

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## BREAD MAKER SBB 850 B1

(GB) (CY)

### BREAD MAKER

Operating instructions

(RO)

### MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE

Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)

### ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

Οδηγίες χρήσης

(HR)

### PEKAČ KRUNA

Upute za upotrebu

(BG)

### ДОМАШНА ХЛЕБОПЕКАРНА

Ръководство за експлоатация

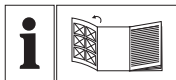
(DE) (AT) (CH)

### BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 115367

(HR) (RO) (BG) (GR)



GB CY

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

---

HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

---

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

---

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

---

GR CY

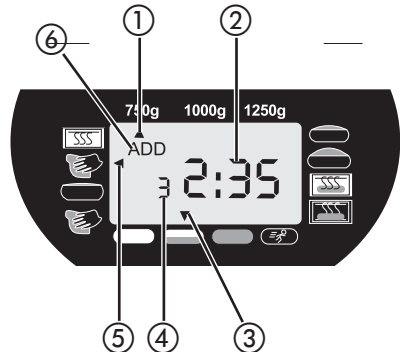
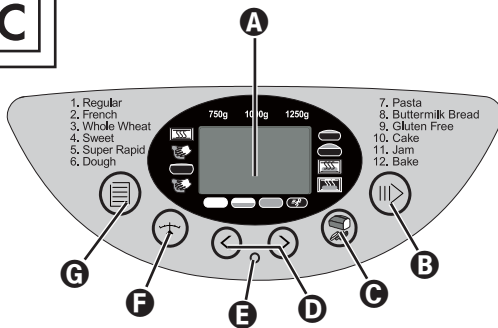
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

---

DE AT CH

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

GB/CY	Operating instructions	Page	1
HR	Upute za upotrebu	Stranica	21
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	43
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	65
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	87
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	109

**A****B****C**

# Contents

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

## BREAD MAKER

### Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines.

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

### Intended use

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

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

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

This appliance is intended solely for use in private households.

Not for commercial use!

### Package contents

Bread maker

Baking mould

2 kneading blades

Measuring cup

Measuring spoon

Kneading blade remover

Operating instructions

Brief information

Recipe Book

### NOTE

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

### Description of the appliance

Figure A:

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

Figure B:

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

### Technical data

Rated voltage: 220-240 V ~ /50 Hz

Power consumption: 850 Watt

## Safety instructions

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

### **⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!**

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

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Risk of suffocation! Children can suffocate through the improper use of packaging materials. Dispose of them immediately after unpacking or store them in a place that is out of reach of children.
- ▶ To prevent the risk of tripping accidents, the appliance is equipped with a short power cable.
- ▶ Before taking out or inserting accessories, unplug the appliance and allow it to cool down.
- ▶ Place an extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or inadvertently pulling on it.
- ▶ If there are any children nearby, please watch over the appliance closely! If the appliance is not in use, and also before cleaning it, remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before removing individual parts.

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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



Caution! Hot surface!

Parts of the appliance get very hot during use!

Risk of burns!

**⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

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

**⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

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

The only exception to this rule is gluten-free bread. In this case, a maximum of 2 packets of dried yeast may be used (see recipe booklet).

**CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

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



**CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

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

## Before initial use

### Unpacking

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

### Initial cleaning

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

### Initial heating

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

#### **⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

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

#### **NOTE**

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

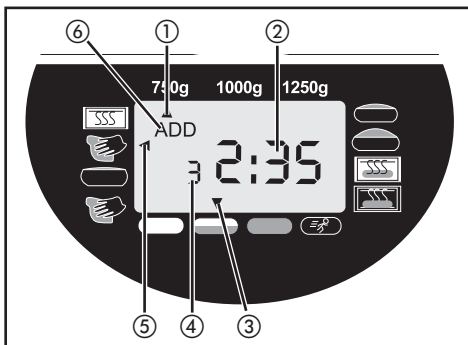
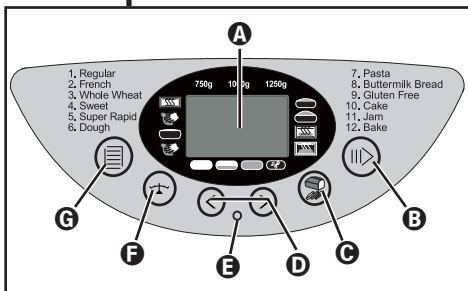
- 4) Let the appliance cool down completely and once again wipe the baking mould **7**, kneading blades **6** and the outer surfaces of the bread maker with a clean moist cloth.

## Features

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





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

## Control panel



## A Display

Display for

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

## B Start/Stop

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

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

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

### NOTE

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

### CAUTION!

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

## C Browning level (or rapid mode)

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

## D Timer

Time-delayed baking.

### NOTE

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

## E Operating light

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

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

## F Bread weight

Select the bread weight (750 g/1000 g/1250 g). Press the button repeatedly until the arrow appears under the desired weight. The weight specifications (750 g/1000 g/1250 g) refer to the total amount of ingredients placed in the baking mould **7**.

### NOTE

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

## ⓐ Programme selection (menu)

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

### Memory function

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

### Viewing window **Ⓛ**

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

## Programme

Select the desired programme using the programme selection button **ⓐ**. The corresponding programme number is shown on the display **Ⓐ**. The baking times are dependent on the selected programme combinations. See section "Programme sequence".

### Programme 1: Regular

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

### Programme 2: French

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

### Programme 3: Whole Wheat

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

### Programme 4: Sweet

For breads with ingredients like fruit juices, coconut flakes, raisins, dried fruit, chocolate or additional sugar. By means of an extended rising phase the bread is lighter and airier.

### Programme 5: Super Rapid

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

### Programme 6: Dough (kneading)

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

### Programme 7: Pasta

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

### Programme 8: Buttermilk Bread

For breads made with buttermilk or yoghurt.

### Programme 9: Gluten Free

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

### Programme 10: Cake

In this programme, the ingredients are kneaded, allowed to rise and then baked. Use baking powder for this programme.

### Programme 11: Jam

For making jams, preserves, jellies and fruit spreads.

### Programme 12: Bake

For the additional baking of breads that are not brown enough, not baked through or for ready-made doughs. There are no kneading and rising processes in this programme. The bread is kept warm for up to one hour after the baking process. This prevents the bread from becoming too moist. Programme 12 bakes the bread for 60 minutes.

To stop these functions early, press the Start/Stop button **Ⓑ** until you hear a long signal tone. To switch the appliance off, remove the plug from the wall power socket.

## NOTE

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

## Timer function

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

Use the arrow buttons **⏪** and **⏩** **Ⓓ** to set the desired completion time for the baking process. The maximum time delay is 15 hours.

### **⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

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

As soon as the programme starts, the operating light **E** is on permanently. When the baking process has been completed, you will hear ten beeps and the display **A** indicates 0:00.

### Example:

It is 8:00 a.m. and you would like to have fresh bread in 7 hours and 30 minutes, in other words at 3:30 p.m. Start by selecting programme 1 and then press the arrow keys **⏩** until 7:30 appears in the display **A**, as the time until completion is 7 hours and 30 minutes.

## NOTE

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

## NOTE

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

## Before baking

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

### Ingredients

### **⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

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

**⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

- ▶ Never use quantities greater than those specified. If there is too much dough, some could spill over the baking mould **7**, drop onto the hot heating elements and cause a fire.
- Ensure that you measure the ingredients precisely. Even small deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

**Baking bread****Preparation****NOTE**

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

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

**NOTE**

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

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

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

**NOTE**

- ▶ A browning level cannot be selected for programmes 6, 7 and 11. The function "Rapid" is only available for programmes 1-4. A bread weight cannot be selected for programmes 6, 7, 11 and 12.

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

**NOTE**

- ▶ This function is not available for programme 11.

**Starting a programme**

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

**NOTE**

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

The programme will carry out the various operations automatically.

You can monitor the programme sequence through the viewing window **1** of your bread maker.

Occasionally, condensation may build up on the viewing window **1** during baking. The appliance lid **2** may be opened during the kneading phase.

**NOTE**

- ▶ Do not open the appliance lid **2** during the rising or baking phases. The bread could collapse.

## Ending a programme

When the baking process has been completed, you will hear ten beeps and the display **A** indicates 0:00. At the end of the programme, the appliance automatically changes to a keep-warm mode for up to 60 minutes.

### NOTE

- ▶ This does not apply to programmes 6, 7 and 11.

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

### ⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

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

## Taking out the bread

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

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

### NOTE

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

### TIP

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

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

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

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

## Error messages

- If the display **A** shows "HHH" after the programme has been started, it indicates that the temperature in the bread maker is still too high. Stop the programme and remove the power plug. Open the appliance lid **2** and allow the machine to cool down for 20 minutes before reusing it.
- If a new programme cannot be started directly after the bread maker has completed a baking process, it means the appliance is still too hot. In this case, the display panel reverts to the default setting (programme 1). Open the appliance lid **2** and allow the machine to cool down for 20 minutes before reusing it.

### NOTE

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

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

## Cleaning and care

### ⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

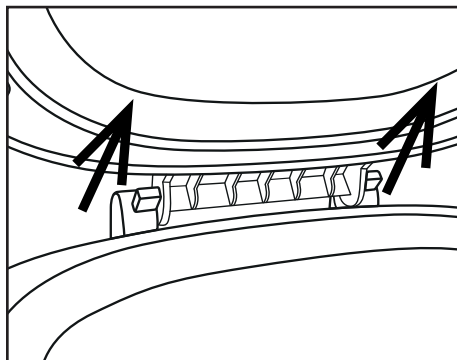
- ▶ Before cleaning the appliance, always remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down completely. Protect the appliance from moisture, as this can lead to electric shock. Please also observe the safety instructions.

### CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

## Housing, lid, baking chamber

- Remove all residues from the inside of the baking chamber using a wet cloth or a slightly damp soft sponge.
- Wipe both the housing and the lid also only with a moist cloth or sponge. For easier cleaning, the appliance lid ② can be removed from the housing:
  - Open the appliance lid ② until the plastic pegs fit through the openings of the hinge guides.



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

- To replace the appliance lid ② after cleaning, guide the plastic locking tabs through the opening of the hinge guides.
- Dry everything thoroughly and make sure that all parts are dry before reuse.

## Baking mould, kneading blades and accessories

### CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

- ▶ Never immerse the baking mould ⑦ in water or other liquids.
- ▶ The surfaces of the baking mould ⑦ and the kneading blades ⑥ are coated with a non-stick coating. When cleaning the appliance, do not use aggressive detergents, abrasive cleaning agents or objects that may cause scratches to the surfaces.

### NOTE

- ▶ Due to moisture and vapours, the surfaces of various parts may change in their appearance over the course of time. This has no influence on the function nor does it reduce the quality of the baking results.
- Before cleaning, remove the baking mould ⑦ and the kneading blades ⑥ from the baking chamber.



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

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

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

## Disposal



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

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

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



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

## Warranty and service

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

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

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

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

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

**GB Service Great Britain**

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)

IAN 115367

GB

**Hotline availability:**

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

**Importer**

KOMPERNASS HANDELS GMBH









BURGSTRASSE 21


44867 BOCHUM









GERMANY


[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)









**Programme sequence**

Programme	1. Regular						2. French					
	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
Browning level												
Time (hours)	02:58	03:05	03:15	02:14	02:20	02:25	03:13	03:18	03:25	02:18	02:25	02:30
Preheating (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Rising 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneading 2 (min) 	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Rising 2 (min) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Rising 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Baking (min) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Keep warm time (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Add the ingredients (remaining hours)	02:01	02:05	02:10	01:49	01:53	01:58	02:26	02:29	02:28	01:53	01:58	02:03
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs









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

Programme	3. Whole Wheat						4. Sweet					
	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
Browning level												
Time (hours)	03:18	03:25	03:35	02:24	02:30	02:35	02:56	03:01	03:10	02:10	02:16	02:20
Preheating (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Rising 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneading 2 (min) 	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Rising 2 (min) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Rising 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Baking (min) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Keep warm time (Min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Add the ingredients (remaining hours)	02:17	02:21	02:26	01:59	02:03	02:08	02:03	02:07	02:11	01:46	01:50	01:54
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs

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

Programme	5. Super Rapid			6. Dough	7. Pasta	8. Buttermilk Bread			9. Gluten Free		
Browning level	Light Medium Dark			N/A	N/A	Light Medium Dark			Light Medium Dark		
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (hours)	01:15	01:18	01:20	01:50	00:15	03:17	03:21	03:30	02:14	02:20	02:25
Preheating (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Rising 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Kneading 2 (min) 	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Rising 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Rising 3 (min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Baking (min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Keep warm time (min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Add the ingredients (remaining hours)	01:05	01:08	01:10	01:15	N/A	02:15	02:19	02:23	01:49	01:53	01:58
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs

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

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

## Troubleshooting the bread maker

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

# Sadržaj

Uvod .....	22
Namjenska uporaba .....	22
Opseg isporuke .....	22
Opis uređaja .....	22
Tehnički podaci .....	22
Sigurnosne napomene .....	23
Prije prve uporabe .....	27
Osobine .....	27
Upravljačka ploča .....	27
Programi .....	29
Funkcija tajmera .....	30
Prije pečenja .....	30
Pečenje kruha .....	31
Čišćenje i održavanje .....	33
Zbrinjavanje .....	34
Jamstvo i servis .....	34
Uvoznik .....	35
Proizvođač .....	35
Tijek programa .....	36
Otklanjanje smetnji automata za pečenje kruha .....	40



## PEKAČ KRUHA

### Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za visokovrijedan proizvod.

Upute za rukovanje predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe uređaja upoznajite se sa svim pripadajućim uputama za uporabu i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama priložite i predajte i svu dokumentaciju.

### Namjenska uporaba

Automat za pečenje kruha koristite isključivo za pečenje kruha i pripremu marmelade/džemova u domaćinstvu.

Uređaj ne koristite za sušenje namirnica ili uporabnih predmeta. Automat za pečenje kruha ne koristite na otvorenom.

Koristite isključivo opremu koju preporučuje proizvođač. Uporaba opreme koju nije preporučio proizvođač može uzrokovati oštećenja uređaja. Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima.

Uređaj ne koristite u komercijalne svrhe!

### Opseg isporuke

Automat za pečenje kruha

Kalup za pečenje

2 Kuke za miješanje

Mjerna čaša

Mjerna žlica

Uređaj za skidanje kuke za miješanje

Upute za uporabu

Kratka informacija

Knjižica s receptima

### NAPOMENA

- ▶ Nakon raspakiranja prekontrolirajte cjelovitost uređaja i provjerite postoje li transportna oštećenja. Ako je potrebno, kontaktirajte servis (vidi poglavlje "Jamstvo i servis").

### Opis uređaja

Slika A:

- 1 Prozorčić
- 2 Poklopac uređaja
- 3 Otvori za ventilaciju
- 4 Mrežni kabel
- 5 Upravljačka ploča

Slika B:

- 6 2 Kuke za miješanje
- 7 Kalup za pečenje za težinu kruha do 1250 g
- 8 Mjerna čaša
- 9 Mjerna žlica
- 10 Uređaj za odstranjivanje kuke za miješanje

### Tehnički podaci

Nazivni napon: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Snaga: 850 W

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici [www.lidl.hr](http://www.lidl.hr)

## Sigurnosne napomene

- ▶ Molimo da prije uporabe uređaja u cijelosti pročitate upute uporabu!

### **⚠ OPASNOST - STRUJNI UDAR!**

- ▶ Prije svake uporabe provjerite mrežni kabel i mrežni utikač. Ako dođe do oštećenja mrežnog priključnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasne situacije.
- ▶ Mrežni kabel ne postavljajte preko oštih ivica ili u blizini vrućih površina ili predmeta. Može doći do oštećenja izolacije kabela.
- ▶ Kada uređaj ne koristite i prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶ Automat za pečenje kruha ne uranjajte u vodu ili druge tekućine. Postoji opasnost od strujnog udara!
- ▶ Uređaj ne čistite spužvama za čišćenje koje grebu. Ako se čestice takve spužve oslobode i dođu u dodir s električnim dijelovima, postoji opasnost od strujnog udara.

### **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!**

- ▶ Opasnost od gušenja! Djeca se mogu ugušiti uslijed nenamjenske uporabe ambalaže. Ambalažu zbrinite odmah nakon raspakiranja uređaja, ili je čuvajte na mjestu nedostupnom djeci.
- ▶ Kako bi se izbjeglo spoticanje ili nezgode, uređaj je opremljen kratkim mrežnim kabelom.
- ▶ Prije vađenja ili umetanja dijelova pribora, uređaj ostavite da se ohladi i izvucite mrežni utikač.
- ▶ Produžni kabel postavite tako da se nitko preko njega ne može spotaknuti i da ga se ne može nehotično povući.
- ▶ Ako su djeca u blizini, molimo dobro nadgledajte uređaj! Kada se uređaj ne koristi, ili prije čišćenja uređaja, obavezno izvucite utikač iz utičnice. Prije skidanja pojedinih dijelova uređaj ostavite da se ohladi.

**⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!**

- ▶ Djeca od navršениh 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu navršila 8 godina starosti i ako nisu pod nadzorom.
- ▶ Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja i priključnog kabela.
- ▶ Ovaj uređaj zadovoljava važeće sigurnosne odredbe. Kontrolu, popravak i tehničko servisiranje smije obavljati isključivo kvalificirano stručno osoblje. U protivnomse gubi pravo na jamstvo.
- ▶ Oprez! Automat za pečenje kruha se jako zagrijava. Uređaj dirajte tek kada se ohladi ili za to koristite kuhinjsku krpu.
- ▶ Automat za pečenje kruha ne pomjerajte ako se u kalupu za pečenje nalazi vruć ili tekući sadržaj, primjerice džem. Postoji opasnost od opekline!
- ▶ Za vrijeme korištenja uređaja nikada ne dodirujte rotirajuće kuke za miješanje. Postoji opasnost od ozljeda!
- ▶ Za vrijeme rada temperatura površine koju je moguće dohvatiti može biti vrlo visoka. Opasnost od opekline!



Pozor! Vruća površina!

Dijelovi uređaja za vrijeme rada postaju vrlo vrući!

Opasnost od opekline!

**⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!**

- ▶ Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.
- ▶ Uređaj ne postavljajte u blizini zapaljivih materijala, eksplozivnih i/ili zapaljivih plinova. Uređaj od drugih predmeta mora biti odmaknut najmanje 10 centimetara.
- ▶ Uređaj nikada ne prekrivajte krpama ili drugim materijalima. Vrućina i para moraju moći ishlapiti. Do požara može doći ukoliko se uređaj prekrije ili dođe u kontakt sa zapaljivim materijalom, kao što su npr. zavjese.
- ▶ Ne postavljajte nikakve predmete na uređaj i ne prekrivajte ga.
- ▶ Nikada ne umećite aluminijsku foliju ili druge metalne predmete u automat za pečenje kruha. To može dovesti do kratkoga spoja.
- ▶ Prilikom pečenja nikada ne prekoračujte količinu od 700 g brašna i nikada ne umećite više od 1 ¼ paketića suhog kvasca. Može doći do prelijevanja tijesta i uslijed toga do požara!  
To se ne odnosi na kruh koji ne sadrži gluten. Kod takve vrste kruha možete dodati maksimalno 2 paketića suhog kvasca (vidi knjižicu s receptima).

**OPREZ – OŠTEĆENJE UREĐAJA!**

- ▶ Pazite da otvori za ventilaciju uređaja nisu prekriveni. Opasnost od pregrijavanja!
- ▶ Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora!
- ▶ Uređaj koristite isključivo u zatvorenim prostorima.
- ▶ Uređaj nikada ne postavljajte na plinske ili električne štednjake niti pokraj njih, na vruće pećnice ili druge izvore topline. Opasnost od pregrijavanja!
- ▶ Uporaba pribora koji nije preporučio proizvođač može uzrokovati oštećenja. Uređaj koristite isključivo za predviđenu namjenu.  
U protivnom se gubi pravo na jamstvo.

**OPREZ – OŠTEĆENJE UREĐAJA!**

- ▶ Program za pečenje pokrenite samo s umetnutim kalupom za pečenje. U protivnom može doći do nepopravljivih oštećenja uređaja.
- ▶ Utikač nikada ne izvlačite iz utičnice povlačeći za mrežni kabel.
- ▶ Automat za pečenje kruha ne koristite za čuvanje namirnica ili opreme.
- ▶ Uređaj nikada ne koristite s praznim kalupom za pečenje ili bez njega. To uzrokuje nepopravljiva oštećenja uređaja.
- ▶ Za vrijeme rada uvijek zatvorite poklopac.
- ▶ Nikada ne uklanjajte kalup za pečenje dok uređaj radi.
- ▶ Uređaj postavite isključivo na suhu i ravnu površinu otpornu na visoke temperature.
- ▶ Prije priključivanja provjerite odgovaraju li vrsta struje i mrežni napon podacima na tipskoj ploči.
- ▶ Ako koristite produžni kabel, maksimalna dopuštena struja za kabel mora odgovarati snazi automata za pečenje kruha.

## Prije prve uporabe

### Raspakiranje

- Raspakirajte uređaj i odstranite svu ambalažu kao i eventualno prisutne naljepnice i zaštitne folije.
- Nakon raspakiranja prekontrolirajte cjelovitost uređaja i provjerite postoje li transportna oštećenja. Ako je potrebno, kontaktirajte servis (vidi poglavlje "Jamstvo i servis").

### Prvo čišćenje

Kalup za pečenje **7**, kuku za miješanje **6** i vanjske površine automata za pečenje kruha prije puštanja u rad prebrišite čistom i suhom krpom. Ne koristite grube spužve za čišćenje ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako još niste, odstranite zaštitnu foliju na polju za upravljačkoj ploči **5**.

### Prvo zagrijavanje

- 1) Samo prilikom **prvog zagrijavanja** u uređaj umetnite prazan kalup za pečenje **7** i zatvorite poklopac uređaja **2**.

### ⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- ▶ Automat za pečenje kruha ne smije se s praznim kalupom za pečenje **7** zagrijavati duže od 5 minuta. Postoji opasnost od pregrijavanja.
- 2) Izaberite program 12, kao što je opisano u poglavlju „Programi“ i pritisnite tipku Start/Stop **B**, da biste uređaj zagrijavali 5 minuta.
  - 3) Kako biste završili program, nakon 5 minuta pritisnite tipku Start/Stop **B**, sve dok se ne oglasi dugi zvučni signal.

### NAPOMENA

Pošto su grijači lagano namašćeni, prilikom prvog puštanja uređaja u rad može doći do nastanka blagog neugodnog mirisa. Ovo je bezopasno, i miris nakon kratkog vremena nestaje. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.

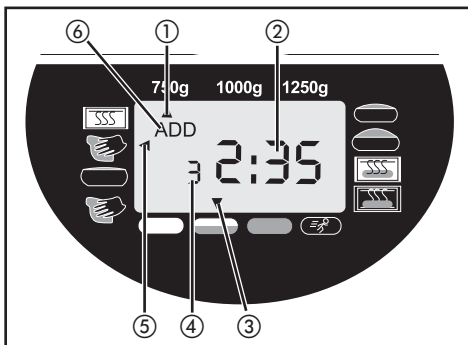
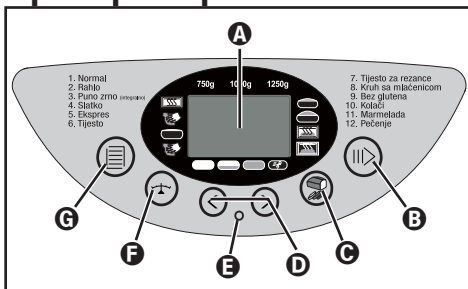
- 4) Ostavite uređaj da se potpuno ohladi, pa kalup za pečenje **7**, kuke za miješanje **6** i vanjsku površinu automata za pečenje kruha još jednom prebrišite čistom vlažnom krpom.

## Osobine

Pomoću automata za pečenje kruha možete peći kruh prema vlastitom ukusu.





- Možete birati između 12 različitih programa.
- Možete koristiti gotove mješavine za pečenje.
- Možete mijesiti tjesteninu i tijesta za žemlje ili praviti marmelade.
- Pomoću programa „Bez glutena“ možete peći bezglutenske mješavine za pečenje i koristiti recepte s bezglutenskim vrstama brašna, kao što su kukuruzno brašno, heljдино i krumpirovo brašno.

## Upravljačka ploča



## A Zaslou

Prikaz za

- ① odabir težine (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② preostalo vrijeme rada u satima i programirano vrijeme odgode početka
- ③ odabrani stupanj tamnjenja (svijetlo , srednje , tamno , brzo )
- ④ odabrani broj programa
- ⑤ tijek programa
- ⑥ dodavanje sastojaka („ADD“)

## B Start / Stop

Za pokretanje i završavanje rada ili za brisanje programiranja tajmera.

Ako želite zaustaviti rad, kratko pritisnite Start/Stop-tipku **B**, dok se ne oglasi zvučni signal i vrijeme na zaslonu **A** počne treperiti. Ponovnim pritiskanjem tipke Start/Stop **B** u roku od 10 minuta moguće je nastaviti rad. Ukoliko zaboravite nastaviti program, isti se nakon deset minuta nastavlja automatski.

Ako želite potpuno prekinuti rad ili izbrisati postavke, tipku Start/Stop **B** držite pritisnuto 3 sekunde dok se ne oglasi dugi zvučni signal.

### NAPOMENA

- ▶ Ne pritišćite tipku Start/Stop **B** ako samo želite provjeriti stanje kruha. Postupak pečenja možete provjeriti kroz prozorčić **1**.

### POZOR!

- ▶ Pritiskanjem bilo koje tipke dok uređaj radi, mora se oglasiti zvučni signal.

## C Stupanj tamnjenja (ili brzi način rada)

Odabir stupnja tamnjenja ili prebacivanje u brzi način rada (svijetlo/srednje/tamno/brzo). Pritišćite tipku za određivanje stupnja tamnjenja **C** više puta, sve dok se strelica ne pojavi iznad željenog stupnja. Za programe 1 - 4 možete uzastopnim pritiskanjem tipke za stupanj tamnjenja **C** aktivirati brzi način rada kako biste skratili postupak pečenja. Pritišćite tipku za stupanj tamnjenja **C** sve dok se strelica ne pojavi iznad oznake "Brzo". Kod programa 6, 7 i 11 ne može se birati stupanj tamnjenja.

## D Tajmer

Vremenski odgođeno pečenje.

### NAPOMENA

- ▶ Kod programa 11 ne možete podesiti vremenski odgođeno pečenje.

## E Lampica indikatora pogona

Lampica indikatora pogona **E** svijetli dok traje izvođenje programa.

