



BREAD MAKER SBB 850 EDS A1

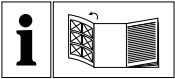
KOMPERNASS GMBH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

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

GB IE
BREAD MAKER
Operating instructions

DE AT CH
BROTBACKAUTOMAT
Bedienungsanleitung

SE
BAKMASKIN
Bruksanvisning

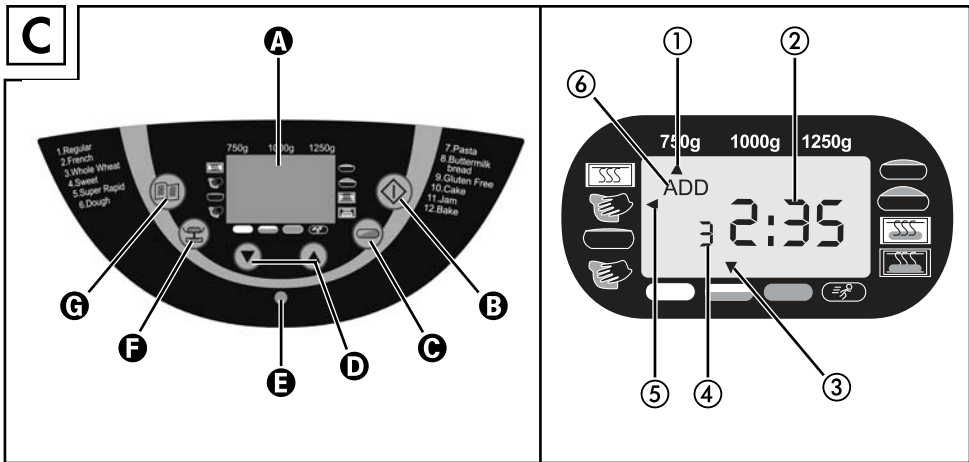
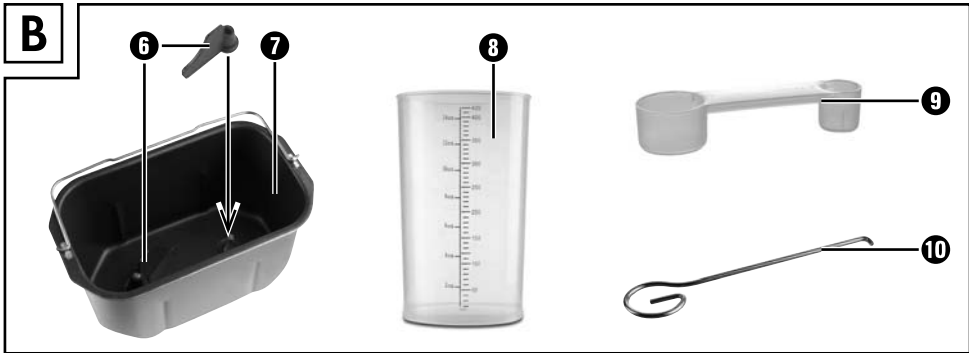


GB IE
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

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

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

GB / IE	Operating instructions	Page	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	23
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	43



Content	Page
Introduction	2
Intended Use	2
Items supplied	2
Description of the appliance	2
Technical data	2
Safety Notices	2
Before the first usage	4
Properties	5
Control panel	5
Programme	6
Timer-Function	8
Before baking	8
Baking bread	9
Error Messages	11
Cleaning and Care	11
Disposal	12
Warranty and Service	12
Importer	12
Programme sequence	13
Troubleshooting the Bread Baking Machine	17

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

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 marmalades 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 unintentionally 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 deficiencies 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 appliance, 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 **7**, kneading paddles **6** 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 **5**.

Pre-heating

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

For the first heating up ONLY, place the empty baking mould **7** into the appliance. Close the appliance lid **2**. Select the programme 12, as described in the section "PROGRAMMES" then press the button Start/Stop **B**, to warm up the appliance for 5 minutes. To terminate the programme, after 5 minutes press the button Start/Stop **B** 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 **7**, kneading paddles **6** and the outer surfaces of the Bread Baking Machine with a clean moist cloth.



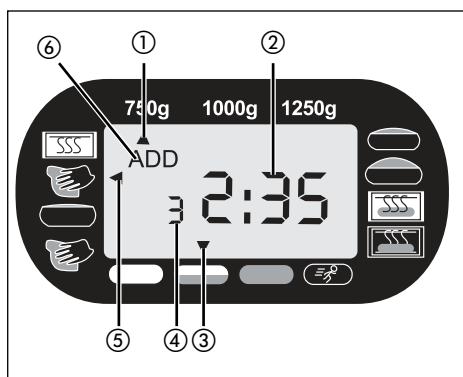
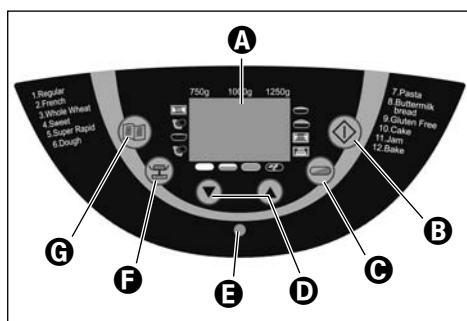
Risk of fire! Do not allow the Bread Baking Machine to warm up for more than 5 minutes with an empty baking mould **7**. There is a real danger of overheating.

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



A 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 programme number
- ⑤ the programme sequence
- ⑥ the addition of ingredients („ADD“)

B Start / Stop

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

To interrupt the operation, briefly press the Start/Stop button **B** until a signal tone sounds and the time in the display **A** flashes. By once again pressing the Start/Stop button **B** 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 **B** for 3 seconds, until long signal tone sounds.

Note:

Do not press the Start/Stop button **B** 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.

i 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**.

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

Programme 11: Jam

For making jams, preserves, jellies and fruit spreads.

Programme 12: Bake

For the 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 **B** 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 **6**.

If you have set the timer, you can put all the ingredients into the baking mould **7** 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 ▼ **D** 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 **A** indicates the required baking time.

With the arrow key ▲ **D** 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 ▲ **D** 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 ▼ **D**. Confirm the programming of the timer with the Start/Stop button **B**. The colon on the display **A** flashes and the programmed time starts to run.

As soon as the programme starts, the operation indicator lamp **E** glows.

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

Example:

It is 8:00 a.m. and you would like to have fresh bread in 7 hours and 30 minutes, in other words at 3:30 p.m. First of all select Programme 1 and then press the arrow button **D** until 7:30 appears in the display **A**, 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 **7** 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 **7** in the sequence specified .
- All ingredients 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 **7** 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 **7** upwards and out of the appliance.
2. Push the kneading paddles **6** onto the drive shafts in the baking mould **7**. Make sure they are firmly in place.
3. Place the ingredients for your recipe into the baking mould **7** 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 **7** back in the appliance. Ensure that it engages correctly.
5. Close the appliance lid **2**.
6. Insert the power plug into the wall socket. A signal tone sounds and in the display **A** appears the Programme number and the time-duration for Programme 1.
7. Select your programme with the Programme select button **G**. Each input is confirmed with a signal tone.

8. If necessary, select the size of bread you want to bake with the button **F**.
9. Select the browning level **C** for your bread. In the display **A** 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 **B**.

ⓘ 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 **6** 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.

❶ 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 ❶ indicates 0:00.

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

❶ 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 ❸ 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, ❷ always use pot holders or oven gloves.

Hold the baking mould ❷ tilted over a grid and shake it lightly until the bread slides out of the baking mould ❷.

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

❶ 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 ❷ with warm water. This prevents the kneading paddles ❹ from sticking to the driving shaft.

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

- Briefly press the Start/Stop button ❸ 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 ❷. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles ❹.
- Lay the dough back into the baking mould ❷. Replace the baking mould ❷ 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 ❹.

Error Messages

- If the display **A** 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 **2** 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 **2** and allow the machine to cool down for 20 minutes before re-using it.

Warning!

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

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

Cleaning and Care

Warning!

Before cleaning it, always remove the power plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.

Protect the appliance against moisture, this could cause you to receive an electric shock.

Please also observe the safety instructions.

Important!

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

Housing, lid, baking space

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

- Ensure that the interior is completely dry. For easier cleaning, the appliance lid **2** can be removed from the housing:
- Open the appliance lid **2** until the wedge-shaped hinge cams pass through the openings of the hinge guides.
- Pull the appliance lid **2** out of the hinge guides.
- To reassemble the appliance lid **2**, guide the hinge cams through the opening of the hinge guides.

Baking moulds and kneading paddles

The surfaces of the baking moulds **7** and kneading paddles **6** 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 **7** and kneading paddles **6** out of the baking area. Wipe the outside of the baking moulds **7** with a damp cloth.

Important!

Never submerge the baking mould **7** in water or other liquids.

Clean the interior areas of the baking mould **7** with warm soapy water.

If the kneading paddles **6** are encrusted and it is difficult to dissolve, fill the baking mould **7** with hot water for approx. 30 minutes.

If the mountings of the kneading paddles **6** 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.

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 73485

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

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

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

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

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

Troubleshooting the Bread Baking Machine

What do I do if the kneading paddle gets stuck in the baking mould after baking?	Fill the baking mould with hot water and twist the kneading paddle 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 and the kneading paddle suitable for cleaning in a dishwasher?	No. Please clean the baking mould and the kneading paddle by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?	Check to see if the kneading paddle and the baking mould have properly engaged.
What do I do if the kneading paddle gets stuck in the loaf?	Remove the kneading paddle with the kneading paddle remover.
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 see if 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.



GB

www.kompernass.com

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)



 www.kompernass.com

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 capitals)

(Surname, first name)

(Street)

(Post code, town)

(Telephone)





www.kompernass.com

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	10 €	€
	 4 Kneading paddles	10 €	€

Payment method

☐ Cheque payment

€

Add. 12,50 € p&p.

(Location, Date)

(Signature)

Order Card - How to order:

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

A: By cheque: Please place a cheque made payable to **Irish Connection** together with your completed order card into an envelope and post to our postal address below.

Our postal address:

**Kompernass Service Ireland
c/o Irish Connection
Unit 3
Finglas Business Centre
Dublin 11**

Important:

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

Sender / Orderer

(please complete in block capitals)

(Surname, first name)

(Street)

(Post code, town)

(Country)

(Telephone)



Innehållsförteckning	Sidan
Inledning	24
Föreskriven användning	24
Leveransens innehåll	24
Beskrivning	24
Tekniska specifikationer	24
Säkerhetsanvisningar	24
Före första användning	26
Egenskaper	27
Kontrollfält	27
Program	28
Timerfunktion	29
Innan du bakar	30
Baka bröd	30
Felmeddelanden	32
Rengöring och skötsel	32
Kassering	33
Garanti & Service	33
Importör	33
Programförlopp	34
Åtgärda fel	38

Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten och spara den för senare bruk.
Lämna över bruksanvisningen tillsammans med apparaten om du överlåter den till någon annan person.

