

# SILVERCREST®



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



## MACHINE À PAIN SBB 850 C1

FR BE

### MACHINE À PAIN

Mode d'emploi

GB

### BREAD MAKER

Operating instructions

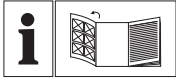
DE AT CH

### BROTBACKAUTOMAT

Bedienungsanleitung

IAN 270356

FR



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.

---

DE AT CH

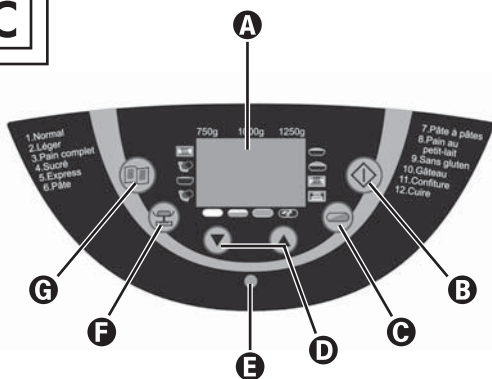
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

---

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
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	23
GB	Operating instructions	Page	43

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

# Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Usage conforme</b> .....	<b>2</b>
<b>Matériel livré</b> .....	<b>2</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>2</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>2</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>3</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>7</b>
<b>Propriétés</b> .....	<b>7</b>
<b>Champ de commande</b> .....	<b>7</b>
<b>Programmes</b> .....	<b>9</b>
<b>Fonction minuterie</b> .....	<b>10</b>
<b>Avant la cuisson</b> .....	<b>10</b>
<b>Faire cuire du pain</b> .....	<b>11</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>13</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>14</b>
<b>Garantie et service</b> .....	<b>14</b>
<b>Importateur</b> .....	<b>15</b>
<b>Déroulement du programme</b> .....	<b>16</b>
<b>Dépannage de la machine à pain</b> .....	<b>20</b>

## MACHINE À PAIN

### Introduction

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

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le 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 réservé à un usage domestique.

N'utilisez pas l'appareil pour des applications commerciales !

### Matériel livré

Machine à pain

Moule

2 crochets de pétrissage

Verre mesureur

Cuillère doseuse

Extracteur de crochets de pétrissage

Mode d'emploi

Brève notice

Livret de recettes

### REMARQUE

- ▶ Contrôlez l'intégralité de la machine une fois déballée, ainsi que d'éventuels dommages de transport. Le cas échéant, adressez-vous au service après-vente (voir chapitre "Garantie et service après-vente").

### Description de l'appareil

Figure A :

- 1 Fenêtre de contrôle
- 2 Couvercle d'appareil
- 3 Fentes d'aération
- 4 Cordon d'alimentation
- 5 Champ de commande

Figure B :

- 6 2 crochets de pétrissage
- 7 Moule pour un pain d'un poids allant jusqu'à 1250 g
- 8 Verre mesureur
- 9 Cuillère doseuse
- 10 Extracteur de crochet de pétrissage

### Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Puissance absorbée : 850 watts

## Consignes de sécurité

- ▶ Veuillez lire intégralement le mode d'emploi avant la première utilisation !

### **⚠ DANGER - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

- ▶ Contrôlez le cordon d'alimentation et la fiche 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.
- ▶ 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.
- ▶ Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise.
- ▶ Ne plongez pas la machine à pain dans de 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.

### **⚠ ATTENTION : RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Risque d'étouffement ! 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.
- ▶ Afin d'éviter tout risque de trébuchement ou d'accident, l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir et débranchez la fiche secteur avant de retirer ou de mettre en place les pièces accessoires.
- ▶ Acheminez une rallonge de telle manière que personne ne puisse trébucher ou tirer dessus par inadvertance.

**⚠ ATTENTION : RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ 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 peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et /ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés !
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ 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.
- ▶ Prudence ! La machine à pain est un appareil qui chauffe. Avant de toucher l'appareil, attendez qu'il ait refroidi ou utilisez une manique.
- ▶ Ne déplacez pas la machine à pain si le moule contient quelque chose de brûlant ou un liquide tel que de la confiture. Il y a un risque de brûlure !
- ▶ Lors de l'utilisation, évitez à tout prix de toucher les crochets de pétrissage en rotation. Il y a risque de blessures !
- ▶ Pendant le fonctionnement, la température de la surface de contact peut être très élevée. Risque de brûlure !



Attention ! Surface brûlante !

Les pièces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation !  
Risque de brûlure !

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !**

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Ne posez pas d'objets sur l'appareil et ne le recouvrez pas.
- ▶ Ne mettez jamais de papier d'aluminium ou d'autres objets métalliques dans la machine à pain. Cela peut causer un court-circuit.
- ▶ Lors de la cuisson, ne dépassez jamais la quantité de 700 g de farine et n'ajoutez jamais plus de 1 ¼ sachet de levure sèche. La pâte peut en effet déborder et provoquer un incendie !  
Les pains sans gluten font ici exception. Ici, 2 sachets de levure sèche maximum peuvent être ajoutés (voir le livret de recettes).

**ATTENTION – DOMMAGES MATÉRIELS !**

- ▶ Assurez-vous que les fentes d'aération de l'appareil ne sont pas recouvertes. Risque de surchauffe !
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance !
- ▶ 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 d'un four brûlant ou d'autres sources de chaleur. Risque de surchauffe !
- ▶ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant 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. L'appareil risque sinon d'être endommagé de manière irréparable.
- ▶ Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise.



**ATTENTION – DOMMAGES MATÉRIELS !**

- ▶ N'utilisez pas la machine à pain pour conserver des aliments ou des ustensiles.
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil sans moule ou avec un moule vide. Ceci risque d'endommager l'appareil de manière irréversible.
- ▶ Fermez toujours le couvercle lorsque l'appareil est en marche.
- ▶ Ne retirez jamais le moule lorsque l'appareil est en marche.
- ▶ Posez l'appareil uniquement sur une surface sèche, plane et non sensible à la chaleur.
- ▶ Avant le raccordement, contrôlez si le type de courant et la tension du réseau correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ Si vous utilisez une rallonge, la puissance maximum autorisée du câble doit correspondre à la puissance de la machine à pain.

## Avant la première utilisation

### Déballage

- Déballer la machine et retirez tout matériau d'emballage, ainsi que d'éventuels autocollants et films protecteurs.
- Contrôlez l'intégralité de la machine une fois déballée, ainsi que d'éventuels dommages de transport. Le cas échéant, adressez-vous au service après-vente (voir chapitre "Garantie et service après-vente").