Ako neki od programa želite pokrenuti pomoću funkcije tajmera s odgodom vremena početka, lampica indikatora pogona **E** počinje treptati čim potvrdite postavku tajmera. Čim se program pokrene, lampica indikatora pogona **E** trajno svijetli.

## F Težina kruha

Odabir težine kruha (750 g / 1000 g / 1250 g). Ovu tipku pritišćite više puta, sve dok se strelica ne pojavi ispod željene težine. Oznake težine (750 g / 1000 g / 1250 g) odnose se na količinu sastojaka napunjenih u kalup za pečenje **7**.

### NAPOMENA

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

## ⓐ Izbor programa (izbornik)

pozivanje željenog programa za pečenje (1-12). Na zaslonu **A** se pojavljuje broj programa i odgovarajuće vrijeme pečenja.

### Funkcija memorije

U slučaju nestanka električne energije u trajanju do otprilike 10 minuta, prekinuti program se nastavlja na istom mjestu. To međutim ne vrijedi kod brisanja/završavanja postupka pečenja ili prilikom pritiskanja tipke Start/Stop **B** sve dok se ne oglasi zvučni signal.

### Prozorčić **1**

Kroz prozorčić **1** možete promatrati postupak pečenja.

## Programi

Pomoću tipke za izbor programa **G** možete birati željeni program. Odgovarajući broj programa prikazat će se na zaslonu **A**. 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. Tamnjenje kruha podesite pomoću tipke Stupanj tamnjenja **C**.

### Program 2: Rahlo

Za lagani kruh od fino mljevenog brašna. Kruh je uglavnom rahle konzistencije i hrskave kore.

### Program 3: Puno zrno

Za vrste kruha od snažnijih sorti brašna, na primjer brašna od punog zrna ili raženog brašna. Kruh je 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 potrebno je manje vremena. Za ovaj program su međutim podobni samo oni recepti, koji ne sadrže teške sastojke ili snažnije vrste brašna. Imajte na umu da kruh pripremljen pomoću ovog programa može biti manje rahli i manje ukusan.

### Program 6: Tijesto (miješenje)

Za izradu tijesta s kvascem, za zemlje, pizzu ili pletenice. Kod ovog programa se ne izvodi postupak pečenja.

### Program 7: Tijesto za rezance

Za izradu tijesta za rezance. Kod ovog programa se ne izvodi postupak pečenja.

### Program 8: Kruh sa mlaćenicom

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

### Program 9: Bez glutena

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

### Program 10: Kolači

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

### Program 11: Marmelada

Za pripremanje marmelade, džemova, želea i voćnih namaza.

### Program 12: Pečenje

Za dodatno pečenje kruhova koji su ispalili previše svijetli ili nisu dovoljno pečeni, te za gotova tijesta. Svi postupci miješenja ili mirovanja tijesta kod ovog su programa isključeni. Toplina kruha održavat će se do jednog sata nakon završetka postupka pečenja. Na taj način se sprečava da kruh bude previše vlažan. Program 12 kruh peče 60 minuta.

Da biste ove funkcije prekinuli prije isteka predviđenog vremena, pritisnite tipku Start/Stop **B** sve dok se ne oglasi dugi zvučni signal. Za isključivanje uređaja izvucite utikač iz utičnice.



## NAPOMENA

- ▶ Kod programa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 i 9 se za tijekom programa oglašava zvučni signal, te se pojavljuje oznaka „ADD“ (6) na zaslonu. Neposredno nakon toga dodajte ostale sastojke poput plodova voća ili lješnjaka. Za to nije potrebno prekidati program. Sastojci se neće usitniti kukom za miješanje (6). Kada ste podesili tajmer, sve sastojke možete dodati u kalup za pečenje (7) u trenutku početka programa. Plodove voća i lješnjake u tom slučaju prije dodavanja treba malo usitniti.

## Funkcija tajmera

Funkcija tajmera omogućava vremenski odgođeno pečenje.

Tipkama sa strelicama (◀) i (▶) (D) možete podesiti željeno vrijeme završetka postupka pečenja. Maksimalna odgoda vremena iznosi 15 sati.

### ⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- ▶ Prije pečenja kruha pomoću funkcije tajmera, najprije isprobajte odgovarajući recept kako biste osigurali da je međusobni odnos sastojaka ispravan, da tijesto nije previše tvrdo ili rijetko, i da količina nije prevelika, zbog čega bi tijesto moglo isticati iz kalupa.
- 1) Izaberite program. Zaslom (A) prikazuje vrijeme potrebno za pečenje.
  - 2) Pomoćutipke sa strelicom (▶) (D) možete pomaknuti kraj programa. Prilikom prvog aktiviranja kraj programa se pomiče do sljedeće desetice. Svakim daljnjim pritiskom tipke sa strelicom (▶) (D) vrijeme kraja pomičete za 10 minuta. Pritiskanjem tipke sa strelicom ubrzat ćete ovaj postupak. Zaslom prikazuje ukupno vremensko trajanje pečenja i vremenske odgode. U slučaju prekoračenja moguće vremenske odgode, vrijeme možete korigirati pomoću tipke sa strelicom (◀) (D).
  - 3) Potvrdite postavku tajmera tipkom Start/Stop (B).

Lampica indikator pogona (E) počinje treperiti. Dvotočka na zaslonu (A) treperi, a programirano vrijeme počinje teći.

Čim program krene, lampica indikatora pogona (E) počinje trajno svijetliti. Prilikom završavanja postupka pečenja, zvučni signal će se oglasiti deset puta, a zaslon (A) prikazuje 0:00.

### Primjer:

Sada je 8.00 sati, a Vi za 7 sati i 30 minuta, dakle u 15:30 sati, želite imati svjež kruh. Prvo odaberite program 1, a zatim pritisćite tipke sa strelicama (D) toliko dugo, dok se na zaslonu (A) ne pojavi prikaz 7:30, jer vrijeme do kraja pečenja iznosi 7 sati i 30 minuta.

## NAPOMENA

- ▶ Kod programa „Marmelada“ funkcija tajmera nije dostupna.

## NAPOMENA

- ▶ Ne koristite funkciju tajmera kada obrađujete pokvarljive namirnice poput jaja, mlijeka, tučenog vrhnja ili sira.

## Prije pečenja

Za uspješan postupak pečenja u obzir uzmite sljedeće čimbenike:

### Sastojci

### ⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- ▶ Izvadite kalup za pečenje (7) iz kućišta, prije nego umetnete sastojke. Ako sastojci dospiju u prostor za pečenje, zagrijavanje grijača može dovesti do požara.
- Sastojke uvijek umetnite u kalup za pečenje (7) navedenim redoslijedom.
- Svi sastojci moraju biti zagrijani na sobnu temperaturu kako bi se omogućilo optimalno dizanje kvasca.

## ⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- ▶ Ni u kom slučaju ne koristite količine veće od navedenih. Prevelika količina tijesta može isticati iz kalupa za pečenje **7** i na vrućim grijačima izazvati požar.
- Pripazite na točno mjerenje količina sastojaka. Samo mala odstupanja od količina navedene u receptu mogu utjecati na rezultat pečenja.

## Pečenje kruha

### Priprema

#### NAPOMENA

- ▶ Automat za pečenje kruha postavite na ravnu i čvrstu podlogu.

- 1) Izvadite kalup za pečenje **7** iz uređaja.
- 2) Utaknite kuke za miješanje **6** na pogonsku osovinu u kalupu za pečenje **7**. Obratite pozornost na to da čvrsto ulegnu.
- 3) Umetnite sastojke Vašeg recepta u kalup za pečenje **7**. Najprije dodajte tekućine, šećer i sol, a zatim brašno, te kvasac kao zadnji sastojak.

#### NAPOMENA

- ▶ Obratite pažnju na to da kvasac ne dođe u dodir sa solju ili tekućinama.

- 4) Zatim kalup za pečenje **7** ponovo umetnite u uređaj. Obratite pažnju na to da ispravno ulegne.
- 5) Zatvorite poklopac uređaja **2**.
- 6) Utaknite mrežni utikač u utičnicu. Oglasiti će se signalni ton i na zaslonu **A** se pojavljuje broj programa i vrijeme trajanja za program 1.
- 7) Izaberite željeni program pomoću tipke za odabir programa **G**. Svaki unos potvrđuje se zvučnim signalom.
- 8) Po potrebi odaberite veličinu kruha pomoću tipke **F**.

- 9) Odaberite stupanj tamnjenja **G** Vašeg kruha. Na zaslonu **A** strelica pokazuje jeste li podesili svijetlu, srednju ili tamnu postavku stupnja tamnjenja. Ovdje možete odabrati i postavku „Brzo“ kako biste skratili vrijeme dizanja tijesta.

#### NAPOMENA

- ▶ Za programe 6, 7 i 11 funkcija „Stupanj tamnjenja“ nije moguća. Funkcija „Brzo“ dostupna je samo kod programa 1 - 4. Za programe 6, 7, 11 i 12 podešavanje težine kruha nije moguće.

- 10) Sada imate mogućnost preko funkcije tajmera podešiti vrijeme završetka programa. Možete unijeti maksimalnu vremensku odgodu od 15 sati.

#### NAPOMENA

- ▶ Za program 11 ova funkcija nije moguća.

### Pokretanje programa

Sada pokrenite program pomoću tipke Start/Stop **B**.

#### NAPOMENA

- ▶ Programi 1, 2, 3, 4, 6 i 8 pokreću se s fazom predgrijavanja od 10 do 30 minuta (osim brzog načina rada, vidi tablicu Tijek programa). Kuke za miješanje **6** se pritom ne pokreću. To ne predstavlja grešku u uređaju.

Program automatski izvodi razne radne korake.

Tijek programa možete promatrati kroz prozorčić **1** Vašeg automata za pečenje kruha. Povremeno za vrijeme postupka pečenja može doći do kondenziranja vlage na prozorčiću **1**. Poklopac uređaja **2** možete otvoriti tijekom faze miješanja.

#### NAPOMENA

- ▶ Poklopac uređaja **2** ne otvarajte za vrijeme dizanja tijesta ili pečenja. Kruh bi mogao pasti.

## Završavanje programa

Prilikom završavanja postupka pečenja, deset puta će se oglasiti zvučni signal a zaslon **A** 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 topli zrak cirkulira u uređaju. Funkciju za održavanje temperature možete prekinuti prije isteka tako što ćete tipku Start/Stop **B** držati pritisnutu do oglašavanja zvučnog signala.

### ⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Izvucite mrežni utikač iz utičnice, prije nego otvorite poklopac uređaja **2**. Ako uređaj ne upotrebljavate, uvijek ga odvojite od strujne mreže!

## Vađenje kruha

Prilikom vađenja kalupa za pečenje **7** uvijek koristite kuhinjske krpe ili zaštitne rukavice. Držite kalup za pečenje **7** koso iznad rešetke i lagano protresite, kako bi se kruh odvojio od kalupa za pečenje **7**.

Ako se kruh ne odvoji od kuka za miješanje **6**, pažljivo odstranite kuke za miješanje **6** pomoću uređaja za odstranjivanje kuka za miješanje **10**.

### NAPOMENA

Ne koristite metalne predmete koji bi mogli ogrebat i sloj protiv prljanja. Odmah nakon vađenja kruha, kalup za pečenje **7** isperite toplom vodom. Tako ćete spriječiti da se kuke za miješanje **6** zaglave na pogonskoj osovinu.

### SAVJET

Ako kuke za miješanje **6** izvadite nakon zadnjeg miješenja, kruh neće ispucati prilikom vađenja iz kalupa za pečenje **7**.

- Kratko pritisnite tipku Start/Stop **B** 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 se postupak pečenja mogao nastaviti.
- Otvorite poklopac uređaja **2** i izvadite kalup za pečenje **7**. Nabrašljenim rukama možete izvaditi tijesto i odvojiti kuke za miješanje **6**.
- Tijesto ponovo umetnite u kalup za pečenje **7**. Kalup za pečenje **7** vratite u uređaj i zatvorite poklopac uređaja **2**.
- Po potrebi uključite mrežni utikač u utičnicu. Program za pečenje se nastavlja.

Kruh prije konzumacije ostavite da se hladi 15 - 30 minuta.

Prije rezanja kruha uvijek provjerite da se u tijestu ne nalazi kuka za miješanje **6**.

## Prikazi smetnji

- Ako zaslon **A** pokazuje „HHH“ nakon pokretanja programa, to znači da je temperatura automata za pečenje kruha još previsoka. Zaustavite program i izvucite mrežni utikač. Otvorite poklopac uređaja **2** i ostavite uređaj 20 minuta da se ohladi prije nego ga nastavite koristiti.
- Ako ne možete pokrenuti novi program nakon što je automat za pečenje kruha završio prethodni program, to znači da je uređaj još prevruć. U tom slučaju prikaz na zaslonu prelazi na osnovnu postavku (program 1). Otvorite poklopac uređaja **2** i ostavite uređaj 20 minuta da se ohladi prije nego što ga nastavite koristiti.

### NAPOMENA

- Ne pokušavajte pokrenuti uređaj dok se još nije ohladio. To je moguće samo kod programa 12.

- Ako se na zaslonu pojavi oznaka „EEO“, „EE1“ ili „LLL“ nakon pokretanja programa, prvo isključite automat za pečenje kruha i zatim ga opet uključite. To učinite izvlačenjem i ponovnim ukapčanjem mrežnog utikača iz utičnice. Ako se smetnja i dalje prikazuje, obratite se servisu za kupce.

## Čišćenje i održavanje

### ⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

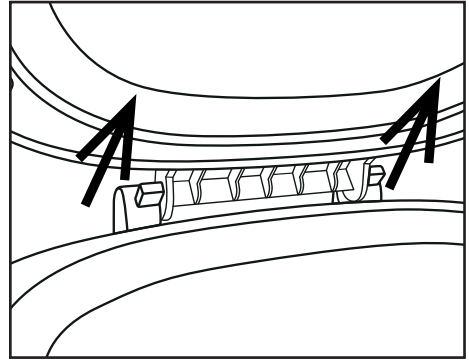
- ▶ Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač iz utičnice i pričekajte da se uređaj potpuno ohladi. Zaštitite uređaj od vlage, jer u protivnom može doći do strujnog udara. Obratite pažnju i na sigurnosne napomene.

### POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Dijelovi uređaja odnosno dijelovi opreme nisu prikladni za pranje u perilici posuđa!
- ▶ Za čišćenje automata za pečenje kruha ne koristite kemijska sredstva za čišćenje ili razrjeđivače.

### 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 blago navlaženom krpom ili spužvom. U svrhu lakšeg čišćenja možete poklopac uređaja ② skinuti s kućišta:
  - Otvorite poklopac uređaja ② toliko, da plastični elementi mogu proći kroz otvore vodilice na šarkama:



- Povlačenjem izvadite poklopac uređaja ② iz vodilica šarki.

- Da biste poklopac uređaja ② nakon čišćenja ponovo montirali, plastične jezičce umetnite kroz otvor vodilica na šarkama.
- Sve dobro osušite i osigurajte da prije ponovne uporabe svi dijelovi budu suhi.

### Kalup za pečenje, kuke za miješanje i oprema

#### POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Kalup za pečenje ⑦ nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine.
- ▶ Površine kalupa za pečenje ⑦ i kuka za miješanje ⑥ opremljene su zaštitnim slojem protiv lijepljenja. Prilikom njihovog čišćenja ne koristite agresivna sredstva, abrazivna sredstva ili predmete koji mogu izazvati ogrebotine na površinama.

#### NAPOMENA

- ▶ 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 kalup za pečenje ⑦ i kuke za miješanje ⑥ izvadite iz prostora za pečenje.

- Kuke za miješanje **6** izvadite iz kalupa za pečenje **7**. Ako kuke za miješanje **6** ne možete odvojiti od kalupa za pečenje **7**, napunite kalup za pečenje **7** vrućom vodom i pustite da odstoji oko 30 minuta. Kuke za miješanje **6** bi se sada trebale moći odvojiti.

Očistite kuke za miješanje **6** u toploj vodi i dodajte blago sredstvo za pranje suđa. Kod tvrdokornih naslaga ostavite kuke za miješanje **6** da se natapaju u vodi za pranje suđa, sve dok naslage ne možete skinuti pomoću četke za pranje posuđa.

Ako je držač umetka u kuki za miješanje **6** začepljen, možete ga pažljivo očistiti pomoću drvenog štapića.

Kuke za miješanje **6** nakon čišćenja temeljito osušite.

- Vanjsku stranu kalupa za pečenje **7** prebrišite vlažnom krpom.
- Očistite unutrašnjost kalupa za pečenje **7** toplom vodom i manjom količinom sredstva za pranje suđa. Ako se stvore naslage u kalupu za pečenje **7**, kalup za pečenje **7** napunite vodom i dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Pustite da odstoji sve dok naslage ne omekšaju, nakon čega ih možete odvojiti četkom za pranje suđa. Kalup za pečenje **7** nakon toga isperite velikom količinom čiste vode i dobro ga osušite.
- Očistite mjernu čašu **8**, mjernu žlicu **9** i uređaj za odstranjivanje kuka za miješanje **10** u toploj vodi i dodajte blago sredstvo za pranje suđa. Nakon toga dijelove uređaja isperite čistom vodom kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa. Sve zajedno dobro osušite.

## Zbrinjavanje



**Uređaj nikako ne smijete bacati s običnim kućnim otpadom. Ovaj proizvod podliježe europskoj direktivi 2012/19/EU.**

Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje ili preko Vaše komunalne ustanove za zbrinjavanje otpada.

Poštujte aktualno važeće propise. U slučaju dvojbe obratite se mjesnom poduzeću za zbrinjavanje otpada.



Svu ambalažu zbrinite na ekološki ispravan način.

## Jamstvo i servis

Na ovaj uređaj odobravamo jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo provjeren.

Molimo sačuvajte račun kao dokaz o kupnji. Moli-mo vas da u slučaju jamstvenog zahtjeva nazovete telefonski broj nadležnog servisa. Samo na taj način možemo osigurati besplatno slanje robe.

Jamstvo vrijedi samo za greške materijala ili greške u izradi, ali ne vrijedi za transportna oštećenja, potrošne dijelove kao što su forme za pečenje ili kuke za miješanje, niti za oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili baterija. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu.

Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlouporabe, nepravilnog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa. Ovo jamstvo ne ograničava Vaša zakonska prava.

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupovine treba javiti neposredno nakon raspakiranja, a najkasnije u roku od dva dana nakon datuma kupnje. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

**Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: [kompernass@lidl.hr](mailto:kompernass@lidl.hr)

IAN 115367

**Dostupnost dežurne telefonske linije:**

Ponedjeljak do petak od 8:00 - 20:00 sati (SEV)

HR

**Uvoznik**

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,

p.p. 61

10020 Novi Zagreb

**Proizvođač:**

KOMPERNASS HANDELS GMBH









BURGSTRASSE 21


44867 BOCHUM









GERMANY


[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

**Tijek programa**









Program	1. Normal						2. Rahlo					
	Svijetlo Srednje Tamno			Brzo			Svijetlo Srednje Tamno			Brzo		
Stupanj tamnjenja												
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
Miješanje 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 topline (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Dodavanje sastojaka (sati preostalo)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Podešavanje vremena odgode početka	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h


\* 3A znači, da se nakon 3 minute miješanja oglašava 10 zvučnih signala i istovremeno se na zaslonu pojavljuje poruka „ADD“ . To Vas podsjeća na to, da sada možete dodati sastojke kao što su plodovi voća ili lješnjaci.









Program	3. Puno zrno						4. Slatko					
	Svijetlo Srednje Tamno			Brzo			Svijetlo Srednje Tamno			Brzo		
Stupanj tamnjenja												
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)												
Miješanje 1 (min)												
Dizanje 1 (min)												
Gnječenje 2 (min)												
Dizanje 2 (min)												
Dizanje 3 (min)												
Pečenje (min)												
Održavanje topline (min)												
Dodavanje sastojaka (sati preostalo)												
Podешavanje vremena odgode početka												
	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
	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
	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

\* 4A znači, da se nakon 4 minute miješanja oglašava 10 zvučnih signala i istovremeno se na zaslonu pojavljuje poruka „ADD“ . To Vas podsjeća na to, da sada možete dodati sastojke kao što su plodovi voća ili lješnjaci.



Program	5. Ekspres			6. Ti- jesto	7. Tije- sto za rezance	8. Kruh sa mlaćenicom			9. Bez glutena		
Stupanj tamnjenja	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	2:14	2:20	2:25
Predgrijavanje (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Miješanje 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Dizanje 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
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 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Dizanje 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Dizanje 3 (min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Pečenje (min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Održavanje topline (min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Dodavanje sastojaka (sati preostalo)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Podešavanje vremena odgode početka	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

\* 5A znači, da se nakon 5 minute miješanja oglašava 10 zvučnih signala i istovremeno se na zaslonu pojavljuje poruka „ADD“ . To Vas podsjeća na to, da sada možete dodati sastojke kao što su plodovi voća ili lješnjaci.

Program	10. Kolači			11. Marmelada	12. Pečenje
Stupanj rumenila	Svijetlo Srednje Tamno			N/A	Svijetlo Srednje Tamno
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 Toplina + miješenje	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 Toplina + miješenje	N/A
Pečenje (min) 	60	65	70	20 Dizanje	60
	15 Dizanje	15 Dizanje	15 Dizanje		
Održavanje topline (min) 	60	60	60	N/A	60
Dodavanje sastojaka (sati preostalo)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Podšavanje vremena odgode početka	15h	15h	15h	N/A	15h

## Otklanjanje smetnji automata za pečenje kruha

Što učiniti kada kuka za miješanje <b>6</b> nakon pečenja ostane u kalupu za pečenje <b>7</b> ?	Ulijte vruću vodu u kalup za pečenje <b>7</b> i okrenite kuku za miješanje <b>6</b> , da biste otpustili naslage koje su se zapekle.
Što se događa kada gotov kruh ostane u automatu za pečenje?	Pomoću „Funkcije održavanja temperature“ osigurava se da se temperatura kruha održi otprilike sat vremena, i da se kruh zaštiti od vlage. Ukoliko kruh u automatu za pečenje kruha ostane duže od 1 sata, mogao bi navući vlagu.
Jesu li kalup za pečenje <b>7</b> i kuke za miješanje <b>6</b> prikladni za pranje u perilici posuđa?	Ne. Molimo Vas da kalup za pečenje <b>7</b> i kuku za miješanje <b>6</b> perete ručno.
Zašto se tijesto ne mijesi, premda motor radi?	Provjerite jesu li kuke za miješanje <b>6</b> i kalup za pečenje <b>7</b> ispravno ulegli u ležište.
Što učiniti kada kuka za miješanje <b>6</b> ostane u kruhu?	Odstranite kuku za miješanje <b>6</b> pomoću uređaja za odstranjivanje kuke za miješanje <b>10</b> .
Što će se dogoditi u slučaju nestanka električne energije za vrijeme izvođenja programa?	U slučaju nestanka struje u trajanju do 10 minuta, automat za pečenje kruha dovršit će zadnji izvođeni program.
Koliko dugo traje pečenje kruha?	Molimo Vas da za točna vremena pogledate tablicu „Tijek programa“.
Koje težine kruha mogu peći?	Možete peći kruhove težine 750 g - 1000 g - 1250 g.
Zašto ne mogu koristiti funkciju tajmera prilikom pečenja sa svježim mlijekom?	Svježi proizvodi kao što su mlijeko ili jaja se kvare ako predugo ostanu u uređaju.
Što se dogodilo ako automat za pečenje kruha ne radi nakon što ste pritisnuli tipku Start/Stop <b>B</b> ?	<p>Pojedine radne korake poput „podgrijavanja“ ili „mirovanja“ nije lako prepoznati. Pomoću tablice „Tijek programa“ provjerite koji dio programa se upravo izvodi.</p> <p>Provjerite rad uređaja tako što ćete provjeriti svijetli li lampica indikatora pogona <b>B</b>.</p> <p>Provjerite jeste li ispravno pritisnuli tipku Start/Stop <b>B</b>.</p> <p>Provjerite je li mrežni utikač ispravno priključen na strujnu mrežu.</p>
Uređaj usitnjava dodane groždice.	Da biste izbjegli usitnjavanje sastojaka poput plodova voća i lješnjaka, iste dodajte u tijesto tek nakon što se oglasi zvučni signal.



# KARTA ZA NARUDŽBU SBB 850 B1

▶ [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## NARUČENA KOLIČINA

(maks. 3 kompleta po narudžbi)

## OPIS ARTIKLA

## JEDINIČNA CIJENA

## UKUPAN IZNOS

- ▶ 1 Pekarska forma uklj. 2 kuke za miješanje



**77,- HRK**



HRK

**+** uklj. troškove za poštarinu, rukovanje, pakiranje i otpremu. **40,- HRK**

- ▶ 4 Kuke za miješanje



**77,- HRK**



HRK

**+** uklj. troškove za poštarinu, rukovanje, pakiranje i otpremu. **25,- HRK**

- ▶ Napomena: Ako se Vaša narudžba sastoji od više artikala (4-člani komplet kuka za gnječenje i forma za pečenje), uvijek morate platiti višu cijenu za slanje od 40 HRK!

HRK

**=**

## NAČIN PLAĆANJA

Transfer

(Mjesto, Datum)

(Potpis)

# KARTA ZA NARUDŽBU SBB 850 B1

► [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



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

2) Transferirajte ukupan iznos unaprijed na račun

**Microtec sistemi d.o.o.**

**Account number:**

**2360000-1101550399**

**Bank: Zagrebačka banka**

**POŠILJATELJU / NARUČILAC**  
(molimo potpuno i TISKANIM SLOVIMA ispuniti)

Ime, prezime

Ulica

Broj/Mjesto

Telefon

- 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.

**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.

# Cuprins

Introducere .....	44
Utilizarea conform destinației .....	44
Furnitura .....	44
Descrierea aparatului .....	44
Date tehnice .....	44
Indicații de siguranță .....	45
Înainte de prima utilizare .....	49
Caracteristici .....	49
Panoul de comandă .....	49
Programe .....	51
Funcția de temporizare .....	52
Înainte de coacere .....	52
Coacerea pâinii .....	53
Curățarea și îngrijirea .....	55
Eliminarea .....	56
Garanția și service-ul .....	56
Importator .....	57
Derularea programului .....	58
Remediarea defecțiunilor de la mașina de făcut pâine .....	62

## MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE

### Introducere

Felicități pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Prin aceasta v-ați decis pentru un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante pentru siguranță, utilizare și eliminare.

Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind operarea și siguranța.

Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predați-i, de asemenea, documentele aferente acestuia.

### Utilizarea conform destinației

Folosiți mașina de făcut pâine numai în acest scop și pentru prepararea de dulceață/gemuri de casă.

