



## MACHINE À PAIN SBB 850 A1

(FR) (BE)

### MACHINE À PAIN

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

### BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

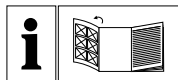
### BROODBAKAUTOMAAT

Gebruiksaanwijzing

(GB)

### BREAD MAKER

Operating instructions



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

NL BE

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

---

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

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

|              |                        |        |    |
|--------------|------------------------|--------|----|
| FR / BE      | Mode d'emploi          | Page   | 1  |
| NL / BE      | Gebruiksaanwijzing     | Pagina | 23 |
| DE / AT / CH | Bedienungsanleitung    | Seite  | 43 |
| GB           | Operating instructions | Page   | 67 |

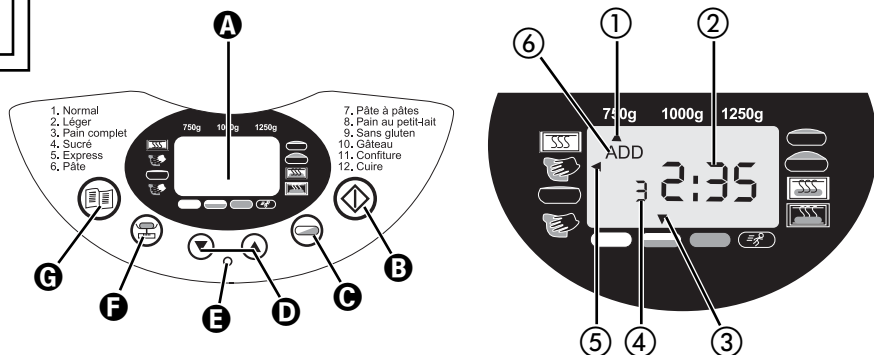
**A**



**B**



**C**



| <b>Sommaire</b>                 | <b>Page</b> |
|---------------------------------|-------------|
| Introduction                    | 2           |
| Usage conforme                  | 2           |
| Accessoires fournis             | 2           |
| Description de l'appareil       | 2           |
| Caractéristiques techniques     | 2           |
| Consignes de sécurité           | 2           |
| Avant la première utilisation   | 4           |
| Propriétés                      | 5           |
| Champ de commande               | 5           |
| Programmes                      | 6           |
| Fonction de minuterie           | 8           |
| Avant la cuisson                | 8           |
| Faire cuire du pain             | 9           |
| Messages d'erreur               | 11          |
| Nettoyage et entretien          | 11          |
| Mise au rebut                   | 12          |
| Garantie et service après-vente | 12          |
| Importateur                     | 13          |
| Déroulement des programmes      | 14          |
| Dépannage de la machine à pain  | 18          |

# Machine à pain

---

## Introduction

---

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Usage conforme

---

N'utilisez votre machine à pain que pour la cuisson du pain et la préparation de marmelades / confitures dans le cadre domestique.

N'utilisez en aucun cas l'appareil pour le séchage d'aliments ou d'objets. N'utilisez pas la machine à pain à l'extérieur.

Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut conduire à un endommagement de l'appareil.

Cet appareil est exclusivement destiné à l'utilisation dans le cadre de ménages privés.

Ne pas utiliser l'appareil dans un but commercial!

## Accessoires fournis

---

Machine à pain  
Moule de cuisson  
2 crochets de pétrissage  
Verre mesureur  
Cuillère-mesure  
Crochet de retrait des pétrins  
Mode d'emploi  
Brève notice  
Livret de recettes

## Description de l'appareil

---

Figure A :

- ❶ Fenêtre de contrôle
- ❷ Couverture d'appareil
- ❸ Fentes d'aération
- ❹ Cordon d'alimentation
- ❺ Champ de commande

Figure B :

- ❻ 2 pétrins
- ❼ Moule de cuisson pour un pain d'un poids allant jusqu'à 1250 g
- ❽ Verre mesureur
- ❾ Cuillère graduée
- ❿ Crochet de retrait des pétrins

## Caractéristiques techniques

---

|                      |                              |
|----------------------|------------------------------|
| Modèle :             | Machine à pain<br>SBB 850 A1 |
| Tension nominale :   | 220-240 V ~ / 50 Hz          |
| Puissance absorbée : | 850 watts                    |

## ⚠ Consignes de sécurité

---

- Lisez intégralement le mode d'emploi avant la première utilisation.
- Danger d'asphyxie! Les enfants peuvent étouffer en cas d'utilisation inappropriée de l'emballage. Mettez-le au rebut immédiatement après le déballage ou conservez-le hors de portée des enfants.
- Suite au déballage, contrôlez la machine à pain en vue d'éventuels dommages de transport. Si nécessaire, veuillez vous adresser à votre fournisseur.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et non sensible à la chaleur.

- N'installez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles, explosifs et/ou de gaz combustibles. La distance par rapport aux autres appareils ne doit pas être inférieure de 10 cm.
- Assurez-vous que les fentes d'aération de l'appareil ne sont pas recouvertes.
- Avant le raccordement, contrôlez si le type de courant et la tension du réseau correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- N'acheminez pas le câble au niveau d'arêtes vives ou à proximité de surfaces ou d'objets chauds. L'isolement du câble peut être endommagé.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance !
- Afin d'éviter tout risque de trébuchement ou d'accident, l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'en intérieur.
- Ne jamais placer l'appareil au-dessus ou à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou un four brûlant ou d'autres sources de chaleur.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec une serviette ou tout autre matériau. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert d'un matériau inflammable tel que des rideaux ou qu'il entre en contact avec eux.
- Si vous utilisez une rallonge, la puissance maximum autorisée du câble doit correspondre à la puissance de la machine à pain.
- Acheminez une rallonge de manière à éviter tout trébuchement ou que quelqu'un ne tire dessus par inadvertance.
- Contrôlez le cordon d'alimentation et la prise avant toute utilisation. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter d'autres risques.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés peut être à l'origine de dommages. L'appareil ne doit être utilisé que pour l'emploi auquel il est destiné. Sinon, la garantie est annulée.
- Ne commencez un programme de cuisson qu'après avoir introduit un moule de cuisson. Sinon l'appareil risque d'être endommagé de manière irréparable.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si des enfants se trouvent à proximité. Retirer la fiche secteur lorsque l'appareil est inutilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant d'enlever des pièces.
- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Cet appareil satisfait aux dispositions de sécurité correspondantes. Les vérifications, les réparations et l'entretien technique sont exclusivement réservés au revendeur spécialisé qualifié. Sinon, la garantie est annulée.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil et ne le recouvrez pas. Risque d'incendie.
- **ATTENTION!** La machine à pain est un appareil qui chauffe. Avant de toucher l'appareil, attendez qu'il ait refroidi ou utilisez une manique.
- Laissez l'appareil refroidir et débranchez la fiche secteur avant de retirer ou de mettre en place les pièces accessoires.
- Ne déplacez pas la machine à pain si le moule de cuisson contient quelque chose de brûlant ou un liquide tel que de la confiture. Il y a risque de brûlure !
- Lors de l'utilisation, évitez à tout prix de toucher les pétrins en rotation. Il y a en effet un risque de blessures !
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise.

- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise.
- N'utilisez pas la machine à pain pour conserver des aliments ou des ustensiles.
- Ne mettez jamais de papier d'aluminium ou d'autres objets métalliques dans la machine à pain. Cela peut causer un court-circuit. Danger d'incendie !
- Ne plongez pas la machine à pain dans l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution !
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges récurantes.  
Si des particules de l'éponge se désagrègent et entrent en contact avec des pièces électriques, il y a risque d'électrocution.
- Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans moule de cuisson ou avec un moule de cuisson vide. Dans ce cas, vous risquez d'infliger des dommages irréparables à l'appareil.
- Fermez toujours le couvercle lorsque l'appareil est en marche.
- Ne retirez jamais le moule de cuisson lorsque l'appareil est en marche.
- Lors de la cuisson, ne dépassez jamais la quantité de 700 g de farine et n'ajoutez jamais plus de 1 1/4 paquet de levure sèche. La pâte peut en effet déborder et provoquer un incendie !
- En cours d'opération, la température de la surface extérieure et de la porte peut être très élevée. Risque de brûlure !



**Attention ! Surface chaude !**

Certaines pièces de l'appareil chauffent fortement en cours d'opération ! Risque de brûlure !

## Avant la première utilisation

### Mise au rebut du matériel d'emballage

Déballiez votre appareil et éliminez le matériel d'emballage selon les dispositions en vigueur dans votre lieu de résidence.

### Premier nettoyage

Avant la mise en service, essuyez le moule de cuisson **7**, les pétrins **6** et la surface extérieure de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide. N'utilisez pas d'éponges récurantes ou de produits à récurer. Retirez le film protecteur sur le champ de commande **5**.

### Préchauffage

**①** Point important avant la première mise en service:

Uniquement la première fois que vous faites chauffer la machine à pain, enfournez le moule à cuisson **7** vide. Fermez le couvercle **2**.

Sélectionnez le programme 12, comme indiqué au chapitre „PROGRAMMES“, et appuyez sur le bouton de marche/arrêt **B** pour chauffer l'appareil pendant 5 minutes. Au bout de 5 minutes, appuyez sur le bouton de marche/arrêt **B** jusqu'à ce qu'un signal sonore assez long retentisse pour mettre fin au programme.

Les éléments chauffants étant légèrement graissés, une légère odeur peut se dégager lors de la première mise en service. Elle n'est pas dangereuse et se dissipe rapidement. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi et essuyez à nouveau le moule de cuisson **7**, les pétrins **6** et la face extérieure de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide.



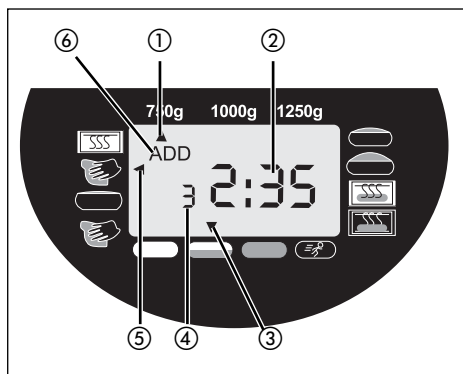
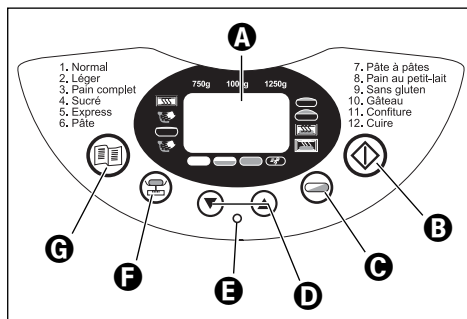
**Risque d'incendie !** Ne laissez jamais la machine à pain chauffer pendant plus de 5 minutes avec le moule de cuisson **7** vide. Il y a risque de surchauffe.

## Propriétés

Avec la machine à pain, vous avez la possibilité de faire cuire du pain selon votre goût.

- Vous pouvez choisir entre 12 programmes différents.
- Vous pouvez utiliser des mélanges pour pâtes tout prêts.
- Vous pouvez pétrir de la pâte à petits pains et confectionner de la marmelade.
- Grâce au programme "Sans gluten", vous pouvez cuire des mélanges à pâte sans gluten et confectionner des recettes à base de farines sans gluten, comme par ex. la farine de maïs, la farine de sarrasin et la fécule de pommes de terre.

## Champ de commande



### A Ecran

L'affichage indique

- ① la sélection du poids (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② le temps d'opération restant en heures et la présélection du temps programmée
- ③ le degré de dorage sélectionné (Clair , Moyen , Doré , Vite )
- ④ le numéro de programme sélectionné
- ⑤ le déroulement du programme
- ⑥ l'ajout d'ingrédients ("ADD")

### B Marche / Arrêt

Pour démarrer ou arrêter le fonctionnement ou pour effacer une programmation de minuterie.

Pour interrompre l'opération, appuyez brièvement sur la touche Marche/Arrêt **B**, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que l'indication des heures clignote sur l'écran **A**. En appuyant à nouveau sur la touche Marche/Arrêt **B**, l'opération peut être poursuivie dans un délai de 10 minutes. Si vous oubliez d'enclencher le programme, celui-ci reprend automatiquement après 10 minutes.

Pour arrêter complètement le fonctionnement ou effacer les réglages, appuyez pendant 3 secondes sur la touche de marche/arrêt **B** jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

### i Remarque :

N'appuyez pas sur la touche Marche/Arrêt **B**, si vous souhaitez uniquement contrôler l'état du pain. Observez la procédure de cuisson par la fenêtre de contrôle.

### ⚠ Attention !

A chaque fois que vous appuyez sur une touche, un signal sonore doit retentir, à part quand l'appareil est en marche.

### **Ⓒ Degré de dorage (ou mode Vite)**

Sélection du degré de dorage ou passage en mode Vite (Clair/Moyen/Doré/Vite). Appuyez plusieurs fois sur la touche Degré de dorage **Ⓒ**, jusqu'à ce que la flèche apparaisse au-dessus du degré de dorage souhaité. Pour les programmes 1 - 4, vous pouvez activer le mode Vite en appuyant plusieurs fois sur la touche Degré de dorage **Ⓒ**, pour raccourcir la procédure de cuisson. Appuyez sur la touche Degré de dorage **Ⓒ** jusqu'à ce que la flèche apparaisse au-dessus de "Vite". Il n'est pas possible de choisir un degré de dorage pour les programmes 6, 7 et 11.

### **Ⓓ Minuterie** ▼ ▲

Cuisson temporisée.

### **Ⓘ Remarque :**

Dans le cas du programme 11, vous ne pouvez pas définir de cuisson temporisée.

### **Ⓔ Témoin de service**

Lorsqu'il est allumé, le témoin de service **Ⓔ** indique qu'un programme est en cours. Si vous souhaitez procéder au démarrage temporisé d'un programme à l'aide de la fonction de temporisation, le témoin de service **Ⓔ** s'allume uniquement lorsque le programme a démarré et non pas lorsque le temporisateur est activé.

### **Ⓕ Quantité de pâte**

Sélection du poids du pain (750 g / 1000 g / 1250 g). Appuyez plusieurs fois sur cette touche jusqu'à ce que la flèche apparaisse sous le poids souhaité. Les indications de poids (750 g / 1000 g / 1250 g) se rapportent à la quantité d'ingrédients versés dans le moule de cuisson **7**.

### **Ⓘ Remarque :**

Le réglage standard à la mise en marche de l'appareil est de 1250 g. Dans les programmes 6, 7, 11 et 12, il ne vous est pas possible de régler le poids du pain.

### **Ⓖ Sélection des programmes (Menu)**

Affichage du programme de cuisson souhaité (1-12). L'écran **A** affiche le numéro de programme et la durée de cuisson correspondante.

### **Fonction de mémorisation**

Lorsqu'il est de nouveau mis en marche après une coupure de courant d'environ 10 minutes maximum, le programme continue à se dérouler à l'endroit où il a été arrêté. Cela ne s'applique cependant pas lorsque vous effacez ou mettez fin au processus de cuisson ou lorsque vous activez le bouton de marche/arrêt **Ⓑ** jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

### **Fenêtre de contrôle** **1**

La fenêtre de contrôle **1** vous permet d'observer la procédure de cuisson.

## **Programmes**

---

La touche Sélection du programme **Ⓖ** vous permet de sélectionner le programme souhaité. Le numéro de programme correspondant s'affiche sur l'écran **A**. Les temps de cuisson dépendent des combinaisons de programme sélectionnées. Voir le chapitre "Déroulement des programmes".

### **Programme 1 : Normal**

Pour les pains mixtes et blancs essentiellement composés de farine de blé ou de seigle. Le pain est d'une consistance compacte. Le dorage du pain est défini à l'aide de la touche Degré de dorage **Ⓒ**.

### **Programme 2 : Léger**

Pour des pains légers composés de farine bien fine. En règle générale, le pain est léger et présente une croûte croustillante.

### **Programme 3 : Pain complet**

Pour les pains à base de farine plus consistante, par ex. de la farine de blé complète et de la farine de seigle. Le pain est plus compact et plus lourd.

#### **Programme 4 : Sucré**

Pour des pains avec des ingrédients composés de jus de fruits, de flocons de noix de coco, de raisins, de fruits secs, de chocolat ou de sucre supplémentaire.

Le pain sera plus léger et plus aéré à l'issue d'une phase de levée plus longue.

#### **Programme 5 : Express**

Pour le pétrissage, laisser lever la pâte et la cuisson sera moins longue. Ce programme n'est indiqué que pour les recettes ne contenant pas d'ingrédients lourds ou des types de farine complète.

Notez bien qu'avec ce programme, le pain peut devenir moins moelleux et pas aussi savoureux qu'avec un autre programme.

#### **Programme 6 : Pâte (pétrir)**

Pour la fabrication de pâtes levées pour les petits pains, les pâtes à pizza ou les brioches. La procédure de cuisson n'est pas applicable pour ce programme.