Bakmaskin

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och kaseri. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överläter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Använd endast bakmaskinen för att baka bröd och göra marmelad och sylt i hemmet.

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

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

Den här produkten är endast avsedd att användas i privata hushåll.

Använd inte produkten i yrkesmässigt syfte!

Leveransens innehåll

Bakmaskin

Bakform

2 degkrokar

Måttbägere

Måttsked

Bruksanvisning

Snabbinformation

Recepthäfte

Beskrivning

Bild A:

- ❶ Ugnsfönster
- ❷ Lock
- ❸ Ventilationsöppningar
- ❹ Strömkabel
- ❺ Kontrollfält

Bild B:

- ❻ 2 degkrokar
- ❼ Bakform för ett bröd som väger högst 1250 g
- ❽ Måttbägere
- ❾ Måttsked
- ❿ Degkroksborttagare

Tekniska specifikationer

Modell:	Bakmaskin SBB 850 EDS A1
Nominell spänning:	220-240 V ~ / 50 Hz 850 Watt

⚠ Säkerhetsanvisningar

- Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten!
- Kvävningsrisk! Barn kan kvävas när de leker med förpackningsmaterial. Släng bort förpackningen så snart du packat upp apparaten eller förvara den oåtkomligt för barn.
- Kontrollera så att bakmaskinen inte har några transportskador när du packat upp den. Skulle så vara fallet ska du vända dig till leverantören.

- Sätt apparaten på en torr och jämn yta som inte är känslig för värme.
- Ställ inte apparaten i närheten av brännbara material, explosiva och/eller brännbara gaser. Det måste finnas ett avstånd på minst 10 cm till andra föremål.
- Se till så att apparatens ventilationsöppningar aldrig blockeras. Risk för överhettning!
- Innan du ansluter bakmaskinen till elnätet ska du kontrollera att strömtyp och nätspänning överensstämmer med angivelserna på märkskylten.
- Lägg inte elkabeln över vassa kanter eller nära heta ytor eller föremål. Då kan kabelns isolering skadas.
- Lämna aldrig apparaten helt utan uppsikt när den används.
- För att undvika snubblings- och andra olyckor har apparaten en kort kabel.
- Apparaten får endast användas inomhus.
- Ställ aldrig apparaten på eller intill en gasspis eller en elektrisk spis, en varm bakugn eller någon annan varm yta. Risk för överhettning!
- Täck aldrig över apparaten med handdukar eller liknande föremål. Värme och ångor måste kunna avdunsta. Det kan börja brinna om apparaten täcks av brännbara material eller står för nära t ex gardiner och förhängen.
- Om du använder en förlängningskabel måste dess maximalt tillåtna effekt motsvara bakmaskinens.
- Lägg förlängningskabeln så att ingen kan snubbla över den och dra ut den av misstag.
- Kontrollera elkabeln och kontakten före varje användning. Om apparatens kabel är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller personer med liknande kvalifikationer för att undvika risken för olyckor.
- Om man använder tillbehör av andra fabrikat kan bakmaskinen skadas. Apparaten får endast användas till det den är avsedd för. Annars upphör garantin att gälla.
- Sätt aldrig igång ett bakprogram utan att först sätta in bakformen. Annars kan apparaten totalförstöras.
- Håll god uppsikt över apparaten om det finns barn i närheten! När apparaten inte används eller innan den rengörs ska du alltid dra ut kontakten. Låt apparaten kallna innan du tar ut några delar ur den.
- Låt aldrig personer (inklusive barn) som av fysiska, sensoriska eller mentala skäl eller på grund av bristande erfarenhet och kunskap inte kan använda apparater på ett säkert sätt använda den här apparaten utan att de först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person. Se noga till så att barnen inte leker med apparaten.
- Den här apparaten motsvarar gällande säkerhetsbestämmelser. Kontroll, reparation och teknisk service får bara utföras av kvalificerad fackpersonal. Annars upphör garantin att gälla.
- Ställ inga föremål på apparaten och täck inte över den. Brandrisk!
- VARNING! Bakmaskinen blir het. Rör inte vid den förrän den har svalnat eller använd grytlappar.
- Låt apparaten kallna och dra ut kontakten innan du tar ut eller sätter i tillbehör.
- Flytta inte på bakmaskinen när innehållet i bakformen är hett eller flytande, t ex när du gör marmelad. Risk för brännskador!
- Rör inte vid de roterande degkrokarna. Risk för personskador!
- Dra inte i kabeln när du drar ut kontakten ur uttaget.

- Dra ut kontakten när apparaten inte används och alltid innan du rengör den.
- Använd inte bakmaskinen för att förvara mat eller tillbehör.
- Lägg aldrig aluminiumfolie eller andra metallföremål i bakmaskinen. Det kan leda till kortslutning. Brandrisk!
- Doppa inte ner bakmaskinen i vatten eller andra vätskor. Risk för elchocker!
- Rengör inte bakmaskinen med slipande köksvampar. Om partiklar som lossnat från svampen kommer i kontakt med elektriska delar finns risk för elchocker.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra apparaten.
- Sätt aldrig på bakmaskinen med tom bakform eller med ingen bakform alls. Då kan apparaten få skador som inte går att reparera.
- Ha alltid locket stängt när bakmaskinen arbetar.
- Ta aldrig ut bakformen när bakmaskinen arbetar.
- Använd aldrig mer än 700 g mjöl och 1 1/4 paket torrjäst när du bakar i den här maskinen. Annars kan degen jäsa över och orsaka en eldsvåda!
- När produkten används kan temperaturen på utsidan och på luckan bli mycket hög. Risk för brännskador!



Akta! Het yta!

Delar av produkten kan bli mycket heta när den används! Risk för brännskador!

Före första användning

Kassera förpackningsmaterialet

Packa upp apparaten och kassera förpackningen enligt de föreskrifter som gäller på din hemort.

Första rengöring

Torka av bakform **7**, degkrokar **6** och bakmaskinens utsida med en ren, fuktig trasa innan du börjar använda den. Använd inte kökssvampar eller slipande medel. Ta bort skyddsfolien över kontrollfältet **5**.

Uppvärmning

i Observera följande innan du börjar använda bakmaskinen:

Första gången bakmaskinen värms upp ska du faktiskt sätta in den tomma bakformen **7** i den. Stäng locket **2** och välj program 12, så som beskrivs i kapitel "PROGRAM" och tryck sedan på Start/Stopp **B** och låt apparaten värmas upp i fem minuter. När 5 minuter har gått trycker du på Start/Stopp **B** tills det hörs en lång signal som talar om att programmet har avslutats.

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

Låt bakmaskinen bli helt kall och torka sedan av bakformen **7**, degkrokarna **6** och ytterhöljet med en fuktig, ren trasa en gång till.



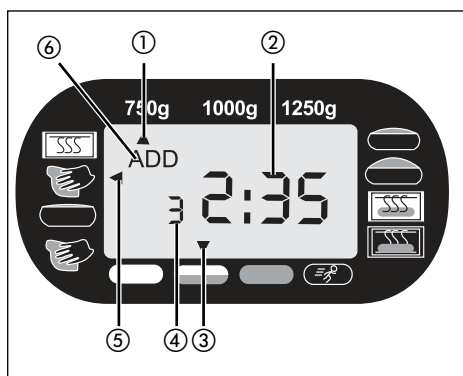
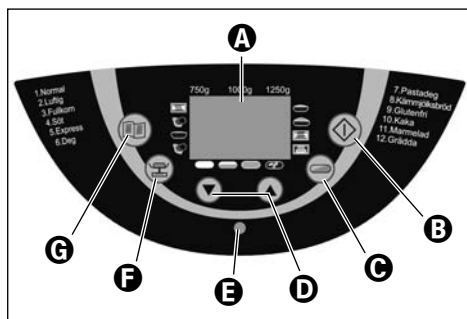
Brandrisk! Låt inte bakmaskinen värmas upp längre än 5 minuter med tom bakform **7**. Då finns risk för överhettning.

Egenskaper

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

- Du kan välja mellan 12 olika program.
- Du kan bearbeta färdiga degmixer.
- Du kan knåda pastadeg eller deg till bullar och portionsbröd samt göra marmelad.
- Med programmet "Glutenfri" kan du baka med glutenfria degmixer och glutenfritt mjöl, som t ex majs-, bovete- och potatismjöl.

Kontrollfält



A Display

Visning av

- ① brödstorlek (vikt)
(750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② den återstående drifttiden i timmar och den inprogrammerade tiden
- ③ den gräddningsgrad som valts (Ljus , Medel , Mörk , Snabb )
- ④ det programnummer som valts
- ⑤ programförloppet
- ⑥ dags att tillsätta ingredienser (ADD)

B Start/Stopp

För att sätta på eller stänga av apparaten och för att ta bort en timerprogrammering.

För att avbryta processen tillfälligt trycker du snabbt på Start/Stopp **B** tills det hörs en signal och tidsvisningen börjar blinka på displayen **A**. Om du trycker på den här knappen en gång till inom tio minuter fortsätter bakmaskinen att arbeta. Om du glömmer bort att sätta igång programmet igen fortsätter det automatiskt efter 10 minuter. För att stänga av helt eller ta bort inställningar håller du Start/Stopp-knappen **B** inne tills det hörs en lång signal.

i Observera:

Tryck inte på Start/Stopp **B** om du bara vill se efter hur brödet ser ut. Kontrollera hur processen fortskrider genom ugsfönstret.

⚠ Akta!

När man trycker på alla knapparna ska det höras en signal, förutom när apparaten arbetar.

C Gräddningsgrad (eller Snabbläge)

För att välja gräddningsgrad eller växla till Snabbläget (Ljus/Medel/Mörk/Snabb). Tryck upprepade gånger på knappen Gräddningsgrad **C** tills pilen hamnar ovanför det alternativ du vill ha. I program 1 - 4 kan du aktivera Snabbläget och förkorta baktiden om du trycker flera gånger på knappen Gräddningsgrad **C**. Tryck upprepade gånger på knappen Gräddningsgrad **C** tills pilen hamnar ovanför "Snabb". I program 6, 7 och 11 kan ingen gräddningsgrad ställas in.

D Timer ▼ ▲

Fördröjd bakning.

i Observera:

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

E Driftindikator

När driftindikatorn **E** lyser pågår ett program. Om du vill använda timerfunktionen för att starta ett program vid en senare tidpunkt tänds driftindikatorn **E** inte förrän programmet startar och inte när man aktiverar timern.

F Brödstorlek

Val av brödstorlek (750 g/1000 g/1250 g). Tryck flera gånger på den här knappen tills pilen hamnar under den vikt du vill ha. Viktångivelserna (750 g/1000 g/1250 g) baseras på mängden ingredienser i bakformen **7**.

i Observera:

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

G Meny (programval)

För att ta fram önskat bakprogram (1 - 12). På displayen **A** visas programmets nummer och motsvarande baktid.

