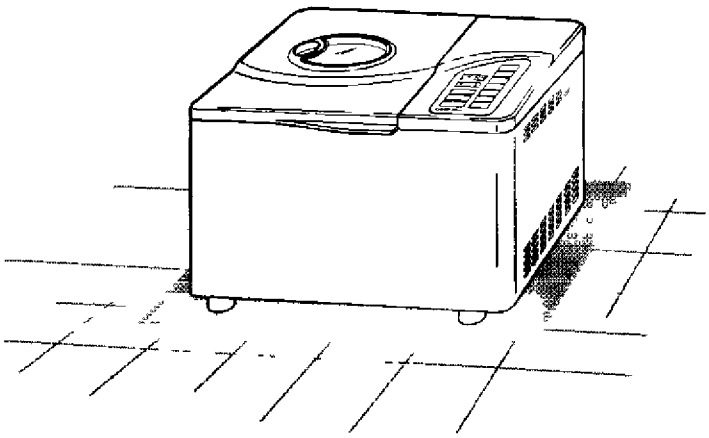
HB-152 CE

Brotbackautomat mit
sieben Backprogrammen



Aufstell- und Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise zu Ihrer Sicherheit
Unbedingt beachten! 2

Praktische Ausklappseite für die schnelle Übersicht
Was ist wofür 3

Leistungsmerkmale, Abmessungen
Technische Informationen 4

Der richtige Aufstellort
Aufstellen und anschließen 5

Inbetriebnahme, Backprogramme
Den Brotbackautomat benutzen 7

So bleibt Ihr Gerat lange einsatzbereit
Reinigung und Pflege..... 13

Fehlersuche, Selbsthilfe
Wenn etwas nicht funktioniert 15

Ausgesuchte Rezepte fur alle Backprogramme
Bewährte Rezepte 17

Achtung: Der Backautomat darf nur unter genauer Beachtung dieser Anleitung aufgestellt, angeschlossen und benutzt werden. Wenn Sie die Anleitung nicht beachten, haftet der Hersteller nicht für hieraus entstehende Schaden **Bitte beachten Sie beim Umgang mit elektrischen Geräten stets Ihre Verantwortung für Ihre Mitmenschen!**

Bewahren Sie diese Anleitung in der Nahe des Gerätes auf, damit sie Ihnen auch bei spater auftretenden Fragen zur Verfügung steht!

P/No.:3828FB3090E

LG Electronics Deutschland GmbH * Jakob-Kaiser-Str. 12 * 47877 Willich * Tel. (02154) 492 - 0

Technische Anderungen vorbehalten Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA 152

1. Bevor Sie den Brotbackautomat aufstellen oder benutzen...

...beachten Sie **unbedingt** die Anweisungen in dieser Anleitung. Wenn Sie diese Anleitung nicht beachten,

- können durch Fehlverhalten **Gefahren für Ihre Gesundheit und Ihr Leben** entstehen,
- können durch Fehler bei der Aufstellung und beim Anschluß möglicherweise sowohl der **Brotbackautomat** als auch die **Kücheneinrichtung beschädigt** werden,
- **haftet der Hersteller nicht** für Schäden, die aus fahrlässiger oder vorsätzlicher Mißachtung der Anweisungen in dieser Anleitung entstehen!

Achtung!

Der Brotbackautomat darf ausnahmslos nur dazu benutzt werden, Brot und Teigwaren nach den Rezepten in dieser Anleitung herzustellen.

Auf gar keinen Fall dürfen Sie den Brotbackautomat zu anderen Zwecken verwenden, insbesondere **nicht** zum Trocknen oder Erwärmen irgendwelcher Gegenstände! **Hier besteht ansonsten akute Brand- und Unfallgefahr.**

Der Brotbackautomat darf nicht zu gewerblichen Zwecken eingesetzt werden. Er ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Haushalt bestimmt!

2. Worauf muß ich besonders achten?

Daß man sich an einem Herd die Finger verbrennen kann, muß wohl niemand mehr betonen. Wichtiger sind vielmehr die **Besonderheiten im Umgang mit einem Backautomaten,** die Sie genauestens berücksichtigen sollten:

- **Halten Sie genauestens die Angaben in den Backrezepten ein,** wie auf den Seiten 17 bis 22 angegeben. Dies gilt insbesondere für Mengenangaben und Art der Zutaten.

  Andernfalls kann der Teig in der Backform so hoch aufgehen, daß er überläuft und die Heizelemente berührt. Dann kann sogar **Brandgefahr** entstehen!

- **Verwenden Sie niemals eine andere Backform oder einen anderen Rührarm,** als die original mit dem Brotbackautomaten gelieferten Teile. Wenn Sie diese einmal ersetzen wollen, bestellen Sie bei Ihrem Fachhändler unbedingt die Original-Ersatzteile.

  Andernfalls kann es zu **Unfall- oder Brandgefahr** führen, wenn Sie Materialien einsetzen, die nicht geeignet sind. Auch besteht die Gefahr, daß nicht geeignetes Material **Rückstände** in den Teigwaren hinterläßt, die Ihre Gesundheit beeinträchtigen können!

- **Entfernen Sie unbedingt erst den Rührarm, bevor Sie das Brot aufschneiden oder verzehren**. Der Rührarm bleibt häufig unten im Brot stecken, wenn Sie es nach dem Backen herausnehmen.

  Andernfalls besteht **Unfallgefahr,** wenn Sie versehentlich beim Schneiden oder beim Verzehr auf den Rührarm stoßen!

- **Lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen,** bevor Sie es nach Gebrauch reinigen oder wegstellen.

  Andernfalls besteht **Unfallgefahr**, wenn Sie beim Reinigen oder Wegstellen versehentlich heiße Stellen berühren.

- **Schützen Sie die Beschichtung** an der Brotpfanne und am Rührarm vor Kratzern und Beschädigungen. Vermeiden Sie insbesondere beim Reinigen, Befüllen und Herausnehmen, daß metallische Gegenstände an die Beschichtung stoßen.

  Andernfalls können die Teigwaren an den beschädigten Stellen festkleben.

- **Auf keinen Fall dürfen Sie den Brotbackautomaten ohne Inhalt einschalten!** Hierdurch kann die Beschichtung überhitzen.

  Dann können sogar Gefahren für Ihre Gesundheit entstehen, wenn Teile der Beschichtung verbrennen (siehe „Zum Thema Teflon®"...).

Zum Thema „Teflon®"

Mit Teflon® beschichtete Gegenstände haben eine sehr glatte Oberfläche. Daher bleibt kaum etwas daran kleben.

Teflon® ist so glatt, daß es vom menschlichen Organismus unverdaut wieder ausgeschieden wird. Wegen der guten Verträglichkeit werden in der Medizin in den menschlichen Körper eingepflanzte Teile gerne mit Teflon® ummantelt.

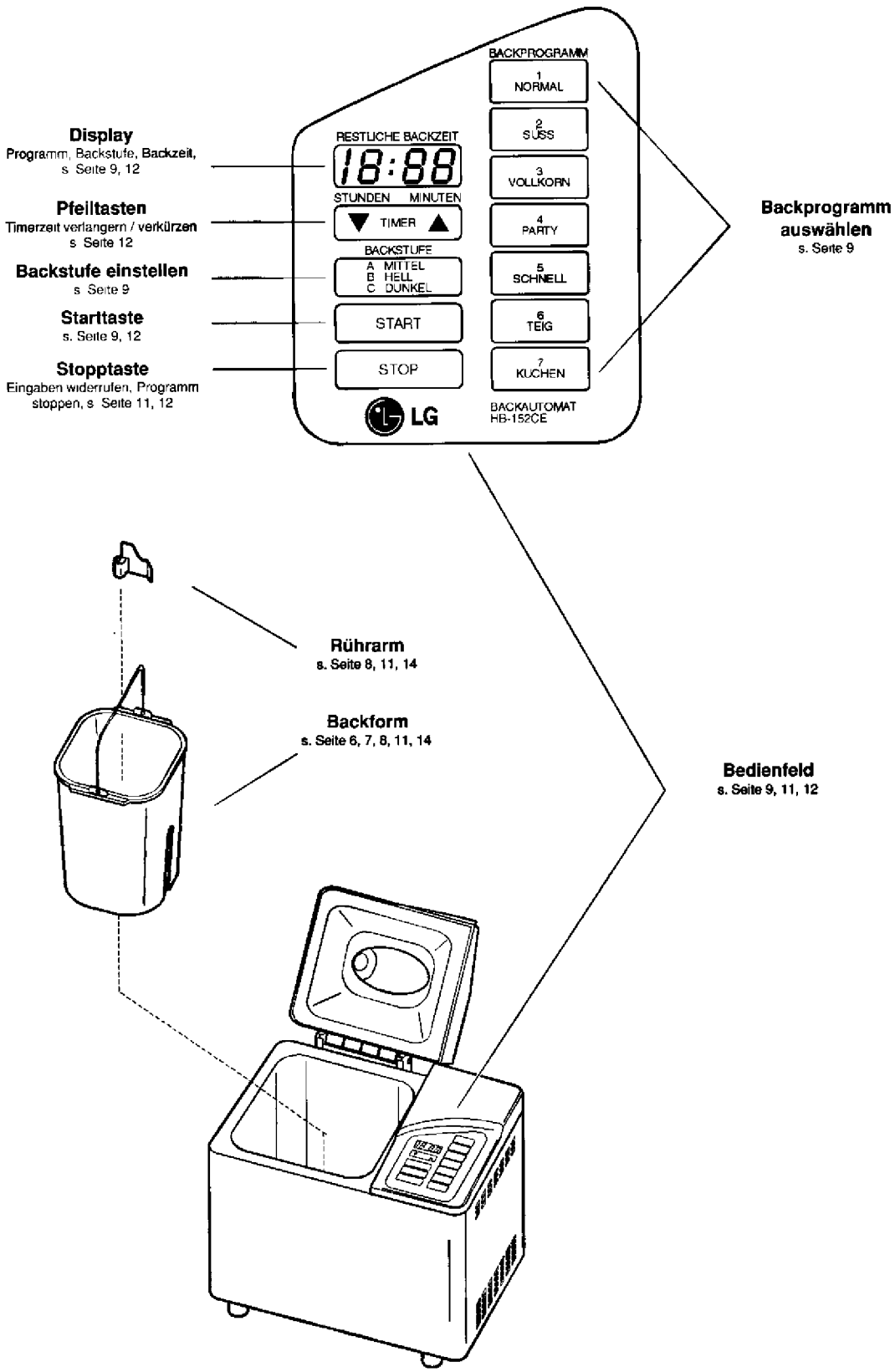
Teflon® an sich ist also nicht gesundheitsschädlich – es sei denn, man verändert seine Struktur. Damit sind aber nicht Kratzer oder Lücken in der Beschichtung gemeint, wie oft angenommen wird.

