

### Bread Maker SBB 850 A1



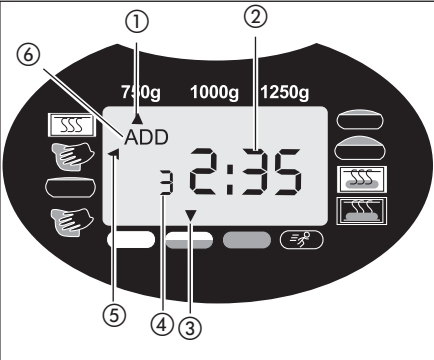
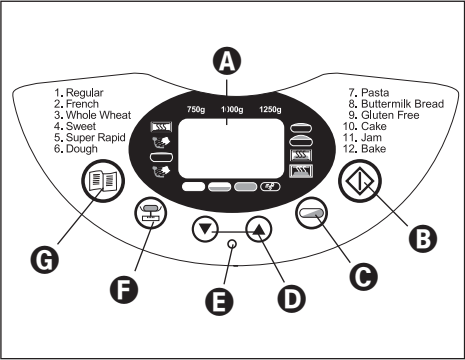
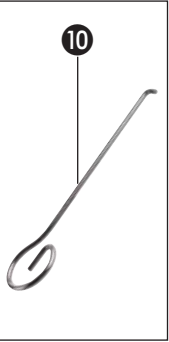
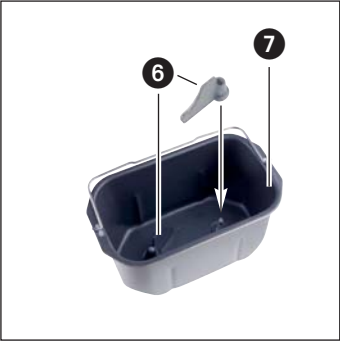
**GB** **Bread Maker**  
**IE** Operating instructions

**FI** **Leipäkone**  
Käyttöohje

**SE** **Bakmaskin**  
Bruksanvisning

**DK** **Bagemaskine**  
Betjeningsvejledning

**DE** **Brotbackautomat**  
**AT** Bedienungsanleitung  
**CH**



| <b>Content</b>                                  | <b>Page</b> |
|-------------------------------------------------|-------------|
| <b>Safety Notices</b>                           | <b>2</b>    |
| <b>Appliance Overview</b>                       | <b>3</b>    |
| <b>Accessories</b>                              | <b>3</b>    |
| <b>Intended Use</b>                             | <b>3</b>    |
| <b>Before the first usage</b>                   | <b>4</b>    |
| <b>Properties</b>                               | <b>4</b>    |
| <b>Control panel</b>                            | <b>5</b>    |
| <b>Programme</b>                                | <b>6</b>    |
| <b>Timer-Function</b>                           | <b>7</b>    |
| <b>Before baking</b>                            | <b>8</b>    |
| <b>Baking bread</b>                             | <b>8</b>    |
| <b>Error Messages</b>                           | <b>10</b>   |
| <b>Cleaning and Care</b>                        | <b>10</b>   |
| <b>Technical data</b>                           | <b>11</b>   |
| <b>Disposal</b>                                 | <b>11</b>   |
| <b>Warranty and Service</b>                     | <b>12</b>   |
| <b>Importer</b>                                 | <b>12</b>   |
| <b>Programme sequence</b>                       | <b>13</b>   |
| <b>Troubleshooting the Bread Baking Machine</b> | <b>17</b>   |

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.

## Safety Notices

---

- Please read the operating instructions through completely before using the appliance for the first time!
- Danger of suffocation! Children can suffocate through the improper use of packaging materials. Dispose of them immediately after unpacking or store them in a place that is out of reach of children.
- After unpacking, check the appliance for damage that may have occurred during transportation. If necessary, contact your supplier.
- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance near inflammable materials or explosive/ignitable gases. A minimum distance of 10 cm must be maintained to all other materials.
- Ensure that the ventilation slots of the appliance are kept free at all times. Risk of overheating!
- Before plugging the appliance in, check that the electricity type and mains voltage matches the information given on the type plate.
- Do not place the power cable over sharp edges or close to hot surfaces or objects. These may damage the insulation of the power cable.
- Never leave the appliance unsupervised whilst in use.
- To avoid the risk of tripping accidents the appliance is provided with a short power cable.
- Only use the appliance inside buildings.
- Never place the appliance on or close to a gas or electric cooker, a hot oven or any other source of heat. Risk of overheating!
- Never cover the appliance with a tea-towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire could occur if the appliance is covered with an inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.
- If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread baking machine.
- Place the extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or unintentionally pulling on it.
- Always check the power cable and plug before use. Should the power cable of the appliance become damaged, to avoid the risk of injury or a fatality it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified specialist.
- The use of ancillaries not recommended by the manufacturer could cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.
- Start a baking programme only when a baking mould is fitted in. If a mould is not fitted, it could cause irreparable damage to the appliance.
- If children are in the vicinity, supervise the appliance particularly well! If the appliance is not in use, and also before cleaning it, remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before removing individual parts.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance complies with standard safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.

- Do not place any objects on the appliance and do not cover it during operation. Risk of fire!
- Caution! The bread maker becomes very hot during operation. Do not touch the appliance until it has cooled down, or use oven gloves.
- Before taking out or inserting accessories, unplug the power cable and allow the appliance to cool down.
- Do not transport the Bread Baking Machine if the baking mould contains hot or fluid contents, e.g. jams. There is a danger of being burnt!
- During use, NEVER come into contact with the rotating kneading paddles. There is also a risk of personal injury!
- Do not pull on the cable to remove the plug, rather, pull the plug itself from the socket.
- When not in use, and before cleaning the appliance, remove the power cable from the wall socket.
- Do not use the Bread Baking Machine for the storage of foods or utensils.
- Never lay aluminium foil or other metallic objects in the Bread Baking Machine. This could lead to a short circuit. There would be a risk of fire!
- Never place the bread machine in water or other liquids. Risk of fatal electrical shocks!
- Do not clean the appliance with abrasive sponge cleaning pads.  
Should particles break away from the sponge and come into contact with electrical components, you could receive an electric shock.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never use the appliance without a baking mould or with an empty one. This would irreparably damage the appliance.
- Always close the lid during operation.
- NEVER remove the baking mould during operation.

- When baking, NEVER exceed the amount of 700 g of flour and NEVER add more than 1 1/4 packets (approx. 26 g) of dry yeast. The dough could spill over and cause a fire!
- When in use, the temperature of the outer surfaces and the door can be very high. Risk of Burns!

## Appliance Overview

---

- 1 Viewing window
- 2 Appliance lid
- 3 Ventilation slits
- 4 Power cable
- 5 Control panel



Caution! Hot surfaces!

## Accessories

---

- 6 2 kneading paddles
  - 7 Baking mould for bread weights up to 1250 g
  - 8 Measuring cup
  - 9 Measuring spoon
  - 10 Kneading paddle remover
- Concise instruction sheet
  - Recipe book
  - Operating manual

## Intended Use

---

Use your Bread Baking Machine for baking bread and making jams or marmalades in domestic areas only.

Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects. Do not use the Bread Baking Machine outdoors.

Use only the ancillaries recommended by the manufacturer. Non-recommended accessories may cause damage to the appliance.

## Before the first usage

---

### Disposal of the packaging material

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

### Initial cleaning

Wipe the baking mould ⑦, kneading paddles ⑥ and outer surfaces of the bread baking machine with a clean, damp cloth before putting it into operation. Do not use abrasive scrubbers or cleaning powders. Remove the protective foil on the control panel ⑤.

### Pre-heating

❗ Please take note of the following notice regarding the first usage:

For the first heating up ONLY, place the empty baking mould ⑦ into the appliance. Close the appliance lid ②. Select the programme 12, as described in the section "PROGRAMMMES" then press the button Start/Stop ③, to warm up the appliance for 5 minutes. To terminate the programme, after 5 minutes press the button Start/Stop ③ until a long signal tone is heard.

As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting the appliance into operation. This is harmless and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.

Allow the appliance to cool down completely and once again wipe the baking mould ⑦, kneading paddles ⑥ and the outer surfaces of the Bread Baking Machine with a clean moist cloth.

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

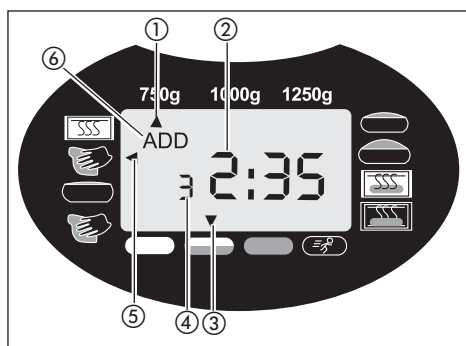
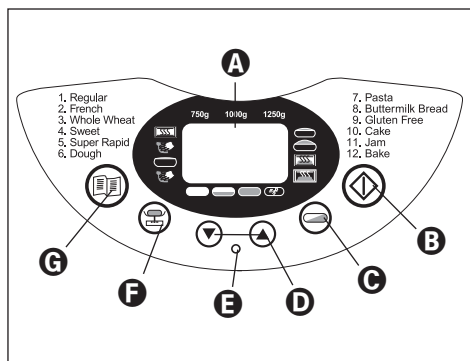
## Properties

---

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

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

# Control panel



## A Display

Display for

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

## B Start / Stop

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

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

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

## ⚠ Note:

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

## ⚠ Please note:

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

## C Level of browning (or Rapid modus)

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

## D Timer ▼ ▲

Time-delayed baking.

## ⚠ Note:

Time-delayed baking cannot be arranged with Programme 11.

### ⓑ 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 ⑦.

### Note:

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

### Ⓔ Programme selection (Menu)

Call-up of the desired baking programme (1-12). In the display ① 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 ①

You can observe the baking process through the window ①.

## Programme

---

Select the desired programme with the button Programme selection Ⓔ. The corresponding programme number is shown in the display ①. 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 programme the ingredients are kneaded, allowed to rise and then baked. Use baking powder for this programme.

### Programme 11: Jam

For making jams, preserves, jellies and fruit spreads.

### Programme 12: Bake

For the after-baking of breads that are not brown enough, not baked through or ready-made dough. All kneading and rising processes are dispensed with in this programme. The bread is kept warm for up to one hour after the baking process. This prevents the bread from becoming too moist.

Programme 12 bakes the bread for 60 minutes. To terminate these functions prematurely, press the Start/Stop button **B** until a long signal tone is heard. To switch the appliance off, remove the power plug from the wall socket.

#### **Note:**

With the programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9 a signal tone sounds during the programme process and „ADD“ **6** appears in the display.

As soon as possible after it sounds add the other ingredients, such as fruit or nuts.

The ingredients will not be crushed by the kneading paddle **6**.

If you have set the timer, you can put all the ingredients into the baking mould **7** at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces before inserting them.

## Timer-Function

The timer function allows you to do time-delayed baking.

With the arrow buttons **▲** and **▼** **D** enter in the desired completion time for the baking process. The maximum time delay amounts to 15 hours.

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

Select a Programme. The display **A** indicates the required baking time.

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

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

### Example:

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

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

### **Note**

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

## Before baking

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

### Ingredients

### **Note**

Take the baking mould **7** out of the housing before putting in the ingredients. Should ingredients drop into the baking area, a fire may be caused by them burning on the heating elements.

- Always place ingredients into the baking mould **7** in the sequence specified.
- All ingredients should be at room temperature, to ensure an optimal rising result from the yeast.
- Ensure that you measure the ingredients precisely. Even negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

### **Note**

NEVER use quantities larger than those specified. Too much dough could rise out of the baking mould **7** drop onto the hot heating elements and cause a fire.

## Baking bread

### Preparation

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

1. Pull the baking mould **7** upwards and out of the appliance.
2. Push the kneading paddles **6** onto the drive shafts in the baking mould **7**. Make sure they are firmly in place.
3. Place the ingredients for your recipe into the baking mould **7** in the specified order. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient.

### **Note**

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

4. Place the baking mould **7** back in the appliance. Ensure that it engages correctly.
5. Close the appliance lid **2**.
6. Insert the power plug into the wall socket. A signal tone sounds and in the display **A** appears the Programme number and the time-duration for Programme 1.
7. Select your programme with the Programme select button **G**. Each input is confirmed with a signal tone.
8. If necessary, select the size of bread you want to bake with the button **F**.
9. Select the browning level **G** for your bread. In the display **A** the arrow shows you what you have selected, light, medium or dark. Here you can also select the setting "Rapid" to shorten the time period in which the dough rises.

### **Note**

A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

The function "Rapid" is only available with Programmes 1-4.

A bread weight level cannot be selected with the Programmes 6, 7, 11 and 12.

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

#### **Note**

This function is not available for Programme 11.

### **Starting the Programme**

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

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

The Programme automatically carries out the various operations.

You can watch the programme sequence via the window **1** of your Bread Baking Machine.

Occasionally, condensation may collect in the window during baking **1**. The appliance lid **2** can be opened during the kneading phase.

#### **Note**

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

### **Ending the Programme**

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

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

#### **Note**

This 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 **B** until the signal tone sounds.

#### **Warning**

Before opening the appliance lid **2** 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, **7** always use pot holders or oven gloves.

Hold the baking mould **7** tilted over a grid and shake it lightly until the bread slides out of the baking mould **7**.

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

#### **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 **7** with warm water. This prevents the kneading paddles **6** from sticking to the driving shaft.

**Tip:** If you remove the kneading paddles **6** after the last kneading of the dough, the bread will remain intact when you remove it from the baking mould **7**.

- Briefly press the Start/Stop button **B** 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 **2** and remove the baking mould **7**. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles **6**.
- Lay the dough back into the baking mould **7**. Replace the baking mould **7** and close the appliance lid **2**.
- 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 **6**.

## Error Messages

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

### Warning

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

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

## Cleaning and Care

### Warning

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

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

Please also observe the safety instructions.

### Important

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

### Housing, lid, baking space

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

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

- To reassemble the appliance lid ②, guide the hinge cams through the opening of the hinge guides.

### Baking moulds and kneading paddles

The surfaces of the baking moulds ⑦ and kneading paddles ⑥ have a non-stick coating. When cleaning the appliance do not use aggressive detergents, cleaning powders or objects that may cause scratches to the surfaces.

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

Before cleaning, take the baking moulds ⑦ and kneading paddles ⑥ out of the baking area. Wipe the outside of the baking moulds ⑦ with a damp cloth.

### Important

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

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

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

If the mountings of the kneading paddles ⑥ are clogged, you can clean them carefully with a wooden toothpick.

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

## Technical data

|                    |                                    |
|--------------------|------------------------------------|
| Model:             | Bread Baking Machine<br>SBB 850 A1 |
| Nominal voltage:   | 220-240V~50Hz                      |
| Power consumption: | 850 Watt                           |

## 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.

## Importer

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

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

### **GB DES UK LTD**

Tel.: 0871 5000 700 (£ 0.10 / minute)

e-mail: [support.uk@kompernass.com](mailto:support.uk@kompernass.com)

### **IE Kompernass Service Ireland**

Tel.: 1850 930 412 (0,082 EUR/Min.)

Standard call rates apply. Mobile operators may vary.

e-mail: [support.ie@kompernass.com](mailto:support.ie@kompernass.com)

### **CY Kompernass Service Cyprus**

Tel.: 800 9 44 01

e-mail: [support.cy@kompernass.com](mailto:support.cy@kompernass.com)

## Programme sequence

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

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

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

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



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

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

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

# Troubleshooting the Bread Baking Machine

|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| What do I do if the kneading paddle gets stuck in the baking mould after baking?                            | Fill the baking mould 7 with hot water and twist the kneading paddle 6 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 7 and the kneading paddle 6 suitable for cleaning in a dishwasher?                     | No. Please clean the baking mould 7 and the kneading paddle 6 by hand.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?                                            | Check to see if the kneading paddle 6 and the baking mould 7 have properly engaged.                                                                                                                                                                                                                                      |
| What do I do if the kneading paddle 6 gets stuck in the loaf?                                               | Remove the kneading paddle 6 with the kneading paddle remover 10.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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 B 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. Check to see if you have correctly pressed the Start/Stop button B.<br>Check to see if the power plug is connected to the wall socket. |
| The appliance crushes the added raisins.                                                                    | To avoid the breaking up of ingredients such as fruit or nuts, add them to the dough after the signal has sounded.                                                                                                                                                                                                       |



| <b>Sisällysluettelo</b>          | <b>Sivu</b> |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Turvaohjeet</b>               | <b>20</b>   |
| <b>Laite</b>                     | <b>21</b>   |
| <b>Lisävarusteet</b>             | <b>21</b>   |
| <b>Määräystenmukainen käyttö</b> | <b>21</b>   |
| <b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> | <b>22</b>   |
| <b>Ominaisuudet</b>              | <b>22</b>   |
| <b>Ohjauspaneeli</b>             | <b>23</b>   |
| <b>Ohjelmat</b>                  | <b>24</b>   |
| <b>Ajastintoiminto</b>           | <b>25</b>   |
| <b>Ennen leipomista</b>          | <b>26</b>   |
| <b>Leivän leipominen</b>         | <b>26</b>   |
| <b>Vikailmoitukset</b>           | <b>28</b>   |
| <b>Puhdistus ja hoito</b>        | <b>28</b>   |
| <b>Tekniset tiedot</b>           | <b>29</b>   |
| <b>Hävittäminen</b>              | <b>29</b>   |
| <b>Takuu ja huolto</b>           | <b>29</b>   |
| <b>Maahantuoja</b>               | <b>30</b>   |
| <b>Ohjelman kulku</b>            | <b>31</b>   |
| <b>Leipäkoneen viankorjaus</b>   | <b>35</b>   |

Lue käyttöohje ennen ensimmäistä käyttökertaa huolellisesti läpi ja pidä sitä lähettyvillä myös myöhemmissä käytöissä. Jos myyt laitteen, anna ohje myös seuraavalle omistajalle.

## Turvaohjeet

- Lue ensin käyttöohje kokonaan läpi, ennen kuin käytät laitetta!
- Tukehtumisvaara! Lapset saattavat tukehtua, jos pakkausmateriaalia käytetään asiattomasti. Hävitä pakkausmateriaali välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen tai säilytä se lapsilta ulottumattomissa.
- Kun olet ottanut leipäkoneen pakkauksesta, tarkista laite mahdollisten kuljetusvaurioiden varalta. Käänny vauriotapauksessa laitteen myyjän puoleen.
- Aseta laite kuivalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Älä sijoita laitetta helposti syttyvien materiaalien tai räjähtävien ja/tai helposti syttyvien kaasujen läheisyyteen. Muihin esineisiin tulee säilyttää vähintään 10 cm:n etäisyys.
- Varmista, ettei laitteen ilmastointiaukkoja peitetä. Ylikuumenemisvaara!
- Ennen kuin kytket laitteen päälle, tarkista, että virtalaji ja verkkojännite vastaavat tyyppikilven merkintöjä.
- Älä sijoita verkkojohtoa kulkemaan terävien reunojen yli tai kuumien pintojen tai esineiden läheisyyteen. Johdon eristys saattaa vahingoittua.
- Älä jätä laitetta käyttö käytön aikana ilman valvontaa.
- Kompastumisten ja onnettomuuksien välttämiseksi laitteessa on lyhyt verkkojohto.
- Käytä laitetta ainoastaan sisätiloissa.
- Älä koskaan aseta laitetta kaasu- tai sähköhellan, kuuman uunin tai muiden lämpölähteiden lähelle. Ylikuumenemisvaara!
- Älä koskaan peitä laitetta pyyhkeellä tai muilla materiaaleilla. Kuumuuden ja höyryn tulee päästä poistumaan. Jos laite peitetään syttyvällä materiaalilla tai se joutuu kosketuksiin tällaisen materiaalin, esim. verhojen kanssa, saat- taan syttyä tulipalo.
- Jos käytät jatkojohtoa, täytyy johdon sallitun enimmäistehon vastata leipäkoneen tehoa.
- Vedä jatkojohto siten, ettei kukaan voi kompastua siihen tai vahingossa vetää sitä.
- Tarkasta ennen jokaista käyttöä virtajohto ja verkkopistoke. Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, valmistajan, asiakaspalvelun tai ammattihenkilön tulee korvata se vastaavalla johdolla, jotta vaaratilanteilta välttyttäisiin.
- Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisätarvikkeiden käyttö saattaa johtaa vaurioihin. Laitetta saa käyttää ainoastaan sen käyttötar- koitukseen. Muutoin takuu raukeaa.
- Aloita leivontaohjelma ainoastaan, kun leivonta- vuoka on asetettu laitteeseen. Muutoin laite saattaa vaurioitua korjauskelvottomaksi.
- Jos laitteen lähellä on lapsia, valvo laitetta kunnolla! Irrota verkkopistoke, jos laitetta ei käytetä, sekä ennen laitteen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen yksittäisten osien poistamista.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöi- den (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käy- tön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä val- voo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä. Lapsia on valvottava ja on varmistettava, etteivät he leiki laitteella.
- Tämä laite on nykyisten turvallisuusmääraysten mukainen. Laitteen tarkastukset, korjaukset ja tekni- set huollot saa suorittaa vain pätevässä alan liikkeissä. Muutoin takuu raukeaa.

- Älä aseta esineitä laitteen päälle, äläkä peitä laitetta. Tulipalon vaara!
- Varo! Leipäkone kuumenee. Koske laitteeseen vasta, kun se on jäähtynyt, tai käytä pannulappua.
- Anna laitteen jäähtyä ja irrota verkkopistoke pistoraslasta, ennen kuin poistat lisävarusteita tai asetat niitä paikoilleen.
- Älä siirrä leipäkonetta leivontavuodon sisällön ollessa kuumaa tai nestemäistä, esimerkiksi hilloa. On olemassa palovamman vaara!
- Älä koskaan koske käytön aikana pyöriviin tai kinakoukkuihin. On olemassa loukkaantumisvaara!
- Älä vedä suoraan verkkojohdosta, irrottaessasi pistoketta pistoraslasta.
- Poista verkkopistoke pistoraslasta aina ennen laitteen puhdistamista ja silloin, kun laitetta ei käytetä.
- Älä käytä leipäkonetta ruoka-aineiden tai tarvikkeiden säilytyspaikkana.
- Älä koskaan aseta alumiinifoliota tai muita metallisia esineitä leipäkoneeseen. Ne saattavat aiheuttaa oikosulun! On olemassa tulipalon vaara!
- Älä upota leipäkonetta veteen tai muihin nesteisiin. On olemassa sähköiskun vaara!
- Älä puhdista laitetta karheilla puhdistussienillä. Jos sienestä irtoaa palasia, jotka joutuvat kosketuksiin sähköisten osien kanssa, on olemassa sähköiskun vaara.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukovaikutusjärjestelmän avulla.
- Älä käytä laitetta koskaan, jos leivontavuoka on tyhjä tai se ei ole koneessa. Se vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi.
- Pidä kansi aina kiinni käytön aikana.
- Älä koskaan poista leivontavuokaa käytön aikana.
- Leivonnassa saa käyttää enintään 700 g jauhoja ja enintään 1 1/4 pussia (n. 26 g) kuiva-hiivaa, eikä määriä saa koskaan ylittää. Taikina voi valua ulos ja aiheuttaa tulipalon!
- Ulkopinta ja ovi voivat kuumua käytön aikana huomattavasti. Palovammavaara!