### Premier nettoyage

Essayez à l'aide d'un chiffon propre et humide le moule (7), les crochets de pétrissage (6) et la face extérieure de la machine à pain avant sa mise en service. N'utilisez pas d'éponges récurantes ou de produits à récurer. Retirez le film protecteur sur le champ de commande (5) si ce n'est pas encore fait.

### Première opération de chauffage

- 1) Uniquement la première fois que **vous faites chauffer la machine à pain**, placez le moule (7) vide dans la machine et fermez le couvercle de l'appareil (2).

#### ⚠ ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !

- Ne laissez jamais la machine à pain chauffer pendant plus de 5 minutes avec le moule (7) vide. Il y a risque de surchauffe.

- 2) Sélectionnez le programme 12, comme indiqué au chapitre "Programmes", et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (B) pour chauffer l'appareil pendant 5 minutes.
- 3) Après 5 minutes, appuyez sur la touche Marche/Arrêt (B) jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse, pour interrompre le programme.

#### REMARQUE

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, en ouvrant une fenêtre par exemple.

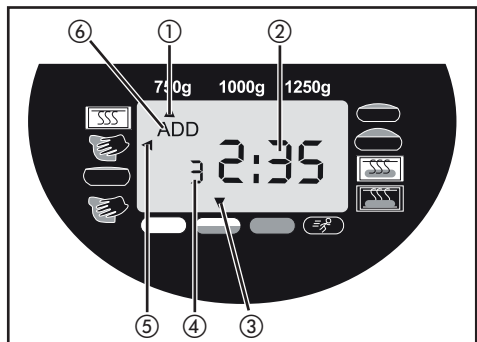
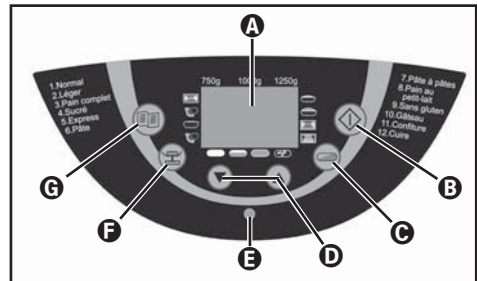
- 4) Attendez que l'appareil ait complètement refroidi et essayez à nouveau le moule (7), les crochets de pétrissage (6) et la face extérieure de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide.

## 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 féculé 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 définitivement le fonctionnement de l'appareil ou effacer la configuration, appuyez sur la touche Marche/Arrêt **B** pendant 3 secondes. Un signal sonore prolongé retentit.

### 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 **1**.

### ATTENTION !

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

## C 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 **C**, 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 **C**, pour raccourcir la procédure de cuisson. Appuyez sur la touche Degré de dorage **C** 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.

## D Minuterie

Cuisson temporisée.

### REMARQUE

## E Voyant lumineux de service

Le voyant lumineux de service **E** montre avec son allumage qu'un programme est en cours.

Si vous voulez démarrer un programme en différé avec la fonction minuterie, le voyant lumineux de service **E** clignote dès que vous avez effectué le réglage de la minuterie. Dès que le programme démarre, le voyant lumineux de service **E** s'allume en permanence.

## F Poids du pain

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 **7**.

### REMARQUE

- ▶ Le réglage par défaut lors de la mise en marche de l'appareil s'élève à 1250 g. Chez les programmes 6, 7, 11 et 12, vous ne pouvez pas régler le poids du pain.

## G Sélection du programme (menu)

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

### Fonction Memory

Suite à une coupure de courant n'excédant pas 10 minutes, le programme est poursuivi à l'endroit où il a été arrêté lorsque l'appareil se remet en marche. Ceci ne vaut cependant pas lors de la suppression/fin de l'opération de cuisson ou lors de l'actionnement de la touche Marche/Arrêt **B** 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

Avec la touche de sélection de programme **G**, vous sélectionnez 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 **C**.

### 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

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, avant être laissés au repos 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 recuisson de pains qui sont trop clairs ou qui ne sont pas bien cuits ou pour des pâtes prêtes à cuire. 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 arrêter prématurément ces fonctions, appuyez sur la touche Marche/Arrêt **B**, jusqu'à ce qu'un signal sonore prolongé 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. Vous n'avez pas besoin d'interrompre le programme pour cela.

Les ingrédients ne sont pas réduits en morceaux par les crochets de pétrissage ⑥. Si vous avez réglé la minuterie, vous pouvez verser tous les ingrédients dans le moule de cuisson également au début du programme. ⑦. Dans ce cas, vous devriez légèrement réduire les fruits et les noix avant de les ajouter.

## Fonction minuterie

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

Les touches fléchées ▼ et ▲ ① vous permettent de définir la fin de la procédure de cuisson. La temporisation maximale est égale à 15 heures.

### ⚠ ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !

► Avant de procéder à la cuisson d'un pain donné avec la fonction de minuterie, testez d'abord la recette afin de vous assurer que les ingrédients affichent une bonne proportion entre eux, que la pâte n'est pas trop ferme ou trop mince ou que la quantité n'est pas trop importante pour éviter tout risque de débordement.

- 1) Sélectionnez un programme. L'écran ① indique la durée de cuisson requise.
- 2) La touche fléchée ▲ ① vous permet de décaler la fin du programme. Lorsque vous appuyez pour la première fois, la fin est décalée de 10 minutes. A chaque fois que vous appuyez à nouveau sur la touche fléchée ▲ ① le temps est décalé de 10 minutes. En maintenant la touche fléchée enfoncée, vous accélerez 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 ▼ ①.

- 3) Confirmez la configuration de la minuterie à l'aide de la touche Marche/Arrêt ②. Le voyant lumineux de service ③ commence à clignoter. Le double point clignote à l'écran ④ et le temps programmé commence à s'écouler.

Dès que le programme démarre, le voyant lumineux de service ③ s'allume en permanence. Lorsque la procédure de cuisson est terminée, dix signaux sonores retentissent et l'écran ④ affiche 0:00.

### Exemple :

Il est 8h00 et vous souhaitez avoir du pain frais dans 7 heures et 30 minutes, c'est-à-dire à 15h30. Dans un premier temps, sélectionnez le programme 1 et maintenez la touche fléchée ① enfoncée jusqu'à ce que l'écran ④ affiche 7:30 dans la mesure où le temps de la préparation s'élève à 7 heures et 30 minutes.

## REMARQUE

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

## 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

### ⚠ ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !

► Retirez le moule 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 serpentins de chauffage.

