

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PANIFICADORA AUTOMÁTICA MACCHINA PER IL PANE SBB 850 C1

ES

PANIFICADORA AUTOMÁTICA

Instrucciones de uso

PT

MÁQUINA DE FAZER PÃO

Manual de instruções

DE AT CH

BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IT MT

MACCHINA PER IL PANE

Istruzioni per l'uso

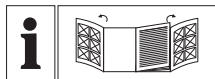
GB MT

BREAD MAKER

Operating instructions

IAN 270356

ES IT PT



ES

Antes de empezar a leer abra las dos páginas que contienen las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT MT

Prima di leggere aprire le due pagine con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

Antes de começar a ler abra as duas páginas com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

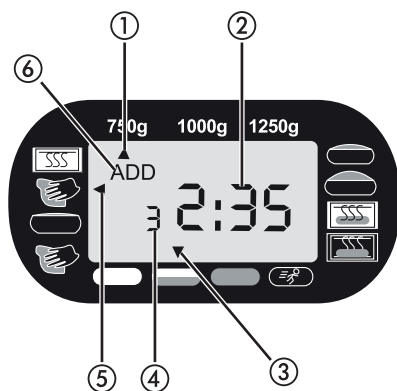
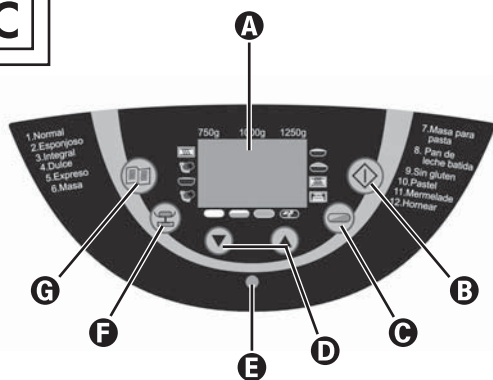
GB MT

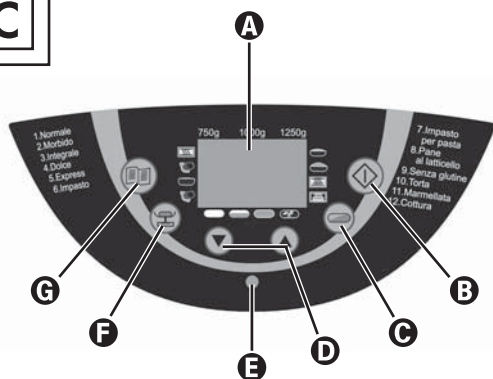
Before reading, unfold both pages containing illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	23
PT	Manual de instruções	Página	45
GB / MT	Operating instructions	Page	67
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	87

A**B****C**

A**B****C**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	2
Características técnicas	2
Indicaciones de seguridad	3
Antes del primer uso	7
Características	7
Panel de mando	7
Programas	9
Función de temporizador	10
Antes de hornear	10
Hacer pan	11
Limpieza y mantenimiento	13
Desecho	14
Garantía y asistencia técnica	14
Importador	15
Secuencia de programa	16
Eliminación de fallos de la panificadora automática	20

PANIFICADORA AUTOMÁTICA

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Utilice su panificadora automática exclusivamente para hornear pan y elaborar mermeladas/confituras en el hogar.

No utilice el aparato para secar alimentos u objetos. No utilice la panificadora al aire libre.

Utilice únicamente accesorios recomendados por el fabricante. El uso de accesorios no recomendados puede dañar el aparato.

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado.

¡No lo utilice para fines comerciales!

Volumen de suministro

Panificadora automática

Molde

2 varillas de amasado

Vaso medidor

Cuchara dosificadora

Extractor de las varillas de amasado

Instrucciones de uso

Guía breve

Cuaderno de recetas

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del aparato y si ha sufrido daños de transporte después de desembalarlo. De ser necesario, póngase en contacto con la asistencia técnica (consulte el capítulo "Garantía y asistencia técnica").

Descripción del aparato

Figura A:

- 1 Mirilla
- 2 Tapa
- 3 Ranura de ventilación
- 4 Cable de alimentación
- 5 Panel de mando

Figura B:

- 6 2 varillas de amasado
- 7 Molde para pan de hasta 1250 g de peso
- 8 Vaso medidor
- 9 Cuchara dosificadora
- 10 Extractor de las varillas de amasado

Características técnicas

Tensión nominal: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Consumo de potencia: 850 vatios

Indicaciones de seguridad

- ¡Lea completamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato!

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de cada uso, compruebe el cable de alimentación y la clavija de red. Si el cable de alimentación de este aparato se daña, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona igualmente cualificada para evitar peligros.
- No coloque el cable de red encima de bordes cortantes o cerca de superficies u objetos calientes. Se puede dañar el aislamiento del cable.
- Desenchufe la clavija de la red cuando no vaya a utilizar el aparato o antes de limpiarlo.
- No sumerja la panificadora automática en agua u otros líquidos.
¡Existe peligro de descarga eléctrica!
- No limpie el aparato con esponjas abrasivas.
Si se desprenden partículas de la esponja y entran en contacto con componentes eléctricos, hay riesgo de descarga eléctrica.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡Peligro de asfixia! El uso indebido de los materiales de embalaje puede ocasionar asfixia en los niños. Deseche estos materiales en cuanto haya desembalado el aparato o guárdelos fuera del alcance de los niños.
- Para evitar el peligro de tropezar con él o sufrir accidentes, el aparato viene equipado con un cable de red corto.
- Deje enfriar el aparato y desenchufe la clavija de la red antes de sacar o introducir piezas o accesorios.
- Tienda el cable alargador de tal modo que nadie pueda tropezar con él ni tirar de él involuntariamente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Si hay niños cerca, vigile bien el aparato! Si no va a utilizar el aparato, o antes de limpiarlo, retire la clavija de red. Antes de retirar alguna pieza, deje enfriar el aparato.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Este aparato cumple las normas de seguridad correspondientes. Las verificaciones, reparaciones y el mantenimiento técnico solo pueden ser realizados por un distribuidor autorizado. De otro modo, se anulará la garantía.
- ▶ ¡Precaución! La panificadora automática se calienta considerablemente. Toque el aparato solo cuando este se haya enfriado o utilice para ello guantes de cocina.
- ▶ No mueva la panificadora si en el molde tiene un contenido caliente o líquido, como confituras. ¡Existe peligro de quemaduras!
- ▶ Mientras esté en funcionamiento, no toque la varilla de amasado giratoria. Existe peligro de lesiones.
- ▶ Durante el funcionamiento, la temperatura de la superficie de contacto puede ser muy elevada. ¡Peligro de quemaduras!



¡Atención! ¡Superficie caliente!

¡Algunas partes del aparato se calientan mucho durante su utilización!

¡Peligro de quemaduras!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni un sistema de control remoto para accionar el aparato.
 - ▶ No coloque el aparato cerca de materiales inflamables ni de gases explosivos y/o inflamables. Frente a otros objetos, ha de mantenerse una distancia mínima de 10 cm.
 - ▶ Nunca cubra el aparato con una toalla u otros materiales. El calor y el vapor deben tener una salida. Se puede provocar un incendio si se cubre el aparato con materiales inflamables o entra en contacto con estos, como con cortinas.
 - ▶ No coloque ningún objeto sobre el aparato ni lo cubra.
 - ▶ No ponga papel de aluminio u otros objetos metálicos en el interior de la panificadora automática, ya que se podría provocar un cortocircuito.
 - ▶ No sobrepase jamás al hornear la cantidad de 700 g de harina ni añada nunca más de 1 ¼ sobres de levadura seca. ¡La masa podría rebosar y causar un incendio!
- Esto no incluye los panes sin gluten. En ese caso, pueden añadirse un máximo de 2 sobres de levadura seca (consulte el cuaderno de recetas).

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Tenga cuidado de no cubrir la rendija de ventilación del aparato. ¡Peligro de sobrecalentamiento!
- ▶ ¡No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento!
- ▶ Utilice el aparato solo en interiores.
- ▶ Nunca coloque el aparato sobre una cocina de gas o eléctrica, un horno caliente u otras fuentes de calor, o junto a ellos. ¡Peligro de sobrecalentamiento!
- ▶ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños. Utilice el aparato solo para su finalidad indicada. De otro modo, se anulará la garantía.
- ▶ Comience un programa de horneado solo si ha colocado el molde. De otro modo, se podrían provocar daños irreversibles en el aparato.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No desenchufe la clavija de la toma de corriente tirando del cable.
- ▶ No utilice la panificadora automática para conservar alimentos o utensilios en su interior.
- ▶ Nunca utilice el aparato vacío o sin molde. De lo contrario, se podría dañar el aparato de forma irreparable.
- ▶ Cierre siempre la tapa durante su utilización.
- ▶ No retire nunca el molde durante el uso.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana y resistente al calor.
- ▶ Antes de conectarlo, compruebe que el tipo de corriente y la tensión de red coincidan con las indicaciones de la placa de características.
- ▶ Si utiliza un cable alargador, la potencia máxima admisible del cable debe corresponderse con la potencia de la panificadora automática.

Antes del primer uso

Desembalaje

- Desembale el aparato y retire todo el material de embalaje, así como los posibles adhesivos y láminas protectoras.
- Compruebe la integridad del aparato y si ha sufrido daños de transporte después de desembalarlo. De ser necesario, póngase en contacto con la asistencia técnica (consulte el capítulo "Garantía y asistencia técnica").

Primera limpieza

Limpie el molde **7**, las varillas de amasado **6** y la superficie exterior de la panificadora antes de la puesta en funcionamiento con un paño limpio y húmedo. No utilice esponjas ni limpiadores abrasivos. Si aún no lo ha hecho, retire la lámina protectora del panel de mando **5**.

Primer calentamiento

- 1) Coloque exclusivamente el molde **7** vacío en el aparato al **calentarlo por primera vez** y cierre la tapa **2**.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- No deje calentar la panificadora automática más de 5 minutos con el molde vacío **7**. Existe peligro de sobrecalentamiento.

- 2) Seleccione el programa 12, como se describe en el capítulo "Programas", y pulse la tecla de inicio/parada **B** para calentar el aparato durante 5 minutos.
- 3) Después de 5 minutos, pulse la tecla de inicio/parada **B**, hasta que suene una señal de aviso prolongada, para finalizar el programa.

INDICACIÓN

Como los elementos calentadores están ligeramente engrasados, puede suceder que durante la primera puesta en funcionamiento se desprenda un poco de olor. Este olor es inofensivo y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

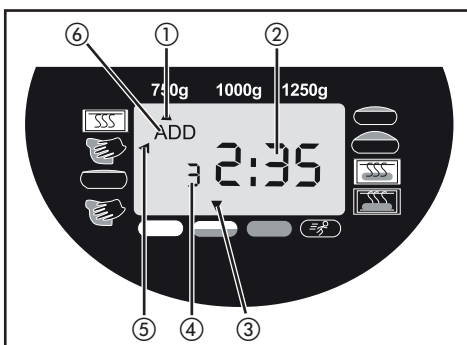
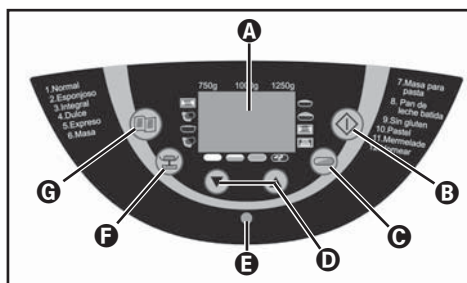
- 4) Deje que el aparato se enfríe completamente y vuelva a limpiar el molde **7**, las varillas de amasado **6** y la superficie exterior de la panificadora automática con un paño limpio y húmedo.

Características

Con la panificadora automática, tiene la posibilidad de hacer pan a su propio gusto.

- Puede seleccionar entre 12 programas diferentes.
- Puede utilizar mezclas de harinas preparadas.
- Puede hacer masa para pasta o panecillos y elaborar mermelada.
- Con el programa de horneado "Sin gluten" puede hornear mezclas de harinas sin gluten y recetas con harina sin gluten, como harina de maíz, harina de alforfón y harina de patata.

Panel de mando



A Pantalla

Indicaciones para

- ① la selección del peso (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② el tiempo de funcionamiento restante en horas y la preselección de tiempo programada
- ③ el grado de tueste deseado (poco tostado , medio , muy tostado , rápido )
- ④ el número de programa seleccionado
- ⑤ la secuencia del programa
- ⑥ la adición de ingredientes ("ADD")

B Inicio/parada

Para comenzar y finalizar el uso del aparato o para borrar la programación del temporizador.

Para interrumpir el funcionamiento, pulse brevemente la tecla de inicio/parada **B** hasta que suene una señal de aviso y el tiempo parpadee en la pantalla **A**. Pulsando nuevamente la tecla de inicio/parada **B** puede continuar el funcionamiento en el plazo de 10 minutos. Si olvida continuar el programa, este continuará automáticamente después de 10 minutos.

Para finalizar totalmente el funcionamiento o borrar un ajuste, pulse durante 3 segundos la tecla de inicio/parada **B** hasta que suene una señal de aviso prolongada.

INDICACIÓN

- No pulse la tecla de inicio/parada **B** si solo quiere comprobar el estado del pan. A través de la mirilla **1**, puede observar el proceso de horneado.

¡ATENCIÓN!

- Al pulsar todas las teclas, debe sonar una señal de aviso, excepto si el aparato está en funcionamiento.

C Grado de tueste (o modo rápido)

Selección del grado de tueste o cambio al modo rápido (poco tostado/medio/muy tostado/rápido). Pulse varias veces la tecla del grado de tueste **C** hasta que la flecha se sitúe sobre el grado de tueste deseado. Para los programas 1 - 4, puede activar el modo rápido pulsando varias veces la tecla del grado de tueste **C** para acortar el proceso de horneado. Pulse repetidas veces la tecla del grado de tueste **C** hasta que aparezca la flecha sobre "Rápido". Con los programas 6, 7 y 11 no se puede seleccionar el grado de tueste.

D Temporizador

Horneado retardado.

INDICACIÓN

E Luz de indicación de funcionamiento

La luz de indicación de funcionamiento **E** se ilumina para indicar que se está ejecutando un programa.

Si quiere iniciar un programa con retraso con la función de temporizador, la luz de indicación de funcionamiento **E** parpadea tan pronto haya confirmado el ajuste del temporizador. Cuando se inicia el programa, la luz de indicación de funcionamiento **E** se ilumina de forma continua.

F Peso del pan

Selección del peso del pan (750 g/1000 g/1250 g). Pulse esta tecla repetidas veces hasta que la flecha aparezca bajo el peso deseado. Los pesos (750 g/1000 g/1250 g) se refieren a la cantidad de los ingredientes introducidos en el molde **7**.

INDICACIÓN

- La configuración predeterminada al conectar el aparato es de 1250 g. Con los programas 6, 7, 11 y 12, no puede regular el peso del pan.

ⓐ Selección de programa (menú)

Iniciar el programa de horneado deseado (1-12). En la pantalla **A** aparecen el número de programa y el tiempo de horneado correspondiente.

Función de memoria

Si se produce un corte de corriente de hasta 10 minutos aprox., el programa se reiniciará en el mismo punto al conectarse de nuevo el aparato. Esto no se produce al borrar/finalizar el proceso de horneado o al activar la tecla de inicio/parada **B** hasta que suene una señal de aviso prolongada.

Mirilla ①

A través de la mirilla **①** puede observar el proceso de horneado.

Programas

Con el botón de selección de programa **G** puede seleccionar el programa deseado. En la pantalla **A** se mostrará el número de programa correspondiente. Los tiempos de horneado dependen de las combinaciones de programa elegidas. Véase el capítulo "Secuencia de programa".

Programa 1: Normal

Para pan blanco y mixto compuesto en su mayor parte de harina de trigo o centeno. El pan tiene una consistencia compacta. Puede ajustar el tueste del pan con la tecla del grado de tueste **C**.

Programa 2: Esponjoso

Para panes ligeros hechos de harina bien molida. Por regla general, el pan sale ligero y tiene una corteza crujiente.

Programa 3: Integral

Para tipos de pan con harinas fuertes, como harina integral de trigo y harina de centeno. El pan sale más compacto y pesado.

Programa 4: Dulce

Para panes hechos con ingredientes de zumos de frutas, coco, pasas, frutos secos, chocolate o con azúcar adicional. Debido a su fase de fermentación más prolongada, el pan sale más ligero y esponjoso.

Programa 5: Expreso

Se necesita menos tiempo para amasar, dejar subir la masa y hornear. Sin embargo, para este programa solo son adecuadas las recetas que no contienen ingredientes duros ni tipos de harina fuertes. Tenga en cuenta que con este programa es posible que el pan salga menos esponjoso y no sea tan sabroso.

Programa 6: Masa (amasado)

Para preparar masa para panecillos, pizzas o trenzas. Este programa no tiene horneado.

Programa 7: Masa para pasta

Para preparar masa para pasta. Este programa no tiene horneado.

Programa 8: Pan de leche batida

Para panes que se elaboran a base de suero de leche o yogur.

Programa 9: Sin gluten

Para panes de harinas sin gluten y de preparados de harinas. Las harinas sin gluten necesitan más tiempo para la absorción de los líquidos y tienen otras propiedades esponjantes.

Programa 10: Pastel

Con este programa se amasan los ingredientes, se dejan reposar y se hornean. Utilice levadura en polvo en este programa.

Programa 11: Mermelade

Para preparar mermelada, confituras, gelatinas y dulce de frutas.

Programa 12: Hornear

Para volver a hornear panes que están demasiado claros, no están completamente hechos o masas preparadas. Este programa elimina todos los procesos de amasado o reposo. El pan se mantiene caliente hasta una hora después del final del horneado. Con ello se evita que el pan se humedezca demasiado. El programa 12 hornea el pan durante 60 minutos.

Para finalizar estas funciones antes de tiempo, pulse la tecla de inicio/parada **B** hasta que suene una señal de aviso prolongada. Para apagar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica.

INDICACIÓN

- En los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 y 9 suena una señal de aviso durante la secuencia del programa y en la pantalla aparece "ADD" ⑥. Añada sus ingredientes, como frutas o frutos secos, inmediatamente después. No interrumpa el programa de cocción. La varilla de amasado ⑥ no tritura los ingredientes. Si ha ajustado el temporizador, también puede poner todos los ingredientes en el molde ⑦ cuando se inicie el programa. En este caso, debe triturar un poco las frutas y los frutos secos antes de añadirlos.

Función de temporizador

La función temporizador le posibilita un horneado retardado.

Con las teclas de dirección ▼ y ▲ ① podrá ajustar la hora de finalización del horneado que desee. El retraso máximo posible comprende 15 horas.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- Antes de hornear un pan concreto con la función de temporizador, pruebe primero la receta para asegurarse de que la relación entre los ingredientes sea correcta, la masa no sea demasiado compacta o fina, o que las cantidades no sean excesivas y no haya posible riesgo de desborde.
- 1) Seleccione un programa. La pantalla ① le muestra la duración del horneado necesaria.
 - 2) Con la tecla de dirección ▲ ① puede aplazar la finalización del programa. Con la primera pulsación, la hora de finalización se demora hasta la siguiente decena. Con cada nueva pulsación de la tecla de dirección ▲ ①, se demora la finalización otros 10 minutos. Si mantiene apretada la tecla de dirección, acelerará este proceso. La pantalla le mostrará la duración total del horneado y el tiempo de demora. Si se ha sobrepasado la demora posible, puede corregir la hora con la tecla de dirección ▼ ①.
 - 3) Confirme el ajuste del temporizador con la tecla de inicio/parada ②.

- 4) La luz de indicación de funcionamiento ③ comienza a parpadear. Los dos puntos de la pantalla ① parpadean y comienza a transcurrir el tiempo programado.

Cuando se inicia el programa, la luz de indicación de funcionamiento ③ se ilumina de forma continua. Al finalizar el proceso de horneado, suenan diez señales de aviso y la pantalla ① muestra 0:00.

Ejemplo:

Son las 8:00 h y le gustaría tener pan fresco dentro de 7 horas y 30 minutos, es decir, a las 15:30 h. En primer lugar, seleccione el programa 1 y, después, pulse las teclas de dirección ① hasta que en la pantalla ① aparezca 7:30, ya que el tiempo hasta la conclusión es de 7 horas y 30 minutos.

INDICACIÓN

- Con el programa "Mermelada", la función de temporizador no está disponible.

INDICACIÓN

- No utilice la función de temporizador si está empleando alimentos que se deterioran rápidamente, como huevos, leche, nata o queso.

Antes de hornear

Para llevar a cabo con éxito el proceso de horneado, tenga en cuenta los siguientes factores:

Ingredientes

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- Retire el molde ⑦ de la carcasa antes de introducir los ingredientes. Si caen ingredientes en la zona de horneado puede producirse un incendio por el calentamiento de los serpentines calentadores.
- Introduzca siempre los ingredientes dentro del molde ⑦ en el orden indicado.
- Todos los ingredientes deberían estar a temperatura ambiente para obtener un proceso óptimo de fermentación de la levadura.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- En ningún caso emplee cantidades mayores que las que se indican. Si hay demasiada masa, esta puede salirse del molde **7** y provocar un incendio en los serpentines calientes.
- Preste atención a la correcta medición de las cantidades de ingredientes. Incluso pequeñas desviaciones de las cantidades indicadas en la receta pueden influir en el resultado final.

Hacer pan

Preparación

INDICACIÓN

- Coloque la panificadora automática sobre una base recta y firme.
- 1) Saque el molde **7** del aparato tirando hacia arriba.
 - 2) Coloque las varillas de amasado **6** en el eje de accionamiento dentro del molde **7**. Asegúrese de que estén bien encajadas.
 - 3) Introduzca los ingredientes de su receta en el molde **7**. Introduzca primero los líquidos, el azúcar, la sal y añada después la harina, dejando la levadura como último ingrediente.

INDICACIÓN

- Tenga cuidado de que la levadura no entre en contacto con la sal o los líquidos.
- 4) Vuelva a introducir el molde **7**. Asegúrese de que encaje correctamente.
 - 5) Cierre la tapa **2**.
 - 6) Introduzca la clavija de red en la base de enchufe. Sonará una señal de aviso, y en la pantalla **A** aparecerá el número del programa y la duración del programa 1.
 - 7) Seleccione su programa con la tecla de selección de programa **G**. Los datos introducidos se confirman cada vez con un tono.
 - 8) De ser necesario, seleccione el tamaño del pan con la tecla **F**.

- 9) Seleccione el grado de tueste **G** para su pan. En la pantalla **A**, la flecha le indica si se ha ajustado poco tostado, medio o muy tostado. Aquí puede seleccionar también la opción "Rápido" para acortar el tiempo de fermentación de la masa.

INDICACIÓN

- Para los programas 6, 7 y 11, la función "Grado de tueste" no está disponible. La función "Rápido" solo está disponible en los programas 1 a 4. En los programas 6, 7, 11 y 12 no es posible ajustar el peso del pan.

- 10) Ahora tiene la posibilidad de ajustar el momento de finalización de su programa mediante la función temporizador. Puede indicar una demora de hasta 15 horas como máximo.

INDICACIÓN

- Esta función no está disponible en el programa 11.

Inicio del programa

Inicie ahora el programa con la tecla de inicio/parada **B**.

INDICACIÓN

- Los programas 1, 2, 3, 4, 6 y 8 se inician con una fase de precalentamiento de 10 a 30 minutos (excepto el modo rápido, véase tabla de secuencia de programa). En ella, las varillas de amasado **6** no se mueven. No se trata de una avería del aparato.

El programa realizará automáticamente los diferentes ciclos de trabajo.

Puede observar la secuencia del programa a través de la mirilla **1** de su panificadora automática. En ocasiones, puede formarse algo de humedad en la mirilla **1** durante el proceso de horneado. Durante la fase de amasado, puede abrirse la tapa **2**.

INDICACIÓN

- No abra la tapa **2** durante la fase de subida de la masa o de horneado, ya que podría encogerse el pan.

Finalización del programa

Al finalizar el proceso de horneado, suenan diez señales de aviso y la pantalla **A** muestra 0:00. Al finalizar el programa, el aparato pasa automáticamente al modo de mantenimiento, que conserva el calor durante un máximo de 60 minutos.

INDICACIÓN

- Esto no sucede en los programas 6, 7 y 11.

En ellos, circula aire caliente dentro del aparato. La función de mantenimiento de calor puede finalizarse antes de tiempo manteniendo pulsada la tecla de inicio/parada **B** hasta que suene una señal de aviso.

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de abrir la tapa **2**, retire la clavija de red de la toma de corriente. Si no se utiliza, el aparato debería estar siempre desconectado de la red eléctrica.

Cómo sacar el pan

Para extraer el molde **7**, utilice siempre manoplas o guantes protectores. Sostenga el molde **7** inclinado sobre una rejilla y muévelo ligeramente hasta que el pan se separe del molde **7**.

Si el pan no se suelta de las varillas de amasado **6**, extraiga cuidadosamente las varillas de amasado **6** con el extractor de las varillas de amasado **10** suministrado.

INDICACIÓN

No utilice objetos metálicos que puedan producir arañazos en el revestimiento antiadherente. Enjuague el molde **7** con agua caliente justo después de retirar el pan. Así evitará que las varillas de amasado **6** se endurezcan en el eje de accionamiento.

CONSEJO

Si extrae las varillas de amasado **6** después del último proceso de amasado, el pan no se romperá al sacarlo del molde **7**.

- Pulse brevemente la tecla de inicio/parada **B** para interrumpir el programa al inicio de la fase de horneado o extraiga la clavija de red de la base de enchufe. Deberá volver a conectar la clavija de red a la red eléctrica en un periodo de 10 minutos para que pueda continuar el proceso de horneado.
- Abra la tapa **2** y retire el molde **7**. Con harina en las manos, puede coger la masa y retirar las varillas de amasado **6**.
- Vuelva a colocar la masa en el molde **7**. Vuelva a colocar el molde **7** y cierre la tapa **2**.
- Dado el caso, inserte la clavija de red en el enchufe. El programa de horneado continuará.