Nu utilizați aparatul pentru uscarea alimentelor sau a altor obiecte. Nu utilizați mașina de făcut pâine în aer liber.

Nu utilizați decât accesoriile recomandate de producător. Accesoriile care nu au fost recomandate pot deteriora aparatul.

Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.

Este interzisă utilizarea în scopuri profesionale!

### Furnitura

Mașină de făcut pâine

Formă pentru copt

2 palete de frământat

Pahar gradat

Lingură de măsurat

Cârlig de extragere a paletelor de frământat

Instrucțiuni de utilizare

Ghid scurt de utilizare

Carte de rețete

### INDICAȚIE

- După despachetare verificați dacă aparatul este complet și nu prezintă deteriorări în urma transportului. Dacă este cazul, apălați departamentul de service (a se vedea Capitolul „Garanția și service-ul”).

### Descrierea aparatului

Figura A:

- ❶ Fereastră de control
- ❷ Capacul aparatului
- ❸ Fantă de aerisire
- ❹ Cablu de alimentare
- ❺ Panou de comandă

Figura B:

- ❻ 2 Palete de frământat
- ❼ Formă de copt pentru pâine cu greutatea până la 1250 g
- ❽ Pahar gradat
- ❾ Lingură de măsurat
- ❿ Cârlig de extragere a paletelor de frământat

### Date tehnice

Tensiune nominală: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Consum: 850 wați

## Indicații de siguranță

- ▶ Citiți întregul manual de utilizare înainte de a folosi aparatul!

### **⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!**

- ▶ De fiecare dată înaintea utilizării verificați cablul de alimentare și ștecărul. Pentru a evita orice pericole, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- ▶ Nu pozați cablul de alimentare peste margini ascuțite sau în apropierea unor suprafețe sau obiecte fierbinți. Izolația cablului se poate distruge.
- ▶ În momentul în care aparatul nu este folosit sau înainte de curățare scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu introduceți mașina de făcut pâine în apă sau în alte lichide. Pericol de electrocutare!
- ▶ Nu curățați aparatul cu bureți abrazivi. Dacă se desprind particule din burete, care apoi intră în contact cu anumite componente electrice, există pericol de electrocutare.

### **⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!**

- ▶ Pericol de sufocare! Copiii se pot sufoca din cauza manipulării necorespunzătoare a materialelor de ambalare. Eliminați ambalajele imediat după despachetare sau păstrați-le într-un loc inaccesibil copiilor.
- ▶ Pentru a evita pericolele de împiedicare sau de accidentare, aparatul este dotat cu un cablu de alimentare scurt.
- ▶ Lăsați aparatul să se răcească și extrageți ștecărul din priză înainte de a demonta sau monta anumite componente ale accesoriilor.
- ▶ Pozați cablul prelungitor astfel încât nimeni să nu se împiedice de el sau să poată trage neintenționat de el.
- ▶ Supravegheați cu atenție aparatul atunci când se află copii în apropiere! Dacă nu utilizați aparatul, precum și înainte de curățare, scoateți ștecărul din priză. Înainte de demontarea componentelor, așteptați să se răcească aparatul.



**⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!**

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Curățarea și întreținerea destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Copiii cu vârsta sub 8 ani nu vor fi lăsați lângă aparat sau lângă cablul de conexiune.
- ▶ Acest aparat corespunde prevederilor relevante de securitate. Verificările, reparațiile, întreținerea tehnică trebuie realizate numai de către un distribuitor de specialitate. În caz contrar se pierde garanția.
- ▶ Precauție! Mașina de făcut pâine se încălzește. Atingeți aparatul abia în momentul în care s-a răcit sau utilizați o lavetă pentru a-l manevra.
- ▶ Nu mutați mașina de făcut pâine atunci când în forma de copt se află conținut fierbinte sau lichid, de exemplu, gem. Pericol de arsuri!
- ▶ În timpul utilizării evitați contactul cu paletele de frământat, aflate în mișcare de rotație. Pericol de rănire!
- ▶ În timpul utilizării temperatura suprafeței accesibile poate fi foarte ridicată. Pericol de arsuri!



Atenție! Suprafață fierbinte!

Anumite componente ale aparatului se încălzesc foarte tare în timpul utilizării!

Pericol de arsuri!

**⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!**

- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru operarea aparatului.
- ▶ Nu amplasați aparatul în apropierea unor materiale inflamabile, gaze explozive și/sau inflamabile. Aparatul trebuie să se găsească la o distanță de 10 cm față de alte obiecte.
- ▶ Nu acoperiți niciodată aparatul cu un prosop sau cu 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.
- ▶ Nu așezați obiecte pe aparat și nu îl acoperiți.
- ▶ Nu introduceți niciodată folie de aluminiu sau alte obiecte metalice în mașina de făcut pâine. Aceasta ar putea provoca un scurtcircuit.
- ▶ Nu depășiți niciodată cantitatea prevăzută de 700 g de făină și nu adăugați niciodată mai mult de 1 ¼ pliculeț de drojdie uscată. Aluatul se poate revărsa și poate cauza un incendiu!  
Excepția o reprezintă pâinea fără gluten. La aceasta pot fi adăugate maxim 2 pliculețe de drojdie uscată (a se vedea cartea de rețete).

**ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!**

- ▶ Aveți grijă ca fantele de aerisire ale aparatului să nu fie acoperite. Pericol de supraîncălzire!
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării!
- ▶ Utilizați aparatul doar în spații interioare.
- ▶ Nu amplasați aparatul niciodată lângă sau pe o mașină de gătit electrică sau pe gaz, un cuptor încins sau alte surse de căldură. Pericol de supraîncălzire!
- ▶ Utilizarea unor accesorii nerecomandate de producător poate duce la deteriorări ale aparatului. A se utiliza numai în scopul prevăzut. În caz contrar se pierde garanția.

**ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!**

- ▶ Programul de făcut pâine poate fi pornit doar dacă forma de copt a fost introdusă.  
În caz contrar, aparatul poate fi deteriorat iremediabil.
- ▶ Trageți de ștecăr și nu de cablul de alimentare pentru a scoate ștecărul din priză.
- ▶ Nu utilizați mașina de făcut pâine pentru a depozita alimente sau ustensile în ea.
- ▶ Nu utilizați aparatul niciodată fără formă de copt sau cu formă de copt goală. Aceasta ar provoca defecțiuni iremediabile aparatului.
- ▶ Închideți întotdeauna capacul în timpul funcționării.
- ▶ Nu îndepărtați forma de copt niciodată în timpul funcționării.
- ▶ Așezați aparatul doar pe o suprafață uscată, plană și rezistentă la căldură.
- ▶ Înainte de conectarea la rețeaua electrică verificați dacă aceasta corespunde cu informațiile de pe plăcuța de identificare.
- ▶ Dacă utilizați un cablu prelungitor, puterea maximă admisă a cablului trebuie să corespundă cu cea a mașinii de făcut pâine.

## Înainte de prima utilizări

### Despachetarea

- Despachetați aparatul și îndepărtați orice material de ambalare, precum și eventuale etichete sau folii de protecție.
- După despachetare verificați dacă aparatul este complet și nu prezintă deteriorări în urma transportului. Dacă este cazul, apălați departamentul de service (a se vedea Capitolul „Garanția și service-ul”).

### Prima curățare

Înainte de punerii în funcțiune ștergeți forma de copt 7, paletetele de frământat 6 și suprafața exterioară a mașinii de făcut pâine cu o lavetă curată și umedă. Nu utilizați bureți sau substanțe de curățare abrazive. În cazul în care nu ați făcut-o deja, îndepărtați folia de protecție de pe panoul de comandă 5.

### Prima încălzire

- 1) Doar la prima încălzire se va introduce forma de copt 7 goală înăuntru mașinii și se închide capacul aparatului 2.

#### ⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- Nu lăsați mașina de făcut pâine să se încălzească mai mult de 5 minute cu forma de copt 7 goală. Există pericolul de supraîncălzire.
- 2) Selectați programul 12, după cum a fost descris în Capitolul „Programe”, apoi apăsați Pornire/Oprire B pentru a încălzi aparatul timp de 5 minute.
  - 3) Pentru a încheia programul, după 5 minute, apăsați tasta Pornire/Oprire B, până auziți un semnal sonor lung.

#### INDICAȚIE

Deoarece elementele de încălzire sunt ușor gresate, la prima punere în funcțiune se poate degaja un ușor miros. Acesta nu este dăunător și va dispărea în scurt timp. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea unei ferestre.

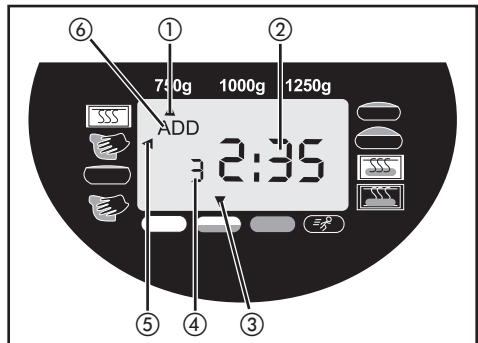
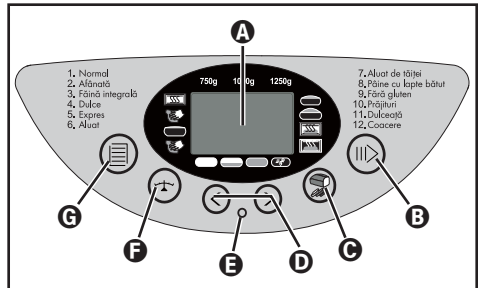
- 4) Lăsați aparatul să se răcească complet și apoi ștergeți din nou forma de copt 7, paletetele de frământat 6 și suprafața exterioară a mașinii de făcut pâine cu o lavetă curată, umedă.

## Caracteristici

Cu ajutorul mașinii de făcut pâine aveți posibilitatea de a face pâine după gustul dvs.





- Puteți alege între 12 programe diferite.
- Puteți procesa amestecuri gata preparate.
- Puteți frământa aluat de paste sau de chifle ori puteți face dulceață.
- Cu ajutorul programului „Fără gluten” puteți face pâine din amestecuri și făinuri fără gluten, cum ar fi făina de porumb, făina de hrișcă sau de cartofi.

## Panoul de comandă



## A Ecranul

Afișaj pentru

- ① selectarea greutateii (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② timpul de funcționare rămas în ore și timpul preselectat și programat
- ③ gradul de rumenire selectat (puțin rumenit , mediu rumenit , bine rumenit , rapid )
- ④ numărul programului selectat
- ⑤ derularea programului
- ⑥ adăugarea ingredientelor („ADD“)

## B Pornire/Oprire

Pentru pornirea sau oprirea funcționării sau pentru a șterge o programare a temporizatorului.

Pentru a opri funcționarea, apăsați pentru scurt timp tasta Pornire/Oprire **B**, până când se aude un semnal sonor și clipește timpul pe ecran **A**. Printr-o nouă apăsare a tastei Pornire/Oprire **B** funcționarea aparatului poate fi continuată în interval de 10 minute. Dacă uitați să reluați programul, acesta este continuat în mod automat după 10 minute.

Pentru a încheia complet funcționarea sau pentru a șterge setările, apăsați tasta Pornire/Oprire **B** timp de 3 secunde, până se aude un semnal sonor lung.

### INDICAȚIE

- ▶ Nu apăsați tasta Pornire/Oprire **B** dacă doriți doar să verificați starea pâinii. Verificați procesul de coacere prin fereastra de control **1**.

### ATENȚIE!

- ▶ La apăsarea tuturor tastelor, se va auzi un semnal sonor, cu excepția situației în care aparatul se află în funcțiune.

## C Grad de rumenire (sau mod rapid)

Selectarea gradului de rumenire sau comutarea în modul rapid (puțin rumenit/mediu rumenit/bine rumenit/rapid). Apăsați în mod repetat tasta pentru gradul de rumenire **C**, până ce săgeata apare deasupra gradului de rumenire dorit. Pentru programele 1 - 4, prin apăsarea repetată a tastei pentru gradul de rumenire **C** puteți activa regimul rapid, pentru a reduce timpul de coacere. Apăsați tasta pentru gradul de rumenire **C** până ce săgeata apare deasupra cuvântului „Rapid”. În cazul programelor 6, 7 și 11 nu poate fi selectat niciun grad de rumenire.

## D Temporizator

Coacere temporizată.

### INDICAȚIE

- ▶ Pentru programul 11 nu este posibilă temporizarea procesului de coacere.

## E Bec indicator al stării de funcționare

Becul indicator al stării de funcționare **E** indică prin aprinderea sa faptul că programul se află în derulare.

Dacă doriți să porniți un program cu funcția de temporizare, becul indicator al stării de funcționare **E** începe să clipească de îndată ce ați confirmat setarea temporizatorului. De îndată ce programul a fost pornit, becul indicator al stării de funcționare **E** va rămâne aprins.

## F Greutatea pâinii

Selectarea greutateii pâinii (750 g/ 1000 g/ 1250 g).

Apăsați în mod repetat această tastă, până ce săgeata apare sub greutatea dorită. Informațiile privind greutatea (750 g/ 1000 g/ 1250 g) se referă la cantitatea de ingrediente adăugate în forma de copt **7**.

### INDICAȚIE

- ▶ În momentul pornirii aparatului greutatea este presetată la 1250 g. În cazul programelor 6, 7, 11 și 12 nu puteți seta greutatea pâinii.

## Ⓞ Selectarea programului (meniu)

Apelarea programului de coacere dorit (1-12). Pe ecran **A** apare numărul de program și timpul de coacere corespunzător.

### Funcția de memorie

În cazul unei întreruperi a alimentării cu energie electrică cu o durată de până la cca 10 minute, programul este reluat din starea în care a fost întrerupt. Acest lucru nu este însă valabil pentru ștergerea/terminarea procesului de coacere și nici în cazul apăsării tastei Pornire/Oprire **B**, până când se aude un semnal sonor lung.

### Fereastra de control **1**

Prin fereastra de control **1** puteți urmări procesul de coacere.

## Programe

Cu ajutorul tastei de selectare a programului **Ⓞ** este ales programul dorit. Numărul corespunzător al programului este afișat pe ecran **A**. 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, din făină de grâu sau secară. Pâinea are o consistență compactă. Rumenirea pâinii se va seta cu ajutorul tastei 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, pâinea va fi mai ușoară și mai aerată.

### Programul 5: Expres

Este necesar un timp mai scurt pentru frământare, dospire și coacere. Totuși, cu acest program pot fi preparate numai rețetele care nu conțin ingrediente grele sau făină integrală. Se va avea în vedere faptul că pâinea nu devine atât de aerată sau gustoasă cu ajutorul acestui program.

### Programul 6: Aluat (frământat)

Pentru prepararea de aluaturi dospite pentru chifle, pizza sau împletituri. Procesul de coacere lipsește din acest program.

### Programul 7: Aluat de tăiței

Pentru prepararea aluatului de tăiței. Procesul de coacere lipsește din acest program.

### Programul 8: Pâine cu lapte bătut

Pentru pâinile care conțin lapte bătut sau iaurt.

### Programul 9: Fără gluten

Pentru pâini din făină și amestecuri 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. Folosiți praf de copt pentru acest program.

### Programul 11: Dulceață

Pentru prepararea gemurilor, dulcețurilor, jeleurilor și a altor produse din fructe.

### Programul 12: Coacere

Pentru recoacerea pâinilor care nu sunt suficient de rumenite sau de coapte ori pentru aluaturi gata preparate. În cazul acestui program nu are loc niciun proces de frământat și amestecare. După terminarea programului de coacere, pâinea este păstrată caldă încă o oră. Astfel, se previne umezirea prea puternică a pâinii. Programul 12 coace pâinea timp de 60 de minute.

Pentru a încheia programul înainte de terminare, apăsați tasta Pornire/Oprire **B**, până se aude un semnal sonor lung. Pentru a opri aparatul deconectați-l de la rețeaua electrică.

## INDICAȚIE

- ▶ În cazul programelor 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 și 9, în timpul derulării programului se aude în semnal sonor, iar pe ecran apare „ADD” ⑥. Imediat după aceea, adăugați și alte ingrediente, precum fructe sau nuci. Programul nu trebuie întrerupt. Ingredientele nu sunt mărunțite de către paletele de frământat ⑤. După setarea temporizatorului, toate ingredientele pot fi adăugate și la începutul programului în forma de copt ⑦. În acest caz, fructele și nucile ar trebui puțin mărunțite înainte de adăugare.

## Funcția de temporizare

Această funcție vă permite setarea unui proces de coacere temporizat.

Cu ajutorul tastelor cu săgeți ◀ și ▶ ① puteți seta ora finală dorită a procesului de coacere. Timpul maxim de temporizare este de 15 ore.

### ⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Înainte de a coace o pâine cu funcția de temporizare, încercați mai întâi rețeta pentru a vă asigura că raportul dintre ingrediente este cel bun, că aluatul nu este prea tare sau prea moale ori cantitatea prea mare și atunci eventual ar putea să se reverse.

- 1) Selectați un program. Pe ecran ① apare timpul de coacere necesar.
- 2) Cu ajutorul tastei cu săgeată ▶ ① modificați sfârșitul programului. La prima acționare timpul final se modifică până la următoarele zeci. Orice apăsare a tastei cu săgeată ▶ ① mută timpul final cu 10 minute. Dacă țineți tasta apăsată, procesul de modificare este mai rapid. Ecranul indică durata totală de coacere și timpul de temporizare. Dacă ați depășit timpul de temporizare posibil, acesta poate fi corectat cu tasta cu săgeți ◀ ①.
- 3) Confirmați setarea temporizatorului cu ajutorul tastei Pornire/Oprire ②.

Becul indicator al stării de funcționare ③ începe să clipească. Semnul cu două puncte de pe ecran ① clipește, iar timpul programat începe să se scurgă.

De îndată ce programul a fost pornit, becul indicator al stării de funcționare ③ va rămâne aprins. La încheierea procesului de coacere se aud zece semnale sonore, iar pe ecran ① apare 0:00.

### Exemplu:

Este ora 8.00, iar dvs. doriți să aveți pâine proaspătă în 7 ore și 30 de minute, deci la ora 15:30. Selectați mai întâi programul 1, iar apoi apăsați tastele cu săgeți ① până când pe ecran ① apare 7:30, pentru că timpul până la finalizarea preparării este de 7 ore și 30 de minute.

## INDICAȚIE

- ▶ În cazul programului „Dulceață”, funcția de temporizare nu este disponibilă.

## INDICAȚIE

- ▶ Nu utilizați funcția de temporizare dacă preparați alimente cu perisabilitate ridicată, de exemplu ouă, lapte, smântână sau brânză.

## Înainte de coacere

Pentru o coacere reușită se vor avea în vedere următorii factori:

### Ingrediente

### ⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Scoateți forma de copt ⑦ din carcasă înainte să adăugați ingredientele. Dacă ingredientele ajung în compartimentul de coacere, din cauza încălzirii rezistențelor de încălzire se pot produce incendii.
- Adăugați ingredientele în forma de copt ⑦ întotdeauna în ordinea indicată.
- Toate ingredientele trebuie să fie încălzite la temperatura camerei pentru asigurarea unui proces optim de dospire a drojdiei.

**⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!**

- ▶ În niciun caz nu utilizați cantități mai mari decât cele indicate. Prea mult aluat poate să se reverse peste forma de copt **7** și să provoace un incendiu la rezistențele fierbinți de încălzire.
- Se va avea în vedere o măsurare exactă a cantităților de ingrediente. Chiar și mici abateri de la cantitățile indicate în rețetă pot influența rezultatul obținut.

**Coacerea pâinii****Pregătirea****INDICAȚIE**

- ▶ Așezați mașina de făcut pâine pe o suprafață plană și rezistentă.

- 1) Scoateți forma de copt **7** din aparat prin partea de sus.
- 2) Montați paletetele de frământat **6** pe arborii de antrenare din forma de copt **7**. Aveți grijă să fie bine fixate.
- 3) Adăugați ingredientele din rețeta dvs. în forma de copt **7**. Mai întâi introduceți ingredientele lichide, zahărul, sarea și apoi făina, iar în final drojdia.

**INDICAȚIE**

- ▶ Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu sarea sau cu lichidele.

- 4) Introduceți la loc forma de copt **7**. Asigurați-vă că înclinetarea este corectă.
- 5) Închideți capacul aparatului **2**.
- 6) Introduceți ștecărul în priză. Se aude un semnal sonor, iar pe ecran **A** apare numărul programului și durata pentru programul 1.
- 7) Selectați programul cu tasta de preselectare a programelor **G**. Orice introducere se confirmă printr-un semnal sonor.
- 8) Selectați, dacă este cazul, mărimea pâinii cu ajutorul tastei **F**.

- 9) Selectați gradul de rumenire **G** al pâinii dvs. Pe ecran **A**, săgeata indică dacă ați setat gradul de rumenire pe pușin rumenit, mediu rumenit sau bine rumenit. De asemenea, puteți selecta opțiunea „Rapid” pentru a reduce timpul de dospire a aluatului.

**INDICAȚIE**

- ▶ Funcția „Grad de rumenire” nu este disponibilă pentru programele 6, 7 și 11. Funcția „Rapid” este disponibilă doar pentru programele 1 - 4. Pentru programele 6, 7, 11 și 12, nu este posibilă setarea greutateii pâinii.

- 10) Cu ajutorul funcției de temporizare aveți posibilitatea de a seta ora de finalizare a programului. Puteți seta o temporizare maximă de 15 ore.

**INDICAȚIE**

- ▶ Această funcție nu este disponibilă pentru programul 11.

**Pornirea programului**

Porniți acum programul cu ajutorul tastei Pornire/Oprire **B**.

**INDICAȚIE**

- ▶ Programele 1, 2, 3, 4, 6 și 8 pornesc cu o fază de preîncălzire de 10 până la 30 de minute (cu excepția modului Rapid, a se vedea Tabelul Derularea programului). Paletetele de frământat **6** nu se mișcă în acest timp. Aceasta nu reprezintă o eroare a aparatului.

Programul efectuează în mod automat diversele procese de lucru.

Puteți verifica derularea programului prin fereastra de control **1** a mașinii dvs. de făcut pâine. Se poate întâmpla ca în timpul procesului de coacere fereastra de control **1** să se aburească. În timpul frământării, capacul aparatului **2** poate fi deschis.

**INDICAȚIE**

- ▶ Nu deschideți capacul aparatului **2** în timpul fazei de dospire sau coacere. Pâinea se poate lăsa.



## Finalizarea programului

La încheierea procesului de coacere se aud zece semnale sonore, iar pe ecran **A** apare 0:00.

La terminarea programului, aparatul comută automat în regim de menținere la cald care durează până la 60 de minute.

### INDICAȚIE

- ▶ Acest lucru nu este valabil pentru programele 6, 7 și 11.

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

### ⚠ PERICOLI ELECTROCUTARE!

- ▶ Scoateți ștecărul din priză înainte de a deschide capacul aparatului **2**. În cazul în care nu este utilizat, aparatul trebuie deconectat de la rețeaua de curent!

## Scoaterea pâinii

La scoaterea pâinii din forma de copt **7** utilizați mereu lavete sau mănuși de bucătărie. Țineți forma de copt **7** înclinată deasupra unui grătar și scuțurați-o ușor, până când pâinea se desprinde din forma de copt **7**.

Dacă pâinea nu poate fi desprinsă de pe paletetele de frământat **6**, îndepărtați cu atenție paletetele de frământat **6** folosind cârligul **10** prevăzut în acest sens.

### INDICAȚIE

Nu folosiți obiecte metalice, care ar putea zgăria stratul neaderent. Spălați forma de copt **7** cu apă caldă imediat după scoaterea pâinii din ea. Acestea împiedică lipirea paletetelor de frământat **6** de arborele de antrenare.

### SFAT

Dacă scoateți paletetele de frământat **6** după ultimul proces de frământare, pâinea nu se va rupe în momentul extragerii ei din forma de copt **7**.

- Apăsăți scurt tasta Pornire/Oprire **B**, pentru a întrerupe programul la începutul fazei de copt 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 **2** și scoateți forma de copt **7**. Cu mâinile acoperite cu făină puteți scoate aluatul și îndepărta paletetele de frământat **6**.
- Așezați aluatul din nou în forma de copt **7**. Introduceți din nou forma de copt **7** și închideți capacul aparatului **2**.
- Introduceți eventual ștecărul în priză. Programul de coacere este continuat.

Lăsați pâinea să se răcească timp de 15 - 30 de minute înainte de a o consuma.

Înainte de a tăia pâinea asigurați-vă întotdeauna că în aluat nu se află paletetele de frământat **6**.

## Mesașe de eroare

- Dacă ecranul **A** indică „HHH” după pornirea programului, temperatura mașinii de făcut pâine este încă prea ridicată. Opiți programul și scoateți ștecărul din priză. Deschideți capacul aparatului **2** și așteptați 20 de minute să se răcească aparatul înainte de a-l utiliza din nou.
- Dacă, în momentul în care mașina de făcut pâine și-a încheiat programul, nu poate fi pornit niciun program nou, înseamnă că mașina încă este prea fierbinte. În acest caz, afișajul de pe ecran revine la setarea de bază (programul 1). Deschideți capacul aparatului **2** și așteptați 20 de minute să se răcească aparatul înainte de a-l utiliza din nou.

### INDICAȚIE

- ▶ Nu încercați să puneți aparatul în funcțiune înainte să se fi răcit. Aceasta funcționează doar la programul 12.

- Dacă ecranul indică „EEO”, „EE1” sau „LL” după pornirea programului, opriți mai întâi mașina de făcut pâine și apoi reporniți-o, prin extragerea și reintroducerea ștecărului în priză. În cazul în care problema persistă, contactați serviciul clienți.

## Curățarea și îngrijirea

### ⚠ PERICOLI ELECTROCUTARE!

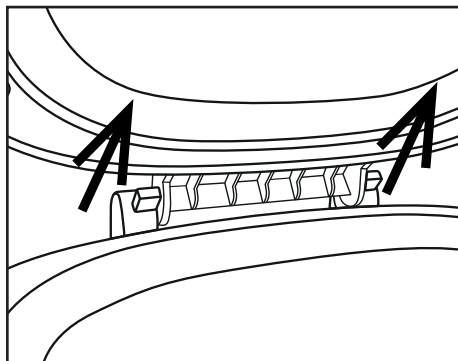
- ▶ Extrageți ștecărul din priză înainte de fiecare curățare și lăsați aparatul să se răcească. Protejați aparatul împotriva umezelii, deoarece aceasta ar putea provoca electrocutări. De asemenea, respectați indicațiile de siguranță în această privință.

### ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Componentele aparatului, respectiv accesoriile nu pot fi spălate în mașina de spălat vase!
- ▶ Nu utilizați substanțe chimice sau diluanți pentru curățarea mașinii de făcut pâine.

### Carcasa, capacul, compartimentul de coacere

- Îndepărtați toate resturile din compartimentul de coacere cu o lavetă umedă sau cu un burete puțin umed.
- De asemenea, ștergeți carcasa și capacul doar cu o lavetă sau burete umed. Pentru o curățare mai ușoară, capacul aparatului ② poate fi îndepărtat de pe carcasă:
  - Deschideți capacul aparatului ② până când elementele din plastic se potrivesc prin orificiile balamalelor:



- Scoateți capacul aparatului ② din balamale.

- Pentru a remonta capacul aparatului ② după curățare, treceți elementele din plastic prin orificiile balamalelor.
- Uscați totul bine și asigurați-vă că înainte de o nouă utilizare toate componentele sunt uscate.

### Forma de copt, paletele de frământat și accesoriile

#### ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu introduceți forma de copt ⑦ în apă sau în alte lichide.
- ▶ Suprafețele formei de copt ⑦ și ale paletelor de frământat ⑥ sunt prevăzute cu un strat antiaderent. De aceea, la curățare, nu utilizați substanțe de curățare agresive, substanțe corozive sau obiecte care ar putea zgâria aceste suprafețe.

#### INDICAȚIE

- ▶ Din cauza umezelii și a aburului, aspectul suprafețelor se poate modifica cu timpul. Aceasta nu reprezintă o pericolitare a funcționării și nici nu reduce calitatea produselor.
- Înainte de curățare scoateți forma de copt ⑦ și paletele de frământat ⑥ din compartimentul de coacere.

- Scoateți paletetele de frământat **6** din forma de copt **7**. Dacă paletetele de frământat **6** nu pot fi scoase din forma de copt **7**, umpleți forma de copt **7** timp de aproximativ 30 de minute cu apă fierbinte. Paletetele de frământat **6** ar trebui să se poată desprinde acum.

Curățați paletetele de frământat **6** în apă caldă și adăugați un detergent blând. În cazul formării unor cruste uscate, lăsați paletetele de frământat **6** să se înmoaie în apa respectivă, până când se pot îndepărta cu ajutorul unei perii.

Dacă suportul din paleta de frământat **6** este înfundat, acesta se poate curăța cu grijă cu ajutorul unui bețișor de lemn. După curățare uscați bine paletetele de frământat **6**.

- Ștergeți exteriorul formei de copt **7** cu ajutorul unei lavete umede.
- Curățați interiorul formei de copt **7** cu apă caldă și puțin detergent. În cazul formării unor cruste în forma de copt **7**, adăugați apă în forma de copt **7** și un detergent blând. Lăsați-o la înmuiat până când crusta poate fi curățată cu o perie. Apoi spălați forma de copt **7** cu multă apă și uscați-o bine.
- Curățați paharul gradat **8**, lingura de măsurat **9** și cârligul de extragere a paletelor de frământat **10** în apă caldă și adăugați un detergent blând. Apoi clățiți componentele cu apă curată, pentru a înlătura restul detergentului de vase. Uscați totul bine.

## Eliminarea



**În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.**

Eliminați produsul și toate componentele sale prin intermediul unei firme specializate sau al serviciului local de eliminare a deșeurilor.

Respectați reglementările actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Eliminați toate ambalajele într-un mod ecologic.

## Garanția și service-ul

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. Aparatul a fost produs cu grijă și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. În caz de defecțiuni în perioada de garanție, contactați telefonic centrul dvs. de service. Numai astfel poate fi asigurată o expediere gratuită a produsului dvs.

Garanția acoperă numai defectele de material sau de fabricație, nu și deteriorările rezultate în urma transportului, piesele de uzură, precum formele de copt sau paletetele de frământat sau deteriorările apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare sau baterii. Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor profesionale.

În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea. Drepturile dvs. legale nu sunt limitate prin această garanție.

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Deteriorările și deficiențele prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalare sau cel târziu la două zile de la data cumpărării. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

**RO Service România**

Tel.: 0800896637

E-Mail: [kompernass@lidl.ro](mailto:kompernass@lidl.ro)

IAN 115367

**Acces linie telefonică directă:**

De luni până vineri, între orele 8:00 - 20:00 (CET)

**Importator**

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21









44867 BOCHUM


GERMANY









[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)


RO









## Derularea programului


Program	1. Normal						2. Afânată					
	Pușin rumenit Mediu rumenit Bine rumenit			Rapid			Pușin rumenit Mediu rumenit Bine rumenit			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
Temp (ore)	02:58	03:05	03:15	02:14	02:20	02:25	03:13	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
Frământare 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
Frământare 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)	02:01	02:05	02:10	01:49	01:53	01:58	02:26	02:29	02:28	01:53	1:58	2:03
Presetarea timpului	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h









\* 3A înseamnă că după cele 3 minute de frământare se aud 10 semnale sonore și în același timp apare pe ecran „ADD” . Acest lucru vă amintește de faptul că acum puteți adăuga fructe sau nuci.

Program	3. Făină integrală						4. Dulce					
	Pușin rumenit Mediu rumenit Bine rumenit			Rapid			Pușin rumenit Mediu rumenit Bine rumenit			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
Frământare 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
Frământare 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 după cele 4 minute de frământare se aud 10 semnale sonore și în același timp apare pe ecran „ADD” . Acest lucru vă amintește de faptul că acum puteți adăuga fructe sau nuci.

Program	5. Expres			6. Aluat	7. Aluat de tăiței	8. Pâine cu lapte bătut			9. Fără gluten		
Grad de rumenire	Puțin rumenit Mediu rumenit Bine rumenit			N/A	N/A	Puțin rumenit Mediu rumenit Bine rumenit			Puțin rumenit Mediu rumenit Bine rumenit		
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	2:14	2:20	2:25
Preîncălzire (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Frământare 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Dospire 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Frământare 2 (min) 	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Dospire 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Dospire 3 (min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Coacere (min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Mentținere 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	1:49	1:53	1:58
Presetarea timpului	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

\* 5A înseamnă că după cele 5 minute de frământare se aud 10 semnale sonore și în același timp apare pe ecran „ADD” . Acest lucru vă amintește de faptul că acum puteți adăuga fructe sau nuci.

Program	10. Prăjituri			11. Dulceață	12. Coacere
Grad de rumenire	Puțin rumenit Mediu rumenit Bine rumenit			N/A	Puțin rumenit Mediu rumenit Bine rumenit
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
Frământare 1 (min) 	15	15	15	N/A	N/A
Dospire 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	15 Încălzire + frământare	N/A
Frământare 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 + frământare	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



## Remediarea defecțiunilor de la mașina de făcut pâine

Ce trebuie făcut dacă paletetele de frământat <b>6</b> rămân blocate după coacere în forma de copt <b>7</b> ?	Turnați apă fierbinte în forma de copt <b>7</b> și rotiți paleta de frământat <b>6</b> pentru a desprinde crustele uscate de dedesubt.
Ce se întâmplă dacă pâinea rămâne în mașina de făcut pâine după ce a fost preparată?	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.
Forma de copt <b>7</b> și paletetele de frământat <b>6</b> pot fi spălate în mașina de spălat vase?	Nu. Spălați manual forma de copt <b>7</b> și paletetele de frământat <b>6</b> .
De ce nu este amestecat aluatul, deși motorul funcționează?	Verificați dacă paletetele de frământat <b>6</b> și forma de copt <b>7</b> sunt bine înclichetate.
Ce trebuie făcut dacă paleta de frământat <b>6</b> rămâne blocată în pâine?	Îndepărtați paleta de frământat <b>6</b> cu ajutorul cârligului <b>10</b> .
Ce se întâmplă în caz de întrerupere a alimentării cu energie electrică în timp ce se execută un program?	În caz de întrerupere a alimentării cu energie electrică de până la 10 minute, mașina de făcut pâine va executa până la sfârșit ultimul program.
Cât durează coacerea pâinii?	Consultați timpii exacți în tabelul „Derularea programului”.
Care sunt greutatele de pâine pe care le pot prepara?	Puteți coace pâini de 750 g - 1000 g - 1250 g.
De ce nu poate fi folosită funcția de temporizare la coacerea cu lapte proaspăt?	Produsele proaspete cum ar fi laptele sau ouăle se strică dacă rămân prea mult timp în aparat.
Ce se întâmplă dacă mașina de făcut pâine nu funcționează, chiar și după apăsarea tastei Pornire/Oprire <b>B</b> ?	Unele etape de lucru, de exemplu, „Încălzirea” sau „Repaus” sunt greu de recunoscut. Cu ajutorul tabelului „Derularea programului” puteți verifica ce parte din program se desfășoară într-un anumit moment. Verificați dacă aparatul funcționează, prin controlarea becului indicator al stării de funcționare <b>B</b> . Verificați dacă ați apăsat corect tasta Pornire/Oprire <b>B</b> . Verificați dacă este introdus ștecărul în priză.
Aparatul toacă stafidele adăugate.	Pentru a evita mărunțirea ingredientelor precum fructe sau nuci, adăugați-le în aluat numai după ce se aude semnalul sonor.



# TALON DE COMANDĂ SBB 850 B1

► [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

CANTITATE

(max. 3 seturi/comandă)

DENUMIRE ARTICOL

PREȚ UNITAR

TOTAL

- 1 formă de coacere inclusiv 2  
cârlige de frământat



**43,- RON**



RON

+

sunt incluse taxele  
poștale, taxa ramburs,  
costurile pentru ambalaj și  
expedite.

**23,- RON**  
(inclusiv 24% Vat)

- 4 cârlige de frământat



**43,- RON**



RON

+

sunt incluse taxele  
poștale, taxa ramburs,  
costurile pentru ambalaj și  
expedite.

**15,- RON**  
(inclusiv 24% Vat)

- Indicație: În cazul în care comanda dvs. conține mai multe articole (setul de 4 cârlige pentru aluat și forma de copt), veți achita întotdeauna prețul de expediere mai ridicat de 23,- RON!

(Localitatea, data)

(Semnătura)

= \_\_\_\_\_ RON

**MODALITATEA DE PLATĂ**

Plata ramburs

# TALON DE COMANDĂ SBB 850 B1

► [www.komperrass.com](http://www.komperrass.com)



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 expedită ca și colet cu plata ramburs.

**EXPEDITOR / PERSOANA CARE  
COMANDĂ**

(a se completa cu MAJUSCULE)

Nume, prenume

Strada

Cod poștal/localitate

Telefon

## Съдържание

Въведение .....	66
Употреба по предназначение.....	66
Окомплектовка на доставката .....	66
Описание на уреда.....	66
Технически характеристики .....	66
Указания за безопасност .....	67
Преди първата употреба .....	71
Особености.....	71
Панел за управление .....	71
Програми .....	73
Функция таймер .....	74
Преди печенето.....	75
Печене на хляб .....	75
Почистване и поддръжка .....	77
Предаване за отпадъци .....	79
Гаранция и сервиз .....	79
Вносител .....	79
Изпълнение на програмите .....	80
Отстраняване на повреди на машината за печене на хляб.....	84

## ДОМАШНА ХЛЕБОПЕКАРНА

### Въведение

Поздравяваме ви за закупуването на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области за приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

### Употреба по предназначение

Използвайте машината за печене на хляб само за печене на хляб и приготвяне на мармалади/конфитюри в домашни условия.

Не използвайте машината за сушене на хранителни продукти или предмети. Не използвайте машината за печене на хляб на открито.

Използвайте само препоръчаните от производителя принадлежности. Принадлешностите, които не са препоръчани, могат да повредят уреда.

Този уред е предназначен единствено за битова употреба.

Не използвайте уреда за професионални цели!

### Окомплектовка на доставката

Машина за печене на хляб

Форма за печене

2 куки за месене

Мерителен съд

Мерителна лъжица

Приспособление за отстраняване на куките за месене

Ръководство за потребителя

Кратка информация

Книжка с рецепти

### УКАЗАНИЕ

- ▶ След разопаковането проверете уреда за комплектност и транспортни щети. При необходимост се обърнете към сервиза (вж. глава „Гаранция и сервиз“).

### Описание на уреда

Фигура А:

- 1 Контролно прозраче
- 2 Капак на уреда
- 3 Вентилационни прорези
- 4 Кабел за свързване към мрежата
- 5 Панел за управление

Фигура Б:

- 6 2 куки за месене
- 7 Форма за печене на хляб с тегло до 1250 g
- 8 Мерителен съд
- 9 Мерителна лъжица
- 10 Приспособление за отстраняване на куките за месене

### Технически характеристики

Номинално напрежение: 220 – 240 V ~ / 50 Hz

Консумирана мощност: 850 W

## Указания за безопасност

- ▶ Прочетете цялото ръководство за потребителя, преди да използвате уреда!

### **⚠ ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!**

- ▶ Преди всяка употреба проверявайте кабела и щепсела за свързване към мрежата. Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да се смени от производителя, неговия сервиз или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят опасности.
- ▶ Не полагайте кабела за свързване към мрежата върху остри ръбове или в близост до горещи повърхности или предмети. Възможно е да се повреди изолацията на кабела.
- ▶ Когато не използвате уреда и преди всяко почистване, издърпвайте щепсела от контакта.
- ▶ Не потапяйте машината за печене на хляб във вода или други течности. Съществува опасност от токов удар!
- ▶ Не почиствайте уреда с драскащи гъби за миене. При влизане на откъснати от гъбата частици в контакт с електрически части съществува опасност от токов удар.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Опасност от задушаване! При неправилна употреба на опаковъчния материал от деца е възможно задушаване. Изхвърлете го веднага след разопаковането или го съхранявайте на място, недостъпно за деца.
- ▶ За предотвратяване на опасност от спъване или злополука уредът е оборудван с къс кабел за свързване към мрежата.
- ▶ Оставете уреда да се охлади и издърпайте щепсела от контакта, преди да извадите или поставите принадлежности.
- ▶ Полагайте удължителя така, че никой да не може да се спъне в него или да го дръпне непредвидено.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Когато в близост се намират деца, дръжте уреда под контрол! Изключвайте щепсела, когато уредът не се използва и преди почистване. Преди да свалите отделни части, оставете уреда да се охлади.
- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускате деца да играят с уреда.
- ▶ Деца не трябва да извършват почистването и техническото обслужване от страна на потребителя, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- ▶ Дръжте уреда и хранящия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Този уред отговаря на основните правила по техника на безопасност. Проверката, ремонтът и техническото обслужване могат да се извършват само от квалифициран търговец. В противен случай отпада правото на гаранция.
- ▶ Повишено внимание! Машината за печене на хляб се нагорещява. Докосвайте уреда едва след като се е охладил или използвайте кърпа за хващане на горещи съдове.
- ▶ Не премествайте машината за печене на хляб, когато във формата за печене се намира горещо или течно съдържание, напр. конфитюр. Съществува опасност от изгаряне!
- ▶ По време на употреба никога не докосвайте въртящите се куки за месене. Съществува опасност от нараняване!
- ▶ По време на работа температурата на повърхността за докосване може да е много висока. Опасност от изгаряне!



Внимание! Гореща повърхност!

Части от уреда се нагряват много силно по време на работа!

Опасност от изгаряне!

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!**

- ▶ Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление при работа с уреда.
- ▶ Не инсталирайте уреда в близост до горими материали, експлозивни и/или горими газове. Спазвайте минимално разстояние от 10 cm до други предмети.
- ▶ Никога не покривайте уреда с кърпа или други материи. Топлината и парата трябва да могат да се отделят. Възможно е възникване на пожар, ако уредът бъде покрит или влезе в контакт с горима материя, напр. завеси.
- ▶ Не поставяйте предмети върху уреда и не го покривайте.
- ▶ Никога не поставяйте алуминиево фолио или други метални предмети в машината за печене на хляб. Това може да причини късо съединение.
- ▶ При печенето никога не превишавайте количеството от 700 g брашно и не добавяйте повече от 1 ¼ пакетче суха мая. Тестото може да прелее и причини пожар!  
Изключение правят хлябовете без глутен. При тях могат да се добавят до максимум 2 пакетчета суха мая (вж. книжката с рецептите).

**ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- ▶ Внимавайте да не се покриват вентилационните прорези на уреда. Опасност от прегряване!
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение!
- ▶ Използвайте уреда само на закрито.
- ▶ Никога не поставяйте уреда върху или до газов или електрически котлон, гореща фурна или други източници на топлина. Опасност от прегряване!
- ▶ Употребата на принадлежности, които не са препоръчани от производителя, може да причини повреди. Уредът трябва да се използва само за предвидената цел. В противен случай отпада правото на гаранция.



**ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- ▶ Стартирайте програма за печене само с поставена форма за печене.  
В противен случай е възможна непоправима повреда на уреда.
- ▶ За изключване на щепсела от електрическия контакт не дърпайте кабела.
- ▶ Не използвайте машината за печене на хляб за съхранение на ястия или прибори.
- ▶ Никога не използвайте уреда с празна форма за печене или без форма за печене. Това води до непоправими повреди на уреда.
- ▶ По време на работа винаги затваряйте капака.
- ▶ По време на работа никога не изваждайте формата за печене.
- ▶ Поставете уреда само върху суха, равна и нечувствителна към топлина повърхност.
- ▶ Преди свързване проверете дали видът на тока и напрежението на мрежата съвпадат с данните от фабричната табелка.
- ▶ Когато използвате удължител, максимално допустимата мощност на кабела трябва да отговаря на мощността на машината за печене на хляб.

## Преди първата употреба

### Разопаковане

- Разопакувайте уреда и отстранете всички опаковъчни материали, както и евентуални стикери и защитни фолиа.
- След разопаковането проверете уреда за комплектност и транспортни щети. При необходимост се обърнете към сервиза (вж. глава „Гаранция и сервиз“).

### Първо почистване

Преди пускане в експлоатация изберете формата за печене **7**, куките за месене **6** и външната повърхност на машината за печене на хляб с чиста, влажна кърпа. Не използвайте драскащи гъби за миене или абразивни препарати. В случай че още не е направено, отстранете защитното фолио от панела за управление **5**.

### Първо загревяне

- 1) При първото загревяне по изключение поставете празна форма за печене **7** в уреда и затворете капака на уреда **2**.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- Не загревайте машината за печене на хляб повече от 5 минути с празна форма за печене **7**. Съществува опасност от прегряване.

- 2) Изберете програма 12, както е описано в глава „Програми“, и натиснете бутона Старт/Стоп **B**, за да загреете 5 минути уреда.
- 3) След 5 минути натиснете бутона Старт/Стоп **B**, докато прозвучи продължителен сигнал, за да прекратите програмата.

### УКАЗАНИЕ

Тъй като нагревателите са леко смазани, при първото пускане в експлоатация е възможно образуване на лека миризма. Това е безопасно и изчезва след кратко време. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.

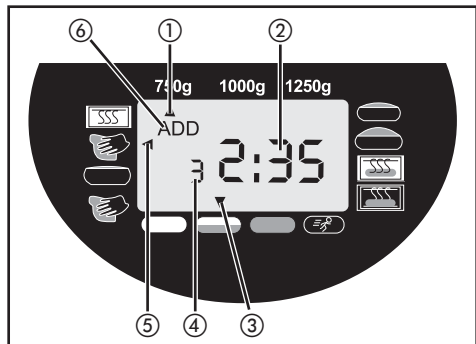
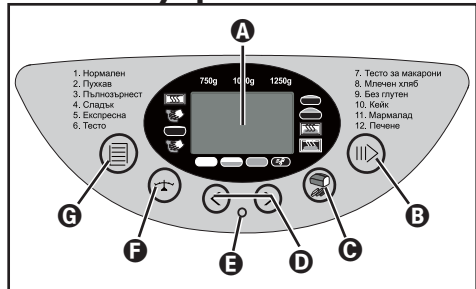
- 4) Оставете уреда да се охлади напълно и изберете още веднъж формата за печене **7**, куките за месене **6** и външната повърхност на машината за печене на хляб с чиста, влажна кърпа.

## Особености

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





- Можете да избирате между 12 различни програми.
- Можете да използвате готови смеси за печене.
- Можете да месите тесто за макарони или хлебчета и да приготвите мармалад.
- С програмата „Без глутен“ можете да печете смеси за печене без глутен и рецепти с брашна без глутен, като напр. царевично брашно, брашно от елда и картофено брашно.

## Панел за управление



## А Дисплей

Индикация за

- ① избора на теглото (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② оставащото работно време в часове и предварително програмираното време
- ③ избраната степен на изпичане (Слабо , Средно , Силно , Бързо )
- ④ избрания номер на програмата
- ⑤ изпълнението на програмата
- ⑥ добавянето на съставки („ADD“)

## В Старт/Стоп

За стартиране и прекратяване на работата или за изтриване на програмиране на таймера.

За прекъсване на работата натиснете за кратко бутона Старт/Стоп **В**, докато прозвучи сигнал и времето на дисплея **А** започне да мига. Чрез повторно натискане на бутона Старт/Стоп **В** в рамките на 10 минути работата на машината може да продължи. Ако забравите да продължите програмата, след 10 минути тя продължава автоматично.

За окончателно прекратяване на работата или изчистване на настройките натиснете за 3 секунди бутона Старт/Стоп **В**, докато прозвучи продължителен сигнал.

### УКАЗАНИЕ

- ▶ Не натискайте бутона Старт/Стоп **В**, ако желаете само да проверите състоянието на хляба. Наблюдавайте процеса на печене през контролното прозорче **1**.

### ВНИМАНИЕ!

- ▶ При натискане на бутоните трябва да прозвучава сигнал, с изключение по време на работа на уреда.

## С Степен на изпичане (или бърз режим)

Избор на степен на изпичане или преминаване към бърз режим (Слабо/Средно/Силно/Бързо). Натиснете няколкократно бутона за степен на изпичане **С**, докато стрелката се появи над желаната степен на изпичане. При програмите 1 – 4 с многократно натискане на бутона за степен на изпичане **С** можете да активирате бързия режим, за да съкратите времето за печене. Натиснете бутона за степен на изпичане **С**, докато стрелката се появи над „Бързо“. При програмите 6, 7 и 11 не може да се избира степен на изпичане.

## Д Таймер

Отложен старт на печенето.

### УКАЗАНИЕ

- ▶ При програма 11 не можете да настроите отложен старт на печенето.

## Е Индикатор за режим на работа

Светенето на индикатора за режим на работа **Е** показва, че в момента се изпълнява програмата. В случай че желаете отложен старт на програма с функцията таймер, индикаторът за режим на работа **Е** мига, след като потвърдите настройката на таймера. След стартиране на програмата индикаторът за режим на работа **Е** свети постоянно.

## Г Тегло на хляба

Избор на тегло на хляба (750 g/1000 g/1250 g). Натиснете няколкократно бутона, докато стрелката се появи под желаното тегло. Данните за теглото (750 g/1000 g/1250 g) се отнасят за количеството на съставките, поставени във формата за печене **7**.

### УКАЗАНИЕ

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

## Ⓞ Избор на програма (меню)

Активиране на желаната програма за печене (1 – 12). На дисплея **A** се появява номерът на програмата и съответното време за изпичане.

### Функция памет

При включване на електричеството в рамките на до около 10 минути след спиране програмата продължава от мястото, на което е била спряла. Това не важи при излизане от/прекратяване на процеса на печене или при натискане на бутона Старт/Стоп **B**, докато прозвучи продължителен сигнал.

### Контролно прозорче **1**

През прозорчето **1** можете да наблюдавате процеса на печене.

## Програми

С бутон за избор на програма **Ⓞ** изберете желаната програма. Съответният номер на програма се показва на дисплея **A**. Времената за изпичане зависят от избраните програмни комбинации. Вж. глава „Изпълнение на програмите“.

### Програма 1: Нормален

За бели и смесени хлябове, състоящи се предимно от пшенично или ръжено брашно. Хлябът има компактна консистенция. Настройте изпичането на хляба с бутон за степен на изпичане **C**.

### Програма 2: Пухкав

За леки хлябове от добре смляно брашно. Обикновено хлябът става пухкав и има хрупкава коричка.

### Програма 3: Пълнозърнест

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

### Програма 4: Сладък

За хлябове със съставки от плодови сокове, кокосови стърготини, стафиди, сушени плодове, шоколад или допълнителна захар. Благодарение на по-дългата фаза на втасване хлябът става по-лек и въздушен.

### Програма 5: Експресна

За месенето оставете тестото да втаса и печенето ще отнема по-кратко време. Тази програма е подходяща само за рецепти, които не съдържат тежки съставки или силно хранителни сортове брашно. Обърнете внимание, че при тази програма хлябът може да стане по-малко въздушен и да не е много вкусен.

### Програма 6: Тесто (месене)

За приготвяне на тесто с мая за хлябчета, 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 с мътеница или кисело мляко.

### Програма 9: Без глутен

За хлябове от брашна и смеси за печене без глутен. Брашната без глутен се нуждаят от по-продължително време за поемане на течности и набухващите им свойства са други.

### Програма 10: Кейк

При тази програма съставките се месят, остават се да втасат и се пекат. За тази програма използвайте бакулвер.

### Програма 11: Мармалад

За приготвяне на мармалади, конфитюри, желета и плодови пасти за намазване.

### Програма 12: Печене

За доизпичане на хлябове, които са се изпекли твърде слабо или не са се изпекли напълно или за готови теста. При тази програма отпадат месенето или оставянето на тестото да почине. Хлябът се поддържа топъл до един час след края на изпичането. По този начин се предотвратява овлажняването на хляба. Програма 12 изпича хляба за 60 минути.

За да прекратите преждевременно тези функции, натиснете бутона Старт/Стоп **B**, докато прозвучи продължителен сигнал. За изключване разединете уреда от електрическата мрежа.

## УКАЗАНИЕ

- ▶ При програмите 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 и 9 по време на изпълнението на програмата прозвучава сигнал и на дисплея се появява „ADD“ **6**. Непосредствено след това прибавете други съставки, като плодове или ядки. За целта не е необходимо да прекъсвате програмата. Съставките не се накълцват от куките за месене **6**. Ако сте настроили таймера, можете още в началото на програмата да добавите всички съставки във формата за печене **7**. В този случай трябва леко да накълцате плодовете и ядките, преди да ги прибавите.

## Функция таймер

Функцията таймер дава възможност за печене с отложен старт.

С бутоните със стрелки **⏪** и **⏩** **D** настройте желания краен момент на процеса на печене. Максималното време за отложен старт е 15 часа.

