SILVERCREST®

PANIFI CADORA AUTOMÁTICA SBB 850 EDS A1

(ES)
PANIFI CADORA AUTOMÁTICA
Instrucciones de uso

(GB) (MT)
BREAD MAKER
Operating instructions

(DE) (AT) (CH)
BROTBACKAUTOMAT
Bedienungsanleitung

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

Estado de las informaciones · Last Information Update
Stand der Informationen:
02/2012 · Ident.-No.: SBB850EDSA1022012-1

IAN 73485

5

IAN 73485

(ES)

(ES)
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

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

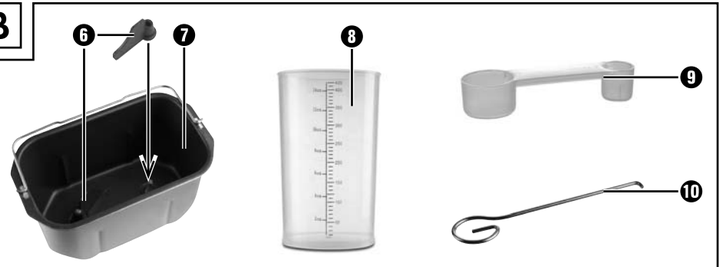
(DE) (AT) (CH)
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
GB / MT	Operating instructions	Page	21
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	41

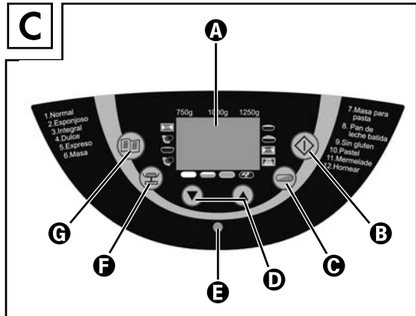
A

1
2
3
4
5

B


6
7
8
9
10

C


A
1.Normal
2.Esponjoso
3.Integral
4.Dulce
5.Expreso
6.Masa
750g
1000g
1250g
7.Masa para pizza
8. Pan de leche batida
9.Sin gluten
10.Pastel
11.Mermelada
12.Hornear
G
F
E
D
C
B

1
2
6
750g
1000g
1250g
ADD
2:35
5
4
3

Índice Página

Introducción	2
Uso conforme al previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción de aparatos	2
Características técnicas	2
Indicaciones de seguridad	2
Antes del primer uso	4
Características	5
Panel de mando	5
Programas	6
Función de temporizador	7
Antes de hornear	8
Hacer pan	8
Mensajes de error	10
Limpieza y mantenimiento	11
Evacuación	12
Garantía y asistencia técnica	12
Importador	12
Secuencia de programa	13
Eliminación de fallos de la panificadora	17

Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelas en caso de traspasar el aparato a terceros.

Panificadora automática

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha optado por adquirir un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto. Contiene indicaciones importantes acerca de la seguridad, uso y evacuación. Antes de usar el producto familiaricese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso conforme al previsto

Utilice su panificadora automática para hornear pan y elaborar mermeladas/confituras en el hogar.
No utilice el aparato para secar alimentos u objetos.
No utilice la panificadora al aire libre.
Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante. El uso de accesorios no recomendados puede dañar el aparato.
Este aparato ha sido diseñado para el uso exclusivo doméstico privado.
¡No utilice el aparato para fines comerciales!

Volumen de suministro

Panificadora automática
Molde
2 brazos amasadores
Vaso medidor
Cuchara dosificadora
Instrucciones de uso
Información resumida
Cuaderno de recetas

Descripción de aparatos

Figura A:

❶ Ventana de control
❷ Tapa
❸ Ranuras de ventilación
❹ Cable de red
❺ Panel de mando

Figura B:

❻ 2 Ganchos amasadores
❼ Molde para pan de hasta 1250 g de peso
❽ Vaso medidor
❾ Cuchara medidora
❿ Extractor del gancho amasador

Características técnicas

Modelo:	Panificadora automática SBB 850 EDS A1
Tensión nominal:	220-240 V ~ / 50 Hz
Consumo de potencia:	850 vatios

⚠ Indicaciones de seguridad

- ¡Por favor, lea completamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato!
- ¡Peligro de asfixia! El uso indebido de los materiales de embalaje puede ocasionar asfixia en los niños. Deseche estos materiales en cuanto haya desembalado el aparato o guárdelos fuera del alcance de los niños.
- Después de desembalarlo, verifique que la panificadora no presenta desperfectos de transporte. Dado el caso, diríjase al suministrador.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana, y resistente al calor.

- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables, o gases explosivos y/o inflamables. Frente a otros objetos ha de mantenerse una distancia mínima de 10 cm.
- Tenga cuidado de no cubrir la rendija de ventilación del aparato. ¡Peligro de sobrecalentamiento!
- Antes de conectarlo, compruebe que el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- No coloque el cable de red encima de bordes cortantes o cerca de superficies u objetos calientes. Se puede dañar el aislamiento del cable.
- ¡No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento!
- Para evitar el peligro de tropezar con él o sufrir accidentes, el aparato viene equipado con un cable de red corto.
- Utilice el aparato sólo en interiores.
- Nunca coloque el aparato sobre o junto a una cocina de gas o eléctrica, un horno caliente, u otras fuentes de calor.¡Peligro de sobrecalentamiento!
- Nunca cubra el aparato con una toalla u otros materiales. El calor y el vapor deben tener una salida. Se puede provocar un incendio si se cubre el aparato con materiales inflamables o entra en contacto con éstos, como p. ej. con cortinas.
- Si utiliza un cable alargador, la potencia máxima admisible del cable debe corresponderse con la potencia de la panificadora.
- Tienda el cable alargador de tal modo que nadie pueda tropezar con él ni tirar de él in-voluntariamente.
- Antes de cada uso compruebe el cable de alimentación y la clavija de red. Si el cable de alimentación de este aparato se daña, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona igualmente cualificada, para evitar peligros.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños. Utilice el aparato sólo para su finalidad indicada. De otro modo expirará la garantía.
- Comience un programa de horneado sólo si se ha introducido el molde. De otro modo, esto podría provocar daños irreversibles en el aparato.
- ¡Si hay niños cerca, vigile bien el aparato! Si no va a utilizar el aparato, o antes de limpiarlo, por favor retire la clavija de red. Antes de retirar alguna pieza deje enfriar el aparato.
- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente. Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato cumple las normas de seguridad correspondientes. Las verificaciones, reparaciones y el mantenimiento técnico sólo pueden ser realizados por un distribuidor autorizado. De otro modo expirará la garantía.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato y no lo cubra. ¡Riesgo de incendio!
- ¡Cuidado! La panificadora automática se calienta considerablemente. Toque el aparato sólo cuando éste se haya enfriado, o utilice para ello guantes de cocina.
- Deje enfriar el aparato y desenchufe la clavija de la red antes de sacar o introducir piezas o accesorios.
- No mueva la panificadora si en el molde tiene un contenido caliente o líquido, como p. ej. confituras. ¡Existe peligro de quemaduras!
- Durante el uso no toque el brazo amasador rotativo. ¡Existe peligro de lesiones!
- No desenchufe la clavija de la toma de co-rriente tirando del cable.