Schädliche Wirkung entfaltet Teflon® nur dann, wenn man es überhitzt. Dann entwickeln sich giftige Dämpfe, wie bei der Verbrennung von fast allen Kunststoffen. Denn Teflon® ist auch ein Kunststoff.

Deshalb: Achten Sie darauf, daß Sie Ihre beschichten Haushaltsgegenstände nicht überhitzen, zum Beispiel indem Sie diese niemals ohne Inhalt aufheizen...!

Teflon® ist ein geschütztes Warenzeichen der Firma E.I. Du Pont de Nemours & Co., Wilmington, Delaware, USA

Technische Änderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA-152



Technische Änderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA-152

Technische Leistungsmerkmale HB-152 CE

Stromversorgung . . . . . : 230V / 50 Hz
Stromanschluß . . . . . : über Schukostecker, werksseitig fest montiert
Leistungsaufnahme . . . . : 110 W Kneten
550 W Heizen

IP-Schutzart . . . . . : IP X0

Backprogramme . . . . . : Normal
Süss
Vollkorn
Party
Schnell
Teig
Kuchen

Backstufen . . . . . : Mittel
Hell
Dunkel

Sonstige Funktionen . . . : Warmhalteautomatik 3 Stunden,
Start-Timer für verzögerten Backbeginn, Einstellbereich von 4:10 Stunden bis 13 Stunden

Abmessungen . . . . . : 350 x 330 x 230 mm (B x H x T)
Gewicht . . . . . : ca. 6,3 kg

Lieferumfang . . . . . : Brotbackautomat, Backform, Rührarm, Messbecher, Bedienungsanleitung

Bescheinigung des Herstellers / Importeurs

Hiermit wird bescheinigt, daß der Backautomat HB-152CE in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der EN 55 014:1987/A2:1990 funkentstört ist.

LG Electronics Deutschland GmbH

Technische Änderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA-152

3. Überprüfen Sie vor dem Aufstellen...

...Ihren neuen Brotbackautomaten unbedingt auf sichtbare, äußerliche Schäden. Begutachten Sie das Gerät sorgfältig...

- ob Schäden an der **Verpackung** darauf hindeuten, daß das Gerät beim Transport gestürzt ist,
- ob irgendwelche Schäden am **Gehäuse oder**
- an der **Backform** oder
- am **Netzstecker** bzw. **Netzkabel** sichtbar sind.

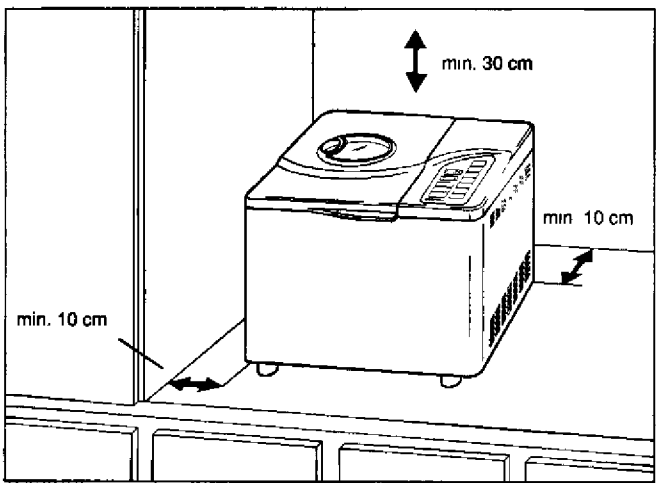
Wenn Sie Schäden feststellen:

- Lassen Sie das Gerät **sofort** vom Kundendienst überprüfen.
- **Auf keinen Fall dürfen Sie das Gerät in Betrieb nehmen, wenn es beschädigt ist.** Andernfalls kann es sein, daß der Brotbackautomat wegen der Beschädigung nicht mehr ausreichend sicher ist.
- Fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Fachhändler oder rufen Sie den Kundendienst an!

4. Der geeignete Stellplatz...

...muß mindestens den folgenden Anforderungen genügen, damit Ihr Gerät sicher und einwandfrei funktionieren kann:

- **Stellen Sie den Brotbackautomat auf einer ebenen, rutschfesten Fläche auf.** Diese muß so **stabil** sein, daß sie sowohl das Gewicht des Brotbackautomaten, als auch die darin zubereiteten Speisen sicher tragen kann.
- **Der Geräteboden kann im Betrieb heiß werden!** Die Stellfläche muß daher hitzefest sein.
- Wählen Sie einen Aufstellort, **an dem unter keinen Umständen Flüssigkeiten herabtropfen** und durch die Entlüftungsöffnungen in das Gerät gelangen können.
- Im **Freien** darf der Brotbackautomat **nicht** verwendet werden, weil Sonneneinstrahlung und Luftfeuchtigkeit die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten.



Zum Thema „Wärme"...

Der Brotbackautomat gibt im Betrieb Wärme ab. Ordnungsgemäß aufgestellt kann hierdurch aber kein Schaden entstehen, auch nicht in heißen Sommermonaten.

Es kann aber zu einer Überhitzung kommen, **wenn** die Wärme nicht ausreichend weggeführt werden kann – oder wenn Wärme hinzukommt. Dann kann sogar Brandgefahr entstehen! Deshalb:

- **Achten Sie darauf, daß der Brotbackautomat nicht im Bereich direkter Sonneneinstrahlung steht** (zum Beispiel nicht an einem Fenster, nicht an einer Außentür...).
- **Stellen Sie den Brotbackautomat nicht in der Nähe von Gegenständen auf, die selber Wärme abgeben,** (zum Beispiel nicht in der Nähe von einem Heizkörper, Herd, Kühlschrank...).
- **Halten Sie die Mindestabstände** zu den benachbarten Gegenständen ein, wie aus der Zeichnung ersichtlich. Der Brotbackautomat darf **nicht in einem Schrank** aufgestellt und benutzt werden! Andernfalls kann es sein, daß die Luftzirkulation nicht ausreicht, um die Hitze wegzuführen.
- Durch die Entlüftungsöffnungen treten im Betrieb Dampfschwaden (sog. Wrasen) aus, die zumindest im Bereich der Mindestabstände recht **heiß** sein können.

  Achten Sie deshalb darauf, daß sich im Dampfbereich keine Gegenstände befinden, die gegenüber Hitze oder Feuchtigkeit empfindlich sind.
- **Decken Sie niemals die Entlüftungsöffnungen ab und legen Sie niemals irgendwelche Tücher über den Brotbackautomaten.** Hierdurch kann es sofort zu einer Überhitzung kommen.

Technische Änderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA-152

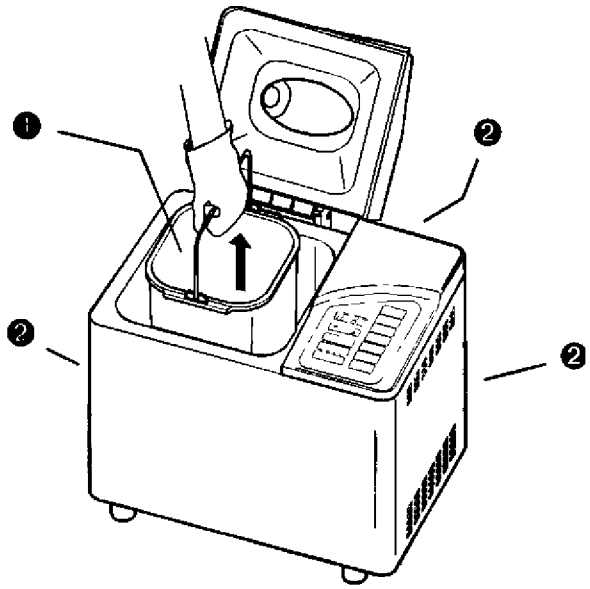
5. Nach dem Aufstellen...

...müssen Sie erst alle Folien und Verpackungsreste **vom** Gerät entfernen und den Garraum sorgfältig reinigen! Andernfalls **kann Brandgefahr entstehen,** wenn Verpackungsreste im Garraum an die Heizelemente kommen – oder wenn die Belüftungsöffnungen durch Schutzfolien verdeckt sind!

- Nehmen Sie zunächst **sämtliche Gegenstände** aus der Backform heraus, die dort für den Transport untergebracht sind.
- ❶ Ziehen Sie die **Backform** nach oben aus der Führung!
- Reinigen Sie den Garraum, die Backform und den darin lose aufgesteckten Rührarm **nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch!**

  Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Scheuermittel – dies könnte die Teflonbeschichtung beschädigen.

  Auf keinen Fall dürfen Sie die Backform unter Wasser halten oder mit Wasser übergießen. Hierdurch kann die Mechanik in der Backform beschädigt werden. Außerdem können später auslaufende Wasserreste in den Brotbackautomaten geraten und ihn beschädigen.
- ❷ Entfernen Sie alle Schutzfolien vom Gehäuse, falls dort welche vorhanden sind. Vergewissern Sie sich unbedingt, daß alle Belüftungsöffnungen auf **beiden Seiten** und an der **Rückwand** frei sind!



