn 66
Programm 4 Süß 67
Programm 5 Express 68
Programm 6 Teig (kneten) 68
Programm 7 Nudelteig 69
Programm 8 Buttermilchbrot 69
Programm 9 Glutenfrei 69
Programm 10 Kuchen 70
Programm 11 Marmelade 70

Fehlerbehebung Rezepte 72

Wissenswertes über Zutaten

MEHL

Geeignet sind die meisten handelsüblichen 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. 21g frischer Hefe und eignet sich für ca. 500g Mehl. Bewahren Sie Hefe immer im Kühlschrank auf, da Wärme sie verdirbt. Prüfen Sie, ob das Verfallsdatum abgelaufen ist. Nach Öffnen der Verpackung sollte unbenutzte Hefe wieder sorgsam eingewickelt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Hinweis:
Bei der Erstellung der Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurde die Verwendung von Trockenhefe zu Grunde gelegt.

ZUCKER

Zucker hat einen wichtigen Einfluss auf den Bräunungsgrad und Geschmack des Brotes. Bei den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung wird die Verwendung von Kristallzucker vorausgesetzt. Verwenden Sie keinen Puderzucker, es sei denn, dies wird ausdrücklich spezifiziert. Süßstoffe eignen sich nicht als Ersatz für Zucker.

SALZ

Salz ist für den Geschmack und für den Bräunungsgrad wichtig. Salz wirkt auch hemmend auf die Gärung der Hefe. Überschreiten Sie daher nicht die in den Rezepten angegebenen Salzmengen.

Aus diätetischen Gründen kann das Salz weggelassen werden. In diesem Fall kann das Brot stärker als gewöhnlich aufgehen.

FLÜSSIGKEITEN

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

EIER

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

FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL

Backfette, Butter und Öl machen 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 beispielweise Weinsteinbackpulver, Hefe, Sauerteig aus Mais- oder Reismehl, Backferment auf Maisbasis oder Bindemittel wie Guarkernmehl,
Johannisbrotkernmehl, Kuzu, Pektin, Pfeilwurzelstärke oder Carrageen. Außerdem muss man auf den gewohnten Brotgeschmack verzichten. Auch die Konsistenz glutenfreier Brote ist anders als die von Weizenmehlbroten.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Mit unserem Brotbackautomaten bekommen Sie folgende Messbehälter mitgeliefert, die Ihnen das Abmessen der Zutaten erleichtern sollen:
1 Messbecher mit Mengenangaben
1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)
1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)
Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Fläche. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbehälter trocken ist.

Backtipps

Backen in verschiedenen Klimazonen

In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe. Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.
In trockenen Regionen ist das Mehl trockener und erfordert daher etwas mehr Flüssigkeit.
In feuchten Regionen ist das Mehl feuchter und nimmt somit weniger Flüssigkeit auf. Hier benötigen Sie etwas mehr Mehl.

Fertig-Backmischungen

Sie können auch Fertig-Backmischungen für diesen Brotbackautomaten nutzen.
Beachten Sie dazu die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.
In der Tabelle finden Sie Umrechnungsbeispiele von einigen Brotbackmischungen:

Brot schneiden und aufbewahren

Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden auf einen Rost legen und 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen. Benutzen Sie eine Brotschneidemaschine oder ein Sägemesser zum Schneiden des Brotes.
Nicht verzehrtes Brot kann bei Raumtemperatur bis zu drei Tagen in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffbehältern aufbewahrt werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren.
Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, verdirbt es schneller als gewerblich hergestelltes Brot.

Backmischung	**für ein Brot ca. 750 g**
Vital-Mehrkornbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Sonnenblumenkernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Rustikales Vollkornbrot	500 g Backmischung 370 ml Wasser
Bauernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Ciabatta	500 g Backmischung 360 ml Wasser 1 TL Olivenöl

Für diesen Brotbackautomaten eignen sich besonders die Fertig-Backmischungen, die Sie bei Lidl erhalten können. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Rezepte für je ca. 1000 g Brot

Hinweis: Um ein besseres Backergebnis zu erhalten, bereiten Sie den Teig mit einem Mixer zu. Geben Sie anschließend den fertigen Teig in die Backform. Stellen Sie mit der Taste "Brotgewicht" das Gewicht 1000 g ein. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad Ihres Brotes. Beachten Sie, dass es sich bei den Mengenangaben um Richtwerte handelt. Es können geringe Schwankungen beim Backergebnis auftreten.

