SILVERCREST®

BROTBACKAUTOMAT SBB 850 EDS A1

(DE) (AT) (CH)
BROTBACKAUTOMAT
Bedienungsanleitung

(NL)
BROODBAKAUTOMAAT
Gebruiksaanwijzing

(GB)
BREAD MAKER
Operating instructions

KOMPERNASS GMBH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

Stand der Informationen · Stand van de informatie
Last Information Update: 02/2012 · Ident.-No.: SBB850EDSA1022 012-1

IAN 73485

IAN 73485

(NL)

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

(NL)
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

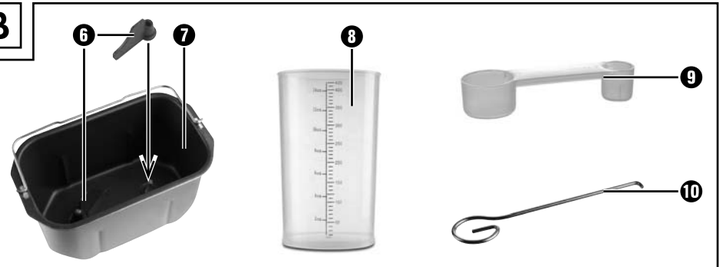
(GB)
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
NL	Gebruiksaanwijzing	Pagina	25
GB	Operating instructions	Page	45

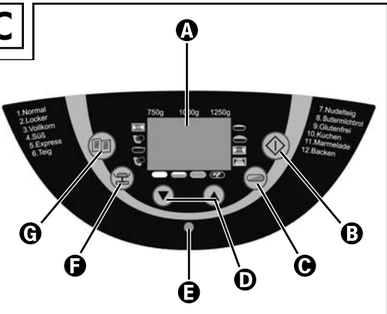
A

1
2
3
4
5

B


6
7
8
9
10

C


A
1.Normal
2.Locker
3.Vollkorn
4.Süß
5.Express
6.Teig
750g
1000g
1250g
7.Nudelteig
8.Brotmischbrot
9.Glutenfrei
10.Kuchen
11.Marmelade
12.Backen
G
F
E
D
C
B

①
②
⑥
750g
1000g
1250g
ADD
2:35
⑤
④
③

Inhaltsverzeichnis Seite

Einführung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	2
Vor dem ersten Gebrauch	4
Eigenschaften	5
Bedienfeld	5
Programme	6
Timer-Funktion	8
Vor dem Backen	8
Brot backen	9
Fehlermeldungen	11
Reinigung und Pflege	11
Entsorgung	12
Garantie und Service	12
Importeur	12
Programmablauf	13
Fehlerbehebung Brotbackautomat	17

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

Brotbackautomat

Einführung

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
Bedienungsanleitung
Kurzinformation
Rezeptheft

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

❶ Sichtfenster
❷ Gerätedeckel
❸ Belüftungsschlitze
❹ Netzkabel
❺ Bedienfeld

Abbildung B:

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

Technische Daten

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

⚠ Sicherheitshinweise

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z.B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen. Es besteht Brandgefahr!
- Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen.
  Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.
- Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700 g Mehl und geben Sie niemals mehr als 1 $^{1}/_{4}$ Päckchen Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen!
- 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!

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

Aufheizen:

ⓘ Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

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

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

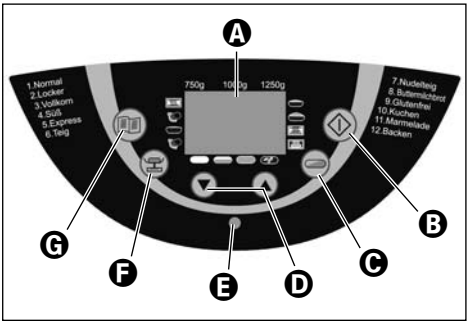
⚠ **Brandgefahr!** Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform ❼ aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

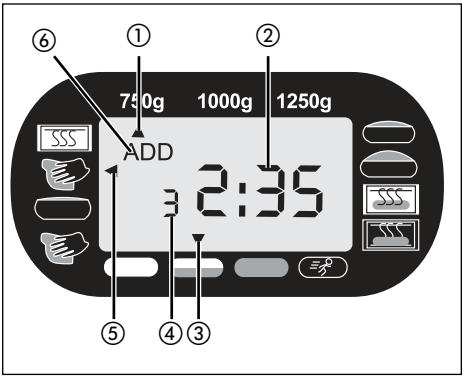
Eigenschaften

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

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

Bedienfeld





Ⓐ Display

Anzeige für

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

Ⓑ Start / Stop ⏀

Zum Starten und Beenden des Betriebes oder um eine Timer-Programmierung zu löschen.
Um den Betrieb anzuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display Ⓐ blinkt. Durch erneutes Drücken der Start/Stop-Taste Ⓑ kann der Betrieb innerhalb von 10 Minuten wieder fortgesetzt werden. Wenn Sie vergessen, das Programm fortzusetzen, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.
Um den Betrieb vollständig zu beenden oder die Einstellungen zu löschen, drücken Sie für 3 Sekunden die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt.

ⓘ Hinweis:

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

⚠ Achtung!

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

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

Ⓓ Timer ▼ ▲
Zeitverzögertes Backen.

ⓘ Hinweis:
Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

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

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

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

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

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

Sichtfenster ❶
Durch das Sichtfenster ❶ können Sie den Backvorgang beobachten.

Programme

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

Programm 1: Normal
Für Weiß- und Mischbrote die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Bräunung des Brotes stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad Ⓒ ein.

Programm 2: Locker
Für leichte Brote aus gut gemahlenem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste.

Programm 3: Vollkorn
Für Brote mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

Programm 4: Süß
Für Brote mit Zutaten aus Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

Programm 5: Express
Für das Kneten, Teig gehen lassen und das Backen wird weniger Zeit benötigt. Für dieses Programm sind jedoch nur Rezepte geeignet, die keine schweren Zutaten oder kräftige Mehlsorten enthalten. Beachten Sie, dass das Brot bei diesem Programm weniger luftig und nicht ganz so schmackhaft werden kann.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Timer-Funktion

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

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

Wählen Sie ein Programm. Das Display Ⓐ zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
Mit der Pfeiltaste ▲ Ⓓ verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ Ⓓ verschiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit.
Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ Ⓓ die Zeit korrigieren.
Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste Ⓑ.
Der Doppelpunkt im Display Ⓐ blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.
Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ.
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display Ⓐ zeigt 0:00 an.

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

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

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

Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

Zutaten

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

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

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

Brot backen

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

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

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

4. Setzen Sie die Backform ❼ wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
5. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display Ⓐ erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.
7. Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl Taste Ⓖ. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
8. Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste Ⓕ.
9. Wählen Sie den Bräunungsgrad Ⓒ Ihres Brotes. Im Display Ⓐ zeigt Ihnen der Pfeil, ob Sie Hell, Mittel oder Dunkel eingestellt haben. Sie können hier auch die Einstellung „Schnell“ wählen, um die Zeit, in der der Teig geht, abzukürzen.

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

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

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

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

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

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fehlermeldungen

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

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

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

Reinigung und Pflege

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

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

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

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

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

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

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

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

Entsorgung

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

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

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile 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.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 73485

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 73485

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 73485

Importeur

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

Programmablauf

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

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

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

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

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

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

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

Fehlerbehebung Brotbackautomat

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

Bestellkarte SBB 850 EDS A1

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

Zahlungsweise

☐ Überweisung

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

= **€**

(Ort, Datum) **(Unterschrift)**

Bestellkarte - So bestellen Sie:

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

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

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Kontonummer 0799 566 462
Bankleitzahl 440 100 46
Postbank Dortmund

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

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum

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

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.de

Absender / Besteller

(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Bestellkarte SBB 850 EDS A1

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

Zahlungsweise

☐ Überweisung

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

= €

(Ort, Datum)

(Unterschrift)

Bestellkarte - So bestellen Sie:

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

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

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

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

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland

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

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.com

Absender / Besteller
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Land

Telefon

CH

www.kompernass.com

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

Bestellmenge/Quantité/Quantità da ordinare (max. 3 Sets/max. 3 sets/max. 3 set)	Artikelbeschreibung/Description des articles/Descrizione articolo	Einzelpreis/Prix unitaire/prezzo singolo	Gesamtbetrag/Prix net/prezzo complessivo
	1 Backform inkl. 2 Knethaken 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir 1 stampo incl. 2 ganci da impasto	**10 €**	**€**
	4 Knethaken 4 fouets à pétrir 4 ganci da impasto	**10 €**	**€**

Zahlungsweise/Mode de règlement/Tipo di pagamento

☐ Überweisung/Virement/Bonifico

+ **7,50 €**

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

= **€**

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

(Unterschrift)/(Signature)/(Firma)

So bestellen Sie/Pour commander/Ecco come ordinare:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Name, Vorname/Nom, Prénom/Cognome, Nome

Straße/Rue/Via

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

Land/Pays/Paese

Telefon/Téléphone/Telefono

Inhoudsopgave Bladzijde

Inleiding	26
Gebruik in overeenstemming met bestemming	26
Leveringsgrootte	26
Apparaatbeschrijving	26
Technische gegevens	26
Veiligheidsvoorschriften	26
Vóór de eerste ingebruikname	28
Mogelijkheden	29
Bedieningspaneel	29
Programma's	30
Timerfunctie	32
Vóór het bakken	32
Brood bakken	33
Foutmeldingen	35
Reiniging en onderhoud	35
Afvoeren	36
Garantie en service	36
Importeur	36
Programmaverloop	37
Problemen met de broodbakmachine oplossen	41

Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt aandachtig door en berg deze op voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

Broodbakautomaat

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.
U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Gebruik de broodbakmachine uitsluitend voor het broodbakken en voor het maken van jam/confituren voor huishoudelijk gebruik.
Gebruik het apparaat niet voor het drogen van levensmiddelen of voorwerpen. Gebruik de broodbakmachine niet buitenshuis.
Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires. Niet aanbevolen toebehoren kunnen het apparaat beschadigen.
Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het gebruik in particuliere huishoudens.
Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig!

Leveringsgrootte

Broodbakmachine
Bakvorm
2 kneedhaken
Maatbeker
Maatlepel
Gebruiksaanwijzing
Korte informatie
Receptenboekje

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

❶ Kijkvenster
❷ Apparaatdeksel
❸ Ventilatiesleuven
❹ Netsnoer
❺ Bedieningspaneel

Afbeelding B:

❻ 2 kneedhaken
❼ Bakvorm voor maximaal 1250 g broodgewicht
❽ Maatbeker
❾ Maatlepel
❿ Kneedhaakverwijderaar

Technische gegevens

Model:	Broodbakautomaat SBB 850 EDS A1
Nominale spanning:	220-240 V ~ / 50 Hz
Vermogen :	850 Watt

⚠ Veiligheidsvoorschriften

- Lees a.u.b. eerst volledig de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat gebruikt!
- Verstikkingsgevaar! Kinderen kunnen stikken bij onjuist gebruik van het verpakkingsmateriaal. Voer het verpakkingsmateriaal na het uitpakken onmiddelijk af of bewaar het op een plek waar kinderen geen toegang tot hebben.
- Controleer de broodbakautomaat na het uitpakken op transportschade. Neem eventueel contact op met uw leverancier.
- Zet het apparaat op een oppervlak dat droog, waterpas en ongevoelig voor hitte is.

- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen en explosieve en/of brandbare gassen. Ten opzichte van andere voorwerpen moet een minimale afstand worden aangehouden van 10 cm.
- Let op dat de ventilatieopening van het apparaat niet wordt afgedekt.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de aanduidingen op het kenplaatje.
- Houd het netsnoer uit de buurt van scherpe randen en hete oppervlakken of voorwerpen. Hierdoor kan de isolatie van het snoer beschadigd raken.
- Laat het apparaat zolang het in bedrijf is nooit onbeheerd achter!
- Ter voorkoming van struikelingen of andere ongelukken is het apparaat voorzien van een kort netsnoer.
- Gebruik het apparaat alleen binnen.
- Zet het apparaat nooit op of naast een gas- of elektrisch fornuis, een hete oven of andere warmtebronnen.
- Dek het apparaat nooit met een handdoek of andere materialen af. Hitte en stoom moeten kunnen ontsnappen. Er kan brand ontstaan als het apparaat met een brandbaar materiaal wordt afgedekt of hiermee in contact komt, zoals bijvoorbeeld gordijnen.
- De maximaal toegestane belastbaarheid van een eventueel verlengsnoer moet overeenstemmen met het opgenomen vermogen van de broodbakmachine.
- Leg een verlengsnoer zodanig neer dat niemand erover kan struikelen of er per ongeluk aan kan trekken.
- Controleer telkens voor gebruik het netsnoer en de netstekker. Wanneer het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient het door de fabrikant, de klantendienst of een hiertoe bevoegd persoon te worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen, kan tot beschadigingen leiden. Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is. Anders vervalt de garantieclaim.
- Start een bakprogramma alleen als er een bakvorm in het apparaat is geplaatst. Anders kan dit een onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.
- Let goed op als zich kinderen in de buurt van het apparaat bevinden! Als het apparaat niet wordt gebruikt alsmede voor het reinigen van het apparaat, dient u de netstekker uit het stopcontact te trekken. Voor het demonteren van afzonderlijke onderdelen dient u het apparaat eerst te laten afkoelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
  Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Controle, reparaties en technisch onderhoud mogen slechts door een gekwalificeerde vakhandelaar worden uitgevoerd. Anders vervalt de garantieclaim.
- Leg geen voorwerpen op het apparaat en dek het niet af. Brandgevaar!
- Voorzichtig! De broodbakmachine wordt heet. Raak het apparaat eerst aan als het is afgekoeld of gebruik een pannenlap.
- Laat het apparaat afkoelen en trek de stekker uit het stopcontact alvorens onderdelen te verwijderen of te plaatsen.
- Verplaats de broodbakmachine niet, als zich in de oven een hete of vloeibare inhoud, zoals jam, bevindt. Er bestaat verbrandingsgevaar!

- Vermijd tijdens het gebruik contact met de roterende kneedhaak. Er bestaat letselgevaar!
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik de broodbakmachine niet om er etenswaren of keukengerei in te bewaren.
- Leg nooit aluminiumfolie of andere voorwerpen van metaal in de broodbakmachine. Dit kan kortsluiting veroorzaken. Er bestaat brandgevaar!
- Dompel de broodbakautomaat niet in water of een andere vloeistof. Er bestaat gevaar op een elektrische schok!
- Reinig het apparaat niet met krassende schuursponzen.
  Als zich deeltjes van de spons losmaken en met elektrische delen in aanraking komen, bestaat er gevaar op een elektrische schok.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat te bedienen.
- Gebruik het apparaat nooit leeg of zonder bakvorm. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat.
- Sluit altijd de deksel tijdens de werking van het apparaat.
- Verwijder nooit de bakvorm uit de oven tijdens de werking van het apparaat.
- Gebruik bij het bakken nooit meer dan 700 g meel en nooit meer dan 1 1/4 pak gistpoeder. Het deeg kan overlopen en brand veroorzaken!
- Tijdens het bedrijf kan de temperatuur van de buitenvlakken en de deur erg hoog zijn. Verbrandingsgevaar!

Let op! Heet oppervlak!
Delen van het apparaat worden tijdens het gebruik erg warm! Verbrandingsgevaar!

Vóór de eerste ingebruikname

Verwijderen van het verpakkingsmateriaal
Na uitpakken van het apparaat zorgt u voor verwijdering van het verpakkingsmateriaal volgens de in uw woonplaats geldende voorschriften.

Eerste reiniging
Veeg de bakvorm ❼, kneedhaken ❻ en de buitenkant van de broodbakmachine voor de ingebruikname met een schone, vochtige doek af. Gebruik geen krassende schuurspons of schuurmiddelen. Verwijder de beschermende folie van het bedieningspaneel ❺.

Opwarmen:

ⓘ Neem voor de eerste ingebruikname de volgende aanwijzing in acht:

Plaats de lege bakvorm ❼ uitsluitend in het apparaat wanneer u dit voor de eerste keer verwarmt. Sluit de deksel van het apparaat ❷.

Kies het programma 12, zoals in hoofdstuk „PROGRAMMA'S" beschreven, en druk de start/stop knop in Ⓑ om het apparaat gedurende 5 minuten voor te verwarmen. Druk na 5 minuten de start/ stop-knop in Ⓑ, totdat een lange signaaltoon klinkt, om het programma te stoppen.

Daar de opwarmelementen licht ingevet zijn, kan het bij de eerste inbedrijfstelling licht gaan ruiken. Dit is gewoon en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam. Laat het apparaat volledig afkoelen en veeg de bakvorm ❼, kneedhaak ❻ en het uitwendige oppervlak van de broodbakmachine nog een keer af met een schone, vochtige doek.

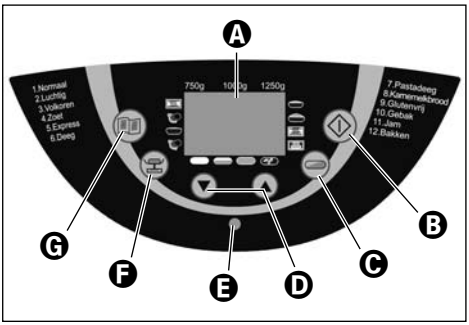
⚠ **Brandgevaar!** Warm de broodbakmachine niet langer dan 5 minuten op met een lege bakvorm ❼. Er bestaat gevaar op oververhitting.

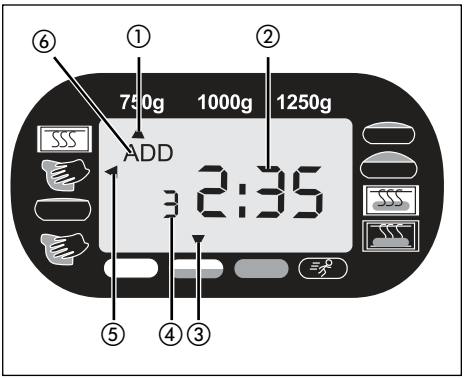
Mogelijkheden

De broodbakmachine biedt u de mogelijkheid om brood naar uw eigen smaak te bakken.

- U kunt uit 12 verschillende programma's kiezen.
- U kunt ook kant-en-klare bakmixen gebruiken.
- U kunt pasta- of kleinbrooddeeg laten kneden en marmelade maken.
- Dankzij het programma "Glutenvrij" kunt u glutenvrije bakmixen en recepten met glutenvrije meelsoorten maken, zoals maïsmeel, boekweitmeel en aardappelmeel.

Bedieningspaneel





Ⓐ Displayscherm

Deze geeft aan

① het gekozen gewicht (750 g, 1000 g, 1250 g)

② de resterende baktijd in uren en de geprogrammeerde tijdsinstelling

③ de gekozen bruiningsgraad (licht ▭, middel ▬, donker ▬, snel ▭)

④ het gekozen programmanummer

⑤ het programmaverloop

⑥ het toevoegen van ingrediënten ("ADD")

Ⓑ Start / Stop ⏻

Voor het starten en beëindigen van de werking of om een timerprogrammering te wissen.

Druk om de cyclus te onderbreken kort op de Start/ Stop-toets Ⓑ, tot een geluidssignaal hoorbaar is en de tijd op het display Ⓐ knippert. Door opnieuw op de Start/Stop-toets Ⓑ te drukken, kunt u het bakken binnen 10 minuten verder laten gaan. Als u vergeet het programma voort te zetten, wordt het programma na 10 minuten automatisch voortgezet.

Om het apparaat volledig buiten werking te stellen of de instellingen te wissen, druk dan gedurende 3 seconden de start/stop-toets in Ⓑ, totdat een lang geluidssignaal klinkt.

ⓘ Opmerking:

Druk niet op de Start/Stop-toets Ⓑ wanneer u alleen de toestand van het brood wilt controleren. Door het kijkvenster kunt u de voortgang van het bakproces volgen.

⚠ Let op!

Bij het indrukken van alle toetsen krijgt u een geluidssignaal te horen, behalve als het apparaat in bedrijf is.

Ⓒ Bruiningsgraad (of snelmodus)
Keuze van de bruiningsgraad of overschakelen naar de snelmodus (licht/middel/donker/snel). Druk herhaaldelijk op de toets bruiningsgraad Ⓒ, tot de pijl boven de gewenste bruiningsgraad verschijnt. Voor de programma's 1 - 4 kunt u door herhaaldelijk op de toets Bruiningsgraad Ⓒ te drukken de snelmodus activeren, om het bakproces te verkorten. Druk net zo vaak op de toets Bruiningsgraad Ⓒ, tot de pijl boven "Snel" verschijnt. Bij de programma's 6, 7 en 11 kan geen bruiningsgraad worden gekozen.

Ⓓ Timer ▲ ▼
Het bakken na een bepaalde tijd starten.

ⓘ Opmerking:
Bij programma 11 kunt u niet instellen dat het bakken na een bepaalde tijd moet starten.

Ⓔ Indicatielampje voor in bedrijf
Het indicatielampje voor in bedrijf Ⓔ geeft door te branden aan, dat er zojuist een programma loopt. Als u een programma met de timer-functie tijdvertraagd wilt starten, brandt het indicatielampje voor in bedrijf Ⓔ pas, als het programma is gestart en niet, als de timer is geactiveerd.

Ⓕ Broodgewicht
Het broodgewicht kiezen (750 g / 1000 g / 1250 g). Druk herhaaldelijk op deze toets, tot de pijl onder het gewenste gewicht verschijnt. De gewichtsaanduidingen (750 g / 1000 g / 1250 g) hebben betrekking op de hoeveelheid ingrediënten die zich in de bakvorm ❼ bevinden.