Deje que el pan se enfríe de 15 a 30 minutos antes de consumirlo.

Antes de cortar el pan, asegúrese de que no haya varillas de amasado **6** en la masa.

Mensajes de error

- Cuando en la pantalla **A** aparece "HHH" después del inicio del programa, la temperatura de la panificadora automática es demasiado alta. Detenga el programa y retire la clavija de red. Abra la tapa **2** y deje que el aparato se enfríe durante 20 minutos antes de volver a utilizarlo.
- Si no es posible iniciar un nuevo programa después de la finalización de un programa anterior, esto se debe a que la panificadora automática está todavía demasiado caliente. En este caso, el indicador de la pantalla salta a la configuración básica (programa 1). Abra la tapa **2** y deje que el aparato se enfríe durante 20 minutos antes de volver a utilizarlo.

INDICACIÓN

- No intente poner en marcha el aparato antes de que se haya enfriado. Eso solo funciona con el programa 12.

- Si la pantalla muestra "EE0", "EE1" o "LLL" después del inicio del programa, apague la panificadora automática y luego vuelva a encenderla, retirando y volviendo a conectar la clavija de red de la base de enchufe. Si persiste el mensaje de error, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

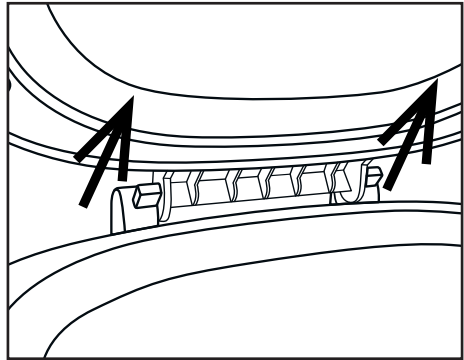
- Antes de cada limpieza, extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe completamente. Proteja el aparato de la humedad, ya que puede tener como consecuencia una descarga eléctrica. Además, tenga también en cuenta las indicaciones de seguridad.

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- ¡Las piezas del aparato y los accesorios no se pueden lavar en lavavajillas!
- No utilice productos de limpieza químicos ni disolventes para limpiar la panificadora automática.

Carcasa, tapa, zona de horneado

- Elimine todos los restos de la zona de horneado con un paño húmedo o una esponja suave ligeramente humedecida.
- Limpie la carcasa y la tapa igualmente con un paño o una esponja húmedos. Para facilitar la limpieza, la tapa ② puede extraerse de la carcasa:
 - Abra la tapa del aparato ② hasta que se introduzcan los salientes de plástico en forma de cuña a través de las aperturas de las guías de la bisagra.
 - Extraiga la tapa del aparato ② de las guías de la bisagra.
 - Para montar la tapa ②, introduzca los salientes de plástico a través de la apertura de las guías de la bisagra.



- Seque todo bien y asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de volver a utilizarlas.

Molde, varillas de amasado y accesorios

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES!

- Nunca sumerja el molde ⑦ en agua u otros líquidos.
- Las superficies del molde ⑦ y de las varillas de amasado ⑥ están recubiertas de un revestimiento antiadherente. Para la limpieza, no utilice productos de limpieza agresivos, abrasivos ni objetos, ya que pueden provocar arañazos en las superficies.

INDICACIÓN

- Por causa de la humedad y el vapor, es posible que con el tiempo cambie el aspecto de las superficies. Esto no supone ningún perjuicio para la capacidad funcional del aparato ni disminución de la calidad.
- Antes de la limpieza, retire el molde ⑦ y las varillas de amasado ⑥ de la zona de horneado.

- Retire las varillas de amasado ⑥ del molde ⑦.
- Si las varillas de amasado ⑥ no se sueltan del molde ⑦, eche agua caliente en el molde ⑦ y déjelo reposar aproximadamente 30 minutos. Transcurrido ese tiempo, las varillas de amasado ⑥ deberían soltarse.

Limpie las varillas de amasado ⑥ en agua caliente y añada un producto de limpieza suave. En caso de haber restos incrustados de suciedad, sumerja las varillas de amasado ⑥ en el agua de lavado hasta que los restos incrustados se puedan soltar con ayuda de un cepillo.

Si el soporte de la varilla de amasado ⑥ está atascado, puede limpiarlo con cuidado con un palillo.

Seque bien las varillas de amasado ⑥ después de la limpieza.

- Lave la parte exterior del molde ⑦ con un paño húmedo.
- Limpie la parte interior del molde ⑦ con agua caliente y un poco de producto de limpieza. En caso de haber restos incrustados de suciedad en el molde ⑦, llene el molde ⑦ de agua y añada un producto de limpieza suave. Déjelo reposar hasta que los restos incrustados se ablanden y se puedan soltar con un cepillo. Enjuague el molde ⑦ a continuación con abundante agua limpia y séquelo bien.
- Limpie el vaso medidor ⑧, la cuchara dosificadora ⑨ y el extractor de las varillas de amasado ⑩ en agua caliente y añada un producto de limpieza suave. Lave a continuación las piezas con agua limpia para eliminar los restos de detergente. Seque todas las piezas completamente.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones de desecho de residuos comunitarias.

Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Garantía y asistencia técnica

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y examinado en profundidad antes de su entrega.

Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de asistencia técnica. Este es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía solo rige para los fallos de materiales o de fabricación, pero no cubre los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste, como moldes de horneado o varillas de amasado, ni los daños en piezas quebradizas, como interruptores o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Sus derechos legales no se ven limitados por esta garantía.

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio rige también para las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato o, como muy tarde, dos días después de la fecha de compra. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía está sujeta a costes.

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa normal))(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa reducida))E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 270356

Disponibilidad de la línea de atención al cliente:

de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET)

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Secuencia de programa

Programa	1. Normal						2. Esponjoso					
Grado de tueste	Poco tostado Medio Muy tostado			Rápido			Poco tostado Medio Muy tostado			Rápido		
Tamaño	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tiempo (horas)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Precalentar (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Amasar 1 (min) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Reposar 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Amasar 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
Reposar 2 (min) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Reposar 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Hornear (min) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Mantener calor (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Añadir ingredientes (horas que quedan)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Ajuste previo del tiempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A significa que, tras haber transcurrido los 3 minutos de amasado, se escuchan 10 señales sonoras y, a la vez, aparece la indicación "ADD" ⑥ en pantalla. Esto le recuerda que en ese momento puede añadir ingredientes tales como frutas o frutos secos.

Programa	3. Integral						4. Dulce					
Grado de tueste	Poco tostado Medio Muy tostado			Rápido			Poco tostado Medio Muy tostado			Rápido		
Tamaño	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tiempo (horas)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Precalentar (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Amasar 1 (min) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Reposar 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Amasar 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
Reposar 2 (min) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Reposar 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Hornear (min) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Mantener calor (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Añadir ingredientes (horas que quedan)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Ajuste previo del tiempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A significa que, tras haber transcurrido los 4 minutos de amasado, se escuchan 10 señales sonoras y, a la vez, aparece la indicación "ADD" ⑥ en pantalla. Esto le recuerda que en ese momento puede añadir ingredientes tales como frutas o frutos secos.

Programa	5. Expreso			6. Masa	7. Masa para pasta	8. Pan de leche batida			9. Sin gluten		
Grado de tueste	Poco tostado Medio Muy tostado			N/A	N/A	Poco tostado Medio Muy tostado			Poco tostado Medio Muy tostado		
Tamaño	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tiempo (horas)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Precalentar (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Amasar 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Reposar 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Amasar 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
Reposar 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Reposar 3 (min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Hornear (min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Mantener calor (min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Añadir ingredientes (horas que quedan)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Ajuste previo del tiempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A significa que, tras haber transcurrido los 5 minutos de amasado, se escuchan 10 señales sonoras y, a la vez, aparece la indicación "ADD"  en pantalla. Esto le recuerda que en ese momento puede añadir ingredientes tales como frutas o frutos secos.

Programa	10. Pastel			11. Mermelade	12. Hornear
Grado de tueste	Poco tostado Medio Muy tostado			N/A	Poco tostado Medio Muy tostado
Tamaño	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Tiempo (horas)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Precalentar (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Amasar 1 (min) 	15	15	15	N/A	N/A
Reposar 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	15 Calor + amasar	N/A
Amasar 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
Reposar 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Reposar 3 (min) 	N/A	N/A	N/A	45 Calor + amasar	N/A
Hornear (min) 	60 15 Re- posar	65 15 Reposar	70 15 Reposar	20 Fermentación	60
Mantener calor (min) 	60	60	60		
Añadir ingredientes (horas que quedan)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ajuste previo del tiempo	15h	15h	15h	N/A	15h

Eliminación de fallos de la panificadora automática

¿Qué se debe hacer cuando la varilla de amasado 6 se queda dentro del molde 7 tras el horneado?	Introduzca agua caliente en el molde 7 y gire la varilla de amasado 6 para eliminar los restos incrustados.
¿Qué ocurre cuando el pan ya hecho permanece en el aparato?	Mediante la "función de conservación del calor" se garantiza que el pan se mantendrá caliente y protegido de la humedad durante aprox. 1 hora. Si el pan permanece en la panificadora durante más de 1 hora, puede humedecerse.
¿Se pueden lavar en el lavavajillas el molde 7 y las varillas de amasado 6 ?	No. Enjuague el molde 7 y las varillas de amasado 6 con la mano.
¿Por qué no se mueve la masa aunque el motor esté funcionando?	Compruebe si las varillas de amasado 6 y el molde 7 están bien encajados.
¿Qué se debe hacer cuando la varilla de amasado 6 se queda dentro del pan?	Retire la varilla de amasado 6 con el extractor de las varillas de amasado 10 .
¿Qué pasa si hay un corte de corriente durante el programa?	Cuando se produce un corte de corriente de hasta 10 minutos, la panificadora automática terminará el último programa iniciado.
¿Cuánto tiempo tarda en hornearse el pan?	Consulte los tiempos exactos en la tabla "secuencia de programa".
¿Qué tamaños de pan puedo hornear?	Puede hornear pan de 750 g, 1000 g y 1250 g.
¿Por qué no se puede utilizar la función de temporizador con leche fresca?	Los productos frescos, como la leche o los huevos, se estropean si permanecen demasiado tiempo en el aparato.
¿Qué sucede si la panificadora automática no funciona después de pulsar la tecla de inicio/parada B ?	Algunos pasos de trabajo, como "Calentar" o "Reposar", se reconocen con dificultad. Compruebe con ayuda de la tabla "Secuencia de programa" qué parte del programa se está ejecutando. Compruebe si funciona el aparato verificando si se ilumina la luz de indicación de funcionamiento E . Compruebe si ha pulsado correctamente la tecla de inicio/parada B . Compruebe si la clavija de red está conectada a la red eléctrica.
El aparato tritura las pasas que se han añadido.	Para evitar que se trituren los ingredientes como las frutas o nueces, añádalos después de que suene el tono para la masa.



TARJETA DE PEDIDO SBB 850 C1

► www.kompernass.com

CANTIDAD (max. 3 juegos por pedido)	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRECIO POR UNIDAD	PRECIO NETO
	► 1 Molde para horno incl. 2 ganchos de amasar 	► 10 €	Suplemento costes de gestión, correo, manipulación, embalaje y envío € 5 €
	► 4 Ganchos de amasar 	► 10 €	Suplemento costes de gestión, correo, manipulación, embalaje y envío € 3 €
► Indicación: Si su pedido consta de varios artículos (un set de 4 ganchos amasadores y un molde para horno), deberá abonar siempre los costes de envío más elevados (5 euros).			€ FORMA DE PAGO ☐ transferencia

(lugar, fecha)

(Firma)

TARJETA DE PEDIDO SBB 850 C1

► www.kompernass.com



1) Escriba bajo "Remiente/Ordenante" su nombre, tratamiento y su número de teléfono (para posible información adicional) en letra de imprenta.

2) Transfiera el importe total a la cuenta bancaria siguiente

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462

SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440

Banco: Postbank Dortmund AG

■ Indique como concepto de su transferencia el artículo así como su nombre y domicilio. Envíe después en un sobre la hoja de pedido completamente cumplimentada a nuestra dirección postal, indicada al lado.

Nuestra dirección postal:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

Alemania

IMPORTANTE

- Si realiza el pago mediante transferencia bancaria, marque la casilla en el formulario para transferencia bajo el punto gastos en el campo "shared" (gastos compartidos). De lo contrario no podremos tramitar el pedido.
- Rogamos franquee suficientemente el envío.
- Escriba su nombre como remitente en el sobre.

REMITENTE/COMPRADOR
(escribir en mayúsculas)

Apellido(s), Nombre

Calle

Código Postal, Localidad

País

Teléfono

Pida cómodamente por Internet
www.kompernass.com

Indice

Introduzione	24
Uso conforme	24
Volume della fornitura	24
Descrizione dell'apparecchio	24
Dati tecnici	24
Indicazioni di sicurezza	25
Prima del primo impiego	29
Caratteristiche	29
Pannello di comando	29
Programmi	31
Funzione Timer	32
Prima della cottura	32
Cottura del pane	33
Pulizia e manutenzione	35
Smaltimento	36
Garanzia e assistenza	36
Importatore	37
Decorso del programma	38
Eliminazione dei guasti macchina per il pane	42

SFORNAPANE AUTOMATICO

Introduzione

IT
MT
Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, familiarizzarsi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Utilizzare la macchina per il pane solo per la cottura del pane e la preparazione di marmellate/confetture in ambito domestico.

Non utilizzare l'apparecchio per asciugare alimenti od oggetti. Non usare la macchina per il pane all'aperto.

Usare solo accessori consigliati dal produttore. Gli accessori non raccomandati possono danneggiare l'apparecchio.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici.

Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali!

Volume della fornitura

Macchina per il pane

Stampo

2 ganci da impasto

Misurino

Cucchiaino misurino

Accessorio per la rimozione dei ganci da impasto

Manuale di istruzioni

Informazioni abbreviate

Ricettario

AVVERTENZA

- Dopo il disimballaggio controllare se l'apparecchio è completo e intatto o se presenta danni dovuti al trasporto. All'occorrenza rivolgersi al servizio di assistenza (vedi capitolo "Garanzia e assistenza").

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- 1 Oblò
- 2 Coperchio dell'apparecchio
- 3 Feritoie di aerazione
- 4 Cavo di rete
- 5 Pannello di comando

Figura B:

- 6 2 ganci da impasto
- 7 Stampo di cottura max. 1250 g di peso del pane
- 8 Misurino (bicchiere)
- 9 Misurino (cucchiaino)
- 10 Dispositivo di rimozione ganci da impasto

Dati tecnici

Tensione nominale: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Assorbimento di potenza: 850 Watt

Indicazioni di sicurezza

- ▶ Si prega di leggere completamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio!

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima di ogni utilizzo controllare il cavo e la spina di rete. Se il cavo di rete dell'apparecchio risultasse danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal centro di assistenza ai clienti autorizzato o da altro personale qualificato, per evitare pericoli.
- ▶ Non far passare il cavo lungo spigoli affilati o in prossimità di superfici od oggetti caldi. Il materiale isolante del cavo può danneggiarsi.
- ▶ Disinserire la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio e prima di ogni pulizia.
- ▶ Non immergere la macchina per il pane nell'acqua o in altri liquidi. Sussiste pericolo di folgorazione!
- ▶ Non pulire l'apparecchio con spugne graffianti. Se si staccano delle particelle dalla spugna e vengono in contatto con parti elettriche, sussiste pericolo di folgorazione.

ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Pericolo di soffocamento! I bambini possono soffocare a causa dell'uso non conforme del materiale da imballaggio. Smaltire tale materiale subito dopo il disimballaggio o tenerlo lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Al fine di evitare il pericolo che ci si inciampi o che si verifichino altri tipi di incidenti, l'apparecchio è dotato di un cavo di rete corto.
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio e disinserire la spina di rete prima di rimuovere o sostituire accessori.
- ▶ Posizionare il cavo di prolunga in modo tale che nessuno possa inciamparsi con esso e dunque tirarlo involontariamente.
- ▶ Sorvegliare attentamente l'apparecchio se ci sono bambini nelle vicinanze! Staccare sempre la spina dalla presa se l'apparecchio non viene utilizzato e prima della pulizia. Fare raffreddare l'apparecchio prima di prelevarne singole componenti.

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo i bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Questo apparecchio è conforme alle relative disposizioni di sicurezza. Controlli, riparazioni e manutenzione tecnica devono essere effettuati solo da un rivenditore specializzato qualificato. In caso contrario, la garanzia decade.
- ▶ Attenzione! La macchina per il pane diventa bollente. Toccare l'apparecchio solo quando è completamente raffreddato, oppure utilizzare delle presine.
- ▶ Non spostare la macchina per il pane con lo stampo pieno di materiale bollente o liquido, come ad esempio confettura. Sussiste il pericolo di ustioni.
- ▶ Non toccare mai i ganci rotanti da impasto durante l'uso. Sussiste il pericolo di lesioni!
- ▶ Durante l'uso la temperatura della superficie con cui si può venire a contatto potrebbe essere molto alta. Pericolo di ustioni!



Attenzione! Superficie rovente!

Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde! Pericolo di ustioni!

⚠ ATTENZIONE! PERICOLO D'INCENDIO!

- ▶ Non usare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
 - ▶ Non collocare l'apparecchio nelle vicinanze di materiali infiammabili, gas esplosivi e/o combustibili. Tenere l'apparecchio a una distanza minima di almeno 10 cm dagli altri oggetti.
 - ▶ Non coprire mai l'apparecchio con un panno o altri materiali. Il calore e il vapore devono potersi disperdere liberamente. Se l'apparecchio viene coperto o viene a contatto con materiale infiammabile, come ad es. tende, si può sviluppare un incendio.
 - ▶ Non collocare alcun oggetto sull'apparecchio e non coprirlo.
 - ▶ Non collocare mai pellicola di alluminio o altri oggetti metallici nella macchina per il pane. Ciò può dare luogo a un cortocircuito.
 - ▶ Per cuocere al forno non superare mai i 700 g di farina e non aggiungere mai più di 1 ¼ bustine di lievito. L'impasto potrebbe trabordare e causare un incendio!
- Fanno eccezione i tipi di pane senza glutine. In questo caso si possono aggiungere al massimo 2 bustine di lievito (vedi ricettario).

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

- ▶ Assicurarsi che le fessure di aerazione dell'apparecchio non siano ostruite. Pericolo di surriscaldamento!
- ▶ Durante l'uso non lasciare mai l'apparecchio incustodito!
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo all'interno di edifici.
- ▶ Non collocare mai l'apparecchio sopra o accanto a un fornello a gas o elettrico o altre fonti di calore. Pericolo di surriscaldamento!
- ▶ L'impiego di accessori non consigliati dal produttore può dare luogo a danneggiamenti. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto. In caso contrario, la garanzia decade.
- ▶ Avviare un programma di cottura solo con lo stampo già inserito. Ciò potrebbe causare danni irreparabili all'apparecchio.
- ▶ Non disinserire la spina dalla presa tirandola dal cavo di rete.

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare la macchina per il pane per conservare alimenti o utensili.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio senza stampo o con lo stampo vuoto. Ciò provoca danni irreparabili all'apparecchio.
- ▶ Chiudere sempre il coperchio durante il funzionamento.
- ▶ Non rimuovere mai lo stampo durante il funzionamento.
- ▶ Posizionare l'apparecchio esclusivamente su una superficie asciutta, piana e resistente al calore.
- ▶ Prima della connessione alla rete elettrica, controllare la corrispondenza del tipo di corrente e della tensione di rete con i dati riportati sull'etichetta dell'apparecchio.
- ▶ Se si utilizza un cavo di prolunga, la massima potenza del cavo ammessa deve corrispondere alla potenza della macchina per il pane.

Prima del primo impiego

Apertura della confezione

- Disimballare l'apparecchio e rimuovere qualsiasi materiale d'imballaggio ed eventuali etichette e pellicole protettive dall'apparecchio.
- Dopo il disimballaggio controllare se l'apparecchio è completo e intatto o se presenta danni dovuti al trasporto. All'occorrenza rivolgersi al servizio di assistenza (vedi capitolo "Garanzia e assistenza").

Prima pulizia

Prima dell'uso, pulire lo stampo **7**, i ganci **6** e la superficie esterna della macchina per il pane con un panno pulito e umido. Non usare spugne o prodotti abrasivi. Se non è già stato fatto, rimuovere la pellicola protettiva dal pannello di comando **5**.

Primo riscaldamento

- 1) Inserire solo al **primo riscaldamento** lo stampo vuoto **7** nell'apparecchio e chiudere il coperchio **2**.



AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- Non fare riscaldare la macchina per il pane per oltre 5 minuti con lo stampo vuoto **7**. Ciò provoca il rischio di surriscaldamento.
- 2) Selezionare il programma 12 come descritto al capitolo "Programmi" e premere il tasto Start/Stop **B** per riscaldare l'apparecchio per 5 minuti.
 - 3) Dopo 5 minuti premere il tasto Start/Stop **B** fino all'emissione di un segnale acustico.

AVVERTENZA

Poiché gli elementi riscaldanti sono leggermente ingrassati, alla prima messa in funzione si può manifestare una lieve formazione di odore. Si tratta di fumi innocui che scompaiono dopo breve tempo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

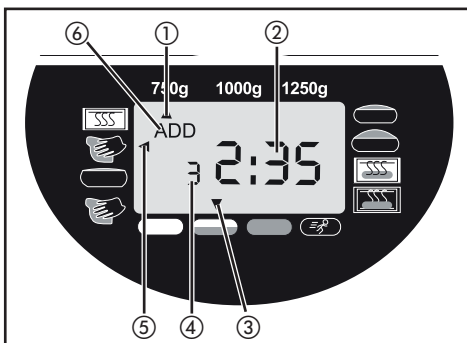
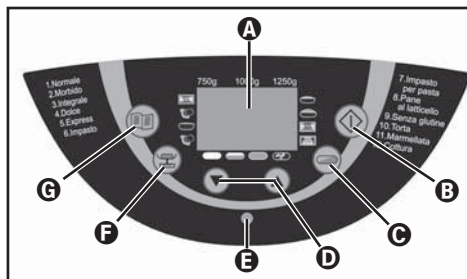
- 4) Fare raffreddare completamente l'apparecchio e pulire ancora una volta lo stampo da forno **7**, i ganci da impasto **6** e la superficie esterna della macchina per il pane con un panno umido pulito.

Caratteristiche

Con la macchina per il pane è possibile cuocere il pane secondo i propri gusti.

- Si può scegliere fra 12 programmi diversi.
- È possibile lavorare miscele per la cottura già pronte.
- È possibile preparare impasto per la pasta o per i panini o preparare la marmellata.
- Tramite il programma di cottura "Senza glutine", si possono utilizzare tipi di farina senza glutine, come ad esempio la farina di mais, di grano saraceno o la fecola di patate.

Pannello di comando



A Display

Indicazione per

- ① la selezione del peso (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② il tempo di cottura rimanente espresso in ore e la preselezione programmata del tempo
- ③ il grado di doratura selezionato (chiaro , medio , scuro , rapido )
- ④ il numero di programma selezionato
- ⑤ il decorso del programma
- ⑥ l'aggiunta di ingredienti ("ADD")

B Start / Stop

Per avviare o interrompere il funzionamento o per cancellare una programmazione del timer.

Per interrompere il funzionamento, premere brevemente il tasto Start/Stop **B**, fino all'emissione di un segnale acustico e al lampeggiare dell'ora nel display **A**. Premendo nuovamente il tasto Start/Stop **B** è possibile riprendere il funzionamento entro 10 minuti. Se si dimentica di fare proseguire il programma, esso proseguirà automaticamente dopo 10 minuti.

Per arrestare definitivamente il funzionamento o cancellare l'impostazione, premere per 3 secondi il tasto Start/Stop **B** fino all'emissione di un segnale acustico prolungato.

AVVERTENZA

- Non premere il tasto Start/Stop **B** se si desidera semplicemente controllare la cottura del pane. Osservare il processo di cottura tramite l'oblò **1**.

ATTENZIONE!

- La pressione di tutti i tasti deve generare un segnale acustico, a meno che l'apparecchio non sia in funzione.

C Grado di doratura (o modalità rapida)

Selezione del grado di doratura o passaggio alla modalità rapida (chiaro/medio/scuro/rapido). Premere ripetutamente il tasto Grado di doratura **C**, fino a quando non compare la freccia sul grado di doratura desiderato. Per i programmi di cottura 1 - 4, premendo quattro volte il tasto Grado di doratura **C**, è possibile attivare la modalità rapida, per accorciare il procedimento di cottura. Premere ripetutamente il tasto Grado di doratura **C** fino alla comparsa della freccia su "Rapido". Per i programmi 6, 7 e 11 non si può scegliere il grado di doratura.

D Timer

Cottura in differita.

AVVERTENZA

E Spia d'indicazione del funzionamento

La spia d'indicazione del funzionamento **E** indica che è attualmente in corso un programma.

Se si desidera far partire un programma in ritardo con la funzione Timer, la spia d'indicazione del funzionamento **E** lampeggia non appena è stata confermata l'impostazione del timer. Non appena il programma si avvia, la spia d'indicazione del funzionamento **E** rimane fissa.

F Peso del pane

Selezione del peso del pane (750 g / 1000 g / 1250 g).

Premere questo tasto ripetutamente fino alla comparsa della freccia sotto il peso desiderato. I dati del peso (750 g / 1000 g / 1250 g) si riferiscono alla quantità degli ingredienti inseriti nello stampo da forno **7**.

AVVERTENZA

- La preimpostazione all'accensione dell'apparecchio è 1250 g. Per i programmi 6, 7, 11 e 12 non è possibile impostare il peso del pane.