#### **Programme 7 : Pâte à pâtes**

Pour la confection de pâtes. La procédure de cuisson n'est pas applicable pour ce programme.

#### **Programme 8 : Pain au petit-lait**

Pour des pains composés de babeurre ou de yaourt.

#### **Programme 9 : Sans gluten**

Pour les pains composés de farines et de mélanges de cuisson sans gluten. Les farines sans gluten ont besoin d'un temps de cuisson plus long pour l'absorption des liquides et disposent de propriétés de gonflement différentes.

#### **Programme 10 : Gâteau**

Les ingrédients sont pétris dans ce programme, ils sont mélangés tranquillement et cuits. Utilisez de la poudre à lever pour ce programme.

#### **Programme 11 : Confiture**

Pour la confection de marmelades, de confitures, de gelées et de pâtes à tartiner à base de fruits.

#### **Programme 12 : Cuire**

Pour la cuisson de pains qui sont trop clairs ou qui ne sont pas bien cuits ou pour des pâtes tout prêtes. L'ensemble des procédures de pétrissage et de repos ne sont pas applicables pour ce programme. Après la fin de la procédure de cuisson, le pain est maintenu au chaud pendant une heure maximum. Ce programme empêche que le pain devienne trop humide.

Le programme 12 cuit le pain pendant 60 minutes.

Pour mettre fin à ces fonctions de manière prématurée, appuyez sur la touche de marche/arrêt **B** jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse. Pour arrêter l'appareil, coupez l'alimentation électrique.

#### **❗ Remarque :**

Chez les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 et 9, un signal sonore retentit pendant le déroulement du programme et "ADD" **6** apparaît sur l'écran. Ajoutez immédiatement d'autres ingrédients tels que des fruits ou des noix.

Les ingrédients ne sont pas malaxés par le crochet de retrait des pétrins **6**. Si vous avez réglé la minuterie, vous pouvez verser tous les ingrédients dans le moule de cuisson **7** également au début du programme. Dans ce cas, vous devriez légèrement réduire les fruits et les noix avant de les ajouter.

## Fonction de minuterie

---

La fonction de minuterie vous permet de procéder à une cuisson temporisée.

Les touches fléchées ▲ et ▼ **D** vous permettent de définir la fin de la procédure de cuisson. La temporisation de retard maximale s'élève à 15 heures.

**⚠ Avertissement !** Avant de cuire un certain pain avec la fonction de minuterie, vérifiez d'abord que la recette marche, afin de vous assurer que la proportion respective entre les différents ingrédients est adéquate, que la pâte n'est pas trop ferme ou trop fine, ou que la quantité n'est pas trop grande et risque éventuellement de déborder. Risque d'incendie!

Sélectionnez un programme. L'écran **A** indique la durée de cuisson requise.

La touche fléchée ▲ **D** vous permet de décaler la fin du programme. Une nouvelle pression fait avancer l'heure de fin de dix minutes supplémentaires. A chaque fois que vous appuyez à nouveau sur la touche fléchée ▲ **D**, la date de fin se déplace à nouveau de 10 minutes. En maintenant la touche fléchée enfoncée, vous accélérez cette procédure. L'affichage vous indique la durée totale du temps de cuisson et le délai. En cas de dépassement du décalage de temps possible, vous pouvez corriger le temps à l'aide de la touche fléchée ▼ **D**.

Confirmez la configuration de la minuterie à l'aide de la touche Marche/Arrêt **B**. Le double point clignote à l'écran **A** et le temps programmé commence à s'écouler.

Dès que le programme démarre, la lampe d'indication de service **E** est allumée.

Lorsque la procédure de cuisson est terminée, dix signaux sonores retentissent et l'écran **A** affiche 0:00.

### Exemple :

Il est 8 h et vous souhaitez avoir du pain frais dans 7 heures et 30 minutes, c'est-à-dire à 15:30.

Dans un premier temps, sélectionnez le programme 1 et maintenez la touche fléchée **D** enfoncée jusqu'à ce que l'écran **A** affiche 7:30 dans la mesure où le temps de la préparation s'élève à 7 heures et 30 minutes.

### **i Remarque :**

La fonction de minuterie n'est pas disponible pour le programme "Confiture".

### **i Remarque :**

Ne pas utiliser la fonction de minuterie en cas de transformation de denrées alimentaires rapidement périssables tels que le lait, les œufs, la crème fraîche ou le fromage, etc.

## Avant la cuisson

---

Pour réussir une procédure de cuisson, veuillez tenir compte des facteurs suivants:

### Ingrédients

### **i Remarque :**

Retirez le moule de cuisson **7** du corps de l'appareil avant de verser les ingrédients. Si des ingrédients pénètrent dans la zone de cuisson, un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpents de chauffage.

- Mettez toujours les ingrédients de votre recette dans l'ordre indiqué dans le moule de cuisson **7**.
- Il est recommandé de laisser tous les ingrédients à température ambiante afin d'obtenir une procédure de fermentation optimale de la levure.

- Veillez à la mesure exacte des ingrédients. De légères divergences par rapport aux quantités indiquées dans la recette peuvent déjà influencer le résultat de cuisson.

### **i Remarque :**

N'utilisez en aucun cas des quantités plus importantes que celles indiquées. Une quantité excessive de pâte peut déborder du moule de cuisson **7** et un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpents de chauffage.

## Faire cuire du pain

### **Préparation**

Respectez les consignes de sécurité figurant dans ce mode d'emploi.

Installez la machine à pain sur une surface plane et ferme.

1. Retirez le moule de cuisson **7** de l'appareil par le haut.
2. Mettez en place les pétrins **6** sur l'arbre d'entraînement dans le moule de cuisson **7**. Veillez à ce qu'ils soient fermement positionnés.
3. Mettez les ingrédients de votre recette dans l'ordre indiqué dans la forme de cuisson **7**. Ajoutez tout d'abord les liquides, le sucre, le sel puis la farine, et, pour terminer, la levure.

### **i Remarque :**

Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou des liquides.

4. Remettez le moule de cuisson **7** en place. Veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.
5. Fermez le couvercle **2**.
6. Enfichez la fiche secteur dans la prise de courant. Un signal sonore retentit et l'écran **A** affiche le numéro du programme et la durée du programme 1.

7. Sélectionnez votre programme avec la touche de choix de programme **G**. Chaque entrée est confirmée par un signal acoustique.
8. Le cas échéant, sélectionnez la taille du pain à l'aide de la touche **F**.
9. Sélectionnez le degré de dorage **C** de votre pain. Dans l'écran **A**, la flèche vous indique si vous avez opté pour Clair, Moyen ou Doré. Vous pouvez en l'occurrence également sélectionner le mode "Vite" pour raccourcir le temps de levée de la pâte.

### **i Remarque :**

La fonction "Degré de dorage" n'est pas disponible pour les programmes 6, 7 et 11. La fonction "Vite" est uniquement possible pour les programmes 1-4. Pour les programmes 6, 7, 11 et 12, le réglage du poids du pain n'est pas possible.

10. Vous avez maintenant la possibilité de régler l'heure de fin de votre programme à l'aide de la fonction de minuterie. Vous pouvez saisir un décalage maximal allant jusqu'à 15 heures.

### **i Remarque :**

Cette fonction n'est pas possible pour le programme 11.

### **Démarrer le programme**

Démarrez à présent le programme à l'aide de la touche Marche/Arrêt **B**.

### **i Remarque :**

Les programmes 1, 2, 3, 4, 6, 8 et 9 démarrent avec une phase de préchauffage de 10 à 30 minutes (à l'exception du mode Vite, voir le tableau du déroulement des programmes). Les pétrins **6** ne bougent pas. Il ne s'agit pas d'une erreur de l'appareil.

Le programme exécute automatiquement les différentes étapes de travail.

La fenêtre de contrôle ❶ vous permet d'observer la procédure de cuisson de votre machine à pain. De l'humidité peut occasionnellement se former sur la fenêtre de contrôle ❶ pendant la procédure de cuisson. Pendant la phase de pétrissage, le couvercle ❷ peut être ouvert.

**❶ Remarque :**

N'ouvrez pas le couvercle de la machine ❷ au cours de la phase de levée et de cuisson. Le pain peut s'affaisser.

**Terminer le programme**

Lorsque la procédure de cuisson est terminée, dix signaux sonores retentissent et l'écran ❶ affiche 0:00. Lorsque le programme est terminé, l'appareil passe automatiquement en mode "Garder au chaud" qui dure 60 minutes maximum.

**❶ Remarque :**

Ceci ne s'applique pas aux programmes 6, 7 et 11.

Pendant ce temps, de l'air chaud circule dans l'appareil. Vous pouvez mettre fin prématurément à la fonction "Garder au chaud" en maintenant la touche Marche/Arrêt ❸ enfoncée jusqu'à ce que les signaux sonores retentissent.

**⚠ Avertissement !**

Débranchez la fiche secteur de la prise avant d'ouvrir le couvercle ❷.

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez toujours ce dernier de l'alimentation électrique.

**Sortir le pain**

Pour sortir le pain du moule de cuisson ❷, utilisez toujours des maniques ou des gants de protection. Maintenez le moule de cuisson ❷ penchée au-dessus d'une grille et secouez-la légèrement jusqu'à ce que le pain se décolle du moule de cuisson ❷.

Si le pain ne se détache pas des pétrins ❹, retirez doucement les pétrins ❹ à l'aide du crochet de retrait des pétrins ❿.

**❶ Remarque :**

N'utilisez aucun objet métallique susceptible de rayer le revêtement antiadhésif.

Dès que vous avez retiré le pain du moule de cuisson ❷, rincez cette dernière à l'eau chaude. Vous empêchez ainsi un encroûtement des pétrins ❹ au niveau de l'arbre d'entraînement.

**Conseil :** Lorsque vous retirez les pétrins ❹ après la dernière opération de pétrissage, le pain ne sera pas déchiré lorsqu'il est prélevé du moule de cuisson ❷.

- Appuyez brièvement sur la touche Marche/Arrêt ❸ pour interrompre le programme au tout début de la phase de cuisson ou retirez la fiche de la prise réseau. Vous devez rétablir la connexion avec le réseau électrique dans un délai de 10 minutes afin d'assurer la poursuite de la procédure de cuisson.
- Ouvrez le couvercle de l'appareil ❷ et retirez le moule de cuisson ❷. Avec les mains enfarnées, vous pouvez prélever la pâte et retirer les pétrins ❹.
- Remettez la pâte dans le moule de cuisson ❷. Remettez en place le moule de cuisson ❷ et fermez le couvercle de l'appareil ❷.
- Le cas échéant, enfichez la fiche secteur dans la prise de courant. Le programme de cuisson est poursuivi.

Laissez le pain refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de le consommer.

Avant de couper le pain, assurez-vous toujours qu'aucun pétrin ❹ ne se trouve dans la pâte.

## Messages d'erreur

- Lorsque l'écran **A** affiche "HHH" après le démarrage du programme, cela signifie que la température de la machine à pain est encore trop élevée. Arrête le programme et retirez la fiche secteur. Ouvrez le couvercle de l'appareil **2** et laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- S'il s'avère impossible de démarrer un nouveau programme alors que la machine à pain vient d'en achever un, cela signifie que l'appareil est encore trop chaud. Dans ce cas, l'écran affiche le réglage de base (Programme 1). Ouvrez le couvercle de l'appareil **2** et laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

### **Avertissement !**

N'essayez pas de mettre en service l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi. Cela fonctionne uniquement pour le programme 12.

- Lorsque l'écran affiche „EE0“, „EE1“ ou „LLL“ une fois que le programme a été lancé, commencez par éteindre la machine à pain, puis sortez la fiche secteur de la prise de courant, remettez-la à nouveau dans la prise de courant et allumez une nouvelle fois la machine à pain. Si le message d'erreur persiste, adressez-vous au service après-vente.

## Nettoyage et entretien

### **Avertissement !**

Avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez tout d'abord l'appareil refroidir entièrement.

Protégez l'appareil à l'encontre de l'humidité, car ceci peut entraîner un choc électrique.

Respectez à cet effet les consignes de sécurité.

### **Attention !**

Les éléments de l'appareil et les accessoires ne sont pas adaptés au lavage en lave-vaisselle !

N'utilisez aucun produit de nettoyage chimique ou diluant pour le nettoyage de la machine à pain.

### **Corps de l'appareil, couvercle, cuve**

Retirez tous les résidus de la cuve avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humidifiée.

Essuyez également le corps de l'appareil et le couvercle avec un chiffon ou une éponge humide.

- Séchez bien l'intérieur. Pour faciliter le nettoyage, retirez le couvercle **2** du corps de l'appareil :
- Ouvrez le couvercle **2** jusqu'à ce que les ergots en forme de languette des charnières soient introduits dans les ouvertures des guides de la charnière.
- Retirez le couvercle **2** des guides de la charnière.
- Pour installer le couvercle **2**, passez les ergots à travers l'ouverture des guides de la charnière.

### **Moule de cuisson, couteaux de pétrissage et accessoires**

### **Attention !**

Ne plongez jamais le moule de cuisson **7** dans de l'eau ou tout autre liquide.

La surface des formes de cuisson **7** et des couteaux de pétrissage **6** est pourvue d'un revêtement antiadhésif. Lors du nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, de récurants ou d'objets qui pourraient provoquer des rayures sur les surfaces.

De par l'humidité et la vapeur, l'apparence des surfaces peut se modifier au cours du temps. Cet état ne correspond pas à un entravement du fonctionnement ou à une réduction de la qualité.

- Avant le nettoyage, retirez le moule de cuisson ⑦ et les pétrins ⑥ du moule de cuisson.
- Enlevez les pétrins ⑥ du moule de cuisson ⑦. Si de la pâte séchée colle sur les pétrins ⑥, remplissez d'eau chaude le moule de cuisson ⑦ pendant environ 30 minutes. Maintenant, les pétrins ⑥ doivent pouvoir être enlevés.  
Nettoyez les pétrins ⑥ à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux. En cas d'encroûtement persistant, veuillez laisser tremper dans l'eau les pétrins ⑥ jusqu'à ce que les croûtes puissent être éliminées à l'aide d'une brosse à vaisselle.  
Si le support de fixation des couteaux de pétrins ⑥ est bouché, vous pouvez nettoyer celui-ci prudemment à l'aide d'un bâtonnet en bois.  
Essayez minutieusement les pétrins ⑥ après le nettoyage.
- Essayez l'extérieur du moule de cuisson ⑦ à l'aide d'un chiffon humide.
- Nettoyez l'intérieur du moule de cuisson ⑦ à l'eau chaude avec un peu de détergent. Si le moule de cuisson ⑦ est encroûté, veuillez remplir d'eau le moule de cuisson ⑦ en ajoutant un peu de détergent doux. Laissez reposer jusqu'à ce que les croûtes soient ramollies et puissent être éliminées à l'aide d'une brosse à vaisselle. Rincez abondamment à l'eau le moule de cuisson ⑦ et essayez-le minutieusement.
- Nettoyer à l'eau chaude le verre mesureur ⑧, la cuillère graduée ⑨ et le crochet de retrait des pétrins ⑩ en ajoutant un peu de détergent. Rincez les pièces à l'eau claire, pour éliminer le reste de détergent éventuel. Bien sécher le tout.

## Mise au rebut



**L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.**

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.

Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

## Garantie et service après-vente

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie concerne uniquement les erreurs de matériaux ou de fabrication, mais pas les dommages liés au transport, les pièces d'usure, comme par ex. les pétrins et les formes de cuisson, ou les dommages sur les pièces fragiles. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La période de garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Les dommages et défauts présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage, et au plus tard deux jours après la date d'achat.

Les réparations qui doivent être effectuées après expiration de la période sous garantie sont payantes.