6. Der Anschluß...

...an das 230V-Haushaltsstromnetz ist nur dann gefahrlos möglich, wenn Sie folgende Hinweise ganz genau beachten:

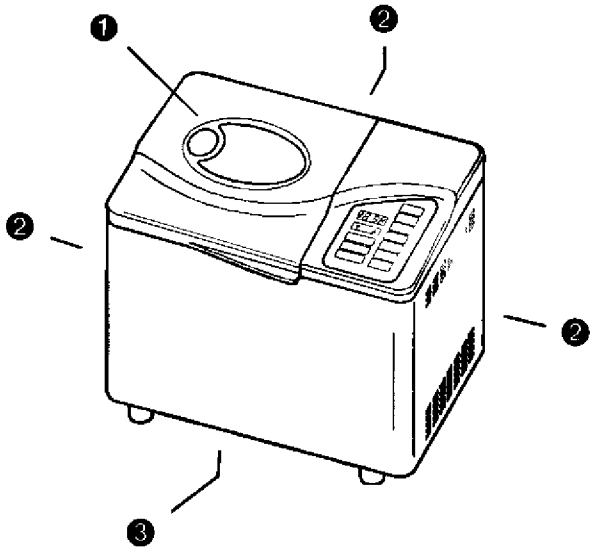
- **Sorgen Sie dafür, daß das Netzkabel niemals eingeklemmt wird und keine Gegenstände darauf stehen.** Andernfalls kann das Netzkabel beschädigt werden.
- **Verlegen Sie das Netzkabel so, daß es niemals heiße oder scharfe Gegenstände berühren kann.**
- **Führen Sie das Netzkabel nicht unter dem Geräteboden entlang,** weil dieser im Betrieb heiß wird!
- **Sorgen Sie dafür, daß der Netzstecker jederzeit leicht erreichbar ist,** um ihn bei Gefahr schnell aus der Steckdose ziehen zu können. Das Gerät darf nicht dauerhaft mit dem Stromnetz verbunden bleiben, weil es keinen Hauptschalter hat.
- **Führen Sie das Netzkabel so, daß es weder in den Küchenarbeitsbereich hineinragt – noch von der Aufstellfläche herunterhängt.** Hierdurch vermeiden Sie, daß sich jemand im Netzkabel verfängt und den Brotbackautomaten versehentlich herunterzieht.
- **Das Netzkabel darf auch nicht mit Feuchtigkeit in Berührung kommen können** – zum Beispiel beim Spülen oder Putzen.
- **Entfernen Sie niemals den werksseitig angebrachten Netzstecker vom Netzkabel.** Wenn Sie mit dem Originalkabel keine Steckdose erreichen, lassen Sie eine fachgerechte Änderung stets nur vom Kundendienst vornehmen!
- **Wenn Sie Steckdosenverteiler oder Verlängerungsleitungen verwenden, müssen diese ausreichend sicher sein!** Davon ist nur auszugehen bei Produkten, bei denen die Einhaltung der Sicherheitsnormen nach außen hin gekennzeichnet ist (derzeit noch „GS" = geprüfte Sicherheit, demnachst „CE"-Zeichen).
- **Ziehen Sie niemals am Netzkabel!** Wenn Sie die Stromzufuhr unterbrechen wollen, ziehen Sie stets nur am Netzstecker selber.
- **Achten Sie darauf, daß der Netzstecker immer festen und sicheren Halt in der Steckdose hat.** Wackelige Stecker oder Steckdosen bedeuten stets Brandgefahr. Lassen Sie solche Gefahrenstellen sofort durch einen Fachmann reparieren!

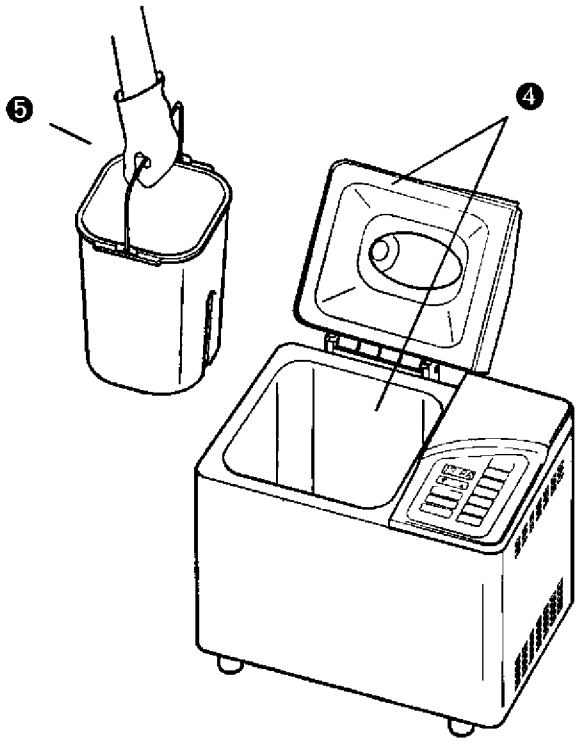
Technische Änderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA-152

7. Bevor Sie den Brotbackautomaten benutzen...

...sollten Sie sich genauestens mit den folgenden Hinweisen vertraut machen – damit Sie auch in Situationen richtig reagieren, in denen diese Anleitung vielleicht nicht aufgeschlagen vor Ihnen liegt...

- **Benutzen Sie den Brotbackautomaten niemals ohne Inhalt!** Andernfalls kann das Gerät uberhitzen!
- **Ziehen Sie unbedingt den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.** Damit verhindern Sie, daß das Gerät versehentlich gestartet wird. Außerdem sparen Sie damit auch Strom!





- **Öffnen Sie nicht eher den Deckel, bis das jeweilige Backprogramm beendet ist.** In dem kleinen Backraum würde sich eine unvorhergesehene Luftzufuhr sofort bemerkbar machen. Dann kann es sein, daß der Teig nicht mehr richtig aufgeht.

  Allerdings bieten einige Backprogramme die Möglichkeit, noch **weitere Zutaten hinzuzufügen.** Hierzu gibt der Backautomat **acht Signaltöne** während des zweiten Knetvorgangs ab – dies bedeutet:

  Sie haben nun etwa eine Minute Zeit, den Deckel zu öffnen und weitere Zutaten einzufüllen.

Vorsicht – heiß!

Beim Betrieb Ihres Brotbackautomaten entsteht Hitze an folgenden Punkten:

1. an der **Deckelsichtscheibe,**
2. an den **Entlüftungsöffnungen** an der linken und rechten Gehäuseseite sowie hinten,
3. am **Gehäuseboden,**
4. beim **Öffnen des Deckels** – hier entweichen heiße **Dampfschwaden** aus dem gesamten Backraum,
5. beim **Herausnehmen** der **Backform:** Tragen Sie hierbei **stets Handschuhe** oder verwenden Sie geeignete Topflappen!

Sorgen Sie dafür, daß Kinder nicht unbeaufsichtigt den Brotbackautomat bedienen können.

8. Wenn Sie Rauch im Backautomat beobachten...

...halten Sie den Deckel unbedingt geschlossen und ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose! Der Brand erlischt, sobald die Luft im Backraum verbraucht ist!

Vorsicht!

Auf keinen Fall dürfen Sie schwelende oder brennende Speisen im Gerät mit Wasser löschen – hier besteht sonst akute Gefahr durch elektrischen Schlag!

Rauch kann entstehen, wenn der Teig über den Rand der Backform steigt und auf die Heizelemente fällt.

- **Halten Sie deshalb genau die Backrezepte ein,** damit der Teig nicht zu hoch aufgeht.
- **Lassen Sie hitzeerzeugende Küchengeräte niemals unbeaufsichtigt,** z.B. Herd, Mikrowelle, Brotbackautomat...

Technische Änderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA-152

9. Brotbackautomat befüllen

Halten Sie die Mengenangaben in den Backrezepten ganz genau ein – es kommt tatsächlich **auf das Gramm genau** an! Dies gilt auch für die Flüssigkeiten, nehmen Sie gegebenfalls eine Waage, um genauer abmessen zu können. Schon geringfügige Änderungen können dazu führen, daß der Teig...

- **nicht richtig aufgeht,** wieder zusammenfällt oder
- **zu hoch aufgeht** und über den Rand der Backform läuft. Dann kann sogar **Brandgefahr** entstehen, wenn übergelaufener Teig auf die Heizelemente fällt!

Vorsicht!

Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie die Backform herausnehmen oder einsetzen! Dadurch verhindern Sie, daß das Gerät dabei versehentlich startet oder verschüttete Zutaten an stromführende Teile gelangen.

Fassen Sie niemals in die Backform oder in den Backraum, wenn der Stecker in der Steckdose ist! Andernfalls kann erhebliche Verletzungsgefahr bestehen, wenn Sie versehentlich den drehenden Rührarm oder die heißen Heizelemente berühren!

Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie den Rührarm vergessen haben und nachträglich einsetzen wollen!

a) Zutaten in die Backform füllen:

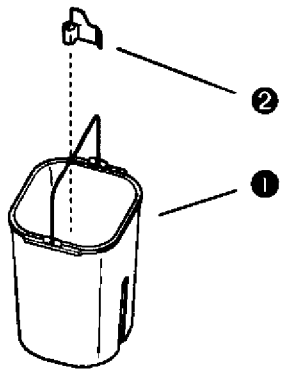
Befüllen Sie die Backform stets nur dann, wenn diese herausgenommen ist. Damit verhindern Sie, daß eventuell verschüttete Zutaten in den Backraum fallen und dort die Heizelemente berühren.

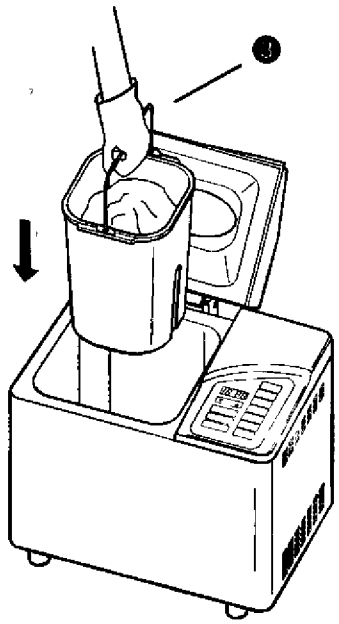
❶ Ziehen Sie **zuerst den Stecker aus der Steckdose** und nehmen Sie dann die **Backform** heraus, wie im Kapitel 5 beschrieben.

❷ Setzen Sie nun jetzt den **Rührarm** ein, indem Sie ihn auf die abgeflachte Achse am Boden der Backform stecken.

- Füllen Sie dann die Zutaten in folgender Reihenfolge ein:
  - die **flüssigen** Zutaten müssen zuerst eingefüllt werden, zum Beispiel Wasser, Buttermilch, Quark...
  - und danach die **trockenen** Bestandteile, zum Beispiel Mehl, Salz, Zucker...
  - Legen Sie die **Hefe** erst ganz zum Schluß hinzu, so daß diese durch die trockenen Zutaten von den flüssigen getrennt bleibt.
- **Rühren Sie die Zutaten nicht um** – sondern lassen Sie diese lose in der Backform liegen. Die Zutaten werden beim Programmstart vom Rührarm optimal vermischt.

  Zudem verhindern Sie dadurch, daß beim Umrühren versehentlich die Beschichtung der Backform verkratzt wird!



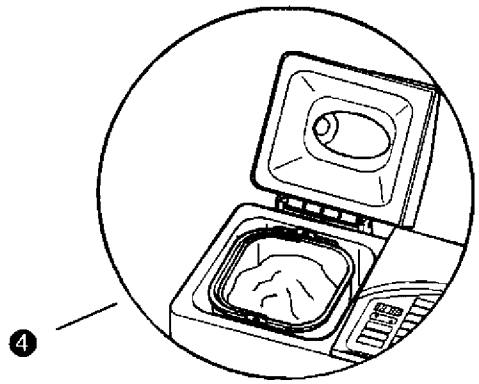


b) Backform wieder einsetzen:

Sie setzen die Backform richtig in den Backraum **Ihres** Brotbackautomaten ein, indem Sie...