- Mettez toujours les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le moule ⑦.
- Tous les ingrédients doivent être à température ambiante afin d'obtenir une procédure de fermentation optimale de la levure.

**⚠ ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !**

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

**Faire cuire du pain****Préparation****REMARQUE**

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

- 1) Retirez le moule 7 de l'appareil par le haut.
- 2) Enfoncez les crochets de pétrissage 6 sur l'arbre d'entraînement dans le moule 7. Veillez à ce qu'ils soient fermement positionnés.
- 3) Versez les ingrédients de votre recette dans le moule 7. Ajoutez tout d'abord les liquides, le sucre, le sel puis la farine, et, pour terminer, la levure.

**REMARQUE**

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

- 4) Remettez le moule 7 en place. Veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.
- 5) fermez le couvercle de l'appareil 2.
- 6) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur. 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 C. 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 G 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.

**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.

**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.

**REMARQUE**

- ▶ Les programmes 1, 2, 3, 4, 6 et 8 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 crochets de pétrissage 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 1 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 1 pendant la procédure de cuisson. Pendant la phase de pétrissage, le couvercle 2 peut être ouvert.

**REMARQUE**

- ▶ N'ouvrez pas le couvercle de la machine 2 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 **A** affiche 0:00. Lorsque le programme est terminé, l'appareil passe automatiquement en mode "Garder au chaud" qui dure 60 minutes maximum.

### 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 **B** enfoncée jusqu'à ce que les signaux sonores retentissent.

### DANGER ! DÉCHARGE ÉLECTRIQUE !

- Débranchez la fiche secteur de la prise avant d'ouvrir le couvercle **2**. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez toujours ce dernier de l'alimentation électrique.

## Sortir le pain

Lorsque vous sortez le moule **7** de l'appareil, utilisez toujours une manique ou des gants de protection. Maintenez le moule **7** penché au-dessus d'une grille et secouez-le légèrement jusqu'à ce que le pain se décolle du moule de cuisson **7**.

Si le pain ne se détache pas des crochets de pétrissage **6**, retirez doucement les crochets de pétrissage **6** à l'aide de l'extracteur de crochets de pétrissage **10**.

### REMARQUE

N'utilisez aucun objet métallique susceptible de rayer le revêtement antiadhésif. Aussitôt après avoir retiré le pain, rincez le moule **7** à l'eau chaude. Vous empêchez ainsi que les crochets de pétrissage **6** ne colle sur l'arbre d'entraînement.

### CONSEIL

Si vous retirez les crochets de pétrissage **6** après le dernier pétrissage de la pâte, le pain n'est pas déchiré au moment de le sortir du moule **7**.

- Appuyez brièvement sur la touche Marche/Arrêt **B** 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 **2** et sortez le moule **7**. Appliquez de la farine sur les mains pour sortir la pâte et retirer les crochets de pétrissage **6**.
- Placez à nouveau la pâte dans le moule **7**. Insérez à nouveau le moule **7** et fermez le couvercle de l'appareil **2**.
- 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'il ne reste pas de crochets de pétrissage **6** 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. Arrêtez 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.

### REMARQUE

- 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 "EEO", "EE1" ou "LLL", après que le programme ait été démarré, éteignez dans un premier temps la machine à pain, puis rallumez-la, en débranchant la fiche de la prise secteur puis en la rebranchant aussitôt. Si le message d'erreur persiste, adressez-vous au service après-vente.

## Nettoyage et entretien

### ⚠ DANGER ! DÉCHARGE ÉLECTRIQUE !

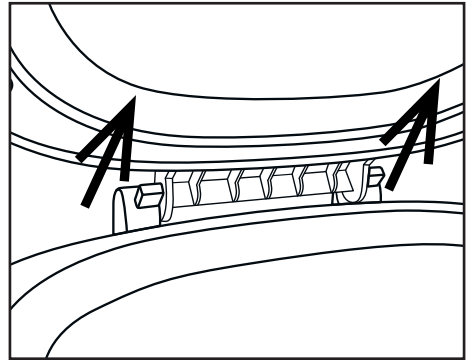
- ▶ Avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez tout d'abord l'appareil refroidir entièrement. Protégez l'appareil à l'encontre de l'humidité, car ceci peut entraîner un choc électrique. Respectez à cet effet les consignes de sécurité.

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ 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. Pour faciliter le nettoyage, retirez le couvercle ② du corps de l'appareil :
  - Ouvrez le couvercle d'appareil ② jusqu'à ce que les ergots en plastique en forme de languette des charnières soient introduits dans les ouvertures des guides de la charnière.
  - Retirez le couvercle d'appareil ② des guides de la charnière.
  - Pour installer le couvercle d'appareil ②, introduisez les ergots en plastique dans l'ouverture des guides de la charnière.



- Séchez bien le tout et assurez-vous que toutes les pièces soient bien sèches avant une nouvelle utilisation.

### Moule, crochets de pétrissage et accessoires

#### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne plongez jamais le moule ⑦ dans de l'eau ou tout autre liquide.
- ▶ La surface du moule ⑦ et des crochets de pétrissage ⑥ est recouverte 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.

#### REMARQUE

- ▶ 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 entrave-ment du fonctionnement ou à une réduction de la qualité.
- Avant le nettoyage, retirez le moule ⑦ et les crochets de pétrissage ⑥ de la zone de cuisson.



- Retirez les crochets de pétrissage **6** du moule **7**. Si les crochets de pétrissage **6** ne se détachent pas du moule **7**, remplissez le moule **7** d'eau chaude pendant 30 minutes. Les crochets de pétrissage **6** devraient maintenant pouvoir être détachés.

Nettoyez les crochets de pétrissage **6** à l'eau chaude et ajoutez un peu de liquide de vaisselle doux. En cas d'incrustations coriaces, laissez les crochets de pétrissage **6** tremper dans l'eau de rinçage jusqu'à ce que les incrustations puissent être éliminées avec une brosse.

Si le support de fixation à l'intérieur des crochets de pétrissage **6** est bouché, vous pouvez le nettoyer prudemment à l'aide d'une baguette de bois. Séchez bien les crochets de pétrissage **6** après le nettoyage.