Ⓔ Selezione dei programmi (menu)

Richiamo del programma di cottura desiderato (1-12). Nel display **A** compare il numero del programma desiderato e il relativo tempo di cottura.

Funzione di memoria

Alla riaccensione dell'apparecchio a seguito di interruzione di corrente non superiore a 10 minuti, il programma prosegue dallo stesso punto in cui è stato interrotto. Ciò tuttavia non vale nel caso di annullamento/arresto del procedimento di cottura o in caso di azionamento del tasto Start/Stop **B** fino all'emissione di un segnale acustico prolungato.

Oblò **1**

Tramite l'oblò **1** si può osservare il procedimento di cottura.

Programmi

Selezionare il programma desiderato con il tasto Scelta del programma **G**. Il relativo numero di programma viene visualizzato nel display **A**. I tempi di cottura dipendono dalle combinazioni dei programmi scelti. Vedi capitolo "Decorso del programma".

Programma 1: Normale

Per pane bianco e pane di farine miste contenente principalmente farina di segale e di frumento. Il pane ha una consistenza compatta. È possibile impostare la doratura del pane con il tasto Grado di doratura **C**.

Programma 2: Morbido

Per pani leggeri composti di farina molto fine. Il pane è di solito morbido e ha una crosta croccante.

Programma 3: Integrale

Per pane con farine più sostanziose, come ad es. la farina di grano integrale e di segale. Il pane diventa più compatto e più pesante.

Programma 4: Dolce

Per pani con ingredienti contenenti succhi di frutta, fiocchi di nocce di cocco, uvetta, frutta secca, cioccolato o zuccheri aggiunti. Con una fase di lievitazione più lunga il pane diventa più leggero e friabile.

Programma 5: Express

Per l'impasto, fare lievitare la pasta e sarà necessario meno tempo per la cottura. Per questo programma sono tuttavia indicate solo ricette che non contengono ingredienti pesanti o farine sostanziose. Tenere presente che con questo programma il pane può diventare meno leggero e non molto gustoso.

Programma 6: Impasto (impastare)

Per la preparazione di pasta lievitata per panini, pizza o pani a treccia. Con questo programma non si attiva il ciclo di cottura.

Programma 7: Impasto per pasta

Per la preparazione dell'impasto per pasta. Con questo programma non si attiva il ciclo di cottura.

Programma 8: Pane al laticello

Per pani ottenuti con laticello o yogurt.

Programma 9: Senza glutine

Per pani ottenuti da farine e preparati per panificazione senza glutine. Le farine senza glutine necessitano di tempi più lunghi per l'assorbimento dei liquidi e hanno caratteristiche di lievitazione diverse.

Programma 10: Torta

Gli ingredienti, con questo programma, vengono impastati, fatti lievitare e cotti. Per questo programma utilizzare lievito in polvere.

Programma 11: Marmellata

Per la produzione di marmellate, confetture, gelatine e composte di frutta.

Programma 12: Cottura

Per la ricottura di pani troppo chiari o non sufficientemente cotti, o di impasti già pronti. Questo programma non prevede i processi di impasto e di riposo. Il pane viene mantenuto caldo per un'ora dopo la fine del ciclo di cottura. In tal modo si evita che il pane si inumidisca eccessivamente. Il programma 12 cuoce il pane per 60 minuti.

Per terminare anticipatamente queste funzioni, premere il tasto Start/Stop **B**, fino all'emissione di un segnale acustico prolungato. Per spegnere l'apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica.

AVVERTENZA

- con i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 9, durante il decorso del programma risuona un segnale acustico e nel display compare "ADD" ⑥. Aggiungere ulteriori ingredienti, come frutta e frutta secca, subito dopo tale segnale. Non è necessario interrompere il programma a tale scopo. Con il gancio da impasto ⑥ gli ingredienti non vengono tagliati a pezzetti. Una volta impostato il timer, è possibile inserire tutti gli ingredienti nello stampo di cottura ⑦ anche all'inizio del programma. In tal caso, sminuzzare la frutta e la frutta secca prima di aggiungerle.

Funzione Timer

La funzione Timer permette una cottura in differita.

Con i tasti freccia ▼ e ▲ ① impostare il tempo finale del procedimento di cottura desiderato. Il tempo massimo di ritardo è di 15 ore.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- Prima di cuocere un determinato tipo di pane con la funzione timer, provare prima una volta la ricetta, per assicurarsi che il rapporto degli ingredienti sia giusto, che l'impasto non sia troppo denso o troppo liquido o abbia una quantità eccessiva che provochi la fuoriuscita dell'impasto stesso.

- 1) Scegliere un programma. Il display ① mostra il tempo di cottura necessario.
- 2) Con il tasto freccia ▲ ① si ritarda il termine del programma. Azionando il tasto una volta si ritarda il termine ai dieci minuti successivi. Ogni ulteriore pressione del tasto freccia ▲ ① sposta il termine di ulteriori 10 minuti. Tenendo premuto il tasto con la freccia si accelera questa operazione. Sul display compare la durata complessiva del tempo di cottura e il tempo di rinvio. In caso di superamento del tempo di rinvio, si può correggere il tempo con il tasto freccia ▼ ①.

- 3) Confermare l'impostazione del timer con il tasto Start/Stop ②. La spia d'indicazione del funzionamento ③ inizia a lampeggiare. Il doppio punto nel display ① lampeggia e il tempo programmato comincia a scorrere.

Non appena il programma si avvia, la spia d'indicazione del funzionamento ③ si accende in modo permanente. Al termine del procedimento di cottura, risuonano dieci segnali acustici e il display ① indica 0:00.

Esempio:

sono le ore 08:00 e si desidera avere del pane fresco dopo 7 ore e 30 minuti, quindi alle ore 15:30. Selezionare prima il programma 1 e premere poi il tasto Timer ④, fino alla comparsa di 7:30 nel display ①, cioè il tempo di 7 ore e 30 minuti, intercorrente fino alla preparazione.

AVVERTENZA

- per il programma "Marmellata" non è disponibile la funzione Timer.

AVVERTENZA

- non usare la funzione Timer se l'impasto include alimenti facilmente deteriorabili come uova, latte, panna o formaggio.

Prima della cottura

Per un procedimento di cottura riuscito, tenere presenti i seguenti fattori:

Ingredienti

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- Prelevare lo stampo ⑦ dall'alloggiamento prima di inserire gli ingredienti. Se gli ingredienti cadono nel vano di cottura, il calore della serpentina può dare luogo a un incendio.
- Inserire gli ingredienti nello stampo ⑦ sempre secondo la sequenza indicata.
- Tutti gli ingredienti devono essere riscaldati a temperatura ambiente, per garantire una lievitazione ottimale.

⚠ AVVERTENZA! **PERICOLO D'INCENDIO!**

- Non utilizzare mai quantità maggiori rispetto a quelle indicate. Una quantità eccessiva di impasto potrebbe traboccare dallo stampo **7** e cadere sulle serpentine bollenti, causando un incendio.

- Misurare le quantità degli ingredienti con precisione. Anche il minimo cambiamento della quantità indicata nella ricetta può influire sul risultato della cottura.

Cottura del pane

Preparativi

AVVERTENZA

- Collocare il forno automatico su un piano liscio e saldo.

- 1) Rimuovere lo stampo di cottura **7** dall'apparecchio estraendolo dall'alto.
- 2) Infilare i ganci da impasto **6** sull'albero motore nello stampo **7**. Badare che siano posizionati saldamente nella loro sede.
- 3) Versare gli ingredienti della ricetta nello stampo **7**. Aggiungere prima i liquidi, lo zucchero, il sale e poi la farina e infine il lievito come ultimo ingrediente.

AVVERTENZA

- Controllare che il lievito non venga a contatto con il sale o con i liquidi.

- 4) Reinscrivere lo stampo di cottura **7**. Accertarsi che venga posizionato correttamente.
- 5) Chiudere il coperchio dell'apparecchio **2**.
- 6) Inserire la spina nella presa. Viene emesso un segnale acustico e nel display **A** compare il numero del programma e la durata temporale per il programma 1.
- 7) Selezionare il programma desiderato con il selettore di programma **G**. Ogni immissione viene confermata da un segnale acustico.
- 8) Selezionare eventualmente la dimensione del pane con il tasto **F**.

- 9) Selezionare il grado di doratura **C** del pane. Nel display **A** la freccia indica se è stato impostato il grado di cottura chiaro, medio o scuro. Si può selezionare anche l'impostazione "Rapido", per abbreviare il tempo di lievitazione dell'impasto.

AVVERTENZA

- Per i programmi 6, 7 e 11 non è presente la funzione "Grado di doratura". La funzione "Rapido" è disponibile solo per i programmi da 1 a 4. I programmi 6, 7, 11 e 12 non prevedono l'impostazione del peso del pane.

- 10) Ora è possibile impostare il termine del programma tramite la funzione Timer. Si può impostare un differimento massimo di 15 ore.

AVVERTENZA

- Il programma 11 non prevede tale funzione.

Avvio del programma

Avviare quindi il programma con il tasto Start/Stop **B**.

AVVERTENZA

- I programmi 1, 2, 3, 4, 6, e 8 si avviano con una fase di preriscaldamento compresa fra i 10 e i 30 minuti (esclusa la Modalità rapida, vedi tabella Decorso del programma). I ganci da impasto **6** in questo caso restano fermi. Non si tratta di un guasto dell'apparecchio.

Il programma esegue automaticamente le varie fasi di lavoro.

Il decorso del programma può essere osservato tramite l'oblò **1** della macchina per il pane. Occasionalmente, durante il procedimento di cottura, sull'oblò **1** può formarsi dell'umidità. Il coperchio dell'apparecchio **2** può essere aperto durante la fase di impasto.

AVVERTENZA

- Non aprire il coperchio dell'apparecchio **2** durante la fase di lievitazione o di cottura. Il pane può sgonfiarsi.

Termine del programma

Al termine del procedimento di cottura, risuonano dieci segnali acustici e il display **A** indica 0:00. Quando il programma è giunto al termine, l'apparecchio passa automaticamente alla funzione di riscaldamento, dalla durata massima di 60 minuti.

AVVERTENZA

- Tale funzione non è valida per i programmi 6, 7 e 11.

Qui circola aria calda nell'apparecchio. La funzione di riscaldamento può essere terminata anticipatamente, tenendo premuto il tasto Start/Stop **B** fino all'emissione dei segnali acustici.

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Estrarre la spina di rete dalla presa di corrente prima di aprire il coperchio dell'apparecchio **2**. In caso di mancato utilizzo, l'apparecchio dev'essere sempre scollegato dalla rete elettrica!

Rimozione del pane

Nell'estrarre lo stampo di cottura **7** utilizzare sempre presine o guanti da cucina. Inclinare lo stampo di cottura **7** su una griglia e scuotere brevemente, fino a quando il pane non si stacca dallo stampo di cottura **7**.

Se il pane non si stacca dai ganci da impasto **6**, rimuovere cautamente i ganci **6** con l'apposito dispositivo in dotazione **10**.

AVVERTENZA

Non usare oggetti metallici che possono graffiare il rivestimento antiaderente. Dopo aver prelevato il pane lavare subito lo stampo **7** con acqua calda. In tal modo si evita che i ganci da impasto **6** si attacchino all'albero motore.

SUGGERIMENTO

Se si prelevano i ganci da impasto **6** dopo l'ultima operazione d'impasto, il pane non si romperà nel rimuoverlo dallo stampo **7**.

- Premere brevemente il tasto Start/Stop **B**, per interrompere il programma all'inizio della fase di cottura o staccare la spina dalla presa. Per consentire la ripresa del procedimento di cottura, reinserire la spina nella presa di corrente entro 10 minuti.
- Aprire il coperchio dell'apparecchio **2** e prelevare lo stampo **7**. Con le mani infarinate, si può prelevare l'impasto e rimuovere i ganci **6**.
- Rimettere l'impasto nello stampo **7**. Reinserire lo stampo **7** e chiudere il coperchio dell'apparecchio **2**.
- Se necessario, inserire la spina nella presa di corrente. Il programma di cottura prosegue.

Fare raffreddare il pane per 15 - 30 minuti prima di consumarlo.

Assicurarsi prima di tagliare il pane che in esso non siano presenti ganci da impasto **6**.

Messaggi di errore

- Se sul display **A** compare "HHH" dopo l'avvio del programma, significa che la temperatura della macchina per il pane è ancora troppo alta. Fermare il programma e staccare la spina dalla presa di corrente. Aprire il coperchio dell'apparecchio **2** e fare raffreddare l'apparecchio per 20 minuti prima di riutilizzarlo.
- Se non si riesce ad avviare alcun nuovo programma non appena la macchina per il pane ha concluso un programma precedente, significa che essa è ancora troppo calda. In tal caso, il display passa automaticamente all'impostazione di base (Programma 1). Aprire il coperchio dell'apparecchio **2** e fare raffreddare l'apparecchio per 20 minuti prima di riutilizzarlo.

AVVERTENZA

- Non cercare di azionare l'apparecchio prima che esso si sia raffreddato. Ciò è possibile solo per il programma 12.

- Se il display indica "EE0", "EE1" o "LLL" dopo l'avvio del programma, spegnere e riaccendere la macchina per il pane, staccando e riattaccando la spina alla presa. Se il messaggio di errore continua a comparire, rivolgersi al servizio clienti.

Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

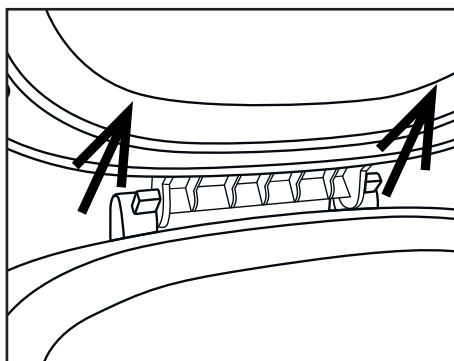
- Prima di ogni pulizia, staccare la spina dalla presa e fare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità che potrebbe causare scosse elettriche. Osservare al riguardo anche le avvertenze di sicurezza.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Le parti dell'apparecchio e degli accessori non sono idonee al lavaggio in lavastoviglie!
- Per la pulizia della macchina per il pane non usare detergenti chimici o diluenti.

Alloggiamento, coperchio, vano di cottura

- Rimuovere tutti i residui nello spazio di cottura con un panno umido oppure con una spugna morbida leggermente inumidita.
- Pulire anche l'alloggiamento e il coperchio solo con un panno o una spugna inumidita. Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere il coperchio dell'apparecchio ② dall'alloggiamento:
 - Aprire il coperchio dell'apparecchio ②, fino a estrarre i naselli di plastica dalle aperture delle guide.
 - Estrarre il coperchio dell'apparecchio ② dalle guide delle cerniere.
 - Per montare il coperchio dell'apparecchio ②, inserire i naselli di plastica attraverso le aperture delle guide.



- Asciugare bene tutto e accertarsi che tutti i componenti siano asciutti prima di un nuovo utilizzo.

Stampo, ganci da impasto e accessori

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Non immergere mai lo stampo ⑦ in acqua o in altri liquidi.
- Le superfici dello stampo ⑦ e dei ganci da impasto ⑥ sono provviste di rivestimento antiaderente. Per la pulizia non usare detergenti aggressivi, prodotti abrasivi o oggetti che possono graffiare le superfici.

AVVERTENZA

- A causa dell'umidità e del vapore, l'aspetto delle superfici può cambiare nel corso del tempo. Questo non danneggia la capacità di funzionamento e non influisce negativamente sulla qualità.
- Prima della pulizia, prelevare lo stampo ⑦ e i ganci da impasto ⑥ dal vano di cottura.

- Rimuovere i ganci da impasto **6** dallo stampo **7**. Se i ganci da impasto **6** non si staccano dallo stampo **7**, riempire lo stampo **7** di acqua bollente lasciandovela per circa 30 minuti. Ora dovrebbe essere possibile staccare i ganci da impasto **6**. Pulire i ganci da impasto **6** in acqua calda aggiungendovi del detersivo delicato. In caso di incrostazioni ostinate, lasciare a mollo nell'acqua i ganci da impasto **6** fino a quando non si riesce a rimuovere le incrostazioni con l'ausilio di una spazzola. Se il supporto del gancio da impasto **6** è otturato, lo si può pulire con cautela utilizzando un bastoncino di legno. Dopo il lavaggio asciugare bene i ganci da impasto **6**.
- Pulire l'esterno dello stampo **7** con un panno umido.
- Pulire l'interno dello stampo **7** con acqua calda e un po' di detersivo. In caso di incrostazioni all'interno dello stampo **7**, versare acqua nello stampo **7** e aggiungervi del detersivo delicato. Lasciare in posa fino a quando le incrostazioni non si sono ammorbidite e si lasciano staccare con una spazzola. Dopo di ciò sciacquare lo stampo **7** con abbondante acqua pulita e asciugarlo bene.
- Pulire il misurino **8**, il cucchiaino misurino **9** e il dispositivo per la rimozione dei ganci da impasto **10** in acqua calda aggiungendo un detersivo delicato. Infine risciacquare tutte le parti con molta acqua calda, in modo da rimuovere i resti di detersivo. Asciugare bene tutto.

Smaltimento



Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2012/19/EU.

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale.

Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente compatibile.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova di acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per errori di materiale o di fabbricazione, non si applica invece in caso di danni dovuti al trasporto, in caso di componenti soggetti ad usura come formine o ganci per impastare o in caso di danni a parti delicate, per es. interruttori o batterie. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono venire comunicati immediatamente dopo il disimballo, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT**Assistenza Italia**

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 270356

MT**Assistenza Malta**

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 270356

IT
MT**Raggiungibilità della hotline:**

dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.co

Decorso del programma

Programma	1. Normale						2. Morbido					
	Chiaro Medio Scuro			Rapido			Chiaro Medio Scuro			Rapido		
Grandezza	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tempo (ore)	02:58	03:05	03:15	02:14	02:20	02:25	03:13	3:18	03:25	02:18	2:25	2:30
Preriscaldamento (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Impasto 1 (min) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Lievitazione 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Impasto 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
Lievitazione 2 (min) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Lievitazione 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Cottura (min) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Funzione per mantenere i cibi caldi (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Aggiunta ingredienti (ore rimanenti)	02:01	02:05	02:10	01:49	01:53	01:58	02:26	02:29	02:28	01:53	1:58	2:03
Preimpostazione del tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A significa che dopo i 3 minuti di impasto risuonano 10 segnali acustici e contemporaneamente compare sul display la scritta "ADD" ⑥. Essa ricorda che ora si possono aggiungere gli ingredienti come frutta o noci.

Programma	3. Integrale						4. Dolce					
Grado di doratura	Chiaro Media Scuro			Rapido			Chiaro Media Scuro			Rapido		
Grandezza	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tempo (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
Preriscaldamento (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Impasto 1 (min) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Lievitazione 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Impasto 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
Lievitazione 2 (min) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Lievitazione 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Cottura (min) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Funzione per mantenere i cibi caldi (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Aggiunta ingredienti (ore rimanenti)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Preimpostazione del tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A significa che dopo i 4 minuti di impasto risuonano 10 segnali acustici e contemporaneamente compare sul display la scritta "ADD" ⑥. Essa ricorda che ora si possono aggiungere gli ingredienti come frutta o noci.

Programma	5. Express			6. Impasto	7. Impasto per pasta	8. Pane al latticello			9. Senza glutine		
Grado di doratura	Chiaro Media Scuro			N/A	N/A	Chiaro Media Scuro			Chiaro Media Scuro		
Grandezza	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tempo (ore)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Preiscaldamento (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Impasto 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Lievitazione 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Impasto 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
Lievitazione 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Lievitazione 3 (min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Cottura (min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Funzione per mantenere i cibi caldi (min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Aggiunta ingredienti (ore rimanenti)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Preimpostazione del tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A significa che dopo i 5 minuti di impasto risuonano 10 segnali acustici e contemporaneamente compare sul display la scritta "ADD" ⑥. Essa ricorda che ora si possono aggiungere gli ingredienti come frutta o noci.

Programma	10. Torta			11. Marmellata	12. Cottura
Grado di doratura	Chiaro Media Scuro			N/A	Chiaro Media Scuro
Grandezza	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Tempo (ore)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Preriscaldamento (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Impasto 1 (min) 	15	15	15	N/A	N/A
Lievitazione 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	15 Riscaldamento + impasto	N/A
Impasto 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
Lievitazione 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Lievitazione 3 (min) 	N/A	N/A	N/A	45 Riscaldamento + impasto	N/A
Cottura (min) 	60 15 Lievitazione	65 15 Lievitazione	70 15 Lievitazione	20 Lievitazione	60
Funzione per mantenere i cibi caldi (min) 	60	60	60	N/A	60
Aggiunta ingredienti (ore rimanenti)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Preimpostazione del tempo	15h	15h	15h	N/A	15h

Eliminazione dei guasti macchina per il pane

IT MT	Che cosa fare se il gancio da impasto 6 resta incastrato nello stampo 7 dopo la cottura?	Riempire lo stampo 7 con acqua bollente e ruotare il gancio da impasto 6 per staccare le incrostazioni che si trovano sotto quest'ultimo.
	Cosa succede se il pane pronto rimane nella macchina?	Con la "Funzione di riscaldamento" il pane viene mantenuto caldo e protetto dall'umidità per circa un'ora. Rimanendo per oltre un'ora nella macchina, il pane potrebbe inumidirsi.
	Lo stampo 7 e il gancio da impasto 6 sono idonei al lavaggio in lavastoviglie?	No. Lavare a mano lo stampo 7 e i ganci da impasto 6 .
	Perché l'impasto non viene amalgamato sebbene il motore sia in funzione?	Controllare che i ganci da impasto 6 e lo stampo 7 siano correttamente innestati in posizione.
	Che fare se il gancio da impasto 6 resta incastrato nel pane?	Rimuovere il gancio da impasto 6 con il dispositivo di rimozione dei ganci da impasto 10 .
	Cosa succede se viene a mancare la corrente durante il corso di un programma?	In caso di interruzione di corrente per un massimo di 10 minuti, la macchina per il pane porterà a termine il programma selezionato per ultimo.
	Quanto tempo dura la cottura del pane?	I tempi precisi sono indicati nella tabella "Decorso del programma".
	Quali pesi di pane si possono cuocere?	Si possono cuocere pani di peso pari a 750 g - 1000 g - 1250 g.
	Perché la funzione Timer non può essere utilizzata nella cottura con latte fresco?	I prodotti freschi come latte o uova si deteriorano se rimangono troppo a lungo nell'apparecchio.
	Che cosa succede se la macchina per il pane non funziona dopo aver premuto il tasto Start/Stop B ?	Alcuni processi di lavoro come ad esempio "Riscaldamento" o "Riposo" sono difficilmente riconoscibili. Controllare sulla base della tabella "Decorso del programma", per sapere quale parte del programma è in corso. Verificare se l'apparecchio sta lavorando controllando se la spia d'indicazione del funzionamento E è accesa. Controllare di aver premuto correttamente il tasto Start/Stop B . Controllare che la spina sia collegata alla presa di rete.
	L'apparecchio taglia l'uvetta aggiunta.	Per evitare che ingredienti come frutta o frutta secca vengano sminuzzati, aggiungerli all'impasto solo dopo l'emissione del segnale acustico.



SCHEDA D'ORDINAZIONE SBB 850 C1

► www.kompernass.com

QUANTITÀ DA ORDINARE (max. 3 set per ordinazione)	DESCRIZIONE ARTICOLO	PREZZO SINGOLO	PREZZO COMPLESSIVO
► 1 stampo incl. 2 ganci da impasto 	10 €	€ Spese di spedizione 5 €	
► 4 ganci da impasto 	10 €	€ Spese di spedizione 3 €	
► Avvertenza: Se il vostro ordine si compone di più articoli (kit da 4 ganci da impasto e stampo da forno), calcolate sempre il prezzo di spedizione più alto pari a 5 euro!			€
(luogo, data)			TIPO DI PAGAMENTO ☐ Bonifico



1) Alla voce „Mittente/ordinante“, inserire nome, Cognome, indirizzo e numero telefonico (per eventuali domande), scrivendo in stampatello.

2) Versare l'importo totale in anticipo sul seguente conto

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN: DE03440100460799566462

SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440

Banca: Postbank Dortmund AG

■ Se si paga tramite bonifico bancario, sul modulo per i bonifici alla voce Spese contrassegnare il campo „shared“ (spese condivise). In caso contrario, non potremo elaborare l'ordine.

■ Indicare l'articolo nella causale del bonifico, nonché nome, cognome e indirizzo. Inviare quindi la cartolina di ordine interamente compilata, inserendola in una busta, all'indirizzo indicato qui accanto.

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

Germania

MITTENTE
(si prega di compilare il modulo in stampatello)

Cognome, Nome

Via

Cap, Città

Paese

Telefono

IMPORTANTE

- Affrancare correttamente la busta.
- Scrivere il proprio nome come mittente sulla busta.

Índice

Introdução	46
Utilização correta	46
Conteúdo da embalagem	46
Descrição do aparelho	46
Dados técnicos	46
Instruções de segurança	47
Antes da primeira utilização	51
Características	51
Painel de comando	51
Programas	53
Função de temporizador	54
Antes da cozedura	54
Cozer pão	55
Limpeza e conservação	57
Eliminação	58
Garantia e assistência técnica	58
Importador	59
Decurso do programa	60
Eliminação de erros da máquina de fazer pão	64

MÁQUINA DE FAZER PÃO

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade.

O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Utilize a sua máquina de fazer pão apenas para cozer pão e para fazer compotas/doces a nível doméstico.

Não utilize o aparelho para secar alimentos ou objetos. Não utilize a máquina de cozer pão ao ar livre.

Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante. Acessórios não recomendados podem danificar o aparelho.

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada.

Não utilize este aparelho para fins comerciais!