❸ die Backform **behutsam** in den Backraum **absenken...**

- und dabei die Backform leicht nach rechts und links drehen, bis sie in die Führung unten am Backraumboden paßt.
- Die Backform steht richtig in der Führung, wenn sie **gleichmäßigen Abstand** zu allen Seiten hat, wie aus dem Bild ersichtlich. Klappen Sie dann den **Henkel** um.



Technische Änderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA-152

10. Brot backen

Wenn Sie die Zutaten in die Backform eingefüllt – und die Backform ordnungsgemäß eingesetzt haben,

- schließen Sie den Deckel und...
- stecken Sie **jetzt erst den Stecker in die Steckdose!**
- ❶ Im **Display** leuchtet die Anzeige „1 A" zur Kontrolle.

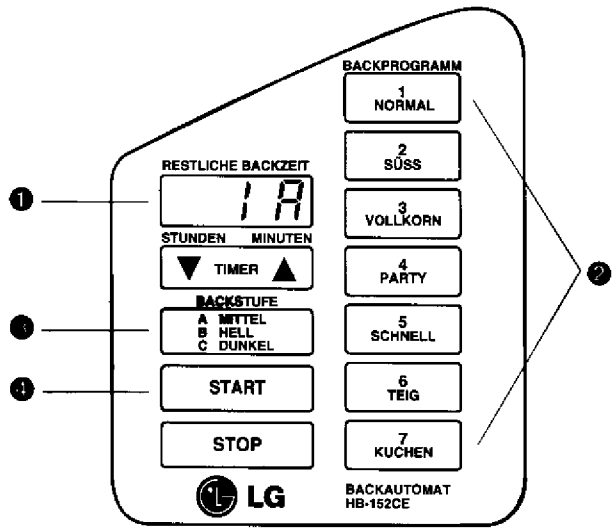
Wichtiger Hinweis!

Öffnen Sie keinesfalls den Deckel, bevor das Backprogramm beendet ist. In dem kleinen Backraum würde sich eine unvorhergesehene Luftzufuhr sofort bemerkbar machen. Dann kann es sein, daß der Teig nicht mehr richtig aufgeht oder wieder zusammenfällt.

a) Backprogramm auswählen:

Wählen Sie das Backprogramm, **wie** in Ihrem Rezept angegeben, indem Sie einfach...

- ❷ auf eine der sieben Tasten [NORMAL], [SÜSS], [VOLLKORN], [PARTY], [SCHNELL], [TEIG] oder [KUCHEN] drücken.
- ❶ Im **Display** erscheint die Ziffer zur Kontrolle, die auch auf der jeweiligen Tasten angegeben ist (z.B. „1" für Normal).



b) Backstufe einstellen:

Wählen Sie nun eine der Backstufen „Mittel / Hell / Dunkel", je nach Geschmack. Hierzu drücken Sie einfach...

- ❸ **so oft** auf die Taste [MITTEL / HELL / DUNKEL],
- ❶ bis im **Display** derselbe Buchstabe aufleuchtet, wie auf der Taste neben der gewünschten Backstufe angegeben (z.B. „A" für Backstufe „Mittel").

Hinweis: Für die Backprogramme „TEIG" und „KUCHEN" läßt sich keine Backstufe einstellen, hier sind die optimalen Werte bereits ab Werk vorprogrammiert. Im Display erscheint daher **nur ein „ - " hinter der Ziffer.**

c) Backprogramm starten:

- ❹ Drücken Sie nun auf die Taste [START]. Der Brotbackautomat beginnt jetzt mit dem eingestellten Programm.
- ❶ Im **Display** sehen Sie zur Kontrolle die noch verbleibende Zeit, bis das Programm beendet ist.

d) Sollen noch weitere Zutaten hinzugefügt werden?

Die Backprogramme „SÜSS", „PARTY", „VOLLKORN" und „SCHNELL" bieten die Möglichkeit, **während** des zweiten Knetvorgangs noch weitere Zutaten einzufüllen:

- Öffnen Sie den Deckel **erst,** sobald der Brotbackautomat hierzu mit **acht Signaltönen** auffordert!

  Bitte nicht verwechseln: Zu Beginn der Warmhaltephase ertönen auch acht Signale – dies ist aber sehr viel später, wenn das Brot längst fertiggebacken ist...!
- Sie haben nun etwa **eine Minute** Zeit, die weiteren Zutaten einzufüllen. Schließen Sie den Deckel deshalb nach spätestens einer Minute wieder, damit nicht zuviel Feuchtigkeit aus der Teigmasse entweicht.

Technische Änderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA-152

11. Die Programmschritte...

...laufen vollautomatisch ab, Sie brauchen hier nichts weiter zu beachten. Dennoch kann es ganz interessant sein, zu wissen, „was der Brotbackautomat gerade macht"...! Diese Seite **informiert** Sie daher über den Ablauf der Programmschritte.

An welcher Stelle sich das Programm gerade befindet, können Sie mit Hilfe dieser Tabelle und der Anzeige im Display leicht ermitteln. Das Display zeigt **rücklaufend** an, wie lange das jeweilige Programm noch benötigt.

Backprogramme	**NORMAL**	**SÜSS**	**VOLLKORN**	**PARTY**	**SCHNELL**	**TEIG**	**KUCHEN**
Timer-Start (s. Seite 12)	**ja**	**ja**	**ja**	**ja**	**ja**	**ja**	–
Vorheizstufe	–	–	20 min	20 min	–	–	–
Vermischen und Kneten	7 min	7 min	13 min	13 min	7 min	6 min	–
Wartezeit	5 min	5 min	50 min	50 min	5 min	5 min	–
Kneten 2	12 min	12 min	12 min	12 min	7 min	12 min	–
weitere Zutaten einfüllen	–	8 Signaltöne	8 Signaltöne	8 Signaltöne	8 Signaltöne	–	–
Aufgehen lassen 1	40 min	40 min	20 min	20 min	13 min	40 min	–
Luft einblasen	4 sek	4 sek	4 sek	4 sek	4 sek	4 sek	–
Aufgehen lassen 2	26 min	26 min	15 min	15 min	–	–	–
Luft einblasen	4 sek	4 sek	4 sek	4 sek	–	–	–
Aufgehen lassen 3	60 min	60 min	40 min	40 min	52 min	–	–
Backen	50 min	50 min	50 min	50 min	35 min	–	60 min
Abkühlen lassen	20 min	20 min	20 min	20 min	–	–	10 min
Gesamtdauer	**3:40**	**3:40**	**4:00**	**4:00**	**1:59**	**1:03**	**1:10**
Warmhalten	3 Stunden	3 Stunden	3 Stunden	3 Stunden	3 Stunden	–	3 Stunden

Hinweis:

Das Vermischen der Zutaten zu Beginn der ersten Knetphase erfolgt in kurzen Intervallen – etwa 1 Minute lang. Danach beginnt der Knetvorgang entsprechend der oben abgedruckten Programmschritte. **Es bedeutet daher keinen Fehler, wenn der Motor für den Rührarm anfangs mehrere Male nur ganz kurz anläuft.**

Technische Änderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA-152

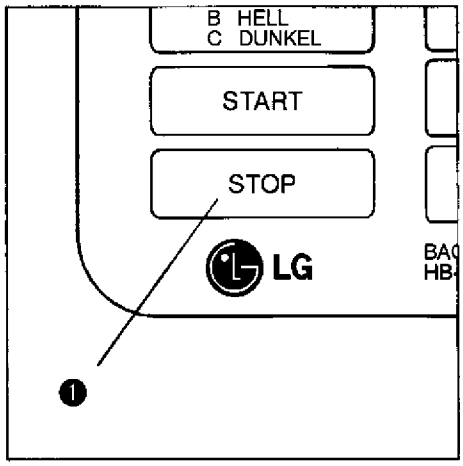
12. Wenn der Backvorgang beendet ist...

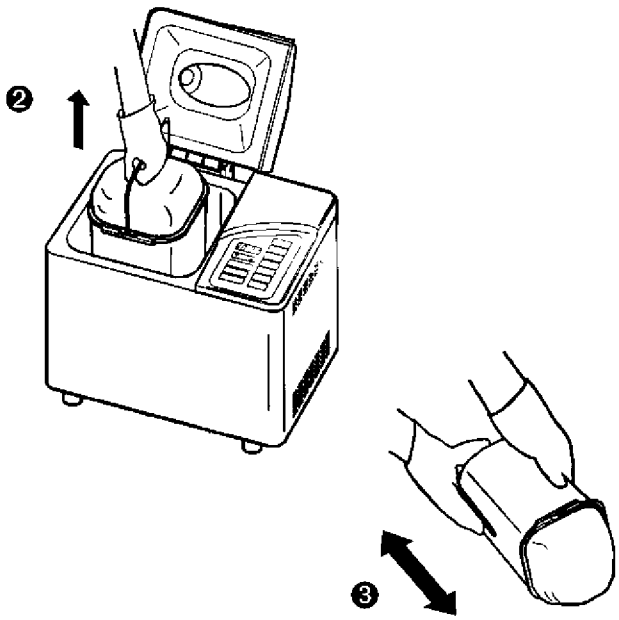
...meldet sich der Brotbackautomat mit **acht** Signaltönen (zu Beginn der Abkühlphase ertönen bei einigen Programmen **vier** Signale). Sie können nun entscheiden, ob das Brot für maximal drei Stunden weiter warmgehalten werden soll – oder ob Sie das Brot oder den Teig sofort herausnehmen wollen.

a) Die Warmhaltefunktion...

...hält das frisch gebackene Brot für weitere **drei Stunden** warm – sie schließt sich direkt an die Abkühlphase an. Zur Kontrolle sehen Sie die Anzeige **„[:H]"** im Display – **nach** Ablauf der Warmhaltezeit die Anzeige **„End"**.

❶ Sie können die Warmhaltephase jederzeit beenden, indem die Taste [STOP] etwa eine Sekunde lang gedrückt halten oder den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!





b) Backform herausnehmen:

Wenn die Warmhaltefunktion beendet ist – oder von Ihnen vorzeitig abgebrochen wurde...

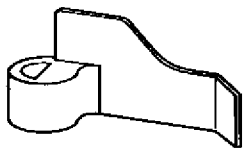
- **ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose.** Damit verhindern Sie, daß die metallische Backform im Fehlerfall unter Spannung steht.
- **Tragen Sie unbedingt Handschuhe oder verwenden Sie geeignete Topflappen.** Andernfalls besteht Verbrennungsgefahr, wenn beim Öffnen des Deckels heiße Dampfschwaden austreten – auch kann die Backform **sehr heiß** sein...!