- Essuyez l'extérieur du moule **7** à l'aide d'un chiffon humide.
- Nettoyez l'intérieur du moule **7** à l'eau chaude savonneuse. En cas d'incrustations dans le moule **7**, remplissez de l'eau chaude dans le moule de cuisson **7** et ajoutez un peu de liquide vaisselle doux. Laissez-le tremper jusqu'à ce que les incrustations soient ramollies et puissent être éliminées à l'aide d'une brosse. Rincez ensuite le moule **7** à l'eau claire abondante et séchez-le bien.
- Nettoyez le verre mesureur **8**, la cuillère doseuse **9** et l'extracteur de crochets de pétrissage **10** à l'eau chaude et ajoutez un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire pour éliminer les résidus de liquide de vaisselle. Séchez soigneusement le tout.

## Mise au rebut



**Ne jamais jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU-DEEE.**

Recyclez l'appareil via une entreprise de recyclage agréée ou via votre centre de recyclage communal.

Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



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

## Garantie et service

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

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

La garantie est uniquement valable en cas d'erreurs de fabrication ou de matériel, mais pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure, telles que les moules ou les crochets de pétrissage, ou en cas de détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou accus. Le produit est destiné uniquement à un usage privé et ne répond pas à un usage professionnel.

La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Vos droits légaux ne sont pas restreints par la présente garantie.

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Signalez sans attendre toute anomalie éventuelle sur le matériel au moment du déballage et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toute réparation fera l'objet d'une facturation après expiration de la période de garantie.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

**FR Service France**

Tel.: 0800 919270

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

IAN 270356

**BE Service Belgique**

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

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

IAN 270356

**Heures de service de notre hotline :**

du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

**Importateur**

KOMPERNASS HANDELS GMBH









BURGSTRASSE 21


44867 BOCHUM









GERMANY


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









## Déroulement du programme


Programme	1. Normal						2. Léger					
	Clair Moyen Doré			Vite			Clair Moyen 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
Temps (heures)	02:58	03:05	03:15	02:14	02:20	02:25	03:13	3:18	03:25	02:18	2:25	2:30
Préchauffage (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 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
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
Ajouter les ingrédients (Heures restantes)	02:01	02:05	02:10	01:49	01:53	01:58	02:26	02:29	02:28	01:53	1:58	2:03
Préréglage du temps	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h



\* 3A signifie que suite aux 3 minutes de pétrissage, 10 signaux sonores retentissent et que l'affichage écran "ADD"  apparaît. Ceci vous rappelle d'ajouter des ingrédients comme des fruits ou des noix.

Programme	3. Pain complet						4. Sucré					
	Clair Moyen Doré			Vite			Clair Moyen 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
Temps (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
Préchauffage (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 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
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
Ajouter les ingrédients (Heures restantes)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Préréglage du temps	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

\* 4A signifie que suite aux 4 minutes de pétrissage, 10 signaux sonores retentissent et que l'affichage écran "ADD"  apparaît. Ceci vous rappelle d'ajouter des ingrédients comme des fruits ou des noix.

Programme	5. Express			6. Pâte	7. Pâte à pâtes	8. Pain au petit-lait			9. Sans gluten		
Degré de dorage	Clair Moyen Doré			P/I	P/I	Clair Moyen Doré			Clair Moyen Doré		
Taille	750 g	1000 g	1250 g	P/I	P/I	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Temps (heures)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	2:14	2:20	2:25
Préchauffage (min) 	N/A	N/A	N/A	10	P/I	25	25	30	N/A	N/A	N/A
Pétrir 1 (min) 	8	8	8	12	15	10	10	10	12	13	13
Lever 1 (min) 	P/I	P/I	P/I	10	P/I	20	20	20	10	10	10
Pétrir 2 (min) 	P/I 2A 5	P/I 2A 5	P/I 2A 5	P/I 3A 5	P/I N/A N/A	2 5A* 8	2 5A* 8	2 5A* 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Lever 2 (min) 	P/I	P/I	P/I	25	P/I	45	45	45	18	18	18
Lever 3 (min) 	20	20	20	45	P/I	30	30	30	30	30	30
Cuire (min) 	40	43	45	P/I	P/I	52	56	60	56	60	65
Garder au chaud (min) 	60	60	60	P/I	P/I	60	60	60	60	60	60
Ajouter les ingrédients (Heures restantes)	1:05	1:08	1:10	1:15	P/I	2:15	2:19	2:23	1:49	1:53	1:58
Préréglage du temps	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

\* 5A signifie que suite aux 5 minutes de pétrissage, 10 signaux sonores retentissent et que l'affichage écran "ADD"  apparaît. Ceci vous rappelle d'ajouter des ingrédients comme des fruits ou des noix.

Programme	10. Gâteau			11. Confiture	12. Cuire
Degré de dorage	Clair Moyen Doré			P/I	Clair Moyen Doré
Taille	750 g	1000 g	1250 g	P/I	P/I
Temps (heures)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Préchauffage (min) 	P/I	P/I	P/I	P/I	N/A
Pétrir 1 (min) 	15	15	15	P/I	P/I
Lever 1 (min) 	P/I	P/I	P/I	15 Chaleur + pétrir	P/I
Pétrir 2 (min) 	P/I N/A N/A	P/I N/A N/A	P/I N/A N/A	P/I N/A N/A	P/I N/A N/A
Lever 2 (min) 	P/I	P/I	P/I	P/I	P/I
Lever 3 (min) 	P/I	P/I	P/I	45 Chaleur + pétrir	P/I
Cuire (min) 	60	65	70	20 Lever	60
	15 Lever	15 Lever	15 Lever		
Garder au chaud (min) 	60	60	60	P/I	60
Ajouter les ingrédients (Heures restantes)	P/I	P/I	P/I	P/I	P/I
Préréglage du temps	15h	15h	15h	P/I	15h

## Dépannage de la machine à pain

Que faire si les crochets de pétrissage <b>6</b> restent bloqués dans le moule <b>7</b> après la cuisson ?	Versez de l'eau chaude dans le moule <b>7</b> et tournez les crochets de pétrissage <b>6</b> pour détacher la pâte incrustée.
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 <b>7</b> et les crochets de pétrissage <b>6</b> peuvent-ils être lavés au lave-vaisselle ?	Non. Rincez le moule <b>7</b> et les crochets de pétrissage <b>6</b> à la main.
Pourquoi la pâte n'est-elle pas pétrie bien que le moteur tourne ?	Assurez-vous que les crochets de pétrissage <b>6</b> et le moule <b>7</b> sont correctement insérés.
Que faire si les crochets de pétrissage <b>6</b> restent coincés dans le pain ?	Retirez les crochets de pétrissage <b>6</b> avec l'extracteur de crochets de pétrissage <b>10</b> .
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 ?	Veillez consulter les durées exactes dans le tableau Déroulement du programme.
Quels poids de pain puis-je cuire ?	Vous pouvez cuire des pains de 750 g - 1 000 g - 1 250 g.
Pourquoi est-ce que la fonction de minuterie ne peut pas être utilisée pour une préparation avec du lait frais ?	Des produits frais comme le lait ou les œufs s'avaient 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 <b>3</b> ?	Certaines étapes sont difficiles à reconnaître, comme par ex. "Préchauffer" ou "Reposer". A l'aide du tableau "Déroulement des programmes", vérifiez quelle étape du programme est en cours. Veuillez vérifier si l'appareil travaille en contrôlant si la lampe témoin <b>3</b> s'allume. Vérifiez que vous avez bien appuyé sur la touche Marche/Arrêt <b>3</b> . 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 C1