Minnesfunktion

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

Ugnsfönster 1

Genom ugnsfönstret **1** kan du observera baktidningsprocessen.

Program

Med menyknappen **G** väljer du det program du vill ha. Programmets nummer visas på displayen **A**. Baktiderna beror på vilka programkombinationer som väljs. Se kapitel "Programförlopp".

Program 1: Normal

För vitt bröd och siktebröd som huvudsakligen består av vete och råg. Brödet får en kompakt konsistens. Ställ in gräddningsgraden med knappen Gräddningsgrad **C**.

Program 2: Luftig

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

Program 3: Fullkorn

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

Program 4: Söt

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

Program 5: Express

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

Program 6: Deg (knåda)

För knådning av jädegår till portionsbröd, pizza och flätor. Gräddningsfasen ingår inte i det här programmet.

Program 7: Pastadeg

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

Program 8: Kärmjölksbröd

För bröd med degvätska av kärnmjöl eller yoghurt.

Program 9: Glutenfri

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

Program 10: Kaka

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

Program 11: Marmelad

För att koka marmelad, sylt, gelé och liknande.

Program 12: Grädda

För eftergräddning av bröd som blivit för ljusa eller inte helt genombakade samt för färdigköpta degar. Ingen knådning och jäsing ingår i det här programmet. Brödet hålls varmt upp till en timme efter att det är klart. På så sätt undviker man att brödet blir för fuktigt.

I program 12 gräddas brödet i 60 minuter.

För att avbryta processen i förtid trycker du på Start/Stopp **B** tills det hörs en lång signal. För att stänga av bakmaskinen helt och hållet drar du ut kontakten.

i Observera:

När du använder program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 och 9 kommer det att höras en signal och ADD **6** kommer upp på displayen.

Direkt efter signalen ska du tillsätta ingredienser som frukt eller nötter.

Då sönderdelas de inte av degkrokarna **6**.

När du ställt in timern måste alla ingredienser hällas i bakformen **7** redan i början av programmet. I så fall bör du först hacka sönder frukt och nötter en aning.

Timerfunktion

Med timerfunktionen kan du senarelägga tiden för bakning.

Med pilknapparna **▲** och **▼** **D** ställer du in en tid när du vill att baket ska vara klart. Maximal tidsfördröjning är 15 timmar.

⚠ Varning! Innan du försöker baka ett bröd med timerfunktionen bör du först prova receptet för att försäkra dig om att det är rätt proportion mellan ingredienserna, att degen inte blir för hård eller för lös och att du inte använt för stora mängder av ingredienserna i degen så att den jäser över. Brandrisk!

Välj ett program. På displayen **A** visas hur lång baktid som krävs.

Med pilknapp **▲** **D** kan du ändra den tid då programmet ska avslutas. Första gången du trycker på knappen flyttas tiden fram tio minuter. Varje gång du sedan trycker på pilknappen **▲** **D** ändras tiden med 10 minuter. Det går snabbare om du håller pilknappen intryckt. På displayen visas den totala baktiden plus fördröjning. Om du råkar ställa in för lång fördröjning kan du korrigera tiden med pilknapp **▼** **D**.

Bekräfta timerinställningen med Start/Stopp **B**.

Kolontecknet blinkar på displayen **A** och den inprogrammerade tiden börjar löpa.

Så snart programmet startar tänds driftindikatorlampen **B**.

När tiden är ute hörs tio signaler och displayen **A** visar 0:00.

Exempel:

Klockan är 8.00 och du vill ha nybakat bröd om 7 timmar och 30 minuter, alltså kl. 15:30.

Välj först program 1 och tryck sedan på pilknapparna **D** tills 7:30 syns på displayen **A**, eftersom det är 7 timmar och 30 minuter tills brödet ska vara färdigt.

i Observera: I programmet "Marmelad" kan timerfunktionen inte användas.

i Observera:

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

Innan du bakar

För att baket ska lyckas ska du tänka på följande:

Ingredienser

i Observera:

Ta ut bakformen **7** ur maskinen innan du fyller på ingredienserna. Om ingredienserna hamnar på ugnens värmeslingor kan det börja brinna.

- Tillsätt ingredienserna i den angivna ordningsföljden i bakformen **7**.
- Alla ingredienser bör ha rumstemperatur för att det ska jäsa så bra som möjligt.
- Mät upp ingredienserna noga. Till och med små avvikelser från receptet kan påverka resultatet.

i Observera:

Använd absolut inte större mängder än de som angivits. För mycket deg i bakformen **7** kan jäsa över kanten och börja brinna när den hamnar på de heta värmeslingorna.

Baka bröd

Förberedelser

Observera säkerhetsanvisningarna i den här bruksanvisningen.

Ställ bakmaskinen på ett rakt och stabilt underlag.

1. Lyft upp bakformen **7** ur bakmaskinen.
2. Sätt degkrokarna **6** på drivaxlarna i bakformen **7**. Se noga till att de låser fast ordentligt.
3. Tillsätt ingredienserna i rätt ordning i bakformen **7**. Häll först i vätska, socker, salt och mjöl och allra sist jästen.

i Observera:

Se till att jästen inte kommer i kontakt med saltet eller vätskan.

4. Sätt in bakformen **7** igen. Se till att den låser fast ordentligt.
5. Stäng bakmaskinens lock **2**.
6. Sätt kontakten i uttaget.
Det hörs en signal och på displayen **A** visas nummer och varaktighet för Program 1.
7. Välj program med menyknappen **G**. Varje inställning som görs bekräftas av en hörbar signal.
8. Ställ också in brödstorlek med knappen **F**.
9. Välj gräddningsgrad med knappen **C**. På displayen **A** visar pilen om du valt Ljus, Medel eller Mörk. Här kan du också välja inställningen Snabb för att förkorta jästiden.

i Observera:

I program 6, 7 och 11 kan ingen gräddningsgrad ställas in.

Funktionen "Snabb" kan bara användas i program 1 - 4.

I program 6, 7, 11 och 12 går det inte att ställa in brödets storlek.

10. Nu kan du ställa in vilken tid programmet ska avslutas med hjälp av timerfunktionen. Du kan programmera in en tidsförskjutning på upp till 15 timmar.

i Observera:

I program 11 kan den här funktionen inte användas.

Starta program

Starta nu programmet med knappen Start/Stopp

B.

i Observera:

I början av program 1, 2, 3, 4, 6, 8 och 9 finns en föruppvärmningsfas på mellan 10 och 30 minuter (förutom vid Snabbläge, se tabell över programförlopp). Degkrokarna 6 står stilla under den här tiden. Det betyder inte att det är något fel på apparaten.

Programmet går igenom de olika arbetsmomenten. Du kan se hur programmet förlöper genom ugnsfönstret 1. Ibland kan det bildas ånga på fönstret 1 när bakmaskinen används. Locket 2 kan öppnas under knådningssfasen.

i Observera:

Öppna inte locket 2 under jäsningen eller gräddningen. Då kan brödet falla ihop.

Avsluta program

När baket är klart hörs tio signaler och displayen

A visar 0:00.

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

i Observera:

Det gäller inte för program 6, 7 och 11.

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

⚠ Varning!

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

Ta ut bröd

Använd alltid grytlappar eller grillhandskar när du tar ut bakformen 7.

Luta bakformen 7 över ett galler och skaka den lätt tills brödet lossnar från formen 7.

Om brödet inte vill lossna från degkrokarna 6 tar du försiktigt ut dem 6 med medföljande degkroksborttagare 10.

i Observera:

Skrapa inte ytorna med metallföremål som kan repa non-stick-beläggningen.

Skölj ur bakformen 7 med varmt vatten så snart du tagit ut brödet. Annars kan degkrokarna 6 fastna på drivaxeln.

Tips: Om du tar ut degkrokarna 6 ur degen efter den sista knådningen går brödet inte sönder så lätt när det tas ut ur bakformen 7.

- Tryck snabbt på Start/Stopp B för att avbryta programmet alldeles i början av gräddningsfasen eller dra ut kontakten. Du måste sätta i kontakten igen inom 10 minuter för att processen ska fortsätta.
- Öppna locket 2 och ta ut bakformen 7. Mjöla händerna och ta bort degkrokarna 6.
- Lägg tillbaka degen i bakformen 7. Sätt in bakformen 7 igen och stäng locket 2.
- Sätt kontakten i uttaget. Bakprogrammet fortsätter.

Låt brödet svalna i 15 - 30 minuter innan du äter det. Innan du skär upp brödet ska du alltid försäkra dig om att det inte sitter några degkrokar 6 kvar i det.

Felmeddelanden

- Om "HHH" kommer upp på displayen **A** betyder det att temperaturen i bakmaskinen fortfarande är för hög när programmet startas. Avbryt programmet och dra ut kontakten. Öppna locket **2** och låt bakmaskinen stå och svalna i 20 minuter innan du sätter på den igen.
- Om det inte går att starta ett nytt program när ett annat just avslutats är bakmaskinen för varm. I så fall går displayen över till att visa grundinställningen (Program 1). Öppna locket **2** och låt bakmaskinen stå och svalna i 20 minuter innan du sätter på den igen.

Varning!

Försök inte använda bakmaskinen igen förrän den har svalnat. Det fungerar bara i program 12.

- Om "EEO", "EE1" eller "LLL" kommer upp på displayen när du startat programmet ska du stänga av bakmaskinen och sedan sätta på den igen genom att först dra ut och sedan sätta i kontakten i uttaget. Om felmeddelandet inte försvinner då ska du kontakta vår kundtjänst.

Rengöring och skötsel

Varning!

Dra alltid ut kontakten och låt apparaten bli helt kall innan du rengör den.

Skydda apparaten för fukt, annars finns risk för elchocker.

Observera även säkerhetsanvisningarna.

Akta!

Apparatens delar och tillbehören kan inte diskas i maskin!

Hölje, lock, bakugn

Ta bort allt spill inuti bakugnen med en fuktig trasa eller en lätt fuktad svamp. Torka också av höljet och locket med en fuktig trasa eller svamp.

- Torka ur ugnen noga invändigt. För att underlätta rengöringen kan locket **2** tas av helt:
- Öppna locket **2** så mycket att gångjärnstillarna går igenom öppningarna på gångjärnens leder.
- Dra loss locket **2**.
- För att montera locket **2** för du in kilarna i öppningarna igen.

Bakformar och degkrokar

Bakformen **7** och degkrokarna **6** är försedda med non-stick-beläggning. Använd inga starka rengöringsmedel, slipande medel eller föremål som kan repa ytorna när du rengör apparaten.

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

Ta ut bakformen **7** och degkrokarna **6** ur ugnen innan du rengör dem. Torka av bakformen **7** utvändigt med en fuktig trasa.

Akta!

Doppa aldrig ner bakformen **7** i vatten eller andra vätskor.