ⓘ Opmerking:
De voorinstelling bij het inschakelen van het apparaat is 1250 g. Bij de programma's 6, 7, 11 en 12 kunt u niet het gewicht van het brood instellen.

Ⓖ Programmakeuze (menu)
Oproepen van het gewenste bakprogramma (1-12). Op het display Ⓐ verschijnt het programmanummer en de bijbehorende baktijd.

Geheugenfunctie
Als het apparaat na een stroomstoring van maximaal 10 minuten weer wordt ingeschakeld, gaat het programma op de plaats van de onderbreking verder. Dit is echter niet het geval bij het wissen/beëindigen van het bakproces of bij het indrukken van de start/stop-toets Ⓑ totdat een lang geluidssignaal klinkt.

Kijkvenster ❶
Door het kijkvenster ❶ kunt u de bakcyclus in het oog houden.

Programma's

Met de programmakeuzetoets Ⓖ kunt u het gewenste programma uitkiezen. Het desbetreffende programmanummer wordt op het displayscherm Ⓐ weergegeven. De baktijden hangen af van de ge-kozen programmacombinaties. Zie het hoofdstuk “Programmaverloop”.

Programma 1: Normaal
Voor meergranen- en wittebrood dat voornamelijk uit tarwe- of roggemeel bestaat. Het brood heeft een compacte consistentie. De bruining van het brood wordt ingesteld met de toets Bruiningsgraad Ⓒ.

Programma 2: Luchtig
Voor licht brood van fijne bloem. Dit brood is over het algemeen luchtig en heeft een knapperige korst.

Programma 3: Volkoren
Voor brood met een zwaardere meelsoort, bijv. tarwevolkorenmeel en roggemeel.Het brood wordt compacter en zwaarder.

Programma 4: Zoet
Voor brood met ingrediënten als vruchtensappen, cocosvlokken, rozijnen, geconfijte vruchten, chocolade of extra suiker. Door een langere rijstijd wordt het brood lichter en luchtiger.

Programma 5: Express
Voor het kneden, deeg laten rijzen en het bakken kost daardoor minder tijd. Voor dit programma zijn echter alleen recepten geschikt die geen zware ingrediënten of krachtige meelsoorten bevatten. Bedenk dat het brood met dit programma minder luchtig en smakelijk kan worden.

Programma 6: Deeg (kneden)
Voor het maken van gistdeeg voor broodjes, pizza's of bolussen. Bij dit programma vervalt het bakproces.

Programma 7: Pastadeeg
Voor het maken van pastadeeg. Bij dit programma vervalt het bakproces.

Programma 8: Karnemelkbrood
Voor brood dat wordt gemaakt met karnemelk of yoghurt.

Programma 9: Glutenvrij
Voor brood van glutenvrije meelsoorten en bakmixen. Glutenvrije meelsoorten doen langer over de opname van vloeistoffen en hebben andere rijseigenschappen.

Programma 10: Gebak
De ingrediënten worden bij dit programma gekneed, gerezen en gebakken. Gebruik voor dit programma bakpoeder.

Programma 11: Jam
Voor het maken van jam, confituren, gelei en ander broodbeleg uit vruchten.

Programma 12: Bakken
Voor het afbakken van brood dat niet of niet helemaal is doorgebakken of kant-en-klaar deeg. Alle kneed- of rustprocessen vervallen bij dit programma. Het brood wordt gedurende een uur na afloop van het bakproces warmgehouden. Daardoor wordt voorkomen dat het brood te vochtig wordt.
Programma 12 bakt het brood 60 minuten lang. Om deze functie voortijdig te beëindigen, drukt u op de start/stop-knop ❽, totdat er een lang geluidssignaal klinkt. Als u het apparaat wilt uitschakelen, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken.

ⓘ **Opmerking:**
Bij de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 en 9 krijgt u tijdens het programmaverloop een geluidssignaal te horen en op het display verschijnt "ADD" ⑥. Voeg daarna direct twee ingrediënten toe, zoals fruit of noten. De ingrediënten worden niet vermalen door de kneedhaken ❻.
Als u de timer ingesteld heeft kunt u alle ingrediënten ook aan het begin van het programma in de bakvorm ❼ doen. Het fruit en de noten dienen in dit geval voordat ze worden toegevoegd, een beetje te worden fijn gemaakt.

Timerfunctie

Met de timerfunctie kunt u het bakken op een bepaalde tijd laten beginnen.
Met de pijltoetsen ▲ en ▼ Ⓓ stelt u de gewenste eindtijd van het bakproces in. De maximale tijdvertraging bedraagt 15 uur.

⚠ **Waarschuwing!**
Voordat u een bepaald brood met de timerfunctie wilt bakken, moet het recept eerst worden uitgeprobeerd, om er zeker van te zijn, dat de verhouding tussen de ingrediënten klopt, het deeg niet te droog of te nat is of dat de hoeveelheid deeg niet te veel is en dan evt. overloopt. Brandgevaar!

Kies een programma. Het displayscherm Ⓐ duidt de vereiste baktijd aan.
Met de pijltoets ▲ Ⓓ verschuift u het beëindigen van het programma. Bij gebruik voor de eerste keer duurt het tot de eindtijd tien minuten langer. Ledere volgende keer dat de knop wordt ingedrukt ▲ Ⓓ, wordt de eindtijd met 10 minuten uitgesteld. Houd de pijltoets ingedrukt om deze handeling te bespoedigen. De display laat het totaal van de baktijd en de verschuiving zien. Bij overschrijding van de gewenste tijdsvertraging kan de tijd met pijltoets ▼ Ⓓ worden gecorrigeerd.
Bevestig de instelling van de timer met de Start/Stop-toets Ⓑ.
De dubbele punt op het displayscherm Ⓐ knippert en de geprogrammeerde tijd begint af te tellen.
Zodra het programma start, brandt het bedrijfsindicatielampje Ⓔ.
Bij de beëindiging van de bakcyclus hoort u tien geluidssignalen en het displayscherm Ⓐ duidt 0:00 aan.

Voorbeeld:
Het is 8.00 uur en u wilt over 7 uur en 30 minuten, dus om 15:30 uur, vers brood hebben.
Kies eerst programma 1 en druk dan net zo vaak op de pijltjestoetsen Ⓓ tot op het display Ⓐ 7:30 verschijnt, daar de tijd dat het brood klaar is 7 uur en 30 minuten bedraagt.

ⓘ **Opmerking:**
Bij het programma "Jam" is de timerfunctie niet beschikbaar.

ⓘ **Opmerking:**
Gebruik de timerfunctie niet als u snel bederfelijke ingrediënten als eieren, melk, room of kaas verwerkt.

Vóór het bakken

Voor een succesvol bakproces dient u de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

Ingrediënten
ⓘ **Opmerking:**
Haal de bakvorm ❼ uit de behuizing, voordat u de ingrediënten erin doet. Als ingrediënten in de ovenruimte terechtkomen, kan door het heet worden van de verwarmingsslangen een brand ontstaan.

- Doe de ingrediënten steeds in de aangegeven volgorde in de bakvorm ❼.
- Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur verwarmd te zijn om een optimaal gaarproces van de gist te bewerkstelligen.
- Let op dat u de exacte hoeveelheid aan ingrediënten afmeet. Een geringe afwijking van de in het recept aangegeven hoeveelheid kan het bakresultaat al beïnvloeden.

ⓘ Opmerking:
Gebruik in geen geval grotere hoeveelheden dan aangegeven. Teveel deeg kan de bakvorm ❼ doen overlopen en bij de hete verwarmingsslangen brand veroorzaken.

Brood bakken

Voorbereiding
Neem de veiligheidsvoorschriften in deze gebruiksaanwijzing in acht.
Plaats de broodbakmachine op een vlakke en stevige ondergrond.

1. Til de bakvorm ❼ uit het apparaat.
2. Steek de kneedhaken ❻ op de aandrijving in de bakvorm ❼. Let op dat ze goed vastklikken.
3. Voeg de in het recept aangegeven ingrediënten in de juiste volgorde toe in de bakvorm ❼. Voeg eerst de vloeistoffen, suiker, zout en vervolgens meel toe, en tenslotte de gist.

ⓘ Opmerking:
Let op dat de gist niet met zout of vloeistoffen in aanraking komt.

4. Plaats de bakvorm ❼ terug. Let op dat ze goed vastklikt.
5. Sluit de deksel van het apparaat ❷.
6. Steek de netstekker in het stopcontact. Er gaat een geluidssignaal af en op het display Ⓐ verschijnt het programmanummer en de tijdsduur voor programma 1.
7. Kies het gewenste programma met de menutoets Ⓖ. Elke toetsdruk wordt bevestigd met een signaal.
8. Kies eventueel het formaat van het brood met toets Ⓕ.
9. Kies de bruiningsgraad Ⓒ voor het brood. Op het display Ⓐ geeft de pijl aan of u licht, middel of donker heeft ingesteld. U kunt hier ook de functie „snel“ kiezen, om de tijd, waarin het deeg rijst, te verkorten.

ⓘ Opmerking:
Voor de programma's 6, 7 en 11 is de functie "Bruiningsgraad" niet beschikbaar.
De functie "Snel" is alleen beschikbaar voor de programma's 1-4.
Voor de programma's 6, 7, 11 en 12 is het instellen van het broodgewicht niet mogelijk.

10. Eventueel kunt u nu met de timerfunctie de eindtijd van het programma instellen. U kunt een tijdverschuiving van maximaal 15 uur instellen.

ⓘ Opmerking:
Voor programma 11 is deze functie niet beschikbaar.
s

Programma starten
Start het programma met de Start/Stop-toets Ⓑ.

ⓘ Opmerking:
De programma's 1, 2, 3, 4, 6, 8 en 9 starten met een 10 tot 30 minuten durende voorverwarmingsfase (met uitzondering van de snelmodus, zie tabel programmaverloop). De kneedhaken ❻ bewegen hierbij niet. Dit is geen fout van het apparaat.

Het programma voert achtereenvolgens automatisch de verschillende handelingen uit.

U kunt het programmaverloop door het kijkvenster ❶ van uw broodbakmachine in oog houden. Soms kan tijdens de bakcyclus het kijkvenster ❶ beslaan. De deksel van het apparaat ❷ kan tijdens de kneedfase geopend worden.

ⓘ **Opmerking:**
Open de deksel van het apparaat ❷ niet tijdens de rijs- of bakfase. Het brood kan dan inzakken.

Programma beëindigen
Bij de beëindiging van de bakcyclus hoort u tien geluidssignalen en het displayscherm Ⓐ duidt 0:00 aan.
Bij beëindiging van het programma schakelt het apparaat automatisch over op een tot 60 minuten durende warmhoudstand.

ⓘ **Opmerking:**
Dit geldt niet voor de programma's 6, 7 en 11.

Daarbij circuleert warme lucht in het apparaat.
U kunt de warmhoudfunctie voortijdig beëindigen door de Start/Stop-toets Ⓑ ingedrukt te houden tot u een geluidssignaal hoort.