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

## QUANTITÉ

(max. 3 sets par commande)

## DESCRIPTION DES ARTICLES

## PRIX UNITAIRE

## PRIX NET

\_\_\_\_\_

- ▶ 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir



10 €



+ \_\_\_\_\_ €

**5 €**

Frais de port, magasinage,  
emballage et expédition  
non inclus.

\_\_\_\_\_

- ▶ 4 fouets à pétrir



10 €



+ \_\_\_\_\_ €

**3 €**

Frais de port, magasinage,  
emballage et expédition  
non inclus.

- ▶ Remarque : Si votre commande se compose de plusieurs articles (lot de 4 fouets à pétrir et forme de cuisson), vous payez toujours les frais d'expédition plus élevés de 5 Euros !

= \_\_\_\_\_ €

## MODE DE RÉGLEMENT

Virement

(Lieu, date)

(Signature)



# CARTE DE COMMANDE SBB 850 C1

► [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 „Moif 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**

**EXPÉDITEUR/ACHETEUR**  
(à compléter en majuscules)

Nom, Prénom

Rue

Code Postal, Ville

Téléphone

## IMPORTANT

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

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

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>24</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>24</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>24</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>24</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>24</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>25</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>29</b>
<b>Eigenschaften</b> .....	<b>29</b>
<b>Bedienfeld</b> .....	<b>29</b>
<b>Programme</b> .....	<b>31</b>
<b>Timer-Funktion</b> .....	<b>32</b>
<b>Vor dem Backen</b> .....	<b>32</b>
<b>Brot backen</b> .....	<b>33</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>35</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>36</b>
<b>Garantie und Service</b> .....	<b>36</b>
<b>Importeur</b> .....	<b>37</b>
<b>Programmablauf</b> .....	<b>38</b>
<b>Fehlerbehebung Brotbackautomat</b> .....	<b>42</b>

## BROTBACKAUTOMAT

### Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

### Lieferumfang

Brotbackautomat

Backform

2 Knethaken

Messbecher

Messlöffel

Knethakenentferner

Bedienungsanleitung

Kurzinformation

Rezeptheft

### HINWEIS

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

### Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

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

### Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~ / 50 Hz

Leistungsaufnahme: 850 Watt

## Sicherheitshinweise

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

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

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

### **⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß!

Verbrennungsgefahr!

**⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

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

**ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

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

**ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

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

## Vor dem ersten Gebrauch

### Auspacken

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

### Erste Reinigung

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

### Erstes Aufheizen

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

### ⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

### HINWEIS

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

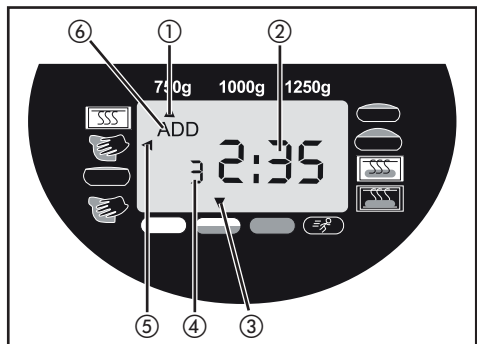
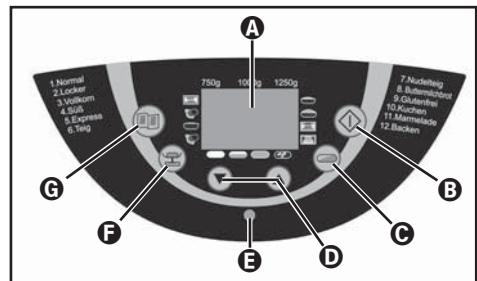
- 4) Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform **7**, Knethaken **6** und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

## Eigenschaften

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

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





## Bedienfeld





## A Display

Anzeige für

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

## B Start / Stop

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

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

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

### HINWEIS

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

### ACHTUNG!

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

## C Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)

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

## D Timer

Zeiterverzögertes Backen.

### HINWEIS

## E Betriebsindikationslampe

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

## F Brotgewicht

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

### HINWEIS

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

## **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 und halten Sie die Start/Stop-Taste **B**, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

## HINWEIS

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

## Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen.

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

### ⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

- 1) Wählen Sie ein Programm. Das Display (A) zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
- 2) Mit der Pfeiltaste ▲ (D) verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ (D) verschiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit. Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ (D) die Zeit korrigieren.
- 3) Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste (B).

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

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

### Beispiel:

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

## HINWEIS

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

## HINWEIS

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

## Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

### Zutaten

### ⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

**⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

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

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

## Brot backen

### Vorbereitung

**HINWEIS**

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

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

**HINWEIS**

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

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

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

**HINWEIS**

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

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

**HINWEIS**

► Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

### Programm starten

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

**HINWEIS**

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

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

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

**HINWEIS**

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

## Programm beenden

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

### HINWEIS

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

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

### ⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

## Brot entnehmen

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

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

### HINWEIS

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

### TIPP

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

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

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

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

## Fehlermeldungen

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

### HINWEIS

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

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

## Reinigung und Pflege

### ⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

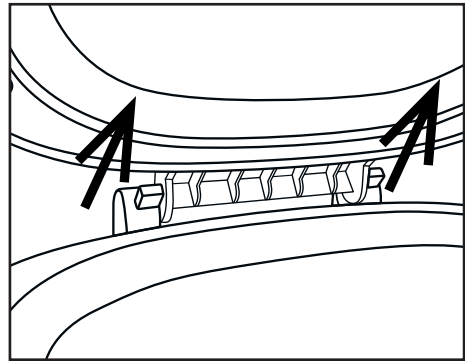
- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen. Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann. Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