## Laitte

- 1 Tarkastusikkuna
- 2 Laitteen kansi
- 3 Tuuletusaukot
- 4 Virtajohto
- 5 Ohjauspaneeli



Huomio! Kuuma pinta!

## Lisävarusteet

- 6 2 taikinakoukkuja
- 7 Leivontavuoka korkeintaan 1250 g:n painoisille leiville
- 8 Mitta-astia
- 9 Mittalusikka
- 10 Taikinakoukun irrottaja
  - Pikaohjeet
  - Reseptivihko
  - Käyttöohje

## Määräystenmukainen käyttö

Käytä leipäkonetta vain leivän paistamiseen ja marmeladien/hillojen valmistamiseen kotitaloudessa.

Laitetta ei saa käyttää elintarvikkeiden tai esineiden kuivaamiseen. Älä käytä leipäkonetta ulkona.

Käytä vain valmistajan suosittelemia lisävarusteita.

Muut kuin valmistajan suosittelemat lisävarusteet voivat vahingoittaa laitetta.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

### Pakkausmateriaalin hävittäminen

Poista laite pakkauksesta ja hävitä pakkausmateriaali paikallisen jätehuoltolaitoksen ohjeiden mukaisesti.

### Ensimmäinen puhdistus

Pyyhi leivontavuoka **7**, taikinakoukut **6** ja leipäkoneen ulkopinta ennen käyttöönottoa puhtaalla, kostealla liinalla. Älä käytä karheita puhdistussieniä tai hankaavia puhdistusaineita. Irrota suojakalvo ohjauspaneelisti **5**.

### Kuumentaminen

**i** Noudata seuraavia ohjeita ennen ensimmäistä käyttöönottoa:

Aseta ainoastaan ensimmäisellä kuumennuskerralla tyhjä leivontavuoka **7** laitteeseen. Sulje laitteen kansi **2**. Valitse ohjelma 12 luvussa "OHJELMAT" kuvatulla tavalla ja paina Käynnistys/Sammutus-painiketta **B** lämmittääksesi laitetta 5 minuutin ajan. Lopeta ohjelma 5 minuutin kuluttua painamalla painiketta Käynnistys/Sammutus **B**, kunnes kuulet pitkän merkkiään.

Koska kuumennuselementit on rasvattu kevyesti, saattaa ensimmäisellä käyttöönottokerralla ilmetä lievää hajua. Tämä on vaaratonta ja loppuu lyhyen ajan kuluttua. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta, avaa esimerkiksi ikkuna.

Anna laitteen jäähtyä täysin ja pyyhi vielä kerran leivontavuoka **7**, taikinakoukut **6** ja leipäkoneen ulkopinta puhtaalla, kostealla liinalla.

**⚠ Tulipalon vaara!** Älä anna leipäautomaatin kuumentua 5 minuuttia kauempaa leivontavuoaan **7** ollessa tyhjänä. On olemassa ylikuumenemisen vaara.

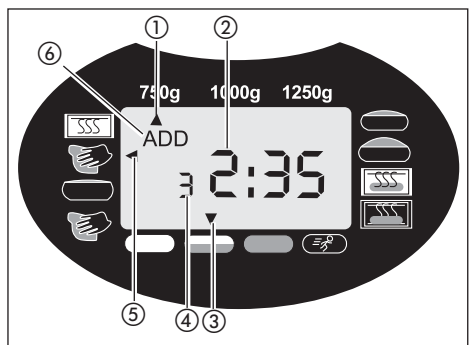
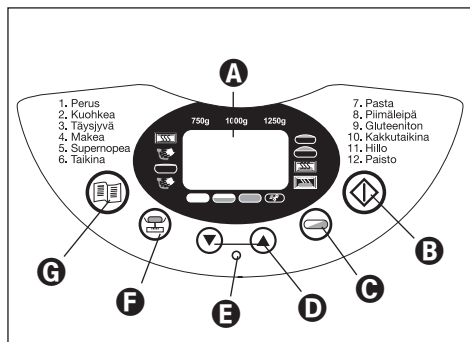
## Ominaisuudet

Leipäkoneen avulla voit leipoa sellaista leipää kuin itse haluat.

- Voit valita 12 eri ohjelmasta.
- Voit käyttää valmiita leivontasekoituksia.
- Voit vaivata pasta- tai sämpylätaikinaa ja valmistaa hilloa.
- "Gluteeniton"-ohjelman avulla voit leipoa gluteenittomia leivontasekoituksia ja reseptejä, joissa käytetään gluteenittomia jauhoja, kuten maissi-, tattari- ja perunajauhoja.



# Ohjauspaneeli



## A Näyttö

Näytöt:

- ① painon valinta (750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② jäljellä oleva käyttöaika tunteina ja ohjelmoitu ajan esivalinta
- ③ valittu ruskistusaste (Vaalea , Normaali , Tumma , Pika )
- ④ valitun ohjelman numero
- ⑤ ohjelman kulku
- ⑥ aineiden lisääminen ("ADD")

## B Käynnistys/Sammutus

Kytkee laitteen toimintaan ja pois toiminnasta tai purkaa ajastimen ohjelmoinnin.

Käyttö keskeytetään painamalla lyhyesti Käynnistys/ Sammutus -painiketta **B**, kunnes kuuluu merkkiäni ja näytössä **A** näkyvä aika vilkkuu. Kun painat uudelleen Käynnistys/Sammutus -painiketta **B**, voidaan käyttöä jatkaa uudelleen 10 minuutin sisällä. Jos unohdat jatkaa ohjelmaa, ohjelma jatkuu automaattisesti 10 minuutin kuluttua.

Lopeta käyttö kokonaan tai poista asetukset painamalla 3 sekunnin ajan Käynnistys/Sammutus -painiketta **B**, kunnes kuulet pitkän merkkiänen.

## ⚠ Ohje:

Älä paina Käynnistys/Sammutus -painiketta **B**, jos haluat ainoastaan tarkastaa leivän tilan. Tarkkaile paistotapahtumaa ikkunan läpi.

## ⚠ Huomio:

Jokaista painiketta painettaessa on kuuluttava merkkiäni, paitsi laitteen ollessa käytössä.

## Ⓢ Ruskistusaste (tai pikakäyttö)

Ruskistusasteen valinta tai vaihto pikatilaan (Vaalea/Normaali/Tumma/Pika). Paina toistuvasti ruskistusastepainiketta **C**, kunnes nuoli näkyy halutun ruskistusasteen yläpuolella. Ohjelmille 1 - 4 voit aktivoida pikatilan paistotapahtuman lyhentämiseksi painamalla ruskistusastepainiketta **C** useaan kertaan. Paina ruskistusastepainiketta **C** niin monta kertaa, kunnes nuoli näkyy kohdan "Pika" yläpuolella. Ohjelmille 6, 7 ja 11 ei ruskistusastetta voida valita.

## D Ajastin ▼ ▲

Ajastettu leivonta.

## ⚠ Ohje:

Ohjelmalle 11 ei voida asettaa ajastettua leivontaa.

### **B Käytön merkivalo**

Käytön merkivalo **B** näyttää palaessaan, että ohjelma on käynnissä. Jos haluat käynnistää ohjelman ajastustoiminnon avulla aikaviiveellä, käytön merkivalo **B** palaa vasta, kun ohjelma on käynnistynyt, ei ajastimen ollessa aktivoituna.

### **F Leipäkokko**

Leivän painon valinta (750 g / 1000 g / 1250 g). Paina tätä painiketta toistuvasti, kunnes nuoli näkyy toivotun painon yläpuolella. Painotiedot (750 g / 1000 g / 1250 g) viittaavat leivontavuokaan **7** täytettyjen ainesten määrään.

### **A Ohje**

Esiasetus laitetta käynnistettäessä on 1250 g. Ohjelmissa 6, 7, 11 ja 12 ei leipäkokoa voida säätää.

### **G Valikko**

Halutun leivontaohjelman (1-12) esiinkutsuminen. Näytössä **A** näkyy ohjelman numero ja vastaava leivonta-aika.

### **Muistitoiminto**

Kun laite käynnistyy uudelleen enintään n. 10 minuutin pituisen sähkökatkoksen jälkeen, ohjelma jatkuu samasta kohdasta. Tämä ei kuitenkaan koske paistotapahtuman poistoa/päättämistä tai Käynnistys/Sammutus -painikkeen **B** painamista pitkän merkkiäänen kuulumiseen asti.

### **Tarkastusikkuna** **1**

Ikkunan **1** kautta voit seurata paistotapahtumaa.

## **Ohjelmat**

Valikko-painikkeella **G** valitaan haluttu ohjelma. Ohjelmaa vastaava numero näytetään näytössä **A**. Leivonta-ajat ovat riippuvaisia valituista ohjelmayhdistelmistä. Katso lukua "Ohjelman kulku".

### **Ohjelma 1: Perus**

Vaaleille leiville ja sekaleiville, jotka valmistetaan pääasiassa vehnä- tai ruisjauhoista. Leipä on koostumukseltaan tiivis. Leivän ruskistusaste säädetään ruskistusastepainikkeella **C**.

### **Ohjelma 2: Kuohkea**

Kevyille leiville, jotka valmistetaan hienoksi jauhetuista jauhoista. Leipä on yleensä kuohkeaa ja sen kuori on rapea.

### **Ohjelma 3: Täysijyv**

Leivät, joissa käytetään ravitsevia jauholaatuja, esim. täysijyvävehnäjauhot ja ruisjauho. Leivästä tulee tiiviimpää ja raskaampaa.

### **Ohjelma 4: Makea**

Leiville, jotka valmistetaan hedelmämehuista, kookos-hiutaleista, rusinoista, kuivista hedelmistä, suklaasta tai suuresta määrästä sokeria. Pidemmän kohotusvaiheen ansiosta leivästä tulee kevyempää ja ilmovampaa.

### **Ohjelma 5: Supernocea**

Vaivaamiseen, taikinan kohotukseen ja leipomiseen tarvitaan vähemmän aikaa. Tähän ohjelmaan sopivat kuitenkin ainoastaan reseptit, jotka eivät sisällä painavia aineksia tai raskaita jauholaatuja. Ota huomioon, ettei leivästä tässä ohjelmassa välttämättä tule niin ilmovaa ja maukasta.

### **Ohjelma 6: Taikina (vaivaaminen)**

Hiivataikinan valmistamiseen sämpylöitä, pizzoja ja pitkoja varten. Tästä ohjelmasta puuttuu paistovaihe.

### **Ohjelma 7: Pasta**

Pastataikinan valmistukseen. Tästä ohjelmasta puuttuu paistovaihe.

### **Ohjelma 8: Piimäleipä**

Leiville, joiden valmistuksessa käytetään kirsunpiimää tai jogurtia.

## Ohjelma 9: Gluteeniton

Leiville, joiden valmistamiseen käytetään gluteenittomia aineita. Gluteenittomat jauhot tarvitsevat pidemmän ajan nesteiden poistumiseksi ja niillä on erilaiset käyttöominaisuudet.

## Ohjelma 10: Kakkutaikina

Tässä ohjelmassa ainekset vaivataan, nostatetaan ja paistetaan. Käytä tässä ohjelmassa leivinjauhetta.

## Ohjelma 11: Hillo

Marmeladien, hillojen, geelien ja hedelmälevitteiden valmistamiseen.

## Ohjelma 12: Paisto

Liian vaaleiden tai hieman raakojen leipien jälkipaistamiseen tai valmistaikinoille. Tästä ohjelmasta puuttuvat kaikki vaivaus- ja lepovaiheet. Laite pitää leivän lämpimänä tunnin paistovaiheen päättymisen jälkeen. Tämä estää sen, ettei leivästä tule liian kosteaa.

Ohjelma 12 paistaa leipää 60 minuuttia.

Lopeta nämä toiminnot aikaisemmin painamalla painiketta Käynnistys/Sammutus **B**, kunnes kuulet pitkän merkkiään. Laite sammutetaan irrottamalla se sähköverkosta.

### Ohje

Ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 ja 9 kuuluu ohjelmakulun aikana merkkiääni ja näyttöön ilmestyy "ADD"

**6**.

Lisää välittömästi tämän jälkeen taikinaan loput ainekset, kuten hedelmät tai pähkinät.

Taikinakoukut **6** eivät hienonna näitä aineksia. Kun olet säätänyt ajastimen, voit asettaa kaikki ainekset leivontavuokaan **7** myös ohjelman alussa. Hedelmiä ja pähkinöitä tulee tässä tapauksessa hienontaa hieman ennen lisäämistä.

## Ajastintoiminto

Ajastustoiminnon avulla voit leipoa aikaviiveellä. Nuolipainikkeilla **▲** ja **▼** **D** asetetaan leivonta-tapahtuman haluttu loppu-aika. Suurin mahdollinen aikaviive on 15 tuntia.

**⚠ Varoitus!** Ennen kuin leivot tietyn leivät ajastintoiminnolla, kokeile reseptiä ensin varmistaksesi, että aineiden suhteet sopivat toisiinsa, ettei taikinasta tule liian tiivistä tai liian löysää, eikä määrä ole liian suuri valuakseen yli leivinvuosta. Tulipalon vaara!

Valitse ohjelma. Näyttö **A** ilmoittaa tarvittavan paistoaajan.

Nuolipainikkeilla **▲** **D** siirretään ohjelman loppua. Ensimmäisellä painalluksella loppu-aika siirtyy seuraavaan kymmenyksen. Jokainen seuraava nuolipainikkeen **▲** **D** painallus siirtää loppu-aikaa 10 minuutilla. Painamalla nuolipainiketta yhtäjaksoisesti ajan muuttaminen nopeutuu. Näyttöön ilmestyy leivonnan ja toiminnon lykkäyksen kokonaiskesto-aika. Jos olet ylittänyt halutun ajan, voit korjata tilanteen nuolipainikkeen **▼** **D** avulla.

Vahvasta ajastimen asetus Käynnistys/Sammutus -painikkeella **B**.

Kaksoispiste näytössä **A** vilkkuu ja ohjelmoitu aika alkaa kulkea. Käyttöilmaisvalo **E** syttyy heti ohjelman käynnistyttyä.

Paistotapahtuman päätteeksi kuuluu kymmenen merkkiääntä ja näytössä **A** näkyy 0:00.

### Esimerkki:

Kello on 8.00 ja haluat tuoretta leipää 7 tunnin ja 30 minuutin päästä, eli kello 15:30.

Valitse ensin ohjelma 1 ja paina sitten nuolipainiketta **D** niin kauan, että näyttöön ilmestyy **A** 7:30, koska aika valmistamiseen on 7 tuntia ja 30 minuuttia.

**i Ohje:** Ohjelmassa "Hillo" ei ajastintoiminto ole käytettävissä.

### **⚠ Ohje**

Älä käytä ajastintoimintoa, kun työstät helposti pilaantuvia raaka-aineita, kuten muniä, maitoa, kermaa tai juustoa.

## Ennen leipomista

Kun haluat, että leivonta onnistuu, varmista seuraavat asiat:

### **Ainekset**

#### **⚠ Ohje**

Poista leivontavuoka **7** kotelosta ennen aineiden lisäämistä. Jos ainekset joutuvat paistotilaan, saattaa kuumennuskierukoiden kuumeneminen aiheuttaa tulipalon.

- Lisää ainekset leivontavuokaan **7** aina annetussa järjestyksessä.
- Kaikkien aineiden tulisi olla huoneenlämpöisiä, jotta hiiva kävisi ihanteellisesti.
- Mittaa ainesmäärät tarkasti. Pienetkin poikkeamat reseptissä mainituista määristä saattavat vaikuttaa leivontatulokseen.

### **⚠ Ohje**

Älä missään tapauksessa ylitä ohjeissa mainittuja määriä. Liian suuri määrä taikinaa saattaa valua leivontavuokaan **7** reunojen yli ja aiheuttaa tulipalon joutuessaan kuumille lämpövastuksille.

## Leivän leipominen

### **Valmistelu**

Toimi tässä käyttöohjeessa mainittujen turvaohjeiden mukaisesti.

Aseta leipäkone tasaiselle ja tukevalle alustalle.

1. Vedä leivontavuoka **7** ylöspäin pois laitteesta.
2. Työnnä taikinakoukut **6** leivontavuokaan **7** käytinakseleihin. Varmista, että ne ovat tiukasti paikoillaan.
3. Lisää reseptisi ainekset leivontavuokaan **7** annetussa järjestyksessä. Lisää ensin nesteet, sokeri, suola ja sitten jauhot, hiiva viimeisenä aineksena.

### **⚠ Ohje**

Pidä huoli, ettei hiiva joudu kosketuksiin nesteiden tai suolan kanssa.

4. Aseta leivontavuoka **7** jälleen paikoilleen. Varmista, että se lukkiutuu paikalleen kunnolla.
5. Sulje laitteen kansi **2**.
6. Työnnä verkkopistoke pistorasiaan. Kuuluu merkkiäänä ja näyttöön **A** ilmestyy ohjelman numero ja ohjelman 1 kesto aika.
7. Valitse ohjelmasi Valikko-painikkeella **G**. Jokainen valinta vahvistetaan merkkiäänellä.
8. Valitse tarvittaessa leipäkoko painikkeella **F**.
9. Valitse leivällesi haluamasi ruskistusaste **C**. Näytössä **A** näytetään nuolella, oletko valinnut asetuksen Vaalea, Normaali, Tumma vai Pika. Voit myös valita tässä asetuksen "Pika" lyhentääksesi taikinan nostatusaikaa.

### **⚠ Ohje**

Ohjelmilla 6, 7 ja 11 ei toiminto "Ruskistusaste" ole mahdollinen.

Toiminto "Pika" on mahdollista ainoastaan ohjelmilla 1-4.

Ohjelmilla 6, 7, 11 ja 12 ei leivän kokoasetus ole mahdollista.

10. Voit nyt asettaa ohjelman päättymisajan ajastimella. Voit syöttää korkeintaan 15 tunnin aikaviiheen.

### Ohje

Ohjelmalla 11 ei tämä toiminto ole mahdollista.

### Ohjelman käynnistäminen

Käynnistä ohjelma Käynnistys/Sammutus -painikkeella **8**.

- i Ohje:** Ohjelmat 1, 2, 3, 4, 6, 8 ja 9 käynnistyvät 10 - 30 minuutin esilämmitysvaiheella (paitisi Pika-tila, katso taulukko Ohjelman kulku). Tällöin taikinakoukut **6** eivät liiku. Laitteessa ei siis ole vikaa.

Ohjelma suorittaa automaattisesti eri työvaiheet. Voit tarkkailla ohjelman kulkua leipäkoneesi ikkunasta **1**. Silloin tällöin ikkuna **1** saattaa höyrystyä leivonnan aikana. Laitteen kansi **2** voidaan avata vaivausvaiheen aikana.

### Ohje

Älä avaa laitteen kantta **2** nostatus- tai paistovaiheen aikana. Leipä saattaa painua kasaan.

### Ohjelman lopettaminen

Paistotapahtuman päätteeksi kuuluu kymmenen merkkiäntä ja näytössä **A** näkyy 0:00. Ohjelman päätyttyä laite siirtyy automaattisesti enintään 60 minuuttia kestävään lämpimänäpito-vaiheeseen.

### Ohje

Tämä ei koske ohjelmia 6, 7 ja 11.

Tällöin laitteessa kiertää lämmintä ilmaa. Lämpimänäpito-vaihe voidaan lopettaa pitämällä Käynnistys/Sammutus -painiketta **8** pohjassa niin kauan, kunnes merkkiäänät kuuluvat.

### Varoitus

Vedä verkkopistoke pistorasiasta, ennen kuin avaat laitteen kannen **2**. Laite tulisi aina kytkeä irti verkkovirrasta, kun se ei ole käytössä!

### Leivän poistaminen

Käytä leivontavuoa **7** ulosottamiseen aina pannulappuja tai suojakäsineitä. Pidä leivontavuokaa **7** vinottain ritilän yläpuolella ja ravistele kevyesti, kunnes leipä irtaa leivontavuosta **7**.

Jos leipä ei irtoa taikinakoukuista **6**, poista taikinakoukut **6** varovasti mukana tulevalla taikinakoukun irrottajalla **10**.

### Ohje

Älä käytä metalliesineitä, jotka voivat naarmuttaa lian tarttumista estävää pintakäsittelyä. Huuhtelee leivontavuoka **7** heti leivän irrottamisen jälkeen lämpimällä vedellä. Näin estät taikinakoukujen **6** tarttumisen käyttöakseliin.

**Vihje:** Kun irrotat taikinakoukut **6** viimeisen vaivausvaiheen jälkeen, leipä ei repeä leivontavuosta **7** irrotettaessa.

- Paina lyhyesti Käynnistys/Sammutus -painiketta **B** keskeyttääksesi ohjelman aivan paistovaiheen alussa tai irrota pistoke verkkopistorasiasta. Verkkopistoke on liitettävä sähköverkkoon uudelleen 10 minuutin sisällä, jotta paistotapah-tumaa voitaisiin sen jälkeen jatkaa.
- Avaa laitteen kansi **2** ja ota leivontavuoka **7** ulos. Jauhoteuvin käsin voit poistaa taikinan ja irrottaa taikinakoukut **6**.
- Aseta taikina jälleen leivontavuokaan **7**. Aseta leivontavuoka **7** jälleen laitteeseen ja sulje laitteen kansi **2**.
- Työnnä tarvittaessa verkkopistoke pistorasiaan. Paisto-ohjelmaa jatketaan.

Anna leivän jäähtyä 15-30 minuuttia ennen sen tarjoilemistä.

Varmistu aina ennen leivän leikkaamista, ettei taikinassa ole taikinakoukkua **6**.

## Vikailmoitukset

- Jos näytössä **A** näkyy ohjelman käynnistämisen jälkeen "HHH", leipäkoneen lämpötila on vielä liian korkea. Pysäytä ohjelma ja irrota verkkopistoke. Avaa laitteen kansi **2** ja anna laitteen jäähtyä 20 minuuttia ennen käytön jatkamista.
- Jos uutta ohjelmaa ei voida käynnistää sen jälkeen, kun leipäkone on jo päättänyt yhden ohjelman, kone on vielä liian kuuma. Tässä tapauksessa näyttö siirtyy perusasetukseen (ohjelma 1). Avaa laitteen kansi **2** ja anna laitteen jäähtyä 20 minuuttia ennen käytön jatkamista.

### Varoitus

Älä yritä ottaa laitetta käyttöön, ennen kuin se on jäähtynyt. Se toimii ainoastaan ohjelmalla 12.

- Kun näytössä näkyy ohjelman käynnistämisen jälkeen "EEO", "EE1" tai "LLL", sammuta leipäkone ensin irrottamalla verkkopistoke pistorasiasta ja kännistä laite uudelleen työntämällä pistoke takaisin pistorasiaan. Jos vikanäyttö ei häviä, käännä asiakaspalvelun puoleen.

## Puhdistus ja hoito

### Varoitus

Irrota ennen jokaista puhdistusta verkkopistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan. Suojaa laitetta kosteudelta, koska se saattaa aiheuttaa sähköiskun.

Toimi turvaohjeiden mukaan.

### Huomio

Leipäkonetta tai sen lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa!

### Runko, kansi, paistotila

Poista kaikki taikinajäännökset paistotilasta kostealla liinalla tai kevyesti kostutetulla pehmeällä sienellä. Pyyhi myös laitteen runko ja kansi pelkästään kostealla liinalla tai sienellä.