Rengör bakformen **7** invändigt med varmt vatten och diskmedel.

Om degkrokarna **6** är fulla av intorkad deg och svåra att ta loss fyller du bakformen **7** med varmt vatten och låter det stå och lösa i ungefär 30 minuter.

Om det är stopp i fästet på degkrokarna **6** kan du rengöra det försiktigt med en trästicka.

Använd inga förtunningsmedel eller kemiska rengöringsmedel för att rengöra bakmaskinen.

Kassering



Apparaten får absolut inte kastas bland de vanliga hushållssoporna.

Denna produkt uppfyller kraven i EU-direktiv 2002/96/EC.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om kasserade apparater av den här typen eller till rätt återvinningstation på din kommuns avfallsanläggning.

Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti & Service

För den här apparaten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvitot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

IAN 73485

Importör

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programförlopp

Program	1. Normal						2. Luftig					
Gräddningsgrad	Ljus Medel Mörk			Snabb			Ljus Medel Mörk			Snabb		
Storlek:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tid (timmar)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Förvärm (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Knåda 1 (min) 	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Jäsa 1 (min) 	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Knåda 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
Jäsa 2 (min) 	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Jäsa 3 (min) 	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Grädda (min) 	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Varmhållning (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Tillsätt ingredienser (återstående tid i timmar)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Tidsinställning	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A betyder att bakmaskinen knådar i 3 minuter och att signalen som talar om att det är dags att tillsätta ingredienser hörs och "ADD"  visas på displayen samtidigt.

Program	3. Fullkorn						4. Söt					
Gräddningsgrad	Ljus Medel Mörk			Snabb			Ljus Medel Mörk			Snabb		
Storlek:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tid (timmar)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Förvärm (min) 	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Knåda 1 (min) 	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Jäsa 1 (min) 	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Knåda 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
Jäsa 2 (min) 	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Jäsa 3 (min) 	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Grädda (min) 	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Varmhållning (min) 	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Tillsätt ingredienser (återstående tid i timmar)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Tidsinställning	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A betyder att bakmaskinen knådar i 4 minuter och att signalen som talar om att det är dags att tillsätta ingredienser hörs och "ADD"  visas på displayen samtidigt.

Program	5. Express			6. Deg	7. Pastadeg	8. Kärnmjölksbröd			9. Glutenfri		
Gräddningsgrad	Ljus Medel Mörk			N/A	N/A	Ljus Medel Mörk			Ljus Medel Mörk		
Storlek:	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tid (timmar)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Förvärm (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Knåda 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Jäsa 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Knåda 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
Jäsa 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Jäsa 3 (min) 	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Grädda (min) 	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Varmhållning (min) 	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Tillsätt ingredienser (återstående tid i timmar)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Tidsinställning	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A betyder att bakmaskinen knådar i 5 minuter samtidigt som signalen som talar om att det är dags att tillsätta ingredienser hörs och "ADD"  kommer upp på displayen.

Program	10. Kaka			11. Marmelad	12. Grädda
Gräddningsgrad	Ljus Medel Mörk			N/A	Ljus Medel Mörk
Storlek:	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Tid (timmar)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Förvärm (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Knåda 1 (min) 	15	15	15	N/A	N/A
Jäsa 1 (min) 	N/A	N/A	N/A	15 Värme + knåda	N/A
Knåda 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
Jäsa 2 (min) 	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Jäsa 3 (min) 	N/A	N/A	N/A	45 Värme + knåda	N/A
Grädda (min) 	60	65	70	20 Jäsa	60
	15 Jäsa	15 Jäsa	15 Jäsa		
Varmhållning (min) 	60	60	60	N/A	60
Tillsätt ingredienser (återstående tid i timmar)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Tidsinställning	15h	15h	15h	N/A	15h

Åtgärda fel

Vad ska jag göra om degkroken 6 sitter fast i bakformen 7 när brödet är färdigt?	Fyll bakformen 7 med hett vatten och skruva på degkroken 6 för att lösa upp den intorkade degen.
Vad händer om ett färdigt bröd får stå kvar i bakmaskinen?	Med varmhållningsfunktionen hålls brödet varmt och torrt i upp till en timme. Om brödet får stå kvar i bakmaskinen längre än en timme kan det bli fuktigt.
Kan bakformen 7 och degkroken 6 diskas i maskin?	Nej. Bakformen 7 och degkroken 6 måste diskas för hand.
Varför rörs inte degen fast motorn går?	Kontrollera om degkrokarna 6 och bakformen 7 sitter fast ordentligt.
Vad gör jag om degkroken 6 sitter fast i brödet?	Ta bort degkroken 6 med degkroksborttagaren 10 .
Vad händer om strömmen går under bakningen?	Efter ett strömbavbrott på upp till tio minuter kommer bakmaskinen att slutföra det program som senast kördes.
Hur lång tid tar det att baka brödet?	De exakta tiderna hittar du i tabellen "Programförlopp".
Hur stora bröd kan jag baka?	Du kan baka bröd som väger 750 g - 1000 g - 1250 g.
Varför kan man inte använda timern när man bakar med färsk mjölk?	Färsvaror som mjölk eller ägg surnar om de får stå kvar för länge i bakmaskinen.
Vad har hänt när bakmaskinen inte sätter igång när man tryckt på Start/Stopp 3 ?	Vissa moment, som t ex förvärmnings- eller vilofasen är svåra att märka. Kontrollera i vilken fas programmet befinner sig i tabellen "Programförlopp". Kontrollera om produkten arbetar genom att se efter om driftindikatorn 3 lyser. Kontrollera att du verkligen tryckt på knappen Start/Stopp 3 . Kontrollera att kontakten verkligen sitter i uttaget.
Apparaten hackar sönder russinen i degen.	För att undvika att ingredienser som russin och annan frukt hackas sönder ska de inte tillsättas förrän efter signalen.



Beställningskort SBB 850 EDS A1

Beställningsantal (max. 3 set per beställning)	Artikelbeskrivning	Styckpris	Totalbelopp
	 1 bakform inkl. 2 degkrokar	100,- SEK	SEK
	 4 degkrokar	100,- SEK	SEK

Betalningssätt

☐ Överföring

+

Plus Kostnader för porto,
administration,
förpackning och frakt

110,- SEK

=

SEK

(Ort, datum)

(Underskrift)

Beställningskort - Så beställer Du:

1. Skriv in namn, adress och telefonnummer under Avsändare/beställare, med textbade bokstäver (så kan vi nå dig om något är oklart).

A: Överföring: För över hela summan till vårt konto

Tvspel / DVD Experten
Plusgiro: 4142963-0
Bankgiro: 5521-6261

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

Vår postadress:

Tvspel / DVD Experten
Hägerstensvägen 142
12649 Hägersten

Viktigt:

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

Avsändare/beställare

(Var vänlig använd tryckbokstäver)

Namn, Förnamn

Gata

Postnummer, Ort

Telefon



Inhaltsverzeichnis	Seite
Einführung	42
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	42
Lieferumfang	42
Gerätebeschreibung	42
Technische Daten	42
Sicherheitshinweise	42
Vor dem ersten Gebrauch	44
Eigenschaften	45
Bedienfeld	45
Programme	46
Timer-Funktion	48
Vor dem Backen	48
Brot backen	49
Fehlermeldungen	51
Reinigung und Pflege	51
Entsorgung	52
Garantie und Service	52
Importeur	52
Programmablauf	53
Fehlerbehebung Brotbackautomat	57

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

Aufheizen:

- i** Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform **7** in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel **2**. Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „PROGRAMME“ beschrieben und drücken Sie Start/Stop **B**, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen. Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop **B**, 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 **7**, Knethaken **6** und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.



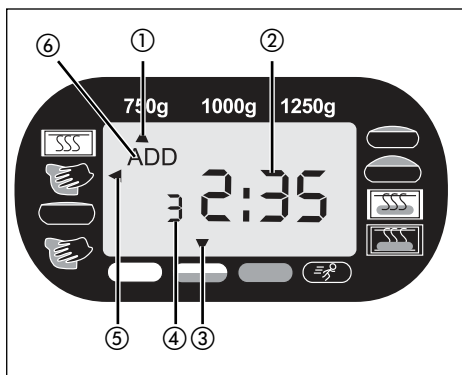
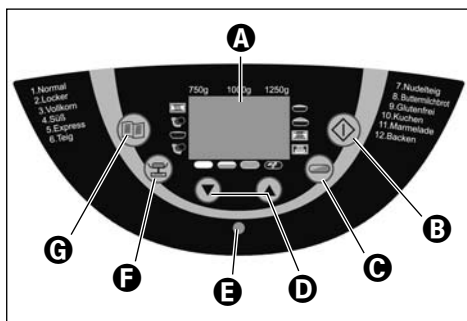
Brandgefahr! Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform **7** aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

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 Brötcienteig 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



A Display

Anzeige für

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

B Start / Stop

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

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

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

i Hinweis:

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

⚠ Achtung!

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

C Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)

Wahl des Bräunungsgrades oder wechseln in den Schnellmodus (Hell/Mittel/Dunkel/Schnell).

Drücken Sie wiederholt die Taste Bräunungsgrad

C, bis der Pfeil über dem gewünschten

Bräunungsgrad erscheint. Für die Programme 1 - 4

können Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste

Bräunungsgrad **C** den Schnellmodus aktivieren,

um den Backvorgang zu verkürzen. Drücken Sie

die Taste Bräunungsgrad **C** so oft, bis der Pfeil

über „Schnell“ erscheint. Bei den Programmen 6, 7

und 11 kann kein Bräunungsgrad gewählt werden.

D Timer ▼ ▲

Zeitverzögertes Backen.

i Hinweis:

Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

E Betriebsindikationslampe

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

F 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 **7**.

i Hinweis:

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

G Programmwahl (Menü)

Aufrufen des gewünschten Backprogramms (1-12).

Im Display **A** erscheint die Programm-Nummer und die entsprechende Backzeit.

Memory Funktion

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

Sichtfenster 1

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

Programme

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

Programm 1: Normal

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

Programm 2: Locker

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

Programm 3: Vollkorn

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

Programm 4: Süß

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

Programm 5: Express

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

Programm 6: Teig (kneten)

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

Programm 7: Nudelteig

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

Programm 8: Buttermilchbrot

Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

Programm 9: Glutenfrei

Für Brote aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere 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 **B**, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Hinweis:

Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD“ **6** erscheint im Display.

Fügen Sie unmittelbar danach weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu.

Die Zutaten werden durch den Knethaken **6** nicht zerkleinert.

Wenn Sie den Timer eingestellt haben, können Sie sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform **7** geben. Früchte und Nüsse sollten Sie in diesem Fall vor der Zugabe etwas zerkleinern.

Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen.

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

⚠ Warnung! 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 **A** zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.

Mit der Pfeiltaste ▲ **D** verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ **D** verschiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit.

Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ **D** die Zeit korrigieren.

Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste **B**.