**FR Service France**

Tel.: 0800 919270

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

IAN 89209

**BE Service Belgique**

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

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

IAN 89209

## Importateur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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

## Déroulement des programmes

| Programme                                                                                                 | 1. Normal              |              |              |              |              |              | 2. Léger               |              |              |              |              |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Degré de dorage                                                                                           | Clair<br>Moyen<br>Doré |              |              | Vite         |              |              | Clair<br>Moyen<br>Doré |              |              | Vite         |              |              |
| Taille                                                                                                    | 750 g                  | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                  | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Durée (heures)                                                                                            | 2:58                   | 3:05         | 3:15         | 2:14         | 2:20         | 2:25         | 3:13                   | 3:18         | 3:25         | 2:18         | 2:25         | 2:30         |
| Préchauffer (min)        | 15                     | 15           | 20           | N/A          | N/A          | N/A          | 10                     | 10           | 15           | N/A          | N/A          | N/A          |
| Pétrir 1 (min)           | 12                     | 13           | 13           | 12           | 13           | 13           | 12                     | 12           | 15           | 12           | 13           | 13           |
| Lever 1 (min)            | 25                     | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           | 20                     | 20           | 20           | 10           | 10           | 10           |
| Pétrir 2 (min)           | 2<br>3A*<br>5          | 2<br>5A<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>3A*<br>8          | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 |
| Lever 2 (min)            | 30                     | 30           | 30           | 18           | 18           | 18           | 43                     | 41           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Lever 3 (min)            | 30                     | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           | 35                     | 35           | 35           | 30           | 30           | 30           |
| Cuire (min)             | 56                     | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 60                     | 65           | 70           | 60           | 65           | 70           |
| Garder au chaud (min)  | 60                     | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                     | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Ajout d'ingrédients<br>(durée restante en heures)                                                         | 2:01                   | 2:05         | 2:10         | 1:49         | 1:53         | 1:58         | 2:26                   | 2:29         | 2:28         | 1:53         | 1:58         | 2:03         |
| Affichage horaire                                                                                         | 15h                    | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                    | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

\* 3A signifie que la machine à pain pétrit pendant 3 minutes et que le signal sonore pour l'ajout des ingrédients retentit en même temps que l'affichage de „ADD” ⑥ apparaît sur l'écran.

| Programme                                                                                                | 3. Pain complet        |              |              |              |              |              | 4. Sucré               |              |              |              |              |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Degré de dorage                                                                                          | Clair<br>Moyen<br>Doré |              |              | Vite         |              |              | Clair<br>Moyen<br>Doré |              |              | Vite         |              |              |
| Taille                                                                                                   | 750 g                  | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                  | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Durée (heures)                                                                                           | 3:18                   | 3:25         | 3:35         | 2:24         | 2:30         | 2:35         | 2:56                   | 3:01         | 3:10         | 2:10         | 2:16         | 2:20         |
| Préchauffer (min)       | 15                     | 15           | 20           | N/A          | N/A          | N/A          | 10                     | 10           | 15           | N/A          | N/A          | N/A          |
| Pétrir 1 (min)          | 11                     | 12           | 12           | 11           | 13           | 13           | 12                     | 12           | 12           | 11           | 12           | 12           |
| Lever 1 (min)           | 30                     | 30           | 30           | 10           | 10           | 10           | 25                     | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           |
| Pétrir 2 (min)          | 2<br>3A<br>8           | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>4A*<br>6          | 2<br>5A<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>1A<br>6 | 2<br>2A<br>6 | 2<br>2A<br>6 |
| Lever 2 (min)           | 38                     | 38           | 38           | 23           | 23           | 23           | 35                     | 35           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Lever 3 (min)           | 35                     | 35           | 35           | 35           | 35           | 35           | 30                     | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           |
| Cuire (min)             | 56                     | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 52                     | 56           | 60           | 52           | 56           | 60           |
| Garder au chaud (min)  | 60                     | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                     | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Ajout d'ingrédients<br>(durée restante en heures)                                                        | 2:17                   | 2:21         | 2:26         | 1:59         | 2:03         | 2:08         | 2:03                   | 2:07         | 2:11         | 1:46         | 1:50         | 1:54         |
| Affichage horaire                                                                                        | 15h                    | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                    | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

\* 4A signifie que la machine à pain pétrit pendant 4 minutes et que le signal sonore pour l'ajout des ingrédients retentit en même temps que l'affichage de „ADD” ⑥ apparaît sur l'écran

| Programme                                                                                                | 5. Express             |                |                | 6. Pâte        | 7. Pâte à pâtes   | 8. Pain au petit-lait  |              |              | 9. Sans gluten         |              |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|----------------|----------------|-------------------|------------------------|--------------|--------------|------------------------|--------------|--------------|
| Degré de dorage                                                                                          | Clair<br>Moyen<br>Doré |                |                | N/A            | N/A               | Clair<br>Moyen<br>Doré |              |              | Clair<br>Moyen<br>Doré |              |              |
| Taille                                                                                                   | 750 g                  | 1000 g         | 1250 g         | N/A            | N/A               | 750 g                  | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                  | 1000 g       | 1250 g       |
| Durée (heures)                                                                                           | 1:15                   | 1:18           | 1:20           | 1:50           | 0:15              | 3:17                   | 3:21         | 3:30         | 3:40                   | 3:45         | 3:55         |
| Préchauffer (min)       | N/A                    | N/A            | N/A            | 10             | N/A               | 25                     | 25           | 30           | 15                     | 15           | 20           |
| Pétrir 1 (min)          | 8                      | 8              | 8              | 12             | 15                | 10                     | 10           | 10           | 12                     | 12           | 12           |
| Lever 1 (min)           | N/A                    | N/A            | N/A            | 10             | N/A               | 20                     | 20           | 20           | 20                     | 20           | 20           |
| Pétrir 2 (min)          | N/A<br>2A<br>5         | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>3A<br>5 | N/A<br>N/A<br>N/A | 2<br>5A*<br>8          | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>3A<br>8           | 2<br>3A<br>8 | 2<br>3A<br>8 |
| Lever 2 (min)           | N/A                    | N/A            | N/A            | 25             | N/A               | 45                     | 45           | 45           | 50                     | 50           | 50           |
| Lever 3 (min)           | 20                     | 20             | 20             | 45             | N/A               | 30                     | 30           | 30           | 50                     | 50           | 50           |
| Cuire (min)             | 40                     | 43             | 45             | N/A            | N/A               | 52                     | 56           | 60           | 60                     | 65           | 70           |
| Garder au chaud (min)  | 60                     | 60             | 60             | N/A            | N/A               | 60                     | 60           | 60           | 60                     | 60           | 60           |
| Ajout d'ingrédients<br>(durée restante en heures)                                                        | 1:05                   | 1:08           | 1:10           | 1:15           | N/A               | 2:15                   | 2:19         | 2:23         | 2:48                   | 2:53         | 2:58         |
| Affichage horaire                                                                                        | 15h                    | 15h            | 15h            | 15h            | 15h               | 15h                    | 15h          | 15h          | 15h                    | 15h          | 15h          |

\* 5A signifie que la machine à pain pétrit pendant 5 minutes et que le signal sonore pour l'adjonction des ingrédients retentit en même temps que l'affichage de „ADD” ⑥ apparaît sur l'écran.

| Programme                                                                                           | 10. Gâteau             |                   |                   | 11. Confiture          | 12. Cuire              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|-------------------|------------------------|------------------------|
| Degré de dorage                                                                                     | Clair<br>Moyen<br>Doré |                   |                   | N/A                    | Clair<br>Moyen<br>Doré |
| Taille                                                                                              | 750 g                  | 1000 g            | 1250 g            | N/A                    | N/A                    |
| Durée (heures)                                                                                      | 1:30                   | 1:35              | 1:40              | 1:20                   | 1:00                   |
| Préchauffer (min)  | N/A                    | N/A               | N/A               | N/A                    | N/A                    |
| Pétrir 1 (min)     | 15                     | 15                | 15                | N/A                    | N/A                    |
| Lever 1 (min)      | N/A                    | N/A               | N/A               | 15<br>Chaleur + pétrir | N/A                    |
| Pétrir 2 (min)     | N/A<br>N/A<br>N/A      | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A      | N/A<br>N/A<br>N/A      |
| Lever 2 (min)      | N/A                    | N/A               | N/A               | N/A                    | N/A                    |
| Lever 3 (min)      | N/A                    | N/A               | N/A               | 45<br>Chaleur + pétrir | N/A                    |
| Cuire (min)        | 60                     | 65                | 70                | 20<br>Lever            | 60                     |
|                                                                                                     | 15<br>Lever            | 15<br>Lever       | 15<br>Lever       |                        |                        |
| Ajout d'ingrédients<br>(durée restante en heures)                                                   | 60                     | 60                | 60                | N/A                    | 60                     |
| Affichage horaire                                                                                   | N/A                    | N/A               | N/A               | N/A                    | N/A                    |
| Affichage horaire                                                                                   | 15h                    | 15h               | 15h               | N/A                    | 15h                    |

# Dépannage de la machine à pain

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Que faire si le couteau de pétrissage ❹ reste coincé dans le moule de cuisson ❺ après la cuisson ?              | Versez de l'eau dans le moule de cuisson ❺ et faites tourner le couteau de pétrissage ❹ pour décoller les croûtes formées en dessous.                                                                                                                                                                                                           |
| Que se passe-t-il si le pain cuit reste dans la machine à pain ?                                                | Grâce à la fonction "Garder au chaud", le pain est maintenu au chaud pendant env. 1 heure, tout en étant protégé de l'humidité. Si le pain devait rester plus d'une heure dans la machine à pain, il risque de s'humidifier.                                                                                                                    |
| Le moule de cuisson ❺ et les pétrins ❹ peuvent-ils être lavés dans le lave-vaisselle ?                          | Non. Veuillez laver le moule de cuisson ❺ et les pétrins ❹ à la main.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Pourquoi la pâte n'est-elle pas pétrie bien que le moteur tourne ?                                              | Assurez-vous que les pétrins ❹ et le moule de cuisson ❺ sont bien insérés.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Que faire si le couteau de pétrissage ❹ reste coincé dans le pain ?                                             | Retirez le couteau de pétrissage ❹ avec l'outil ❿.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Que se passe-t-il lors d'une coupure de courant pendant un programme ?                                          | Dans le cas d'une panne de courant de 10 minutes maximum, la machine à pain va poursuivre le programme exécuté en dernier.                                                                                                                                                                                                                      |
| Combien de temps dure la cuisson du pain ?                                                                      | Veuillez consulter les durées exactes dans le tableau "Déroulement des programmes".                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Quels poids de pain puis-je cuire ?                                                                             | Vous pouvez cuire des pains de 750 g - 1000 g - 1250 g .                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Pourquoi la fonction de minuterie ne peut-elle pas être utilisée lors de la cuisson avec du lait frais ?        | Des produits frais comme le lait ou les œufs s'avarient s'ils restent trop longtemps dans l'appareil.                                                                                                                                                                                                                                           |
| Que s'est-il passé lorsque la machine ne fonctionne pas, alors que l'on a appuyé sur la touche Marche/Arrêt ❸ ? | Certaines étapes sont difficiles à reconnaître, comme par ex. "Préchauffer" ou "Reposer". A l'aide du tableau "Déroulement des programmes", vérifiez quel étape du programme est en cours.<br>Vérifiez que vous avez bien appuyé sur la touche Marche/Arrêt ❸.<br>Vérifiez que la fiche secteur est bien branché sur l'alimentation électrique. |
| L'appareil réduit en morceaux les raisins secs ajoutés.                                                         | Pour éviter la réduction en morceaux des ingrédients comme des fruits ou des noix, ajoutez ces derniers uniquement après le retentissement du signal sonore.                                                                                                                                                                                    |

CARTE DE COMMANDE SBB 850 A1

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

| QUANTITÉ                  | DESCRIPTION DES ARTICLES                                                          | PRIX UNITAIRE | PRIX NET                                                                                                                                                       |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (max 3 sels par commande) |                                                                                   |               |                                                                                                                                                                |
| _____                     | ► 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir                                       | ► 10 €        | ► _____ €                                                                                                                                                      |
|                           |  |               |                                                                                                                                                                |
| _____                     | ► 4 fouets à pétrir                                                               | ► 10 €        | ► _____ €                                                                                                                                                      |
|                           |  |               |                                                                                                                                                                |
|                           |                                                                                   |               | <div>Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus.</div> <div><b>+</b></div> <div><b>12,50 €</b></div> <div><b>=</b></div> <div>_____ €</div> |
|                           |                                                                                   |               | <div><b>MODE DE RÈGLEMENT</b></div> <div><input type="checkbox"/> Virement</div>                                                                               |
| (Lieu, date)              | (Signature)                                                                       |               |                                                                                                                                                                |

FR



# CARTE DE COMMANDE SBB 850 A1

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

1) Saisissez votre nom, votre titre et votre numéro de téléphone (pour d'éventuelles questions) sous la rubrique „Expéditeur/Acheteur” en lettres majuscules.

2) Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant

**Kompernaß Handelsgesellschaft mbH**

**IBAN : DE03440100460799566462**

**SWIFT (BIC) : PBNKDEFF 440**

**Banque : Postbank Dortmund AG**

- 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.

Notre adresse postale :

**Kompernaß Handelsgesellschaft mbH**

**Burgstraße 21**

**44867 Bochum**

**Allemagne**

## IMPORTANT

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

## EXPÉDITEUR/ACHETEUR

(à compléter en majuscules)

Nom, Prénom

Rue

Code Postal, Ville

Téléphone

Simplifiez-vous la vie  
en commandant sur Internet  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

(FR)



| QUANTITÉ/AANTAL<br><small>(max 3 sets per commande)<br/>(max 3 sets per bestelling)</small>                                                                                                                                                 | DESCRIPTION DES ARTICLES/<br>ARTIKELBESCHRIJVING                                                                                                      | PRIX UNITAIRE/<br>PRIJS P. STUK       | PRIX NET/<br>TOTAALBEDRAG |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| <div></div>                                                                                                                                                                                                                                 | <div>► 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir</div> <div>► 1 bakvorm incl. 2 kneedhaken</div>                                                      | 10 €                                  | _____ €                   |
| <div></div>                                                                                                                                                                                                                                 | <div></div> <div>► 4 fouets à pétrir</div> <div>► 4 kneedhaken</div> | 10 €                                  | _____ €                   |
| <div><div>+</div><div>Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus. / Verwerkingskosten voor porto, afhandeling, verpakking en verzending.</div><div>10 €</div></div> <div><div>=</div><div></div><div>_____ €</div></div> |                                                                                                                                                       |                                       |                           |
| <div>MODE DE RÉGLEMENT/<br/>BETALINGSWIJZE</div> <div><input type="checkbox"/> Virement/Overschrijving</div>                                                                                                                                |                                                                                                                                                       |                                       |                           |
| <div>(Lieu, date)/(Plaats, datum)</div>                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                       | <div>(Signature)/(Handtekening)</div> |                           |



# CARTE DE COMMANDE/ BESTELKAART SBB 850 A1

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

1) Saisissez votre nom, votre titre et votre numéro de téléphone (pour d'éventuelles questions) sous la rubrique „Expéditeur/Acheteur” en lettres majuscules.  
Vul onder “Afzender/besteller” in blokletters uw naam, aanspreektitel en telefoonnummer in (voor eventuele vragen onzerzijds).

2) Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant :  
Maak het totaalbedrag vooraf over op de volgende rekening:

**Kompernaß Handelsgesellschaft mbH**

**IBAN : DE03440100460799566462**

**SWIFT (BIC) : PBNKDEFF 440**

**Banque/Bank: Postbank Dortmund AG**

■ 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.

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

Notre adresse postale/Ons postadres:

**Kompernaß Handelsgesellschaft mbH**

**Burgstraße 21**

**44867 Bochum**

**Allemagne/Duitsland**

## IMPORTANT

- Veuillez affranchir au tarif en vigueur./Frankeer de zending voldoende.
- Ecrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe./ Schrijf uw naam als afzender op de envelop.

**EXPÉDITEUR/ACHETEUR**

**AFZENDER/BESTELLER**

(à compléter en majuscules)  
(complete invullen in blokletters a u b )

Nom, Prénom/N naam, aanspreektitel

Rue/Straat

Code Postal, Ville/Postcode, woonplaats

Téléphone/Telefoon

*Simplifiez-vous la vie en commandant  
sur Internet/Bestel gemakkelijk op het  
internet*

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



|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Inleiding                                 | 24 |
| Gebruik in overeenstemming met bestemming | 24 |
| Leveringsgrootte                          | 24 |
| Apparaatbeschrijving                      | 24 |
| Technische gegevens                       | 24 |
| Veiligheidsvoorschriften                  | 24 |
| Vóór de eerste ingebruikname              | 26 |
| Mogelijkheden                             | 27 |
| Bedieningspaneel                          | 27 |
| Programma's                               | 28 |
| Timerfunctie                              | 30 |
| Vóór het bakken                           | 30 |
| Brood bakken                              | 31 |
| Foutmeldingen                             | 33 |
| Reiniging en onderhoud                    | 33 |
| Afvoeren                                  | 34 |
| Garantie en service                       | 34 |
| Importeur                                 | 35 |
| Programmaverloop                          | 36 |
| Problemen met de broodbakmachine oplossen | 40 |

# Broodbakautomaat

---

## Inleiding

---

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

---

Gebruik de broodbakmachine uitsluitend voor het broodbakken en voor het maken van jam/confituren voor huishoudelijk gebruik.

Gebruik het apparaat niet voor het drogen van levensmiddelen of voorwerpen. Gebruik de broodbakmachine niet buitenshuis.

Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires. Niet aanbevolen toebehoren kunnen het apparaat beschadigen.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het gebruik in particuliere huishoudens.

Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig!