- Kuivaa sisäpuoli hyvin. Kevyttä puhdistusta varten voidaan laitteen kansi **2** irrottaa rungosta:

- Avaa laitteen kantta **2**, kunnes kiilamaiset sarananokat sopivat saranaohjainten aukkojen läpi.
- Vedä laitteen kansi **2** pois sarananohjaimista.
- Asenna laitteen kansi **2** paikoilleen viemällä sarananokat saranaohjainten aukkojen läpi.

### Leivontavuokat ja taikinakoukut

Leivontavuokat **7** ja taikinakoukut **6** on pinnoitettu tarttumattomalla pinnoitteella. Älä käytä puhdistuksessa voimakkaita puhdistusaineita, hankausaineita tai esineitä, jotka voivat naarmuttaa vuokien ja koukkujen pintaa.

Kosteus ja höyry saattavat ajan kuluessa muuttaa pintojen ulkonäköä. Tämä ei vaikuta laitteen toimintakykyyn eikä huononna leivonnan laatua.

Irrota leivontavuokat **7** ja taikinakoukut **6** paistotilasta ennen puhdistusta. Pyyhi leivontavuokien **7** ulkopinta kostealla liinalla.

### Huomio

Älä koskaan upota leivontavuokaa **7** veteen tai muihin nesteisiin.

Puhdista leivontavuokan **7** sisäpuoli lämpimällä saippualliuksella.

Jos taikinakoukut **6** ovat kuivuneet eikä taikina irtaakaan niistä, täytyy leivontavuoka **7** n. 30 minuutiksi kuumalla vedellä.

Jos taikinakoukussa **6** oleva istukkapidike on tukossa, voit puhdistaa sen varovasti puutikun avulla.

Älä käytä leipäkoneen puhdistamiseen kemiallisia puhdistusaineita tai ohentimia.

## Tekniset tiedot

|                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| Malli:           | Leipäkone<br>SBB 850 A1 |
| Nimellisjännite: | 220-240V~50Hz           |
| Tehontarve:      | 850 W                   |

## Hävittäminen



**Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan. Tämä tuote on yhdenmukainen EU-direktiivin 2002/96/EC kanssa.**

Anna laite hyväksytyyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisesti.

## Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimassaolosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee vain materiaali- tai valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia, kuten esim. taikinakoukut ja leivontavuokat, tai helposti särkyvien osien vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön. Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Takuusuoritus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo ostettaessa olemassa olevista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen, viimeistään kuitenkin kahden päivän sisällä ostopäiväyksestä.

Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

## Maahantuoja

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

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

### **Kompernass Service Suomi**

Tel.: 010 30 935 80

(Soittamisen hinta lankaliittymästä: 8,21 snt/puh + 5,9 snt/min /

Matkapuhelimesta: 8,21 snt/puh + 16,90 snt/min)

e-mail: [support.fi@kompernass.com](mailto:support.fi@kompernass.com)



# Ohjelman kulku

| Ohjelma                                                                                                  | 1. Perus                    |              |              |              |              |              | 2. Kuohkea                  |              |              |              |              |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-----------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Ruskistusaste                                                                                            | Vaalea<br>Normaali<br>Tumma |              |              | Pika         |              |              | Vaalea<br>Normaali<br>Tumma |              |              | Pika         |              |              |
| Koko                                                                                                     | 750 g                       | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                       | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Aika (tunneissa)                                                                                         | 2:58                        | 3:05         | 3:15         | 2:14         | 2:20         | 2:25         | 3:13                        | 3:18         | 3:25         | 2:18         | 2:25         | 2:30         |
| Esilämmitys (min):      | 15                          | 15           | 20           | ---          | ---          | ---          | 10                          | 10           | 15           | ---          | ---          | ---          |
| Vaivaus 1 (min)         | 12                          | 13           | 13           | 12           | 13           | 13           | 12                          | 12           | 15           | 12           | 13           | 13           |
| Kohotus 1 (min)         | 25                          | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           | 20                          | 20           | 20           | 10           | 10           | 10           |
| Vaivaus 2 (min)         | 2<br>3A*<br>5               | 2<br>5A<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>3A*<br>8               | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 |
| Kohotus 2 (min)         | 30                          | 30           | 30           | 18           | 18           | 18           | 43                          | 41           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Kohotus 3 (min)         | 30                          | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           | 35                          | 35           | 35           | 30           | 30           | 30           |
| Paisto (min)           | 56                          | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 60                          | 65           | 70           | 60           | 65           | 70           |
| Lämpimänäpito (min):  | 60                          | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                          | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Ainesten lisääminen (jäljellä olevat tunnit)                                                             | 2:01                        | 2:05         | 2:10         | 1:49         | 1:53         | 1:58         | 2:26                        | 2:29         | 2:28         | 1:53         | 1:58         | 2:03         |
| Ajan esiasetus                                                                                           | 15h                         | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                         | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

\* 3A tarkoittaa, että leipäkone vaivaa 3 minuuttia ja samalla kuuluu ainesten lisäämisen merkkiääni ja näyttöön ilmestyy "ADD" .

| Ohjelma                                                                                                    | 3. Täysiyvä                 |              |              |              |              |              | 4. Makea                    |              |              |              |              |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-----------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Ruskistusaste                                                                                              | Vaalea<br>Normaali<br>Tumma |              |              | Pika         |              |              | Vaalea<br>Normaali<br>Tumma |              |              | Pika         |              |              |
| Koko                                                                                                       | 750 g                       | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                       | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Aika (tunneissa)                                                                                           | 3:18                        | 3:25         | 3:35         | 2:24         | 2:30         | 2:35         | 2:56                        | 3:01         | 3:10         | 2:10         | 2:16         | 2:20         |
| Esilämmitys (min):        | 15                          | 15           | 20           | ---          | ---          | ---          | 10                          | 10           | 15           | ---          | ---          | ---          |
| Vaivaus 1 (min)           | 11                          | 12           | 12           | 11           | 13           | 13           | 12                          | 12           | 12           | 11           | 12           | 12           |
| Kohotus 1 (min)           | 30                          | 30           | 30           | 10           | 10           | 10           | 25                          | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           |
| Vaivaus 2 (min)           | 2<br>3A<br>8                | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>4A*<br>6               | 2<br>5A<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>1A<br>6 | 2<br>2A<br>6 | 2<br>2A<br>6 |
| Kohotus 2 (min)           | 38                          | 38           | 38           | 23           | 23           | 23           | 35                          | 35           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Kohotus 3 (min)           | 35                          | 35           | 35           | 35           | 35           | 35           | 30                          | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           |
| Paisto (min)              | 56                          | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 52                          | 56           | 60           | 52           | 56           | 60           |
| Lämpimänäpito<br>(min):  | 60                          | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                          | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Ainesten lisääminen<br>(jäljellä olevat tunnit)                                                            | 2:17                        | 2:21         | 2:26         | 1:59         | 2:03         | 2:08         | 2:03                        | 2:07         | 2:11         | 1:46         | 1:50         | 1:54         |
| Ajan esiasetus                                                                                             | 15h                         | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                         | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

\* 4A tarkoittaa, että leipäkone vaivaa 4 minuuttia ja samalla kuuluu aineiden lisäämisen merkkiäänä ja näyttöön ilmestyy "ADD" ⑥.

| Ohjelma                                                                                                 | 5. Supernopea               |        |        | 6.<br>Taikina | 7. Pasta | 8. Piimäleipä               |        |        | 9. Gluteeniton              |        |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------|--------|---------------|----------|-----------------------------|--------|--------|-----------------------------|--------|--------|
| Ruskistusaste                                                                                           | Vaalea<br>Normaali<br>Tumma |        |        | ---           | ---      | Vaalea<br>Normaali<br>Tumma |        |        | Vaalea<br>Normaali<br>Tumma |        |        |
| Koko                                                                                                    | 750 g                       | 1000 g | 1250 g | ---           | ---      | 750 g                       | 1000 g | 1250 g | 750 g                       | 1000 g | 1250 g |
| Aika (tunneissa)                                                                                        | 1:15                        | 1:18   | 1:20   | 1:50          | 0:15     | 3:17                        | 3:21   | 3:30   | 3:40                        | 3:45   | 3:55   |
| Esilämmitys (min):     | ---                         | ---    | ---    | 10            | ---      | 25                          | 25     | 30     | 15                          | 15     | 20     |
| Vaivaus 1 (min)        | 8                           | 8      | 8      | 12            | 15       | 10                          | 10     | 10     | 12                          | 12     | 12     |
| Kohotus 1 (min)        | ---                         | ---    | ---    | 10            | ---      | 20                          | 20     | 20     | 20                          | 20     | 20     |
| Vaivaus 2 (min)        | ---                         | ---    | ---    | ---           | ---      | 2                           | 2      | 2      | 2                           | 2      | 2      |
|                                                                                                         | 2A                          | 2A     | 2A     | 3A            | ---      | 5A*                         | 5A     | 5A     | 3A                          | 3A     | 3A     |
|                                                                                                         | 5                           | 5      | 5      | 5             | ---      | 8                           | 8      | 8      | 8                           | 8      | 8      |
| Kohotus 2 (min)        | ---                         | ---    | ---    | 25            | ---      | 45                          | 45     | 45     | 50                          | 50     | 50     |
| Kohotus 3 (min)        | 20                          | 20     | 20     | 45            | ---      | 30                          | 30     | 30     | 50                          | 50     | 50     |
| Paisto (min)           | 40                          | 43     | 45     | ---           | ---      | 52                          | 56     | 60     | 60                          | 65     | 70     |
| Lämpimänäpito (min):  | 60                          | 60     | 60     | ---           | ---      | 60                          | 60     | 60     | 60                          | 60     | 60     |
| Ainesten lisääminen (jäljellä olevat tunnit)                                                            | 1:05                        | 1:08   | 1:10   | 1:15          | ---      | 2:15                        | 2:19   | 2:23   | 2:48                        | 2:53   | 2:58   |
| Ajan esiasetus                                                                                          | 15h                         | 15h    | 15h    | 15h           | 15h      | 15h                         | 15h    | 15h    | 15h                         | 15h    | 15h    |

\* 5A tarkoittaa, että leipäkone vaivaa 5 minuuttia ja samalla kuuluu aineiden lisäämisen merkkiääni ja näyttöön ilmestyy "ADD" ⑥.

| Ohjelma                                                                                                  | 10. Kakkutaikina            |               |               | 11. Hillo             | 12. Paisto                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------|---------------|-----------------------|-----------------------------|
| Ruskistusaste                                                                                            | Vaalea<br>Normaali<br>Tumma |               |               | ---                   | Vaalea<br>Normaali<br>Tumma |
| Koko                                                                                                     | 750 g                       | 1000 g        | 1250 g        | ---                   | ---                         |
| Aika (tunneissa)                                                                                         | 1:30                        | 1:35          | 1:40          | 1:20                  | 1:00                        |
| Esilämmitys (min):      | ---                         | ---           | ---           | ---                   | ---                         |
| Vaivaus 1 (min)         | 15                          | 15            | 15            | ---                   | ---                         |
| Kohotus 1 (min)         | ---                         | ---           | ---           | 15<br>Lämpö + vaivaus | ---                         |
| Vaivaus 2 (min)         | ---                         | ---           | ---           | ---                   | ---                         |
| Kohotus 2 (min)         | ---                         | ---           | ---           | ---                   | ---                         |
| Kohotus 3 (min)         | ---                         | ---           | ---           | 45<br>Lämpö + vaivaus | ---                         |
| Paisto (min)            | 60                          | 65            | 70            | 20<br>Kohotus         | 60                          |
|                                                                                                          | 15<br>kohotus               | 15<br>kohotus | 15<br>kohotus |                       |                             |
| Lämpimänäpito (min):  | 60                          | 60            | 60            | ---                   | 60                          |
| Ainesten lisääminen (jäljellä olevat tunnit)                                                             | ---                         | ---           | ---           | ---                   | ---                         |
| Ajan esiasetus                                                                                           | 15h                         | 15h           | 15h           | ---                   | 15h                         |

## Leipäkoneen viankorjaus

|                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mitä tehdä, kun taikinakoukku <b>6</b> tarttuu kiinni leivontavuokaan <b>7</b> paistamisen jälkeen?        | Täytä kuumaa vettä leivontavuokaan <b>7</b> ja käännä taikinakoukku <b>6</b> karstan irrottamiseksi sen alta.                                                                                                                                                                                                 |
| Mitä tapahtuu, jos valmis leipä unohtuu leipäkoneeseen?                                                    | Lämpimänäpitoitoiminnon avulla varmistetaan, että leipä pysyy lämpimänä n. tunnin ajan paiston jälkeen ja on suojassa kosteudelta. Jos leipää pidetään laitteessa yli tunnin, se saattaa kostua.                                                                                                              |
| Voiko leivontavuoa <b>7</b> ja taikinakoukun <b>6</b> pestä koneessa?                                      | Ei. Pese leivontavuoka <b>7</b> ja taikinakoukku <b>6</b> käsin.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Miksi taikina ei sekoitu, vaikka moottori käy?                                                             | Tarkasta, ovatko taikinakoukut <b>6</b> ja leivontavuoka <b>7</b> oikein paikoillaan.                                                                                                                                                                                                                         |
| Mitä tehdä, kun taikinakoukku <b>6</b> jää kiinni leipään?                                                 | Irrota taikinakoukut <b>6</b> taikinakoukun irrottajalla <b>10</b> .                                                                                                                                                                                                                                          |
| Mitä tapahtuu, jos kesken ohjelman tulee sähkökatko?                                                       | Enintään 10 minuuttia kestävän sähkökatkoksen jälkeen leipäkone suorittaa kesken jääneen ohjelman loppuun asti.                                                                                                                                                                                               |
| Kuinka kauan leivän paistaminen kestää?                                                                    | Ohjelman kesto -taulukossa kerrotaan ohjelmien tarkat ajat.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Minkä painoisia leipiä voin leipoa?                                                                        | Voit leipoa 750 g - 1000 g - 1250 g painavia leipiä.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Miksi ajastintoimintoa ei voi käyttää, kun taikina valmistetaan tuoreesta maidosta?                        | Tuoreet ainekset, kuten maito ja kananmunat pilaantuvat, jos ne jäävät laitteeseen liian pitkäksi aikaa.                                                                                                                                                                                                      |
| Mitä on tapahtunut, kun leipäkone ei toimi<br>Käynnistys/Sammutus -painikkeen <b>B</b> painamisen jälkeen? | Jotkut työskentelyvaiheet, kuten esimerkiksi "Lämmitys" tai "Lepo" ovat vaikeita tunnistaa. Tarkasta "Ohjelman kulku" -taulukon avulla, mikä ohjelman vaihe on menossa. Tarkasta, että olet painanut Käynnistys/Sammutus -painiketta <b>B</b> oikein. Tarkasta, että verkkopistoke on liitetty sähköverkkoon. |
| Laite silppuaa taikinaan lisätyt rusinat.                                                                  | Jotta ainekset (esim. hedelmät tai pähkinät) eivät hienon-tuisi, lisää ne taikinaan vasta äänimerkin jälkeen.                                                                                                                                                                                                 |



| <b>Innehållsförteckning</b> | <b>Sidan</b> |
|-----------------------------|--------------|
| Säkerhetsanvisningar        | 38           |
| Produktöversikt             | 39           |
| Tillbehör                   | 39           |
| Föreskriven användning      | 39           |
| Före första användning      | 40           |
| Egenskaper                  | 40           |
| Kontrollfält                | 41           |
| Program                     | 42           |
| Timerfunktion               | 43           |
| Innan du bakar              | 44           |
| Baka bröd                   | 44           |
| Felmeddelanden              | 46           |
| Rengöring och skötsel       | 46           |
| Tekniska specifikationer    | 47           |
| Kassering                   | 47           |
| Garanti och service         | 48           |
| Importör                    | 48           |
| Programförlopp              | 49           |
| Åtgärda fel                 | 53           |

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

## Säkerhetsanvisningar

- Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten!
- Kvävningsrisk! Barn kan kvävas när de leker med förpackningsmaterial. Släng bort förpackningen så snart du packat upp apparaten eller förvara den oåtkomligt för barn.
- Kontrollera så att bakmaskinen inte har några transportskador när du packat upp den. Skulle så vara fallet ska du vända dig till leverantören.
- Sätt apparaten på en torr och jämn yta som inte är känslig för värme.
- Ställ inte apparaten i närheten av brännbara material, explosiva och/eller brännbara gaser. Det måste finnas ett avstånd på minst 10 cm till andra föremål.
- Se till så att apparatens ventilationsöppningar aldrig blockeras. Risk för överhettning!
- Innan du ansluter bakmaskinen till elnätet ska du kontrollera att strömtyp och nätspänning överensstämmer med angivelserna på märkskylten.
- Lägg inte elkabeln över vassa kanter eller nära heta ytor eller föremål. Då kan kabelns isolering skadas.
- Lämna aldrig apparaten helt utan uppsikt när den används.
- För att undvika snubblings- och andra olyckor har apparaten en kort kabel.
- Apparaten får endast användas inomhus.
- Ställ aldrig apparaten på eller intill en gasspis eller en elektrisk spis, en varm bakugn eller någon annan varm yta. Risk för överhettning!
- Täck aldrig över apparaten med handdukar eller liknande föremål. Värme och ångor måste kunna avdunsta. Det kan börja brinna om apparaten täcks av brännbara material eller står för nära t ex gardiner och förhänger.
- Om du använder en förlängningskabel måste dess maximalt tillåtna effekt motsvara bakmaskinens.
- Lägg förlängningskabeln så att ingen kan snubbla över den och dra ut den av misstag.
- Kontrollera elkabeln och kontakten före varje användning. Om apparatens kabel är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller personer med liknande kvalifikationer för att undvika risken för olyckor.
- Om man använder tillbehör av andra fabrikat kan bakmaskinen skadas. Apparaten får endast användas till det den är avsedd för. Annars upphör garantin att gälla.
- Sätt aldrig igång ett bakprogram utan att först sätta in bakformen. Annars kan apparaten totalförstöras.
- Håll god uppsikt över apparaten om det finns barn i närheten! När apparaten inte används eller innan den rengörs ska du alltid dra ut kontakten. Låt apparaten kallna innan du tar ut några delar ur den.
- Låt aldrig personer (inklusive barn) som av fysiska, sensoriska eller mentala skäl eller på grund av bristande erfarenhet och kunskap inte kan använda apparater på ett säkert sätt använda den här apparaten utan att de först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person. Se noga till så att barnen inte leker med apparaten.
- Den här apparaten motsvarar gällande säkerhetsbestämmelser. Kontroll, reparation och teknisk service får bara utföras av kvalificerad fackpersonal. Annars upphör garantin att gälla.



- Ställ inga föremål på apparaten och täck inte över den. Brandrisk!
- **VARNING!** Bakmaskinen blir het. Rör inte vid den förrän den har svalnat eller använd grytlappar.
- Låt apparaten kallna och dra ut kontakten innan du tar ut eller sätter i tillbehör.
- Flytta inte på bakmaskinen när innehållet i bakformen är hett eller flytande, t ex när du gör marmelad. Risk för brännskador!
- Rör inte vid de roterande degkrokarna. Risk för personskador!
- Dra inte i kabeln när du drar ut kontakten ur uttaget.
- Dra ut kontakten när apparaten inte används och alltid innan du rengör den.
- Använd inte bakmaskinen för att förvara mat eller tillbehör.
- Lägg aldrig aluminiumfolie eller andra metallföremål i bakmaskinen. Det kan leda till kortslutning. Brandrisk!
- Doppa inte ner bakmaskinen i vatten eller andra vätskor. Risk för elchocker!
- Rengör inte bakmaskinen med slipande kökssvampar.  
Om partiklar som lossnat från svampen kommer i kontakt med elektriska delar finns risk för elchocker.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra apparaten.
- Sätt aldrig på bakmaskinen med tom bakform eller med ingen bakform alls. Då kan apparaten få skador som inte går att reparera.
- Ha alltid locket stängt när bakmaskinen arbetar.
- Ta aldrig ut bakformen när bakmaskinen arbetar.
- Ta aldrig mer än 700 g mjöl när du bakar och tillsätt aldrig mer än 1 1/4 kuvert (ca 26 g) torrjäst. Annars kan degen jäsa över kanten och börja brinna!
- När produkten används kan temperaturen på utsidan och på luckan bli mycket hög. Risk för brännskador!

## Produktöversikt

- 1 Ugnsfönster
- 2 Lock
- 3 Ventilationsöppningar
- 4 Strömkabel
- 5 Kontrollfält



Akta! Het yta!

## Tillbehör

- 6 2 degkrokar
- 7 Bakform för ett bröd som väger högst 1250 g
- 8 Måttbägare
- 9 Måttsked
- 10 Degkroksborttagare
  - Snabbinformation
  - Recepthäfte
  - Bruksanvisning

## Föreskriven användning

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

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

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

## Före första användning

---

### Kassera förpackningsmaterialet

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

### Första rengöring

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

### Uppvärmning

**i** Observera följande innan du börjar använda bakmaskinen:

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

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

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

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

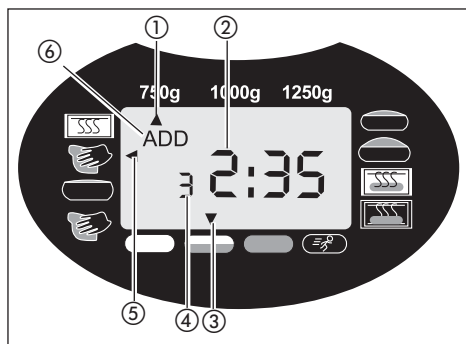
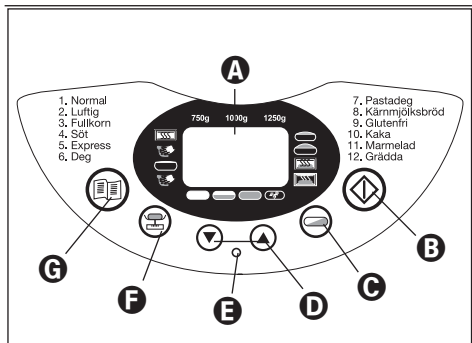
## Egenskaper

---

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

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

## Kontrollfält



### A Display

Visning av

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

### B Start/Stopp

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

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

### ⚠ Observera:

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

### ⚠ Akta:

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

### Ⓢ Gräddningsgrad (eller Snabbläge)

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

### D Timer ▼ ▲

Fördrojd bakning.

### ⚠ Observera:

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

### **B Driftindikator**

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

### **F Brödstorlek**

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

### **A Observera:**

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

### **G Meny (programval)**

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

### **Minnesfunktion**

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

### **Ugnsfönster 1**

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

## **Program**

---

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

### **Program 1: Normal**

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

### **Program 2: Luftig**

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

### **Program 3: Fullkorn**

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

### **Program 4: Söt**

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

### **Program 5: Express**

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

### **Program 6: Deg (knåda)**

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

### **Program 7: Pastadeg**

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

## Program 8: Kärmjölksbröd

För bröd med degvätska av kärnmjöl eller yoghurt.

## Program 9: Glutenfri

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

## Program 10: Kaka

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

## Program 11: Marmelad

För att koka marmelad, sylt, gelé och liknande.

## Program 12: Grädda

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

I program 12 gräddas brödet i 60 minuter.