Conteúdo da embalagem

Máquina de fazer pão

Forma

2 Varas para amassar

Copo de medição

Colher de medição

Removedor de varas para amassar

Manual de instruções

Informações breves

Livro de receitas

NOTA

- Depois de desembalar o aparelho, verifique se sofreu danos durante o transporte e se o conteúdo da embalagem está completo. Se necessário, contacte a Assistência Técnica (ver capítulo "Garantia e Assistência Técnica").

Descrição do aparelho

Figura A:

- ❶ Janela de visualização
- ❷ Tampa do aparelho
- ❸ Ranhuras de ventilação
- ❹ Cabo de alimentação
- ❺ Painel de comando

Figura B:

- ❻ 2 Varas para amassar
- ❼ Forma com capacidade para 1.250 g
- ❽ Copo de medição
- ❾ Colher de medição
- ❿ Removedor de varas para amassar

Dados técnicos

Tensão nominal: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Consumo de energia: 850 watts

Instruções de segurança

- ▶ Leia o manual de instruções na íntegra antes de utilizar o aparelho!

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de cada utilização, verifique o cabo de alimentação e a ficha. Se o cabo de alimentação deste aparelho ficar danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de apoio ao cliente ou outra pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar perigos.
- ▶ Não assente o cabo de alimentação sobre arestas afiadas ou na proximidade de superfícies ou objetos quentes. O isolamento do cabo pode ser danificado.
- ▶ Retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza, .
- ▶ Não mergulhe a máquina de cozer pão em água ou noutros líquidos. Perigo de choque elétrico!
- ▶ Não limpe o aparelho com esponjas de limpeza abrasivas. Se se soltarem partículas da esponja e entrarem em contacto com peças elétricas, existe perigo de choque elétrico.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Perigo de asfixia! As crianças correm perigo de asfixia em caso de utilização incorreta do material da embalagem. Elimine-o imediatamente depois de desembalar o aparelho ou guarde-o fora do alcance das crianças.
- ▶ Para evitar perigo de acidentes e de tropeço, o aparelho vem equipado com um cabo de alimentação curto.
- ▶ Deixe o aparelho arrefecer e retire a ficha da tomada, antes de retirar ou colocar as peças dos acessórios.
- ▶ Disponha um cabo de extensão, de modo a que ninguém tropece no mesmo e não se possa desligar acidentalmente.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Se estiverem crianças na proximidade do aparelho, este deve ser bem vigiado! Se o aparelho não for utilizado, como também antes da limpeza, retirar a ficha de rede. Antes de retirar as partes individuais deixe o aparelho arrefecer.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- ▶ Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ▶ Este aparelho cumpre as normas de segurança em vigor. A verificação, reparação e manutenção técnica devem ser efetuadas exclusivamente por um comerciante especializado qualificado. Caso contrário, o direito à garantia extingue-se.
- ▶ Atenção! A máquina de fazer pão fica muito quente. Deixe arrefecer o aparelho antes de lhe tocar ou utilize uma pega de cozinha para pegar no mesmo.
- ▶ Não desloque o máquina de fazer pão, caso esta tenha algum conteúdo líquido ou quente, p. ex. compotas na forma. Perigo de queimaduras!
- ▶ Durante a utilização, nunca toque nas varas para amassar em rotação. Perigo de ferimentos!
- ▶ Durante o funcionamento, a temperatura da superfície tangível pode ser excessivamente elevada. Perigo de queimaduras!



Atenção! Superfície quente!

As peças do aparelho aquecem muito durante o funcionamento!

Perigo de queimaduras!

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.
- ▶ Não coloque o aparelho próximo de materiais inflamáveis e gases explosivos e/ou inflamáveis. Manter uma distância mínima de 10 cm relativamente a outros objetos.
- ▶ Nunca cubra o aparelho com uma toalha ou outros materiais. Calor e vapor devem poder sair. Pode ser provocado um incêndio se o aparelho for tapado ou entrar em contacto com material inflamável, como por exemplo cortinados.
- ▶ Não coloque objetos sobre o aparelho nem o cubra.
- ▶ Nunca coloque película de alumínio ou outros objetos metálicos na máquina de fazer pão. Isso pode levar a curto-circuito.
- ▶ Durante a cozedura, nunca exceda a quantidade de 700 g de farinha e nunca adicione mais do que 1 ¼ do pacote de levedura seca. A massa pode transbordar e causar um incêndio!
Excluem-se os pães sem glúten. Podem ser adicionados, no máximo, 2 pacotes de levedura seca (ver livro de receitas).

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

- ▶ Certifique-se de que as ranhuras de ventilação do aparelho não ficam cobertas. Perigo de sobreaquecimento!
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento!
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços interiores.
- ▶ Nunca coloque o aparelho na proximidade de um fogão a gás ou elétrico, de um forno quente ou de outras fontes de calor. Perigo de sobreaquecimento!
- ▶ A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar danos. Utilize o aparelho apenas para os fins previstos. Caso contrário, o direito à garantia extingue-se.
- ▶ Inicie o programa de cozedura apenas com a forma inserida. Tal pode causar danos irreparáveis no aparelho.

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não retire a ficha da tomada puxando pelo cabo de alimentação.
- ▶ Não utilize a máquina de fazer pão para guardar alimentos ou utensílios.
- ▶ Nunca utilize o aparelho vazio ou sem forma. Tal leva à ocorrência de danos irreparáveis no aparelho.
- ▶ Feche sempre a tampa durante o funcionamento.
- ▶ Nunca retire a forma durante o funcionamento.
- ▶ Coloque o aparelho apenas sobre uma superfície seca, plana e resistente ao calor.
- ▶ Antes de ligar o aparelho, verifique se o tipo de corrente e tensão de alimentação coincidem com as indicações contidas na placa de características.
- ▶ Se utilizar um cabo de extensão, a potência máxima permitida do cabo terá de corresponder à potência da máquina de fazer pão.

Antes da primeira utilização

Desembalagem

- Remova o aparelho e todo os materiais de embalagem, bem como eventuais autocolantes e películas de proteção.
- Depois de desembalar o aparelho, verifique se sofreu danos durante o transporte e se o conteúdo da embalagem está completo. Se necessário, contacte a Assistência Técnica (ver capítulo "Garantia e Assistência Técnica").

Primeira limpeza

Antes da colocação em funcionamento, limpe a forma **7**, as varas para amassar **6** e a parte exterior da máquina de fazer pão com um pano limpo e húmido. Não utilize esponjas ou produtos de limpeza abrasivos. Remova a película de proteção, se ainda não tiver sido removida, no painel de comando **5**.

Primeiro aquecimento

- 1) Apenas durante o **primeiro aquecimento**, coloque uma forma vazia **7** no aparelho e feche a tampa do aparelho **2**.

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Não deixe a máquina de fazer pão aquecer mais do que 5 minutos com a forma vazia **7**
Perigo de sobreaquecimento.
- 2) Selecione o programa 12, tal como descrito no capítulo "Programas" e prima Start/Stop **B** para aquecer o aparelho durante 5 minutos.
- 3) Após os 5 minutos, prima o botão Start/Stop **B** até que seja emitido um sinal sonoro longo, para terminar o programa.

NOTA

Visto que os elementos de aquecimento estão ligeiramente lubrificados, pode surgir um ligeiro odor durante a primeira colocação em funcionamento. Esta situação é inofensiva e desaparece passado pouco tempo. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

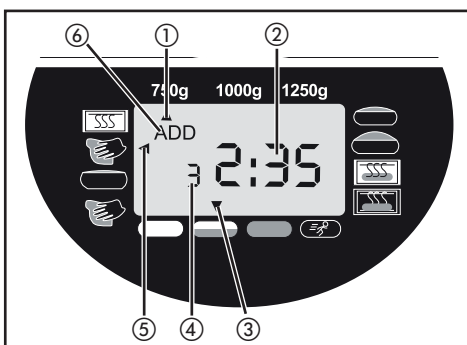
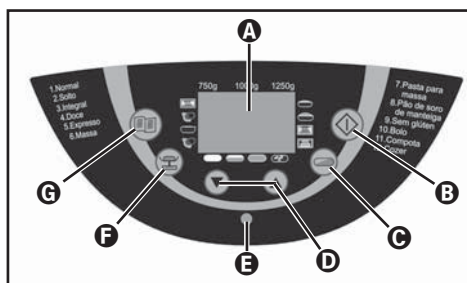
- 4) Deixe o aparelho arrefecer totalmente e volte a lavar a forma **7**, as varas para amassar **6** e a superfície exterior da máquina de fazer pão com um pano limpo e húmido.

Características

Com esta máquina pode fazer pão ao seu gosto.

- Pode escolher entre 12 programas diferentes.
- Pode utilizar misturas pré-preparadas.
- Pode amassar preparados de massa ou massas de pão e fazer compota.
- Através do programa "Sem glúten" é possível cozer misturas sem glúten e receitas com farinhas sem glúten, como p.ex. farinha de milho, de triço sarraceno ou amido de batata.

Painel de comando



A Visor

Indicação de

- ① seleção do peso
(750 g, 1.000 g, 1.250 g)
- ② Tempo de funcionamento restante, em horas e pré-seleção de tempo programada
- ③ Grau de escurecimento selecionado
(Claro , Médio , Escuro , Rápido )
- ④ Número de programa selecionado
- ⑤ Decurso do programa
- ⑥ Adição de ingredientes ("ADD")

B Start/Stop

Para iniciar e terminar o funcionamento ou para apagar uma programação do temporizador.

Para interromper o funcionamento, prima brevemente a tecla Start/Stop **B** até que seja emitido um sinal sonoro e o tempo pisque no visor **A**. Premindo novamente a tecla Start/Stop **B** é possível retomar o funcionamento, no espaço de 10 minutos. Caso se esqueça de retomar o programa, este prossegue automaticamente após 10 minutos. Para terminar totalmente o funcionamento ou eliminar as configurações, prima durante 3 segundos a tecla Start/Stop **B** até que seja emitido um sinal sonoro longo.

NOTA

- Não prima a tecla Start/Stop **B**, caso pretenda controlar apenas o estado do pão. Observe o processo de cozedura através da janela de visualização **1**.

ATENÇÃO!

- Premindo todas as teclas é emitido um sinal sonoro, exceto quando o aparelho se encontra em funcionamento.

C Grau de escurecimento (ou modo rápido)

Escolha do grau de escurecimento ou mude para o modo rápido (claro/médio/escuro/rápido). Prima repetidamente a tecla do grau de escurecimento **C** até que seja visualizada a seta sobre o grau de escurecimento desejado. Para os programas 1 - 4 pode ativar o modo rápido, premindo várias vezes o botão Grau de escurecimento **C**, a fim de encurtar o processo de cozedura. Prima a tecla Grau de escurecimento **C** várias vezes até que a seta seja visualizada sobre o modo "Rápido". Nos programas 6, 7 e 11 não é possível selecionar o grau de escurecimento.

D Temporizador

Cozedura retardada.

NOTA

E Luz de indicação do funcionamento

A luz de indicação do funcionamento **E** indica, com a sua luz, que um programa já se encontra em funcionamento.

Se desejar iniciar um programa mais tarde com a função Temporizador, a luz de indicação do funcionamento **E** pisca até que tenha confirmado a configuração do temporizador. Assim que o programa tenha iniciado, a luz de indicação do funcionamento **E** acende-se com a luz constante.

F Peso do pão

Seleção do peso do pão (750 g / 1.000 g / 1.250 g).

Prima esta tecla várias vezes, até a seta seja visualizada por baixo do peso pretendido. As indicações do peso (750 g / 1.000 g / 1.250 g) estão relacionadas com a quantidade de ingredientes colocados na forma **7**.

NOTA

- A predefinição ao ligar o aparelho é de 1.250 g. Nos programas 6, 7, 11 e 12 não pode ajustar o peso do pão.

Ⓖ Seleção do programa (menu)

Aceder ao programa de cozedura pretendido (1-12). No visor **A** é apresentado o número do programa e o respetivo tempo de cozedura.

Função de memória

Ao voltar a ligar o aparelho depois de um corte de corrente de aprox. 10 minutos, o programa prossegue a partir de onde parou. Isto não se aplica à eliminação/conclusão do processo de cozedura ou à ativação da tecla Start/Stop **B**, até que seja emitido um sinal sonoro longo.

Janela de visualização **1**

Pode observar o processo de cozedura através da janela de visualização **1**.

Programas

Com a tecla Seleção de programa **G**, selecione o programa desejado. O respetivo número de programa é indicado no visor **A**. Os tempos de cozedura dependem das combinações de programa selecionadas. Ver capítulo "Decurso do programa".

Programa 1: Normal

Para pão de trigo e de mistura essencialmente compostos por farinha de trigo ou de centeio. O pão tem uma consistência compacta. Pode ajustar o grau de escurecimento do pão através da tecla Grau de escurecimento **C**.

Programa 2: Solto

Para pães leves de farinha bem moída. O pão é normalmente leve e tem uma superfície estaladiça.

Programa 3: Integral

Para pães com tipos de farinha mais espessas, p. ex. farinha de trigo integral e farinha de centeio. O pão fica mais compacto e pesado.

Programa 4: Doce

Para pães com ingredientes como sumos de fruta, pedacinhos de coco, uvas passas, frutos secos, chocolate ou açúcar adicional. Um maior tempo de levedação torna o pão mais leve e fofo.

Programa 5: Expresso

Para amassar, deixar levedar a massa e cozer é necessário menos tempo. No entanto, para este programa só são adequadas receitas que não contenham ingredientes pesados ou farinhas muito fortes. Repare que neste programa o pão pode não ficar tão fofo e saboroso.

Programa 6: Massa

Para obter massa levedada para pão, pizza ou regueifa. O processo de cozedura não se realiza neste programa.

Programa 7: Pasta para massa

Para a preparação de massa. O processo de cozedura não se realiza neste programa.

Programa 8: Pão de soro de manteiga

Para pães preparados com leiteiro ou iogurte.

Programa 9: Sem glúten

Para pão de farinhas e misturas pré-preparadas sem glúten. As farinhas sem glúten precisam de mais tempo para a absorção de líquidos e possuem outras características.

Programa 10: Bolo

Com este programa os ingredientes são amassados, levedados e cozidos. Utilize fermento em pó para este programa.

Programa 11: Compota

Para fazer compotas, doces, geleias e cremes para barrar à base de fruta.

Programa 12: Cozer

Para acabar de cozer pães que ficaram demasiado claros, que não cozeram completamente ou massa pré-preparada. Os processos de amassar ou de deixar repousar a massa não fazem parte deste programa. O pão é mantido quente até uma hora depois de concluído o processo de cozedura. Assim evita-se que o pão fique demasiado húmido. O programa 12 coze o pão durante 60 minutos.

Para terminar estas funções antes do tempo definido, prima a tecla Start/Stop **B** até que seja emitido um sinal sonoro longo. Para desligar o aparelho totalmente, desligue-o da corrente.

NOTA

- ▶ Nos programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 9 é emitido um sinal sonoro durante o decurso do programa e é visualizado "ADD" ⑥ no visor. Introduza logo a seguir os ingredientes restantes, como frutos ou nozes. Para tal, não precisa de interromper o programa. Os ingredientes não são triturados pelas varas para amassar ⑥. Após a programação do temporizador, também pode introduzir todos os ingredientes na forma ⑦ no início do programa. Mas neste caso, deve partir os frutos e nozes aos pedaços, antes de os adicionar.

Função de temporizador

A função de temporizador possibilita-lhe uma cozedura retardada.

Com as teclas de setas ▼ e ▲ ① regule o tempo final do processo de cozedura desejado. O retardamento do máximo é de 15 horas.

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Antes de cozer um determinado pão com a função de temporizador, execute primeiro a receita, para se certificar de que a proporção dos ingredientes está correta, a massa não está demasiado firme ou demasiado fina ou se a quantidade de massa é muita e pode transbordar.
- 1) Escolha um programa. O visor ① indica-lhe o tempo para cozer necessário.
 - 2) Com a tecla de seta ▲ ① adie o fim do programa. Premindo uma vez, são acrescentados 10 minutos ao tempo total. Cada vez que a tecla de seta ▲ ① é premida, o fim do programa é adiado 10 minutos. Se mantiver a tecla de seta premida, acelera este processo. O visor indica-lhe a duração total do tempo de cozedura e do tempo de retardamento. Se o tempo do possível adiamento for excedido, pode corrigir o mesmo com a tecla de seta ▼ ①.
 - 3) Confirme o ajuste do temporizador com a tecla Start/Stop ②.

A luz de indicação do funcionamento ③ começa a piscar. Os dois pontos no visor ① piscam e o tempo programado inicia-se.

Assim que o programa tenha iniciado, a luz de indicação do funcionamento ③ acende-se com a luz constante. Concluído o processo de cozedura, são emitidos dez sinais sonoros e o visor ① indica 0:00.

Exemplo:

São 8.00 horas e pretende ter pão fresco dentro de 7 horas e 30 minutos, ou seja, às 15:30. Selecione primeiro o programa 1 e prima depois as teclas de seta ①, até que no visor ① seja apresentado 7:30, uma vez que o tempo até à conclusão é de 7 horas e 30 minutos.

NOTA

- ▶ A função de temporizador não está disponível no programa "Compota".

NOTA

- ▶ Não utilize a função de temporizador quando está a cozinhar alimentos que se estragam facilmente como ovos, leite, natas ou queijo.

Antes da cozedura

Para um processo de cozedura bem sucedido, tenha em conta os seguintes factores:

Ingredientes

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Retire a forma ⑦ do aparelho antes de a encher com ingredientes. Se os ingredientes tocarem no compartimento de cozedura, pode ocorrer um incêndio devido ao aquecimento das serpentinas de aquecimento.
- Introduza os ingredientes, sempre pela sequência indicada, na forma ⑦.
- Todos os ingredientes devem encontrar-se à temperatura ambiente, de modo a que se obtenha um processo de fermentação ideal.

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Nunca utilize quantidades maiores do que as indicadas. Se a quantidade de massa for excessiva, pode transbordar da forma **7** e causar um incêndio nas serpentinas de aquecimento quentes.

- Meça com precisão as quantidades dos ingredientes. Basta uma ligeira diferença das quantidades indicadas na receita para influenciar o resultado da cozedura.

Cozer pão**Preparação****NOTA**

- ▶ Coloque a máquina de cozer pão sobre uma superfície plana e estável.

- 1) Retire a forma **7** do aparelho, puxando-a para cima.
- 2) Introduza as varas para amassar **6** sobre os eixos de acionamento, na forma **7**. Verifique se estas se encontram bem introduzidas.
- 3) Coloque os ingredientes da sua receita na forma **7**. Introduza primeiro os ingredientes líquidos, o açúcar, o sal e depois a farinha. O fermento deve ser o último ingrediente.

NOTA

- ▶ Certifique-se de que o fermento não se misturou com o sal ou com líquidos.

- 4) Volte a colocar a forma **7**. Certifique-se de que esta fica bem encaixada.
- 5) Feche a tampa do aparelho **2**.
- 6) Insira a ficha na tomada. É emitido um sinal sonoro e no visor **A** é visualizado o número do programa e a duração do programa 1.
- 7) Selecione o seu programa com a tecla de seleção de programa **G**. Todas as introduções são confirmadas com um sinal sonoro.
- 8) Se necessário, selecione o tamanho do pão com a tecla **F**.

- 9) Selecione o grau de escurecimento **G** do seu pão. No visor **A** a seta indica-lhe se selecionou claro, médio ou escuro. Também pode selecionar aqui a configuração "Rápido" para reduzir o tempo durante o qual a massa fica a levedar.

NOTA

- ▶ A função "Grau de escurecimento" não está disponível para os programas 6, 7 e 11. A função "Rápido" só está disponível para os programas 1 - 4. A configuração do peso do pão não está disponível para os programas 6, 7, 11 e 12.

- 10) Tem agora a possibilidade de ajustar a hora de finalização do seu programa através da função Temporizador. Pode introduzir um adiamento máximo de 15 horas.

NOTA

- ▶ Esta função não é possível para o programa 11.

Iniciar o programa

Inicie agora o programa com a tecla Start/Stop **B**.

NOTA

- ▶ Os programas 1, 2, 3, 4, 6 e 8 iniciam-se com uma fase de pré-aquecimento de 10 a 30 minutos (exceto o modo rápido, ver tabela Decurso do programa). Neste caso, as varas para amassar **6** não se movimentam. Isto não é uma falha do aparelho.

O programa executa automaticamente as diferentes operações.

Pode observar o decurso do programa através da janela para visualização **1** da sua máquina de fazer pão. Ocasionalmente, durante o processo de cozedura, pode ocorrer a formação de humidade na janela para visualização **1**. A tampa do aparelho **2** pode ser aberta durante a fase de amassadura.

NOTA

- ▶ Não abra a tampa do aparelho **2** durante a fase de levedação ou de cozedura. O pão pode abater.

Terminar o programa

Concluído o processo de cozedura, são emitidos dez sinais sonoros e o visor **A** indica 0:00.

Ao terminar o programa, o aparelho muda automaticamente para o modo de manutenção do calor com a duração máxima de 60 minutos.

NOTA

- Isto não se aplica aos programas 6, 7 e 11.

Neste processo, o ar quente circula no aparelho. Pode interromper a função de manutenção do calor mantendo a tecla Start/Stop **B** premida até que sejam emitidos os sinais sonoros.

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes de abrir a tampa do aparelho **2**, retire a ficha da tomada. Sempre que o aparelho não esteja a ser utilizado, desligue-o da corrente!

Retirar o pão

Ao remover a forma **7** utilize sempre pegas ou luvas de proteção. Mantenha a forma **7** inclinada sobre uma grelha e abane-a ligeiramente, até que o pão se despegue da forma **7**.

Se o pão não se soltar das varas para amassar **6**, retire-as cuidadosamente com o botão para remoção das varas **10**.

NOTA

Não utilize objetos metálicos que poderiam riscar o revestimento antiaderente. Lave a forma **7** com água quente, logo após ter retirado o pão. Evita que as varas para amassar **6** fiquem presas no eixo de acionamento.

SUGESTÃO

Se retirar as varas para amassar **6** após o último processo de amassadura, o pão não parte ao ser retirado da forma **7**.

- Prima a tecla Start/Stop **B** durante um curto espaço de tempo, para interromper o programa logo no início da fase de cozedura, ou retire a ficha da tomada. Tem de voltar a ligar a ficha à tomada no espaço de 10 minutos, para que o processo de cozedura possa prosseguir.
- Abra a tampa do aparelho **2** e retire a forma **7**. Com as mãos enfarinhadas pode remover a massa e retirar as varas para amassar **6**.
- Coloque novamente a massa na forma **7**.
- Volte a colocar a forma **7** e feche depois a tampa do aparelho **2**.
- Se necessário, introduza a ficha na tomada. O programa de cozedura prossegue.

Deixe o pão arrefecer 15 - 30 minutos antes de o consumir.

Antes de cortar o pão, certifique-se de que não se encontra qualquer vara para amassar **6** na massa.

Mensagens de erro

- Se no visor **A** for indicado "HHH" após o início do programa, significa que a temperatura da máquina de fazer pão ainda é excessivamente elevada. Pare o programa e retire a ficha da tomada. Abra a tampa do aparelho **2** e deixe-o arrefecer durante 20 minutos antes de o voltar a utilizar.
- Se não for possível iniciar um novo programa, após a conclusão de um programa, significa que ainda está muito quente. Neste caso, a indicação no visor passa para a configuração base (programa 1). Abra a tampa do aparelho **2** e deixe-o arrefecer durante 20 minutos antes de o voltar a utilizar.

NOTA

- Não tente colocar o aparelho em funcionamento, antes de ter arrefecido. Isto só é possível no programa 12.

- Se for indicado "EE0", "EE1" ou "LLL" no visor, após o início do programa, desligue a máquina de fazer pão e volte a ligá-la, retirando e voltando a introduzir a ficha na tomada. Se a indicação de erro persistir, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.

Limpeza e conservação

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

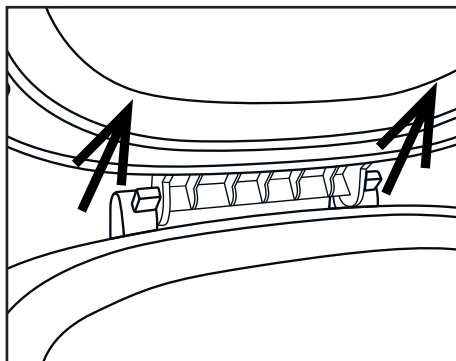
- Antes de efetuar qualquer tipo de limpeza, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente. Proteja o aparelho da humidade, uma vez que tal pode provocar um choque elétrico. Além disso, observe também as indicações de segurança.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- As peças do aparelho e dos acessórios não podem ir à máquina de lavar louça!
- Não utilize detergentes químicos ou diluentes para limpar a máquina de fazer pão.

Caixa, tampa, compartimento de cozedura

- Retire todos os resíduos do compartimento de cozedura com um pano húmido ou uma esponja macia, ligeiramente humedecida.
- Limpe a caixa do aparelho e a tampa também apenas com um pano ou esponja húmidos. Para uma limpeza rápida, a tampa do aparelho ❷ pode ser retirada da caixa:
 - Abra a tampa do aparelho ❷ até que as abas de plástico cuneiformes encaixem nas aberturas das guias das dobradiças.
 - Extraia a tampa do aparelho ❷ para fora das guias das dobradiças.
 - Para montar a tampa do aparelho ❷, conduza as abas de plástico através da abertura das guias das dobradiças.



- Seque tudo muito bem e certifique-se de que todas as peças estão secas antes de uma nova utilização.

Forma, varas para amassar e acessórios

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Nunca mergulhe a forma ❷ em água ou outros líquidos.
- As superfícies da forma ❷ e das varas para amassar ❸ estão equipadas com um revestimento antiaderente. Não utilize na limpeza detergentes agressivos, abrasivos ou objetos cortantes, que poderiam riscar as superfícies.