## Leveringsgrootte

---

Broodbakautomaat

Bakvorm

2 kneedhaken

Maatbeker

Maatlepel

Kneedhaakverwijderaar

Gebruiksaanwijzing

Korte informatie

Receptenboekje

## Apparaatbeschrijving

---

Afbeelding A:

- ❶ Kijkvenster
- ❷ Apparaatdeksel
- ❸ Ventilatiesleuven
- ❹ Netsnoer
- ❺ Bedieningspaneel

Afbeelding B:

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

## Technische gegevens

---

|                    |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| Model:             | Broodbakautomaat<br>SBB 850 A1 |
| Nominale spanning: | 220-240 V ~ / 50 Hz            |
| Vermogen :         | 850 Watt                       |

## ⚠ Veiligheidsvoorschriften

---

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

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

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



Let op! Heet oppervlak!

Delen van het apparaat worden tijdens het gebruik erg warm! Verbrandingsgevaar!

## Vóór de eerste ingebruikname

### Verwijderen van het verpakkingsmateriaal

Na uitpakken van het apparaat zorgt u voor verwij- dering van het verpakkingsmateriaal volgens de in uw woonplaats geldende voorschriften.

### Eerste reiniging

Veeg de bakvorm ⑦, kneedhaken ⑥ en de buiten- kant van de broodbakmachine voor de ingebruik- name met een schone, vochtige doek af. Gebruik geen krassende schuurspons of schuurmiddelen. Verwijder de beschermende folie van het bedie- ningspaneel ⑤.

### Opwarmen:

- ① Neem voor de eerste ingebruikname de vol- gende aanwijzing in acht:

Plaats de lege bakvorm ⑦ uitsluitend in het appa- raat wanneer u dit voor de eerste keer verwarmt. Sluit de deksel van het apparaat ②.

Kies het programma 12, zoals in hoofdstuk „PROGRAMMA'S“ beschreven, en druk de start/stop knop in ⑧ om het apparaat gedurende 5 minuten voor te verwarmen. Druk na 5 minuten de start/ stop-knop in ⑧, totdat een lange signaal- toon klinkt, om het programma te stoppen.

Daar de opwarmelementen licht ingevet zijn, kan het bij de eerste inbedrijfstelling licht gaan ruiken. Dit is gewoon en gaat na korte tijd over. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam. Laat het apparaat volledig afkoelen en veeg de bakvorm ⑦, kneedhaak ⑥ en het uitwendige oppervlak van de broodbakmachine nog een keer af met een schone, vochtige doek.



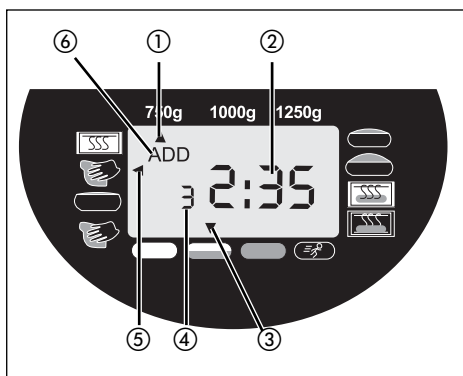
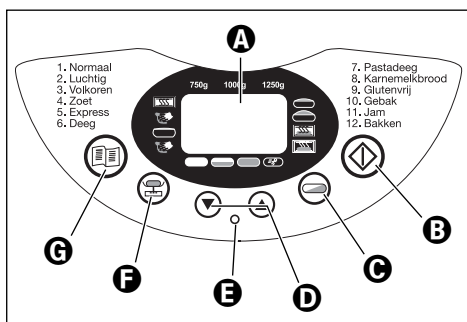
**Brandgevaar!** Warm de broodbakmachine niet langer dan 5 minuten op met een lege bakvorm ⑦. Er bestaat gevaar op oververhitting.

# Mogelijkheden

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

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

## Bedieningspaneel



## A Display scherm

Deze geeft aan

- ① het gekozen gewicht (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② de resterende baktijd in uren en de geprogrammeerde tijdsinstelling
- ③ de gekozen bruiningsgraad (licht , middel , donker , snel )
- ④ het gekozen programma nummer
- ⑤ het programmaverloop
- ⑥ het toevoegen van ingrediënten ("ADD")

## B Start / Stop

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

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

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

## i Opmerking:

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

## ⚠ Let op!

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

## **Ⓒ Bruiningsgraad (of snelmodus)**

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

## **Ⓓ Timer** ▲ ▼

Het bakken na een bepaalde tijd starten.

## **ⓘ Opmerking:**

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

## **Ⓔ Indicatielampje voor in bedrijf**

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

## **Ⓕ Broodgewicht**

Het broodgewicht kiezen ( 750 g / 1000 g / 1250 g). Druk herhaaldelijk op deze toets, tot de pijl onder het gewenste gewicht verschijnt. De gewichtsaanduidingen (750 g / 1000 g / 1250 g) hebben betrekking op de hoeveelheid ingrediënten die zich in de bakvorm **7** bevinden.

## **ⓘ Opmerking:**

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

## **Ⓖ Programmekeuze (menu)**

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

## **Geheugenfunctie**

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

## **Kijkvenster** **1**

Door het kijkvenster **1** kunt u de bakcyclus in het oog houden.

# Programma's

Met de programmekeuzetoets **Ⓖ** kunt u het gewenste programma uitkiezen. Het desbetreffende programmanummer wordt op het displayscherm **A** weergegeven. De baktijden hangen af van de gekozen programma combinaties. Zie het hoofdstuk "Programmaverloop".

## **Programma 1: Normaal**

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

## **Programma 2: Luchtig**

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

## **Programma 3: Volkoren**

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

#### **Programma 4: Zoet**

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

#### **Programma 5: Express**

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

#### **Programma 6: Deeg (kneden)**

Voor het maken van gistdeeg voor broodjes, pizza's of bolussen. Bij dit programma vervalt het bakproces.

#### **Programma 7: Pastadeeg**

Voor het maken van pastadeeg. Bij dit programma vervalt het bakproces.

#### **Programma 8: Karnemelkbrood**

Voor brood dat wordt gemaakt met karnemelk of yoghurt.

#### **Programma 9: Glutenvrij**

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

#### **Programma 10: Gebak**

De ingrediënten worden bij dit programma geknead, gerezen en gebakken. Gebruik voor dit programma bakpoeder.

#### **Programma 11: Jam**

Voor het maken van jam, confituren, gelei en ander broodbeleg uit vruchten.

#### **Programma 12: Bakken**

Voor het afbakken van brood dat niet of niet helemaal is doorgebakken of kant-en-klaar deeg. Alle kneed- of rustprocessen vervallen bij dit programma. Het brood wordt gedurende een uur na afloop van het bakproces warmgehouden. Daardoor wordt voorkomen dat het brood te vochtig wordt.

Programma 12 bakt het brood 60 minuten lang. Om deze functie voortijdig te beëindigen, drukt u op de start/stop-knop **B**, totdat er een lang geluidssignaal klinkt. Als u het apparaat wilt uitschakelen, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken.

#### **❗ Opmerking:**

Bij de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 en 9 krijgt u tijdens het programmaverloop een geluidssignaal te horen en op het display verschijnt "ADD" **6**.

Voeg daarna direct twee ingrediënten toe, zoals fruit of noten. De ingrediënten worden niet vermalen door de kneedhaken **6**.

Als u de timer ingesteld heeft kunt u alle ingrediënten ook aan het begin van het programma in de bakvorm **7** doen. Het fruit en de noten dienen in dit geval voordat ze worden toegevoegd, een beetje te worden fijn gemaakt.

## Timerfunctie

---

Met de timerfunctie kunt u het bakken op een bepaalde tijd laten beginnen.

Met de pijltoetsen ▲ en ▼ **D** stelt u de gewenste eindtijd van het bakproces in. De maximale tijdvertraging bedraagt 15 uur.

### **Waarschuwing!**

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

Kies een programma. Het displayscherm **A** duidt de vereiste baktijd aan.

Met de pijltoets ▲ **D** verschuift u het beëindigen van het programma. Bij gebruik voor de eerste keer duurt het tot de eindtijd tien minuten langer. Ledere volgende keer dat de knop wordt ingedrukt ▲ **D**, wordt de eindtijd met 10 minuten uitgesteld. Houd de pijltoets ingedrukt om deze handeling te bespoedigen. De display laat het totaal van de baktijd en de verschuiving zien. Bij overschrijding van de gewenste tijdsvertraging kan de tijd met pijltoets ▼ **D** worden gecorrigeerd.

Bevestig de instelling van de timer met de Start/Stop-toets **B**.

De dubbele punt op het displayscherm **A** knippert en de geprogrammeerde tijd begint af te tellen. Zodra het programma start, brandt het bedrijfsindicatielampje **B**.

Bij de beëindiging van de bakcyclus hoort u tien geluidssignalen en het displayscherm **A** duidt 0:00 aan.

### **Voorbeeld:**

Het is 8.00 uur en u wilt over 7 uur en 30 minuten, dus om 15:30 uur, vers brood hebben.

Kies eerst programma 1 en druk dan net zo vaak op de pijltjestoetsen **D** tot op het display **A** 7:30 verschijnt, daar de tijd dat het brood klaar is 7 uur en 30 minuten bedraagt.

### **ⓘ Opmerking:**

Bij het programma "Jam" is de timerfunctie niet beschikbaar.

### **ⓘ Opmerking:**

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

## Vóór het bakken

---

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

### **Ingrediënten**

#### **ⓘ Opmerking:**

Haal de bakvorm **7** uit de behuizing, voordat u de ingrediënten erin doet. Als ingrediënten in de ovenruimte terechtkomen, kan door het heet worden van de verwarmingslangen een brand ontstaan.

- Doe de ingrediënten steeds in de aangegeven volgorde in de bakvorm **7**.
- Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur verwarmd te zijn om een optimaal gaarproces van de gist te bewerkstelligen.
- Let op dat u de exacte hoeveelheid aan ingrediënten afmeet. Een geringe afwijking van de in het recept aangegeven hoeveelheid kan het bakresultaat al beïnvloeden.

### **ⓘ Opmerking:**

Gebruik in geen geval grotere hoeveelheden dan aangegeven. Teveel deeg kan de bakvorm **7** doen overlopen en bij de hete verwarmingsslangen brand veroorzaken.

## Brood bakken

### Vorbereiding

Neem de veiligheidsvoorschriften in deze gebruiksaanwijzing in acht.

Plaats de broodbakmachine op een vlakke en stevige ondergrond.

1. Til de bakvorm **7** uit het apparaat.
2. Steek de kneedhaken **6** op de aandrijving in de bakvorm **7**. Let op dat ze goed vastklikken.
3. Voeg de in het recept aangegeven ingrediënten in de juiste volgorde toe in de bakvorm **7**. Voeg eerst de vloeistoffen, suiker, zout en vervolgens meel toe, en tenslotte de gist.

### **ⓘ Opmerking:**

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

4. Plaats de bakvorm **7** terug. Let op dat ze goed vastklikt.
5. Sluit de deksel van het apparaat **2**.
6. Steek de netstekker in het stopcontact. Er gaat een geluidssignaal af en op het display **A** verschijnt het programmanummer en de tijdsduur voor programma 1.
7. Kies het gewenste programma met de menu-toets **G**. Elke toetsdruk wordt bevestigd met een signaal.
8. Kies eventueel het formaat van het brood met toets **F**.

9. Kies de bruiningsgraad **C** voor het brood. Op het display **A** geeft de pijl aan of u licht, middel of donker heeft ingesteld. U kunt hier ook de functie „snel” kiezen, om de tijd, waarin het deeg rijst, te verkorten.

### **ⓘ Opmerking:**

Voor de programma's 6, 7 en 11 is de functie "Bruiningsgraad" niet beschikbaar.

De functie "Snel" is alleen beschikbaar voor de programma's 1-4.

Voor de programma's 6, 7, 11 en 12 is het instellen van het broodgewicht niet mogelijk.

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

### **ⓘ Opmerking:**

Voor programma 11 is deze functie niet beschikbaar.

### Programma starten

Start het programma met de Start/Stop-toets **B**.

### **ⓘ Opmerking:**

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

Het programma voert achtereenvolgens automatisch de verschillende handelingen uit.

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

### ❶ **Opmerking:**

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

### **Programma beëindigen**

Bij de beëindiging van de bakcyclus hoort u tien geluidssignalen en het displayscherm A duidt 0:00 aan.

Bij beëindiging van het programma schakelt het apparaat automatisch over op een tot 60 minuten durende warmhoudstand.

### ❶ **Opmerking:**

Dit geldt niet voor de programma's 6, 7 en 11.

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

### **Waarschuwing!**

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

### **Brood uitnemen**

Gebruik wanneer u de bakvorm ❷ eruit haalt altijd pannenvellen of ovenhandschoenen.

Houd de bakvorm ❷ schuin boven een rooster en schud licht tot het brood uit de bakvorm ❷ loskomt.

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

### ❶ **Opmerking:**

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

**Tip:** Wanneer u de kneedhaken ❹ verwijdert

nadat het deeg voor de laatste keer is gekneet, gaat het brood niet stuk wanneer u het uit de bakvorm ❷ neemt.

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

Laat het brood 15-30 minuten afkoelen alvorens het te nuttigen.

Verzek er vóór het aansnijden van het brood altijd van dat er zich geen kneedhaak ❹ in het deeg bevindt.

## Foutmeldingen

- Als op het display **A** "HHH" wordt weergegeven, nadat het programma is gestart, is de temperatuur van de broodbakmachine nog te hoog. Stop het programma en trek de netstekker eruit. Open de deksel van het apparaat **2** en laat het apparaat 20 minuten afkoelen voordat u het verder gebruikt.
- Wanneer er geen nieuw programma kan worden gestart, nadat de broodbakmachine al een programma heeft beëindigd, is de machine nog te warm. In dit geval springt de displayweergave op de basisinstelling (programma 1). Open de deksel van het apparaat **2** en laat het apparaat 20 minuten afkoelen voordat u het verder gebruikt.

### **A** Waarschuwing!

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

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

## Reiniging en onderhoud

### **A** Waarschuwing!

Haal telkens voordat u het apparaat schoonmaakt de netstekker uit het stopcontact en laat het helemaal afkoelen.

Bescherm het apparaat tegen vocht, aangezien dit kan resulteren in een elektrische schok.

Neem hierbij ook de veiligheidsvoorschriften in acht.

### **A** Let op!

Het apparaat en zijn onderdelen zijn niet vaatwasser-bestendig!

Gebruik voor het reinigen van de broodbakautomaat geen chemische reinigings- of verdunningsmiddelen.

### **Behuizing, deksel, ovenruimte**

Verwijder alle restjes uit de ovenruimte met een vochtige doek of een licht bevochtigde zachte spons.

Neem ook de behuizing en de deksel af met een vochtige doek of spons.

- Droog de binnenkant van het apparaat goed af. Voor een oppervlakkige reiniging kan de apparaatdeksel **2** van de behuizing verwijderd worden:
- Open de apparaatdeksel **2** tot de wigvormige scharniernokken door de openingen van de scharniergeleidingen passen.
- Trek de apparaatdeksel **2** uit de scharniergeleidingen.
- Om de deksel van het apparaat **2** te monteren, dient u de scharniernokken door de opening van de scharniergeleidingen te voeren.

### **Bakvorm, kneedhaken en toebehoren**

### **A** Let op!

Dompel de bakvorm **7** nooit in water of andere vloeistoffen.

De oppervlakken van de bakvormen **7** en kneedhaken **6** zijn van een vuilafstotende coatinganti-aanbaklaag voorzien. Gebruik voor het reinigen ervan geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of voorwerpen die krassen op het oppervlak kunnen achterlaten.

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

- Haal voor het reinigen de bakvorm **7** en kneedhaken **6** uit de bakruimte.

- Haal de kneedhaken **6** uit de bakvorm **7**. Als de kneedhaken **6** moeilijk los te krijgen zijn uit de bakvorm **7**, vult u de bakvorm **7** ongeveer 30 minuten lang met heet water. De kneedhaken **6** zou u nu los moeten krijgen.

Reinig de kneedhaken **6** in warm water waaraan wat mild afwasmiddel is toegevoegd. Bij hardnekkige korstvorming laat u de kneedhaken **6** in het afwasmiddel weken tot de korst met een afwasborstel los komt.

Is de inzetklem in de kneedhaak **6** verstopt, dan kunt u deze voorzichtig reinigen met een houten staafje.

Droog de kneedhaken **6** na de reiniging grondig af.

- Veeg de buitenkant van de bakvorm **7** af met een vochtige doek.
- Reinig de binnenkant van de bakvorm **7** met warm zeepsop. Bij korstvorming in de bakvorm **7** vult u de bakvorm **7** met water waaraan u wat mild afwasmiddel toevoegt. Laat staan tot de korst ingeweekt is en met een afwasborstel loskomt. Spoel de bakvorm **7** daarna met veel klaar water af en droog deze goed af.
- Reinig de maatbeker **8**, de maatlepel **9** en de kneedhaakverwijderaar **10** in warm water waaraan wat mild afwasmiddel is toegevoegd. Spoel deze onderdelen daarna af met ruim schoon water, om afwasmiddelresten te verwijderen. Droog alles goed af.

## Afvoeren



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

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

## Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs.

Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen, zoals bijv. kneedhaken en bakvormen, of voor beschadigingen aan breekbare delen. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

**(NL) Service Nederland**

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

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

IAN 89209

**(BE) Service België**

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

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

IAN 89209

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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

# Programmaverloop

| Programma                                                                                                 | 1. Normaal                |              |              |              |              |              | 2. Luchtig                |              |              |              |              |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Bruiningsgraad                                                                                            | Licht<br>Middel<br>Donker |              |              | snel         |              |              | Licht<br>Middel<br>Donker |              |              | snel         |              |              |
| Grootte                                                                                                   | 750 g                     | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                     | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Tijd (uren)                                                                                               | 2:58                      | 3:05         | 3:15         | 2:14         | 2:20         | 2:25         | 3:13                      | 3:18         | 3:25         | 2:18         | 2:25         | 2:30         |
| Voorverwarmen (min.)<br> | 15                        | 15           | 20           | N/A          | N/A          | N/A          | 10                        | 10           | 15           | N/A          | N/A          | N/A          |
| Kneden 1 (min)           | 12                        | 13           | 13           | 12           | 13           | 13           | 12                        | 12           | 15           | 12           | 13           | 13           |
| Rijzen 1 (min)           | 25                        | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           | 20                        | 20           | 20           | 10           | 10           | 10           |
| Kneden 2 (min)           | 2<br>3A*<br>5             | 2<br>5A<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>3A*<br>8             | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 |
| Rijzen 2 (min)           | 30                        | 30           | 30           | 18           | 18           | 18           | 43                        | 41           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Rijzen 3 (min)           | 30                        | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           | 35                        | 35           | 35           | 30           | 30           | 30           |
| Bakken (min)            | 56                        | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 60                        | 65           | 70           | 60           | 65           | 70           |
| Warmhouden (min)<br>   | 60                        | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                        | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Ingrediënten toevoegen<br>(resterende uren)                                                               | 2:01                      | 2:05         | 2:10         | 1:49         | 1:53         | 1:58         | 2:26                      | 2:29         | 2:28         | 1:53         | 1:58         | 2:03         |
| Voorinstelling van de tijd                                                                                | 15h                       | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                       | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

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

| Programma                                                                                                 | 3. Volkoren               |              |              |              |              |              | 4. Zoet                   |              |              |              |              |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Bruiningsgraad                                                                                            | Licht<br>Middel<br>Donker |              |              | snel         |              |              | Licht<br>Middel<br>Donker |              |              | snel         |              |              |
| Grootte                                                                                                   | 750 g                     | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                     | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Tijd (uren)                                                                                               | 3:18                      | 3:25         | 3:35         | 2:24         | 2:30         | 2:35         | 2:56                      | 3:01         | 3:10         | 2:10         | 2:16         | 2:20         |
| Voorverwarmen (min.)<br> | 15                        | 15           | 20           | N/A          | N/A          | N/A          | 10                        | 10           | 15           | N/A          | N/A          | N/A          |
| Kneden 1 (min)           | 11                        | 12           | 12           | 11           | 13           | 13           | 12                        | 12           | 12           | 11           | 12           | 12           |
| Rijzen 1 (min)           | 30                        | 30           | 30           | 10           | 10           | 10           | 25                        | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           |
| Kneden 2 (min)           | 2<br>3A<br>8              | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>4A*<br>6             | 2<br>5A<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>1A<br>6 | 2<br>2A<br>6 | 2<br>2A<br>6 |
| Rijzen 2 (min)           | 38                        | 38           | 38           | 23           | 23           | 23           | 35                        | 35           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Rijzen 3 (min)           | 35                        | 35           | 35           | 35           | 35           | 35           | 30                        | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           |
| Bakken (min)            | 56                        | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 52                        | 56           | 60           | 52           | 56           | 60           |
| Warmhouden (min)<br>   | 60                        | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                        | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Ingrediënten toevoegen<br>(resterende uren)                                                               | 2:17                      | 2:21         | 2:26         | 1:59         | 2:03         | 2:08         | 2:03                      | 2:07         | 2:11         | 1:46         | 1:50         | 1:54         |
| Voorinstelling van de tijd                                                                                | 15h                       | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                       | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

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

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

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

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

# Problemen met de broodbakmachine oplossen

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

| QUANTITÉ/AANTAL<br><small>(max 3 sets per commande)<br/>(max 3 sets per bestelling)</small> | DESCRIPTION DES ARTICLES/<br>ARTIKELBESCHRIJVING                                                                                                      | PRIX UNITAIRE/<br>PRIJS P. STUK                                                                              | PRIX NET/<br>TOTAALBEDRAG                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div></div>                                                                                 | <div>► 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir</div> <div>► 1 bakvorm incl. 2 kneedhaken</div>                                                      | 10 €                                                                                                         | _____ €                                                                                                                                                                                                                                         |
| <div></div>                                                                                 | <div></div> <div>► 4 fouets à pétrir</div> <div>► 4 kneedhaken</div> | 10 €                                                                                                         | _____ €                                                                                                                                                                                                                                         |
| <div></div>                                                                                 |                                                                                                                                                       |                                                                                                              | <div><div><div>+</div><div>Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus. / Verwerkingskosten voor porto, afhandeling, verpakking en verzending.</div><div>10 €</div></div><div><div>=</div><div></div><div>€</div></div></div> |
| <div>(Lieu, date)/(Plaats, datum)</div> <div>(Signature)/(Handtekening)</div>               |                                                                                                                                                       | <div>MODE DE RÉGLEMENT/<br/>BETALINGSWIJZE</div> <div><input type="checkbox"/> Virement/Overschrijving</div> |                                                                                                                                                                                                                                                 |



# CARTE DE COMMANDE/ BESTELKAART SBB 850 A1

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

1) Saisissez votre nom, votre titre et votre numéro de téléphone (pour d'éventuelles questions) sous la rubrique „Expéditeur/Acheteur” en lettres majuscules.  
Vul onder "Afzender/besteller" in blokletters uw naam, aanspreektitel en telefoonnummer in (voor eventuele vragen onzerzijds).

2) Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant :  
Maak het totaalbedrag vooraf over op de volgende rekening:

**Kompernaß Handelsgesellschaft mbH**

**IBAN : DE03440100460799566462**

**SWIFT (BIC) : PBNKDEFF 440**

**Banque/Bank: Postbank Dortmund AG**

■ 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.

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

Notre adresse postale/Ons postadres:

**Kompernaß Handelsgesellschaft mbH**

**Burgstraße 21**

**44867 Bochum**

**Allemagne/Duitsland**

## IMPORTANT

- Veuillez affranchir au tarif en vigueur./Frankeer de zending voldoende.
- Ecrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe./ Schrijf uw naam als afzender op de envelop.

**EXPÉDITEUR/ACHETEUR**

**AFZENDER/BESTELLER**

(à compléter en majuscules)  
(complete invullen in blokletters a u b )

Nom, Prénom/N naam, aanspreektitel

Rue/Straat

Code Postal, Ville/Postcode, woonplaats

Téléphone/Telefoon

*Simplifiez-vous la vie en commandant  
sur Internet/Bestel gemakkelijk op het  
internet*

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



| <b>Inhaltsverzeichnis</b>      | <b>Seite</b> |
|--------------------------------|--------------|
| Einführung                     | 44           |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch    | 44           |
| Lieferumfang                   | 44           |
| Gerätebeschreibung             | 44           |
| Technische Daten               | 44           |
| Sicherheitshinweise            | 44           |
| Vor dem ersten Gebrauch        | 46           |
| Eigenschaften                  | 47           |
| Bedienfeld                     | 47           |
| Programme                      | 48           |
| Timer-Funktion                 | 50           |
| Vor dem Backen                 | 50           |
| Brot backen                    | 51           |
| Fehlermeldungen                | 53           |
| Reinigung und Pflege           | 53           |
| Entsorgung                     | 54           |
| Garantie und Service           | 54           |
| Importeur                      | 55           |
| Programmablauf                 | 56           |
| Fehlerbehebung Brotbackautomat | 60           |

# 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  
Knethakenentferner  
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<br>SBB 850 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.



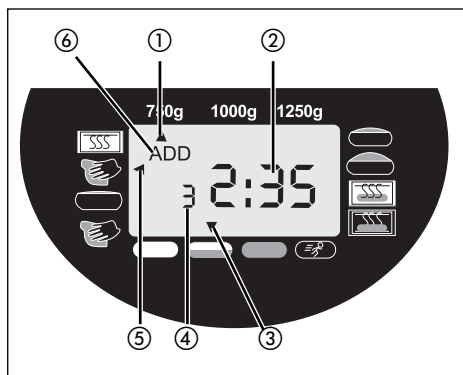
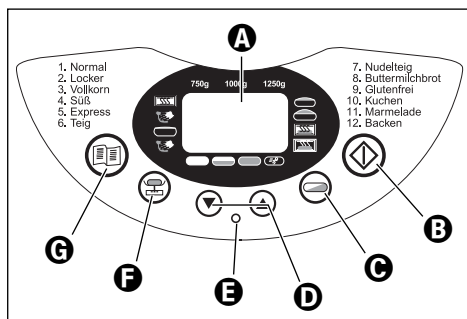
**Brandgefahr!** Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform **7** aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

# 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 Programm-Nummer
- 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 spülmaschineneeignet!

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

### **Gehäuse, Deckel, Backraum**

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

- 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.

### **Backform, Knethaken und Zubehör**

### **⚠ Achtung!**

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

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

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

- Nehmen Sie vor der Reinigung die Backform **7** und die Knethaken **6** aus dem Backraum.
- Nehmen Sie die Knethaken **6** aus der Backform **7**. Sollten sich die Knethaken **6** nicht aus der Backform **7** lösen, füllen Sie die Backform **7** für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser. Die Knethaken **6** sollten sich nun lösen lassen. Reinigen Sie die Knethaken **6** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Bei hartnäckigen Verkrustungen, lassen Sie die Knethaken **6** solange in dem Spülwasser einweichen, bis sich die Verkrustungen mit Hilfe einer Spülbürste lösen lassen.  
Ist die Einsatzhalterung im Knethaken **6** verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.  
Trocknen Sie die Knethaken **6** nach der Reinigung gründlich ab.
- Wischen Sie die Außenseite der Backform **7** mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Innenraum der Backform **7** mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Bei Verkrustungen in der Backform **7**, füllen Sie Wasser in der Backform **7** und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Lassen Sie es solange stehen, bis die Verkrustungen eingeweicht sind und sich mit einer Spülbürste lösen lassen. Spülen Sie die Backform **7** danach mit viel klarem Wasser aus und trocknen Sie diese gut ab.
- Reinigen Sie den Messbecher **8**, den Messlöffel **9** und den Knethakenentferner **10** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie die Teile danach mit klarem Wasser ab um Spülmittelreste zu beseitigen. Trocknen Sie alles gründlich ab.

## Entsorgung



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

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantie und Service

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

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.  
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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

#### **DE Service Deutschland**

Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt.

Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

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

IAN 89209

#### **AT Service Österreich**

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

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

IAN 89209

#### **CH Service Schweiz**

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

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

IAN 89209

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, DEUTSCHLAND

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

# Programmablauf

| Programm                                                                                             | 1. Normal                |              |              |              |              |              | 2. Locker                |              |              |              |              |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Bräunungsgrad                                                                                        | Hell<br>Mittel<br>Dunkel |              |              | Schnell      |              |              | Hell<br>Mittel<br>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<br>3A*<br>5            | 2<br>5A<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>3A*<br>8            | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>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<br>(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<br>Mittel<br>Dunkel |              |              | Schnell      |              |              | Hell<br>Mittel<br>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<br>3A<br>8             | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>4A*<br>6            | 2<br>5A<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>1A<br>6 | 2<br>2A<br>6 | 2<br>2A<br>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<br>(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<br>Mittel<br>Dunkel |                |                | N/A            | N/A               | Hell<br>Mittel<br>Dunkel |              |              | Hell<br>Mittel<br>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<br>2A<br>5           | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>3A<br>5 | N/A<br>N/A<br>N/A | 2<br>5A*<br>8            | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>3A<br>8             | 2<br>3A<br>8 | 2<br>3A<br>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<br>(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<br>Mittel<br>Dunkel |                   |                   | N/A                  | Hell<br>Mittel<br>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<br>Hitze + kneten | N/A                      |
| Kneten 2 (Min)      | N/A<br>N/A<br>N/A        | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A    | N/A<br>N/A<br>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<br>Hitze + kneten | N/A                      |
| Backen (Min)        | 60                       | 65                | 70                | 20<br>Gehen          | 60                       |
|                                                                                                      | 15<br>Gehen              | 15<br>Gehen       | 15<br>Gehen       |                      |                          |
| Warmhalten (Min)  | 60                       | 60                | 60                | N/A                  | 60                       |
| Zutaten hinzugeben<br>(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 spülmaschinengeeignet?                                                      | 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.<br>Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsindikationslampe ❺ leuchtet.<br>Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste ❸ richtig gedrückt haben.<br>Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist. |
| Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.                                                                | Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

# BESTELLKARTE SBB 850 A1

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

| BESTELLMENGE<br>(max. 3 Sets pro Bestellung)                                  | ARTIKELBESCHREIBUNG                                                               | EINZELPREIS | GESAMTBETRAG   |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
|                                                                               |  | 10 €        | _____ €        |
|                                                                               |  | 10 €        | _____ €        |
| <b>+</b> zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. |                                                                                   |             | <b>7,50 €</b>  |
| <b>=</b>                                                                      |                                                                                   |             | <b>_____ €</b> |
| <b>ZAHLUNGSWEISE</b><br><input type="checkbox"/> Überweisung                  |                                                                                   |             |                |

(Ort, Datum)

(Unterschrift)

# BESTELLKARTE SBB 850 A1

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

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**

## ABSENDER / BESTELLER

(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Telefon

## WICHTIG

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

Bestellen Sie bequem im Internet  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

DE



BESTELLKARTE SBB 850 A1

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

| BESTELLMENGE                                                             | ARTIKELBESCHREIBUNG                                                               | EINZELPREIS | GESAMTBETRAG                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (max. 3 Sets pro Bestellung)                                             |                                                                                   |             |                                                                                                                                 |
|                                                                          | ► 1 Backform inkl. 2 Kneithaken                                                   | ► 10 €      | ► _____ €                                                                                                                       |
|                                                                          |  |             |                                                                                                                                 |
|                                                                          | ► 4 Kneithaken                                                                    | ► 10 €      | ► _____ €                                                                                                                       |
|                                                                          |  |             |                                                                                                                                 |
|                                                                          |                                                                                   |             | <div><div>+</div><div>zzgl. Abwicklungskosten<br/>für Porto, Handling,<br/>Verpackung und Versand.</div><div>7,50 €</div></div> |
|                                                                          |                                                                                   |             | <div><div>=</div><div>_____ €</div></div>                                                                                       |
| <div>ZAHLUNGSWEISE</div> <div><input type="checkbox"/> Überweisung</div> |                                                                                   |             |                                                                                                                                 |
| (Ort, Datum)                                                             | (Unterschrift)                                                                    |             |                                                                                                                                 |

AT



# BESTELLKARTE SBB 850 A1

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

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

2) **Überweisung:** Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto

**Kompernaß Handelsgesellschaft mbH**

**IBAN: DE03440100460799566462**

**SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440**

**Bank: Postbank Dortmund AG**

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

Unsere Postadresse:

**Kompernaß Handelsgesellschaft mbH**

**Burgstraße 21**

**44867 Bochum**

**Deutschland**

## WICHTIG

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

## ABSENDER / BESTELLER

(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Land

Telefon

Bestellen Sie bequem im Internet  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

AT



| BESTELLMENGE/QUANTITÉ/<br>QUANTITÀ DA ORDINARE<br><small>(max. 3 Sets/ max. 3 sets/ max. 3 set)</small>                                                                                                                     | ARTIKELBESCHREIBUNG/<br>DESCRIPTION DES ARTICLES/<br>DESCRIZIONE ARTICOLO                                                                                                                                                                                        | EINZELPREIS/<br>PRIX UNITAIRE/<br>PREZZO SINGOLO | GESAMTBETRAG/PRIX<br>NET/PREZZO<br>COMPLESSIVO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <div></div>                                                                                                                                                                                                                 | <div><div><div>► 1 Backform inkl. 2 Kneithaken</div><div>► 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir</div><div>► 1 stampo incl. 2 ganci da impasto</div></div><div></div></div> | 10 €                                             | <div></div> €                                  |
| <div></div>                                                                                                                                                                                                                 | <div><div><div>► 4 Kneithaken</div><div>► 4 fouets à pétrir</div><div>► 4 ganci da impasto</div></div><div></div></div>                                                         | 10 €                                             | <div></div> €                                  |
| <div><div><div>+</div><div>zzgl. Kosten für Porto, Handling,<br/>Verpackung und Versand.<br/>Frais de port, magasinage, embali-<br/>lage et expédition non inclus.<br/>Spese di spedizione</div><div>15 €</div></div></div> |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                  | <div></div> €                                  |
| <div><div><div>=</div><div></div><div>€</div></div></div>                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                  | <div></div> €                                  |
| <div><div>ZÄHLUNGSWEISE/<br/>MODE DE RÉGLEMENT/<br/>TIPO DI PAGAMENTO</div><div><input type="checkbox"/> Überweisung/Virement/<br/>Bonifico</div></div>                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                  |                                                |
| <div>(Ort, Datum/Lieu, date/luogo, data)</div>                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                  | <div>(Unterschrift/Signature/firma)</div>        |                                                |