⚠ **Waarschuwing!**
Voordat u de deksel van het apparaat ❷ opent, dient u eerst de netstekker uit het stopcontact te trekken.
Sluit het apparaat altijd van het lichtnet af als u het niet gebruikt!

Brood uitnemen
Gebruik wanneer u de bakvorm ❼ eruit haalt altijd pannenlappen of ovenhandschoenen.
Houd de bakvorm ❼ schuin boven een rooster en schud licht tot het brood uit de bakvorm ❼ loskomt.

Verwijder als het brood niet van de kneedhaken ❻ loskomt voorzichtig de kneedhaken ❻ met de meegeleverde kneedhaakverwijderaar ❿.

ⓘ **Opmerking:**
Gebruik geen metalen voorwerpen die krassen op de anti-aanbaklaag kunnen veroorzaken.
Spoel gelijk nadat u het brood verwijderd heeft de bakvorm ❼ met warm water af. U voorkomt zo dat de kneedhaken ❻ aan de aandrijvingsassen vast blijven zitten.

Tip: Wanneer u de kneedhaken ❻ verwijdert nadat het deeg voor de laatste keer is gekneed, gaat het brood niet stuk wanneer u het uit de bakvorm ❼ neemt.

- Druk kort de Start/Stop-toets Ⓑ in, om het programma aan het begin van de bakfase te onderbreken of trek de stekker uit het stopcontact. U moet de netstekker binnen 10 minuten weer in het stopcontact steken, om ervoor te zorgen dat het bakproces aansluitend weer kan worden voortgezet.
- Open de deksel van het apparaat ❷ en haal de bakvorm ❼ eruit. Met bemeelde handen kunt u het deeg eruit halen en de kneedhaken ❻ verwijderen.
- Leg de deeg weer in de bakvorm ❼.
  Plaats de bakvorm ❼ weer in het apparaat en sluit de deksel van het apparaat ❷.
- Steek zo nodig de netstekker in het stopcontact. Het bakprogramma wordt voortgezet.

Laat het brood 15-30 minuten afkoelen alvorens het te nuttigen.
Verzeker u er vóór het aansnijden van het brood altijd van dat er zich geen kneedhaak ❻ in het deeg bevindt.

Foutmeldingen

- Als op het display Ⓐ "HHH" wordt weergegeven, nadat het programma is gestart, is de temperatuur van de broodbakmachine nog te hoog. Stop het programma en trek de netstekker eruit. Open de deksel van het apparaat ❷ en laat het apparaat 20 minuten afkoelen voordat u het verder gebruikt.
- Wanneer er geen nieuw programma kan worden gestart, nadat de broodbakmachine al een programma heeft beëindigd, is de machine nog te warm. In dit geval springt de displayweergave op de basisinstelling (programma 1).Open de deksel van het apparaat ❷ en laat het apparaat 20 minuten afkoelen voordat u het verder gebruikt.

⚠ **Waarschuwing!**
Probeer het apparaat niet in werking te stellen voordat het is afgekoeld. Dit functioneert alleen bij programma 12.

- Wanneer het display „EE0“, „EE1“ of “LLL” weergeeft, nadat het programma werd gestart, zet u de broodbakmachine eerst uit en dan weer aan, door de stekker uit het stopcontact te trekken en vervolgens weer terug te plaatsen. Treedt er een foutweergave op, dient u contact op te nemen met de klantenservice.

Reiniging en onderhoud

⚠ **Waarschuwing!**
Haal telkens voordat u het apparaat schoonmaakt de netstekker uit het stopcontact en laat het helemaal afkoelen.
Bescherm het apparaat tegen vocht, aangezien dit kan resulteren in een elektrische schok.
Neem hierbij ook de veiligheidsvoorschriften in acht.

⚠ **Let op!**
Het apparaat en zijn onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig!

Behuizing, deksel, ovenruimte
Verwijder alle restjes uit de ovenruimte met een vochtige doek of een licht bevochtigde zachte spons. Neem ook de behuizing en de deksel af met een vochtige doek of spons.

- Droog de binnenkant van het apparaat goed af. Voor een oppervlakkige reiniging kan de apparaatdeksel ❷ van de behuizing verwijderd worden:
- Open de apparaatdeksel ❷ tot de wigvormige scharniernokken door de openingen van de scharniergeleidingen passen.
- Trek de apparaatdeksel ❷ uit de scharniergeleidingen.
- Om de deksel van het apparaat ❷ te monteren, dient u de scharniernokken door de opening van de scharniergeleidingen te voeren.

Bakvormen en kneedhaken
De oppervlakken van de bakvormen ❼ en kneedhaken ❻ zijn van een vuilafstotende coatinganti-aanbaklaag voorzien. Gebruik voor het reinigen ervan geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of voorwerpen die krassen op het oppervlak kunnen achterlaten.

Ten gevolge van vocht en waterdamp kan het oppervlak er na verloop van tijd anders gaan uitzien. Dit houdt geen vermindering van de werking of de kwaliteit in.

Neem voor het schoonmaken de bakvormen ❼ en kneedhaken ❻ uit de ovenruimte. Veeg de buitenkant van de bakvorm ❼ met een vochtige doek af.

⚠ **Let op!**
Dompel de bakvorm ❼ nooit in water of andere vloeistoffen.
Reinig de binnenkant van de bakvorm ❼ met warm water met afwasmiddel.
Zijn de kneedhaken ❻ verhard en moeilijk los te krijgen, dient u de bakvorm ❼ ongeveer 30 minuten lang met heet water te vullen.
Als de inzethouder in de kneedhaken ❻ vastzit, kunt u deze voorzichtig met een houten stokje schoonmaken.
Gebruik voor het reinigen van de broodbakmachine geen chemische reinigings- of verdunningsmiddelen.

Afvoeren

Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.
Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.
Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs.
Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd.
De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen, zoals bijv. kneedhaken en bakvormen, of voor beschadigingen aan breekbare delen.Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.
Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.
De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid.Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop.
Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl
IAN 73485

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programmaverloop

Programma	1. Normaal						2. Luchtig					
Bruiningsgraad	Licht Middel Donker			snel			Licht Middel Donker			snel		
Grootte	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tijd (uren)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Voorverwarmen (min.)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneden 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Rijzen 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneden 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
Rijzen 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Rijzen 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Bakken (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhouden (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ingrediënten toevoegen (resterende uren)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Voorinstelling van de tijd	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A betekent, dat de broodbakmachine 3 minuten kneedt en tegelijkertijd het geluidssignaal voor het toevoegen van de ingrediënten klinkt en de displayweergave „ADD“ ⑥ verschijnt.

Programma	3. Volkoren						4. Zoet					
Bruiningsgraad	Licht Middel Donker			snel			Licht Middel Donker			snel		
Grootte	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tijd (uren)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Voorverwarmen (min.)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneden 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Rijzen 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneden 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
Rijzen 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Rijzen 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Bakken (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Warmhouden (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ingrediënten toevoegen (resterende uren)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Voorinstelling van de tijd	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A betekent, , dat de broodbakmachine 4 minuten kneedt en er tegelijkertijd het geluidssignaal klinkt voor het toevoegen van de ingrediënten en de displayweergave „ADD“ ⑥ verschijnt.

Programma	5. Expres			6. deeg	7. pastadeeg	8. Karnemelkbrood			9. Glutenvrij		
Bruiningsgraad	Licht Middel Donker			N/A	N/A	Licht Middel Donker			Licht Middel Donker		
Grootte	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tijd (uren)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Voorverwarmen (min.)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Kneden 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Rijzen 1 (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Kneden 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Rijzen 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Rijzen 3 (min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Bakken (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Warmhouden (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Ingrediënten toevoegen (resterende uren)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Voorinstelling van de tijd	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A betekent, dat de broodbakmachine 5 minuten kneedt en er tegelijkertijd het geluidssignaal voor het toevoegen van ingrediënten klinkt en de displayweergave„ADD“ ⑥ verschijnt.

Programma	10. Gebak			11. Jam	12. Bakken
Bruiningsgraad	Licht: Middel Donker:			N/A	Licht: Middel Donker:
Grootte	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Tijd (uren)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Voorverwarmen (min.)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneden 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Rijzen 1 (min)	N/A	N/A	N/A	15 Hitte + kneden	N/A
Kneden 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
Rijzen 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rijzen 3 (min)	N/A	N/A	N/A	45 Hitte + kneden	N/A
Bakken (min)	60	65	70	20 Rijzen	60
	15 Rijzen	15 Rijzen	15 Rijzen		
Ingrediënten toevoegen (resterende uren)	60	60	60	N/A	60
Voorinstelling van de tijd	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Voorinstelling van de tijd	15h	15h	15h	N/A	15h

Problemen met de broodbakmachine oplossen

Wat te doen als de kneedhaak ❻ na het bakken in de bakvorm ❼ blijft steken?	Vul de bakvorm ❼ met heet water en draai aan de kneedhaken ❻ om de korsten eronder los te maken.
Wat gebeurt er als het gebakken brood in de broodbakmachine blijft?	De „Warmhoudfunctie“ zorgt ervoor dat het brood ca. 1 uur lang warm wordt gehouden en tegen vocht wordt beschermd. Als het brood langer dan een uur in de broodbakmachine blijft, kan het vochtig worden.
Zijn bakvorm ❼ en kneedhaken ❻ vaatwasmachine bestendig?	Nee. Was de bakvorm ❼ en de kneedhaken ❻ met de hand af
Hoe komt het dat het deeg niet wordt geroerd, terwijl de motor wel draait?	Controleer of de kneedhaak ❻ en de bakvorm ❼ goed in elkaar sluiten.
Wat te doen als de kneedhaak ❻ in het brood blijft steken?	Verwijder de kneedhaak ❻ met de kneedhaakverwijderaar ❿.
Wat gebeurt er als de stroom uitvalt tijdens het uitvoeren van een programma?	Na een stroomstoring van minder dan 10 minuten maakt de broodbakmachine het laatste programma af.
Hoe lang duurt het bakken van een brood?	De exacte tijden vindt u in de tabel Programmaverloop.
Wat voor broden kan ik wat betreft het gewicht bakken?	U kunt broden van 750 g - 1000 g - 1250 g bakken.
Waarom mag de timerfunctie niet worden gebruikt bij bakken met verse melk?	Verse producten als melk en eieren bederven als ze te lang in het apparaat blijven.
Wat gebeurt er als de broodbakmachine niet werkt, nadat u de Start/Stop-toets ❽ hebt ingedrukt?	Enkele handelingen zoals bijvoorbeeld "Opwarmen" of "Rusten" zijn moeilijk herkennen. Controleer aan de hand van de tabel "Programmaverloop" welk gedeelte van het programma nu loopt. Controleer of het apparaat werkt door te controleren of de indicator ❺ brandt. Controleer of u de Start/Stop-toets ❽ correct heeft ingedrukt. Controleer of de netstekker op het lichtnet is aangesloten.
Het apparaat hakt de toegevoegde rozijnen fijn.	Om het fijnmalen van ingrediënten als fruit of noten te voorkomen, moet u die pas na het signaal aan het deeg toevoegen.