## Gehäuse, Deckel, Backraum

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



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

## Backform, Knethaken und Zubehör

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

### HINWEIS

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

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

## Entsorgung



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

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

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantie und Service

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

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

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

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

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

**DE Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem  
dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

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

IAN 270356

**AT Service Österreich**

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

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

IAN 270356

**CH Service Schweiz**

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,  
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

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

IAN 270356

**Erreichbarkeit Hotline:**

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

**Importeur**

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM









GERMANY


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












## Programmablauf









DE  
AT  
CH

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









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

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

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

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

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

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

## Fehlerbehebung Brotbackautomat

DE  
AT  
CH

Was tun, wenn der Knethaken <b>6</b> nach dem Backen in der Backform <b>7</b> stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform <b>7</b> und drehen Sie den Knethaken <b>6</b> , um die Verkrustungen darunter zu lösen.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	Durch die „Warmhalte-Funktion“ wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden.
Sind Backform <b>7</b> und Knethaken <b>6</b> spülmaschinengeeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform <b>7</b> und Knethaken <b>6</b> mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken <b>6</b> und die Backform <b>7</b> richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken <b>6</b> im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken <b>6</b> mit dem Knethakenentferner <b>10</b> .
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Wie lange dauert das Brotbacken?	Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Programmablauf“.
Welche Brotgewichte kann ich backen?	Sie können Brote von 750 g - 1000 g - 1250 g backen.
Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.
Was ist passiert, wenn der Brotbackautomat nicht arbeitet, nachdem man die Start/Stop-Taste <b>3</b> gedrückt hat?	Einige Arbeitsgänge wie zum Beispiel „Aufwärmen“ oder „Ruhen“ sind schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft. Kontrollieren Sie, ob das Gerät arbeitet, indem Sie prüfen, ob die Betriebsindikationslampe <b>3</b> leuchtet. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste <b>3</b> richtig gedrückt haben. Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.

# Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>44</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>44</b>
<b>Package contents</b> .....	<b>44</b>
<b>Description of the appliance</b> .....	<b>44</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>44</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>45</b>
<b>Before initial use</b> .....	<b>49</b>
<b>Features</b> .....	<b>49</b>
<b>Control panel</b> .....	<b>49</b>
<b>Programme</b> .....	<b>51</b>
<b>Timer function</b> .....	<b>52</b>
<b>Before baking</b> .....	<b>52</b>
<b>Baking bread</b> .....	<b>53</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>55</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>56</b>
<b>Warranty and service</b> .....	<b>56</b>
<b>Importer</b> .....	<b>57</b>
<b>Programme sequence</b> .....	<b>58</b>
<b>Troubleshooting the bread maker</b> .....	<b>62</b>

## BREAD MAKER

### Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

The operating instructions are part of this product.

They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines.

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

### Intended use

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

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

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

This appliance is intended solely for use in private households.

Not for commercial use!

### Package contents

Bread maker

Baking mould

2 kneading blades

Measuring cup

Measuring spoon

Kneading blade remover

Operating instructions

Brief information

Recipe Book

### NOTE

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

### Description of the appliance

Figure A:

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

Figure B:

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

### Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~ /50 Hz

Power consumption: 850 Watt

## Safety instructions

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

### **⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!**

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

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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



**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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



Caution! Hot surface!

Parts of the appliance get very hot during use!

Risk of burns!

**⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

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

**⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

- ▶ Never cover the appliance with a towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire can be caused if the appliance is covered with inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.
- ▶ Do not place any objects on the appliance and do not cover it during use.
- ▶ Never place aluminium foil or other metallic objects in the bread maker. This could cause a short circuit.
- ▶ Never use more than 700 g of flour when baking and never add more than 1 ¼ packets of dried yeast. The dough could overflow and cause a fire! The only exception to this rule is gluten-free bread. In this case, a maximum of 2 packets of dried yeast may be used (see recipe booklet).

**CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Ensure that the ventilation slots of the appliance are not obstructed at any time. Risk of overheating!
- ▶ Never leave the appliance unsupervised whilst in use!
- ▶ Only use the appliance inside of buildings.
- ▶ Never place the appliance on or close to a gas or electric cooker, a hot oven or any other heat source. Risk of overheating!
- ▶ The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Improper usage invalidates all claims under the warranty.
- ▶ Do not start a baking programme if the baking mould is not in the appliance. This could cause irreparable damage to the appliance.
- ▶ Do not pull on the cable to remove the plug from the socket; always pull on the plug itself.
- ▶ Do not use the bread maker to store foods or utensils.
- ▶ Never use the appliance without a baking mould or with an empty one. This will irreparably damage the appliance.
- ▶ Always close the lid during use.
- ▶ Never attempt to remove the baking mould during use.

## **CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Always place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- ▶ Before plugging the appliance in, check to ensure that the kind of current and mains voltage match the information given on the type plate.
- ▶ If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread maker.

GB

## Before initial use

### Unpacking

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

### Initial cleaning

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

### Initial heating

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

#### **⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

- ▶ Do not heat the bread maker for more than 5 minutes with an empty baking mould (7). There is a risk of overheating.

- 2) Select programme 12, as described in the section "Programmes", and press the Start/Stop button (B) to heat up the appliance for 5 minutes.
- 3) After 5 minutes, end the programme by pressing and holding the Start/Stop button (B) until you hear a long signal tone.

#### **NOTE**

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

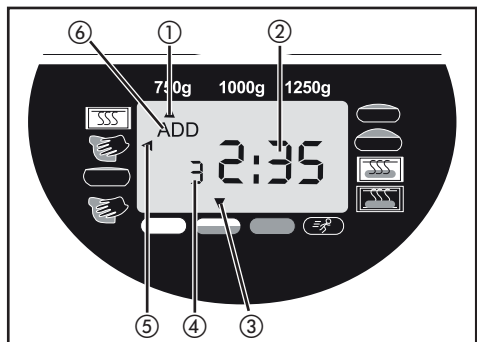
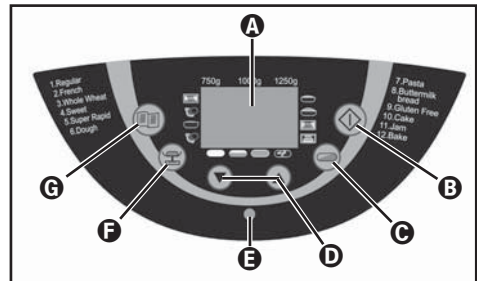
- 4) Let the appliance cool down completely and once again wipe the baking mould (7), kneading blades (6) and the outer surfaces of the bread maker with a clean moist cloth.