NOTA

- A humidade e o vapor podem alterar o aspeto das superfícies ao longo do tempo. Isto não implica porém uma redução da funcionalidade ou da qualidade.
- Antes da limpeza retire a forma ❷ e as varas para amassar ❸ do compartimento de cozedura.

- Retire as varas para amassar **6** para fora da forma **7**. Se as varas para amassar **6** não se soltarem da forma **7**, encha a forma **7** com água quente durante 30 minutos. Deve ser agora possível soltar as varas para amassar **6**. Limpe as varas para amassar **6** com água quente e adicione um detergente suave. Em caso de sujidade difícil, deixe as varas para amassar **6** a amolecer dentro de água, até que seja possível remover as crostas com uma escova de limpeza. Se o suporte de encaixe das varas para amassar **6** estiver entupido, pode limpá-lo cuidadosamente com um pauzinho de madeira. Seque bem as varas para amassar **6** após a limpeza.
- Limpe o exterior da forma **7** com um pano húmido.
- Limpe o interior da forma **7** com água quente e um pouco de detergente. Em caso de sujidade difícil na forma **7**, verta água na mesma **7** e adicione um detergente suave. Deixe esta solução atuar até que as crostas amoleçam e seja possível removê-las com uma escova de limpeza. Seguidamente, lave a forma **7** com água limpa abundante e seque-a bem.
- Limpe o copo de medição **8**, a colher de medição **9** e o removedor de varas para amassar **10** em água quente, e adicione um detergente suave. De seguida, lave todas as peças com água corrente para retirar os resíduos de detergente. Seque tudo muito bem.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município.

Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



Elimine todos os materiais da embalagem de modo ecológico.

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Caso deseje acionar a garantia, telefone para o seu serviço de Assistência Técnica. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste, como formas para bolos ou varas para amassar, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores ou pilhas. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial.

A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem, no máximo dois dias após a data de compra. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

PT**Assistência Portugal**

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 270356

Horário de atendimento da linha de apoio:

Segunda a sexta das 8:00 horas – 20:00 horas

(HEC)

PT

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Decurso do programa

Programa	1. Normal						2. Solto					
Grau de escurecimento	Claro Médio Escuro			Rápido			Claro Médio Escuro			Rápido		
Tamanho	750 g	1.000 g	1.250 g	750 g	1.000 g	1.250 g	750 g	1.000 g	1.250 g	750 g	1.000 g	1.250 g
Tempo (horas)	02:58	03:05	03:15	02:14	02:20	02:25	03:13	3:18	03:25	02:18	2:25	2:30
Pré-aquecer (min.) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Amassar 1 (min.) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Levedar 1 (min.) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Amassar 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
Levedar 2 (min.) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Levedar 3 (min.) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Cozer (min.) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Manter quente (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Adicionar ingre- dientes (horas restantes)	02:01	02:05	02:10	01:49	01:53	01:58	02:26	02:29	02:28	01:53	1:58	2:03
Predefinição do tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A significa que, após 3 minutos a amassar, são emitidos 10 sinais sonoros, sendo simultaneamente visualizada a indicação "ADD" ⑥ no visor. Isto avisa-o de que pode agora adicionar ingredientes, como frutas ou nozes.

Programa	3. Integral						4. Doce					
Grau de escurecimento	Claro Médio Escuro			Rápido			Claro Médio Escuro			Rápido		
Tamanho	750 g	1.000 g	1.250 g	750 g	1.000 g	1.250 g	750 g	1.000 g	1.250 g	750 g	1.000 g	1.250 g
Tempo (horas)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Pré-aquecer (min.) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Amassar 1 (min.) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Levedar 1 (min.) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Amassar 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
Levedar 2 (min.) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Levedar 3 (min.) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Cozer (min.) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Manter quente (min.) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Adicionar ingredientes (horas restantes)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Predefinição do tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A significa que, após 4 minutos a amassar, são emitidos 10 sinais sonoros, sendo simultaneamente visualizada a indicação "ADD" ⑥ no visor. Isto avisa-o de que pode agora adicionar ingredientes, como frutas ou nozes.

PT

Programa	5. Expresso			6. Mas- sa	7. Pasta para massa	8. Pão de soro de manteiga			9. Sem glúten		
Grau de escureci- mento	Claro Médio Escuro			N/A	N/A	Claro Médio Escuro			Claro Médio Escuro		
Tamanho	750 g	1.000 g	1.250 g	N/A	N/A	750 g	1.000 g	1.250 g	750 g	1.000 g	1.250 g
Tempo (horas)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Pré-aquecer (min.) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Amassar 1 (min.) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Levar 1 (min.) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	10	10	10
Amassar 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
Levar 2 (min.) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	18	18	18
Levar 3 (min.) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	30	30	30
Cozer (min.) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	56	60	65
Manter quente (min.) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Adicionar ingre- dientes (horas restantes)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Predefinição do tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A significa que, após 5 minutos a amassar, são emitidos 10 sinais sonoros, sendo simultaneamente visualizada a indicação "ADD" ⑥ no visor. Isto avisa-o de que pode agora adicionar ingredientes, como frutas ou nozes.

Programa	10. Bolo			11. Compota	12. Cozer
Grau de escurecimento	Claro Médio Escuro			N/A	Claro Médio Escuro
Tamanho	750 g	1.000 g	1.250 g	N/A	N/A
Tempo (horas)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Pré-aquecer (min.) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Amassar 1 (min.) 	15	15	15	N/A	N/A
Levedar 1 (min.) 	N/A	N/A	N/A	15 Calor + amassar	N/A
Amassar 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
Levedar 2 (min.) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Levedar 3 (min.) 	N/A	N/A	N/A	45 Calor + amassar	N/A
Cozer (min.) 	60 15 Levedar	65 15 Levedar	70 15 Levedar	20 Levedar	60
Manter quente (min.) 	60	60	60		
Adicionar ingredientes (horas restantes)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Predefinição do tempo	15h	15h	15h	N/A	15h

Eliminação de erros da máquina de fazer pão

PT

O que fazer se as varas para amassar 6 ficarem presas na forma 7 após a cozedura?	Encha a forma com água quente 7 e rode as varas para amassar 6 para soltar as crostas por baixo.
O que acontece quando o pão pronto fica na máquina?	A "função de manutenção do calor" permite que o pão se mantenha quente durante aprox. 1 hora e protege-o da humidade. Se o pão permanecer mais de 1 hora na máquina, pode ficar húmido.
A forma 7 e as varas para amassar 6 podem ir à máquina de lavar louça?	Não. Lave a forma 7 e as varas para amassar 6 à mão.
Porque é que a massa não está a ser mexida, apesar do motor trabalhar?	Verifique se as varas para amassar 6 e a forma 7 estão corretamente encaixadas.
O que fazer quando a vara para amassar 6 fica presa no pão?	Retire a vara para amassar 6 com o gancho para remoção das varas para amassar 10 .
O que acontece numa falha de corrente durante um programa?	Em caso de falha de corrente até 10 minutos, a máquina de fazer pão conclui o último programa que estava a ser executado.
Quanto tempo demora a cozer o pão?	Consulte o tempo preciso na tabela "Decurso do programa".
Que tamanho de pão posso cozer?	Pode cozer pão de 750 g - 1.000 g - 1.250 g.
Porque não se pode utilizar a função Temporizador durante a cozedura com leite fresco?	Os produtos frescos, como o leite ou os ovos, estragam-se se ficarem demasiado tempo no aparelho.
O que acontece quando a máquina de fazer pão não funciona depois de a tecla Start/Stop B ter sido premida?	Algumas operações, como por exemplo "Aquecer" ou "Repousar" são difíceis de detetar. Controle, com base na tabela "Decurso do programa", qual a fase do programa em curso no momento. Controle se o aparelho funciona, verificando se a luz de indicação do funcionamento E está acesa. Verifique se premiu a tecla Start/Stop B corretamente. Verifique se a ficha está ligada.
O aparelho tritura as passas introduzidas.	Para evitar triturar ingredientes como fruta ou nozes, acrescente-os à massa depois de ser emitido o sinal.



CUPÃO DE ENCOMENDA SBB 850 C1

► www.kompernass.com

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO ARTIGO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
	► 1 forma incl. 2 varetas pequenas 	10 €	€ + mais portes e envio. 5 €
	► 4 varetas pequenas 	10 €	€ + mais portes e envio. 3 €
► Nota: se a sua encomenda consistir em diversos artigos (conjunto de 4 varas para bater e forma), pague sempre o preço de envio mais elevado, no valor de 5 euros!			= € MODO DE PAGAMENTO ☐ Transferência

(Lugar, Data)

(Assinatura)

CUPÃO DE ENCOMENDA SBB 850 C1

► www.kompernass.com



1) Em "remetente/comprador" escreva o seu nome, a sua morada e o seu número de telefone (para eventuais dúvidas) em letras maiúsculas.

2) Transferir a quantia total para a conta

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

IBAN : DE03440100460799566462

SWIFT (BIC) : PBNKDEFF 440

Bank: Postbank Dortmund AG

■ Na sua transferência introduza como finalidade de utilização o artigo, bem como o seu nome e morada. Envie a ficha de encomenda preenchida na sua totalidade num envelope para a nossa morada indicada abaixo.

Nossa morada:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH

Burgstraße 21

44867 Bochum

Germany

IMPORTANTE

- Coloque o valor em selos correcto.
- Escreva o seu nome de remetente no envelope.

REMETENTE/COMPRADOR

(por favor preencher completamente em letra de imprensa)

Apelido, Nomes

Rua

Código Postal, Local

Telefone

País

Contents

Introduction	68
Intended use	68
Package contents	68
Description of the appliance	68
Technical data	68
Safety instructions	69
Before initial use	73
Features	73
Control panel	73
Programme	75
Timer function	76
Before baking	76
Baking bread	77
Cleaning and care	79
Disposal	80
Warranty and service	80
Importer	81
Programme sequence	82
Troubleshooting the bread maker	86

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:

- ❶ Viewing window
- ❷ Appliance lid
- ❸ Ventilation slots
- ❹ Mains cable
- ❺ Control panel

Figure B:

- ❻ 2 kneading blades
- ❼ Baking mould for loaves with weights of up to 1250 g
- ❽ Measuring cup
- ❾ Measuring spoon
- ❿ 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.
- ▶ 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.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ 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.

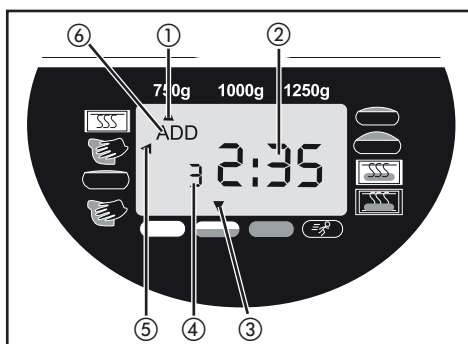
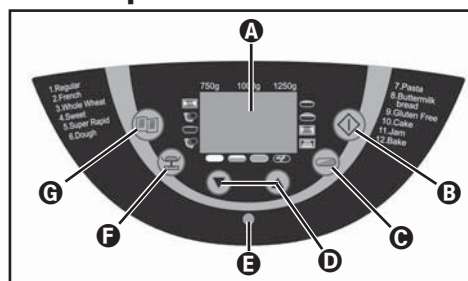
Features

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.

GB
MT

Control panel



A Display

Display for

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

B Start/Stop

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

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

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

NOTE

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

CAUTION!

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

C Browning level (or rapid mode)

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

D Timer

Time-delayed baking.

NOTE

E Operating light

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

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

F Bread weight

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

NOTE

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

ⓐ Programme selection (menu)

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

Memory function

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

Viewing window **Ⓛ**

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

Programme

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

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

Programme 1: Regular

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

Programme 2: French

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

Programme 3: Whole Wheat

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

Programme 4: Sweet

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

Programme 5: Super Rapid

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

Programme 6: Dough (kneading)

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

Programme 7: Pasta

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

Programme 8: Buttermilk Bread

For breads made with buttermilk or yoghurt.

Programme 9: Gluten Free

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

Programme 10: Cake

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

Programme 11: Jam

For making jams, preserves, jellies and fruit spreads.

Programme 12: Bake

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

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

NOTE

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

Timer function

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

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

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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

As soon as the programme starts, the operating light ③ is on permanently. When the baking process has been completed, you will hear ten beeps and the display ① indicates 0:00.

Example:

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

NOTE

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

NOTE

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

Before baking

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

Ingredients

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

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

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

Baking bread

Preparation

NOTE

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

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

NOTE

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

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

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

NOTE

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

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

NOTE

- ▶ This function is not available for programme 11.

Starting a programme

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

NOTE

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

The programme will carry out the various operations automatically.

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

NOTE

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

Ending a programme

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

NOTE

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

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

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

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

Taking out the bread

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

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

NOTE

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

TIP

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

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

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

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

Error messages

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

NOTE

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

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

Cleaning and care

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

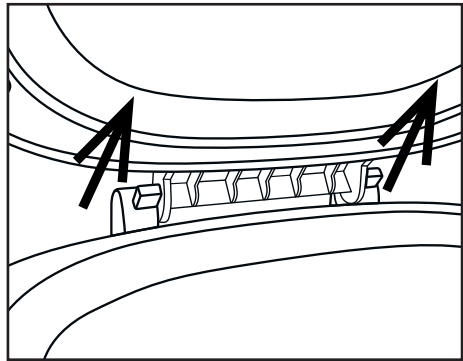
- Before cleaning the appliance, always remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down completely. Protect the appliance from moisture, as this can lead to electric shock. Please also observe the safety instructions.

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

Housing, lid, baking chamber

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



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

Baking mould, kneading blades and accessories

CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

NOTE

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

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

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

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

Disposal



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

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

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



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and service

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

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

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

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

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

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 270356

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 270356

Hotline availability:

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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

GB
MT

Programme sequence

Pro-gramme	1. Regular						2. French					
Browning level	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (hours)	02:58	03:05	03:15	02:14	02:20	02:25	03:13	03:18	03:25	02:18	02:25	02:30
Preheating (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Rising 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneading 2 (min) 	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Rising 2 (min) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Rising 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Baking (min) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Keep warm time (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Add the ingredients (remaining hours)	02:01	02:05	02:10	01:49	01:53	01:58	02:26	02:29	02:28	01:53	01:58	02:03
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs

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

Programme	3. Whole Wheat						4. Sweet					
Browning level	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (hours)	03:18	03:25	03:35	02:24	02:30	02:35	02:56	03:01	03:10	02:10	02:16	02:20
Preheating (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Rising 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneading 2 (min) 	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Rising 2 (min) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Rising 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Baking (min) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Keep warm time (Min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Add the ingredients (remaining hours)	02:17	02:21	02:26	01:59	02:03	02:08	02:03	02:07	02:11	01:46	01:50	01:54
Presetting the time	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs	15 hrs

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

GB
MT

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

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

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

GB
MT

Troubleshooting the bread maker

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

Inhaltsverzeichnis

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

BROTBACKAUTOMAT

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Lieferumfang

Brotbackautomat

Backform

2 Knethaken

Messbecher

Messlöffel

Knethakenentferner

Bedienungsanleitung

Kurzinformation

Rezeptheft

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Leistungsaufnahme: 850 Watt

Sicherheitshinweise

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

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß!

Verbrennungsgefahr!

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

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 heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- ▶ Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- ▶ Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

Auspacken

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

Erste Reinigung

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

Erstes Aufheizen

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

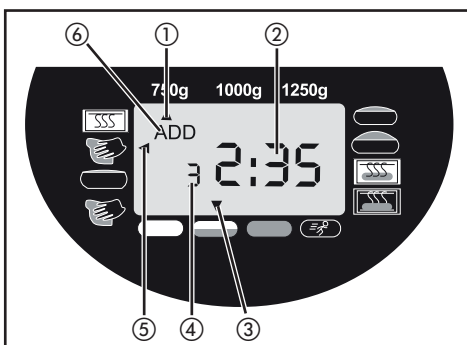
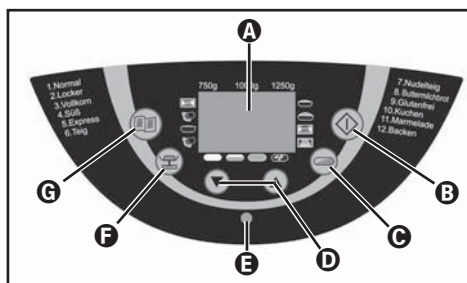
Eigenschaften

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

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

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

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

HINWEIS

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

ACHTUNG!

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

C Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)

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

D Timer

Zeitverzögertes Backen.

HINWEIS

E Betriebsindikationslampe

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

F Brotgewicht

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

HINWEIS

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

Ⓜ Programmwahl (Menü)

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

Memory-Funktion

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

Sichtfenster **1**

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

Programme

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

Programm 1: Normal

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

Programm 2: Locker

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

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Express

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

Programm 6: Teig (kneten)

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

Programm 7: Nudelteig

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

Programm 8: Buttermilchbrot

Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

Programm 9: Glutenfrei

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

Programm 10: Kuchen

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

Programm 11: Marmelade

Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

Programm 12: Backen

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

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

HINWEIS

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

Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen.

Mit den Pfeiltasten ▼ und ▲ ① stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs ein. Die maximale Zeitverzögerung beträgt 15 Stunden.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Bevor Sie ein bestimmtes Brot mit der Timerfunktion backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.
- 1) Wählen Sie ein Programm. Das Display ① zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
 - 2) Mit der Pfeiltaste ▲ ① verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ ① verschiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit. Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ ① die Zeit korrigieren.
 - 3) Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste ②.

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

Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe ③ dauerhaft. Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display ① zeigt 0:00 an.

Beispiel:

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

Zutaten

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠ **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

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

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

Brot backen

Vorbereitung

HINWEIS

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

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

HINWEIS

- Achten Sie darauf, dass Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

- Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

Programm starten

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

HINWEIS

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

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

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

HINWEIS

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

Programm beenden

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

HINWEIS

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

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

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

Brot entnehmen

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

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

HINWEIS

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

TIPP

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

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

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

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

Fehlermeldungen

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

HINWEIS

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

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

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

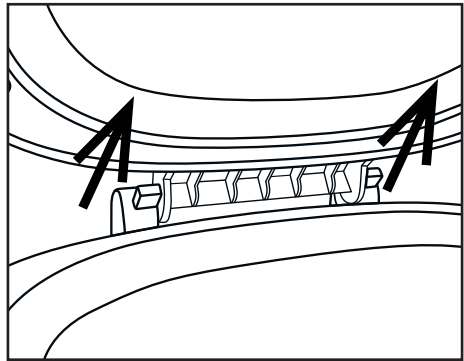
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen. Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann. Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Gehäuse, Deckel, Backraum

- Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm.
- Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
Zur leichten Reinigung kann der Gerätedeckel ② vom Gehäuse entfernt werden:
 - Öffnen Sie den Gerätedeckel ②, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
 - Ziehen Sie den Gerätedeckel ② aus den Scharnierführungen heraus.
 - Um den Gerätedeckel ② zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.



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

Backform, Knethaken und Zubehör

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

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

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

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

Entsorgung



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

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

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

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

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

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

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

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

DE Service Deutschland

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

IAN 270356

AT Service Österreich

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

IAN 270356

CH Service Schweiz

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

IAN 270356

DE
AT
CH

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

Programmablauf

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

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

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

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

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

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

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

Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken 6 nach dem Backen in der Backform 7 stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform 7 und drehen Sie den Knethaken 6 , um die Verkrustungen darunter zu lösen.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	Durch die „Warmhalte-Funktion“ wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden.
Sind Backform 7 und Knethaken 6 spülmaschinengeeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform 7 und Knethaken 6 mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken 6 und die Backform 7 richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken 6 im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken 6 mit dem Knethakenentferner 10 .
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Wie lange dauert das Brotbacken?	Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Programmablauf“.
Welche Brotgewichte kann ich backen?	Sie können Brote von 750 g - 1000 g - 1250 g backen.
Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.
Was ist passiert, wenn der Brotbackautomat nicht arbeitet, nachdem man die Start/Stop-Taste B gedrückt hat?	Einige Arbeitsgänge wie zum Beispiel „Aufwärmen“ oder „Ruhen“ sind schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft. Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsindikationslampe E leuchtet. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste B richtig gedrückt haben. Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
08 / 2015 · Ident.-No.: SBB850C1-072015-1

IAN 270356

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PANIFICADORA AUTOMÁTICA SBB 850 C1

ES

CUADERNO DE RECETAS

IT

MT

RICETTARIO

PT

LIVRO DE RECEITAS

GB

MT

RECIPE BOOK

DE

AT

CH

REZEPTHEFT

IAN 270356

ES

IT

PT

CUADERNO DE RECETAS	PÁGINA
Datos interesantes sobre los ingredientes	2
Consejos para el horneado	3
Mezclas panificables preparadas	4
Corte y conservación del pan	4
Recetas para panes de aprox. 1000 g	5
Programa 1 Normal.....	5
Programa 2 Esponjoso.....	6
Programa 3 Integral.....	6
Programa 4 Dulce	7
Programa 5 Expreso	8
Programa 6 Masa (amasar)	8
Programa 7 Masa para pasta.....	9
Programa 8 Pan de leche batida	9
Programa 9 Sin gluten	9
Programa 10 Pastel	10
Programa 11 Mermelada.....	10
Recetas: eliminación de fallos	12

Datos interesantes sobre los ingredientes

HARINA

Son apropiados la mayoría de los tipos de harina habituales en comercios, como la harina de trigo o centeno (tipos 405-1150). La denominación de los tipos de harina puede variar según el país. Mediante el programa de horneado “Sin gluten” puede utilizar harinas sin gluten, como p.ej. harina de maíz, de alforfón o de patata. También puede utilizar mezclas panificables preparadas. Para añadir pequeñas cantidades (10-20%) de granos o salvado son apropiados los programas 1 y 2. Para grandes cantidades (70-95%) de harina integral utilice el programa 3. En las recetas se utilizan los siguientes tipos de harina:

Tipos de harina	Descripción
Tipo 405	Harina de trigo convencional
Tipo 550	Harina de fuerza de trigo, para masas de poro fino
Tipo 997	Harina de centeno convencional
Tipo 812	Harina de trigo, para pan de trigo claro
Tipo 1050	Harina de trigo oscura, para pan de trigo y centeno o productos de panificación de sabor fuerte
Tipo 1150	Harina de centeno con un alto contenido mineral

LEVADURA

Mediante el proceso de fermentación, la levadura descompone los azúcares e hidratos de carbono de la masa, los convierte en dióxido de carbono y, de este modo, hace que la masa suba. La levadura se puede adquirir en diferentes formas: como levadura seca, levadura fresca o levadura de fermentación rápida. Para la panificadora le recomendamos la levadura seca, ya que con ella se consiguen los mejores resultados. Si utiliza levadura fresca en vez de seca, siga las indicaciones del envase. Por lo general 1 paquetito levadura seca contiene aprox. 21g de levadura fresca y es adecuado para aprox. 500g de harina. Conserve la levadura siempre en el frigorífico, ya que el calor la estropea. Compruebe que no se ha superado la fecha de caducidad. Después de abrir el paquete, la levadura no utilizada debería envolverse de nuevo cuidadosamente y guardarse en el frigorífico.

Indicación:

Al crear las recetas expuesta en este manual de instrucciones nos hemos basado en el uso de levadura seca.

AZÚCAR

El azúcar influye en gran medida sobre el grado de tueste y el sabor del pan. En las recetas de estas instrucciones de uso, nos referimos a azúcar cristalizado. No utilice azúcar en polvo, a no ser que se indique expresamente. Los edulcorantes no son adecuados para sustituir al azúcar.

SAL

La sal es importante para el sabor y el grado de tueste. La sal tiene también un efecto inhibitor de la fermentación de la levadura. Por ello, no sobrepase las cantidades de sal que se indican en las recetas. Por motivos dietéticos puede eliminarse la sal. En este caso, es posible que el pan fermente más que de costumbre.

LÍQUIDOS

Para hacer pan se pueden emplear líquidos como la leche, el agua o la leche en polvo disuelta en agua. La leche incrementa el sabor del pan y suaviza la corteza, mientras que si emplea sólo agua la corteza será más crujiente. En algunas recetas se especifica el uso de zumos de frutas para conferir una nota característica al sabor del pan.

HUEVOS

Los huevos enriquecen el pan y le proporcionan una estructura más blanda. Cuando haga pan siguiendo las recetas de este manual, utilice huevos de tamaño grande.

GRASAS: GRASA DE PANADERÍA, MANTEQUILLA, ACEITE

Las grasas para panadería, la mantequilla y el aceite hacen que el pan con levadura se vuelva más tierno. El pan hecho a la francesa debe su corteza y estructura únicas a que lleva ingredientes pobres en grasa. Pero el pan al que se añade grasa durante su fabricación, permanece más tiempo fresco. Si utiliza mantequilla recién salida del frigorífico, debe cortarla en trozos pequeños para optimizar su mezcla con la masa durante el amasado.

SIN GLUTEN

La celiaquía, en adultos denominada también sprue, es una enfermedad crónica que se activa al consumir alimentos que contienen gluten. La prolamina del trigo y la espelta contenida en el gluten (gliadina) y proteínas de este tipo en el centeno, la cebada y la avena, producen un deterioro de la membrana mucosa del intestino delgado. Sólo se puede consumir pan especial de tiendas de productos dietéticos o de la propia cocina, elaborado con harina sin gluten. No obstante, se necesita práctica para elaborar pan y pasteles con harina sin gluten. Estas harinas necesitan más tiempo para la absorción de los líquidos y tienen otras propiedades esponjantes. Las harinas sin gluten también deben aglutinarse o esponjarse con agentes esponjantes sin

gluten. Estos son por ejemplo, el cremor tártaro, la levadura madre, la levadura de harina de maíz o de arroz, los fermentos esponjantes con base de maíz o las sustancias aglutinantes como la harina de guar, la harina de algarroba, kuzu, pectina, almidón de arruruz o musgo de Irlanda. Además, debe renunciarse la sabor habitual del pan. También la consistencia del pan sin gluten es diferente a la del pan de harina de trigo.