Bestelkaart SBB 850 EDS A1

Aantal (max. 3 sets per bestelling)	Artikelbeschrijving	Prijs p. stuk	Totaalbedrag
	1 bakvorm incl. 2 kneedhaken	10,- €	
	4 kneedhaken	10,- €	

Betalingswijze

☐ Overschrijving

\+ Verwerkingskosten voor porto, afhandeling, verpakking en verzending. **7,50 €**

=

(Plaats, datum)

(Handtekening)

Bestelkaart - zo bestelt u:

1. Vul onder "Afzender/besteller" in blokletters uw naam, aanspreektitel en telefoonnummer in (voor eventuele vragen onzerzijds).

A: Overschrijving: maak het totaalbedrag vooraf over op de volgende rekening

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

Vul bij uw overschrijving als betalings-kenmerk het artikel in, alsmede uw naam en woonplaats. Verstuur de volledig ingevulde bestelkaart in een envelop naar het hiernaast vermelde postadres.

Bestel gemakkelijk op het internet
www.kompernass.com

Ons postadres:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstrasse 21
44867 Bochum
Deutschland

Belangrijk:
- Frankeer de zending voldoende.
- Schrijf uw naam als afzender op de envelop.

⚠ Belangrijke informatie:
Als u per bankoverschrijving betaalt, kruis dan op het overschrijvingsformulier, onder het punt Kosten, het veld "shared" (gedeelde kosten) aan. Anders kunnen wij uw bestelling niet verwerken.

Afzender/besteller

(compleet invullen in blokletters a.u.b.)

Naam, aanspreektitel

Straat

postcode, Plaats

Land

Telefoon

Content Page

Introduction	46
Intended Use	46
Items supplied	46
Description of the appliance	46
Technical data	46
Safety Notices	46
Before the first usage	48
Properties	49
Control panel	49
Programme	50
Timer-Function	52
Before baking	52
Baking bread	53
Error Messages	55
Cleaning and Care	55
Disposal	56
Warranty and Service	56
Importer	56
Programme sequence	57
Troubleshooting the Bread Baking Machine	61

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

Bread Maker

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.
You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Use

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

Items supplied

Bread Baking Machine
Baking mould
2 Kneading hooks
Measuring beaker
Measuring spoon
Operating instructions
Concise Information
Recipe Book

Description of the appliance

Illustration A:

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

Illustration B:

❻ 2 kneading paddles
❼ Baking mould for bread weights up to 1250 g
❽ Measuring cup
❾ Measuring spoon
❿ Kneading paddle remover

Technical data

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

⚠ Safety Notices

- Please read the operating instructions through completely before using the appliance for the first time!
- Danger of suffocation! Children can suffocate through the improper use of packaging materials. Dispose of them immediately after unpacking or store them in a place that is out of reach of children.
- After unpacking, check the appliance for damage that may have occurred during transportation. If necessary, contact your supplier.
- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.

- Do not place the appliance near inflammable materials or explosive/ignitable gases. A minimum distance of 10 cm must be maintained to all other materials.
- Ensure that the ventilation slots of the appliance are kept free at all times. Risk of overheating!
- Before plugging the appliance in, check that the electricity type and mains voltage matches the information given on the type plate.
- Do not place the power cable over sharp edges or close to hot surfaces or objects. These may damage the insulation of the power cable.
- Never leave the appliance unsupervised whilst in use.
- To avoid the risk of tripping accidents the appliance is provided with a short power cable.
- Only use the appliance inside buildings.
- Never place the appliance on or close to a gas or electric cooker, a hot oven or any other source of heat. Risk of overheating!
- Never cover the appliance with a tea-towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire could occur if the appliance is covered with an inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.
- If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread baking machine.
- Place the extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or unintentially pulling on it .
- Always check the power cable and plug before use. Should the power cable of the appliance become damaged, to avoid the risk of injury or a fatality it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified specialist.
- The use of ancillaries not recommended by the manufacturer could cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.
- Start a baking programme only when a baking mould is fitted in. If a mould is not fitted, it could cause irreparable damage to the appliance.
- If children are in the vicinity, supervise the appliance particularly well! If the appliance is not in use, and also before cleaning it, remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before removing individual parts.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance complies with standard safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.
- Do not place any objects on the appliance and do not cover it during operation. Risk of fire!
- Caution! The bread maker becomes very hot during operation. Do not touch the appliance until its has cooled down, or use oven gloves.
- Before taking out or inserting accessories, unplug the power cable and allow the appliance to cool down.
- Do not transport the Bread Baking Machine if the baking mould contains hot or fluid contents, e.g. jams. There is a danger of being burnt!

- During use, NEVER come into contact with the rotating kneading paddles. There is also a risk of personal injury!
- Do not pull on the cable to remove the plug, rather, pull the plug itself from the socket.
- When not in use, and before cleaning the app-liance, remove the power cable from the wall socket.
- Do not use the Bread Baking Machine for the storage of foods or utensils.
- Never lay aluminium foil or other metallic objects in the Bread Baking Machine. This could lead to a short circuit. There would be a risk of fire!
- Never place the bread machine in water or other liquids. Risk of fatal electrical shocks!
- Do not clean the appliance with abrasive sponge cleaning pads.
  Should particles break away from the sponge and come into contact with electrical components, you could receive an electric shock.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never use the appliance without a baking mould or with an empty one. This would irreparably damage the appliance.
- Always close the lid during operation.
- NEVER remove the baking mould during operation.
- When baking, NEVER exceed the amount of 700 g of flour and NEVER add more than 1 1/4 packets of dry yeast. The dough could overflow and cause a fire!
- When in use, the temperature of the outer surfaces and the door can be very high. Risk of Burns!

Caution! Hot surfaces!
Parts of the appliance become very hot during operation! Risk of burns!

Before the first usage

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

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

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

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

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

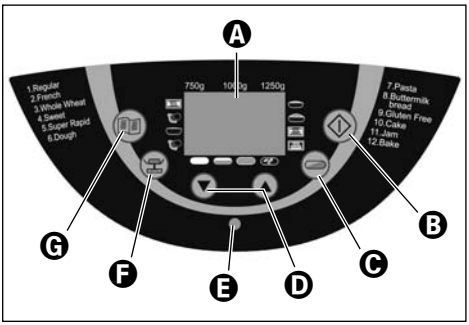
⚠ **Risk of fire!** Do not allow the Bread Baking Machine to warm up for more than 5 minutes with an empty baking mould ❼. There is a real danger of overheating.

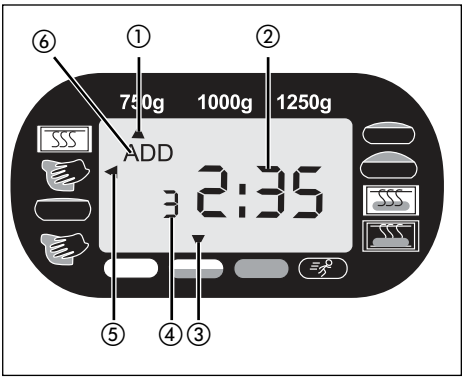
Properties

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

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

Control panel





Ⓐ Display

Display for

① selection of the weight (750 g, 1000 g, 1250 g)
② the remaining baking time in minutes and the programmed time
③ the selected level of browning (light, medium, dark, rapid)
④ the selected program number
⑤ the programme sequence
⑥ the addition of ingredients („ADD")

Ⓑ Start / Stop

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

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

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

ⓘ Note:

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

⚠ Warning!

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

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

D Timer ▼ ▲
Time-delayed baking.

ⓘ Note:
Time-delayed baking cannot be arranged with Programme 11.

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

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 details (750 g / 1000 g / 1250 g) relate themselves to the 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.

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

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

Viewing window 1
You can observe the baking process through the window 1.

Programme

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ⓘ **Note:**
With the programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9 a signal tone sounds during the programme process and „ADD“ ⑥ appears in the display.
As soon as possible after it sounds add the other ingredients, such as fruit or nuts.
The ingredients will not be crushed by the kneading paddle ❻.
If you have set the timer, you can put all the ingredients into the baking mould ❼ at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces before inserting them.

Timer-Function

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

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

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

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

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

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

Before baking

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

Ingredients

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

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

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

Baking bread

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ending the Programme
When the baking process has been completed, ten acoustic signals are sounded and the display Ⓐ indicates 0:00.
At the end of the programme the appliance automatically changes to a keep-warm mode for up to 60 minutes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Error Messages

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

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

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

Cleaning and Care

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

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

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

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

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

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

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

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

Disposal

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

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

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. The device has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.
Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not transport damage, worn parts, e.g the baking mould or the kneading paddles, or damage to fragile components. This product is intended for domestic use only, it is not intended for commercial applications.
In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date.
Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 73485

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 73485

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programme sequence

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

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

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

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

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

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

Troubleshooting the Bread Baking Machine

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

Order card SBB 850 EDS A1

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

Payment method

☐ Bank Transfer

£

Add. £ 7 p&p.

(Location, Date)

(Signature)

Order Card - How to order:

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

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

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

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

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

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

Sender / Orderer

(please complete in block captals)

(Surname, first name)

(Street)

(Post code, town)

(Telephone)

KOMPERNASS GMBH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

Stand der Informationen · Stand van de informatie
Last Information Update: 02/2012 · Ident.-No.: SBB850EDSA1022012-1

IAN 73485

SILVERCREST®

BROTBACKAUTOMAT SBB 850 EDS A1

(DE) (AT) (CH)
REZEPTHEFT

(NL)
RECEPTENBOEKJE

(GB)
RECIPE BOOK

IAN 73485

REZEPTHEFT SEITE

Wissenswertes über Zutaten 2

Backtipps 3

Fertig-Backmischungen 4

Brot schneiden und aufbewahren 4

Rezepte für je ca. 1000 g Brot 5

Programm 1 Normal 5
Programm 2 Locker 6
Programm 3 Vollkorn 6
Programm 4 Süß 7
Programm 5 Express 8
Programm 6 Teig (kneten) 8
Programm 7 Nudelteig 9
Programm 8 Buttermilchbrot 9
Programm 9 Glutenfrei 10
Programm 10 Kuchen 11
Programm 11 Marmelade 11

Fehlerbehebung Rezepte 12

Wissenswertes über Zutaten

MEHL

Geeignet sind die meisten handelsüblichen Mehl sorten wie Weizen oder Roggenmehl (Typ 405 1150). Die Typenbezeichnung der Mehlsorten können je nach Land variieren. Durch das Back programm “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 ver wendet:

Mehl-Sorte	Beschreibung
Typ 405	normales Weizenmehl
Typ 550	backstarkes Weizenmehl, für feinporige Teige
Typ 997	normales Roggenmehl
Typ 812	Weizenmehl, für helle Mischbrote
Typ 1050	dunkles Weizenmehl, für Mischbrote oder herzhafte Backwaren
Typ 1150	Roggenmehl mit hohem Mineralstoffgehalt

HEFE

Durch den Gärprozess spaltet Hefe die im Teig enthaltenen Zucker und Kohlenhydratanteile auf, wandelt sie in Kohlendioxid um und bewirkt so, dass der Brotteig aufgeht. Hefe ist in verschiedenen Formen erhältlich: als Trockenhefe, als Frischhefe oder als schnell gärende Hefe. Wir empfehlen für den Brotbackautomaten die Verwendung von Trockenhefe, da hiermit die besten Ergebnisse erzielt werden.
Bei der Verwendung von frischer Hefe anstatt Trockenhefe sind die Angaben auf der Verpackung maßgebend.
In der Regel entspricht 1 Päckchen Trockenhefe ca. 21g frischer Hefe und eignet sich für ca. 500g Mehl. Bewahren Sie Hefe immer im Kühlschrank auf, da Wärme sie verdirbt. Prüfen Sie, ob das Verfallsdatum abgelaufen ist. Nach Öffnen der Verpackung sollte unbenutzte Hefe wieder sorgsam eingewickelt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Hinweis:
Bei der Erstellung der Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurde die Verwendung von Trockenhefe zu Grunde gelegt.