Programm 1 Normal

Sonnenblumenbrot
300 ml lauwarme Milch
1 EL Butter
540 g Mehl Typ 550
5 EL Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Sauerteigbrot
50 g Sauerteig
350 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 TL Salz
1 TL Zucker
180 g Mehl Type 997
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Bauernbrot
300 ml Milch
1,5 TL Salz
2 Eier
1,5 EL Butter/Margarine
540 g Mehl Type 1050
1 EL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Kartoffelbrot
300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1 Ei
90 g zerdrückte, gekochte Kartoffeln
1 TL Salz
2 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Kräuterbrot
350 ml Buttermilch
1 TL Salz
1,5 EL Butter
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
4 EL feingehackte Petersilie
3/4 Päckchen Trockenhefe

Pizzabrot
300 ml Wasser
1 EL Öl
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL getr. Oregano
2 EL ger. Parmesan
50 g kleingeschnittene Salami
540 g Mehl Typ 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Bierbrot
150 ml Wasser
150 ml helles Bier
540 g Mehl Type 550
3 EL Buchweizenmehl
1,5 EL Kleie
1 TL Salz
3 EL Sesamsamen
1,5 EL Malzextrakt (Sirup)
1/2 Päckchen Trockenhefe
150 ml Sauerteigansatz

Maisbrot
350 ml Wasser
1 EL Butter
540 g Mehl Type 550
3 EL Maisgrieß
1/2 gehackter Apfel mit Schale
3/4 Päckchen Trockenhefe

Programm 2 Locker

Weißbrot „Klassisch“
320 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1,5 TL Salz
2 EL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Helles Weißbrot
320 ml Wasser
20 g Butter
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe
1 Ei

Honigbrot
320 ml Wasser
1,5 TL Salz
2,5 TL Olivenöl
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Mohnbrot
300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Zucker
1 TL Salz
75 g gemahlener Mohn
1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss
3/4 Päckchen Trockenhefe
1 EL ger. Parmesan

Paprikabrot
310 ml Wasser
1,5 TL Salz
1,5 TL Öl
1,5 TL Paprikapulver
530 g Mehl Type 812
1 Päckchen Trockenhefe
130 g rote Paprikaschoten, fein gewürfelt

Programm 3 Vollkorn

Roggenvollkornbrot
75 g Sauerteig
325 ml warmes Wasser
2 EL Tannenhonig
350 g Roggenvollkornmehl
150 g Weizenvollkornmehl
1 EL Johannisbrotkernmehl
1/2 EL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Dinkelbrot
350 ml Buttermilch
360 g Dinkelvollkornmehl
90 g Roggenvollkornmehl
90 g Dinkelschrot
50 g Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
75 ml Sauerteigansatz
3/4 Päckchen Trockenhefe

Weizenschrotbrot
350 ml Wasser
1 TL Salz
2 EL Butter
1,5 EL Honig
360 g Mehl Type 1050
180 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenschrot
3/4 Päckchen Trockenhefe

Vollkornbrot
350 ml Wasser
25 g Butter
1 TL Salz
1 TL Zucker
270 g Mehl Type 1050
270 g Weizenvollkornmehl
3/4 Päckchen Trockenhefe

Roggenbrot
300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 EL Essig
1 TL Salz
1,5 EL Zucker
180 g Roggenmehl Type 1150
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Siebenkornbrot
300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
2,5 EL Zucker
240 g Mehl Typ 1050
240 g Weizenvollkornmehl
60 g 7 Korn-Flocken
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schwarzbrot
400 ml warmes Wasser
160 g Weizenmehl Typ 550
200 g grobes Roggenvollkornschrot
180 g feines Roggenschrot
1 TL Salz
100 g Sonnenblumenkerne
100 ml dunkler Rübensirup
1 Päckchen Trockenhefe
1 Packung Trockensauerteig

Programm 4 Süß

Rosinenbrot
300 ml Wasser
2,5 EL Butter
1,5 EL Honig
1 TL Salz
540 g Weizenmehl Type 405
100 g Rosinen
3/4 Päckchen Trockenhefe

Rosinen-Nuss-Brot
300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 405
100 g Rosinen
3 EL geh. Walnüsse
3/4 Päckchen Trockenhefe

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

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

Süßes Brot
300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
2 Eier
1,5 TL Salz
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 5 Express

Weißbrot Express
360 ml Wasser
5 EL Öl
4 TL Zucker
4 TL Salz
630 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe

Pfeffer-Mandel-Brot
300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Butter
100 g Mandelblättchen (geröstet)
1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
3/4 Päckchen Trockenhefe

Möhrenbrot
330 ml Wasser
1,5 EL Butter
600 g Mehl Typ 550
90 g fein zerkleinerte Möhren
2 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 6 Teig (kneten)

Pizzateig (für 2 Pizzen)
300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
2 TL Zucker
450 g Weizenmehl Type 405
1 Päckchen Trockenhefe

Vollkornpizzateig
300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
1 EL Honig
450 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenkeime
1 Päckchen Trockenhefe

Rollen Sie den Teig aus und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten gehen. Belegen Sie den Teig nach Wunsch und backen Sie den belegten Pizzateig bei 180°C ca. 20 Minuten.

Kleie-Brötchen
200 ml Wasser
50 g Butter
3/4 TL Salz
1 Ei
3 EL Zucker
500 g Mehl Type 1050
50 g Weizenkleie
1 Päckchen Trockenhefe

Brezeln
200 ml Wasser
1/4 TL Salz
360 g Mehl Type 405
1/2 TL Zucker
1/2 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie den Teig zu Brezeln. Anschließend bestreichen Sie die Brezeln mit 1 verquirlten Ei und streuen grobes Salz darüber (für ca. 12 Brezeln insgesamt 1-2 EL grobes Salz). Die Brezeln bei ca. 230°C ca. 15-20 Minuten backen.