Der Doppelpunkt im Display **A** blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.

Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe **E**.

Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display **A** zeigt 0:00 an.

Beispiel:

Es ist 8.00 Uhr und Sie möchten in 7 Stunden und 30 Minuten, also um 15:30 Uhr, frisches Brot haben.

Wählen Sie zunächst das Programm 1 und drücken Sie dann die Pfeiltasten **D** so lange, bis im Display **A** 7:30 erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung 7 Stunden und 30 Minuten beträgt.

i Hinweis:

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

i 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

i Hinweis:

Nehmen Sie die Backform **7** aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.

- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform **7**.
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.
- Achten Sie auf ein genaues Abmessen 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

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

ⓘ Hinweis:

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

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

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

ⓘ Hinweis:

Für die Programme 6, 7 und 11 ist die Funktion „Bräunungsgrad“ nicht möglich.

Die Funktion „Schnell“ ist nur für die Programme 1-4 möglich.

Für die Programme 6, 7, 11 und 12 ist die Einstellung des Brotgewichts nicht möglich.

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

ⓘ Hinweis:

Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

Programm starten

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

ⓘ Hinweis:

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

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster 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.

❶ 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 ❶ zeigt 0:00 an. Bei Beendigung des Programms schaltet das Gerät automatisch auf einen bis zu 60 Minuten andauernden Warmhaltebetrieb.

❶ 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 ❸ 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 ❷ immer Topflappen oder Schutzhandschuhe. Halten Sie die Backform ❷ schräg über einen Rost und schütteln leicht, bis sich das Brot aus der Backform ❷ löst.

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

❶ Hinweis:

Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihafbeschichtung führen können.

Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform ❷ mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken ❹ an der Antriebswelle.

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

- Drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste ❸, 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 ❷ heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken ❹ entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform ❷. Setzen Sie die Backform ❷ 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 ❹ im Teig befindet.

Fehlermeldungen

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

⚠ 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 **2** vom Gehäuse entfernt werden:
- Öffnen Sie den Gerätedeckel **2**, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
- Ziehen Sie den Gerätedeckel **2** aus den Scharnierführungen heraus.
- Um den Gerätedeckel **2** zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.

Backformen und Knethaken

Die Oberflächen der Backformen **7** und Knethaken **6** sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

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 **7** und Knethaken **6** aus dem Backraum. Wischen Sie die Außenseite der Backformen **7** mit einem feuchten Tuch ab.

Achtung!

Tauchen Sie die Backform **7** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Reinigen Sie den Innenraum der Backform **7** mit warmer Spülmittellauge.

Sind die Knethaken **6** verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backform **7** für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser.

Ist die Einsatzhalterung im Knethaken **6** verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.

Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünnern.

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.

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

Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 73485

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“  erscheint.

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

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

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

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

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

Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken ❹ nach dem Backen in der Backform ❺ stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform ❺ und drehen Sie den Knethaken ❹, 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 ❺ und Knethaken ❹ spülmaschinen-geeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform ❺ und Knethaken ❹ mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken ❹ und die Backform ❺ richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken ❹ im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken ❹ 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 ❸ 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 ❸ leuchtet. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste ❸ 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.



DE

www.kompernass.de

Bestellkarte SBB 850 EDS A1

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



AT

www.kompernass.com

Bestellkarte SBB 850 EDS A1

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

Zahlungsweise

☐ Überweisung

+

7,50 €

zzgl. Abwicklungskosten für Porto,
Handling, Verpackung und Versand.

=

€

(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.

Absender / Besteller
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

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

Unsere Postadresse:

Kompennass Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PSBKDEFF 440
Bank: Postbank Dortmund AG

Kompennass Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland

Wichtige:

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

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.

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompennass.com

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Land

Telefon



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 Kneithaken 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir 1 stampo incl. 2 ganci da impasto	10 €	€
	 4 Kneithaken 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. 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
- Écrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe.

Importante:

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

Absender / Besteller

(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Expéditeur/Acheteur

(à compléter en majuscules)

Mittente

(si prega di compilare il modulo in stampatello)

Name, Vorname/Nom, Prénom/Cognome, Nome

Straße/Rue/Via

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

Land/Pays/Paese

Telefon/Téléphone/Telefono

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BREAD MAKER SBB 850 EDS A1

GB IE

RECIPE BOOK

SE

RECEPTHÄFTE

DE AT CH

REZEPTHEFT

KOMPERNASS GMBH

Burgstraße 21

D-44867 Bochum

www.kompernass.com

Last Information Update · Informationsstatus

Stand der Informationen:

02/2012 · Ident.-No.: SBB850EDSA1022012-1

IAN 73485

IAN 73485

SE

RECIPE BOOK	PAGE
Useful information about ingredients	2
Baking tips	3
Ready-to-use baking mixtures	4
Slicing and storing bread	4
Recipes for approx. 1000 g bread	5
Programme 1 Regular.....	5
Programme 2 French.....	6
Programme 3 Whole Wheat.....	6
Programme 4 Sweet.....	7
Programme 5 Super Rapid.....	8
Programme 6 Dough (knead)	8
Programme 7 Pasta	9
Programme 8 Buttermilk bread	9
Programme 9 Gluten Free	9
Programme 10 Cake	10
Programme 11 Jam	10
Troubleshooting the recipes	12

Useful information about ingredients

FLOUR

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

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

YEAST

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

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

Note:

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

SUGAR

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

SALT

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

LIQUIDS

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

EGGS

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

FATS: BAKING FAT, BUTTER OR OIL

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

GLUTEN-FREE

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

MEASURING THE INGREDIENTS

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

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

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

Baking tips

Baking in different climatic regions

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

Hence, less yeast is required here.

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

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

Ready-to-use baking mixtures

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

Follow the manufacturer’s instructions on the packaging.

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

Slicing and storing bread

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

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

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

Recipes for approx. 1 000 g bread

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

Programme 1 Regular

Sunflower bread

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

Sourdough bread

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

Farmhouse bread

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

Potato bread

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

Herb bread

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

Pizza bread

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

Beer bread

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

Cornbread

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

Programme 2 French

"Classic" white bread

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

Light white bread

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

Honey bread

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

Poppy seed bread

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

Paprika bread

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

Programme 3 Whole Wheat

Rye whole grain bread

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

Spelt bread

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

Wheat groats bread

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

Whole grain bread

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

Rye bread

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

Seven grain bread

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

Brown bread

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

Programme 4 Sweet

Raisin bread

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

Raisin nut bread

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

Chocolate bread

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

Use whole milk or semi sweet chocolate.

If you brush the dough with 1 tbsp. milk after kneading, the crust will be darker.

Sweet bread

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

Programme 5 Super Rapid

White bread express

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

Pepper almond bread

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

Carrot bread

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

Programme 6 Dough (knead)

Pizza dough (for 2 Pizzas)

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

Whole grain pizza dough

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

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

Bran rolls

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

Pretzels

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

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

15 20 minutes.

French baguettes

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

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

Programme 7 Pasta

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

Programme 8 Buttermilk bread

Buttermilk bread (type 1)

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

Buttermilk bread (type 2)

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

Yoghurt bread

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

Curd cheese bread

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

Programme 9 Gluten Free

Gluten-free potato bread

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

Gluten-free yoghurt bread

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

Gluten-free seed bread

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

Gluten-free rice bread

350 ml water
200 g natural yoghurt
1.5 tbsp. oil
1.5 tbsp. vinegar
200 g rice flour
300 g gluten free flour mixture
1,5 tsp Salt
1.5 tsp. sugar
1 1/4 packet of dry yeast
1 tsp.guar seed or carob seed flour

Programme 10 Cake

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

Programme 11 Jam

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

Proceed as follows:

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

Orange marmelade

350 g oranges

150 g lemons

500 g gelling sugar

Strawberry jam

500 g strawberries

500 g gelling sugar

2-3 tbsp. lemon juice

Berry jam

500 g thawed berries

500 g gelling sugar

1 tbsp. lemon juice

Mix all ingredients in the baking mould.

Enjoy your meal!

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

Troubleshooting the recipes

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

Värt att veta om ingredienser	14
Baktips	15
Färdiga bakmixer	16
Skära upp och förvara bröd	16
Recept för ett bröd på ca 1000 g	17
Program 1 Normal.....	17
Program 2 Luftig.....	18
Program 3 Fullkorn.....	18
Program 4 Söt.....	19
Program 5 Express.....	20
Program 6 Deg (knåda).....	20
Program 7 Pastadeg.....	21
Program 8 Kärnmjölksbröd.....	21
Program 9 Glutenfri.....	21
Program 10 Kaka.....	22
Program 11 Marmelad.....	22
Hur man lyckas med baket	24

Värt att veta om ingredienser

MJÖL

De flesta mjölsorter som finns på marknaden kan användas, t ex vete och rågmjöl (vanligt, fint, grovt, specialmjöl). Mjölets typbeteckning kan skilja sig mellan olika länder. Till bakprogrammet "Glutenfri" används glutenfritt mjöl, t ex majs, bovete eller potatismjöl. Du kan även använda färdiga bakmixer. Program 1 och 2 används för degar med en mindre del av hela korn eller kross (10–20 %). För degar med större andel fullkorn (70–95 %) används program 3. I recepten används följande mjölsorter:

Mjölsorter	Beskrivning
Typ 405	Vanligt vetemjöl
Typ 550	Specialvetemjöl, för finporiga degar
Typ 997	Vanligt rågmjöl
Typ 812	Vetemjöl, för ljusa bröd av blandat mjöl
Typ 1050	Mörkt vetemjöl för bröd av blandat mjöl eller mustiga bröd och bakverk
Typ 1150	Rågmjöl med hög mineralhalt

JÄST

Under jäsningsen spjälkar jästen socker och kolhydrater i degen och omvandlar dem till koldioxid som får degen att jäsa upp. Det finns olika sorters jäst: torrjäst, färsk jäst och snabbjäst. Vi rekommenderar torrjäst till bakmaskinen, eftersom den ger bäst resultat.

Om man istället använder färsk jäst ska man följa anvisningarna på paketet.

I regel motsvarar ett kuvert torrjäst på 7 g ca 21 g färsk jäst och kan användas till 500 g mjöl. Förvara alltid jästen i kylskåpet, eftersom den inte tål värme. Se efter så att den inte har passerat sista förbrukningsdatum. När förpackningen öppnats ska den återförslutas noga och förvaras i kylskåp.

Observera:

Recepten som ingår i den här bruksanvisningen är baserade på torrjäst.

SOCKER

Socker är viktigt för brödets gräddningsgrad och smak. Recepten i den här bruksanvisningen är baserade på strösocker. Använd inte florsocker om det inte uttryckligen anges. Sockret kan inte ersättas med sötningsmedel.

SALT

Salt är viktigt för gräddningen och smaken. Saltet hämmar också jäsningsen. Ta därför inte mer salt än vad som anges i recepten. Saltet kan utelämnas om man går på saltfri diet. Då kan det hända att brödet jäser mer än annars.