## Features

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





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

## Control panel



## A Display

Display for

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

## B Start/Stop

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

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

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

### NOTE

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

### CAUTION!

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

## C Browning level (or rapid mode)

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

## D Timer

Time-delayed baking.

### NOTE

## E Operating light

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

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

## F Bread weight

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

### NOTE

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

## ⓐ Programme selection (menu)

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

### Memory function

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

### Viewing window **ⓑ**

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

## Programme

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

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

### Programme 1: Regular

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

### Programme 2: French

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

### Programme 3: Whole Wheat

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

### Programme 4: Sweet

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

### Programme 5: Super Rapid

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

### Programme 6: Dough (kneading)

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

### Programme 7: Pasta

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

### Programme 8: Buttermilk Bread

For breads made with buttermilk or yoghurt.

### Programme 9: Gluten Free

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

### Programme 10: Cake

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

### Programme 11: Jam

For making jams, preserves, jellies and fruit spreads.

### Programme 12: Bake

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

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

## NOTE

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

## Timer function

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

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

### WARNING! RISK OF FIRE!

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

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

### Example:

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

## NOTE

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

## NOTE

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

## Before baking

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

### Ingredients

### WARNING! RISK OF FIRE!

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

**⚠ WARNING! RISK OF FIRE!**

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

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

## Baking bread

### Preparation

**NOTE**

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

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

**NOTE**

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

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

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

**NOTE**

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

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

**NOTE**

- ▶ This function is not available for programme 11.

### Starting a programme

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

**NOTE**

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

The programme will carry out the various operations automatically.

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

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

**NOTE**

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



## Ending a programme

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

### NOTE

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

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

### ⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

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

## Taking out the bread

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

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

### NOTE

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

### TIP

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

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

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

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

## Error messages

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

### NOTE

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

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

## Cleaning and care

### ⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

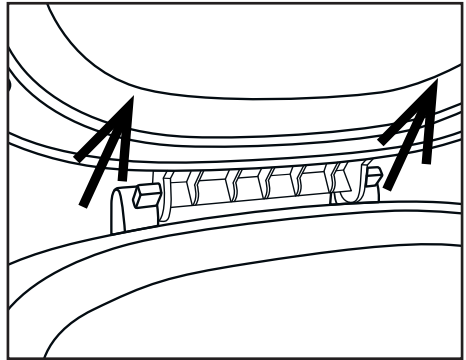
- ▶ Before cleaning the appliance, always remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down completely. Protect the appliance from moisture, as this can lead to electric shock. Please also observe the safety instructions.

### CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

## Housing, lid, baking chamber

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



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

## Baking mould, kneading blades and accessories

### CAUTION! MATERIAL DAMAGE!

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

### NOTE

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

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

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

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

## Disposal



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

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

## Warranty and service

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

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

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

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

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

**GB Service Great Britain**

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

IAN 270356

**Hotline availability:**

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

**Importer**

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21









44867 BOCHUM


GERMANY









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

**GB**


## Programme sequence









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


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









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

GB

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

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

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

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

GB



## Troubleshooting the bread maker

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

08 / 2015 · Ident.-No.: SBB850C1-072015-1

IAN 270356

# SILVERCREST®



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



## MACHINE À PAIN SBB 850 C1

FR

**LIVRET DE RECETTES**

DE AT CH

**REZEPTHEFT**

GB

**RECIPE BOOK**

IAN 270356

FR

# **LIVRET DE RECETTES** **PAGE**

---

**Ce qu'il faut savoir sur les ingrédients** **2**

---

**Conseils de cuisson** **3**

---

**Mélange pour pâte tout prêt** **4**

---

**Couper et conserver le pain** **4**

---

**Recettes pour env. 1000 g de pain respectif** **5**

---

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

---

**Si la recette ne réussit pas. Que faire ?** **12**

---

# 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'aspartam 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 protéines 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 350 ml d'eau
Pain aux graines de tournesol	Mélange pour pâte de 500 g 350 ml d'eau
Pain complet rustique	Mélange pour pâte de 500 g 370 ml d'eau
Pain paysan	Mélange pour pâte de 500 g 350 ml d'eau
Ciabatta	mélange pour pâte de 500 g 360 ml d'eau 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 blanc sans gluten**

570 ml d'eau chaude (env. 40°C)  
30 g de beurre mou  
700 g de mélange de farine sans gluten  
(par ex. "Mélange B pain blanc III" de Schär)  
1/2 CC de sel  
2 sachets de levure sèche

### **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.)

### **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.

# REZEPTHEFT

# SEITE

---

<b>Wissenswertes über Zutaten</b>	<b>14</b>
<b>Backtipps</b>	<b>15</b>
<b>Fertig-Backmischungen</b>	<b>16</b>
<b>Brot schneiden und aufbewahren</b>	<b>16</b>
<b>Rezepte für je ca. 1000 g Brot</b>	<b>17</b>
Programm 1 Normal	17
Programm 2 Locker	18
Programm 3 Vollkorn	18
Programm 4 Süß	19
Programm 5 Express	20
Programm 6 Teig (kneten)	20
Programm 7 Nudelteig	21
Programm 8 Buttermilchbrot	21
Programm 9 Glutenfrei	21
Programm 10 Kuchen	22
Programm 11 Marmelade	22
<b>Fehlerbehebung Rezepte</b>	<b>24</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 herzhaft Backwaren
Typ 1150	Roggenmehl mit hohem Mineralstoffgehalt

## HEFE

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

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

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

### Hinweis:

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

## ZUCKER

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

## SALZ

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

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

## FLÜSSIGKEITEN

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

## EIER

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

## FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL

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

## GLUTEN FREI

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

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

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

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

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

## Rezepte für je ca. 1000 g Brot

---

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

### Programm 1 Normal

#### Sonnenblumenbrot

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

#### Sauerteigbrot

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

#### Bauernbrot

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

#### Kartoffelbrot

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

#### Kräuterbrot

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

#### Pizzabrot

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

#### Bierbrot

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

### **Maisbrot**

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

## **Programm 2 Locker**

### **Weißbrot „Klassisch“**

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

### **Helles Weißbrot**

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

### **Honigbrot**

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

### **Mohnbrot**

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

### **Paprikabrot**

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

## **Programm 3 Vollkorn**

### **Roggenvollkornbrot**

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

### **Dinkelbrot**

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

### **Weizenschrotbrot**

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

### **Vollkornbrot**

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

### **Roggenbrot**

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

### **Siebenkornbrot**

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

### **Schwarzbrötchen**

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

## **Programm 4 Süß**

### **Rosinenbrot**

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

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

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

### **Schokoladenbrot**

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

Verwenden Sie Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.