❷ Öffnen Sie den Deckel vom Gerät und ziehen Sie die Backform vorsichtig aus dem Backraum heraus.

c) Brot oder Teig aus der Backform entnehmen:

Verwenden Sie hierfür **auf keinen Fall** einen harten oder scharfen Gegenstand! Andernfalls kann die Beschichtung beschädigt werden!

❸ Schütteln Sie die Backform! Das Brot oder der zubereitete Teig löst sich wegen der glatten Beschichtung leicht aus der Backform.



d) Erst Rührarm herausziehen...!

Der Rührarm bleibt üblicherweise unten im Brot stecken, wenn Sie dieses aus der Backform herausnehmen.

❹ Ziehen Sie den **Rührarm** vorsichtig mit den Fingern heraus, sobald das Brot abgekühlt ist.

Verwenden Sie hierzu auf keinen Fall einen harten oder scharfen Gegenstand! Andernfalls kann die Beschichtung am Rührarm beschädigt werden!

Entfernen Sie unbedingt den Rührarm aus dem Brot, bevor Sie dieses schneiden oder verzehren! Andernfalls besteht Unfallgefahr, wenn Sie versehentlich beim Schneiden oder beim Verzehr auf den Rührarm treffen!

Technische Änderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA-152

13. Timer – Verzögerter Backbeginn

Mit dieser Funktion können Sie bestimmen, daß der Brotbackautomat nicht sofort – sondern erst zu einem spateren Zeitpunkt mit dem Programmablauf beginnen soll.

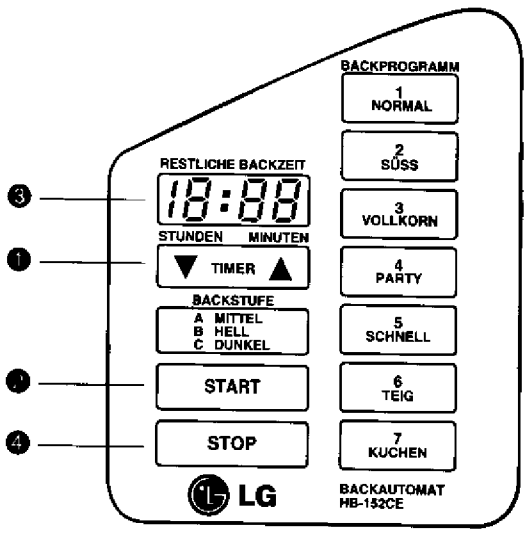
Dies kann zum Beispiel sinnvoll sein, wenn Sie morgens schon die Zutaten einfüllen, das Brot aber erst am Nachmittag backen soll. Dann haben Sie zum Abendessen ganz frisches Brot...

Achtung! Diese Möglichkeit soll Sie nicht dazu anregen, den Brotbackautomaten unbeaufsichtigt backen zu lassen. Sie soll Ihnen nur abnehmen, den Zeitpunkt für den Backbeginn ständig in Erinnerung behalten zu müssen!

Achung!

Diese Funktion sollten Sie nicht für Rezepte mit leicht verderblichen Zutaten verwenden, z.B. Eier, Frischmilch, Sauerrahm, Sahne...! **Während der Wartezeit auf den Backbeginn könnten diese Zutaten verderben!**

Trockenfruchte, Gewurze, Obst und Gemüse sollten Sie so einfüllen, daß diese nicht direkt mit flüssigen Zutaten in Berührung kommen. Damit verhindern Sie, daß während der Wartezeit die Flüssigkeit aufgesaugt wird.



a) Backprogramm und Backstufe wählen:

Wählen Sie zunachst das gewünschte Backprogramm und die erforderliche Backstufe, wie im Kapitel 10 ausführlich beschrieben.

Drücken Sie dann **aber noch nicht auf die Start-Taste,** sondern stellen Sie erst den Timer ein.

b) Timer einstellen:

Stellen Sie dann die Zeitdauer ein, nach deren Ablauf das Brot **fertig** sein soll. Vorwählbar sind Einstellungen zwischen vier Stunden und zehn Minuten (4:10) bis zu maximal dreizehn Stunden (13:00). Hierzu drücken Sie...

❶ die Pfeiltaste [▲], um die Zeitdauer zu verlängern und

❶ die Pfeiltaste [▼], wenn Sie die eingestellte Zeitdauer verkürzen möchten.

c) Timer starten:

❷ Drücken Sie auf die Taste [START]. Wenn Sie den Timer eingestellt haben (wie soeben beschrieben), startet der Brotbackautomat nicht sofort – sondern erst zu einem späteren Zeitpunkt.

❸ Zur Kontrolle blinkt der Doppelpunkt im **Display** – und die dort angezeigte Zeit läuft jetzt rückwärts. Wenn „0:00" erreicht ist, ist das Brot fertig!

d) Timer löschen:

Sie können den Timerstart jederzeit wieder löschen – ebenso die bereits eingegebenen Zeiteinstellungen:

❹ Hierzu halten Sie einfach die Taste [STOP] so lange gedrückt, bis...

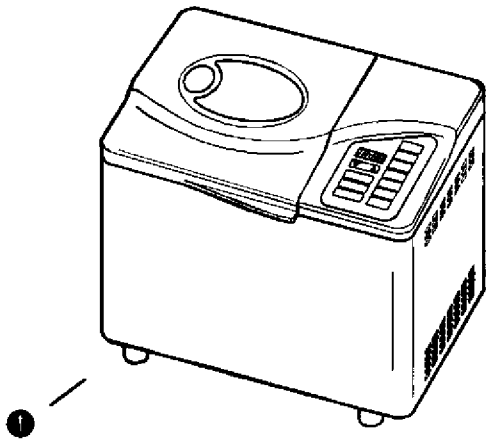
❶ ...im **Display** wieder die Anzeige „**1 A**" erscheint.

Technische Änderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA-152

Vorsicht!

Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den Reinigungsarbeiten beginnen. Andernfalls kann **Lebensgefahr** durch elektrischen Schlag entstehen, wenn beim Reinigen Feuchtigkeit in das Gerät gelangt.

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen! Sowohl das Gerat, als auch Backform und Rührarm können **sehr heiß** sein, wenn kurz zuvor gebacken wurde **Verbrennungsgefahr!**



14. Gehäuse reinigen

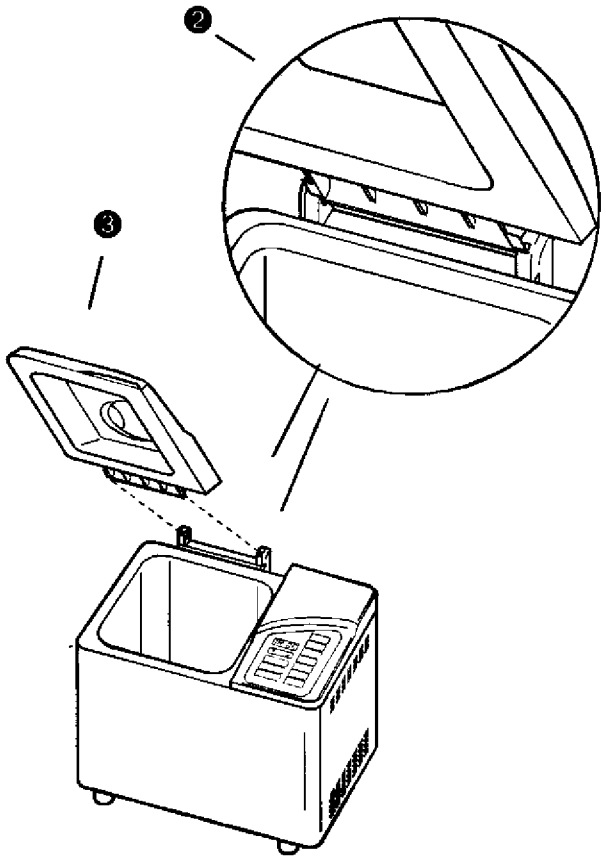
Dies ist nur erforderlich, wenn Sie Verschmutzungen an den Kunststoffoberflächen feststellen:

1. **Nehmen Sie für die Reinigung nur ein leicht angefeuchtetes, weiches Tuch.**

   Auf keinen Fall darf Wasser oder eine andere Flüssigkeit in das Gerät gelangen. Achten Sie hierauf besonders, wenn Sie in der Nähe der Entlüftungsöffnungen reinigen. Andernfalls kann **Gefahr durch elektrischen Schlag** bestehen und der Brotbackautomat beschädigt werden!

- **Wenn Sie ein Reinigungsmittel verwenden wollen, nehmen Sie nur ein mildes Spülmittel.**

  Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe Reinigungs- oder Scheuermittel. Hierdurch könnten die Kunststoffoberflächen beschädigt werden.



15. Deckel abnehmen und reinigen

Der Deckel läßt sich leicht abnehmen, z.B. wenn Sie Deckel und Deckelscharnier besonders gründlich reinigen wollen. Dies ist erforderlich, wenn sich Schmutzreste am Deckelscharnier festgesetzt haben. Hierzu...

2. klappen Sie den Deckel auf und halten ihn leicht schräg aufgeklappt.
3. Jetzt können Sie den Deckel schräg nach oben herausziehen und reinigen.

- **Reinigen Sie den Deckel nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch.**

  Auf keinen Fall dürfen Sie den Deckel in Wasser tauchen oder unter einen Wasserstrahl halten. Hierbei können sich sonst Wasserreste in Gehäusevertiefungen sammeln, die spater in das Geräteinnere laufen und dort **Gefahren durch elektrischen Schlag** herbeiführen!