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

### **Observera:**

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

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

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

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

## Timerfunktion

Med timerfunktionen kan du senarelägga tiden för bakning.

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Exempel:**

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

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

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

### **⚠ Observera**

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

## Innan du bakar

För att baket ska lyckas ska du tänka på följande:

### **Ingredienser**

#### **⚠ Observera**

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

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

### **⚠ Observera**

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

## Baka bröd

### **Förberedelser**

Observera säkerhetsanvisningarna i den här bruksanvisningen.

Ställ bakmaskinen på ett rakt och stabilt underlag.

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

### **⚠ Observera**

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

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

### **⚠ Observera**

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

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

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

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

### **Observera**

I program 11 kan den här funktionen inte användas.

### **Starta program**

Starta nu programmet med knappen Start/Stopp **B**.

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

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

### **Observera**

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

### **Avsluta program**

När baket är klart hörs tio signaler och displayen

**A** visar 0:00.

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

### **Observera**

Det gäller inte för program 6, 7 och 11.

Då cirkulerar varm luft inuti apparaten.

Varmhållningsfasen kan avslutas i förtid om man håller Start/Stopp-knappen **B** inne tills signalerna hörs.

### **Varning**

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

### **Ta ut bröd**

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

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

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

### **Observera**

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

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

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

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

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

## Felmeddelanden

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

## Varning

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

- Om "EE0", "EE1" eller "LLL" kommer upp på displayen när du startat programmet ska du stänga av bakmaskinen och sedan sätta på den igen genom att först dra ut och sedan sätta i kontakten i uttaget. Om felmeddelandet inte försvinner då ska du kontakta vår kundtjänst.

## Rengöring och skötsel

### Varning

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

Skydda apparaten för fukt, annars finns risk för elchocker.

Observera även säkerhetsanvisningarna.

### Akta

Apparatens delar och tillbehören kan inte diskas i maskin!

### Hölje, lock, bakugn

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

- Torka ur ugnen noga invändigt. För att underlätta rengöringen kan locket **2** tas av helt:



- Öppna locket **2** så mycket att gångjärnstillarna går igenom öppningarna på gångjärnens leder.
- Dra loss locket **2**.
- För att montera locket **2** för du in stillarna i öppningarna igen.

### Bakformar och degkrokar

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

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

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

### Akta

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

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

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

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

Använd inga förtunningsmedel eller kemiska rengöringsmedel för att rengöra bakmaskinen.

## Tekniska specifikationer

|                    |                           |
|--------------------|---------------------------|
| Modell:            | Bakmaskin<br>SBB 850 A1   |
| Nominell spänning: | 220-240V~50Hz<br>850 Watt |

## Kassering



**Apparaten får absolut inte kastas bland de vanliga hushållssoporna.**



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

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

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



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

## Garanti och service

---

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen.

Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garanti-fall.

Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad. Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar som t ex degkrokar och bakform eller skador på ömtåliga delar. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt.

Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantin.

Det gäller även för utbytta och reparerade delar.

Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart apparaten packats upp, dock två dagar efter köpet.

När garantitiden är slut kostar det pengar att reparera apparaten.

## Importör

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

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

### **SE Kompernass Service Sverige**

Tel.: 0770 93 00 35

e-mail: [support.sv@kompernass.com](mailto:support.sv@kompernass.com)

### **FI Kompernass Service Suomi**

Tel.: 010 30 935 80

(Soittamisen hinta lankaliittymästä: 8,21 snt/puh + 5,9 snt/min /

Matkapuhelimesta: 8,21 snt/puh + 16,90 snt/min)

e-mail: [support.fi@kompernass.com](mailto:support.fi@kompernass.com)

# Programförlopp

| Program                                                                                                | 1. Normal             |              |              |              |              |              | 2. Luftig             |              |              |              |              |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Gräddningsgrad                                                                                         | Ljus<br>Medel<br>Mörk |              |              | Snabb        |              |              | Ljus<br>Medel<br>Mörk |              |              | Snabb        |              |              |
| Storlek:                                                                                               | 750 g                 | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                 | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Tid (timmar)                                                                                           | 2:58                  | 3:05         | 3:15         | 2:14         | 2:20         | 2:25         | 3:13                  | 3:18         | 3:25         | 2:18         | 2:25         | 2:30         |
| Förvärm (min)         | 15                    | 15           | 20           | N/A          | N/A          | N/A          | 10                    | 10           | 15           | N/A          | N/A          | N/A          |
| Knåda 1 (min)         | 12                    | 13           | 13           | 12           | 13           | 13           | 12                    | 12           | 15           | 12           | 13           | 13           |
| Jäsa 1 (min)          | 25                    | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           | 20                    | 20           | 20           | 10           | 10           | 10           |
| Knåda 2 (min)         | 2<br>3A*<br>5         | 2<br>5A<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>3A*<br>8         | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 |
| Jäsa 2 (min)          | 30                    | 30           | 30           | 18           | 18           | 18           | 43                    | 41           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Jäsa 3 (min)          | 30                    | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           | 35                    | 35           | 35           | 30           | 30           | 30           |
| Grädda (min)         | 56                    | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 60                    | 65           | 70           | 60           | 65           | 70           |
| Varmhållning (min)  | 60                    | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                    | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Tillsätt ingredienser<br>(återstående tid i timmar)                                                    | 2:01                  | 2:05         | 2:10         | 1:49         | 1:53         | 1:58         | 2:26                  | 2:29         | 2:28         | 1:53         | 1:58         | 2:03         |
| Tidsinställning                                                                                        | 15h                   | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                   | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

\* 3A betyder att bakmaskinen knådar i 3 minuter och att signalen som talar om att det är dags att tillsätta ingredienser hörs och "ADD" ⑥ visas på displayen samtidigt.

| Program                                                                                               | 3. Fullkorn           |              |              |              |              |              | 4. Söt                |              |              |              |              |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Gräddningsgrad                                                                                        | Ljus<br>Medel<br>Mörk |              |              | Snabb        |              |              | Ljus<br>Medel<br>Mörk |              |              | Snabb        |              |              |
| Storlek:                                                                                              | 750 g                 | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                 | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Tid (timmar)                                                                                          | 3:18                  | 3:25         | 3:35         | 2:24         | 2:30         | 2:35         | 2:56                  | 3:01         | 3:10         | 2:10         | 2:16         | 2:20         |
| Förvärm (min)        | 15                    | 15           | 20           | N/A          | N/A          | N/A          | 10                    | 10           | 15           | N/A          | N/A          | N/A          |
| Knåda 1 (min)        | 11                    | 12           | 12           | 11           | 13           | 13           | 12                    | 12           | 12           | 11           | 12           | 12           |
| Jäsa 1 (min)         | 30                    | 30           | 30           | 10           | 10           | 10           | 25                    | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           |
| Knåda 2 (min)        | 2<br>3A<br>8          | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>4A*<br>6         | 2<br>5A<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>1A<br>6 | 2<br>2A<br>6 | 2<br>2A<br>6 |
| Jäsa 2 (min)         | 38                    | 38           | 38           | 23           | 23           | 23           | 35                    | 35           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Jäsa 3 (min)         | 35                    | 35           | 35           | 35           | 35           | 35           | 30                    | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           |
| Grädda (min)         | 56                    | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 52                    | 56           | 60           | 52           | 56           | 60           |
| Varmhållning (min)  | 60                    | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                    | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Tillsätt ingredienser<br>(återstående tid i timmar)                                                   | 2:17                  | 2:21         | 2:26         | 1:59         | 2:03         | 2:08         | 2:03                  | 2:07         | 2:11         | 1:46         | 1:50         | 1:54         |
| Tidsinställning                                                                                       | 15h                   | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                   | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

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

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

\* 5A betyder att bakmaskinen knådar i 5 minuter samtidigt som signalen som talar om att det är dags att tillsätta ingredienser hörs och "ADD" ⑥ kommer upp på displayen.

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

# Åtgärda fel

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





| <b>Indholdsfortegnelse</b>          | <b>Side</b> |
|-------------------------------------|-------------|
| Sikkerhedsanvisninger               | 56          |
| Oversigt over apparatet             | 57          |
| Tilbehør                            | 57          |
| Bestemmelsesmæssig anvendelse       | 57          |
| Før anvendelse første gang          | 58          |
| Funktioner                          | 58          |
| Betjeningspanel                     | 59          |
| Programmer                          | 60          |
| Timerfunktion                       | 61          |
| Før bagning                         | 62          |
| Bagning af brød                     | 62          |
| Fejlmeldinger                       | 64          |
| Rengøring og vedligeholdelse        | 64          |
| Tekniske data                       | 65          |
| Bortskaffelse                       | 65          |
| Garanti og service                  | 66          |
| Importør                            | 66          |
| Programforløb                       | 67          |
| Afhjælpning af fejl på bagemaskinen | 71          |

Læs betjeningsvejledningen igennem før første brug, og opbevar den til senere brug. Lad vejledningen følge med, hvis apparatet gives videre til andre.

## Sikkerhedsanvisninger

---

- Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt igennem, før du bruger maskinen!
- Fare for kvælning! Børn kan kvæles i indpakningsmaterialet, hvis de får det over hovedet. Smid omgående emballagen ud efter udpakning, eller opbevar den, så børn ikke kan få fat i det.
- Kontrollér brødbagemaskinen for transportkader efter udpakning. Henvend dig til leverandøren ved behov.
- Stil maskinen på en tør, jævn og varmebestandig flade.
- Stil ikke maskinen i nærheden af brændbare materialer eller eksplosionsfarlige og/eller brændbare gasser. Der skal være en minimumsafstand på 10 cm til andre genstande.
- Sørg for, at maskinens ventilationsåbning ikke dækkes til. Fare for overophedning!
- Kontrollér, at strømtype og spænding stemmer overens med oplysningerne på typeskiltet, før du tilslutter maskinen.
- Læg ikke el-ledningen over skarpe kanter eller i nærheden af varme flader eller genstande. Ledningens isolering kan blive beskadiget.
- Lad aldrig maskinen være uden opsyn, når den er i brug!
- Maskinen er udstyret med en kort el-ledning for at forhindre faren for at snuble og faren for andre uheld.
- Maskinen må kun anvendes inden i bygninger.
- Stil aldrig maskinen på eller ved siden af et elektrisk komfur eller gaskomfur eller på en varm bageovn eller andre varmekilder. Fare for overophedning!
- Dæk aldrig maskinen til med et håndklæde eller andre materialer. Varme og damp skal kunne slippe ud. Der kan opstå brand, hvis maskinen er dækket til eller kommer i kontakt med f.eks. gardiner.
- Hvis du bruger forlængerledning, skal ledningens maksimalt tilladte effekt svare til bagemaskinens effekt.
- Læg forlængerledningen, så ingen kan snuble over den eller trække i den ved et uheld.
- Kontrollér altid el-ledningen og strømskiktet, før du bruger maskinen. Hvis maskinens el-ledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person, så faren for uheld undgås.
- Hvis du bruger tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten, kan det føre til skader. Maskinen må kun anvendes til de områder, den er beregnet til. Ellers ophæves alle garantikrav.
- Start kun bageprogrammet, hvis bageformen er sat ind. Ellers kan der opstå irreparable skader på maskinen.
- Hold øje med maskinen, hvis der er børn i nærheden! Hvis maskinen ikke benyttes, eller hvis den skal rengøres, skal strømskiktet trækkes ud. Lad maskinen afkøle, før enkelte dele tages af.
- Denne maskine må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan maskinen anvendes. Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med maskinen.
- Denne maskine overholder de gældende sikkerhedsbestemmelser. Kontrol, reparation og teknisk vedligeholdelse må kun udføres af en kvalificeret forhandler. Ellers ophæves alle garantikrav.

- Stil ikke genstande på maskinen, og tildæk ikke maskinen. Brandfare!
- Forsigtig! Brødbagemaskinen bliver varm. Rør først ved maskinen, når den er afkølet, eller brug en grydelap, når du rører ved den.
- Lad maskinen køle af, og træk stikket ud, før du tager tilbehørsdele ud eller sætter dem i.
- Flyt ikke brødbagemaskinen, hvis der er varmt eller flydende indhold som f.eks. marmelade inde i bageformen. Der er fare for forbrænding!
- Rør aldrig ved de roterende æltekroge under brug. Der er fare for beskadigelse!
- Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger maskinen, og før du rengør den.
- Brug ikke bagemaskinen til opbevaring af mad eller køkkenredskaber.
- Læg aldrig alufolie eller andre metalgenstande ind i brødbagemaskinen. Det kan føre til kortslutning. Der er brandfare!
- Læg ikke brødbagemaskinen ned i vand eller andre væsker. Der er fare for elektrisk stød!
- Rengør ikke maskinen med skuresvampe. Hvis svampens partikler løsner sig eller kommer i berøring med elektriske dele, er der fare for strømstød.
- Brug aldrig et eksternt tænd-sluk-ur eller et separat fjernkontrollsystem til at styre maskinen.
- Brug aldrig maskinen uden eller med tom bageform. Det fører til irreparable skader på maskinen.
- Luk altid for låget, når maskinen er i gang.
- Tag aldrig bageformen ud, mens maskinen er i gang.
- Brug aldrig mere end 700 g mel til bagning, og tilsæt aldrig mere end 1 1/4 brev tørgær (ca. 26 g). Dejen kan løbe over og være årsag til brand!
- Under bagning kan ydersidens og dørens temperatur blive meget høj. Fare for forbrænding!

## Oversigt over apparatet

- 1 Rude
- 2 Låg
- 3 Ventilationsspalter
- 4 El-ledning
- 5 Betjeningspanel



Obs! Varm overflade!

## Tilbehør

- 6 2 dejkroge
- 7 Bageform op til 1250 g brødvægt
- 8 Målebæger
- 9 Måleske
- 10 Aftagningsværktøj til dejkroge
  - Kort information
  - Opskriftshæfte
  - Betjeningsvejledning

## Bestemmelsesmæssig anvendelse

Brug kun brødbageautomaten til brødbagning og til fremstilling af marmelade/syltetøj til private husholdninger.

Brug ikke maskinen til tørring af fødevarer eller genstande. Brug ikke bagemaskinen udendørs. Brug kun tilbehør, som producenten har anbefalet. Tilbehør, der ikke er anbefalet, kan beskadige maskinen.

## Før anvendelse første gang

---

### Bortskaffelse af emballagematerialet

Pak maskinen ud, og bortskaf emballagematerialet i overensstemmelse med de gældende forskrifter, der hvor du bor.

### Første rengøring

Aftør bageformen ⑦, dejkrogene ⑥ og ydersiden af bagemaskinen med en ren, fugtig klud, før du tager den i brug. Brug ikke skurende rengørings-svampe eller skuremiddelFjern beskyttelsesfolien på betjeningspanelet ⑤.

### Opvarmning

**i** Overhold disse anvisninger til første ibrugtagning:

Sæt udelukkende den tomme bageform ⑦ ind i maskinen, når den varmes op første gang. Luk for maskinens låg ②. Vælg program 12, som beskrevet i kapitel „PROGRAMMMER“, og tryk på Start/Stop ③, så maskinen varmer op i 5 minutter. Tryk efter 5 minutter på knappen Start/Stop ③, indtil du hører en lang signaltone, som afslutter programmet.

Da varmeelementerne er smurt en smule, kan der opstå lugt ved første ibrugtagning. Det er ufarligt og ophører efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue. Lad maskinen køle helt af, og tør en gang til bageformen ⑦, dejkrogene ⑥ og brødbagemaskinens udvendige flader af med en ren, fugtig klud.

**⚠ Brandfare!** Lad ikke brødbagemaskinen varme op med tom bageform ⑦ i mere end 5 minutter. Der er fare for over-ophedning.

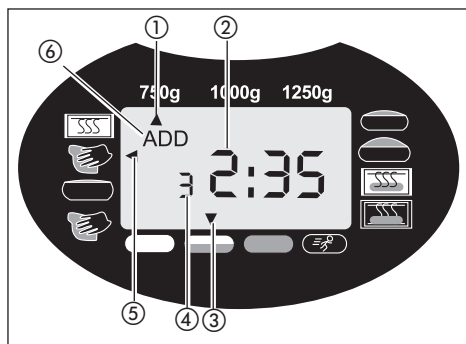
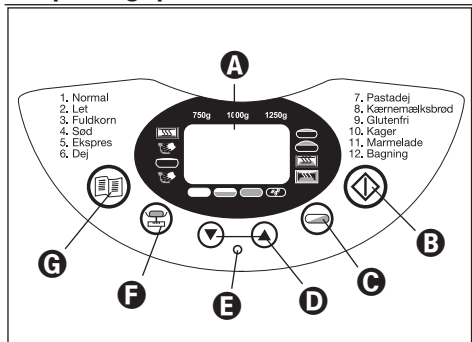
## Funktioner

---

Med denne brødbagemaskine kan du bage brød efter din helt egen smag.

- Du kan vælge mellem 12 forskellige programmer.
- Du kan bearbejde færdigblandede melblandinger.
- Du kan ælte pasta- eller rundstykkedej og lave marmelade.
- Med programmet “Glutenfri” kan du bage glutenfri bageblandinger og opskrifter med glutenfri melsorter, som f.eks. majs mel, boghvedemel og kartoffelmel.

# Betjeningspanel



## A Display

Visning af følgende:

- ① Valg af vægt  
(750 g, 1000 g, 1250 g)
- ② Den resterende driftstid i timer og den programmerede bagetid
- ③ Den valgte bruningsgrad (lys , middel , mørk , hurtig )
- ④ Det valgte programnummer
- ⑤ Programforløbet
- ⑥ Påflydning af ingredienser („ADD“)

## B Start / Stop

Bruges til at starte eller stoppe bagemaskinen eller slette en timerprogrammering.

Du afbryder bagningen ved at trykke kort på Start/Stop-knappen **B**, indtil der høres en signaltone og tiden i displayet **A** blinker. Ved igen at trykke på Start/stop-knappen **B** kan du fortsætte bagningen inden for 10 minutter. Hvis du glemmer at fortsætte programmet, starter programmet automatisk igen efter 10 minutters forløb.

Når du vil afslutte bagningen komplet eller slette indstillingerne, skal du trykke på Start/Stop-knappen **B** i 3 sekunder, til du hører en lang signaltone.

## ⚠ Henvisning:

Tryk ikke på Start/stop-knappen **B**, hvis du kun vil kontrollere brødets tilstand. Du kan følge bagningen gennem observationsrude.

## ⚠ Obs:

Uanset hvilken knap du trykker på, skal der høres en signaltone, undtagen når maskinen er i gang

## C Bruningsgrad (eller hurtigmodus)

Valg af bruningsgrad eller skift til hurtigmodus (lys/middel/mørk/hurtig). Tryk flere gange på knappen bruningsgrad **C**, til pilen fremstår over den ønskede bruningsgrad. For programmerne 1 - 4 kan du aktivere hurtigmodus ved at trykke flere gange på knappen bruningsgrad **C**, for at afkorte bagetiden. Tryk på knappen bruningsgrad **C**, indtil pilen fremstår over „hurtig“. Ved programmerne 6, 7 og 11 kan der ikke vælges nogen bruningsgrad.

## D Timer ▼ ▲

Tidsforskudt bagning.

## ⚠ Henvisning:

Ved program 11 kan du ikke indstille tidsforskudt bagning.

### ⓘ Driftsindikatorlampe

Når driftsindikatorlampen ⓘ lyser, angives det, at der er et program i gang. Hvis du vil starte et program tidsforsinket med timer-funktionen, lyser driftsindikatorlampen ⓘ først, når programmet er startet og ikke, når timeren er aktiveret.

### ⓘ Brødvægt

Valg af brødets vægt ( 750 g / 1000 g / 1250 g). Tryk flere gange på denne knap, til pilen fremstår under den ønskede vægt. Vægtoplysningerne (750 g/ 1000 g / 1250 g) gælder for mængden af ingredienserne, som fyldes i bageformen ⑦.

### Henvisning:

Når du tænder for maskinen, er den forud indstillet på 1250 g. Ved programmerne 6, 7, 11 og 12 kan du ikke indstille brødvægten.

### ⓘ Programvalg (Menu)

Kald af det ønskede bageprogram (1-12). På displayet ⓘ vises programnummeret og den pågældende bagetid.

### Hukommelsesfunktion

Programmet fortsættes samme sted, når maskinen aktiveres igen efter strømsvigt i op til ca. 10 minutter. Dette gælder ikke ved sletning/afslutning af bagningen eller ved tryk på Start/Stop-knappen ⓘ, indtil en lang signaltone lyder.

### Rude ⓘ

Du kan følge bagningen gennem ruden ⓘ.

## Programmer

Du vælger det ønskede program med knappen programvalg ⓘ. Det ønskede programnummer vises på displayet ⓘ. Bagetiderne afhænger af de valgte programkombinationer. Se kapitlet "Programforløb".

### Program 1: Normal

Til hvede- og blandingsbrød, der hovedsageligt består af hvede- eller rugmel. Brødet har en kompakt konsistens. Du indstiller bruningen af brødet med knappen til bruningsgrad ⓘ.

### Program 2: Let

Til lette brød af fintmalet mel. Brødet er som regel luftigt og har en sprød skorpe.

### Program 3: Fuldkorn

Til brød med kraftigere melsorter, f.eks. hvedefuld-kornsmel og rugmel. Brødet bliver tungere og mere kompakt.

### Program 4: Sød

Til brød med ingredienser af frugtsaft, kokosnøddeflager, rosiner, tørrede frugter, chokolade eller ekstra sukker. Med en længere hæveperiode bliver brødet lettere og mere luftigt.

### Program 5: Ekspres

Til æltning, hævnning af dej og bagning behøves der kortere tid. Til dette program er det kun opskrifter, som ikke indeholder tunge ingredienser eller kraftige melsorter, der egner sig. Vær opmærksom på, at brødet bliver mindre luftigt og ikke helt så lækkert med dette program.

### Program 6: Dej (æltning)

Til tilberedning af gærdej til rundstykker, pizza eller boller. Dejen bliver ikke bagt i dette program.

### Program 7: Pastadej

Til tilberedning af pastadej. Dejen bliver ikke bagt i dette program.

### Program 8: Kærnemælksbrød

Til brød, der laves af kærnemælk eller yoghurt.

## Program 9: Glutenfri

Til brød med glutenfrie melsorter og melblandinger. Glutenfrie melsorter skal bruge længere tid til at optage væsker og har andre hæveegenskaber.

## Program 10: Kager

I dette program bliver ingredienserne æltet, hæver og bages. Brug bagepulver til dette program.

## Program 11: Marmelade

Til fremstilling af marmelader, konfitter, geleer og frugtpålæg.

## Program 12: Bagning

Til efterbagning af brød, som er blevet bagt for lyst eller ikke bagt helt igennem, eller til færdigdej. Al æltning og hvile bortfalder i dette program. Brødet holdes varmt i op til en time efter, at bagningen er slut. På denne måde forhindres det, at brødet bliver for fugtigt.

Program 12 bager brødet i 60 minutter.

Hvis du vil afslutte denne funktion før tiden, skal du trykke på Start/Stop-knappen **B**, til du hører en lang signaltone. Adskil maskinen fra strømnettet for at slukke for maskinen.

### **Henvisning:**

Ved programmerne 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 og 9 lyder en signaltone under programforløbet og „ADD“ **6** fremstår på displayet.

Tilsæt straks derefter yderligere ingredienser som f.eks. frugter eller nødder.

Ingredienserne findeles ikke af dejkrogen **6**.