ZUCKER

Zucker hat einen wichtigen Einfluss auf den Bräunungsgrad und Geschmack des Brotes. Bei den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung wird die Verwendung von Kristallzucker vorausgesetzt. Verwenden Sie keinen Puderzucker, es sei denn, dies wird ausdrücklich spezifiziert. Süßstoffe eignen sich nicht als Ersatz für Zucker.

SALZ

Salz ist für den Geschmack und für den Bräunungs grad wichtig. Salz wirkt auch hemmend auf die Gärung der Hefe. Überschreiten Sie daher nicht die in den Rezepten angegebenen Salzmengen.

Aus diätetischen Gründen kann das Salz weggelas sen 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 fett armen Zutaten. Brot, bei dessen Herstellung Fett ver wendet 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 glu tenhaltiger 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 Dünndarmschleim haut. Verzehrt werden darf nur noch Spezialbrot aus dem Reformhaus oder aus der eigenen Küche, herge stellt 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 ha ben andere Triebeigenschaften. Glutenfreie Mehle müssen auch mit glutenfreien Lockerungsmitteln gebun den oder gelockert werden. Das sind beispielweise Weinsteinbackpulver, Hefe, Sauerteig aus Mais oder Reismehl, Backferment auf Maisbasis oder Bindemittel wie Guarkernmehl,
Johannisbrotkernmehl, Kuzu, Pektin, Pfeilwurzelstärke oder Carrageen. Außerdem muss man auf den gewohnten Brotgeschmack verzichten. Auch die Konsistenz glutenfreier Brote ist anders als die von Weizenmehlbroten.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Mit unserem Brotbackautomaten bekommen Sie folgende Messbehälter mitgeliefert, die Ihnen das Abmessen der Zutaten erleichtern sollen:
1 Messbecher mit Mengenangaben
1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)
1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)
Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Fläche. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbehälter trocken ist.

Backtipps

Backen in verschiedenen Klimazonen

In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe. Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.
In trockenen Regionen ist das Mehl trockener und erfordert daher etwas mehr Flüssigkeit.
In feuchten Regionen ist das Mehl feuchter und nimmt somit weniger Flüssigkeit auf. Hier benötigen Sie etwas mehr Mehl.

Fertig-Backmischungen

Sie können auch Fertig Backmischungen für diesen Brotbackautomaten nutzen.
Beachten Sie dazu die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.
In der Tabelle finden Sie Umrechnungsbeispiele von einigen Brotbackmischungen:

Brot schneiden und aufbewahren

Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden auf ei nen 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 Kunststoff behältern aufbewahrt werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren.
Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungs stoffe 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 erhal ten, 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 ge wünschten Bräunungsgrad Ihres Brotes. Beachten Sie, dass es sich bei den Mengenangaben um Richtwerte handelt. Es können geringe Schwankun gen 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 Zartbitter schokolade.
Wenn Sie den Teig nach dem Kneten mit 1 EL Milch bestreichen, wird die Kruster dunkler.

Süßes Brot
300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
2 Eier
1,5 TL Salz
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 5 Express

Weißbrot Express
360 ml Wasser
5 EL Öl
4 TL Zucker
4 TL Salz
630 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe

Pfeffer-Mandel-Brot
300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Butter
100 g Mandelblättchen (geröstet)
1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
3/4 Päckchen Trockenhefe

Möhrenbrot
330 ml Wasser
1,5 EL Butter
600 g Mehl Typ 550
90 g fein zerkleinerte Möhren
2 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 6 Teig (kneten)

Pizzateig (für 2 Pizzen)
300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
2 TL Zucker
450 g Weizenmehl Type 405
1 Päckchen Trockenhefe

Vollkornpizzateig
300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
1 EL Honig
450 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenkeime
1 Päckchen Trockenhefe

Rollen Sie den Teig aus und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten gehen. Belegen Sie den Teig nach Wunsch und backen Sie den belegten Pizzateig bei 180°C ca. 20 Minuten.

Kleie-Brötchen
200 ml Wasser
50 g Butter
3/4 TL Salz
1 Ei
3 EL Zucker
500 g Mehl Type 1050
50 g Weizenkleie
1 Päckchen Trockenhefe

Brezeln
200 ml Wasser
1/4 TL Salz
360 g Mehl Type 405
1/2 TL Zucker
1/2 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie den Teig zu Brezeln. Anschließend be streichen 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. Las sen Sie den Teig für ca. 30 40 Minuten gehen. Bei ca. 175°C ca. 25 Minuten backen.

Programm 7 Nudelteig

5 Eier (Zimmertemperatur)
oder 300 ml Wasser
250 g Weichweizenmehl Type 405
250 g Hartweizenmehl Type 1050

Programm 8 Buttermilchbrot

Buttermilchbrot (Typ 1)
350 ml Buttermilch
2 EL Butter
2 TL Salz
3 EL Zucker
600 g Weizenmehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Buttermilchbrot (Typ 2)
250 ml Buttermilch
130 ml Wasser
600 g Weizenmehl Type 1050
60 g Roggenmehl Type 997
1,5 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Joghurtbrot
250 ml Wasser oder Milch
150 g Joghurt
1 TL Salz
1 TL Zucker
500 g Mehl Type 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Quarkbrot
200 ml Wasser/Milch
3 EL Öl
260 g Quark (40% Fettgehalt)
600 g Weizenmehl
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 9 Glutenfrei

Glutenfreies Kartoffelbrot
440 ml Wasser
1,5 EL Öl
400 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B" von Schär)
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 1/4 Päckchen Trockenhefe
230 g gekochte Kartoffeln, gepellt und durch die Presse gedrückt

Glutenfreies Joghurtbrot
350 ml Wasser
150 g Naturjoghurt
1,5 EL Öl
1,5 EL Essig
100 g glutenfreies Mehl
(z.B. Hirse, Reis Buchweizen)
400 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B" von Schär)
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 1/4 Päckchen Trockenhefe
1 TL Guarkern oder Johanniskernmehl

Glutenfreies Körnerbrot
250 ml Wasser
200 ml Milch
1,5 EL Öl
500 g glutenfreie Mehlmischung
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 1/4 Päckchen Trockenhefe
100 g Samen (z.B. Sonnenblumenkerne)

Glutenfreies Reisbrot
350 ml Wasser
200 g Naturjoghurt
1,5 EL Öl
1,5 EL Essig
200 g Reismehl
300 g glutenfreie Mehlmischung
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 1/4 Päckchen Trockenhefe
1 TL Guarkern oder Johannisbrotkernmehl

Programm 10 Kuchen

Für dieses Programm eignen sich hervorragend Fertig Kuchenbackmischungen. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Programm 11 Marmelade

Konfitüre oder Marmelade kann im Brotbackauto maten schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine be sonders 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 ge nau 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 star ten Sie das Programm, das nun vollautomatisch ab läuft.
- 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 Zuberei tungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie die se Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfah rungswerte. 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.

RECEPTENBOEKJE PAGINA

Wetenswaardigheden over ingrediënten 14

Tips voor bakken 15

Kant-en-klare bakmixen 16

Brood snijden en bewaren 16

Recepten voor ca. 1000 g brood 17

Programma 1 Normaal 17
Programma 2 Luchtig 18
Programma 3 Volkoren 18
Programma 4 Zoet 19
Programma 5 Express 20
Programma 6 Deeg (kneden) 20
Programma 7 Pastadeeg 21
Programma 8 Karnemelkbrood 21
Programma 9 Glutenvrij 22
Programma 10 Gebak 22
Programma 11 Jam 22

Problemen met recepten oplossen 24

Wetenswaardigheden over ingrediënten

MEEL

U kunt de meeste in de handel verkrijgbare meel soorten gebruiken, zoals tarwe of roggemeel (Type 405 1150). De typeaanduidingen van de meelsoorten kunnen per land verschillen. Met het bakprogramma “Glutenvrij” kunt u glutenvrije meelsoorten gebruiken, zoals maïs , boekweit of aardappelmeel. U kunt ook kant en klare bakmixen gebruiken.

Voor het toevoegen van kleine delen (10 20%) graankorrels of grof gemalen graan zijn de programma's 1 en 2 geschikt.

Gebruik bij grotere hoeveelheden volkorenmeel (70 95%) programma 3. Bij de recepten worden volgende meelsoorten gebruikt:

Meel-soorten	Beschrijving
Type 405	normaal tarwemeel
Type 550	sterk bakkend tarwemeel, voor deegsoorten met fijne poriën
Type 997	normaal roggemeel
Type 812	tarwemeel, voor lichte rogge tarwebroden
Type 1050	donker tarwemeel, voor rogge tarwebroden of hartig gebak
Type 1150	roggemeel met hoog gehalte aan mineralen

GIST

Tijdens het rijsproces splitst de gist de in het deeg aanwezige suikers en koolhydraten, waardoor kooldioxide ontstaat dat het brooddeeg doet rij zen. Gist is in verschillende vormen verkrijgbaar: als droge gist, als verse gist en als snelrijsgist. Wij bevelen voor de broodbakmachine het gebruik van droge gist aan, omdat hiermee de beste resul taten worden bereikt. Bij gebruik van verse gist in plaats van droge gist is de informatie op de ver pakking maatgevend.

In de regel komt 1 pakje droge gist overeen met ca. 21g verse gist. Dit is voldoende voor ca. 500g meel. Gist moet altijd worden bewaard in de koelkast, omdat ze door warmte bederft. Let erop dat de uiterste gebruiksdatum niet is verlopen. Na opening van de verpakking dient ongebruikte gist zorgvuldig te worden ingepakt en in de koelkast te worden bewaard.

Opmerking:

Bij de samenstelling van de recepten in deze gebruiksaanwijzing is uitgegaan van het gebruik van droge gist.