- 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“, inserite nome, titolo, indirizzo e numero telefonico (per eventuali domande), scrivendo in stampatello
- 2) Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto: / Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant: / Versare l'importo totale in anticipo sul seguente conto:

**Kompersaß 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 nächstehende 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

**Kompersaß Handelsgesellschaft mbH**  
**Burgstraße 21**  
**44867 Bochum**  
**Deutschland/Allemagne/Germania**

**WICHTIG/REMARQUE/IMPORTANTE**

- Überweisung bitte spesenfrei ausführen, Kosten Ihrer eigenen Bank bitte zu Ihren eigenen Lasten / Effectuer un transfert bancaire, les frais demandés par votre banque sont à votre charge / Effettuare a proprie spese il bonifico bancario, assumendosi le spese bancarie della propria banca
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend. Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag / Veuillez affranchir au tarif en vigueur. Ecrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe / 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

| <b>Content</b>                  | <b>Page</b> |
|---------------------------------|-------------|
| Introduction                    | 68          |
| Intended Use                    | 68          |
| Items supplied                  | 68          |
| Description of the appliance    | 68          |
| Technical data                  | 68          |
| Safety Notices                  | 68          |
| Before the first usage          | 70          |
| Properties                      | 71          |
| Control panel                   | 71          |
| Programme                       | 72          |
| Timer-Function                  | 74          |
| Before baking                   | 74          |
| Baking bread                    | 75          |
| Error Messages                  | 77          |
| Cleaning and Care               | 77          |
| Disposal                        | 78          |
| Warranty and Service            | 78          |
| Importer                        | 79          |
| Programme sequence              | 80          |
| Troubleshooting the Bread Maker | 84          |

# 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 Maker  
Baking mould  
2 Kneading hooks  
Measuring beaker  
Measuring spoon  
Kneading paddle remover  
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<br>SBB 850 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 it has cooled down, or use oven gloves.
- Before taking out or inserting accessories, unplug the power cable and allow the appliance to cool down.
- Do not transport the Bread Baking Machine if the baking mould contains hot or fluid contents, e.g. jams. There is a danger of being burnt!

- During use, NEVER come into contact with the rotating kneading paddles. There is also a risk of personal injury!
- Do not pull on the cable to remove the plug, rather, pull the plug itself from the socket.
- When not in use, and before cleaning the 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.



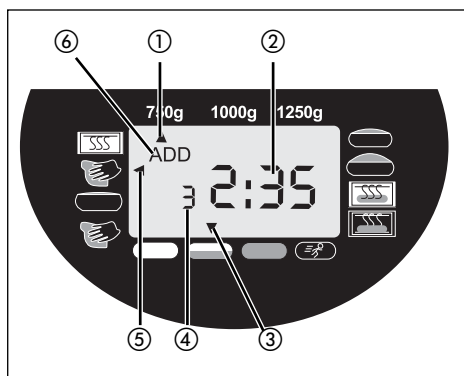
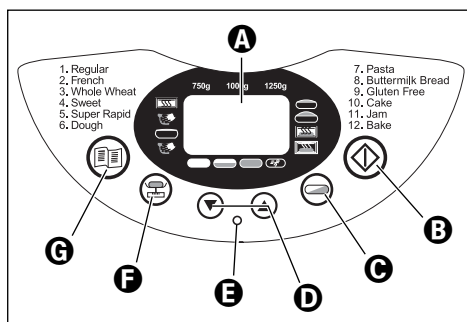
**Risk of fire!** Do not allow the Bread Baking Machine to warm up for more than 5 minutes with an empty baking mould **7**. There is a real danger of overheating.

## 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.

## i 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!

Do not use any chemical cleaning agents or solvents to clean the Bread Maker.

### **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 mould, kneading paddles and accessories**

### **Important!**

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

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, remove the baking mould **7** and the kneading paddles **6** from the baking chamber.
- Take the kneading paddles **6** out of the baking mould **7**. Should the kneading paddles **6** not come out of the baking mould **7**, fill the baking mould **7** with hot water for around 30 min. The kneading paddles **6** should now come out easily. Clean the kneading paddles **6** in warm water containing a mild detergent. If there are any stubborn encrustations, allow the kneading paddles **6** to soak in the rinsing water until the encrustations come away with the aid of a washing-up brush. Should the mountings in the kneading paddles **6** be blocked, these can be carefully cleaned with a wooden toothpick.  
After cleaning, dry the kneading paddles **6** thoroughly.
- Wipe the external surfaces of the baking mould **7** with a damp cloth.
- Clean the internal areas of the baking mould **7** with warm water containing a little detergent. If there are any encrustations in the baking mould **7**, fill the baking mould **7** with water and add a little mild detergent. Allow this to stand for as long as necessary until the encrustations are soaked and can be removed using a washing-up brush. After this, rinse the baking mould **7** with plenty of clean water and then dry it thoroughly.
- Clean the measuring cup **8**, the measuring spoon **9** and the kneading paddle remover **10** in warm water and add a mild detergent.  
Afterwards, rinse the parts with plenty of clean water to remove all detergent residues.  
Dry everything thoroughly.

## 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.

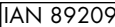
In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

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](mailto:kompernass@lidl.co.uk)



## Importer

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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

# Programme sequence

| Programme                                                                                                | 1. Regular              |              |              |              |              |              | 2. French               |              |              |              |              |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Level of browning                                                                                        | Light<br>Medium<br>Dark |              |              | Rapid        |              |              | Light<br>Medium<br>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<br>3A*<br>5           | 2<br>5A<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>3A*<br>8           | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 |
| Rise 2 (Min)            | 30                      | 30           | 30           | 18           | 18           | 18           | 43                      | 41           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Rise 3 (Min)            | 30                      | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           | 35                      | 35           | 35           | 30           | 30           | 30           |
| Bake (min)             | 56                      | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 60                      | 65           | 70           | 60           | 65           | 70           |
| Keep-Warm time (Min)  | 60                      | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                      | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Insert ingredients (Time remaining)                                                                      | 2:01                    | 2:05         | 2:10         | 1:49         | 1:53         | 1:58         | 2:26                    | 2:29         | 2:28         | 1:53         | 1:58         | 2:03         |
| Pre-adjustment of the time                                                                               | 15h                     | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                     | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

| Programme                                                                                               | 3. Whole Wheat          |              |              |              |              |              | 4. Sweet                |              |              |              |              |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Level of browning                                                                                       | Light<br>Medium<br>Dark |              |              | Rapid        |              |              | Light<br>Medium<br>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<br>3A<br>8            | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>4A*<br>6           | 2<br>5A<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>1A<br>6 | 2<br>2A<br>6 | 2<br>2A<br>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.<br>Dough    | 7. Pasta          | 8. Buttermilk bread     |              |              | 9. Gluten Free          |              |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------|----------------|----------------|-------------------|-------------------------|--------------|--------------|-------------------------|--------------|--------------|
| Level of browning                                                                                       | Light<br>Medium<br>Dark |                |                | N/A            | N/A               | Light<br>Medium<br>Dark |              |              | Light<br>Medium<br>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<br>2A<br>5          | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>3A<br>5 | N/A<br>N/A<br>N/A | 2<br>5A*<br>8           | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>3A<br>8            | 2<br>3A<br>8 | 2<br>3A<br>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<br>Medium<br>Dark |                   |                   | N/A                   | Light<br>Medium<br>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<br>Heat + kneading | N/A                     |
| Kneading 2 (min)        | N/A<br>N/A<br>N/A       | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A     | N/A<br>N/A<br>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<br>Heat + kneading | N/A                     |
| Bake (min)              | 60                      | 65                | 70                | 20<br>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 Maker

|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

**KOMPERNASS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Version des informations · Stand van de informatie

Stand der Informationen · Last Information Update:

01 / 2013 · Ident.-No.: SBB850A1122012-1

---

IAN 89209

2 ○

# SILVERCREST®



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

## MACHINE À PAIN SBB 850 A1

FR BE

**LIVRET DE RECETTES**

NL BE

**RECEPTENBOEKJE**

DE AT CH

**REZEPTHEFT**

GB

**RECIPE BOOK**

IAN 89209

| <b>LIVRET DE RECETTES</b>                          | <b>PAGE</b> |
|----------------------------------------------------|-------------|
| <b>Ce qu'il faut savoir sur les ingrédients</b>    | <b>2</b>    |
| <b>Conseils de cuisson</b>                         | <b>3</b>    |
| <b>Mélange pour pâte tout prêt</b>                 | <b>4</b>    |
| <b>Couper et conserver le pain</b>                 | <b>4</b>    |
| <b>Recettes pour env. 1000 g de pain respectif</b> | <b>5</b>    |
| Programme 1 Normal . . . . .                       | 5           |
| Programme 2 Léger . . . . .                        | 6           |
| Programme 3 Pain complet . . . . .                 | 6           |
| Programme 4 Sucré . . . . .                        | 7           |
| Programme 5 Express . . . . .                      | 8           |
| Programme 6 Pâte (pétrir) . . . . .                | 8           |
| Programme 7 Pâte à pâtes . . . . .                 | 9           |
| Programme 8 Pain au petit-lait . . . . .           | 9           |
| Programme 9 Sans gluten . . . . .                  | 9           |
| Programme 10 Gâteau . . . . .                      | 10          |
| Programme 11 Confiture . . . . .                   | 10          |
| <b>Si la recette ne réussit pas. Que faire ?</b>   | <b>12</b>   |

# Ce qu'il faut savoir sur les ingrédients

## FARINE

Les types de farines courants trouvés dans le commerce comme la farine de blé ou de seigle sont appropriées à la cuisson dans la machine à main (type 405-1150). La désignation des types de farines peut varier selon le pays. Grâce au programme de cuisson "sans gluten", des types de farines sans gluten comme la farine de maïs, de sarrasin ou de pommes de terre peuvent être utilisées. Vous pouvez également utiliser des mélanges pour pâtes prêts à l'emploi. Pour l'ajout de petites parts (10-20%) de graines ou de grosses céréales, les programmes 1 et 2 sont appropriés. Lorsque la part de farine complète est plus importante (70-95%) utilisez le programme 3. Les variétés de farine suivantes sont utilisées dans le cadre des recettes :

| Variété de farine | Description                                                                      |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Type 405          | Farine de froment normale                                                        |
| Type 550          | Farine de froment de force, pour pâtes à grain fin                               |
| Type 997          | Farine de seigle normale                                                         |
| Type 812          | Farine de froment, pour pains semi-complets clairs                               |
| Type 1050         | Farine de froment foncée, pour pains semi-complets ou viennoiseries consistantes |
| Type 1150         | Farine de seigle à teneur élevée en sels minéraux                                |

## LEVURE

De par le processus de fermentation, la levure décompose les parts de sucre et de glucides contenus dans la pâte, les transforme en dioxyde de carbone

et produit ainsi l'effet de gonflement de la pâte. La levure est disponible sous différentes formes : comme levure sèche, levure fraîche ou levure à fermentation rapide. Pour l'utilisation de l'appareil de cuisson pour le pain, nous recommandons l'utilisation de la levure sèche, étant donné que les meilleurs résultats sont ici atteints. Lors de l'utilisation de levure fraîche à la place de levure sèche, les indications figurant sur l'emballage sont ici décisives. En règle générale, 1 sachet de levure sèche correspond à 21 g de levure fraîche et est approprié pour env. 500 g de farine. Conservez toujours la levure au réfrigérateur, étant donné que la chaleur l'avarie. Contrôlez si la date limite de consommation n'est pas dépassée. Après ouverture de l'emballage, de la levure non utilisée doit être très bien emballée et être conservée au réfrigérateur.

## Remarque :

Dans la création des recettes de ce mode d'emploi, l'utilisation de la levure sèche a été prise comme base.

## SUCRE

Le sucre a une influence importante sur le degré de doré et le goût du pain. Pour les recettes de ce mode d'emploi, nous partons du principe que du sucre cristallisé est utilisé. N'utilisez pas de sucre glace, sauf si cela est explicitement spécifié. De l'aspartame n'est pas approprié en remplacement du sucre.

## SEL

Le sel joue un rôle important pour le goût et le degré de doré du pain. Le sel empêche également la fermentation de la levure. Pour cette raison, ne dépassez pas les quantités de sel indiquées dans les recettes. Pour des raisons diététiques, le sel peut être totalement supprimé. Dans ce cas, le pain peut gonfler plus qu'à l'habitude.

## LIQUIDES

Pour la fabrication du pain, des liquides comme le

lait, l'eau ou de la poudre de lait diluée dans de l'eau peuvent être utilisées. Le lait accroît le goût du pain et ramollit la croûte, tandis que de l'eau pure a pour effet de rendre la croûte du pain plus croustillante. Dans certaines recettes, l'utilisation de jus de fruits est spécifiée afin d'attribuer une note particulière au goût du pain.

## OEUFS

Les oeufs enrichissent le pain et lui confèrent une structure plus tendre. Pour la cuisson selon les recettes de ce mode d'emploi, utilisez des oeufs de catégorie supérieure.

## GRAISSES : GRAISSE DE CUISSON, BEURRE, HUILE

Les graisses de cuisson, le beurre et l'huile ramollissent un pain fabriqué avec de la levure. Le pain à la française doit sa croûte unique en son genre et sa structure à ses ingrédients à faible taux de graisse. Le pain qui est cependant fabriqué avec de la graisse, reste cependant frais plus longtemps. Si vous utilisez du beurre juste sorti du réfrigérateur, coupez ce dernier en petits morceaux afin d'optimiser l'amalgame avec la pâte pendant la phase de pétrissage.

## SANS GLUTEN

La maladie coeliaque, également appelée sprue chez les adultes, est une maladie chronique qui est déclenchée par la consommation de denrées contenant du gluten. Le gluten protidique contenu dans le blé et l'épautre (gliadine) et les graines de protides similaires contenues dans le seigle, l'orge et l'avoine conduisent à une détérioration des muqueuses de l'intestin grêle. Les personnes atteintes de cette maladie peuvent alors uniquement consommer les pains spéciaux achetés dans des magasins de produits diététiques ou des pains fabriqués dans la propre cuisine avec des farines sans gluten. Faire cuire des pains et des gâteaux avec de la farine sans gluten exige cependant un certain exercice. Les farines sans gluten ont besoin d'un temps de

cuisson plus long pour l'absorption des liquides et disposent de propriétés de gonflement différentes. Les farines sans gluten doivent être liées à des produits légers sans gluten ou être assouplies. Il s'agit par exemple de poudre à lever au tartre, de levure, de levain, de produits de fermentation à base de maïs ou de farine de graines de guar, de farine de graine de caroube, de kuzu, de pectine, de fécule ou de carraghénanes. De plus, il faut renoncer au goût du pain habituel. La consistance des pains sans gluten est également différente de celle des pains fabriqués avec de la farine de blé.

## MESURE DES INGRÉDIENTS

Avec notre machine à pain, vous obtenez les verres mesureurs suivants livrés qui vous aideront pour la mesure des ingrédients :

1 verre gradué avec indication des quantités

1 grande cuillère graduée, correspond à une cuillère à soupe (CS)

1 petite cuillère graduée, correspond à une cuillère à café (CC)

Posez le verre mesureur sur une surface plane.

Veillez également à ce que les quantités correspondent exactement aux lignes de mesure. Lors de la mesure d'ingrédients secs, veillez à ce que le verre mesureur ne soit pas humide.

## Conseils de cuisson

---

### Faire cuire du pain dans différentes régions climatiques

Dans des régions à plus grande altitude, la faible pression de l'air conduit à une fermentation plus rapide de la levure. Pour cette raison, la quantité de levure ici nécessaire est moins importante. Dans des régions sèches, la farine est plus sèche et exige donc une quantité de liquide plus importante. Dans des régions humides, la farine est plus humide et absorbe donc moins de liquide. Vous avez ici besoin d'un peu plus de farine.

## Mélange pour pâte tout prêt

Pour cet appareil de cuisson pour le pain, vous pouvez également utiliser des mélanges pour pâtes tout prêts. Pour cela, tenez compte des indications du fabricant.

Dans le tableau, vous trouvez des exemples de conversion de quelques mélanges prêts à l'emploi pour faire du pain.