Hvis du har indstillet timeren, kan du også komme alle ingredienser i bageformen **7** ved programmets start. I dette tilfælde skal du findele frugterne og nødderne lidt, inden de kommes i.

## Timerfunktion

Med timerfunktionen kan du bage tidsforskuet.

Du indstiller det ønskede sluttidspunkt for bagningen med piltasterne **▲** og **▼** **D**. Den maksimale tidsforsinkelse er 15 timer.

 **Advarsel!** Før du bager et bestemt brød med tidsforsinkelse, skal du først prøve opskriften for at sikre, at forholdet mellem ingredienserne er i orden, at dejen ikke bliver for tyk eller tynd, eller at mængden ikke er for stor, så den evt. løber over. Brandfare!

Vælg et program. Displayet **A** viser den nødvendige bagetid.

Du forskydes programmets sluttidspunkt med piltasten **▲** **D**. Når du trykker en gang, udsættes sluttidspunktet til den næste tier. Derefter forskydes sluttidspunktet 10 minutter for hver gang, du trykker på piltasten **▲** **D**. Hvis du trykker længe på piltasten, udføres indstillingen hurtigere. På displayet vises den samlede tid for bagetid og forskudt tid. Ved overskridelse af den mulige tidsforskydning kan du korrigere tiden med piltasten **▼** **D**.

Bekræft indstillingen af timeren med Start/Stop-knappen **B**.

Kolonnet på displayet **A** blinker, og den programmerede tid begynder at tælle ned.

Så snart programmet starter, lyser driftslampen **B**.

Når bagningen afsluttes, høres der ti signaltoner, og displayet **A** viser 0:00.

### **Eksempel:**

Klokken er 8.00, og du kunne godt tænke dig noget frisk brød om 7 timer og 30 minutter, altså klokken 15:30.

Vælg først program 1, og tryk derefter på piltasten **D**, indtil 7:30 vises på displayet **A**, fordi tidsrummet, indtil brødet skal være bagt, er på 7 timer og 30 minutter.

**ⓘ Henvisning:** For programmet „Marmelade“ findes timerfunktionen ikke.

**⚠ Bemærk**

Brug ikke timerfunktionen, når du arbejder med leffordærlige varer som f.eks. æg, mælk, fløde eller ost.

## Før bagning

Du skal sørge for følgende for at få en vellykket bagning:

### Ingredienser

**⚠ Bemærk**

Tag bageformen **7** op af maskinen, før du fylder ingredienserne i. Hvis der kommer ingredienser i bagerummet, kan der opstå brand på grund af opvarmningen af varmeslangerne.

- Kom altid ingredienserne i bageformen **7** i den angivne rækkefølge.
- Alle ingredienser skal være opvarmet til stuetemperatur for at give gæren en optimal gæringsproces.
- Sørg for at ingredienserne bliver afmålt nøjagtigt. Selv små afvigelser fra den mængde, der er angivet i opskriften, kan påvirke bageresultatet.

**⚠ Henvisning**

Brug aldrig større mængder end angivet. For meget dej kan løbe over bageformen **7** og give brand, hvis den berører de varme varmeslanger.

## Bagning af brød

### Forberedelse

Følg sikkerhedsanvisningerne i denne vejledning. Stil bagemaskinen på et jævnt og fast underlag.

1. Træk bageformen **7** op af maskinen.
2. Sæt dejkrogene **6** på drivakslerne i bageformen **7**. Kontrollér, at de sidder fast.
3. Kom ingredienserne fra opskriften i bageformen **7** i den angivne rækkefølge. Kom først væske, sukker, salt og derefter mel i og til sidst gæren som sidste ingrediens.

**⚠ Bemærk**

Undgå, at gæren kommer i berøring med salt eller væsker.

4. Sæt bageformen **7** i igen. Sørg for, at den går korrekt i hak.
5. Luk låget **2**.
6. Sæt stikket i stikkontakten.  
Der lyder en signaltone, og i displayet **A** vises programnummeret og tiden for program 1.
7. Vælg program med programvælgerknappen **G**. Alle indtastninger bekræftes med en signaltone.
8. Vælg om nødvendigt brødets størrelse med knappen **F**.
9. Vælg bruningsgrad **C** for dit brød. På displayet **A** viser pilen dig, om du har indstillet lys, middel eller mørk. Du kan også vælge indstillingen „hurtig“, hvis du vil afkorte det tidsrum, hvor dejen hæver.

**⚠ Henvisning**

For programmerne 6, 7 og 11 er funktionen „bruningsgrad“ ikke mulig.



Funktionen „hurtig“ er kun mulig for programmerne 1-4.

For programmerne 6, 7, 11 og 12 er indstillingen af brødvægten ikke mulig.

10. Du har nu mulighed for at indstille programmets sluttidspunkt ved hjælp af timer-funktionen. Du kan indtaste en maksimal tidsforskydning på op til 15 timer.

### **Henvisning**

For program 11 er denne funktion ikke mulig.

### **Start af program**

Start nu programmet med Start/Stop-knappen **B**.

- i** **Henvisning:** Programmerne 1, 2, 3, 4, 6, 8 og 9 starter med en 10 til 30 minutters foropvarmningsfase (undtagen hurtigmodus, se tabellen Programforløb). Dejkrogene **6** bevæger sig ikke i det tidsrum. Det er ikke nogen fejl ved maskinen.

Programmet udfører automatisk de forskellige arbejdsgange.

Du kan holde øje med programforløbet gennem ruden **1** i bagemaskinen. Der kan komme fugt på ruden **1** under bagningen. Du kan åbne låget **2** under æltningen.

### **Bemærk**

Åbn ikke låget **2**, mens brødet hæver eller bager. Brødet kan falde sammen.

### **Afslutning af program**

Når bagningen afsluttes, høres der ti signaltoner, og displayet **A** viser 0:00.

Når programmet er slut, skifter maskinen automatisk til varmholdningsfunktionen, som varer i op til 60 minutter.

### **Henvisning**

Det gælder ikke for programmerne 6, 7 og 11.

Samtidig cirkulerer der varm luft i maskinen. Du kan afslutte varmholdningsfunktionen før tiden ved at trykke på Start/Stop-knappen **B**, indtil du hører signaltonerne.

### **Advarsel**

Træk stikket ud af stikkontakten, inden du åbner låget **2** på maskinen.

Når du ikke bruger maskinen, skal maskinen altid være afbrudt fra el-nettet!

### **Udtagning af brød**

Brug altid grydelapper eller grillhandsker, når du tager bageformen **7** op.

Hold bageformen **7** skråt hen over en rist, og ryst let, indtil brødet løsner sig fra bageformen **7**.

Hvis brødet ikke løsner sig fra dejkrogen **6**, skal du forsigtigt fjerne dejkrogene **6** med det medfølgende værktøj til at fjerne dejkrogene **10**.

### **Henvisning**

Brug ikke metalgenstande, som kan give ridser på slip-let-belægningen.

Skyl bageformen **7** med varmt vand, straks efter at du har taget brødet ud. På denne måde forhindrer du, at dejkrogene **6** sætter sig fast på drivakslen.

**Tip:** Hvis du tager dejkrogene **6** af efter den sidste æltning, går brødet ikke i stykker, når du tager det ud af bageformen **7**.

- Tryk kort på Start/Stop-knappen **3**, hvis du vil afbryde bagningen lige i begyndelsen eller træk stikket ud af stikkontakten. Du skal sætte stikket i stikkontakten igen inden for 10 minutters forløb, for at bagningen derefter kan fortsættes igen.
- Åbn låget **2**, og tag bageformen **7** op. Du kan tage dejen ud med melderdyssede hænder og fjerne dejkroge **6**.
- Læg dejen ned bageformen **7** igen. Sæt bageformen **7** i igen og luk låget **2**.
- Sæt stikket i stikkontakten om nødvendigt. Bageprogrammet fortsættes.

Lad brødet køle af i 15-30 minutter, før du spiser det. Kontrollér altid, at der ikke er dejkroge **6** i dejen, før du skærer i brødet.

## Fejlmeldinger

- Hvis displayet **A** viser „HHH“, efter at du har startet programmet, er bagemaskinens temperatur stadig for høj. Stands programmet og træk stikket ud af stikkontakten. Åbn låget **2** på maskinen og lad den køle af i 20 minutter, inden du bruger den igen.
- Hvis du ikke kan starte et program, efter at bagemaskinen allerede har afsluttet et program, er den stadig for varm. I et sådant tilfælde springer displayvisningen hen på grundindstillingen (program 1). Åbn låget **2** på maskinen og lad den køle af i 20 minutter, inden du bruger den igen.

### Advarsel

Forsøg ikke at tage maskinen i brug, før den er kølet af. Det fungerer kun ved program 12.

- Hvis displayet viser „EEO“, „EE1“ eller „LLL“, efter at du har startet programmet, skal du først slukke for brødbagemaskinen og derefter tænde for den igen, ved at du trækker stikket ud af stikkontakten og derefter sætter det i igen. Hvis fejlvisningen stadig findes, bedes du henvende dig til kundeservicen.

## Rengøring og vedligeholdelse

### Advarsel

Træk altid stikket ud af stikkontakten, og lad maskinen køle helt af, før du gør den ren.

Beskyt maskinen mod fugtighed, da dette kan medføre elektrisk stød.

Følg også sikkerhedsanvisningerne.

### Obs.

Maskin- og tilbehørsdelene er ikke egnede til opvask i opvaskemaskine!

### Kabinet, låg, bagerum

Fjern alle rester i bagerummet med en fugtig klud eller en let fugtig blød svamp. Aftør kun kabinettet og låget med en fugtig klud eller en svamp.

- Tør maskinen godt af indvendigt. Låget **2** kan tages af kabinettet for at lette rengøringen:

- Åbn låget **2**, indtil de kileformede hængselfremspring passer gennem hængselføringernes åbninger.
- Træk låget **2** ud af hængselføringerne.
- Du monterer låget **2** ved at føre hængselfremspringene gennem hængselføringernes åbning.

## Bageforme og dejkroge

Overfladerne på bageformene **7** og dejkrogene **6** er forsynet med slip-let-belægning. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver eller genstande til rengøring, der kan ridse overfladerne.

Overfladernes udseende kan ændre sig efterhånden på grund af fugt og damp. Dette forringer ikke funktionsevnen eller kvaliteten.

Tag bageformene **7** og dejkrogene **6** op af bagerummet. Aftør bageformene **7** udvendigt med en fugtig klud.

### **Obs.**

Læg aldrig bageformen **7** ned i vand eller andre væsker.

Rengør det indvendige af bageformen **7** med varmt sæbevand.

Hvis dejkrogene **6** har fået skorper, som er vanskelige at få af, fyldes bageformen **7** med varmt vand i cirka 30 minutter.

Hvis holderen i dejkrogen **6** er tilstoppet, kan du forsigtigt rengøre den med en træpind.

Brug ikke kemiske rengøringsmidler eller fortynder til at rengøre bagemaskinen.

## Tekniske data

|                   |                               |
|-------------------|-------------------------------|
| Model:            | Brødbagemaskine<br>SBB 850 A1 |
| Nominal spænding: | 220-240 V~50 Hz               |
| Effektforbrug :   | 850 W                         |

## Bortskaffelse



**Kom under ingen omstændigheder afspilleren i det normale husholdningsaffald. Dette produkt overholder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EC.**

Bortskaf afspilleren hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg. Følg de aktuelle gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

## Garanti og service

---

På denne maskine får du 3 års garanti fra købsdatoen. Maskinen er produceret omhyggeligt og er inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.

Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst din serviceafdeling telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. På denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.

Garantien gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for transportskader, sliddele som f.eks. æltekrogen og bageforme eller for skader på skrøbelige dele. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparererede dele. Skader og mangler, der eventuelt allerede fandtes før køb, skal straks anmeldes efter udpakningen og senest to dage efter købsdatoen.

Når garantiperioden er udløbet, er reparationer betalingspligtige.

## Importør

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

**DK Kompernass Service Danmark**

Tel.: 80-889 980

(Der kan kun ringes til servicenummeret fra fastnet)

e-mail: [support.dk@kompernass.com](mailto:support.dk@kompernass.com)

# Programforløb

| Program                                                                                                    | 1. Normal             |              |              |              |              |              | 2. Let                |              |              |              |              |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Bruningsgrad                                                                                               | Lys<br>Middel<br>Mørk |              |              | Hurtig       |              |              | Lys<br>Middel<br>Mørk |              |              | Hurtig       |              |              |
| Størrelse                                                                                                  | 750 g                 | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                 | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Tid (timer)                                                                                                | 2:58                  | 3:05         | 3:15         | 2:14         | 2:20         | 2:25         | 3:13                  | 3:18         | 3:25         | 2:18         | 2:25         | 2:30         |
| Forvarmning (min.)<br>    | 15                    | 15           | 20           | N/A          | N/A          | N/A          | 10                    | 10           | 15           | N/A          | N/A          | N/A          |
| Æltning 1 (min.)          | 12                    | 13           | 13           | 12           | 13           | 13           | 12                    | 12           | 15           | 12           | 13           | 13           |
| Hævning 1 (min.)          | 25                    | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           | 20                    | 20           | 20           | 10           | 10           | 10           |
| Æltning 2 (min.)          | 2<br>3A*<br>5         | 2<br>5A<br>5 | 2<br>5A<br>5 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>3A*<br>8         | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>1A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 |
| Hævning 2 (min.)          | 30                    | 30           | 30           | 18           | 18           | 18           | 43                    | 41           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Hævning 3 (min.)          | 30                    | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           | 35                    | 35           | 35           | 30           | 30           | 30           |
| Bagning (min.)           | 56                    | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 60                    | 65           | 70           | 60           | 65           | 70           |
| Varmholdning (min.)<br> | 60                    | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                    | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Ingredienser fyldes i<br>(resterende timer)                                                                | 2:01                  | 2:05         | 2:10         | 1:49         | 1:53         | 1:58         | 2:26                  | 2:29         | 2:28         | 1:53         | 1:58         | 2:03         |
| Forindstilling af tid                                                                                      | 15h                   | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                   | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

\* 3A betyder, at brødbagemaskinen ælter i 3 minutter og at signaltonen til ifyldning af ingredienser lyder samtidig og displayvisningen „ADD“ ⑥ fremstår.

| Program                                                                                                 | 3. Fuldkorn           |              |              |              |              |              | 4. Sød                |              |              |              |              |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-----------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Bruningsgrad                                                                                            | Lys<br>Middel<br>Mørk |              |              | Hurtig       |              |              | Lys<br>Middel<br>Mørk |              |              | Hurtig       |              |              |
| Størrelse                                                                                               | 750 g                 | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                 | 1000 g       | 1250 g       | 750 g        | 1000 g       | 1250 g       |
| Tid (timer)                                                                                             | 3:18                  | 3:25         | 3:35         | 2:24         | 2:30         | 2:35         | 2:56                  | 3:01         | 3:10         | 2:10         | 2:16         | 2:20         |
| Forvarmning (min.)<br> | 15                    | 15           | 20           | N/A          | N/A          | N/A          | 10                    | 10           | 15           | N/A          | N/A          | N/A          |
| Ælting 1 (min.)        | 11                    | 12           | 12           | 11           | 13           | 13           | 12                    | 12           | 12           | 11           | 12           | 12           |
| Hævning 1 (min.)       | 30                    | 30           | 30           | 10           | 10           | 10           | 25                    | 25           | 25           | 10           | 10           | 10           |
| Ælting 2 (min.)        | 2<br>3A<br>8          | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>2A<br>5 | 2<br>4A*<br>6         | 2<br>5A<br>6 | 2<br>5A<br>6 | 2<br>1A<br>6 | 2<br>2A<br>6 | 2<br>2A<br>6 |
| Hævning 2 (min.)       | 38                    | 38           | 38           | 23           | 23           | 23           | 35                    | 35           | 35           | 18           | 18           | 18           |
| Hævning 3 (min.)       | 35                    | 35           | 35           | 35           | 35           | 35           | 30                    | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           |
| Bagning (min.)         | 56                    | 60           | 65           | 56           | 60           | 65           | 52                    | 56           | 60           | 52           | 56           | 60           |
| Varmholdning (min.)   | 60                    | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           | 60                    | 60           | 60           | 60           | 60           | 60           |
| Ingredienser fyldes i<br>(resterende timer)                                                             | 2:17                  | 2:21         | 2:26         | 1:59         | 2:03         | 2:08         | 2:03                  | 2:07         | 2:11         | 1:46         | 1:50         | 1:54         |
| Forindstilling af tid                                                                                   | 15h                   | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h                   | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          | 15h          |

\* 4A betyder, at brødbagemaskinen ælter i 4 minutter og at signaltonen til ifyldning af ingredienser lyder samtidig og displayvisningen „ADD“ ⑥ fremstår. .

| Program                                                                                                   | 5. Ekspres            |                |                | 6. Dej         | 7. Pastadej       | 8. Kærnemælksbrød     |              |              | 9. Glutenfri          |              |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------|----------------|----------------|-------------------|-----------------------|--------------|--------------|-----------------------|--------------|--------------|
| Bruningsgrad                                                                                              | Lys<br>Middel<br>Mørk |                |                | N/A            | N/A               | Lys<br>Middel<br>Mørk |              |              | Lys<br>Middel<br>Mørk |              |              |
| Størrelse                                                                                                 | 750 g                 | 1000 g         | 1250 g         | N/A            | N/A               | 750 g                 | 1000 g       | 1250 g       | 750 g                 | 1000 g       | 1250 g       |
| Tid (timer)                                                                                               | 1:15                  | 1:18           | 1:20           | 1:50           | 0:15              | 3:17                  | 3:21         | 3:30         | 3:40                  | 3:45         | 3:55         |
| Forvarmning (min.)<br>   | N/A                   | N/A            | N/A            | 10             | N/A               | 25                    | 25           | 30           | 15                    | 15           | 20           |
| Æltning 1 (min.)         | 8                     | 8              | 8              | 12             | 15                | 10                    | 10           | 10           | 12                    | 12           | 12           |
| Hævning 1 (min.)         | N/A                   | N/A            | N/A            | 10             | N/A               | 20                    | 20           | 20           | 20                    | 20           | 20           |
| Æltning 2 (min.)         | N/A<br>2A<br>5        | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>2A<br>5 | N/A<br>3A<br>5 | N/A<br>N/A<br>N/A | 2<br>5A*<br>8         | 2<br>5A<br>8 | 2<br>5A<br>8 | 2<br>3A<br>8          | 2<br>3A<br>8 | 2<br>3A<br>8 |
| Hævning 2 (min.)         | N/A                   | N/A            | N/A            | 25             | N/A               | 45                    | 45           | 45           | 50                    | 50           | 50           |
| Hævning 3 (min.)         | 20                    | 20             | 20             | 45             | N/A               | 30                    | 30           | 30           | 50                    | 50           | 50           |
| Bagning (min.)           | 40                    | 43             | 45             | N/A            | N/A               | 52                    | 56           | 60           | 60                    | 65           | 70           |
| Varmholdning<br>(min.)  | 60                    | 60             | 60             | N/A            | N/A               | 60                    | 60           | 60           | 60                    | 60           | 60           |
| Ingredienser fyldes i<br>(resterende timer)                                                               | 1:05                  | 1:08           | 1:10           | 1:15           | N/A               | 2:15                  | 2:19         | 2:23         | 2:48                  | 2:53         | 2:58         |
| Forindstilling af tid                                                                                     | 15h                   | 15h            | 15h            | 15h            | 15h               | 15h                   | 15h          | 15h          | 15h                   | 15h          | 15h          |

\* 5A betyder, at brødbagemaskinen ælter 5 minutter og at signaltonen til ifyldning af ingredienser lyder samtidig og displayvisningen „ADD“ ⑥ fremstår.

| Program                                                                                                    | 10. Kager             |                   |                   | 11. Marmelade      | 12. Bagning           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------|-----------------------|
| Bruningsgrad                                                                                               | lys<br>Middel<br>Mørk |                   |                   | N/A                | lys<br>Middel<br>Mørk |
| Størrelse                                                                                                  | 750 g                 | 1000 g            | 1250 g            | N/A                | N/A                   |
| Tid (timer)                                                                                                | 1:30                  | 1:35              | 1:40              | 1:20               | 1:00                  |
| Forvarmning (min.)<br>    | N/A                   | N/A               | N/A               | N/A                | N/A                   |
| Æltning 1 (min.)          | 15                    | 15                | 15                | N/A                | N/A                   |
| Hævning 1 (min.)          | N/A                   | N/A               | N/A               | 15<br>Varme + ælte | N/A                   |
| Æltning 2 (min.)          | N/A<br>N/A<br>N/A     | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A | N/A<br>N/A<br>N/A  | N/A<br>N/A<br>N/A     |
| Hævning 2 (min.)          | N/A                   | N/A               | N/A               | N/A                | N/A                   |
| Hævning 3 (min.)          | N/A                   | N/A               | N/A               | 45<br>Varme + ælte | N/A                   |
| Bagning (min.)            | 60                    | 65                | 70                | 20<br>Hævning      | 60                    |
|                                                                                                            | 15<br>Hævning         | 15<br>Hævning     | 15<br>Hævning     |                    |                       |
| Varmholdning<br>(min.)  | 60                    | 60                | 60                | N/A                | 60                    |
| Ingredienser fyldes i<br>(resterende timer)                                                                | N/A                   | N/A               | N/A               | N/A                | N/A                   |
| Forindstilling af tid                                                                                      | 15h                   | 15h               | 15h               | N/A                | 15h                   |



## Afhjælpning af fejl på bagemaskinen

|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hvad skal jeg gøre, hvis dejkrogen ❹ bliver siddende i bageformen ❺ efter bagning?                          | Fyld varmt vand i bageformen ❺, og drej dejkrogen ❹ for at løsne skorperne.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Hvad sker der, hvis det færdige brød bliver i bagemaskinen?                                                 | Med "varmholdningsfunktionen" sikres det, at brødet holdes varmt i ca. 1 time og beskyttes mod fugt. Hvis brødet bliver i bagemaskinen i mere end 1 time, kan det blive fugtigt.                                                                                                                                   |
| Kan bageformen ❺ og æltekrogen ❹ rengøres i opvaskemaskinen?                                                | Nej. Skyl bageformen ❺ og æltekrogen ❹ med hånden.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Hvorfor røres der ikke i dejen, selv om motoren arbejder?                                                   | Kontrollér, om dejkrogene ❹ og bageformen ❺ er gået korrekt i indgreb.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Hvad skal jeg gøre, hvis en dejkrog ❹ bliver siddende i brødet?                                             | Fjern dejkrogene ❹ med værktøjet til at fjerne dejkrogene ❿.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Hvad sker der ved strømsvigt i løbet af et program?                                                         | Ved strømsvigt på op til 10 minutter fører bagemaskinen det senest udførte program til ende.                                                                                                                                                                                                                       |
| Hvor længe varer det at bage brød?                                                                          | De nøjagtige tidsangivelser kan du finde i tabellen „Programforløb“.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Hvilke forskellige brødvægte kan jeg bage?                                                                  | Du kan bage brød på 750 g - 1000 g - 1250 g.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Hvorfor kan timerfunktionen ikke bruges ved bagning med frisk mælk?                                         | Friske produkter som f.eks. mælk og æg bliver fordærvede, hvis de ligger for længe i maskinen.                                                                                                                                                                                                                     |
| Hvad skete der, når brødbagemaskinen ikke fungerer, efter at der er blevet trykket på Start/Stop-knappen ❸? | Nogle arbejds gange som for eksempel „Opvarmning“ eller „Hvile“ er vanskelige at konstatere. Kontrollér ved hjælp af tabellen „Programforløb“, hvilket programafsnit der netop er i gang.<br>Kontroller, om du har trykket Start/Stop-knappen ❸ rigtigt.<br>Kontroller, om stikket er sat rigtigt i stikkontakten. |
| Maskinen findeler de tilsatte rosiner.                                                                      | Kom først ingredienser som f.eks. frugt eller nødder i dejen, efter at signalet har lydt, så du undgår, at ingredienserne bliver findelt.                                                                                                                                                                          |



| <b>Inhaltsverzeichnis</b>      | <b>Seite</b> |
|--------------------------------|--------------|
| Sicherheitshinweise            | 74           |
| Geräteübersicht                | 75           |
| Zubehör                        | 75           |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch    | 76           |
| Vor dem ersten Gebrauch        | 76           |
| Eigenschaften                  | 76           |
| Bedienfeld                     | 77           |
| Programme                      | 78           |
| Timer-Funktion                 | 79           |
| Vor dem Backen                 | 80           |
| Brot backen                    | 80           |
| Fehlermeldungen                | 82           |
| Reinigung und Pflege           | 82           |
| Technische Daten               | 83           |
| Entsorgung                     | 83           |
| Garantie und Service           | 84           |
| Importeur                      | 84           |
| Programmablauf                 | 85           |
| Fehlerbehebung Brotbackautomat | 89           |

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.