DOSIFICACIÓN DE LOS INGREDIENTES

Con nuestra panificadora automática, recibirá los siguientes recipientes de medida que le facilitarán la dosificación de los ingredientes:

1 vaso medidor con indicación de cantidades

1 cuchara de medida grande, corresponde a una cucharada sopera

1 cuchara de medida pequeña, corresponde a una cucharilla de café

Coloque el vaso medidor sobre una superficie plana. Tenga cuidado de que las cantidades correspondan exactamente a las líneas de medida. Cuando dosifique ingredientes secos, tenga cuidado de que el recipiente esté seco.

Consejos para el horneado

El horneado en diferentes zonas climáticas

En las zonas situadas a mayor altura, la baja presión del aire hace que la levadura fermente más rápidamente. Por ello, es necesario poner menos levadura.

En las regiones secas, la harina está más seca y, por ello, es necesario añadir algo más de líquido.

En las zonas húmedas, la harina está más húmeda y, por lo tanto, absorbe menos líquido. Aquí necesitará algo más de harina.

Mezclas panificables preparadas

También puede utilizar mezclas panificables ya preparadas con esta panificadora. Para emplearlas correctamente, siga las instrucciones que indica el fabricante en el paquete. En esta tabla encontrará algunos ejemplos de cálculo de algunas mezclas de pan.

Corte y conservación del pan

Conseguirá los mejores resultados si antes de cortarlo pone el pan recién hecho encima de una rejilla y deja que se enfríe entre 15 y 30 minutos. Utilice una máquina de cortar pan o un cuchillo de sierra para cortarlo. El pan que no se consuma se puede conservar hasta tres días a temperatura ambiente en una bolsa de tela o una panera de plástico. Si necesita conservarlo durante más tiempo (hasta 1 mes), deberá congelarlo. Como el pan hecho en casa no contiene ningún conservante, se estropea más rápidamente que el pan adquirido en panaderías.

Mezcla de harinas	para pan de aprox. 750 gr
Pan de varios cereales vital	500 g de mezcla 350 ml de agua
Pan de pipas de girasol	500 g de mezcla 350 ml de agua
Pan integral rústico	500 g de mezcla 370 ml de agua
Pan rústico	500 g de mezcla 350 ml de agua
Ciabatta	500 g de mezcla 360 ml de agua 1 cucharadita de aceite de oliva

Para esta panificadora automática son apropiadas especialmente las mezclas preparadas para panificación que puede adquirir en el Lidl. Tenga en cuenta las indicaciones para la preparación contenidas en el paquete.

Recetas para panes de aprox. 1000 g

Indicación: Para conseguir un mejor resultado, prepare la mezcla con una batidora. A continuación vierta la masa preparada en el molde. Con la tecla "Peso del pan", ajuste el peso a 1000 g. Seleccione el grado de tueste deseado para su pan. Tenga en cuenta, que se trata de las indicaciones de cantidades y valores indicativos. Pueden surgir pequeñas variaciones en el resultado.

Programa 1 Normal

Pan de girasol

300 ml de leche tibia
1 cucharada de mantequilla
540 g de harina tipo 550
5 cucharadas de pipas de girasol
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de azúcar moreno
1 paquetito de levadura seca

Pan de levadura

50 g de levadura
350 ml de agua
1,5 cucharadas de mantequilla
1,5 cucharaditas de sal
1 cucharadita de azúcar moreno
180 g de harina tipo 997
360 g de harina tipo 1050
1 paquetito de levadura seca

Pan rústico

300 ml de leche
1,5 cucharaditas de sal
2 huevos
1,5 cucharadas de mantequilla/margarina
540 g de harina tipo 1050
1 cucharada de azúcar
1 paquetito de levadura seca

Pan de patata

300 ml de agua/leche
2 cucharadas de mantequilla
1 huevo
90 g de patatas cocidas, machacadas
1 cucharadita de sal
2 cucharadas de azúcar
540 g de harina tipo 550
1 paquetito de levadura seca

Pan de hierbas

350 ml de suero de mantequilla
1 cucharadita de sal
1,5 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de azúcar
540 g de harina tipo 550
4 cucharadas de perejil picado fino
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de pizza

300 ml de agua
1 cucharada de aceite
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de orégano seco
2 cucharadas de parmesano rallado
50 g de salami en trocitos pequeños
540 g de harina tipo 550
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de cerveza

150 ml de agua
150 ml de cerveza rubia
540 g de harina tipo 550
3 cucharadas de harina de alforfón
1,5 cucharadas de salvado
1 cucharadita de sal
3 cucharadas de semillas de sésamo
1,5 cucharadas de extracto de malta (sirope)
1/2 paquetito de levadura seca
150 ml de preparado de levadura

Pan de maíz

350 ml de agua
1 cucharada de mantequilla
540 g de harina tipo 550
3 cucharadas de sémola de maíz
1/2 manzana picada con piel
3/4 paquetito de levadura seca

Programa 2 Esponjoso

Pan blanco “clásico”

320 ml de agua/leche
2 cucharadas de mantequilla
1,5 cucharaditas de sal
2 cucharadas de azúcar
600 g de harina de trigo tipo 550
1 paquetito de levadura seca

Pan blanco claro

320 ml de agua
20 g de mantequilla
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
600 g de harina de trigo tipo 405
1 paquetito de levadura seca
1 huevo

Pan de miel

320 ml de agua
1,5 cucharaditas de sal
2,5 cucharadita de aceite de oliva
1,5 cucharadas de miel
600 g de harina tipo 550
1 paquetito de levadura seca

Pan de semillas de amapola

300 ml de agua
540 g de harina tipo 550
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
75 g de semillas de amapola molidas
1 cucharada de mantequilla
1 pizca de nuez moscada
3/4 paquetito de levadura seca
1 cucharada de parmesano rallado

Pan de pimienta

310 ml de agua
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de aceite
1,5 cucharaditas de pimientón
530 g de harina tipo 812
1 paquetito de levadura seca
130 g de pimientos rojos, cortados en daditos pequeños

Programa 3 Integral

Pan integral de centeno

75 g de levadura
325 ml de agua caliente
2 cucharadas de miel de abeto
350 g de harina de centeno integral
150 g de harina de trigo integral
1 cucharada de harina de algarroba
1/2 cucharada de sal
1 paquetito de levadura seca

Pan de espelta

350 ml de suero de mantequilla
360 g de harina de espelta integral
90 g de harina de centeno integral
90 g de grano de espelta triturado
50 g de semillas de girasol
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de azúcar moreno
75 ml de preparado de levadura
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de trigo triturado

350 ml de agua
1 cucharadita de sal
2 cucharadas de mantequilla
1,5 cucharadas de miel
360 g de harina tipo 1050
180 g de harina de trigo integral
50 g de granos de trigo triturados
3/4 paquetito de levadura seca

Pan integral

350 ml de agua
25 g de mantequilla
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
270 g de harina tipo 1050
270 g de harina de trigo integral
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de centeno

300 ml de agua
1,5 cucharadas de mantequilla
1,5 cucharadas de vinagre
1 cucharadita de sal
1,5 cucharadas de azúcar
180 g de harina de trigo tipo 1150
360 g de harina tipo 1050
1 paquetito de levadura seca

Pan de siete cereales

300 ml de agua
1,5 cucharadas de mantequilla
1 cucharadita de sal
2,5 cucharadas de azúcar
240 g de harina tipo 1050
240 g de harina de trigo integral
60 g copos de 7 cereales
3/4 paquetito de levadura seca

Pan negro

400 ml de agua caliente
160 g de harina de trigo tipo 550
200 g de grano integral de centeno triturado grueso
180 g de grano de centeno triturado fino
1 cucharadita de sal
100 g de semillas de girasol
100 ml de sirope de remolacha oscuro
1 paquetito de levadura seca
1 paquete de levadura seca

Programa 4 Dulce

Pan de pasas

300 ml de agua
2,5 cucharadas de mantequilla
1,5 cucharadas de miel
1 cucharadita de sal
540 g de harina de trigo tipo 405
100 g de pasas
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de pasas y nueces

300 ml de agua
1,5 cucharadas de mantequilla
1 cucharadita de sal
1 cucharada de azúcar
540 g de harina tipo 405
100 g de pasas
3 cucharadas de nueces picadas
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de chocolate

400 ml de leche
100 g de requesón descremado
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
600 g de harina de trigo integral
10 cucharadas de cacao
100 g de chocolate con leche picado
1 paquetito de levadura seca

Utilice chocolate con leche o chocolate amargo.
Si después de amasar la masa, ésta se unta con
1 cucharada de leche, la corteza se pone oscura.

Pan dulce

300 ml de agua/leche
2 cucharadas de mantequilla
2 huevos
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharadas de miel
600 g de harina tipo 550
1 paquetito de levadura seca

Programa 5 Expreso

Pan blanco expreso

360 ml de agua
5 cucharadas de aceite
4 cucharaditas de azúcar
4 cucharaditas de sal
630 g de harina de trigo tipo 405
1 paquetito de levadura seca

Pan de almendras y pimienta

300 ml de agua
540 g de harina tipo 550
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
2 cucharadas de mantequilla
100 g de rodajitas de almendra (tostadas)
1 cucharada de cucharada de granos de pimienta
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de zanahoria

330 ml de agua
1,5 cucharadas de mantequilla
600 g de harina tipo 550
90 g de zanahorias troceadas finas
2 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
1 paquetito de levadura seca

Programa 6 Masa (amasar)

Masa de pizza (para 2 pizzas)

300 ml de agua
1 cucharada de aceite de oliva
3/4 cucharadita de sal
2 cucharaditas de azúcar moreno
450 g de harina de trigo tipo 405
1 paquetito de levadura seca

Masa de pizza integral

300 ml de agua
1 cucharada de aceite de oliva
3/4 cucharadita de sal
1 cucharadas de miel
450 g de harina de trigo integral
50 g de germen de trigo
1 paquetito de levadura seca

Extienda la masa y déjela reposar unos 10 minutos
aprox. Cubra la masa al gusto y hornee la masa de
pizza cubierta a 180 °C durante aprox. 20 minutos.

Panecillos de salvado

200 ml de agua
50 g de mantequilla
3/4 cucharadita de sal
1 huevo
3 cucharadas de azúcar
500 g de harina tipo 1050
50 g de salvado de trigo
1 paquetito de levadura seca

Brezel

200 ml de agua
1/4 cucharadita de sal
360 g de harina tipo 405
1/2 cucharadita de azúcar moreno
1/2 paquetito de levadura seca

Forme los brezel con la masa. A continuación unte los brezel con 1 huevo batido y espolvoree sal gorda por encima de ellos (para unos. 12 brezel un total de 1-2 cucharadas de sal gorda). Hornear los brezel a 230 °C durante aprox. 15-20 minutos.

Baguettes francesas

300 ml de agua
1 cucharadas de miel
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
540 g de harina tipo 550
1 paquetito de levadura seca

Forme panes con la masa y corte de forma oblicua el lado superior de las baguettes formadas. Deje que la masa repose durante aprox. 30-40 minutos. Hornear a unos 175 °C durante aprox. 25 minutos.

Programa 7 Masa para pasta

5 huevos (a temperatura ambiente)
o 300 ml de agua
250 g de harina de trigo blando tipo 405
250 g de harina de trigo duro tipo 1050

Programa 8 Pan de leche batida

Pan de suero de mantequilla (tipo 1)

350 ml de suero de mantequilla
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharaditas de sal
3 cucharadas de azúcar
600 g de harina de trigo tipo 1050
1 paquetito de levadura seca

Pan de suero de mantequilla (tipo 2)

250 ml de suero de mantequilla
130 ml de agua
600 g de harina de trigo tipo 1050
60 g de harina de centeno tipo 997
1,5 cucharaditas de sal
1 paquetito de levadura seca

Pan de yoghurt

250 ml de agua o leche
150 g de yoghurt
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
500 g de harina tipo 550
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de requesón

200 ml de agua/leche
3 cucharadas de aceite
260 g de requesón (40% de contenido en grasa)
600 g de harina de trigo
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
1 paquetito de levadura seca

Programa 9 Sin gluten



Advertencia:

Si desea hornear panes libres de gluten, limpie muy bien el molde, los brazos amasadores y el aparato. Incluso pequeñas cantidades residuales en polvo de harina pueden provocar reacciones alérgicas a las personas sensibles a gluten.

Pan blanco sin gluten

570 ml de agua caliente (aprox. 40 °C)
30 g de mantequilla blanda
700 g de mezcla de harinas sin gluten
(p. ej., "Mix B, Pan blanco III" de Schär)
1/2 cucharadita de sal
2 sobres de levadura seca

Pan de patata sin gluten

440 ml de agua
1,5 cucharadas de aceite
400 g de mezcla de harinas sin gluten
(p.ej. "Mix B" de Schär)
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
1 1/4 paquetitos de levadura seca
230 g de patatas cocidas, peladas y pasadas por el pasapuré

Pan de yoghurt sin gluten

350 ml de agua
150 g de yoghurt natural
1,5 cucharadas de aceite
1,5 cucharadas de vinagre
100 g de harina sin gluten
(p.ej. mijo, arroz o alforfón)
400 g de mezcla de harinas sin gluten
(p.ej. "Mix B" de Schär)
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
1 1/4 paquetitos de levadura seca
1 cucharadita de harina de o de algarroba

Pan de granos sin gluten

250 ml de agua
200 ml de leche
1,5 cucharadas de aceite
500 g de mezcla de harinas sin gluten
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
1 1/4 paquetitos de levadura seca
100 g de semillas (p.ej. pipas de girasol)

Programa 10 Pastel

Para este programa son especialmente adecuadas las mezclas panificables preparadas.

Tenga en cuenta las indicaciones para la preparación contenidas en el paquete.

Programa 11 Mermelada

Se puede preparar de forma rápida y sencilla confitura o mermelada en la panificadora. Aunque nunca lo haya hecho antes, debería intentarlo. La confitura es especialmente rica y deliciosa.

Haga lo siguiente:

- Lave la fruta fresca y madura. Pele la fruta como manzanas, cerezas, peras o cualquier otro tipo de fruta cuya piel pueda tener una textura excesivamente dura.
- Utilice siempre las cantidades indicadas, ya que están perfectamente ajustadas al programa MERMELADA. De otro modo la pasta empezaría a hervir demasiado pronto y rebosaría el molde.
- Pese la fruta, córtela en pedacitos (máx. 1 cm) o hágala puré y échela en el recipiente.
- Añada el azúcar gelatinizado "1:1" en la cantidad indicada. Por favor, utilice este tipo de azúcar y no otro de uso doméstico o azúcar gelatinizado "2:1", ya que la confitura no alcanzará la consistencia deseada.
- Mezcle la fruta con el azúcar e inicie el programa, que ahora continuará automáticamente.
- Una vez finalizado el programa, puede introducir la confitura en tarros y cerrarlos convenientemente.

Mermelada de naranja

350 g de naranjas
150 g de limones
500 g de azúcar gelatinizante

Mermelada de fresa

500 g de fresas
500 g de azúcar gelatinizante
2-3 cucharadas de zumo de limón

Mermelada de bayas

500 g de bayas sueltas
500 g de azúcar gelatinizante
1 cucharadas de zumo de limón

Mezclar todos los ingredientes en el molde.

¡Buen provecho!

Recetas sin garantía. Todos los ingredientes y las indicaciones de preparación son orientativos. Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal. En cualquier caso, le deseamos mucho éxito, y buen apetito.

Recetas: eliminación de fallos

¿Por qué mi pan tiene a veces un poco de harina en las cortezas laterales?	Puede que su masa esté demasiado seca. La próxima vez, ponga mucha atención en la dosificación de los ingredientes. Añada hasta 1 cucharada más de líquido.
¿Por qué hay que añadir los ingredientes en un orden determinado?	Es la mejor manera de preparar la masa. Al utilizar la función temporizador, se evita que la levadura se mezcle con el líquido, antes de remover la masa.
¿Por qué sólo se amasa parcialmente la masa?	Compruebe que los ganchos amasadores y el molde están colocados correctamente. Verifique la consistencia de la masa y después del amasado añada una o varias veces 1/2 o 1 cucharada sopera de líquido o harina. Con mezclas preparadas: La cantidad de la mezcla preparada y los ingredientes no se ha adaptado a la capacidad del molde. Reduzca la cantidad de los ingredientes.
¿Por qué no ha subido el pan?	La levadura utilizada era demasiado vieja o no se ha añadido levadura.
¿Cuándo se incorporan las nueces y frutas a la masa?	Sonará una señal de aviso cuando tenga que añadir los ingredientes. Si añade estos ingredientes en la masa desde el principio, se pueden trocear las nueces o frutas en el proceso de amasado.
El pan terminado está demasiado húmedo.	Compruebe la consistencia de la masa 5 min. tras el inicio del proceso de amasado y añada harina si es necesario.
En la superficie del pan hay burbujas de aire.	Probablemente, ha empleado demasiada levadura.
El pan sube y después se encoge.	Es posible que el pan suba demasiado deprisa. Para evitarlo, reduzca la cantidad de agua y / o aumente la cantidad de sal y / o reduzca la cantidad de levadura.
¿Se pueden utilizar también otras recetas?	Puede utilizar otras recetas, pero tenga en cuenta las indicaciones de cantidades. Familiarícese con el aparato y las recetas que se adjuntan antes de probar sus propias recetas. No sobrepase nunca la cantidad de 700 g de harina. Al adaptar sus propias recetas, oriéntese por las indicaciones de cantidades de las recetas adjuntas.

RICETTARIO	PAGINA
Informazioni importanti sugli ingredienti	14
Consigli di cottura	15
Preparati per panificazione pronti	16
Taglio e conservazione del pane	16
Ricette per circa 1000 g di pane	17
Programma 1 Normale	17
Programma 2 Morbido	18
Programma 3 Integrale	18
Programma 4 Dolce	19
Programma 5 Express.....	20
Programma 6 Impasto	20
Programma 7 Impasto per pasta	21
Programma 8 Pane al latticello	21
Programma 9 Senza glutine	21
Programma 10 Torta	22
Programma 11 Marmellata	22
Eliminazione degli errori Ricette	24

Informazioni importanti sugli ingredienti

FARINA

Si può utilizzare la maggior parte dei tipi di farina in vendita, come farina di frumento o di segale (tipo 405-1150). Le denominazioni dei tipi di farina possono variare a seconda della nazione. Tramite il programma di cottura “Senza glutine” è possibile utilizzare tipi di farina senza glutine, come ad es. farina di mais, grano saraceno o fecola di patate. Si possono utilizzare anche preparati per panificazione già pronti. Per l'aggiunta di piccole quantità (10-20%) di granaglie o crusca, sono indicati i programmi 1 e 2. Per quantità maggiori costituite da farina integrale (70-95%) usare il programma 3. Nelle ricette vengono utilizzati i seguenti tipi di farina:

Tipi di farina	Descrizione
Tipo 405	Farina di frumento normale
Tipo 550	Farina di frumento per panificazione, per un impasto finemente poroso
Tipo 997	Farina normale di segale
Tipo 812	Farina di frumento per pane misto chiaro
Tipo 1050	Farina di frumento integrale per pane misto o prodotti da forno integrali
Tipo 1150	Farina di segale ad alto contenuto di minerali

LIEVITO

Con il processo di lievitazione, il lievito separa gli zuccheri e i carboidrati contenuti nell'impasto, si trasforma in anidride carbonica e in tal modo fa lievitare l'impasto per il pane. Il lievito è disponibile in diverse forme: lievito secco, lievito fresco o lievito a fermentazione rapida. Per un risultato ottimale con la macchina per il pane, raccomandiamo di utilizzare lievito secco.

Se si utilizza lievito fresco invece che secco, rispettare le indicazioni sulla confezione.

Di regola, una 1 bustina di lievito secco corrisponde a ca. 21 g di lievito fresco ed è sufficiente per ca. 500 g di farina. Conservare il lievito sempre in frigorifero perché al calore si deteriora. Controllare che non sia trascorsa la data di scadenza. Dopo l'apertura della confezione, il lievito non utilizzato dev'essere accuratamente richiuso e conservato in frigorifero.

Avvertenza:

la preparazione delle ricette contenute in queste istruzioni si basa sull'uso di lievito secco.

ZUCCHERO

Lo zucchero influisce molto sul grado di doratura e sul gusto del pane. Lo zucchero mette in moto il processo di lievitazione e l'impasto cresce meglio e più rapidamente. Per le ricette contenute in queste istruzioni si presuppone che venga usato zucchero semolato. Non utilizzare zucchero a velo se non espressamente specificato.

I dolcificanti non sono adatti a sostituire lo zucchero.

SALE

Il sale è importante per il gusto e per il grado di doratura. Il sale agisce anche da inibitore sulla lievitazione. Non superare le dosi di sale indicate nelle ricette. Per motivi dietetici, è possibile fare a meno del sale. In questo caso il pane può lievitare più del solito.

LIQUIDI

Per la preparazione del pane, si possono usare liquidi come latte, acqua o latte in polvere disciolto in acqua. Il latte arricchisce il sapore del pane e rende morbida la crosta, mentre l'acqua pura rende la crosta più croccante. In alcune ricette si specifica l'uso di succhi di frutta in modo da conferire al pane un gusto particolare.

UOVA

Le uova arricchiscono il pane e gli conferiscono una struttura più morbida. Per realizzare le ricette contenute in queste istruzioni, utilizzare uova di dimensioni maggiori.

GRASSI: GRASSO ALIMENTARE, BURRO, OLIO

I grassi alimentari, il burro e l'olio rendono friabile il pane lievitato. Il pane di tipo francese ha una crosta e una consistenza uniche grazie agli ingredienti privi di grassi. Il pane contenente grassi rimane tuttavia fresco più a lungo. Se si usa burro prelevato direttamente dal frigorifero, tagliarlo in piccoli pezzi in modo da garantire un'amalgama ottimale con gli altri ingredienti durante la lavorazione dell'impasto.

SENZA GLUTINE

La celiachia è una malattia cronica i cui sintomi si manifestano in concomitanza all'assunzione di vivande contenenti glutine. Il glutine, proteina contenuta nel frumento e nella spelta, nonché in altri cereali glutinosi come segale, orzo e avena, nei soggetti malati di celiachia comporta il danneggiamento della mucosa dell'intestino tenue. Pertanto, tali soggetti possono consumare solo pane speciale acquistato in negozi specializzati o cotto in proprio, e prodotto con farina priva di glutine. Per preparare pane e dolci con farine senza glutine, tuttavia, è necessaria una certa esperienza. Tali farine, infatti, necessitano di tempi più lunghi per l'assorbimento dei liquidi e hanno caratteristiche di lievitazione diverse. Le farine senza glutine devono inoltre essere

mescolate ad agenti lievitanti anch'essi privi di glutine, come ad esempio acido tartarico, lievito, lievito madre ottenuto da farina di mais o di riso, fermenti di panificazione a base di mais o addensanti come farina di semi di guar, farina di carrube, kuzu, pectina, amido di maranta o carrageenani. Si deve inoltre rinunciare all'abituale gusto del pane. Anche la consistenza del pane senza glutine è diversa da quella degli altri pani di frumento.

MISURAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Insieme al forno automatico per il pane, si trovano in dotazione i seguenti contenitori graduati che hanno la funzione di facilitare la misurazione degli ingredienti:

- 1 recipiente graduato con le indicazioni della quantità
- 1 cucchiaino graduato grande, corrispondente a un cucchiaino da cucina
- 1 cucchiaino graduato piccolo, corrispondente a un cucchiaino da tè

Posizionare il misurino su una superficie piana. Controllare che le quantità corrispondano esattamente alla linea di misurazione. Quando si misurano ingredienti secchi, verificare che il recipiente graduato sia asciutto.

Consigli di cottura

Cottura in diverse zone climatiche

In zone ad altitudini elevate, a causa della bassa pressione atmosferica, la lievitazione avviene più velocemente. Pertanto, in tal caso è necessaria una minore quantità di lievito.

Nelle regioni con clima secco la farina è più secca e necessita per questo di più liquidi.

Nelle regioni con clima umido, la farina è più umida e assorbe quindi meno liquidi. In questo caso è necessaria più farina.

Preparati per panificazione pronti

Con questa macchina per il pane possono essere utilizzati anche preparati pronti per panificazione. Osservare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

La tabella contiene esempi di conversione di alcuni preparati pronti di panificazione.

Taglio e conservazione del pane

I migliori risultati si ottengono collocando il pane appena cotto su una griglia, e facendolo raffreddare per 15-30 minuti prima di affettarlo.

Utilizzare un'affettatrice o un coltello dentellato.

Il pane non consumato può essere conservato a temperatura ambiente per un massimo di tre giorni in sacchetti per la conservazione dei cibi o contenitori in plastica. Per ottenere periodi di conservazione più lunghi (fino a 1 mese,) è necessario congelarlo.

Il pane fatto in casa non contiene conservanti, per questo si deteriora più rapidamente rispetto a quello prodotto industrialmente.

Preparato per pane	per un pane da ca. 750 g
Pane ai cereali	500 g di preparato pronto per panificazione 350 ml di acqua
Pane ai semi di girasole	500 g di preparato pronto per panificazione 350 ml di acqua
Pane integrale contadino	500 g di preparato pronto per panificazione 370 ml di acqua
Pane casereccio	500 g di preparato pronto per panificazione 350 ml di acqua
Ciabatta	500 g di preparato pronto per panificazione 360 ml di acqua 1 cucchiaini di olio d'oliva

Per queste macchine per il pane sono particolarmente idonei i preparati pronti per panificazione che si trovano da Lidl. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

Ricette per circa 1000 g di pane

Avvertenza: per ottenere un risultato di cottura migliore, preparare la pasta con un mixer e, una volta pronta, collocarla nello stampo di cottura. Con il tasto "Peso del pane" impostare il peso di 1000 g. Selezionare il grado di doratura desiderato per il pane. Tenere presente che le quantità indicate rappresentano dei valori indicativi. Il risultato di cottura può essere soggetto a qualche oscillazione di peso.