- Desenchufe la clavija de la red cuando no vaya a utilizar el aparato o antes de limpiarlo.
- No utilice la panificadora para conservar alimentos o utensilios en su interior.
- No ponga papel de aluminio u otros objetos metálicos en el interior de la panificadora. Esto puede provocar un cortocircuito. ¡Existe peligro de incendio!
- No sumerja la panificadora automática en agua u otros líquidos. ¡Existe peligro de descarga eléctrica!
- No limpie el aparato con esponjas abrasivas. Si se desprenden partículas de la esponja y entran en contacto con componentes eléctricos, hay riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.
- Nunca utilice el aparato vacío o sin molde. Esto puede ocasionar daños irreparables en el aparato.
- Cierre siempre la tapa durante su utilización.
- No retire nunca el molde durante el uso.
- No sobrepase jamás la hornear la cantidad de 700 g de harina ni añada tampoco nunca más de 1 1/4 de sobres de levadura seca. ¡La masa podría rebosar y causar un incendio!
- Durante el funcionamiento la temperatura de la superficie externa y de la puerta puede ser muy elevada existiendo un riesgo de incendio!

¡Atención! ¡Superficie caliente!
¡Las piezas del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento! ¡Peligro de quemaduras!

Antes del primer uso

Eliminación del material de embalaje
Desempaquete su aparato y elimine el material de embalaje conforme a las normas aplicables en su localidad.

Primera limpieza
Antes de la puesta en funcionamiento limpie el molde ❼, los ganchos amasadores ❻ y la superficie exterior de la máquina panificadora con un paño limpio, húmedo. No utilice esponjas ni limpiadores abrasivos. Retire la lámina protectora del panel de mando ❺.

Calentar
ⓘ Por favor, siga las siguientes indicaciones durante el primer uso:

Coloque exclusivamente el molde ❼ vacío en el aparato al calentarlo por primera vez Cierre la tapa del aparato ❷. Seleccione el programa 12, como se describe en el capítulo „PROGRAMAS“ y pulse Start/Stop Ⓑ, para calentar el aparato durante 5 minutos. Después de 5 minutos pulse la tecla Start/Stop Ⓑ, hasta que suene una señal de aviso prolongada, para finalizar el programa.
Como los elementos calentadores están ligeramente engrasados, puede suceder que durante la primera puesta en funcionamiento se desprenda un poco de olor. Este olor es inofensivo y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación, abra por ejemplo una ventana.
Deje que el aparato se enfríe completamente y vuelva a limpiar el molde ❼, el brazo amasador ❻ y la superficie exterior de la panificadora automática con un paño limpio y húmedo.

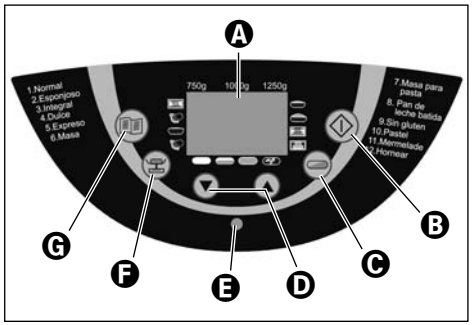
⚠ **¡Riesgo de incendio!** No deje calentar la panificadora más de 5 minutos con el molde vacío ❼. Existe peligro de sobrecalentamiento.

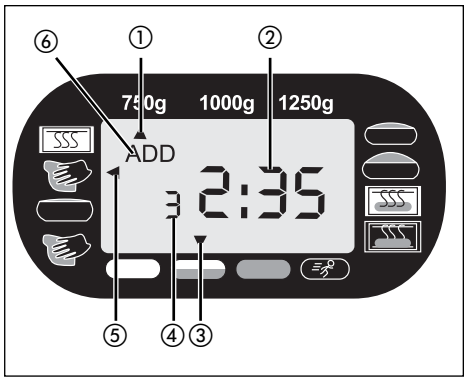
Características

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

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

Panel de mando





Ⓐ Pantalla

Indicador de

① selección del peso (750 g, 1000 g, 1250 g)

② el tiempo de funcionamiento restante en minutos y la preselección de tiempo programada

③ el grado de tueste seleccionado (claro ▭, medio ▭, oscuro ▭, rápido ⚡)

④ el número de programa seleccionado

⑤ la secuencia del programa

⑥ la adición de ingredientes („ADD")

Ⓑ Start / Stop ⏻

Para comenzar y finalizar el uso del aparato o para borrar la programación del temporizador. Para interrumpir el funcionamiento, pulse brevemente la tecla Start/Stop Ⓑ, hasta que suene una señal de aviso y el tiempo parpadee en la pantalla Ⓐ. Pulsando nuevamente la tecla Start/Stop Ⓑ puede continuar el funcionamiento en el plazo de 10 minutos. Si olvida continuar el programa, éste continuará automáticamente después de 10 minutos. Para finalizar totalmente el funcionamiento o borrar un ajuste, pulse durante 3 segundos la tecla Start/Stop Ⓑ,hasta que suene una señal de aviso prolongada.

ⓘ Indicación:

No pulse la tecla Start/Stop Ⓑ, si únicamente quiere controlar el estado del pan. A través de la ventana de control puede observar el proceso de horneado.

⚠ ¡Atención!

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

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

Ⓓ Temporizador ▲ ▼
Horneado retardado.

⚠ Indicación:
Con el programa 11 no se puede seleccionar un horneado retardado.

Ⓔ Lámpara de indicación de servicio
La lámpara de indicación de servicie Ⓔ indica con su iluminación de que el programa está en ejecución. Si desea iniciar un programa retardado con función de temporizador, la lámapra de indicación de servicio Ⓔ se encenderá, al momento que se inicie el programa y no cuando se encuentre activado el temporizador.

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

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

Ⓖ Selección de programa (menú)
Iniciar el programa de horneado deseado (1-12). En la pantalla Ⓐ aparece el número de programa y el tiempo de horneado correspondiente.

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

Ventana de control ❶
A través de la ventana de control ❶ puede observar el proceso de horneado.

Programas

Seleccione el programa deseado con la tecla de selección de programas Ⓖ. En la pantalla Ⓐ se mostrará el número de programa correspondiente. Los tiempos de horneado dependen de las combinaciones de programa elegidas. Véase el capítulo “Secuencia de programa“.