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Преди да изпечете определен вид хляб с функцията таймер, първо изпробвайте рецептата, за да се уверите, че съотношението на съставките е правилно, тестото не е твърде гъсто или рядко, количеството не е твърде голямо и няма да прелее евентуално.
- 1) Изберете програма. Дисплеят **A** показва необходимото време за печене.
  - 2) С бутона със стрелка **⏩** **D** изместете края на програмата. При първото натискане крайното време се измества до следващата десетица. Всяко следващо натискане на бутона със стрелка **⏩** **D** измества крайното време с 10 минути. Можете да ускорите

процеса, като задържите натиснат бутона със стрелка. Дисплеят показва общата продължителност на времето за печене и забавяне.

При превишаване на възможното отлагане във времето можете да коригирате времето с бутона със стрелка **⏪** **D**.

- 3) Потвърдете настройката на таймера с бутона Старт/Стоп **B**. Индикаторът за режим на работа **B** започва да мига. Двоеточие то на дисплея **A** мига и програмираното време започва да тече.

След стартиране на програмата индикаторът за режим на работа **B** свети постоянно. След завършване на процеса на печене прозвучават десет сигнала и дисплеят **A** показва 0:00.

## Пример:

Часът е 8:00 и желаете след 7 часа и 30 минути, тоест в 15:30, да разполагате с прясно изпечен хляб. Първо изберете програма 1 и след това натискайте бутоните със стрелки **D**, докато на дисплея **A** се появи 7:30, тъй като времето до приготвянето е 7 часа и 30 минути.

## УКАЗАНИЕ

- ▶ Функцията таймер не е на разположение при програмата „Мармалад“.

## УКАЗАНИЕ

- ▶ Не използвайте функцията таймер, когато използвате бързо развалящи се хранителни продукти, като яйца, мляко, сметана или сирене.

## Преди печенето

За успешно изпичане вземете под внимание следните фактори:

### Съставки

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!**

► Извадете формата за печене **7** от корпуса, преди да сипете съставките. При попадане на съставки в камерата за печене може да възникне пожар поради нагриването на нагревателните спирали.

- Винаги сипвайте съставките във формата за печене **7** в посочената последователност.
- Всички съставки трябва да са със стайна температура, за да се осигури оптимално шупване на маята.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!**

► В никакъв случай не използвайте по-големи от посочените количества. Твърде голямо количество тесто може да прелее от формата за печене **7** и да причини пожар при горещите нагревателни спирали.

- Внимавайте за точно отмерване на количествата съставки. Дори незначителни отклонения от посоченото в рецептата количество могат да повлияят върху резултата от печенето.

## Печене на хляб

### Подготовка

#### УКАЗАНИЕ

► Поставете машината за печене на хляб върху равна и стабилна повърхност.

- 1) Извадете формата за печене **7** нагоре от уреда.
- 2) Поставете куките за месене **6** на задвижващите валове във формата за печене **7**. Внимавайте да заемат стабилно положение.

- 3) Сипете съставките на рецептата във формата за печене **7**. Прибавете първо течностите, захарта, солта и след това брашното, маята се прибавя като последна съставка.

#### УКАЗАНИЕ

► Внимавайте маята да не влиза в контакт със сол или течности.

- 4) Поставете формата за печене **7** отново в уреда. Внимавайте да се фиксира правилно.
- 5) Затворете капака на уреда **2**.
- 6) Включете щепсела в контакта. Прозвучава сигнал и на дисплея **A** се появява номерът на програмата и продължителността на програмата **1**.
- 7) Изберете желаната програма с бутона за избор на програма **G**. Всяко въвеждане се потвърждава със звуков сигнал.
- 8) При необходимост изберете теглото на хляба с бутон **F**.
- 9) Изберете степента на изпичане **C** на хляба. Стрелката на дисплея **A** показва коя от настройките Слабо, Средно или Силно сте избрали. Можете да изберете и настройката за „Бързо“, за да съкратите времето за втаване на тестото.

#### УКАЗАНИЕ

► За програмите **6**, **7** и **11** функцията „Степен на изпичане“ не е възможна. Функцията „Бързо“ е възможна само за програмите **1 - 4**. За програмите **6**, **7**, **11** и **12** не е възможно настройване на теглото на хляба.

- 10) Сега имате възможност да настроите крайния момент на програмата с функцията таймер. Можете да въведете максимално отлагане във времето до **15** часа.

#### УКАЗАНИЕ

► За програма **11** тази функция не е възможна.

## Стартиране на програма

Стартирайте програмата с бутона Старт/Стоп **B**.

### УКАЗАНИЕ

- ▶ Програмите 1, 2, 3, 4, 6 и 8 стартират с 10- до 30-минутна фаза на предварително загряване (без бързия режим, вж. таблицата „Изпълнение на програмите“). В тази фаза куките за месене **6** не се движат. Това не е повреда на уреда.

Програмата извършва автоматично различните работни операции.

Можете да наблюдавате изпълнението на програма през контролното прозорче **1** на машината за печене на хляб. От време на време при печенето е възможно образуване на влага по контролното прозорче **1**. По време на фазата на месене капакът на машината **2** може да се отваря.

### УКАЗАНИЕ

- ▶ Не отваряйте капака на уреда **2** по време на фазата на втасване и печене. Хлябът може да спадне.

## Завършване на програмата

След завършване на процеса на печене прозвучават десет сигнала и дисплеят **A** показва 0:00. След завършване на програмата уредът превключва автоматично към 60-минутен режим на поддържане в топло състояние.

### УКАЗАНИЕ

- ▶ Това не важи за програмите 6, 7 и 11.

При него в уреда циркулира топъл въздух. Функцията за поддържане в топло състояние може да се прекрати преждевременно, като се задържи натиснат бутонът Старт/Стоп **B** до прозвучаване на сигналите.

### ⚠ ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

- ▶ Изключете щепсела от контакта, преди да отворите капака на уреда **2**. Когато не се използва, уредът трябва винаги да се изключва от електрическата мрежа!

## Изваждане на хляба

При изваждане на формата за печене **7** винаги използвайте кърпа за хващане на горещи съдове или защитни ръкавици. Дръжте формата за печене **7** под наклон над скара и тръскайте леко, докато хлябът се отдели от формата за печене **7**.

В случай че хлябът не се отдели от куките за месене **6**, отстранете внимателно куките за месене **6** с приложеното приспособление за отстраняване на куките за месене **10**.

### УКАЗАНИЕ

Не използвайте метални предмети, които могат да причинят драскотини по незалепващото покритие. Веднага след изваждане на хляба изплакнете формата за печене **7** с топла вода. Така ще предотвратите блокиране на куките за месене **6** на задвижващия вал.

### ПОЛЕЗЕН СЪВЕТ

Ако отстраните куките за месене **6** след последното месене, хлябът няма да се разкъса при изваждане от формата за печене **7**.

- Натиснете за кратко бутона Старт/Стоп **B**, за да прекъснете програмата в самото начало на фазата на печене или издърпайте щепсела от електрическия контакт. В рамките на 10 минути трябва да включите щепсела отново към електрическата мрежа, за да може след това печенето да продължи.
- Отворете капака на уреда **2** и извадете формата за печене **7**. С набрашнени ръце можете да извадите тестото и да отстраните куките за месене **6**.
- Поставете тестото отново във формата за печене **7**. Поставете формата за печене **7** отново в уреда и затворете капака на уреда **2**.
- При необходимост включете щепсела в контакта. Програмата за печене продължава.

Оставете хляба да се охлади 15 – 30 минути, преди да го консумирате.

Преди разрязването на хляба се уверете, че в тестото няма кука за месене **6**.

## Съобщения за неизправност

- В случай че дисплеят **A** показва „ННН“ след стартиране на програмата, температурата на машината за печене на хляб е още твърде висока. Спрете програмата и изключете щепсела от контакта. Отворете капака на уреда **2** и оставете уреда да се охлади 20 минути, преди да го използвате отново.
- В случай че не може да се стартира нова програма след като машината за печене на хляб вече е завършила дадена програма, това означава че машината е още твърде гореща. В такъв случай индикацията на дисплея преминава към изходно положение (програма 1). Отворете капака на уреда **2** и оставете уреда да се охлади 20 минути, преди да го използвате отново.

### УКАЗАНИЕ

- ▶ Не опитвайте да пуснете уреда в експлоатация, преди да се е охладил. Това е възможно само при програмата 12.
- В случай че дисплеят показва „ЕЕ0“, „ЕЕ1“ или „LLL“ след като е стартирана програмата, първо изключете и след това включете отново машината за печене на хляб, като издърпате щепсела от контакта и след това го включите отново. В случай че индикацията за неизправност продължава, се обърнете към сервиза.

## Почистване и поддръжка

### ⚠ ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

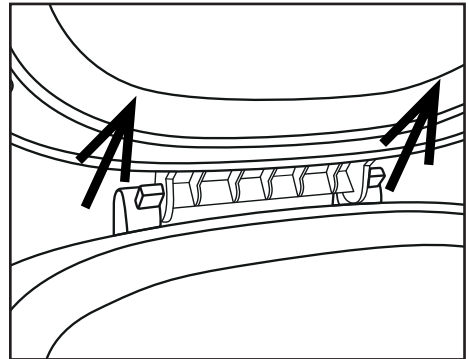
- ▶ Преди всяко почистване изключвайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади напълно. Пазете уреда от влага, тъй като тя може да предизвика токов удар. Спазвайте и указанията за безопасност.

### ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Частите на машината респ. принадлежностите не са годни за миене в съдомиялна машина!
- ▶ За почистване на машината за печене на хляб не използвайте химически почистващи препарати или разтворители.

### Корпус, капак, камера за печене

- Отстранете остатъците в камерата за печене с влажна кърпа или леко навлажнена гъба.
- Избършете корпуса и капака също с влажна кърпа или гъба.  
За лесно почистване можете да свалите капака на уреда **2** от корпуса:
  - Отворете капака на уреда **2** така, че пластмасовите зъби да влязат в отворите на шарнирните водачи:



- Изтеглете капака на уреда **2** от шарнирните водачи.
- За да монтирате отново капака на уреда **2** след почистването, вкарайте пластмасовите зъби в отворите на шарнирните водачи.
- Подсушете всичко добре и се уверете, че преди употреба всички части са сухи.



## Форма за печене, куки за месене и принадлежности

### ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Никога не потапяйте формата за печене **7** във вода или други течности.
- ▶ Повърхностите на формата за печене **7** и куките за месене **6** имат незалепащо покритие. При почистването не използвайте агресивни и абразивни почистващи препарати или предмети, които могат да причинят драскотини по повърхностите.

### УКАЗАНИЕ

- ▶ Вследствие на влагата и парата външният вид на повърхностите може да се промени с течение на времето. Това не намалява експлоатационната годност или качеството.

- Преди почистване извадете формата за печене **7** и куките за месене **6** от камерата за печене.
- Извадете куките за месене **6** от формата за печене **7**. В случай че куките за месене **6** не се освобождават от формата за печене **7**, напълнете формата за печене **7** за около 30 минути с гореща вода. След това трябва да е възможно освобождаване на куките за месене **6**.  
Измийте куките за месене **6** в топла вода, в която е добавен мек миеш препарат. При упорити загаряния куките за месене **6** трябва да киснат в разтвора за миене, докато загарянията могат да се отделят с помощта на четка за миене.  
В случай че държат в куката за месене **6** е запушен, можете да го почистите внимателно с дървена пръчица.  
След почистване подсушете старателно куките за месене **6**.
- Избършете външната страна на формата за печене **7** с влажна кърпа.

- Почистете вътрешното пространство на формата за печене **7** с топла вода и малко миеш препарат. При загаряния във формата за печене **7** налейте вода във формата за печене **7** и прибавете мек миеш препарат. Изчакайте, докато загарянията се размекнат и могат да се отстранят с четка за миене. След това изплакнете формата за печене **7** с голямо количество чиста вода и я подсушете добре.
- Измийте мерителния съд **8**, мерителната лъжица **9** и приспособлението за отстраняване на куките за месене **10** с топла вода, в която е добавен мек миеш препарат. След това изплакнете частите с чиста вода, за да отстраните остатъците от миешия препарат. Подсушете всичко старателно.

## Предаване за отпадъци



**В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.**

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците.

Спазвайте действията в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Предавайте опаковъчните материали за отпадъци по екологосъобразен начин.

## Гаранция и сервиз

За този уред получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старателно и е изпитан щателно преди доставката.

Запазете касовата бележка като доказателство за покупката. Ако се наложи да се възползвате от гаранцията, първо се свържете по телефона със сервиза. Само по този начин може да се осигури безплатно връщане на вашата стока.

Предоставянето на гаранция важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износващи се части, като форми за печене или приставки за месене, или при повреда на лесно чупливи части, напр. превключватели или акумулаторни батерии. Продуктът е предназначен единствено за битова, а не за професионална употреба.

При неправилна и нецелесъобразна употреба, упражняване на сила или ремонтни дейности, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията отпада. Законите ви права не се ограничават от тази гаранция.

Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи и за сменени и ремонтирани части. Еventуално наличните още при закупуването повреди и дефекти трябва да се съобщят незабавно след разопаковането, но най-късно два дни след датата на закупуване. След като изтече гаранционният срок, ремонтите се заплащат.

**BG** Сервизно обслужване България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: [kompnass@lidl.bg](mailto:kompnass@lidl.bg)

IAN 115367

**Работно време на горещата линия:**  
понеделник до петък от 8:00 ч. – 20:00 ч.  
(централноевропейско време)

## Вносител

KOMPENASS HANDELS GMBH









BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM









GERMANY


[www.kompnass.co](http://www.kompnass.co)









**Изпълнение на програмите**

Програма	1. Нормален						2. Пухкав					
	Слабо Средно Силно			Бързо			Слабо Средно Силно			Бързо		
Тегло	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
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 загряване (мин) 	15	15	20	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага	10	10	15	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага
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
Поддържане в топло състояние (мин) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Добавяне на съставки (оставачи 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
Предварителна настройка на времето	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h









\* 3A означава, че след 3-те минути месене прозвучават 10 сигнала и същевременно се появява индикацията на дисплея „ADD“ (6). Това напомня, че можете да добавите съставки, като плодове или ядки.

Програма	3. Пълнозърнест						4. Сладък					
	Слабо Средно Силно			Бързо			Слабо Средно Силно			Бързо		
Тегло	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
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 загряване (мин) 	15	15	20	Не се при- лага	Не се прилага	Не се прилага	10	10	15	Не се при- лага	Не се прилага	Не се прилага
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
Поддържане в топло състояние (мин) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Добавяне на съставки (оставачи 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
Предварителна настройка на времето	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

\* 4A означава, че след 4-те минути месене прозвучават 10 сигнала и същевременно се появява индикацията на дисплея „ADD“ . Това напомня, че можете да добавите съставки, като плодове или ядки.

Програма	5. Експресна			6. Тесто	7. Тесто за макарони	8. Млечен хляб			9. Без глутен		
Степен на изпичане	Слабо Средно Силно			Не се прилага	Не се прилага	Слабо Средно Силно			Слабо Средно Силно		
Тегло	750 g	1000 g	1250 g	Не се прилага	Не се прилага	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Време (часове)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Предварително загряване (мин) 	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага	10	Не се прилага	25	25	30	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага
Месене 1 (мин) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Втасване 1 (мин) 	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага	10	Не се прилага	20	20	20	10	10	10
Месене 2 (мин) 	Не се прилага 2А 5	Не се прилага 2А 5	Не се прилага 2А 5	Не се прилага 3А 5	Не се прилага Не се прилага Не се прилага	2 5А* 8	2 5А* 8	2 5А* 8	2 1А 5	2 2А 5	2 2А 5
Втасване 2 (мин) 	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага	25	Не се прилага	45	45	45	18	18	18
Втасване 3 (мин) 	20	20	20	45	Не се прилага	30	30	30	30	30	30
Печене (мин) 	40	43	45	Не се прилага	Не се прилага	52	56	60	56	60	65
Поддържане в топло състояние (мин) 	60	60	60	Не се прилага	Не се прилага	60	60	60	60	60	60
Добавяне на съставки (оставачи часове)	1:05	1:08	1:10	1:15	Не се прилага	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Предварителна настройка на времето	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h	15 h

\* 5А означава, че след 5-те минути месене прозвучават 10 сигнала и същевременно се появява индикацията на дисплея „ADD“ (6). Това напомня, че можете да добавите съставки, като плодове или ядки.

Програма	10. Кейк			11. Мармалад	12. Печене
Степен на изпичане	Слабо Средно Силно			Не се прилага	Слабо Средно Силно
Тегло	750 g	1000 g	1250 g	Не се прилага	Не се прилага
Време (часове)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Предварително загреване (мин) 	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага
Месене 1 (мин) 	15	15	15	Не се прилага	Не се прилага
Втасване 1 (мин) 	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага	15 Загреване + месене	Не се прилага
Месене 2 (мин) 	Не се прилага Не се прилага Не се прилага	Не се прилага Не се прилага Не се прилага	Не се прилага Не се прилага Не се прилага	Не се прилага Не се прилага Не се прилага	Не се прилага Не се прилага Не се прилага
Втасване 2 (мин) 	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага
Втасване 3 (мин) 	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага	45 Загреване + месене	Не се прилага
Печене (мин) 	60	65	70	20 Втасване	60
	15 Втасване	15 Втасване	15 Втасване		
Поддържане в топло състояние (мин) 	60	60	60	Не се прилага	60
Добавяне на съставки (оставащи часове)	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага	Не се прилага
Предварителна настройка на времето	15 h	15 h	15 h	Не се прилага	15 h

## Отстраняване на повреди на машината за печене на хляб

Какво трябва да се направи, когато след печенето куката за месене <b>6</b> остане блокирана във формата за печене <b>7</b> ?	Налейте гореща вода във формата за печене <b>7</b> и завъртете куката за месене <b>6</b> , за да отстраните загаранията под нея.
Какво се случва, когато готовият хляб остане в машината за печене?	Чрез функцията „Поддържане в топло състояние“ се гарантира, че в продължение на около 1 час хлябът се поддържа топъл и се предпазва от влага. Ако остане повече от 1 час в машината за печене, хлябът може да овлажне.
Формата за печене <b>7</b> и куките за месене <b>6</b> годни ли са миене в съдомиялна машина?	Не. Моля мийте ръчно формата за печене <b>7</b> и куките за месене <b>6</b> .
Защо тестото не се разбърква, въпреки че двигателят работи?	Проверете дали куките за месене <b>6</b> и формата за печене <b>7</b> са фиксирани правилно.
Какво трябва да се направи, когато куката за месене <b>6</b> остане в хляба?	Отстранете куката за месене <b>6</b> с приспособлението за отстраняване на куките за месене <b>10</b> .
Какво се случва, когато по време на програмата спре електричеството?	При спиране на електричеството до 10 минути машината за печене на хляб може да завърши последно изпълняваната програма.
Колко време продължава печенето на хляб?	Информирайте се за точните времена от таблицата „Изпълнение на програмите“.
Какви тегла хляб могат да се пекат?	Можете да печете хлябове от 750 g, 1000 g и 1250 g.
Защо функцията таймер не може да се използва при печене с прясно мляко?	Пресни продукти, като мляко или яйца, се развалят, когато престоят твърде дълго в уреда.
Какво се случва, когато машината за печене на хляб не работи, след като е натиснат бутонът Старт/Стоп <b>B</b> ?	Някои работни операции, като напр. „Затопляне“ или „Почиване“, се разпознават трудно. С помощта на таблицата „Изпълнение на програмите“ проверете коя част от програмата се изпълнява в момента. Проверете дали уредът работи, като установите дали индикаторът за режим на работа <b>B</b> свети. Проверете дали сте натиснали правилно бутона Старт/Стоп <b>B</b> . Проверете дали щепселът е включен в контакта.
Уредът наклъзва прибавените стафиди.	За да се избегне наклъзването на съставки, като плодове и ядки, ги прибавете към тестото едва след като прозвучи сигналът.



# КАРТА ЗА ПОРЪЧКА SBV 850 B1

▶ [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## КОЛИЧЕСТВО

(Максимум 3 комплекта за всяка поръчка)

## ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

## ЕДИНИЧНА ЦЕНА

- ▶ 1 форма за печене
- ▶ 2 куки за месене



**20 лв.**



\_\_\_\_\_ **лв.**

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

**+** вкл. разноски за пощ. услуги, опаковка и експедиране. **10 лв.**

## ОБЩА СУМА

- ▶ 4 куки за месене



**20 лв.**



\_\_\_\_\_ **лв.**

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

**+** вкл. разноски за пощ. услуги, опаковка и експедиране. **6 лв.**

- ▶ Указание: В случай че Вашата поръчка включва няколко артикула (комплект 4 приставки за месене и форма за печене) винаги плащате по-високата цена за транспортни разходи от 10 лв.!

\_\_\_\_\_ **лв.**

## НАЧИН НА ПЛАЩАНЕ

Банков превод

\_\_\_\_\_ (място, дата)

\_\_\_\_\_ (подпис)



# КАРТА ЗА ПОРЪЧКА SBV 850 V1

► [www.kotreglass.com](http://www.kotreglass.com)



1) В графата „подател/поръчвач“ 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:

**A. Банков превод:** Преведете предварително сумата на банкова сметка

**ИМЕ НА БАНКАТА:**

**Юробанк И Еф Джи България АД/Пощенска банка/**

**BIC CODE: VVBVBS33**

**АДРЕС НА БАНКАТА: к/он Дондуков**

**ИВАН НО.: BG13 VBV1 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.

**B. Наложен платеж:** Плащате с наложен платеж при получаване.

**C. 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/ 491 7478**

**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

Εισαγωγή . . . . .	88
Προβλεπόμενη χρήση . . . . .	88
Παραδοτέος εξοπλισμός . . . . .	88
Περιγραφή συσκευής . . . . .	88
Τεχνικά χαρακτηριστικά . . . . .	88
Υποδείξεις ασφαλείας . . . . .	89
Πριν την πρώτη χρήση . . . . .	93
Ιδιότητες . . . . .	93
Πεδίο χειρισμού . . . . .	93
Προγράμματα . . . . .	95
Λειτουργία χρονοδιακόπτη . . . . .	96
Πριν από το ψήσιμο . . . . .	97
Ψήσιμο ψωμιού . . . . .	97
Καθαρισμός και φροντίδα . . . . .	99
Απόρριψη . . . . .	101
Εγγύηση και σέρβις . . . . .	101
Εισαγωγέας . . . . .	101
Διαδικασία προγράμματος . . . . .	102
Διόρθωση σφαλμάτων αρτοπαρασκευαστή . . . . .	106

## ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

### Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

### Προβλεπόμενη χρήση

Χρησιμοποιείτε τον αρτοποιασκευαστή μόνο για το ψήσιμο ψωμιού και για την παρασκευή μαρμελάδων για οικιακή χρήση.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για το στέγνωμα τροφίμων ή αντικειμένων. Μην χρησιμοποιείτε τον αρτοποιασκευαστή σε εξωτερικούς χώρους.

Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα που έχουν προταθεί από τον κατασκευαστή. Μη προτεινόμενα εξαρτήματα μπορούν να φθείρουν τη συσκευή. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επαγγελματικούς σκοπούς!

### Παραδοτέος εξοπλισμός

Αρτοποιασκευαστής

Φόρμα ψησίματος

2 Άγκιστρα ζυμώματος

Δοχείο μέτρησης

Κουτάλι μέτρησης

Εργαλείο απομάκρυνσης άγκιστρου ζυμώματος

Οδηγίες χρήσης

Σύντομες πληροφορίες

Βιβλίο συνταγών

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ελέγξτε τη συσκευή μετά την αποσυσκευασία για την πληρότητα και για ζημιές από τη μεταφορά. Εάν απαιτείται απευθυνθείτε στο τμήμα Σέρβις (δείτε το Κεφάλαιο "Εγγύηση και Σέρβις").

### Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

- ❶ Παράθυρο παρακολούθησης
- ❷ Καπάκι συσκευής
- ❸ Εγκοπή αερισμού
- ❹ Καλώδιο δικτύου
- ❺ Πεδίο χειρισμού

Εικόνα Β:

- ❻ 2 Άγκιστρα ζυμώματος
- ❼ Φόρμα ψησίματος έως 1250 g βάρους ψωμιού
- ❽ Δοχείο μέτρησης
- ❾ Κουτάλι μέτρησης
- ❿ Εργαλείο απομάκρυνσης άγκιστρου ζυμώματος

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομαστική τάση: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Απορρόφηση ισχύος: 850 Watt

## Υποδείξεις ασφαλείας

- ▶ Διαβάστε πρώτα καλά τις οδηγίες χρήσης, προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή!

### **⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ - ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!**

- ▶ Ελέγχετε πριν από κάθε χρήση το καλώδιο δικτύου και το βύσμα. Όταν το καλώδιο δικτύου αυτής της συσκευής παρουσιάζει βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντιστοίχως εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφεύγετε κινδύνους.
- ▶ Μην τοποθετείτε το καλώδιο δικτύου επάνω σε αιχμηρές ακμές ή κοντά σε καυτές επιφάνειες ή αντικείμενα. Η μόνωση του καλωδίου μπορεί να καταστραφεί.
- ▶ Σε περίπτωση μη χρήσης και πριν από κάθε καθαρισμό τραβάτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα.
- ▶ Μην βυθίζετε τον αρτοπαρασκευαστή σε νερό ή άλλα υγρά. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- ▶ Μην καθαρίζετε τη συσκευή με συρμάτινα σφουγγάρια. Εάν αποκοπούν κομμάτια του σφουγγαριού και έρθουν σε επαφή με ηλεκτρικά τμήματα, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Κίνδυνος ασφυξίας! Τα παιδιά μπορούν να πάθουν ασφυξία σε περίπτωση ακατάλληλης χρήσης του υλικού συσκευασίας. Απομακρύνετε το αμέσως μετά την αποσυσκευασία ή φυλάξτε το σε μέρος μη προσβάσιμο στα παιδιά.
- ▶ Προς αποφυγή κινδύνου να σκοντάψετε ή ατυχήματος, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ένα κοντό καλώδιο δικτύου.
- ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και τραβήξτε το βύσμα προτού απομακρύνετε ή τοποθετήσετε τμήματα των αξεσουάρ.
- ▶ Τοποθετείτε ένα καλώδιο επέκτασης κατά τέτοιο τρόπο, ώστε κανείς να μην μπορεί να σκοντάψει εκεί και να το τραβήξει κατά λάθος.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Όταν βρίσκονται παιδιά κοντά, επιτηρείτε καλά τη συσκευή! Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, καθώς και πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα. Πριν από την απομάκρυνση μεμονωμένων εξαρτημάτων αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει.
- ▶ Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές δυνατότητες ή ελλείψεις σε εμπειρία και/ή γνώσεις, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους προκύπτοντες κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με την συσκευή.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και επιτηρούνται.
- ▶ Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Αυτή η συσκευή πληροί τους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας. Ο έλεγχος, η επισκευή και η τεχνική συντήρηση επιτρέπεται να διεξάγονται μόνο από εξειδικευμένο έμπορο. Σε άλλη περίπτωση ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης.
- ▶ Προσοχή! Ο αρτοπαρασκευαστής υπερθερμαίνεται. Πιάνετε τη συσκευή μόνο εάν έχει κρυώσει ή χρησιμοποιείτε ένα πανί κουζίνας.
- ▶ Μην μετακινείτε τον αρτοπαρασκευαστή εάν υπάρχει μέσα στην φόρμα καυτό ή υγρό περιεχόμενο, π.χ. μαρμελάδες. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!
- ▶ Κατά τη διάρκεια της χρήσης μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα άγκιστρα ζυμώνματος. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
- ▶ Κατά τη διάρκεια της χρήσης μπορεί η θερμοκρασία της επιφάνειας επαφής να είναι πολύ υψηλή. Κίνδυνος εγκαύματος!