Programma 1 Normale

Pane ai semi di girasole

300 ml di latte tiepido
1 cucchiaino di burro
540 g di farina tipo 550
5 cucchiaini di semi di girasole
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Pane a pasta acidula

50 g di lievito selvaggio
350 ml di acqua
1,5 cucchiaini di burro
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di zucchero
180 g di farina tipo 997
360 g di farina tipo 1050
1 pacchetto di lievito secco

Pane casereccio

300 ml di latte
1,5 cucchiaini di sale
2 uova
1,5 cucchiaini di burro/margarina
540 g di farina tipo 1050
1 cucchiaino di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Pane alle patate

300 ml di acqua/latte
2 cucchiaini di burro
1 uovo
90 g di patate bollite e schiacciate
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di zucchero
540 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Pane alle erbe

350 ml di latte cagliato
1 cucchiaino di sale
1,5 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di zucchero
540 g di farina tipo 550
4 cucchiaini di prezzemolo sminuzzato
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane pizza

300 ml di acqua:
1 cucchiaino di olio
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di origano
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
50 g di salame tagliuzzato
540 g di farina tipo 550
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane alla birra

150 ml di acqua
150 ml di birra chiara
540 g di farina tipo 550
3 cucchiaini di farina di grano saraceno
1,5 cucchiaini di crusca
1 cucchiaino di sale
3 cucchiaini di semi di sesamo
1,5 cucchiaini di estratto di malto (sciroppo)
1/2 pacchetto di lievito secco
150 ml di miscela per lievito selvaggio

Pane al mais

350 ml di acqua
1 cucchiaino di burro
540 g di farina tipo 550
3 cucchiaini di semola di mais
1/2 mela tritata con la buccia
3/4 di pacchetto di lievito secco

Programma 2 Morbido

Pane bianco „classico“

320 ml di acqua/latte
2 cucchiaini di burro
1,5 cucchiaini di sale
2 cucchiaini di zucchero
600 g di farina di frumento tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Pane bianco chiaro

320 ml di acqua
20 g di burro
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
600 g di farina di frumento tipo 405
1 pacchetto di lievito secco
1 uovo

Pane al miele

320 ml di acqua
1,5 cucchiaini di sale
2,5 cucchiaini di olio d'oliva
1,5 cucchiaini di miele
600 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Pane al papavero

300 ml di acqua:
540 g di farina tipo 550
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
75 g di papavero macinato
1 cucchiaino di burro
1 presa di noce moscata
3/4 di pacchetto di lievito secco
1 cucchiaino di parmigiano grattugiato

Pane alla paprika

310 ml di acqua
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di olio
1,5 cucchiaini di paprika in polvere
530 g di farina tipo 812
1 pacchetto di lievito secco
130 g di peperoni rossi a dadini

Programma 3 Integrale

Pane integrale di segale

75 g di pasta acida
325 ml di acqua calda
2 cucchiaini di miele di abete
350 g di farina integrale di segale
150 g di farina integrale di frumento
1 cucchiaino di farina di semi di carrube
1/2 cucchiaino di sale
1 pacchetto di lievito secco

Pane di spelta

350 ml di latte cagliato
360 g di farina integrale di spelta
90 g di farina integrale di segale
90 g di grani di spelta
50 g di semi di girasole
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di zucchero
75 ml di miscela per lievito selvaggio
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane ai chicchi di frumento

350 ml di acqua
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di burro
1,5 cucchiaini di miele
360 g di farina tipo 1050
180 g di farina integrale di frumento
50 g di chicchi di frumento
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane integrale

350 ml di acqua
25 g di burro
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
270 g di farina tipo 1050
270 g di farina integrale di frumento
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane di segale

300 ml di acqua:
1,5 cucchiaini di burro
1,5 cucchiaini di aceto
1 cucchiaino di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
180 g di farina di segale tipo 1150
360 g di farina tipo 1050
1 pacchetto di lievito secco

Pane ai sette cereali

300 ml di acqua:
1,5 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di sale
2,5 cucchiaini di zucchero
240 g di farina tipo 1050
240 g di farina integrale di frumento
60 g di fiocchi ai sette cereali
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane nero

400 ml di acqua calda
160 g di farina di frumento tipo 550
200 g di semi di segale tritati a grana grossa
180 g di semi di segale tritati a grana fine
1 cucchiaino di sale
100 g di semi di girasole
100 ml di sciroppo di barbabietola scuro
1 pacchetto di lievito secco
1 pacchetto di lievito selvaggio secco

Programma 4 Dolce

Pane all'uvetta

300 ml di acqua:
2,5 cucchiaini di burro
1,5 cucchiaini di miele
1 cucchiaino di sale
540 g di farina di frumento tipo 405
100 g di uvetta
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane all'uvetta e noci

300 ml di acqua:
1,5 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
540 g di farina tipo 405
100 g di uvetta
3 cucchiaini di noci tritate
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane al cioccolato

400 ml di latte
100 g di formaggio quark magro
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
600 g di farina integrale di frumento
10 cucchiaini di cacao
100 g di cioccolato al latte tritata
1 pacchetto di lievito secco

Utilizzare cioccolato al latte o semifondente.
Cospargendo la superficie della pasta, dopo la lavorazione, con un cucchiaino di latte, la superficie risulterà più scura.

Pane dolce

300 ml di acqua/latte
2 cucchiaini di burro
2 uova
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di miele
600 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Programma 5 Express

Pane bianco Express

360 ml di acqua
5 cucchiaini di olio
4 cucchiaini di zucchero
4 cucchiaini di sale
630 g di farina di frumento tipo 405
1 pacchetto di lievito secco

Pane al pepe e alle mandorle

300 ml di acqua:
540 g di farina tipo 550
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di burro
100 g di mandorle in foglie (tostate)
1 cucchiaino di grani di pepe verde
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane alle carote

330 ml di acqua
1,5 cucchiaini di burro
600 g di farina tipo 550
90 g di carote finemente tritate
2 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Programma 6 Impasto

Impasto per pizza (per 2 pizze)

300 ml di acqua:
1 cucchiaino di olio d'oliva
3/4 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di zucchero
450 g di farina di frumento tipo 405
1 pacchetto di lievito secco

Pasta integrale per pizza

300 ml di acqua:
1 cucchiaino di olio d'oliva
3/4 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di miele
450 g di farina integrale di frumento
50 g di germe di grano
1 pacchetto di lievito secco

Arrotolare la pasta e farla lievitare per circa 10 minuti. Guarnire la pasta a piacere e infornarla a 180°C per circa 20 minuti.

Panini alla crusca

200 ml di acqua
50 g di burro
3/4 cucchiaini di sale
1 uovo
3 cucchiaini di zucchero
500 g di farina tipo 1050
50 g germe di grano
1 pacchetto di lievito secco

Brezel (ciambelle salate tedesche dalla tipica forma a 8)

200 ml di acqua
1/4 cucchiaino di sale
360 g di farina tipo 405
1/2 cucchiaino di zucchero
1/2 pacchetto di lievito secco

Con la pasta modellare dei brezel. Infine, spennellare i brezel con 1 uovo sbattuto e cospargerli di sale grosso (per ca. 12 brezel in totale 1-2 cucchiaini di sale grosso). Informare i brezel a circa 230°C per circa 15-20 minuti.

Baguette francesi

300 ml di acqua:
1 cucchiaio di miele
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
540 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Formare delle baguette dalla pasta e intaccarne la superficie con dei tagli obliqui. Fare lievitare la pasta per circa 30-40 minuti. Informare a ca. 175°C per ca. 25 minuti.

Programma 7 Impasto per pasta

5 uova (a temperatura ambiente)
o 300 ml di acqua
250 g di farina tipo 405
250 g di farina di grano duro tipo 1050

Programma 8 Pane al latticello

Pane al latte cagliato (tipo 1)

350 ml di latte cagliato
2 cucchiai di burro
2 cucchiaini di sale
3 cucchiai di zucchero
600 g di farina di frumento tipo 1050
1 pacchetto di lievito secco

Pane al latte cagliato (tipo 2)

250 ml di latte cagliato
130 ml di acqua
600 g di farina di frumento tipo 1050
60 g di farina di segale tipo 997
1,5 cucchiaini di sale
1 pacchetto di lievito secco

Pane allo yogurt

250 ml di acqua/latte
150 g di yogurt
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
500 g di farina tipo 550
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane al quark

200 ml di acqua/latte
3 cucchiai di olio
260 g di quark (40% di grasso)
600 g di farina di frumento
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Programma 9 Senza glutine



Avviso:

se si desidera preparare pane privo di glutine, è necessario pulire con particolare accuratezza lo stampo di cottura, i ganci da impasto e l'apparecchio. Anche piccole quantità di polvere di farina possono scatenare una reazione allergica nelle persone sensibili al glutine.

Pane bianco senza glutine

570 ml di acqua calda (ca. 40 °C)
30 g di burro morbido
700 g di miscela di farine senza glutine
(per es. "Mix Pane - Mix B" della Schär)
1/2 cucchiaino di sale
2 pacchetto di lievito secco

Pane alle patate senza glutine

440 ml di acqua
1,5 cucchiaini di olio
400 g di miscele di farine senza glutine
(ad es. „Mix B“ di Schär)
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1 1/4 pacchetti di lievito secco
230 g di patate bollite, spellate e schiacciate

Pane allo yogurt senza glutine

350 ml di acqua
150 g yogurt naturale
1,5 cucchiaini di olio
1,5 cucchiaini di aceto
100 g farina senza glutine
(ad es. di miglio, riso, grano saraceno)
400 g di miscele di farine senza glutine
(ad es. „Mix B“ di Schär)
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1 1/4 pacchetti di lievito secco
1 cucchiaino di farina di semi di guar o di semi di carrube

Pane senza glutine ai semi

250 ml di acqua
200 ml di latte
1,5 cucchiaini di olio
500 g di miscela di farine senza glutine
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1 1/4 pacchetti di lievito secco
100 g di semi (ad es. semi di girasole)

Programma 10 Torta

Per questo programma, sono indicati in particolare i preparati per torte prodotti.

Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

Programma 11 Marmellata

La confettura o la marmellata può essere preparata rapidamente e facilmente nella macchina per il pane. Si può provare a farla anche se non si ha esperienza in merito. Si otterrà una confettura particolarmente buona e gustosa.

Procedere come segue:

- lavare della frutta fresca e matura. Sbucciare mele, pesche, pere e altra frutta dalla buccia dura.
- Utilizzare sempre le quantità indicate, perché esse sono state esattamente misurate per il programma MARMELLATA. In caso contrario, la massa cuocerà troppo presto e traboccherà.
- Pesare la frutta, tagliarla a pezzetti (max. 1 cm) o ridurla a purea e versarla nel contenitore.
- Aggiungere lo zucchero gelificante "1:1" nella quantità indicata. Utilizzare solo questo zucchero e non il normale zucchero da cucina o gelificante "2:1", perché in tal caso la confettura non si solidificherà.
- Mescolare la frutta con lo zucchero e avviare il programma che avanzerà automaticamente.
- Prima di terminare il programma, lavare i contenitori della marmellata brevemente con acqua bollente.
- Riempire quindi i contenitori con la marmellata e chiuderli bene.
- Mettere i contenitori di marmellata chiusi a testa in giù per circa 5 - 10 minuti. In tal modo si ottiene il sottovuoto nel vasetto e la marmellata rimane fresca più a lungo.

Marmellata di arance

350 g di arance
150 g di limoni
500 g di zucchero gelificante

Marmellata di fragole

500 g di fragole
500 g di zucchero gelificante
2-3 cucchiaini di succo di limone

Marmellata di frutti di bosco

500 g di frutti di bosco scongelati

500 g di zucchero gelificante

1 cucchiaino di succo di limone

Mescolare tutti gli ingredienti nello stampo di cottura.

Buon appetito!

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono indicativi.

Vi auguriamo comunque una buona riuscita e buon appetito.

Eliminazione degli errori Ricette

Perché a volte il pane presenta un po' di farina sui lati?	L'impasto potrebbe essere troppo asciutto. La prossima volta misurare gli ingredienti con la massima precisione. Aggiungere fino a 1 cucchiaino di liquido in più.
Perché gli ingredienti devono essere aggiunti seguendo un determinato ordine?	Così si prepara l'impasto in modo ottimale. Utilizzando la funzione Timer, si evita che il lievito si mescoli con il liquido prima della lavorazione della pasta.
Perché l'impasto è stato impastato solo in parte?	Controllare che i ganci da impasto e lo stampo di cottura siano stati inseriti correttamente. In caso di preparati pronti per panificazione: la quantità del preparato pronto per panificazione e gli ingredienti non sono stati adeguati alla capacità dello stampo di cottura. Ridurre la quantità degli ingredienti.
Perché il pane non è lievitato?	Il lievito utilizzato era troppo vecchio o non è stato aggiunto lievito.
Quando aggiungere frutta e frutta secca all'impasto?	Viene emesso un segnale sonoro per indicare quando è necessario aggiungere altri ingredienti. Se questi ingredienti vengono aggiunti all'impasto già all'inizio, la frutta o la frutta secca potrebbero essere sminuzzati durante il procedimento di impasto.
Il pane cotto è troppo umido.	Controllare la consistenza dell'impasto 5 minuti dopo l'inizio del procedimento di impasto e aggiungere eventualmente della farina.
Sulla superficie del pane si trovano bolle d'aria.	Probabilmente è stato utilizzato troppo lievito.
Il pane lievita e si sgonfia.	Il pane lievita forse troppo velocemente. Per evitarlo, ridurre la quantità di acqua e/o aumentare la quantità di sale e/o ridurre la quantità di lievito.
Si possono utilizzare anche altre ricette?	Si possono utilizzare altre ricette, rispettando comunque le quantità indicate. Prendere familiarità con l'apparecchio e con le ricette contenute nelle istruzioni, prima di provare ricette personali. Non usare mai più di 700 g di farina. Se si adattano ricette personali, orientarsi sulla base delle indicazioni sulle quantità delle ricette contenute nelle istruzioni.

LIVRO DE RECEITAS	PÁGINA
Informações úteis sobre ingredientes a utilizar	26
Sugestões	27
Misturas pré-preparadas	28
Cortar e conservar pão	28
Receitas para um pão de aprox. 1000g	29
Programa 1 Normal	29
Programa 2 Solto.....	30
Programa 3 Integral	30
Programa 4 Doce	31
Programa 5 Expresso	32
Programa 6 Massa (para amassar)	32
Programa 7 Pasta para massa	33
Programa 8 Pão de soro de manteiga.....	33
Programa 9 Sem glúten	33
Programa 10 Bolo	34
Programa 11 Compota.....	34
Resolução de Problemas -Receitas	36

Informações úteis sobre ingredientes a utilizar

FARINHA

Podem ser utilizadas a maior parte dos tipos de farinhas habituais no mercado tal como a farinha de trigo e de centeio (tipo 405-1150). A designação dos tipos de farinhas pode variar consoante o país. Com o programa de cozedura “Sem glúten” é possível utilizar tipos de farinha sem glúten, como p.ex. farinha de milho, de trigo sarraceno ou amido de batata. Podem também ser utilizadas misturas prontas a cozer. Para adição de porções mais pequenas (10-20%) de grãos ou cereais triturados, são mais adequados os programas 1 e 2. No caso de porções maiores de farinha integral (70-95%) deve ser utilizado o programa 3. Nas receitas são utilizadas as seguintes variedades de farinha:

Variedades de farinha	Descrição
Tipo 405	Farinha de trigo normal
Tipo 550	Farinha de trigo com baixo teor de fermento, para massas com poros finos
Tipo 997	Farinha de centeio normal
Tipo 812	Farinha de trigo, para pão de mistura claro
Tipo 1050	Farinha de trigo escura para pão de mistura ou produtos de panificação saborosos
Tipo 1150	Farinha de centeio com elevado teor de minerais

FERMENTO

Durante o processo de fermentação, o fermento divide as percentagens de açúcar e de hidratos de carbono existentes na massa, transformando-as em dióxido de carbono, o que faz com que a massa leve. O fermento pode ser obtido das seguintes formas: fermento seco, levedura ou fermento de fermentação rápida. Para a máquina de cozer pão recomendamos a utilização de fermento seco que permite alcançar os melhores resultados. Ao utilizar levedura em vez de fermento seco, deve respeitar as indicações na embalagem. Normalmente, 1 pacote de fermento seco corresponde a aprox. 21g de levedura e é a dose adequada para cerca de 500g de farinha. Guarde a levedura sempre no frigorífico, pois o calor pode danificá-la. Verifique se se encontra dentro do prazo de validade. Após abrir a embalagem, a levedura não utilizada deve ser novamente embrulhada e guardada no frigorífico.

Nota: A elaboração das receitas neste manual, baseou-se na utilização de fermento seco.

AÇÚCAR

O açúcar tem uma importante influência no grau para tostar e no sabor do pão. O processo de fermentação da levedura é iniciado pelo açúcar e a massa leveda melhor e mais rapidamente. As receitas neste manual de instruções pressupõem a utilização de açúcar cristalizado. Não use açúcar em pó, a não ser que seja expressamente especificado. A sacarina não serve de substituto para o açúcar.

SAL

O sal é importante para o sabor e para o grau de tostagem. É um produto com um efeito inibidor na fermentação. Por isso, não se deve exceder as quantidades de sal indicadas nas receitas. O sal pode ser excluído, por motivos nutricionais. Neste caso, o pão pode levedar mais do que é habitual.

LÍQUIDOS

Pode utilizar líquidos como leite, água ou leite em pó dissolvido em água para fazer o pão. O leite aumenta o sabor do pão e torna a còdea menos estaladiça, enquanto que a água pura a torna mais estaladiça. Algumas receitas especificam a utilização de sumos de fruta para dar um sabor diferente ao pão.

OVOS

A utilização de ovos enriquece o pão e proporciona-lhe uma estrutura mais macia. Se utilizar as receitas deste manual de instruções use ovos da classe L.

GORDURAS: MARGARINA PARA CULINÁRIA, MANTEIGA, ÓLEO

As margarinas para culinária, manteiga e óleo tornam o pão com fermento mais mole. O pão tipo francês deve a sua còdea e estrutura únicas aos ingredientes pobres em gordura. O pão com gordura mantém-se fresco durante mais tempo. Se utilizar manteiga directamente do frigorífico, deve cortá-la em pedaços pequenos para facilitar a sua incorporação na massa durante a fase de amassar.

SEM GLÚTEN

A Doença Celíaca, também designada de psilose nos adultos, é uma doença crónica, despoletada pelo consumo de alimentos que contêm glúten. O glúten (gliadina) contido no trigo e outros deste derivado, e outras substâncias albuminosas contidas no centeio, na cevada e aveia provocam danos na mucosa do duodeno. Só devem ser consumidos pães especiais que podem ser obtidos em lojas de alimentos naturais ou cozinhados em casa, elaborados com farinhas sem glúten. Confeccionar pão e bolos com farinhas sem glúten requer uma especial atenção. Tais farinhas precisam de mais tempo para a absorção de líquidos e possuem outras características de levedação. As farinhas sem glúten também devem ser amassadas com levedantes sem glúten para tornar o pão mais fofo. Estes são, por

exemplo, fermento em pó de tartarato monopotássico, levedura, massa levedada de farinha de milho ou de arroz, fermento à base de milho ou espessantes como farinha de semente de guar, farinha de semente de alfarroba, Kuzu, pectina, amido de araruta ou carragenina. Além disso é preciso prescindir do habitual sabor do pão. Também a consistência de pão sem glúten é diferente dos pães de farinha de trigo.

MEDIÇÃO DOS INGREDIENTES

Juntamente com a máquina de cozer pão obtém os seguintes recipientes medidores, com o objectivo de facilitar a medição dos ingredientes:

1 Copo medidor com indicação da quantidade

1 Colher de medida grande, que corresponde a uma colher de sopa (CS)

1 Colher de medida pequena, que corresponde a uma colher de chá (C. Chá.).

Coloque o copo de medição numa superfície plana. Tenha em atenção que as quantidades têm de corresponder exactamente às linhas de medição.

Para efectuar a medição de ingredientes secos, o recipiente medidor tem de estar seco.

Sugestões

Cozer em diferentes zonas climáticas

Em regiões mais altas, a fermentação é mais rápida devido à baixa pressão atmosférica. Por isso não é necessário utilizar tanto fermento. Em regiões secas a farinha é mais seca e requer, por isso, um pouco mais de líquido. Em regiões húmidas a farinha é mais húmida e requer, por isso, menos líquido. Neste caso, vai precisar de um pouco mais de farinha.

Misturas pré-preparadas

Pode também utilizar misturas pré-preparadas nesta máquina de cozer pão. Para isso, tenha atenção às indicações do fabricante constantes na embalagem. Na tabela pode encontrar exemplos de conversão de algumas misturas pré-preparadas para pão.

Cortar e conservar pão

Para obter os melhores resultados, coloque o pão acabado de fazer numa grelha e deixe arrefecer 15 a 30 minutos antes de o cortar. Para cortar, utilize uma máquina de cortar pão ou uma faca eléctrica. O pão que não foi consumido pode ser guardado em sacos de conservação ou recipientes de plástico, à temperatura ambiente, durante três dias. Se pretender guardá-lo por mais tempo (até 1 mês) deve congelá-lo. Uma vez que este pão cozido não contém conservantes, não se conserva tanto tempo como o pão fabricado de forma industrial.

Mistura	para um pão de aprox. 750 g
Preparado para pão de mistura com vários cereais	500 g de preparado 350 ml de água
Preparado para pão de mistura de trigo com sementes de girassol	500 g de preparado 350 ml de água
Preparado para pão de trigo e centeio integrais	500 g de preparado 370 ml de água
Preparado para pão de mistura de trigo e centeio	500 g de preparado 350 ml de água
Preparado para pão de trigo e sêmola de trigo	500 g de preparado 360 ml de água 1 C. de chá de azeite

As misturas pré-preparadas para pão, que podem ser adquiridas no Lidl, são especialmente indicadas para esta máquina de fazer pão.

Receitas para um pão de aprox. 1000g

Nota: Para um melhor resultado, prepare a massa com uma batedeira. De seguida, coloque a massa pronta na forma. Ajuste o peso para 1000 g com o botão "Peso do pão". Seleccione o grau de cozedura pretendido para o seu pão. Tenha em atenção que as indicações de quantidades tratam-se apenas de valores de referência. Podem existir pequenas oscilações no resultado da cozedura.

Programa 1 Normal

Pão de sementes de girassol

300 ml de leite morno
1 CS de manteiga
540 g de farinha tipo 550
5 CS de sementes de girassol
1 C. de chá de sal
1/2 C. de chá de açúcar
1 pacote de fermento seco

Pão de massa fermentada

50 g Massa fermentada
350 ml de água
1,5 CS de manteiga
1,5 C. chá de sal
1 c. chá de açúcar
180 g de farinha tipo 997
360 g de farinha tipo 1050
1 pacote de fermento seco

Pão saloio:

300 ml de leite
1,5 C. chá de sal
2 ovos
1,5 CS de manteiga/margarina
540 g de farinha tipo 1050
1 CS de açúcar
1 pacote de fermento seco

Pão de batata

300 ml de água/leite
2 CS manteiga
1 ovo
90g de batatas cozidas e esmagadas
1 C. chá de sal
2 CS de açúcar
540 g de farinha tipo 550
1 pacote de fermento seco

Pão de ervas

350 ml de soro de leite
1 C. de chá de sal
1,5 CS de manteiga
1 CS de açúcar
540 g de farinha tipo 550
4 CS de salsa picada
3/4 pacote de fermento seco

Pão de pizza

300 ml de água
1 CS de óleo
1 C. chá de sal
1 C. chá de açúcar
1 C. chá de orégãos secos
2 CS de queijo parmesão ralado
50 g de salame em fatias finas
540 g de farinha tipo 550
3/4 pacote de fermento seco

Pão de cerveja

150 ml de água
150 ml de cerveja
540 g de farinha tipo 550
3 CS de farinha de trigo sarraceno
1,5 CS de farelo
1 C. de chá de sal
3 CS de sementes de sésamo
1,5 CS de extracto de malte (concentrado)
1/2 pacote de fermento seco
150 ml de preparado de massa fermentada

Pão de milho

350 ml de água
1 CS de manteiga
540 g de farinha tipo 550
3 CS de sêmola de milho
1/2 maçã picada com casca
3/4 pacote de fermento seco

Programa 2 Solto

Pão branco "clássico"

320 ml de água/leite
2 CS de manteiga
1,5 C. de chá de sal
2 CS de açúcar
600 g de farinha de trigo tipo 550
1 pacote de fermento seco

Pão branco

320 ml de água
20 g de manteiga
1,5 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de açúcar
600 g de farinha de trigo tipo 405
1 pacote de fermento seco
1 ovo

Pão de mel

320 ml de água
1,5 C. de chá de sal
2,5 C. de chá de azeite
1,5 CS de mel
600 g de farinha tipo 550
1 pacote de fermento seco

Pão de semente de papoila

300 ml de água
540 g de farinha tipo 550
1 C. chá de açúcar
1 C. de chá de sal
75 g de sementes de papoila moída
1 CS de manteiga
1 pitada de noz moscada
3/4 pacote de fermento seco
1 CS de queijo parmesão ralado

Pão com pimento

310 ml de água
1,5 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de óleo
1,5 C. de chá de pimento em pó
530 g de farinha tipo 812
1 pacote de fermento seco
130 g de pimento vermelho, picado

Programa 3 Integral

Pão de centeio integral

75 g de massa fermentada
325 ml de água quente
2 CS de mel de abeto
350 g de farinha de centeio integral
150 g de farinha de trigo integral
1 CS de farinha de alfarroba
1/2 CS de sal
1 pacote de fermento seco

Pão de espelta

350 ml de soro de leite
360 g de farinha de espelta integral
90 g de farinha de centeio integral
90 g farelo de espelta
50 g de sementes de girassol
1 C. de chá de sal
1/2 C. de chá de açúcar
75 ml preparado de massa fermentada
3/4 pacote de fermento seco

Pão de farelo de trigo

350 ml de água
1 C. de chá de sal
2 CS de manteiga
1,5 colher de sopa de mel
360 g de farinha tipo 1050
180 g de farinha de trigo integral
50 g farelo de trigo
3/4 pacote de fermento seco

Pão integral

350 ml de água
25 g de manteiga
1 C. de chá de sal
1 c. chá de açúcar
270 g de farinha tipo 1050
270 g de farinha de trigo integral
3/4 pacote de fermento seco

Pão de centeio

300 ml de água
1,5 CS de manteiga
1,5 CS de vinagre
1 C. de chá de sal
1,5 CS de açúcar
180 g de farinha de centeio tipo 1150
360 g de farinha tipo 1050
1 pacote de fermento seco

Pão de sete cereais

300 ml de água
1,5 CS de manteiga
1 C. de chá de sal
2,5 C. de chá de açúcar
240 g de farinha tipo 1050
240 g de farinha de trigo integral
60 g 7 tipos de cereais diversos
3/4 pacote de fermento seco

Pão escuro

400 ml de água quente
160 g de farinha de trigo tipo 550
200 g farelo grosso integral de centeio
180 g farelo fino de centeio
1 C. de chá de sal
100 g de sementes de girassol
100 ml xarope de cenoura escuro
1 pacote de fermento seco
1 embalagem de massa fermentada seca

Programa 4 Doce

Pão de passas

300 ml de água
2,5 CS de manteiga
1,5 CS de mel
1 C. de chá de sal
540 g de farinha de trigo tipo 405
100 g de passas
3/4 pacote de fermento seco

Pão de passas e nozes

300 ml de água
1,5 CS de manteiga
1 C. de chá de sal
1 CS de açúcar
540 g de farinha tipo 405
100 g de passas
3 CS de nozes moídas
3/4 pacote de fermento seco

Pão de chocolate

400 ml de leite
100 g queijo quark magro
1,5 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de açúcar
600 g de farinha de trigo integral
10 CS de cacau
100 g chocolate de leite
1 pacote de fermento seco

Utilize chocolate de leite ou chocolate amargo. Se pincelar a massa depois de amassada com uma 1 CS leite, a côdea ficará mais escura.