## Sicherheitshinweise

---

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z.B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen. Es besteht Brandgefahr!
- Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen.  
Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem um das Gerät zu betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.
- Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700g Mehl und geben Sie niemals mehr als 1 1/4 Päckchen (ca.26g) Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen!
- Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!

## Geräteübersicht

---

- ❶ Sichtfenster
- ❷ Gerätedeckel
- ❸ Belüftungsschlitze
- ❹ Netzkabel
- ❺ Bedienfeld



Achtung! Heiße Oberfläche!

## Zubehör

---

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

# 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.

## Vor dem ersten Gebrauch

---

### Entsorgung des Verpackungsmaterials

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

### Erste Reinigung

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

### Aufheizen

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

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform **7** in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel **2**. Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „PROGRAMME“ beschrieben und drücken Sie Start/Stop **B**, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen. Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop **B**, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.

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

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

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

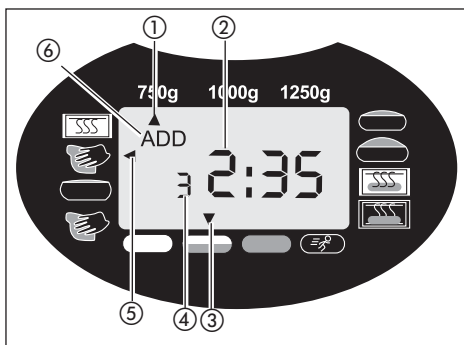
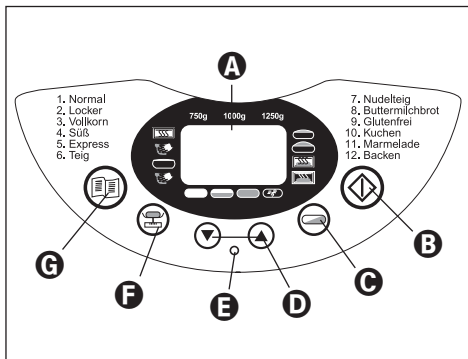
## Eigenschaften

---

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

- Sie können zwischen 12 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Nudel- oder 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



## A Display

Anzeige für

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

## B Start / Stop

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

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

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

## ⚠ Hinweis:

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

## ⚠ Achtung:

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

## C Bräunungsgrad (oder Schnellmodus)

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

## D Timer ▼ ▲

Zeitverzögertes Backen.

## ⚠ Hinweis:

Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

### **B Betriebsindikationslampe**

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

### **B Brotgewicht**

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

### **A Hinweis:**

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

### **G Programmwahl (Menü)**

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

### **Memory Funktion**

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

### **Sichtfenster 1**

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

## **Programme**

---

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

### **Programm 1: Normal**

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

### **Programm 2: Locker**

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

### **Programm 3: Vollkorn**

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

### **Programm 4: Süß**

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

### **Programm 5: Express**

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



### Programm 6: Teig (kneten)

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

### Programm 7: Nudelteig

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

### Programm 8: Buttermilchbrot

Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

### Programm 9: Glutenfrei

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

### Programm 10: Kuchen

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

### Programm 11: Marmelade

Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

### Programm 12: Backen

Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind oder Fertigteige. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird. Das Programm 12 backt das Brot für 60 Minuten. Um diese Funktionen vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start/Stop-Taste **B**, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

### Hinweis:

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

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

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

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

## Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen.

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

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

Wählen Sie ein Programm. Das Display **A** zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.

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

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

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

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

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

### Beispiel:

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

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

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

### **A 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

#### **A Hinweis**

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

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

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

### **A Hinweis**

Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform

**7** laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

## Brot backen

### Vorbereitung

Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.

Stellen Sie den Brotbackautomaten auf einen geraden und festen Untergrund.

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

### **A Hinweis**

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

4. Setzen Sie die Backform **7** wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
5. Schließen Sie den Gerätedeckel **2**.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display **A** erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.

7. Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl Taste **G**. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
8. Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste **F**.
9. Wählen Sie den Bräunungsgrad **C** Ihres Brotes. Im Display **A** zeigt Ihnen der Pfeil, ob Sie Hell, Mittel oder Dunkel eingestellt haben. Sie können hier auch die Einstellung „Schnell“ wählen, um die Zeit, in der der Teig geht, abzukürzen.

### **Hinweis**

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

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

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

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

### **Hinweis**

Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

### **Programm starten**

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

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

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

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

### **Hinweis**

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

### **Programm beenden**

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

Bei Beendigung des Programms schaltet das Gerät automatisch auf einen bis zu 60 Minuten andauernden Warmhaltebetrieb.

### **Hinweis**

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

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

### **Warnung**

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Gerätedeckel **2** öffnen.

Bei Nichtbenutzung sollte das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden!

### **Brot entnehmen**

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

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

## Hinweis

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

Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform **7** mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken **6** an der Antriebswelle.

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

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

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

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

## Fehlermeldungen

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

## 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. Zubehöerteile sind nicht spülmaschinengeeignet!

### **Gehäuse, Deckel, Backraum**

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

- Trocknen Sie den Innenbereich gut ab. Zur leichten Reinigung kann der Gerätedeckel **2** vom Gehäuse entfernt werden:
- Öffnen Sie den Gerätedeckel **2**, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
- Ziehen Sie den Gerätedeckel **2** aus den Scharnierführungen heraus.
- Um den Gerätedeckel **2** zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.

### **Backformen und Knethaken**

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

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

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

### **Achtung**

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

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

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

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

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

## **Technische Daten**

|                    |                               |
|--------------------|-------------------------------|
| Modell:            | Brotbackautomat<br>SBB 850 A1 |
| Nennspannung:      | 220-240V~50Hz                 |
| Leistungsaufnahme: | 850 Watt                      |

## **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, wie z.B. Kneithaken und Backformen, oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen. 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) Schraven**

#### **Service- und Dienstleistungs GmbH**

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

### **(AT) Kompernaß Service Österreich**

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

### **(CH) Kompernaß Service Switzerland**

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

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

# Programmablauf

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

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

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

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



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

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

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

# Fehlerbehebung Brotbackautomat

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

## Recipe Book SBB 850 A1



 **Recipe Book**  


 **Reseptivihko**

 **Recepthäfte**

 **Opskriftshefte**

 **Rezeptheft**  
  


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

# Useful information about ingredients

## FLOUR

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

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

## YEAST

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

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

### Note:

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

## SUGAR

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

## SALT

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

## LIQUIDS

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

## EGGS

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

## FATS: BAKING FAT, BUTTER OR OIL

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

## GLUTEN-FREE

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

## MEASURING THE INGREDIENTS

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

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

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

## Baking tips

---

### Baking in different climatic regions

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

Hence, less yeast is required here.

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

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

# Ready-to-use baking mixtures

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

Follow the manufacturer’s instructions on the packaging.

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

# Slicing and storing bread

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

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

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



# Recipes for approx. 1000 g bread

---

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

## Programme 1 Regular

### Sunflower bread

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

### Sourdough bread

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

### Farmhouse bread

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

### Potato bread

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

### Herb bread

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

### Pizza bread

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

### Beer bread

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

### **Cornbread**

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

## **Programme 2 French**

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

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

### **Light white bread**

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

### **Honey bread**

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

### **Poppy seed bread**

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

### **Paprika bread**

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

## **Programme 3 Whole Wheat**

### **Rye whole grain bread**

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

### **Spelt bread**

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

### **Wheat groats bread**

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

### **Whole grain bread**

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

### **Rye bread**

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

### **Seven grain bread**

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

### **Brown bread**

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

## **Programme 4 Sweet**

### **Raisin bread**

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

### **Raisin nut bread**

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

### **Chocolate bread**

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

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

### **Sweet bread**

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

## **Programme 5 Super Rapid**

### **White bread express**

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

### **Pepper almond bread**

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

### **Carrot bread**

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

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

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

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

### **Whole grain pizza dough**

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

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

### **Bran rolls**

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

### **Pretzels**

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

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

15-20 minutes.

### **French baguettes**

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

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

## **Programme 7 Pasta**

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

## **Programme 8 Buttermilk bread**

### **Buttermilk bread (type 1)**

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

### **Buttermilk bread (type 2)**

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

### **Yoghurt bread**

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

### **Curd cheese bread**

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

## **Programme 9 Gluten Free**

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

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

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

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

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

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

### **Gluten-free rice bread**

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

## **Programme 10 Cake**

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

## **Programme 11 Jam**

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

Proceed as follows:

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

### **Orange marmelade**

350 g oranges

150 g lemons

500 g gelling sugar

### **Strawberry jam**

500 g strawberries

500 g gelling sugar

2-3 tbsp. lemon juice

### **Berry jam**

500 g thawed berries

500 g gelling sugar

1 tbsp. lemon juice

Mix all ingredients in the baking mould.

### **Enjoy your meal!**

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

## Troubleshooting the recipes

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Why does my bread occasionally have some flour on the side crusts? | Your dough may be too dry.. Next time, take particular care with measuring the ingredients. Add up to 1 tbsp. of additional liquid.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Why do I need to add the ingredients in a particular sequence?     | This is the best way to prepare the dough. Using the timer function prevents the yeast from mixing with the liquid before the dough is stirred.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Why is the dough only partly kneaded?                              | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| 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?                                    | <p>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.</p> <p>Adjust the quantities of your recipes to the quantities specified for the recipes given in this booklet.</p>                                                          |



|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>Hyödyllistä tietoa aineksista</b>           | <b>14</b> |
| <b>Leivontavinkkejä</b>                        | <b>15</b> |
| <b>Valmiit leivontasekoitukset</b>             | <b>16</b> |
| <b>Leivän leikkaaminen ja säilytys</b>         | <b>16</b> |
| <b>Reseptejä n. 1000 g painaville leiville</b> | <b>17</b> |
| Ohjelma 1 Perus .....                          | 17        |
| Ohjelma 2 Kuohkea .....                        | 18        |
| Ohjelma 3 Täysjyvä.....                        | 18        |
| Ohjelma 4 Makea .....                          | 19        |
| Ohjelma 5 Supernopea .....                     | 20        |
| Ohjelma 6 Taikina (vaivaus).....               | 20        |
| Ohjelma 7 Pasta .....                          | 21        |
| Ohjelma 8 Piimäleipä.....                      | 21        |
| Ohjelma 9 Gluteeniton.....                     | 21        |
| Ohjelma 10 Kakkutaikina .....                  | 22        |
| Ohjelma 11 Hillo.....                          | 22        |
| <b>Ongelmatilanteet reseptien suhteen</b>      | <b>24</b> |

# Hyödyllistä tietoa aineksista

## JAUHOT

Leipäkoneella leipomiseen soveltuvat suurin osa tavanomaisista jauhoista, kuten esim. vehnä- tai ruisjauhot. Jauhojen tyyppimerkinnot voivat vaihdella maittain. "Gluteeniton"-leivontaohjelmassa voidaan käyttää gluteenittomia jauhoja, kuten maissi-, tattari- tai perunajauhoja. Voit käyttää myös valmiita leivontasekoituksia. Ohjelmat 1 ja 2 soveltuvat leivontaan, jossa käytetään pieniä määriä (10 - 20 %) jyvää tai viljarouhetta.

Jos käytät suurempia määriä täysjyväjauhoa (70 - 95 %), valitse ohjelma 3. Resepteissä käytetään seuraavia jauholajikkeita:

| Jauholajit  | Kuvaus                                                        |
|-------------|---------------------------------------------------------------|
| Tyyppi 405  | normaali vehnäjauho                                           |
| Tyyppi 550  | leivontavahva vehnäjauho, pienihuokoisille taikinoille        |
| Tyyppi 997  | normaali ruisjauho                                            |
| Tyyppi 812  | vehnäjauho, vaaleille sekaleiville                            |
| Tyyppi 1050 | tumma vehnäjauho, sekaleiville tai ruokaisille leivonnaisille |
| Tyyppi 1150 | ruisjauho, jonka kivennäisainepitoisuus on korkea             |

## HIIVA

Käymisprosessin avulla hiiva pilkkoo taikinassa olevan sokerin ja hiilihydraatit, muuttaa ne hiilidioksidiksi ja saa aikaan leipätaikinan kohoamisen. Hiivaa on saatavilla erilaisissa muodoissa: kuivahiivana, tuorehiivana ja nopeasti käyvänä hiivana. Suosittelemme leipäkoneen kanssa käytettäväksi kuivahiivaa, sillä sen avulla saadaan paras leivontatuloks.

Jos kuivahiivan sijaan käytetään tuorehiivaa, on noudatettava ennen kaikkea hiivapakkauksen merkintöjä.

1 pakkaus kuivahiivaa vastaa n. 21 g tuorehiivaa ja se riittää n. 500 g:lle jauhoja. Säilytä hiivaa aina jääkaapissa, sillä lämpö pilaa sen. Tarkista, onko parasta ennen -päiväys mennyt ohi. Avattu hiiva tulee pakata huolellisesti ja sitä tulee säilyttää jääkaapissa.

## Ohje:

Tässä käyttöohjeessa olevien reseptien perustana on käytetty kuivahiivaa.

## SOKERI

Sokeri vaikuttaa suuresti leivän ruskistusasteeseen ja makuun. Tämän käyttöohjeen reseptit edellyttävät hienon sokerin käyttöä. Älä käytä tomosokeria, ellei ohjeessa toisin mainita. Makeutusaineet eivät sovellu sokerin korvikkeeksi.

## SUOLA

Suola vaikuttaa paljon leivän makuun ja ruskistusasteeseen. Suola myös hidastaa hiivan käymisprosessia. Älä siksi käytä enempää suolaa kuin resepteissä on neuvottu. Ruokavaliolisista syistä voidaan suola jättää pois. Tällöin leipä saattaa kohota tavallista voimakkaammin.

## NESTEET

Leivän valmistuksessa voidaan käyttää nesteitä, kuten maitoa, vettä tai veteen liuotettua maitojauhetta. Maito tuo leipään lisää makua ja pehmentää kuorta. Vesi taas tekee kuoresta rapeamman. Joissakin resepteissä neuvotaan käyttämään hedelmämehuja, jotta leipään saadaan tietynlainen makuvivahde.

## KANANMUNAT

Kananmunat rikastuttavat leipää ja antavat sille pehmeämmän rakenteen. Kun leivot tässä käyttöohjeessa olevien reseptien mukaan, käytä suuremman kokoluokan kananmunia.

## RASVAT: LEIVONTARASVA, VOI, ÖLJY

Leivontarasvat, voi ja öljy tekevät hiivapitoisesta leivästä mureaa. Vähärasvaisen taikinan ansiosta ranskalais-tyyppisellä leivällä on ainutlaatuisen rapea kuori ja rakenne. Jos valmistuksessa taas käytetään rasvaa, leipä säilyy pitempään tuoreena. Jos otat voin suoraan jääkaapista, leikkaa se ensin pieniksi paloiksi, jotta se sekoittuisi taikinaan paremmin vaivausvaiheen aikana.

## GLUTEENITON

Keliakia on krooninen sairaus, joka laukeaa gluteenia sisältäviä ruokia nautittaessa. Vehnän ja spelttivehnän sisältämä gluteeni (gliadiini) sekä rukiissa, ohrassa ja kaurassa olevat vastaavat valkuaisaineet vahingoittavat ohutsuolen limakalvoa. Tällöin saa syödä vain luontaistuotemyymälöiden erikoisleipää tai itse valmistettua, gluteenittomista jauhoista tehtyjä ruokia. Gluteenittomien leipien ja kakkujen leipominen vaatii kuitenkin hieman harjoitusta. Tällaiset jauhot tarvitsevat pidemmän ajan nesteiden imeytymiseen ja niiden käyntiominaisuudet eroavat muista jauhoista. Gluteenittomat jauhot tulee lisäksi kuohkeuttaa ja sitoa gluteenittomilla aineilla. Näitä ovat esimerkiksi viinikivileivin jauhe, hiiva, hapantaikina maissi- tai riisi-jauhoista, maissipohjainen leivontakäyte tai sidosaineet, kuten guarkumijauho, johanneksenleipäpuunjauhe, Kuzu-jauhe, pektiini, nuolijuuritärkkelys tai karrageeni. Lisäksi leivottaessa täytyy pitää mielessä totut makutottumukset. Myös gluteenittomien leipien koostumus poikkeaa vehnäjauhoilla leivotuista leivistä.

## AINEKSIEN MITTAAMINEN

Tämän leipäkoneen mukana saat seuraavat mittastiat, jotka helpottavat aineksien mittaamista:

1 mitta-astia, jossa mitta-asteikko

1 suuri mittalusikka, vastaa ruokalusikkaa (rkl)

1 pieni mittalusikka, vastaa teelusikkaa (tl)

Aseta mitta-astia tasaiselle alustalle. Pidä huoli, että mittaat ainekset astiaan tarkalleen mitta-asteikon mukaisesti. Kun mittaat kuivia aineksia, pidä huoli siitä, että mitta-astia on kuiva.

## Leivontavinkkejä

### Leipominen erilaisilla ilmastovyöhykkeillä

Korkeammalla sijaitsevilla alueilla alhainen ilmanpaine saa hiivan käymään nopeammin. Siksi hiivaa tarvitaan vähemmän.

Kuivilla alueilla jauho on kuivempaa, ja siksi tarvitaan hieman enemmän nestettä.

Kosteilla alueilla jauho on kosteampaa ja imee siksi vähemmän nestettä. Siksi tarvitaan hieman enemmän jauhoja.

# Valmiit leivontasekoitukset

Voit käyttää tässä leipäkoneessa myös valmiita leivontasekoituksia.  
Lue valmistajan ohjeet pakkauksesta.  
Taulukossa on muuntoesimerkkejä joillekin leivontasekoituksille.

# Leivän leikkaaminen ja säilytys

Saavutat parhaan tuloksen, kun asetat tuoreen vasta leivotun leivän ennen leikkaamista rutilälle ja annat sen jäähtyä 15 - 30 minuuttia. Käytä leikkaamiseen paloittelukonetta tai veistä. Leipä säilyy huoneenlämmössä enintään kolme päivää. Laita leipä tyhjiöpussiin tai muoviseen säilytysastiaan. Pidempiä säilytysaikoja varten (korkeintaan yksi kuukausi) leipä täytyy pakastaa.  
Koska itse leivotussa leivässä ei ole säilöntäaineita, se pilaantuu nopeammin kuin teollisesti valmistettu leipä.

| Leivontasekoitus         | yhteen n. 750 g:n leipään                                    |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Moniviljaleipä           | 500 g leivontasekoitusta<br>350 ml vettä                     |
| Auringonkukansiemenleipä | 500 g leivontasekoitusta<br>350 ml vettä                     |
| Täysjyvä-maalaisleipä    | 500 g leivontasekoitusta<br>370 ml vettä                     |
| Maalaisleipä             | 500 g leivontasekoitusta<br>350 ml vettä                     |
| Ciabatta                 | 500 g leivontasekoitusta<br>360 ml vettä<br>1 tl oliiviöljyä |

Tälle leipäkoneelle sopivat erityisesti Lidl-myymöläöissä myytävät valmiit leivontasekoitukset.  
Toimi pakkauksen ohjeiden mukaisesti.

# Reseptejä n. 1000 g painaville leiville

---

**Ohje:** Saavutat paremman tuloksen, kun valmistat taikinan vatkaamalla. Laita valmis taikina leivontavuokaan. Aseta "Leipäkoko"-painikkeella painoksi 1000 g. Valitse haluamasi leivän ruskistusaste. Huomaa, että määrätiedot ovat ohjearvoja. Leivontatuloksissa saattaa esiintyä vähäisiä eroja.