SUIKER

Suiker heeft een belangrijke invloed op de brui ning en de smaak van het brood. In de recepten in deze gebruiksaanwijzing wordt uitgegaan van het gebruik van kristalsuiker. Gebruik geen poedersui ker, tenzij dit uitdrukkelijk wordt vermeld. Zoetmiddelen kunnen het gebruik van suiker niet vervangen.

ZOUT

Zout is onmisbaar voor de smaak en de bruining van het brood. Zout heeft ook een vertragende werking op de rijzing. Gebruik daarom niet meer zout dan in de recepten is aangegeven. Als u een dieet volgt kunt u het zout achterwegen laten. In een dergelijk geval kan het brood sterker rijzen dan normaal.

VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen als water, melk en in water opgeloste melkpoeder kunnen voor het bakken van brood wor den gebruikt. Melk verbetert de smaak van het brood en geeft een zachtere korst, water daarentegen zorgt voor een knapperige korst. In een aantal recepten wordt het gebruik van vruchtensappen aangegeven om het brood een bepaalde smaak te geven.

EIEREN

Eieren verrijken het brood en geven het een zachte structuur. In de recepten in deze gebruiksaanwij zing wordt gebruik gemaakt van eieren van de grootste klasse.

VETTEN: BROODVET, BOTER, OLIE

Door het gebruik van broodvet, boter of olie wordt gegist brood zacht. Brood dat op de Franse manier is gebakken, dankt zijn bijzondere korst en structuur aan de vetarme bestanddelen. Brood waarin vet is verwerkt, blijft echter langer vers. Boter die rechtstreeks uit de koelkast komt, moet voor gebruik in kleine stukjes worden gesneden om de menging met het deeg tijdens het kneedproces te bevorderen.

GLUTENVRIJ

Coeliakie, bij volwassenen ook wel spruw genoemd, is een chronische ziekte die wordt veroorzaakt door het nuttigen van etenswaren die gluten bevatten. Tarwe en spelt bevatten het kleefeiwit Gluten (Gliadine) en rogge, gerst en haver bevatten verge lijkbare eiwitkorrels. Deze veroorzaken beschadi ging van het slijmvlies van de dunne darm. Er mag dan nog uitsluitend speciaal brood van de reformwin kel of zelfgemaakt brood worden genuttigd, gemaakt met glutenvrije meelsoorten. Brood en gebak bakken met glutenvrije meelsoorten vereist echter enige oefe ning. Glutenvrije meelsoorten doen langer over de opname van vloeistoffen en hebben andere rijseigen schappen. Glutenvrije meelsoorten moeten ook wor den gebonden of worden losgemaakt met glutenvri je losmaakmiddelen.

Dit zijn bijvoorbeeld wijnsteenbakpoeder, gist, zuur deeg uit maïs of rijstmeel, bakferment op maïsbasis of bindmiddelen zoals guarmeel, johannesbroodmeel, kuzu, pectine, pijlwortelzetmeel of carrageen. Bovendien is de smaak anders dan die van gewoon brood. Ook de consistentie van glutenvrij brood is anders dan die van tarwebroden.

AFPASSEN VAN DE INGREDIËNTEN

Met onze broodbakautomaat worden de volgende maathulpen meegeleverd, die u het afpassen van de ingrediënten kunnen vergemakkelijken:

1 maatbeker met maatstrepen
1 grote maatlepel, overeenkomend met een eetle pel (EL)
1 kleine maatlepel, overeenkomend met een thee lepel (TL)

Zet de maatbeker op een vlakke ondergrond. Let op dat de hoeveelheden precies tot de streepjes komen. Bij het afmeten van droge stoffen moet u erop letten dat de maatbeker droog is.

Tips voor bakken

Bakken in verschillende klimaatzones

In hogergelegen gebieden leidt de lagere lucht druk tot een snellere rijzing van het deeg. Daarom is daar minder gist nodig.
In droge gebieden is het meel droger en heeft het daarom wat meer vocht nodig.
In vochtige gebieden is het meel vochtiger, waar door het minder vloeistof opneemt. Hier hebt u dus iets meer meel nodig.

Kant-en-klare bakmixen

U kunt in deze broodbakmachine ook kant en klare bakmixen gebruiken.
Lees daarvoor de informatie van de fabrikant op de verpakking.
In de tabel vindt u omrekenvoorbeelden voor enke le broodmixen.

Brood snijden en bewaren

U boekt het beste resultaat als u het vers gebakken brood voor het snijden op een rooster legt en 15 tot 30 minuten laat afkoelen. Gebruik een broods nijmachine of een broodmes om het brood te snijden. Overgebleven brood kan bij kamertemperatuur tot drie dagen worden bewaard in vershoudzakken of plastic zakken.Voor een langere bewaartijd (tot 1 maand) moet het worden ingevroren.
Doordat zelfgebakken brood geen conserveermid delen bevat, bederft het eerder dan fabrieksbrood.

Bakmix	**voor een brood ca. 750 g**
Meergranenbrood	500 g bakmix: 350 ml water
Zonnebloempittenbrood	500 g bakmix: 350 ml water
Boerenvolkorenbrood	500 g bakmix: 370 ml water
Boerenbrood:	500 g bakmix: 350 ml water
Ciabatta	500 g bakmix: 360 ml water 1 TL olijfolie

Bijzonder geschikt voor deze broodbakmachine zijn de kant-en-klare bakmixen, die verkrijgbaar zijn bij Lidl. Neem de bereidingsvoorschriften op de verpakking in acht.

Recepten voor ca. 1000 g brood

Opmerking: Voor een nog beter bakresultaat maakt u het deeg met een mixer. Doe het gemaak te deeg in de bakvorm. Stel met de toets "Broodgrootte" het gewicht in op 1000 g. Kies de gewenste bruiningsgraad voor het brood. Houd er rekening mee dat de aangegeven hoeveelheden richtwaarden zijn. Het bakresultaat kan daardoor enigszins variëren.

Programma 1 Normaal

Zonnebloempittenbrood
300 ml lauwe melk
1 EL boter
540 g meel type 550
5 EL zonnebloempitten
1 TL zout
1/2 TL suiker
1 pakje droge gist

Zuurdesembrood
50 g zuurdesem
350 ml water
1,5 EL boter
1,5 TL zout
1 TL suiker
180 g meel type 997
360 g meel type 1050
1 pakje droge gist

Boerenbrood
300 ml melk
1,5 TL zout
2 eieren
1,5 EL boter/margarine
540 g meel type 1050
1 EL suiker
1 pakje droge gist

Aardappelbrood
300 ml water/melk
2 EL boter
1 ei
90 g gekookte, gestampte aardappelen
1 TL zout
2 EL suiker
540 g meel type 550
1 pakje droge gist

Kruidenbrood
350 ml karnemelk
1 TL zout
1,5 EL boter
1 EL suiker
540 g meel type 550
4 EL fijngehakte peterselie
3/4 pakje droge gist

Pizzabrood
300 ml water
1 EL olie
1 TL zout
1 TL suiker
1 TL gedr. oregano
2 EL ger. parmezaanse kaas
50 g kleingesneden salami
540 g meel type 550
3/4 pakje droge gist

Bierbrood
150 ml water
150 ml licht bier
540 g meel type 550
3 EL boekweitmeel
1,5 EL zemelen
1 TL zout
3 EL sesamzaad
1,5 EL moutextract (siroop)
1/2 pakje droge gist
150 ml zuurdesemverdikker

Maïsbrood
350 ml water
1 EL boter
540 g meel type 550
3 EL maïsgries
1/2 fijngeh. appel met schil
3/4 pakje droge gist

Programma 2 Luchtig

Witbrood "klassiek"
320 ml water/melk
2 EL boter
1,5 TL zout
2 EL suiker
600 g tarwemeel type 550
1 pakje droge gist

Licht witbrood
320 ml water
20 g boter
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
600 g tarwemeel type 405
1 pakje droge gist
1 ei

Honingbrood
320 ml water
1,5 TL zout
2,5 TL olijfolie
1,5 EL honing
600 g meel type 550
1 pakje droge gist

Maanzaadbrood
300 ml water
540 g meel type 550
1 TL suiker
1 TL zout
75 g gemalen maanzaad
1 EL boter
1 snufje nootmuskaat
3/4 pakje droge gist
1 EL ger. parmezaanse kaas

Paprikabrood
310 ml water
1,5 TL zout
1,5 TL olie
1,5 TL paprikapoeder
530 g meel type 812
1 pakje droge gist
130 g rode paprika, gesnipperd

Programma 3 Volkoren

Rogge-volkorenbrood
75 g zuurdesem
325 ml warm water
2 EL dennenhoning
350 g roggevolkorenmeel
150 g tarwevolkorenmeel
1 EL Johannesbroodpitmeel
1/2 EL zout
1 pakje droge gist

Speltbrood
350 ml karnemelk
360 g speltvolkorenmeel
90 g roggevolkorenmeel
90 g spelthagel
50 g zonnebloempitten
1 TL zout
1/2 TL suiker
75 ml zuurdesemverdikker
3/4 pakje droge gist

Tarwebrood
350 ml water
1 TL zout
2 EL boter
1,5 EL honing
360 g meel type 1050
180 g tarwevolkorenmeel
50 g tarwehagel
3/4 pakje droge gist

Volkorenbrood
350 ml water
25 g boter
1 TL zout
1 TL suiker
270 g meel type 1050
270 g tarwevolkorenmeel
3/4 pakje droge gist

Roggebrood
300 ml water
1,5 EL boter
1,5 EL azijn
1 TL zout
1,5 EL suiker
180 g roggemeel type 1150
360 g meel type 1050
1 pakje droge gist

Zevengranenbrood
300 ml water
1,5 EL boter
1 TL zout
2,5 EL suiker
240 g meel type 1050
240 g tarwevolkorenmeel
60 g 7 granenvlokken
3/4 pakje droge gist

Zwart roggebrood
400 ml warm water
160 g tarwemeel type 550
200 g grove roggevolkorenhagel
180 g fijne roggehagel
1 TL zout
100 g zonnebloempitten
100 ml donkere bietensiroop
1 pakje droge gist
1 pakje droge zuurdesem

Programma 4 Zoet

Krentenbrood
300 ml water
2,5 EL boter
1,5 EL honing
1 TL zout
540 g tarwemeel type 405
100 g rozijnen
3/4 pakje droge gist

Rozijnen-notenbrood
300 ml water
1,5 EL boter
1 TL zout
1 EL suiker
540 g meel type 405
100 g rozijnen
3 EL geh. walnoten
3/4 pakje droge gist

Chocoladebrood
400 ml melk
100 g magere kwark
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
600 g tarwevolkorenmeel
10 EL cacaopoeder
100 g geh. volle melkchocolade
1 pakje droge gist

Gebruik volle melkchocolade of pure chocolade. Wanneer u het deeg na het kneden bestrijkt met 1 EL melk, wordt de korst donkerder.