VÄTSKOR

Vätskor som mjölk, vatten eller torkmjölk som lösts upp i vatten kan användas till brödbak. Mjölk ger brödet mera smak och gör skorpan mjukare, medan rent vatten gör den knaprigare. I vissa recept ska man använda fruktsafter för att ge brödet en speciell smak.

ÄGG

Ägg gör brödet näringsrikare och ger det en mjukare struktur. Använd stora ägg när du bakar efter recepten i bruksanvisningen.

FETTER: BAKFETT, SMÖR, OLJA

Bakfett, smör och olja gör jäst bröd saftigare. Fransk bröd får sin frasiga skorpa och struktur tack vare att det inte innehåller något eller mycket lite fett. Bröd som innehåller fett håller sig i gengäld längre. Om du tar smöret direkt ur kylskåpet ska du skära det i mindre bitar för att det ska blandas ordentligt med resten av ingredienserna under knådningen.

GLUTENFRI

Celiaki, även kallad glutenintolerans, är en kronisk sjukdom som utlöses av glutenhaltig mat. Det glutenprotein som finns i dinkel och vete (gliadin) och liknande proteiner i råg, korn och havre skadar slemhinnan i tunntarmen. Glutenallergiker kan bara äta specialbröd från hälsokost eller affärens specialavdelning för glutenfria produkter och glutenfritt, hembakat bröd. Det krävs lite vana för att baka glutenfritt bröd och kakor av glutenfritt mjöl. Den här typen av mjöl kräver längre tid för att ta upp vätska och har andra jäsegenskaper. Glutenfritt mjöl måste också bindas eller göras luftigt med glutenfria medel. Det kan vara vinstenspulver, jäst, surdeg av majs eller rismjöl, bakferment av majs eller bindemedel som guarkärnmjöl, fruktkärnmjöl, kuzu, pektin, arrowrot eller karragen. Glutenfritt bröd smakar inte heller som vanligt bröd. Även konsistensen på glutenfria bröd är annorlunda.

UPPMÄTNING AV INGREDIENSER

Tillsammans med bakmaskinen får du följande mått som ska hjälpa dig att mäta upp ingredienserna:

1 måttbägare med graderingar

1 större mått motsvarande en matsked (msk)

1 mindre mått, motsvarande en tesked (tsk)

Ställ måttbägaren på en plan yta. Fyll exakt efter graderingen. När du mäter upp torra ingredienser ska du se till att måttet också är torrt.

Baktips

Bakning i olika klimatzoner

I områden som ligger högt får det lägre lufttrycket jästen att jäsa snabbare. Där behövs det mindre jäst.

I torra områden blir mjölet torrare och därför krävs det något mer vätska.

I fuktiga områden blir också mjölet fuktigare och suger därför upp mindre vätska. Här behövs något mera mjöl.

Färdiga bakmixer

Du kan också använda färdiga bakmixer när du bakar med den här maskinen.

Observera angivelserna på förpackningen.

I tabellen finns omräkningsexempel för några olika bakmixer.

Skära upp och förvara bröd

Du får bäst resultat om du lägger det nygräddade brödet på ett galler och låter det svalna i 15–30 minuter innan du skär upp det. Använd en brödskärare eller en sågtandad kniv för att skära upp brödet. Överblivet bröd kan förvaras upp till tre dagar i platsbyrå eller liknande vid rumstemperatur. Vill du spara brödet längre (upp till en månad) ska du frysa det.

Eftersom hembakat bröd inte innehåller några konserveringsmedel håller det sig inte färskt lika länge som köpt bröd.

Bakmix	för ett bröd på ca 750 g
Vital flerkornsbröd	500 g bakmix 3,5 dl vatten
Solrosbröd	500 g bakmix 3,5 dl vatten
Rustikt fullkornsbröd	500 g bakmix 3,7 dl vatten
Bondbröd:	500 g bakmix 3,5 dl vatten
Ciabatta	500 g bakmix 3,6 dl vatten 1 tsk olivolja

Till den här bakmaskinen går det utmärkt att använda de färdiga brödmixer som kan köpas på Lidl. Läs anvisningarna på förpackningen.

Recept för ett bröd på ca 1000 g

Observera: För bästa bakresultat ska du tillreda degen med en mixer. Häll sedan den färdiga degen i bakformen. Ställ in brödets vikt på 1000 g med knappen Brödstorlek. Välj gräddningsgrad. Kom ihåg att mängdangivelserna är riktvärden. Bakresultatet kan variera något.

Program 1 Normal

Solrosbröd

3 dl ljummen mjölk
1 msk smör
540 g specialvetemjöl (typ 550)
5 msk solroskärnor
1 tsk salt
1/2 tsk socker
1 kuvert torrjäst (7 g)

Surdegbröd

50 g surdeg
3,5 dl vatten
1,5 msk smör
1,5 tsk salt
1 tsk socker
180 g fint rågmjöl
360 g lantvetemjöl (typ 1050)
1 kuvert torrjäst (7 g)

Bondbröd:

3 dl mjölk
1,5 tsk salt
2 ägg
1,5 msk smör eller margarin
540 g lantvetemjöl (typ 1050)
1 msk socker
1 kuvert torrjäst (7 g)

Potatislimpa

3 dl vatten/mjölk
2 msk smör
1 ägg
90 g mosad, kokt potatis
1 tsk salt
2 msk socker
540 g specialvetemjöl (typ 550)
1 kuvert torrjäst (7 g)

Kryddbröd

3,5 dl kärnmjölk
1 tsk salt
1,5 msk smör
1 msk socker
540 g specialvetemjöl (typ 550)
4 msk finhackad persilja
3/4 kuvert torrjäst (1 kuvert = 7 g)

Pizzabröd

3 dl vatten
1 msk olja
1 tsk salt
1 tsk socker
1 tsk torkad oregano
2 msk riven parmesanost
50 g finskuren salami
540 g specialvetemjöl (typ 550)
3/4 kuvert torrjäst (1 kuvert = 7 g)

Ölbröd

1,5 dl vatten
1,5 dl ljus öl
540 g specialvetemjöl (typ 550)
3 msk bovetemjöl
1,5 msk kli
1 tsk salt
3 msk sesamfrön
1,5 msk maltextrakt (sirap)
1/2 kuvert torrjäst (3,5 g)
1,5 dl snabbsurdeg

Majsbröd

3,5 dl vatten
1 msk smör
540 g specialvetemjöl (typ 550)
3 msk majsgryn
1/2 oskalat, hackat äpple
3/4 kuvert torrjäst (1 kuvert = 7 g)

Program 2 Luftig

Klassiskt vitt bröd

3,2 dl vatten/mjöl
2 msk smör
1,5 tsk salt
2 msk socker
600 g specialvetemjöl (typ 550)
1 kuvert torrjäst (7 g)

Ljust bröd

3,2 dl vatten
20 g smör
1,5 tsk salt
1,5 tsk socker
600 g vanligt vetemjöl (typ 405)
1 kuvert torrjäst (7 g)
1 ägg

Honungsbröd

3,2 dl vatten
1,5 tsk salt
2,5 tsk olivolja
1,5 msk honung
600 g specialvetemjöl (typ 550)
1 kuvert torrjäst (7 g)

Vallmobröd

3 dl vatten
540 g specialvetemjöl (typ 550)
1 tsk socker
1 tsk salt
75 g malda vallmofrön
1 msk smör
1 nypa muskotnöt
3/4 kuvert torrjäst (1 kuvert = 7 g)
1 msk riven parmesanost

Paprikabröd

3,1 dl vatten
1,5 tsk salt
1,5 tsk olja
1,5 tsk paprikapulver
530 g vetemjöl (typ 812)
1 kuvert torrjäst (7 g)
130 g röd paprika, finhackad

Program 3 Fullkorn

Fullkornsbröd på råg

75 g surdeg
3,25 dl varmt vatten
2 msk honung
350 g fullkornsrågmjöl
150 g grahamsmjöl
1 msk fruktkärnmjöl
1/2 msk salt
1 kuvert torrjäst (7 g)

Dinkelbröd

3,5 dl kärnmjöl
360 g fullkornsmjöl av dinkel
90 g fullkornsmjöl av råg
90 g dinkelkross
50 g solroskärnor
1 tsk salt
1/2 tsk socker
0,75 dl snabbsurdeg
3/4 kuvert torrjäst (1 kuvert = 7 g)

Vetekrossbröd

3,5 dl vatten
1 tsk salt
2 msk smör
1,5 msk honung
360 g lantvetemjöl (typ 1050)
180 g grahamsmjöl
50 g vetekross
3/4 kuvert torrjäst (1 kuvert = 7 g)

Fullkornsbröd

3,5 dl vatten
25 g smör
1 tsk salt
1 tsk socker
270 g lantvetemjöl (typ 1050)
270 g grahamsmjöl
3/4 kuvert torrjäst (1 kuvert = 7 g)

Rågbröd

3 dl vatten
1,5 msk smör
1,5 msk ättika
1 tsk salt
1,5 msk socker
180 g rågmjöl (typ 1150)
360 g lantvetemjöl (typ 1050)
1 kuvert torrjäst (7 g)

Sjukornsbröd

3 dl vatten
1,5 msk smör
1 tsk salt
2,5 msk socker
240 g lantvetemjöl (typ 1050)
240 g grahamsmjöl
60 g sjukornsflingor
3/4 kuvert torrjäst (1 kuvert = 7 g)

Grovt rågbröd

4 dl varmt vatten
160 g specialvetemjöl (typ 550)
200 g grovkrossad råg
180 g finkrossad råg
1 tsk salt
100 g solroskärnor
1 dl mörk sirap
1 kuvert torrjäst (7 g)
1 paket torkad surdeg

Program 4 Söt

Russinbröd

3 dl vatten
2,5 msk smör
1,5 msk honung
1 tsk salt
540 g vanligt vetemjöl (typ 405)
100 g russin
3/4 kuvert torrjäst (1 kuvert = 7 g)

Bröd med russin och nötter

3 dl vatten
1,5 msk smör
1 tsk salt
1 msk socker
540 g vanligt vetemjöl (typ 405)
100 g russin
3 msk hackade valnötter
3/4 kuvert torrjäst (1 kuvert = 7 g)

Chokladbröd

4 dl mjölk
100 g mager kvarg
1,5 tsk salt
1,5 tsk socker
600 g grahamsmjöl
10 msk kakao
100 g hackad mjölkchoklad
1 kuvert torrjäst (7 g)

Använd mjölkchoklad eller mörk choklad.
Om man penslar ytan med en matsked mjölk när degen är färdigknådad får det en mörkare skorpa.