Programa 1: Normal
Para pan blanco y mixto compuesto en su mayor parte de harina de trigo o centeno. El pan tiene una consistencia compacta. Puede ajustar el tueste del pan con la tecla del grado de tueste Ⓒ.

Programa 2: Esponjoso
Para panes ligeros hechos de harina bien molida. Por regla general, el pan sale ligero y tiene una corteza crujiente.

Programa 3: Integral
Para tipos de pan con harinas fuertes, como p. ej. harina integral de trigo y harina de centeno. El pan sale más compacto y pesado.

Programa 4: Dulce
Para panes hechos con ingredientes de zumos de frutas, coco, pasas, frutos secos, chocolate o con azúcar adicional. Debido a su fase de fermentación más prolongada, el pan sale más ligero y esponjoso.

Programa 5: Expreso
Se necesita menos tiempo para amasar, dejar subir la masa y hornear. Sin embargo, para este programa sólo son adecuadas las recetas que no contengan ingredientes duros ni tipos de harina fuertes. Tenga en cuenta que con este programa es posible que el pan salga menos esponjoso y no sea tan sabroso.

Programa 6: Masa (amasado)
Para preparar masa para panecillos, pizzas o trenzas. Este programa no tiene horneado.

Programa 7: Masa para pasta
Para preparar masa para pasta. Este programa no tiene horneado.

Programa 8: Pan de leche batida
Para panes que se elaboran a base de suero de mantequilla o yoghurt.

Programa 9: Sin gluten
Para panes de harinas sin gluten y de preparados de harinas. Las harinas sin gluten necesitan más tiempo para la absorción de los líquidos y tienen otras propiedades esponjantes.

Programa 10: Pastel
Con este programa se amasan los ingredientes, se dejan reposar y se hornean. Utilice levadura en polvo en este programa.

Programa 11: Mermelada
Para preparar mermelada, confituras, gelatinas y dulce de frutas.

Programa 12: Hornear
Para volver a hornear panes que están demasiado claros, no están completamente hechos o masas preparadas. Este programa elimina todos los procesos de amasado o reposo. El pan se mantiene caliente hasta una hora después del final del horneado. Con ello se evita que el pan se humedezca demasiado.
El programa 12 hornea el pan durante 60 minutos. Para finalizar estas funciones antes de tiempo, pulse la tecla Start/Stop ❽ hasta que suene una señal de aviso prolongada. Para apagar el aparato retire la conexión a la red eléctrica.

ⓘ **Indicación:**
En los programas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 y 9 suena una señal de aviso durante la secuencia del programa y en la pantalla aparece „ADD“ ⑥.
Añada sus ingredientes, como frutas o nueces, inmediatamente después.
El gancho amasador ❻ no tritura los ingredientes. Si ha ajustado el temporizador, también puede introducir en el molde ❼ todos los ingredientes al comienzo del programa. En este caso debe triturar un poco las frutas y nueces antes de añadirlas.

Función de temporizador

La función temporizador le posibilita un horneado retardado.
Con las teclas de dirección ▲ y ▼ ❹ podrá ajustar la hora de finalización del horneado que desee. El retardo máximo es de 15 horas.

⚠ **¡Advertencia!** Antes de hornear un pan concreto con la función de temporizador, pruebe la receta bajo supervisión para asegurarse de que la relación entre los ingredientes es correcta, la masa no es demasiado compacta o fina, o que las cantidades no son excesivas y no hay posible riesgo de desborde. ¡Riesgo de incendio!

Seleccione un programa. La pantalla Ⓐ le muestra la duración del horneado necesaria.
Con la tecla de dirección ▲ Ⓓ puede aplazar la finalización del programa. Con la primera pulsación, la hora de finalización se demora hasta la siguiente decena. Con cada nueva pulsación de la tecla de dirección ▲ Ⓓ se demora la finalización otros 10 minutos. Si mantiene apretada la tecla de dirección, acelerará este proceso. La pantalla le mostrará la duración total del horneado y el tiempo de demora. Si se ha sobrepasado la demora posible, puede corregir la hora con la tecla de dirección ▼ Ⓓ. Confirme el ajuste del temporizador con la tecla Start/Stop Ⓑ.
Los dos puntos de la pantalla Ⓐ parpadean y comienza a transcurrir el tiempo programado.
Al momento que arranca el programa se ilumina la lámpara de indicación de funcionamiento Ⓔ.
Al finalizar el proceso de horneado suenan diez señales de aviso y la pantalla Ⓐ muestra 0:00.

Ejemplo:
Son las 8.00 h y le gustaría tener pan fresco dentro de 7 horas y 30 minutos, es decir, a las 15:30 h.
En primer lugar seleccione el programa 1 y después pulse las teclas de dirección Ⓓ hasta que en la pantalla Ⓐ aparezca 7:30, ya que el tiempo hasta la conclusión es de 7 horas y 30 minutos.

ⓘ **Indicación:**
Con el programa "Mermelada" la función de temporizador no está disponible.

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

Antes de hornear

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

Ingredientes

ⓘ **Indicación:**
Extraiga el molde ❼ de la carcasa, antes de introducir los ingredientes. Si caen ingredientes en la zona de horneado puede producirse un incendio por el calentamiento de los serpentines calentadores.

- Introduzca los ingredientes en el molde ❼ siempre en el orden indicado.
- Todos los ingredientes deberían calentarse a temperatura ambiente para obtener un proceso óptimo de fermentación de la levadura.
- Preste atención a la correcta medición de las cantidades de ingredientes. Incluso pequeñas desviaciones de las cantidades indicadas en la receta pueden influir en el resultado final.

ⓘ **Indicación:**
En ningún caso emplee cantidades mayores de las que se indican. Si hay demasiada masa, puede rebosarse por el molde ❼ y provocar un incendio en los serpentines calientes.

Hacer pan

Preparación
Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad de estas instrucciones.
Coloque la máquina panificadora sobre una base recta y firme.

1. Saque el molde ❼ del aparato tirando hacia arriba.
2. Introduzca los ganchos amasadores ❻ en los ejes de accionamiento del molde ❼.
   Asegúrese de que están bien encajados.

3. Introduzca los ingredientes de su receta dentro del molde ❼ en el orden indicado. Introduzca primero los líquidos, el azúcar y la sal y añada después la harina, dejando la levadura como último ingrediente.

ⓘ **Indicación:**
Tenga cuidado de que la levadura no entre en contacto con la sal o los líquidos.

4. Vuelva a introducir el molde ❼. Asegúrese de que encaje correctamente.
5. Cierre la tapa del aparato ❷.
6. Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.
   Sonará una señal de aviso y en la pantalla Ⓐ aparecerá el número del programa y la duración del programa 1.
7. Seleccione su programa con la tecla de selección de programas Ⓖ. Cada entrada se confirma con una señal de aviso.
8. Seleccione el tamaño del pan con la tecla Ⓕ.
9. Seleccione el grado de tueste Ⓒ de su pan. En la pantalla Ⓐ , la flecha le indica si se ha ajustado claro, medio u oscuro. Aquí puede seleccionar también la opción „Rápido“, para acortar el tiempo de fermentación de la masa.