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

Μέρη της συσκευής υπερθερμαίνονται κατά την λειτουργία!

Κίνδυνος εγκαύματος!

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!**

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, εκρηκτικά και/ή εύφλεκτα αέρια. Πρέπει να τηρείται μια ελάχιστη απόσταση 10 εκ. προς άλλα αντικείμενα.
- ▶ Ποτέ μην καλύπτετε τη συσκευή με πετσέτα ή άλλα υλικά. Η θερμότητα και ο ατμός πρέπει να μπορούν να διαφεύγουν. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά εάν η συσκευή καλύπτεται ή έρχεται σε επαφή με εύφλεκτο υλικό, όπως π.χ. με κουρτίνες.
- ▶ Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή και μην την καλύπτετε.
- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα στον αρτοπαρασκευαστή. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα.
- ▶ Κατά το ψήσιμο μην υπερβαίνετε ποτέ την ποσότητα των 700 g αλεύρι και ποτέ μην προσθέτετε περισσότερο από 1 ¼ πακέτο ξηρή μαγιά. Η ζύμη μπορεί να υπερχειλίσει και να προκαλέσει πυρκαγιά! Εξαιρούνται τα φωμιά χωρίς γλουτένη. Σε αυτή την περίπτωση επιτρέπεται να προστίθενται το μέγιστο έως 2 πακέτα ξηρή μαγιά (βλ. το βιβλίο συνταγών).

**ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- ▶ Προσέξτε ώστε να μην καλύπτονται οι οπές αερισμού της συσκευής. Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη λειτουργία!
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους.
- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή δίπλα σε μάτια αερίου ή ηλεκτρικά μάτια, σε καυτό φούρνο ή άλλες πηγές θερμότητας. Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- ▶ Η χρήση μη προτεινόμενων από τον κατασκευαστή αξεσουάρ μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό. Σε άλλη περίπτωση ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης.

**ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- ▶ Εκκινείτε ένα πρόγραμμα ψησίματος μόνο με τοποθετημένη φόρμα. Αλλιώς ίσως συμβούν ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή.
- ▶ Μην τραβάτε το βύσμα από την πρίζα, κρατώντας από το καλώδιο δικτύου.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τον αρτοπαρασκευαστή για να φυλάτε τρόφιμα ή εργαλεία.
- ▶ Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με άδεια φόρμα ή χωρίς φόρμα ψησίματος. Κάτι τέτοιο προκαλεί ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή.
- ▶ Κατά τη λειτουργία κλείνετε πάντα το κάλυμμα.
- ▶ Ποτέ μην απομακρύνετε τη φόρμα ψησίματος κατά τη λειτουργία.
- ▶ Τοποθετείτε τη συσκευή μόνο επάνω σε μια στεγνή, επίπεδη και όχι ευαίσθητη σε υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια.
- ▶ Ελέγχετε πριν από τη σύνδεση εάν το είδος ρεύματος και η τάση δικτύου συμφωνούν με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου.
- ▶ Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, τότε πρέπει η μέγιστη επιτρεπόμενη απόδοση του καλωδίου να αντιστοιχεί με αυτήν του αρτοπαρασκευαστή.

## Πριν την πρώτη χρήση

### Αποσυσκευασία

- Αποσυσκευάστε τη συσκευή και αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας, καθώς και τυχόν αυτοκόλλητα και προστατευτικές μεμβράνες.
- Ελέγξτε τη συσκευή μετά την αποσυσκευασία για την πληρότητα και για ζημιές από τη μεταφορά. Εάν απαιτείται απευθυνθείτε στο τμήμα Σέρβις (δείτε το Κεφάλαιο "Εγγύηση και Σέρβις").

### Πρώτος καθαρισμός

Πριν από τη θέση σε λειτουργία σκουπίστε τη φόρμα ψησίματος **7**, τα άγκιστρα ζυμώνματος **6** και την εξωτερική επιφάνεια του αρτοποιασκευαστή με ένα καθαρό, νωπό πανί. Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγάρια καθαρισμού ή τριβικά μέσα. Απομακρύνετε, εφόσον δεν έχει γίνει ακόμα, την προστατευτική μεμβράνη από το πεδίο χειρισμού **5**.

### Πρώτο ζέσταμα

- 1) Μόνο κατά το πρώτο ζέσταμα τοποθετήστε την άδεια φόρμα ψησίματος **7** μέσα στη συσκευή και κλείστε το καπάκι της συσκευής **2**.

### ⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- Μην αφήσετε τον αρτοποιασκευαστή να ζεσταθεί για περισσότερο από 5 λεπτά με την άδεια φόρμα ψησίματος **7**. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.
- 2) Επιλέξτε το πρόγραμμα 12, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "Προγράμματα", και πιέστε το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B** για να ζεστανέτε τη συσκευή για 5 λεπτά.
  - 3) Πιέστε μετά από 5 λεπτά το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B**, έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα, ώστε να τερματίσετε το πρόγραμμα.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Επειδή τα στοιχεία θέρμανσης έχουν ελαφρώς επαλειφτεί με λίπος, μπορεί κατά την πρώτη θέση σε λειτουργία να έχουμε μία οσμή. Αυτή δεν είναι βλαβερή και κρατά για ελάχιστο χρόνο. Φροντίστε για επαρκή αερισμό, για παράδειγμα ανοίξτε ένα παράθυρο.

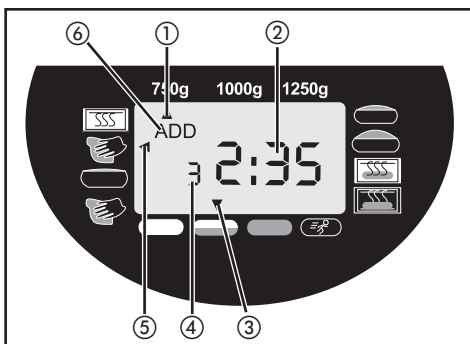
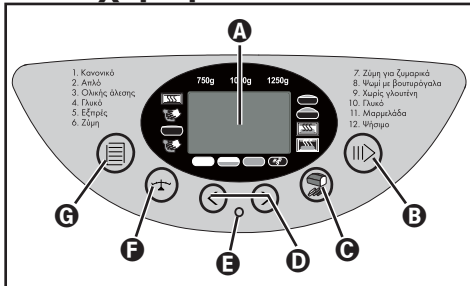
- 4) Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς και σκουπίστε άλλη μια φορά τη φόρμα ψησίματος **7**, τα άγκιστρα ζυμώνματος **6** και την εξωτερική επιφάνεια του αρτοποιασκευαστή με ένα καθαρό, νωπό πανί.

## Ιδιότητες

Με τον αρτοποιασκευαστή έχετε τη δυνατότητα να ψήσετε ψωμί σύμφωνα με το γούστο σας.

- Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 12 διαφορετικών προγραμμάτων.
- Μπορείτε να επεξεργαστείτε έτοιμα μίγματα ψησίματος.
- Μπορείτε να ζυμώσετε ζύμη για ζυμαρικά ή για ψωμί ή να φτιάξετε μαρμελάδα.
- 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





## Α Οθόνη

Ένδειξη για

- ① την επιλογή του βάρους (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② το χρόνο λειτουργίας που απέμεινε σε ώρες και την προγραμματισμένη προεπιλογή χρόνου
- ③ τον επιλεγμένο βαθμό ροδίσματος (Ανοιχτόχρωμο , Μέτριο , Σκουρόχρωμο , Γρήγορο )
- ④ τον επιλεγμένο αριθμό προγράμματος
- ⑤ τη διαδικασία προγράμματος
- ⑥ την προσθήκη υλικών („ADD“)

## Β Έναρξη/Διακοπή

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

Για να σταματήσετε τη λειτουργία, πιάστε για λίγο το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B**, έως ότου ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει ο χρόνος στην οθόνη **A**. Πιέζοντας εκ νέου το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B** 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, πιάστε για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B**, έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μην πιάσετε το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B** εάν θέλετε απλά να ελέγξετε την κατάσταση του ψωμιού. Μέσω του παραθύρου παρακολούθησης **1** μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία ψησίματος.

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

## Γ Βαθμός ροδίσματος (ή γρήγορη λειτουργία)

Επιλογή του βαθμού ροδίσματος ή αλλαγή σε γρήγορη λειτουργία (Ανοιχτόχρωμο/Μέτριο/Σκουρόχρωμο/Γρήγορο). Πιάστε επανειλημμένα το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος **C**, 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 **C** να ενεργοποιήσετε τη γρήγορη λειτουργία, ώστε να μικρύνετε τη διαδικασία ψησίματος. Πιάστε το πλήκτρο βαθμού ροδίσματος **C** τόσες φορές, έως ότου το βέλος εμφανιστεί πάνω από το σύμβολο „Γρήγορο“. Στα προγράμματα 6, 7 και 11 δεν μπορεί να επιλεγεί βαθμός ροδίσματος.

## Δ Χρονοδιακόπτης

Ψήσιμο με χρονοκαθυστερήση.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Στο πρόγραμμα 11 δεν μπορείτε να ρυθμίσετε ψήσιμο με χρονοκαθυστερήση.

## Ε Λυχνία ένδειξης λειτουργίας

Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **E** υποδηλώνει με τη λυχνία της ότι είναι σε λειτουργία ένα πρόγραμμα. Εάν θέλετε να εκκινήσετε με χρονοκαθυστερήση ένα πρόγραμμα με τη λειτουργία χρονοδιακόπτη, αναβοσβήνει η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **E**, μόλις επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη. Μόλις το πρόγραμμα ξεκινήσει, ανάβει η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **E** συνεχώς.

## Ζ Βάρος ψωμιού

Επιλογή του βάρους ψωμιού (750 g / 1000 g / 1250 g). Πιάστε αυτό το πλήκτρο επανειλημμένα, έως ότου το βέλος εμφανιστεί κάτω από το επιθυμητό βάρος. Τα στοιχεία βαρών (750 g / 1000 g / 1250 g) αναφέρονται στην ποσότητα των γεμισμένων υλικών στη φόρμα ψησίματος **7**.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- 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 **A** εμφανίζεται ο αριθμός προγράμματος και ο αντίστοιχος χρόνος ψησίματος.

### Λειτουργία μνήμης

Κατά την επανεκκίνηση μετά από μία διακοπή ρεύματος μέχρι και για 10 λεπτά, το πρόγραμμα συνεχίζει από την ίδια θέση. Αυτό δεν ισχύει ωστόσο για τη(-ον) Διαγραφή/Τερματισμό της διαδικασίας ψησίματος ή σε πάτημα του πλήκτρου Έναρξη/Διακοπή **B** έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα.

### Παράθυρο παρακολούθησης **1**

Με αυτό το παράθυρο παρακολούθησης **1** μπορείτε να παρακολουθείτε την διαδικασία ψησίματος.

### Προγράμματα

Με το πλήκτρο Επιλογή προγράμματος **G** επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα. Ο αντίστοιχος αριθμός προγράμματος θα εμφανιστεί στην οθόνη **A**. Οι χρόνοι ψησίματος εξαρτώνται από τους επιλεγμένους συνδυασμούς προγραμμάτων. Βλέπε Κεφάλαιο „Διαδικασία προγράμματος“.

### Πρόγραμμα 1: Κανονικό

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

### Πρόγραμμα 2: Απλό

Για ελαφριά ψωμιά από καλά αλεσμένο αλεύρι. Το ψωμί είναι κατά κανόνα ελαφρύ και έχει μια τραγανή 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 περισσότερο ανάλαφρο.

### Πρόγραμμα 5: Εξπρές

Για το ζύωμα, αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει και για το ψήσιμο χρειάζεται λιγότερος χρόνος. Για αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλες συνταγές που δεν έχουν βαριά συστατικά ή δυνατά είδη αλευριού. Το ψωμί σε αυτό το πρόγραμμα μπορεί να έχει λιγότερο αέρα και να μην είναι τόσο νόστιμο.

### Πρόγραμμα 6: Ζύμη (ζύωμα)

Για την παραγωγή μαγιάς μπίρας για ψωμάκια, πίτσα ή πλεξούδες. Η διαδικασία ψησίματος παραλείπεται σε αυτό το πρόγραμμα.

### Πρόγραμμα 7: Ζύμη για ζυμαρικά

Για την ετοιμασία ζύμης ζυμαρικών. Η διαδικασία ψησίματος παραλείπεται σε αυτό το πρόγραμμα.

### Πρόγραμμα 8: Ψωμί με βουτυρόγαλα

Για ψωμιά, τα οποία φτιάχνονται από βουτυρόγαλα ή γιασούρι.

### Πρόγραμμα 9: Χωρίς γλουτένη

Για ψωμιά από αλεύρια και μίγματα ψησίματος χωρίς γλουτένη. Τα αλεύρια χωρίς γλουτένη χρειάζονται περισσότερο χρόνο για την απορρόφηση των υγρών και για το φούσκωμα.

### Πρόγραμμα 10: Γλυκό

Τα υλικά ζυμώνονται, φουσκώνουν και ψήνονται σε αυτό το πρόγραμμα. Για αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιήστε μπέικιν 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 το τέλος 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, πιέστε το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B**, έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα. Για να απενεργοποιηθεί η συσκευή, αποσυνδέστε την από το δίκτυο ρεύματος.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Στα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 και 9 ακούγεται κατά τη διάρκεια του προγράμματος ένα ηχητικό σήμα και το σύμβολο „ADD“ **6** εμφανίζεται στην οθόνη. Αμέσως μετά προσθέστε περαιτέρω υλικά, όπως φρούτα ή καρύδια. Δεν θα πρέπει να διακόψετε το πρόγραμμα.

Τα συστατικά δεν κομματιάζονται από το άγκιστρο ζυμώνματος **6**. Εάν έχετε ρυθμίσει το χρονοδιακόπτη, μπορείτε να βάλετε όλα τα συστατικά στην αρχή του προγράμματος στη φόρμα ψησίματος **7**. 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 επιβραδυνόμενο χρονικά ψήσιμο.

Με τα πλήκτρα με βέλη **<** και **>** **D** ρυθμίστε την επιθυμητή τελική χρονική στιγμή της διαδικασίας ψησίματος. Η μέγιστη χρονοκαθυστέρηση ανέρχεται στις 15 ώρες.

## ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

► Πριν ψήσετε ένα συγκεκριμένο ψωμί με λειτουργία χρονοδιακόπτη, δοκιμάστε πρώτα τη συνταγή, για να διαπιστώσετε εάν η αναλογία των συστατικών μεταξύ τους ταιριάζει, ότι η ζύμη δεν είναι πολύ σφιχτή ή πολύ λεπτή ή ότι η ποσότητα δεν είναι πολύ μεγάλη, ώστε μετά να υπερχειλίσει ενδεχομένως.

1) Επιλέξτε ένα πρόγραμμα. Η οθόνη **A** σας δείχνει τον απαραίτητο χρόνο ψησίματος.

2) Με το πλήκτρο με βέλος **>** **D** μετατοπίστε το τέλος του προγράμματος. Κατά το πρώτο πάτημα ο τελικός χρόνος μετατοπίζεται έως το επόμενο δέκατο. Κάθε περαιτέρω πάτημα του πλήκτρου με βέλος **>** **D** μετατοπίζει τον τελικό χρόνο κατά 10 λεπτά. Με πατημένο το πλήκτρο με βέλος επιταχύνετε αυτή τη διαδικασία. Η οθόνη σας δείχνει τη συνολική διάρκεια χρόνου ψησίματος και χρόνου επιβράδυνσης. Σε περίπτωση υπέρβασης της πιθανής χρονικής μετατόπισης μπορείτε να διορθώσετε το χρόνο με το πλήκτρο με βέλος **<** **D**.

3) Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη με το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B**. Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **E** αρχίζει να αναβοσβήνει. Το διπλό σημείο στην οθόνη **A** αναβοσβήνει και ο προγραμματισμένος χρόνος ξεκινά.

Μόλις το πρόγραμμα ξεκινήσει, ανάβει διαρκώς η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **E**. Με την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψησίματος ακούγονται δέκα ηχητικά σήματα και η οθόνη **A** προβάλλει το σύμβολο 0:00.

## Παράδειγμα:

Είναι 8:00 και θέλετε σε 7 ώρες και 30 λεπτά, δηλαδή στις 15:30, να έχετε φρέσκο ψωμί. Επιλέξτε πρώτα το πρόγραμμα 1 και πιέστε μετά τα πλήκτρα με βέλη **D** τόσο, έτσι ώστε στην οθόνη **A** να εμφανιστεί η ώρα 7:30, εφόσον ο χρόνος μέχρι τον τερματισμό κρατά 7 ώρες και 30 λεπτά.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Στο πρόγραμμα "Μαρμελάδα" η λειτουργία χρονοδιακόπτη δεν διατίθεται.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

► Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη όταν επεξεργάζεστε ευπαθή τρόφιμα, όπως αβγά, γάλα, κρέμα ή τυρί.

## Πριν από το ψήσιμο

Για μια επιτυχή διαδικασία ψησίματος λαμβάνετε υπόψη τους ακόλουθους παράγοντες:

### Υλικά

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!**

- ▶ Απομακρύνετε τη φόρμα ψησίματος **7** από το περίβλημα πριν γεμίσετε με τα υλικά. Εάν τα υλικά μπουν στον χώρο ψησίματος μπορεί με την θέρμανση των αντιστάσεων να προκληθεί πυρκαγιά.
- Βάζετε τα υλικά πάντα με τη δοθείσα σειρά στη φόρμα ψησίματος **7**.
- Όλα τα υλικά πρέπει να έχουν φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου, ώστε να έχετε μια βέλτιστη ζύμωση της μαγιάς.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!**

- ▶ Σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες από αυτές που έχουν οριστεί. Υπερβολικό ζυμάρι μπορεί να βγει έξω από τη φόρμα ψησίματος **7** και να προκαλέσει στα ζεστά θερμαντικά στοιχεία πυρκαγιά.
- 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.

## Ψήσιμο ψωμιού

### Προετοιμασία

#### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Τοποθετείτε τον αρτοποιασκευαστή σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- 1) Τραβήξτε τη φόρμα ψησίματος **7** έξω από τη συσκευή προς τα επάνω.
  - 2) Εισάγετε τα άγκιστρα ζυμώματος **6** στους άξονες κίνησης στη φόρμα ψησίματος **7**. Προσέξτε ώστε να είναι σωστά στερεωμένα.

- 3) Βάλτε τα υλικά της συνταγής σας στη φόρμα ψησίματος **7**. Βάλτε πρώτα τα υγρά, τη ζάχαρη, το αλάτι και μετά το αλεύρι, και τη μαγιά σαν τελευταίο συστατικό.

#### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Προσέξτε ώστε η μαγιά να μην έρθει σε επαφή με το αλάτι ή με υγρά.
- 4) Τοποθετήστε πάλι τη φόρμα ψησίματος **7**. Προσέξτε ώστε να έχει κουμπώσει σωστά.
  - 5) Κλείστε το καπάκι της συσκευής **2**.
  - 6) Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα. Ακούγεται ένας ήχος σήματος και στη οθόνη **A** εμφανίζεται ο αριθμός προγράμματος και η χρονική διάρκεια για το Πρόγραμμα 1.
  - 7) Επιλέξτε το πρόγραμμά σας με το πλήκτρο επιλογής προγράμματος **G**. Κάθε εισαγωγή επιβεβαιώνεται με έναν ήχο σήματος.
  - 8) Επιλέξτε εάν χρειάζεται το μέγεθος του ψωμιού με το πλήκτρο **F**.
  - 9) Επιλέξτε το βαθμό ροδίσματος **C** του ψωμιού σας. Στην οθόνη **A** το βέλος σας δείχνει εάν έχετε ρυθμίσει ανοιχτόχρωμο, μέτριο ή σκούρο χρωμο. Εδώ μπορείτε επίσης να επιλέξετε τη ρύθμιση „Γρήγορο“, για να μειώσετε το χρόνο, στον οποίο φουσκώνει η ζύμη.

#### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Στα προγράμματα 6, 7 και 11 δεν είναι δυνατή η λειτουργία „Βαθμός ροδίσματος“. Η λειτουργία „Γρήγορο“ είναι δυνατή μόνο για τα προγράμματα 1 - 4.
  - ▶ Στα 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.

#### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Για το πρόγραμμα 11 αυτή η λειτουργία δεν είναι δυνατή.

## Εκκίνηση προγράμματος

Τώρα εκκινήστε το πρόγραμμα με το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B**.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Το πρόγραμμα διεξάγει αυτόματα τις διαφορετικές λειτουργίες εργασίας.

Μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία προγράμματος από το παράθυρο παρακολούθησης **1** του αρτοποιασκευαστή. Περιστασιακά μπορεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος να έχουμε δημιουργία υγρασίας στο παράθυρο παρακολούθησης **1**. Το καπάκι της συσκευής **2** μπορεί κατά τη φάση ζυμώματος να ανοίξει.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μην ανοίγετε το καπάκι της συσκευής **2** κατά τη φάση φουσκώματος ή ψησίματος. Το ψωμί μπορεί να ξεφουσκώσει.

## Τερματισμός προγράμματος

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

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Αυτό δεν ισχύει για τα προγράμματα 6, 7 και 11.

Παράλληλα, κυκλοφορεί ζεστός αέρας στη συσκευή. Μπορείτε να τερματίσετε πρόωρα τη λειτουργία διατήρησης ζεστού, κρατώντας πατημένο το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B**, έως ότου ακουστεί ένας ήχος σήματος.

### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Τραβάτε το βύσμα από την πρίζα πριν ανοίξετε το καπάκι συσκευής **2**. Σε περίπτωση μη χρήσης πρέπει η συσκευή να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο ρεύματος!

## Αφαίρεση ψωμιού

Χρησιμοποιείτε κατά το βγάλσιμο της φόρμας ψησίματος **7** πάντα πανιά κουζίνας ή προστατευτικά γάντια. Κρατήστε τη φόρμα ψησίματος **7** λοξά πάνω από μια σχάρα και κουνήστε την ελαφρά, έως ότου το ψωμί ξεκολλήσει από αυτήν **7**.

Εάν το ψωμί δεν ξεκολλάει από το άγκιστρο ζυμώματος **6**, απομακρύνετε προσεκτικά το άγκιστρο ζυμώματος **6** με το εσώκλειστο εργαλείο απομάκρυνσης άγκιστρου **10**.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα, τα οποία μπορούν να γδάρουν την αντικολλητική επιστρώση. Αμέσως μετά την απομάκρυνση του ψωμιού πλένετε τη φόρμα ψησίματος **7** με ζεστό νερό. Έτσι εμποδίζετε το να κολλήσει το άγκιστρο ζυμώματος **6** στον άξονα κίνησης.

### ΣΥΜΒΟΥΛΗ

Όταν απομακρύνετε το άγκιστρο ζυμώματος **6** μετά την τελευταία διαδικασία ζυμώματος της ζύμης, το ψωμί δεν διαλύεται κατά την απομάκρυνση προς τα έξω από τη φόρμα ψησίματος **7**.

- Πιέστε για λίγο το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή **B**, 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 κατόπιν να συνεχιστεί.
- Ανοίξτε το καπάκι συσκευής **2** και βγάλτε έξω τη φόρμα ψησίματος **7**. Με αλεύρι στα χέρια μπορείτε να απομακρύνετε τη ζύμη και τα άγκιστρα ζυμώματος **6**.
- Τοποθετήστε πάλι τη ζύμη στη φόρμα ψησίματος **7**. Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος **7** πάλι μέσα και κλείστε το καπάκι της συσκευής **2**.

- Βάλτε εάν απαιτείται το βύσμα στην πρίζα. Το πρόγραμμα ψησίματος συνεχίζεται.

Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 15 - 30 λεπτά, πριν το καταναλώσετε.

Βεβαιωθείτε πριν από το κόψιμο του ψωμιού ότι δεν υπάρχει κανένα άγκιστρο ζυμώματος **6** μέσα στη ζύμη.

### Μηνύματα ασφαλιών

- Όταν η οθόνη **A** δείχνει το σύμβολο „HHH“, αφότου έχει εκκινηθεί το πρόγραμμα, η θερμοκρασία του αρτοποιασκευαστή είναι ακόμα πολύ υψηλή. Σταματήστε το πρόγραμμα και τραβήξτε το βύσμα. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής **2** και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 λεπτά, πριν συνεχίσετε τη χρήση της.
- Όταν δεν μπορεί να εκκινηθεί κανένα νέο πρόγραμμα, αφότου ο αρτοποιασκευαστής 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 καπάκι της συσκευής **2** και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 λεπτά, πριν συνεχίσετε τη χρήση της.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μη δοκιμάσετε να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, προτού αυτή κρυώσει. Αυτό γίνεται μόνο στο πρόγραμμα 12.
- Όταν η οθόνη προβάλει τα σύμβολα „EE0“, „EE1“ ή „LLL“, αφότου έχει εκκινηθεί το πρόγραμμα, απενεργοποιήστε πρώτα τον αρτοποιασκευαστή και μετά ενεργοποιήστε τον πάλι, τραβώντας το βύσμα από την πρίζα και εισάγοντάς το πάλι. Εάν η ένδειξη σφάλματος συνεχίζει να προβάλλεται, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

## Καθαρισμός και φροντίδα

### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

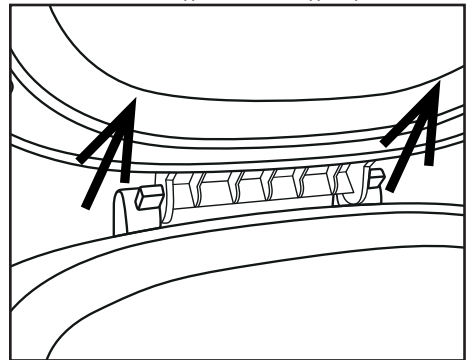
- ▶ Τραβάτε πριν από κάθε καθαρισμό το βύσμα από την πρίζα και αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει εντελώς. Προστατεύετε τη συσκευή από την υγρασία, διότι κάτι τέτοιο ίσως έχει επακόλουθο μια ηλεκτροπληξία. Τηρείτε σχετικά και τις υποδείξεις ασφαλείας.

### ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Τα εξαρτήματα της συσκευής ή τα αξεσουάρ δεν μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων!
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό του αρτοποιασκευαστή χημικά απορρυπαντικά ή διαλυτικά.

### Περιβλήμα, καπάκι, χώρος ψησίματος

- Απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα από τον χώρο ψησίματος με ένα υγρό πανί ή με ένα ελαφρά βρεγμένο σφουγγάρι.
- Σκουπίζετε το περιβλήμα και το καπάκι επίσης μόνο με ένα νωπό πανί ή σφουγγάρι. Για ελαφρύ καθαρισμό μπορεί το καπάκι της συσκευής **2** να απομακρυνθεί από το περιβλήμα:
  - Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής **2**, έως ότου τα πλαστικά έκκεντρα να ταιριάζουν μέσα από τα ανοίγματα των οδηγών μεντεσέδων:



- Τραβήξτε έξω το καπάκι της συσκευής **2** από τους οδηγούς μεντεσέδων.

- Για να τοποθετήσετε πάλι το καπάκι της συσκευής **2** μετά τον καθαρισμό, οδηγήστε το πλαστικό έκκεντρο μέσα από το άνοιγμα των οδηγών μεντεσέδων.
- Στεγνώστε τα όλα καλά και βεβαιωθείτε ότι πριν από μια νέα χρήση όλα τα εξαρτήματα είναι απολύτως στεγνά.

## Φόρμα ψησίματος, άγκιστρα ζυμώματος και αξεσουάρ

### ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Ποτέ μην βυθίζετε τη φόρμα ψησίματος **7** σε νερό ή άλλα υγρά.
- ▶ Οι επιφάνειες της φόρμας ψησίματος **7** και το άγκιστρο ζυμώματος **6** προβλέπονται με μια αντικολλητική επίστρωση. Μη χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό επιθετικά απορρυπαντικά, μέσα τριβής ή αντικείμενα τα οποία μπορούν να οδηγήσουν σε γδαρσίματα στις επιφάνειες.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μέσω της υγρασίας και του ατμού μπορεί να αλλάξει η εξωτερική εμφάνιση των επιφανειών με την πάροδο του χρόνου. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητα, ούτε μειώνει την ποιότητα.
- Πριν από τον καθαρισμό απομακρύνετε τη φόρμα ψησίματος **7** και τα άγκιστρα ζυμώματος **6** από το χώρο ψησίματος.
- Απομακρύνετε τα άγκιστρα ζυμώματος **6** από τη φόρμα ψησίματος **7**. Εάν τα άγκιστρα ζυμώματος **6** δεν βγαίνουν από τη φόρμα ψησίματος **7**, γεμίστε τη φόρμα ψησίματος **7** περίπου για 30 λεπτά με καυτό νερό. Τα άγκιστρα ζυμώματος **6** μπορούν τώρα να αφαιρεθούν. Καθαρίστε τα άγκιστρα ζυμώματος **6** σε ζεστό νερό και προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό. Σε περίπτωση που έχουν δημιουργηθεί έντονες κρούστες, αφήστε τα άγκιστρα ζυμώματος **6** να μαλακώσουν μέσα σε νερό πλήσης, έως ότου οι κρούστες να μπορούν να διαλυθούν με τη βοήθεια μιας βούρτσας καθαρισμού. Εάν ο συγκρατητήρας στο άγκιστρο ζυμώματος **6** έχει βουλώσει, μπορείτε να τον καθαρίσετε προσεκτικά με μια ξύλινη ράβδο.

Στεγνώστε καλά τα άγκιστρα ζυμώματος **6** μετά τον καθαρισμό.

- Σκουπίστε την εξωτερική πλευρά της φόρμας ψησίματος **7** με ένα νωπό πανί.
- Καθαρίστε το εσωτερικό της φόρμας ψησίματος **7** με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό. Στην περίπτωση δημιουργίας κρούστας στη φόρμα ψησίματος **7**, γεμίστε την **7** με νερό και προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό. Περιμένετε, έως ότου οι κρούστες μαλακώσουν και διαλύονται με μια βούρτσα καθαρισμού. Στη συνέχεια ξεπλύνετε τη φόρμα ψησίματος **7** με άφθονο καθαρό νερό και στεγνώστε την καλά
- Καθαρίστε το δοχείο μέτρησης **8**, το κουτάλι μέτρησης **9** και το εργαλείο απομάκρυνσης άγκιστρων ζυμώματος **10** σε ζεστό νερό και προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό. Κατόπιν ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό, ώστε να απομακρύνετε υπολείμματα απορρυπαντικού. Στεγνώστε τα όλα καλά.

## Απόρριψη



**Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.**

Απορρίπτετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης.

Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασιών με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

## Εγγύηση και σέρβις

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 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 απαίτησης εγγύησης επικοινωνήστε τηλεφωνικά με το τμήμα σέρβις. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

Η απαίτηση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, ωστόσο όχι για ζημιές από τη μεταφορά, για φθιρόμενα εξαρτήματα, όπως φόρμες ψησίματος ή άγκιστρα ζυμώματος, ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση.

Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, 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 επιμηκύνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιηθούν αμέσως μετά το άνοιγμα της συσκευασίας, το αργότερο ωστόσο δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

GR Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: [kompnass@lidl.gr](mailto:kompnass@lidl.gr)

IAN 115367

Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline):

Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 – 20:00 (CET)

## Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21









44867 BOCHUM

GERMANY









[www.kompnass.com](http://www.kompnass.com)









**Διαδικασία προγράμματος**

Πρόγραμμα	1. Κανονικό						2. Απλό					
	Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο			Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο		
Βάρος	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
Ζύωμα 1 (λεπτά) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Φούσκωμα 1 (λεπτά) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Ζύωμα 2 (λεπτά) 	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
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
Προρρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ









\* 3A σημαίνει ότι μετά τα 3 λεπτά ζυμώματος ακούγονται 10 σήματα ήχου και ταυτόχρονα εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης „ADD“ ⑥. Αυτό υπενθυμίζει ότι τώρα μπορείτε να προσθέσετε υλικά όπως φρούτα ή καρύδια.

Πρόγραμμα	3. Ολικής άλεσης						4. Γλυκό					
	Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο			Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο			Γρήγορο		
Βάρος	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
Ζύωμα 1 (λεπτά) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Φούσκωμα 1 (λεπτά) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Ζύωμα 2 (λεπτά) 	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
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 μετά τα 4 λεπτά ζυμώματος ακούγονται 10 σήματα ήχου και ταυτόχρονα εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης „ADD“ ⑥. Αυτό υπενθυμίζει ότι τώρα μπορείτε να προσθέσετε υλικά όπως φρούτα ή καρύδια.

Πρόγραμμα	5. Εξπρές			6. Ζύμη	7. Ζύμη για ζυμαρικά	8. Ψωμί με βουτυρόγαλα			9. Χωρίς γλουτένη		
Βαθμός ροδίαματος	Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο			Δ/Δ	Δ/Δ	Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο			Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο		
Βάρος	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	2:14	2:20	2:25
Προθέρμανση (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	Δ/Δ	25	25	30	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Ζύμωμα 1 (λεπτά) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Φούσκωμα 1 (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	10	Δ/Δ	20	20	20	10	10	10
Ζύμωμα 2 (λεπτά) 	Δ/Δ 2A 5	Δ/Δ 2A 5	Δ/Δ 2A 5	Δ/Δ 3A 5	Δ/Δ Δ/Δ Δ/Δ	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Φούσκωμα 2 (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	25	Δ/Δ	45	45	45	18	18	18
Φούσκωμα 3 (λεπτά) 	20	20	20	45	Δ/Δ	30	30	30	30	30	30
Ψήσιμο (λεπτά) 	40	43	45	Δ/Δ	Δ/Δ	52	56	60	56	60	65
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	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Προρύθμιση του χρόνου	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ	15ώ

\* 5A σημαίνει ότι μετά τα 5 λεπτά ζυμώματος ακούγονται 10 σήματα ήχου και ταυτόχρονα εμφανίζεται η ένδειξη οθόνης „ADD“ ⑥. Αυτό υπενθυμίζει ότι τώρα μπορείτε να προσθέσετε υλικά όπως φρούτα ή καρύδια.

Πρόγραμμα	10. Γλυκό			11. Μαρμελάδα	12. Ψήσιμο
Βαθμός ροδίσματος	Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο			Δ/Δ	Ανοιχτόχρωμο Μέτριο Σκουρόχρωμο
Βάρος	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 (λεπτά) 	15	15	15	Δ/Δ	Δ/Δ
Φούσκαμα 1 (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	15 Θερμότητα + 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
Φούσκαμα 2 (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ
Φούσκαμα 3 (λεπτά) 	Δ/Δ	Δ/Δ	Δ/Δ	45 Θερμότητα + ζύμωμα	Δ/Δ
Ψήσιμο (λεπτά) 	60 15 Φού- σκωμα	65 15 Φού- σκωμα	70 15 Φού- σκωμα	20 Φούσκαμα	60
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 αρτοποιασκευαστή

Τι κάνω όταν το άγκιστρο ζυμώνματος <b>6</b> παραμένει μετά το ψήσιμο μέσα στη φόρμα ψησίματος <b>7</b> ;	Γεμίστε με καυτό νερό τη φόρμα ψησίματος <b>7</b> και περιστρέψτε το άγκιστρο ζυμώνματος <b>6</b> , ώστε να διαλύσετε την κρούστα που βρίσκεται εκεί.
Τι συμβαίνει όταν το έτοιμο ψωμί παραμένει μέσα στον αρτοποιασκευαστή;	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 μέσα στον αρτοποιασκευαστή, μπορεί να αποκτήσει υγρασία.
Η φόρμα ψησίματος <b>7</b> και τα άγκιστρα ζυμώνματος <b>6</b> ενδείκνυνται για πλυντήριο πιάτων;	Όχι. Πλύνετε τη φόρμα ψησίματος <b>7</b> και τα άγκιστρα ζυμώνματος <b>6</b> με το χέρι.
Γιατί δεν αναμειγνύεται η ζύμη, παρότι το μοτέρ δουλεύει;	Ελέγξτε εάν τα άγκιστρα ζυμώνματος <b>6</b> και η φόρμα ψησίματος <b>7</b> έχουν κομπώσει καλά.
Τι πρέπει να κάνω όταν το άγκιστρο ζυμώνματος <b>6</b> αποπαραμένει μέσα στο ψωμί;	Απομακρύνετε το άγκιστρο ζυμώνματος <b>6</b> με το εργαλείο απομάκρυνσης άγκιστρου ζυμώνματος <b>10</b> .
Τι συμβαίνει σε περίπτωση διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος;	Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος έως και 10 λεπτών, ο αρτοποιασκευαστής ολοκληρώνει το πρόγραμμα που είχε διεξαχθεί τελευταίο.
Πόσο διαρκεί το ψήσιμο ψωμιού;	Αναζητήστε τους ακριβείς χρόνους από τον πίνακα "Διαδικασία προγράμματος".
Ποια βάρη ψωμιών μπορώ να ψήσω;	Μπορείτε να ψήσετε ψωμιά από 750 g - 1000 g - 1250 g.
Γιατί δεν χρησιμοποιείται η λειτουργία χρονοδιακόπτη κατά το ψήσιμο με φρέσκο γάλα;	Τα φρέσκα προϊόντα, όπως το γάλα ή τα αυγά, χαλάνε όταν μένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη συσκευή.
Τι έχει συμβεί όταν ο αρτοποιασκευαστής δε λειτουργεί, αφού του έχει πατηθεί το πλήκτρο Έναρξη/ Διακοπή <b>B</b> ;	Ορισμένες διαδικασίες εργασίας, όπως για παράδειγμα το „Ζέσταμα“ ή η „Ηρεμία“, αναγνωρίζονται δύσκολα. Ελέγξτε, βάσει του πίνακα „Διαδικασία προγράμματος“, ποιο τμήμα προγράμματος είναι το τρέχον. Ελέγξτε εάν η συσκευή λειτουργεί, κοιτάζοντας εάν η λυχνία ένδειξης λειτουργίας <b>B</b> ανάβει. Ελέγξτε εάν έχετε πατήσει σωστά το πλήκτρο Έναρξη/ Διακοπή <b>B</b> . Ελέγξτε εάν το βύσμα έχει συνδεθεί στο δίκτυο ρεύματος.
Η συσκευή κομματίζει τις σταφίδες.	Για να αποφύγετε το κομμάτισμα συστατικών, όπως φρούτα ή καρύδια, βάλτε τα στη ζύμη μετά το άκουσμα του ήχου.



# Κάρτα παραγγελίας SBB 850 B1

► [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Ποσότητα

(μέγ. 3 σετ ανά παραγγελία)

Περιγραφή προϊόντος

Τιμή μονάδας

Συνολικό ποσό

\_\_\_\_\_

- 1 Φόρμα ψησίματος συμπεριλ 2 άγκιστρα ζυμώματος



10 €



+ \_\_\_\_\_ €

+

συν έξοδα διαχείρισης για ταχυδρομικά τέλη, διαχείριση, ασφάλισια και αποστολή.

5 €

\_\_\_\_\_

- 4 άγκιστρα ζυμώματος



10 €



+ \_\_\_\_\_ €

+

συν έξοδα διαχείρισης για ταχυδρομικά τέλη, διαχείριση, ασφάλισια και αποστολή.

3 €

- Υπόδειξη: Εάν η παραγγελία σας αποτελείται από πολλά είδη (σετ 4 τεμαχίων άγκιστρο ζυμώματος και φόρμα ψησίματος) πληρώνετε πάντα την ανώτερη τιμή εξόδων αποστολής 5 ευρώ!

\_\_\_\_\_

= \_\_\_\_\_ €

Όροι πληρωμής

Κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό

(Τόπος, ημερομηνία)

(Υπογραφή)

# Κάρτα παραγγελίας SBB 850 B1

► [www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



- 1) Σημειώστε με κεφαλαία κάτω από το "Αποστολέας/πράτης" το όνομά σας, την προσφώνησή σας και το αριθμό του τηλεφώνου σας (για ενδεχόμενες ερωτήσεις).
- 2) Κατέθεση σε τραπεζικό λογαριασμό: Καταθέστε το συνολικό ποσό εκ των προτέρων στον ακόλουθο τραπεζικό λογαριασμό:

**Kompernass Handelsgesellschaft mbH**

**IBAN: DE03440100460799566462**

**SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440**

**Τράπεζα: Postbank Dortmund AG**

Στην κατάθεσή σας να αναφέρετε ως σκοπό χρήσης το προϊόν όπως επίσης το όνομα και τη διεύθυνσή σας. Στέλνετε την πλήρως συμπληρωμένη κάρτα παραγγελίας μέσα σ' ένα φάκελο στην ακόλουθη ταχυδρομική μας διεύθυνση.

**Kompernass Handelsgesellschaft mbH**

**Burgstrasse 21**

**44867 Bochum**

**Germany**

**Αποστολέας / Παραγγέλων**

(Παρακαλούμε συμπληρώστε πλήρως και με  
ΚΕΦΑΛΑΙΑ)

Επώνυμο, όνομα

Οδός

Ταχυδρομικός κώδικας, τόπος

Χώρα

Τηλέφωνο

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

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

# Inhaltsverzeichnis

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



## BROTBACKAUTOMAT

### Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Benutzen Sie Ihren Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/ Konfitüren im häuslichen Bereich.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien.

Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

### Lieferumfang

Brotbackautomat

Backform

2 Knethaken

Messbecher

Messlöffel

Knethakenentferner

Bedienungsanleitung

Kurzinformation

Rezeptheft

### HINWEIS

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

### Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

### Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Leistungsaufnahme: 850 Watt

## Sicherheitshinweise

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

### **⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- ▶ Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen. Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.

### **⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- ▶ Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- ▶ Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z. B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!



Achtung! Heiße Oberfläche!

Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß!

Verbrennungsgefahr!

**⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirk-system um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- ▶ Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Ma-terialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
- ▶ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht.
- ▶ Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen.
- ▶ Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700 g Mehl und geben Sie niemals mehr als 1 ¼ Päckchen Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen!  
Ausgenommen hiervon sind glutenfreie Brote. Hierbei dürfen bis maxi-mal 2 Päckchen Trockenhefe hinzugegeben werden (siehe Rezeptheft).

DE  
AT  
CH**ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

- ▶ Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- ▶ Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- ▶ Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen hei-ßen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- ▶ Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- ▶ Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.

**ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- ▶ Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- ▶ Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.
- ▶ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- ▶ Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- ▶ Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.

## Vor dem ersten Gebrauch

### Auspacken

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

### Erste Reinigung

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

### Erstes Aufheizen

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

#### **⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform **7** aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

- 2) Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „Programme“ beschrieben und drücken Sie Start/Stop **B**, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen.
- 3) Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop **B**, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.

#### **HINWEIS**

Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

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

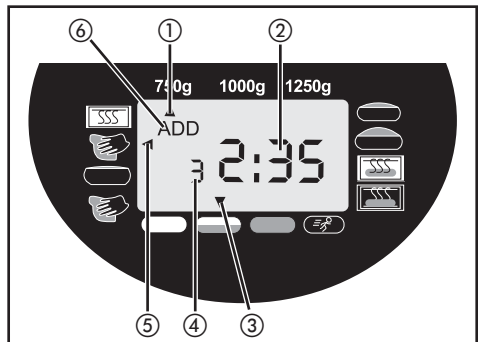
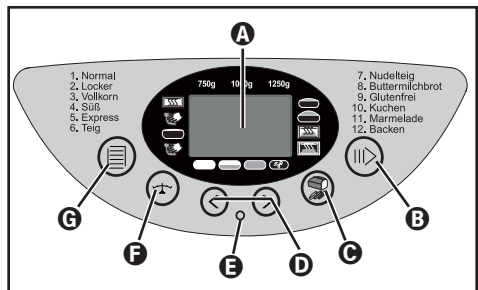
## Eigenschaften

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

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





DE  
AT  
CH

## Bedienfeld



## A Display

Anzeige für

- ① die Auswahl des Gewichts (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② die noch verbleibende Betriebszeit in Stunden und die programmierte Zeitvorwahl
- ③ den gewählten Bräunungsgrad (Hell , Mittel , Dunkel , Schnell )
- ④ die gewählte Programm-Nummer
- ⑤ den Programmablauf
- ⑥ das Zugeben von Zutaten („ADD“)

## B Start / Stop

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

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

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

### HINWEIS

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

### ACHTUNG!

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

## C Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)

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

## D Timer

Zeitverzögertes Backen.

### HINWEIS

- ▶ Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

## E Betriebsindikationslampe

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

## F Brotgewicht

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

### HINWEIS

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

## **G Programmwahl (Menü)**

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

## **Memory-Funktion**

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

## **Sichtfenster 1**

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

## **Programme**

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

### **Programm 1: Normal**

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

### **Programm 2: Locker**

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

### **Programm 3: Vollkorn**

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

### **Programm 4: Süß**

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

### **Programm 5: Express**

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

### **Programm 6: Teig (kneten)**

Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

### **Programm 7: Nudelteig**

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

### **Programm 8: Buttermilchbrot**

Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

### **Programm 9: Glutenfrei**

Für Brote aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Trieb Eigenschaften.

### **Programm 10: Kuchen**

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

### **Programm 11: Marmelade**

Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

### **Programm 12: Backen**

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

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



## HINWEIS

- ▶ Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD“ (6) erscheint im Display. Fügen Sie unmittelbar danach weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu. Sie müssen dazu das Programm nicht unterbrechen. Die Zutaten werden durch den Knethaken (6) nicht zerkleinert. Wenn Sie den Timer eingestellt haben, können Sie sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform (7) geben. Früchte und Nüsse sollten Sie in diesem Fall vor der Zugabe etwas zerkleinern.

## Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen.

Mit den Pfeiltasten (◀) und (▶) (D) stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs ein. Die maximale Zeitverzögerung beträgt 15 Stunden.

### ⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

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

Die Betriebsindikationslampe (B) beginnt zu blinken. Der Doppelpunkt im Display (A) blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.

Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe (B) dauerhaft. Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display (A) 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 (D) so lange, bis im Display (A) 7:30 erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung 7 Stunden und 30 Minuten beträgt.

## HINWEIS

- ▶ Bei dem Programm „Marmelade“ steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

## HINWEIS

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

## Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

### Zutaten

### ⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Nehmen Sie die Backform (7) aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.
- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform (7).
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.

**⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform **7** laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.
- Achten Sie auf ein genaues Abmessen der Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

## Brot backen

### Vorbereitung

**HINWEIS**

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

- 1) Ziehen Sie die Backform **7** aus dem Gerät nach oben heraus.
- 2) Stecken Sie die Knethaken **6** auf die Antriebswellen in der Backform **7**. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
- 3) Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in die Backform **7**. Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten, Zucker, Salz und dann Mehl hinzu, die Hefe als letzte Zutat.

**HINWEIS**

- ▶ Achten Sie darauf, dass Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.
- 4) Setzen Sie die Backform **7** wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
  - 5) Schließen Sie den Gerätedeckel **2**.
  - 6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display **A** erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.
  - 7) Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl-Taste **G**. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
  - 8) Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste **F**.

- 9) Wählen Sie den Bräunungsgrad **C** Ihres Brotes. Im Display **A** zeigt Ihnen der Pfeil, ob Sie Hell, Mittel oder Dunkel eingestellt haben. Sie können hier auch die Einstellung „Schnell“ wählen, um die Zeit, in der der Teig geht, abzukürzen.

**HINWEIS**

- ▶ Für die Programme 6, 7 und 11 ist die Funktion „Bräunungsgrad“ nicht möglich. Die Funktion „Schnell“ ist nur für die Programme 1 - 4 möglich. Für die Programme 6, 7, 11 und 12 ist die Einstellung des Brotgewichts nicht möglich.
- 10) Sie haben jetzt die Möglichkeit über die Timer-Funktion den Endzeitpunkt Ihres Programms einzustellen. Sie können eine maximale Zeiterweiterung von bis zu 15 Stunden eingeben.

**HINWEIS**

- ▶ Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

### Programm starten

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

**HINWEIS**

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

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster **1** Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster **1** kommen. Der Gerätedeckel **2** kann während der Knetphase geöffnet werden.

**HINWEIS**

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

DE  
AT  
CH

## Programm beenden

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

### HINWEIS

- Das gilt nicht für die Programme 6, 7 und 11.

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

### ⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

## Brot entnehmen

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

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

### HINWEIS

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

### TIPP

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

- Drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste **B**, um das Programm ganz zu Anfang der Backphase zu unterbrechen oder ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Sie müssen den Netzstecker innerhalb von 10 Minuten wieder mit dem Stromnetz verbinden, damit der Backvorgang anschließend fortgesetzt werden kann.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und nehmen Sie die Backform **7** heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken **6** entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform **7**. Setzen Sie die Backform **7** wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel **2**.
- Stecken Sie ggf. den Netzstecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird fortgesetzt.

Lassen Sie das Brot 15 - 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken **6** im Teig befindet.

## Fehlermeldungen

- Wenn das Display **A** „HHH“ anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel **2** und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

### HINWEIS

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

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

## Reinigung und Pflege

### ⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

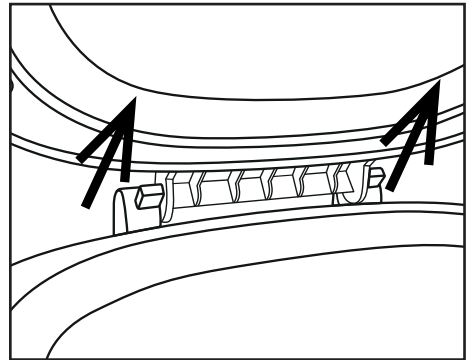
- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.
- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann. Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

## Gehäuse, Deckel, Backraum

- Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm.
  - Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
- Zur leichten Reinigung kann der Gerätedeckel ② vom Gehäuse entfernt werden:
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ② soweit, bis die Kunststoffzapfen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen:



- Ziehen Sie den Gerätedeckel ② aus den Scharnierführungen heraus.

- Um den Gerätedeckel ② nach der Reinigung wieder zu montieren, führen Sie die Kunststoffzapfen durch die Öffnung der Scharnierführungen.
- Trocknen Sie alles gut ab und stellen Sie sicher, dass vor einer erneuten Benutzung alle Teile trocken sind.

## Backform, Knethaken und Zubehör

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

### HINWEIS

- ▶ Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.
- Nehmen Sie vor der Reinigung die Backform ⑦ und die Knethaken ⑥ aus dem Backraum.

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

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

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

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

## Entsorgung



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

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile, wie Backformen oder Knethaken, oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

**DE Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem  
dt. Festnetz/Mobilfunknetz)  
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 115367

**AT Service Österreich**

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

IAN 115367

**CH Service Schweiz**

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

IAN 115367

**Erreichbarkeit Hotline:**









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


**Importeur**









KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)


DE  
AT  
CH

## Programmablauf

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









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


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









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

DE  
AT  
CH



Programm	5. Express			6. Teig	7. Nudel-teig	8. Buttermilch-brot			9. Glutenfrei		
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	N/A	Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Vorheizen (Min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Gehen 1 (Min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min) 	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Gehen 2 (Min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Gehen 3 (Min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Backen (Min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Warmhalten (Min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

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

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

## Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken <b>6</b> nach dem Backen in der Backform <b>7</b> stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform <b>7</b> und drehen Sie den Knethaken <b>6</b> , 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 <b>7</b> und Knethaken <b>6</b> spülmaschinengeeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform <b>7</b> und Knethaken <b>6</b> mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken <b>6</b> und die Backform <b>7</b> richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken <b>6</b> im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken <b>6</b> mit dem Knethakenentferner <b>10</b> .
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Wie lange dauert das Brotbacken?	Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Programmablauf“.
Welche Brotgewichte kann ich backen?	Sie können Brote von 750 g - 1000 g - 1250 g backen.
Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.
Was ist passiert, wenn der Brotbackautomat nicht arbeitet, nachdem man die Start/Stop-Taste <b>3</b> gedrückt hat?	Einige Arbeitsgänge wie zum Beispiel „Aufwärmen“ oder „Ruhen“ sind schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft. Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsindikationslampe <b>3</b> leuchtet. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste <b>3</b> richtig gedrückt haben. Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 03 / 2015 · Ident.-No.: SBB850B1-022015-1

IAN 115367

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## BREAD MAKER SBB 850 B1

GB CY

**RECIPE BOOK**

RO

**CAIET DE REȚETE**

GR CY

**ΒΙΒΛΙΟ ΣΥΝΤΑΓΩΝ**

HR

**TEKA SA RECEPTIMA**

BG

**РЕЦЕПТУРНИК**

DE AT CH

**REZERTHEFT**

IAN 115367

HR RO BG GR

<b>RECIPE BOOK</b>	<b>PAGE</b>
<b>Useful information about ingredients</b>	<b>2</b>
<b>Baking tips</b>	<b>3</b>
<b>Ready-to-use baking mixtures</b>	<b>4</b>
<b>Slicing and storing bread</b>	<b>4</b>
<b>Recipes for approx. 1000 g bread</b>	<b>5</b>
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
<b>Troubleshooting the recipes</b>	<b>12</b>

## Useful information about ingredients

---

### FLOUR

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

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

### YEAST

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

We recommend using dry yeast for the bread maker to obtain the best results.