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

### **Süßes Brot**

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

## **Programm 5 Express**

### **Weißbrot Express**

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

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

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

### **Möhrenbrot**

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

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

### **Pizzateig (für 2 Pizzen)**

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

### **Vollkornpizzateig**

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

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

### **Kleie-Brötchen**

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

## **Brezeln**

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

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

## **Französische Baguettes**

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

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

## **Programm 7 Nudelteig**

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

## **Programm 8 Buttermilchbrot**

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

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

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

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

### **Joghurtbrot**

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

### **Quarkbrot**

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

## **Programm 9 Glutenfrei**

### **Hinweis:**

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

### **Glutenfreies Weißbrot**

570 ml warmes Wasser (ca. 40 °C)  
30 g weiche Butter  
700 g glutenfreie Mehlmischung  
(z.B. „Mix B Weißbrot III“ von Schär)  
1/2 TL Salz  
2 Päckchen Trockenhefe



### **Glutenfreies Kartoffelbrot**

440 ml Wasser

1,5 EL Öl

400 g glutenfreie Mehlmischung  
(z.B. „Mix B“ von Schär)

1,5 TL Salz

1,5 TL Zucker

1 1/4 Päckchen Trockenhefe

230 g gekochte Kartoffeln, gepellt und durch die Presse gedrückt

### **Glutenfreies Joghurtbrot**

350 ml Wasser

150 g Naturjoghurt

1,5 EL Öl

1,5 EL Essig

100 g glutenfreies Mehl  
(z.B. Hirse, Reis Buchweizen)

400 g glutenfreie Mehlmischung  
(z.B. „Mix B“ von Schär)

1,5 TL Salz

1,5 TL Zucker

1 1/4 Päckchen Trockenhefe

1 TL Guarkern- oder Johanniskernmehl

### **Glutenfreies Körnerbrot**

250 ml Wasser

200 ml Milch

1,5 EL Öl

500 g glutenfreie Mehlmischung

1,5 TL Salz

1,5 TL Zucker

1 1/4 Päckchen Trockenhefe

100 g Samen (z.B. Sonnenblumenkerne)

## **Programm 10 Kuchen**

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

## **Programm 11 Marmelade**

Konfitüre oder Marmelade kann im Brotbackautomaten schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.

Gehen Sie wie folgt vor:

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

### **Orangemarmelade**

350 g Orangen

150 g Zitronen

500 g Gelierzucker

### **Erdbeermarmelade**

500 g Erdbeeren

500 g Gelierzucker

2-3 EL Zitronensaft

### **Beerenmarmelade**

500 g aufgetaute Beeren

500 g Gelierzucker

1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in der Backform vermischen.

## **Guten Appetit!**

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

# Fehlerbehebung Rezepte

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

<b>RECIPE BOOK</b>	<b>PAGE</b>
<b>Useful information about ingredients</b>	<b>26</b>
<b>Baking tips</b>	<b>27</b>
<b>Ready-to-use baking mixtures</b>	<b>28</b>
<b>Slicing and storing bread</b>	<b>28</b>
<b>Recipes for approx. 1000 g bread</b>	<b>29</b>
Programme 1 Regular . . . . .	29
Programme 2 French . . . . .	30
Programme 3 Whole Wheat . . . . .	30
Programme 4 Sweet . . . . .	31
Programme 5 Super Rapid . . . . .	32
Programme 6 Dough (knead) . . . . .	32
Programme 7 Pasta . . . . .	33
Programme 8 Buttermilk bread . . . . .	33
Programme 9 Gluten Free . . . . .	33
Programme 10 Cake . . . . .	34
Programme 11 Jam . . . . .	34
<b>Troubleshooting the recipes</b>	<b>36</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-refrigerator.

### Note:

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

### SUGAR

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

### SALT

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

### LIQUIDS

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

## EGGS

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

## FATS: BAKING FAT, BUTTER OR OIL

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

## GLUTEN-FREE

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

## MEASURING THE INGREDIENTS

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

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

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

## Baking tips

---

### Baking in different climatic regions

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

Hence, less yeast is required here.

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

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

## Ready-to-use baking mixtures

---

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

Follow the manufacturer's instructions on the packaging.

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

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

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

## 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.

## Recipes for approx. 1000 g bread

---

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

### Programme 1 Regular

#### Sunflower bread

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

#### Sourdough bread

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

#### Farmhouse bread

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

#### Potato bread

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

#### Herb bread

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

#### Pizza bread

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

#### Beer bread

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



### **Cornbread**

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

### **Programme 2 French**

#### **"Classic" white bread**

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

#### **Light white bread**

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

#### **Honey bread**

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

### **Poppy seed bread**

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

### **Paprika bread**

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

### **Programme 3 Whole Wheat**

#### **Rye whole grain bread**

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

#### **Spelt bread**

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

### **Wheat groats bread**

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

### **Whole grain bread**

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

### **Rye bread**

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

### **Seven grain bread**

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

### **Brown bread**

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

## **Programme 4 Sweet**

### **Raisin bread**

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

### **Raisin nut bread**

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

### **Chocolate bread**

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

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

### **Sweet bread**

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

## **Programme 5 Super Rapid**

### **White bread express**

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

### **Pepper almond bread**

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

### **Carrot bread**

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

## **Programme 6 Dough (knead)**

### **Pizza dough (for 2 Pizzas)**

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

### **Whole grain pizza dough**

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

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

### **Bran rolls**

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

## Pretzels

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

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

15-20 minutes.

## French baguettes

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

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

## Programme 7 Pasta

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

## Programme 8 Buttermilk bread

### Buttermilk bread (type 1)

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

### Buttermilk bread (type 2)

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

### Yoghurt bread

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

### Curd cheese bread

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

## Programme 9 Gluten Free



### Note:

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

### Gluten-free white bread

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

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

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

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

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

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

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

## **Programme 10 Cake**

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

Follow the preparation instructions on the packaging.

## **Programme 11 Jam**

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

Proceed as follows:

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

### **Orange marmelade**

350 g oranges  
150 g lemons  
500 g gelling sugar

### **Strawberry jam**

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

### **Berry jam**

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

Mix all ingredients in the baking mould.

## **Enjoy your meal!**

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

## Troubleshooting the recipes

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Version des informations - Stand der Informationen

Last Information Update:

08 / 2015 · Ident.-No.: SBB850C1-072015-1

IAN 270356