ⓘ **Indicación:**
Para los programas 6, 7 y 11, la función "Grado de tueste" no es posible.
La función „Rápido“ sólo es posible en los programas 1-4.

En los programas 6, 7, 11 y 12 no es posible ajustar el peso del pan.

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

ⓘ **Indicación:**
Esta función no es posible en el programa 11.

Inicio del programa
Inicie ahora el programa con la tecla Start/Stop Ⓑ.

ⓘ **Indicación:** Los programas 1, 2, 3, 4, 6, 8 y 9 se inician con una fase de precalentamiento de 10 a 30 minutos (excepto el modo rápido, véase tabla secuencia de programa). Aquí los ganchos amasadores ❻ no se mueven. Esto no es una avería del aparato.

El programa realizará automáticamente los diferentes ciclos de trabajo.

Puede observar la secuencia del programa a través de la ventana de control ❶ de su máquina panificadora. En ocasiones, puede formarse algo de humedad en la ventana de control ❶ durante el proceso de horneado. Durante la fase de amasado puede abrirse la tapa del aparato ❷.

ⓘ **Indicación:**
No abra la tapa del aparato ❷ durante la fase de subida de la masa o de horneado. Puede encogerse el pan.

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

ⓘ **Indicación:**
Esto no sucede en los programas 6, 7 y 11.

Esto se realiza mediante la circulación de aire caliente dentro del aparato. La función de mantenimiento de calor puede finalizarse antes de tiempo, manteniendo pulsada la tecla Start/Stop Ⓑ hasta que suene una señal de aviso.

⚠ **¡Advertencia!**
Antes de abrir la tapa del aparato ❷ retire la clavija de red de la toma de corriente.
Si no se utiliza, el aparato debería estar siempre desconectado de la red eléctrica.

Cómo sacar el pan
Para extraer el molde ❼ utilice siempre agarradores o guantes protectores.
Sostenga el molde ❼ inclinado sobre una rejilla y muévalo ligeramente hasta que el pan se separe del molde ❼.

Si el pan no se suelta de los ganchos amasadores ❻, extraiga cuidadosamente los ganchos amasadores ❻ con el extractor del gancho amasador ❿ suministrado.

ⓘ **Indicación:**
No utilice objetos metálicos que puedan producir rayaduras en el revestimiento antiadherente.
Limpie el molde ❼ inmediatamente después de sacar el pan, con agua caliente. De este modo, impedirá que los ganchos amasadores ❻ se atasquen en los ejes de accionamiento.

Consejo: Si extrae los ganchos amasadores ❻ después de último proceso de amasado, el pan no se romperá al sacarlo del molde ❼.

- Pulse brevemente la tecla Start/Stop Ⓑ para interrumpir el programa al inicio de la fase de horneado o extraiga la clavija de red de la base de enchufe. Deberá volver a conectar la clavija de red a la red eléctrica en un periodo de 10 minutos para que pueda continuar el proceso de horneado.
- Abra la tapa del aparato ❷ y extraiga el molde ❼. Con las manos enharinadas puede extraer la masa y quitar los ganchos amasadores ❻.
- Vuelva a colocar la masa en el molde ❼. Inserte de nuevo el molde ❼ y cierre tapa del aparato ❷.
- Dado el caso, inserte la clavija de red en el enchufe. El programa de horneado continuará.

Deje que el pan se enfríe unos 15-30 minutos, antes de consumirlo.
Antes de cortar el pan, asegúrese de que no hay ningún gancho amasador ❻ dentro de la masa.

Mensajes de error

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

⚠ **¡Advertencia!**
No intente poner en marcha el aparato antes de que se haya enfriado. Esto sólo funciona con el programa 12.

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

Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡Advertencia!
Antes de cada limpieza extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe completamente.
Proteja el aparato de la humedad, ya que puede tener como consecuencia una descarga eléctrica.

Además tenga también en cuenta las indicaciones de seguridad.

⚠ ¡Atención!
¡Las piezas del aparato y los accesorios no se pueden lavar en lavavajillas!

Carcasa, tapa, zona de horneado
Elimine todos los restos de la zona de horneado con un paño húmedo o una esponja suave ligeramente humedecida. Limpie la carcasa y la tapa igualmente con un paño o una esponja húmedos.

- Seque bien el espacio interior. Para facilitar la limpieza, la tapa del aparato ❷ puede extraerse de la carcasa:
- Abra la tapa del aparato ❷ hasta que los salientes en forma de cuña de la bisagra entren a través de las guías de la bisagra.
- Extraiga la tapa del aparato ❷ de las guías de la bisagra.
- Para montar la tapa del aparato ❷ introduzca los salientes de la bisagra a través de la apertura de las guías de la bisagra.

Moldes y ganchos amasadores
La superficie de los moldes ❼ y de los ganchos amasadores ❻ está dotada de un revestimiento antiadherente. Para la limpieza no utilice productos de limpieza u objetos agresivos, ya que pueden provocar rayaduras en las superficies.

Por causa de la humedad y el vapor, es posible que con el tiempo cambie el aspecto de las superficies. Esto no supone ningún perjuicio para la capacidad funcional del aparato ni disminución de la calidad.

Antes de la limpieza saque los moldes ❼ y los ganchos de amasado ❻ de la zona de horneado. Limpie el exterior de los moldes ❼ con un trapo húmedo.

⚠ ¡Atención!
Nunca sumerja el molde ❼ en agua u otros líquidos.
Limpie la parte interior del molde ❼ con agua temp-lada con jabón.
Si los ganchos amasadores ❻ tienen costra y no se limpian fácilmente, llene los moldes ❼ con agua caliente durante unos 30 minutos.
Si el soporte está obstruido en el gancho amasador ❻, puede limpiarlo cuidadosamente con un palillo.
No utilice productos de limpieza químicos ni disolventes para limpiar la panificadora automática.

Evacuación

En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sometido a la directiva europea 2002/96/EC.

Elimine el aparato a través de una empresa de evacuación de basuras autorizada o por medio del centro de evacuación de basuras municipal.
Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con el centro de evacuación de basuras.

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

Garantía y asistencia técnica

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. . El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega.
Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.
La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste como, p. ej., los ganchos amasadores y los moldes o los daños sufridos por las piezas frágiles. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.
En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

El uso de la garantía no implica la ampliación de su periodo de vigencia. Lo mismo se aplica a las piezas sustituidas o reparadas. Deberá informarse inmediatamente después del desempaquetado de los daños y defectos que ya estuviesen presentes en el momento de la compra, como máximo dos días después de la fecha de compra.
Una vez transcurrido el periodo de garantía, las reparaciones no serán gratuitas.