Zoet brood
300 ml water/melk
2 EL boter
2 eieren
1,5 TL zout
1,5 EL honing
650 g meel type 550
1 pakje droge gist

Programma 5 Express

Witbrood expresse
360 ml water
5 EL olie
4 TL suiker
4 TL zout
630 g tarwemeel type 405
1 pakje droge gist

Peper-amandelbrood
300 ml water
540 g meel type 550
1 TL zout
1 TL suiker
2 EL boter
100 g geschaafde amandelen (geroosterd)
1 EL ingemaakte groene peperkorrels
3/4 pakje droge gist

Worteltjesbrood
330 ml water
1,5 EL boter
600 g meel type 550
90 g fijngehakte wortelen
2 TL zout
1,5 TL suiker
1 pakje droge gist

Programma 6 Deeg (kneden)

Pizzadeeg (voor 2 pizzabodems)
300 ml water
1 EL olijfolie
3/4 TL zout
2 TL suiker
450 g tarwemeel type 405
1 pakje droge gist

Volkoren pizzadeeg
300 ml water
1 EL olijfolie
3/4 TL zout
1 EL honing
450 g tarwevolkorenmeel
50 g tarwekiemen
1 pakje droge gist

Rol het deeg uit en laat het ca. 10 minuten rijzen. Beleg het deeg naar wens en bak het belegde piz zadeeg ca. 20 minuten op 180°C.

Zemelenbroodjes
200 ml water
50 g boter
3/4 TL zout
1 ei
3 EL suiker
500 g meel type 1050
50 g tarwezemelen
1 pakje droge gist

Krakelingen
200 ml water
1/4 TL zout
360 g meel type 405
1/2 TL suiker
1/2 pakje droge gist

Vorm pretzels van het deeg. Bestrijk de pretzels met 1 geklutst ei en strooi er grof zout over (voor ca. 12 pretzels 1 2 EL grof zout). Bak de pretzels ca. 15
20 minuten op 230°C.

Franse baguettes
300 ml water
1 EL honing
1 TL zout
1 TL suiker
540 g meel type 550
1 pakje droge gist

Vorm stokbroodjes van het deeg en snijd de bovenkanten van de gevormde baguettes schuin in. Laat het deeg ca. 30 40 minuten rijzen. Bak het deeg ca. 25 minuten op 175°C.

Programma 7 Pastadeeg

5 eieren(kamertemperatuur) of 300 ml water
250 g meel van zachte tarwe type 405
250 g meel van harde tarwe type 1050

Programma 8 Karnemelkbrood

Karnemelkbrood (type 1)
350 ml karnemelk
2 EL boter
2 TL zout
3 EL suiker
600 g tarwemeel type 1050
1 pakje droge gist

Karnemelkbrood (type 2)
250 ml karnemelk
130 ml water
600 g tarwemeel type 1050
60 g roggemeel type 997
1,5 TL zout
1 pakje droge gist

Yoghurtbrood
250 ml water/melk
150 ml volle yoghurt
1 TL zout
1 EL suiker
500 g meel type 550
3/4 pakje droge gist

Kwarkbrood
200 ml water/melk
3 EL olie
260 g kwark (vetgehalte 40%)
600 g tarwemeel
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1 pakje droge gist

Programma 9 Glutenvrij

Glutenvrij aardappelbrood
440 ml water
1,5 EL olie
400 g glutenvrije meelmix (bijv. "Mix B" van Schär)
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1 1/4 pakje droge gist
230 g gekookte aardappelen, geschild en door een zeef gedrukt

Glutenvrij yoghurtbrood
350 ml water
150 g Natuuryoghurt
1,5 EL olie
1,5 EL azijn
100 g glutenvrij meel (bijv. gierst, rijst, boekweit)
400 g glutenvrije meelmix (bijv. "Mix B" van Schär)
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1 1/4 pakje droge gist
1 TL guarpit of Johannespitmeel

Glutenvrij granenbrood
250 ml water
200 ml melk
1,5 EL olie
500 g glutenvrije meelmix
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1 1/4 pakje droge gist
100 g pitten (bijv. zonnebloempitten)

Glutenvrij rijstbrood
350 ml water
200 g Natuuryoghurt
1,5 EL olie
1,5 EL azijn
200 g rijstmeel
300 g glutenvrije meelmix
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1 1/4 pakje droge gist
1 TL guarpit of Johannespitmeel

Programma 10 Gebak

Voor dit programma zijn kant-en-klare taartbakmixen bijzonder geschikt. Neem de bereidingsvoorschriften op de verpakking in acht.

Programma 11 Jam

Confituur of jam kan in de broodbakmachine snel en gemakkelijk worden toebereid. Ook als u nog nooit confituur of jam heeft gekocht, moet u dit eens uitproberen. U krijgt namelijk een bijzonder goed smakende jam.
Ga hierbij als volgt te werk:

- Was de verse, rijpe vruchten. Schil de appels, perziken, peren en eventuele andere vruchten met harde schil.
- Houd u aan de aangegeven hoeveelheden, omdat deze exact zijn afgestemd op het pro gramma JAM. Anders kookt de massa te vroeg en loopt over.
- Weeg de vruchten af, snijd ze in kleine stukjes (max.1 cm) of pureer ze en doe ze in de bak.

- De geleisuiker "1:1" in de opgegeven hoeveelheid toevoegen. Gebruik alleen deze suiker en geen tafelsuiker of geleisuiker "2:1", omdat de jam anders geen vaste massa wordt.
- Meng de vruchten met de suiker en start het programma, dat nu volledig automatisch verloopt.
- Nadat het programma is beëindigd, kunt u de jam in glazen doen en deze goed afsluiten.

Sinaasappelmarmelade
350 g sinaasappels
150 g citroenen
500 g geleisuiker

Aardbeienjam
500 g aardbeien
500 g geleisuiker
2-3 EL citroensap

Bessenjam
500 g ontdooide bessen
500 g geleisuiker
1 EL citroensap

Meng alle ingrediënten in de bakvorm.

Eet smakelijk!

Geen aansprakelijkheid voor recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u een geslaagde en lekkere maaltijd toe.

Problemen met recepten oplossen

Hoe komt het dat er soms wat meel zit op de korst aan de zijkant van mijn brood?	Het kan zijn dat het deeg te droog is. Let een volgende keer in het bijzonder op het afpassen van de ingrediënten. Voeg maximaal 1 EL meer vloeistof toe.
Waarom moeten de ingrediënten in een bepaalde volgorde worden toegevoegd?	Zo kunt u het deeg het beste maken. Bij gebruik van de timerfunctie wordt voorkomen dat de gist zich met de vloeistof vermengt voordat het deeg wordt geroerd.
Hoe komt het dat het deeg maar gedeeltelijk is gekneed?	Controleer of de kneedhaken en de bakvorm correct zijn aangebracht. Controleer ook de consistentie van het deeg en voeg na het kneden zo nodig een of meerdere keren 1/2 tot 1 EL vloeistof of meel toe. Bij gebruik van kant-en-klare bakmixen: De hoeveelheden kant-en-klare bakmix en de ingrediënten zijn niet aangepast aan de inhoud van de bakvorm. Verminder de hoeveelheden van de ingrediënten.
Hoe komt het dat het brood niet is gerezen?	De gebruikte gist was te oud of er is geen gist toegevoegd.
Wanneer moeten noten en vruchten aan het deeg worden toegevoegd?	Er klinkt een signaal als het tijd is om de ingrediënten toe te voegen. Als u de ingrediënten meteen aan het begin bij het deeg doet, kunnen noten of vruchten door het kneedproces fijner worden gemaakt.
Het gebakken brood is te vochtig.	Controleer de consistentie van het deeg 5 minuten nadat het kneden is gestart en voeg eventueel maximaal 1 EL vloeistof of meel toe.
Er zitten luchtbellen op het oppervlak van het brood.	Misschien hebt u te veel gist gebruikt.
Het brood zakt na het rijzen in elkaar.	Misschien rijst het brood te snel. Om dit te voorkomen moet u de hoeveelheid water verminderen, en/of meer zout toevoegen en/of minder gist gebruiken.
Kunnen er ook andere recepten worden gebruikt?	U kunt ook andere recepten gebruiken, maar let u daarbij wel goed op de aangegeven hoeveelheden. Maak u vertrouwd met het apparaat en de bijgeleverde recepten voordat u eigen recepten uitprobeert. Gebruik niet meer dan 700 g meel. Ga bij het aanpassen van uw eigen recepten uit van de aangegeven hoeveelheden in de bijgeleverde recepten.

RECIPE BOOK PAGE

Useful information about ingredients 26

Baking tips 27

Ready-to-use baking mixtures 28

Slicing and storing bread 28

Recipes for approx. 1000 g bread 29

Programme 1 Regular 29

Programme 2 French 30

Programme 3 Whole Wheat 30

Programme 4 Sweet 31

Programme 5 Super Rapid 32

Programme 6 Dough (knead) 32

Programme 7 Pasta 33

Programme 8 Buttermilk bread 33

Programme 9 Gluten Free 33

Programme 10 Cake 34

Programme 11 Jam 34

Troubleshooting the recipes 36

Useful information about ingredients

FLOUR

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

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

YEAST

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

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

Note:

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

SUGAR

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

SALT

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

LIQUIDS

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

EGGS

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

FATS: BAKING FAT, BUTTER OR OIL

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

GLUTEN-FREE

Celiac disease, in adults also called sprue, is a chronic disease that is triggered by eating foods that contain gluten. The protein gluten (gliadin) contained in wheat and spelt and similar proteins in rye, barley and oats cause damage to the mucous membrane of the small intestine. Only special bread from health food shops or from one's own kitchen that has been prepared with gluten free flours may be eaten. However, baking bread and cake with gluten free flour takes some practice. Such flours require lon ger 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 atmo spheric 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 packa ging.
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 preservati ves, 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 "Bre ad weight" enter the weight 1000 gr. Select the desired degree of browning for your bread. Please note that the quantities given are intended as gui ding values. Small variations may arise in the ba king result.

Programme 1 Regular

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

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

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

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

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

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

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

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

Programme 2 French

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

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

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

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

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

Programme 3 Whole Wheat

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

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

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

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

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

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

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

Programme 4 Sweet

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

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

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

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

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

Programme 5 Super Rapid

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

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

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

Programme 6 Dough (knead)

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

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

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

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

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

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

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

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

Programme 7 Pasta

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

Programme 8 Buttermilk bread

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

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

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

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

Programme 9 Gluten Free

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

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

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

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

Programme 10 Cake

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

Programme 11 Jam

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

- Wash the fresh ripe fruit. Hard skinned fruits such as apples, peaches, pears etc may need peeling.
- Always use the amount specified, as this is adjusted exactly to the programme JAM. Otherwise, the mixture will cook too early and pour over.
- Weigh the fruit, cut it into small pieces (max.1 cm) or mash it, then place it in the container.
- Add the gelling sugar in the given amount. Use only this type, not household sugar, as the pre serve will then not be firm.
- Mix the fruit with the sugar and start the Program me, 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 gui ding values. Expand these recipe suggestions ba sed 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.