2. Setzen Sie den Deckel nach der Reinigung genauso wieder ein.

Technische Anderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 - P/N BDA-152

16. Backraum reinigen

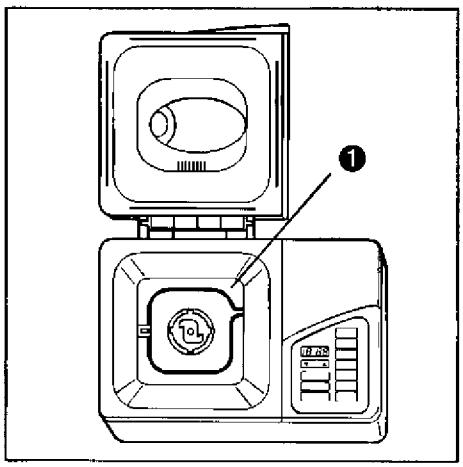
Reinigen Sie den Backraum nach jeder Benutzung! Andernfalls können Fettspritzer und Teigereste überhitzen und zu Brandgefahr fuhren:

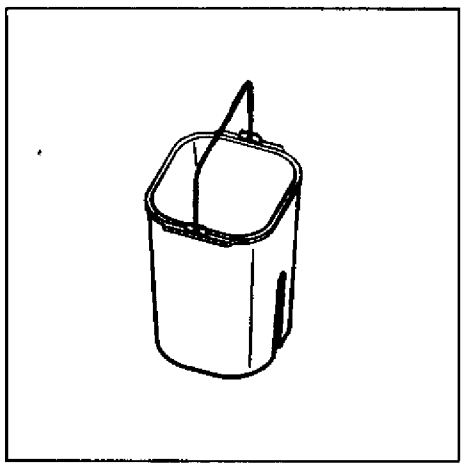
- **Nehmen Sie für die Reinigung nur ein leicht angefeuchtetes, weiches Tuch.**

  Auf keinen Fall dürfen Sie Wasser oder eine **andere** Flüssigkeit in den Backraum gießen! Andernfalls kann akute **Gefahr durch elektrischen Schlag** bestehen und der Backautomat beschädigt werden!

- ❶ **Reinigen Sie die Heizelemente nur sehr behutsam!**

  Achten Sie darauf, daß die Heizelemente nicht verbogen oder anderweitig beschädigt werden. Auf keinen Fall dürfen Sie das Gerät weiter benutzen, wenn die Heizelemente locker oder beschädigt sind. Andernfalls kann akute **Gefahr durch elektrischen Schlag** oder sogar **Brandgefahr** bestehen, wenn lockere oder beschädigte Heizelemente die Metallteile im Backraum berühren!





17. Backform reinigen

Reinigen Sie die Backform vor jeder Benutzung – schon aus hygienischen Gründen. Damit verhindern Sie, daß sich übrig gebliebene Reste mit dem neuen Teig vermengen und dadurch eventuell Krankheitskeime entstehen:

- **Nehmen Sie für die Reinigung nur ein leicht angefeuchtetes, weiches Tuch.**

  Auf keinen Fall dürfen Sie die Backform in Wasser tauchen oder unter einen Wasserstrahl halten. Die Mechanikteile am Boden würden hierdurch beschädigt.

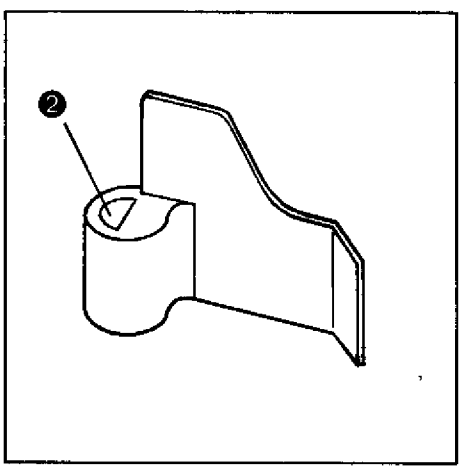
  Außerdem konnen sich Wasserreste in Gehäusevertiefungen sammeln, die später in den Brotbackautomat laufen – und dort Gefahren durch elektrischen Schlag herbeifuhren!

- **Verwenden Sie keine harten oder scharfen Gegenstände, um hartnäckige Schmutzreste zu entfernen.** Andernfalls könnte die Beschichtung verkratzt werden. Versuchen Sie besser, die Schmutzreste aufzuweichen, z.B. indem Sie ein feuchtes Tuch darüberlegen.

18. Rührarm reinigen

Reinigen Sie den Rührarm vor jeder Benutzung – schon aus hygienischen Gründen. Damit verhindern Sie, daß sich daran klebengebliebene Reste mit dem neuen Teig vermengen und dadurch eventuell Krankheitskeime entstehen:

- **Den Rührarm können Sie mit normalem Spülwasser reinigen.** Achten Sie aber darauf, daß dieser nicht versehentlich mit harten oder spitzen Gegenstanden in Berührung kommt, z B. wenn Sie den Rührarm zusammen mit anderem Geschirr oder Besteck spülen.
- **Verwenden Sie keine harten oder scharfen Gegenstände, um hartnäckige Schmutzreste zu entfernen.** Andernfalls könnte die Beschichtung verkratzt werden.
- **Wenn sich der Rührarm nicht aus der Backform löst,** geben Sie einen Tropfen Wasser oben auf die Führung. Nach kurzer Zeit müsste sich der Rühram lösen lassen.



Technische Anderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 - P/N BDA-152

19. Ist das Backergebnis nicht zufriedenstellend...?

Die folgende Tabelle soll Ihnen weiterhelfen, wenn das Backergebnis nicht zufriedenstellend ausfällt. In der oberen Zeile finden Sie eine Beschreibung möglicher Probleme, an der Seite dagegen eine Auflistung der dafür in Frage kommenden Ursachen. In der Regel sollten Sie mit dieser Tabelle das Backproblem lösen können – falls nicht, finden Sie auf der nächsten Seite weitere Hilfen beschrieben.

Probleme? / mögliche Ursachen:				Der Brotbackautomat startet nicht	Die Heizelemente qualmen, Rauch	Seiten eingefallen Brot unten feucht	Brot / Teig geht zu hoch auf...	...und fällt dann wieder ein	Teig geht nicht hoch genug auf	Brot ist oben mehlig	Teig verklumpt, geht gar nicht auf	Seiten verbrannt, mehlig, zu rauh	Seiten sind unten mehlig	Brot nicht ganz gar gebacken	Brot klebt beim Aufschneiden
Bedienfehler	Ist der Backraum zu heiß? Dies wird im Display mit einem „HI" angezeigt.			X											
	Berührt irgendetwas (vielleicht Teigreste) die Heizelemente?				X										
	Wurde während des Betriebs die Taste START oder STOP gedrückt?										X			X	
	Wurde während des Betriebs der Deckel (auch kurzzeitig) geöffnet?													X	
	Wurde versehentlich das Back-programm TEIG gewählt?													X	
	Wurde das Brot nach dem Backen zu lange in der Backform gelassen?					X									
	Wurde das Brot zu früh geschnitten, bevor der Dampf abziehen konnte?														X
	Wurde weitere Flussigkeit noch nach dem Kneten hinzugegeben?												X		
	Wurde der Rührarm nicht oder nicht richtig eingesetzt?									X					
Probleme mit den Zutaten	Falsche Mengen	Mehl	Zu wenig									X			
			Zuviel				X								
		Hefe	Zu wenig								X				
			Zuviel				X	X							
			Keine								X				
		Flüssig-keiten	Zu wenig						X						
			Zuviel				X	X				X			
		Haben Sie Zucker oder Moulasse vergessen?							X						
	Haben Sie andere Zutaten verwendet, als im Rezept angegeben?						X		X						
	Mehl	Ist das Mehl zu alt?							X						
		Ist der Typ richtig?					X		X						
	Hefe	War die Hefe vor dem Kneten feucht?							X						
		War die Hefe zu alt?							X						
		Stimmt der Hefe-Typ?							X						
	Haben Sie zu kalte oder zu warme Flüssigkeiten verwendet?								X						

Technische Änderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA 152

20. Mit dieser Hilfestellung...

...sollten Sie normalerweise eine Antwort finden, die Ihnen bei Ihrem Problem weiterhilft. Falls Ihre Frage darüber hinaus geht, rufen Sie besser den Kundendienst an. **Auf keinen Fall dürfen Sie selber weitergehende Überprüfungen oder Arbeiten an Ihrem Backautomat vornehmen!**

1. Der Backautomat ist richtig angeschlossen – trotzdem keine Funktion:

Versuchen Sie, ob das Gerät an einer anderen Steckdose arbeitet. Falls nicht – geben Sie das Gerät an den Kundendienst zur Reparatur!

Wenn das Gerät jedoch an einer anderen Steckdose einwandfrei funktioniert, lassen Sie von einem Fachmann überprüfen, ob die erste Steckdose in Ordnung ist...!

2. Das Netzkabel oder der Netzstecker ist beschädigt:

Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose! Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, lösen Sie erst die Sicherung für Ihren Haushaltsstromkreis aus! Auf keinen Fall dürfen Sie das Gerät weiter betreiben, solange die Schäden nicht ordnungsgemäß repariert wurden. **Vorsicht: Hier besteht sonst akute Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!**

Das Netzkabel oder der Netzstecker dürfen **nicht** repariert werden – sie mussen gegen ein neues Netzkabel mit vergossenem Netzstecker ausgetauscht werden! Lassen Sie diese Arbeiten nur durch Kundendiensttechniker vornehmen, die vom Hersteller speziell dafür geschult sind!

3. Nach dem Start ist nichts zu hören:

Bei den Programmen „VOLLKORN" und „PARTY" beginnt der Misch- und Knetvorgang erst nach dem Vorheizen, beim Programm „KUCHEN" fällt das Mischen und Kneten sogar ganz weg. Bei den übrigen Programmen jedoch muß nach dem Start der Antrieb vom Rührarm zu hören sein – falls nicht, sollten Sie den Netzstecker ziehen und sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen.

4. Nach dem Start läuft der Motor mehrmals nur kurz an:

Dies ist völlig normal – direkt nach dem Start werden die Zutaten etwa eine Minute lang vermischt. Dies erfolgt in kurzen Abständen.

5. Beim zweiten Knetvorgang ertönen Signale, obwohl das Programm noch nicht beendet ist:

Dies ist das Signal, daß Sie noch weitere Zutaten hinzufügen können. Sie haben etwa eine Minute Zeit für diesen Vorgang.

6. Der Rührarm bleibt im Brot stecken:

Dies ist kein Fehler! Der Rührarm ist nur locker aufgesetzt, damit sich daß Brot besonders gut aus der Backform löst. Der Rührarm läßt sich leicht aus dem Brot herausziehen!

7. Die Backform läßt sich nicht richtig einsetzen:

Drehen Sie die Backform um eine halbe Umdrehung und setzen Sie diese dann erneut in die Führung ein. Entfernen Sie eventuell vorhandenen Schmutz aus der Führung.

Warnung!

Reparaturen oder Kundendienstarbeiten dürfen wegen der hiermit verbundenen Gefahren ausschließlich nur von Kundendiensttechnikern durchgeführt werden, die vom Hersteller speziell dafür geschult sind!

8. Die Backform läßt sich nur schwer herausnehmen:

Dies kann vorkommen, wenn die Mechanik unten an der Brotpfanne oder unten im Backraum verschmutzt ist. Reinigen Sie diese Stellen sorgfältig, wie auf Seite 14 beschrieben.

Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Deckel vollständig auskühlen. Dann müßte sich die Backform leichter herausziehen lassen.

9. Auf dem Display erscheint die Anzeige „HI":

Diese Anzeige erscheint nur dann, wenn die Temperatur im Backraum zu hoch ist.

- Drücken Sie die Taste [STOP] und warten Sie etwa fünf Minuten. Setzen Sie dann das Programm fort, indem Sie auf die Taste [START] drücken.

10. Auf dem Display erscheint die Anzeige „Er" gefolgt von einer weiteren Ziffer:

Ihr Brotbackautomat verfügt über eine elektronische Selbstdiagnose – es zeigt Ihnen ein defektes Bauteil rechtzeitig an, bevor ein größerer Schaden entsteht. Hier können Sie aber nichts selber unternehmen – setzen Sie sich daher sofort mit dem Kundendienst in Verbindung!

11. Aus den Belüftungsöffnungen tritt Dampf aus, auch im Garraum bildet sich Dampf:

Dies ist kein Fehler – sondern völlig normal. Der Brotbackautomat ist so konstruiert, daß Schwaden und Dämpfe abziehen können. Sie sollten allerdings darauf achten, **daß die Belüftungsöffnungen jederzeit sauber und frei sind.**

21. Bei der Entsorgung beachten!

Wir hoffen, daß Ihnen der Brotbackautomat lange Freude bereiten wird und zu Ihrer vollsten Zufriedenheit funktioniert. Wenn Sie das Gerät jedoch zu einem späteren Zeitpunkt einmal entsorgen wollen...

- **machen Sie das Gerät unbedingt unbrauchbar, indem Sie zum Beispiel das Netzkabel direkt am Gehäuse abtrennen!**

  Damit verhindern Sie, daß jemand (z.B. spielende Kinder) ein möglicherweise defektes Elektrogerät in Betrieb zu nehmen versucht und dadurch in Unfallgefahr gerät!

Schützen Sie auch die Umwelt! Deshalb:

- **Bringen Sie das Gerät zu einer geeigneten Entsorgungseinrichtung. Die entsprechende Anschrift erfahren Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.**

Technische Anderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA 152

22. Die Rezepte in dieser Anleitung...

...sind sorgfältig auf Ihren Brotbackautomaten abgestimmt. Befolgen Sie die Rezepte ganz genau – insbesondere Mengenangaben und Art der Zutaten **Andernfalls können die Rezepte nicht funktionieren!** Außerdem kann durch falsche Mengen und Zutaten der Teig überlaufen und dadurch die Heizelemente berühren – **dann besteht sogar Brandgefahr!**

- **Wiegen Sie die Zutaten ab,** falls Sie über eine Küchenwaage verfügen. Hierdurch erzielen Sie genauere Ergebnisse, als wenn Sie mit dem Meßbecher dosieren.
- **Reduzieren Sie nicht die Mengenangaben – auch** nicht, wenn Sie lieber eine kleinere Portion zubereiten möchten! Andernfalls kann der Teig wegen zu geringer Knetmasse verklumpen.
- **Wenn Sie Trockenhefe verwenden:** Je nach Hersteller kann die angebotene Trockenhefe fur ganz unterschiedliche Mehlmengen vorgesehen sein. **Beachten Sie hinsichtlich der Hefemenge deshalb auch die Hinweise des Hefeherstellers!**
- **Stellen Sie die Backstufe „MITTEL" ein,** wenn nichts anderes in den Rezepten angegeben ist!



Weizenbrot

Backprogramm: „NORMAL" oder „SCHNELL"
480 g Weizenmehl Typ 1050
1 TL Salz
2 EL Zucker
Normal: 1/4 Paket (10 g) frische Hefe oder 5,5 g Trockenhefe
Schnell: 10 g frische Hefe oder 6 g Trockenhefe
260 ml Wasser

Weizenmischbrot

Backprogramm: „VOLLKORN"
400 g Weizenmehl Typ 405
80 g Roggenmehl Typ 1150
1,5 TL Salz
2 EL Zucker
1 EL Zuckerrübensirup
2 EL Butter
1/4 Paket (10 g) frische Hefe oder 5,5 g Trockenhefe
270 ml Wasser

Sonntagsbrot

Backprogramm: „NORMAL" oder „SCHNELL"
550 g Weizenmehl Typ 405
1 TL Salz
1,5 EL Zucker
1 EL Butter
Normal: 1/4 Paket (10 g) frische Hefe oder 5 g Trockenhefe
Schnell: 14 g frische Hefe oder 7 g Trockenhefe
290 ml frische Milch

Leinsamenbrot mit Buttermilch

Backprogramm: „NORMAL" oder „SCHNELL"
470 g Weizenmehl Typ 1050
1,5 TL Salz
2 EL Honig
2 EL Sauerteig
20 g Leinsamen
Normal: 1/4 Paket (10 g) frische Hefe oder 5,5 g Trockenhefe
Schnell: 15 g frische Hefe oder 7 g Trockenhefe
140 ml Buttermilch
130 ml Wasser

Käsebrot

Backprogramm: „NORMAL" oder „SCHNELL"
500 g Weizenmehl Typ 405
1,5 TL Salz
2 EL Zucker
1 EL Zuckerrübensirup
50 g Parmesan
1 EL Sesam
Normal: 1/4 Paket (10 g) frische Hefe oder 5,5 g Trockenhefe
Schnell: 15 g frische Hefe oder 6 g Trockenhefe
280 ml Wasser

Kräuterbrot

Backprogramm: „NORMAL" oder „SCHNELL"
480 g Weizenmehl Typ 405
1 TL Salz
1,5 EL Zucker
2 EL Butter
5 EL frisch gehackte Kräuter
Normal: 1/4 Paket (10 g) frische Hefe oder 5,5 g Trockenhefe
Schnell: 15 g frische Hefe oder 7 g Trockenhefe
260 ml Buttermilch

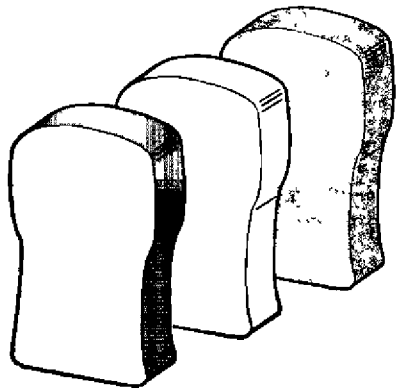
Technische Änderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA-152

Hirsebrot

Backprogramm: „NORMAL" oder „SCHNELL"
450 g Weizenmehl Typ 405
30 g Hirsemehl
1,5 TL Salz
2 EL Zucker
2 EL Butter
Normal: 1/4 Paket (10 g) frische Hefe oder 5,5 g Trockenhefe
Schnell: 15 g frische Hefe oder 8 g Trockenhefe
260 ml frische Milch

Kümmelbrot

Backprogramm: „NORMAL" oder „SCHNELL"
400 g Weizenmehl Typ 1050
80 g Roggenmehl Typ 1150
2 TL Salz
2 EL Zucker
2 EL Butter
2 EL Sauerteig
2 TL Kümmel
2 EL Sonnenblumenkerne
Normal: 1/4 Paket (10 g) frische Hefe oder 5,5 g Trockenhefe
Schnell: 15 g frische Hefe oder 8 g Trockenhefe
280 ml Wasser



Süßes Kokosbrot

Backprogramm: „NORMAL" oder „SCHNELL"
Backstufe: „HELL"
430 g Weizenmehl Typ 405
1/2 TL Salz
2 EL Honig
2 EL Butter
1 Ei
70 g Kokosraspeln
Normal: 1/4 Paket (10 g) frische Hefe oder 5,5 g Trockenhefe
Schnell: 15 g frische Hefe oder 8 g Trockenhefe
200 ml frische Milch

Dinkelmischbrot

Backprogramm: „NORMAL" oder „SCHNELL"
350 g Weizenmehl Typ 405
150 g Dinkel-Vollkornmehl
2 TL Salz
2 EL Zuckerrübensirup
2 EL Butter
Normal: 1/4 Paket (10 g) frische Hefe oder 5,5 g Trockenhefe
Schnell: 15 g frische Hefe oder 7 g Trockenhefe
270 ml Wasser

Mischbrot mit Weizenkeimen

Backprogramm: „NORMAL" oder „SCHNELL"
500 g Weizenmehl Typ 405
50 g Roggenmehl Typ 1150
1 TL Salz
2 EL Zucker
2 EL Butter
3 EL Weizenkeime
Normal: 1/4 Paket (10 g) frische Hefe oder 5,5 g Trockenhefe
Schnell: 15 g frische Hefe oder 8 g Trockenhefe
260 ml Wasser

Weißbrot mit Ei

Backprogramm: „NORMAL" bei Backstufe: „MITTEL"
Backprogramm: „SCHNELL" bei Backstufe: „HELL"
430 g Weizenmehl Typ 405
1 TL Salz
2 EL Zucker
2 EL Butter
1 Ei
1 EL Sesam
Normal: 1/3 Paket (14 g) frische Hefe oder 5,5 g Trockenhefe
Schnell: 15 g frische Hefe oder 8 g Trockenhefe
260 ml frische Milch

Sonnenblumenbrot

Backprogramm: „PARTY"
450 g Weizenmehl Typ 405
1,5 TL Salz
2 EL Zucker
2 EL Pflanzenöl
50 g Sonnenblumenkerne
1/4 Paket (10 g) frische Hefe oder 5,5 g Trockenhefe
250 ml Wasser

Kürbiskernbrot

Backprogramm: „SÜSS"
200 g Weizenmehl Typ 405
300 g Weizenvollkornmehl
1,5 TL Salz
1,5 EL Zucker
1 EL Honig
2 EL Pflanzenöl
30 g Kürbiskerne
1/4 Paket (10 g) frische Hefe oder 5,5 g Trockenhefe
240 ml frische Milch

Technische Änderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 - P/N BDA-152

Englischer Früchtekuchen

Backprogramm: „SÜSS"
Backstufe: „HELL"
480 g Weizenmehl Typ 405
1 TL Salz
2 EL Zucker
2 EL Butter
1 Ei
50 g kandierte Früchte
50 g getrocknete Rosinen
1/4 Paket (10 g) frische Hefe oder 5,5 g Trockenhefe
240 ml frische Milch

Nußbrot

Backprogramm: „SÜSS"
460 g Weizenmehl Typ 405
1 TL Salz
2 EL Zucker
1 EL Honig
2 EL Pflanzenöl
40 g Haselnußkerne
1/4 Paket (10 g) frische Hefe oder 5,5 g Trockenhefe
240 ml frische Milch