(ES) **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es
IAN 73485

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Secuencia de programa

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

* 3A significa que la panificadora automática amasa durante 3 minutos y al mismo tiempo suena la señal de aviso para añadir los ingredientes y en la pantalla aparece „ADD“ ⑥.

Programa	3. Integral						4. Dulce					
Grado de tueste	poco tostado Medio muy tostado			RÁPIDO			poco tostado Medio muy tostado			RÁPIDO		
Tamaño:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tiempo (horas)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Precalentar (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Amasado 1 (min):	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Fermentación 1 (min):	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Amasado 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
Fermentación 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Fermentación 3 (min):	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Horneado (min):	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Mantener calor (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Añadir ingredientes (horas 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
Ajuste previo del tiempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A significa que la panificadora automática amasa durante 4 minutos y al mismo tiempo suena la señal de aviso para añadir los ingredientes y en la pantalla aparece „ADD“ ⑥.

Programa	5. Expreso			6. Masa	7. Masa para pasta	8. Pan de leche batida			9. Sin gluten		
Grado de tueste	poco tostado Medio muy tostado			N/A	N/A	poco tostado Medio muy tostado			poco tostado Medio muy tostado		
Tamaño:	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tiempo (horas)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Precalentar (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Amasado 1 (min):	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Fermentación 1 (min):	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Amasado 2 (min):	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Fermentación 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Fermentación 3 (min):	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Horneado (min):	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Mantener calor (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Añadir ingredientes (horas restantes)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Ajuste previo del tiempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A significa que la panificadora automática amasa durante 5 minutos y al mismo tiempo suena la señal de aviso para añadir los ingredientes y en la pantalla aparece „ADD“ ⑥.

Programa	10. Pastel			11. Mermelada	12. Hornear
Grado de tueste	poco tostado Medio muy tostado			N/A	poco tostado Medio muy tostado
Tamaño:	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Tiempo (horas)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Precalentar (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Amasado 1 (min):	15	15	15	N/A	N/A
Fermentación 1 (min):	N/A	N/A	N/A	15 calor + amasar	N/A
Amasado 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
Fermentación 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Fermentación 3 (min):	N/A	N/A	N/A	45 Calor + amasar	N/A
Horneado (min):	60	65	70	20 Fermentación	60
	15 Fermentación	15 Fermentación	15 Fermentación		
Mantener calor (min)	60	60	60	N/A	60
Añadir ingredientes (horas restantes)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ajuste previo del tiempo	15h	15h	15h	N/A	15h

Eliminación de fallos de la panificadora

¿Qué se debe hacer si el gancho amasador ❻ se queda pegado al molde ❼ después del horneado?	Llene los moldes ❼ de agua caliente y gire los ganchos amasadores ❻ para soltar la costra.
¿Qué ocurre cuando el pan ya hecho permanece en el aparato?	Mediante la "función de conservación del calor" se garantiza que el pan se mantendrá caliente y protegido de la humedad durante aprox. 1 hora. Si el pan permanece el la panificadora durante más de 1 hora, puede humedecerse.
¿Se puede lavar el molde ❼ y los ganchos amasadores ❻ en el lavavajillas?	No. Lave a mano el molde ❼ y los ganchos amasadores ❻.
¿Por qué no se mueve la masa aunque el motor está funcionando?	Compruebe si el gancho amasador ❻ y el molde ❼ están encajados correctamente.
¿Qué se debe hacer si el gancho amasador ❻ se queda pegado al pan?	Extraiga el gancho amasador ❻ con el extractor de gancho amasador ❿.
¿Qué pasa si hay un corte de corriente durante el programa?	Cuando se produce un corte de corriente de hasta 10 minutos, la panificadora automática terminará el último programa iniciado.
¿Cuánto tiempo tarda en hornearse el pan?	Consulte los tiempos exactos en la tabla "secuencia de programa".
¿Qué tamaños de pan puedo hornear?	Puede hornear pan de 750 g - 1000 g - 1250 g.
¿Por qué no se puede utilizar la función de temporizador con leche fresca?	Los productos frescos, como la leche o los huevos, se estropean si permanecen demasiado tiempo en el aparato.
¿Qué sucede cuando la panificadora automática no funciona después de pulsar la tecla Start/Stop Ⓑ?	Algunos pasos de trabajo como por ejemplo „Calentar“ o „Reposar“ se reconocen con dificultad.Compruebe con la ayuda de la tabla „Secuencia de programa“, qué parte del programa se ejecuta actualmente. Controle si funciona el aparato comprobando si se ilumina el piloto de indicación de funcionamiento Ⓔ. Compruebe si ha pulsado correctamente la tecla Start/Stop Ⓑ. Compruebe si la clavija de red está conectada a la red eléctrica.
El aparato tritura las pasas que se han añadido.	Para evitar que se trituren los ingredientes como las frutas o nueces, añádalos después de que suene el tono para la masa.

Tarjeta de pedido SBB 850 EDS A1

Cantidad (max. 3 juegos por pedido)	Descripción del artículo	Precio por unidad	Precio neto
	1 Molde para horno incl. 2 ganchos de amasar	10 €	€
	4 Ganchos de amasar	10 €	€

Forma de pago

☐ transferencia

+ Suplemento costes de gestión, correo, manipulación, embalaje y envío **7,50 €**

= €

(Lugar, fecha)

(Firma)

Tarjeta de pedido - Para proceder a cursar pedido:

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

2. **Transferencia:** Transfiera el importe total a la cuenta bancaria siguiente

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

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

Nuestra dirección postal:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstrasse 21
44867 Bochum
Alemania

Importante:
- Rogamos franquee suficientemente el envío.
- Escriba su nombre como remitente en el sobre.

Pida cómodamente por Internet
www.kompernass.com

⚠ **Información importante:**
Si realiza el pago mediante transferencia bancaria, marque la casilla en el formulario para transferencia bajo el punto gastos en el campo "shared" (gastos compartidos). De lo contrario no podremos tramitir el pedido.

Remite/comprador

(escribir en mayúsculas)

Apellido(s), Nombre

Calle

Código Postal, Localidad

País

Teléfono

Content Page

Introduction	22
Intended Use	22
Items supplied	22
Description of the appliance	22
Technical data	22
Safety Notices	22
Before the first usage	24
Properties	25
Control panel	25
Programme	26
Timer-Function	28
Before baking	28
Baking bread	29
Error Messages	31
Cleaning and Care	31
Disposal	32
Warranty and Service	32
Importer	32
Programme sequence	33
Troubleshooting the Bread Baking Machine	37

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

Bread Maker

Introduction

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

Intended Use

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

Items supplied

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

Description of the appliance

Illustration A:

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

Illustration B:

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

Technical data

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

⚠ Safety Notices

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

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

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

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

Before the first usage

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

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

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

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

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

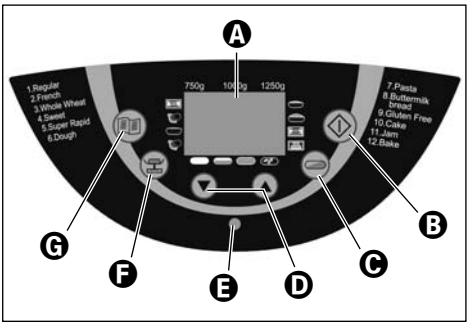
⚠ **Risk of fire!** Do not allow the Bread Baking Machine to warm up for more than 5 minutes with an empty baking mould ❼. There is a real danger of overheating.