## Couper et conserver le pain

Vous obtenez les meilleurs résultats lorsque vous posez le pain sur une grille avant de le couper et le laisser refroidir pendant 15 à 30 minutes. Utilisez une machine à couper le pain ou un couteau tranchant pour couper le pain. Le pain entamé peut être conservé à température ambiante pendant trois jours maximum, dans des sachets fraîcheur ou dans des sachets en plastique. Pour une durée de conservation plus longue, (jusqu'à 1 mois) il est recommandé de congeler le pain. Etant donné que le pain fabriqué à la maison ne contient pas d'agents conservateurs, il s'avarie plus rapidement que du pain fabriqué industriellement.

| Mélange pour pâte             | Pour un pain de 750 g environ                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Pain aux graines vital        | Mélange pour pâte de 500 g<br>350 ml d'eau                         |
| Pain aux graines de tournesol | Mélange pour pâte de 500 g<br>350 ml d'eau                         |
| Pain complet rustique         | Mélange pour pâte de 500 g<br>370 ml d'eau                         |
| Pain paysan                   | Mélange pour pâte de 500 g<br>350 ml d'eau                         |
| Ciabatta                      | mélange pour pâte de 500 g<br>360 ml d'eau<br>1 CC d'huile d'olive |

Les mélanges à pâte prêts à l'emploi vendus dans les magasins Lidl sont particulièrement adaptés pour cette machine à pain.

# Recettes pour env. 1000 g de pain respectif

---

**Remarque :** Afin d'obtenir un meilleur résultat de cuisson, préparez la pâte avec un mixeur. Mettez ensuite la pâte prête dans la forme de cuisson. Avec la touche "Quantité de pâte", réglez le poids sur 1000 g. Sélectionnez le degré de brunissement souhaité de votre pain.

Notez bien que les indications de quantité sont des valeurs d'orientation. De légères divergences peuvent se produire lors des résultats de cuisson.

## Programme 1 Normal

### Pain aux graines de tournesol

300 ml de lait tiède  
1 CS de beurre  
540 g de farine type 550  
5 CS de graines de tournesol  
1 CC de sel  
1/2 CC de sucre  
1 sachet de levure sèche

### Pain au levain

50 g de levain  
350 ml d'eau  
1,5 CS de beurre  
1,5 CC de sel  
1 CC de sucre  
180 g de farine type 997  
360 g de farine type 1050  
1 sachet de levure sèche

### Pain paysan

300 ml de lait  
1,5 CC de sel  
2 oeufs  
1,5 CS de beurre/margarine  
540 g de farine type 1050  
1 CS de sucre  
3/4 sachet de levure sèche

### Pain aux pommes de terre

300 ml d'eau /de lait  
2 CS de beurre  
1 oeuf  
90 g de pommes de terre cuites et écrasées  
1 CC de sel  
2 CS de sucre  
540 g de farine type 550  
1 sachet de levure sèche

### Pain aux herbes

350 ml de petit-lait  
1 CC de sel  
1,5 CS de beurre  
1 CS de sucre  
540 g de farine type 550  
4 CS de persil finement haché  
3/4 sachet de levure sèche

### Pain pizza

300 ml d'eau  
1 CS d'huile  
1 CC de sel  
1 CC de sucre  
1 CC d'origan séché  
2 CS de parmesan râpé  
50 g de salami finement haché  
540 g de farine type 550  
3/4 sachet de levure sèche

### Pain à la bière

150 ml d'eau  
150 ml de bière blonde  
540 g de farine type 550  
3 CS de farine de sarrasin  
1,5 CS de son  
1 CC de sel  
3 CS de graines de sésame  
1,5 CS d'extrait de malt (sirop)  
1/2 sachet de levure sèche  
150 ml de préparation au levain

### **Pain au maïs**

350 ml d'eau  
1 CS de beurre  
540 g de farine type 550  
3 CS de semoule de maïs  
1/2 pomme hachée avec la peau  
3/4 sachet de levure sèche

## **Programme 2 Léger**

### **Pain blanc "classique"**

320 ml d'eau /de lait  
2 CS de beurre  
1,5 CC de sel  
2 CS de sucre  
600 g de farine de blé type 550  
1 sachet de levure sèche

### **Pain blanc clair**

320 ml d'eau  
20 g de beurre  
1,5 CC de sel  
1,5 CC de sucre  
600 g de farine de blé type 405  
1 sachet de levure sèche  
1 oeuf

### **Pain au miel**

320 ml d'eau  
1,5 CC de sel  
2,5 CC d'huile d'olive  
1,5 CS de miel  
600 g de farine type 550  
1 sachet de levure sèche

### **Pain aux graines de pavot**

300 ml d'eau  
540 g de farine type 550  
1 CC de sucre  
1 CC de sel  
75 g de graines de pavot moulues  
1 CS de beurre  
1 prise de noix de muscat  
3/4 sachet de levure sèche  
1 CS de parmesan râpé

### **Pain au poivron**

310 ml d'eau  
1,5 CC de sel  
1,5 CC d'huile  
1,5 CC de poudre de poivron  
530 g de farine type 812  
1 sachet de levure sèche  
130 g de poivrons rouges, finement coupés  
en cubes

## **Programme 3 Pain complet**

### **Pain complet à la farine de seigle**

75 g de levain  
325 ml d'eau chaude  
2 CS de miel de sapin  
350 g de farine de seigle complet  
150 g de farine de blé complet  
1 CS de farine de graines de caroube  
1/2 CS de sel  
1 sachet de levure sèche

### **Pain à l'épautre**

350 ml de petit-lait  
360 g de farine d'épautre complet  
90 g de farine de seigle complet  
90 g de gruau d'épautre  
50 g de graines de tournesol  
1 CC de sel  
1/2 CC de sucre  
75 ml de préparation au levain  
3/4 sachet de levure sèche

### **Pain aux gruaux de blé**

350 ml d'eau  
1 CC de sel  
2 CS de beurre  
1,5 CS de miel  
360 g de farine type 1050  
180 g de farine de blé complet  
50 g de gruaux de blé  
3/4 sachet de levure sèche

### **Pain complet**

350 ml d'eau  
25 g de beurre  
1 CC de sel  
1 CC de sucre  
270 g de farine type 1050  
270 g de farine de blé complet  
3/4 sachet de levure sèche

### **Pain de seigle**

300 ml d'eau  
1,5 CS de beurre  
1,5 CS de vinaigre  
1 CC de sel  
1,5 CS de sucre  
180 g de farine de blé type 1150  
360 g de farine type 1050  
1 sachet de levure sèche

### **Pain aux sept céréales**

300 ml d'eau  
1,5 CS de beurre  
1 CC de sel  
2,5 CS de sucre  
240 g de farine type 1050  
240 g de farine de blé complet  
60 g de flocons 7 céréales  
3/4 sachet de levure sèche

### **Pain noir**

400 ml d'eau chaude  
160 g de farine de blé type 550  
200 g de gruaux de farine de seigle complet  
180 g de gruaux de seigle fins  
1 CC de sel  
100 g de graines de tournesol  
100 ml de sirop foncé de betterave  
1 sachet de levure sèche  
1 sachet de levain sec

## **Programme 4 Sucré**

### **Pain aux raisins**

300 ml d'eau  
2,5 CS de beurre  
1,5 CS de miel  
1 CC de sel  
540 g de farine de blé type 405  
100 g de raisins  
3/4 sachet de levure sèche

### **Pain aux raisins et aux noix**

300 ml d'eau  
1,5 CS de beurre  
1 CC de sel  
1 CS de sucre  
540 g de farine type 405  
100 g de raisins  
3 CS de noix hachées  
3/4 sachet de levure sèche

### **Pain au chocolat**

400 ml de lait  
100 g de fromage blanc maigre  
1,5 CC de sel  
1,5 CC de sucre  
600 g de farine de blé complet  
10 CS de chocolat  
100 g de chocolat au lait haché  
1 sachet de levure sèche

Utilisez du chocolat au lait ou du chocolat noir. Si vous badigeonnez la pâte avec 1 CS de lait après le pétrissage, la croûte sera plus foncée.

### **Pain sucré**

300 ml d'eau /de lait  
2 CS de beurre  
2 oeufs  
1,5 CC de sel  
1,5 CS de miel  
600 g de farine type 550  
1 sachet de levure sèche

## **Programme 5 Express**

### **Pain blanc express**

360 ml d'eau  
5 CS d'huile  
4 CC de sucre  
4 CC de sel  
630 g de farine de blé type 405  
1 sachet de levure sèche

### **Pain aux amandes et au poivre**

300 ml d'eau  
540 g de farine type 550  
1 CC de sel  
1 CC de sucre  
2 CS de beurre  
100 g d'amandes effilées (grillées)  
1 CS de graines de poivre vert marinées  
3/4 sachet de levure sèche

### **Pain aux carottes**

330 ml d'eau  
1,5 CS de beurre  
600 g de farine type 550  
90 g de carottes finement finement hachées  
2 CC de sel  
1,5 CC de sucre  
1 sachet de levure sèche

## **Programme 6 Pâte (pétrir)**

### **Pâte à pizza (pour 2 pizzas)**

300 ml d'eau  
1 CS d'huile d'olive  
3/4 CC de sel  
2 CC de sucre  
450 g de farine de blé type 405  
1 sachet de levure sèche

### **Pâte à pizza complète**

300 ml d'eau  
1 CS d'huile d'olive  
3/4 CC de sel  
1 CS de miel  
450 g de farine de blé complet  
50 g de germes de blé  
1 sachet de levure sèche

Déroulez la pâte et laissez-la gonfler pendant env. 10 minutes. Posez la garniture de votre choix sur la pâte et faites cuire la pâte à pizza avec la garniture à 180°C pendant environ 20 minutes.

### **Petits pains au son**

200 ml d'eau  
50 g de beurre  
3/4 CC de sel  
1 oeuf  
3 CS de sucre  
500 g de farine type 1050  
50 g de son de blé  
1 sachet de levure sèche

### **Bretzel**

200 ml d'eau  
1/4 CC de sel  
360 g de farine type 405  
1/2 CC de sucre  
1/2 sachet de levure sèche

Formez la pâte pour en faire des bretzels. Badigeonnez ensuite les bretzels avec 1 oeuf et saupoudrez de gros sel (pour env. 12 bretzels 1 à 2 CS de gros sel). Faites cuire les bretzels à 230°C pendant env. 15 à 20 minutes.

### **Baguettes françaises**

300 ml d'eau  
1 CS de miel  
1 CC de sel  
1 CC de sucre  
540 g de farine type 550  
1 sachet de levure sèche

Formez une baguette avec la pâte et coupez le côté supérieur des baguettes en biais. Laissez gonfler la pâte pendant env. 30 à 40 minutes. Faites cuire à 175°C pendant env. 25 minutes.

### **Programme 7 Pâte à pâtes**

5 oeufs (à température ambiante) ou 300 ml d'eau  
250 g de farine de blé doux type 405  
250 g de farine de blé dur type 1050

### **Programme 8 Pain au petit-lait**

#### **Pain au babeurre (type 1)**

350 ml de petit-lait  
2 CS de beurre  
2 CC de sel  
3 CS de sucre  
600 g de farine de blé type 1050  
1 sachet de levure sèche

#### **Pain au babeurre (type 2)**

250 ml de petit-lait  
130 ml d'eau  
600 g de farine de blé type 1050  
60 g de farine de blé type 997  
1,5 CC de sel  
1 sachet de levure sèche

### **Pain au yaourt**

250 ml d'eau /de lait  
150 ml de yaourt au lait entier  
1 CC de sel  
1 CS de sucre  
500 g de farine type 550  
3/4 sachet de levure sèche

### **Pain au fromage blanc**

200 ml d'eau /de lait  
3 CS d'huile  
260 g de fromage blanc (40% de graisse)  
600 g de farine de blé  
1,5 CC de sel  
1,5 CC de sucre  
1 sachet de levure sèche

## **Programme 9 Sans gluten**

### **⚠ Remarque:**

Si vous souhaitez cuire des pains sans gluten, il faut procéder à un nettoyage particulièrement soigneux de la forme de cuisson, des pétrins et de l'appareil. Même de petits résidus de poussière de farine peuvent provoquer une réaction allergique auprès de personnes sensible au gluten.

### **Pain aux pommes de terre sans gluten**

440 ml d'eau  
1,5 CS d'huile  
400 g mélange de farine sans gluten ("Mix B" de Schär par ex.)  
1,5 CC de sel  
1,5 CC de sucre  
1 1/4 sachet de levure sèche  
230 g de pommes de terre cuites, pelées et passées à la presse.

## Pain au yaourt sans gluten

350 ml d'eau  
150 g de yaourt nature  
1,5 CS d'huile  
1,5 CS de vinaigre  
100 g de farine sans gluten (millet, riz sarrasin par ex.)  
400 g mélange de farine sans gluten  
("Mix B" de Schär par ex.)  
1,5 CC de sel  
1,5 CC de sucre  
1 1/4 sachet de levure sèche  
1 CC de farine de graines de caroube ou de guar

## Pain aux graines sans gluten

250 ml d'eau  
200 ml de lait  
1,5 CS d'huile  
500 g de mélange de farine sans gluten  
1,5 CC de sel  
1,5 CC de sucre  
1 1/4 sachet de levure sèche  
100 g de graines (graines de tournesol par ex.)

## Pain au riz sans gluten

350 ml d'eau  
200 g de yaourt nature  
1,5 CS d'huile  
1,5 CS de vinaigre  
200 g de farine de riz  
300 g de mélange de farine sans gluten  
1,5 CC de sel  
1,5 CC de sucre  
1 1/4 sachet de levure sèche  
1 CC de farine de graines de caroube ou de guar

## Programme 10 Gâteau

Pour ce programme, des mélanges de gâteaux prêts à l'emploi sont parfaitement adaptés. Tenez compte des indications de préparation sur l'emballage.

## Programme 11 Confiture

La machine à pain permet de préparer simplement des confitures ou des marmelades.

Cela vaut la peine d'essayer, même si vous ne l'avez jamais fait avant.

Vous obtiendrez ainsi une confiture particulièrement

délicieuse. Voici comment procéder :

- Laver des fruits frais et mûrs. Éplucher les pommes, les pêches, les poires et les autres fruits à peau épaisse.
- Toujours respecter les quantités indiquées, qui sont précisément mesurées pour le programme MARMELADE. Autrement, la confiture risque de cuire trop rapidement et de déborder.
- Peser les fruits, les couper en petits morceaux (max. 1 cm) ou les presser en purée et les verser dans le récipient.
- Ajouter le sucre gélifiant « 1:1 » dans la quantité indiquée. N'utilisez que celui-ci et pas de sucre normal ou « 2:1 » de sucre gélifiant, car cela empêcherait la confiture de devenir suffisamment épaisse.
- Mélanger les fruits avec le sucre et démarrez le programme. Celui-ci s'exécute automatiquement.

## Marmelade (orange)

350 g d'oranges  
150 g de citrons  
500 g de sucre à confiture

## Confiture de fraises

500 g de fraises  
500 g de sucre à confiture  
2-3 CS de jus de citron

## Confiture de fruits rouges

500 g de fruits rouges décongelés  
500 g de sucre à confiture  
1 CS de jus de citron

Mélangez tous les ingrédients dans la forme de cuisson.

### **Bon appétit!**

Recettes sans garantie. Toutes les indications d'ingrédients et de préparation sont des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles. Nous vous souhaitons dans tous les cas de bien réussir vos recettes et un bon appétit.