Sötebröd

3 dl vatten/mjölk
2 msk smör
2 ägg
1,5 tsk salt
1,5 msk honung
600 g specialvetemjöl (typ 550)
1 kuvert torrjäst (7 g)

Program 5 Express

Snabbfranska

3,6 dl vatten
5 msk olja
4 tsk socker
4 tsk salt
630 g vanligt vetemjöl (typ 405)
1 kuvert torrjäst (7 g)

Bröd med peppar och mandel

3 dl vatten
540 g specialvetemjöl (typ 550)
1 tsk salt
1 tsk socker
2 msk smör
100 g rostad, flagad mandel
1 msk inlagd grönppeppar
3/4 kuvert torrjäst (1 kuvert = 7 g)

Morotsbröd

3,3 dl vatten
1,5 msk smör
600 g specialvetemjöl (typ 550)
90 g finhackade morötter
2 tsk salt
1,5 tsk socker
1 kuvert torrjäst (7 g)

Program 6 Deg (knåda)

Pizzadeg (till 2 pizzor)

3 dl vatten
1 msk olivolja
3/4 tsk salt
2 tsk socker
450 g vanligt vetemjöl (typ 405)
1 kuvert torrjäst (7 g)

Fullkornspizza

3 dl vatten
1 msk olivolja
3/4 tsk salt
1 msk honung
450 g grahamsmjöl
50 g vetegroddar
1 kuvert torrjäst (7 g)

Kavla ut degen och låt den jäsa i ca 10 minuter.
Lägg på de ingredienser du önskar och grädda piz-
zan i 180°C ungefär 20 minuter.

Klibullar

2 dl vatten
50 g smör
3/4 tsk salt
1 ägg
3 msk socker
500 g lantvetemjöl (typ 1050)
50 g vetekli
1 kuvert torrjäst (7 g)

Saltkringlor

2 dl vatten
1/4 tsk salt
360 g vanligt vetemjöl (typ 405)
1/2 tsk socker
1/2 kuvert torrjäst (3,5 g)

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

Baguetter

3 dl vatten
1 msk honung
1 tsk salt
1 tsk socker
540 g specialvetemjöl (typ 550)
1 kuvert torrjäst (7 g)

Forma avlänga bröd och gör diagonala snitt längs ovasidan. Låt degen jäsa i ungefär 30 40 minuter. Grädda i 175°C i ungefär 25 minuter.

Program 7 Pastadeg

5 ägg (rumstempererade)
eller 3 dl vatten
250 g vanligt vetemjöl (typ 405)
250 g durumvete (typ 1050)

Program 8 Kärnmjölksbröd

Kärnmjölkslimpa (Typ 1)

3,5 dl kärnmjöl
2 msk smör
2 tsk salt
3 msk socker
600 g lantvetemjöl (typ 1050)
1 kuvert torrjäst (7 g)

Kärnmjölkslimpa (Typ 2)

2,5 dl kärnmjöl
1,3 dl vatten
600 g lantvetemjöl (typ 1050)
60 g fint rågmjöl
1,5 tsk salt
1 kuvert torrjäst (7 g)

Yoghurtbröd

2,5 dl vatten eller mjölk
150 g yoghurt
1 tsk salt
1 tsk socker
500 g specialvetemjöl (typ 550)
3/4 kuvert torrjäst (1 kuvert = 7 g)

Kvargbröd

2 dl vatten/mjöl
3 msk olja
260 g kvarg (40%)
600 g vetemjöl
1,5 tsk salt
1,5 tsk socker
1 kuvert torrjäst (7 g)

Program 9 Glutenfri

Glutenfri potatisslimpa

4,4 dl vatten
1,5 msk olja
400 g glutenfri mjölblandning
1,5 tsk salt
1,5 tsk socker
1 1/4 kuvert torrjäst
230 g kokt, skalad och pressad potatis

Glutenfritt yoghurtbröd

3,5 dl vatten
150 g naturell yoghurt
1,5 msk olja
1,5 msk ättika
100 g glutenfritt mjöl
(av t ex hirs, ris, bovete)
400 g glutenfri mjölblandning
1,5 tsk salt
1,5 tsk socker
1 1/4 kuvert torrjäst
1 tsk guarkärne eller fruktkärnmjöl

Glutenfritt helkornsbröd

2,5 dl vatten
2 dl mjölk
1,5 msk olja
500 g glutenfri mjölblandning
1,5 tsk salt
1,5 tsk socker
1 1/4 kuvert torrjäst
100 g kärnor eller frön (t ex solroskärnor)

Glutenfritt risbröd

3,5 dl vatten
200 g naturell yoghurt
1,5 msk olja
1,5 msk ättika
200 g rismjöl
300 g glutenfri mjölblandning
1,5 tsk salt
1,5 tsk socker
1 1/4 kuvert torrjäst
1 tsk guarkärne eller fruktkärnmjöl

Program 10 Kaka

Det här programmet passar utmärkt för färdiga kakmixer. Följ anvisningarna på förpackningen.

Program 11 Marmelad

Det går snabbt och enkelt att göra sylt, marmelad och liknande i den här bakmaskinen. Även om du aldrig gjort det förut tycker vi att du ska försöka nu. Den här marmeladen blir jättefin och jättegod.

Gör så här:

- Skölj de mogna, färska frukterna. Äpplen, päron, persikor och andra frukter med tjockt skal kan du skala lite.
- Ta alltid exakt den mängd som anges i receptet, den är exakt anpassad till programmet MARME LAD. Annars går det för fort och massan kokar över.
- Väg och skär upp (i bitar på max. 1 cm) eller mosa frukten och häll den i behållaren.
- Tillsätt rätt mängd av gelésocker 1:1. Använd inte vanligt strösocker eller gelésocker 1:2, då stelnar inte marmeladen.
- Blanda frukt och socker och starta det helautomatiska programmet.
- När programmet avslutats håller du upp marmeladen i glasburkar som försluts noga.

Apelsinmarmelad

350 g apelsiner

150 g citroner

500 g gelésocker

Jordgubbsmarmelad

500 g jordgubbar

500 g gelésocker

2-3 msk citronsaft

Marmelad på blandade bär

500 g tinade bär

500 g gelésocker

1 msk citronsaft

Blanda allt i bakformen.

Smaklig måltid!

Vi ansvarar inte för resultatet när man bakar med våra recept. Alla angivelser som gäller ingredienser och tillvägagångssätt är ungefärliga värden. Vi hoppas i alla fall att du lyckas bra och att det smakar gott.

Hur man lyckas med baket

Varför är det ibland mer mjöl på sidan av brödet?	Degen kan vara för torr. Var noga nästa gång du mäter upp ingredienserna. Tillsätt högst 1 msk vätska.
Varför måste man hålla i ingredienserna i en viss ordningsföljd?	Så här tillreds degen på bästa sätt. När timerfunktionen används hindras jästen från att komma i kontakt med degvätskan innan degen rörs om.
Varför är bara en del av degen knådad?	Kontrollera att degkrokarna sitter rätt i bakformen. Kontrollera degens konsistens och tillsätt 1/2 - 1 msk vätska eller mjöl i taget om det behövs när degen knådats en stund. Om man använder färdiga bakmixer: Du har tagit mer mix och andra ingredienser än vad formen rymmer. Minska mängden av ingredienser.
Varför jäser inte brödet?	Jästen var för gammal eller du har glömt lägga i jäst.
När ska man tillsätta nötter och frukt i degen?	Det hörs en signal när du ska lägga i ingredienserna. Om du tillsätter frukt och nötter redan från början kan de hackas sönder under knådningen.
Det nybakade brödet är fuktigt.	Kontrollera degens konsistens när den knådats i 5 minuter och tillsätt mer mjöl om det behövs.
Det bildas luftblåsor på brödets yta.	Det kan hända att du använt för mycket jäst.
Brödet jäser upp och faller sedan ihop.	Brödet kanske jäser för fort. För att undvika detta ska du minska vattenmängden och/eller tillsätta mer salt och/eller mindre jäst.
Kan man också använda andra recept?	Du kan också använda andra recept så länge du håller dig till de angivna mängderna. Gör dig förtrogen med bakmaskinen och använd de recept som finns här innan du provar dina egna. Ta aldrig mer än 700 g mjöl. Anpassa dina egna recept efter mängdangivelserna i de bifogade recepten.

REZEPTHEFT	SEITE
Wissenswertes über Zutaten	26
Backtipps	27
Fertig-Backmischungen	28
Brot schneiden und aufbewahren	28
Rezepte für je ca. 1000 g Brot	29
Programm 1 Normal	29
Programm 2 Locker	30
Programm 3 Vollkorn	30
Programm 4 Süß	31
Programm 5 Express	32
Programm 6 Teig (kneten)	32
Programm 7 Nudelteig	33
Programm 8 Buttermilchbrot	33
Programm 9 Glutenfrei	33
Programm 10 Kuchen	34
Programm 11 Marmelade	34
Fehlerbehebung Rezepte	36

Wissenswertes über Zutaten

MEHL

Geeignet sind die meisten handelsüblichen Mehlsorten wie Weizen oder Roggenmehl (Typ 405 1150). Die Typenbezeichnung der Mehlsorten können je nach Land variieren. Durch das Backprogramm "Glutenfrei" können Sie glutenfreie Mehlsorten, wie z.B. Mais, Buchweizen oder Kartoffelmehl verwenden. Sie können auch Fertig Backmischungen benutzen. Für Zugaben von kleineren Anteilen (10-20%) an Körnern oder Getreideschrot sind die Programme 1 und 2 geeignet. Bei größeren Anteilen an Vollkornmehl (70-95%) verwenden Sie Programm 3. Bei den Rezepten werden folgende Mehlsorten verwendet:

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

HEFE

Durch den Gärprozess spaltet Hefe die im Teig enthaltenen Zucker und Kohlenhydratanteile auf, wandelt sie in Kohlendioxid um und bewirkt so, dass der Brotteig aufgeht. Hefe ist in verschiedenen Formen erhältlich: als Trockenhefe, als Frischhefe oder als schnell gärende Hefe. Wir empfehlen für den Brotbackautomaten die Verwendung von Trockenhefe, da hiermit die besten Ergebnisse erzielt werden.

Bei der Verwendung von frischer Hefe anstatt Trockenhefe sind die Angaben auf der Verpackung maßgebend.

In der Regel entspricht 1 Päckchen Trockenhefe ca. 21g frischer Hefe und eignet sich für ca. 500g Mehl. Bewahren Sie Hefe immer im Kühlschrank auf, da Wärme sie verdirbt. Prüfen Sie, ob das Verfallsdatum abgelaufen ist. Nach Öffnen der Verpackung sollte unbenutzte Hefe wieder sorgsam eingewickelt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Hinweis:

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

ZUCKER

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

SALZ

Salz ist für den Geschmack und für den Bräunungsgrad wichtig. Salz wirkt auch hemmend auf die Gärung der Hefe. Überschreiten Sie daher nicht die in den Rezepten angegebenen Salzmen gen.