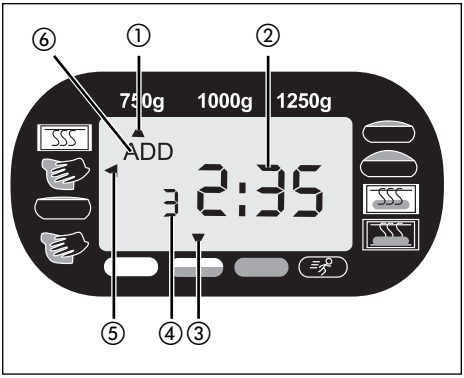
Properties

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

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

Control panel





Ⓐ Display

Display for

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

Ⓑ Start / Stop

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

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

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

ⓘ Note:

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

⚠ Warning!

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

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

Ⓓ Timer ▼ ▲
Time-delayed baking.

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

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

Ⓕ Bread weight
Select the bread weight (750 g / 1000 g / 1250 g). Press the button repeatedly until the arrow appears under the desired weight. The weight details (750 g / 1000 g / 1250 g) relate themselves to the amount of ingredients placed in the baking mould ❼.

ⓘ 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 of the desired baking programme (1-12). In the display Ⓐ appears the Programme number and the corresponding baking time.

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

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

Programme

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Timer-Function

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

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

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

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

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

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

Before baking

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

Ingredients

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

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

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

Baking bread

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Error Messages

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

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

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

Cleaning and Care

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

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

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

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

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

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

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

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

Disposal

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

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

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

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

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

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

MT **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 73485

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programme sequence

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

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

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

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

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

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

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

Troubleshooting the Bread Baking Machine

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

Order card SBB 850 EDS A1

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

Payment method

☐ Bank Transfer

£

Add. £ 7 p&p.

(Location, Date)

(Signature)

Order Card - How to order:

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

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

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

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

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

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

Sender / Orderer

(please complete in block captals)

(Surname, first name)

(Street)

(Post code, town)

(Telephone)

Inhaltsverzeichnis Seite

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

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

Brotbackautomat

Einführung

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Benutzen Sie Ihren Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/Konfitüren im häuslichen Bereich. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien.
Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.
Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.
Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Lieferumfang

Brotbackautomat
Backform
2 Knethaken
Messbecher
Messlöffel
Bedienungsanleitung
Kurzinformation
Rezeptheft

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

❶ Sichtfenster
❷ Gerätedeckel
❸ Belüftungsschlitze
❹ Netzkabel
❺ Bedienfeld

Abbildung B:

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

Technische Daten

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

⚠ Sicherheitshinweise

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

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

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

Achtung! Heiße Oberfläche!
Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiß! Verbrennungsgefahr!

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

Aufheizen:

ⓘ Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

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

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

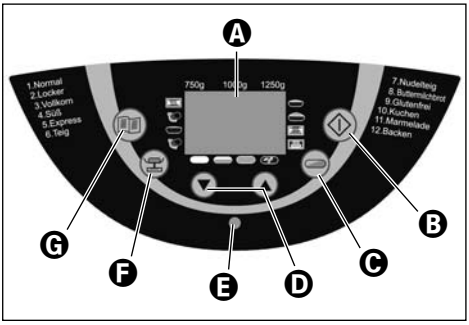
⚠ **Brandgefahr!** Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform ❼ aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

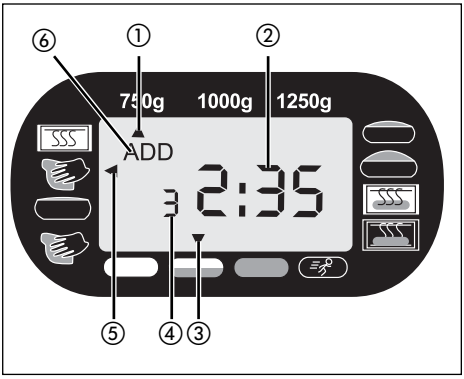
Eigenschaften

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

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

Bedienfeld





Ⓐ Display

Anzeige für

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

Ⓑ Start / Stop ⏀

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

ⓘ Hinweis:

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

⚠ Achtung!

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

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

Ⓓ Timer ▼ ▲
Zeitverzögertes Backen.

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

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

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

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

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

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

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

Programme

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Timer-Funktion

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

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

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

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

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

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

Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

Zutaten

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

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

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

Brot backen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fehlermeldungen

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

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

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

Reinigung und Pflege

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

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

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

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

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

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

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

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

Entsorgung

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

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

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

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

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 73485

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

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

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programmablauf

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

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

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

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

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

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

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

Fehlerbehebung Brotbackautomat

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

Bestellkarte SBB 850 EDS A1

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

Zahlungsweise

☐ Überweisung

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

= **€**

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

Bestellkarte - So bestellen Sie:

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

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

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

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

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum

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

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.de

Absender / Besteller

(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Bestellkarte SBB 850 EDS A1

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

Zahlungsweise

☐ Überweisung

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

= €

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

Bestellkarte - So bestellen Sie:

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

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

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

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

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland

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

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.com

Absender / Besteller
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Land

Telefon

CH

www.kompernass.com

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

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

Zahlungsweise/Mode de règlement/Tipo di pagamento

☐ Überweisung/Virement/Bonifico

+ **7,50 €**

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

= **€**

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

(Unterschrift)/(Signature)/(Firma)

So bestellen Sie/Pour commander/Ecco come ordinare:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Name, Vorname/Nom, Prénom/Cognome, Nome

Straße/Rue/Via

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

Land/Pays/Paese

Telefon/Téléphone/Telefono

SILVERCREST®

www.lidl-service.com

PANIFI CADORA AUTOMÁTICA SBB 850 EDS A1

(ES)
CUADERNO DE RECETAS

(GB) (MT)
RECIPE BOOK

(DE) (AT) (CH)
REZEPTHEFT

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

Estado de las informaciones · Last Information Update
Stand der Informationen:
02/2012 · Ident.-No.: SBB850EDSA1022012-1