Weizenschrotbrot mit Buttermilch

Backprogramm: „VOLLKORN"
350 g Weizenmehl Typ 405
200 g Weizenschrot
1,5 TL Salz
2 EL Zuckerrübensirup
2 EL Butter
60 g Magerquark
50 g Haferflocken
1/3 Paket (14 g) frische Hefe oder 7 g Trockenhefe
250 ml Buttermilch



Vollkorn-Kräuterbrot

Backprogramm: „PARTY"
200 g Weizenschrot fein
380 g Weizenmehl Typ 405
1,5 TL Salz
2 EL Zuckerrubensirup
2 EL Butter
60 g Magerquark
5 EL frische Kräuter
1/3 Paket (15 g) frische Hefe oder 6 g Trockenhefe
240 ml Wasser

Grünkernbrot

Backprogramm: „VOLLKORN"
200 g Weizenmehl Typ 405
270 g Weizenmehl Typ 1050
80 g Grünkernschrot
1,5 TL Salz
2 EL Zuckerrübensirup
2 EL Butter
1/3 Paket (14 g) frische Hefe oder 6 g Trockenhefe
260 ml frische Milch



Gerstenbrot

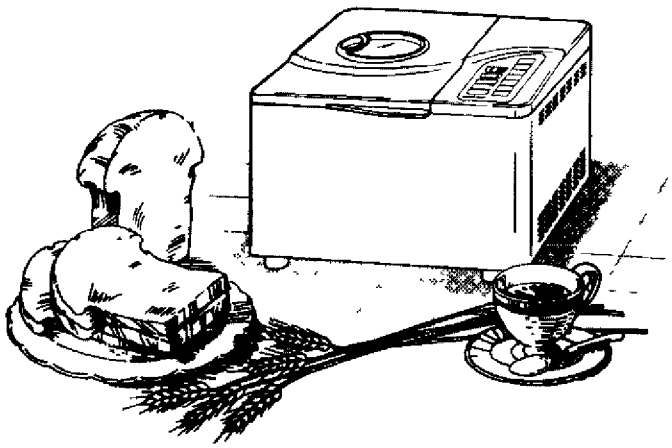
Backprogramm: „PARTY"
80 g Weizen fein schroten
100 g Gerste schroten
390 g Weizenmehl Typ 405
1,5 TL Salz
2 EL Zuckerrübensirup
2 EL Pflanzenöl
2 EL Gerstenkörner
1/3 Paket (14 g) frische Hefe oder 6 g Trockenhefe
270 ml Wasser

Technische Änderungen vorbehalten Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA-152

Weißer Biskuitkuchen

Backprogramm: „KUCHEN"
140g Tasse Weizenmehl Typ 405
1 TL Salz
1/2 Tasse Zucker
1/4 Tasse weiche Butter oder Pflanzenöl
3 Eier
1 TL Backpulver

Die **herausgenommene** Backform gut deckend mit einem nicht-klebenden Pflanzenöl einfetten, jedoch nur soviel, daß sich kein Öl unten in der Backform sammelt. In einer mittleren Schüssel das Mehl mit allen übrigen Zutaten mit einem Mixer bei kleiner Stufe 3 Minuten gut vermengen. Den fertigen Teig in die Backform gießen und den Backvorgang beginnen.



Goldkuchen

Backprogramm: „KUCHEN"
140g Tasse Weizenmehl Typ 405
1/4 TL Salz
2/3 Tasse Zucker
1/4 Tasse Butter
2 Eier
1 TL Backpulver
2 TL Vanillezucker
1/3 Tasse frische Milch

Die herausgenommene Backform gut deckend mit einem nicht-klebenden Pflanzenöl einfetten, jedoch nur soviel, daß sich kein Öl unten in der Backform sammelt. In einer mittleren Schüssel das Mehl, Salz, Backpulver und Zucker gut vermengen, anschließend die Butter, Eier, Milch und den Vanillezucker hinzugeben. Alles zusammen aufschlagen, mit einem Mixer bei mittlerer Geschwindigkeit etwa zwei Minuten – oder von Hand mit mindestens 200 Schlägen. Den fertigen Teig in die Backform gießen und den Backvorgang beginnen.

Kokoskuchen

Backprogramm: „KUCHEN"
160 g Weizenmehl Typ 405
1/4 TL Salz
1/2 Tasse Zucker
1/4 Tasse Butter
2 Eier
1 TL Backpulver
1/2 Tasse Kokosrapeln
1/3 Tasse frische Milch

Die **herausgenommene** Backform gut deckend mit einem nicht-klebenden Pflanzenöl einfetten, jedoch nur soviel, daß sich kein Öl unten in der Backform sammelt. In einer kleinen Schüssel das Mehl, Salz und Backpulver gut vermengen und in einer mittleren Schüssel die Butter, Eier und den Zucker mit einem Mixer hell aufschlagen. Das vermengte Mehl zusammen mit der Milch untermischen, anschließend die Kokosraspeln hinzugeben, alles gut vermengen. Den fertigen Teig in die Backform gießen und den Backvorgang beginnen.

Technische Anderungen vorbehalten Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA-152

Brioches



Backprogramm: „TEIG"
650 g Weizenmehl Typ 405
2 TL Salz
5 EL Zucker
120 g Butter
4 Eigelb
1 Msp. Vanillearoma
1/3 Paket (14 g) frische Hefe
oder 4 g Trockenhefe
200 ml Wasser

Fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und in 8 gleichgroße Stücke teilen, die zu einer großen und kleinen Kugel geformt werden. Die großen Kugeln auf ein gefettetes Backblech setzen und eine Mulde hineindrücken, die kleinen Kugeln in die Mulde setzen und Brioches bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 18-20 Minuten gold-gelb backen.



Laugenbrötchen

Backprogramm: „TEIG"
550 g Weizenmehl Typ 550
2,5 TL Salz
1TL Zucker
1 Paket (42 g) frische Hefe oder Trockenhefe
300 ml frische Milch

Fertigen Teig zu 12 Brötchen formen, kreuzweise einritzen und 10 Min. gehen lassen. 50 g Soda in 1,5 l Wasser aufkochen lassen und Brötchen mit einem Löffel für 15 Sek. in die kochende Lauge geben, mit Schaumlöffel herausnehmen und auf Backblech mit Backpapier legen, mit grobem Salz bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 - 25 Minuten backen.

Garantiebedingungen für LG-Brotbackautomat

1. **Die Garantiezeit beginnt** mit dem Kaufdatum und erstreckt sich über 12 Monate. Der Beginn der Garantiezeit gilt als nachgewiesen, wenn der Käufer den Kaufbeleg (Quittung / Kassenzettel) zusammen mit der vom Verkäufer ausgefüllten und unterschriebenen Garantiekarte vorlegt. Die **Seriennummer** des Produkts muß mit der eingetragenen Nummer auf der Garantiekarte übereinstimmen!
2. **Während der Garantiezeit beheben wir** kostenlos alle Mängel, soweit sie nachweislich auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind.
3. **Ausgeschlossen von der Garantie** sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung, Nichtbeachtung der Anleitung und betriebsbedingte Abnutzung auftreten. Ebenso erstreckt sich die Garantie nicht auf Verschleißteile und leicht zerbrechliche Produktteile (wie z.B. Sichtscheiben, Glimm- oder Glühlampen). Schäden, die auf dem Transport entstehen, gehen ebenso wie Versand- und Verpackungskosten zu Lasten des Käufers.
4. **Die Entscheidung über Reparatur,** Austausch oder Ersatz bleibt bei uns. Ausgetauschte oder ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Durch Reparatur oder Teileersatz wird die ursprüngliche Garantiezeit nicht verlängert!
5. **Der Garantieanspruch erlischt,** sobald Personen in das Gerät eingreifen, die von LG Electronics nicht für den Service autorisiert sind – ebenso, sobald das Gerät zu gewerblichen Zwecken eingesetzt wird.
6. **Heben Sie unbedingt die Originalverpackung auf,** damit das Gerät im Servicefall ohne Beschädigungen transportiert werden kann.
7. **Wenden Sie sich im Garantiefall** an Ihren Fachhändler oder an eines unserer autorisierten Servicecenter.
8. **Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen!** Sollten Teile dieser Bestimmungen unwirksam sein, so gelten sie sinngemäß. Die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen wird hiervon nicht berührt.

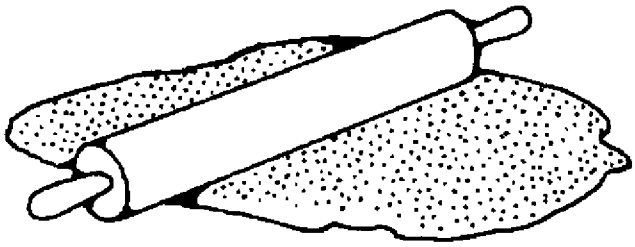
47877 Willich, im Juli 1996

Technische Änderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 – P/N BDA-152

Fladenbrot

Backprogramm: „TEIG"
200 g Weizenmehl Typ 405
200 g Weizenvollkornmehl
2 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Olivenöl
1 Paket (42 g) frische Hefe oder Trockenhefe
240 ml Wasser

Fertigen Teig gut durchkneten, zu einem Kreis (ca. 25 cm Durchmesser) ausrollen und auf gut gefettetes Backblech legen, etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen, anschließend mit Wasser bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.





Pizzateig

Backprogramm: „TEIG"
500 g Weizenmehl Typ 405
2 TL Salz
1TL Zucker
1 EL Öl
1 Paket (42 g) frische Hefe oder Trockenhefe
300 ml Wasser

Fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und auf ein gefettetes Backblech ausrollen, etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen und dann nach Wahl belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Minuten backen.

Garantieurkunde

Für dieses Gerät übernehmen wir 12 Monate Garantie!

Wir verpflichten uns, wahrend der 12-monatigen Garantiezeit Ihr Gerät kostenlos instandzusetzen bzw. Ihrem Fachhändler die Ersatzteile kostenlos zur Verfügung zu stellen, wenn es infolge eines Fabrikations- oder Materialfehlers versagen sollte. Weitergehende Ansprüche gegen uns sind ausgeschlossen. Beschadigungen durch hohere Gewalt oder auf dem Transportweg sowie Versand- und Verpackungskosten gehen zu Ihren Lasten. **Im Übrigen gelten unsere umseitig aufgeführten Garantiebedingungen!**

Gerätetyp: **HB-152 CE**

Seriennummer:

Name des Käufers: _____

Kaufdatum: _____

Stempel / Unterschrift des Fachhändlers

Technische Anderungen vorbehalten - Copyright LG Electronics Deutschland GmbH 1996 - P/N BDA-152