Französische Baguettes
300 ml Wasser
1 EL Honig
1 TL Salz
1 TL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie Laibe aus dem Teig und schneiden die Oberseite der geformten Baguettes schräg an. Lassen Sie den Teig für ca. 30-40 Minuten gehen. Bei ca. 175°C ca. 25 Minuten backen.

Programm 7 Nudelteig

5 Eier (Zimmertemperatur)
oder 300 ml Wasser
250 g Weichweizenmehl Type 405
250 g Hartweizenmehl Type 1050

Programm 8 Buttermilchbrot

Buttermilchbrot (Typ 1)
350 ml Buttermilch
2 EL Butter
2 TL Salz
3 EL Zucker
600 g Weizenmehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Buttermilchbrot (Typ 2)
250 ml Buttermilch
130 ml Wasser
600 g Weizenmehl Type 1050
60 g Roggenmehl Type 997
1,5 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Joghurtbrot
250 ml Wasser oder Milch
150 g Joghurt
1 TL Salz
1 TL Zucker
500 g Mehl Type 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Quarkbrot
200 ml Wasser/Milch
3 EL Öl
260 g Quark (40% Fettgehalt)
600 g Weizenmehl
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 9 Glutenfrei

Glutenfreies Kartoffelbrot
440 ml Wasser
1,5 EL Öl
400 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B“ von Schär)
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
$1^1/_4$ Päckchen Trockenhefe
230 g gekochte Kartoffeln, gepellt und durch die Presse gedrückt

Glutenfreies Joghurtbrot
350 ml Wasser
150 g Naturjoghurt
1,5 EL Öl
1,5 EL Essig
100 g glutenfreies Mehl
(z.B. Hirse, Reis Buchweizen)
400 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B“ von Schär)
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
$1^1/_4$ Päckchen Trockenhefe
1 TL Guarkern- oder Johanniskernmehl

Glutenfreies Körnerbrot
250 ml Wasser
200 ml Milch
1,5 EL Öl
500 g glutenfreie Mehlmischung
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
$1^1/_4$ Päckchen Trockenhefe
100 g Samen (z.B. Sonnenblumenkerne)

Glutenfreies Reisbrot
350 ml Wasser
200 g Naturjoghurt
1,5 EL Öl
1,5 EL Essig
200 g Reismehl
300 g glutenfreie Mehlmischung
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
$1^1/_4$ Päckchen Trockenhefe
1 TL Guarkern- oder Johannisbrotkernmehl

Programm 10 Kuchen

Für dieses Programm eignen sich hervorragend Fertig-Kuchenbackmischungen. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Programm 11 Marmelade

Konfitüre oder Marmelade kann im Brotbackautomaten schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.
Gehen Sie wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm MARMELADE genau abgestimmt sind. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwiegen, in kleine Stücke (max.1 cm) schneiden oder pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker „1:1" in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „2:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das Programm, das nun vollautomatisch abläuft.
- Nachdem das Programm beendet ist, können Sie die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Orangenmarmelade
350 g Orangen
150 g Zitronen
500 g Gelierzucker

Erdbeermarmelade
500 g Erdbeeren
500 g Gelierzucker
2-3 EL Zitronensaft

Beerenmarmelade
500 g aufgetaute Beeren
500 g Gelierzucker
1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in der Backform vermischen.

Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Fehlerbehebung Rezepte

Warum hat mein Brot manchmal etwas Mehl an der seitlichen Kruste?	Ihr Teig könnte zu trocken sein. Achten Sie beim nächsten Mal besonders auf das Abmessen der Zutaten. Geben Sie bis zu 1 EL mehr Flüssigkeit hinzu.
Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugeführt werden?	So wird der Teig am besten zubereitet. Bei Nutzung der Timer-Funktion wird verhindert, dass die Hefe sich mit der Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.
Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?	Überprüfen Sie, ob Knethaken und Backform richtig eingesetzt ist. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz und fügen Sie ein oder mehrmals nach dem Kneten 1/2 bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu. Bei Fertig-Backmischungen: Die Menge der Fertig-Backmischung und der Zutaten wurde nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen der Zutaten.
Warum ist das Brot nicht aufgegangen?	Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt.
Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?	Ein Signal ertönt, wenn Sie die Zutaten dazugeben sollen. Wenn Sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben, können Nüsse oder Obst durch den Knetvorgang zerkleinert werden.
Das gebackene Brot ist zu feucht.	Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. Mehl hinzu.
Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.	Möglicherweise haben Sie zuviel Hefe verwendet.
Das Brot geht auf und fällt zusammen.	Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.
Können auch andere Rezepte benutzt werden?	Sie können andere Rezepte benutzen, berücksichtigen Sie dabei jedoch die Mengenangaben. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigefügten Rezepten vertraut, bevor Sie Ihre eigenen Rezepte ausprobieren. Überschreiten Sie nie die Menge von 700 g Mehl. Orientieren Sie sich beim Anpassen Ihrer Rezepte an den Mengenangaben der beigefügten Rezepte.