IAN 73485

IAN 73485

CUADERNO DE RECETAS PÁGINA

Datos interesantes sobre los ingredientes 2

Consejos para el horneado 3

Mezclas panificables preparadas 4

Corte y conservación del pan 4

Recetas para panes de aprox. 1000 g 5

Programa 1 Normal....5
Programa 2 Esponjoso....6
Programa 3 Integral....6
Programa 4 Dulce....7
Programa 5 Expreso....8
Programa 6 Masa (amasar)....8
Programa 7 Masa para pasta....9
Programa 8 Pan de leche batida....9
Programa 9 Sin gluten....9
Programa 10 Pastel....10
Programa 11 Mermelada....10

Recetas: eliminación de fallos 12

Datos interesantes sobre los ingredientes

HARINA

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

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

LEVADURA

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

Indicación:

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

AZÚCAR

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

SAL

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

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

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

GRASAS: GRASA DE PANADERÍA, MANTEQUILLA, ACEITE
Las grasas para panadería, la mantequilla y el aceite hacen que el pan con levadura se vuelva más tier no. El pan hecho a la francesa debe su corteza y estructura únicas a que lleva ingredientes pobres en grasa. Pero el pan al que se añade grasa durante su fabricación, permanece más tiempo fresco. Si utiliza mantequilla recién salida del frigorífico, debe cor tarla en trozos pequeños para optimizar su mezcla con la masa durante el amasado.

SIN GLUTEN
La celiaquía, en adultos denominada también sprue, es una enfermedad crónica que se activa al consumir alimentos que contienen gluten. La prola mina del trigo y la espelta contenida en el gluten (gliadina) y proteínas de este tipo en el centeno, la cebada y la avena, producen un deterioro de la membrana mucosa del intestino delgado. Sólo se puede consumir pan especial de tiendas de pro ductos dietéticos o de la propia cocina, elaborado con harina sin gluten. No obstante, se necesita práctica para elaborar pan y pasteles con harina sin gluten. Estas harinas necesitan más tiempo para la absorción de los líquidos y tienen otras propiedades esponjantes. Las harinas sin gluten también deben aglutinarse o esponjarse con agentes esponjantes sin gluten. Estos son por ejemplo, el cremor tártaro, la levadura madre, la levadura de harina de maíz o de arroz, los fermentos esponjantes con base de maíz o las sustancias aglutinantes como la harina de guar, la harina de algarroba, kuzu, pectina, almidón de arruruz o musgo de Irlanda. Además, debe renun ciarse la sabor habitual del pan. También la consi stencia del pan sin gluten es diferente a la del pan de harina de trigo.

DOSIFICACIÓN DE LOS INGREDIENTES
Con nuestra panificadora automática, recibirá los siguientes recipientes de medida que le facilitarán la dosificación de los ingredientes:
1 vaso medidor con indicación de cantidades
1 cuchara de medida grande, corresponde a una cucharada sopera
1 cuchara de medida pequeña, corresponde a una cucharilla de café
Coloque el vaso medidor sobre una superficie plana. Tenga cuidado de que las cantidades correspondan exactamente a las líneas de medida. Cuando dosifique ingredientes secos, tenga cuidado de que el recipiente esté seco.

Consejos para el horneado

El horneado en diferentes zonas climáticas
En las zonas situadas a mayor altura, la baja presión del aire hace que la levadura fermente más rápidamente. Por ello, es necesario poner menos levadura.
En las regiones secas, la harina está más seca y, por ello, es necesario añadir algo más de líquido. En las zonas húmedas, la harina está más húmeda y, por lo tanto, absorbe menos líquido. Aquí necesi tará algo más de harina.

Mezclas panificables preparadas

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

Corte y conservación del pan

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

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

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

Recetas para panes de aprox. 1000 g

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

Programa 1 Normal

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

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

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

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

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

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

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

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

Programa 2 Esponjoso

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

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

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

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

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

Programa 3 Integral

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

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

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

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

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

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

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

Programa 4 Dulce

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

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

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

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

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

Programa 5 Expreso

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

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

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

Programa 6 Masa (amasar)

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

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

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

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

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

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

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

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

Programa 7 Masa para pasta

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

Programa 8 Pan de leche batida

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

Pan de suero de mantequilla (tipo 2)
250 ml de suero de mantequilla
130 ml de agua
600 g de harina de trigo tipo 1050
60 g de harina de centeno tipo 997
1,5 cucharaditas de sal
1 paquetito de levadura seca

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

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

Programa 9 Sin gluten

Pan de patata sin gluten
440 ml de agua
1,5 cucharadas de aceite
400 g de mezcla de harinas sin gluten
(p.ej. "Mix B" de Schär)
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
$1^1/_4$ paquetitos de levadura seca
230 g de patatas cocidas, peladas y pasadas por el pasapuré

Pan de yoghurt sin gluten
350 ml de agua
150 g de yoghurt natural
1,5 cucharadas de aceite
1,5 cucharadas de vinagre
100 g de harina sin gluten
(p.ej. mijo, arroz o alforfón)
400 g de mezcla de harinas sin gluten
(p.ej. "Mix B" de Schär)
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
$1^1/_4$ paquetitos de levadura seca
1 cucharadita de harina de o de algarroba

Pan de granos sin gluten
250 ml de agua
200 ml de leche
1,5 cucharadas de aceite
500 g de mezcla de harinas sin gluten
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
$1^1/_4$ paquetitos de levadura seca
100 g de semillas (p.ej. pipas de girasol)

Pan de arroz sin gluten
350 ml de agua
200 g de yoghurt natural
1,5 cucharadas de aceite
1,5 cucharadas de vinagre
200 g de harina de arroz
300 g de mezcla de harinas sin gluten
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
$1^1/_4$ paquetitos de levadura seca
1 cucharadita de harina de guaro de algarroba

Programa 10 Pastel

Para este programa son especialmente adecuadas las mezclas panificables preparadas.
Tenga en cuenta las indicaciones para la preparaci ón contenidas en el paquete.

Programa 11 Mermelada

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

- Lave la fruta fresca y madura. Pele la fruta como manzanas, cerezas, peras o cualquier otro tipo de fruta cuya piel pueda tener una textu ra excesivamente dura.
- Utilice siempre las cantidades indicadas, ya que están perfectamente ajustadas al programa MERMELADA. De otro modo la pasta empezaría a hervir demasiado pronto y rebosaría el mol de.
- Pese la fruta, córtela en pedacitos (máx.1 cm) o hágalas puré y échelas en el recipiente.
- Añada el azúcar gelatinizado "1:1" en la canti dad indicada. Por favor, utilice este tipo de azúcar y no otro de uso doméstico o azúcar gelatiniza do "2:1", ya que la confitura no alcanzará la consistencia deseada.

- Mezcle la fruta con el azúcar e inicie el programa, que ahora continuará automáticamente.
- Una vez finalizado el programa, puede introdu cir la confitura en tarros y cerrarlos conveniente mente.