Aus diätetischen Gründen kann das Salz weggelassen werden. In diesem Fall kann das Brot stärker als gewöhnlich aufgehen.

FLÜSSIGKEITEN

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

EIER

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

FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL

Backfette, Butter und Öl machen hefehaltiges Brot mürbe. Das Brot nach französischer Art verdankt seine einzigartige Kruste und Struktur seinen fett armen Zutaten. Brot, bei dessen Herstellung Fett verwendet wird, bleibt jedoch länger frisch. Wenn Sie Butter direkt aus dem Kühlschrank verwenden, sollten Sie diese in kleine Stücke schneiden, um die Vermengung mit dem Teig während der Knetphase zu optimieren.

GLUTEN FREI

Zöliakie, bei Erwachsenen auch Sprue genannt, ist eine chronische Krankheit, die durch den Genuss glutenhaltiger Speisen ausgelöst wird. Das in Weizen und Dinkel enthaltene Klebereiweiß Gluten (Gliadin) und ähnliche Eiweißkörner in Roggen, Gerste und Hafer führen zu einer Schädigung der Dünndarmschleimhaut. Verzehrt werden darf nur noch Spezialbrot aus dem Reformhaus oder aus der eigenen Küche, hergestellt mit glutenfreien Mehlen.

Mit glutenfreien Mehlen Brot und Kuchen zu backen, bedarf allerdings einiger Übung. Solche Mehle benö-

tigen länger für die Aufnahme der Flüssigkeit und haben andere Trieb Eigenschaften. Glutenfreie Mehle müssen auch mit glutenfreien Lockerungsmitteln gebunden oder gelockert werden. Das sind beispielsweise Weinsteinbackpulver, Hefe, Sauerteig aus Mais oder Reismehl, Backferment auf Maisbasis oder Bindemittel wie Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Kuzu, Pektin, Pfeilwurzelsstärke oder Carrageen. Außerdem muss man auf den gewohnten Brotgeschmack verzichten. Auch die Konsistenz glutenfreier Brote ist anders als die von Weizenmehlbrot.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Mit unserem Brotbackautomaten bekommen Sie folgende Messbehälter mitgeliefert, die Ihnen das Abmessen der Zutaten erleichtern sollen:

1 Messbecher mit Mengenangaben
1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)
1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)
Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Fläche. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbehälter trocken ist.

Backtipps

Backen in verschiedenen Klimazonen

In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe. Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.

In trockenen Regionen ist das Mehl trockener und erfordert daher etwas mehr Flüssigkeit.

In feuchten Regionen ist das Mehl feuchter und nimmt somit weniger Flüssigkeit auf. Hier benötigen Sie etwas mehr Mehl.

Fertig-Backmischungen

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

Brot schneiden und aufbewahren

Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden auf einen Rost legen und 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen. Benutzen Sie eine Brotschneidemaschine oder ein Sägemesser zum Schneiden des Brotes. Nicht verzehrtes Brot kann bei Raumtemperatur bis zu drei Tagen in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffbehältern aufbewahrt werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren.
Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, verdirbt es schneller als gewerblich hergestelltes Brot.

Backmischung	für ein Brot ca. 750 g
Vital-Mehrkornbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Sonnenblumenkernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Rustikales Vollkornbrot	500 g Backmischung 370 ml Wasser
Bauernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Ciabatta	500 g Backmischung 360 ml Wasser 1 TL Olivenöl

Für diesen Brotbackautomaten eignen sich besonders die Fertig Backmischungen, die Sie bei Lidl erhalten können. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Rezepte für je ca. 1000 g Brot

Hinweis: Um ein besseres Backergebnis zu erhalten, bereiten Sie den Teig mit einem Mixer zu. Geben Sie anschließend den fertigen Teig in die Backform. Stellen Sie mit der Taste "Brotgewicht" das Gewicht 1000 g ein. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad Ihres Brotes. Beachten Sie, dass es sich bei den Mengenangaben um Richtwerte handelt. Es können geringe Schwankungen beim Backergebnis auftreten.

Programm 1 Normal

Sonnenblumenbrot

300 ml lauwarme Milch
1 EL Butter
540 g Mehl Typ 550
5 EL Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Sauerteigbrot

50 g Sauerteig
350 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 TL Salz
1 TL Zucker
180 g Mehl Type 997
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Bauernbrot

300 ml Milch
1,5 TL Salz
2 Eier
1,5 EL Butter/Margarine
540 g Mehl Type 1050
1 EL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Kartoffelbrot

300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1 Ei
90 g zerdrückte, gekochte Kartoffeln
1 TL Salz
2 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Kräuterbrot

350 ml Buttermilch
1 TL Salz
1,5 EL Butter
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
4 EL feingehackte Petersilie
3/4 Päckchen Trockenhefe

Pizzabrot

300 ml Wasser
1 EL Öl
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL getr. Oregano
2 EL ger. Parmesan
50 g kleingeschnittene Salami
540 g Mehl Typ 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Bierbrot

150 ml Wasser
150 ml helles Bier
540 g Mehl Type 550
3 EL Buchweizenmehl
1,5 EL Kleie
1 TL Salz
3 EL Sesamsamen
1,5 EL Malzextrakt (Sirup)
1/2 Päckchen Trockenhefe
150 ml Sauerteigansatz

Maisbrot

350 ml Wasser
1 EL Butter
540 g Mehl Type 550
3 EL Maisgrieß
1/2 gehackter Apfel mit Schale
3/4 Päckchen Trockenhefe

Programm 2 Locker

Weißbrot „Klassisch“

320 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1,5 TL Salz
2 EL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Helles Weißbrot

320 ml Wasser
20 g Butter
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe
1 Ei

Honigbrot

320 ml Wasser
1,5 TL Salz
2,5 TL Olivenöl
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Mohnbrot

300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Zucker
1 TL Salz
75 g gemahlener Mohn
1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss
3/4 Päckchen Trockenhefe
1 EL ger. Parmesan

Paprikabrot

310 ml Wasser
1,5 TL Salz
1,5 TL Öl
1,5 TL Paprikapulver
530 g Mehl Type 812
1 Päckchen Trockenhefe
130 g rote Paprikaschoten, fein
gewürfelt

Programm 3 Vollkorn

Roggenvollkornbrot

75 g Sauerteig
325 ml warmes Wasser
2 EL Tannenhonig
350 g Roggenvollkornmehl
150 g Weizenvollkornmehl
1 EL Johannisbrotkernmehl
1/2 EL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Dinkelbrot

350 ml Buttermilch
360 g Dinkelvollkornmehl
90 g Roggenvollkornmehl
90 g Dinkelschrot
50 g Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
75 ml Sauerteigansatz
3/4 Päckchen Trockenhefe

Weizenschrotbrot

350 ml Wasser
1 TL Salz
2 EL Butter
1,5 EL Honig
360 g Mehl Type 1050
180 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenschrot
3/4 Päckchen Trockenhefe

Vollkornbrot

350 ml Wasser
25 g Butter
1 TL Salz
1 TL Zucker
270 g Mehl Type 1050
270 g Weizenvollkornmehl
3/4 Päckchen Trockenhefe

Roggenbrot

300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 EL Essig
1 TL Salz
1,5 EL Zucker
180 g Roggenmehl Type 1150
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Siebenkornbrot

300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
2,5 EL Zucker
240 g Mehl Typ 1050
240 g Weizenvollkornmehl
60 g 7 Korn Flocken
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schwarzbrötchen

400 ml warmes Wasser
160 g Weizenmehl Typ 550
200 g grobes Roggenvollkornschrot
180 g feines Roggenschrot
1 TL Salz
100 g Sonnenblumenkerne
100 ml dunkler Rübensirup
1 Päckchen Trockenhefe
1 Packung Trockensauerteig

Programm 4 Süß

Rosinenbrot

300 ml Wasser
2,5 EL Butter
1,5 EL Honig
1 TL Salz
540 g Weizenmehl Type 405
100 g Rosinen
3/4 Päckchen Trockenhefe

Rosinen-Nuss-Brot

300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 405
100 g Rosinen
3 EL geh. Walnüsse
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schokoladenbrot

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

Verwenden Sie Vollmilch oder Zartbitter
schokolade.

Wenn Sie den Teig nach dem Kneten mit 1 EL
Milch bestreichen, wird die Kruste dunkler.

Süßes Brot

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

Programm 5 Express

Weißbrot Express

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

Pfeffer-Mandel-Brot

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

Möhrenbrot

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

Programm 6 Teig (kneten)

Pizzateig (für 2 Pizzen)

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

Vollkornpizzateig

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

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

Kleie-Brötchen

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

Brezeln

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

Formen Sie den Teig zu Brezeln. Anschließend 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 Johanniskernmehl

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 besonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm MARMELADE genau abgestimmt sind. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwägen, in kleine Stücke (max. 1 cm) schneiden oder pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker „1:1“ in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „2:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das Programm, das nun vollautomatisch abläuft.
- Nachdem das Programm beendet ist, können Sie die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Orangenmarmelade

350 g Orangen
150 g Zitronen
500 g Gelierzucker

Erdbeermarmelade

500 g Erdbeeren

500 g Gelierzucker

2 3 EL Zitronensaft

Beerenmarmelade

500 g aufgetaute Beeren

500 g Gelierzucker

1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in der Backform vermischen.

Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Fehlerbehebung Rezepte

Warum hat mein Brot manchmal etwas Mehl an der seitlichen Kruste?	Ihr Teig könnte zu trocken sein. Achten Sie beim nächsten Mal besonders auf das Abmessen der Zutaten. Geben Sie bis zu 1 EL mehr Flüssigkeit hinzu.
Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugeführt werden?	So wird der Teig am besten zubereitet. Bei Nutzung der Timer-Funktion wird verhindert, dass die Hefe sich mit der Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.
Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?	Überprüfen Sie, ob Knethaken und Backform richtig eingesetzt ist. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz und fügen Sie ein oder mehrmals nach dem Kneten 1/2 bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu. Bei Fertig-Backmischungen: Die Menge der Fertig-Backmischung und der Zutaten wurde nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen der Zutaten.
Warum ist das Brot nicht aufgegangen?	Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt.
Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?	Ein Signal ertönt, wenn Sie die Zutaten dazugeben sollen. Wenn Sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben, können Nüsse oder Obst durch den Knetvorgang zerkleinert werden.
Das gebackene Brot ist zu feucht.	Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. Mehl hinzu.
Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.	Möglicherweise haben Sie zuviel Hefe verwendet.
Das Brot geht auf und fällt zusammen.	Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.
Können auch andere Rezepte benutzt werden?	Sie können andere Rezepte benutzen, berücksichtigen Sie dabei jedoch die Mengenangaben. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigefügten Rezepten vertraut, bevor Sie Ihre eigenen Rezepte ausprobieren. Überschreiten Sie nie die Menge von 700 g Mehl. Orientieren Sie sich beim Anpassen Ihrer Rezepte an den Mengenangaben der beigefügten Rezepte.