## Ohjelma 1 Perus

### Auringonkukansiemenleipä

300 ml kädenlämpöistä maitoa  
1 rkl voita  
540 g karkeita vehnä jauhoja  
5 rkl auringonkukansiemeniä  
1 tl suolaa  
1/2 tl sokeria  
1 pakkaus kuivahiivaa

### Hapanleipä

50 g hapantaikinaa  
350 ml vettä  
1,5 rkl voita  
1,5 tl suolaa  
1 tl sokeria  
180 g sihtiruisjauhoja  
360 g hiivaleipäjauhoja  
1 pakkaus kuivahiivaa

### Maalaisleipä

300 ml maitoa  
1,5 tl suolaa  
2 munaa  
1,5 rkl voita/margariinia  
540 g hiivaleipäjauhoja  
1 rkl sokeria  
1 pakkaus kuivahiivaa

### Perunaleipä

3 ml vettä/maitoa  
2 rkl voita  
1 kananmuna  
90 g murskattuja, keitettyjä perunoita  
1 tl suolaa  
2 rkl sokeria  
540 g karkeita vehnä jauhoja  
1 pakkaus kuivahiivaa

### Yrttileipä

350 ml kirnupiimää  
1 tl suolaa  
1,5 rkl voita  
1 rkl sokeria  
540 g karkeita vehnä jauhoja  
4 rkl hienonnettua persiljaa  
3/4 pakkausta kuivahiivaa

### Pitsaleipä

300 ml vettä  
1 rkl öljyä  
1 tl suolaa  
1 tl sokeria  
1 tl kuivattua oreganoa  
2 rkl parmesanraastetta  
50 g pieneksi pilkottua salamia  
540 g karkeita vehnä jauhoja  
3/4 pakkausta kuivahiivaa

### Olutleipä

150 ml vettä  
150 ml vaaleaa olutta  
540 g karkeita vehnä jauhoja  
3 rkl tattarijauhoja  
1,5 rkl leseitä  
1 tl suolaa  
3 rkl seesaminsieniä  
1,5 rkl mallasuutetta (siirappi)  
1/2 pakkausta kuivahiivaa  
150 ml hapantaikinajuurta

### **Maissileipä**

350 ml vettä  
1 rkl voita  
540 g karkeita vehnäjauhoja  
3 rkl maissiryynejä  
1/2 hienonnettu omena kuorineen  
3/4 pakkausta kuivahiivaa

## **Ohjelma 2 Kuohkea**

### **"Klassinen" vehnäleipä"**

320 ml vettä/maitoa  
2 rkl voita  
1,5 tl suolaa  
2 rkl sokeria  
600 g karkeita vehnäjauhoja  
1 pakkaus kuivahiivaa

### **Vaalea vehnäleipä**

320 ml vettä  
20 g voita  
1,5 tl suolaa  
1,5 tl sokeria  
600 g erikoisvehnäjauhoja  
1 pakkaus kuivahiivaa  
1 kananmuna

### **Hunajaleipä**

320 ml vettä  
1,5 tl suolaa  
2,5 tl oliiviöljyä  
1,5 rkl hunajaa  
600 g karkeita vehnäjauhoja  
1 pakkaus kuivahiivaa

### **Unikkoleipä**

300 ml vettä  
540 g karkeita vehnäjauhoja  
1 tl sokeria  
1 tl suolaa  
75 g jauhettuja unikonsiemeniä  
1 rkl voita  
1 hyppysellinen muskottipähkinää  
3/4 pakkausta kuivahiivaa  
1 rkl parmesan-raastetta

### **Paprikaleipä**

310 ml vettä  
1,5 tl suolaa  
1,5 tl öljyä  
1,5 tl paprikajauhetta  
530 g puolikarkeita vehnäjauhoja  
1 pakkaus kuivahiivaa  
130 g punaista paprikaa, hienoksi paloitetuna

## **Ohjelma 3 Täysjyvä**

### **Täysjyväruisleipä**

75 g hapantaikinaa  
325 ml lämmintä vettä  
2 rkl hunajaa  
350 g täysjyväruisjauhoja  
150 g täysjyvävehnäjauhoja  
1 rkl johanneksenleipäpuun jauhetta  
1/2 rkl suolaa  
1 pakkaus kuivahiivaa

### **Spelttileipä**

350 ml kirnupiimää  
360 g täysjyväspelttijauhoja  
90 g täysjyväruisjauhoja  
90 g spelttiruuhetta  
50 g auringonkukansiemeniä  
1 tl suolaa  
1/2 tl sokeria  
75 ml hapantaikinajuurta  
3/4 pakkausta kuivahiivaa

### **Vehnärouheleipä**

350 ml vettä  
1 tl suolaa  
2 rkl voita  
1,5 rkl hunajaa  
360 g hiivaleipäjauhoja  
180 g täysjyvävehnäjauhoja  
50 g vehnärouhetta  
3/4 pakkausta kuivahiivaa

### **Täysjyväleipä**

350 ml vettä  
25 g voita  
1 tl suolaa  
1 tl sokeria  
270 g hiivaleipäjauhoja  
270 g täysjyvävehnäjauhoja  
3/4 pakkausta kuivahiivaa

### **Ruisleipä**

300 ml vettä  
1,5 rkl voita  
1,5 rkl etikkaa  
1 tl suolaa  
1,5 rkl sokeria  
180 g ruisjauhoja  
360 g hiivaleipäjauhoja  
1 pakkaus kuivahiivaa

### **7-viljan leipä**

300 ml vettä  
1,5 rkl voita  
1 tl suolaa  
2,5 rkl sokeria  
240 g hiivaleipäjauhoja  
240 g täysjyvävehnäjauhoja  
60 g 7-viljan hiutaleita  
3/4 pakkausta kuivahiivaa

### **Mustaleipä**

400 ml lämmintä vettä  
160 g karkeitä vehnä jauhoja  
200 g karkeaa täysjyväruisrouhetta  
180 g hienoa ruisrouhetta  
1 tl suolaa  
100 g auringonkukansiemeniä  
100 ml tummaa siirappia  
1 pakkaus kuivahiivaa  
1 pakkaus kuivaa hapantaikinaa

## **Ohjelma 4 Makea**

### **Rusinaleipä**

300 ml vettä  
2,5 rkl voita  
1,5 rkl hunajaa  
1 tl suolaa  
540 g erikoisvehnäjauhoja  
100 g rusinoita  
3/4 pakkausta kuivahiivaa

### **Rusina-pähkinäleipä**

300 ml vettä  
1,5 rkl voita  
1 tl suolaa  
1 rkl sokeria  
540 g erikoisvehnäjauhoja  
100 g rusinoita  
3 rkl murskattuja saksanpähkinöitä  
3/4 pakkausta kuivahiivaa

### **Suklaaleipä**

400 ml maitoa  
100 g kevytrahkaa  
1,5 tl suolaa  
1,5 tl sokeria  
600 g täysjyvävehnä jauhoja  
10 rkl kaakaota  
100 g murskattua maitosuklaata  
1 pakkaus kuivahiivaa

Käytä maito- tai tummaa suklaata.

Jos lisäät taikinaan vaivauksen jälkeen yhden ruokalusikallisen maitoa, kuoresta tulee tummempi.

### **Makea leipä**

300 ml vettä/maitoa  
2 rkl voita  
2 munaa  
1,5 tl suolaa  
1,5 rkl hunajaa  
600 g karkeita vehnä jauhoja  
1 pakkaus kuivahiivaa

## **Ohjelma 5 Supernopea**

### **Supernopea vaalea leipä**

360 ml vettä  
5 rkl öljyä  
4 tl sokeria  
4 tl suolaa  
630 g erikoisvehnä jauhoja  
1 pakkaus kuivahiivaa

### **Pippuri-manteli-leipä**

300 ml vettä  
540 g karkeita vehnä jauhoja  
1 tl suolaa  
1 tl sokeria  
2 rkl voita  
100 g mantelilastuja (paahdettuja)  
1 rkl säilöttyä viherpippureita  
3/4 pakkausta kuivahiivaa

### **Porkkanaleipä**

330 ml vettä  
1,5 rkl voita  
600 g karkeita vehnä jauhoja  
90 g hienosti pilkottua porkkanaa  
2 tl suolaa  
1,5 tl sokeria  
1 pakkaus kuivahiivaa

## **Ohjelma 6 Taikina (vaivaus)**

### **Pizzataikina (2 pizzalle)**

300 ml vettä  
1 rkl oliiviöljyä  
3/4 tl suolaa  
2 tl sokeria  
450 g erikoisvehnä jauhoja  
1 pakkaus kuivahiivaa

### **Täysjyväpizzataikina**

300 ml vettä  
1 rkl oliiviöljyä  
3/4 tl suolaa  
1 rkl hunajaa  
450 g täysjyvävehnä jauhoja  
50 g vehnänalkioita  
1 pakkaus kuivahiivaa

Levitä taikina ja anna sen kohota n. 10 minuuttia.

Täytä taikina haluamallasi tavalla ja paista pizzaa

180°C:ssa n. 20 minuutin ajan.

### **Leseleipä**

200 ml vettä  
50 g voita  
3/4 tl suolaa  
1 kananmuna  
3 rkl sokeria  
500 g hiivaleipäjauhoja  
50 g vehnänleseitä  
1 pakkaus kuivahiivaa



### **Rinkilät**

200 ml vettä  
1/4 tl suolaa  
360 g erikoisvehnäjauhoja  
1/2 tl sokeria  
1/2 pakkausta kuivahiivaa

Valmista rinkilätaikina. Voitele rinkilät lopuksi 1 vatkatulla kananmunalla ja ripottele päälle karkeaa suolaa (n. 12 rinkilälle yhteensä 1-2 rkl karkeaa suolaa). Paista rinkilöitä. 230 °C:ssa n. 15-20 minuutin ajan.

### **Ranskalaiset patongit**

300 ml vettä  
1 rkl hunajaa  
1 tl suolaa  
1 tl sokeria  
540 g karkeita vehnäjauhoja  
1 pakkaus kuivahiivaa

Muotoile taikina ja leikkaa patonkien yläpintaan vinoja viiltoja. Anna taikinan kohota n. 30-40 minuuttia. Paista n. 175 °C:ssa n. 25 minuuttia.

## **Ohjelma 7 Pasta**

5 kanamunaa (huoneenlämpöistä)  
tai 300 ml vettä  
250 g erikoisvehnäjauhoja  
250 g durumhiivaleipäjauhoja

## **Ohjelma 8 Piimäleipä**

### **Piimäleipä (tyyppi 1)**

350 ml piimää  
2 rkl voita  
2 tl suolaa  
3 rkl sokeria  
600 g hiivaleipäjauhoja  
1 pakkaus kuivahiivaa

### **Piimäleipä (tyyppi 2)**

250 ml piimää  
130 ml vettä  
600 g hiivaleipäjauhoja  
60 g sihtiruisjauhoja  
1,5 tl suolaa  
1 pakkaus kuivahiivaa

### **Jogurttileipä**

250 ml vettä tai maitoa  
150 g jogurttia  
1 tl suolaa  
1 tl sokeria  
500 g karkeita vehnäjauhoja  
3/4 pakkausta kuivahiivaa

### **Rahkaleipä**

200 ml vettä/maitoa  
3 rkl öljyä  
260 g rahkaa (rasvapitoisuus 40 %)  
600 g vehnäjauhoja  
1,5 tl suolaa  
1,5 tl sokeria  
1 pakkaus kuivahiivaa

## **Ohjelma 9 Gluteeniton**

### **Gluteeniton perunaleipä**

440 ml vettä  
1,5 rkl öljyä  
400 g gluteenitonta jauhosekoitusta  
1,5 tl suolaa  
1,5 tl sokeria  
1 1/4 pakkausta kuivahiivaa  
230 g keitettyjä perunoita kuorittuna ja lävikön läpi puristettuna

### Gluteeniton jugurttileipä

350 ml vettä  
150 g luonnonjugurttia  
1,5 rkl öljyä  
1,5 rkl etikkaa  
100 g gluteenitonta jauhoa  
(esim. hirssi, riisi, tattari)  
400 g gluteenitonta jauhosekoitusta  
1,5 tl suolaa  
1,5 tl sokeria  
1 1/4 pakkausta kuivahiivaa  
1 tl guarkumijauhoa tai johanneksenleipäpuunjauhetta

### Gluteeniton suurimoleipä

250 ml vettä  
200 ml maitoa  
1,5 rkl öljyä  
500 g gluteenitonta jauhosekoitusta  
1,5 tl suolaa  
1,5 tl sokeria  
1 1/4 pakkausta kuivahiivaa  
100 g siemeniä (esim. auringonkukansiemeniä)

### Gluteeniton riisileipä

350 ml vettä  
200 g luonnonjugurttia  
1,5 rkl öljyä  
1,5 rkl etikkaa  
200 g riisijauhoa  
300 g gluteenitonta jauhosekoitusta  
1,5 tl suolaa  
1,5 tl sokeria  
1 1/4 pakkausta kuivahiivaa  
1 tl guarkumijauhoa tai johanneksenleipäpuunjauhetta

## Ohjelma 10 Kakkutaikina

Tähän ohjelmaan soveltuvat erinomaisesti valmiit kakkujen leivontasekoitukset.  
Noudata pakkauksen valmistusohjeita.

## Ohjelma 11 Hillo

Hilloa tai marmeladia voidaan valmistaa leipäkoneella nopeasti ja helposti. Vaikka et olisi koskaan aikaisemmin keittänyt hilloa, sinun tulisi kokeilla tätä. Saat erityisen makoisaa, hyvälle maistuvaa hilloa.

Toimi seuraavasti:

- Pese tuoreet, kypsät hedelmät tai marjat. Kuori omenat, persikat, päärynät ja muut kovakuoriset hedelmät tarvittaessa.
- Käytä aina annettuja määriä, koska ne on sovitettu tarkasti HILLO-ohjelmalle. Muutoin massa kiehuu liian aikaisin ja kiehuu yli.
- Punnitse hedelmät, leikkaa pieniksi paloiksi (kork. 1 cm) tai soseuta ja aseta astiaan.
- Lisää hillosokeria "1:1" annettu määrä. Käytä ainoastaan tätä, äläkä talousokeria tai hillosokeria "2:1", koska hillosta ei tule tällöin kiinteää.
- Sekoita hedelmät ja sokeri ja käynnistä ohjelma, joka nyt käy täysin automaattisesti.
- Kun ohjelma on päättynyt, voit täyttää hillon lasipurkkeihin ja sulkea purkit hyvin.

### **Appelsiinihillo**

350 g appelsiineja

150 g sitruunaa

500 g hyytelösokeria

### **Mansikkahillo**

500 g mansikoita

500 g hyytelösokeria

2-3 rkl sitruunamehua

### **Marjahillo**

500 g sulatettuja marjoja

500 g hyytelösokeria

1 rkl sitruunamehua

Sekoita kaikki ainekset leivontavuoassa.

### **Hyvää ruokahalua!**

Resepteillä ei ole takuuta. Kaikki ruoka-aines- ja valmistustiedot ovat ohjearvoja. Täydennä näitä reseptiehdotuksia henkilökohtaisilla kokemuksillasi. Toivottamme sinulle mukavia ruuanlaittohetkiä ja hyvää ruokahalua.

# Ongelmatilanteet reseptien suhteen

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Miksi leivän sivussa olevassa kuoressa on joskus jonkin verran jauhoja? | Taikina saattaa olla liian kuivaa. Mittaa ensi kerralla ainekset erityisen tarkasti. Lisää 1 rkl nesteitä.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Miksi ainekset täytyy lisätä vuokaan tietyssä järjestyksessä?           | Näin taikina valmistuu parhaiten. Ajustusta ei voi käyttää, sillä silloin hiiva sekoittuisi nesteisiin ennen kuin taikina on sekoitettu.                                                                                                                                                                                                                                |
| Miksi laite vaivaa taikinan vain osittain?                              | Tarkasta, että taikinakoukut ja leivontavuoka ovat paikallaan oikein. Tarkasta myös taikinan koostumus ja lisää vaivauksen jälkeen kerran tai useammin 1/2 - 1 ruokalusikallista nestettä tai jauhoja.<br>Valmiita leivontasekoituksia käytettäessä: Valmiiden leivontasekoitusten ja aineiden määriä ei ole sovitettu leivonta-vuoaan kokoon. Vähennä aineiden määrää. |
| Miksi leipä ei ole kohonnut?                                            | Käytetty hiiva oli liian vanhaa tai hiivaa ei ole lisätty ollenkaan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Milloin pähkinät ja hedelmät tulee lisätä taikinan joukkoon?            | Kuuluu merkkiäni, kun on aika lisätä ainekset vuokaan. Jos laitit nämä ainekset taikinaan jo alussa, saattavat pähkinät tai hedelmät hienontua vaivausvaiheen aikana.                                                                                                                                                                                                   |
| Valmis leipä on liian kostea.                                           | Tarkasta taikinan koostumus 5 minuuttia vaivausvaiheen alkamisen jälkeen ja lisää tarvittaessa lisää jauhoja.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Leivän pinnalla on ilmakuplia.                                          | Olet ehkä käyttänyt liikaa hiivaa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Leipä kohoaa ensin ja painuu sitten kasaan.                             | Taikina saattaa kohota liian nopeasti. Tämän välttämiseksi sinun kannattaa vähentää veden määrää ja/tai lisätä suolaa ja/tai vähentää hiivan määrää.                                                                                                                                                                                                                    |
| Voinko käyttää muitakin reseptejä?                                      | Voit käyttää muita reseptejä, mutta ota huomioon annetut raaka-ainemäärät. Tutustu laitteeseen ja sen mukana tulleisiin resepteihin, ennen kuin kokeilet omia reseptejä. Älä koskaan käytä enempää kuin 700 g jauhoja. Kun sovellat omia reseptejäsi, ota mallia laitteen mukana tulleiden reseptien raaka-ainemääristä.                                                |

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| <b>Värt att veta om ingredienser</b>    | <b>26</b> |
| <b>Baktips</b>                          | <b>27</b> |
| <b>Färdiga bakmixer</b>                 | <b>27</b> |
| <b>Skära upp och förvara bröd</b>       | <b>28</b> |
| <b>Recept för ett bröd på ca 1000 g</b> | <b>28</b> |
| Program 1 Normal.....                   | 29        |
| Program 2 Luftig.....                   | 30        |
| Program 3 Fullkorn.....                 | 30        |
| Program 4 Söt .....                     | 31        |
| Program 5 Express.....                  | 32        |
| Program 6 Deg (knåda).....              | 32        |
| Program 7 Pastadeg.....                 | 33        |
| Program 8 Kärnmjölksbröd.....           | 33        |
| Program 9 Glutenfri .....               | 33        |
| Program 10 Kaka.....                    | 34        |
| Program 11 Marmelad .....               | 34        |
| <b>Hur man lyckas med baket</b>         | <b>36</b> |

# Värt att veta om ingredienser

## MJÖL

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

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

## JÄST

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

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

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

## Observera:

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

## SOCKER

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

## SALT

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

## VÄTSKOR

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

## ÄGG

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

## FETTER: BAKFETT, SMÖR, OLJA

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

## GLUTENFRI

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

## UPPMÄTNING AV INGREDIENSER

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

1 måttbägare med graderingar

1 större mått motsvarande en matsked (msk)

1 mindre mått, motsvarande en tesked (tsk)

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

## Baktips

---

### Bakning i olika klimatzoner

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

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

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

## Färdiga bakmixer

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

Observera anviselserna på förpackningen.

I tabellen finns omräkningsexempel för några olika bakmixer.

## Skära upp och förvara bröd

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

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

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

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



# Recept för ett bröd på ca 1000 g

---

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

## Program 1 Normal

### Solrosbröd

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

### Surdegsbröd

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

### Bondbröd:

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

### Potatislimpa

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

### Kryddbröd

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

### Pizzabröd

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

### Ölbröd

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

### **Majsbröd**

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

## **Program 2 Luftig**

### **Klassiskt vitt bröd**

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

### **Ljust bröd**

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

### **Honungsbröd**

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

### **Vallmobröd**

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

### **Paprikabröd**

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

## **Program 3 Fullkorn**

### **Fullkornsbröd på råg**

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

### **Dinkelbröd**

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

### **Vetekrossbröd**

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

### **Fullkornsbröd**

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

### **Rågbröd**

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

### **Sjukornsbröd**

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

### **Grovt rågbröd**

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

## **Program 4 Söt**

### **Russinbröd**

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

### **Bröd med russin och nötter**

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

### **Chokladbröd**

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

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

### **Sötebröd**

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

## **Program 5 Express**

### **Snabbfranska**

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

### **Bröd med peppar och mandel**

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

### **Morotsbröd**

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

## **Program 6 Deg (knåda)**

### **Pizzadeg (till 2 pizzor)**

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

### **Fullkornspizza**

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

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

### **Klibullar**

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

### **Saltkringlor**

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

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

### **Baguetter**

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

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

## **Program 7 Pastadeg**

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

## **Program 8 Kärnmjölksbröd**

### **Kärnmjölkslimpa (Typ 1)**

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

### **Kärnmjölkslimpa (Typ 2)**

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

### **Yoghurtbröd**

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

### **Kvargbröd**

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

## **Program 9 Glutenfri**

### **Glutenfri potatisslimpa**

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

### Glutenfritt yoghurtbröd

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

### Glutenfritt helkornsbröd

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

### Glutenfritt risbröd

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

## Program 10 Kaka

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

## Program 11 Marmelad

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

Gör så här:

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

### **Apelsinmarmelad**

350 g apelsiner

150 g citroner

500 g gelésocker

### **Jordgubbsmarmelad**

500 g jordgubbar

500 g gelésocker

2-3 msk citronsaft

### **Marmelad på blandade bär**

500 g tinade bär

500 g gelésocker

1 msk citronsaft

Blanda allt i bakformen.

### **Smaklig måltid!**

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

# Hur man lyckas med baket

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



|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Værd at vide om ingredienser</b>                     | <b>38</b> |
| <b>Bagetips</b>                                         | <b>39</b> |
| <b>Færdige melblandinger</b>                            | <b>40</b> |
| <b>Sådan skæres og opbevares brød</b>                   | <b>40</b> |
| <b>Opskrifter på brød, der vejer ca. 1000 g</b>         | <b>41</b> |
| Program 1 Normal.....                                   | 41        |
| Program 2 Let.....                                      | 42        |
| Program 3 Fuldkorn.....                                 | 42        |
| Program 4 Sød.....                                      | 43        |
| Program 5 Ekspres.....                                  | 44        |
| Program 6 Dej (æltning).....                            | 44        |
| Program 7 Pastadej.....                                 | 45        |
| Program 8 Kærnemælksbrød.....                           | 45        |
| Program 9 Glutenfri.....                                | 45        |
| Program 10 Kager.....                                   | 46        |
| Program 11 Marmelade.....                               | 46        |
| <b>Afhjælpning af fejl i forbindelse med opskrifter</b> | <b>48</b> |

## Værd at vide om ingredienser

### MEL

De fleste almindelige melsorter som hvede- eller rugmel (type 405-1150) er velegnede. Typebetegnelserne for melsorter kan variere fra land til land. Med bageprogrammet "Glutenfri" kan du bruge glutenfrie melsorter som f.eks. majs-, boghvede- og kartoffelmel. Du kan også bruge færdige melblandinger. Program 1 og 2 er velegnede til tilsætning af små andele (10-20 %) af korn eller fibre.

Ved større andele af fuldkornsmel (70-95 %) skal du bruge program 3. Følgende melsorter anvendes til opskrifterne:

| Melsorter | Beskrivelse                                             |
|-----------|---------------------------------------------------------|
| Type 405  | Normalt hvedemel                                        |
| Type 550  | Bagestærkt hvedemel, til finporet dej                   |
| Type 997  | Normalt rugmel                                          |
| Type 812  | Hvedemel til lyse blandede brød                         |
| Type 1050 | Mørkt hvedemel til brødblandinger eller lækkert bagværk |
| Type 1150 | Rugmel med højt indhold af mineralstoffer               |

### GÆR

Under gæringsprocessen spalter gæren sukker- og kulhydratandelene, som findes i dejen, og omdanner dem til kuldioxid, hvilket får brøddejen til at hæve. Gær fås i forskellige former: som tørgær, som almindelig gær og som hurtiggær. Vi anbefaler brug af tørgær til bagemaskinen, fordi det giver de bedste resultater.

Når du bruger frisk gær i stedet for tørgær, skal du bruge oplysningerne på pakken.

Som regel svarer 1 pakke tørgær til ca. 21 g frisk gær, der passer til ca. 500 g mel. Opbevar altid gæren i køleskabet, da varmen ellers fordærver den. Kontrollér, om datoen for "Mindst holdbar til" er udløbet. Når pakken er åbnet, skal den ubrugte gær pakkes omhyggeligt ind igen og opbevares i køleskabet.

### Henvi sning:

Der er brugt tørgær til opskrifterne i denne betjeningsvejledning.

### SUKKER

Sukker har stor indvirkning på brødets bruningsgrad og smag. Til opskrifterne i denne betjeningsvejledning er der brugt stødt melis. Brug ikke flormelis, medmindre det er angivet specifikt. Søddestoffer kan ikke bruges i stedet for sukker.

### SALT

Salt er vigtigt for smagen og bruningsgraden. Salt virker hæmmende på gærens hævn ing. Brug derfor ikke mere salt, end der er angivet i opskrifterne. Af diætgrunde kan saltet udelades. Hvis det er tilfældet, kan brødet hæve mere end normalt.

### VÆSKER

Væsker som f.eks. mælk, vand eller mælkepulver, der er opløst i vand, kan anvendes til brødbagning. Mælk forbedrer brødets smag og gør skorpen mere blød, mens rent vand giver en sprødere skorpe. I nogle opskrifter angives det, at du skal bruge frugtsaft for at give brødet en bestemt smag.