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

Mermelada de fresa
500 g de fresas
500 g de azúcar gelatinizante
2 3 cucharadas de zumo de limón

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

Mezclar todos los ingredientes en el molde.

¡Buen provecho!

Recetas sin garantía. Todos los ingredientes y las indicaciones de preparación son orientativos. Com plete estas recetas recomendadas con su experien cia personal. En cualquier caso, le deseamos mu cho éxito, y buen apetito.

Recetas: eliminación de fallos

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

RECIPE BOOK PAGE

Useful information about ingredients 14

Baking tips 15

Ready-to-use baking mixtures 16

Slicing and storing bread 16

Recipes for approx. 1000 g bread 17

Programme 1 Regular 17
Programme 2 French 18
Programme 3 Whole Wheat 18
Programme 4 Sweet 19
Programme 5 Super Rapid 20
Programme 6 Dough (knead) 20
Programme 7 Pasta 21
Programme 8 Buttermilk bread 21
Programme 9 Gluten Free 21
Programme 10 Cake 22
Programme 11 Jam 22

Troubleshooting the recipes 24

Useful information about ingredients

FLOUR

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

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

YEAST

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

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

Note:

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

SUGAR

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

SALT

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

LIQUIDS

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

EGGS

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

FATS: BAKING FAT, BUTTER OR OIL

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

GLUTEN-FREE

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

MEASURING THE INGREDIENTS

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

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

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

Baking tips

Baking in different climatic regions

In areas located at higher altitudes, the lower atmo spheric pressure causes yeast to ferment faster. Hence, less yeast is required here.

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

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

Ready-to-use baking mixtures

You can also use ready to use baking mixtures with this bread maker.
Follow the manufacturer's instructions on the packa ging.
The following table provides you the examples of conversion for some of the baking mixtures.

Slicing and storing bread

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

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

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

Recipes for approx. 1000 g bread

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

Programme 1 Regular

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

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

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

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

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

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

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

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

Programme 2 French

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

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

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

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

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

Programme 3 Whole Wheat

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

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

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

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

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

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

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

Programme 4 Sweet

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

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

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

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

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

Programme 5 Super Rapid

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

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

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

Programme 6 Dough (knead)

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

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

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

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

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

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

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

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

Programme 7 Pasta

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

Programme 8 Buttermilk bread

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

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

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

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

Programme 9 Gluten Free

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

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

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

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

Programme 10 Cake

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

Programme 11 Jam

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

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

Orange marmelade
350 g oranges
150 g lemons
500 g gelling sugar

Strawberry jam
500 g strawberries
500 g gelling sugar
2 3 tbsp. lemon juice

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

Mix all ingredients in the baking mould.

Enjoy your meal!

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

Troubleshooting the recipes

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

REZEPTHEFT SEITE

Wissenswertes über Zutaten 26

Backtipps 27

Fertig-Backmischungen 28

Brot schneiden und aufbewahren 28

Rezepte für je ca. 1000 g Brot 29

Programm 1 Normal 29
Programm 2 Locker 30
Programm 3 Vollkorn 30
Programm 4 Süß 31
Programm 5 Express 32
Programm 6 Teig (kneten) 32
Programm 7 Nudelteig 33
Programm 8 Buttermilchbrot 33
Programm 9 Glutenfrei 33
Programm 10 Kuchen 34
Programm 11 Marmelade 34

Fehlerbehebung Rezepte 36

Wissenswertes über Zutaten

MEHL

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

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

HEFE

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

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

ZUCKER

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

SALZ

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

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

FLÜSSIGKEITEN

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

EIER

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

FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL

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

GLUTEN FREI

Zöliakie, bei Erwachsenen auch Sprue genannt, ist eine chronische Krankheit, die durch den Genuss glu tenhaltiger Speisen ausgelöst wird. Das in Weizen und Dinkel enthaltene Klebereiweiß Gluten (Gliadin) und ähnliche Eiweißkörner in Roggen, Gerste und Hafer führen zu einer Schädigung der Dünndarmschleim haut. Verzehrt werden darf nur noch Spezialbrot aus dem Reformhaus oder aus der eigenen Küche, herge stellt mit glutenfreien Mehlen.
Mit glutenfreien Mehlen Brot und Kuchen zu backen, bedarf allerdings einiger Übung. Solche Mehle benö tigen länger für die Aufnahme der Flüssigkeit und ha ben andere Triebeigenschaften. Glutenfreie Mehle müssen auch mit glutenfreien Lockerungsmitteln gebun den oder gelockert werden. Das sind beispielweise Weinsteinbackpulver, Hefe, Sauerteig aus Mais oder Reismehl, Backferment auf Maisbasis oder Bindemittel wie Guarkernmehl,
Johannisbrotkernmehl, Kuzu, Pektin, Pfeilwurzelstärke oder Carrageen. Außerdem muss man auf den gewohnten Brotgeschmack verzichten. Auch die Konsistenz glutenfreier Brote ist anders als die von Weizenmehlbroten.

ABMESSEN DER ZUTATEN

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

Backtipps

Backen in verschiedenen Klimazonen

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

Fertig-Backmischungen

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

Brot schneiden und aufbewahren

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

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

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

Rezepte für je ca. 1000 g Brot

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

Programm 1 Normal

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

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

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

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

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

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

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

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

Programm 2 Locker

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

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

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

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

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

Programm 3 Vollkorn

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

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

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

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

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

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

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

Programm 4 Süß

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

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

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

Verwenden Sie Vollmilch oder Zartbitter schokolade.
Wenn Sie den Teig nach dem Kneten mit 1 EL Milch bestreichen, wird die Kruster dunkler.

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

Programm 5 Express

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

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

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

Programm 6 Teig (kneten)

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

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

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

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

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

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

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

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

Programm 7 Nudelteig

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

Programm 8 Buttermilchbrot

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

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

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

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

Programm 9 Glutenfrei

Glutenfreies Kartoffelbrot
440 ml Wasser
1,5 EL Öl
400 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B" von Schär)
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
$1^1/_4$ Päckchen Trockenhefe
230 g gekochte Kartoffeln, gepellt und durch die Presse gedrückt

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

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

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

Programm 10 Kuchen

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

Programm 11 Marmelade

Konfitüre oder Marmelade kann im Brotbackauto maten schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine be sonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre. Gehen Sie wie folgt vor:

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

Orangenmarmelade
350 g Orangen
150 g Zitronen
500 g Gelierzucker

Erdbeermarmelade
500 g Erdbeeren
500 g Gelierzucker
2 3 EL Zitronensaft

Beerenmarmelade
500 g aufgetaute Beeren
500 g Gelierzucker
1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in der Backform vermischen.

Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten und Zuberei tungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie die se Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfah rungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Fehlerbehebung Rezepte

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