Pão doce

300 ml de água/leite
2 CS de manteiga
2 ovos
1,5 C. de chá de sal
1,5 CS de mel
600 g de farinha tipo 550
1 pacote de fermento seco

Programa 5 Expresso

Pão de trigo Expresso

360 ml de água
5 CS de óleo
4 C. de chá de açúcar
4 C. de chá de sal
630 g de farinha de trigo tipo 405
1 pacote de fermento seco

Pão de pimenta e amêndoas

300 ml de água
540 g de farinha tipo 550
1 C. de chá de sal
1 c. chá de açúcar
2 CS de manteiga
100 g de amêndoa laminada (tostada)
1 CS de grãos de pimenta verde de conserva
3/4 pacote de fermento seco

Pão de cenoura

330 ml de água
1,5 CS de manteiga
600 g de farinha tipo 550
90 g de cenouras cortadas bem finas
2 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de açúcar
1 pacote de fermento seco

Programa 6 Massa (para amassar)

Massa para pizza (para 2 pizzas)

300 ml de água
1 CS de azeite
3/4 C. de chá de sal
2 C. de chá de açúcar
450 g de farinha de trigo tipo 405
1 pacote de fermento seco

Massa para pizza integral

300 ml de água
1 CS de azeite
3/4 C. de chá de sal
1 CS de mel
450 g de farinha de trigo integral
50 g de germen de trigo
1 pacote de fermento seco

Estenda a massa e deixe-a levedar durante aprox. 10 minutos. Adicione os ingredientes a gosto e coza a pizza a 180°C, durante aprox. 20 minutos.

Pãezinhos de farelo

200 ml de água
50 g de manteiga
3/4 C. de chá de sal
1 ovo
3 CS de açúcar
500 g de farinha do tipo 1050
50 g farelo de trigo
1 pacote de fermento seco

Brezel

200 ml de água
1/4 C. de chá de sal
360 g de farinha tipo 405
1/2 C. de chá de açúcar
1/2 pacote de fermento seco

Amasse a massa e modele em forme de Brezel. De seguida, pincele os Brezel com gema de ovo batida e polvilhe com sal grosso (para aprox. 12 Brezel, cerca de 1 a 2 CS de sal grosso). Cozer os Brezel a aprox. 230°C, cerca de 15-20 minutos.

Baguete francesa

300 ml de água
1 CS de mel
1 C. de chá de sal
1 C. de chá de açúcar
540 g de farinha tipo 550
1 pacote de fermento seco

Com a massa forme um rolo e corte a parte superior da baguete na diagonal. Deixe a massa levar durante aprox. 30-40 minutos. Cozer a aprox. 175°C, cerca de 25 minutos.

Programa 7 Pasta para massa

5 ovos (à temperatura ambiente) ou 300 ml de água
250 g farinha de trigo tipo 405
250 g farinha de trigo tipo 1050

Programa 8 Pão de soro de manteiga

Pão de soro de leite (tipo 1)

350 ml de soro de leite
2 CS de manteiga
2 C. de chá de sal
3 CS de açúcar
600 g de farinha de trigo tipo 1050
1 pacote de fermento seco

Pão de soro de leite (tipo 2)

250 ml de soro de leite
130 ml de água
600 g de farinha de trigo tipo 1050
60 g de farinha de centeio tipo 997
1,5 C. de chá de sal
1 pacote de fermento seco

Pão de iogurte

250 ml de água ou leite
150 g de iogurte
1 C. de chá de sal
1 C. chá de açúcar
500 g de farinha tipo 550
3/4 pacote de fermento seco

Pão de queijo quark

200 ml de água/leite
3 CS de óleo
260 g queijo quark (40% de gordura)
600 g farinha de trigo
1,5 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de açúcar
1 pacote de fermento seco

Programa 9 Sem glúten



Nota:

Caso pretenda confeccionar pão sem glúten, limpe a forma, as varas para amassar e o aparelho em profundidade. Mesmo pequenos resíduos de farinha podem provocar uma reacção alérgica em pessoas com hipersensibilidade ao glúten.

Pão branco sem glúten

570 ml de água morna (aprox. 40°C)
30 g de manteiga amolecida
700 g mistura de farinhas sem glúten
(por ex. "Mix B Pão Branco III" da Schär)
1/2 Colher de chá de sal
2 Pacotinho de fermento seco

Pão de batata sem glúten

440 ml de água
1,5 CS de óleo
400 g misturas de farinhas sem glúten
(p.ex. "Mistura B" da marca Schär)
1,5 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de açúcar
1,5 pacote de fermento seco
230 g batatas cozidas, sem pele e desfeitas em puré

Pão de iogurte sem glúten

350 ml de água
150 g de iogurte natural
1,5 CS de óleo
1,5 CS de vinagre
100 g farinha sem glúten
(p.ex. milho miúdo, arroz, trigo sarraceno)
400 g de misturas de farinhas sem glúten
(p.ex. "Mistura B" da marca Schär)
1,5 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de açúcar
1,5 pacote de fermento seco
1 C. de chá de farinha de semente de guar ou de alfarroba

Pão de cereais sem glúten

250 ml de água
200 ml de leite
1,5 CS de óleo
500 g mistura de farinhas sem glúten
1,5 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de açúcar
1,5 pacote de fermento seco
100 g de sementes (p.ex. sementes de girassol)

Programa 10 Bolo

As misturas para bolos pré-preparadas são adequadas para este programa.

Tenha em atenção as indicações de preparação constantes na embalagem.

Programa 11 Compota

Os doces ou compotas podem ser preparados rápida e facilmente na máquina de fazer pão. Mesmo que nunca tenha feito compostas anteriormente, deve tentar. Obtém compotas deliciosas. Proceda da seguinte forma:

- Lave as frutas maduras e frescas. Descasque eventualmente as maçãs, pêssegos, pêras e outros frutos de casca dura.
- Utilize sempre as quantidades indicadas, pois estas foram determinadas de forma precisa para o programa COMPOTA. Caso contrário, a massa coze cedo demais e transborda.
- Pese os frutos, corte em pedaços pequenos (máx. 1 cm) ou desfaça em puré e coloque no recipiente.
- Adicionar a quantidade indicada de açúcar gelificante "1:1". Utilize apenas este açúcar e não o açúcar caseiro ou gelificante "2:1", caso contrário a compota não fica firme.
- Misture os frutos com o açúcar e inicie o programa que decorre automaticamente.
- Pouco antes da conclusão do programa, enxague os frascos de compota com água quente.
- De seguida, encha os frascos com compota e feche-os correctamente.
- Coloque os frascos fechados voltados para baixo durante aprox. 5 - 10 minutos. Deste modo, é criado um vácuo no frasco e a compota conserva-se durante mais tempo.

Compota de laranja

350 g de laranjas

150 g de limões

500 g de açúcar gelificante

Compota de morango

500 g de morangos

500 g de açúcar gelificante

2 -3 colheres de sopa de sumo de limão

Compota de frutos silvestres

500 g de frutos silvestres descongelados

500 g de açúcar gelificante

1 colher de sopa de sumo de limão

Misturar todos os ingredientes na forma.

Bom apetite!

Receitas sem qualquer garantia. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Complete estas sugestões de receitas com a sua experiência pessoal. Esperamos que obtenha bons resultados e bom apetite.

Resolução de Problemas -Receitas

Porque é que o meu pão tem um pouco de farinha na cõdea?	A massa poderia estar demasiado seca. Da próxima vez tenha uma atenção especial às medições dos ingredientes. Adicione até 1 CS de líquido a mais.
Porque é que os ingredientes têm de ser introduzidos por uma determinada ordem?	Assim prepara melhor a sua massa. Ao utilizar a função de temporizador evita que o fermento se misture com o líquido antes da massa estar bem mexida.
Porque é que a massa ficou só parcialmente amassada?	Verifique se as varas para amassar e a forma estão correctamente encaixados. Verifique também a consistência da massa e acrescente uma ou mais vezes 1/2 ou 1 CS de líquido ou de farinha depois de amassar. Em caso de misturas pré-preparadas: A quantidade de mistura pré-preparada e de ingredientes não foi adaptada à capacidade da forma. Reduza a quantidade de ingredientes.
Porque é que o pão não levedou?	O fermento utilizado era demasiado velho ou não foi acrescentado fermento.
Quando é que se devem introduzir nozes e fruta na massa?	Ouve-se um sinal sonoro, no momento em que os ingredientes devem ser adicionados. Se adicionar estes ingredientes à massa logo no início, as nozes ou a fruta podem ser triturados pelas varas para amassar.
O pão cozido está demasiado húmido.	Verifique a consistência da massa 5 min. depois de iniciar o processo de amassar e, se necessário, adicione farinha.
A superfície do pão tem bolhas de ar.	Possivelmente utilizou fermento a mais.
O pão leveda, mas abate.	O pão leveda talvez demasiado depressa. Para evitar isso, reduza a quantidade de água e/ou aumente a quantidade de sal e/ou reduza a quantidade de fermento.
Podem também utilizar-se outras receitas?	Pode utilizar outras receitas, mas respeite sempre as indicações das quantidades. Familiarize-se com o aparelho e com as receitas anexas antes de experimentar as suas próprias receitas. Nunca exceda a quantidade de 700 g de farinha. Oriente-se pelas quantidades das receitas anexas quando quiser adaptar às suas receitas.

RECIPE BOOK	PAGE
Useful information about ingredients	38
Baking tips	39
Ready-to-use baking mixtures	40
Slicing and storing bread	40
Recipes for approx. 1000 g bread	41
Programme 1 Regular	41
Programme 2 French	42
Programme 3 Whole Wheat	42
Programme 4 Sweet	43
Programme 5 Super Rapid	44
Programme 6 Dough (knead).....	44
Programme 7 Pasta.....	45
Programme 8 Buttermilk bread.....	45
Programme 9 Gluten Free.....	45
Programme 10 Cake	46
Programme 11 Jam	46
Troubleshooting the recipes	48

Useful information about ingredients

FLOUR

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

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

YEAST

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

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

Note:

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

SUGAR

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

SALT

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

LIQUIDS

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

EGGS

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

FATS: BAKING FAT, BUTTER OR OIL

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

GLUTEN-FREE

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

MEASURING THE INGREDIENTS

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

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

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

Baking tips

Baking in different climatic regions

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

Hence, less yeast is required here.

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

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

Ready-to-use baking mixtures

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

Slicing and storing bread

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

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

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

Recipes for approx. 1000 g bread

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

Programme 1 Regular

Sunflower bread

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

Sourdough bread

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

Farmhouse bread

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

Potato bread

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

Herb bread

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

Pizza bread

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

Beer bread

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

Cornbread

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

Programme 2 French

"Classic" white bread

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

Light white bread

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

Honey bread

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

Poppy seed bread

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

Paprika bread

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

Programme 3 Whole Wheat

Rye whole grain bread

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

Spelt bread

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

Wheat groats bread

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

Whole grain bread

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

Rye bread

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

Seven grain bread

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

Brown bread

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

Programme 4 Sweet

Raisin bread

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

Raisin nut bread

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

Chocolate bread

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

Use whole milk or semi-sweet chocolate.

If you brush the dough with 1 tbsp. milk after kneading, the crust will be darker.

Sweet bread

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

Programme 5 Super Rapid

White bread express

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

Pepper almond bread

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

Carrot bread

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

Programme 6 Dough (knead)

Pizza dough (for 2 Pizzas)

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

Whole grain pizza dough

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

Roll out the dough and let it rise for about 10 minutes.

Top the dough as desired and bake the pizza at

180°C for approx. 20 minutes.

Bran rolls

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

Pretzels

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

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

15-20 minutes.

French baguettes

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

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

Programme 7 Pasta

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

Programme 8 Buttermilk bread

Buttermilk bread (type 1)

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

Buttermilk bread (type 2)

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

Yoghurt bread

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

Curd cheese bread

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

Programme 9 Gluten Free

Note:

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

Gluten-free white bread

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

Gluten-free potato bread

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

Gluten-free yoghurt bread

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

Gluten-free seed bread

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

Programme 10 Cake

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

Programme 11 Jam

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

Proceed as follows:

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

Orange marmelade

350 g oranges
150 g lemons
500 g gelling sugar

Strawberry jam

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

Berry jam

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

Mix all ingredients in the baking mould.

Enjoy your meal!

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

Troubleshooting the recipes

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

REZEPTHEFT	SEITE
Wissenswertes über Zutaten	50
Backtipps	51
Fertig-Backmischungen	52
Brot schneiden und aufbewahren	52
Rezepte für je ca. 1000 g Brot	53
Programm 1 Normal.....	53
Programm 2 Locker.....	54
Programm 3 Vollkorn.....	54
Programm 4 Süß.....	55
Programm 5 Express.....	56
Programm 6 Teig (kneten).....	56
Programm 7 Nudelteig.....	57
Programm 8 Buttermilchbrot.....	57
Programm 9 Glutenfrei.....	57
Programm 10 Kuchen.....	58
Programm 11 Marmelade.....	58
Fehlerbehebung Rezepte	60

Wissenswertes über Zutaten

MEHL

Geeignet sind die meisten handelsüblichen Mehlsorten wie Weizen- oder Roggenmehl (Typ 405-1150). Die Typenbezeichnung der Mehlsorten können je nach Land variieren. Durch das Backprogramm "Glutenfrei" können Sie glutenfreie Mehlsorten, wie z.B. Mais-, Buchweizen- oder Kartoffelmehl verwenden. Sie können auch Fertig-Backmischungen benutzen. Für Zugaben von kleineren Anteilen (10 - 20%) an Körnern oder Getreideschrot sind die Programme 1 und 2 geeignet. Bei größeren Anteilen an Vollkornmehl (70 - 95%) verwenden Sie Programm 3. Bei den Rezepten werden folgende Mehlsorten verwendet:

Mehl-Sorte	Beschreibung
Typ 405	normales Weizenmehl
Typ 550	backstarkes Weizenmehl, für feinputrige 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 Eiweißkörner in Roggen, Gerste und Hafer führen zu einer Schädigung der Dünndarmschleimhaut. Verzehrt werden darf nur noch Spezialbrot aus dem Reformhaus oder aus der eigenen Küche, hergestellt mit glutenfreien Mehlen.

Mit glutenfreien Mehlen Brot und Kuchen zu backen, bedarf allerdings einiger Übung. Solche Mehle benö-

tigen länger für die Aufnahme der Flüssigkeit und haben andere Triebeigenschaften. Glutenfreie Mehle müssen auch mit glutenfreien Lockerungsmitteln gebunden oder gelockert werden. Das sind beispielsweise Weinsteinbackpulver, Hefe, Sauerteig aus Mais- oder Reismehl, Backferment auf Maisbasis oder Bindemittel wie Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Kuzu, Pektin, Pfeilwurzelsstärke oder Carrageen. Außerdem muss man auf den gewohnten Brotgeschmack verzichten. Auch die Konsistenz glutenfreier Brote ist anders als die von Weizenmehlbroten.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Mit unserem Brotbackautomaten bekommen Sie folgende Messbehälter mitgeliefert, die Ihnen das Abmessen der Zutaten erleichtern sollen:

1 Messbecher mit Mengenangaben

1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)

1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)

Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Fläche. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbehälter trocken ist.

Backtipps

Backen in verschiedenen Klimazonen

In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe.

Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.

In trockenen Regionen ist das Mehl trockener und erfordert daher etwas mehr Flüssigkeit.

In feuchten Regionen ist das Mehl feuchter und nimmt somit weniger Flüssigkeit auf. Hier benötigen Sie etwas mehr Mehl.

Fertig-Backmischungen

Sie können auch Fertig-Backmischungen für diesen Brotbackautomaten nutzen.
Beachten Sie dazu die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.
In der Tabelle finden Sie Umrechnungsbeispiele von einigen Brotbackmischungen:

Brot schneiden und aufbewahren

Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden auf einen Rost legen und 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen. Benutzen Sie eine Brotschneidemaschine oder ein Sägemesser zum Schneiden des Brotes. Nicht verzehrtes Brot kann bei Raumtemperatur bis zu drei Tagen in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffbehältern aufbewahrt werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren.
Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, verdirbt es schneller als gewerblich hergestelltes Brot.

Backmischung	für ein Brot ca. 750 g
Vital-Mehrkornbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Sonnenblumenkernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Rustikales Vollkornbrot	500 g Backmischung 370 ml Wasser
Bauernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Ciabatta	500 g Backmischung 360 ml Wasser 1 TL Olivenöl

Für diesen Brotbackautomaten eignen sich besonders die Fertig-Backmischungen, die Sie bei Lidl erhalten können. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Rezepte für je ca. 1000 g Brot

Hinweis: Um ein besseres Backergebnis zu erhalten, bereiten Sie den Teig mit einem Mixer zu. Geben Sie anschließend den fertigen Teig in die Backform. Stellen Sie mit der Taste "Brotgewicht" das Gewicht 1000 g ein. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad Ihres Brotes. Beachten Sie, dass es sich bei den Mengenangaben um Richtwerte handelt. Es können geringe Schwankungen beim Backergebnis auftreten.

Programm 1 Normal

Sonnenblumenbrot

300 ml lauwarme Milch
1 EL Butter
540 g Mehl Typ 550
5 EL Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Sauerteigbrot

50 g Sauerteig
350 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 TL Salz
1 TL Zucker
180 g Mehl Type 997
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Bauernbrot

300 ml Milch
1,5 TL Salz
2 Eier
1,5 EL Butter/Margarine
540 g Mehl Type 1050
1 EL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Kartoffelbrot

300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1 Ei
90 g zerdrückte, gekochte Kartoffeln
1 TL Salz
2 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Kräuterbrot

350 ml Buttermilch
1 TL Salz
1,5 EL Butter
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
4 EL feingehackte Petersilie
3/4 Päckchen Trockenhefe

Pizzabrot

300 ml Wasser
1 EL Öl
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL getr. Oregano
2 EL ger. Parmesan
50 g kleingeschnittene Salami
540 g Mehl Typ 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Bierbrot

150 ml Wasser
150 ml helles Bier
540 g Mehl Type 550
3 EL Buchweizenmehl
1,5 EL Kleie
1 TL Salz
3 EL Sesamsamen
1,5 EL Malzextrakt (Sirup)
1/2 Päckchen Trockenhefe
150 ml Sauerteigansatz

Maisbrot

350 ml Wasser
1 EL Butter
540 g Mehl Type 550
3 EL Maisgrieß
1/2 gehackter Apfel mit Schale
3/4 Päckchen Trockenhefe

Programm 2 Locker

Weißbrot „Klassisch“

320 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1,5 TL Salz
2 EL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Helles Weißbrot

320 ml Wasser
20 g Butter
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe
1 Ei

Honigbrot

320 ml Wasser
1,5 TL Salz
2,5 TL Olivenöl
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Mohnbrot

300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Zucker
1 TL Salz
75 g gemahlener Mohn
1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss
3/4 Päckchen Trockenhefe
1 EL ger. Parmesan

Paprikabrot

310 ml Wasser
1,5 TL Salz
1,5 TL Öl
1,5 TL Paprikapulver
530 g Mehl Type 812
1 Päckchen Trockenhefe
130 g rote Paprikaschoten, fein gewürfelt

Programm 3 Vollkorn

Roggenvollkornbrot

75 g Sauerteig
325 ml warmes Wasser
2 EL Tannenhonig
350 g Roggenvollkornmehl
150 g Weizenvollkornmehl
1 EL Johannisbrotkernmehl
1/2 EL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Dinkelbrot

350 ml Buttermilch
360 g Dinkelvollkornmehl
90 g Roggenvollkornmehl
90 g Dinkelschrot
50 g Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
75 ml Sauerteigansatz
3/4 Päckchen Trockenhefe

Weizenschrotbrot

350 ml Wasser
1 TL Salz
2 EL Butter
1,5 EL Honig
360 g Mehl Type 1050
180 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenschrot
3/4 Päckchen Trockenhefe

Vollkornbrot

350 ml Wasser
25 g Butter
1 TL Salz
1 TL Zucker
270 g Mehl Type 1050
270 g Weizenvollkornmehl
3/4 Päckchen Trockenhefe

Roggenbrot

300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 EL Essig
1 TL Salz
1,5 EL Zucker
180 g Roggenmehl Type 1150
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Siebenkornbrot

300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
2,5 EL Zucker
240 g Mehl Typ 1050
240 g Weizenvollkornmehl
60 g 7 Korn-Flocken
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schwarzbrot

400 ml warmes Wasser
160 g Weizenmehl Typ 550
200 g grobes Roggenvollkornschrot
180 g feines Roggenschrot
1 TL Salz
100 g Sonnenblumenkerne
100 ml dunkler Rübensirup
1 Päckchen Trockenhefe
1 Packung Trockensauerteig

Programm 4 Süß

Rosinenbrot

300 ml Wasser
2,5 EL Butter
1,5 EL Honig
1 TL Salz
540 g Weizenmehl Type 405
100 g Rosinen
3/4 Päckchen Trockenhefe

Rosinen-Nuss-Brot

300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 405
100 g Rosinen
3 EL geh. Walnüsse
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schokoladenbrot

400 ml Milch
100 g Magerquark
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenvollkornmehl
10 EL Kakao
100 g geh. 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 abwiegen, in kleine Stücke (max. 1 cm) schneiden oder pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker „1:1“ in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „2:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das Programm, das nun vollautomatisch abläuft.
- Nachdem das Programm beendet ist, können Sie die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Orangenmarmelade

350 g Orangen
150 g Zitronen
500 g Gelierzucker

Erdbeermarmelade

500 g Erdbeeren
500 g Gelierzucker
2-3 EL Zitronensaft

Beerenmarmelade

500 g aufgetaute Beeren
500 g Gelierzucker
1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in der Backform vermischen.

Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Fehlerbehebung Rezepte

Warum hat mein Brot manchmal etwas Mehl an der seitlichen Kruste?	Ihr Teig könnte zu trocken sein. Achten Sie beim nächsten Mal besonders auf das Abmessen der Zutaten. Geben Sie bis zu 1 EL mehr Flüssigkeit hinzu.
Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugeführt werden?	So wird der Teig am besten zubereitet. Bei Nutzung der Timer-Funktion wird verhindert, dass die Hefe sich mit der Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.
Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?	Überprüfen Sie, ob Knethaken und Backform richtig eingesetzt ist. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz und fügen Sie ein oder mehrmals nach dem Kneten 1/2 bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu. Bei Fertig-Backmischungen: Die Menge der Fertig-Backmischung und der Zutaten wurde nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen der Zutaten.
Warum ist das Brot nicht aufgegangen?	Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt.
Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?	Ein Signal ertönt, wenn Sie die Zutaten dazugeben sollen. Wenn Sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben, können Nüsse oder Obst durch den Knetvorgang zerkleinert werden.
Das gebackene Brot ist zu feucht.	Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. Mehl hinzu.
Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.	Möglicherweise haben Sie zuviel Hefe verwendet.
Das Brot geht auf und fällt zusammen.	Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.
Können auch andere Rezepte benutzt werden?	Sie können andere Rezepte benutzen, berücksichtigen Sie dabei jedoch die Mengenangaben. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigefügten Rezepten vertraut, bevor Sie Ihre eigenen Rezepte ausprobieren. Überschreiten Sie nie die Menge von 700 g Mehl. Orientieren Sie sich beim Anpassen Ihrer Rezepte an den Mengenangaben der beigefügten Rezepte.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
08 / 2015 · Ident.-No.: SBB850C1-072015-1

IAN 270356