### ÆG

Æg beriger brødet og giver det en blød struktur. Brug store æg, når du bager efter opskrifterne i denne betjeningsvejledning.

## FEDT: BAGEMARGARINE, SMØR, OLIE

Bagemargarine, smør og olie gør gærholdigt brød blødt. Brød, som er bagt efter franske opskrifter, får sin unikke skorpe og struktur fra de fedtfattige ingredienser. Men brød, som bages med fedt, kan holde sig friskt længere. Hvis du bruger smør direkte fra køleskabet, skal du skære det i mindre stykker, så det er lettere at blande det med dejen under æltningen.

## GLUTENFRI

Cøliaki, der også kaldes glutenallergi, er en kronisk sygdom, som kan udløses, når man spiser glutenholdig mad. Proteinstoffet (gliadin), der findes i hvedes og spelts gluten og lignende proteinkorn i rug, byg og havre medfører skader på tyndtarmens slimhinde. Hvis man har glutenallergi, må man kun spise glutenfri specialbrød fra helsekostforretninger eller fra sit eget køkken. Det kræver imidlertid noget øvelse at bage brød og kager med glutenfri melsorter. Glutenfri melsorter skal bruge længere tid til at optage væske og har andre hæveegenskaber. Glutenfri melsorter skal også bindes og hæves med glutenfri binde- og hævemidler. Det er for eksempel vinstensbagepulver, gær, surdej af majs- eller risemel, bageferment på majsbasis eller bindemidler som guarkernemel, johannesbrøds kernemel, kuzu, pektin, pilerodsstivelse eller carrageen. Endvidere må man undvære den velkendte brødsmag. Konsistensen for glutenfri brød er også anderledes end brød af hvedemel.

## AFMÅLING AF INGREDIENSERNE

Der følger målebægre med bagemaskinen, som gør det lettere at afmåle ingredienserne:  
1 målebæger med mængdeangivelser  
1 stor måleske, der svarer til en spiseske (spsk.)  
1 lille måleske, der svarer til en teske (tsk.)  
Stil målebægeret på en jævn flade. Sørg for, at mængderne går lige til målelinjerne. Ved afmåling af tørre ingredienser skal du sørge for, at målebægeret er tørt.

## Bagetips

---

### Bagning i forskellige klimazoner

I højtliggende egne medfører det lave lufttryk, at gæren hæver hurtigere. Derfor skal der bruges mindre gær.  
I tørre områder er melet tørrere, og der skal derfor bruges mere væske.  
I fugtige områder er melet fugtigere og optager derfor mindre væske. Her skal du bruge mere mel.

## Færdige melblandinger

Du kan også bruge færdige melblandinger i denne bagemaskine.

Følg producentens oplysninger på pakken.

I tabellen kan du finde omregnings-eksempler for nogle brødblandinger.

## Sådan skæres og opbevares brød

Du opnår de bedste resultater, hvis du lægger det nybagte brød på en rist og lader det køle af i 15 til 30 minutter, inden du skærer det. Brug en brødskeeremaskine eller en brødsav til at skære brødet med. Brød, som er til overs, kan opbevares ved stuetemperatur i op til tre dage i fryseposer rumtemperatur eller plastbeholdere. Ved længere opbevaringstider (op til 1 måned) bør du fryse det ned.

Da hjemmebagt brød ikke indeholder konserveringsstoffer, bliver det hurtigere muggent end fabriksfremstillet brød.

| Melblanding           | til et brød ca. 750 g                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------|
| Vital-flerkornsbrød   | 500 g melblanding<br>350 ml vand                      |
| Solsikkebrød          | 500 g melblanding<br>350 ml vand                      |
| Rustikt fuldkornsbrød | 500 g melblanding<br>370 ml vand                      |
| Bondebrød             | 500 g melblanding<br>350 ml vand                      |
| Ciabatta              | 500 g melblanding<br>360 ml vand<br>1 tsk. olivenolie |

Til denne brødbagemaskine er færdigbageblandingerne, der kan fås hos Lidl, særligt egnede. Følg tilberedningsanvisningerne på pakken.

# Opskrifter på brød, der vejer ca. 1000 g

---

**Henvisning:** Du får et bedre bageresultat, hvis du forbereder dejen med en røremaskine. Kom derefter den færdige dej i bageformen. Indstil vægten 1000 g med knappen "Brødvægt". Vælg den ønskede bruningsgrad til brødet. Vær opmærksom på, at mængdeangivelserne er vejledende værdier. Der kan forekomme små udsving i bageresultatet.

## Program 1 Normal

### Solsikkebrød

300 ml lunken mælk  
1 spsk. smør  
540 g mel, type 550  
5 spsk. solsikkefrø  
1 tsk. salt  
1/2 tsk. sukker  
1 pakke tørgær

### Brød med surdej

50 g surdej  
350 ml vand  
1,5 spsk. smør  
1,5 tsk. salt  
1 tsk. sukker  
180 g mel, type 997  
360 g mel, type 1050  
1 pakke tørgær

### Bondebrød

300 ml mælk  
1,5 tsk. salt  
2 æg  
1,5 spsk. smør/margarine  
540 g mel, type 1050  
1 spsk. sukker  
1 pakke tørgær

### Kartoffelbrød

300 ml vand/mælk  
2 spsk. smør  
1 æg  
90 g mosede, kogte kartofler  
1 tsk. salt  
2 spsk. sukker  
540 g mel, type 550  
1 pakke tørgær

### Krydderurtebrød

350 ml kærnemælk  
1 tsk. salt  
1,5 spsk. smør  
1 spsk. sukker  
540 g mel, type 550  
4 spsk. finthakket persille  
3/4 pakke tørgær

### Pizzabrød

300 ml vand  
1 spsk. olie  
1 tsk. salt  
1 tsk. sukker  
1 tsk. tørret oregano  
2 spsk. revet parmesan  
50 g salami skåret i små stykker  
540 g mel, type 550  
3/4 pakke tørgær

### Ølbrød

150 ml vand  
150 ml almindelig pilsnerøl  
540 g mel, type 550  
3 spsk. boghvedemel  
1,5 spsk. klid  
1 tsk. salt  
3 spsk. sesamfrø  
1,5 spsk. maltekstrakt (sirup)  
1/2 pakke tørgær  
150 ml fordej til surdej

### Majsbrød

350 ml vand  
1 spsk. smør  
540 g mel, type 550  
3 spsk. majs mel  
1/2 hakket æble med skræl  
3/4 pakke tørgær

## Program 2 Let

### Klassisk hvedebrød

320 ml vand/mælk  
2 spsk. smør  
1,5 tsk. salt  
2 spsk. sukker  
600 g hvedemel, type 550  
1 pakke tørgær

### Lyst hvedebrød

320 ml vand  
20 g smør  
1,5 tsk. salt  
1,5 tsk. sukker  
600 g hvedemel, type 405  
1 pakke tørgær  
1 æg

### Honningbrød

320 ml vand  
1,5 tsk. salt  
2,5 tsk. olivenolie  
1,5 spsk. honning  
600 g mel, type 550  
1 pakke tørgær

### Birkesbrød

300 ml vand  
540 g mel, type 550  
1 tsk. sukker  
1 tsk. salt  
75 g malet birkes  
1 spsk. smør  
1 drys muskatnød  
3/4 pakke tørgær  
1 spsk. revet parmesan

### Paprikabrød

310 ml vand  
1,5 tsk. salt  
1,5 tsk. olie  
1,5 tsk. paprikapulver  
530 g mel, type 812  
1 pakke tørgær  
130 g røde peberfrugter i små tern

## Program 3 Fuldkorn

### Fuldkornsrugbrød

75 g surdej  
325 ml varmt vand  
2 spsk. skovhonning  
350 g fuldkornsrugmel  
150 g fuldkornshvedemel  
1 spsk. johannesbrødkernemel  
1/2 spsk. salt  
1 pakke tørgær

### Speltbrød

350 ml kærnemælk  
360 g fuldkornsspeltmel  
90 g fuldkornsrugmel  
90 g knækket spelt  
50 g solsikkefrø  
1 tsk. salt  
1/2 tsk. sukker  
75 ml fordej til surdej  
3/4 pakke tørgær

### Groft hvedebrød

350 ml vand  
1 tsk. salt  
2 spsk. smør  
1,5 spsk. honning  
360 g mel, type 1050  
180 g fuldkornshvedemel  
50 g knækkede hvedekerner  
3/4 pakke tørgær

### Fuldkornsbrød

350 ml vand  
25 g smør  
1 tsk. salt  
1 tsk. sukker  
270 g mel, type 1050  
270 g fuldkornshvedemel  
3/4 pakke tørgær

### Rugsigtebrød

300 ml vand  
1,5 spsk. smør  
1,5 spsk. eddike  
1 tsk. salt  
1,5 spsk. sukker  
180 g rugmel, type 1150  
360 g mel, type 1050  
1 pakke tørgær

### Syvkornsbrød

300 ml vand  
1,5 spsk. smør  
1 tsk. salt  
2,5 spsk. sukker  
240 g mel, type 1050  
240 g fuldkornshvedemel  
60 g syvkornsflager  
3/4 pakke tørgær

### Rugbrød

400 ml varmt vand  
160 g hvedemel, type 550  
200 g groft fuldkornsrugmel  
180 g fint rugmel  
1 tsk. salt  
100 g solsikkefrø  
100 ml mørk sirup  
1 pakke tørgær  
1 pakke tørsurdej

## Program 4 Sød

### Rosinbrød

300 ml vand  
2,5 spsk. smør  
1,5 spsk. honning  
1 tsk. salt  
540 g hvedemel, type 405  
100 g rosiner  
3/4 pakke tørgær

### Rosin-nødde-brød

300 ml vand  
1,5 spsk. smør  
1 tsk. salt  
1 spsk. sukker  
540 g mel, type 405  
100 g rosiner  
3 spsk. hakkede valnødder  
3/4 pakke tørgær

### **Chokoladebrød**

400 ml mælk  
100 g mager kvark  
1,5 tsk. salt  
1,5 tsk. sukker  
600 g fuldkornshvedemel  
10 spsk. kakao  
100 g hakket flødechokolade  
1 pakke tørgær

Brug flødechokolade eller mørk chokolade.  
Hvis du pensler dejen med 1 spsk. mælk efter æltningen, bliver skorpen mørkere.

### **Sødt brød**

300 ml vand/mælk  
2 spsk. smør  
2 æg  
1,5 tsk. salt  
1,5 spsk. honning  
600 g mel, type 550  
1 pakke tørgær

## **Program 5 Ekspres**

### **Hvedebrød Ekspres**

360 ml vand  
5 spsk. olie  
4 tsk. sukker  
4 tsk. salt  
630 g hvedemel, type 405  
1 pakke tørgær

### **Peber-mandel-brød**

300 ml vand  
540 g mel, type 550  
1 tsk. salt  
1 tsk. sukker  
2 spsk. smør  
100 g mandelflager (ristede)  
1 spsk. syltede grønne peberkorn  
3/4 pakke tørgær

### **Gulerodsbrød**

330 ml vand  
1,5 spsk. smør  
600 g mel, type 550  
90 g fintrevne gulerødder  
2 tsk. salt  
1,5 tsk. sukker  
1 pakke tørgær

## **Program 6 Dej (æltning)**

### **Pizzadej (til 2 pizzaer)**

300 ml vand  
1 spsk. olivenolie  
3/4 tsk. salt  
2 tsk. sukker  
450 g hvedemel, type 405  
1 pakke tørgær

### **Fuldkornspizzadej**

300 ml vand  
1 spsk. olivenolie  
3/4 tsk. salt  
1 spsk. honning  
450 g fuldkornshvedemel  
50 g hvedekim  
1 pakke tørgær

Rul dejen ud, og lad den hæve i ca. 10 minutter.  
Kom det ønskede fyld på dejen, og bag pizzadejen med fyld ved 180°C i ca. 20 minutter.

### **Klidboller**

200 ml vand  
50 g smør  
3/4 tsk. salt  
1 æg  
3 spsk. sukker  
500 g mel type 1050  
50 g hvedeklid  
1 pakke tørgær



### **Saltkringler**

200 ml vand  
1/4 tsk. salt  
360 g mel, type 405  
1/2 tsk. sukker  
1/2 pakke tørgær

Form dejen til kringler. Pensl derefter kringlerne med 1 pisket æg, og strø groft salt over (i alt 1-2 spsk. groft salt til ca. 12 saltkringler). Bag saltkringlerne ved ca. 230°C i ca. 15-20 minutter.

### **Franske baguettes**

300 ml vand  
1 spsk. honning  
1 tsk. salt  
1 tsk. sukker  
540 g mel, type 550  
1 pakke tørgær

Form baguettes af dejen, og rids oversiden af de formede baguettes på skrå. Lad dejen hæve i ca. 30-40 minutter. Bag baguetterne ved ca. 175°C i ca. 25 minutter.

## **Program 7 Pastadej**

5 æg (stuetemperatur)  
eller 300 ml vand  
250 g fint hvedemel, type 405  
250 g groft hvedemel, type 1050

## **Program 8 Kærnemælksbrød**

### **Kærnemælksbrød (type 1)**

350 ml kærnemælk  
2 spsk. smør  
2 tsk. salt  
3 spsk. sukker  
600 g hvedemel, type 1050  
1 pakke tørgær

### **Kærnemælksbrød (type 2)**

250 ml kærnemælk  
130 ml vand  
600 g hvedemel, type 1050  
60 g rugmel, type 997  
1,5 tsk. salt  
1 pakke tørgær

### **Yoghurtbrød**

250 ml vand eller mælk  
150 g jogurt  
1 tsk. salt  
1 tsk. sukker  
500 g mel, type 550  
3/4 pakke tørgær

### **Kvarkbrød**

200 ml vand/mælk  
3 spsk. olie  
260 g kvark (fedtindhold 40 %)  
600 g hvedemel  
1,5 tsk. salt  
1,5 tsk. sukker  
1 pakke tørgær

## **Program 9 Glutenfri**

### **Glutenfrit kartoffelbrød**

440 ml vand  
1,5 spsk. olie  
400 g glutenfri melblanding  
(f.eks. "Mix B" fra Schär)  
1,5 tsk. salt  
1,5 tsk. sukker  
1 1/4 pakke tørgær  
230 g kogte, pillede og mosede kartofler

### Glutenfrit yoghurtbrød

350 ml vand  
150 g naturjogurt  
1,5 spsk. olie  
1,5 spsk. eddike  
100 g glutenfrit mel  
(f.eks. hirse, ris eller boghvede)  
400 g glutenfri melblanding  
(f.eks. "Mix B" fra Schär)  
1,5 tsk. salt  
1,5 tsk. sukker  
1 1/4 pakke tørgær  
1 tsk. quarkerne- eller johannesbrødkernemel

### Glutenfrit kernebrød

250 ml vand  
200 ml mælk  
1,5 spsk. olie  
500 g glutenfri melblanding  
1,5 tsk. salt  
1,5 tsk. sukker  
1 1/4 pakke tørgær  
100 g kerner (f.eks. solsikkefrø)

### Glutenfrit risbrød

350 ml vand  
200 g naturjogurt  
1,5 spsk. olie  
1,5 spsk. eddike  
200 g risemel  
300 g glutenfri melblanding  
1,5 tsk. salt  
1,5 tsk. sukker  
1 1/4 pakke tørgær  
1 tsk. quarkerne- eller johannesbrødkernemel

## Program 10 Kager

Færdige kageblandinger egner sig fremragende til dette program. Følg anvisningerne til tilberedning på emballagen.

## Program 11 Marmelade

Det er også muligt hurtigt og nemt at lave syltetøj eller marmelade i brødbagemaskinen. Prøv det, selv om du måske aldrig har prøvet før. Du får en meget lækker, velsmagende konfiture.

Gå frem på følgende måde:

- Vask de friske, modne frugter. Skræl evt. æbler, pærer, ferskner og andre frugter med hård skræl.
- Brug altid de angivne mængder, da de er tilpasset nøje efter programmet MARMELADE. Ellers koger massen for tidligt og løber over.
- Vej frugterne af, skær dem i små stykker (maks. 1 cm), eller mos dem og læg dem i beholderen.
- Tilsæt gelesukker "1:1" i den angivne mængde. Brug kun dette sukker og ikke flormelis eller gelesukker i forholdet "2:1", da marmeladen ellers ikke bliver stiv.
- Bland frugterne med sukkeret, og start programmet, som nu forløber helt fuldautomatisk.
- Når programmet er afsluttet, kan du fylde konfituren i glas og lukke disse godt.

### **Appelsinmarmelade**

350 g appelsiner

150 g citroner

500 g syltesukker

### **Jordbærmarmelade**

500 g jordbær

500 g syltesukker

2-3 spsk. citronsaft

### **Bærmarmelade**

500 g optøede bær

500 g syltesukker

1 spsk. citronsaft

Bland alle ingredienserne i bageformen.

### **Velbekomme!**

Opskrifter uden garanti. Alle ingrediens- og tilberedningsoplysninger er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer. Vi ønsker dig held og lykke, og siger velbekomme!

## Afhjælpning af fejl i forbindelse med opskrifter

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hvorfor sidder der nogle gange mel på siden af skorpen på mit brød? | Dejen er måske for tør. Husk at afmåle ingredienserne næste gang. Tilsæt op til 1 spsk. væske yderligere.                                                                                                                                                                                                                                  |
| Hvorfor skal ingredienserne tilsættes i en bestemt rækkefølge?      | Sådan laves dejen bedst. Hvis du bruger timer-funktionen, forhindrer du, at gæren blandes med væsken, før dejen røres.                                                                                                                                                                                                                     |
| Hvorfor er dejen kun delvist æltet?                                 | Kontrollér, om dejkrogene og bageformen er sat korrekt i. Kontrollér dejens konsistens, og tilsæt 1/2 til 1 spsk. væske eller mel én eller flere gange.<br>Ved færdige bageblandinger: Mængden i færdigbageblandingen og ingredienserne er ikke tilpasset efter bageformens kapacitet. Reducer mængden af ingredienser.                    |
| Hvorfor hævede brødet ikke?                                         | Den anvendte gær var for gammel, eller der blev ikke tilsat gær.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Hvornår skal jeg komme nødder og frugt i dejen?                     | Der høres et signal, når du skal tilsætte ingredienserne. Hvis du allerede tilsætter disse ingredienser fra starten, kan nødder eller frugt blive findelt af æltningen.                                                                                                                                                                    |
| Det bagte brød er for fugtigt.                                      | Kontroller dejens konsistens 5 min. efter, at du har startet æltningen og kom mere mel i om nødvendigt.                                                                                                                                                                                                                                    |
| Der er luftbobler på brødets overflade.                             | Du har muligvis brugt for meget gær.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Brødet puster sig op og falder sammen.                              | Brødet hæver måske for hurtigt. Dette undgår du ved at reducere vandmængden og/eller øge saltmængden og/eller reducere gærmængden.                                                                                                                                                                                                         |
| Kan jeg også bruge andre opskrifter?                                | Du kan også bruge andre opskrifter, men skal så tage hensyn til mængdeangivelserne. Lær maskinen og de vedlagte opskrifter at kende, før du forsøger dig med dine egne opskrifter.<br>Overskrid aldrig en melmængde på 700 g.<br>Brug mængdeangivelserne i de medfølgende opskrifter som rettesnor, når du tilpasser dine egne opskrifter. |

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Wissenswertes über Zutaten</b>     | <b>50</b> |
| <b>Backtipps</b>                      | <b>51</b> |
| <b>Fertig-Backmischungen</b>          | <b>52</b> |
| <b>Brot schneiden und aufbewahren</b> | <b>52</b> |
| <b>Rezepte für je ca. 1000 g Brot</b> | <b>53</b> |
| Programm 1 Normal .....               | 53        |
| Programm 2 Locker .....               | 54        |
| Programm 3 Vollkorn .....             | 54        |
| Programm 4 Süß .....                  | 55        |
| Programm 5 Express .....              | 56        |
| Programm 6 Teig (kneten) .....        | 56        |
| Programm 7 Nudelteig .....            | 57        |
| Programm 8 Buttermilchbrot .....      | 57        |
| Programm 9 Glutenfrei .....           | 57        |
| Programm 10 Kuchen .....              | 58        |
| Programm 11 Marmelade .....           | 58        |
| <b>Fehlerbehebung Rezepte</b>         | <b>60</b> |

# Wissenswertes über Zutaten

## MEHL

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

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

## HEFE

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

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

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

### Hinweis:

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

## ZUCKER

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

## SALZ

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

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

## FLÜSSIGKEITEN

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

## EIER

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

## FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL

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

## GLUTEN FREI

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

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

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

## ABMESSEN DER ZUTATEN

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

1 Messbecher mit Mengenangaben

1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)

1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)

Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Fläche. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbehälter trocken ist.

## Backtipps

---

### Backen in verschiedenen Klimazonen

In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe.

Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.

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

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

# Fertig-Backmischungen

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

# Brot schneiden und aufbewahren

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

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

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



# Rezepte für je ca. 1000 g Brot

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

## Programm 1 Normal

### Sonnenblumenbrot

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

### Sauerteigbrot

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

### Bauernbrot

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

### Kartoffelbrot

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

### Kräuterbrot

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

### Pizzabrot

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

### Bierbrot

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

### **Maisbrot**

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

## **Programm 2 Locker**

### **Weißbrot „Klassisch“**

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

### **Helles Weißbrot**

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

### **Honigbrot**

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

### **Mohnbrot**

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

### **Paprikabrot**

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

## **Programm 3 Vollkorn**

### **Roggenvollkornbrot**

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

### **Dinkelbrot**

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

### **Weizenschrotbrot**

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

### **Vollkornbrot**

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

### **Roggenbrot**

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

### **Siebenkornbrot**

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

### **Schwarzbrot**

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

## **Programm 4 Süß**

### **Rosinenbrot**

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

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

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

### **Schokoladenbrot**

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

Verwenden Sie Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.  
Wenn Sie den Teig nach dem Kneten mit 1 EL Milch bestreichen, wird die Kruste dunkler.

### **Süßes Brot**

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

## **Programm 5 Express**

### **Weißbrot Express**

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

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

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

### **Möhrenbrot**

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

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

### **Pizzateig (für 2 Pizzen)**

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

### **Vollkornpizzateig**

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

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

### **Kleie-Brötchen**

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

### **Brezeln**

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

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

### **Französische Baguettes**

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

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

## **Programm 7 Nudelteig**

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

## **Programm 8 Buttermilchbrot**

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

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

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

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

### **Joghurtbrot**

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

### **Quarkbrot**

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

## **Programm 9 Glutenfrei**

### **Glutenfreies Kartoffelbrot**

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

### Glutenfreies Joghurtbrot

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

### Glutenfreies Körnerbrot

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

### Glutenfreies Reisbrot

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

## Programm 10 Kuchen

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

## Programm 11 Marmelade

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

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

## Orangemarmelade

350 g Orangen  
150 g Zitronen  
500 g Gelierzucker

**Erdbeermarmelade**

500 g Erdbeeren

500 g Gelierzucker

2-3 EL Zitronensaft

**Beerenmarmelade**

500 g aufgetaute Beeren

500 g Gelierzucker

1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in der Backform vermischen.

**Guten Appetit!**

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

# Fehlerbehebung Rezepte

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