## Si la recette ne réussit pas. Que faire ?

|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pourquoi de la farine reste-t-elle quelquefois collée sur mon pain sur le côté de la croûte ? | Votre pâte pourrait être trop sèche. Veuillez pour la prochaine fois à la mesure correcte des ingrédients. Ajoutez jusqu'à 1 CC en plus de liquide.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Pourquoi les ingrédients doivent-ils être ajoutés dans un certain ordre ?                     | La pâte est préparée de manière optimale de cette façon. Lors de l'utilisation de la fonction de minuterie, vous empêchez que la levure se mélange avec le liquide avant que la pâte soit pétrie.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Pourquoi la pâte est-elle pétrie seulement partiellement ?                                    | Contrôlez si les couteaux de pétrissage et les formes de cuisson sont correctement insérés. Contrôlez également la consistance de la pâte et ajoutez une ou plusieurs fois 1/2 à 1 CS de liquide ou de farine après le pétrissage. Dans le cas de mélanges pour pâtes tout prêts : la quantité du mélange pour pâte tout prêt et des ingrédients n'ont pas été adaptée à la capacité de la petite forme de cuisson. Réduisez les quantités des ingrédients. |
| Pourquoi le pain n'a-t-il pas gonflé ?                                                        | La levure utilisée était trop vieille ou aucune levure n'a été ajoutée.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Quand les noix et les fruits secs sont-ils ajoutés à la pâte?                                 | Un signal acoustique retentit lorsque vous devez ajouter les ingrédients. Si vous pouvez ajouter déjà ces ingrédients à la pâte dès le début, les noix ou les fruits peuvent être réduits en morceaux par la procédure de pétrissage.                                                                                                                                                                                                                       |
| Le pain cuit est trop humide.                                                                 | Contrôlez également la consistance de la pâte 5 minutes après le début de la procédure de pétrissage et ajoutez de farine.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Des bulles d'air se présentent sur la surface du pain.                                        | Vous avez éventuellement utilisé trop de levure.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Le pain gonfle et s'affaisse.                                                                 | Le pain gonfle peut-être trop rapidement. Pour éviter cela, réduisez la quantité d'eau et / ou augmentez la quantité de sel et / ou réduisez la quantité de levure.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Est-ce que d'autres recettes peuvent être utilisées?                                          | Vous pouvez utiliser d'autres recettes, tenez cependant compte des indications de quantité. Familiarisez-vous avec l'appareil et les recettes jointes avant d'essayer vos propres recettes. Ne dépassez jamais la quantité de 700 g de farine. Lors de l'adaptation de vos recettes, orientez-vous aux indications de quantités des recettes ci-jointes.                                                                                                    |

# RECEPTENBOEKJE

# PAGINA

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Wetenswaardigheden over ingrediënten</b> | <b>14</b> |
| <b>Tips voor bakken</b>                     | <b>15</b> |
| <b>Kant-en-klare bakmixen</b>               | <b>16</b> |
| <b>Brood snijden en bewaren</b>             | <b>16</b> |
| <b>Recepten voor ca. 1000 g brood</b>       | <b>17</b> |
| Programma 1 Normaal .....                   | 17        |
| Programma 2 Luchtig .....                   | 18        |
| Programma 3 Volkoren .....                  | 18        |
| Programma 4 Zoet .....                      | 19        |
| Programma 5 Express .....                   | 20        |
| Programma 6 Deeg (knedén) .....             | 20        |
| Programma 7 Pastadeeg .....                 | 21        |
| Programma 8 Karnemelkbrood .....            | 21        |
| Programma 9 Glutenvrij .....                | 21        |
| Programma 10 Gebak .....                    | 22        |
| Programma 11 Jam .....                      | 22        |
| <b>Problemen met recepten oplossen</b>      | <b>24</b> |

# Wetenswaardigheden over ingrediënten

## MEEL

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

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

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

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

## GIST

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

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

## Opmerking:

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

## SUIKER

Suiker heeft een belangrijke invloed op de bruining en de smaak van het brood. In de recepten in deze gebruiksaanwijzing wordt uitgegaan van het gebruik van kristalsuiker. Gebruik geen poedersuiker, tenzij dit uitdrukkelijk wordt vermeld.

Zoetmiddelen kunnen het gebruik van suiker niet vervangen.

## ZOUT

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

## VLOEISTOFFEN

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

## EIEREN

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

## VETTEN: BROODVET, BOTER, OLIE

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

## GLUTENVRIJ

Coeliakie, bij volwassenen ook wel spruw genoemd, is een chronische ziekte die wordt veroorzaakt door het nuttigen van etenswaren die gluten bevatten. Tarwe en spelt bevatten het kleefeiwit Gluten (Gliadine) en rogge, gerst en haver bevatten vergelijkbare eiwitkorrels. Deze veroorzaken beschadiging van het slijmvlies van de dunne darm. Er mag dan nog uitsluitend speciaal brood van de reformwinkel of zelfgemaakt brood worden genuttigd, gemaakt met glutenvrije meelsoorten. Brood en gebak bakken met glutenvrije meelsoorten vereist echter enige oefening. Glutenvrije meelsoorten doen langer over de opname van vloeistoffen en hebben andere rijseigenschappen. Glutenvrije meelsoorten moeten ook worden gebonden of worden losgemaakt met glutenvrije losmaakmiddelen.

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

## AFPASSEN VAN DE INGREDIËNTEN

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

1 maatbeker met maatstrepen

1 grote maatlepel, overeenkomend met een eetlepel (EL)

1 kleine maatlepel, overeenkomend met een theelepel (TL)

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

## Tips voor bakken

---

### Bakken in verschillende klimaatzones

In hogergelegen gebieden leidt de lagere luchtdruk tot een snellere rijzing van het deeg. Daarom is daar minder gist nodig.

In droge gebieden is het meel droger en heeft het daarom wat meer vocht nodig.

In vochtige gebieden is het meel vochtiger, waardoor het minder vloeistof opneemt. Hier hebt u dus iets meer meel nodig.

## Kant-en-klare bakmixen

U kunt in deze broodbakmachine ook kant-en-klare bakmixen gebruiken.

Lees daarvoor de informatie van de fabrikant op de verpakking.

In de tabel vindt u omrekenvoorbeelden voor enkele broodmixen.

## Brood snijden en bewaren

U boekt het beste resultaat als u het vers gebakken brood voor het snijden op een rooster legt en 15 tot 30 minuten laat afkoelen. Gebruik een broodsnijmachine of een broodmes om het brood te snijden. Overgebleven brood kan bij kamertemperatuur tot drie dagen worden bewaard in vershoudzakken of plastic zakken. Voor een langere bewaartijd (tot 1 maand) moet het worden ingevroren.

Doordat zelfgebakken brood geen conserveermiddelen bevat, bederft het eerder dan fabrieksbrood.

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

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

# Recepten voor ca. 1000 g brood

---

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

## Programma 1 Normaal

### Zonnebloempittenbrood

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

### Zuurdesembrood

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

### Boerenbrood

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

### Aardappelbrood

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

### Kruidenbrood

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

### Pizzabrood

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

### Bierbrood

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

### **Maïsbrood**

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

## **Programma 2 Luchtig**

### **Witbrood “klassiek”**

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

### **Licht witbrood**

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

### **Honingbrood**

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

### **Maanzaadbrood**

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

### **Paprikabrood**

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

## **Programma 3 Volkoren**

### **Rogge-volkorenbrood**

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

### **Speltbrood**

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

### **Tarwebrood**

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

### **Volkorenbrood**

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

### **Roggebrood**

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

### **Zevengranenbrood**

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

### **Zwart roggebrood**

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

## **Programma 4 Zoet**

### **Krentenbrood**

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

### **Rozijnen-notenbrood**

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

### **Chocoladebrood**

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

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

### **Zoet brood**

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

## **Programma 5 Express**

### **Witbrood expresse**

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

### **Peper-amandelbrood**

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

### **Worteltjesbrood**

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

## **Programma 6 Deeg (kneden)**

### **Pizzadeeg (voor 2 pizzabodems)**

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

### **Volkoren pizzadeeg**

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

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

### **Zemelenbroodjes**

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

### **Krakelingen**

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

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

### **Franse baguettes**

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

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

## **Programma 7 Pastadeeg**

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

## **Programma 8 Karnemelkbrood**

### **Karnemelkbrood (type 1)**

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

### **Karnemelkbrood (type 2)**

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

### **Yoghurtbrood**

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

### **Kwarkbrood**

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

## **Programma 9 Glutenvrij**

### **⚠ Opmerking:**

als u glutenvrije broden wilt bakken, dan maakt u de bakvorm, de kneedhaken en het apparaat bijzonder grondig schoon. Kleine achtergebleven hoeveelheden aan meelstof kunnen bij glutengevoelige mensen al tot een allergische reactie leiden.

### **Glutenvrij aardappelbrood**

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

## Glutenvrij yoghurtbrood

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

## Glutenvrij granenbrood

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

## Glutenvrij rijstbrood

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

## Programma 10 Gebak

Voor dit programma zijn kant-en-klare taartbakmi-  
xen bijzonder geschikt. Neem de bereidingsvoor-  
schriften op de verpakking in acht.

## Programma 11 Jam

Confituur of jam kan in de broodbakmachine snel  
en gemakkelijk worden toe bereid. Ook als u nog  
nooit confituur of jam heeft gekocht, moet u dit  
eens uitproberen. U krijgt namelijk een bijzonder  
goed smakende jam.

Ga hierbij als volgt te werk:

- Was de verse, rijpe vruchten. Schil de appels,  
perziken, peren en eventuele andere vruchten  
met harde schil.
- Houd u aan de aangegeven hoeveelheden,  
omdat deze exact zijn afgestemd op het pro-  
gramma JAM. Anders kookt de massa te vroeg  
en loopt over.
- Weeg de vruchten af, snijd ze in kleine stukjes  
(max. 1 cm) of pureer ze en doe ze in de bak.
- De geleisuiker "1:1" in de opgegeven hoeveel-  
heid toevoegen. Gebruik alleen deze suiker en  
geen tafelsuiker of geleisuiker "2:1", omdat de  
jam anders geen vaste massa wordt.
- Meng de vruchten met de suiker en start het  
programma, dat nu volledig automatisch ver-  
loopt.
- Nadat het programma is beëindigd, kunt u de  
jam in glazen doen en deze goed afsluiten.

## Sinaasappelmarmelade

350 g sinaasappels  
150 g citroenen  
500 g geleisuiker

## Aardbeienjam

500 g aardbeien  
500 g geleisuiker  
2-3 EL citroensap

## Bessenjam

500 g ontdooide bessen  
500 g geleisuiker  
1 EL citroensap

Meng alle ingrediënten in de bakvorm.

## **Eet smakelijk!**

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

## Problemen met recepten oplossen

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

| <b>REZEPTHEFT</b>                     | <b>SEITE</b> |
|---------------------------------------|--------------|
| <b>Wissenswertes über Zutaten</b>     | <b>26</b>    |
| <b>Backtipps</b>                      | <b>27</b>    |
| <b>Fertig-Backmischungen</b>          | <b>28</b>    |
| <b>Brot schneiden und aufbewahren</b> | <b>28</b>    |
| <b>Rezepte für je ca. 1000 g Brot</b> | <b>29</b>    |
| 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           |
| <b>Fehlerbehebung Rezepte</b>         | <b>36</b>    |

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

## Hinweis:

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

## ZUCKER

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

## SALZ

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

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

## FLÜSSIGKEITEN

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

## EIER

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

## FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL

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

## GLUTEN FREI

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

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

tigen länger für die Aufnahme der Flüssigkeit und haben andere 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<br>350 ml Wasser                  |
| Sonnenblumenkernbrot    | 500 g Backmischung<br>350 ml Wasser                  |
| Rustikales Vollkornbrot | 500 g Backmischung<br>370 ml Wasser                  |
| Bauernbrot              | 500 g Backmischung<br>350 ml Wasser                  |
| Ciabatta                | 500 g Backmischung<br>360 ml Wasser<br>1 TL Olivenöl |

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

# Rezepte für je ca. 1000 g Brot

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

## Programm 1 Normal

### Sonnenblumenbrot

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

### Sauerteigbrot

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

### Bauernbrot

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

### Kartoffelbrot

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

### Kräuterbrot

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

### Pizzabrot

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

### Bierbrot

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

### **Maisbrot**

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

## **Programm 2 Locker**

### **Weißbrot „Klassisch“**

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

### **Helles Weißbrot**

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

### **Honigbrot**

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

### **Mohnbrot**

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

### **Paprikabrot**

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

## **Programm 3 Vollkorn**

### **Roggenvollkornbrot**

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

### **Dinkelbrot**

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

### **Weizenschrotbrot**

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

### **Vollkornbrot**

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

### **Roggenbrot**

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

### **Siebenkornbrot**

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

### **Schwarzbrot**

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

## **Programm 4 Süß**

### **Rosinenbrot**

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

### **Rosinen-Nuss-Brot**

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

### **Schokoladenbrot**

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

Verwenden Sie Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.

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

### **Süßes Brot**

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

## **Programm 5 Express**

### **Weißbrot Express**

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

### **Pfeffer-Mandel-Brot**

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

### **Möhrenbrot**

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

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

### **Pizzateig (für 2 Pizzen)**

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

### **Vollkornpizzateig**

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

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

### **Kleie-Brötchen**

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

### **Brezeln**

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

Formen Sie den Teig zu Brezeln. Anschließend bestreichen Sie die Brezeln mit 1 verquirlten Ei und streuen grobes Salz darüber (für ca. 12 Brezeln insgesamt 1-2 EL grobes Salz). Die Brezeln bei ca. 230 °C ca. 15-20 Minuten backen.

### **Französische Baguettes**

300 ml Wasser  
1 EL Honig  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
540 g Mehl Typ 550  
1 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie Laibe aus dem Teig und schneiden die Oberseite der geformten Baguettes schräg an. Lassen Sie den Teig für ca. 30-40 Minuten gehen. Bei ca. 175 °C ca. 25 Minuten backen.

## **Programm 7 Nudelteig**

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

## **Programm 8 Buttermilchbrot**

### **Buttermilchbrot (Typ 1)**

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

### **Buttermilchbrot (Typ 2)**

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

### **Joghurtbrot**

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

### **Quarkbrot**

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

## **Programm 9 Glutenfrei**

### **Hinweis:**

Wenn Sie glutenfreie Brote backen wollen, dann reinigen Sie die Backform, die Knethaken und das Gerät besonders gründlich. Schon kleine Restmengen an Mehlstaub können bei glutenempfindlichen Menschen eine allergische Reaktion hervorrufen.

### **Glutenfreies 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 Brotbackautomaten schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.

Gehen Sie wie folgt vor:

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

## Orangenmarmelade

350 g Orangen  
150 g Zitronen  
500 g Gelierzucker

## Erdbeermarmelade

500 g Erdbeeren  
500 g Gelierzucker  
2-3 EL Zitronensaft

## Beerenmarmelade

500 g aufgetaute Beeren  
500 g Gelierzucker  
1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in der Backform vermischen.

## **Guten Appetit!**

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

# Fehlerbehebung Rezepte

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Warum hat mein Brot manchmal etwas Mehl an der seitlichen Kruste?          | Ihr Teig könnte zu trocken sein. Achten Sie beim nächsten Mal besonders auf das Abmessen der Zutaten. Geben Sie bis zu 1 EL mehr Flüssigkeit hinzu.                                                                                                                                                                                                                                   |
| Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugeführt werden? | So wird der Teig am besten zubereitet. Bei Nutzung der Timer-Funktion wird verhindert, dass die Hefe sich mit der Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.                                                                                                                                                                                                                  |
| Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?                           | Überprüfen Sie, ob Knethaken und Backform richtig eingesetzt ist. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz und fügen Sie ein oder mehrmals nach dem Kneten 1/2 bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu.<br>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.<br>Überschreiten Sie nie die Menge von 700 g Mehl.<br>Orientieren Sie sich beim Anpassen Ihrer Rezepte an den Mengenangaben der beigefügten Rezepte.                        |

| <b>RECIPE BOOK</b>                          | <b>PAGE</b> |
|---------------------------------------------|-------------|
| <b>Useful information about ingredients</b> | <b>38</b>   |
| <b>Baking tips</b>                          | <b>39</b>   |
| <b>Ready-to-use baking mixtures</b>         | <b>40</b>   |
| <b>Slicing and storing bread</b>            | <b>40</b>   |
| <b>Recipes for approx. 1000 g bread</b>     | <b>41</b>   |
| Programme 1 Regular .....                   | 41          |
| Programme 2 French .....                    | 42          |
| Programme 3 Whole Wheat .....               | 42          |
| Programme 4 Sweet .....                     | 43          |
| Programme 5 Super Rapid .....               | 44          |
| Programme 6 Dough (knead).....              | 44          |
| Programme 7 Pasta.....                      | 45          |
| Programme 8 Buttermilk bread.....           | 45          |
| Programme 9 Gluten Free.....                | 45          |
| Programme 10 Cake .....                     | 46          |
| Programme 11 Jam .....                      | 46          |
| <b>Troubleshooting the recipes</b>          | <b>48</b>   |

# Useful information about ingredients

## FLOUR

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

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

## YEAST

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

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

## Note:

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

## SUGAR

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

## SALT

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

## LIQUIDS

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

## EGGS

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

## FATS: BAKING FAT, BUTTER OR OIL

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

## GLUTEN-FREE

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

## MEASURING THE INGREDIENTS

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

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

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

## Baking tips

---

### Baking in different climatic regions

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

Hence, less yeast is required here.

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

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

# Ready-to-use baking mixtures

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

Follow the manufacturer’s instructions on the packaging.

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

# Slicing and storing bread

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

| Baking mixtures          | for a loaf of ca. 750 g                                  |
|--------------------------|----------------------------------------------------------|
| Multigrain health bread  | 500 g baking mixture<br>350 ml water                     |
| Sunflower seed bread     | 500 g baking mixture<br>350 ml water                     |
| Rustic whole grain bread | 500 g baking mixture<br>370 ml water                     |
| Farmhouse bread          | 500 g baking mixture<br>350 ml water                     |
| Ciabatta                 | 500 g baking mixture<br>360 ml water<br>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**

### **Note:**

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

### **Gluten-free 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.<br><br>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.<br><br>Adjust the quantities of your recipes to the quantities specified for the recipes given in this booklet.                                                          |

**KOMPERNASS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Version des informations · Stand van de informatie

Stand der Informationen · Last Information Update:

01 / 2013 · Ident.-No.: SBB850A1122012-1

---

IAN 89209

2 ○