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

### Note:

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

### SUGAR

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

### SALT

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

### LIQUIDS

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

## EGGS

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

## FATS: BAKING FAT, BUTTER OR OIL

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

## GLUTEN-FREE

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

## MEASURING THE INGREDIENTS

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

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

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

## Baking tips

---

### Baking in different climatic regions

In areas located at higher altitudes, the lower atmospheric pressure causes yeast to ferment faster.

Hence, less yeast is required here.

In dry regions, the flour will be drier and requires more liquids.

In humid regions, the flour will be more moist and thus absorbs a lesser amount of liquids. In such areas, more flour is required.



## Ready-to-use baking mixtures

---

You can also use ready-to-use baking mixtures with this bread maker.

Follow the manufacturer's instructions on the packaging.

The following table provides you the examples of conversion for some of the baking mixtures.

## Slicing and storing bread

---

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

<b>Baking mixtures</b>	<b>for a loaf of ca. 750 g</b>
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**

### **Note:**

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

### **Gluten-free white bread**

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

### **Gluten-free potato bread**

440 ml water  
1.5 tbsp. oil  
400 g gluten-free flour mixture  
(e.g. "Mix B" from Schär)  
1.5 tsp. salt  
1.5 tsp. sugar  
1 1/4 packet of dry yeast  
230 g cooked potatoes, peeled and pressed

### **Gluten-free yoghurt bread**

350 ml water  
150 g natural yoghurt  
1.5 tbsp. oil  
1.5 tbsp. vinegar  
100 g gluten-free flour  
(e.g. millet, rice, buckwheat)  
400 g gluten-free flour mixture  
(e.g. "Mix B" from Schär)  
1,5 tsp salt  
1.5 tsp. sugar  
1 1/4 packet of dry yeast  
1 tsp. guar seed or carob seed flour

### **Gluten-free seed bread**

250 ml water  
200 ml milk  
1.5 tbsp. oil  
500 g gluten-free flour mixture  
1,5 tsp salt  
1.5 tsp. sugar  
1 1/4 packet of dry yeast  
100 g seeds (e.g. sunflower seeds)

### **Programme 10 Cake**

Ready-to-use cake mixes work excellently with this programme.

Follow the preparation instructions on the packaging.

### **Programme 11 Jam**

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

Proceed as follows:

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

### **Orange marmelade**

350 g oranges  
150 g lemons  
500 g gelling sugar

### **Strawberry jam**

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

### **Berry jam**

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

Mix all ingredients in the baking mould.

## **Enjoy your meal!**

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



## Troubleshooting the recipes

---

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

<b>Što trebate znati o sastojcima</b>	<b>14</b>
<b>Savjeti za pečenje</b>	<b>15</b>
<b>Gotove smjese za pečenje</b>	<b>16</b>
<b>Rezanje i čuvanje kruha</b>	<b>16</b>
<b>Recepti za ca. 1000 g kruha</b>	<b>17</b>
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
<b>Otklanjanje grešaka recepata</b>	<b>24</b>

# 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 dodavanje manjeg sadržaja (10-20%) zrna ili mljevenih žitarica prikladni su programi 1 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 prerađivanje 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 receptata u ovim uputama temeljena je na uporabi suhoga kvasca.

## ŠEĆER

Šećer ima važan utjecaj na stupanj rumenila i okus kruha. Šećer pokreće postupak vrenja kvasca, što dovodi do bržeg i boljeg dizanja tijesta. Kod receptata 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 pripremanja 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 optimizirali 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 pija 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 konzerviranje, on se brže kvari od komercijalno proizvedenog kruha.

<b>Mješavina za pečenje</b>	<b>za jedan kruh ca. 750 g</b>
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 kaka  
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

### Napomena:

Ako želite peći kruh bez sadržaja glutena, onda formu za pečenje, kuke za miješanje i uređaj posebno temeljito očistite. Već male količine praha brašna kod osoba osjetljivih na gluten mogu izazvati alergijsku reakciju.

### Bijeli kruh bez glutena

570 ml tople vode (oko 40 °C)  
30 g omeškalog maslaca  
700 g bezglutenske mješavine brašna  
(npr. „Mix B bijeli kruh III“ proizvođača Schär)  
1/2 čajne žličice soli  
2 paketića suhog kvasca

## 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  
1,5 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  
1,5 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  
1,5 paketića suhog kvasca  
100 g koštica (npr. suncokretove sjemenke)

## 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 ukuhivali 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. 1 cm) 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.
- Neposredno prije završetka programa staklenke za marmeladu isperite vrućom vodom.
- Zatim marmeladu umetnite u staklenke i iste dobro zatvorite.
- Zatvorene staklenke držite preokrenute ca. 5 – 10 minuta. Na taj način će se u staklenci stvoriti vakuum i marmelada ostaje duže svježja.

## 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 greškaka recepata

Zašto moj kruh nekada ima nešto brašna na bočnoj kori?	Vaše 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?	Okvalo 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 umetnute. 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, lješnjaci 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.

<b>Informații utile despre ingrediente</b>	<b>26</b>
<b>Sfaturi pentru coacere</b>	<b>27</b>
<b>Premixuri</b>	<b>28</b>
<b>Tăierea și păstrarea pâinii</b>	<b>28</b>
<b>Rețete pentru câte cca 1000 g de pâine</b>	<b>29</b>
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
<b>Remediere - rețete</b>	<b>36</b>

# 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 tărațe 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 de 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 cristalin. 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 dospii 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 rețetelinguri deee 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 grăsimi, 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 glutenică), 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 absorbe 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 pușin 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 conversie 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 zimiți. 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-soaringuri deui

300 ml de lapte cald  
1 linguri 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 verdeță

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 țărățe  
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 lingurițe 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 lingurițe de sare  
1,5 lingurițe 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 lingurițe de sare  
2,5 lingurițe 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 linguriță de zahăr  
1 linguriță de sare  
75 g de mac măcinat  
1 lingură de unt  
1 vârf de nucșoară  
3/4 plicuri de drojdie uscată  
1 lingură de parmezan ras

### **Pâine cu ardei**

310 ml de apă  
1,5 lingurițe de sare  
1,5 lingurițe de ulei  
1,5 lingurițe de boia  
530 g de făină tip 812  
1 plic de drojdie uscată  
130 g de ardei roșii, tăiați cuburi mici

## **Programul 3 Integral**

### **Pâine integrală de seară**

75 g de aluat dospit  
325 ml de apă caldă  
2 linguri de miere de brad  
350 g de făină integrală de seară  
150 g de făină integrală de grâu  
1 linguri de făină de roșcov  
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 seară  
90 g de tărâțe de alac  
50 g de sâmburi de floarea-soarelui  
1 linguriță de sare  
1/2 lingurițe de zahăr  
75 ml de compoziție pentru aluat dospit  
3/4 plicuri de drojdie uscată

### **Pâine de țărâțe 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 țărâțe 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 seară**

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 seară 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 seară măcinată mare  
180 g de țărâțe de seară măcinate fin  
1 linguriță de sare  
100 g de sămburi 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 lingurițe de sare  
1,5 lingurițe 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

Utilizați ciocolată dulce de lapte sau ciocolată amăruie.

Dacă, după frământare, ungeți 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 lingurițe 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 ulei  
4 lingurițe de zahăr  
4 lingurițe de sare  
630 g de făină de grâu tip 405  
1 plic de drojdie uscată

### **Pâine cu piper și migdale**

300 ml apă  
540 g de făină tip 550  
1 linguriță de sare  
1 linguriță 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 tăiați mărunți  
2 lingurițe de sare  
1,5 lingurițe 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 linguriță de sare  
2 lingurițe 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 linguriță de sare  
1 lingură de miere  
450 g de făină integrală de grâu  
50 g de germeni de grâu  
1 plic de drojdie uscată

Împăturați aluatul și lăsați-l să dospească cca 10 minute. Umpleți aluatul după gust și coaceți-l la 180 °C cca 20 de minute.

### **Chifle cu tărâțe**

200 ml de apă  
50 g de unt  
3/4 linguriță de sare  
1 ou  
3 linguri de zahăr  
500 g de făină tip 1050  
50 g de tărâțe 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 albă fără gluten**

570 ml apă caldă (cca 40 °C)  
30 g unt moale  
700 g de premix de făină fără gluten  
(de ex. „Mix B pentru pâine albă III” de la Schär)  
1/2 linguriță de sare  
2 plicuri de drojdie uscată

### **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)

## **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 programului, 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.

---

**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 дисоциира 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 хляб 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 състител 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
Чбата	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 г 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 г 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. бадемкови 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 °С.

### 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 °С.

### 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

#### Указание:

Ако желаете да печете хляб без глутен, почиствайте формата за печене, приставките за месене и уреда особено старателно. Дори малки остатъчни количества от брашнен прах могат да предизвикат алергична реакция при хора с алергия към глутен.

#### Бял хляб без глутен

570 ml топла вода (около 40 °С)  
30 г меко масло  
700 г брашнена смес без глутен  
(напр. гМикс В бял хляб III“ на Шер)  
1/2 ч.л. сол  
2 пакетче суха мая

### Картофен хляб без глутен

440 мл. вода  
1,5 СЛ олио  
400 гр. брашна 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. брашна 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. брашна 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)

### 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 пригответе 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 състи.
- 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 месене 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 Εξοπρές	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
<b>Διόρθωση σφαλμάτων συνταγών</b>	<b>60</b>

# 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 ενδείκνυται 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 διαχωρίζεται αναλογίες ζάχαρης και υδατανθράκων που περιλαμβάνονται στη ζύμη, και τις μετατρέπει σε διοξείδιο 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 ζέση 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 ενδείκνυται 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 υπερβείτε στις συνταγές τις δοσθείσες 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 χρωσάει 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 ανάμιξη με τη ζύμη κατά τη φάση ζυμώματος.

## Χωρίς γλουτένη

Η ασθένεια Ζölliakie (εντέρων), σε ενήλικες ονομάζεται και Srgue, είναι μια χρόνια πάθηση η οποία ενεργοποιείται μέσω της λήψης τροφίμων με γλουτένη. Η πρωτεΐνη γλουτένης (γλιαδίνη) που περιέχεται στο σπάρι και στο ασπροσίπι 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 μπέικιν πάουντερ τρυγιάς, μαγιά, προζύμι από αλεύρι καλαμποκιού ή ρυζιού, ένζυμα ψησίματος με βάση καλαμποκιού ή συνθετικές ουσίες όπως αλεύρι γκούαρ, 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 σπάλευρο.

## 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 κλιμακικές 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

Επιτυχάνετε τα καλύτερα αποτελέσματα όταν τοποθετείτε το φρεσκοψημένο ψωμί πριν το κόψετε, επάνω σε μια σχάρα και το αφήνετε να κρύνει 15 έως 30 λεπτά. Χρησιμοποιείτε 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.

<b>Μίγμα ψησίματος</b>	<b>για ένα ψωμί περ. 750 g</b>
Πολύσπορο ψωμί	500 g μίγμα ψησίματος 350 ml νερό
Ψωμί με σπόρους ηλιανθου	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 αρτοποιητικό μηχανισμό ενδείκνυται 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 σάνταρ τιμές. Μπορεί κατά το αποτέλεσμα ψησίματος να υπάρξουν ελάχιστες διακυμάνσεις.

### Πρόγραμμα 1 Κανονικό

#### Ψωμί με ηλιάνθο

300 ml χλιαρό γάλα  
1 ΚΣ βούτυρο  
540 g αλεύρι τύπου 550  
5 ΚΣ σπόροι ηλιάνθου  
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 επάσπορο**

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 χονδρόι σπόροι σίκαλης ολικής άλεσης  
180 g λεπτοί σπόροι σίκαλης  
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι  
100 g σπόροι ηλιανθου  
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 φιλοκομμένη 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 φιλοκομμένα 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.

#### **Πιπρούχα ψωμάκια**

200 ml νερό  
50 γρ. βούτυρο  
3/4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι  
1 Αυγό  
3 ΚΣ ζάχαρη  
500 g αλεύρι τύπου 1050  
50 g πίτυρο 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 επιστρέψτε τα μπρέτσελ με 1 χτυπημένο αυτό και επιστρέψτε 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**

#### **Λευκό ψωμί χωρίς γλουτένη**

570 ml ζεστό νερό (περ. 40°C)  
30 γρ. μαλακό βούτυρο  
700 γρ. μείγμα αλευριών χωρίς γλουτένη  
(π.χ. ψMIX B - Λευκό ψωμί III" της Schär)  
1/2 κουταλάκι τσαγιού αλάτι  
2 πακετάκι ξηρή μαγιά

### 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 γιαουρτού 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 γκούαρ 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 ηλιανθου)

### 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 χρησιμοποιείτε μόνο αυτή τη ζάχαρη και όχι ζάχαρη απλή ή κρυσταλλική ζάχαρη „2:1”, διότι οι μαρμελάδες δεν θα είναι σφιχτές.
- Αναμειξτε 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 ανάμιξη της μαγιάς με το υγρό, πριν αναμιχθεί 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 ζύωμα 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 αλατού 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 υπερβείτε την ποσότητα των 700 g αλεύρι. Για την προσαρμογή των συνταγών σας, λάβετε υπόψη τα στοιχεία ποσοτήτων των συνημμένων συνταγών.

---

**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 Fertigbackmischungen benutzen. Für Zugaben von kleineren Anteilen (10 - 20%) an Körnern oder Getreideschrot sind die Programme 1 und 2 geeignet. Bei größeren Anteilen an Vollkornmehl (70 - 95%) verwenden Sie Programm 3. Bei den Rezepten werden folgende Mehlsorten verwendet:

Mehl-Sorte	Beschreibung
Typ 405	normales Weizenmehl
Typ 550	backstarkes Weizenmehl, für feinporige Teige
Typ 997	normales Roggenmehl
Typ 812	Weizenmehl, für helle Mischbrote
Typ 1050	dunkles Weizenmehl, für Mischbrote oder herzhafte Backwaren
Typ 1150	Roggenmehl mit hohem Mineralstoffgehalt

## HEFE

Durch den Gärprozess spaltet Hefe die im Teig enthaltenen Zucker- und Kohlenhydratanteile auf, wandelt sie in Kohlendioxid um und bewirkt so, dass der Brotteig aufgeht. Hefe ist in verschiedenen Formen erhältlich: als Trockenhefe, als Frischhefe oder als schnell gärende Hefe. Wir empfehlen für den Brotbackautomaten die Verwendung von Trockenhefe, da hiermit die besten Ergebnisse erzielt werden.

Bei der Verwendung von frischer Hefe anstatt Trockenhefe sind die Angaben auf der Verpackung maßgebend.

In der Regel entspricht 1 Päckchen Trockenhefe ca. 21 g frischer Hefe und eignet sich für ca. 500 g Mehl. Bewahren Sie Hefe immer im Kühlschrank auf, da Wärme sie verdirbt. Prüfen Sie, ob das Verfallsdatum abgelaufen ist. Nach Öffnen der Verpackung sollte unbenutzte Hefe wieder sorgsam eingewickelt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

### Hinweis:

Bei der Erstellung der Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurde die Verwendung von Trockenhefe zu Grunde gelegt.

## ZUCKER

Zucker hat einen wichtigen Einfluss auf den Bräunungsgrad und Geschmack des Brotes. Bei den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung wird die Verwendung von Kristallzucker vorausgesetzt. Verwenden Sie keinen Puderzucker, es sei denn, dies wird ausdrücklich spezifiziert. Süßstoffe eignen sich nicht als Ersatz für Zucker.

## SALZ

Salz ist für den Geschmack und für den Bräunungsgrad wichtig. Salz wirkt auch hemmend auf die Gärung der Hefe. Überschreiten Sie daher nicht die in den Rezepten angegebenen Salzmen gen.

Aus diätetischen Gründen kann das Salz weggelassen werden. In diesem Fall kann das Brot stärker als gewöhnlich aufgehen.

## FLÜSSIGKEITEN

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

## EIER

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

## FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL

Backfette, Butter und Öl machen 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 Eiweißkörper in Roggen, Gerste und Hafer führen zu einer Schädigung der Dünndarmschleimhaut. Verzehrt werden darf nur noch Spezialbrot aus dem Reformhaus oder aus der eigenen Küche, hergestellt mit glutenfreien Mehlen.

Mit glutenfreien Mehlen Brot und Kuchen zu backen, bedarf allerdings einiger Übung. Solche Mehle benö-

tigen länger für die Aufnahme der Flüssigkeit und haben andere Triebigenschaften. 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, Pfeilwurzelsstärke oder Carrageen. Außerdem muss man auf den gewohnten Brotgeschmack verzichten. Auch die Konsistenz glutenfreier Brote ist anders als die von Weizenmehlbroten.

## ABMESSEN DER ZUTATEN

Mit unserem Brotbackautomaten bekommen Sie folgende Messbehälter mitgeliefert, die Ihnen das Abmessen der Zutaten erleichtern sollen:

1 Messbecher mit Mengenangaben

1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)

1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)

Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Fläche.

Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbehälter trocken ist.

## Backtipps

---

### Backen in verschiedenen Klimazonen

In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe.

Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.

In trockenen Regionen ist das Mehl trockener und erfordert daher etwas mehr Flüssigkeit.

In feuchten Regionen ist das Mehl feuchter und nimmt somit weniger Flüssigkeit auf. Hier benötigen Sie etwas mehr Mehl.

## Fertig-Backmischungen

---

Sie können auch Fertig-Backmischungen für diesen Brotbackautomaten nutzen.

Beachten Sie dazu die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.

In der Tabelle finden Sie Umrechnungsbeispiele von einigen Brotbackmischungen:

## Brot schneiden und aufbewahren

---

Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden auf einen Rost legen und 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen. Benutzen Sie eine Brotschneidemaschine oder ein Sägemesser zum Schneiden des Brotes. Nicht verzehrtes Brot kann bei Raumtemperatur bis zu drei Tagen in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffbehältern aufbewahrt werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren.

Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, verdirbt es schneller als gewerblich hergestelltes Brot.

<b>Backmischung</b>	<b>für ein Brot ca. 750 g</b>
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

### **Schwarzbrötchen**

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 Kruste dunkler.

### **Süßes Brot**

300 ml Wasser/Milch  
2 EL Butter  
2 Eier  
1,5 TL Salz  
1,5 EL Honig  
600 g Mehl Type 550  
1 Päckchen Trockenhefe

## **Programm 5 Express**

### **Weißbrot Express**

360 ml Wasser  
5 EL Öl  
4 TL Zucker  
4 TL Salz  
630 g Weizenmehl Typ 405  
1 Päckchen Trockenhefe

### **Pfeffer-Mandel-Brot**

300 ml Wasser  
540 g Mehl Type 550  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
2 EL Butter  
100 g Mandelblättchen (geröstet)  
1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner  
3/4 Päckchen Trockenhefe

### **Möhrenbrot**

330 ml Wasser  
1,5 EL Butter  
600 g Mehl Typ 550  
90 g fein zerkleinerte Möhren  
2 TL Salz  
1,5 TL Zucker  
1 Päckchen Trockenhefe

## **Programm 6 Teig (kneten)**

### **Pizzateig (für 2 Pizzen)**

300 ml Wasser  
1 EL Olivenöl  
3/4 TL Salz  
2 TL Zucker  
450 g Weizenmehl Type 405  
1 Päckchen Trockenhefe

### **Vollkornpizzateig**

300 ml Wasser  
1 EL Olivenöl  
3/4 TL Salz  
1 EL Honig  
450 g Weizenvollkornmehl  
50 g Weizenkeime  
1 Päckchen Trockenhefe

Rollen Sie den Teig aus und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten gehen. Belegen Sie den Teig nach Wunsch und backen Sie den belegten Pizzateig bei 180 °C ca. 20 Minuten.

### **Kleie-Brötchen**

200 ml Wasser  
50 g Butter  
3/4 TL Salz  
1 Ei  
3 EL Zucker  
500 g Mehl Type 1050  
50 g Weizenkleie  
1 Päckchen Trockenhefe

## **Brezeln**

200 ml Wasser  
1/4 TL Salz  
360 g Mehl Type 405  
1/2 TL Zucker  
1/2 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie den Teig zu Brezeln. Anschließend bestreichen Sie die Brezeln mit 1 verquirlten Ei und streuen grobes Salz darüber (für ca. 12 Brezeln insgesamt 1-2 EL grobes Salz). Die Brezeln bei ca. 230 °C ca. 15-20 Minuten backen.

## **Französische Baguettes**

300 ml Wasser  
1 EL Honig  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
540 g Mehl Typ 550  
1 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie Laibe aus dem Teig und schneiden die Oberseite der geformten Baguettes schräg an. Lassen Sie den Teig für ca. 30-40 Minuten gehen. Bei ca. 175 °C ca. 25 Minuten backen.

## **Programm 7 Nudelteig**

5 Eier (Zimmertemperatur)  
oder 300 ml Wasser  
250 g Weichweizenmehl Type 405  
250 g Hartweizenmehl Type 1050

## **Programm 8 Buttermilchbrot**

### **Buttermilchbrot (Typ 1)**

350 ml Buttermilch  
2 EL Butter  
2 TL Salz  
3 EL Zucker  
600 g Weizenmehl Type 1050  
1 Päckchen Trockenhefe

### **Buttermilchbrot (Typ 2)**

250 ml Buttermilch  
130 ml Wasser  
600 g Weizenmehl Type 1050  
60 g Roggenmehl Type 997  
1,5 TL Salz  
1 Päckchen Trockenhefe

### **Joghurtbrot**

250 ml Wasser oder Milch  
150 g Joghurt  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
500 g Mehl Type 550  
3/4 Päckchen Trockenhefe

### **Quarkbrot**

200 ml Wasser/Milch  
3 EL Öl  
260 g Quark (40% Fettgehalt)  
600 g Weizenmehl  
1,5 TL Salz  
1,5 TL Zucker  
1 Päckchen Trockenhefe

## **Programm 9 Glutenfrei**

### **Hinweis:**

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

### **Glutenfreies Weißbrot**

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

### Glutenfreies Kartoffelbrot

440 ml Wasser  
1,5 EL Öl  
400 g glutenfreie Mehlmischung  
(z.B. „Mix B“ von Schär)  
1,5 TL Salz  
1,5 TL Zucker  
1 1/4 Päckchen Trockenhefe  
230 g gekochte Kartoffeln, gepellt und durch die Presse gedrückt

### Glutenfreies Joghurtbrot

350 ml Wasser  
150 g Naturjoghurt  
1,5 EL Öl  
1,5 EL Essig  
100 g glutenfreies Mehl  
(z.B. Hirse, Reis Buchweizen)  
400 g glutenfreie Mehlmischung  
(z.B. „Mix B“ von Schär)  
1,5 TL Salz  
1,5 TL Zucker  
1 1/4 Päckchen Trockenhefe  
1 TL Guarkern- oder Johanniskernmehl

### Glutenfreies Körnerbrot

250 ml Wasser  
200 ml Milch  
1,5 EL Öl  
500 g glutenfreie Mehlmischung  
1,5 TL Salz  
1,5 TL Zucker  
1 1/4 Päckchen Trockenhefe  
100 g Samen (z.B. Sonnenblumenkerne)

## Programm 10 Kuchen

Für dieses Programm eignen sich hervorragend Fertig-Kuchenbackmischungen. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

## Programm 11 Marmelade

Konfitüre oder Marmelade kann im Brotbackautomaten schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm MARMELADE genau abgestimmt sind. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwägen, in kleine Stücke (max. 1 cm) schneiden oder pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker „1:1“ in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „2:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das Programm, das nun vollautomatisch abläuft.
- Nachdem das Programm beendet ist, können Sie die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Orangenmarmelade

350 g Orangen  
150 g Zitronen  
500 g Gelierzucker

### Erdbeermarmelade

500 g Erdbeeren  
500 g Gelierzucker  
2-3 EL Zitronensaft

### Beerenmarmelade

500 g aufgetaute Beeren  
500 g Gelierzucker  
1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in der Backform vermischen.

## **Guten Appetit!**

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

## Fehlerbehebung Rezepte

Warum hat mein Brot manchmal etwas Mehl an der seitlichen Kruste?	Ihr Teig könnte zu trocken sein. Achten Sie beim nächsten Mal besonders auf das Abmessen der Zutaten. Geben Sie bis zu 1 EL mehr Flüssigkeit hinzu.
Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugeführt werden?	So wird der Teig am besten zubereitet. Bei Nutzung der Timer-Funktion wird verhindert, dass die Hefe sich mit der Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.
Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?	Überprüfen Sie, ob Knethaken und Backform richtig eingesetzt ist. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz und fügen Sie ein oder mehrmals nach dem Kneten 1/2 bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu. Bei Fertig-Backmischungen: Die Menge der Fertig-Backmischung und der Zutaten wurde nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen der Zutaten.
Warum ist das Brot nicht aufgegangen?	Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt.
Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?	Ein Signal ertönt, wenn Sie die Zutaten dazugeben sollen. Wenn Sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben, können Nüsse oder Obst durch den Knetvorgang zerkleinert werden.
Das gebackene Brot ist zu feucht.	Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. Mehl hinzu.
Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.	Möglicherweise haben Sie zuviel Hefe verwendet.
Das Brot geht auf und fällt zusammen.	Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.
Können auch andere Rezepte benutzt werden?	Sie können andere Rezepte benutzen, berücksichtigen Sie dabei jedoch die Mengenangaben. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigefügten Rezepten vertraut, bevor Sie Ihre eigenen Rezepte ausprobieren. Überschreiten Sie nie die Menge von 700 g Mehl. Orientieren Sie sich beim Anpassen Ihrer Rezepte an den Mengenangaben der beigefügten Rezepte.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:

03/2015 · Ident.-No.: SBB850B1-022015-1

---

IAN 115367